

# ΑΓΡΟΚΤΗΜΑ



ΚΟΛΑΤΣΙΟ ΣΤΟ ΛΙΟΜΑΖΩΜΑ  
ΝΑ ΧΑΨΕΙΣ ΜΙΑ ΜΠΟΥΚΙΑ  
ΨΩΜΙ ΓΙΑ ΝΑ ΄ΧΕΙΣ  
ΔΥΝΑΜΗ ΝΑ ΣΥΝΕΧΙΣΕΙΣ

ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΠΡΩΙΝΟ  
ΕΧΕΙ ΒΑΘΟΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ  
ΨΑΧΝΕΙ ΝΑ ΒΡΕΙ ΤΗΝ  
ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟΤΗΤΑ



Agrenda



ΜΙΤ ΔΕ  
**ΛΟΚΑΛΣ**

ΔΥΣΚΟΛΟ ΝΑ ΣΥΝΑΝΤΗΣΕΤΕ  
ΤΗΝ ΙΔΙΑ. ΜΠΟΡΕΙΤΕ ΟΜΩΣ  
ΝΑ ΔΟΚΙΜΑΣΕΤΕ ΤΙΣ ΓΕΥΣΤΙΚΕΣ  
ΤΟΜΑΤΕΣ ΤΗΣ.





**42**  
ΡΑΝΤΕΒΟΥ ΜΕ ΤΗΝ ΙΣΤΟΡΙΑ  
ΣΤΑ ΑΜΠΕΛΑΚΙΑ ΛΑΡΙΣΣΑΣ



**40** ΑΠΟ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ



**36** ΤΟ ΟΝΟΜΑ ΜΟΥ ΕΥΤΥΧΙΑ

**14** «ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΠΡΩΙΝΟ»: ΤΟ ΦΙΛΟΔΟΞΟ  
PROJECT ΠΟΥ ΔΕΝ ΕΦΕΡΕ ΑΝΑΠΤΥΞΗ

Την εφαρμογή του στην περίπτωση της Σαντορίνης μελέτησε το Χαροκόπειο

**18** ΤΟΝ ΙΟΥΝΙΟ ΤΟΥ 2021 ΕΓΚΑΙΝΙΑ ΓΙΑ  
ΤΟ FOOD HALL ΣΤΗ ΣΤΟΑ ΑΡΣΑΚΕΙΟΥ

Το φιλόδοξο εγχείρημα της Legendary Food προβλέπεται να επεκταθεί σε όλο τον κόσμο

**20** ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΤΥΡΙΑ ΤΟΥ ΑΙΓΑΙΟΥ  
ΣΕ ΕΙΔΙΚΗ ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ ΣΤΗ ΒΕΝΕΤΙΑ

Για πρώτη φορά οι γευστιγνώστες της ONAF Ιταλίας δοκιμάζουν ελληνικά σπάνια τυριά

**22** ΦΑΓΗΤΟ ΕΥΛΟΓΗΜΕΝΟ ΚΑΙ ΝΟΣΤΙΜΟ  
ΕΙΝΑΙ ΤΟ ΚΟΛΑΤΣΙΟ ΣΤΟ ΛΙΟΜΑΖΩΜΑ

Στο κτήμα του Δημήτρη Γκούτζα στο Μελιάδι Πιερίας το κολατσιό στις ελιές γίνεται μαγεία



**06** ΤΑΙΡΙΑΞΕ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ Η ΚΛΗΜΕΝΤΙΝΗ

Ένα από τα πιο δημοφιλή εσπεριδοειδή που βλέπει πολλούς εξαγωγικούς προορισμούς

**35** Η LIDL ΕΛΛΑΣ ΜΕ ΤΗΝ ΕΘΝΙΚΗ ΛΥΡΙΚΗ ΣΚΗΝΗ

Πρώτη φορά μια επιχείρηση λιανικού εμπορίου παράγει πολιτισμό μαζί με έναν εθνικό φορέα

**36** ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΚΜΗΧΑΝΙΣΗ ΤΗΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Το 2ο Συνέδριο του ΣΕΑΜ λαμβάνει χώρα στη Θεσσαλονίκη τη Δευτέρα 2 Δεκεμβρίου

**42** ΠΕΡΙΠΕΤΕΙΑ ΣΤΗΝ ΚΟΙΛΑΔΑ ΤΩΝ ΤΕΜΠΩΝ

Παράδεισος για τους λάτρεις των σπορ η περιοχή που αγκαλιάζει τα Αμπελάκια

**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 Λεωνίδας Λιάμης • Μαρία Γιουρκεύλη • Μαρίνα Σκοπελίτου • Πέτρος Γκόγκος • Γιώργος Κοντονής • Σοφία Σπύρου • Δημοουργικό - Σελιδοποίηση Βασιλική Κονόμου | Εμπορικός Διευθυντής Παναγιώτης Αραβαντινός | Διαφήμιση - Μάρκετινγκ Μωρίς Σιακκής • Νατάσα Στασινοπού | Διανομή ΑΡΓΟΣ ΑΕ | Εκτύπωση - Βιβλιοδεσία Καθημερινές Εκδόσεις Α.Ε.

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

## SILVER ARROW

Φόρος τιμής στο αγωνιστικό παρελθόν της Mercedes-Benz, το εντυπωσιακό Mercedes EQ Silver Arrow, το ηλεκτρικό «ασπμένιο βέλος» του μέλλοντος, που παρουσιάστηκε και στην «Αυτοκίνηση 2019»



### ΜΙΑ ΑΝΑΣΑ ΑΠΟ ΤΟ Π.Ο.Π

**Δεκτή έκανε η Κομισιόν την ελληνική πρόταση για κατοχύρωση του Αρσενικού Νάξου**



### ΤΟ ΜΑΘΑΜΕ...

info

15

δισεκατομμύρια είναι η αξία της αγροτικής παραγωγής που συνδέεται με την επικοινωνία από έντομα

40%

των εκμεταλλεύσεων στην Ευρωπαϊκή Ένωση ανήκουν σε ετεροεπαγγελματίες

500.000

επισκέπτες πέρασαν φέτος τις πύλες της διεθνούς έκθεσης Agritechnica, που έλαβε χώρα στο Ανόβερο

### EDITORIAL

ΤΟΥ ΓΙΑΝΝΗ ΠΑΝΑΓΟΥ



## Οι ναυτικοί της στεριάς ωσάν τους νομάδες της θάλασσας

Κατά τη διάρκεια της Τουρκοκρατίας και μέχρι τα μέσα του προηγούμενου αιώνα, το τσελιγκάτο συνιστά κυρίαρχο μοντέλο υποστήριξης της κτηνοτροφικής παραγωγής στον ευρύτερο ελλαδικό χώρο. Αποτελούνταν από νομάδες κτηνοτρόφους μικρών παραγωγικών ζώων, κυρίως πρόβατα και αιγες. Ήταν ένας ιδιόμορφος συνεταιρισμός, που συγκέντρωνε πολλές οικογένειες, όχι απαραίτητα συγγενικές μεταξύ τους. Οι «συνεταίροι» ή αλλιώς σμίχτες, έθεται στο συνεταιρισμό ως κεφάλαιο το κοπάδι τους και την προσωπική τους εργασία, καθώς και τη συνεισφορά των μελών της οικογένειάς τους. Ο αρχηγός του τσελιγκάτου, ο αρχιτσελιγκας, ήταν αιρετός και είχε ποικίλες αρμοδιότητες: Ήταν ο εκπρόσωπος του τσελιγκάτου στον έξω κόσμο, δηλαδή τη διοίκηση, τους εμπόρους, τους τσιφλικάδες για την ενοικίαση των χειμαδιών κ.λπ. και συντονιστής της συλλογικής εργασίας. Στο τέλος της χρονιάς οι σμίχτες συνέρχονταν σε γενική συνέλευση και προέβαιναν στη μοιρασιά του εισοδήματος, ανάλογα με το μέγεθος κάθε κοπαδιού και την εργασία κάθε οικογένειας.

Το τσελιγκάτο μετακινούνταν εποχικά, ανάλογα με τις ανάγκες των ζώων: Το καλοκαίρι στα βουνά και το χειμώνα στις πεδιάδες. Οι θερινοί βοσκότοποι (βουνά) ήταν δημόσιοι, όμως οι χειμερινοί βρίσκονταν στις πεδιάδες και ήταν ιδιοκτησίες των τσιφλικάδων. Τους χειμερινούς βοσκότοπους, τα χειμαδιά, τους εξασφάλιζαν με ενοικίαση από τους τσιφλικάδες και γι' αυτό οι σχέσεις μεταξύ τσιφλικιού και τσελιγκάτου ήταν πάρα πολύ στενές. Η αυτάρκεια του τσελιγκάτου ήταν σημαντική και οι επαφές του με τον έξω κόσμο ελάχιστες: Περιορίζονταν στην προμήθεια απαραίτητων ειδών διατροφής, όπως το αλεύρι, που προμηθεύονταν από τους χωρικούς των περιχώρων στη βάση της ανταλλαγής. Το κύρια εμπορευματικά τους προϊόντα ήταν το μαλλί και το κρέας. Παρόντες από αμνημονεύτων χρόνων στη Βαλκανική χερσόνησο, ήταν προσηλωμένοι, λόγω συνθηκών ζωής και εργασίας σε πατρογονικές παραδόσεις και νοοτροπίες που τους διαφοροποιούσαν έντονα από τους άλλους χωρικούς και τους έφερναν πλησιέστερα προς τους ναυτικούς, αυτούς τους «νομάδες της θάλασσας». Άλλωστε, μία από τις κυριότερες δραστηριότητες που αυτοί οι «ναυτικοί της στεριάς» άσκησαν ανέκαθεν παράλληλα με την κτηνοτροφία, είναι η μεταφορά ανθρώπων και αγαθών μέσα από εξαιρετικά κακοτράχαλα εδάφη, πρόσιτα στους κοινούς κατοίκους των πόλεων ή της υπαίθρου.



«Αυθεντικά Τυροκομικά Προϊόντα  
Με σεβασμό στον Έλληνα Κτηνοτρόφο»



ΤΗΣ ΜΑΡΙΝΑΣ ΣΚΟΠΕΛΙΤΟΥ



## Δώρο από την Αλγερία

**Μ**ικρές, σφαιρικές με έντονο πορτοκαλί χρώμα και στιλπνή όψη. Η σάρκα τους δεν ξεχωρίζει εύκολα από τη φλούδα, όπως συμβαίνει με τα άλλα μανταρίνια. Χρειάζεται λίγη παραπάνω πίεση και επιμονή για να σκιστεί και να δώσει το πρώτο έντονο αισθητηριακό ερέθισμα, τη μυρωδιά από το αιθέριο έλαιο που απελευθερώνεται, βρέχει τα δάχτυλα και τα αφήνει να μοσχομυρίζουν για ώρα. Οι κλημεντίνες είναι αγαπημένο φρούτο, κυρίως των μικρών παιδιών, γιατί χωρίς «παρεμβολές», δηλαδή δεκάδες μικρά κουκουτσάκια, χαρίζουν απλόχερα τον γλυκό χυμό τους.

Υποστηρίζεται ότι οι κλημεντίνες, μία διασταύρωση εσπεριδοειδών, ανακαλύφθηκαν στα τέλη του 19ου αιώνα στην Αλγερία από τον μοναχό Clement Rodier (1829-1904), από τον οποίο πήραν και το όνομά τους. Το επιστημονικό τους όνομα δε είναι Citrus Clemntina. Άλλες πηγές αποδίδουν την προέλευση του συγκεκριμένου φρούτου στην Κίνα.

Ξεκινούν να γεμίζουν τους πάγκους της λαϊκής αγοράς και τα ράφια των καταστημάτων τον Νοέμβριο για να παραμείνουν σε αυτά μέχρι τον Φεβρουάριο. Η Ελλάδα είναι

μια από τις μεσογειακές χώρες στην οποία «ταίριαξε» η καλλιέργεια της Κλημεντίνης, ανοίγοντας μάλιστα καλές ευκαιρίες εξαγωγής. Είναι ένα από τα πιο δημοφιλή εσπεριδοειδή χάρη στο άρωμα και τη γεύση τους. Υπέροχες ωμές και σε χυμούς, και τόσο ενδιαφέρουσες ως γλυκό του κουταλιού ή υλικό σε κέικ και μπισκότα. Παράλληλα, εξαιρετικά θρεπτικές. Παρά το μικρό τους μέγεθος, διαθέτουν έναν εντυπωσιακό αριθμό θρεπτικών, όπως φυτικές ίνες, βιταμίνες Α και C, σίδηρο, κάλιο, καροτίνη, φώσφορο, ασβέστιο και φολικό οξύ. Επιπλέον, η θερμιδική τους αξία είναι σχεδόν αμελητέα για τον ανθρώπινο οργανισμό, λόγω της μεγάλης περιεκτικότητάς τους σε νερό. Είναι ένα εύκολο και ιδανικό σνακ τόσο εντός όσο και εκτός σπιτιού, ενώ αποτελούν εξαιρετική επιλογή βραδινής λιχουδιάς, καθώς καταπολεμούν με τον καλύτερο και πιο φυσικό τρόπο την αϋπνία. Πιο συγκεκριμένα, έχει αποδειχθεί ότι οι κλημεντίνες, όπως και όλα τα μανταρίνια, επιταχύνουν τις λειτουργίες της πέψης, γι' αυτό άλλωστε αποτελούν ένα πρώτης τάξεως επιδόρπιο, ενώ η δράση τους είναι και ηρεμιστική και καταπραϋντική, βοηθώντας το σώμα να απολαύσει έναν ήρεμο και ξεκούραστο ύπνο.

47<sup>cal</sup>

Ανά 100 γραμμάρια αποδίδουν 47 θερμίδες, λόγω της μεγάλης περιεκτικότητας τους σε νερό.



Ανακαλύφθηκαν στα τέλη του 19ου αιώνα στην Αλγερία από τον μοναχό Clement Rodier.

AC

Ενισχύουν το ανοσοποιητικό χάρη στην υψηλή περιεκτικότητά τους σε βιταμίνες Α και C.

ΑΓΡΟΤΙΚΑ  
ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Πρόγραμμα  
Συμβολαιακής  
Τραπεζικής

Από την πιο μακρινή φάρμα  
μέχρι και το τελευταίο προϊόν στο ράφι.



## Δίπλα στην ελληνική παραγωγή, όπου κι αν χτυπάει η καρδιά της.

Πίσω από κάθε ποιοτικό προϊόν υπάρχει μια «αλυσίδα» που το στηρίζει.  
Εμείς είμαστε δίπλα σε κάθε κρίκο της.  
Με το καινοτομικό πρόγραμμα Συμβολαιακής Τραπεζικής.



ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΣΥΓΚΟΜΙΔΗ ΜΕΤΑΦΟΡΑ ΔΙΑΛΟΓΗ ΕΜΠΟΡΙΑ ΕΣΑΓΩΓΕΣ ΠΩΛΗΣΗ ΦΛΟΙΣΣΙΑ

ΤΡΑΠΕΖΑ ΠΕΙΡΑΙΩΣ





ημών και των φυτών. Η φύση, τα δέντρα, τα άνθη δεν ζουν με ψευδαισθήσεις. Είναι και ο κύριος λόγος που τιμώ τη λέξη «ευφυΐα» για λογαριασμό τους. Τα φυτά γεννιούνται και γνωρίζουν πώς θα ζήσουν, πώς θα αναπτυχθούν, ποια είναι η τροφή τους, ποια η πηγή επιβίωσής τους, πώς θα γονιμοποιηθούν, σε ποιο είδος ανήκουν και ποιος είναι ο σκοπός τους. Δεν θα δημιουργήσουν κόσμους παραμυθένιους. Γι' αυτό δεν κρύβουν και τα χρόνια τους. Στα νεαρά δέντρα ο φλοιός είναι λείος, φρέσκος σαν δέρμα παιδιού, ενώ ένα γερασμένο δέντρο θα έχει ρωγμές και πολλές φορές σημάδια για την επιβίωση του, είτε από κάποια ασθένεια. Επίσης έχουν δυνατό το αίσθημα της επιβίωσης.

**INFO**

Το άρθρο «Η νοημοσύνη των φυτών και το αίσθημα της επιβίωσης» αναρτήθηκε στο elculture.gr στις 17 Νοεμβρίου 2019.

Αναφέρει επί τούτου ο αγαπημένος των φυτών Γιάννης Μανέτας: «Τα φυτά ως θύματα αποδείχτηκαν σκληρά καρύδια!». Παρατηρήστε για παράδειγμα τις περιπτώσεις που αλλάζουμε τη θέση ενός φυτού και ίσως και τον τόπο. Αυτό σημαίνει τις ώρες που το βλέπει ο ήλιος, ο αέρας, ίσως και τις κλιματολογικές συνθήκες. Χρειάζονται πάντα λίγες μέρες για να αναπροσαρμοστούν. Είναι η δική μας περίπτωση jet lag, όταν αλλάζουμε χρόνο, τόπο και κλίμα αλλάζει λέμε το καρδιακό μας ρολόι και χρειαζόμαστε χρόνο να επανέλθουμε στις αρχικές μας συνήθειες ύπνου, πείνας και ενέργειας.

# ΔΕΝ ΖΟΥΝ ΜΕ ΨΕΥΔΑΙΣΘΗΣΕΙΣ Η ΦΥΣΗ, ΤΑ ΔΕΝΤΡΑ, ΤΑ ΑΝΘΗ

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ: ΜΑΡΙΝΑ ΣΚΟΠΕΛΙΤΟΥ

**Η** νοημοσύνη των φυτών έχει, τελικά, κοινά με εμάς τους θνητούς; Αναρωτηθείτε για πόσο μεγάλο χρονικό διάστημα ο άνθρωπος πίστεψε ότι είμαστε το μοναδικό προικισμένο είδος, με μοναδική ευφυΐα και ατελείωτες ικανότητες. Ελπίζω να μην το φαντάζομαι, αλλά πιστεύω πως τα τελευταία χρόνια αναγνωρίσαμε τη δύναμη της φύσης και κατανοήσαμε ότι είμαστε πλασμένοι από τον ίδιο κόσμο. Αποδεχόμενοι πως δεν κατέχουν το όργανο του ήκου από το οποίο θα αποσπάσουμε τις απαντήσεις τους, είναι αμέτρητες οι ενδείξεις των απαντήσεων από τα φυτά, τα άνθη, τα βουνά και τα λιβάδια με τα αγριόχορτα. Θα τονίσω μια αξιοσημείωτη διαφορά μεταξύ



**Η Σοφία Τριάντου** είναι πιστοποιημένη Βοτανολόγος από το Dominion Herbal College - Canada.

**Άραγε τα φυτά νιώθουν το άγγιγμα μας;**

Όχι μόνο γνωρίζουν πότε τα αγγίζουμε, αλλά μπορούν να διαφοροποιηθούν μεταξύ ζεστού και κρύου, γνωρίζουν πότε θα κουνήσουν τα κλαδιά τους και έρχονται σε άμεση επαφή με ένα αντικείμενο όπως ένας φράκτης. Μερικά από αυτά, όπως το *Sicyos angulatus* είναι δέκα φορές πιο ευαίσθητο από τον άνθρωπο. Μπορεί να αισθανθεί μια χορδή που ζυγίζει 0,25 γρ. Και βέβαια άλλα φυτά, όπως και οι άνθρωποι είναι περισσότερο ή λιγότερο ευαίσθητα. Αυτό το οποίο αμφισβητείται, είναι αν στα φυτά υπάρχει διαφορά στο βαθμό ευφυΐας, όπως ανάμεσα στους ανθρώπους, όπως υπάρχει ανάμεσα στο χταπόδι και στους ουρακοτάγκους. Για τον κόσμο των φυτών αμφισβητείται έντονα, τα φυτά παρατηρούμε ότι έχουν όλα τον ίδιο βαθμό ευφυΐας. Θα συνεχίσουμε όμως να μελετάμε αυτό τον κόσμο που σίγουρα έχει πολλές ιστορίες να μας διηγηθεί.





Το Σάββατο με την Agrenda γίνεσαι καλύτερος



# ΔΟΥΛΕΙΑ, ΕΠΙΣΤΗΜΗ, ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ

Αυτό που κάνει τους καλούς να ξεχωρίζουν, είναι η δουλειά. Στις μέρες μας, βέβαια, τεράστιο ζητούμενο είναι και η αξιοποίηση της επιστημονικής γνώσης. Αν μάλιστα σε όλα αυτά υπάρχει συνεργασία, το αποτέλεσμα γίνεται λαμπρό.

ΤΟΥ ΓΙΑΝΝΗ ΠΑΝΑΓΟΥ



## ΓΡΗΓΟΡΗΣ ΤΖΙΟΤΖΙΟΣ ΜΕ 600 ΠΡΟΒΑΤΑ, ΛΙΓΟ ΒΟΣΚΟΤΟΠΟ ΚΑΙ ΤΗΝ ΑΡΧΟΝΤΙΑ ΤΟΥ ΤΣΕΛΙΓΚΑ

Θα μπορούσαμε να πούμε ότι ο Γρηγόρης Τζιότζιος αντιπροσωπεύει με τον πιο αυθεντικό τρόπο αυτό που είναι σήμερα η ελληνική κτηνοτροφία. Με 600 πρόβατα και κάμποσα στρέμματα πεδινό βοσκότοπο στο Φλαμούλι Τρικάλων ίσως να μην τα έβγαζε πέρα στην κτηνοτροφική του μονάδα, αν δεν επιστράτευε καθημερινά ολόκληρη την οικογένεια (σύζυγο και τρία παιδιά). Από την άλλη, μπορεί να υπερηφανεύεται ότι στη ζωή του δεν του λείπει τίποτα.

## ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΓΑΡΟΦΑΛΟΣ ΕΒΑΛΕ ΤΗΝ ΕΠΙΣΤΗΜΗ, ΤΟΝ ΤΟΠΟ ΤΟΥ ΚΑΙ ΤΗΝ ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΟΥ ΣΕ ΕΝΑ ΜΠΟΥΚΑΛΙ

Όταν δένεις την επιστήμη με τον τόπο σου και την ιστορία του, το αποτέλεσμα δεν μπορεί παρά να σε δικαιώσει. Ο 28χρονος Δημήτρης Γαρόφαλος από τον Πολύγυρο της Χαλκιδικής, τα έχει βάλει όλα αυτά μαζί σε ένα μπουκάλι ελαιολάδου που το ονόμασε *Marparo*. Όπως το μάρμαρο της αρχαίας Ολύνθου που χαρακτηρίζει την περιοχή του. Σήμερα τα *delicatessen* της Βιέννης, του Βερολίνου και του Μιλάνου, έχουν να λένε για το ελαιολαδό του.

## HALILI BARDHYL ΤΟ ΣΗΜΕΡΙΝΟ ΠΡΟΣΩΠΟ ΤΩΝ ΕΚΜΕΤΑΛΛΕΥΣΕΩΝ

Ο Άρης δεν είναι κάτοχος κάποιας αγροτικής εκμετάλλευσης, κρατάει ωστόσο στα χέρια του πολλές από τις αγροτικές εκμεταλλεύσεις στην ευρύτερη περιοχή του δήμου Τεμπών. Είναι από τα παιδιά που μεγάλωσαν στα «ξένα κτήματα», είναι από τους ανθρώπους που ξέρουν να τιμούν την εργασία. Θα μπορούσε να πει κανείς ότι στο πρόσωπό του καθρεφτίζεται η σύγχρονη δομή των αγροτικών εκμεταλλεύσεων. Επομένως, τίποτα χωρίς τον Άρη, όλα για τον Άρη.



### ΛΑΖΑΡΟΣ ΤΣΑΚΑΝΙΚΑΣ

## Ο ΑΝΘΡΩΠΟΣ ΠΟΥ ΕΦΤΑΣΕ ΤΗΝ ΠΙΝΔΟΣ ΣΤΑ 300 ΕΚΑΤ. ΕΥΡΩ ΤΖΙΡΟ ΤΟ ΧΡΟΝΟ

.....

Σπάει απ' ό,τι φαίνεται το φράγμα των 300 εκατ. ευρώ ετήσιο τζίρο, ο Αγροτικός Πτηνοτροφικός Συνεταιρισμός Ιωαννίνων ΠΙΝΔΟΣ κι αν έπρεπε να πιστωθεί σε ένα πρόσωπο, αυτός ο τεράστιος άθλος δεν είναι άλλο από τον Λάζαρο Τσακανίκα, γενικό διευθυντή του συνεταιρισμού εδώ και πολλά χρόνια. Είναι αυτός που δεν επέτρεψε στο συνεταιρισμό να κατρακυλίσει στον κομματισμό, είναι αυτός που δεν επέτρεψε να γίνουν οπατάλες, είναι αυτός που δεν λύγισε τις δύσκολες ώρες, όταν, ατυχείς συγκυρίες, όπως π.χ. η νόσος των πτηνών, δυσκόλεψαν σοβαρά τις ταμειακές ροές της οργάνωσης. Πέρα από το γεγονός ότι είχε στο τιμόνι της τον Λάζαρο Τσακανίκα, θα μπορούσε να πει κανείς ότι η ΠΙΝΔΟΣ υπήρξε διπλά τυχερή. Έτυχε, στα χρόνια της ευμάρειας να δραστηριοποιείται σε έναν κλάδο που δεν αγαπήθηκε ιδιαίτερα από τους ιδιώτες. Αλλιώς θα την είχαν πάρει.



### ΚΥΡΙΑΚΟΣ ΠΙΕΡΡΑΚΑΚΗΣ

## ΑΠΟ ΤΟ ΨΗΦΙΑΚΟ ΧΑΟΣ ΣΤΟ ΚΥΒΕΡΝΗΤΙΚΟ ΝΕΦΟΣ

.....

Οι κατέχοντες κυβερνητικές θέσεις είναι εκεί όχι για να κάνουν παιχνίδι αλλά για να καθορίζουν τους όρους του παιχνιδιού. Μ' αυτή την έννοια, το θεσμικό πλαίσιο που εισηγήται ο υπουργός Ψηφιακής Διακυβέρνησης, Κυριάκος Πιερρακάκης, και βάσει του οποίου ορίζεται ότι η προμήθεια κεντρικών μονάδων υπολογιστών, όπως και λύσεων λογισμικού θα γίνεται κεντρικά, ενώ τα δεδομένα θα φιλοξενοούνται σε «κυβερνητικό νέφος» λύνει θέματα. Αν και κάνει κάποιους να κλαίνε.



1

## «B» Η ΠΡΩΤΗ ΜΕΛΙΣΣΑ INFLUENCER

Με περισσότερους από 122.000 followers η star «B» των μέσων κοινωνικής δικτύωσης συγκεντρώνει χρήματα για την προστασία του είδους της. Οι άνθρωποι πίσω από την «B» είναι το Fondation de France, ένα φιλανθρωπικό δίκτυο που έχει συγκροτήσει η γαλλική κυβέρνηση σε μια προσπάθεια να διασωθούν οι μέλισσες: Το Bee Fund χρηματοδοτεί δράσεις για την αποτροπή της περαιτέρω συρρίκνωσης του πληθυσμού. «Στη Γαλλία, άνω του 30% των αποικιών εξαφανίζονται κάθε χρόνο. Προστατεύοντας τις μέλισσες, προστατεύουμε τους ανθρώπους» διαβάζουμε στον ιστότοπο του Bee Fund. Ας σημειωθεί ότι ο λογαριασμός της «B» στο Instagram είναι σχεδόν απαράλλαχτος των λογαριασμών των πιο διάσημων influencers: Φωτογραφίες σε όμορφα περιβάλλοντα, ασκήσεις γιόγκα κάθε πρωί στη φύση κ.λπ. κ.λπ. κ.λπ.



# BEE\_INFLUENCER





# Η φιλοξενία

## ΔΟΚΙΜΑΖΕΙ ΤΟ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΠΡΩΙΝΟ

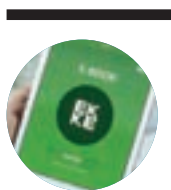
Η απουσία δικτύων συνεργασίας θέτει εμπόδια στην ανάπτυξη του γαστρονομικού τουρισμού

ΤΗΣ ΜΑΡΙΝΑΣ ΣΚΟΠΕΛΙΤΟΥ

**Μ**ε ποιους τρόπους μπορεί να συμβάλει ο γαστρονομικός τουρισμός στην αγροτική ανάπτυξη; Είναι εύκολο να υπάρξει μια επιτυχημένη διασύνδεση μεταξύ τους; Απαντήσεις στα ερωτήματα προσπάθησαν να δώσουν μέσα από την έρευνά τους, η καθηγήτρια Βιομηχανικής Γεωγραφίας του Χαροκοπέιου Πανεπιστημίου, Σοφία Σκορδίλη, και η υποψήφια διδάκτωρ Κωνσταντίνα Τσακοπούλου, εξετάζοντας την εφαρμογή της πρωτοβουλίας «Ελληνικό Πρωινό» στη Σαντορίνη. Τα αποτελέσματά της έδειξαν ότι το project είχε ένα αντιμετωπίσει δύο προκλήσεις: Την απουσία ενός συνεκτικού δικτύου συνεργασίας και επικοινωνίας μεταξύ των εμπλεκόμενων και τη μικρή αναγνώριση των ωφελειών του γαστρονομικού τουρισμού.

### Η νησιωτική παραγωγή

Παρά τους περιορισμούς που έχει να αντιμετωπίσει η πρωτογενής παραγωγή των νησιών, πολλά από αυτά ανέπτυξαν μία



**Το άρθρο** της Σοφίας Σκορδίλη και της Κωνσταντίνης Τσακοπούλου, «Culinary tourism and rural development: exploring the dynamic of "the Greek Breakfast" initiative in Santorini», δημοσιεύτηκε στο τελευταίο τεύχος της Επιθεώρησης Κοινωνικών Επιστημών του ΕΚΚΕ.

ευρεία αγροτική βάση ως αποτέλεσμα της εντατικής εργασίας και των αγροτικών τεχνικών. Σύμφωνα με παρατήρηση των ερευνητριών, οι νησιωτικές οικονομίες απολάμβαναν ένα καθεστώς μονοπωλιακού χαρακτήρα στον τομέα των τροφίμων, το οποίο μεταβλήθηκε σταδιακά τα τελευταία 30 χρόνια. Ακόμα και τα πιο απομονωμένα νησιά ενσωματώθηκαν πλήρως στα καθιερωμένα εθνικά πρότυπα κατανάλωσης τροφίμων, μέσω της επέκτασης των μεγάλων αλυσίδων. Μία δεύτερη πηγή πίεσης για την αγροτική παραγωγή προήλθε από την τουριστική ανάπτυξη, που απορρόφησε μεγάλο μέρος των διαθέσιμων πόρων.

Αυτά τα δεδομένα είχαν ως συνέπεια, σύμφωνα με τις κυρίες Σκορδίλη και Τσακοπούλου, την αποδιοργάνωση της νησιωτικής αγροτικής παραγωγής, τον παραγκωνισμό των τοπικών προϊόντων, όπως επίσης και την σταδιακή απώλεια της τοπικής ταυτότητας και την αύξηση των κοινωνικών ανισοτήτων.

Η προώθηση του γαστρονομι-

κού τουρισμού θεωρείται ένας τρόπος αντιμετώπισης αυτής της αρνητικής συνθήκης, καθώς οι τοπικοί παραγωγοί μπορούν να βρουν νέες αγορές για τα προϊόντα τους, όπως και μια καλή πηγή εσόδων. Περαιτέρω, μπορούν να αναμένουν νέες εξαγωγικές ευκαιρίες, αφού οι τουρίστες που δοκιμάζουν τα προϊόντα μπορεί να θελήσουν να τα πάρουν μαζί τους. Ωστόσο, η εφαρμογή ενός τέτοιου μοντέλου συναντά εμπόδια, όπως έδειξε η Σαντορίνη.

Η Σαντορίνη διαθέτει μια πλούσια αγροδιατροφική παράδοση (ντοματίνια, φάβα, κρασί). Η πρωτοβουλία «Ελληνικό Πρωινό» ξεκίνησε το 2010 το Ξενοδοχειακό Επιμελητήριο. Αν και η διαδικασία εισόδου στο πρόγραμμα ήταν σχετικά εύκολη, οι ρυθμοί υλοποίησής του υπήρξαν αργοί. Δεδομένης της οικονομικής κρίσης, το αυξημένο κόστος εφαρμογής ήταν ένα θέμα που επανερχόταν συνεχώς, με τους ιδιοκτήτες καταλυμάτων και τις αρχές να τονίζουν ότι οι τοπικοί παραγωγοί δεν θα πρέπει να αντιμετωπίζουν τα κατα-



λύματα ως πελάτες λιανικής. Από την άλλη, όλοι οι εμπλεκόμενοι αναγνώρισαν το γεγονός ότι το «Ελληνικό Πρωινό» ήταν ένα brand που δεν υπήρχε και έπρεπε να χτιστεί από το μηδέν. Παρόλο που η Σαντορίνη ήταν ένας από τους πρώτους προορισμούς που διαμόρφωσε το δικό του μοντέλο «Ελληνικού Πρωινού», τα δεδομένα δείχνουν εντυπωσιακά χαμηλό ποσοστό συμμετοχής. Οι αιτίες της απροθυμίας, πέρα από αυτές που αναφέρθηκαν, διέφεραν ανάλογα με την κατηγορία του ξενοδοχείου.

**Τα αποτελέσματα** της έρευνας υποδεικνύουν ότι όσο εύγλωττοι κι αν είναι η ρητορική για την προστασία του πολιτισμού των τοπικών κοινωνιών, οι εμπλεκόμενοι θα αποφασίσουν να συμμετάσχουν σε πρωτοβουλίες γαστρονομικού τουρισμού μόνο εφόσον πιστέψουν ότι αυτό θα βοηθήσει την ανάπτυξη της επιχείρησής τους.

## Πολυτέλεια ή τοπικότητα;

Όπως συνέβη σε όλα τα μέρη της Ελλάδας, η συμμετοχή στο πρόγραμμα ήταν μεγαλύτερη από τα ξενοδοχεία 4 και 5 αστέρων. Ωστόσο, και πάλι η συμμετοχή ήταν μικρή καθώς ένα μεγάλο μέρος των επιχειρηματιών θεώρησε ότι η πρόταση δεν αφορά την πελατεία τους. Αναφέρεται στη μελέτη ότι μόνο ένα μέρος των τουριστών αναζητούν και εκτιμούν τα τοπικά προϊόντα και ενδιαφέρονται για την τοπική γαστρονομία. Αυτοί προέρχονται κυρίως από τις ΗΠΑ και από Βορειοδυ-

τική Ευρώπη, κυρίως την Σκανδιναβία. Εντελώς αντίθετες προτιμήσεις δείχνουν να έχουν οι τουρίστες από τις αναδυόμενες αγορές της Ασίας, δηλαδή από την Κίνα και την Ινδία. Ανάμεσα σε αυτά τα δύο άκρα, υπάρχει μια μεγάλη πλειοψηφία εύπορων επισκεπτών που αναζητούν στη Σαντορίνη νέες εμπειρίες και όχι νέες γεύσεις. Η παράδοση και η αυθεντικότητα βρίσκονται χαμηλά στην ατζέντα τους, παρόλο που δείχνουν ένα ισχυρό ενδιαφέρον για τη γαστρονομία. Από την πλευρά τους οι διευθυντές





των πολυτελών ξενοδοχείων επιλέγουν να «πλασάρουν» την κουζίνα τους ως μεσογειακή και δημιουργική, αντί για τοπική και αυθεντική. Από τη άλλη, η λογική all-inclusive των πολυτελών resorts περιορίζει ακόμα περισσότερο τη δυναμική της τοπικότητας.

### Η απουσία δικτύου

Άλλος ένας παράγοντας που υπέσκαψε την επιτυχία της πρωτοβουλίας «Ελληνικό Πρωινό» ήταν η απουσία ενός δικτύου συνεργασίας και επικοινωνίας όλων των εμπλεκόμενων. Αυτό ήταν εμφανές, όπως αναφέρουν οι κυρίες

Σκορδίλη και Τσακοπούλου, στην περίπτωση των ιδιοκτητών καταλυμάτων χαμηλότερης κατηγορίας. Η έρευνα πεδίου αποκάλυψε ότι ήταν ανεπαρκώς πληροφορημένοι για τα οφέλη του project ή ακόμα και για τις συνταγές που δημιούργησαν σεφ με τη χρήση τοπικών προϊόντων. Επιπλέον, ήταν φανερό η έλλειψη σύνδεσης μεταξύ των τοπικών παραγωγών και των αγοραστών τους. Πολλοί ιδιοκτήτες ξενοδοχείων προσπερνούσαν τους τοπικούς παραγωγούς και τους αντικαθιστούσαν με πιο «βολικά» και αξιόπιστα δίκτυα χονδρικής και λιανικής πώλησης.

## ΜΕ ΜΙΑ ΜΑΤΙΑ



### Η αγροτική παραγωγή της Σαντορίνης

Η Σαντορίνη διαθέτει πλούσια αγροδιατροφική παράδοση. Ωστόσο, σύμφωνα με την έρευνα, από το 1991 το μερίδιο της αγροτικής απασχόλησης μειώθηκε από το 8,49% στο 3,53%. Παράλληλα, μέρος της αγροτικής γης αποδόθηκε σε αστικές χρήσεις, λόγω τουρισμού.



### Η πρωτοβουλία «Ελληνικό Πρωινό»

Η πρωτοβουλία «Ελληνικό Πρωινό» ξεκίνησε το 2010 από το Ξενοδοχειακό Επιμελητήριο Ελλάδος και προωθεί τον εμπλουτισμό του πρωινού που προσφέρεται στα ελληνικά ξενοδοχεία με τοπικά προϊόντα της κάθε περιοχής.



### Μικρή συμμετοχή στο νησί

Τον Ιούνιο του 2017, μόλις 23 από τα 281 ξενοδοχεία της Σαντορίνης είχαν μπει στο πρόγραμμα «Ελληνικό Πρωινό». Οι αιτίες αυτής της απροθυμίας, πέρα από αυτές που αναφέρθηκαν ήδη, διέφεραν ανάλογα με την κατηγορία του ξενοδοχείου.



# FOOD HALL ΑΠΟ ΤΟ 2021

## ΜΕ ΣΧΕΔΙΑ ΓΙΑ ΕΠΕΝΔΥΤΙΚΟ ΤΑΜΕΙΟ ΠΑΡΑΓΩΓΩΝ

Τον Ιούνιο του 2021 αναμένεται να ανοίξουν οι πόρτες της ανανεωμένης πλέον Στοάς Αρσακείου, η οποία θα φιλοξενεί το πρώτο Food Hall της χώρας με προϊόντα μικρών Ελλήνων παραγωγών.

ΤΟΥ ΠΕΤΡΟΥ ΓΚΟΓΚΟΥ

**Τ**ο φιλόδοξο εγχείρημα της Legendary Food, εφόσον βρει τα πατήματά του στην αθηναϊκή αγορά, θα επεκταθεί σε μια δεύτερη φάση λειτουργίας, η οποία προβλέπει τη μεταφορά του εγχειρήματος σε κοσμοπολίτικες πρωτεύουσες αλλά και το σχεδιασμό ενός επενδυτικού ταμείου ως εργαλείο αγροτικής ανάπτυξης, που θα στοχεύει στην ενίσχυση των παραγωγών που θα ξεχωρίσουν στα ράφια της Στοάς Αρ-

σακείου. Η ιδέα της ομάδας του Άρη Κεφαλογιάννη, που αποτελείται από δύο πρώην τραπεζικούς, τον Βαγγέλη Κοντζιά και τον Παναγιώτη Τριανταφυλλόπουλο, μαζί με τον γνωστό brand strategist Πίτερ Οικονομίδη, περιλαμβάνει δύο φάσεις τις οποίες παρουσίασε ο επιχειρηματίας την Τρίτη 19 Νοεμβρίου σε συνέντευξη Τύπου στην Αθήνα, μαζί με τον πρόεδρο της Φιλεκπαιδευτικής Εταιρείας, Γεώργιο Μπαμπινιώτη.

Η πρώτη αφορά ως γνωστόν στη λειτουργία ενός πολυκαταστήματος στην Στοά Αρσακείου, με τη φιλοδοξία να γίνει σημείο αναφοράς στο κέντρο της Αθήνας και «ο δεύτερος πιο δημοφιλής προορισμός της πόλης μετά την Ακρόπολη» κατά τα λεγόμενα του κ. Κεφαλογιάννη.

Η δεύτερη φάση, εφόσον στεφθεί με επιτυχία η πρώτη, ξεκινά τουλάχιστον ένα χρόνο μετά τη λειτουργία του χώρου και στοχεύει στη μεταφορά του εγ-



(© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ)



**Ο πολυχώρος προώθησης** της Ελληνικής Μεσογειακής Διατροφής θα εκτείνεται σε 11.000 τ.μ. που θα μισθώσει για 35 χρόνια η Legendary Food από την Φιλεκπαιδευτική Εταιρεία, ενώ υπολογίζεται ότι θα δημιουργηθούν 500 άμεσες και 5.000 έμμεσες θέσεις εργασίας.



## ΕΠΙΣΚΕΨΙΜΟΤΗΤΑ ΤΟ BUSINESS PLAN ΚΑΝΕΙ ΛΟΓΟ ΓΙΑ 10-12.000 ΑΤΟΜΑ ΤΗ ΜΕΡΑ

**ΑΠΟ ΤΑ 11.000 Τ.Μ.** της Στοάς Αρσακείου, το 1/4 θα αξιοποιηθεί το επενδυτικό σχήμα της ομάδας του κ. Κεφαλογιάννη, ενώ ο υπόλοιπος χώρος θα μισθωθεί για τη φιλοξενία επιχειρηματικών δραστηριοτήτων που συμβαδίζουν με τη φιλοσοφία του εγχειρήματος. Αυτήν τη στιγμή υπάρχουν 65 καταστήματα στη Στοά. Το business plan υπολογίζει σε μια επισκεψιμότητα 10-12.000 ατόμων κάθε μέρα, ήτοι 3 εκατ. επισκέπτες ετησίως, με μια μετριοπαθή κατά κεφαλήν κατανάλωση στα 14 ευρώ.

χειρήματος σε άλλες πόλεις όπως είναι το Λονδίνο, η Νέα Υόρκη ή το Τόκιο. Παράλληλα, θα διαμορφωθεί ένα επενδυτικό ταμείο του οποίου οι πόροι θα διατεθούν σε παραγωγούς για την επέκταση των παραγωγικών δυνατοτήτων τους αλλά και την αναβάθμιση του terroir στο οποίο δραστηριοποιούνται. «Χρειάζεται να πέσουν χρήματα κι τεχνογνωσία για να μεγαλώσουν την παραγωγή τους, να γίνει ένα scale up» εξήγησε ο κ. Κεφαλογιάννης.

### Η συνεργασία με τους παραγωγούς

Σε ό,τι αφορά στη συνεργασία των παραγωγών με τη Legendary Food, ο μέχρι τώρα σχεδιασμός προβλέπει ένα μεικτό σχήμα, στο οποίο διακρίνονται τουλάχιστον δύο δυνατότητες πρόσβασης. Όσοι δεν έχουν τη δυνατότητα να εξασφαλίσουν μια διά ζώσης παρουσία στην Στοά, νοικιάζοντας χώρο, θα μπορούν μετά την αξιολόγηση του προϊόντος, να το πουλούν στην Legendary

Foods, η οποία στη συνέχεια θα το διαθέτει σε κάποιο ράφι του πολυχώρου. Το ύψος της επένδυσης για την πρώτη φάση θα αγγίζει τα 12 εκατ. ευρώ, ενώ για τη δεύτερη φάση θα είναι πολλαπλάσιο. Το αρχικό μετοχικό κεφάλαιο ήταν 3,5 εκατ. ευρώ, ενώ η υπόλοιπη χρηματοδότηση θα γίνει με την άντληση κεφαλαίων από τις αγορές και τις τράπεζες. Αυτές τις μέρες αναμένεται να γίνει η επιλογή του αρχιτεκτονικού γραφείου το οποίο θα αναλάβει τον σχεδιασμό του χώρου, ενώ παράλληλα γίνονται προσπάθειες και για την εκπόνηση στρατηγικής branding, με την ονομασία και το λογότυπο του Food Hall να είναι κατά πάσα πιθανότητα γνωστά τις επόμενες εβδομάδες. Υπενθυμίζεται ότι πριν από λίγους μήνες η εταιρεία κατάφερε να εξασφαλίσει για 35 χρόνια τους χώρους για τη δημιουργία ενός ευρωπαϊκών προδιαγραφών εμπορικού κέντρου τροφίμων.

# ΚΥΚΛΑΔΙΤΙΚΑ ΤΥΡΙΑ ΣΤΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ ΤΗΣ ΓΑΛΗΝΟΤΑΤΗΣ

Πέρα από τη Φέτα, άγνωστα είναι στους Ιταλούς και κατά πάσα πιθανότητα και στην υπόλοιπη Ευρώπη, τα πολλά και νόστιμα τυριά που έχει να προσφέρει ο ελληνικός γαστρονομικός χάρτης.

ΤΟΥ ΠΕΤΡΟΥ ΓΚΟΓΚΟΥ



## ΑΠΟ ΤΗΝ ΤΗΝΟ, ΤΗ ΣΙΦΝΟ ΚΑΙ ΤΗ ΜΗΛΟ

Πολιτιστικά στοιχεία νησιών του Αιγαίου που παράγουν μερικά από τα πιο ιδιαίτερα ελληνικά τυριά, οι μέθοδοι παραγωγής τους και εν γένει η ιστορία των τυριών και των τυροκόμων τους παρουσιάστηκαν για πρώτη φορά έξω από τα σύνορα της χώρας, στη Βενετία.



**Τ**έτοιος λοιπόν ήταν ο ενθουσιασμός Ιταλών γευσιγνωστών που δοκίμασαν άγνωστα ακόμα και στην Ελλάδα τυριά της Μήλου και της Σίφνου που προσφέρθηκαν να φτιάξουν το τεχνικό δελτίο των τυριών αυτών, κάνοντας μια σημαντική προσθήκη που εξασφαλίζει όρους προστιθέμενης αξίας.

Όλα ξεκίνησαν την περασμένη άνοιξη, όταν η Κωνσταντίνα Μπαλαφούτη Menarini, μόνιμος κάτοικος Ιταλίας, με προσωπική της πρωτοβουλία επισκέφτηκε τον Μάιο τα νησιά της Μήλου, της Σίφνου και της Τήνου με σκοπό να γνωρίσει και να καταγράψει τις ιδιαιτερότητες της τοπικής παραγωγής τυριών. Στις 5 Ιουνίου, επτά κυκλαδίτικα τυριά ταξίδεψαν στο Νοάλε της Βενετίας και αποτέλεσαν αντικείμενο τεχνικής γευσιγνωσίας από 12 δασκάλους γευσιγνώστες (maestri assaggiatori) με σκοπό να αξιολογηθούν και να ταξινομηθούν σύμφωνα με τις προδιαγραφές που έχει θέσει η ONAF Ιταλίας (Εθνική Οργάνωση Γευσιγνωστών Τυριών Ιταλίας), πράγμα που συμβαίνει για πρώτη φορά με ελληνικά τυριά.



## ONAF

Στα 30 χρόνια πορείας της ONAF εκπαιδεύτηκαν περίπου 12 χιλιάδες γευσιγνώστες και σήμερα τα ενεργά μέλη είναι 1.700

«Επέλεξα τα τυριά από τα νησιά των Κυκλάδων για την τεχνική γευσιγνωσία στο Νοάλε Βενετίας λόγω των ιστορικών δεσμών και της παρουσίας αιώνων της Γαληνότατης στις Κυκλάδες.

Μέσα από την οργάνωση βραδιών γευσιγνωσίας και τη συνεργασία μου με την Οργάνωση προσπαθώ να γνωρίσουν οι Ιταλοί την ελληνική τυροκομική παραγωγή» δήλωσε στο Αγρόκτημα η κυρία Μπαλαφούτη, αποκαλύπτοντας ακόμα πως η επιτροπή προσφέρθηκε να συντάξει και τα τεχνικά δελτία των τυριών.

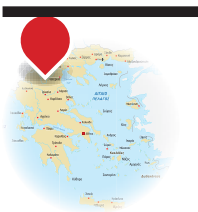
Η Οργάνωση επιδιώκει τη συνεργασία σε ευρωπαϊκό επίπεδο με σκοπό την μελέτη τεχνικών γευσιγνωσίας, την υπεράσπιση παραγωγής τυριών εξαιρετικής ποιότητας και την πραγματοποίηση εκδηλώσεων στον τομέα της τυροκομίας.

Συμμετέχει σε εκθέσεις και εκδηλώσεις του χώρου, οργανώνει διαγωνισμούς τυριών, συνεργάζεται με το υπουργείο, την Ομοσπονδία των Ιταλικών Επιμελητηρίων, και τις Κοινοπραξίες των ιταλικών τυριών ΠΟΠ.

# ΝΑ ΧΑΨΕΙΣ ΜΙΑ ΜΠΟΥΚΙΑ ΨΩΜΙ, ΝΑ ΄ΧΕΙΣ ΔΥΝΑΜΗ ΝΑ ΣΥΝΕΧΙΣΕΙΣ

Το κολατσιό στο χωράφι, ειδικά όταν οι εργάτες γίνονται μια μεγάλη χαρούμενη παρέα, αξίζει τον κόπο όλης της μέρας

ΤΟΥ ΔΗΜΗΤΡΗ ΡΟΥΚΑ\*



## Μελιάδι Πιερίας

Τα στιγμιότυπα προέρχονται από το κτήμα του Δημήτρη Γκούτζα στο Μελιάδι Πιερίας. Ο κ. Γκούτζας είναι μέλος της Ομάδας Ελαιοπαραγωγών Ολοκληρωμένης Διαχείρισης του Συνεταιρισμού Κάτω Αγιάνην Πιερίας.

**Τ**ο λιομάζωμα είναι συνήθως οικογενειακή υπόθεση, δεν λείπουν φυσικά και οι φίλοι που προσφέρονται να βοηθήσουν, αλλά και οι εργάτες όταν χρειάζονται. Αποτελεί μια δύσκολη δουλειά, όπως και οι περισσότερες αγροτικές εργασίες. Το μάζεμα ξεκινά το πρωί στρώνοντας τα δίκτυα περιμετρικά της ελιάς, ώστε κατά το τίναγμα οι καρποί να συγκεντρώνονται πάνω τους, με αποτέλεσμα να γίνεται πιο εύκολο μετά το μάζεμα μέσα στις κλούβες χωρίς κόματα. Για να μπορέσεις να αντέ-

ξεις τη δουλειά μέχρι το βράδυ, χρειάζονται και μερικά μικρά διαλείμματα, να καθίσεις για να πάρεις μια ανάσα, συνήθως κατά τις 9 με 10 το πρωί και ένα μεσημεριανό κολατσιό «να χάψεις μια μπουκιά ψωμί». Το κολατσιό στο χωράφι μπορεί να είναι ένα απλό ελαφρύ γεύμα, όσοι όμως δουλέψαμε σε αυτά, ξέρουμε πολύ καλά πως το πιο νόστιμο φαγητό το γευτήκαμε τελικά εκεί. Τύφλα να έχουν τα γκουρμέ πιάτα μπροστά στις τηγανισμένες με ελαιόλαδο αυγόφτετες πασπαλισμένες με ζάχαρη ή μέ-

## Φαγητό ευλογημένο γιατί σε βοηθάει να ξεποστάσεις μετά τον κάματο. Αυτό είναι το γεύμα στο χωράφι, απλό μα και τόσο πλούσιο σε γεύση.

λι. Με την πρώτη δαγκωματιά το στόμα γεμίζει νοστιμιά και οι γευστικοί κάλυκες δέχονται τη γλυκιά έκρηξη της ζάχαρης, του ψωμιού και την ακαταμάχητη γεύση του χωριάτικου αυγού, όπως θα μπορούσε να περιγράψει κάποιος ειδικός που παρουσιάζει εκπομπή μαγειρικής. Η ώρα του κολατσιού ιερή, δεν χάνεται ποτέ, παίρνει δύναμη ο εργάτης κι η δουλειά «φτουράει πιο εύκολα». Το ξέρει καλά ο νοικοκύρης αυτό και το τηρεί με ευλάβεια.

### Όλο άρωμα και νοστιμιά

Το κολατσιό στις ελιές, είναι συνήθως απλό, γίνεται πάνω σε πλαστικές κλούβες, που μπορεί να είναι τραπέζι και καρέκλα μαζί, ή στο χώμα πάνω σε ένα κιλίμι κάτω από τον αειθαλή ίσκιο της ελιάς. Πρωταγωνίστριες είναι πάντα οι ελιές, ιδίως οι πράσινες, οι τσακιστές του περασμένου χρόνου. Επίσης στο κολατσιό συνήθως υπάρχει κανένα αγγουράκι, κάμποσες ντομάτες κομμένες από τον κήπο, όλο άρωμα και νοστιμιά. Την τιμητική του φυσικά έχει το τυρί. Η νοικοκυρά ξέρει πολύ καλά πως μετά το φαγητό θέλουμε και λίγο γλυκό. Γι' αυτό φροντίζει από το προηγούμενο βράδυ να πιαστεί και να κάνει ένα γρήγορο κέικ ή μια γλυκιά πίτα. Φυσικά φαγητό χωρίς ποτό δε γίνεται. Έτσι πάντα μέσα από το πανέρι βγαίνει κανένα μπουκάλι κρασί ή τσίπουρο, πάντα το καλύτερο. Πολλές φορές παίζει και καμία κονσέρβα ή κεφτέδες τηγα-



**ΣΤΑ ΧΡΟΝΙΑ** που πέρασαν πολλά μπορεί να άλλαξαν, το μαντίλι που παίρναν μαζί τους οι νοικοκυραίοι με τις ελιές και το τυρί τους τώρα αυτό μπορεί να έγινε τάπερ ή πλαστικό ψυγειακι. Πλέον μέχρι και πρόχειρο τραπέζι έχουμε για το φαγητό. Όμως ευτυχώς ένα δεν άλλαξε, η συντροφικότητα και τα χωρατά στη λίγη ανάπαυλα.

νητοί ακόμη και λουκάνικα χωριατικά σπιτικά. Γενικά αποφεύγονται τα λαδερά με σάλτσες, ή οι σούπες στο χωράφι.

Αυτό είναι το γεύμα στο χωράφι, απλό μα και τόσο πλούσιο σε γεύση. Δεν θα υπάρξει ποτέ νοστιμότερο φαγητό από αυτό του χωραφιού. Φαγητό ευλογημένο γιατί σε βοηθάει να ξεποστάσεις μετά τον κάματο. Εκεί στο χωράφι καταλαβαίνεις την κούραση, το φαγητό αλλά και την ξεκούραση. Στα χρόνια που πέρασαν πολλά μπορεί να άλλαξαν, το μαντίλι που παίρναν μαζί τους οι νοικοκυραίοι με τις ελιές και το τυρί τους τώρα αυτό μπορεί να έγινε

τάπερ ή πλαστικό ψυγειακι. Πλέον μέχρι και πρόχειρο τραπέζι από πλαστικές κλούβες έχουμε για να βάζουμε πάνω το φαγητό. Όμως ευτυχώς ένα δεν άλλαξε, η συντροφικότητα και τα χωρατά στη λίγη ώρα της ανάπαυλας.

Ένα τέτοιο μεσημεριανό κολατσιό με φίλεψε στο κτήμα που μάζευε τις ελιές του, ο Δημήτρης Γκούτζας στο Μελιάδι Πιερίας, μέλος της Ομάδας Ελαιοπαραγωγών Ολοκληρωμένης Διαχείρισης του Συνεταιρισμού Κάτω Αγιάννη Πιερίας.

*\*M.Sc. Τεχνολόγου Γεωπόνου,  
Επιστημονικού Συνεργάτη  
Π.Ε. Πιερίας*



ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ

## ΓΙΟΡΤΙΝΟ ΤΡΑΠΕΖΙ ΜΕ ΥΨΗΛΗ ΘΡΕΠΤΙΚΗ ΑΞΙΑ

Κρέας χαμηλό σε θερμίδες και λιπαρά με μεγάλη ποσότητα πρωτεΐνης. Περιέχει σημαντικές ποσότητες ασβεστίου, φωσφόρου, καλίου, νατρίου και ψευδάργυρου, ενώ, σε σύγκριση με το κοτόπουλο, η γαλοπούλα έχει περισσότερο νάτριο, λιγότερες θερμίδες, λιγότερη πρωτεΐνη, λιγότερη χοληστερόλη και περισσότερο κάλιο ανά ίση ποσότητα προϊόντος. Κι όταν ο λόγος γίνεται για τις γαλοπούλες που εκτρέφονται στην Αμερικανική Γεωργική Σχολή, η διατροφή τους πραγματοποιείται με επιλεγμένες ζωοτροφές, πλούσια σε Ωμέγα 3 λιπαρά οξέα, τα οποία είναι ευεργετικά για την καλή υγεία του καρδιαγγειακού συστήματος του καταναλωτή. Πριν από σχεδόν μισό αιώνα, η Αμερικανική Γεωργική Σχολή ήταν η πρώτη που ανέπτυξε μερικές εκατοντάδες γαλοπούλες για κα-



**ΑΜΕΡΙΚΑΝΙΚΗ  
ΓΕΩΡΓΙΚΗ ΣΧΟΛΗ**  
Θεσσαλονίκης

θαρά εκπαιδευτικούς σκοπούς. Έως και σήμερα εκπληρώνει τους ίδιους σκοπούς και τις διαθέτει στην ελληνική αγορά την περίοδο των Χριστουγέννων. Εκτρέφονται σε υποδειγματικούς πτηνοθαλάμους με άριστες συνθήκες υγιεινής ενώ το τελικό στάδιο διαχείρισης και επεξεργασίας τους γίνεται παρουσία κρεοσκόπου-κτηνιάτρου των αρμόδιων ελληνικών αρχών. Η διάθεση των γαλόπουλων στην αγορά γίνεται λίγο πριν τα Χριστούγεννα από το campus store της ΑΓΣ, επιλεγμένα κρεοπωλεία και σούπερ μάρκετ. Υπενθυμίζεται, πως τα έσοδα από τις πωλήσεις των γαλόπουλων -όπως άλλωστε και των υπολοίπων προϊόντων του εκπαιδευτικού αγροκτήματος της Σχολής- στηρίζουν το Ετήσιο Πρόγραμμα Υποτροφιών μαθητών και σπουδαστών.



## NEO BRAND ΛΑΝΣΑΡΕΙ Η ΦΑΓΕ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΜΕ ΓΕΥΣΕΙΣ ΧΩΡΙΣ ΖΑΧΑΡΗ ΚΑΙ ΓΛΥΚΑΝΤΙΚΑ

Στο λανσάρισμα ενός νέου γιαουρτιού προχωράει και στην Ελλάδα κατά το προσεχές χρονικό διάστημα η ΦΑΓΕ, ανοίγοντας ουσιαστικά μία νέα κατηγορία. Σε αυτό το πλαίσιο θα παρουσιάσει και στη χώρα μας το brand TruBlend, το οποίο ήδη διαθέτει στις Ηνωμένες Πολιτείες. Πρόκειται



για γιαούρτι με γεύσεις, το οποίο δεν περιέχει ζάχαρη και γλυκαντικές ουσίες. Το συγκεκριμένο προϊόν πρόκειται να λανσαριστεί ταυτόχρονα στις αγορές της Ελλάδας, της Ιταλίας και της Ισπανίας.



### ΛΙΣΤΑ FORTUNE

#### Στις Most Admired Companies

Στη λίστα Most Admired Companies του περιοδικού Fortune, που καταρτίζεται στην Ελλάδα για 5η χρονιά, περιλαμβάνεται η Μέλισσα Κίκιζας. Η λίστα περιλαμβάνει 20 εταιρείες που ξεχώρισαν μεταξύ 319 με τζίρο άνω των 50 εκατ., με βάση την εταιρική τους φήμη και ποσοτικά και ποιοτικά κριτήρια.



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

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



## ΕΠΕΤΕΙΑΚΗ ΕΚΔΟΣΗ ΓΙΑ ΤΑ 120 ΧΡΟΝΙΑ ΖΩΗΣ

Τιμώντας τα συναισθήματα που δημιουργούνται γύρω από το τραπέζι, και την ξεχωριστή εμπειρία του να απολαμβάνεις το καλό φαγητό με συντροφιά, το S.Pellegrino, το ελαφρώς Ανθρακούχο Φυσικό Μεταλλικό Νερό παγκοσμίως, γιορτάζει φέτος την 120η επέτειό του. Από τα πρώτα χρόνια της ύπαρξής του, στις

αρχές της δεκαετίας του 1900, το S.Pellegrino «βρήκε τη θέση του» στο τραπέζι, αγκαλιάζοντας το αυθεντικό ιταλικό πάθος για «ευ ζην» και καθιστώντας τον εαυτό του συνώνυμο του ιταλικού γούστου και τρόπου ζωής. Με αφορμή τον εορτασμό των 120 χρόνων το S.Pellegrino παρουσιάζει την επετειακή του έκδοση, που είναι αφιερωμένη στον κόσμο της

γαστρονομίας και των εστιατορίων. Ακολουθώντας μια σειρά από συλλεκτικές εκδόσεις που αναδεικνύουν το ταλέντο στον κόσμο της μόδας και του design, η επετειακή φιάλη, Diamond Bottle, εμπνέεται από τα διαμάντια για να αποδώσει φόρο τιμής στις πολύτιμες στιγμές που οι άνθρωποι απολαμβάνουν όταν γευματίζουν μαζί.

## Η ΑΒ ΒΑΣΙΛΟΠΟΥΛΟΣ ΓΙΟΡΤΑΖΕΙ

Το άνοιγμα του 500στού καταστήματός της, με την προσθήκη στο δίκτυό της του ολοκαίνουργιου AB Food Market Βόλου, γιορτάζει η ΑΒ Βασιλόπουλος. Με 42 νέα καταστήματα σε Αττική, Μακεδονία, Πελοπόννησο και Κεφαλονιά, από την αρχή του έτους, έρχεται πιο κοντά στους πελάτες που εμπιστεύονται το δίκτυό της για τις αγορές τους, ώστε να έχουν πάντα δίπλα τους, το δικό τους ΑΒ. Μέσα από την υλοποίηση του επεν-

δυτικού της πλάνου που αγγίζει τα 60 εκ. ευρώ για το 2019, η ΑΒ Βασιλόπουλος τονώνει την άμεση και έμμεση απασχόληση και στηρίζει τις τοπικές κοινωνίες. Η ΑΒ Βασιλόπουλος, συνεχίζει τη δυναμική της επέκταση σε όλη τη χώρα και αλλάζει τα δεδομένα στα καθημερινά ψώνια τόσο στα φυσικά καταστήματα, όσο και online. Πάντα δίπλα στους πελάτες της, πάντα δίπλα σε κάθε γειτονιά, εκεί που χτυπάει η καρδιά της ΑΒ.



ΜΕ ΤΟ «ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΤΥΡΙ ΣΕ ΤΣΑΝΤΗΛΑ»

## ΧΡΥΣΟΣ Ο ΓΚΑΝΑΣ ΣΤΟ BERGAMO

Μια σπουδαία διάκριση εξασφάλισε το μικρό παραδοσιακό Τυροκομείο Γκάνας από τον Τύρναβο συμμετέχοντας στον κορυφαίο διαγωνισμό τυριού World Cheese Awards 2019, που πραγματοποιήθηκε στο Bergamo της Ιταλίας. Το τυροκομείο βραβεύτηκε με χρυσό βραβείο στην κατηγορία του για το προϊόν «Παραδοσιακό τυρί σε τσαντίλα» και αναμφισβήτητα πρόκειται για μία σημαντική διάκριση για ένα τοπικό παραδοσιακό προ-



ιόν, αν αναλογιστεί κανείς ότι στον παγκόσμιο διαγωνισμό πήραν μέρος παραγωγοί με 3.804 τυριά διαφόρων τύπων από 42 διαφορετικές χώρες. Σημειώνεται ότι συνολικά η Ελλάδα απέσπασε 5 χρυσά μετάλλια, 10 Ασημένια και 14 Χάλκινα μετάλλια, ένα σύνολο 29, το οποίο συνιστά μια εξαιρετικά επίδοση, αν σκεφθεί κανείς ότι στην προηγούμενη διοργάνωση του 2018 απέσπασαν μόλις 13 μετάλλια.

η Ελλάδα απέσπασε 5 χρυσά μετάλλια, 10 Ασημένια και 14 Χάλκινα μετάλλια, ένα σύνολο 29, το οποίο συνιστά μια εξαιρετικά επίδοση, αν σκεφθεί κανείς ότι στην προηγούμενη διοργάνωση του 2018 απέσπασαν μόλις 13 μετάλλια.

## ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΥΓΕΙΑΣ ΠΑΥΛΙΔΗ ΓΙΑ ΑΛΛΗ ΜΙΑ ΧΡΟΝΙΑ ΔΙΠΛΑ ΣΤΟΥΣ ΜΑΡΑΘΩΝΟΔΡΟΜΟΥΣ

Επίσημος Χορηγός του ΣΕΓΑΣ και των αγώνων του, η Σοκολάτα Υγείας Παυλίδη ήταν και φέτος δίπλα σε όλους τους δρομείς του 37ου Αυθεντικού Μαραθωνίου της Αθήνας και των υπολοίπων διαδρομών, το Σάββατο 9 και την Κυριακή 10 Νοεμβρίου. Για αυτόν το λόγο, η Σοκολάτα Υγείας Παυλίδη ζωντάνεψε ξανά την μπλε γραμμή του Μαραθωνίου που συνοδεύει τους δρομείς της αυθεντικής διαδρομής, από την αφετηρία μέχρι τον τερματισμό, αυτή τη φορά όμως με ένα διαφορετικό τρόπο, φτάνοντας νοητά σε όλη την Ελλάδα. Για κάθε βήμα των δρομέων σε συγκεκριμένα σημεία πάνω στην μπλε γραμμή, η Υγείας Παυλίδη θα προσφέρει και μία σοκολάτα σε συνανθρώπους μας που έχουν ανάγκη, με στόχο να συγκεντρωθούν 42.195 σοκολάτες, ακριβώς όσα και τα μέτρα της κλασικής διαδρομής του Μαραθωνίου. Οι 42.195 σοκολάτες θα προσφερθούν σε Κοινωνικά Παντοπωλεία σε πολλά σημεία της Ελλάδας.



# THE Top 50

ΚΟΡΥΦΑΙΕΣ ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ  
ΟΙΝΙΚΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ



**Wine***Trails*

ΕΡΧΕΤΑΙ 14 ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΥ

## ΑΝΑΝΕΩΜΕΝΗ ΕΜΦΑΝΙΣΗ ΓΙΑ ΤΟ WWW.DODONI.EU

Στην ανανέωση του [www.dodoni.eu](http://www.dodoni.eu) προχώρησε η γαλακτοβιομηχανία ΔΩΔΩΝΗ, με στόχο να προσφέρει στους επισκέπτες μία ακόμη πιο ευχάριστη και γρήγορη πλοήγηση, απ' όλες τις συσκευές και όλα τα προγράμματα περιήγησης. Στο site οι χρήστες θα βρουν εύκολα όλες τις πληροφορίες που ψάχνουν για τα προϊόντα της και θα «ταξιδέψουν» στις ομορφιές της Ηπείρου.



## ΠΡΩΘΗΣΗ ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ ΣΤΙΣ ΔΙΕΘΝΕΙΣ ΑΓΟΡΕΣ

# ΝΕΑ ΣΕΙΡΑ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ



Τη νέα σειρά προϊόντων, Ζυμαρικά με Λαχανικά, λάνσαρε πρόσφατα η Μπάρμπα Στάθης. Πρόκειται για τους κωδικούς: Πένες με σπανάκι, Βίδες με μανιτάρια και καρότο, Πένες με αρακά, Κριθαράκι με μανιτάρια και Κριθαράκι με πιπεριές και ντομάτα. Είναι υγιεινοί συνδυασμοί λαχανικών με ζυμαρικά που επιδιώκουν να διαδώσουν τα χαρακτηριστικά της ελληνικής κουζίνας διεθνώς, προωθώντας παράλληλα συνταγές υψηλής διατροφικής αξίας. Και η νέα αυτή σειρά στοχεύει στην ενίσχυση των εξαγωγών της Μπάρμπα Στάθης, η οποία εμφανίζει ιδι-

αίτερη δυναμική ιδίως σε περιοχές που υφίσταται ελληνική παρουσία εκτός συνόρων, όπως ο Καναδάς, η Αυστραλία, οι ΗΠΑ και η Γερμανία, ενώ στέλνει τα προϊόντα της σε 24 χώρες. Βασικά εξαγωγίμα προϊόντα είναι οι συνταγές της σειράς «As Μαγειρέψουμε», με κωδικούς όπως το σπανακόρυζο, το μπριάμ, τα φασόλια χάντρες, τα ρεβίθια. As σημειωθεί ότι σε επίπεδο πωλήσεων ο Όμιλος Μπάρμπα Στάθης κινείται περαιτέρω ανοδικά, σε ποσοστό +7% σε σχέση με το 2018, καθώς στη διάρκεια του πρώτου εννεαμήνου εμφανίζει ιστορικά υψηλές πωλήσεις.

## ΣΠΙΝΙΑΛΟ

### ΑΠΟ ΤΗΝ ΚΑΛΥΜΝΟ ΣΤΗ ΝΕΑ ΥΟΡΚΗ

Μια παραδοσιακή τεχνική διατήρησης οστράκων σε σφραγισμένα μπουκάλια με θαλασσινό νερό, ελαιόλαδο και λεμόνι, την οποία επινόησαν οι Καλύμνιοι σφουγγαράδες, φέρνει στη Νέα Υόρκη ο Νίκος Πουλμέντης, σεφ του εστιατορίου μεσογειακής κουζίνας Oli.Vine στην Αστόρια. Ο Νίκος Πουλμέντης, με καταγωγή από τα Κύθηρα, προσπαθούσε για ένα μεγάλο χρονικό διάστημα να βρει προμηθευτή και τελικά εξασφάλισε σε πρώτη φάση περίπου 40 παραγγελίες, για να το προσφέρει σαν ειδικό πιάτο εκτός μενού στο εστιατόριό του έναντι 55 δολαρίων, μέχρι εξαντλήσεως των αποθεμάτων. «Μία μπουκιά δίνει περιέργες δυνάμεις σε οποιονδήποτε. Αυτή είναι η ωμή δύναμη της θάλασσας από αρχαιοτάτων χρόνων», σχολίασε ο γνωστός σεφ.





## ΜΕ ΤΑ SPECIALISTAS ΣΤΗΝ HOTELIA 2019 Η ΜΕΒΓΑΛ

**ΓΙΑ 3n ΧΡΟΝΙΑ** η σειρά Specialistas της ΜΕΒΓΑΛ στήριξε ως Μέγας Χορηγός την ενότητα All About Café της έκθεσης Hotelia, που έλαβε χώρα στις εγκαταστάσεις της ΔΕΘ-Helexpo στη Θεσσαλονίκη. Η σειρά

έχει ήδη κερδίσει την εμπιστοσύνη των επαγγελματιών, ενώ στα πλαίσια της έκθεσης παρουσιάστηκε το νέο Specialistas Lactose Free, για όσους επιθυμούν να απολαμβάνουν τον καφέ τους με γάλα χωρίς λακτόζη.



## ΕΠΕΝΔΥΣΕΙΣ 97 ΕΚΑΤ. ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΓΧΩΡΙΑ ΘΑΛΑΣΣΟΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ

**Η ΑΥΞΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΓΩΓΩΝ** και η υλοποίηση παραγωγικών επενδύσεων ύψους 97 εκατ. σε ένα περιβάλλον έντονου ανταγωνισμού καθώς και η δημιουργία της εθνικής ταυτότητας για το ελληνικό προϊόν «Fish From Greece», αποτελούν τις σημαντικότερες εξελίξεις του κλάδου όπως καταγράφονται στην 5η επίσημη απολογιστική έκθεση του Συνδέσμου Ελληνικών Θαλασσοκαλλιεργειών. Αναλυτικότερα, οι πωλήσεις τσιπούρας και λαβρακιού ανήλθαν το 2018 σε 106.500 τόνους αξίας 502 εκ. ευρώ παρουσιάζοντας αύξη-

ση ως προς τον όγκο πωλήσεων σε σχέση με το προηγούμενο έτος, χωρίς ωστόσο αυτή η τάση να ακολουθήσει και την αξία η οποία παρέμεινε σχεδόν αμετάβλητη. Σε επίπεδο επενδύσεων, εκτός από την σύμπραξη δύο διεθνών επενδυτών (Ammara Capital και Mubadala Investment Company) και την είσοδό τους στην εγχώρια ιχθυοκαλλιέργεια, οι επιχειρήσεις του κλάδου ξεκίνησαν την υλοποίηση συγχρηματοδοτούμενων επενδυτικών σχεδίων ύψους 96,8 εκατ. με στόχο την ενίσχυση της ανταγωνιστικότητάς τους.

## ΟΙΝΟΤΙΚΑ 2019 ΜΕ ΣΠΑΝΙΕΣ ΤΟΠΙΚΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΚΑΙ ΚΡΑΣΙΑ ΝΕΑΣ ΕΣΟΔΕΙΑΣ

**ΓΙΑ ΤΕΤΑΡΤΗ** συνεχόμενη χρονιά οι οινοποιοί της Κρήτης βρέθηκαν στην Αθήνα με την έκθεση Οινοτικά, που πραγματοποιήθηκε τη Δευτέρα 11 Νοεμβρίου στον Πολυχώρο Πολιτισμού Αθηνών με την υποστήριξη της Περιφέρειας Κρήτης. Είκοσι έξι οινοποιοί απ' όλη την Κρήτη συνάντησαν το οινόφιλο κοινό και τους επαγγελματίες του κλάδου στο καθιερωμένο πλέον ραντεβού τους. Εκεί οι εκατοντάδες επισκέπτες είχαν την ευκαιρία να δοκιμάσουν περισσότερες από 250 ετικέτες κρασιών, να συνομιλήσουν με τους οινοποιούς και να γνωρίσουν από κοντά τις σπάνιες γηγενείς ποικιλίες της Κρήτης, τα κρασιά της νέας σοδειάς, αλλά και σπάνιες και πειραματικές οινοποιήσεις. Το επόμενο οινικό ραντεβού της Κρήτης στην Αθήνα, είναι το Μάρτιο του 2020 στο Οινόραμα.



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

# ΤΗΝ ΠΑΕΙ ΜΑΚΡΙΑ

Στη διεθνή αγορά φέρνει την ΑΜΦΙΓΑΛ η συνεργασία της με την ΑΒ Βασιλόπουλος

Στην προώθηση των τυροκομικών προϊόντων της ΑΜΦΙΓΑΛ στο παγκόσμιο δίκτυο της αλυσίδας λιανικής Ahold Delhaize Group φαίνεται να οδηγεί η συνεργασία της συνεταιριστικής εταιρείας με την ΑΒ Βασιλόπουλος. Η Delhaize είναι μια πολυεθνική εταιρεία με έδρα το Ζάανταμ της Ολλανδίας, που δραστηριοποιείται με 6.500 καταστήματα σε έντεκα χώρες σε Αμερική, Ευρώπη και Ασία και στην Ελλάδα εκπροσωπείται από την ΑΒ Βασιλόπουλος. Φέτα ΠΟΠ λοιπόν και τα φημισμένα σκληρά τυριά της Αιτωλοακαρνανίας βλέπουν τις αγορές του κόσμου μέσω της ΑΜΦΙΓΑΛ, η οποία προέκυψε από τα σπλάχνα του αιωνόβιου Αγροτικού Συνεταιρισμού «Ένωση Αγρινίου». Πρόκειται για μια υπερσύγχρονη μονάδα επεξεργασίας γάλακτος και γαλακτοκομικών προϊόντων, 4.500 τ.μ., στην Κεχρινιά Αμφιλοχίας, που ιδρύθηκε το 2008, ουσιαστικά όμως σε λειτουργία βρίσκεται από το 2014. Σήμερα η ΑΜΦΙΓΑΛ συνεργάζεται με 450 παραγωγούς της Αιτωλοακαρνανίας για την προμήθεια γάλακτος. Η δυναμικότητα παραγωγής μπορεί να ξεπεράσει τους 150 τόνους αιγοπρόβειου ημερησίως, ενώ μπορεί να φτάσει τους 6.500 τόνους Φέτα ΠΟΠ και τους 1.500 τόνους Γραβιέρας Αμφιλοχίας ΠΟΠ ετησίως.



Νέα δεδομένα στην αγορά γάλακτος και η Αιτωλοακαρνανία, το νομό με το μεγαλύτερο ζωικό κεφάλαιο, δημιούργησε η σύγχρονη μονάδα της ΑΜΦΙΓΑΛ.



## ΣΤΗΝ ΑΙΤΩΛΟΑΚΑΡΝΑΝΙΑ ΜΕ ΤΙΣ ΑΞΙΕΣ ΤΟΥ ΣΥΝΕΡΓΑΤΙΣΜΟΥ

Με σεβασμό στην ελληνική παράδοση και κληρονομιά, η ΑΜΦΙΓΑΛ δημιούργησε προϊόντα τα οποία επιχειρούν να φέρουν τον καταναλωτή πιο κοντά στην καθημερινή φροντίδα, αφοσίωση, επιμονή και υπομονή του Έλληνα κτηνοτρόφου. Στόχος της είναι τα προϊόντα της να δημιουργήσουν μία νέα κουλτούρα τυροκομικών προϊόντων στην Ελλάδα, να αναδείξουν με την αξία τους τα βασικά στοιχεία της παράδοσης της Αιτωλοακαρνανίας, να αποκτήσουν μοναδικότητα, να εδραιώσουν τη δική τους ταυτότητα και να μιλήσουν στην καρδιά του καταναλωτή μέσω αυθεντικών και μοναδικών ιστοριών.

### info

Το 2018 έξι μεγάλες διακρίσεις προστέθηκαν στο ενεργητικό της ΑΜΦΙΓΑΛ που ξεχώρισε στην 2η Αξιολόγηση Ελληνικών Τυριών, που διεξήχθη στα πλαίσια της 5ης Dairy Expo 2018.



ΑΓΡΟΤΗΣ  
της χρονιάς



ΘΑ ΕΙΣΑΙ ΕΣΥ  
Ο ΕΠΟΜΕΝΟΣ;



Δηλώστε συμμετοχή: [www.agrotistisxronias.gr](http://www.agrotistisxronias.gr)

ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ

Agrenda

ΜΕΓΑΣ  
ΚΟΡΥΦΑΙΟΣ



Knowledge grows

ΚΟΡΥΦΑΙΟΣ



Eurobank

AGROTECH



INTERAMERICAN



ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ



# ΚΙΝΗΤΗΡΙΟΣ ΔΥΝΑΜΗ Η ΠΟΙΟΤΙΚΗ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΠΡΩΤΗ ΥΛΗ

Πιστή στις αξίες της, η ΟΛΥΜΠΟΣ, προσφέρει προϊόντα κορυφαίας ποιότητας



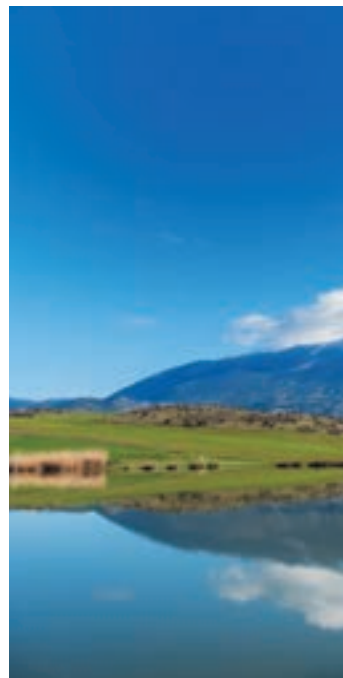
## Επενδύσεις

### σε νέα προϊόντα

Έμπρακτα η ΟΛΥΜΠΟΣ στηρίζει την ελληνική πρωτογενή παραγωγή και δέσμευσή της είναι να συνεχίσει και στο μέλλον να τη στηρίζει μέσα από καινοτόμες πρωτοβουλίες και δράσεις και μέσα από ανάπτυξη νέων προϊόντων προστιθέμενης αξίας αξιοποιώντας τα αγαθά που απλόχερα προσφέρει η ελληνική φύση.

**Η** ΟΛΥΜΠΟΣ είχε πάντα μια ιδιαίτερη σχέση με την ελληνική φύση. Σεβασμός και φροντίδα στη μάνα γη και στα γεννήματά της. Κοντά στη γη και οι άνθρωποι. Έλληνες κτηνοτρόφοι και καλλιεργητές, αγωνιστές της υπαίθρου που αγαπάνε τα ζώα και τη φύση, νοιάζονται για τον τόπο τους και μοιράζονται τις ίδιες αξίες. Αυτή είναι η περιουσία της ΟΛΥΜΠΟΣ. Βασισμένη στη φιλοσοφία για χρήση ελληνικών πρώτων υλών, συνεργάζεται με 2.900 Έλληνες παραγωγούς εισκομίζοντας συνολικά τη μεγαλύτερη ποσότητα ελληνικού γάλακτος στη χώρα μας και εξάγοντας τα προϊόντα της σε 47 χώρες συνολικά. Πρώτη αντιλήφθηκε και πίστε-

ψε στην αξία των βιολογικών προϊόντων ενισχύοντας τον Έλληνα κτηνοτρόφο και αναπτύσσοντας την ελληνική βιολογική κτηνοτροφία. Θεμελίωσε μακροχρόνιες συνεργασίες, οικοδομώντας αμοιβαία εμπιστοσύνη, υλοποιώντας προγράμματα συμβολαϊκής κτηνοτροφίας και εισάγοντας νέες κατηγορίες ξεχωριστών προϊόντων υψηλής διατροφικής αξίας, όπως εκείνα του κασικίσου γάλακτος τα οποία προσέφεραν νέα ώθηση στην ανάπτυξη της ελληνικής πρωτογενούς παραγωγής. Παρέχει, παράλληλα, συμβουλευτικές υπηρεσίες στους κτηνοτρόφους με απώτερο στόχο τη βελτίωση της ποιότητας, της παραγωγικότητας και της απόδοσης της κτηνοτροφικής μονάδας.

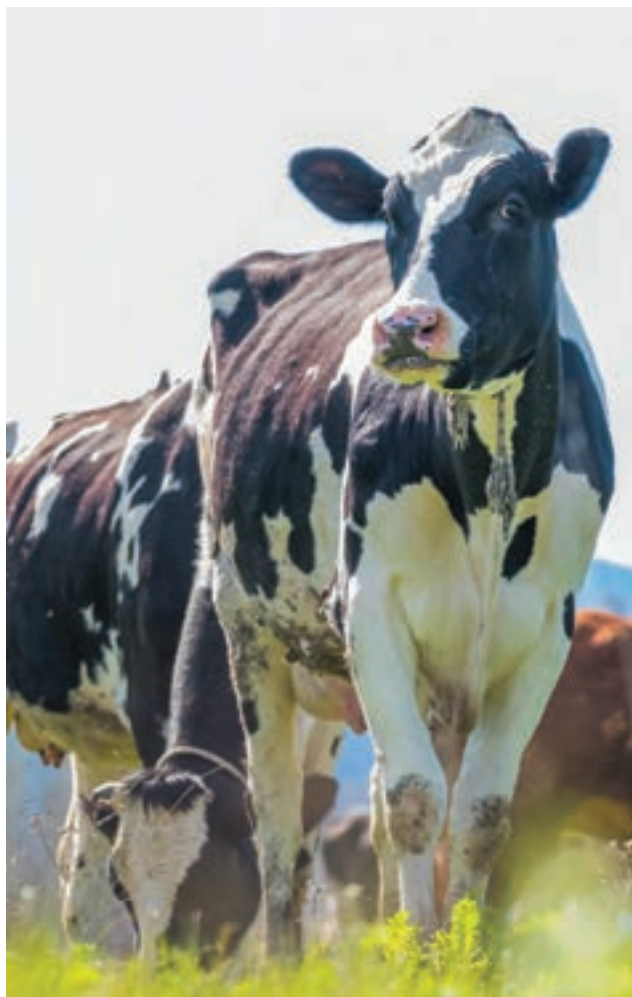






## ΟΙ ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΠΡΩΤΟΒΟΥΛΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΑ

**ΑΝΤΑΠΟΚΡΙΝΟΜΕΝΗ** στην ανάγκη των καιρών η ΟΛΥΜΠΟΣ ανέλαβε έγκαιρα τις απαραίτητες πρωτοβουλίες, για αξιόπιστες λύσεις στην παραγωγή ελληνικών καθαρών ζωοτροφών. Χρηματοδότησε προγράμματα, σε συνεργασία με το Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας, με στόχο τη μελέτη της καλλιέργειας μη τροποποιημένων γενετικά προτεινόμενων κτηνοτροφικών φυτών για την αντικατάσταση της σόγιας στο σιτηρέσιο των ζώων. Παράλληλα, ενισχύθηκε σε σημαντικό βαθμό η ανάπτυξη της αιγοτροφίας στην Ελλάδα εξασφαλίζοντας εργασία σε πολυάριθμες αγροτικές οικογένειες των ορεινών περιοχών του τόπου μας.



# ΔΡΩΜΕΝΑ

Ο,ΤΙ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΓΝΩΡΙΖΕΤΕ...

ΘΕΑΤΡΟ

## ΔΕΚΑ ΜΙΚΡΟΙ ΝΕΓΡΟΙ

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΜΑΡΙΝΑ ΣΚΟΠΕΛΙΤΟΥ

**Τ**ο πολυδιαβασμένο αστυνομικό μυθιστόρημα της Άγκαθα Κρίστι ανεβαίνει τη θεατρική περίοδο 2019-2020 στον Νέο Ακάδημο, σε μια μεγάλη παραγωγή και σε σκηνοθεσία της Ρέινας Σ. Εσκενάζου. Πρωταγωνιστούν οι: Αργύρης Αγγέλου, Παύλος Ευαγγελόπουλος, Βασίλης Ευταξόπουλος, Άρης Λεμπεσόπουλος, Νικόλας Μπράβος, Γωγώ Μπρέμπου, Πολυξένη Μυλωνά, Δημήτρης Ραφαήλος, Φίλιππος Σοφιανός, Τζούλι Τσόλκα

**Info** Στο Θέατρο Νέος Ακάδημος, κάθε Σάββατο & Κυρ. 6 μ.μ., Δευτέρα & Τρίτη 8 μ.μ. και Τετάρτη 9 μ.μ.



## ΘΕΑΤΡΟ

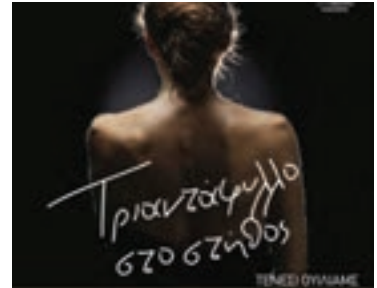
## ΤΕΣΣΕΡΙΣ ΕΠΟΧΕΣ ΣΤΗΝ ΕΛΣ

Με συμπαραγωγό και χορηγό τη Lidl Ελλάς

**Μ**ε αφορμή κι όχημα την κυκλικότητα του χρόνου, η παράσταση Τέσσερις Εποχές, βασισμένη στο έργο του Βιβάλντι, πραγματεύεται με ευφάνταστο τρόπο τους στόχους βιώσιμης ανάπτυξης της Lidl Ελλάς. Η ιδέα της ανακύκλωσης βρίσκεται στον πυρήνα της δραματουργίας της παράστασης, ενώ είδη μιας χρήσης, από πλαστικές σακούλες και μπουκάλια μέχρι πλαστικά καλαμάκια και γάντια, μεταμορφώνονται σε εντυπωσιακά κοστούμια. Ας σημειωθεί ότι είναι η πρώτη φορά που μια επιχείρηση λιανικού εμπορίου, συνεργάζεται με έναν εμβληματικό εθνικό φορέα, διαχρονικό φάρο της μουσικής τέχνης και παράγουν μαζί πολιτισμό, καλλιεργούν την οικολογική συνείδηση και προ-

άγουν την καλλιτεχνική παιδεία. Η πρεμιέρα της παράστασης, η οποία θα διαρκέσει μέχρι 31 Δεκεμβρίου, γιορτάστηκε με μια λαμπρή εκδήλωση την Κυριακή 3 Νοεμβρίου στην Εναλλακτική Σκηνή της Εθνικής Λυρικής Σκηνής στο Κέντρο Πολιτισμού Ίδρυμα Σταύρος Νιάρχος. «Με τη σημερινή πρεμιέρα γίνεται πράξη μια υπόσχεση, που παραμένει ταυτόχρονα όραμα και δέσμευση για τα επόμενα χρόνια. Να μιλήσουμε με διαφορετικό τρόπο για το μέλλον του πλανήτη μας, μιλώντας με την παγκόσμια γλώσσα της τέχνης σε κάθε ηλικία, σε κάθε Ελληνική οικογένεια», δήλωσε η Βασιλική Αδαμίδου - Διευθύντρια Επικοινωνίας, Εταιρικής Υπευθυνότητας και Μέσων Κοινωνικής Δικτύωσης της Lidl Ελλάς.

## ΣΙΝΕΜΑ



## ΣΤΟ ΔΗΠΕΘΕ ΚΟΖΑΝΗΣ

**ΜΙΑ ΓΛΥΚΟΠΙΚΡΗ** κωμωδία για τον έρωτα γραμμένη από τον Τενεσί Ουίλιαμς είναι το «Τριαντάφυλλο στο στήθος», που θα παίζεται μέχρι τις 22 Δεκεμβρίου στο ΔΗΠΕΘΕ Κοζάνης, κάθε Σάββατο 21:00 μ.μ. & Κυριακή 19:00 μ.μ.

## ΣΙΝΕΜΑ



## Ο ΙΡΛΑΝΔΟΣ

**Η ΠΟΛΥΑΝΑΜΕΝΟΜΕΝΗ** γκανγκστερική ταινία του Μάρτιν Σκορσέζε, για χάρη της οποίας συναντιούνται οι Ρόμπερτ ντε Νίρο, Αλ Πατσίνο και Τζο Πέσι, βασίζεται στο βιβλίο του Τσαρλς Μπραντ «I heard you paint houses», με τον οσκαρικό Στίβεν Ζαϊλιαν («Η Λίστα του Σίβιτλερ») να υπογράφει το σενάριο.

# ΜΗΝ ΤΟ ΧΑΣΕΙΣ

ΒΙΒΛΙΟ • ΤΑΙΝΙΑ • ΜΟΥΣΙΚΗ

 ΚΙΝΗΜΑΤΟΓΡΑΦΟΣ

 ΤΡΑΓΟΥΔΙ

 ΒΙΒΛΙΟ



## 01 «Ευτυχία»

Η μεγάλη ελληνική κινηματογραφική παραγωγή με θέμα τη συναρπαστική ζωή της μεγάλης Ελληνίδας στιχουργού Ευτυχίας Παπαγιαννοπούλου, που άφησε ανεξίτηλο το σημάδι της στο λαϊκό τραγούδι, βγαίνει στις αίθουσες στις 19 Δεκεμβρίου. Σκηνοθετεί ο Άγγελος Φραντζής και πρωταγωνιστούν η Κátια Γκουλιώνη και η Καρουφυλιά Καραμπέτη.



**02 «Ακατοίκπη Γη» David Wallace-Wells Μεταίχιμο** Ο Αμερικανός δημοσιογράφος σε ένα κάλεσμα αφύπνισης στο ανθρωπινό γένος για το μέλλον του πλανήτη.



**03 «Τα Μεγάλα Ταξίδια»** Η Ελευθερία Αρβανιτάκη παρουσιάζει το νέο της album ανανεώνοντας τη σχέση που διατηρεί με το κοινό τις τελευταίες τρεις δεκαετίες.



**04 «Τα Μάρμαρά μας»** Ντοκιμαντέρ του Νίκου Παπακώστα. Η ιστορία των μαρμάρων του Παρθενώνα. Μιλούν καλλιτέχνες, ιστορικοί και διανοούμενοι.



**05 «Στο Παρίσι με τον Χεμινγκουέι» Ψυχογιός** Ένας από τους θεαλώδεις έρωτες της λογοτεχνίας γίνεται από την Πόλα Μακλέιν ένα συναρπαστικό μυθιστόρημα.



**06 «Πορτολάνος»** Ο Πορτολάνος, πολύτιμος βοηθός των ναυτικών για αιώνες, αποτυπώνει εδώ την ατέρμονη μουσική διαδρομή του Βασίλη Τριαντίτη.



# Ο ΚΑΡΥΘΘΡΑΥΣΤΗΣ ΣΤΟΝ ΜΥΛΟ

ΤΟΥ ΠΕΤΡΟΥ ΓΚΟΓΚΟΥ

Ανοίγει τις πύλες του στις 29 Νοεμβρίου ο Μύλος των Ξωτικών στα Τρίκαλα, ένα από τα πιο δημοφιλή χριστουγεννιάτικα θεματικά πάρκα της χώρας. Επίσημος καλεσμένος της φετινής χρονιάς ο Καρυοθραύστης, το διάσημο χριστουγεννιάτικο παραμύθι του Ε.Τ.Α. Hoffmann, που ενέπνευσε τον Τσαϊκόφσκι, με τη θρυλική του μουσική, αποτελώντας σταθμό στην ιστορία του κλασικού χορού. Οι μικροί επισκέπτες του πάρκου θα έχουν τη δυνατό-

τητα λοιπόν μέχρι τις 6 Ιανουαρίου να παρακολουθήσουν την ιστορία του Ξυλινού Καρυοθραύστη και της μικρής Κλάρας στα τέσσερα παραμυθένια βασίλεια, να συναντήσουν τη Νεραίδα των Ζαχαρωτών, τη Βασίλισσα των Λουλουδιών, την Μπαλαρίνα των Παιχνιδιών και τον Αη Βασίλη. Υπενθυμίζεται ότι ο Μύλος των Ξωτικών ξεκίνησε τη λειτουργία του στις 9 Δεκεμβρίου του 2011 με την επιτυχημένη μεταμόρφωση του Μύλου Ματσόπουλου.

ΕΡΧΕΤΑΙ

## 30/01-02/02

Ένα από τα μεγαλύτερα εκθεσιακά brands στον τομέα της γεωργίας τόσο στη Βαλκανική όσο και στην Ευρωπαϊκή αγορά, για 28η χρονιά παίρνει και πάλι θέση εκκίνησης για την επόμενη διοργάνωσή της στο Διεθνές Εκθεσιακό Κέντρο Θεσσαλονίκης



## «ΟΛΟΥ ΤΟΥ ΚΟΣΜΟΥ ΤΟ ΨΩΜΙ» ΣΤΟ ΜΟΥΣΕΙΟ ΑΡΤΟΥ



**ΘΕΛΟΝΤΑΣ** να συμβάλλει ενεργά στη βελτίωση και την ανάπτυξη της σχέσης παιδιών και εφήβων με τον πολιτισμό της καθημερινής ζωής και τα πολιτιστικά αγαθά, το Ευρωπαϊκό Μουσείο Άρτου υλοποιεί το πρόγραμμα «Όλου του κόσμου το ψωμί», υπό την αιγίδα του Υπουργείου Πολιτισμού και Αθλητισμού. Το πρόγραμμα απευθύνεται σε μαθητές όλων των βαθμίδων της εκπαίδευσης.

ΜΕΧΡΙ ΤΙΣ 24 ΙΑΝΟΥΑΡΙΟΥ 2020

# Η ΟΔΥΣΣΕΙΑ ΕΓΙΝΕ ΘΕΜΑΤΙΚΟ ΠΑΡΚΟ



Ένα από τα σημαντικότερα έργα της παγκόσμιας λογοτεχνίας ζωντανεύει μέχρι τις 24 Ιανουαρίου στη Θεσσαλονίκη, σε ένα τεράστιο θεματικό πάρκο που δημιουργήθηκε στο NOESIS, έναν χώρο αφιερωμένο στην επιστήμη και τη γνώση

## Μια βιωματική εμπειρία που διδάσκει

Το ταξίδι και οι περιπέτειες του πολυμήχανου βασιλιά γίνονται μια βιωματική εμπειρία, που συνδυάζει την ψυχαγωγία και την εκπαίδευση με έναν μοναδικό τρόπο, όπως τον σχεδίασαν οι εταιρείες Dream Workers και Eksagon Exhibitions, μαζί με τον Γιάννη Σερβετά. Οι δημιουργοί των θεματικών πάρκων «Ηρακλής - Οι 12 Άθλοι», «Εργοστάσιο και Μουσείο Σοκολάτας», «Μυστικοί Κόσμοι του Ευγένιου Τριβιζά» και «Δεινόσαυροι» παρουσιάζουν το νέο θεματικό πάρκο σε ένα νέο χώρο στη Θεσσαλονίκη, το Κέντρο Διάδοσης Επιστημών & Μουσείο Τεχνολογίας NOESIS, στο 6ο χλμ. Θεσσαλονίκης – Θέρμης.

**Info** Ωρες λειτουργίας: Τρίτη έως Παρασκευή 09:00 π.μ. – 13:00 μ.μ., Σάββατο 11:00 π.μ. – 19:00 μ.μ. & Κυριακή 11:00 π.μ. – 19:00 μ.μ.



# ΟΔΥΣΣΕΙΑ

ΘΕΜΑΤΙΚΟ ΠΑΡΚΟ  ΜΟΥΣΕΙΟ

Την καθοδήγηση και την επιστημονική εποπτεία της δημιουργικής ομάδας που επιμελείται τα κείμενα, την εκπαιδευτική εγκυρότητα και την επίβλεψη του πάρκου έχει αναλάβει ο Ιωάννης Καζάζης ομότιμος καθηγητής Αρχαίας Κλασικής Φιλολογίας και Πρόεδρος του Κέντρου Ελληνικής Γλώσσας.

ΤΗ ΔΕΥΤΕΡΑ 2 ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΥ ΤΟ 2ο ΣΥΝΕΔΡΙΟ ΣΤΗ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ

# ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΚΜΗΧΑΝΙΣΗ ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

ΤΗΣ ΜΑΡΙΝΑΣ ΣΚΟΠΕΛΙΤΟΥ

Το «2ο Συνέδριο Εκμηχάνισης της Ελληνικής Γεωργίας: Βασική προϋπόθεση βιωσιμότητας και ανάπτυξης» διοργανώνει ο Σύνδεσμος Εισαγωγέων Αντιπροσώπων Μηχανημάτων (Σ.Ε.Α.Μ.) στο ξενοδοχείο Grand Hotel Palace στη Θεσσαλονίκη τη Δευτέρα 2 Δεκεμβρίου. Στην πρώτη ενότητα του Συνεδρίου, χορηγός επικοινωνίας του οποίου είναι η εφημερίδα Agrenda, θα πραγματοποιηθεί επίσημη παρουσίαση μελέτης του ΙΟΒΕ με τίτλο: «Αγροτικά Μηχανήματα και Ανταγωνιστικότητα του Αγροτικού Τομέα στην Ελλάδα». Βασικοί ομιλητές θα είναι οι Μάκης Βορίδης, υπουργός Αγροτικής Ανάπτυξης, Κωνσταντίνος Σκρέκας, υφυπουργός Αγροτικής Ανάπτυξης, Άγγελος Τσακανίκας, επιστημονικός συνεργάτης ΙΟΒΕ και Σάββας Μπαλουκτσής, Πρόεδρος ΣΕΑΜ. Στη δεύτερη ενότητα θα γίνει συζήτηση

με θέμα: «Σχέδια Βελτίωσης: Τα προβλήματα του χθες και του σήμερα – λύσεις για την επόμενη μέρα με τη συμμετοχή του δρ. Κωνσταντίνου Μπαγινέτα,

γ.γ. ΥΠΑΑΤ και εκπροσώπων της αγοράς γεωργικών μηχανημάτων, των γεωπόνων-μελετητών, των αγροτών και του τραπεζικού συστήματος. Τη συζήτηση θα συντονίσει ο εκδότης και διευθυντής της Agrenda Γιάννης Πανάγος.



## ΤΟ ΚΡΑΣΙ ΓΙΟΡΤΑΖΕΙ



### Νάουσα, Πόλη του Οίνου

Στις 22, 23 και 24 Νοεμβρίου, τρεις μέρες γεμάτες εκδηλώσεις με επίκεντρο το Εινόμαυρο στη Νάουσα.



### Μεγάλα Κόκκινα Κρασιά

Την Κυριακή 24 Νοεμβρίου για άλλη μια χρονιά στο ξενοδοχείο Μεγάλη Βρετανία από το FNL και τη Vinetum.



### Βοροινά Χριστουγέννων

Τη Δευτέρα 9 Δεκεμβρίου η εκδήλωση «Τα Βοροινά των Χριστουγέννων» στο Electra Palace Thessaloniki.



### Αφρός και Φυσαλλίδες

Την Κυριακή 16 Δεκεμβρίου στο ξενοδοχείο Μεγάλη Βρετανία για άλλη μια χρονιά η εκδήλωση της Vinetum.

## ΓΕΩΠΟΝΙΚΟ

## 3ο Συνέδριο GIS

Η Ερευνητική Μονάδα Γεωγραφικών Πληροφοριακών Συστημάτων (GIS) υπό την αιγίδα του Γεωπονικού Αθηνών και η Ελληνική Εταιρεία Γεωγραφικών Συστημάτων Πληροφοριών (Hellas GIS), μετά την επιτυχή διεξαγωγή του 1ου και 2ου Συνεδρίου, διοργανώνουν το 3ο Συνέδριο Γεωγραφικών Πληροφοριακών Συστημάτων και Χωρικής Ανάλυσης στη Γεωργία και στο Περιβάλλον στις 11-12-13 Δεκεμβρίου στο Συνεδριακό Αμφιθέατρο του Γεωπονικού Αθηνών.



## ΓΑΛΛΙΑ

26/11

## Η 29η Sitevi στο Μονπελιέ

Με έμφραση στην καινοτομία η διεθνής έκθεση αγροτικού εξοπλισμού και τεχνολογίας για την παραγωγή αμπέλου-οίνου, ελιάς και σπυροκηπευτικών, Sitevi, θα λάβει χώρα από 26 ως 28 Νοεμβρίου, στο Εκθεσιακό Πάρκο του Μονπελιέ της Γαλλίας. Για την 29η

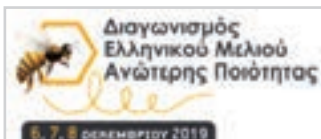
Sitevi, η οποία αναμένεται να υποδεχθεί πάνω από 50.000 επισκέπτες από 50 χώρες, οι διοργανωτές έχουν φροντίσει ώστε στον εκθεσιακό χώρο να υπάρχουν κάθε είδους εφόδια, εξοπλισμός, προϊόντα και υπηρεσίες.



## ΦΑΛΗΡΟ

## Φεστιβάλ Ελληνικού Μελιού

Η μεγαλύτερη διοργάνωση του μελισσοκομικού τομέα στη ΝΑ Ευρώπη έρχεται από 6 έως 8 Δεκεμβρίου στο Στάδιο Ειρήνης & Φιλίας στο Φάληρο. Το Φεστιβάλ Ελληνικού Μελιού και Προϊόντων Μέλισσας, που φέτος γίνεται για 11η χρονιά, σκοπό έχει την ανάδειξη των μικρών παραγωγών και των ιδιαίτερων και σπάνιων ποικιλιών μελιού που παράγονται σε κάθε γωνιά της Ελλάδας. Το Φεστιβάλ πλαισιώνεται από πολλές παράλληλες εκδηλώσεις, ενώ αξίζει να σημειωθεί ότι στο πλαίσιο της έκθεσης θα υπάρξει ξεχωριστός τομέας για τον μελισσοκομικό εξοπλισμό και τους επαγγελματίες του κλάδου.



ΑΠΟ 30 ΝΟΕΜΒΡΙΟΥ ΕΩΣ 1η ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΥ

## Ο ΧΑΡΤΗΣ ΤΩΝ ΓΕΥΣΕΩΝ

Το φετινό ραντεβού των οινόφιλων καταναλωτών και επαγγελματιών του κρασιού με οινοποιούς και αποσταγματοποιούς της Ελλάδας και του εξωτερικού είναι προγραμματισμένο για το Σαββατοκύριακο 30 Νοεμβρίου & 1η Δεκεμβρίου και πάλι στο Συνεδριακό Κέντρο Ιωάννης Βελλίδης στη Θεσσαλονίκη. «Από το 2003, την πρώτη διοργάνωση του Χάρτη των Γεύσεων, συνεχώς αναβαθμίζουμε και εμπλουτίζουμε την οινική εμπειρία που προσφέρει σε εκθέτες και επισκέπτες, με στόχο την όσο το δυνατόν καλύτερη επικοινωνία του κρασιού. Εδώ και δύο χρόνια, ο Χάρτης των Γεύσεων υλοποιείται στο Συνεδριακό Κέντρο Ιωάννης Βελλίδης στη Helexro, εμφανίζοντας μεγάλη

ανοδική πορεία. Σε τεράστιο συνεδριακό χώρο στο κέντρο της Θεσσαλονίκης, ανταποκρίνεται στις ανάγκες τόσο των 150 εκθετών, όσο και των 5.000 επισκεπτών του, Ελλήνων και ξένων, επαγγελματιών και φίλων του κρασιού. Φέτος, στη 17η διοργάνωσή του, αναμένεται να συγκεντρώσει όλο τον κόσμο του κρασιού της Ελλάδας, σε ένα οινικό γεγονός γεμάτο ενθουσιασμό, θετική ενέργεια και καινοτομίες» ανέφερε μεταξύ άλλων η χημικός-οινολόγος και δημιουργός της Wine Plus, Μαρία Νέτσικα, διοργανώτριας της εκδήλωσης, η οποία τελεί

υπό την αιγίδα του Δήμου Θεσσαλονίκης και του Φεστιβάλ Γαστρονομίας Θεσσαλονίκης, της ΔΕΘ-Helexro, της Εθνικής Διεπαγγελματικής Οργάνωσης Αμπέλου και Οίνου και του Συνδέσμου Ελληνικού Οίνου.





## ΒΟΛΟΣ

### Ζώα και φυτά αλλιώς

Με αφορμή την Παγκόσμια Ημέρα Αναπνής, τα βιβλία των εκδόσεων του ΠΙΟΠ γίνονται όχημα για να ανακαλύψουμε την πλούσια πανίδα (τα πουλιά, τα θηλαστικά, τα ερπετά, τα αμφίβια) που ζουν στην περιοχή της Στιμφορίας. Τα παιδιά στις 4/12 δημιουργούν ένα «πανό» με τα ζώα στο φυσικό τους περιβάλλον και ζωγραφίζουν χωρίς πινέλα, χρησιμοποιώντας μόνο χρώμα και τα δάκτυλά τους!

## ΣΠΑΡΤΗ



### Για το δικό μας σαπούνι

Εκπαιδευτικό πρόγραμμα για σχολικές ομάδες Δευτεροβάθμιας Εκπαίδευσης κάθε Παρασκευή μέχρι τις 20/12 στο Μουσείο Ελιάς και Ελαιολάδου. Οι μαθητές μαθαίνουν βιωματικά την εργαστηριακή παρασκευή σαπουνιού από μη κατάλληλο προς βρώση ελαιολάδο. Σε συνεργασία με το Ε.Κ.Φ.Ε. Λακωνίας.

## ΙΣΤΟΡΙΚΟ ΑΡΧΕΙΟ



### Το ελληνικό ντοκιμαντέρ

Το ΠΙΟΠ συνεχίζει τις προβολές του θεματικού κύκλου με τίτλο «Το ελληνικό ντοκιμαντέρ στο Ιστορικό Αρχείο ΠΙΟΠ». Μέχρι και τον Μάιο του 2020, προβάλλονται στο Ιστορικό Αρχείο στον Ταύρο, αξιολογία ντοκιμαντέρ της εγχώριας παραγωγής.



### Ο ΤΑΣΟΣ ΜΑΝΤΖΑΒΙΝΟΣ ΣΤΟ ΜΟΥΣΕΙΟ ΜΠΕΝΑΚΗ

# ΕΓΩ ΚΑΙ Ο ΔΡΑΚΟΣ

ΤΗΣ ΜΑΡΙΝΑΣ ΣΚΟΠΕΛΙΤΟΥ

Ένα χρόνο περίπου πριν φύγει από τη ζωή, ο Άγγελος Δεληβορριάς οργάνωσε με τον Τάσο Μαντζαβίνο την «επιστροφή» του ζωγράφου στο Μουσείο Μπενάκη, τη φορά αυτή ως «Δράκου». Μέσα στην Πινακοθήκη Γκίκα, δίπλα στα αντικείμενα του Καρυωτάκη, στα έργα του Κόντογλου και του Σπαθάρη, ο Μαντζαβίνος μας ξαναγνωρίζει το μυθικό πλάσμα, όπως το έζησε στον Καραγκιόζη, σε μια μεταψυχαναλυτική και μετακαφκική ερμηνεία. Κατασκευές με τσίγκο, ξύλο και άλλα υλικά που έχει μαζέψει από το Μοναστηράκι, μεταμορφώνονται σε δράκους που ξεπηδούν από τα βάθη του ψυχικού κόσμου και προσπαθούν να εκφραστούν. Ο δημιουργός με αφοσίωση φι-

λοτεχνεί τα «κεντήματα» όπως του αρέσει να αποκαλεί αυτά τα έργα και με το πινέλο, το κοπίδι, το στρώσιμο με το χέρι, τα ξυσίματα και τις γραμμές πάνω από το χρώμα, όλα τα επιστρατεύει για να πλάσει εικαστικά τη μορφή της κρυμμένης ύπαρξης. Μετά την αναδρομική έκθεση στο έργο του Μαντζαβίνου (Μπενάκη Πειραιώς, 2012), ο ζωγράφος συνομιλεί με όλη τη γενιά του '30, απολύτως συντονισμένα στο πνεύμα του Άγγελου Δεληβορριά, στον οποίο και αφιερώνεται το γεγονός. Αρωγός της έκθεσης και του ομότιτλου βιβλίου που τη συνοδεύει, είναι η Πινακοθήκη Γιώργου Ν. Βογιατζόγλου με επιμελητή τον ιστορικό τέχνης Γιώργο Μυλωνά.



info

Η έκθεση θα διαρκέσει έως τις 4 Ιανουαρίου 2020 και οι ώρες λειτουργίας είναι: Τετάρτη έως Σάββατο 10:00 π.μ. - 18:00 μ.μ.



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

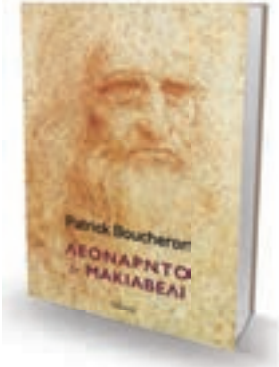
[www.agronews.gr](http://www.agronews.gr)



# ΚΑΛΙΕΡΓΕΙΑ... ΠΝΕΥΜΑΤΟΣ

ΓΡΑΦΕΙ Η ΜΑΡΙΝΑ ΣΚΟΠΕΛΙΤΟΥ

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

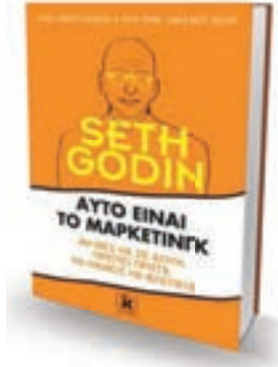


## Λεονάρντο & Μακιαβέλι

ΣΥΓΓΡΑΦΕΑΣ:  
Patrick Boucheron

**ΟΥΡΜΠΙΝΟ** τέλη Ιουνίου του 1502. Τρεις χαρακτήρες που συναντιούνται. Ο Καίσαρας Βοργιάς είναι ο νέος ηγεμόνας στην Κεντρική Ιταλία. Ο δεύτερος βρίσκεται εδώ ως παρατηρητής, απεσταλμένος της Σινιορίας της Φλωρεντίας. Το όνομά του είναι Νικολό Μακιαβέλι. Τρίτος πρωταγωνιστής, ο Λεονάρντο ντα Βίντσι που έχει ήδη αποκτήσει τεράστια φήμη. Μολονότι όμως η διπλωματική αλληλογραφία του Μακιαβέλι δονείται από τον αντίλαλο των ακροάσεων του ηγεμόνα, τίποτα δεν υποδηλώνει ότι συναντήθηκε με τον ντα Βίντσι...

Εκδόσεις Πόλις  
Τιμή: 17,70 €



## Αυτό είναι το Μάρκετινγκ

ΣΥΓΓΡΑΦΕΑΣ:  
Godin Seth

**ΣΤΗΝ ΚΑΡΔΙΑ** της προσέγγισης του Godin Seth βρίσκεται μια μεγάλη ιδέα: Οι μεγάλοι επαγγελματίες του Μάρκετινγκ δεν χρησιμοποιούν τους καταναλωτές για να λύσουν τα προβλήματα της εταιρείας τους – χρησιμοποιούν το μάρκετινγκ για να λύσουν τα προβλήματα άλλων ανθρώπων. «Δεν κάνουν φασαρία, απλώς -κάνουν τον κόσμο καλύτερο. Το πραγματικά ισχυρό μάρκετινγκ βασίζεται στην ενσυναίσθηση, τον συναισθηματικό μόχθο και τη γενναιοδωρία» σημειώνει ο ίδιος.

Εκδόσεις Κλειδάριθμος  
Τιμή: 16,60 €



## Ιμαλαία: Θεοί, θνητοί και σύννεφα

ΣΥΓΓΡΑΦΕΑΣ:  
Γεώργιος Λολίτας

**ΤΡΙΑ** διαφορετικά οδοιπορικά σε περιοχές που παλιά ήταν βασιλεια, έχοντας κοινούς θεούς και προγόνους, όμως τώρα πια πορεύονται ανεξάρτητα προσπαθώντας να συνδυάσουν τον σημερινό κόσμο των ανάλγητων συμφερόντων με πανάρχαιες παραδόσεις. Στα ανεμοδαρμένα Ιμαλαία, θεοί, θνητοί και σύννεφα παρουσιάζονται με τη διεισδυτική ματιά του ταξιδευτή, την τεκμηρίωση του ιστορικού και την ποιητική τρυφερότητα του περιπλανώμενου.

Εκδόσεις Πατάκη  
Τιμή: 15,50 €



## Οι ρετσίνες του βασιλιά

ΣΥΓΓΡΑΦΕΑΣ:  
Ισίδωρος Ζούργος

**ΚΑΠΟΙΟ** απόγευμα του φθινοπώρου, ένας ηλικιωμένος άντρας κάνει την εμφάνισή του στο χωριό. Βρισκόμαστε στην Ελλάδα στην εποχή της κρίσης. Ο άντρας εγκαθίσταται στο εμβληματικό αρχοντικό, πατρικό της γυναίκας του που έχει πεθάνει. Η παρουσία του στο μικρό χωριό γεννάει φήμες, οι οποίες εντείνονται απ' τη στιγμή που γίνεται γνωστό πως αυτός ο άρχοντας με την αυταρχική συμπεριφορά και το γεμάτο πορτοφόλι έχει έρθει για να εγκατασταθεί κι όχι να φύγει με τις πρώτες βροχές...

Εκδόσεις: Πατάκη  
Τιμή: 19,69 €

# ΠΡΟΟΡΙΣΜΟΣ

ΦΙΛΟΞΕΝΙΑ - ΑΞΙΟΘΕΑΤΑ - ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ - ΓΕΥΣΕΙΣ

ΑΜΠΕΛΑΚΙΑ ΛΑΡΙΣΑΣ

## ΑΡΧΟΝΤΙΑ ΥΦΑΣΜΕΝΗ ΜΕ ΝΗΜΑ ΚΟΚΚΙΝΟ

Η γοητεία ενός τόπου κρύβεται, πρώτα και κύρια, στην ιστορία των ανθρώπων που έζησαν σε αυτόν. Κρύβεται στα υλικά και άυλα αποτυπώματά της στο σήμερα. Με αυτή την οπτική, τα Αμπελάκια της Λάρισας, στους πρόποδες του Κισσάβου με θέα την Κοιλιάδα των Τεμπών, είναι από τους πιο γοητευτικούς τόπους

ΤΗΣ ΜΑΡΙΝΑΣ ΣΚΟΠΕΛΙΤΟΥ

**Α**

ρχοντικά, πανέμορφες εκκλησίες με σπάνιες αγιογραφίες, λιθόστρωτοι δρόμοι, χωριάτικες κρήνες και φουντωτές καστανιές στήνουν το σκηνικό στα γραφικά Αμπελάκια.

Μια από τις υποθέσεις σχετικά με την προέλευση του ονόματος του χωριού υποστηρίζει πως προήλθε από τα πολλά μικρά αμπέλια της περιοχής. Σύμφωνα, μάλιστα, με το μητρώο αμπελιών του 1899, 700 Αμπελακιώτες καλλιεργούσαν 1.100 στρέμματα. Μέχρι τις μέρες μας το κρασί του χωριού παραμένει ονομαστό με πολλούς παραγωγούς να επιμένουν στην παραδοσιακή οινοποίηση της ποικιλίας Σταυρωτό ή αλλιώς Αμπελακιώτικο. Βέβαια, το προϊόν που σημάδεψε την ιστορία του τόπου και ταξίδεψε τη φήμη των Αμπελακιωτών σε όλη την Ευρώπη δεν ήταν το κρασί αλλά το κόκκινο νήμα.





Τον 18ο αιώνα, σε αυτό το μικρό χωριό στην είσοδο της Κοιλιάδας των Τεμπών, κατοικούσαν 6.000 άνθρωποι, που δούλευαν στην παραγωγή των ξακουστών κόκκινων νημάτων. Για τη βαφή τους χρησιμοποιούσαν το φυτό ριζάρι ή ερυθρόδανο, που έφεραν από τη Μικρά Ασία και ευδοκίμησε στην περιοχή. Αποτυπώματα αυτής της λαμπρής περιόδου στο σήμερα είναι τα περίφημα αρχοντικά των Αμπελακίων.

### Το περίφημο Αρχοντικό Σβαρτς

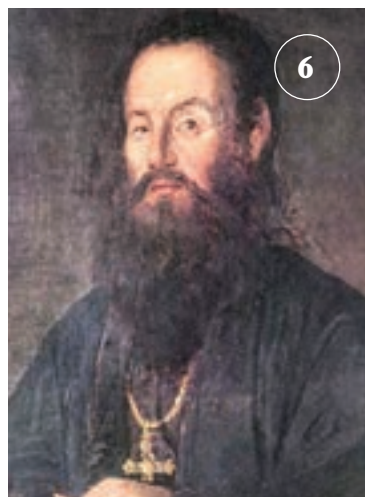
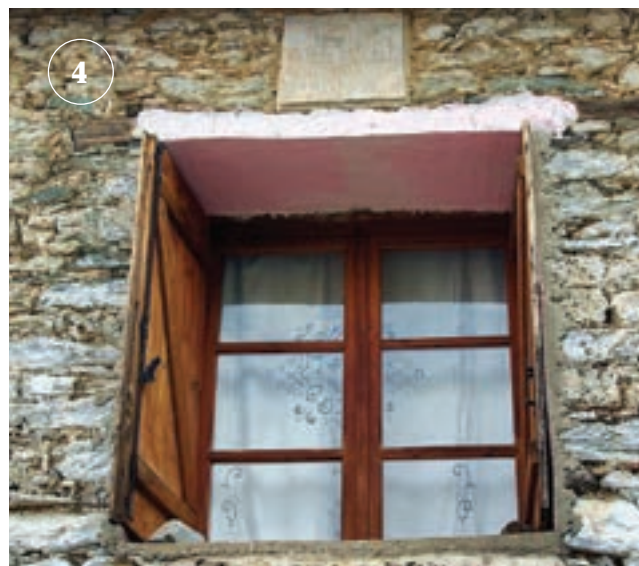
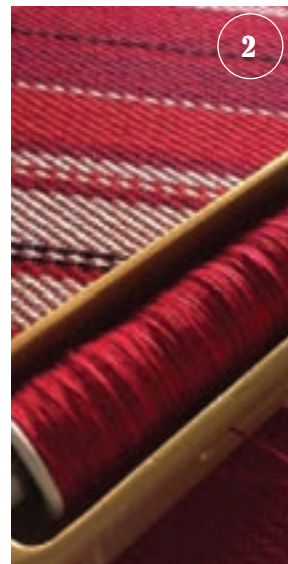
Το πιο εντυπωσιακό όλων, το αρχοντικό του Γεώργιου Μαύρου ή Σβαρτς, όπως τον αποκαλούσαν οι Γερμανοί και Αυστριακοί συνεργάτες του. Πρόκειται για ένα εξαιρετικό δείγμα τοπικής αρχιτεκτονικής, χτισμένο με τη μορφή φρουρίου και στολισμένο με πανέμορφες τοιχογραφίες. Οι επισκέπτες του παίρνουν μία γεύση από την αίγλη εκείνης της εποχής, ενώ παράλληλα ακολουθούν τα βήματα του πρώτου συνεταιρισμού στον κόσμο, δηλαδή της «Συντροφιάς των Αμπελακίων». Αξίζει να σταθούμε στην «Κοινή Συντροφιά και Αδελφότητα των Αμπε-

**Ο πρώτος συνεταιρισμός στον κόσμο, η «Συντροφιά των Αμπελακίων», που ιδρύθηκε το 1778 με αντικείμενο την εμπορία κόκκινων νημάτων, αποτελεί ένα τεράστιο ιστορικό επίτευγμα των ανθρώπων του συγκεκριμένου χωριού της Λάρισας**

λακίων», ίσως το μεγαλύτερο ιστορικό επίτευγμα των ανθρώπων του συγκεκριμένου χωριού. Ιδρύθηκε το 1778 με αντικείμενο την παραγωγή και εμπορία κόκκινων, άλικων νημάτων. Συγκέντρωσε 6.000 μέλη, εκ των οποίων τα 2.000 εργάζονταν στον κάμπο καλλιεργώντας ριζάρι και βαμβάκι, ενώ τα νήματά της πωλούνταν στα 17 υποκαταστήματα που διατηρούσε σε όλη την Ευρώπη, από τη Βιέννη μέχρι την Κωνσταντινούπολη και από τη Μασσαλία μέχρι την Οδησό. Επιστρέφοντας στα αξιοθέατα, που θα πρέπει να επισκεφθεί κανείς, ξεχωρίζουν τα αρχοντικά του Ευ-

θυμίου Ευθυμιάδη, του Σωκράτη Σολωμού και της Βάσας Σολωμού – Στρατάκη, όπως επίσης και το ανακατασκευασμένο αρχοντικό Μολά, στο οποίο πλέον στεγάζεται το Λαογραφικό Μουσείο του χωριού. Ο χώρος λειτουργεί σαν μια χρονομηχανή που μας ταξιδεύει στα χρόνια της ακμής, μέσα από την έκθεση επίπλων, εργαλείων και αντικειμένων λαϊκής χρήσης. Εξίσου ενδιαφέρουσα θα ήταν και μία επίσκεψη στο Κέντρο Πολιτιστικής Κληρονομιάς, όπου στους ειδικά διαμορφωμένους χώρους του παλιού εργοστασίου υφαντουργίας. Να σημειωθεί ότι στα Αμπελάκια λειτουργούν σήμερα τρεις βιβλιοθήκες, με σημαντικότερη εξ αυτών τη βιβλιοθήκη «Μανιαρείου Κληροδοτήματος», η οποία διαθέτει 549 βιβλία του 16ου, 17ου και 18ου αιώνα. Δεν θα πρέπει να ξεχνάμε ότι το χωριό έχει αντίστοιχη παράδοση. Πιο συγκεκριμένα, στο Ελληνομουσείον, δίδαξαν προσωπικότητες του 18ου αιώνα, όπως ο Άνθιμος Γαζής και ο Αδαμάντιος Μάναρης, ο οποίος κληροδότησε στην κοινότητα μέρος της περιουσίας του για τη δημιουργία της ομώνυμης Σχολής.

# ΠΡΟΟΡΙΣΜΟΣ ΑΜΠΕΛΑΚΙΑ



## 1 & 5

Το αρχοντικό του πρώτου προέδρου του Συνεταιρισμού, Γεώργιου Μαύρου ή Σβαρτς, αποτέλεσε και την έδρα του.

## 2 & 4

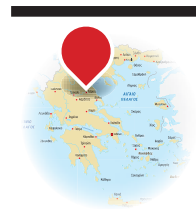
Τον 18ο αιώνα στα Αμπελάκια κατοικούσαν 6.000 άνθρωποι, που δούλευαν στην παραγωγή των κόκκινων νημάτων.

## 3

Τσίπουρο, κρασί και γλυκά του κουταλιού από τα κάστανι του Κισσάβου θα απολαύσει κανείς στα Αμπελάκια.

## 6

Με έξοδα της Αμπελακιώτικης κοινότητας ο Άνθιμος Γαζής έγραψε και εξέδωσε το «Λεξικό της ελληνικής γλώσσας».



**Τα Αμπελάκια** είναι παραδοσιακός οικισμός του νομού Λάρισας, χτισμένος στις βορειοδυτικές πλαγιές του Κισσάβου στην είσοδο της κοιλάδας των Τερμών.



# ΑΡΧΟΝΤΙΚΟ ΣΟΥΛΙΩΤΗ ΦΙΛΟΞΕΝΙΑ ΣΤΗ ΒΑΣΗ ΤΩΝ ΠΑΛΙΩΝ ΑΡΧΩΝ

Η αίγλη του παρελθόντος συναντά την αισθητική και τις ανέσεις του σήμερα στο Μεταξοχώρι

**Χ**τισμένο στις παρυφές του Κισσάβου, ανάμεσα σε πλατάνια και ρυάκια, το Αρχοντικό Σουλιώτη αποτελεί την κατάλληλη επιλογή για ένα διάλειμμα χαλάρωσης. Το Αρχοντικό Σουλιώτη στεγάζεται σε ένα διατηρητέο κτίσμα του 19ου αιώνα, που βρίσκεται στο γραφικό Μεταξοχώρι Αγιάς. Το βασικό κτίριο του καταλύματος διαθέτει έξι διαφορετικά δωμάτια, σχεδιασμένα για να καλύψουν διαφορετικές ανάγκες και επιθυμίες. Για παράδειγμα, στο «Δώτιον»,

που έχει πάρει το όνομά του από τη νύμφη Δωτό που πνίγηκε στην Λίμνη Κάρλα, τον πρώτο λόγο έχει η άπλετη θέα στο Δώτιο Πεδίο. Το σκηνικό συμπληρώνουν τα κομψά έπιπλα, οι ρετρό πινελιές, το άπλετο φως και το κελάιδισμα των πουλιών. Σε ξεχωριστό χώρο, στο παλιό Ντάμι, στεγάζεται η junior σουίτα του Αρχοντικού. Για την ιστορία να αναφερθεί ότι Ντάμι ήταν ο στάβλος του σπιτιού. Στον ιδιαίτερο αυτό χώρο των 30 τ.μ. κυριαρχούν η πέτρα και ο λαξευμένος βράχος.

Στο καθιστικό του ισογείου κάθε πρωί σερβίρεται παραδοσιακό πρωινό, φτιαγμένο με τοπικά προϊόντα. Τις χειμωνιάτικες βραδιές στον ίδιο χώρο μπορεί να απολαύσει κανείς ένα ποτήρι κρασί δίπλα στο τζάκι.

Η χαλαρή μουσική αλλά και τα έργα τέχνης που εκτίθενται στον χώρο υποδοχής θα συντροφεύσουν τις στιγμές του. Από το 2011 ο συγκεκριμένος χώρος έχει μεταμορφωθεί σε μία μόνιμη γκαλερί και σημείο αναφοράς για όσους αγαπούν την τέχνη.



1

1



2



3



4



**Παραδοσιακός** οικισμός πολύ κοντά στην Αγιά είναι το Μεταξοχώρι. Είναι γνωστός για την παραγωγή μεταξίου, όπως προδίδει και το όνομά του. Είναι χτισμένος σε υψόμετρο 300 μέτρων και απέχει 36 χιλιόμετρα από τη Λάρισα.

**Σε συνεργασία με τον οικο Τσακίρη, το Αρχοντικό προσφέρει στους επισκέπτες του ολομέταξα φουλάρια ως ενθύμιο της διαμονής τους**



5



**1**  
Το βασικό κτίριο του καταλύματος διαθέτει έξι δωμάτια, σχεδιασμένα για να καλύψουν διαφορετικές ανάγκες και επιθυμίες.

**2 & 3**  
Στους χώρους του αρχοντικού συναντά κανείς το αρχιτεκτονικό παρελθόν δεμένο με την αισθητική και τις ανέσεις του σήμερα.

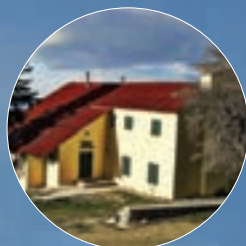
**4 & 5**  
Στο καθιστικό του ισογείου σερβίρεται παραδοσιακό πρωινό με τοπικά προϊόντα. Τις χειμωνιάτικες βραδιές στον ίδιο χώρο μπορεί να απολαύσει κανείς ένα ποτήρι κρασί δίπλα στο τζάκι.

# ΠΕΡΙΠΕΤΕΙΑ ΣΤΗΝ ΚΟΙΛΑΔΑ ΤΩΝ ΤΕΜΠΩΝ

Μοναδικές διαδρομές στον τόπο όπου το βουνό σμίγει με τη θάλασσα, η ιστορία με τον θρύλο και ο πολιτισμός με την παράδοση



Η διαδρομή στο ρέμα της «Τσουβάλας» είναι παραμυθένια, με ξύλινα γεφύρια και καταρράκτες.



Το ορειβατικό καταφύγιο του Κισσάβου.

Τον παράδεισο θα βρουν οι λάτρεις της φύσης στην ευρύτερη περιοχή που αγκαλιάζει τα Αμπελακία. Η Trekking Hellas, που δραστηριοποιείται στην περιοχή, προσφέρει πλήθος επιλογών. Μία από αυτές είναι το rafting στην Κοιλάδα των Τεμπών. Οι βάρκες θα περάσουν κάτω από την γέφυρα των Τεμπών και δίπλα από αρχαίους τόπους λατρείας ενώ τη διαδρομή τους θα «στολίζουν» αιωνόβιοι πλάτανοι. Μια ακόμα επιλογή είναι το River Trekking στο ορεινό χωριό Μελιβοία. Οι συνοδοί της Trekking Hellas ακολουθούν το κατάλληλα σχεδιασμένο μονοπάτι στο ρέμα της «Τσουβάλας» κάτω από το χωριό. Η διαδρομή κατά μήκος του ρυακιού είναι παραμυθένια, με ξύλινα γεφύρια, καταρράκτες και κατάλληλα διαμορφωμένα σημεία ανάπαυσης στη σκιά τεράστιων πλατάνων. Στο τέλος τις διαδρομής, οι συμμετέχοντες περνούν εναέρια πάνω από το ρέμα με Flying Fox. Εξαιρετική τέλος πρόταση της Trekking Hellas είναι η περιήγηση στον Κίσαβο. Η διάσχιση του ορεινού όγκου γίνεται με mini bus. Αφετηρία της διαδρομής είναι το χωριό Βελίκα. Στη θέση Κάναλος πραγματοποιείται επίσκεψη στο ορειβατικό καταφύγιο του Κισσάβου, από όπου προαιρετικά ξεκινά πεζοπορία μέχρι την κορυφή του βουνού, στα 1.978 μ.

## ΦΥΣΙΚΟ ΚΑΛΛΟΣ

### Η Λίμνη Αμπελακίων

Ένας από τους κρυμμένους θησαυρούς της περιοχής είναι η Λίμνη των Αμπελακίων. Πρόκειται για μία τεχνητή λίμνη στη θέση «Χάλκωμα», στην ευρύτερη ορεινή περιοχή των Αμπελακίων και σε υψόμετρο 1.000 μέτρων. Οξυές, πεύκα και καστανιές δημιουργούν ένα τοπίο μοναδικού φυσικού κάλλους, ενώ γύρω από τη λίμνη έχει δημιουργηθεί ένας μικρός υδροβιότοπος. Οι επισκέπτες μπορούν να ψαρέψουν να κάνουν ορεινή ποδηλασία ή canoe-kayak και αν είναι τυχεροί θα συναντήσουν τα άγρια αλόγα που διαβιούν εκεί.



## ΡΑΨΑΝΗ OLD VINES PREMIUM ΕΡΥΘΡΟΣ ΟΙΝΟΣ ΑΠΟ ΚΤΗΜΑΤΑ 60 ΕΤΩΝ

**ΔΕΝ ΜΠΟΡΕΙΤΕ** να φύγετε από τα Αμπελάκια αν δεν δοκιμάσετε τα κρασιά της περιοχής. Εξαιρετικό δείγμα αυτών το Ραψάνη Old Vines της Οινοποιίας Ντούγκου, από Ξινόμαυρο, Κρασάτο και Σταυρωτό. Ο ερυθρός αυτός οίνος ωριμάζει σε γαλλικά δρύινα βαρέλια για 18 μήνες και παλαιώνει για έξι μήνες στη φιάλη. Πρόκειται για μια premium Ραψάνη από παλαιά κλήματα 60 και ετών, που παράγεται από πολύ μικρές στρεμματικές αποδόσεις και μετά από εξαιρετικά αυστηρή επιλογή φρούτου. Αρωματική πολυπλοκότητα στη μύτη με βότανα, λιβάνι και ζωηρό κόκκινο φρούτο. Κρασί πυκνής δομής και τοπ φινέτσας που θα αποζημιώσει περαιτέρω παλαίωση.



### ΓΛΥΚΟ ΚΑΣΤΑΝΟ

## Η ΓΕΥΣΗ ΤΟΥ ΧΕΙΜΩΝΑ ΣΕ ΚΑΘΕ ΒΑΖΟ ΤΟΥ ΓΛΥΚΟΥ

Μπορεί να απαιτεί αρκετό χρόνο η προετοιμασία του, όμως κάθε κουτάλι αποδεικνύει πώς αξίζει τον κόπο.

#### Υλικά

1 κιλό κάστανα  
1 κιλό ζάχαρη  
1 ξυλάκι κανέλας  
λίγη βανίλια  
1 λεμόνι

#### Εκτέλεση

Γεμίζουμε μία κατσαρόλα με αρκετό νερό. Αφήνουμε το νερό να πάρει μια βράση και ρίχνουμε μέσα τα κάστανα. Τα βράζουμε για 10-12 λεπτά. Αφαιρούμε με προσοχή τη φλούδα και το εσωτερικό ινώδες φλούδι. Βάζουμε τα καθαρισμένα κάστανα πάλι σε καθαρό νερό και τα βράζουμε ανάλογα με το πόσο

σκληρά θέλουμε να είναι στο γλυκό. Ελέγχουμε διαρκώς μέχρι να μαλακώσουν στο επιθυμητό σημείο και σουρώνουμε. Σε μία κατσαρόλα προσθέτουμε δύο φλυτζάνια νερό μαζί με τη ζάχαρη και τα αφήνουμε να βράσουν για 10 λεπτά. Κατόπιν ρίχνουμε τα κάστανα μέσα στην κατσαρόλα μαζί με το μισό ξύλο της κανέλας. Στύβουμε το λεμόνι, προσθέτουμε τη βανίλια και βράζουμε πάλι για 15 λεπτά ακόμα. Αποσύρουμε την κατσαρόλα από τη φωτιά και την αφήνουμε σκεπασμένη για μία ημέρα. Κατόπιν βάζουμε την κατσαρόλα σε μέτρια φωτιά, μέχρι να πάρει μία με δύο βράσεις. Επαναλαμβάνουμε τη διαδικασία αυτή για δύο ακόμα μέρες. Την τελευταία μέρα μοιράζουμε το γλυκό σε αποστειρωμένα βάζα.

# ΜΗΝ ΞΕΧΑΣΩ

Οι πιο σημαντικές υπομνήσεις για τον μήνα Δεκέμβριο



**29/11**

**1o Dairy Expo**

Όλες οι διεθνείς τάσεις στον τομέα του γάλακτος θα βρεθούν στο επίκεντρο του πρώτου Συνεδρίου υπό την αιγίδα του υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και του ΣΕΒΓΑΠ.

**30/11**

**Δράση 10.1.03**

Προθεσμία για ηλεκτρονική υποβολή προτάσεων στη Δράση 10.1.03 «Διατήρηση Αμπελοκομικής Πρακτικής στον Αμπελώνα Νήσου Θήρας»

**03/12**

**Organic Middle East**

Επαγγελματική Έκθεση βιολογικών και φυσικών προϊόντων για τη Μέση Ανατολή και τα Αραβικά Κράτη του Κόλπου.

**09/12**

**Sial Middle East**

Η Sial Middle East που λαμβάνει χώρα στο Αμπού Ντάμπι συγκεντρώνει όλο τον κλάδο των τροφίμων στην αγορά της Μ. Ανατολής.

**13/12**

**Nordic Organic Food Fair 2019**

Έκθεση αφιερωμένη στα πιστοποιημένα βιολογικά τρόφιμα και ποτά, λαμβάνει χώρα 13-14 Νοεμβρίου στο MalmöMassan της Σουηδίας.

**15/12**

**Αναπτυξιακός Νόμος**

Μέχρι τις 15 Δεκεμβρίου θα παραμείνει ανοικτό για αιτήσεις το νέο καθεστώς του Αναπτυξιακού Νόμου με τίτλο «Πολύ Μικρές και Μικρές Επιχειρήσεις».

## ΠΡΙΝ ΚΛΕΙΣΩ

0

Οι αμπελουργοί μπαίνουν σιγά-σιγά στα αμπελοτόπια για το χειμωνιάτικο κλάδεμα, το οποίο επηρεάζει όχι μόνο την παραγωγή της χρονιάς αλλά και των επόμενων. Μέσα στο Δεκέμβριο παράλληλα ολοκληρώνονται οι όψιμες σπορές του σιταριού, ενώ συνεχίζεται η ελαιοσυγκομιδή στα κύρια παραγωγικά κέντρα. Φυσικά, η εξόφληση της βασικής ενίσχυσης και της εξισωτικής αποζημίωσης αναμένονται με ανυπομονησία απ' όλους τους αγρότες, ενώ την πρώτη δόση των 9.800 ευρώ περιμένουν να λάβουν μέσα στο Δεκέμβριο όλοι όσοι είδαν το όνομά τους στις λίστες του Μέτρου 6.3 για τις μικρές εκμεταλλεύσεις.

**40**  
YEARS ON  
AND STILL GOING STRONG

**BEYOND  
TOUGH**



**NEO L200**

[www.mitsubishi-motors.gr](http://www.mitsubishi-motors.gr)

Δεν είναι απλά ο πιο σκληρός πρωταγωνιστής. Είναι και ο πιο έξυπνος, ο πιο αξιόπιστος, ο πιο εξελιγμένος. Είναι το νέο L200.

Συνδεσιμότητα Apple CarPlay & Android Auto - Αυτόνομη πέδηση για οχήματα & πεζούς

- Super Select 4WD II - 4 νέα modes 4κίνησης - Κάμερα ορατότητας 360\*

Κάτι παραπάνω από σκληρό, κάτι περισσότερο από ασταμάτητο.

\* Ο εξοπλισμός που αναφέρεται διαφοροποιείται αναλόγως της έκδοσης και δεν αποτελεί μέρος βασικού εξοπλισμού.





Ο δικός μας δρόμος

Κομμάτι  
της ιστορίας μας!

