

ΤΕΥΧΟΣ Νο 114 • Ιούνιος 2022
Δωρεάν με την Αγροδα και αυτοτελώς με 3 ευρώ
www.agronews.gr
ISSN: 2529-1181



ΑΓΡΟΚΤΗΜΑ



ASKADA FARM
ΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΣΥΚΑ ΚΥΜΗΣ
ΧΤΙΖΟΥΝ ΓΕΥΣΕΙΣ ΜΕ ΥΠΕΡΑΞΙΑ

ZERO CARBON
ΜΕ ΤΑ ΠΑΝΙΑ
ΤΟΥ ΚΑΠΕΤΑΝ ΛΟΥΚΑ

ΤΟ ΠΕΙΡΑΜΑ ΤΗΣ ΕΥΒΟΙΑΣ
ΝΕΟ ΜΟΝΤΕΛΟ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ
ΓΙΑ ΕΝΑΝ ΑΛΛΟ ΤΡΟΠΟ ΖΩΗΣ





Ο δικός μας δρόμος

Κομμάτι
της ιστορίας μας!



06

ΤΑΞΙΔΕΥΟΝΤΑΣ ΜΕ ΤΟΝ ΑΝΕΜΟ

Με μεγαλύτερη ορμή και ζήτηση συνεχίζει φέτος ο Ερμής του Αιγαίου, Λουκάς Γκουρτσογιάννης



[© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ]



12 ΓΙΩΡΓΟΣ ΖΑΡΖΩΝΗΣ



16 Β. ΕΥΒΟΙΑ - ΙΟΥΝΙΟΣ 2022

Στο εξώφυλλο εικονίζεται ο σεφ Μπάμπης Ζερβουδάκης

20 ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΤΕΧΝΟΓΝΩΣΙΑ ΚΑΙ ΣΥΓΧΡΟΝΗ ΦΙΛΟΣΟΦΙΑ ΑΠΟ ΤΗΝ ASKADA FARMS

Από την Κύμη σε όλο τον κόσμο ταξιδεύουν τα προϊόντα με βάση τα βιολογικά ΠΟΠ σύκα της Ευαγγελίας Μύταλα και του Στάθη Μηλιώτη

22 ΑΠΟ ΤΙΣ ΜΟΥΣΙΚΕΣ ΣΚΗΝΕΣ ΣΤΟΥΣ ΑΓΡΟΥΣ ΤΗΣ ΚΥΠΑΡΙΣΣΙΑΣ ΟΙ BROTHERS IN FARMS

Η αναζήτηση μίας διαφορετικής ζωής έφερε δύο νέα αδέρφια, τον Νίκο και τον Πάνο Αδαμόπουλο, πίσω στην πατρογονική γη της Μεσσηνίας

24 ΟΣΠΡΙΑ ΑΠΟ ΚΑΛΟ... ΗΟΡΑΦΙ ΣΤΗ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ

Παίρνοντας την σκυτάλη από τον πατέρα τους, τα αδέρφια Αλεξάκη στον Τρίκορφο πηγαίνουν ένα βήμα παρακάτω την οικογενειακή επιχείρηση

25 Ο ΠΑΡΜΕΝΙΩΝ ΓΑΤΟΣ ΞΕΡΕΙ ΚΑΛΑ ΤΗΝ ΞΕΧΑΣΜΕΝΗ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΤΟΥ ΣΟΥΣΑΜΙΟΥ

Παραγωγή και συγκομιδή γίνονται κυρίως στο χέρι από 100 στρέμματα σουσαμιού στην Κοκκινιά Μαγνησίας

26 ΤΟ ΤΣΙΠΟΥΡΟ ΣΤΗΝ ΠΙΟ PREMIUM ΕΚΔΟΧΗ ΛΕΓΕΤΑΙ ΑΒΕΛΟΝ ΚΑΙ ΠΑΛΑΙΩΝΕΙ ΠΑΝΩ ΑΠΟ ΤΡΙΑ ΧΡΟΝΙΑ

Από τον Αμπελουργικό Οίκο Καζάκη για επιλεγμένα σημεία πώλησης και απαιτητικούς καταναλωτές

28 «ΤΥΡΑΚΕΙΟΝ» ΜΕ ΤΟ ΚΑΛΥΤΕΡΟ ΓΑΛΑ ΤΗΣ ΚΕΑΣ

Να υλοποιήσουν τον στόχο των γονιών τους για μια μονάδα όπου θα μεταποιούν το γάλα τους κατάφεραν ο Αλέξανδρος Μυκονιάτης κι ο αδερφός του Γιάννης

30 ΟΙ ΠΙΟ ΠΡΟΝΟΜΙΟΥΧΕΣ ΚΟΤΕΣ ΖΟΥΝ ΣΤΗ ΣΥΡΟ

Δύσκολα ο Γιάννης Παλαμάρης μπορεί να εξυπηρετήσει τη ζήτηση για τα 6ΚΡΟΚΑ αυγά της μονάδας του



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 | Διευθυντής Σύνταξης/Επιμέλεια έκδοσης Ειρήνη Σκρέκη | Σύνταξη Πέτρος Γκόγκος • Μαρία Γιουρουκέλη • Λεωνίδας Λιάμης • Γιώργος Κοντονής • Σοφία Σπύρου • Γιώργος Λαμπίρης • Κωνσταντίνα Ψιλιώτη | Δημογραφικό - Σελιδοποίηση Χαρά Οικονόμου | Εμπορικός Διευθυντής Παναγιώτης Αραβαντινός | Διανομή ΑΡΓΟΣ ΑΕ | Εκτύπωση - Βιβλιοδεσία Nonstop

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.

ΤΟ ΚΟΠΑΔΙ ΤΟΥ ΕΝΟΣ ΕΚΑΤ. ΕΥΡΩ



ASSET

Λίγο πάνω από 1 εκατ. δολάρια έπιασε σε δημοπρασία το έργο τέχνης Moutons de Laine του François-Xavier Lalanne, εμπνευσμένο από την Οδύσσεια και κατά κύριο λόγο από την σπηλιά του Πολύφημου. Η εν λόγω σύνθεση πέρασε από τα χέρια πολλών συλλεκτών και impresarios, μεταξύ των οποίων κι ο Yves Saint Laurent.

ΧΤΙΖΕΙ ΤΟΝ «ΣΙΤΟΒΟΛΩΝΑ ΤΟΥ ΟΥΡΑΝΟΥ»

“ Να ενισχυθούν τα αποθέματα ρυζιού και σιτηρών της Κίνας με τη βοήθεια αγροτών και ειδικών ζήτησε ο πρόεδρος Xi Jinping, επισκεπτόμενος ορυζώνες της χώρας



ΤΟ ΜΑΘΑΜΕ...

info

+0,7%

αυξήθηκε η παγκόσμια κατανάλωση κρασιού το 2021, για πρώτη φορά από το 2018 που έβαινε μειούμενη



των ενδιαφερόμενων στην Ελλάδα προς ένταξη στο πρόγραμμα της Βιολογικής Γεωργίας είναι νεοεισερχόμενοι παραγωγοί στον κλάδο

200 ΕΚΑΤ.

είναι τα έσοδα που αποφέρουν στην ελληνική οικονομία οι εξαγωγές στη διεθνή αγορά της ελιάς Καλαμών

EDITORIAL

ΤΟΥ ΓΙΑΝΝΗ ΠΑΝΑΓΟΥ



Ζωντανεύουν οι αξίες της ντόπιας παραγωγής

Οι παραγωγικές δυνατότητες της Ελλάδας, ειδικά στον τομέα των τροφίμων, είναι πολυσήμαντες, αδιαμφισβήτητες και ευνοούνται από τα δεδομένα της εποχής μας. Έννοιες όπως τοπική παραγωγή, γηγενείς ποικιλίες, ελάχιστο ανθρακικό αποτύπωμα, φιλικές προς το περιβάλλον μέθοδοι παραγωγής, βιολογική γεωργία και κτηνοτροφία, έρχονται να προσδώσουν άλλο νόημα στο αγροτικό προϊόν μιας χώρας με εύκρατο κλίμα, ποικιλομορφία εδάφους, πλούσια χλωρίδα (1.100 ενδημικά φυτά), νησιωτικά συμπλέγματα και 15.000 κλμ. ακτογραμμής. Είναι γεγονός ότι η βιομηχανική εποχή, η διεθνοποίηση των αγορών, η ένταξη του ανταγωνισμού, κυρίως στο επίπεδο της τιμής, οι μεγάλες αλυσίδες λιανικής και ο σύγχρονος τρόπος ζωής (γρήγορο φαγητό), ανέτρεψαν τις παραδοσιακές αξίες, έβαλαν στην άκρη τη σημασία της ντόπιας παραγωγής, ισοπέδωσαν τις δομές υποστήριξης των τοπικών αγροτικών προϊόντων και τροφίμων. Δεν υπάρχει αμφιβολία, ότι τα τελευταία χρόνια και ειδικά μετά την πανδημία, οι καταναλωτικές απαιτήσεις αλλάζουν και οι προτεραιότητες αναθεωρούνται. Η επιστροφή των ώριμων κοινωνιών σε ένα βιώσιμο μοντέλο ανάπτυξης ξαναδίνει χώρο στην ντόπια παραγωγή και διευκολύνει τα μικρά σχήματα με προϊόντα ταυτότητας, ιδιαίτερης γαστρονομικής προσέγγισης και εγνωσμένης διατροφικής αξίας. Ήδη οι πρωτοβουλίες προς αυτή την κατεύθυνση είναι πολλές και με πολύ ενδιαφέροντα αποτελέσματα. Η ανάδειξη νέων αξιών με αιχμή του δόρατος τον τρόπο διατροφής της σύγχρονης κοινωνίας, είναι ένα στοίχημα που επιδρά τόσο στην πολιτιστική ταυτότητα, όσο και στο οικονομικό γίγνεσθαι. Το πώς θα μπορέσει μια χώρα όπως η Ελλάδα, να ενσωματώσει στο παραγωγικό της δυναμικό τις ενδιαφέρουσες τάσεις που καταγράφονται διεθνώς και έχουν αφετηρία το πεδίο της διατροφής, είναι κάτι για το οποίο απαιτείται ευρύτερος σχεδιασμός και δεν αρκούν οι ενδιαφέρουσες, ως σήμερα, ιδιωτικές πρωτοβουλίες. Αυτό το πλέγμα δράσεων έρχονται να αναδείξουν με συνέπεια οι σελίδες της ανανεωμένης έκδοσης του περιοδικού «Αγρόκτημα» συνεπικουρούμενου και από το ειδικό ένθετο «Honey Insider» για το μέλι.



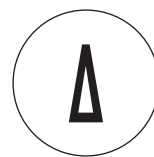
Hellenic Land
Saitis S.A.

ΟΙ ZERO CARBON ΠΑΡΑΓΩΓΟΙ ΒΡΗΚΑΝ ΤΟΝ ΚΑΠΕΤΑΝΙΟ ΤΟΥΣ



Χωρίς να το πάρουν είδηση πολλοί, στο Αιγαίο βρίσκεται ήδη σε πλήρη ανάπτυξη ένα εγχείρημα που έρχεται να αναβαθμίσει σε πρωτάκουστα για τα ευρωπαϊκά δεδομένα επίπεδα, την αγροτική παραγωγή των νησιών του πελάγους. Τα προϊόντα μικρών παραγωγών, ήδη φορτωμένα με την προστιθέμενη αξία της χειρωνακτικής εργασίας στα κτήματα και το συσκευαστήριο, αποκτούν νέα ορμή από τα πανιά του «Ερμή» Καπετάν Λουκά

ΤΟΥ ΠΕΤΡΟΥ ΓΚΟΓΚΟΥ



εμένο στη Σαντορίνη 14 Ιουνίου, το Marina Star περνάει έναν έλεγχο ρουτίνας, ώσπου οι άνεμοι να επιτρέψουν στο ιστιοπλοϊκό και το πλήρωμά του να συνεχίσουν το γύρο του Αιγαίου, έχοντας μεταφέρει σε διά-

στημα ενός μήνα, έναν τόνο από εκλεκτά τυροκομικά προϊόντα, μέλια, κρασιά, ελαιόλαδα και άλλα καλά, τα οποία παράγονται στις δύσβατες γωνιές των νησιών του πελάγους. Καπετάνιος του ιστιοπλοϊκού, ο Λουκάς Γκουρτσογιάννης, ένας παλιός μας γνώριμος, που συνεχίζει φέτος με μεγαλύτερη ορμή και ζήτηση το φιλόδοξο έργο του: Να καλύψει τις ανάγκες μεταφορών ανάμεσα στα νησιά του Αιγαίου, αξιοποιώντας τους σημαντικότερους ανέμους, πάνω στους οποίους στηρίζονται τα πλάνα της γαλάζιας βιώσιμης οικονομίας.

Λίγο καιρό πριν, η Aegean Cargo Sailing -έτσι ονομάζεται το εταιρικό σχήμα πίσω από το εγχείρημα του καπετάνιου- ξεκίνησε τη φετινή σεζόν διανύοντας 350 μίλια με σχεδόν μηδενικό αποτύπωμα άνθρακα, «ρίχνοντας» στις ελληνικές θάλασσες το ηλεκτροκίνητο Pelago, το ιδιόκτητο ιστιοπλοϊκό του σχήματος. Μεταφέροντας ελαιόλαδο και ελιές Αμφίσσης, ο γύρος της Πελοποννήσου, έδωσε τη θέση του στον πρώτο για φέτος γύρο του Αιγαίου, με την Ίο, τη Σχοινούσα, τη Σίφνο, την Πάρο και την Τήνο να γίνονται οι επόμενοι σταθμοί για το πλήρωμα της Aegean Cargo Sailing. Οι ανάγκες μεταφοράς, που είδαν το συνολικό τονάζ να διπλασιάζεται συγκριτικά με πέρυσι, υποχρέωσαν τον καπετάνιο, μόλις το Pelago έδεσε στον Άλιμο στα τέλη Μαΐου, να συνεχίσει τη φετινή περιπέτεια με το Marina Star.

«Οι ανάγκες του Αιγαίου είναι πάρα πολλοί τόνοι. Εμείς τώρα ξεκινάμε και ανοίγουμε αγορές που δεν υπήρχαν παλιά. Υπάρχει άλλωστε και το πρόβλημα ότι σήμερα αν θες να στείλεις κρασιά από τη Σκύρο στη Πάτμο, για παράδειγμα, δεν υπάρχει πλοίο που να εξυπηρετεί τη γραμμή αυτή. Εμείς κάνουμε τον γύρο του Αιγαίου και κάθε χρόνο βλέπουμε τα αιτήματα για μεταφορά να διπλασιάζονται» σημειώνει.

Πέρα από τον ρομαντισμό πίσω από το εγχείρημα αυτό, υπάρχει ένα επιχειρηματικό πλάνο που εξυπηρετεί δύο σκοπούς. Αφενός συνιστά το πρώτο εγχείρημα σε ελληνικά ύδατα για την ανάπτυξη δικτύου εμπορικών μεταφορών με σχεδόν μηδενικό αποτύπωμα άνθρακα. Μια προσπάθεια που ξεκίνησε πριν από μία δεκαετία με την «ανταλλαγή» κακάο και καφέ και ευρωπαϊκών κρασιών από τη Λατινική Αμερική και πλέον μετρά δεκάδες εταιρείες που εξυπηρετούν τη ζήτηση της εκλεκτής πελατείας των ακτών του ωκεανού.

Ο άλλος σκοπός εστιάζει στην ανάδειξη των προσεγγμένων και μικρών παραγωγών που γίνονται στα νησιά του Αιγαίου, προσθέτοντας μάλιστα στην αξία των προϊόντων, μιας και με τη μεταφορά τους με πανιά, γίνεται άμεσα αντι-

ληπτή η ιδιαιτερότητα και η σπανιότητά τους.

Το εγχείρημα του καπετάνιου, δεν περιορίζεται όμως στις μεταφορές. Ούτε στις τουριστικές υπηρεσίες που προσφέρει παράλληλα με αυτές, αφού δεκάδες πρόθυμοι Ευρωπαίοι πληρώνουν καλά για να ακολουθήσουν τον Λουκά Γκουρτσογιάννη στις θαλάσσιες διαδρομές του αλλά και για να βοηθήσουν στο φόρτωμα και το ξεφόρτωμα του ιστιοπλοϊκού. Το ταξίδι συνδυάζεται με επισκέψεις στα συνεργαζόμενα αγροκτήματα των νησιών, όπου τόσο το πλήρωμα, όσο και οι τουρίστες που ακολουθούν δοκιμάζουν απευθείας από την πηγή τον ιδιαίτερο γαστρονομικό πλούτο της νησιωτικής Ελλάδας.

Να πουν την ιστορία τους οι μικροί παραγωγοί

Η επιμονή του καπετάνιου Λουκά, γίνεται στη συνέχεια και ένα βήμα για όλες αυτές τις μικρές οικογενειακές μονάδες ώστε αναμορφώσουν το παραγωγικό τους μοντέλο, ερχόμενες σε επαφή με το μοντέλο της παραγωγής με μηδενικές εκπομπές άνθρακα. Και αφού όλος αυτός ο κόπος επενδυθεί, έρχεται ο καιρός ώστε οι μικροί παραγωγοί των νησιών να πουν την ιστο-

Δεκάδες πρόθυμοι Ευρωπαίοι πληρώνουν καλά για να ακολουθήσουν τον Λουκά Γκουρτσογιάννη στις θαλάσσιες διαδρομές του αλλά και για να βοηθήσουν στο φόρτωμα και το ξεφόρτωμα του ιστιοπλοϊκού.

ρία τους, που φτάνει σε εμάς μέσα από τις αφηγήσεις του καπετάνιου. Στην αρχή όλοι τους ήταν λίγο διαστακτικοί με το εγχείρημα, όμως πια κλείνουν σταθερά διαδρομές. Ορισμένους τους γνώρισε στα λιμάνια των νησιών, καθώς ξεφόρτωνε τα λιγοστά κιβώτια που διακινούσε πίσω στο 2018 για να τα μεταφέρει με το ποδήλατό του στα καταστήματα που τον περίμεναν. Από στόμα σε στόμα η φήμη του έφτασε σε όλα τα νησιά του Αιγαίου, που σε πολλές περιπτώσεις δεν έχουν απευθείας γραμμή για να εξυπηρετεί το εμπόριο ανάμεσά τους.

Η Alpha Farm των Λειψών

Ο Ερμής του Αιγαίου δεν άργησε να συναντήσει σε ένα από τα περάσματά του από τους Λειψούς, τον Ιταλό Alessandro Baltissera, ο οποίος λειτουργεί από το 2016 το τυροκομείο Alpha Farm, πέντε λεπτά με τα πόδια από το λιμάνι των Λειψών. Ο Ιταλός επιχειρηματίας ξετρελάθηκε με το νησί όταν βρέθηκε εκεί για διακοπές και πλέον πηγαινοέρχεται διαρκώς στους Λειψούς, όπου εκτρέφει εκτός από κατσίκια και βουβάλια που τρέχουν ελεύθερα σε έναν λόφο πάνω από τη μικρή φάρμα που έστησε, θα μας πει ο κ. Γκουρτσογιάννης.

100% αυξήθηκαν σύμφωνα με τον Λουκά Γκουρτσογιάννη οι μεταφορές με τον άνεμο των προϊόντων μικρών παραγωγών του Αιγαίου



ΤΙ ΕΙΝΑΙ ΟΙ ΚΥΚΛΑΔΕΣ ΧΩΡΙΣ ΤΗ ΦΑΒΑ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΑ ΤΟ ΚΑΤΣΟΥΝΙ ΤΗΣ ΣΧΟΙΝΟΥΣΑΣ;

ΤΟ CANTINA, στο Κάστρο της Σίφνου, έχει εδώ και καιρό αναδειχθεί σε ένα σημείο αναφοράς, αυτού που οι μνημένοι στον κόσμο της γεύσης αποκαλούν «αιφόρο γαστρονομία». Αξιοποιώντας πρώτες ύλες από την τοπική παραγωγή του νησιού, το μενού του εστιατορίου περιορίζεται από την εποχικότητα και την τοπικότητα, που συνεπάγεται ότι αποφεύγονται έτσι οι ενεργόβρες μεταφορικές με βαρύ περιβαλλοντικό αποτύπωμα. Τι είναι οι Κυκλάδες όμως χωρίς τη φάβα και δη την με χαρακτηρισμό φάβα της Σχοινούσας; Αυτό το κενό στο μενού αρκετών τέτοιων καταστημάτων και εστιατορίων που βγαίνουν τελευταία στον αφρό, έρχεται να καλύψει η μεταφορά με τα πανιά. Τουλάχιστον δύο στάσεις κάνει κάθε καλοκαίρι ο καπετάνιος Λουκάς στη Σχοινούσα, όπου γεμίζει το ιστιοπλοϊκό του με την φάβα ποικιλίας Κατσούνι που ο Μανώλης Κωβαίος καλλιεργεί, τρέχοντας χειρωνακτικά τις περισσότερες από τις εργασίες. Την ποικιλία την έσωσε από τύχη, όταν βρήκε ένα πολυκαιρισμένο σακούλι με φάβα, το οποίο δοκιμαστικά έσπειρε έναν Ιανουάριο.

THE Top 50

ΚΟΡΥΦΑΙΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ
ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΤΥΡΙΩΝ



ΕΡΧΕΤΑΙ ΤΟΝ ΟΚΤΩΒΡΙΟ



Αξιοποιώντας τις εξαιρετικές φυσικές συνθήκες των Λειψών και το ποιοτικό ζωικό κεφάλαιο από αγελάδες και βουβάλια η τυροκομική μονάδα της Alpha Farm παράγει εξαιρετικά τυριά σύμφωνα με τη Μαρία Γιαμαίου, υπεύθυνη για την προβολή των προϊόντων της μονάδας.



ΜΙΑ ΓΟΗΤΕΥΤΙΚΗ ΙΣΤΟΡΙΑ ΠΙΣΩ ΑΠΟ ΚΑΘΕ ΠΡΟΪΟΝ

Χαζεύοντας κανείς τον κατάλογο του καπετανίου, συνειδητοποιεί ότι θα μπορούσε να γεμίσει το ψυγείο του αποκλειστικά με προϊόντα από τα μικρά νησιά του Αιγαίου, χωρίς να λείπει τίποτα, εκτός ίσως από φρουτολαχανικά. Από μύρες, κρασί και γαλακτοκομικά μέχρι όσπρια και αρωματικά βότανα, κάθε κωδικός έχει μια ενδιαφέρουσα ιστορία κρυμμένη από πίσω του, όπως θα μάθουμε ρωτώντας γι' αυτά τον Λουκά Γκουρτσογιάννη.

Για παράδειγμα, η οικογένεια Γεωργουλής από τη Χίο, με το τυρί του Τσοπάνη, υποχρεώθηκε να μεταπηδήσει από την κτηνοτροφία στην τυροκόμηση, όταν έφτασε ένας καιρός, πριν από καμιά δε-

κατία, κατά τον οποίο δεν υπήρχε άνθρωπος να αγοράσει το γάλα. «Γενικά η Χίος είναι παρεξηγημένο νησί» μας μεταφέρει από μια συζήτηση που είχε με τη Δέσποινα Γεωργουλή, τη δεύτερη γενιά του τυροκομείου. «Νομίζουν όλοι πως η Χίος είναι μόνο μαστίχα αλλά δεν είναι έτσι» συνεχίζει, για να παρατηρήσει πως η τυροκομική πορεία του νησιού μέσα σε όλα αυτά τα χρόνια είναι πολύ μεγάλη. «Μπορεί να μην έχει βγάλει τυροκομεία αλλά έχει μεγάλη παράδοση στα τυριά, μου είχε πει η Δέσποινα, μιλώντας για το πιο παραδοσιακό τυρί της Χίου».

Το πιο παραδοσιακό τυρί που έχει η Χίος παρασκευάζεται ως εξής: Οι κτηνοτρό-

φοι, ζεσταίνουν ελαφρώς το γάλα, χωρίς να βράσει, ρίχνουν μέσα την πυτιά και μόλις πήξει, το «ταράζουν», το κόβουν δηλαδή και έτοιμο. Το τρώνε φρέσκο ή για να συντηρηθεί το βάζουν στην άλμη.

Σημείο αναφοράς τα τυριά του Αιγαίου

Ιδιαίτερη αναφορά στην τυροκόμηση φαίνεται ότι έχει και η Σκύρος, με τον Μαυρικό Τζάνο, που φαίνεται ότι γνωρίζει τα πάντα για τη γραβιέρα. «Όταν κάναμε γραβιέρα, δεν παίρνονε βούτυρο από το γάλα», θα πει ο καπετανίος. «Μου έλεγε ο Μαυρικός Τζάνος: Άκου να δείς, σε όλα τα τυριά όπως και στο κρέας το παν είναι το λίπος, όταν φάμε ένα



παχύ αρνί λέμε πωπω τι αρνί είναι αυτό, ενώ όταν είναι αδύνατο το αρνί εεε ντάξει φάγαμε ένα αρνί» αφηγείται ο συνομιλητής μας.

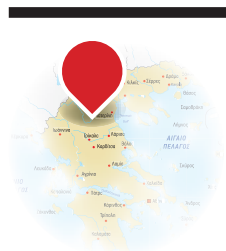
Πέρα από τα τυριά και τα κρασιά του Αφιανέ ή του οινοποιείου Ουσύρα στη Σύρο, στο αμπάρι του Καπετάνιου θα βρει κανείς αρωματικά φυτά από την Χίο και την Ικαρία, μέλι και μύρα επίσης από την Ικαρία. Ιδιαίτερο ενδιαφέρον παρουσιάζουν και παραδοσιακές συνταγές από το «Ντουλάπι της Γιαγιάς» στην Τήνο με αιχμηρά παραδοσιακά παξιμάδια του νησιού και ορεκτικά. Όλα μαγειρεύονται σε κατσαρόλες των 4 κιλών για να μην χάνεται το μέτρο του σπιτικού.

Μέχρι τέλος Αυγούστου ο δεύτερος φετινός γύρος Aegean Cargo Sailing

Φέτος είναι η 5η χρονιά που το ιστιοπλοϊκό θα περάσει από τα νησιά του Αιγαίου. Σε συνολικά 22 λιμάνια θα δέσει

τους επόμενους μήνες το πλήρωμα γι' αυτήν την ιδιαίτερη «ανταλλαγή» γεύσεων ανάμεσα στις μονάδες και τα καταστήματα του πελάγους. Ο δεύτερος γύρος Aegean Cargo Sailing προγραμματίζεται να ξεκινήσει στις 2 Ιουλίου και να διαρκέσει μέχρι το τέλος Αυγούστου.

Η πρωτοβουλία Aegean Cargo Sailing έχει σκοπό να θεμελιώσει σταδιακά, σε μόνιμη βάση και πραγματική κλίμακα, την ιστιοπλοϊκή μεταφορά προϊόντων στο Αιγαίο και ταυτόχρονα να προωθήσει τον ήπιο οικολογικό τουρισμό που επικεντρώνεται στην ιστιοπλοΐα και τον αγροτουρισμό με σχεδόν μηδενικό αποτύπωμα άνθρακα. Μάλιστα, η προσπάθεια αυτή έχει ήδη βραβευθεί στους διαγωνισμούς Green Ideas Greece 2021, Climaccelerator Beyond & Venture Impact Awards για την καινοτομία και την οικολογική δράση των συντελεστών του εγχειρήματος.



Η πρωτοβουλία Aegean Cargo Sailing έχει σκοπό να θεμελιώσει σταδιακά, σε μόνιμη βάση και πραγματική κλίμακα, την ιστιοπλοϊκή μεταφορά προϊόντων στο Αιγαίο και ταυτόχρονα να προωθήσει τον ήπιο οικολογικό τουρισμό που επικεντρώνεται στην ιστιοπλοΐα και τον αγροτουρισμό με σχεδόν μηδενικό αποτύπωμα άνθρακα.

ΑΝΑΚΑΛΥΨΤΕ



Τόνος Αλοννήσου

Η επεξεργασία, το μαγείρεμα και η διατήρηση του τόνου αποτελούν παράδοση της Αλοννήσου. Στο εργαστήριο θαλασσινών γεύσεων Aelima που έφτιαξαν ο Γιώργος Αναγνώστου και η Αμαλία Καλογιάννη, εξελίσσεται η αλοννησιώτικη παράδοση σε μια ατόφια ελληνική γκουρμέ πρόταση.



Τυροκομείο Διασέλι

Τα 400 κατσίκια και ένα μητάτο στα ορεινά της Του γεμάτο με συνταγές τυροκόμησης των παλιών ήταν η κληρονομιά του Δημήτρη Χάρου από την οικογένειά του. Μεγαλωμένος μαζί με τα ζώα της οικογένειας, έμαθε από μικρό παιδί πώς οι κτηνοτρόφοι των Κυκλάδων στραγγίζουν τις ξερολιθιές για γάλα.



Ελαιόλαδο Τομπάζη

Οι πρώτες μανταρινιές στην Ελλάδα φυτεύτηκαν εκεί που βρίσκεται ο ελαιώνας του ναύαρχου Τομπάζη στον Γαλατά. Σήμερα στο ίδιο σημείο ο Αριστοτέλης Παναγιώταρος έχει ξεκινήσει έναν προσωπικό αγώνα εξαγωγών ελαιόλαδου με έναν ελαιώνα περίπου 30 στρεμμάτων.

Β. Εύβοια

ΑΝΑΓΕΝΝΙΕΤΑΙ ΚΑΙ ΠΑΡΑΓΕΙ ΜΕΤΑ ΤΗ ΦΩΤΙΑ ΤΟΥ 2021

Την ευκαιρία να συνομιλήσει με αγρότες, κτηνοτρόφους και μελισσοκόμους της Βόρειας Εύβοιας που επλήγησαν λιγότερο ή περισσότερο από τη φωτιά του 2021 είχε το «Αγρόκτημα», συμμετέχοντας στη δημοσιογραφική αποστολή υπό τον γενικό τίτλο Meet your Makers, που έλαβε χώρα από 3 έως 5 Ιουνίου

ΤΟΥ ΠΕΤΡΟΥ ΓΚΟΓΚΟΥ - ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

Α

κολουθώντας την επαρχιακή οδό Χαλκίδας-Αιδηψού κατά μήκος του Κηρέα ποταμού, στην Κήρινθο ο επισκέπτης συναντά για πρώτη φορά τα καμένα της φωτιάς του 2021. Τελευταία ζώνη πρασίνου, ο κάμπος του χωριού, σπαρμένος φέτος με καλαμπόκια. Αργότερα μάθαμε ότι προορίζονται για ζωοτροφή σε μια πρότυπη κτηνοτροφική μονάδα που εφοδιάζει με βιολογικό κρέας τα αστικά κέντρα. Αφορμή για την επίσκεψη, η πρωτοβουλία του ΣΠΕΛ να αναπτύξει τρία έργα που εντάσσονται στις ευρύτερες δράσεις του εγχειρήματος: «Η Βόρεια Εύβοια ξαναγεννιέται και παράγει».







ΣΤΗΝ ΑΥΛΗ ΤΟΥ ΜΑΝΙΤΑΡΟΠΩΛΕΙΟΥ της εταιρείας Δίρφης ο σεφ Μπάμης Ζερβουδάκης (φωτό εξωφύλλου) ετοίμασε μια γευστική τηγανιά με λεντινούλες και βασιλομανίταρα, στρωμένη σε μπρουσκέτες πολύσπορου ψωμιού, ενώ το γεύμα συνόδευσαν οι μπίρες Septem του Σοφοκλή Παναγιώτου.

Θα μπορούσε να πει κανείς ότι οι κύκλοι της αγροτικής παραγωγής είναι που τραβάνε το κουπί ώστε να περάσουν οι κάτοικοι της Β. Εύβοιας στην επόμενη ημέρα. Ταυτόχρονα, ολόκληρη η χώρα εναποθέτει σε αυτούς τις ελπίδες της για μια χειροπιαστή αναφορά πάνω σε αυτό που αόριστα στις Βρυξέλλες περιγράφουν ως αειφορική αγροτική παραγωγή και ανάπτυξη. Κι αν ο μακρόπνοος «σχδιασμός Μπένου» με τις ζώνες καλλιέργειας και τα πολυλειτουργικά αγροκτήματα βρίσκεται ακόμα στα σπάργανα, ήδη η επιθυμία για αλλαγή έχει ξεκινήσει να δίνει κίνητρα στους πρωταγωνιστές της αγροτικής παραγωγής της περιοχής, που μας μίλησαν στο πλαίσιο αυτού του τριήμερου οδοιπορικού. Πάντως, οι πρακτικές ανάγκες τους, από εξειδίκευση στο πεδίο της εκπαίδευσης μέχρι τις επενδύσεις στον τομέα του εξοπλισμού μηχανημάτων και μεταποίησης, συναντούν τις παρατηρήσεις της SWOT ανάλυσης για τη Μελέτη για την Αγροδιατροφή που έτρεξε με αφορμή το συνολικό project αναγέννησης της Β. Εύβοιας.

Ζωντανά χωριά λοιπόν είναι το βασικό κίνητρο των κατοίκων. Η μεθοδολογία που ήδη ακολουθούν θέλει συμπράξεις με όχημα την αγροτική παραγωγή, επενδύσεις σε αγροτικό εξοπλισμό για καλλιέργεια και με-

ταποίηση, καθώς και μια πιο ώριμη και μεθοδική προσέγγιση αγορών που πληρώνουν με μεγάλη προθυμία την προστιθέμενη αξία των προϊόντων που παράγουν στα χωράφια, τους ελαιώνες, τα αμπέλια και τους οπωρώνες της περιοχής.

Πρόκειται για τους ίδιους ανθρώπους που έσπευσαν εκείνον τον φλεγόμενο Αύγουστο με τα τρακτέρ τους να σταματήσουν τις φλόγες που έκαιγαν για 25 μέρες. Αυτό το κοινό βιώμα, που είδε το τοπίο της Β. Εύβοιας να αλλοιώνεται και να αποκτά δυστοπικό προφίλ, άλλαξε τους ανθρώπους, τους έφερε πιο κοντά, κάτι που διευκολύνει πλέον τη μεταξύ τους συνεργασία, όπως πολλοί παραδέχτηκαν.

Η «κάθοδος» στην Αθήνα και το πλούσιο καλάθι προϊόντων

Στο πλαίσιο της προσπάθειας ανάδειξης των προϊόντων και των προσπαθειών τους, ο ΣΠΕΛ, βρίσκεται πίσω από μια έκθεση με πορτρέτα των παραγωγών αυτών, τραβηγμένα από τον φωτογράφο Γιώργο Ζαρζώνη, ενώ δρομολογεί για τα Χριστούγεννα την «κάθοδο» των παραγωγών της Βόρειας Εύβοιας στην Αθήνα, για μια έκθεση τροφίμων στο μετρό του Συντάγματος, όπου θα έχουν τη δυνατότητα να διαθέσουν απευθείας τα προϊόντα τους στους καταναλωτές της πόλης.

Σύκο, ελιά, μέλι μαζί με ιδιαίτερα γαλακτοκομικά προϊόντα και κρέας από ζώα ταϊσμένα με ντόπιες ζωοτροφές γίνονται οι αιχμές στα χέρια των παραγωγών της Βόρειας Εύβοιας. Το καλάθι συμπληρώνουν προϊόντα από μικρούς μεταποιητές με εργαστήρια που παντρεύουν την τοπική αγροτική παραγωγή με πρώ-



ΣΥΜΠΡΑΞΗ κτηνοτρόφων, αγροτών και παραγωγών πρώτης μεταποίησης για την ανάπτυξη της Βόρειας Εύβοιας σε ζωοτροφές είναι ο στόχος που θέτει ο Μινάς Χάλαρης για την επομένη των πυρκαγιών.

Ο ΣΠΕΛ υποστηρίζει μια έκθεση με τα πορτρέτα των παραγωγών της Βόρειας Εύβοιας φωτογραφημένα από τον Γιώργο Ζαρζώνη



τες ύλες από άλλες γειτονιές της χώρας για δημιουργίες που διατηρούν στο σύγχρονο γαστρονομικό προφίλ, γεύσεις και συνήθειες που έφεραν στο νησί οι κατατρεγμένοι Μικρασιάτες πρόσφυγες στις αρχές του περασμένου αιώνα.

Σύμπραξη κτηνοτρόφων κι αγροτών για το βιολογικό στοίχημα
Ο Μηνάς Χάλαρης, από τους Ευβοιότοπους, είχε από τον περασμένο Σεπτέμβριο μπει στο πνεύμα της αναγέννησης. Το brand του, εκτιμά, θα μπορούσε να στηρίξει μια ανανέωση του παραγωγικού μοντέλου της περιοχής, ενώ αναμένει και τις εξελίξεις γύρω από τη δημιουργία μιας αγροτικής σχολής στην Ιστιαία. Ήδη συνεργάζεται με δυναμικούς αγρότες που

καλλιεργούν χιλιάδες στρέμματα για ζωοτροφές. «Θέλουμε να προσελκύσουμε στην περιοχή και άλλους παραγωγούς, για παραγωγή ζωοτροφών, κτηνοτρόφους για να αυξήσουμε τη δυναμική αλλά και μεταποιητές για να αναλάβουν έστω το κομμάτι της πρώτης μεταποίησης». Ο αισιόδοξος και πολυπράγμονας κτηνοτρόφος, αναφέρθηκε στην καταστροφή μονάχα για να πει πως «ευτυχώς δεν έχασα κανένα ζώο. Χάρη σε αυτό, δεν μας κατέβαλε η πυρκαγιά ψυχολογικά».

Το σμυρνέικο σύκο που δίνει ζωή σε επτά χωριά
«Ζήτημα να έχουν φύγει πέντε άτομα από το χωριό, και αυτοί για να γίνουν γιατροί» θα πει ο Δημήτρης Στολί-



Από Αγία Άννα, Αιδηψό
Πολλές στροφές και τοπίο καμμένο. Σε κάθε στάση του οδοιπορικού όμως, παραγωγοί που δεν το βάζουν κάτω, αποδεικνύουν πως το τραύμα της πυρκαγιάς κλείνει πιο εύκολα όταν σκύβεις πάνω από τη γη

ΓΕΥΣΕΙΣ

— αιό —
Β. Εύβοια

Και τι δεν δοκιμάσαμε:

ΜΕΛΙ ΠΕΥΚΟΥ
από τον Χρήστο Κεντήρη

ΘΥΜΑΡΙΣΙΟ ΜΕΛΙ
από το Melissospito
του Δημήτρη Παπαϊωάννου

ΜΕΛΙ ΕΛΑΤΟ, ΕΛΑΤΟ-ΚΑΣΤΑΝΙΑ
από τον Στέλιο Φώτου

ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΔΙΡΦΙΣ
του καλλιεργητή
Λευτέρη Λαχουβάρη

ΤΗΓΑΝΟΨΩΜΟ ΚΑΙ ΤΥΡΟΠΙΤΑΡΑ
του Κώστα Παπαμήτσου

ΦΑΚΕΣ, ΡΕΒΙΘΙΑ ΚΑΙ ΧΑΜΟΦ
του Αντώνη Λάμπρου

ΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΚΡΕΑΤΙΚΑ
Ευβοιότοποι
της οικογένειας Χάλαρη

ΣΥΜΑΡΙΚΑ LASANON
της Στέλλας Ιμπριζή

ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ ΣΥΚΟΜΕΛΟ
ΚΑΙ ΡΙΤΣΕΛΙ
της Οικογένειας Μοσχοδία

CHUTNEYS
του Θανάση Κουτσογιωργάκη

ΑΛΙΠΑΣΤΑ NORTH ENIA
του Στάθη και του Δημήτρη
Φιλάρτου

ΑΠΟΞΗΡΑΜΕΝΑ ΣΥΚΑ
ΚΑΙ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΕΣ
ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΕΣ
με βάση το σύκο του ΑΣΤαζιάρχη

ΓΚΟΥΡΜΕ ΜΕΖΕΔΕΣ
ΚΑΙ ΟΡΕΚΤΙΚΑ
από την Kentris
Greek Gourmet Foods

ΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΕΛΙΕΣ
από τον Ελαιοκομικό
Συνεταιρισμό Ροβιών

Ήπια:

ΚΡΑΣΙ
«Ταμα» ερυθρό 2020,
«Βραδυσάνο», «Ταμα» λευκό 2021
του οινοποιοῦ Κώστα Βρυνιώτη

ΜΠΥΡΕΣ
Septem Friday's Pale Ale,
Septem Saturday's Porter,
Septem 8H ΜΕΡΑ IPA και Septem
Thursday's Red Ale και από τον
Σοφοκλή Παναγιώτου

ΑΠΟΣΤΑΓΜΑ ΔΙΗΜΕΡΟΥ
του Δημήτρη Στολίδη

και για το detox

ΧΥΜΟ ΡΟΔΙ
«Σταγόνες»



Ο ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΣΤΟΛΙΔΗΣ, πρόεδρος του ΑΣ Ταξιάρχη, έχει μεγάλα πλάνα για την αναβάθμιση του σύκου της περιοχής. Στην ταβέρνα Αφίλος, που τον συναντήσαμε μας τράταρε από το τσίπουρό του.



δης, πρόεδρος του ΑΣ Ταξιάρχη, που μετρά σχεδόν 100 χρόνια παρουσίας με ιδιαίτερη αναφορά στο σύκο, που έφεραν οι πρόσφυγες από τη Μικρά Ασία, αφού τα εδάφη και το κλίμα της περιοχής, θύμιζαν εκείνα των τόπων, όπου ευδοκίμωσε η καλλιέργεια. «Το σύκο μας κρατάει εδώ» εξηγεί ο αεικίνητος συνεταιριστής, που φιλοδοξεί να αναβαθμίσει την παρουσία του προϊόντος στο ράφι. Νέα μηχανήματα για καινοτόμες συσκευασίες που τραβάνε το τελικό προϊόν μακριά από την τετριμμένη πλέον συσκευασία με τη χρυσή κορδέλα βρίσκονται στο πλάνο του κ. Στολίδη, ο οποίος φιλοδοξεί τα επόμενα χρόνια να πουλά την παραγωγή των συνεταιριστών ανά τεμάχιο σύκου. «Να πηγαίνει ο άλλος και να αγοράζει ένα σύκο, όπως θα έπαιρνε μια μικρή σοκολάτα. Κάτι τέτοιο θα ανέβαζε την τιμή στα 20 ευρώ από τα 3,20 με 3,50 που παίζει σήμερα» εξηγεί. Ήδη εξετάζει μηχανήματα που θα μπορούσαν να υποστηρίξουν το εγχείρημα.

Ένα τυροκομείο για 50 οικογένειες Βουτυρένια Φέτα, γλυκιά Γραβιέρα αλλά και πικάντικη με μπούκοβο και



Η Βόρεια Εύβοια φιλοξενούσε κάποτε 900.000 κυψέλες από όλη τη χώρα, αφού το πεύκο της Εύβοιας έδινε μια μοναδική αίσθηση στο μέλι. Για καλή τους τύχη, αρκετοί δεν πρόλαβαν να μεταφέρουν στο νησί τα μελίσιμα τους το 2021, με το πλήγμα να εστιάζει κυρίως στους ντόπιους έμπειρους μελισσοκόμους.

λιαστή ντομάτα έφερε στο τραπέζι των δημοσιογράφων ο νεαρός τυροκόμος Κώστας Κυριακάκης, που έμαθε την τέχνη από τον παππού του. Τρίτη γενιά πλέον, ο Κώστας, συνεχίζει τη λειτουργία του τυροκομείου στους Ωρεούς και επεξεργάζεται 2,5 με 3 τόνους γάλακτος την ημέρα, το οποίο παραλαμβάνει από 50 κτηνοτρόφους με ζωικό κεφάλαιο που κυμαίνεται από 50 μέχρι 250 ζώα έκαστος. Μάλιστα, για αρκετά από τα τυριά, φτιάχνει τη δική του πυτιά, εξασφαλίζοντας ένα ζωντανό και πικάντικο χαρακτήρα που δύσκολα συναντά κανείς σε βιομηχανικά τυροκομεία.

Μέλι με vintages, όπως το κρασί

Την έννοια του vintage στο μέλι θέλει να εισάγει ο «μελισσοτρόφος» Χρήστος Κεντρής, που εξηγεί ότι αφού κάθε χρονιά είναι διαφορετική από άποψη καιρικών συνθηκών, είναι λογικό και το μέλι να διαφέρει, ακόμα κι αν η κυψέλη τοποθετείται στο ίδιο σημείο. «Μέλια εσοδείας, όπως στο κρασί θα άξιζε να ενταχθούν στις ετικέτες» ανέφερε. Από 600 μελίσιμα που φρόντιζε μέχρι περυσί τον Ιούνιο, έκλεισε το 2021 με

200. «Έχασα 400. Τα μισά κάπκαν και τα άλλα μισά τα εγκατέλειψαν οι μέλισσες» περιγράφει. Ωστόσο φέτος η φύση αντέδρασε και οι ευνοϊκές συνθήκες του επέτρεψαν να φθάσει τα μελίσιμα του πάλι στα 400.

Κοινό χόμπι η... ταλαιπωρία με τα προϊόντα ροδιού

Τέσσερις συνεταιριχοί με μια παραγωγή 30 έως 40 τόνων ρόδι το χρόνο, διακινούν δύο προϊόντα ροδιού με έμπνευση και αρχές που διαφέρουν από το συνηθισμένο. Την ιστορία τους περιγράφει ο Νίκος Γλωσσιώτης, ένας εκ των συνεταιριστών, κοινός παρονομαστής των οποίων είναι η εγκατάλειψη των πόλεων στις οποίες ζούσαν για να εγκατασταθούν στη Β. Εύβοια, πριν από μια δεκαετία. Μέσα σε αυτό το διάστημα, ίδρυσαν μια Κοιν.Σεπ, εισήγαγαν την τεχνική της φυσικής δόμησης και ταυτόχρονα βρήκαν τρόπο να αποδεσμεύσουν την παραγωγή τους από τις πιέσεις των εμπόρων. «Όταν έχει έξοδα 50 λεπτά, δεν μπορείς να δίνεις το ρόδι για 15 λεπτά» θα πει ο Νίκος, που με αφορμή αυτό, ξεκίνησαν να στήνουν μια μονάδα μεταποι-

THE Top 50

ΚΟΡΥΦΑΙΕΣ ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ
ΟΙΝΙΚΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ



ΕΡΧΕΤΑΙ ΤΟΝ ΔΕΚΕΜΒΡΙΟ



πος που μετατρέπει σε καθαρισμένο σπυρί την πρώτη ποιότητα και κατεψυγμένο χυμό τα χτυπημένα ρόδια. «Δεν είναι προϊόν για το σουπερ μάρκετ. Πήγαμε αμέσως σε μικρά μαγαζιά και καφετέριες για να πετύχουμε τη μεγαλύτερη δυνατή τιμή. Δεν αξίζει να ανταγωνιστείς στο 5λεπτο του ευρώ για μια θέση στο ράφι» σχολιάζει, εξηγώντας ότι αν και με ούτε 30 στρέμματα, ζουν από το εγχείρημα τέσσερις οικογένειες.

Ταιριάσματα με θέα

Θύμιζε τη λίμνη Κόμο η θέα από Οινοποιείο Βρυνιώτη στα Γιάλτρα, έξω από την Αιδηψό, όταν αργά το απόγευμα της Κυριακής 5 Ιουνίου, η τελευταία «αποστολή» του οδοιπορικού κατέφθασε στο wine bar του οινοποιείου που έφερε ξανά στην επιφάνεια την ποικιλία Βραδυανό. Ο εντυπωσιακός χώ-

ρος φιλοξένησε και τις gourmet δημιουργίες του Γιώργου Κεντρή αλλά και τα εμπνευσμένα chutneys του Θανάση Κουτσογιωργάκη και τα τυριά του Κώστα Κυριακάκη, με τη συνοδεία των κρασιών του Κώστα Βρυνιώτη, σε μια ακόμα απόδειξη ότι προϊόντα από τον ίδιο τόπο ταιριάζουν μεταξύ τους.

Ευκαιρία να σπάσει η μονοκαλλιέργεια

Στον Ξενώνα Ελαιώνας, στην καρδιά του ελαιώνα των Ροβιών, συναντήσαμε τον Στέφανο Βαλλή, ο οποίος αν και δήλωνε πως ακόμα δεν έχει συνέλθει από την καταστροφή της πυρκαγιάς, επεξεργάζεται τις κινήσεις που χρειάζεται να γίνουν στην περιοχή, λαμβάνοντας υπόψη και την ανθεκτικότητα των ποικιλιών ελιάς στο κλίμα που μεταβάλλεται. Η ζημιά στον ελαιώνα ήταν μεγάλη και ξεπερνά τις 2.000 ρί-

ΟΙ ΣΤΑΓΟΝΕΣ είναι ίσως το μεγαλύτερο ρίσκο που πήραν οι παραγωγοί πίσω από την ομώνυμη Κοιν.Σ.επ, αφού οι 4 συνεργάτες άφησαν πίσω τη ζωή στην πόλη για να βρεθούν από τύχη να ασχολούνται με το ρόδι.

ζες με ελιές. Ο Αύγουστος θα δείξει κατά πόσο μπορούν να επιβιώσουν τα αιωνόβια δέντρα που τραυματίστηκαν, αφού οι καύσωνες των προηγούμενων ημερών έδειξαν πως τα δέντρα που ξαναπέταξαν κλαδιά, είναι ιδιαίτερα ευαίσθητα στις υψηλές θερμοκρασίες. «Ίσως» -θα πει- «είναι μια ευκαιρία να σπάσει η μονοκαλλιέργεια», αν και οι Ροβιές έχουν ταυτιστεί με τον περίφημο ελαιώνα τους. Ο ελαιοτουρισμός πάντως δείχνει να αποτελεί μια δημιουργική διέξοδο, με την περιοχή να βρίσκεται άλλωστε στην τουριστική ζώνη που οριοθετεί το σχέδιο Μπένου.

ΤΟ ΟΔΟΙΠΟΡΙΚΟ πλαισιώθηκε από έκθεση φωτογραφίας με τα πορτρέτα των παραγωγών της Β. Εύβοιας, τραβηγμένα από τον φωτογράφο Γιώργο Ζαρζώνη. Το όλο εγχείρημα υποστήριξε ο ΣΠΕΛ, με τη Φωτεινή Γιαννακοπούλου, γενική διευθύντρια του Συνδέσμου, να αναφέρει ότι το επόμενο σκέλος περιλαμβάνει έκθεση τροφίμων στο μετρό του Συντάγματος.





© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ



ΠΡΩΤΑΓΩΝΙΣΤΕΣ ΟΙ ΜΙΚΡΟΙ ΠΑΡΑΓΩΓΟΙ ΜΕ ΚΑΛΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΑΕΙΦΟΡΙΑΣ

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΠΕΤΡΟΣ ΓΚΟΓΚΟΣ
& ΓΙΩΡΓΟΣ ΛΑΜΠΙΡΗΣ

Παράγουν, μεταποιοούν και διαθέτουν στον τελικό καταναλωτή το προϊόν τους ενώ όλη η επιχειρηματική πρωτοβουλία τους χαρακτηρίζεται από καλές πρακτικές και μια σύγχρονη αντίληψη για την ανάπτυξη του κλάδου. Πρόσωπα και πρωτοβουλίες που αποτυπώνουν το δυναμικό προφίλ της ελληνικής υπαίθρου που επενδύει σε ένα οικοσύστημα αειφορίας για τον άνθρωπο, την πρωτογενή παραγωγή και το περιβάλλον.



ASKADA FARM

ΤΟ ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ ΠΟΠ ΣΥΚΟ ΚΥΜΗΣ

Δίνει ζωή σε μια σειρά delicatessen προϊόντων που ταξιδεύουν σε διεθνείς αγορές

ΤΟΥ ΠΕΤΡΟΥ ΓΚΟΓΚΟΥ

Μια επιχείρηση που στηρίζεται στην παραδοσιακή τεχνογνωσία της αποξήρασης των περίφημων σύκων Κύμης και αξιοποιεί τα βιολογικά προϊόντα του κτήματος της Ευαγγελίας Μύταλα και του Στάθη Μηλιώτη είναι η Askada Farm. Οι προσπάθειες των ανθρώπων της εταιρείας, που ξεκίνησαν το 2013, έχουν εστιάσει στην αλλαγή της φιλοσοφίας της συσκευασίας του τόσο θρεπτικού και πάνω απ' όλα παραδοσιακού προϊόντος σε συνδυασμό με την εφαρμογή στον σκευώνα βιολογικών πρακτικών καλλιέργειας. Συγκεκριμένα από το 2011 είχαν πάρει την απόφαση να κάνουν κάτι δικό τους, εγκαταλείποντας το μεγαλύτερο αστικό κέντρο της Εύβοιας και τις δουλειές τους προς την αναζήτηση μιας καλύτερης ποιότητας ζωής. Έτσι, αγοράζοντας 25 στρέμματα με 500

συκιές στην Κύμη έχουν βάλει μπροστά τα σχέδιά τους για τη δημιουργία μιας καθετοποιημένης εκμετάλλευσης.

«Η πρώτη συγκομιδή έγινε το 2013 και τότε βγήκε μια γκάμα προϊόντων που στον πυρήνα της έχει το ΠΟΠ Σύκο Κύμης» αναφέρει ο Στάθης Μηλιώτης, ο οποίος έχοντας σπουδάσει Στατιστική δούλεψε παλιότερα ως logistics manager. Ιδιαίτερες δυσκολίες δεν αντιμετώπισαν θα μας πει, εξηγώντας: «Το σύκο Κύμης είναι ένα προϊόν το οποίο έχει απήχηση στον κόσμο κι αυτό που θέλαμε είναι το σύκο να μην είναι σε μια συσκευασία κλασική. Να του δώσουμε σύγχρονα χαρακτηριστικά σε ένα κουτί που διακινείται εύκολα και είναι ελκυστικό στον καταναλωτή», αναφέρει ο ίδιος. Έτσι, τα τελικά προϊόντα μπαίνουν σε καλαίσθητες συσκευασίες, που αποτελούν δημιουργία

της κυρίας Μύταλα, προτού καταλήξουν στα ράφια των delicatessen και των καταστημάτων με βιολογικά προϊόντα στην Ελλάδα και στο εξωτερικό.

Ιδιόκτητο τυποποιτήριο

Η εταιρεία πρόσφατα ολοκλήρωσε τη διαδικασία καθετοποίησής της δημιουργώντας το δικό της τυποποιτήριο ενώ το αγρόκτημα είναι πλέον επισκέψιμο.

«Δίνουμε βάση σε αυτό το κομμάτι γιατί ο μεγαλύτερος όγκος πωλήσεων στα δικά μας προϊόντα αφορά τις αγορές delicatessen. Οι καταναλωτές αυτοί όμως είναι ψαγμένοι και θέλουν να ξέρουν περισσότερα. Θέλουμε να είμαστε σε θέση να τους προσφέρουμε όλη την προσέγγισή μας που αφορά το σύνολο της αλυσίδας παραγωγής των προϊόντων μας», εξηγεί ο ίδιος.



2



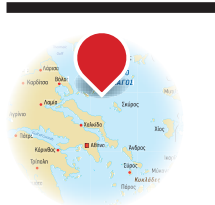
3



4



5



Κύμη Εύβοιας

Σε έναν τόπο όπου η εναλλαγή μεταξύ του αιγαιοπελαγίτικου τοπίου και της ορεινής ομορφιάς των Κοτύλαιων προσφέρει ξεχωριστά χαρακτηριστικά, βρίσκεται η Κύμη και τα παραδοσιακά χωριά της.

«Να δώσουμε στο κλασικό σύκο Κύμης σύγχρονη μορφή σε μια συσκευασία που είναι ελκυστική για τον καταναλωτή»



6



1
Τα βιολογικά σύκα Κύμης Εύβοιας του κτίματος της Ευαγγελίας Μύταλα και του Στάθη Μπλιώτη αξιοποιεί η Askada Farm.

2
Αν και οι άνθρωποι της Askada Farms ξεκίνησαν από έναν συκεώνα 25 στρεμμάτων, σήμερα η εκμετάλλευσή έχει αυξηθεί στα 50 στρέμματα.

3
Σύμφωνα με τους ανθρώπους της Askada Farm, που επένδυσαν στη νέα φιλοσοφία της συσκευασίας των αποξηραμένων σύκων, ο παραδοσιακός τρόπος με την πλαστική συσκευασία και τη χρυσή κορδέλα αδικεί το προϊόν.

4 & 5
Όλα τα προϊόντα με βάση το ΠΟΠ Σύκο Κύμης διακινούνται σε καλαίσθητες συσκευασίες που αποτελούν δημιουργία της Ευαγγελίας Μύταλα.

6
Εκκύλισμα από προσεκτικά επιλεγμένα βιολογικά αποξηραμένα σύκα, χωρίς προσθήκη γλυκαντικών ή συντηρητικών, αλλά με πλούσια γεύση σύκου, αποτελεί το Βιολογικό Συκόμελο.



ΣΕ ΕΞΕΛΙΞΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ ΓΙΑ ΒΙΟΛΟΓΙΚΑ

ΤΟ ΚΤΗΜΑ των Brothers in Farms έχει συνολική έκταση 100 στρμ., καλλιεργούνται αρκετά διαφορετικά αγαθά, χειμερινά και θερινά φρούτα και λαχανικά, περιορισμένης παραγωγής όπως ενώ παράγεται και εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο. Η επιχείρηση εκτός από υπαίθριες καλλιέργειες διαθέτει και στεγασμένες θερμοκηπιακές εγκαταστάσεις και το σύνολο της συγκομιδής προέρχεται από ιδιοπαραγωγή. Αυτή την περίοδο βρίσκεται σε εξέλιξη η διαδικασία πιστοποίησης βιολογικών προϊόντων για καρπούζι, iceberg, μαρούλι, μπρόκολο και πατάτες.



BROTHERS IN FARMS

ΑΠΟ ΤΙΣ ΜΟΥΣΙΚΕΣ ΣΚΗΝΕΣ ΣΤΑ ΦΡΟΥΤΑ ΚΑΙ ΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΤΗΣ ΚΥΠΑΡΙΣΣΙΑΣ

ΤΟΥ ΓΙΩΡΓΟΥ ΛΑΜΠΙΡΗ

Η αναζήτηση μίας διαφορετικής ζωής έφερε δύο αδέρφια, τον Νίκο και τον Πάνο Αδαμόπουλο, πίσω στην πατρογονική γη της Κυπαρισσίας. Αμφότεροι προερχόμενοι από επαγγελματικά λύκεια, είχαν επιλέξει να δραστηριοποιηθούν στη μουσική, παίζοντας ντραμς. Ο μικρότερος, ο Νίκος, συνεχίζει ακόμα και σήμερα συμμετέχοντας σε μεγάλες σκηνές, ενώ υπηρετεί ταυτόχρονα στον τομέα των πωλήσεων και του μάρκετινγκ την οικογενειακή επιχείρηση που δημιούργησαν με τον αδελφό του Πάνο πριν από 11 χρόνια.

Με τη βοήθεια της γιαγιάς

«Η προσπάθεια ξεκίνησε από τη στιγμή που είδαμε ότι η Αθήνα αποτελεί μία νεκρή πόλη για κάποιον που θα ήθελε να δραστηριοποιηθεί επαγγελματικά εκεί. Έτσι, έγινε μία προσπάθεια με τη βοήθεια της γιαγιάς μου για να εγκλιματιστώ με τις συνθήκες του πρωτογενούς τομέα. Είχα ήδη αποκομίσει εμπειρία, δουλεύοντας για χρόνια μαζί με τον παππού μου, ο οποίος καλλιεργούσε καρπούζι και πατάτα από τη δεκαετία του '70», αφηγείται ο Πάνος Αδαμόπουλος.





Brothers in Farms στην Κυπαρισσία

Ο πρότερος βίος που είχαν και τα δύο αδέρφια στη μουσική και κυρίως τα ακούσματα που είχε ο Νίκος (δεξιά) από το ροκ συγκρότημα των Dire Straits, τον οδήγησαν να ονομάσει την εταιρεία «Brothers in Farms».

Έμπνευση από τους Dire Straits

Ο πρότερος βίος στη μουσική και κυρίως τα ακούσματα που είχε ο Νίκος από το συγκρότημα των Dire Straits, τον οδήγησαν να ονομάσει την εταιρεία «Brothers in Farms», από το άλμπουμ Brothers in Arms. Στην πορεία οι Brothers in Farms, επέλεξαν να αποτραβηχτούν από συνεργασίες που είχαν με μεγάλες επιχειρήσεις επεξεργασίας λαχανικών αλλά και με αλυσίδες σούπερ μάρκετ στην Ελλάδα, επικεντρώνοντας το ενδιαφέρον τους στις εξαγωγές. Έγινε ένα πρώτο βήμα με την εξαγωγή iceberg στην Ολλανδία, καρπουζιού στη Γερμανία και πρόσφατα ίδρυσαν θυγατρική στο Ηνωμένο Βασίλειο, μέσω της οποίας θα προχωρήσουν στην εξαγωγή νωπών λαχανικών στη βρετανική αγορά σε επιλεγμένη επιχείρηση με delicatessen προϊόντα.

Κουτιά με φρέσκα λαχανικά

Μέσα στο 2021 τα δύο αδέρφια δημιούργησαν κουτιά με φρέσκα λαχανικά, τα οποία συγκομίζονται το Σαββατοκύριακο και αποστέλλονται στους αποδέκτες, σε πρώτη φάση στο λεκανοπέδιο Αττικής, κάθε Δευτέρα. «Αυτό που προσφέρουμε στα συγκεκριμένα κουτιά είναι η δυνατότητα να καταναλώσει κάποιος προϊόντα μίας ημέρας συγκομιδής όπως μπρόκολο, μαρούλι, κολοκυθάκια, ντομάτες».



Παναγιώτης (αριστερά) και Σταύρος Αλεξάκης



ΣΤΟ ΤΡΙΚΟΡΦΟ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ ΟΣΠΡΙΑ ΑΠΟ ΚΑΛΟ ΧΩΡΑΦΙ

Αν και σπούδασαν Πληροφορική τα αδέρφια Αλεξάκη πήγαν την οικογενειακή εκμετάλλευση ένα βήμα παρακάτω, συσκευάζοντας και εξάγοντας τα όσπριά τους

ΤΟΥ ΠΕΤΡΟΥ ΓΚΟΓΚΟΥ



Τρίλοφος Θεσσαλονίκης
Τα αδέρφια Παναγιώτης και Σταύρος Αλεξάκης καλλιεργούν όσπρια και σιτηρά χωρισμένα στη μέση και εναλλάσσοντας τις καλλιέργειες.



horafi
GRAINS & PULSES

Όταν ο Παναγιώτης Αλεξάκης πήρε απόφαση να πάει ένα βήμα παρακάτω την οικογενειακή αγροτική επιχείρηση έπιασε μια βαλίτσα, τη γέμισε με δείγματα από ρεβίθια, φασόλια και φακές και κατευθύνθηκε προς το αεροδρόμιο της Θεσσαλονίκης. Ταξίδεψε στην Κεντρική Ευρώπη και άφηνε δείγματα σε μαγαζιά delicatessen. Αρκετοί ενδιαφέρθηκαν και έτσι ξεκίνησε η πορεία του brand οσπρίων που εμπνεύστηκε μαζί με τον 25χρονο αδερφό του Σταύρο, Horafi. Αυτό έγινε το 2018 και με συνοπτικές διαδικασίες οι αγορές σε Ολλανδία, Σουηδία και Αυστρία διαμόρφωναν το 100% του τζίρου της εταιρείας, η οποία αποφάσισε να ανοιχτεί και στην εγχώρια αγορά, που ανταποκρίθηκε στην προσπάθεια καταλαμβάνοντας γρήγορο 50% του τζίρου. Ένα πράγμα έλειπε από τη στιγμή που πάρθηκε η απόφαση για καθετοποίηση, ήταν το συσκευαστήριο. «Μια επένδυση 10.000 ευρώ, είναι αρκετή για να ξεκινήσεις ένα συσκευαστήριο» αναφέρει ο Παναγιώτης Αλεξάκης.

Οι δύο νεαροί πήραν τη σκυτάλη από τον αγρότη πατέρα τους, ο οποίος καλλιεργούσε στον Τρίλοφο Θεσσαλονίκης τη γη που είχε παραλάβει από τον δικό του πατέρα. Πλέ-

ον καλλιεργούν 700 στρέμματα με όσπρια και σιτηρά, χωρισμένα στη μέση και εναλλάσσοντας τις καλλιέργειες. Το προϊόν με τη μεγαλύτερη ζήτηση είναι το ρεβίθι, το οποίο μεταποιούν, παράγοντας ρεβιθόλευρο. Από τους 5 τόνους που ήταν η παραγωγή στο ξεκίνημα της προσπάθειας, τώρα έχουν φτάσει τους 30 τόνους, ενώ κάθε χρόνο αυξάνουν τις εκτάσεις τους.

Αν και τα δύο αδέρφια σπούδασαν Πληροφορική, αποφάσισαν με ευκολία να συνεχίσουν την οικογενειακή παράδοση. Οι δύο τους έχουν αναλάβει όλες τις εργασίες, προσπαθώντας όσο το δυνατόν περισσότερο να ξεκουράζουν τον πατέρα τους. «Ψάχνουμε συνέχεια διεξόδους και νέους πελάτες. Δίνουμε κυρίως έμφαση σε delicatessen αλλά και εστιατόρια, ειδικά αυτά που πουλάνε φαλάφελ» συμπληρώνει ο παραγωγός, εξηγώντας πως προσπαθούν να εκμεταλλευτούν την τάση που έχει διαμορφωθεί τα τελευταία χρόνια γύρω από τα όσπρια και ειδικά τα ρεβίθια. Πέρα από τις αγορές της E.E, ο στόχος των αδερφών Αλεξάκη είναι η M. Ανατολή και τα Αραβικά Εμιράτα, χώρες που παραδοσιακά το ρεβίθι βρίσκεται στο επίκεντρο της διατροφικής κουλτούρας.

Ο ΠΑΡΜΕΝΙΩΝ ΓΑΤΟΣ ΞΕΡΕΙ ΚΑΛΑ ΤΗΝ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΣΟΥΣΑΜΙΟΥ

Με 100 στρέμματα στην Κοκκινιά Μαγνησίας και χειρωνακτικό το μεγαλύτερο μέρος της παραγωγής

ΤΟΥ ΓΙΩΡΓΟΥ ΛΑΜΠΙΡΗ

Προερχόμενος από αμιγώς αγροτική οικογένεια με δραστηριότητα στην κτηνοτροφία και αργότερα στο βαμβάκι και τα σιτηρά, ο Παρμενίων Γάτος γοητεύτηκε από το σουσάμι και την καλλιέργειά του και αποφάσισε να μεταφέρει τη δημιουργική του διάθεση στη γη της Κοκκινιάς Μαγνησίας, ιδρύοντας την εταιρεία παραγωγής σουσαμιού και εμπορίας ταχινιού Θύσανος Βιολογικό Αγρόκτημα. Διοχέτευσε όλο του το ενδιαφέρον και την ενέργεια, προκειμένου να αφοσιωθεί σε μία επίπονη και παραγνωρισμένη στην Ελλάδα καλλιέργεια, με το σύνολο της παραγωγής του, που βγαίνει από

περίπου 100 στρέμματα γης, να είναι βιολογική. Επίπονη θα τη χαρακτήριζε κανείς κυρίως γιατί το μεγαλύτερο μέρος της παραγωγικής διαδικασίας και της συγκομιδής γίνεται χειρωνακτικά. Και παραγνωρισμένη, διότι είναι μία ευρύτερα άγνωστη καλλιέργεια για τα ελληνικά αγροτικά δεδομένα, ενώ το σουσάμι ως πρώτη ύλη δεν πληρώνεται όσο αξίζει, παραδέχεται και ο ίδιος. Το μεγαλύτερο μέρος της παραγωγής σουσαμιού μεταποιείται σε ταχίни, ενώ ελάχιστες ποσότητες διοχετεύονται αυτούσιες στην εγχώρια αγορά.

«Πρόκειται για μία ξεχασμένη καλλιέργεια, με την οποία ασχολούνται ελάχιστοι

αυτή τη στιγμή στη χώρα μας. Η δυσκολία εντοπίζεται στο γεγονός ότι η συγκομιδή της δεν γίνεται με αλωνιστικές μηχανές. Έτσι, χρησιμοποιούμε την παραδοσιακή μέθοδο συγκομιδής κατά την οποία κόβουμε τα φυτά όταν είναι κλωρά, πριν ξεραθεί ο σπόρος και πέσει στο έδαφος. Στη συνέχεια τα κάνουμε δεμάτια και τα αποθέτουμε στο κωράφι να στεγνώσουν, ώστε όταν ανοίξουν οι κάψες να μην πέσει ο σπόρος στο έδαφος. Ακολουθεί το τίναγμα για τον αποχωρισμό του καρπού, επίσης με το χέρι. Η χρήση αλωνιστικών θα σήμαινε σημαντικές απώλειες σε ποσότητες σουσαμιού», εξηγεί ο παραγωγός.



Κοκκινιά Μαγνησίας

Όπως αφηγείται κ. Γάτος, όταν έφτασε σε μέγιστη παραγωγική έκταση περί τα 120 στρέμματα, ένα βακτήριο τον ανάγκασε να μειώσει την παραγωγή του στα 50 στρέμματα, για να επιστρέψει σήμερα στα 100. «Το εν λόγω βακτήριο του σουσαμιού ευνοήθηκε για περίπου μία διετία και από τις βροχές που εκδηλώθηκαν πριν τρία με τέσσερα χρόνια. Στη συνέχεια άλλαξε κωράφια, προχώρησα σε εδαφοβελτιώσεις και απολυμάνσεις προκειμένου να αντιμετωπίσω αποτελεσματικότερα το βακτήριο, κάτι που τελικά κατάφερα». Η περίοδος σποράς για το σουσάμι ξεκινάει από τα μέσα Μαΐου έως και τις αρχές Ιουνίου, ενώ η συγκομιδή γίνεται Σεπτέμβριο και Οκτώβριο. «Η σεζόν του 2021 παρουσίασε έντονα σημάδια οψιμότητας και λόγω του έντονα ξηρού καλοκαιριού, γεγονός που μας ανάγκασε να ποτίζουμε περισσότερο», εξηγεί.



Ο Παρμενίων Γάτος παράγει σε εγκαταστάσεις τρίτων το ταχίни που διαθέτει στην αγορά. Όνειρό του είναι να δημιουργήσει τη δική του μεταποιητική μονάδα. «Το βαζάκι είναι η μόνη διέξοδος στην Ελλάδα για να αποδώσει το σουσάμι. Για να βγάλεις κέρδος, πρέπει να έχεις τουλάχιστον 100 κιλά ετησίως», εξηγεί.

«Όλοι στα χωριά μας ξεκίνησαν το 1990 να ξηλώνουν τα σταφύλια και να βάζουν ελιές ή άλλες καλλιέργειες, λόγω των δυσκολιών στην εξαγωγή. Εμείς το συνεχίσαμε» αναφέρει ο Πάγκαλος Καζάκης, που πιστεύει απόλυτα στην σημασία της ποιότητας της πρώτης ύλης.



ΤΣΙΠΟΥΡΟ ΣΤΗΝ ΠΙΟ PREMIUM ΕΚΔΟΧΗ ΤΟΥ

Πιστή στο πλάνο της να δουλέψει το αμπέλι που φύτευσε το 1987 η οικογένεια Καζάκη έχει καταφέρει σήμερα να διαθέτει στις διεθνείς αγορές premium εκδοχές παραδοσιακών προϊόντων

ΤΟΥ ΠΕΤΡΟΥ ΓΚΟΓΚΟΥ



Νέα Γωνιά Χαλκιδικής

Κινητήριο δύναμη για τον Αμπελουργικό Οίκο Καζάκη αποτελούν από το 1995 τα Αμπελόφυλλα της Μαριάννας ενώ σήμερα παράγει γλυκά του κουταλιού, μαρμελάδα, πετιμέζι και το σπάνιο απόσταγμα.

Τα 15 στρέμματα στη Νέα Γωνιά Χαλκιδικής με σταφύλι Victoria, δημοφιλής ποικιλία τότε στην αγορά της Γερμανίας, έχουν γίνει σήμερα 143 στρέμματα με ζωηρές Σουλτανίνες που την άνοιξη δίνουν αμπελόφυλλα, τα γνωστά «Αμπελόφυλλα της Μαριάννας» και τον Αύγουστο έναν μεθυστικό καρπό που μεταποιείται σε γλυκά του κουταλιού, μαρμελάδα, πετιμέζι και ένα σπάνιο απόσταγμα το οποίο διατίθεται στις ευρωπαϊκές αγορές με τιμή 450 ευρώ η φιάλη. Όπως αναφέρει ο Πάγκαλος Καζάκης, που από το 1997 έχει αναλάβει το κομμάτι της παραγωγής στην οικογενειακή επιχείρηση

Αμπελουργικός Οίκος Καζάκη, κινητήριο δύναμη της επιχείρησης παραμένουν τα Αμπελόφυλλα της Μαριάννας, της μητέρας του. «Αυτά είναι που μας δίνουν ώθηση ή που μας κόβουν όταν η χρονιά δεν είναι καλή» λέει. Τα τελευταία 10 χρόνια η επιχείρηση έχει δώσει έμφαση στο κομμάτι των εξαγωγών, καταφέροντας να αυξήσει από το 3% που ήταν στο 40% το μερίδιο των διεθνών πωλήσεων στον συνολικό τζίρο των 900.000 περίπου ευρώ. Ώθηση σε αυτό έδωσε και η προσέγγιση που επεδίωξε ο Πάγκαλος Καζάκης, ώστε ο χαρακτήρας του premium να βασίζεται αποκλειστικά στην ποιοτική υπεροχή της πρώτης ύλης.



«Αν δεν έχεις καλή πρώτη ύλη δεν μπορείς να κάνεις τίποτα» αναφέρει χαρακτηριστικά ο Πάγκαλος Καζάκης, σημειώνοντας ότι πάνω σε αυτήν τη λογική βασίζει και την παραγωγή του αποστάγματος σταφυλιού Abelon που κυκλοφόρησε στην αγορά το καλοκαίρι του 2021.



ΠΑΛΑΙΩΣΗ

ΓΙΑ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΑ ΑΠΟ ΤΡΙΑ ΧΡΟΝΙΑ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙΑ ΓΑΛΛΙΚΗΣ ΔΡΥΟΣ

«**ΤΟ ABELON** δεν είναι ένα απλό τσίπουρο» εξηγεί ο Πάγκαλος Καζάκης, λέγοντας πως οι φιάλες που κυκλοφόρησαν το 2021 προέρχονται από σταφύλι που συγκομίστηκε το 2016. «Το έφτιαξα σύμφωνα με τις δικές μου προτιμήσεις, σκεπτόμενος τους απαιτητικούς καταναλωτές. Η παρουσία του σε ελάχιστες κάβες και σε πάρα πολύ ιδιαίτερους χώρους, αλλά και στις επιχειρήσεις και τα σπίτια ξεχωριστών ανθρώπων ήταν πάντα στο μυαλό μου», προσθέτει ο ίδιος. Το εν λόγω ποτό αποστάζεται δύο φορές σε χάλκινα καζάνια και παλαιώνει, για περισσότερα από τρία χρόνια, σε βαρέλια γαλλικής δρυός, φτιαγμένα σύμφωνα με τις απαιτήσεις του 47χρονου σήμερα αποσταγματοποιού από δεξιότεχνες ειδικούς, εξαιρετικών οίκων βαρελοποιίας της Κεντρικής Γαλλίας. «Ανοίγω κάθε βαρέλι ξεχωριστά και το απόσταγμα κάθε βαρελιού εμφιαλώνεται αφιιτράριστο, «κατεβασμένο» στο 48% vol. και μετά από τουλάχιστον έξι μήνες ωρίμανσης» συνεχίζει ο κ. Καζάκης. Το προϊόν υπάρχει σε Σαν Φρανσίσκο, Νέα Υόρκη (Hamptons), νοτιοδυτική Γαλλία, Μόναχο, Ζυρίχη και Τορόντο και ετοιμάζεται και για άλλες αγορές.





Η αύξηση του ζωικού κεφαλαίου αποτελεί βασικό στόχο της οικογένειας Μυκονιάτη.

«ΤΥΡΑΚΕΙΟΝ» ΜΕ ΤΟ ΚΑΛΥΤΕΡΟ ΓΑΛΑ ΤΗΣ ΚΕΑΣ

Να υλοποιήσουν τον πολυετή στόχο των γονιών τους για μια τυροκομική μονάδα όπου θα μεταποιούν το γάλα από τα ζώα που εκτρέφουν στην Κέα ανέλαβαν ο Αλέξανδρος Μυκονιάτης και ο αδερφός του Γιάννης. Και τα κατάφεραν...

ΤΟΥ ΠΕΤΡΟΥ ΓΚΟΓΚΟΥ

Έ

ξι αγελάδες, ένα μικρό κοπάδι με πρόβατα και πολλές παράλληλες δουλειές ακούσαν μόνο για

τα βασικά στην οικογένεια Μυκονιάτη στην Κέα, η οποία επί δέκα χρόνια προσπαθούσε να προχωρήσει σε επένδυση δημιουργίας τυροκομικής μονάδας, προκειμένου να αναβαθμίσει το οικονομικό αποτύπωμα του κόπου της. Χρειάστηκε υπομονή και η συνδρομή πολλών συνεργατών, μέχρι να πιάσουν την τελευταία διετία τον

στόχο τους. Την πορεία από τη σύλληψη του εγχειρήματος πίσω στο 2006 και την έναρξη λειτουργίας του τυροκομείου το 2016 περιγράφει ο Αλέξανδρος Μυκονιάτης, ο 30χρονος τυροκόμος που μαζί με τον αδερφό του Γιάννη και τους γονείς τους Θεοδώρα και Γιώργο, τροφοδοτούν πλέον δύο δικά τους καταστήματα λιανικής που οι ίδιοι λειτουργούν σε Ιουλίδα και Αθήνα.

«Τυράκειον» είναι το brand της «αλυσίδας λιανικής» που διαχειρίζονται κατά βάση τα δύο αδέρφια, καθώς και των 15 κωδικών με γαλακτοκομικά προ-



Αλέξανδρος (δεξιά) και Γιάννης Μυκονιάτης



ΞΕΡΟΤΥΡΙ ΚΕΑΣ

Ανάμεσα στους 15 κωδικούς γαλακτοκομικών προϊόντων που διαθέτει το Τυράκειον ανήκει και το ιδιαίτερο Ξεροτύρι Κέας, το οποίο σημειωτέον συμπεριλήφθηκε στις 50 κορυφαίες επιλογές ελληνικών τυριών για το 2022 του περιοδικού «Τυροκόμος». Εκτός από το ιδιόκτητο δίκτυό του το Τυράκειον το καλοκαίρι διαθέτει τα προϊόντα του σε μερικά καταστήματα που βρίσκονται σε κεντρικά σημεία της Κέας.



ΑΥΞΗΣΗ ΖΗΤΗΣΗΣ

Οι 38 με 40 τόνοι γάλακτος που συλλέγεται ετησίως από τις 25 αγελάδες και τα 120 πρόβατα της μονάδας της οικογένειας Μυκονιάτη στην Κέα, αρκούν για να καλύψουν τη μισή ζήτηση που γνωρίζουν τελευταία τα προϊόντα της επιχείρησης. «Την υπόλοιπη ζήτηση αλλά δεν την εξυπηρετούμε» αναφέρει ο Αλέξανδρος Μυκονιάτης, εξηγώντας ότι, μόλις τον τελευταίο χρόνο, με το άνοιγμα του δεύτερου καταστήματος η ζήτηση έχει ενταθεί.

ϊόντα που παρασκευάζει Αλέξανδρος Μυκονιάτης στο τυροκομείο, έχοντας άλλωστε εκπαιδευτεί στο αντικείμενο, φοιτώντας στη Γαλακτοκομική Σχολή Ιωαννίνων. Τα προϊόντα που προσφέρουν με γάλα κατά βάση από τη μονάδα τους, που διαχειρίζεται ο πατέρας της οικογένειας, συμπληρώνουν παγωτά και γλυκά που παρασκευάζει ο Γιάννης Μυκονιάτης, με σπουδές ζαχαροπλαστικής. Για τις ανάγκες της επιχείρησης, υπάρχει συνεργασία με γείτονες κτηνοτρόφους που παρέχουν στο τυροκομείο πρόβειο γάλα, ωστόσο το επόμενο πλάνο αφορά την ανάπτυξη του ζωικού κεφαλαίου. Μπλεγμένη σε περιπέτειες χρηματοδότησης του τυροκομείου εν μέσω κρίσης και στη συνέχεια στην ανάπτυξη δικού

τους δικτύου διανομής της παραγωγής, μόλις τώρα ήρθαν οι απαραίτητες ανάσες που θα επιτρέψουν στην οικογένεια Μυκονιάτη να πάει στο επόμενο βήμα. Αυτό περιλαμβάνει την επέκταση της αλυσίδας παραγωγής με αύξηση του ζωικού κεφαλαίου, επέκταση των στάβλων και της μονάδας μεταποίησης. Για την υλοποίηση του σχεδίου αυτού θα χρειαστούν τουλάχιστον 100.000 ευρώ, εκτιμά ο νεαρός τυροκόμος, λέγοντας πως από τότε που άνοιξαν τις δουλειές τους, το 2019, δεν έχουν λειτουργήσει ούτε σε μια φυσιολογική χρονιά. «Αν δεν υπήρχε η πανδημία, μπορεί να βρισκόμασταν τώρα στο τελικό στάδιο της επένδυσής. Προς το παρόν την αναβάλουμε μέχρι να νερμώσουν τα πράγματα» σημειώνει.



Κέα

Η μονάδα της οικογένειας Μυκονιάτη στην Κέα μεταποιεί το δικό της γάλα και διαθέτει τα προϊόντα της κυρίως στα δύο ιδιόκτητα καταστήματά της στην Ιουλίδα και την Αθήνα.



ΚΑΘΕΤΗ ΑΝΑΠΤΥΞΗ

«Θέλουμε να ελέγχουμε κάθε πτυχή της δραστηριότητάς μας. Ακόμα και στα καταστήματα θέλουμε να είμαστε παρόντες οι ίδιοι, γιατί ο κόσμος μας αναγνωρίζει και ανταποκρίνεται καλύτερα» σημειώνει ο Αλέξανδρος Μυκονιάτης. Σημειώνεται ότι η οικογένεια καλλιεργεί στην Κέα 50 στρέμματα με βρώμη, σιτηρά και άγριες αγρινάρες που εξυπηρετούν τις ανάγκες για ζωοτροφές της μονάδας.



ΤΑ 6ΚΡΟΚΑ ΤΟΥ ΓΙΑΝΝΗ ΠΑΛΑΜΑΡΗ

ΟΙ ΠΙΟ ΠΡΟΝΟΜΙΟΥΧΕΣ ΚΟΤΕΣ ΓΕΝΝΑΝΕ ΤΑ ΑΥΓΑ ΤΟΥΣ ΣΤΗ ΣΥΡΟ

ΤΟΥ ΠΕΤΡΟΥ ΓΚΟΓΚΟΥ

Να βάλει τη Σύρο στο χάρτη της ελληνικής πτηνοτροφίας κατάφερε μέσα σε λιγότερο από δύο χρόνια ο αγρότης Γιάννης Παλαμάρης, εξασφαλίζοντας τέτοια ζήτηση για τα αυγά της μονάδας του, την οποία δύσκολα μπορεί πλέον να εξυπηρετήσει. Μάλιστα, όπως μπορεί εύκολα να διαπιστώσει ο επισκέπτης, οι κότες του είναι από τις προνομιούχες υπάρξεις σ' αυτό τον πλανήτη. Το Αιγαίο στο πιάτο και ο ήλιος από την ανατολή του ως τη δύση χτυπά το σπαρμένο με τριφύλλι

αγροτεμάχιο των 20 στρεμμάτων, το οποίο παράλληλα δροσίζει η θαλασσινή αύρα, αφού το κύμα σκάει 500 μέτρα παρακάτω. Μέσα σ' αυτό τον «παράδεισο», ο έμπειρος παραγωγός εξασφαλίζει συνθήκες ιδανικές για την παραγωγή αυγών, για τα οποία ανταγωνίζονται από τα καλύτερα μαγαζιά που προσφέρουν brunch στις Κυκλάδες μέχρι τα εξεζητημένα delicatessen της πρωτεύουσας.

Ασημένια Βραβεία στα ΜΤΑ

Πολύ πρόσφατα στο παιχνίδι μπήκαν αντίστοιχα καταστήματα στις Βρυ-

ξέλλες, που πληροφορήθηκαν για την ύπαρξη του εγχειρήματος στα [Mediterranean Taste Awards](#) του Λονδίνου, όπου ο κ. Παλαμάρης κατάφερε να διακριθεί με δύο Ασημένια βραβεία για τα αυγά της μονάδας του. Το αξιοσημείωτο της υπόθεσης, είναι ότι ο 40χρονος σήμερα αγρότης και πτηνοτρόφος, κατάφερε να φτιάξει τέτοιο όνομα μέσα σε διάστημα μόλις δύο ετών, ξεκινώντας από 400 κότες, τις οποίες φιλοδοξεί μέσα από τον τρίτο και τέταρτο αναπτυξιακό κύκλο να ανεβάσει σε 2.000 βιολογικής παραγωγής



Ένα από τα ανταγωνιστικά πλανεκτίματα της μονάδας του 40χρονου Συριανού Γιάννη Παλαμάρη είναι η δυνατότητα αυθημερόν αποστολής των παραγγελιών.



Σύρος

Με τη φήμη του να ξεπερνά τα τοπικά σύνορα της Σύρου, το άκροκρο αβγό είναι διαθέσιμο στις Κυκλάδες, στη Ρόδο, στη Σύρο σε τοπικά μαγαζιά, εστιατόρια και παντοπωλεία και επιλεγμένα καταστήματα της Αθήνας.



και 3.000 ελευθέρως βοσκής. Οι κότες βόσκουν στο προαύλιο του στάβλου, ο οποίος στοίχισε περίπου 8.000 ευρώ για τις πρώτες 400, ενώ παράλληλα ταΐζονται με καλαμπόκι. Οι ανάγκες της μονάδας σε καλαμπόκι σήμερα, ανέρχονται σε 500 με 600 κιλά τη βδομάδα.

Αν και «6κροκο» η επωνυμία της εταιρείας πάνω στη χαρτονένια εξάδα, πολλά από τα αβγά βγαίνουν δίκροκα, μαρτυρώντας το πόσο καλοταϊσμένες και καλοζωισμένες είναι οι κότες.

Ένα ακόμα ανταγωνιστικό ατού του 40χρονου Συριανού, είναι η δυνατότητα αυθημερόν αποστολής των παραγγελιών, ενώ παράλληλα και η παραγωγική διαδικασία επιτρέπει τιμές αντίστοιχες με συμβατικά προϊόντα, ήτοι κοντά στα 50 λεπτά το αβγό στη λιανική.

Στην κατηγορία των αβγών με Ω3

Ο κ. Παλαμάρης ετοιμάζεται να μπει και στην κατηγορία των αβγών με υψηλό Ω3, έπειτα από αρκετούς πειραματισμούς με τη διατροφή των ζώων. Κα-

τέληξε στο τάισμα με λιναρόσπορο για καλύτερα αποτελέσματα. Οι πειραματισμοί και η παρακολούθηση ήταν κατάλυτης για την έως τώρα επιτυχή έκβαση των προσπαθειών του Γιάννη Παλαμάρη και της συζύγου του, Βούλας Βλάμη, η οποία έχει πάρει πάνω της τις εμπορικές υποθέσεις της επιχείρησης.

Με αφορμή την τοποθεσία της μονάδας και την ασταμάτητη τουριστική ανάπτυξη των νησιών του Αιγαίου, μια αυθόρμητη ερώτηση θα ήταν το κατά πόσο θα συνέφερε περισσότερο η οικοδόμηση δωματίων αντί κοιτοσιού. «Τα έχω και είναι άδεια. Έτσι κι αλλιώς με εξιτάρει το κομμάτι της αγροτικής παραγωγής και τα ζώα» απαντά ο ίδιος. Σημειώνεται ότι πριν από την οργανωμένη ενασχόλησή του με την πτηνοτροφία, ο Γιάννης Παλαμάρης δούλευε τα 15 στρέμματα με θερμοκηπιακές καλλιέργειες και άλλα 30 στρέμματα με υπαίθρια κηπευτικά, με τα οποία ασχολείται η οικογένειά του εδώ και τρεις γενιές και τα οποία δεν έχει εγκαταλείψει.

ΕΠΙΓΕΙΟΣ ΠΑΡΑΔΕΙΣΟΣ
«ΜΟΥ ΑΡΕΣΕΙ ΝΑ ΠΑΡΑΤΗΡΩ
ΤΟΥΣ ΡΥΘΜΟΥΣ ΤΗΣ ΦΥΣΗΣ»

ΕΠΙ ΜΙΑ ΔΙΕΤΙΑ προτού ξεκινήσει τις διαδικασίες και βγει στην αγορά, ο Γιάννης Παλαμάρης πειραματιζόταν με την τοποθεσία των ζώων για να καταλήξει στη σημερινή. Όμως και νωρίτερα, από τα παιδικά του χρόνια, όπως ο ίδιος χαρακτηριστικά αναφέρει, αρεσκόταν στο να παρατηρεί τις συνθήκες των ζώων στο κοτέτσι που διατηρούσαν για τις ανάγκες του σπιτιού, με τον ίδιο τρόπο που διάφορα, παράδοξα ίσως ερεθίσματα απορροφούν την προσοχή και τη φαντασία των μικρών παιδιών. «Μου αρέσει να βλέπω τους ρυθμούς της φύσης» συμπληρώνει στη συνέχεια.

ΝΑ ΜΗΝ ΞΕΧΑΣΩ...

Προθεσμίες επενδυτικών προγραμμάτων και σημαντικές διοργανώσεις που αφορούν τον αγροδιατροφικό τομέα



04/07

Γεωργικοί Σύμβουλοι

Έως τις 4 Ιουλίου η προθεσμία υποβολής αιτήσεων στήριξης για συμμετοχή στο Υπομέτρο 2.1 «Χρήση συμβουλευτικών υπηρεσιών στο γεωργικό τομέα - Στήριξη για αποκόμιση οφέλους από τη χρήση συμβουλευτικών υπηρεσιών»

18/07

Ενίσχυση αγοράς τρακτέρ

Ξεκινούν στις 21 Ιουνίου οι αιτήσεις της δράσης «Εκσυγχρονισμός του Πρωτογενούς Τομέα» του Ταμείου Ανάκαμψης που αφορά την αγορά μεταξύ άλλων τρακτέρ, παρελκομένων και επαγγελματικών οχημάτων μηδενικών εκπομπών με ενίσχυση έως 75%.

18/07

Ιδέες για τον Olive Challenge

Μέχρι τις 18 Ιουλίου γίνονται δεκτές αιτήσεις για ιδέες και προτάσεις στον τρίτο Διαγωνισμό Καινοτομίας και Επιχειρηματικότητας Olive Challenge 2022. Πληροφορίες www.filaios.org

30/09

Ταμείο Ανάκαμψης

Μέχρι 30 Σεπτεμβρίου η υποβολή αιτήσεων ενίσχυσης στα υποέργα της Δράσης «Οικονομικός Μετασχηματισμός Αγροτικού Τομέα» του Ταμείου Ανάκαμψης.

15/10

Sial Paris

Παρουσιάζοντας τις βασικότερες τάσεις στο χώρο των τροφίμων η διεθνής έκθεση Sial 2022 με θέμα Own the Change και διευθύντρια την Audrey Ashworth θα πραγματοποιηθεί από 15-19 Οκτωβρίου στο εκθεσιακό κέντρο Paris Nord Villepinte.

20/10

Agrotica 2022

Από τις 20-23 Οκτωβρίου θα λάβει χώρα στο Διεθνές Εκθεσιακό Κέντρο Θεσσαλονίκης η 29η Διεθνής Έκθεση Γεωργικών Μηχανημάτων, Εξοπλισμού & Εφοδίων, η μεγαλύτερη επαγγελματική έκθεση στα Βαλκάνια και τη ΝΑ Μεσόγειο που πραγματοποιείται ανά διετία.

ΠΡΙΝ ΚΛΕΙΣΩ...



κίνηση σήμανε στις αιτήσεις για τα αγροτικά προγράμματα του Ταμείου Ανάκαμψης με πρώτη τη μεταποίηση ενώ στις 18 Ιουλίου θα ξεκινήσει και το μέτρο εκσυγχρονισμού για τις εκμεταλλεύσεις του πρωτογενούς τομέα. Όλα τα προγράμματα λήγουν στις 30 Σεπτεμβρίου 2022. Μέσα στις ερχόμενες ημέρες παράλληλα αναμένεται η ανάρτηση των αποτελεσμάτων σε Βιολογική Γεωργία (οι νεοεισερχόμενοι πρέπει να κάνουν άμεσα συμβάσεις με πιστοποιητές) και Νέων Αγροτών. Ειδικά οι Νέοι Αγρότες θα πρέπει να έχουν υπόψη τους ότι αναμένονται και τα Σχέδια Βελτίωσης, οπότε το πριμ που θα λάβουν μπορεί να πιάσει τόπο.

honey

ΙΟΥΝΙΟΣ 2022

INSIDER

ΜΕ ΣΥΝΕΡΓΑΤΕΣ
ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΟΥΣ
ΤΟ ΕΛΛΗΝΙΚΟ
ΜΑΝΟΥΚΑ ΕΡΧΕΤΑΙ



SIAL

EARLY BIRD

ΕΩΣ 30 ΙΟΥΝΙΟΥ

Η ΚΑΡΤΑ ΕΙΣΟΔΟΥ -50%

ΓΙΑ ΝΑ ΛΑΒΕΤΕ ΤΗΝ ΠΡΟΣΦΟΡΑ, **ΣΚΑΝΑΡΕΤΕ ΕΔΩ**
Η ΕΠΙΣΚΕΦΘΕΙΤΕ WWW.SIALPARIS.FR



**INSPIRE
FOOD
BUSINESS***

3

ΚΑΛΟΙ ΛΟΓΟΙ ΓΙΑ ΝΑ
ΕΠΙΣΚΕΦΘΕΙΤΕ ΤΗΝ ΕΚΘΕΣΗ
SIAL PARIS

ΤΟ ΜΕΓΑΛΥΤΕΡΟ ΠΑΓΚΟΣΜΙΟ
ΔΙΚΤΥΟ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑΣ
ΤΡΟΦΙΜΩΝ,
έμπνευσης και καινοτομίας

ΟΛΗ Η ΠΑΓΚΟΣΜΙΑ ΚΟΙΝΟΤΗΤΑ,
για ένα ανεπανάληπτο networking

ΤΑ ΜΕΓΑΛΥΤΕΡΑ EVENTS ΤΗΣ
ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑΣ,
αποκλειστικές μελέτες,
ομιλίες που θα σας εμπνεύσουν

Paris





**ΣΑΒΒΑΤΟ 15 – ΤΕΤΑΡΤΗ 19
ΟΚΤΩΒΡΙΟΥ 2022**

PARIS NORD VILLEPINTE - PARIS

COMEXPOSIUM

SIAL, a subsidiary of Comexposium Group

SIALPARIS.COM #SIALParis    

Περιεχόμενα



12

ΠΛΟΥΣΙΟ ΜΕΙΓΜΑ ΔΡΑΣΕΩΝ ΦΕΡΝΕΙ Η ΝΕΑ ΚΑΠ

Διπλάσια κονδύλια σε σχέση με την τρέχουσα περίοδο, ενίσχυση σποράς μελισσοκομικών φυτών και πρόληψη ζημιών στα μελίσσια ξεχωρίζουν στον κλάδο της μελισσοκομίας με βάση τα νέα Τομεακά Προγράμματα της ΕΕ για την περίοδο 2023-2027.



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΝΗ

04

ΣΤΑ ΒΗΜΑΤΑ ΤΟΥ ΜΑΝΟΥΚΑ ΤΟ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΜΕΛΙ

Μοντέλο πιστοποίησης με διαβάθμιση ποιότητας και διατροφικών χαρακτηριστικών στα πρότυπα του μελιού Μανούκα ετοιμάζει ο Νίκος Κουτσιανάς, ιδρυτής και επικεφαλής της εταιρείας παραγωγής μελιού και βοτάνων Symbeosis

14

ΚΑΝΕΙ ΘΑΥΜΑΤΑ ΤΟ ΘΥΜΑΡΙ ΣΤΑ ΨΑΡΑ

Αφίνοντας την Αθήνα για να επιστρέψει στον τόπο καταγωγής του, τα ακριτικά Ψαρά, ο Ανδρέας Καραγιώργης συνειδητοποίησε ότι τελικά η ενασχόλησή του με τη μελισσοκομία μπορούσε να του προσφέρει όλα όσα ζητούσε

16

ΦΤΙΑΧΝΕΙ ΒΑΣΙΛΙΣΣΕΣ ΣΤΟΝ ΥΜΗΤΤΟ

Αν και βρίσκεται στην καρδιά της πρωτεύουσας, ο Υμητός δίνει το δικό του ξεχωριστό μέλι σημειώνει ο Βασίλης Καραχάλιος, ένας μελισσοκόμος αλλά και έμπειρος «γεννήτορας» βασιλισσών, που περιγράφει την τεχνική του

18

ΜΙΣΟ ΔΟΥΛΕΙΑ ΚΑΙ ΤΕΧΝΙΚΗ, ΜΙΣΟ ΚΑΙΡΟΣ ΚΑΙ ΤΥΧΗ

Στο όρος Βεργίσκος του Λαγκαδά Θεσσαλονίκης το Honey Insider συνάντησε τον νομά μελισσοκόμο Παναγιώτη Παπαδόπουλο να φροντίζει επιμελώς τα 300 μελίσσια του



cover story

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΜΕΛΙΟΥ ΣΤΑ ΠΡΟΤΥΠΑ ΤΟΥ ΜΑΝΟΥΚΑ

ΜΟΝΤΕΛΟ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ ΜΕ ΔΙΑΒΑΘΜΙΣΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΩΝ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΩΝ ΣΤΑ ΠΡΟΤΥΠΑ ΤΟΥ ΜΕΛΙΟΥ ΜΑΝΟΥΚΑ ΕΤΟΙΜΑΖΕΙ Ο ΝΙΚΟΣ ΚΟΥΤΣΙΑΝΑΣ, ΙΔΡΥΤΗΣ ΚΑΙ ΕΠΙΚΕΦΑΛΗΣ ΤΗΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΚΑΙ ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΜΕΛΙΟΥ ΚΑΙ ΒΟΤΑΝΩΝ, SYMBEEOSIS

ΚΕΙΜΕΝΟ ΓΙΩΡΓΟΣ ΛΑΜΠΙΡΗΣ
ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ



Greek
Organic
Heather
Honey

505g e

«**B**λέποντας πρόσφατα στα Harrod's κάποιον να πληρώνει έως και 600 ευρώ για ένα βαζάκι μέλι Manuka, σκέφτηκα ότι θα πρέπει να κινηθούμε προς την κατεύθυνση πιστοποίησης και καθιέρωσης διαβαθμίσεων ποιότητας. Πρέπει να δημιουργήσουμε μέλια με συγκεκριμένα διατροφικά χαρακτηριστικά. Γι' αυτό και οργανώνουμε μία επιτροπή με τη συμμετοχή καθηγητών πανεπιστημίου, με στόχο να αναπτύξουμε δείκτες για το ελληνικό μέλι, να ενισχύσουμε την ποιότητά του που θα είναι ταυτόχρονα και πιστοποιημένο ως οργανικό», αναφέρει ο Νίκος Κουτσιανάς, επικεφαλής της εταιρείας παραγωγής και τυποποίησης μελιού και βοτάνων Symbeeosis.

«Να πιστοποιηθούν και οι συμβατικοί παραγωγοί μελιού χωρίς κατάλοιπα»

Σε κάθε περίπτωση, όπως λέει, «δεν μπορούμε να αγνοήσουμε το συμβατικό μέλι. Ακόμα και ο παραγωγός που παράγει ένα αγνό συμβατικό μέλι χωρίς κατάλοιπα, θα πρέπει να το πιστοποιεί. Είναι εθνικό ζήτημα που μπορεί να προσδώσει αξία στο ελληνικό προϊόν. Αυτό που προσπαθούμε να κάνουμε από πλευράς μας, είναι να δημιουργήσουμε ένα brand Symbeeosis, το οποίο όταν το αγοράζει κάποιος θα πρέπει να το πληρώσει, για τον πλανήτη, για την ποιότητα και για τα χαρακτηριστικά που εμείς θα προσδιορίσουμε. Γνωρίζουμε για παράδειγμα ότι το θυμάρι περιέχει πολλά σεσκιτερπένια, τα οποία αποτρέπουν τον ανεξέλεγκτο πολλαπλασιασμό παθογόνων βακτηρίων. Επίσης το μέλι βελανιδιάς έχει αντίστοιχες ιδιότητες με το Manuka. Και πρέπει να το φωνάξουμε ότι το μέλι βελανιδιάς είναι καλύτερο από το Manuka, καθώς περιέχει φλαβονοειδή που είναι ευεργετικά για τον οργανισμό».

«Τα fast food των επιδοτήσεων επέβαλαν να μην ψαχνόμαστε για το καινούργιο»

«Ένα παράδειγμα της άρνησης να μπούμε σε νέα μονοπάτια, αποτελούν τα βότανα, το 95% των οποίων εισάγονται. Αποτελούν μέρος της ευρύτερης εικόνας, η οποία φέρνει στην επιφάνεια την έλλειψη καλλιέργειας αρωματικών φυτών αλλά και βιολογικών καλλιέργειών βοτάνων στην Ελλάδα».

Επικαλούμενος το παράδειγμα του μελιού, ο Νίκος Κουτσιανάς αναφέρει ότι από το σύνολο της ελληνικής παραγωγής 16.000 τόνοι αντιστοιχούν σε συμβατικό μέλι και μόλις 100 τόνοι αντιστοιχούν σε παραγωγή βιολογικού μελιού. «Υπάρχουν βεβαίως και εξαιρέσεις, καθώς συστάθηκε Σύλλογος Μελισσοκόμων που παράγουν βιολογικό μέλι με σκοπό την ενίσχυση των παραγόμενων ποσοτήτων και της ποιότητας του προϊόντος μέσα από ορθές πρακτικές. Παρόλα αυτά στα αρωματικά φυτά παρά τις προσπάθειές μου να δημιουργηθεί ένας αντίστοιχος σύλλογος, δεν έχουν ευοδωθεί. Δεν υφίσταται στρατηγική, όπως γνωρίζετε. Είναι ενδεικτικό το γεγονός ότι στην παρούσα κυβέρνηση έχουν αλλάξει ήδη τρεις υπουργοί Αγροτικής Ανάπτυξης. Οι αλλαγές υπουργών είναι απανωτές, πριν προλάβει κάποιος από αυτούς να διαμορφώσει μία ενιαία εθνική στρατηγική για τον πρωτογενή τομέα».



■ Η Symbeeosis παράγει μέλι που προέρχεται από ιδιόκτητες κυψέλες με 1.500 μελισσοσμήνη αθήλα και μέσω **συμβοηθίων** που συνάπτει με **βιολογικούς** μελισσοκόμους. Το μέλι της **προέρχεται** από την Αττική, τη Βοιωτία, την Άνδρο και την Αρκαδία. Τα παραγόμενα **είδη** είναι βιολογικό μέλι από **θυμάρι**, βιολογικό μέλι από **πεύκο** και βιολογικό μέλι από ερείκη.





Η Symbeeosis αφιερώνει αρκετό χρόνο σε συναντήσεις και συζητήσεις με τους μελισσοκόμους και αγρότες, στοχεύοντας στην εκπαίδευση της παραγωγικής βάσης.



Νίκη Κουτσιανά

«Εάν οι μελισσοκόμοι κάνουν μέλι καλύτερης ποιότητας θα το πουλήσουν σε καλύτερη τιμή»

Η Symbeeosis κατά τον ίδιο αφιερώνει αρκετό χρόνο σε συναντήσεις και συζητήσεις με τους μελισσοκόμους και αγρότες, στοχεύοντας στην εκπαίδευση της παραγωγικής βάσης. «Αυτό που προσπαθούμε να κάνουμε με τους μελισσοκόμους είναι ότι εάν παράγουν μέλι καλύτερης ποιότητας, θα το πουλήσουν σε καλύτερη τιμή. Όχι για να το πουλήσουμε εμείς, αλλά για να πουλήσουν οι ίδιοι, δημιουργώντας το δικό τους brand name. Εάν δεν μπουν στη διαδικασία να πουλάνε τον εαυτό τους και να διαφημίσουν ότι φτιάχνουν καλής ποιότητας βιολογικό μέλι, δεν υπάρχει επόμενη μέρα». «Σε ό,τι μας αφορά, διατηρούμε συνεργασία με διδάκτορα Μελισσοκομίας του Γεωπονικού Πανεπιστημίου, άνθρωπος που βρίσκεται στην παραγωγή βιολογικού μελιού, ο οποίος κάθε Δευτέρα εκπαιδεύει τους παραγωγούς».

Ο κύριος Κουτσιανάς αναφερόμενος στο καίριο ζήτημα της νοοτροπίας με σκοπό να εμφυσήσει και στους παραγωγούς και στους καταναλωτές την επιθυμία του για παραγωγή ποιοτικών προϊόντων, κάνει λόγο για μία διαδικασία που απαιτεί «σκάψιμο». «Όταν μπήκαμε στο καλλυντικό και ξεκινήσαμε

cover story

την Αρινίτα πριν από αρκετά χρόνια, δεν το κάναμε για να ανταγωνιστούμε κάποιον. Επιθυμία δική μου και της γυναίκας μου, Νίκης Κουτσιανά, ήταν να δημιουργήσουμε κάτι καινούργιο. Κι αυτό που δημιουργήσαμε ήταν ότι φέραμε τα φυσικά καλλυντικά στα φαρμακεία, σε μία εποχή που τα φαρμακεία δεν διέθεταν καλλυντικά. Και αυτή η διαδικασία ήθελε “σκάψιμο”, δεδομένου ότι δεν είμαστε επιχειρηματίες, αλλά φαρμακοποιοί. Εκείνη την εποχή όταν μιλούσαμε για αειφορία, γελοούσαν όλοι. Διαπιστώσαμε ότι το μοντέλο επιχειρηματικότητας που εφαρμοζόταν, δεν μας ταίριαζε. Γι’ αυτό και δημιουργήσαμε ένα μοντέλο με κοινωνική υπευθυνότητα, συνεργασίες με τους φαρμακοποιούς και τους αγρότες», λέει ο κύριος Κουτσιανάς. «Ερχόμενοι στο σήμερα και την πρόσφατη ίδρυση της Symbeeosis που αποτελεί το νέο μας εγχείρημα, αυτό που προέχει για εμάς δεν είναι ο ανταγωνισμός αλλά ο συναγωνισμός. Μέσα από τον συναγωνισμό θα προβάλλουμε κάτι καλύτερο προς τα έξω, με την πεποίθηση ότι αυτό που τρώμε, είναι το φάρμακό μας. Στόχος μας είναι να προσφέρουμε τρόφιμα με ιδιότητες που είναι ισοδύναμες με αυτές του φαρμάκου. Αυτό που πάμε να κάνουμε είναι μία νέα καινοτομία. Να εφαρμόσουμε τη φιλοσοφία ‘από το χωράφι στο ράφι’ με τη διαδικασία της αναγεννητικής γεωργίας και της αναγεννητικής μελισσοκομίας. Αυτό στην πράξη σημαίνει ότι θα μπορέσουμε να ξαναδώσουμε στον πλανήτη ζωή».

Συμβόλαια και εφαρμογή μελισσοκομίας ακριβείας

Αυτή τη στιγμή η Symbeeosis παράγει μέλι που προέρχεται από

ιδιόκτητες κυψέλες με 1.500 μελισσοσμήνη αλλά και μέσω συμβολαίων που συνάπτει με βιολογικούς μελισσοκόμους. Το μέλι της προέρχεται από την Αττική, τη Βοιωτία, την Άνδρο και την Αρκαδία. Τα παραγόμενα είδη είναι βιολογικό μέλι από θυμάρι, βιολογικό μέλι από πεύκο και βιολογικό μέλι από ερείκη. Υλοποιεί παραγωγή μέσω της μελισσοκομίας ακριβείας, καθώς βοηθάει τους μελισσοκόμους να διαχειριστούν την παραγωγή με καταγραφή δεδομένων, να παρακολουθήσουν τις αποικίες και να λάβουν στοιχεία που διευκολύνουν στη βέλτιστη λήψη αποφάσεων. Ταυτόχρονα κατά τη συλλογή λαμβάνονται υπόψη περιβαλλοντικές παράμετροι, αλλά και παράγοντες που σχετίζονται με το βάρος και τις εσωτερικές συνθήκες της κυψέλης αλλά και τη συγκέντρωση μικροσωματιδίων στον αέρα. Οι κυψέλες μεταφέρονται σε περιοχές με γηγενή ποώδη βλάστηση ή και κοντά σε βιολογικές καλλιέργειες. Εφαρμόζονται νομαδικές και οργανικές πρακτικές, ενώ χρησιμοποιείται η τεχνολογία με στόχο την ελαχιστοποίηση των επιπτώσεων στον πλανήτη.

Στον τομέα των βοτάνων προμηθεύεται τα προϊόντα της από συγκεκριμένες περιοχές προέλευσης, επιλέγοντας να καλλιεργήσει φυτά, σε περιοχές όπου φύονται και άγρια βότανα. Για παράδειγμα δεν αγοράζει ενδημικά φυτά της Κρήτης όπως δίκταμο ή μαλοτήρα, εάν προέρχονται από άλλη περιοχή εκτός της Κρήτης. Στόχος είναι να συλλέγει είδη που είναι προσαρμοσμένα στο περιβάλλον προέλευσής τους, ενώ δεν απαιτούνται εισροές για τη βελτίωση ενός είδους στο χωράφι.

Η Symbeeosis
επιλέγει να
καλλιεργήσει φυτά,
σε περιοχές όπου
φύονται και άγρια
βότανα.





ΣΤΙΣ ΚΥΨΕΛΕΣ
ΤΗΣ SYMBEOSIS
ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ
ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ
ΓΙΑ ΤΗΝ
ΕΛΑΧΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ
ΤΩΝ ΕΠΙΠΤΩΣΕΩΝ
ΣΤΟΝ ΠΛΑΝΗΤΗ

ΜΙΚΡΑ ΝΕΑ

Ο,ΤΙ ΚΙΝΕΙΤΑΙ ΣΤΟ ΧΩΡΟ
ΤΟΥ ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΜΕΛΙΟΥ,
ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΕΣ ΚΙΝΗΣΕΙΣ, ΝΕΑ
ΠΡΟΪΟΝΤΑ, ΘΕΣΜΙΚΕΣ ΕΞΕΛΙΞΕΙΣ

ΕΦΙΚΤΗ Η ΑΝΑΠΑΡΑΓΩΓΗ ΜΕΛΙΣΣΩΝ ΜΕ ΑΝΘΕΚΤΙΚΟΤΗΤΑ ΣΤΗ ΒΑΡΡΟΑ

■ ■ ΕΙΝΑΙ δυνατή η επιλεκτική αναπαραγωγή μελισσών με ιδιότητες ανθεκτικότητας στη δράση της *Varroa destructor*, όπως απέδειξε έρευνα της EurBeST, της κοινοπραξίας επιστημόνων, μελισσοκόμων, ενώσεων κτηνοτρόφων και εμπειρογνομόνων μελισσοκομίας από 11 χώρες της ΕΕ, η οποία διεξήχθη από το 2018 έως το 2021. Την πιλοτική μελέτη με τίτλο



«Αναδιάρθρωση της αλυσίδας αξίας της μελισσοκομίας και του προγράμματος αναπαραγωγής και επιλογής ειδών μέλισσας με αντοχή στο παράσιτο της βαρρόα» που χρηματοδοτείται από την Ε.Ε. δημοσίευσε η Ευρωπαϊκή Επιτροπή στις 15 Μαρτίου 2022. Το έργο αυτό, που αποτελεί τη μεγαλύτερη μελέτη για την

επιλογή μελισσών που έχει πραγματοποιηθεί ποτέ στην Ευρώπη, διερεύνησε τις δυνατότητες αύξησης της αντοχής των εμπορικά διαθέσιμων μελισσών στη δράση του παρασιτικού άκαρι βαρρόα μέσω επιλεκτικής αναπαραγωγής. Επίσης ανέλυσε τρόπους βελτίωσης της πρόσβασης των μελισσοκόμων σε ανθεκτικό πολλαπλασιαστικό υλικό. Τα αποτελέσματα των πιλοτικών δοκιμών έδειξαν ότι είναι δυνατή η ανάπτυξη αντοχής στη δράση του βαρρόα εάν αναπαραχθούν επιλεκτικά μέλισσες με αποδεδειγμένη ανθεκτικότητα στη δράση του άκαρι. Παράλληλα τα αποτελέσματά της μελέτης θα συμβάλουν στη μείωση της έκθεσης των μελισσών σε χημικά και φαρμακευτικά προϊόντα, αφού η αντιμετώπιση του παθογόνου εντόμου θα γίνεται φυσικά με επιλεκτική αναπαραγωγή.



ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΜΕΛΙΟΥ

ΣΤΗΝ ΕΕ (ΕΤΗΣΙΩΣ)

ΠΑΡΑΓΩΓΗ

240.000
ΤΟΝΟΙ



ΕΙΣΑΓΩΓΕΣ ΑΠΟ ΤΡΙΤΕΣ ΧΩΡΕΣ

360.000
ΤΟΝΟΙ



ΕΙΣΑΓΩΓΕΣ ΑΠΟ ΚΙΝΑ

30%

ΜΟΝΟΠΑΤΙ ΕΥΚΑΙΡΙΑΣ Η ΕΛΛΕΙΨΗ ΤΟΥ ΟΥΚΡΑΝΙΚΟΥ ΜΕΛΙΟΥ ΑΠΟ ΤΟ ΡΑΦΙ

■ ■ ΧΩΡΟ για να τοποθετηθεί σε αγορές που μέχρι στιγμής δεν έχει παρουσία ή να αναπτύξει την παρουσία του σε χώρες που βρίσκεται ήδη δίνουν στο ελληνικό μέλι οι ελλείψεις που θα προκαλέσει στην ευρωπαϊκή αγορά η απουσία του μελιού της Ουκρανίας. Σημειώνεται ότι σύμφωνα με τον επικεφαλής της εταιρείας, Stayia Farm, Γιάννη Καρυπίδη, η συγκεκριμένη χώρα παράγει το 30% των ποσοτήτων μελιού που διοχετεύονται στην Ευρώπη. Ένα επιπλέον ποσοστό της τάξεως του 30% εισάγεται από την Κίνα, ενώ μικρότερες ποσότητες εισρέουν στην Ευρώπη από τη Λατινική Αμερική και κάποιες ακόμη από την Τουρκία. Σημειώνεται ότι η ΕΕ παράγει 240.000 τόνους μέλι ετησίως, ενώ εισάγει 360.000 τόνους από Τρίτες χώρες. Την ίδια στιγμή, πάντως, σημαντικό εμπόδιο για τη φετινή παραγωγή αποτέλεσαν οι καιρικές συνθήκες του Μαρτίου και οι ιδιαίτερα χαμηλές θερμοκρασίες, που πήγαν την παραγωγή πιο πίσω. **Γιώργος Λαμπίρης**



Χρυσό Μετάλλιο στο Ντουμπάι για το Μέλι Ολύμπου

■ ΥΨΗΛΗ ΔΙΑΚΡΙΣΗ στον διεθνή διαγωνισμό του Ντουμπάι απέσπασε η Μελισσοκομική Ολύμπου, της οποίας υπεύθυνος είναι ο Ελασσονίτης μελισσοκόμος-τεχνολόγος γεωπόνος Σπύρος Μήλλας. Η Μελισσοκομική Ολύμπου διατηρεί 200 μελισσοσμήνη και εφαρμόζει βιολογικές μεθόδους για την εκτροφή τους. Γνωρίζοντας τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του μικροκλίματος του Ολύμπου, αλλά και τη μαγευτική χλωρίδα του, έκανε πράξη τη συλλογή μελιού από το μυθικό βουνό. Πρόκειται για μέλι με ιδιαίτερες δράσεις για τον ανθρώπινο οργανισμό, για τις οποίες έχει επίσης βραβευθεί.





ΕΝΙΣΧΥΣΗ ΣΠΟΡΑΣ ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΚΩΝ ΦΥΤΩΝ ΚΑΙ ΠΡΟΛΗΨΗ ΖΗΜΙΩΝ ΣΤΑ ΜΕΛΙΣΣΙΑ ΦΕΡΝΕΙ ΤΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΕΡΙΟΔΟ 2023-2027

■ **ΙΔΙΑΙΤΕΡΑ** ενισχυμένο, το μείγμα δράσεων για τη μελισσοκομία ξεχωρίζει στα νέα Τομεακά Προγράμματα της ΕΕ για την περίοδο 2023-2027. Πιο συγκεκριμένα και σύμφωνα με τα έγγραφα των αρμόδιων αρχών που περιγράφουν το σχέδιο παρεμβάσεων τα κονδύλια διπλασιάστηκαν σε σχέση με την τρέχουσα περίοδο (30,8 εκατ. ευρώ) ενώ προβλέπεται η προκήρυξη νέων δράσεων όπως η ενίσχυση σποράς μελισσοκομικών φυτών για τις Οργανώσεις

Παραγωγών και η πρόληψη ζημιών στα μελίσσια. Δεδομένη είναι η έξτρα ενίσχυση για μέτρα όπως είναι η επιδότηση προμήθειας νέων μελισσοσμηνών και η δράση για τη νομαδική μελισσοκομία.

Πιο αναλυτικά για το επιχειρησιακό πρόγραμμα στον τομέα του μελιού και της μελισσοκομίας προβλέπονται οι ακόλουθες παρεμβάσεις:

■ **Συμβουλές, εκπαίδευση & τεχνική βοήθεια προς μελισσοκόμους και οργανώσεις μελισσοκόμων.** Η παρέμβαση αφορά την παροχή τεχνικής υποστήριξης προς τους μελισσοκόμους μέσω 3 δράσεων:

Δράση 1: Λειτουργία Κέντρων Μελισσοκομίας

Δράση 2: Ηλεκτρονικό Δίκτυο Μελισσοκομίας

Δράση 3: Εκπαίδευση - κατάρτιση μελισσοκόμων.

■ **Εχθροί και Ασθένειες Μελισσών** - Πρόγραμμα στοχευμένης επιτήρησης και έγκαιρης ανίχνευσης του μικρού σκαθαριού της κυψέλης (*Aethina tumida*). Στόχος της δράσης είναι η προστασία από ασθένειες των μελισσών που οφείλονται σε

ενδεχόμενη εμφάνιση στη χώρα του μικρού σκαθαριού της κυψέλης.

■ **Εξορθολογισμός της εποχιακής μετακίνησης των μελισσοσμηνών:** Το υπομέτρο περιλαμβάνει τις εξής δύο δράσεις: Εξορθολογισμός για τη διευκόλυνση των μετακινήσεων και Οικονομική Στήριξη της νομαδικής μελισσοκομίας.

■ **Πρόληψη Ζημιών που προκαλούνται από δυσμενείς κλιματικές συνθήκες** και προώθηση της ανάπτυξης και χρήσης πρακτικών διαχείρισης προσαρμοσμένων στις μεταβαλλόμενες κλιματικές συνθήκες. Περιλαμβάνει δαπάνες που αφορούν στην σπορά - φύτευση και προστασία μελισσοκομικών φυτών.

■ **Μέτρα στήριξης για την αύξηση του αριθμού και τους εύρους των αναλύσεων μελιού και μελισσοκομικών προϊόντων από διαπιστευμένα εργαστήρια** με στόχο τη διευκόλυνση των μελισσοκόμων στην εμπορία και την αναβάθμιση της αξίας των προϊόντων τους.

■ **Συνεργασία με ειδικευμένους φορείς για την υλοποίηση προγραμμάτων εφαρμοσμένης έρευνας** στον τομέα της μελισσοκομίας και των μελισσοκομικών προϊόντων.

■ **Προώθηση, επικοινωνία και μάρκετινγκ,** συμπεριλαμβανομένων δράσεων και δραστηριοτήτων παρακολούθησης της αγοράς

■ **Δράσεις για τη βελτίωση της ποιότητας των μελισσοκομικών προϊόντων.**

■ **Δράσεις προβολής και προώθησης των ΠΟΠ/ΠΓΕ** εντός και εκτός του ελλαδικού και του ευρωπαϊκού χώρου. Περιλαμβάνονται η σύνταξη και υποβολή μελετών για την αναγνώριση των προϊόντων ως ΠΟΠ/ΠΓΕ, οι αναλύσεις ως προς τα ιδιαίτερα οργανοληπτικά και λοιπά χαρακτηριστικά των προϊόντων και η εφαρμογή παραδοσιακών μεθόδων σε σύμπραξη με νέες πρακτικές.

**ΜΕΛΙ
ΚΟΝΔΥΛΙΑ**
30 ΕΚΑΤ.ΕΥΡΩ

ΣΤΑ 11,09 ΕΥΡΩ/ΚΥΨΕΛΗ Η ΕΝΙΣΧΥΣΗ ΣΤΑ ΜΙΚΡΑ ΝΗΣΙΑ ΤΟΥ ΑΙΓΑΙΟΥ

■ **ΜΕ ΕΝΙΑΙΑ** οριζόντια μείωση του ποσού ενίσχυσης ανά επιλέξιμη κυψέλη καθορίστηκε το ύψος της οικονομικής ενίσχυσης του Προγράμματος στήριξης των Μικρών Νησιών του Αιγαίου Πελάγους στον τομέα της μελισσοκομίας για το έτος 2021 σε ένδεκα ευρώ και εννέα λεπτά (11,09 ευρώ). Σε εφαρμογή της παρ. 4 του άρθρου 4 της υπ' αριθ. 455/231690/24-08-2020(Β', 3545) απόφασης του υπουργού και των υφυπουργών Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων σημειώνεται ότι ο αριθμός των επιλέξιμων κυψελών ανέρχεται σε 162.205 και το συνολικά εγκεκριμένο ποσό ενίσχυσης τα 1.800.000 ευρώ.



Πρεσβευτής Βιώσιμης Ανάπτυξης 2022 φιλοδοξεί να αναδειχθεί ο οργανισμός «Νέα Γεωργία Νέα Γενιά» συμμετέχοντας με το πρόγραμμα της Βασιλοτροφίας στα Bravo Sustainability Awards 2022.



ΣΤΗ Β' ΦΑΣΗ ΤΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΤΗΣ ΒΑΣΙΛΟΤΡΟΦΙΑΣ

■ **ΝΑ ΔΩΣΕΙ** σε νέους με γνώσεις και εμπειρία μελισσοκομικής πρακτικής να έρθουν σε επαφή με επαγγελματίες μελισσοκόμους και να καταρτιστούν σε θέματα τεχνικών βασιλοτροφίας είναι ο στόχος του προγράμματος «Βασιλοτροφία: Αξιοποίηση, διάσωση και βελτίωση γενετικού υλικού μελισσών στη Θεσσαλία». Το πρόγραμμα συγχρηματοδοτείται από τον Οργανισμό «Νέα Γεωργία Νέα Γενιά» και την Περιφέρεια Θεσσαλίας και υλοποιείται υπό την επιστημονική καθοδήγηση του Εργαστηρίου Σηροτροφίας και Μελισσοκομίας του Γεωπονικού Αθηνών.

ΔΙΑΜΟΡΦΩΝΕΙ ΤΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ ΤΟΥ ΜΕΛΛΟΝΤΟΣ

ΑΠΟ 15-19 ΟΚΤΩΒΡΙΟΥ 2022 Η SIAL PARIS

■ Παρουσιάζοντας τις βασικότερες τάσεις στο χώρο των τροφίμων και αναζητώντας τις σημαντικότερες καινοτομίες σε όλο τον κόσμο η διεθνής έκθεση τροφίμων Sial με περισσότερους από 7.000 εκθέτες και 400.000 προϊόντα θα πραγματοποιηθεί από 15 έως 19 Οκτωβρίου στο εκθεσιακό κέντρο Paris Nord Villepinte. Με θέμα Own the Change, η διεθνής διοργάνωση εστιάζει

ζει ήδη από το 2020 στο να παρέχει όλα τα εφόδια για τη διαμόρφωση της διατροφής του μέλλοντος, απαντώντας στις προσδοκίες και πρωτοβουλίες απ' όλο τον κόσμο. Μάλιστα τον Οκτώβριο, οι διοργανωτές, σύμφωνα με τη διευθύντρια της Sial, Audrey Ashworth, δεσμεύονται για ένα πλούσιο πρόγραμμα, άξιο να ανταποκριθεί στις προσδοκίες του συνόλου του οικοσυστήματος τροφίμων. Στα highlights της έκθεσης η SIAL Innovation, η παρουσίαση του πυρήνα της παγκόσμιας καινοτομίας στο χώρο των τροφίμων, η SIAL Start Up, ένας ολοκαίνουργιος τομέας για την παρουσίαση επιλεγμένων start-ups, η SIAL Insights/Think Tank που περιλαμβάνει αποκλειστικές μελέτες σχετικά με τις προσδοκίες των καταναλωτών, τις καινοτομίες των προϊόντων και τις τάσεις των υπηρεσιών εστίασης, και η SIAL Podcast, μια νέα μηνιαία ειδησεογραφική εκπομπή για τη βιομηχανία τροφίμων που λειτουργεί ως πυξίδα για τους επαγγελματίες του χώρου καθ' όλη τη διάρκεια του έτους.

στηματος τροφίμων. Στα highlights της έκθεσης η SIAL Innovation, η παρουσίαση του πυρήνα της παγκόσμιας καινοτομίας στο χώρο των τροφίμων, η SIAL Start Up, ένας ολοκαίνουργιος τομέας για την παρουσίαση επιλεγμένων start-ups, η SIAL Insights/Think Tank που περιλαμβάνει αποκλειστικές μελέτες σχετικά με τις προσδοκίες των καταναλωτών, τις καινοτομίες των προϊόντων και τις τάσεις των υπηρεσιών εστίασης, και η SIAL Podcast, μια νέα μηνιαία ειδησεογραφική εκπομπή για τη βιομηχανία τροφίμων που λειτουργεί ως πυξίδα για τους επαγγελματίες του χώρου καθ' όλη τη διάρκεια του έτους.





ΚΑΝΕΙ ΘΑΥΜΑΤΑ ΤΟ ΘΥΜΑΡΙ ΣΤΑ ΨΑΡΑ

ΑΦΗΝΟΝΤΑΣ ΤΗΝ ΑΘΗΝΑ ΓΙΑ ΝΑ ΕΠΙΣΤΡΕΨΕΙ ΣΤΟΝ ΤΟΠΟ ΚΑΤΑΓΩΓΗΣ ΤΟΥ, ΤΑ ΨΑΡΑ, Ο ΑΝΔΡΕΑΣ ΚΑΡΑΓΙΩΡΓΗΣ ΣΥΝΕΙΔΗΤΟΠΟΙΗΣΕ ΟΤΙ ΤΕΛΙΚΑ Η ΕΝΑΣΧΟΛΗΣΗ ΤΟΥ ΜΕ ΤΗ ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΑ ΜΠΟΡΟΥΣΕ ΝΑ ΤΟΥ ΠΡΟΣΦΕΡΕΙ ΟΛΑ ΟΣΑ ΖΗΤΟΥΣΕ

ΚΕΙΜΕΝΟ ΓΙΩΡΓΟΣ ΛΑΜΠΙΡΗΣ



Ψαριανός στην καταγωγή, ο Ανδρέας Καραγιώργης μεγάλωσε στην Αθήνα αλλά το νόστος και η εξιδανίκευση για τον τόπο αναφοράς και καταγωγής του, τον οδήγησαν μετά την ολοκλήρωση των σπουδών του στα Οικονομικά και πάλι πίσω, σε ένα νησί με πληθυσμό που δεν υπερβαίνει τους 400 κατοίκους. Άσκησε τον πρώτο καιρό το επάγγελμα που είχε σπουδάσει ως οικονομικός σύμβουλος στον δήμο Ψαρών. Αρκετά σύντομα όμως συνειδητοποίησε τη ροπή του προς ένα επάγγελμα που θα μπορούσε να του προσφέρει την επαφή με τη φύση που ο ίδιος αποζητούσε, προσφέροντάς του ταυτόχρονα τα προς το ζην. «Παρά το γεγονός ότι είχε ο παππούς μου μελίτσια, κατά τη δεκαετία του 1980 κάποια στιγμή εγκατέλειψε το επάγγελμα και δεν υπήρξε συνεχιστής. Όλα αυτά συνέβησαν σε μία εποχή που η βαρρόα έπληξε τα μελίτσια στην Ελλάδα. Είχα ακούσει μόνο κάποιες διάσπαρτες οικογενειακές ιστορίες για τα μελίτσια του παππού, καθότι δεν έζησα ποτέ κοντά για να γνωρίσω το επάγγελμά του». Ο ίδιος ο ενεπλάκη με τη μελισσοκομία από το 2015 και ύστερα. Μόλις πριν από ένα χρόνο συνέστησε και μία οικοτεχνία, με στόχο να μεταποιεί υποπροϊόντα του μελιού όπως κεραλοϊφή, πετιμέζι και ξύδι από μέλι, το παραδοσιακό γλυκό των Ψαρρών, τη μελοκουρκούτα. Πρόκειται για να προϊόν που προσομοιάζει στη μουσταλευριά με συστατικά το μέλι, το νερό, τους ξηρούς καρπούς και το αλεύρι. Επόμενο βήμα, η πιστοποίηση του μελιού ως βιολογικό.

«Όταν ακούω κάποιον να επιχειρεί στα νησιά πιστεύω ότι είναι τρελός»

«Όταν το 2010 γύρισα και πάλι στα Ψαρά, αφήνοντας πίσω μου την Αθήνα, παρακινήθηκα από τον ρομαντισμό μου. Μετά την εγκατάστασή μου στο νησί, έγινα ρεαλιστής. Η διαμονή σε ένα μικρό νησί παρουσίασε εξαρχής θετικές κι αρνητικές παραμέτρους. Βασικότερα προβλήματα αποτελούν η δυσχέρεια στην επικοινωνία αλλά και οι μεταφορές. Συχνά όταν ακούω κάποιον να επιχειρεί στα νησιά, πιστεύω ότι είναι τρελός. Ενδεικτικό είναι το γεγονός ότι μία παλέτα χρειάζεται μόλις 5 ευρώ για να φτάσει από την Αθήνα σε ένα κατάστημα της πόλης, ενώ θα χρειαστεί 35 ευρώ από τα Ψαρά για την Αθήνα», εξηγεί ο κ. Καραγιώργης. «Αν υποθέσουμε ότι το κόστος αποστολής μίας παλέτας στην Αθήνα μέσω Χίου ανέρχεται στα 35 ευρώ, η κάλυψη του μεταφορικού κόστους δεν υπερβαίνει τα 10 ευρώ ανά παλέτα».

Σε μία παραγωγική χρονιά χωρίς σημαντικές κλιματικές μεταβολές, ο κ. Καραγιώργης βγάζει από τα μελίτσια του περίπου δύο τόνους μέλι. Κάτι που δεν συνέβη κατά την περσινή χρονιά, όπου η παραγωγή λόγω του έντονου καύσωνα δεν προσέφερε πάνω από 700 κιλά.

Η μοναδική ποικιλία που εκμεταλλεύονται αυτήν τη στιγμή οι συνολικά 20 μελισσοκόμοι –επαγγελματίες και ερασιτέχνες– που δραστηριοποιούνται στα Ψαρά, είναι το θυμάρι. Ο λόγος είναι ότι το ρεϊκι που φύεται επίσης στο νησί είναι ελάχιστο για να καλύψει τις ανάγκες τους. «Έχουμε μία πολύ μικρή παραγωγή σε ρεϊκι και έχουμε αποφασίσει ότι δεν την τρυγάμε για να βρίσκει διαθέσιμες ποσότητες τον χειμώνα να τραφεί η μελίτσια», αναφέρει σχετικά ο μελισσοκόμος.



Σε μία παραγωγική χρονιά χωρίς σημαντικές κλιματικές μεταβολές, ο κ. Καραγιώργης βγάζει από τα μελίτσια του στο νησί των Ψαρρών περίπου δύο τόνους μέλι.



επιχειρείν

ΑΝ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΕΙΣ

ΣΤΟ ΜΕΛΙΣΣΙ ΜΙΑ «ΕΤΟΙΜΗ»
ΒΑΣΙΛΙΣΣΑ, ΘΑ ΞΕΚΙΝΗΣΕΙ ΤΙΣ
ΕΠΟΜΕΝΕΣ ΔΥΟ ΜΕΡΕΣ ΝΑ
ΓΕΝΝΑΕΙ ΑΥΓΑ, ΟΠΟΤΕ ΤΟ
ΜΕΛΙΣΣΙ ΔΕΝ ΧΑΝΕΙ ΚΑΘΟΛΟΥ
ΧΡΟΝΟ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ
ΒΑΣΙΛΗΣ ΚΑΡΑΧΑΛΙΟΣ



ΦΤΙΑΧΝΕΙ ΒΑΣΙΛΙΣΣΕΣ ΣΤΟΝ ΥΜΗΤΤΟ

ΑΝ ΚΑΙ ΒΡΙΣΚΕΤΑΙ ΣΤΗΝ ΚΑΡΔΙΑ ΤΗΣ ΠΡΩΤΕΥΟΥΣΑΣ, Ο ΥΜΗΤΤΟΣ ΔΙΝΕΙ ΤΟ ΔΙΚΟ ΤΟΥ ΞΕΧΩΡΙΣΤΟ ΜΕΛΙ, ΣΗΜΕΙΩΝΕΙ Ο ΒΑΣΙΛΗΣ ΚΑΡΑΧΑΛΙΟΣ, ΕΝΑΣ ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΟΣ ΑΛΛΑ ΚΑΙ ΕΜΠΕΙΡΟΣ «ΓΕΝΝΗΤΟΡΑΣ» ΒΑΣΙΛΙΣΣΩΝ

ΚΕΙΜΕΝΟ ΓΙΩΡΓΟΣ ΛΑΜΠΙΡΗΣ - ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

Θυμάρι, θρούμπι, φασκόμυλο και ευκάλυπτοι προσφέρουν τα αρώματα και τις ιδιότητές τους στο μέλι που παράγει Βασίλης Καραχάλιος στον Υμηττό. Όπως μάλιστα ο ίδιος λέει, ο πληθυσμός των μελισσών που βρίσκονται στην Αθήνα μόνο ευκαταφρόνητος δεν μπορεί να θεωρηθεί. Εκτός όμως από την παραγωγή μελιού, ο κ. Καραχάλιος είναι και «γεννήτορας» βασιλισσών. «Φτιάχνω βασιλισσες, τις οποίες αφήνουμε για 15-20 ημέρες να γονιμοποιηθούν, να πραγματοποιήσουν τη γαμήλια πτήση και αφού επιστρέψουν στην κυψέλη για το υπόλοιπο της ζωής τους θα ξεκινήσουν να γεννούν αυγά στην αποικία, συμβάλλοντας στην ανάπτυξη του μελισσιού», εξηγεί. «Επί της ουσίας κάθε μελίσι έχει μόνο μία βασίλισσα. Εμείς για να αυξήσουμε και τα μελίσι και την παραγωγή μας, χωρίζουμε κάθε μελίσι στα δύο, το πολλαπλασιάζουμε και είτε τοποθετούμε μία έτοιμη βασίλισσα που θα αυξήσει τον πληθυσμό του αμέσως, είτε θα το αφήσουμε να δημιουργήσει τη δική του. Βασική διαφορά είναι ότι εάν αφήσουμε το μελίσι να δημιουργήσει μόνο του τη βασίλισσα, θα χρειαστούν περίπου 20 ημέρες, ενώ εάν τοποθετήσουμε μία "έτοιμη" βασίλισσα, θα ξεκινήσει τις επόμενες δύο ημέρες να γεννάει αυγά, οπότε το μελίσι δεν χάνει καθόλου χρόνο από την παραγωγή». Τα μελίσι του ξεχειμωνιάζουν στον Υμηττό και αναπτύσσονται έως και την άνοιξη. Αφού συλλέξει το ανοιξιάτικο μέλι έως και το καλοκαίρι που προσφέρει πρώτη ύλη ο Υμηττός και κατόπιν ταξιδεύει στη Β. Εύβοια για το πευκόμελο. Ωστόσο όπως λέει η παραγωγή στην Εύβοια έχει δυσχεράνει τους μελισσοκόμους, καθότι όπως λέει «η καταστροφή που είδαμε όλοι πέρυσι, δημιούργησε ένα μεγάλο κενό στη φύση και κατ' επέκταση στον πρωτογενή τομέα και στη μελισσοκομία, η οποία αποτελεί κύρια παραγωγική δραστηριότητα». Όπως ο ίδιος σημειώνει η επίσημη παραγωγή του κυμαίνεται από 500 κιλά έως έναν τόνο ανάλογα με τη χρονιά. Παρά το γεγονός ότι έως και τα 25 του δεν είχε ουδεμία σχέση με τις μελίσες, όπως ο ίδιος διηγείται, δέχτηκε κάποια στιγμή την παρότρυνση του πατέρα του να παρακολουθήσει σεμινάρια μελισσοκομίας για να μάθει το επάγγελμα. Παρακολούθησε την παραγωγική διαδικασία από κοντά, κάνοντας την πρακτική του δίπλα σε μελισσοκόμο με 600 μελίσι. Όπως λέει ήταν κάτι «που απλά έμελλε να συμβεί. Μου αρέσει να ζω στη φύση και κοντά στη μελίσι και τα προϊόντα της» συμπληρώνει.



ΜΙΣΟ ΔΟΥΛΕΙΑ ΚΑΙ ΤΕΧΝΙΚΗ ΣΤΗ ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΑ μισό καιρός και τύχη

ΣΤΟ ΟΡΟΣ ΒΕΡΤΙΣΚΟΣ ΤΟΥ ΛΑΓΚΑΔΑ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ ΤΟ HONEY INSIDER
ΣΥΝΑΝΤΗΣΕ ΤΟΝ ΝΟΜΑ ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΟ ΠΑΝΑΓΙΩΤΗ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟ
ΝΑ ΦΡΟΝΤΙΖΕΙ ΤΑ 300 ΜΕΛΙΣΣΙΑ ΤΟΥ

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ ΣΤΟΝ ΛΕΩΝΙΔΑ ΛΙΑΜΗ ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ ΒΑΣΙΛΗΣ ΒΕΡΒΕΡΙΔΗΣ

«**Η** μελισσοκομία είναι 50% δουλειά και τέχνη και 50% καιρός και τύχη. Φέτος για παράδειγμα είχαμε μια πάρα πολύ καλή άνοιξη και φαίνεται ότι θα υπάρχει μέλι. Αρκεί, όμως, να μην προκύψει κάποιο απρόοπτο», σημειώνει ο Παναγιώτης Παπαδόπουλος, ένας 45χρονος μελισσοκόμος από την Ευκαρπία Θεσσαλονίκης, ο οποίος τα τελευταία 13 χρόνια ασχολείται επαγγελματικά με τον κόσμο των μελισσών, ενώ εδώ και ένα χρόνο έχει προχωρήσει και σε τυποποίηση της παραγωγής του. Πρώην τεχνικός στο χώρο των κατασκευών, πήρε τη μεγάλη απόφαση το 2009 να αλλάξει ρότα στη ζωή του και από αστός, να γίνει... νομάς. Η αγάπη του για τη φύση και τις μέλισσες, ωθούμενη και από τα μεγάλα αδιέξοδα, που έφερε η οικονομική κρίση στην εγχώρια οικοδομή, τον οδήγησαν στα θρανία του Αριστοτελείου Θεσσαλονίκης και της Αμερικανικής Γεωργικής Σχολής για σεμινάρια, πριν «χτίσει» τις πρώτες του κυψέλες κι αρχίσει να παίρνει τα... βουνά και τα λαγκάδια. Υπηρέτης, όπως λέει, της νομαδικής μελισσοκομίας, τον συναντήσαμε σε ένα από τα βοσκοτόπια που έχει «μαρκάρει» στη Β. Ελλάδα, σε υψόμετρο 750 μέτρων, στο όρος Βερτίσκοκ, «πνιγμένο» στην οργιώδη βλάστηση, με λουλούδια, άγριες τριανταφυλλίες και άλλα δέντρα, όπου φρόντιζε τα 300 μελίτσια του.

Που βρισκόμαστε εδώ;

Είμαστε λίγο πάνω από το χωριό Όσσα, στο όρος Βερτίσκοκ στα 750 μέτρα. Είναι ένα από τα βοσκοτόπια μου. Ανάλογα με την εποχή θα μας βρεις από την Καστοριά και τα Γρεβενά, έως την Αριδαία, τις Σέρρες και φτάνουμε μέχρι Θάσο και Άγιο Όρος στη Χαλκιδική.

Πότε ξεκινήσατε να ασχολείστε και πόσα μελίτσια έχετε;

Στο χώρο μπήκα το 2009. Ξεκίνησα από το μηδέν και χωρίς εμπειρία. Ήθελα πάντα να ασχοληθώ με κάτι στη φύση και αγαπούσα τις μέλισσες. Ήταν τότε η αρχή της οικονομικής κρίσης και επειδή ο τομέας στον οποίο εργαζόμουν εμφάνισε προβλήματα, το είδα ως μια ευκαιρία για να αλλάξω επαγγελματικό προσανατολισμό. Πλέον δι-

ατηρώ περίπου 300 μελίτσια τα οποία εκτρέφω νομαδικά.

Την έλλειψη εμπειρίας στη μελισσοκομία πώς την καλύψατε;

Άρχισα να παρακολουθώ σεμινάρια. Ξεκίνησα στο ΑΠΘ και στη συνέχεια σε ένα ετήσιο πρόγραμμα στην Αμερικανική Γεωργική Σχολή. Με πολύ διάβασμα το έχτισα μόνος. Η μόνη βοήθεια ήταν του πανεπιστημίου και των καθηγητών, καθώς και οι εμπειρίες παλιών μελισσοκόμων, με τους οποίους συναναστρεφόμουν. Έτσι, σιγά - σιγά, μέσα από αγώνα, άρχισα να μαθαίνω, να αναπτύσσω τα πρώτα μου μελίτσια και να τα πολλαπλασιάζω. Πλέον ασχολούμαι αποκλειστικά με τα μελίτσια και με βοηθά και η σύζυγος και ενίοτε τα παιδιά μας.

Με την εμπειρία πλέον του επαγγελματία μελισσοκόμου, πώς θα χαρακτηρίζατε τη φετινή χρονιά μελισσοκομικά;

Το ευχάριστο είναι ότι η χρονιά ξεκίνησε πολύ καλά φέτος και, αν δεν αλλάξει κάτι δραματικά, πιστεύουμε ότι θα έχουμε καλά μέλια. Χρόνια είχαμε να δούμε τόσο ωραία άνοιξη. Δεν ήταν ξερική και η φύση έχει βλαστήσει. Τα μελίτσια είναι δυνατά και αναπτύσσονται.

Τον πρώτο τρύγο πότε προγραμματίζετε να τον κάνετε;

Αν όλα πάνε καλά, προς τα μέσα Ιουνίου. Μιλάμε για ανθόμελο και φλαμούρι. Τα μελίτσια έχουν ήδη μέλια. Θέλουν λίγο σφράγισμα. Θα τα πάρουμε στο πρώτο μισό του Ιουνίου και μετά πάμε για άλλες νομές όπως το πεύκο στη Θάσο στις 5 Ιουλίου, το βελανίδι, το οποίο ξεκινά στις 15 Ιουλίου, και συνεχίζουμε. Θα κάνουμε συνολικά 4-5 νομές. Θα πάμε στον κάμπο των Σερρών, στην Καστοριά. Από εδώ και πέρα ξεκινούν τα δρομολόγια και δυστυχώς και τα πολλά έξοδα.

Έχουν ξεφύγει τα κόστη;

Ειδικά το πετρέλαιο που έχει φτάσει στα 2 ευρώ το λίτρο αυτή την περίοδο και είναι σχεδόν διπλάσια η τιμή του σε σχέση με πέρυσι. Επειδή, όπως είπα, ασκώ τη νομαδική μελισσοκομία, για ένα δρομολόγιο στην Καστοριά, για παράδειγμα, το κόστος μου είναι σχεδόν διπλάσιο από πέρυσι. Στο μέλι όμως δεν μπορώ να βάλω διπλάσια τιμή.



ΚΑΘΕ ΜΕΡΑ ΣΤΟ ΒΟΥΝΟ ΕΙΝΑΙ Ο ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΟΣ ΤΗΝ ΑΝΟΙΞΗ

ΕΡΩΤΩΜΕΝΟΣ όγια την καθημερινότητά του ο Παναγιώτης Παπαδόπουλος απαντά ότι την άνοιξη βρίσκεται κάθε μέρα στο βουνό. «Με εξαίρεση αν δεν έχουμε καλό καιρό. Για τους επόμενους 1,5 μήνες, από εδώ και εμπρός, η δουλειά είναι καθημερινή. Μετά σιγά σιγά μειώνεται. Γεμίζουμε τις κερήθρες, καθαρίζουμε κυψέλες, για να πάμε έτοιμοι στην επόμενη νομή. Επειδή όμως αγαπιόμαστε με το παραπάνω με τις μέλισσες, όσο δουλειά και κούραση να έχουμε, τα πουλιά, η φύση, η ψυχία που υπάρχει πάνω στα βουνά, είναι κάτι που σε ξεκουράζει και σε ηρεμεί. Το ευχάριστο είναι ότι η ενασχόληση με τις μέλισσες αρέσει και στα τέσσερα παιδιά μου, τα οποία έρχονται όποτε μπορούν και βοηθούν» συμπληρώνει.



Το βλέπετε αυτό στις παραγγελίες που δέχετε;

Βέβαια, έχουν πέσει οι ποσότητες. Κάποιοι μπορώ να πω σταμάτησαν εντελώς να παίρνουν μέλι. Και δικαιολογημένα. Όταν ένα νοικοκυριό σήμερα έχει να πληρώσει το ηλεκτρικό, το αέριο, τα ενοίκια, τα δάνεια, τα σχολεία των παιδιών, καταλαβαίνουμε ότι το μέλι πάει σε δεύτερη και τρίτη μοίρα. Το πού πάει η κατάσταση πιστεύω ότι θα δείξει από το Σεπτέμβριο - Οκτώβριο. Υπάρχει όμως πρόβλημα γενικότερα και όχι μόνο στον αγροτικό τομέα.

Παρόλα αυτά, εσείς ανεβάσατε τις τιμές σας;

Με τρομερή πίεση αυξήσαμε την τιμή ένα ευρώ το κιλό για να μπορέσουμε να μετριάσουμε τις αυξήσεις στα έξοδά μας. Είναι λίγο και για εμάς αυτό το ευρώ, αλλά δεν μπορεί να πάει παραπάνω.

Ποια είναι η παραγωγή της «Apis Προϊόντα Μέλισσας»;

Η ετήσια παραγωγή φτάνει γύρω στους 4 τόνους μέλι, ανάλογα με τη χρονιά. Όσον αφορά στα είδη, βγάζουμε ανθόμελο, πευκόμελο, βελανίδι, κάστανο και σουσουρά ερείκης. Στην πορεία ίσως να μπουνε και άλλες ποικιλίες, αλλά και μέλι με κερήθρα, κερήθρες σκέτες.

Η διάθεση της παραγωγής πώς γίνεται;

Εδώ και ένα χρόνο έχουμε προχωρήσει σε καθετοποίηση της παραγωγής, καθώς μπήκαμε και στην τυποποίηση, με συσκευασίες σε γυάλινα βαζάκια των 920 και 470 γρ., που διχοτεύονται στην αγορά μέσα από ειδικά καταστήματα, όπως επίσης και σε delicatessen. Στη Θεσσαλονίκη και στη Χαλκιδική είμαστε ήδη. Στα σουπερ μάρκετ δεν μπαίνουμε από επιλογή. Επίσης ένα μεγάλο μέρος έφευγε σε εκδηλώσεις όπως οι γιορτές μελιού, ένα κανάλι, που χάθηκε λόγω κορωνοϊού.

Ειδικά μετά την πανδημία Covid το διαδίκτυο έχει αναδειχθεί σε ένα πολύ σημαντικό εμπορικό κανάλι. Το έχετε αξιοποιήσει;

Όχι ακόμη, γιατί δεν έχουμε ολοκληρώσει την κατασκευή του site. Είναι στο πρόγραμμα κι αυτό. Το ζητούμενο είναι να ξεκινήσει και η δουλειά. Γιατί εμείς κάνουμε ό,τι περνά από το χέρι μας, πάντα, αλλά πρέπει να ανταποκριθεί και ο κόσμος.

Εξαντλείται η παραγωγή σας στις πωλήσεις χέρι - χέρι και μέσω των εξειδικευμένων καταστημάτων ή πουλάτε και σε χονδρεμπόρους;

Συνήθως δεν μένουν ποσότητες. Αλλά και πάλι η χονδρεμπορική τιμή δεν μας συμφέρει. Είναι στα 3,5 - 4 ευρώ το κιλό. Σε αυτό το επίπεδο δεν καλύπτεται καλά - καλά το κόστος παραγωγής. Και εδώ θέλω να παρατηρήσω ότι πολλά ελληνικά μέλια δυστυχώς δεν είναι πιστοποιημένα. Πρέπει να πάμε σε αυτήν τη λογική για να μπορεί και ο κόσμος να είναι σίγουρος γι' αυτό που καταναλώνει.

Εκτός από το μέλι, παράγετε και άλλα προϊόντα μέλισσας;

Ναι, βγάζουμε μια πολύ μικρή ποσότητα βασιλικού πολτού, συνήθως την άνοιξη. Γίνεται μια διαδικασία με κάποια μελίτσια τα οποία τα αφήνουμε χωρίς μάνα για να βγάλουν τον πολτό. Συλλέγουμε επίσης γύρη, βάζοντας παγίδες μπροστά στις κυψέλες. Η τιμή της γύρης είναι στα 7 ευρώ τα 200 γραμμάρια. Μιλάμε για καθαρή, φυσική πρωτεΐνη με μηδέν λίπη. Ισοδυναμεί με μια φέτα συκώτι. Αλλά όπως και στο μέλι, η ζήτηση έχει πέσει πάρα πολύ με συνέπεια να μειώνουμε και εμείς τη συλλογή της, γιατί είναι προϊόν που δεν είναι εύκολο και θέλει και συνέχεις κατάψυξη, που σημαίνει πρόσθετο κόστος. Και το ίδιο συμβαίνει βέβαια και με τον βασιλικό πολτό. Η κατανάλωση έχει πέσει πάρα πολύ. Ο κόσμος γενικά έχει σταματήσει να τον ζητά.