

ΤΕΥΧΟΣ 35 • 01-03/2023

Δωρεάν με την Agenda ή αυτοτελώς με 3 ευρώ
ISSN: 2653-8784

ελαίας

ΚΑΡΠΟΣ



ΚΟΡΥΦΩΝΕΙ

**ΚΟΝΤΑ ΣΤΑ 6 ΕΥΡΩ
ΩΡΑ ΓΙΑ ΣΚΕΨΗ
ΚΑΙ ΓΙΑ ΠΩΛΗΣΕΙΣ
ΣΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ**

**ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΙ
Ξαναβρίσκουν
το νόημά τους
οι συλλογικές
προσπάθειες**

Διαρκής προστασία από τον Δάκο

Το Karate Trap® Β είναι παγίδα προσέλκυσης και θανάτωσης που προσφέρει διαρκή προστασία από τον δάκο στην καλλιέργεια της ελιάς με τη μέθοδο της μαζικής παγίδευσης. Προσφέρει ισορροπημένη και επίμονη απελευθέρωση των ελκυστικών και υψηλή και διαρκή αποτελεσματικότητα.



Karate Trap® B

syngenta.



Τα φυτοπροστατευτικά προϊόντα να χρησιμοποιούνται με ασφαλή τρόπο. Να διαβάζετε πάντα την ετικέτα και τις πληροφορίες σχετικά με το προϊόν πριν από τη χρήση, καθώς και τις προειδοποιητικές φράσεις και σύμβολα. ΑΑΔΑ: 14778 / 12.07.2021

www.syngenta.gr

Ακολουθήστε μας:   @syngentahellas

Syngenta Hellas

Μονοπρόσωπη Α.Ε.Β.Ε.

Ανθούσα Αττικής, ΤΚ 163 49

τηλ. 210 66 66 612-3

ΒΙ.ΠΕ.Θ., Σίνδος, Θεσσαλονίκη

τηλ. 2310 796 940-3



08

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΑΓΟΡΑ
ΚΟΝΤΑ ΣΕ ΚΟΡΥΦΩΣΗ ΟΙ ΤΙΜΕΣ
ΣΤΗΝ ΕΓΧΩΡΙΑ ΑΓΟΡΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

[© ΦΩΤΟ ΕΞΟΦΥΛΛΟΥ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ]

28

ΝΕΑ ΚΑΠ 2023-2027
Ο,ΤΙ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΞΕΡΕΙ
Ο ΕΛΑΙΟΠΑΡΑΓΩΓΟΣ ΓΙΑ ΤΙΣ
ΑΜΕΣΕΣ ΕΝΙΣΧΥΣΕΙΣ ΚΑΙ ΤΑ
ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΤΗΣ ΝΕΑΣ
ΠΕΡΙΟΔΟΥ

16

ΙΑΠΩΝΙΑ
ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΟ ΕΛΛΗΝΙΚΟ
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΖΗΤΑ
Η ΙΑΠΩΝΙΚΗ ΑΓΟΡΑ

18

ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΑ
ΕΣΤΙΑΣΗ ΚΑΙ ΚΟΚΤΕΙΛ
ΑΝΟΙΓΟΥΝ ΤΗΝ ΑΓΟΡΑ ΤΗΣ
ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΑΣ ΕΛΙΑΣ

16

ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ
MASTER ΣΤΗΝ ΕΛΑΙΟΚΟΜΙΑ
ΑΠΟ ΤΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ
ΤΟΥ ΜΑΡΟΚΟ



48

ΠΟΛΥΤΕΛΕΙΑ ΣΤΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ
Πλούτος, δύναμη, συμπύκνωση και
πολύπλοκες γευστικές εκφράσεις
για το Bitter Gray της Goutis Estate



18

ΕΛΙΕΣ ΚΑΛΑΜΩΝ
Με προοπτική ανόδου από την άνοιξη η τιμή της ελιάς Καλαμών εν
αναμονή των συμβολαίων της μεταποίησης με τη διεθνή αγορά.



[© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ]

22

ΔΥΝΑΜΙΚΑ ΣΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ Η ΠΑΝΑΓΙΑΛΕΙΟΣ
Με ορμή και μεγάλες στοχευμένες επενδύσεις το Αίγιο και οι ακτές
της Αιγιαλείας εισέρχονται στον ελαιοκομικό χάρτη της Ελλάδας



46

ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

ΚΙΑΡΙ

Το έξτρα βιολογικό ελαιόλαδο Κιαρί παράγει ο Γιάννης Διονυσόπουλος στην Κορώνη Μεσσηνίας



42

ΣΠΑΝΙΟ ΚΟΣΜΗΜΑ Η ΔΙΑΝΟΛΙΑ ΚΕΡΚΥΡΑΣ

Μια ποικιλία εγχώριας ελιάς που γοητεύει με την αρμονία της εκλεπτυσμένης πικρής γεύσης και έντονης φρεσκάδας της



Ο σεφ Γιάννης Τσιβουράκης

36

ΛΙΠΑΝΣΗ ΕΛΙΑΣ

Με μια πρόσφατη φυλλοδιαγνωστική και εδαφολογική ανάλυση καθορίζεται το πλάνο θρέψης του ελαιώνα, ώστε να μπορεί να πραγματοποιηθεί έγκαιρα και με ακρίβεια η αναπλήρωση των θρεπτικών στοιχείων που απορροφήθηκαν την περασμένη σεζόν

20

ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΤΙΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

ΕΠΤΑ ΠΕΡΙΠΤΩΣΕΙΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΩΝ ΠΟΥ ΕΠΕΝΔΥΟΥΝ ΣΤΟ ΕΠΩΝΥΜΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

32

ΕΣΤΙΑΣΗ

ΤΗΝ ΑΝΤΙΛΗΨΗ ΟΤΙ ΟΙ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΕΣ ΤΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ ΔΕΝ ΓΝΩΡΙΖΟΥΝ ΤΟ ΠΟΙΟΤΙΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΑΝΑΤΡΕΠΕΙ Ο ΣΕΦ ΓΙΑΝΝΗΣ ΤΣΙΒΟΥΡΑΚΗΣ

50

ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ

Η ΚΑΒΑΛΑ ΥΠΟΔΕΧΕΤΑΙ ΑΠΟ 4-6 ΜΑΪΟΥ ΤΟΝ 8ο ΑΘΗΝΑ ΙΟΟC

48

ΕΤΙΚΕΤΕΣ

ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΓΕΥΣΤΙΚΩΝ ΕΜΠΕΙΡΙΩΝ ΜΕ ΥΨΗΛΗ ΕΚΦΡΑΣΤΙΚΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΜΟΝΑΔΙΚΟΤΗΤΑ ΣΤΟ ΧΑΡΑΚΤΗΡΑ ΤΟΥΣ



— ΓΕΩΡΓΟΥΔΗΣ ΑΕ —
**Οικογενειακή
 Παράδοση**
από το 1897

Με ιστορία 125 χρόνων και βασικό γνώμονα την ανάπτυξη νέων καινοτόμων προϊόντων, την χρήση μηχανημάτων τελευταίας τεχνολογίας και την τήρηση αυστηρών προδιαγραφών ποιότητας και ασφάλειας, η ΓΕΩΡΓΟΥΔΗΣ Α.Ε. έχει καταφέρει να γίνει συνώνυμο της εξαιρετικής ελληνικής επιτραπέζιας ελιάς με εξαγωγές σε πάνω από 50 χώρες.

Parthenon®

since 1897



and growing...



ΓΕΩΡΓΟΥΔΗΣ Α.Ε.
 Β' ΒΙ.ΠΕ. Βόλου
 τηλ: 24250 24025
 info@olives.gr

www.olives.gr

EDITORIAL

ελαίας
ΚΑΡΠΟΣ

ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑ

Green Box
Εκδοτική Α.Ε.
Νίκης 24,
Σύνταγμα, 105 57
Τηλ: 2103232905,
Fax: 2103232967
E-mail: info@agronews.gr

ΕΚΔΟΤΗΣ/

**ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ/ΒΑΣΙΚΟΣ
ΜΕΤΟΧΟΣ/ΝΟΜΙΜΟΣ
ΕΚΠΡΟΣΩΠΟΣ**

Γιάννης Παναγός

ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ ΣΥΝΤΑΞΗΣ

Μαρία Γιουρούκκλη

ΓΡΑΦΟΥΝ

Πέτρος Γκόγκος
Σοφία Σπύρου
Γιώργος Κοντονής
Λεωνίδα Λιάμης
Γιώργος Λαμπίρης

ΕΜΠΟΡΙΚΟΣ

ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ

Παναγιώτης Αραβαντινός

ΔΙΑΦΗΜΙΣΗ

Ειρήνη Βλάχου
Σταύρος Κοντός
Παναγιώτα Καζαντζή

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΟ

Φανή Παπαετροπούλου
Σπύρος Αλεξίου

ΣΕΛΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Χαρά Οικονόμου

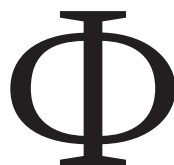
ΔΙΑΝΟΜΗ

ΑΡΓΟΣ Α.Ε.

ΕΚΤΥΠΩΣΗ

ΒΙΒΛΙΟΔΕΣΙΑ

ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΕΣ
ΕΚΔΟΣΕΙΣ Α.Ε.



έτος κλείνουν 10 χρόνια από την πρώτη έκδοση του Ελαίας Καρπός (el) και μια σύντομη αναδρομή σ' αυτή την πορεία θα μπορούσε να πει κανείς ότι έχει πολλά κοινά με την πορεία αναζήτησης της νέας ταυτότητας του ελληνικού ελαιόλαδου. Προφανώς και η ταυτότητα αυτή δεν έχει ολοκληρωθεί. Χρειάζεται ακόμα πολλή δουλειά. Ωστόσο τα πράγματα έχουν πάρει το δρόμο τους και το ποτάμι δεν γυρίζει πίσω.

Εκεί που υπήρχαν μόνο δύο εταιρείες τυποποίησης, τυποποιώντας μάλιστα ελαιόλαδο μόνο για τις ανάγκες της εγχώριας αγοράς, χωρίς να ενδιαφέρονται για εξαγωγές, έχουν δημιουργηθεί σήμερα περισσότερες από 300 μικρές ή και μεγαλύτερες επιχειρήσεις, οι οποίες χτίζουν συστηματικά υπεραξία στον εγχώριο προϊόν και κινούνται κύρια με εξαγωγικό προσανατολισμό. Είτε πρόκειται για μικρές καθετοποιημένες μονάδες, είτε για επιχειρήσεις με ευρύτερη εμβέλεια που απευθύνονται ωστόσο σε σταθερή βάση παραγωγών για την προμήθεια πρώτης ύλης και διάθεση προϊόντος με πολύ συγκεκριμένα χαρακτηριστικά, το βέβαιο είναι ότι αυτού του είδους ο τρόπος δουλειάς έχει θέσει σε νέες βάσεις την ελαιοκαλλιέργεια στη χώρα μας και, φυσικά, χρόνο με το χρόνο «κλέβει χώρο» από το χύμα ελαιόλαδο και τις εξαγωγές προϊόντος χαμηλής προστιθέμενης αξίας.

Είναι τα σχήματα που αναδεικνύουν με πείσμα το τεράστιο δυναμικό κάποιων εγχώριων ξεχασμένων ποικιλιών ελιάς, καθοδηγούν τους παραγωγούς και ανοίγουν νέα μονοπάτια στην τεχνική φροντίδα του ελαιώνα, έχουν βάλει στο λεξιλόγιο του αγρότη τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, κάνουν καθημερινότητα τη γευσιγνωσία, αλλάζουν τα ποιοτικά στάνταρ του ελαιόλαδου, τόσο στο οικογενειακό τραπέζι όσο και στην εστίαση (HORECA). Προπαντός αλλάζουν την ιδέα της διεθνούς κοινότητας για το ελληνικό ελαιόλαδο. Τα εγχειρήματα περί των οποίων ο λόγος, συστήνουν εκ νέου το προϊόν που δύναται να φέρει στη διεθνή αγορά η χώρα μας, αφαιρούν επί της ουσίας όπλα από τον ανταγωνισμό και βάζουν ένα λιθαράκι για τη διαμόρφωση νέων ισορροπιών, προς όφελος βέβαια του παραγωγού.

Είναι σαφές ότι οι προσπάθειες αυτές δεν θα πρέπει να ανακοπεί υπό το πρίσμα των υψηλών τιμών παραγωγού που προσφέρει αυτό τον καιρό η αγορά στο χύμα ελαιόλαδο, αντίθετα, θα πρέπει να στηριχθούν με μεγαλύτερο ζήλο και από τους ίδιους τους παραγωγούς, έτσι ώστε, όταν η αγορά καταλαγιάσει, αυτά τα σχήματα κι αυτός ο τρόπος δουλειάς γύρω από το προϊόν να είναι ο κυρίαρχος.

Η Agenda και το Ελαίας Καρπός έχουν ταυτίσει την ύπαρξή τους μ' αυτή την προσπάθεια και δεν θα πάψουν να την υπηρετούν για πολλές δεκαετίες!

ΓΙΑΝΝΗΣ ΠΑΝΑΓΟΣ
Εκδότης Διευθυντής

ελαίας
ΚΑΡΠΟΣ

Ειδική έκδοση για την ελαιοκομία
και τις αγορές ελιάς και ελαιόλαδου



ΕΛΙΑ

Καλλιέργησε το μέλλον σου!

Μάθε για τις νέες επιστημονικές πρακτικές για υψηλή απόδοση και ποιότητα. Μην αφήνεις την καλλιέργεια της ελιάς στην τύχη.

ΚΕΝΤΡΙΚΑ ΓΡΑΦΕΙΑ: Μέλιτος 9 & Κυδωνιών Τ.Κ. 171 21 Νέα Σμύρνη, Αθήνα / Τ: +30 210 9373770 -2
ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΑ: Α. Άργος / Β. Βόλος / Γ. Καβάλα

www.gavriel.gr

POWERED BY AGROTAIN

NUTRIMORE

Η ΚΟΥΡΥΦΑΙΑ ΕΠΙΛΟΓΗ



ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΟΣ ΟΔΗΓΟΣ ΘΡΕΨΗΣ

NUTRIMORE 20-6-14+B	NUTRIMORE 21-7-17+2MgO+TE
NUTRIMORE WINNERBOR	BOR AS
COMPLET KALI	FERTIPLANT BORON
NUTRIMORE 20-7-12+2MgO+B	

ΑΠΟΨΗ

Η αναγνώριση, με κλειστά μάτια

Υπάρχουν στιγμές που μας γεμίζουν χαμόγελα. Όχι για κάτι σημερινό. Με την προσδοκία αυτού που έρχεται στο μέλλον



ΤΟΥ ΛΑΖΑΡΟΥ ΓΑΤΣΕΛΟΥ

Η συντριπτική πλειοψηφία του κόσμου του ελαιολάδου και της ελιάς στη χώρα μας τους τελευταίους μήνες πανηγυρίζει. Οι τιμές εμφάνισαν μια ανοδική σπειροειδή κίνηση, έχουν σταθεροποιηθεί σε υψηλά επίπεδα και όλα δείχνουν πως θα διατηρηθούν εκεί δημιουργώντας μια άκρως σημαντική παρακαταθήκη για τη χρονιά που βαδίζουμε,

Οι οργανοληπτικές δοκιμές είναι ο πιο άμεσος τρόπος για να αποκτήσει συνάφεια με το ελαιόλαδο ο μέσος καταναλωτής

τη συγκομιδή που βρίσκεται σε εξέλιξη και τα ελαιοκομικά προϊόντα που θα προσφέρει η νέα καλλιεργητική περίοδος.

Μέχρι εδώ μάλλον όλα βαίνουν καλώς και, πώς να μην είναι άλλωστε, καθώς πολλοί είδαν επιτέλους τον παρατεταμένο κόπο και κάματο να ανταμειβεται με τιμές που κινούνται στα όρια της αξιοπρέπειας. Η λέξη κλειδί για το μέλλον ωστόσο παραμένει το «μάλλον».

Αναμφίβολα, όλοι επιθυμούν να πωλούν στην υψηλότερη τιμή από το αποδεκτό εύρος ανά



προϊόν. Έχει όμως ο κόσμος του ελαιολάδου και της ελιάς δημιουργήσει τις απαραίτητες συνθήκες στην κοινωνία, ώστε, ανεξάρτητα από τις αιτίες, οι τιμολογιακοί ανελκυστήρες να μπορούν να δικαιολογήσουν την ύπαρξή τους; Από τη φύση μου είμαι και παραμένω αισιόδοξος. Ωστόσο, στη συγκεκριμένη περίπτωση υπήρξαν γεγονότα με επίκεντρο το ελαιόλαδο που ξεπερνούν την εκ φύσεως αισιόδοξη οπτική και ροπή που με διακρίνει.

Ξεκινώντας από το πρώτο μια και μόνο ρητορική ερώτηση αρκεί για να ξεδιαλύνει τη θολή εικόνα. Πώς είναι δυνατόν ο μέσος όρος πώλησης του αγουρέλαιου να είναι χαμηλότερος από τον μέσο όρο πώλησης των αντίστοιχων ελαιολάδων όταν υπάρχουν χιλιάδες σελίδες συνδυαστικών και κλινικών ερευνών που διατυμπανίζουν τόσο τις ευεργετικότερες για την υγεία ιδιότητές του, όσο και την οργανοληπτική του ιδιαιτερότητα; Την ίδια στιγμή, πόσοι ελαιοπαραγωγοί είναι σε θέση να αναγνωρίσουν τα ελαιόλαδά τους βρισκόμενοι σε τυφλές οργανοληπτικές δοκιμές; Αν όχι, πώς είναι σε θέση τότε να τα επικοινωνήσουν σε κάθε ενδιαφερόμενο;

151

ΕΚΑΤ. ΕΛΑΙΟΔΕΝΤΡΑ
ΟΙ ΕΛΑΙΩΝΕΣ
ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

7,95

ΕΚΑΤ. ΣΤΡΕΜΜΑΤΑ
ΚΑΤΑΛΑΜΒΑΝΕΙ
Η ΕΛΑΙΟΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ

+50%

Η ΦΕΤΙΝΗ ΕΓΧΩΡΙΑ
ΣΟΔΕΙΑ ΣΕ ΣΧΕΣΗ
ΜΕ ΤΗΝ ΠΕΡΣΙΝΗ



INTERCOMM
FOODS

30 YEARS
of experience

**LOCALLY
GROWN,
NATIONALLY
LOVED!**

Η Intercomm Foods SA ιδρύθηκε το 1990 και εδρεύει στην Λάρισα σε ιδιόκτητους χώρους, διοίκησης, παραγωγής και αποθήκης συνολικής έκτασης 160.000τμ2. Είναι η μεγαλύτερη εξαγωγική μεταποιητική επιχείρηση βρώσιμης ελιάς και συγκαταλέγεται ανάμεσα στις μεγαλύτερες βιομηχανίες μεταποιημένων φρούτων (κομπόστες βερίκοκο, ροδάκινο) της ελληνικής αγοράς. Το μόνιμο προσωπικό της εταιρείας υπερβαίνει τα 500 άτομα και κατά τους καλοκαιρινούς μήνες της καμπάνιας φρούτου απασχολεί και εποχιακούς εργαζομένους, συνολικά 500-1000 άτομα με απόλυτο σεβασμό στην τήρηση του εργασιακού κώδικα. Σήμερα κάτω από την ομπρέλα της Intercomm Foods AE λειτουργούν 4 εργοστάσια. Τα εργοστάσια φρούτου και ελιάς στο Ομορφοχώρι Λάρισας, το εργοστάσιο ελιάς στις παλιές εγκαταστάσεις της ΕΑΣ Λάρισας και το εργοστάσιο ελιάς στο Κομπότι Άρτας. Οι βρώσιμες ελιές με τα σήματα Delphi, Smile, Ionis, σύντομα και το brand Lariths, αλλά και ιδιωτικής ετικέτας (PL), καλύπτουν το 65% των συνολικών πωλήσεων της εταιρείας. Το ασηπτικό ροδάκινο-βερίκοκο και οι κομπόστες φρούτων σε λευκοσίδηρο κουτί και βάζο αποτελούν το 35% των πωλήσεων. Το 99% των συνολικών προϊόντων εξάγεται σε 75 χώρες και σε περισσότερους από 500 πελάτες.

8th km Larissa - Sykourio, Larissa, Greece
T: +30 2410 575092-3, F: +30 2410 575091
email: olivexport@intercomm.gr



www.intercomm.gr

ΑΓΟΡΑ

© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

ΠΟΥΛΑ ΚΑΙ ΜΕΤΑΝΙΩΝΕ ΓΛΕΙΦΕΙ ΤΗ ΖΩΝΗ ΤΩΝ 6 ΕΥΡΩ

Στα 5,30 ευρώ τα συμβατικά και στα 5,60 τα βιολογικά ελαιόλαδα με την ελληνική αγορά να δείχνει πως τα περιθώρια περαιτέρω ανόδου είναι μάλλον στενά

ΤΟΥ ΠΕΤΡΟΥ ΓΚΟΓΚΟΥ

Τις διακυμάνσεις τιμών στις αγορές ελαιολάδου της Ιταλίας και της Ισπανίας κυνηγά η εγχώρια, με τις εμπορικές ροές υψηλές, ωστόσο διατηρείται μια απόκλιση άνω των 50 λεπτών το κιλό ανάμεσα στις κορυφές που διαμορφώνονται στην Ελλάδα και την ιβηρική χερσόνησο. Οι τελευταίες πράξεις των ημερών, τοποθετούν στην περιοχή των 5,30 ευρώ τα extrissima ελαιόλαδα της Λακωνίας, με οξύτητα κάτω από των τριών γραμμών, την στιγμή που οι αντίστοιχες ποιότητες στην Ισπανία πληρώνονται κοντά στα 6 ευρώ, ενώ στην Ιταλία βρίσκονται στα 6,30 ευρώ.

Το βάθος που μπορεί να έχει η υφιστάμενη συγκυρία τιμών στην Ευρώπη, δεν είναι εύκολο να προσδιοριστεί και έτσι, παρά τα εμφανή περιθώρια βελτίωσης στις ελληνικές τιμές, αρκετοί παραγωγοί εξετάζουν σοβαρά το ενδεχόμενο να κλείσουν μεγάλο μέρος της παραγωγής τους στις σημερινές τιμές. Οι ενδείξεις και οι εκτιμήσεις συντελεστών

© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ



Η αγορά ελαιολάδου είναι μια αγορά που οριοθετείται από την κρυφή ατζέντα μεγάλων βιομηχανιών της Ιταλίας και της Ισπανίας, κάτι που την καθιστά ιδιαίτερα απρόβλεπτη



Ο Νίκος Μπυρλιράκης, παραγωγός βιολογικού ελαιολάδου από το Ρέθυμνο

της αγοράς, θέλουν τις τιμές στην εγχώρια αγορά να κλιμακώνονται τις επόμενες εβδομάδες, συνεπώς η επιλογή των φιξαρισμάτων, δείχνει πιο ορθολογική. Άλλωστε, είναι ξεκάθαρο στους εμπλεκόμενους του κλάδου πως η ελληνική αγορά ήδη «καβάλησε» το κύμα ανόδου που αναπτύχθηκε στην ευρωπαϊκή αγορά τους τελευταίους μήνες εξαιτίας της ραγδαίας μείωσης της παραγωγής στα υπόλοιπα δύο μεγάλα παραγωγικά κέντρα της Ευρώπης. Ο προβληματισμός γύρω από το αν αξίζει κανείς να περιμένει μια ακόμα μεγαλύτερη άνοδο είναι έντονος στους κόλπους των παραγωγών, ωστόσο, μέσα σε ένα ιδιαίτερα εύθραυστο οικονομικό περιβάλλον, το ρίσκο της αναμονής είναι μεγάλο. Αυτό, ειδικά σε μια αγορά που δεν διαθέτει την επίφαση διαφάνειας που μπορεί να έχουν άλλες αγορές αγροτικών εμπορευμάτων, όπως το βαμβάκι ή τα σιτηρά, που ακολουθούν τις διακυμάνσεις των δεικτών στα χρηματιστήρια βάμβακος. Αντιθέτως, η αγορά ελαιολάδου είναι μια αγορά που οριοθετείται σημαντικά από την κρυφή ατζέντα μεγάλων βιομηχανιών της Ιταλίας και της Ισπανίας και από τις «συμφωνίες κυρίων». Πάντως, οι σειρήνες που θέλουν την τιμή της πρώτης ύλης να επιστρέφει σε χαμηλότερα επίπεδα, σπεύδουν να επιστρατεύσουν κάθε δίαυλο επικοινωνίας, από τα φυλλάδια των σούπερ μάρκετ μέχρι τις ηλεκτρονικές σελίδες που απηχούν τις απόψεις βιομηχανιών και λιανικής. Ενδεικτική είναι η περίπτωση ισπανικής ιστοσελίδας με αντικείμενο το ελαιόλαδο, στην οποία αναφέρεται πως σούπερ μάρκετ της Γερμανίας έχουν ήδη σταματήσει τις αγορές ελαιολάδων και έχουν βγάλει τα προϊόντα από τις λίστες με τις προσφορές τους.

ΑΓΟΡΑ

ΤΙΜΗ
ΠΑΡΑΓΩΓΟΥ

ΚΕΡΚΥΡΑ
4,90-5,20
ΕΥΡΩ / ΚΙΛΟ

ΜΕΣΣΗΝΙΑ
4,60-4,90
ΕΥΡΩ / ΚΙΛΟ

ΛΑΚΩΝΙΑ
5-5,30
ΕΥΡΩ / ΚΙΛΟ

ΚΡΗΤΗ
4,70-5,20
ΕΥΡΩ / ΚΙΛΟ



Ελλάδα

320-350

ΠΑΡΑΓΩΓΗ
2022/23
(ΧΙΛΙΑΔΕΣ ΤΟΝΟΙ)

▲ 40-50%

ΑΥΞΗΣΗ

ΤΕΛΕΥΤΑΙΕΣ ΑΝΑΛΑΜΠΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΟΡΥΦΩΣΗ ΤΩΝ ΤΙΜΩΝ

Διανύοντας το δεύτερο μισό του Ιανουαρίου, η ελληνική αγορά ελαιόλαδου δείχνει σημάδια ανάκαμψης έπειτα από την «παραδοσιακή» εορταστική διόρθωση

Τα 5,50 ευρώ το κιλό στα συμβατικά ελαιόλαδα και τα 6 ευρώ στα βιολογικά, γίνονται οι τιμές στόχος για την ελληνική αγορά το επόμενο διάστημα. Οι πρώτες πράξεις του 2023 έχουν ανεβάσει στα 5,20 την τιμή για το κρητικό ελαιόλαδο και στο νέο υψηλό των 5,30 ευρώ για το λακωνικό. Τα βιολογικά ελαιόλαδα αυτή τη στιγμή βρίσκονται στα 5,40 ευρώ το κιλό, ενώ σύμφωνα με πληροφορίες, το προσεχές διάστημα αναμένεται μια ενίσχυση της τιμής κοντά στην περιοχή των 5,60 ευρώ στην Κρήτη. Η ίδια πηγή, εκτιμά ότι συνεταιρισμός στην ευρύτερη περιοχή του Ρεθύμνου ετοιμάζεται να κλείσει συμφωνία για συμβατικό ελαιόλαδο στα 5,40 ευρώ, σε μια συγκυρία κατά την οποία μεσίτες και έμποροι από όλη την Ευρώπη έχουν συρρεύσει στο νησί για την εξασφάλιση ποσοτήτων που ως γνωστόν λείπουν από την Ισπανία και την Τυνησία.

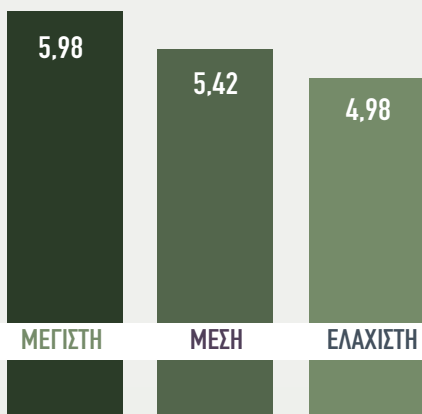
Την ίδια στιγμή, σε Μεσσηνία και Αχαΐα οι τιμές βρίσκονται σε χαμηλότερα επίπεδα, από 4,70 μέχρι 5 ευρώ το κιλό, στις καλές περιπτώσεις και για χαμηλής οξύτητας (κάτω από τρεις γραμμές ελαιόλαδα). Βέβαια, οι υγρασίες και οι υψηλές θερμοκρασίες σε συνδυασμό με τους αργούς ρυθμούς συγκομιδής λόγω των λιγοστών εργατικών χεριών, έρχονται να χτυπήσουν τις ποιότητες στις παραγωγές εκεί και ήδη γίνεται λόγος για αποζημιώσεις και ενισχύσεις.

Σε κάθε περίπτωση, βάσει και των εποχικών μοτίβων που ακολουθεί η αγορά ελαιόλαδου, αναμένεται μέσα στις επόμενες εβδομάδες μια κορύφωση των τιμών, αφού την περίοδο αυτή, εν μέσω και της πίεσης της συγκομιδής, η βιομηχανία παραδοσιακά κλείνει τις βασικές ποσότητες της χρονιάς. Προς τον Φεβρουάριο η αγορά συνήθως κάνει μια κοιλιά.

ΚΟΝΤΑ ΣΤΑ 6 ΕΥΡΩ ΓΙΑ ΤΑ ΕΞΤΡΑ ΒΑΖΕΙ ΑΝΤΙΣΤΑΣΕΙΣ Η ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ

Στην Ιβηρική τα έξτρα παρθένα ελαιόλαδα επανέρχονται στην περιοχή των 6 ευρώ. Η μεταβλητότητα είναι υψηλή, ωστόσο οι λίγες ποσότητες διευκολύνουν

ΔΙΑΚΥΜΑΝΣΗ ΤΙΜΩΝ (ΕΥΡΩ/ΚΙΛΟ)



Μια ανάσα (2 λεπτά του ευρώ) από τα 6 ευρώ το κιλό βρίσκεται η άνω πλευρά της διακύμανσης τιμών για τα ισπανικά έξτρα παρθένα ελαιόλαδα, έπειτα από την διόρθωση που σημειώθηκε στην αγορά στις αρχές του Ιανουαρίου. Η αγορά βρέθηκε στα 6,10 ευρώ το κιλό τις τελευταίες ημέρες του 2022, πριν ξεκινήσει η πίεση της παραγωγής, σε συνδυασμό με κάποιες ειδήσεις αναφορικά με την κατανάλωση, να ψαλιδίζουν τις τιμές. Οι αναλυτές της αγοράς, να εκτιμούν πάντως, πως τα σημάδια κόπωσης που παρουσιάζει το εμπόριο στην περίπτωση των παρθένων, δεν ανταποκρίνονται στα θεμελιώδη της πρώτης ποιοτικής κατηγορίας. Μάλιστα, στελέχη της ισπανικής αγοράς, εκτιμούν ότι η μέση τιμή για τα ελαιόλαδα της χώρας έχει ακόμα περιθώρια ανόδου. Το ταβάνι για τα ισπανικά ελαιόλαδα, θα μπορούσε να είναι τα 6 ευρώ το κιλό, μέση τιμή, τις επόμενες εβδομάδες, έναντι των 5,50 ευρώ που διαμορφώθηκαν τις τελευταίες ημέρες του 2022 και των 5,40 στις 16 Ιανουαρίου. Αυτό θα τοποθετούσε τις κορυφές για ορισμένα ισπανικά ελαιόλαδα, κοντά στα 6,50 ευρώ. Τα μεγάλα συνεταιριστικά σχήματα της χώρας, εκτιμούν ότι η μέση τιμή διάθεσης στον τελικό καταναλωτή, θα μπορούσε τις επόμενες εβδομάδες να ξεπεράσει τα 9 ευρώ το λίτρο (με μηδενικό ΦΠΑ).

ΣΕΒΙΛΛΗ
5,50
ΕΥΡΩ / ΚΙΛΟ

ΚΑΤΑΛΟΝΙΑ
5,40
ΕΥΡΩ / ΚΙΛΟ

ΚΟΡΔΟΒΑ
5,40
ΕΥΡΩ / ΚΙΛΟ

ΧΑΕΝ
5,35
ΕΥΡΩ / ΚΙΛΟ



Ισπανία

700-780

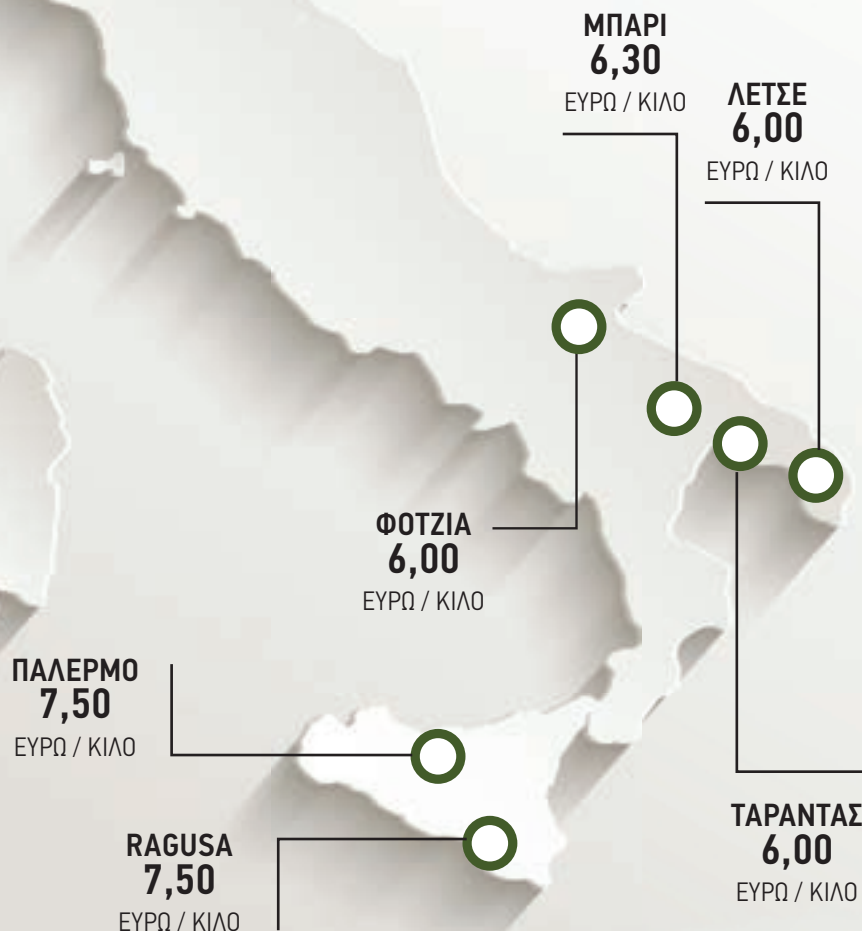
ΠΑΡΑΓΩΓΗ
2022/2023
(ΧΙΛΙΑΔΕΣ ΤΟΝΟΙ)

▼ 40-50%
ΜΕΙΩΣΗ

ΑΓΟΡΑ



Ιταλία



315

ΠΑΡΑΓΩΓΗ
2021
(ΧΙΛΙΑΔΕΣ ΤΟΝΟΙ)

235

ΠΑΡΑΓΩΓΗ
2022/2023
(ΧΙΛΙΑΔΕΣ ΤΟΝΟΙ)

ΜΕ 6,50 ΕΥΡΩ ΠΡΑΞΕΙΣ ΣΤΟ ΜΠΑΡΙ ΦΤΑΝΟΥΝ ΤΑ 8 ΤΑ ΣΥΜΒΑΤΙΚΑ ΤΗΣ ΣΙΚΕΛΙΑΣ

Σημάδια σταθεροποίησης σε επίπεδα αρκετά πάνω από τα 6 ευρώ το κιλό εμφανίζουν εμπορικά κέντρα της Ιταλίας για τις συμβατικές παραγωγές

Στην Ιταλία οι τιμές έχουν σπάσει εδώ και εβδομάδες το φράγμα των 6 ευρώ, με τις πράξεις στο εμπορικό κέντρο του Μπάρι για τα έξτρα παρθένα ελαιόλαδα με οξύτητα κάτω των 3 γραμμών, να διαπραγματεύονται στην περιοχή των 6,30 ευρώ το κιλό. Μετριοπαθείς ανοδικές κινήσεις σημειώθηκαν την περασμένη εβδομάδα στα εμπορικά κέντρα έξτρα παρθένου ελαιολάδου στην χώρα, με πιο αξιοσημείωτες τις πράξεις στη Σικελία που εξασφάλισαν τα 7 ευρώ το κιλό ως κανόνα για το σύνολο της παραγωγής, με ορισμένα ιδιαίτερα ελαιόλαδα να διαμορφώνουν κορυφές πολύ κοντά στα 8 ευρώ το κιλό. Τα ελαιόλαδα με γεωγραφική ένδειξη αγοράζονται από τις ιταλικές βιομηχανίες στο Μπάρι με 6,40 ευρώ το κιλό. Τα βιολογικά ελαιό-

λαδα, βρίσκονται ήδη στα 6,50 ευρώ το κιλό. Πρόκειται για τιμές που έχουν πατήσει για τα καλά «τα όρια» που επιχειρήσε να βάλει η βιομηχανία στις αρχές της ελαιοκομικής περιόδου, πριν από ένα δίμηνο περίπου, τα οποία ήταν τότε τα 6 ευρώ το κιλό. Οι ενώσεις των ιταλικών βιομηχανιών εμφιάλωσης και τυποποίησης ελαιολάδου, διαρρέουν στα ιταλικά μέσα ενημέρωσης αυξημένα αποθέματα κοντά στο 17% συγκριτικά με αντίστοιχη περσινή περίοδο, χωρίς ωστόσο να έχει επιτευχθεί ο στόχος αντιστροφής της τάσης.

Σε κάθε περίπτωση, η ιταλική αγορά εμφανίζει τη μικρότερη διακύμανση συγκριτικά με τις υπόλοιπες ευρωπαϊκές αγορές και ειδικά την ισπανική.



Η Proactive - Σύμβουλοι Επιχειρήσεων

είναι εταιρεία συμβουλευτικών υπηρεσιών & μελετών. Παρέχει ολοκληρωμένες υπηρεσίες στρατηγικού σχεδιασμού, ανάπτυξης και καινοτομίας σε επιχειρήσεις και οργανισμούς από το 2004.



Στρατηγική Ανάπτυξης Επιχειρήσεων

• Μάρκετινγκ & Στρατηγικός Σχεδιασμός



Ανάπτυξης Επιχειρηματικότητας

• Διοίκηση και Διαχείριση
Επενδυτικών Προγραμμάτων



Προγράμματα Αγροτικής Ανάπτυξης

• Βιολογική Γεωργία
• Ενεργοποιήσεις Δικαιωμάτων
• Σχέδια Βελτίωσης - Νέοι Αγρότες



Διοίκηση Ολικής Ποιότητας & Περιβαλλοντική Διαχείριση



Ολοκληρωμένη Διαχείριση Καλλιεργειών & Ασφάλεια Τροφίμων



Μελέτη Καταχώρησης Προϊόντων ως ΠΟΠ / ΠΓΕ Ανάπτυξη Εξαγωγών

- Περισσότερα από 400.000 πιστοποιημένα στρέμματα
- Περισσότερα από 35.000 πιστοποιημένοι παραγωγοί
- Περισσότερες από 1250 μελέτες ένταξης σε Επιχορηγούμενα Χρηματοδοτικά Προγράμματα
- Περισσότερα από 450 σχέδια Μάρκετινγκ & Προγράμματα Εξαγωγών
- Περισσότερες από 1500 μελέτες Συστημάτων Διασφάλισης Ποιότητας

Proactive e-farming

- ✓ Καινότεμο ηλεκτρονικό σύστημα ψηφιακής παρακολούθησης της πρωτογενούς παραγωγής που αναπτύχθηκε από την Proactive ΑΕ
- ✓ Βραβευμένο λογισμικό Business IT Excellence (BITE) Awards 2015

Λεωφόρος Δημοκρατίας 97 • Ηράκλειο 71306 Κρήτη • Τηλ.: 2810 360814 • espa@proactive.com.gr • www.proactive.com.gr

Α.Σ. Σελίνου



Α.Σ. Σταβίων



Α.Σ. Μυλοποτάμου



Α.Σ. Κριτσάς



Αγροτική Εταιρική Σύμπραξη Ένωση Ηρακλείου Α.Ε.



Πράσινη Ομάδα Μεσσαράς ΙΚΕ



MASTER**ΣΤΗΝ ΕΛΑΙΟΚΟΜΙΑ
ΑΠΟ ΤΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ
ΤΟΥ ΜΑΡΟΚΟΥ**

■ Μεταπτυχιακό πρόγραμμα σπουδών για την ελαιοκαλλιέργεια θα λειτουργήσει από τη νέα ακαδημαϊκή χρονιά (2023-2024) στο Γεωπονικό Πανεπιστήμιο της Meknes στο Μαρόκο, σε μια εξέλιξη που έρχεται να επικυρώσει την πρόοδο της χώρας της Β. Αφρικής στο πεδίο της ελιάς και του ελαιολάδου, καθώς και τις προοπτικές που αξιώνει στη διεθνή αγορά. Το πανεπιστήμιο που βρίσκεται στην καρδιά του ελαιώνα του Μαρόκο, ανέπτυξε το εν λόγω μεταπτυχιακό πρόγραμμα σπουδών, προκειμένου να εξασφαλίσει την εξειδίκευση της νέας γενιάς ελαιοπαραγωγών και γεωπόνων στα νέα δεδομένα που εκτιμάται πως θα επικρατήσουν στους ελαιώνες γύρω από τη λεκάνη της Μεσογείου. Εκμηχάνιση της συγκομιδής, τεχνικές ανάπτυξης και διαχείρισης ελαιώνα, εφαρμοσμένη κυκλική οικονομία και διαχείριση υποπροϊόντων της ελιάς διαμορφώνουν το πυρήνα του προγράμματος, με φόντο την έρευνα γύρω από την κλιματική αλλαγή και την επίδρασή της στον ελαιώνα. Όλα αυτά σε μια χώρα της οποίας η παραγωγή κυμαίνεται μεταξύ των 180.000 και 150.000 τόνων, ωστόσο το προϊόν (επιτραπέζια ελιά και ελαιόλαδο) αποκτούν σταθερό κοινό στις διεθνείς αγορές.

**ΝΕΑ**
ΕΛΑΙΑΣ

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ: ΠΕΤΡΟΣ ΓΚΟΓΚΟΣ



Κύριος προμηθευτής της Ιαπωνίας είναι η Ισπανία με μερίδιο 54,3% το 2020.

**ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΖΗΤΑ Η ΙΑΠΩΝΙΚΗ ΑΓΟΡΑ
ΜΟΛΙΣ ΣΤΟ 2% ΤΟ ΜΕΡΙΔΙΟ ΤΟΥ ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ**

■ Αγορά με αξιοσημείωτη δυναμική για το ελληνικό ελαιόλαδο αποδεικνύεται αυτή της Ιαπωνίας, η οποία αν και φαντάζει δύσκολη ως προς την προσέγγισή της, διευκολύνει την ανάπτυξη μακροχρόνιων συνεργασιών. Ιδιαίτερο ενδιαφέρον εμφανίζει η ανάλυση, την οποία εκπόνησε το Γραφείο Εμπορικών Υποθέσεων της ελληνικής πρεσβείας στο Τόκιο, που υπογραμμίζει πως η κατανάλωση ελαιολάδου αυξάνεται ιδίως στις μεγαλύτερες ηλικίες, μιας και είναι περισσότερο ευαίσθητοποιημένες σε θέματα υγείας, ενώ την τάση ενισχύουν οικονομικοί και πολιτισμικοί λόγοι με την ισχυρή οικονομικά χώρα να είναι όλο και περισσότερο ανοιχτή σε υιοθέτηση πρακτικών άλλων χω-

ρών. Σύμφωνα με τα συμπεράσματα της έρευνας, οι Έλληνες εξαγωγείς ελαιολάδου, που διαθέτουν μερίδιο μόλις 2% στη συγκεκριμένη αγορά, θα μπορούσαν να ενισχύσουν την παρουσία τους στην Ιαπωνία, η οποία στα 500 γραμμάρια κατά κεφαλήν ετήσια κατανάλωση, εμφανίζει την μεγαλύτερη ζήτηση για ελαιόλαδο από τα υπόλοιπα ασιατικά κράτη. Σημειώνεται ότι ένας εκ των πιο σημαντικών παραγόντων που επηρεάζει τη ζήτηση είναι το δημογραφικό, όπου τονίζεται ότι ο αριθμός των ατόμων ηλικίας άνω των 65 ετών υπερβαίνει τα 36,21 εκατ. (Αύγουστος 2020) σημειώνοντας αύξηση κατά 300.000 ετησίως και αντιπροσωπεύοντας το 28,9% του πληθυσμού.

**ΕΩΣ ΤΙΣ 25 ΙΑΝΟΥΑΡΙΟΥ****ΑΝΟΙΧΤΟ ΓΙΑ ΑΙΤΗΣΕΙΣ ΤΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ GEN4OLIVE**

■ Περιθώριο μέχρι την Τετάρτη 25 Ιανουαρίου έχουν οι ενδιαφερόμενες μικρομεσαίες επιχειρήσεις (ΜΜΕ) που δραστηριοποιούνται στον ελαιοκομικό τομέα, για να υποβάλουν αίτηση χρηματοδότησης στα πλαίσια της δεύτερης πρόσκλησης Gen4Olive. Οι αιτούσες ΜΜΕ μπορούν να λάβουν έως 10.000 ευρώ χρηματοδότηση για έργα με διάρκεια 12 μηνών ενώ κάθε επιχείρηση μπορεί να αιτηθεί για έως τρία έργα, εφόσον η ιδέα/πρόταση είναι διαφορετική. Η κατάθεση των προτάσεων γίνεται στον ιστότοπο του έργου Gen4Olive (<https://gen4olive.eu>).

ΕΧΑΣΕ ΩΡΕΣ ΨΥΧΟΥΣ ΛΟΓΩ ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΑΣ Ο ΕΛΑΙΩΝΑΣ ΣΕ ΚΙΝΔΥΝΟ ΤΙΘΕΤΑΙ Η ΟΜΑΛΗ ΑΝΘΟΦΟΡΙΑ ΤΗΣ ΑΝΟΙΞΗΣ

Μεγάλο κίνδυνο αντιμετωπίζει από την καλοκαιρία μέσα στην καρδιά του χειμώνα η ελιά. «Ίσως όχι τόσο η Κορωνέικη, η οποία ευδοκμεί και σε θερμά κλίματα, αλλά σίγουρα ποικιλίες όπως είναι η Χονδροελιά Χαλκιδικής θα έχουν προβλήματα», αναφέρει ο καθηγητής του ΑΠΘ και επικεφαλής στο Εργαστήριο Δενδροκομίας, Αθανάσιος Μολασιώτης, εκφράζοντας την εκτίμηση πως ήδη για στη συγκεκριμένη ποικιλία έχουν χαθεί τουλάχιστον 30% των ωρών ψύχους που έχει ανάγκη το δέντρο για να μην εμφανίσει δυσλειτουργίες στην καρποφορία του». Τόνισε βέβαια ότι «πολλές φορές ο καιρός γυρίζει Φεβρουάριο και Μάρτιο και αναπληρώνουν τα δέντρα τις ώρες ψύχους που χρειάζονται».

Ένας ακόμη λόγος που ανησυχεί τους παραγωγούς του νομού, έχει να κάνει με τη μεγά-

λη υγρασία που υπάρχει το τελευταίο χρονικό διάστημα και στη Χαλκιδική. «Καθημερινά, ιδίως σε σημεία με χαμηλό υψόμετρο και κτήματα που δεν τα βλέπει πολύ ο ήλιος και δεν αερίζονται σωστά, η υγρασία το πρωί είναι τόσο υψηλή που νομίζεις πως έχει βρέξει. Αυτό που φοβόμαστε είναι ο κίνδυνος να έχουμε μυκητολογικές προσβολές και να χαθεί μέρος της παραγωγής. Ευχόμαστε να μην έχει γίνει ήδη ζημιά. Θα γνωρίζουμε στα σίγουρα τέλος Ιανουαρίου ή αρχές του Φεβρουαρίου», επισημαίνει ο πρόεδρος του Ελαιοκομικού Συνεταιρισμού Καλυβών, Θανάσης Χαλάτης. Ήδη, πάντως, πολλοί ελαιοπαραγωγοί του νομού έχουν προχωρήσει σε 3 ακόμη και 4 προληπτικές φυτοπροστατευτικές επεμβάσεις, γιατί αν προκύψει η προσβολή θα είναι πλέον αργά. **Α. ΛΙΑΜΗΣ**



Στη Χαλκιδική καλλιεργούνται πάνω από 350.000 στρέμματα, με περίπου 7,5-8 εκατομμύρια δέντρα.



Email | aa@olitheagr
olitheaevo@gmail.com
Website | www.olitheagr



Σύμφωνα με την πλατφόρμα Tastewise η αγορά επιτραπέζιας ελιάς αναμένεται να σημειώσει σύνθετο ετήσιο ρυθμό ανάπτυξης (CAGR) +4,5% για την περίοδο 2022-2027.

ΕΣΤΙΑΣΗ ΚΑΙ ΚΟΚΤΕΙΛ ΑΝΟΙΓΟΥΝ ΤΗΝ ΑΓΟΡΑ ΤΗΣ ΕΛΙΑΣ

ΕΡΕΥΝΑ ΤΟΥ ΜΗΧΑΝΙΣΜΟΥ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑΣ ΤΗΣ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΣ ΚΕΝΤΡΙΚΗΣ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ

■ Την ισχυρή δυναμική της επιτραπέζιας ελιάς καταδεικνύουν τα ευρήματα έρευνας του Μηχανισμού Καινοτομίας της Περιφέρειας Κεντρικής Μακεδονίας, σύμφωνα με τα οποία η διείσδυση του προϊόντος στα εστιατόρια φθάνει στο 34%, με την πλειοψηφία τους να προσφέρουν ιταλική κουζίνα. Παράλληλα η εξάπλωση της μεσογειακής διατροφής σε μη ευρωπαϊκές χώρες αλλά και η διαθεσιμότητα επιτραπέζιων ελιών σε καινοτόμες λύσεις συσκευασίας μέσω των πλατφορμών e-commerce, προσφέρει προσοδοφόρες ευκαιρίες ανάπτυξης στους επενδυτές του κλάδου. Την ίδια στιγμή προς την ίδια κατεύθυνση

ωθεί η αναδυόμενη τάση της κουλτούρας των κοκτέιλ στους millennials, όπου οι επιτραπέζιες ελιές χρησιμοποιούνται ευρέως.

Ακμάζουσα αγορά τα σνακ

Όπως επισημαίνεται στην έρευνα, γενικά οι ελιές χρησιμοποιούνται περισσότερο ως συστατικό σε πιάτα παρά ως σνακ. Ωστόσο στις μεσογειακές χώρες παραγωγής, τα σνακ είναι πιο δημοφιλή απ' ό,τι στην υπόλοιπη Ευρώπη ως «μεζές» στην Ελλάδα, «tapas» στην Ισπανία ή «antipasti» στην Ιταλία ενώ εκτιμάται ότι η αγορά τους θα αυξάνεται με ετήσιο ρυθμό +6% ως το 2025.

Σύμφωνα με τη Διεπαγγελματική Οργάνωση Επιτραπέζιας Ελιάς στην Ελλάδα παράγονται κατά μέσο όρο πάνω από 300.000 τόνοι ετησίως ελιάς για επιτραπέζια χρήση, που αποτελεί το 10% της παγκόσμιας παραγωγής, ενώ το 90% περίπου της εγχώριας παραγωγής εξάγεται. Μάλιστα η Ελλάδα το 2020 αποτέλεσε την κορυφαία ταχύτερη εξαγωγική χώρα επιτραπέζιας ελιάς (+36,5 εκατομμύρια δολάρια), που παρά τις συνεχείς αντιξοότητες σε παγκόσμιο επίπεδο το 2022 (α' εξάμηνο) πέτυχε ρεκόρ εξωστρέφειας σε αξία, εμφανίζοντας άνοδο πάνω από 20%. **Μ. ΓΙΟΥΡΟΥΚΕΛΗ**

ΜΕ ΠΡΟΟΠΤΙΚΗ ΑΝΟΔΟΥ ΑΠΟ ΤΗΝ ΑΝΟΙΞΗ Η ΚΑΛΑΜΩΝ

ΔΕΝ ΑΝΤΑΠΟΚΡΙΝΟΝΤΑΙ ΣΤΑ ΘΕΜΕΛΙΩΔΗ ΤΗΣ ΑΓΟΡΑΣ ΟΙ ΤΙΜΕΣ ΤΩΝ ΣΤΟΚΑΤΖΗΔΩΝ

■ Χώρο για εξασφάλιση ποσοτήτων επιτραπέζιων ελιών της ποικιλίας Καλαμών σε εξαιρετικά χαμηλές τιμές, όπως 0,85-0,90 ευρώ το κιλό βρίσκουν το τελευταίο διάστημα εμπορομεσίτες, που προσδοκούν να χτίσουν απόθεμα ενόψει της επιστροφής της ζήτησης την προσεχή άνοιξη και με φόντο μια μάλλον μειωμένη επόμενη σοδειά. Είναι συνηθισμένο αυτήν την περίοδο του έτους, η ζήτηση να είναι περιορισμένη, τόσο λόγω της εορταστικής περιόδου, όσο και γιατί τα συμβόλαια της μεταποίησης με τους πελάτες του εξωτερικού κλείνονται τους επόμενους μήνες. Δεδομένης της μεγάλης παραγωγής φέτος,

ειδικά στα ψιλά τεμάχια, αλλά και των αναγκών που έχουν οι ελαιώνες σε εισροές κατά τους χειμερινούς μήνες, οι στοκατζήδες, όπως αποκαλούνται, βρήκαν πάτημα για μια μείωση των τιμών από τα επίπεδα του φθινοπώρου, που είδε στα 2,10 ευρώ τα λιγοστά φέτος 140 τεμάχια (Νοέμβριος 2022) και στα 1,50 ευρώ τα 200 τεμάχια. Σε κάθε περίπτωση, ο διασπρεβλωτικός ρόλος των στοκατζήδων και οι τιμές που προσφέρουν δεν ανταποκρίνονται στα θεμελιώδη της αγοράς, με την εξέλιξη να καταγγέλλουν τόσο παραγωγοί όσο και σχετική ανακοίνωση της ΠΙΕΜΕΤΕ.gr. **Π. ΓΚΟΓΚΟΣ**

ΟΛΙΤΗΕΑ PREMIUM

ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ ΕΝΟΟ ΑΠΟ ΛΙΑΝΟΛΙΑ



■ Η οικογένεια της ΟΛΙΤΗΕΑ ασχολείται με την παραγωγή ελαιολάδου αρκετά χρόνια, φροντίζοντας τον βιολογικό ελαιώνα στον Άγιο Ματθαίο στη Νότια Κέρκυρα, μια περιοχή με ένα ιδανικό μικροκλίμα που συνδυάζει τη θαλασσινή αύρα και τη φρεσκάδα του βουνού. Τα ελαιόδεντρα είναι αιώνων και παράγουν ένα εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο υψηλής ποιότητας, γεμάτο αρώματα και γεύσεις από μια σπάνια ποικιλία ελιάς, τη Λιανολιά, η οποία είναι εξαιρετικά υψηλή σε ωφέλιμες πολυφαινόλες και αντιοξειδωτικά. Το «Olithea» είναι ένα σπάνιο, ισορροπημένο ελαιόλαδο και παράγεται με αργό και ψυχρό τρόπο. Ένα προϊόν που βελτιώνεται και εξελίσσεται συνεχώς.

ΣΤΗΝ ΚΑΒΑΛΑ Ο ΑΘΗΝΑ ΙΟΟC

ΑΠΟ 4 - 6 ΜΑΙΟΥ Η 8η ΔΙΟΡΓΑΝΩΣΗ ΤΟΥ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥ

■ Στον πιο ραγδαία αναπτυσσόμενο ελαιώνα της χώρας, την Καβάλα, και σε συνδιοργάνωση με την Περιφέρεια Ανατολικής Μακεδονίας & Θράκης θα λάβει χώρα η 8η διοργάνωση του διεθνούς διαγωνισμού ελαιολάδου «Athena International Olive Oil Competition» (ATHENA IOOC). Οι δηλώσεις συμμετοχής έχουν ήδη ξεκινήσει και πραγματοποιούνται μέσω της επίσημης ιστοσελίδας athenaoliveoil.gr, ενώ μέχρι και τις 4 Φεβρουαρίου, όπως ανακοινώθηκε από τη διοργανώτρια Vinetum, θα ισχύει προνομιακή τιμή συμμετοχής («early bird»).



βρουαρίου, όπως ανακοινώθηκε από τη διοργανώτρια Vinetum, θα ισχύει προνομιακή τιμή συμμετοχής («early bird»).

Διεθνούς κύρους δοκιμαστές

Η διεθνής κριτική επιτροπή του ATHENA IOOC απαρτίζεται από έμπειρους γευστιγνώστες-δοκιμαστές διεθνούς εμβέλειας και κύρους, γνώστες της παγκόσμιας αγοράς. Φέτος έχουν προ-

σκληθεί κριτές από Αυστραλία, Βραζιλία, ΗΠΑ, Ισπανία, Ισραήλ, Ιταλία, Κροατία, Μεγάλη Βρετανία, Πορτογαλία, Τουρκία, Τυνησία, Χιλή και, φυσικά, Ελλάδα, δηλαδή από όλες τις ηπείρους. Εκτός αυτού, ο ATHENA IOOC, σεβόμενος τα προς αξιολόγηση δείγματα και τους παραγωγούς τους, παραμένει ο διαγωνισμός με το μεγαλύτερο αριθμό κριτών ανά ελαιόλαδο, η δε αξιολόγηση γίνεται σε άψογες συνθήκες και αποκλειστικά πρωινές ώρες. Σημειώνεται ότι από το 2016 ο ATHENA IOOC έχει διεξαχθεί σε επτά εμβληματικές για το ελαιόλαδο πόλεις: Αθήνα, Πύλο, Δελφούς, Ναύπλιο, Σπάτα, Λέσβο και Σπτεία, με συνεχή ανοδική πορεία στον αριθμό των συμμετεχόντων δειγμάτων, ποσοτικά και ποιοτικά.



ένωση
σελίνου



Α.Σ. ΕΛΑΙΟΠΑΡΑΓΩΓΩΝ ΔΗΜΟΥ ΚΑΝΤΑΝΟΥ ΣΕΛΙΝΟΥ

ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ
ΑΠΟ ΑΙΩΝΟΒΙΟΥΣ ΕΛΑΙΩΝΕΣ ΤΟΥ ΣΕΛΙΝΟΥ



ΠΑΛΑΙΟΧΩΡΑ ΣΕΛΙΝΟΥ, ΧΑΝΙΑ ΚΡΗΤΗΣ | Τ. 28230 41050 - 28230 41306

Email: enosil@selinou.gr

www.oliveoilcrete.eu





ΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΤΩΝ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΩΝ ΕΙΝΑΙ ΕΔΩ

Επτά περιπτώσεις συνεταιριστικών προσπαθειών επενδύουν στο επώνυμο ελαιόλαδο ακολουθώντας τις επιταγές της σύγχρονης αγοράς. Άλλωστε η επαγγελματική ενασχόληση με τον ελαιώνα απαιτεί πλέον ένα σοβαρό οικονομικά αποτέλεσμα για τον παραγωγό, που μόνο το brand μπορεί να δώσει.

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ **ΓΙΩΡΓΟΣ ΛΑΜΠΙΡΗΣ**

«**Ε**ίναι εύκολο να πουλάς χύμα». Πρόκειται για το μότο που υποχρέωσε σε χαμηλές πτήσεις για πολλά χρόνια το ελληνικό ελαιόλαδο, τροφοδότησε με ποιοτική πρώτη ύλη τον ανταγωνισμό και επαναλαμβάνεται ακόμα και σήμερα σε σημαντικό βαθμό στα συνεταιριστικά εγχειρήματα του χώρου. Ακόμα και στις περιπτώσεις παρουσίας κάποιου brand, το ποσοστό σε όρους τονάζ της παραγωγής των συνεταιρισμών που κατευθύνεται στην εμφιάλωση, είναι ιδιαίτερα μικρό.

Επτά περιπτώσεις «συνεταιριστικών ελαιολάδων» έρχονται να δείξουν στις επόμενες σελίδες του αφιερώματος τη μέθοδο, τη στρατηγική και τα εμπόδια όσων συνεταιρισμένων παραγωγών επιχείρησαν να απαλλαχθούν από την ελαφρότητα του χύμα. «Το πρόβλημα το έχουν συνειδητοποιήσει πλέον πολλοί. Στον πυρήνα της αντίληψης όσων συνεταιρισμών δοκιμάζονται στη διαμόρφωση brand, βρίσκεται η πεποίθηση πως το ελληνικό ελαιόλαδο, αφού δεν διαθέτει το τονάζ για να αλλάξει τους όρους της αγοράς, τότε πρέπει να κινηθεί προς τις niche αγορές. Μόνο τότε θα καταφέρει να έχει ο παραγωγός σοβαρό εισόδημα» εξηγεί ο Νίκος Μπουνάκης, διευθύνων σύμβουλος της Proactive, μιας εταιρείας συμβούλων από την Κρήτη που έχει εμπλακεί καθοριστικά σε αρκετά εγχειρήματα επώνυμου ελαιολάδου, τόσο ιδιωτών, όσο και συνεταιρισμών.

FARMERS
UNION
MEDITERRANEAN
DELICACIES

FARMERS
UNION
MEDITERRANEAN
DELICACIES

FARMERS
UNION
MEDITERRANEAN
DELICACIES



EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

ORGANIC

ORGANIC

ORGANIC



PRODUCT OF GREECE
C.O.P. SANDAKAS

PRODUCT OF GREECE
C.O.P. SANDAKAS

PRODUCT OF GREECE
C.O.P. SANDAKAS



NET CONTENT
0.750L - 25.36 FL OZ

NET CONTENT
0.750L - 25.36 FL OZ

NET CONTENT
0.750L - 25.36 FL OZ



Ο Θανάσης Σωτηρόπουλος, που βρίσκεται στο τιμόνι της ΠΕΣ, αναφέρει ότι η Ένωση αναζητά επίμονα έναν δεύτερο άξονα οικονομικής δραστηριότητας.

Το διαστημικό ελαιουργείο του Αιγίου πάει ΗΠΑ με 75\$

Επένδυση 5 εκατ. για υπεσύγχρονο ελαιοτριβείο από την Παναγιόγειο Ένωση

ΑΠΟΣΤΟΛΗ ΠΕΤΡΟΣ ΓΚΟΓΚΟΣ - ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

Εξοπλισμός του κουτιού, ένα σαφές πλάνο ανάπτυξης και αδιαπραγμάτευτοι όροι ποιότητας, ωθούν με ορμή το Αίγιο και τις ακτές της Αιγιαλείας στον ελαιοκομικό χάρτη της Ελλάδας, στις αγορές της Ευρώπης και του κόσμου. Το απάτητο ελαιοτριβείο της Παναγιόγειο Ένωσης Συνεταιρισμών, θύμιζε κατά την επίσκεψη του «Ελαιάς Καρπός», περισσότερο φαρμακευτικό εργαστήρι παρά ένα κουρασμένο λιοτρίβι, από αυτά που συναντά κανείς στην άκρη του επαρχιακού δικτύου. Οι πρώτες ελιές έπεσαν στα σιλό υποδοχής την τελευταία εβδομάδα του 2022 και νωρίς το μεσημέρι της δεύτερης Παρασκευής του έτους, η κίνηση στον προαύλιο χώρο του ελαιοτριβείου, στην άκρη της πόλης του Αιγίου, ήταν αυξημένη. Το ένα αγροτικό διαδεχόταν το επόμενο, οι παραγωγοί ξεφόρτωναν βιαστικά σακιά και τελάρα γεμάτα με τον καρπό – asset της ανερχόμενης Κουτσουρελιάς και χωρίς χρονοτριβή οι εργα-

ζόμενοι στο ελαιουργείο τάζαν με αυτόν τη λεκάνη τροφοδοσίας. Πριν καν τα επίσημα εγκαίνια, αυτός ο νέος παραγωγικός πυρήνας έπαιρνε το βάπτισμα του πυρός. Πιο μέσα στο χώρο, άρωμα φρέσκου ελαιολάδου κάλυπτε εκείνο το χαρακτηριστικό άρωμα του «καινούργιου». Ειδικές σωληνώσεις που ξεκινούν υπόγεια, κάτω από τον διαχωριστήρα, μετέφεραν το ελαιόλαδο μέχρι τις δεξαμενές αποθήκευσης τελευταίας τεχνολογίας που διασφαλίζουν τη συντήρηση της ποιότητας του προϊόντος έως ότου οι παραγωγοί αποφασίσουν να το πουλήσουν.

Η νέα μονάδα έρχεται με δυο υποσχέσεις στους παραγωγούς της περιοχής: χειραφέτηση από τα φτηνά κόλπα μικρομεσιτών και χειροπιαστό οικονομικό αποτύπωμα από την προστιθέμενη αξία των brands που διαχειρίζεται η Ένωση. Έτσι, οι προσδοκίες από το νέο εγχείρημα είναι μεγάλες και η πίεση υψηλή, σε μια περιοχή που αναζητά οικονομική διέξο-



Καθοριστική η συμβολή του Μίλτου Σταυρόπουλου, διευθυντή της Παναγιαλίου, στη μέχρι σήμερα πορεία της οργάνωσης.



Μόνο ο μηχανολογικός εξοπλισμός στοίχισε 3 εκατ. ευρώ, ενώ αν προστεθούν σε αυτά τα κόστος για την ανακαίνιση της παλιάς σταφιδαποθήκης, την διαμόρφωση του χώρου και τη σύνδεσή του με το ήδη υπάρχον εμφιαλωτήριο, η συνολική επένδυση ξεφεύγει προς τα 5 εκατ. ευρώ, με τον Αναπτυξιακό Νόμο να καλύπτει μέρος της επένδυσης.

δο προς τον ελαιώνα. Η ίδια πίεση υφίσταται και για την Παναγιάλιο, αφού οι πρόσφατες περιπέτειες της Ένωσης, που οριακά προσεγγίστηκαν με όρους σταφιδικής κρίσης, έκαναν την ηγεσία του σχήματος να αναζητήσει έναν δεύτερο πυρήνα δραστηριότητας. Σε κάθε περίπτωση, το εν λόγω εγχείρημα έρχεται από ένα συνεργατικό σχήμα που έχει δώσει δείγματα γραφής και ξέρει να τοποθετείται έξυπνα στις αγορές.

Η Παναγιάλιος δεν είναι νέος παίχτης στην αγορά ελαιολάδου. Μια αναζήτηση στα διαδικτυακά ράφια, εντόπισε το premium ελαιόλαδο της Ένωσης να πωλείται στις ΗΠΑ με 75 δολάρια η συσκευασία του ενός λίτρου. Βέβαια, η μερίδα του λέοντος αυτής της εντυπωσιακής αξίας που πληρώνει ο Αμερικανός καταναλωτής χάνεται στα ισοζύγια του εισαγωγέα και του εμπόρου. Το σημαντικό όμως είναι ότι υπάρχει ήδη μια μεγάλη αγορά που αποτιμά υψηλά το ελαιόλαδο της περιοχής, η οποία παράγει περίπου 10.000 τόνους προϊόντος ετησίως, εκ των οποίων οι μισοί θα μπορούσαν από εδώ και στο εξής να προκύπτουν από τη γραμμή παραγωγής στην οδό Κορίνθου 201. Οι ετικέτες Ελίκν και Farmers Union, προηγούνται αρκετά χρόνια της νέας επένδυσης, ωστόσο μέχρι σήμερα η αναζήτηση των ποσοτήτων γινόταν σε ιδιωτικά ελαιοτριβεία ή στις αποθήκες μελών. «Πλέον μπορούμε να είμαστε αυτόνομοι σε πρώτη ύλη, ενώ κάνουμε και τον παραγωγό συμμετόχο στην όλη εμπορική δραστηριότητα. Του γλιτώνουμε έξοδα αποθήκευσης και διασφαλίζουμε ότι το προϊόν και άρα η τιμή του δεν υποβαθμίζονται αν περάσουν μερικοί μήνες από την ελαιοποίηση» θα πει ο Μίλτος Σταυρόπουλος, ο δραστήριος διευθυντής της Ένωσης.

ΔΕΥΤΕΡΟ ΠΟΔΙ ΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

Με το 70% του τζιρού της Παναγιάλιος Ένωσης Συνεταιρισμών να προέρχεται από την σταφίδα, η αγορά της οποίας δοκιμάστηκε έντονα τελευταία, το νέο πλάνο της Ένωσης επενδύει πολλά στο προϊόν που λέγεται ελαιόλαδο.



Ισχυρισμός υγείας και βιολογικό

Να συνδεθεί με την ευρύτερη ανάπτυξη της περιοχής επιχειρεί ο Συνεταιρισμός Κριτσάς Λασιθίου, με σταθερά και σίγουρα βήματα

Έχοντας εξαγοράσει τα τελευταία χρόνια τους Συνεταιρισμούς Πρίνας και Λακώνων, ο Συνεταιρισμός της Κριτσάς Λασιθίου έχει καταφέρει να αυξήσει σημαντικά τις ποσότητες παραγόμενου ελαιολάδου. Σύμφωνα με τη διευθύντρια του φορέα, Γιάννα Περάκη, το σύνολο των ποσοτήτων είναι έξτρα παρθένο ελαιόλαδο από Κορωνέικη με οξύτητα μικρότερη του 0,3. Στον μελλοντικό σχεδιασμό εντάσσεται η παραγωγή έξτρα παρθένου βιολογικού ελαιολάδου κατά το προσεχές χρονικό διάστημα, διευρύνοντας και τις αγορές στις οποίες απευθύνεται αλλά και τη γκάμα των προϊόντων. Φέτος υπολογίζεται ότι η παραγωγή θα ξεπεράσει τους 600 τόνους έξτρα παρθένου ελαιολάδου. «Στόχος είναι να τηρούμε μία σταθερή ποιότητα, προσφέρουμε προγράμματα συμβουλευτικής προς τους παραγωγούς και πραγματοποιούμε διαρκείς εδαφοαναλύσεις και αναλύ-

ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΟΣ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ

Σύσταση εγκαταστάσεων αγροτουρισμού, που θα δημιουργήσουν ένα επισκέψιμο ελαιουργείο, και προσθήκη φωτοβολταϊκών συστημάτων για μεγαλύτερη ενεργειακή αυτονομία.

σεις καρπού. Έτσι, όταν προκύπτει οποιοδήποτε πρόβλημα δεν παραλαμβάνουμε τον καρπό. Στόχος είναι να κρατάμε ψηλά την τιμή καθώς την εβδομάδα που πέρασε ανακοινώσαμε ότι παραλαμβάνουμε καρπό με 5,15 ευρώ το κιλό σε τιμή παραγωγού», λέει η κυρία Περάκη. Ο Συνεταιρισμός πραγματοποιεί εξαγωγές σε Ιταλία, Γερμανία και άλλες ευρωπαϊκές χώρες, ενώ φέτος θα συμμετάσχει σε εκθέσεις τροφίμων στην

Ελλάδα ενώ κατά καιρούς έχει συμμετάσχει σε διεθνείς εκθέσεις και διαγωνισμούς, αποσπώντας σειρά διακρίσεων.

Ισχυρισμός υγείας με πιστοποίηση από το Καποδιστριακό Πανεπιστήμιο

Το ελαιόλαδο με την ετικέτα «Κριτσά 0.3» παρουσιάζει υψηλή περιεκτικότητα σε πολυφαινόλες, λαμβάνοντας κάθε χρόνο ισχυρισμό υγείας από το Καποδιστριακό Πανεπιστήμιο Αθηνών. Ο Συνεταιρισμός αξιοποιεί καρπούς από 300.000 ελαιόδεντρα και αριθμεί 1.300 μέλη, ενώ συνεργάζεται και με τρίτους ελαιοπαραγωγούς. Ελαιουργεί την Κορωνέικη που προέρχεται από την Κριτσά, τα Λακώνια και την Πρίνα, ενώ παραλαμβάνει ελιά και από γειτονικές περιοχές. Το έξτρα παρθένο ελαιόλαδο που τυποποιεί διατίθεται σε γυάλινη συσκευασία από 60 έως και 750 ml, σε μεταλλική από 60 ml έως και 5lt, ενώ φέτος θα κυκλοφορήσει και μία νέα premium συσκευασία με ισχυρισμό υγείας, στα 200 ml και στα 500 ml.



αγροτικός
συνεταιρισμός
κριτσάς

Προς ιδιόκτητο ελαιουργείο

Ετικέτα με την Τσουνάτη για την Ένωση Σελίνου

— έση στα ράφια έχει βρει τα τελευταία χρόνια το έξτρα παρθένο ελαιόλαδο της Ένωσης Σελίνου Χανίων. Με την αξιοποίηση της ελιάς Τσουνάτης, ο Συνεταιρισμός έχει καταφέρει να δημιουργήσει ένα προϊόν με επώνυμη ετικέτα, το οποίο συσκευάζει στο ιδιόκτητο τυποποιητήριό του. Προσβλέποντας στην αύξηση του συσκευασμένου προϊόντος και στην ταυτόχρονη βελτίωση της ποιότητας του έξτρα παρθένου, η Ένωση Σελίνου προχωράει σε επένδυση 1 εκατ. ευρώ προκειμένου να δημιουργήσει το δικό της ελαιουργείο, όπως επισημαίνει στο Ελαιάς Καρπός ο γενικός διευθυντής της, Χρ. Πρασιανάκης. Η επένδυση αυτή θα ενταχθεί στον Αναπτυξιακό και η έγκριση του σχεδίου που έχει υποβάλλει η Ένωση Σελίνου θεωρείται θέμα ημερών σύμφωνα με τον ίδιο. Η παραγωγή ελαιολάδου ανέρχεται σε περίπου 1.000 τόνους ελαιόλαδο ανά παραγωγική περίοδο, με την ιδιαιτερότητα ότι η Τσουνάτη ως ποικιλία αποδίδει καρπούς ανά διετία, κάτι που σημαίνει ότι η τελευταία παραγωγική περίοδος ήταν αυτή των ετών 2021-2022.



ΣΥΝΟΛΟ 3.000 ΣΤΡΕΜΜΑΤΑ

Η Ένωση Σελίνου συγκροτείται από 250 ελαιοπαραγωγούς, οι συνολικές καλλιεργούμενες εκτάσεις των οποίων ανέρχονται στα 3.000 στρέμματα, ενώ σε αυτές προστίθενται ποσότητες από τους συνεργαζόμενους παραγωγούς.

Το 10% της συνολικής παραγωγής αντιστοιχεί σε έξτρα παρθένο προς το παρόν.



Από την Σπάρτη έκανε την αρχή



Η ιστορική ΕΑΣ Λακωνίας διατηρεί πάντα έναν ρόλο κλειδί στο ελαιόλαδο

BRAND «ΔΩΡΙΚΟ»

Στις διακρίσεις της ετικέτας Δωρικό της ΕΑΣ Λακωνίας βρίσκεται και το Αργυρό Βραβείο στον εξαιρετικά απαιτητικό διαγωνισμό NYIOOC 2017.

Διακρίνεται για τη φρουτώδη γεύση, το έντονο άρωμά του και την ευχάριστη πικρή επίγευσή του.

Η δουλειά που γίνεται στις ιστορικές εγκαταστάσεις της ΕΑΣ Λακωνίας, εδώ και πολλά χρόνια, αποτελεί παράδειγμα προς μίμηση. Κορωνίδα των προσπάθειών στην εμφιάλωση, το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Δωρικό, που με φροντίδα παράγει η πολυδραστήρια και πολυβραβευμένη ΕΑΣ Λακωνίας. Ο πρόεδρος της ΕΑΣ Νίκος Προκοβάκης και το επιτελείο του, έχουν επενδύσει σε χώρους αλλά και σε ανθρώπους, αφού όπως παρατηρούν πολύ, αυτό που λείπει από το συνεταιριστικό ελαιόλαδο είναι άνθρωποι με εξειδικευμένη

γνώση και φιλοδοξία πάνω στην παραγωγή και την προώθηση των ελαιολάδων. Ο Νίκος Προκοβάκης λοιπόν, έχει στο πλευρό νέους ανθρώπους - επιστήμονες, οι οποίοι έχοντας γνώση της δουλειάς τους και του προϊόντος έχουν αναλάβει την ευθύνη να οδηγήσουν το λακωνικό ελαιόλαδο στη νέα εποχή.



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΝΗ

Ο πρόεδρος της ΕΑΣ Λακωνίας Νίκος Προκοβάκης

Έθεσε ψηλά τον πήχη του συνεταιριστικού ελαιολάδου

Σύγχρονη μονάδα τυποποίησης και συσκευασίας, 8 υπερσύγχρονα και αναβαθμισμένα ελαιοτριβεία και 3.500 ελαιοπαραγωγούς - μέλη

Με 13 εξαγωγικούς προορισμούς στην ατζέντα της και χαρτοφυλάκιο με βάθος που καλύπτει τόσο το καθημερινό τραπέζι ενός απαιτητικού καταναλωτή όσο και τις πολύ ιδιαίτερες περιστάσεις με μια προσέγγιση που θυμίζει Μεγάλο Οίνο, η ΚΑΣΕΛΛ έχει βάλει πολύ ψηλά τον πήχη του συνεταιριστικού ελαιολάδου. Η ΚΑΣΕΛΛ ΑΕ είναι η πρώην Κοινοπραξία Αγροτικών Συνεταιρισμών της Επιδάουρου Λιμηράς - Λακωνίας, σε συντομογραφία Κ.Α.Σ.Ε.Λ.Α., η οποία ξεκίνησε τη δραστηριότητά της το 2002. Τα κεντρικά της γραφεία μαζί με τη μονάδα τυποποίησης και συσκευασίας ελαιολάδου βρίσκονται στη Συκιά Λακωνίας του Δήμου Μονεμβασίας ενώ τα ελαιοτριβεία της είναι τοποθετημένα σε ακτίνα 10 χλμ., περιμετρικά της κεντρικής μονάδας. Η εταιρεία παράγει, συσκευάζει και διακινεί εξαιρετικό παρθένο ελαιολάδο ανώτερης ποιότητας.

ΠΓΕ ΛΑΚΩΝΙΑ

Το **εξαιρετικό** παρθένο ελαιολάδο «Φίλιος» είναι προϊόν λακωνικών ελαιοκάρπων των ποικιλιών «Κορωνέικη» (75%) και «Αθηνολιά» (25%).



Καθετοποίηση της παραγωγής

ΠΟΛΥΦΑΙΝΟΛΕΣ

Το **εξαιρετικό** παρθένο ελαιολάδο Ιμέρων διατηρεί οξυύπττες μεταξύ 0,1 και 0,3 και υψηλή περιεκτικότητα σε πολυφαινόλες που ανέρχονται σε άνω των 900 mg ανά κιλό.



Ιδιόκτητο τυποποιητήριο, επέκταση εξαγωγών και νέα προϊόντα, μεταξύ των οποίων πάστα ελιάς

Βήμα για την τυποποίηση έξτρα παρθένου ελαιολάδου πραγματοποιεί αυτή την περίοδο ο Συνεταιρισμός Ελιάς Ιμέρων Δυτικής Μακεδονίας, ο οποίος διαθέτει ήδη το δικό του ελαιουργείο. Το ελαιολάδο φέρει την ετικέτα «Imera Olive Oil», τυποποιείται σε γυάλινες συσκευασίες των 100, 250, 500 ml, σε μεταλλικό κουτί των 500 ml καθώς και σε δοχείο των 5 λίτρων και έχει αποσπάσει διεθνείς βραβεύσεις. Ο φορέας επεξεργάζεται και παράγει μονοποικιλιακό ελαιολάδο κυρίως από τις ποικιλίες Μεγαρίτικη και Χαλκιδικής, με μέση παραγωγή από 15 έως και 20 τόνους και οι συνολικές καλλιεργούμενες εκτάσεις αγγίζουν τα 4.000 στρέμματα. Αριθμεί συνολικά 85 μέλη.



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

Στιγμιότυπο από τη συμμετοχή της ΑΕΣ Στύψης στην FoodExpo 2022

Infusion ελαιόλαδο με βότανα από τη Στύψη

Σε συνεργασία με το Πανεπιστήμιο Αιγαίου

Νέο προϊόν θα φέρει στην αγορά ο Συνεταιρισμός Στύψης Λέσβου, το οποίο αποτελεί αποτέλεσμα της συνεργασίας με το Πανεπιστήμιο Αιγαίου. Όπως αναφέρει στο Ελαιάς Καρπός ο γενικός διευθυντής, Στρατής Σλουμάτης, «εξετάζουμε εάν αυτό το ελαιόλαδο που θα παρουσιάσουμε στην αγορά θα είναι παρθένο ή εξαιρετικό παρθένο και θα προκύψει από την πρόσμειξη με βότανα ή και με χυμούς από φρούτα σε πολύ περιορισμένες ποσότητες. Αυτή θα είναι η πρώτη μας προσπάθεια προς αυτή την κατεύθυνση». Θα θυμίσουμε ότι η συνεργασία του Συνεταιρισμού με το Πανεπιστήμιο Αιγαίου, ξεκίνησε για να διαπιστωθούν τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και να προκύψει ένα νέο προϊόν στην αγορά. Αυτό που έχει εξαχθεί μέχρι στιγμής ως συμπέρασμα σύμφωνα με τον κύριο Σλουμάτη σε σχέση με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του ελαιολάδου της περιοχής, είναι ότι παρουσιάζει υψηλή περιεκτικότητα σε πολυφαινόλες, οι οποίες είναι κατά περίπου 10% αυξημένες σε σύγκριση με τα κοινά ελαιόλαδα. Ο Συνεταιρισμός κυκλοφορεί στην αγορά το ελαιόλαδο με την ετικέτα «Ελαιόλαδο Στύψης».

ΣΑΚΕΛΛΑΡΟΠΟΥΛΟΥ

Διεργασίες για την προσθήκη νέων μελών πραγματοποιεί ο Συνεταιρισμός Στύψης που αριθμεί 400 μέλη.

Οι πωλήσεις του μοιράζονται κατά το 50% στην Ελλάδα και κατά το υπόλοιπο 50% στο εξωτερικό.



ΝΕΑ ΚΑΠ 2023-2027

ΕΛΙΑ & ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ: ΓΙΩΡΓΟΣ ΚΟΝΤΟΝΗΣ



Νέες φυτεύσεις ελιάς μέσω των Σχεδίων Βελτίωσης

ΜΕΓΙΣΤΗ ΔΑΠΑΝΗ ΤΑ 1.000 ΕΥΡΩ ΤΟ ΣΤΡΕΜΜΑ ΕΠΙΔΟΤΕΙ ΜΕ 60% ΓΙΑ ΝΕΟΥΣ ΚΑΙ ΟΡΕΙΝΟΥΣ ΤΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

ΕΝΙΣΧΥΣΕΙΣ (ΕΥΡΩ/ΣΤΡΕΜΜΑ)



■ **ΤΟ ΚΟΣΤΟΣ ΝΕΩΝ ΦΥΤΕΥΣΕΩΝ**, συμπεριλαμβανομένης και της ελιάς, θα καλύπτεται από το πρόγραμμα Σχεδίων Βελτίωσης που αναμένεται να προκηρυχθεί στα τέλη του Φεβρουαρίου 2023. Μάλιστα, κατ' εξαίρεση, αίτηση για νέες φυτεύσεις στην ελιά μπορούν να κάνουν και οι παραγωγοί που εντάχθηκαν στα περασμένα Σχέδια Βελτίωσης. Πιο συγκεκριμένα για τις νέες φυτεύσεις ελιάς, το μέγιστο κόστος που θα επιδοτηθεί έχει ως εξής:

- Ελιά κύπελο έως 30 δέντρα ανά στρέμμα: 250 ευρώ το στρέμμα.
- Ελιά πυκνής φύτευσης, με 31-50 δέντρα το στρέμμα: 400 ευρώ το στρέμμα.
- Γραμμική φύτευση ελιάς με 150-200 δέντρα το στρέμμα: 1.000 ευρώ το στρέμμα εύλογο κόστος. Σημειώνεται εδώ πως η επιδότηση ορίζεται στο 60% για ορεινές περιοχές και νέους αγρότες, και

στο 50% για τους υπόλοιπους (μικρά νησιά Αιγαίου 70-80% και Αττική 40-50%). Το μέγιστο ύψος προϋπολογισμού του φακέλου μπορεί να είναι έως 150.000 ευρώ ή έως 250.000 ευρώ εφόσον η Τυπική Απόδοση της εκμετάλλευσης ισούται τουλάχιστον με το 25% της αιτούμενης δαπάνης.

Δικαιούχοι είναι οι νέοι αγρότες του Μέτρου 6.1, οι επιλαχόντες του Μέτρου 6.1 και οι κατ' επάγγελμα αγρότες. Με βάση το ΟΣΔΕ του 2022 θα πρέπει να έχουν Τυπική Απόδοση οι εκμεταλλεύσεις άνω των 12.000 ευρώ. Η επιτραπέζια ελιά ή η ελιά διπλής κατεύθυνσης έχει Τυπική Απόδοση 295,3 ευρώ το στρέμμα και η ελαιοποιήσιμη ελιά 188,2 ευρώ το στρέμμα. Ο ελαιοπαραγωγός μέσω των Σχεδίων Βελτίωσης μπορεί επίσης να επιδοτηθεί για την αγορά τρακτέρ, την αγορά γης όμορη σε αγροτεμάχια τους, την αγορά παρελκόμενων κ.ά.

Επιβράβευση για τον επιμελή ελαιοκαλλιεργητή το νέο πρασίνισμα

Ο ΚΥΡΙΟΣ ΟΓΚΟΣ ΤΩΝ ΕΠΙΔΟΤΗΣΕΩΝ ΕΠΙΒΡΑΒΕΥΕΙ ΤΟΝ ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΟ ΚΑΙ ΦΡΟΝΤΙΣΜΕΝΟ ΕΛΑΙΩΝΑ

■ **Η ΦΡΟΝΤΙΣΜΕΝΗ ΕΛΙΑ**, είναι και η ελιά που θα επιδοτείται. Αυτό τουλάχιστον μοιάζει να πρεσβεύουν οι ειδικές ενισχύσεις από το νέο πρασίνισμα της ΚΑΠ, οι οποίες βέβαια θα λειτουργήσουν κυρίως ως επιβράβευση των επαγγελματιών παραγωγών που εδώ και χρόνια κινούνται με τη λογική των σύγχρονων καλλιεργητικών τεχνικών, παρά ως δέλεαρ για να μπει κάποιος σε έξοδα και κόπο που απαιτούν πολλές εξ αυτών. Συνολικά μπορεί να μιλήσει κάποιος για επιδοτήσεις που αγγίζουν και τα 100 ευρώ το στρέμμα (πέρα από βασική-αναδιανεμητική) ανάλογα με τα «κλικ» που θα κάνει στη λίστα των πρασινίσματος του ΟΣΔΕ του 2023. Βέβαια, αναμένονται οι ειδικές οδηγίες από το ΥΠΑΑΤ καθώς κάποιες από αυτές τις τεχνικές δεν θα συνδυάζονται.



Συνολικά μπορεί να μιλήσει κάποιος για επιδοτήσεις πρασινίσματος στην ελιά που αγγίζουν και τα 100 ευρώ το στρέμμα ανάλογα με τα «κλικ» στο ΟΣΔΕ 2023.

ΕΙΔΙΚΕΣ ΕΝΙΣΧΥΣΕΙΣ (ΕΥΡΩ/ΣΤΡΕΜΜΑ)

Χρήση ψηφιακής γεωργίας για κατάρτιση, παρακολούθηση και προσαρμογή του σχεδίου διαχείρισης	5
Χρήση ψεκαστικών ακροφυσίων μειωμένης διασποράς	3
Διαχείριση υπολειμμάτων ψεκαστικών υγρών	3
Χρήση υπηρεσιών γεωργίας ακριβείας στους ψεκασμούς	7
Χρήση λιπασμάτων βραδείας αποδέσμευσης	6
Χρήση λιπασμάτων με παρεμποδιστές	6
Χρήση προϊόντων με βιοδιεγέρτες	6

Ιδιωτική δακοκτονία με πριμ 60 ευρώ/στρέμμα

■ **ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ** των εθελοντικών οδηγιών ολοκληρωμένης φυτοπροστασίας για την ελαιοκαλλιέργεια υπολογίζεται στα 60 ευρώ/στρέμμα μέσω του νέου πρασινίσματος. Η ενίσχυση αφορά την τοποθέτηση και παρακολούθηση παγίδων όπως επίσης και την αντιμετώπιση συγκεκριμένων εντόμων με μαζική παγίδευση και το αυξημένο κόστος που αυτά συνεπάγονται. Αλλά και την αύξηση των απωλειών και την υποβάθμιση της ποιότητας μέρους της παραγωγής, λόγω της παύσης χρήσης δραστικών ουσιών.

Επιδότηση για ελαιώνες μεγάλους σε ηλικία

■ **ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΠΩΝ** και γεωργικών συστημάτων υψηλής περιβαλλοντικής σημασίας: Πρόκειται για ένα καθεστώς στο νέο πρασίνισμα που αφορά σε ελαιώνες με δένδρα μεγάλης ηλικίας και υψηλό σχήμα μόρφωσης, ελαιώνες με σχετικά νέες φυτεύσεις, συνήθως σε γραμμικά σχήματα μόρφωσης και διάσπαρτα αγροτεμάχια ελαιώνων (σε μωσαϊκό). Η ενίσχυση εκτιμάται στα 10 ευρώ το στρέμμα, εκτός από τις εκτάσεις που καταλαμβάνονται από μνημειακούς ελαιώνες όπου προσαυξάνεται κατά 5 ευρώ το στρέμμα. Αφορά μόνο τους ελαιώνες στην Περιφέρεια Ιονίων Νήσων.

Με 12 ευρώ το στρέμμα ο θρυμματισμός κλαδιών

■ **ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ ΚΥΚΛΙΚΗΣ** οικονομίας στη γεωργία: Ακόμη μία επιδότηση από το νέο πρασίνισμα για τους ελαιοπαραγωγούς είναι ο θρυμματισμός κλάδων και η εναπόθεση του κομπόστ στο έδαφος. Στους ελαιώνες η σχετική ενίσχυση είναι στα 12 ευρώ το στρέμμα.



Οι βιολογικοί ελαιώνες θα μπορούν να επιδοτηθούν μέσω του νέου πρασινίσματος με ποσό 50,5 ευρώ το στρέμμα.

Νέα αγροπεριβαλλοντικά προγράμματα

ΜΕ 50,5 ΕΥΡΩ ΤΟ ΣΤΡΕΜΜΑ ΘΑ ΕΠΙΔΟΤΟΥΝΤΑΙ ΟΙ «ΠΑΛΑΙΟΙ» ΒΙΟΛΟΓΙΚΟΙ ΕΛΑΙΟΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΕΣ ΣΤΗ ΝΕΑ ΚΑΠ, ΜΕ 71,2 ΕΥΡΩ ΟΙ ΕΛΑΙΩΝΕΣ ΣΕ ΜΕΤΑΤΡΟΠΗ. ΑΥΞΑΝΟΝΤΑΙ ΣΤΑ 70,2 ΕΥΡΩ ΤΟ ΣΤΡΕΜΜΑ ΟΙ ΕΝΙΣΧΥΣΕΙΣ ΓΙΑ ΕΛΑΙΩΝΕΣ ΑΜΦΙΣΣΑΣ

Με έως 71,2 ευρώ η ελιά στα Βιολογικά

■ **ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ ΓΕΩΡΓΙΑ:** Ετήσια ενίσχυση για την διατήρηση μεθόδων βιολογικής γεωργίας στην ελιά ύψους 50,5 ευρώ το στρέμμα θα λαμβάνουν όλοι οι ελαιοκαλλιεργητές που έχουν ενεργή σύμβαση με πιστοποιητικό οργανισμό, με ένα απλό κλικ στο ΟΣΔΕ. Η επιδότηση αυτή θα δίνεται σε αγροτεμάχια που δεν επιδοτούνται από αντίστοιχο Μέτρο του ΠΑΑ 2014-2022. Για ελαιοπαραγωγούς που θέλουν να εντάξουν για πρώτη φορά αγροτεμάχια στα Βιολογικά θα βγει σχετικό Μέτρο από το ΠΑΑ, με επιδότηση 69,2 ευρώ το στρέμα και 71,2 ευρώ το στρέμμα για ελαιοποιήσιμη ελιά και επιτραπέζια αντίστοιχα.

ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ ΓΕΩΡΓΙΑ 2023 - 2027	ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ	ΕΝΙΣΧΥΣΗ ΜΕΤΑΤΡΟΠΗΣ ΣΕ ΒΙΟΛΟΓΙΚΑ (ΕΥΡΩ/ΣΤΡΜ.)	ΕΝΙΣΧΥΣΗ ΔΙΑΤΗΡΗΣΗΣ ΣΕ ΒΙΟΛΟΓΙΚΑ (ΕΥΡΩ/ΣΤΡΜ.)
	• ΕΛΑΙΟΠΟΙΗΣΙΜΗ ΕΛΙΑ		69,2
• ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΑ ΕΛΙΑ		71,2	50,5

Ελαιώνες Άμφισσας

■ **ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟΥ** Ελαιώνα Άμφισσας: Το πρόγραμμα αυτό συνεχίζεται και στο νέο ΠΑΑ με αυξημένη επιδότηση που ορίζεται στα 70,2 ευρώ το στρέμμα (από 54-58 ευρώ το στρέμμα). Σκοπός της Δράσης είναι η διατήρηση της παραδοσιακής μορφής του ελαιώνα της Άμφισσας, που αποτελεί αναπόσπαστο τμήμα του Δελφικού τοπίου. Ο παραδοσιακός ελαιώνας της Άμφισσας αποτελεί γεωργική γη Υψηλής Φυσικής Αξίας (ΗΝΥ) και έχει συνολική έκταση 80.000 στρμ..

Στα 30.000 ευρώ το πριμ πρώτης εγκατάστασης σε ελαιώνες

ΑΥΞΗΣΗ ΚΑΤΑ 2.500 ΕΥΡΩ ΕΦΟΣΟΝ Η ΠΕΡΙΟΧΗ ΜΟΝΙΜΗΣ ΚΑΤΟΙΚΙΑΣ ΤΩΝ ΝΕΩΝ ΒΡΙΣΚΕΤΑΙ ΣΕ ΠΕΡΙΟΧΕΣ ΟΡΕΙΝΕΣ, ΜΕΙΟΝΕΚΤΙΚΕΣ Ή ΣΕ ΜΙΚΡΑ ΝΗΣΙΑ

■ **ΣΤΗΝ** προδημοσίευση της προκήρυξης Νέων Αγροτών πριν το άνοιγμα του φετινού ΟΣΔΕ προανατολίζονται οι αρμόδιες αρχές, οι οποίες προγραμματίζουν τη σχετική πρόσκληση προς τα τέλη του έτους. Για τους ελαιώνες, το πριμ πρώτης εγκατάστασης έχει οριστεί στα 30.000 ευρώ και θα αυξάνεται στα 32.500 ευρώ για παραγωγούς με έδρα σε ορεινές περιοχές, μειονεκτικές περιοχές ή μικρά νησιά. Τα παραπάνω περιγράφει το Στρατηγικό Σχέδιο της νέας ΚΑΠ, το οποίο αναφέρει πως δικαιούχοι θα είναι αγρότες που δεν έχουν κλείσει τα 41 έτη έως την ημερομηνία της πρόσκλησης και έχουν εγκαταστα-

θεί για πρώτη φορά στη γεωργία 24 μήνες πριν την αφετηρία των αιτήσεων στήριξης.

Από εκεί και πέρα, κατά πάσα πιθανότητα, θα μπει ως όρος, όπως και στην περασμένη πρόσκληση, η Τυπική Απόδοση ένταξης της εκμετάλλευσης να είναι τουλάχιστον 12.000 ευρώ. Σημειώνεται πως για τους δείκτες Τυπικής Απόδοσης θα ενημερωθούν οι παραγωγοί μαζί με την προδημοσίευση, καθώς αυτοί αναμένεται να αλλάξουν. Σημειώνεται τέλος, ότι το ίδιο το ΥΠΑΑΤ κάνει λόγο γραπτώς για πρόσκληση Νέων Αγροτών εντός του 2023 και μένει να φανεί αν θα διατηρήσει τη δέσμευσή του.

ΝΕΟΙ ΑΓΡΟΤΕΣ 2023



ΕΝΙΣΧΥΣΗ

30.000 - 32.500

ΕΥΡΩ

ΤΥΠΙΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ ΕΝΤΑΞΗΣ

12.000

ΕΥΡΩ

ΠΡΟΚΗΡΥΞΗ

ΤΕΛΗ ΤΟΥ 2023

Δικαιούχοι θα είναι αγρότες που δεν έχουν κλείσει τα 41 έτη έως την ημερομηνία της πρόσκλησης.



Αναδιανεμητική, δικαιώματα, πριμ νεαρών κι εξισωτική

ΣΤΑ 27 ΕΥΡΩ ΤΟ ΣΤΡΕΜΜΑ ΜΕΙΩΝΕΤΑΙ Η ΜΕΣΗ ΕΠΙΔΟΤΗΣΗ ΑΠΟ ΤΑ ΔΙΚΑΙΩΜΑΤΑ, ΣΤΑ 11,6 ΕΥΡΩ ΟΡΙΖΕΤΑΙ Η ΑΝΑΔΙΑΝΕΜΗΤΙΚΗ, ΣΤΑ 7 ΕΥΡΩ ΤΟ ΠΡΙΜ ΝΕΑΡΩΝ, ΕΝΩ Η ΕΞΙΣΩΤΙΚΗ ΠΑΡΑΜΕΝΕΙ ΣΤΑ 12 ΕΥΡΩ ΓΙΑ ΤΑ ΟΡΕΙΝΑ

■ **Η ΣΤΑΔΙΑΚΗ ΚΑΤΑΡΓΗΣΗ** των ιστορικών δικαιωμάτων θα ξεκινήσει από φέτος και η μέση ενίσχυση για την ελιά που ανήκει στην αγρονομική περιφέρεια των δενδρώδων καλλιεργειών θα είναι στα 27 ευρώ το στρέμμα. Όλοι οι παραγωγοί θα πλησιάσουν αυτό το ποσό με 4 βήματα (2023-2026) μέχρις ότου το φτάσουν στο τέλος της προγραμματικής περιόδου. Με τη μορφή ετήσιας ενίσχυσης ανά επιλέξιμο εκτάριο στους δικαιούχους γεωργούς, θα δίνεται η

αναδιανεμητική ενίσχυση. Αφορά παραγωγούς που δηλώνουν 10-40 στρέμματα στην αγρονομική περιφέρεια των δέντρων, οι οποίοι θα λάβουν ποσό 11,6 ευρώ το στρέμμα. Σημειώνεται εδώ τέλος, πως οι νέοι ελαιοκαλλιεργητές που εγκαταστάθηκαν στη γεωργία την τελευταία 5ετία θα λάβουν επιπλέον ποσό επιδότησης ύψους 7 ευρώ το στρέμμα και για μέγιστο 250 στρέμματα. Η εξισωτική στην ελιά ορίζεται στα 12 ευρώ για ορεινούς και 8,8 ευρώ σε μειονεκτικές.

Γιάννης Τσιβουράκης

Απαιτεί

εκπαίδευση

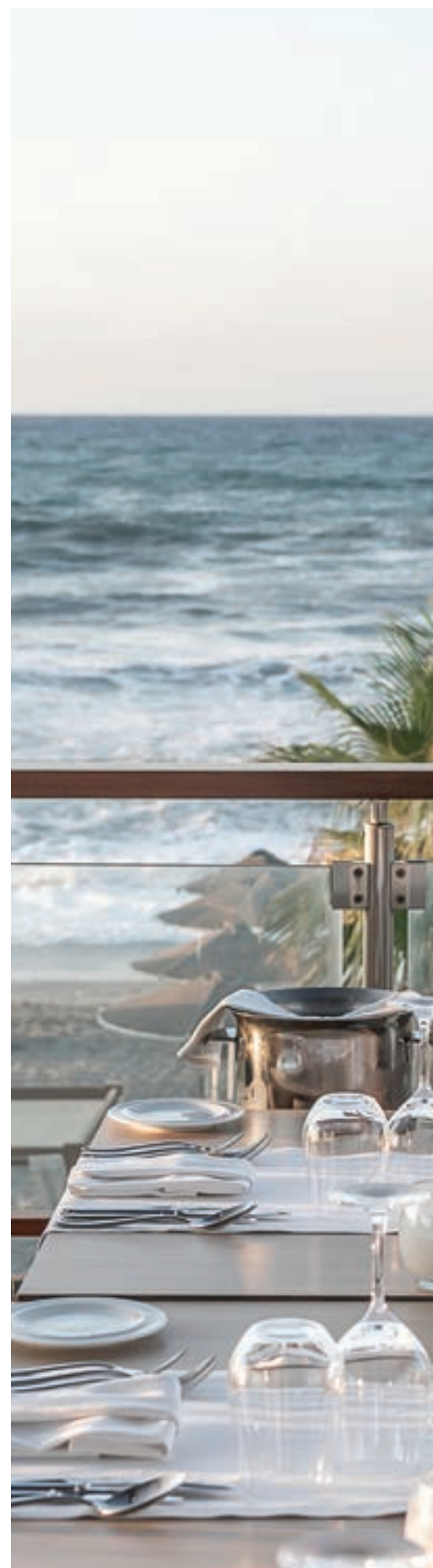
το ελαιόλαδο στην εστίαση

Την αντίληψη ότι οι επαγγελματίες της εστίασης δεν γνωρίζουν τα χαρακτηριστικά του ποιοτικού ελαιολάδου ανατρέπει ο έμπειρος σεφ Γιάννης Τσιβουράκης, ο οποίος προχωρά κι ένα βήμα πιο κάτω εκπαιδεύοντας προσωπικό και πελάτες στην κουλτούρα του ελαιολάδου

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ ΣΤΗ ΣΟΦΙΑ ΣΠΥΡΟΥ

«**Ε**ργάζομαι 24 χρόνια ως σεφ και μόλις πέρυσι κατάλαβα τι σημαίνει το ποιοτικό ελαιόλαδο αφού ολοκλήρωσα το εκτενές σεμινάριο που διοργάνωσε η Ελευθερία Γερμανάκη και το Εργαστήριο ΑΣ Ρεθύμνου. Πλέον με τις γνώσεις που αποκόμισα μπορώ πολύ εύκολα να καταλάβω ένα ποιοτικό έξτρα παρθένο» σημειώνει ο Γιάννης Τσιβουράκης, ο οποίος σήμερα επιβλέπει μια ομάδα 100 ατόμων και τις κουζίνες εννέα εστιατορίων δύο ξενοδοχείων της Κρήτης. «Αυτό σημαίνει ότι πρακτικά δοκιμάζω ο ίδιος πια τις παρτίδες του ελαιολάδου και αν δεν

έχουν τα κατάλληλα ποιοτικά χαρακτηριστικά, δεν τις παραλαμβάνουμε. Όσον αφορά δε στην παρασκευή των πιάτων αρχισα μετά την εκπαίδευση να χρησιμοποιώ premium ελαιόλαδα για το τελείωμα στα εστιατόρια του fine dining. Επιπλέον προσπαθώ με μικρές δοκιμές να εκπαιδεύσω και να μεταδώσω στο προσωπικό γνώσεις γύρω από την οργανοληπτική αξιολόγηση για να αποκτήσουν κριτήριο για το ποιοτικό ελαιόλαδο». Παράλληλα, όπως ο ίδιος αναφέρει, έχει αναπτύξει τρεις δράσεις που στοχεύουν να εξοικειώσουν τον πελάτη με την έννοια του έξτρα παρθένου ελαιολάδου ως συστατικό της γαστρονομίας.







Το ελαιόλαδο έχει αντίστοιχη δυναμική με αυτή του κρασιού αλλά πρέπει πρώτα να αντιμετωπίσουμε βασικά ζητήματα για να μπορέσει να παίξει η εστίαση το ρόλο που μπορεί ως πρεσβευτής του ελαιολάδου

Ποιος είναι ο ρόλος σας ως αρχιμάγειρας και με τι ελαιόλαδο μαγειρεύετε;

Ως αρχιμάγειρας επιβλέπω τη λειτουργία των εννέα εστιατορίων που περιλαμβάνουν τα δύο ξενοδοχεία και ανανεώνω κάθε χειμώνα το μενού σύμφωνα με νέες τάσεις ώστε η γαστρονομική εμπειρία που έχουν οι επισκέπτες να προσφέρει κάτι διαφορετικό. Το ελαιόλαδο που χρησιμοποιούμε προέρχεται σε μεγάλο βαθμό από έξτρα παρθένο που παράγει η οικογένεια Μαθιουλάκη, στην οποία ανήκουν τα ξενοδοχεία Minoia Palace Resort Platanias και Euphoria Resort. Επιπλέον συμπληρώνουμε άλλους επτά τόνους από άλλους παραγωγούς. Όσον αφορά στο εμφιαλωμένο προϊόν χρησιμοποιούμε έξτρα παρθένο της Terra Creta και κάποια brands από την Κρήτη καθώς και την υπόλοιπη Ελλάδα που επιλέγουμε σε συνεργασία με την Ελευθερία Γερμανάκη και τον Μανώλη Καρπαδάκη.

Έχει γίνει ήδη σημαντική δουλειά και το ελληνικό ελαιόλαδο έχει αρχίσει να αναδεικνύεται ως σημαντική πρώτη ύλη στην εστίαση. Την ίδια στιγμή λέμε ότι το ελαιόλαδο πρέπει να βαδίζει στα χνάρια του κρασιού. Τι ρόλο μπορεί να παίξει η εστίαση;

Το κρασί έχει μεγάλη δυναμική και τρέχει από

μόνο του πλέον στην Κρήτη. Το ελαιόλαδο έχει κι αυτό μύθο για να πουλήσει στο ίδιο επίπεδο με το κρασί οπότε έχει σίγουρα προοπτικές να αναπτυχθεί και στην εστίαση. Υπάρχουν ήδη εστιατόρια με λίστες ελαιόλαδου τα οποία δίνουν τη δυνατότητα στον πελάτη να δοκιμάσει διαφορετικές ποικιλίες από όλη την Ελλάδα. Αλλά πρέπει πρώτα να αντιμετωπίσουμε βασικά ζητήματα για να μπορέσει να παίξει η εστίαση το ρόλο που μπορεί ως πρεσβευτής του ελαιολάδου. Θα έπρεπε έτσι να χρησιμοποιούμε όλοι ελαιόλαδο στο μαγείρεμα αν όχι στο τηγάνισμα, κάτι που δεν είναι αυτονόητο. Ενώ στα πιο εξελιγμένα εστιατόρια που διαθέτουν λίστες προϋπόθεση, για να μπορείς να υποστηρίξεις αυτή την καινοτομία, είναι η εκπαίδευση και κατάρτιση του προσωπικού με ολοκληρωμένο τρόπο. Έτσι πρέπει να αποκτήσει γνώση το προσωπικό που βρίσκεται στις κουζίνες ώστε να χρησιμοποιεί με σεβασμό την πρώτη ύλη. Επιπλέον πρέπει και το προσωπικό στο σέρβις να κατατοπίσει τους πελάτες επαρκώς. Πρέπει δηλαδή να έχουν τα επικοινωνιακά εργαλεία έτσι ώστε όταν βρεθούν μπροστά στον πελάτη να μεταδώσουν το «μύθο» που έχουν πλάσει στο μυαλό τους για το ελαιόλαδο και να εξηγήσουν, για παράδειγμα, την προέλευση ή το άρωμα της ποικιλίας και όλα αυτά

που θα προσδώσουν αξία στο ελαιόλαδο.

Δίνετε μεγάλη έμφαση στο ελαιόλαδο στο κομμάτι της παρασκευής των πιάτων στα εστιατόρια που διευθύνετε. Πώς επικοινωνείτε αυτό που κάνετε στους πελάτες σας στην έννοια του ποιοτικού ελαιόλαδου;

Έχουμε τρεις δράσεις που στοχεύουν να εξοικειώσουν τον πελάτη με την έννοια του έξτρα παρθένου ελαιόλαδου ως συστατικό της γαστρονομίας. Στο μπουφέ όλων των εστιατορίων μπορεί κανείς να βρει επώνυμα ελαιόλαδα συνοδευόμενα από καρτελάκι που περιγράφει τα χαρακτηριστικά και την προέλευση του προϊόντος. Κατά δεύτερο στα μενού όλων των εστιατορίων όπου συνδυάζω τα πιάτα με premium ελαιόλαδο περιλαμβάνεται αναφορά στα ελαιόλαδα με τα οποία έχει παρασκευαστεί το πιάτο. Το τρίτο που ελπίζω να κάνουμε του χρόνου είναι στο καφενείο των ξενοδοχείων να προσφέρεται δυνατότητα γευσιγνωσίας ελαιόλαδου. Τέλος δίνουμε στους πελάτες τη δυνατότητα



Φέτος προγραμματίζουμε να οργανώσουμε για στελέχη των εστιατορίων σεμινάρια για τα ποιοτικά χαρακτηριστικά ελαιόλαδου

να αγοράσουν ελαιόλαδο από την γκάμα προϊόντων που χρησιμοποιούμε στην κουζίνα.

Πολλοί από τους πελάτες που υποδέχεστε δεν είναι απαραίτητα εξοικειωμένοι με τη Μεσογειακή κουζίνα, μαγειρεύουν με σπορέλαια και ίσως συναντούν το καλό ελαιόλαδο πρώτη φορά. Πώς το υποδέχονται;

Υπάρχει ένα ποσοστό της τάξης του 15-20% ανάμεσα στους Ευρωπαίους μέσω εισοδημάτων στους οποίους απευθύνονται τα ξενοδοχεία που πάντα ενδιαφέρονται και έχουν περιέργεια να γνωρίσουν το έξτρα παρθένο. Αυτό που γνωρίζουν οι περισσότεροι είναι ότι η Μεσογειακή κουζίνα είναι ελαφριά διότι χρησιμοποιεί ελαιόλαδο και αυτό αποτελεί ένα σημαντικό πλεονέκτημα για την υγεία και την ευζωία. Οι Αμερικανοί δείχνουν συχνά περισσότερο ενδιαφέρον αλλά γενικά ακόμη και όσοι γνωρίζουν το ελαιόλαδο το αντιμετωπίζουν ως ένα premium υλικό που φυλάμε στο ντουλάπι για ειδικές περιστάσεις.

Είστε ανάμεσα στους λίγους σεφ που έχουν παρακολουθήσει εκτεταμένο σεμινάριο πάνω στο ποιοτικό ελαιόλαδο. Ποια είναι ορισμένα από τα κύρια οφέλη που αποκομίσατε; Από τα πιο σημαντικά σκέλη του σεμιναρίου ήταν

ότι μάθαμε πώς να αναγνωρίζουμε ελαττώματα που μπορεί να εμφανίσει το ελαιόλαδο στη διάρκεια της ζωής του. Αποκτήσαμε επίσης εμπειρία από διαφορετικές ποικιλίες ελιάς τόσο από την Ελλάδα, όσο και από το εξωτερικό. Σημαντικό όφελος είναι ότι καταρρίφθηκαν ορισμένοι μύθοι που υπήρχαν. Έτσι πλέον αντιλαμβάνομαι ότι ποιότητα δεν είναι μόνο η οξύτητα αλλά και τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του ελαιόλαδου, δηλαδή κατά πόσο έχει ελάττωμα καθώς και πόσο πικρό, πικάντικο και φρουτώδες είναι. Επίσης έμαθα ότι η ποιότητα δεν εξαρτάται μόνο από το δέντρο και από τον καρπό αλλά κυρίως είναι αποτέλεσμα της δουλειάς που γίνεται στο στάδιο της ελαιοποίησης. Και πολλά ακόμη.

«Πριν το σεμινάριο πίστευα ότι η ελιά δεν χρειάζεται πότισμα και λίπανση»

«Ισχυρίζομαι πριν το σεμινάριο ότι η ελιά είναι δέντρο ανθεκτικό και δεν θέλει φροντίδα. Επιπλέον έμαθα για τα υπολείμματα που μπορεί να εμφανίζονται από τα ραβδιστικά και τα κλαδευτικά που λειτουργούν με πετρέλαιο και επηρεάζουν τη γεύση του καρπού. Τέλος έμαθα πόσο σημαντικό είναι η ελιά να ελαιοποιείται άμεσα και το γεγονός ότι ο χρόνος που μεσολαβεί ανάμεσα στη συγκομιδή και την έκθλιψη μπορεί να είναι θανατηφόρος για την ποιότητα.»

ΩΡΑ ΓΙΑ ΒΑΣΙΚΗ ΛΙΠΑΝΣΗ

ΠΛΑΝΟ ΘΡΕΨΗΣ, ΣΙΓΟΥΡΗ ΣΟΔΕΙΑ

Με μια πρόσφατη φυλλοδιαγνωστική και εδαφολογική ανάλυση καθορίζεται το πλάνο θρέψης του ελαιώνα, ώστε να μπορεί να πραγματοποιηθεί έγκαιρα και με ακρίβεια η αναπλήρωση των θρεπτικών στοιχείων που απορροφήθηκαν την περασμένη σεζόν



ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΓΙΑΝΝΗΣ ΡΟΥΠΑΣ

Η ορθολογική βασική λίπανση στην ελιά αποτελεί το Α και το Ω για την επίτευξη ενός ικανοποιητικού ύψους παραγωγής σε ετήσια βάση. Η ελιά, όπως άλλωστε κάθε φυτό, χρειάζεται τροφή κάθε χρόνο. Η ποσότητα, ο τύπος λιπάσματος και ο χρόνος εφαρμογής του καθορίζονται μετά από μελέτη και πάντα έχοντας στα χέρια μία πρόσφατη φυλλοδιαγνωστική και εδαφολογική ανάλυση. Μέσω της βασικής λίπανσης επιδιώκεται να καλυφθούν οι πρωταρχικές ανάγκες σε θρεπτικά στοιχεία που είναι απαραίτητα για την ανάπτυξη της βλάστησης, τη διαφοροποίηση των ανθοφόρων οφθαλμών, την άνθιση και την καρπόδεση. Συνήθως πραγματοποιείται την περίοδο Δεκεμβρίου-Φεβρουαρίου μετά τη συγκομιδή και πριν την έναρξη της ετήσιας βλάστησης. Συμπληρωματικά, η λίπανση με διαφυλλικά γίνεται σε διάφορα στάδια της ελαιοκαλλιεργητικής περιόδου, όπως κατά την περίοδο της ανθοφορίας, της καρπόδεσης, της ανάπτυξης του καρπού και της ωρίμανσης, ανάλογα με τους εκάστοτε στόχους του προγράμματος θρέψης και την παραγωγική κατεύθυνση των δέντρων. Επισημαίνεται πως στους ξηρικούς ελαιώνες χορηγείται σε μία δόση όλη η ποσότητα του λιπάσματος μέσω της βασικής λίπανσης, ενώ στους αρδευόμενους και κυρίως στους ελαιώνες επιτραπέζιας ελιάς με τη βασική λίπανση χορηγούνται συνήθως τα 2/3 της συνολικής ποσότητας του αζώτου και του καλίου και όλη η ποσότητα του φωσφόρου.

Κάθε 20 στρέμματα και μία ανάλυση εδάφους

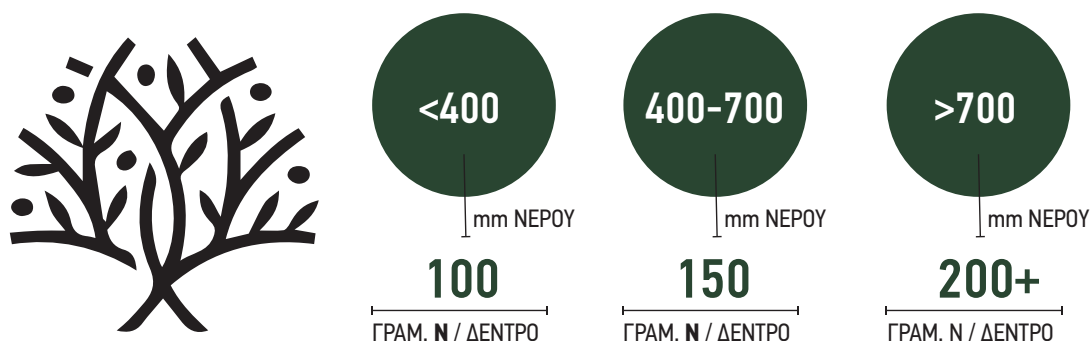
Η γνώση είναι δύναμη λέγανε οι μεγαλύτεροι, με τη

ρήση να βρίσκει την τέλεια εφαρμογή στην περίπτωση του προγραμματισμού ενός πλάνου λίπανσης στον ελληνικό ελαιώνα. Δίχως τη γνώση της συγκέντρωσης των υπολειμμάτων χημικών στοιχείων από προηγούμενες λιπάνσεις, της οξύτητας του εδάφους και της μηχανικής σύστασής του, είναι αδύνατον να υπολογιστεί η βέλτιστη ποσότητα λιπάσματος και το είδος αυτού που θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί. Άλλωστε, η τρέχουσα συγκυρία επιτάσσει την άριστη αξιοποίηση του λιπάσματος, ώστε να ελαχιστοποιηθεί ο οικονομικός αντίκτυπος στα κέρδη των παραγωγών. Επιπροσθέτως, χρησιμοποιώντας την ιδανική ποσότητα θρέψης ο αγρότης «πρασινίζει» την δραστηριότητά του. Αξίζει όμως να σημειωθεί πως η πραγματοποίηση μίας μόνο εδαφολογικής ανάλυσης έχει νόημα μόνο σε περιπτώσεις πολύ μικρού κλήρου. Έχοντας κατά νου τις συμβουλές γεωπόνων, ξεχωριστή ανάλυση θα πρέπει να πραγματοποιείται κάθε 20 στρέμματα -σε περίπτωση ομοιογενούς εδάφους- και σε 5-10 στρέμματα εάν το αγροτεμάχιο παρουσιάζει ανομοιογένειες (π.χ. απότομη κλίση). Ας σημειωθεί πως η αξία μίας ανάλυσης κυμαίνεται συνήθως από 50 έως 100 ευρώ η μία, ανάλογα με τις ιδιαιτερότητες στην εδαφολογική σύσταση της εκάστοτε περιοχής.

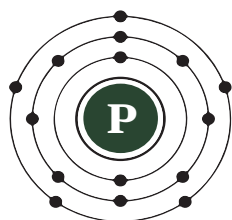
Βασιλιάς στον ελαιώνα το άζωτο

Το άζωτο επηρεάζει άμεσα τόσο τη βλάστηση όσο και την καρποφορία. Η ελιά αντιδράει άμεσα στην προσθήκη αζωτούχας θρέψης, ειδικά όταν συνδυάζεται με σύγχρονο σύστημα άρδευσης. Σε πρώτο βαθμό, η αζωτούχος λίπανση αυξάνει το ποσοστό καρπόδεσης και δεύτερον συμβάλλει στη μείωση των αρνητικών

ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΕΣ ΑΝΑΓΚΕΣ ΘΡΕΨΗΣ ΣΕ ΑΖΩΤΟ (N)

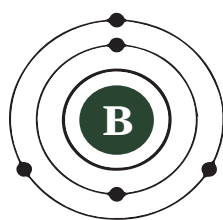


ΑΝΑΓΚΕΣ ΣΤΗΝ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΕΛΙΑΣ (ΚΙΛΑ ΑΝΑ ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΟ ΔΕΝΤΡΟ ΑΝΑ ΕΤΟΣ)



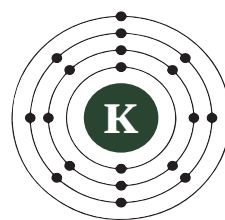
ΦΩΣΦΟΡΟΣ

0,6-0,8



ΒΟΡΙΟ

0,15-0,20



ΚΑΛΙΟ

3-5



Η διαφυλλική εφαρμογή βορίου λίγο πριν την άνθηση μπορεί να αυξήσει σημαντικά το ποσοστό της καρπόδεσης, ακόμη και στην περίπτωση που δεν παρατηρείται ένδειξη έλλειψης στο φύλλο

επιπτώσεων της παρενδιαυτοφορίας στο μέσο ύψος της παραγωγής. Το πόσο άζωτο θα παρέχει ο καλλιεργητής στο δέντρο εξαρτάται σε έναν πολύ μεγάλο βαθμό από τη διαθέσιμη ποσότητα νερού, διότι περισσότερες βροχές συνεπάγονται και εντονότερα φαινόμενα έκπλυσης. Για παράδειγμα, σύμφωνα με γεωπόνους, για διαθέσιμη ποσότητα νερού έως 400 χιλιοστά συστήνεται η παροχή 100 γραμμαρίων N ανά δέντρο ανά 100 χιλιοστά νερού, ενώ σε περιοχές που δέχονται πάνω από 700 χιλιοστά νερού η προτεινόμενη λίπανση αζώτου ανατιμάται σε 150 γραμμάρια N ανά δέντρο ανά 100 χιλιοστά νερού.

Η υπερβολή στο άζωτο κοστίζει

Αξίζει να επισημανθεί πως η υπερβολική αζωτούχος λίπανση πριν από την καρπόδεση, οδηγεί μεν συνήθως σε παραγωγή πολλών καρπών, όμως αυτοί αδυνατούν

να μεγαλώσουν αρκετά και παραμένουν μικροί. Η συγκεκριμένη ιδιότητα έχει περισσότερη σημασία στις επιτραπέζιες ποικιλίες, όπου το μεγαλύτερο μέγεθος καρπού πληρώνεται (πολύ) καλύτερα. Πολλοί καλλιεργητές στην προσπάθειά τους να εξασφαλίσουν μεγάλο ύψος παραγωγής, καταλήγουν να έχουν πολλά κιλά καρπό ανά δέντρο αλλά μη εμπορεύσιμου μεγέθους.

Μόνο σε έλλειψη η παροχή φωσφόρου

Ο φώσφορος χρησιμοποιείται από την ελιά σε μικρές ποσότητες, που συνήθως είναι διαθέσιμες στο έδαφος και γι' αυτό άλλωστε σπάνια παρατηρούνται φαινόμενα έλλειψης. Προστίθεται μόνο όταν υπάρχει έλλειψη μετά από ανάλυση. Σε αντίθετη περίπτωση μπορεί να επηρεάσει αρνητικά την απορρόφηση άλλων στοιχείων αλλά και να επιβαρύνει άσκοπα το κόστος παραγωγής.

Βόριο και κάλιο πριν την άνθηση για περισσότερο έλαιο

Κρίσιμο ρόλο στο σωστό σχηματισμό των άνθων, την ομαλή εξέλιξη της γονιμοποίησης και εν τέλει στην καρπόδεση παίζει το βόριο. Ένα ολοκληρωμένο πρόγραμμα θρέψης στην ελιά πρέπει να προβλέπει την παροχή βορίου είτε με τη μορφή βόρακα είτε με τη χρήση σύνθετων λιπασμάτων που περιέχουν το στοιχείο. Παράλληλα συντονισμένη με τον κύκλο παρενδιαυτοφορίας στην ελιά πρέπει να είναι η θρέψη με κάλιο, καθώς η απορρόφηση του στοιχείου είναι στενά συνδεδεμένη με τις αναμενόμενες αποδόσεις. Το κάλιο είναι σημαντικό στοιχείο για την ελαιογένεση, δηλαδή την επί τοις εκατό (%) περιεκτικότητα σε λάδι του ελαιοκάρπου, ενώ παράλληλα καθιστά το φυτό πιο ανθεκτικό σε μυκητολογικές παθήσεις, την ξηρασία και τον παγετό. Επίσης, η επάρκεια καλίου συμβάλλει και στην ποιοτική βελτίωση του ελαιολάδου, αφού αυξάνει τη συγκέντρωση φαινολικών ενώσεων.



Αποτελεσματική λίπανση με προϊόντα Nutrimore

Η ελιά αποτελεί μία από τις πλέον ανθεκτικές δενδρώδεις καλλιέργειες καταλαμβάνοντας σημαντικές εκτάσεις στον ελλαδικό χώρο.

Η υψηλή ανθεκτικότητα της ελιάς ξεγελάει και συνήθως ο καλλιεργητής παραμελεί την ορθή θρέψη της. Η απόδοση και η ανταποδοτικότητα της καλλιέργειας της ελιάς είναι άμεσα συνδεδεμένη με την εφαρμογή κατάλληλου και πλήρους προγράμματος θρέψης.

Η εταιρεία Gavriel προτείνει τα λιπάσματα αυξημένης αποδοτικότητας Nutrimore.

Εγγυάται αποτελεσματική λίπανση με μικρές απώλειες και αύξηση των αποδόσεων της ελιάς χωρίς σπατάλες. Προτείνει NUTRIMORE 20-7-12+2MgO+B ή 20-6-14+B στη βασική λίπανση της ελιάς για κέρδος σε:

■ **Υψηλές μονάδες αζώτου με μηδενικές απώλειες** που παρέχονται σε ιδανικό ρυθμό. Το άζωτο στα NUTRIMORE αποτελείται από ουρεϊκό άζωτο, που προστατεύεται 100% από το AGROTAIN και ένα μέρος αμμωνιακό-σταθερό άζωτο. Δεν περιέχουν νιτρικό άζωτο το οποίο και παρουσιάζει μεγάλες απώλειες λόγω έκπλυσης, φαινόμενο έντονο ιδιαίτερα κατά τη χειμερινή περίοδο λόγω των βροχοπτώσεων. Με τα NUTRIMORE όσο άζωτο πληρώνεις φτάνει στα ελαιόδεντρα. Ταυτόχρονα επιτυγχάνεται, ομαλή και παρατεταμένη θρέψη εξασφαλίζοντας τέλεια ισορροπία βλάστησης - καρποφορίας.

■ **Ο υψηλής διαλυτότητας φώσφορος (>95%)** παρέχει επαρκείς μονάδες πλήρως απορροφήσιμου φωσφόρου με αποτέλεσμα να παρατηρείται βελτίωση της ποσότητας και της ποιότητας του παραγόμενου ελαιόλαδου και καλύτερη ωρίμαση των καρπών.

■ **Οι υψηλές μονάδες 100% υδατοδιαλύτου καλίου**, για αυξημένο μέγεθος καρπών και υψηλή ελαιοπεριεκτικότητα. Επίσης, συμβάλλουν στην αντοχή των δένδρων σε παγετό, ξηρασία, εχθρούς και ασθένειες

■ **Το Καινοτόμο Βόριο μορφής DDP** που περιέχεται είναι 10 φορές πιο ισχυρό από τα κοινά βόρια της αγοράς. Απορροφάται στο 100% από τα δέντρα και έτσι πετυχαίνουμε άριστη γονιμοποίηση, καρπόδεση και άρα καρποφορία.

■ **Μαγνήσιο** για παραγωγή χλωροφύλλης και τέλεια καρπόδεση.

Με τα λιπάσματα Gavriel, επιδιώκεται η μέγιστη κάλυψη των αναγκών θρέψης της καλλιέργειας της ελιάς. Όπως μάλιστα χαρακτηριστικά αναφέρουν οι άνθρωποι της εταιρείας Gavriel «Έχουμε ως κύριο γνώμονά μας την αύξηση της αποδοτικότητας και της κερδοφορίας της καλλιέργειας. Καλλιεργούμε το μέλλον μας! #WeAreGavriel»

ΠΑΠΑΠΑΝΟΥ ΓΙΑΝΝΗΣ
ΓΕΩΠΟΝΟΣ ΓΠΑ- MBA AUA
GAVRIEL MARKETING MANAGER



	ΒΑΣΙΚΗ ΛΙΠΑΝΣΗ	ΕΠΙΦΑΝΕΙΑΚΗ – ΑΖΩΤΟΥΧΟΣ ΛΙΠΑΝΣΗ
	NUTRIMORE	NUTRIMORE N-PLUS 46-0-0
	20-7-12+2MGO+0,3B ή 20-6-14+0,3B	ή NUTRIMORE WINNER 40-0-0+14.5 SO ₃ ή NUTRIMORE WINNER BOR
ΕΛΙΑ ΒΡΩΣΙΜΗ ΑΡΔΕΥΟΜΕΝΗ	3-5 KGR/ ΔΕΝΤΡΟ	1-2 KGR/ΔΕΝΤΡΟ
ΕΛΙΑ ΓΙΑ ΛΑΔΙ ΑΡΔΕΥΟΜΕΝΗ	2-4 KGR/ΔΕΝΤΡΟ	1-2 KGR/ΔΕΝΤΡΟ
ΕΛΙΑ ΓΙΑ ΛΑΔΙ ΞΗΡΙΚΗ	2-3 KGR/ΔΕΝΤΡΟ	1-2 KGR/ΔΕΝΤΡΟ

Καλύπτοντας τις θρεπτικές απαιτήσεις της ελιάς

ΕΝΑ ΟΡΘΟΛΟΓΙΚΟ ΠΡΟ-ΓΡΑΜΜΑ

λίπανσης της ελιάς πρέπει να αναπληρώνει τα θρεπτικά στοιχεία που απομακρύνονται από το έδαφος με τη συλλογή του ελαιόκαρπου και το ετήσιο κλάδεμα των δέντρων και να παρέχει ταυτόχρονα τις λι-

παντικές μονάδες που είναι απαραίτητες για την ετήσια βλάστηση και ανθοφορία των δέν-

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΠΟΥ ΑΦΑΙΡΟΥΝΤΑΙ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ	ΑΖΩΤΟ (Kg)	ΦΩΣΦΟΡΟΣ (Kg)	ΚΑΛΙΟ (Kg)
• 100 ΚG ΕΛΑΙΟΚΑΡΠΟΥ	0,9	0,2	1
• 50 ΚG ΞΥΛΟΥ	0,4	0,15	0,2
• 50 ΚG ΦΥΛΛΩΝ	0,5	0,12	0,3

τρων. Οι ποσότητες θρεπτικών στοιχείων που αφαιρούνται από το δέντρο κάθε χρόνο

λόγω της φυλλόπτωσης, του κλαδέματος και της συλλογής του ελαιόκαρπου φαίνονται στον πίνακα αριστερά.

Η αρμονική τροφοδοσία των δέντρων με τα παραπάνω στοιχεία, στην κατάλληλη ποσότητα και αναλογία και σε όλα τα κρίσιμα στάδια της ανάπτυξής τους, επιτυγχάνει τη θρεπτική ισορροπία της καλλιέργειας, την αύξηση των αποδόσεων και την υψηλή ποιότητα του καρπού.



ΒΑΣΙΚΗ ΛΙΠΑΝΣΗ Βασική λίπανση

Κατά τη χειμερινή περίοδο Δεκέμβριος - Φεβρουάριος επιδιώκεται να καλυφθούν οι βασικές ανάγκες σε θρεπτικά στοιχεία που είναι απαραίτητα για την ανάπτυξη της βλάστησης, την διαφοροποίηση των ανθοφόρων οφθαλμών, την άνθιση και την καρπόδεση.

■ Στους ξηρικούς ελαιώνες με την βασική λί-

πανση χορηγείται σε μία δόση όλη η ποσότητα του λιπάσματος.

■ Στους αρδευόμενους ελαιώνες και κυρίως στους ελαιώνες επιτάξεζιας ελιάς με την βασική λίπανση χορηγούνται τα 2/3 της συνολικής ποσότητας του Αζώτου και του Καλίου και όλη η ποσότητα του Φωσφόρου.

Συνιστάται να χρησιμοποιούνται λιπάσμα-

τα με υψηλή περιεκτικότητα σε Αμμονιακό Άζωτο (Omega fert & Complefert) ή σταθεροποιημένο Αμμονιακό Άζωτο (NutrActive) λόγω του αργού ρυθμού απορρόφησης των δέντρων, και της αποφυγής των απωλειών Ν λόγω έκπλυσης. Πρόκειται για προϊόντα της ΕΛΛΑΓΡΟΛΙΠ, και είναι τα πρώτα ελληνικά λιπάσματα που απέκτησαν πιστοποίηση CE.

ΤΥΠΟΣ ΛΙΠΑΣΜΑΤΟΣ	ΣΤΑΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ	ΔΟΣΗ* (ΚG/ΔΕΝΤΡΟ)
<ul style="list-style-type: none"> • NUTRACTIVE BOR 21-7-11 (+10)+0,3B • NUTRACTIVE MAGNI-BOR 20-5-10 (+18)+2MGO +0,5B 	Χειμερινός λήθαργος- Διαφοροποίηση	3 - 5 kg
<ul style="list-style-type: none"> • 5NUTRACTIVE OLIVERA 18-6-14 (+12)+2MGO +0,3B • NUTRACTIVE TRIPLE-S 15-15-15 (+25) • ΩMEGA FERT 18-8-14 (+14)+2MGO +0,5B • ΩMEGA FERT 20-10-5 (+21) • ΩMEGA FERT 20-6-12 (+14)+0,3B +0,12N • COMPLEFERT MAGNI-BOR 20-5-10 (+18)+2MGO +0,5B • NUTRIFERT OLISTAR 19-6-15 (+7)+2MGO +0,5B • OPERA NPK MYCOFERT 16-6-10 (+16)+2MGO +5CAO +0,2B 	0,4	0,15





Πλεονεκτήματα των NutrActive στη βασική-επιφανειακή λίπανση

ΒΑΣΙΚΗ-ΕΠΙΦΑΝΕΙΑΚΗ ΛΙΠΑΝΣΗ

- Παρατεταμένη θρέψη των δέντρων, για μεγάλο χρονικό διάστημα, με Άζωτο βραδείας αποδέσμευσης
- Ολοκληρωμένη θρέψη σύμφωνα με τις απαιτήσεις της καλλιέργειας σε κάθε στάδιο ανάπτυξης
- Αυξημένη άνθιση και καρποφορία από την τροφοδοσία των φυτών και με τις δύο μορφές Αζώτου
- Ελαχιστοποίηση των απωλειών από έκπλυση και εξαέρωση

- Καλύτερη πρόσληψη του νερού και των θρεπτικών στοιχείων
- Υψηλή διαλυτότητα του Φωσφόρου που φτάνει το 90% για θρέψη της καλλιέργειας σε όλους τους τύπους εδαφών
- Ευελιξία στον χρόνο εφαρμογής της λίπανσης και εγγυημένη παροχή Αζώτου σε όλες τις καιρικές συνθήκες
- Δυνατότητα πρωιμότερης εφαρμογής της λίπανσης, χωρίς τον κίνδυνο απώλειας του λιπάσματος ή πρόωμης εκβλάστησης με ευπάθεια στον παγετό

Πλεονεκτήματα των Omega fert στη βασική λίπανση

ΒΑΣΙΚΗ ΛΙΠΑΝΣΗ

- Προστασία των θρεπτικών στοιχείων του λιπάσματος από τα συστατικά του εδάφους και αύξηση της διαθεσιμότητά τους για τα δέντρα.
- Αυξημένη πρόσληψη και αξιοποίηση του Φωσφόρου και των βασικών κατιόντων (K, Mg, Ca) από τα δέντρα, για μεγάλο χρονικό διάστημα.
- Άμεση και μεσοπρόθεσμη παροχή Αζώτου, προσαρμοσμένη στις απαιτήσεις των δέντρων.
- Χηλικοποίηση των Ιχνοστοιχείων (B, Zn) του λιπάσματος & του εδάφους, διατηρώντας τα ενεργά για τα δέντρα σε περιόδους υψηλής ζήτησης.
- Δημιουργία ισχυρού ριζικού συστήματος,



για καλύτερη πρόσληψη των θρεπτικών στοιχείων και του νερού.

- Πλούσια ανθοφορία και υψηλή καρποφορία

από την ολοκληρωμένη θρέψη της καλλιέργειας, με το σύνολο των θρεπτικών στοιχείων

- Μείωση της υδατικής καταπόνησης των δέντρων σε συνθήκες χαμηλής εδαφικής υγρασίας.
- Κινητοποίηση των δεσμευμένων θρεπτικών στοιχείων του εδάφους και αξιοποίησή τους από την καλλιέργεια.
- Πρόσθετος εφοδιασμός με Θείο, για καλύτερη εκμετάλλευση του Αζώτου, του Φωσφόρου και των Ιχνοστοιχείων.
- Αύξηση των στρεμματικών αποδόσεων σε οποιοδήποτε εδαφικές και κλιματικές συνθήκες.

Πλεονεκτήματα των Complefert στη βασική-επιφανειακή λίπανση

ΒΑΣΙΚΗ-ΕΠΙΦΑΝΕΙΑΚΗ ΛΙΠΑΝΣΗ

- Ολοκληρωμένη θρέψη των δέντρων με όλα πρωτεύοντα και δευτερεύοντα θρεπτικά στοιχεία.
- Πλήρως αφομοιώσιμες μορφές και ειδική αναλογία των θρεπτικών στοιχείων προσαρμοσμένη στις απαιτήσεις των δέντρων
- Υψηλή περιεκτικότητα σε Αμμωνιακό Άζωτο για παρατεταμένη θρέψη της καλλιέργειας
- Κάλιο υπό μορφή Θεϊκού Καλίου για

υψηλότερη και ποιοτικότερη παραγωγή

- Υψηλή διαλυτότητα του Φωσφόρου που φτάνει το 90% για θρέψη της καλλιέργειας σε όλους τους τύπους εδαφών
- Πρόσθετη θρέψη με Θείο για καλύτερη εκμετάλλευση του Αζώτου και των Ιχνοστοιχείων.
- Ειδικά σχεδιασμένα να ανταποκρίνονται στις εδαφοκλιματικές συνθήκες της Ελλάδας.

ΤΜΗΜΑ ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ ΕΛΛΑΓΡΟΠ





ΠΟΙΚΙΛΙΑ
**ΛΙΑΝΟΛΙΑ
ΚΕΡΚΥΡΑΣ**

**ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ
ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ**

ΦΡΟΥΤΩΔΕΣ	5,0 - 5,5
ΠΙΚΡΟ	4,5 - 5,0
ΠΙΚΑΝΤΙΚΟ	5,0

ΑΡΩΜΑΤΙΚΕΣ ΝΟΤΕΣ



ΠΡΑΣΙΝΟ
ΑΜΥΓΔΑΛΟ



ΦΥΛΛΟ
ΣΥΚΙΑΣ



ΤΣΑΜΠΙ
ΝΤΟΜΑΤΑΣ



ΠΡΑΣΙΝΟ
ΠΙΠΕΡΙ



ΜΠΑΧΑΡΙΚΑ

Λιανολιά Κέρκυρας

Ένα σπάνιο κόσμημα

Εκπλήσσει ευχάριστα τον ουρανίσκο το υψηλής ποιότητας εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο της ποικιλίας Λιανολιά Κέρκυρας, που μπορεί να χαρακτηριστεί ως ένα σπάνιο πικρόγευστο κόσμημα

Μια μικρόκαρπη ποικιλία της οποίας η καλλιέργεια εκτείνεται κυρίως στις περιφερειακές ενότητες Κέρκυρας -με περισσότερα από τέσσερα εκατομμύρια ελαιόδεντρα που καλύπτουν το 60% περίπου της καλλιεργήσιμης γης του νησιού-, Πρέβεζας και Θεσπρωτίας είναι η Λιανολιά Κέρκυρας, γνωστή και ως Πρεβεζάνα, Πάργας, Στρυφτολιά, Κορφολιά. Σημειώνεται ότι ένας μικρότερος αριθμός ελαιόδεντρων εντοπίζεται στις περιφερειακές ενότητες Λευκάδας, Ζακύνθου και Κεφαλληνίας.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Το υψηλής ποιότητας εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο της ποικιλίας «Λιανολιά Κέρκυρας» παρουσιάζει πλούσια φρουτώδη αρώματα, που κινούνται γύρω στο 5,0 - 5,5 στη δεκάβαθμη κλίμακα έντασης με άριστα το δέκα (10,0). Χαρακτηρίζεται από μέτρια-δυνατή πικρή γεύση (4,5 - 5,0) και πικάντικη αίσθηση μέτριας-δυνατής έντασης (5,0), ενώ γοητεύει με την αρμονία της εκλεπτυσμένης πικρής γεύσης και έντονης φρεσκάδας του. Οι νότες που διακρίνονται αντιστοιχούν τόσο σε πράσινα αρώμα-

τα: πράσινο αμύγδαλο, φύλλο συκιάς, τσαμπί ντομάτας, όσο και σε πιο ώριμα: πράσινο πιπέρι και μπαχαρικά.

Η θεωρία πίσω από τα «γευστικά παντρέματα»

Η πηγή αναφοράς μας για τα γευστικά παντρέματα κάθε ποικιλίας είναι το βιβλίο «Manual de cata y maridaje del aceite de oliva» των Marino Uceda, M Paz Aguilera, Isabel Mazzucchelli, που λογίζεται ως το πιο εξειδικευμένο βιβλίο για το pairing του ελαιολάδου. Η μεθοδολογία του αναφέρεται στις εντάσεις του φρουτώδους, πικρού και πικάντικου και σύμφωνα με αυτή τα εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα ταξινομούνται σε έξι κατηγορίες. Προσαρμόζοντας τις γευστικές εντάσεις στις ελληνικές ποικιλίες το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο ποικιλίας Λιανολιά Κέρκυρας κατατάσσεται στην κατηγορία: Πολύπλοκο Πικρό Φρουτώδες.

Τα παρακάτω πιάτα είναι κάποια από τα πιο κλασικά παραδείγματα αρμονικών γευστικών συνδυασμών με εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα της ποικιλίας Λιανολιά Κέρκυρας: Μπακαλιάρος μπιάνκο, αγκινάρα Ιερουσαλήμ σαλάτα, κουνέλι στιφάδο, πράσινη σαλάτα με σταφίδες και κεφαλοτύρι, άγρια χόρτα γιαχνί.

ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΑ ΓΕΥΣΤΙΚΑ ΠΑΝΤΡΕΜΑΤΑ



ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ
ΜΠΙΑΝΚΟ



ΑΓΚΙΝΑΡΑ
ΙΕΡΟΥΣΑΛΗΜ ΣΑΛΑΤΑ



ΠΡΑΣΙΝΗ ΣΑΛΑΤΑ
ΜΕ ΣΤΑΦΙΔΕΣ ΚΑΙ ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ



ΑΓΡΙΑ ΧΟΡΤΑ
ΓΙΑΧΝΙ



Κωνσταντίνος Τσορώνης

*Συνιδρυτές της
συμβουλευτικής ομάδας
Oliverse, μοιοποιημένοι
γενοιγνώστες ελαιολάδου
και κριτές σε διεθνείς
διαγωνισμούς ποιότητας.*



*Με την ομάδα τους, την
τελευταία πενταετία έχουν
διοργανώσει δεκάδες
σεμινάρια γενογνωσίας
ελαιολάδου σε όλη την
Ελλάδα με εξειδίκευση στις
τεχνικές του food pairing
του ελαιολάδου.*

Παναγιώτης Παπανικολόπουλος
(a.k.a. Γαστροναύτης)

Olitheia Corfu

Η εταιρεία Olitheia Corfu ξεκίνησε το 2016 και καλλιεργεί 160 στρέμματα (ιδιόκτητα και με μακροχρόνια μίσθωση) με ελαιόδεντρα στον Άγ. Ματθαίο στην Κέρκυρα, ένα χωριό γνωστό για το ποιοτικό εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδό του. Οι ελαιώνες αποτελούνται σχεδόν αποκλειστικά από την ποικιλία Λιανολιά Κέρκυρας και τα περισσότερα ελαιόδεντρα είναι υπεραιώνια (300-1000 ετών). Τα δέντρα καλλιεργούνται και ελέγχονται προσεκτικά σε κάθε στάδιο κατά τα σύγχρονα πρότυπα της βιολογικής γεωργίας και είναι στο σύνολό τους πιστοποιημένα βιολογικά. Οι συνθήκες παραγωγής διατηρούνται ιδανικές με στόχο την φρεσκάδα και την «τέλεια ποιότητα» του τελικού προϊόντος.



Αρνί μπούτι φιλέτο με σάλτσα κόκκινου κρασιού, πουρέ αγκινάρας, σταμναγκάθι και πολύχρωμα μίνι καρότα

Υλικά:

250 γρ. μπούτι φιλέτο αρνί •
4-5 κόκκινα φύλλα οξαλίδας •

Για τη σάλτσα κρασιού:

200 ml κόκκινο κρασί •
Βούτυρο παγωμένο •
30 γρ. ζάχαρη καστανή •
30 γρ. νερό • Πιπέρι σε κόκκους •
Δαφνόφυλλο • Θυμάρι φρέσκο •

Για τον πουρέ αγκινάρας:

2 τεμάχια αγκινάρα φρέσκια •
1 μικρή πατάτα •
½ λίτρο γάλα φρέσκο •
Χυμό από λεμόνι • 200 ml νερό •

Για το σταμναγκάθι:

300 γρ. σταμναγκάθι •
Χυμό από λεμόνι • Ανθό αλατιού •

Για τα μίνι καρότα:

2 μίνι καρότα πορτοκαλί •
2 μίνι καρότα μωβ •
2 μίνι καρότα κίτρινα •

Εκτέλεση:

- Σοτάρουμε το φιλέτο μπούτι σε ένα τηγάνι.
- Σε ένα κατσαρολάκι βράζουμε το κρασί μαζί με πιπέρι και δαφνόφυλλο. Το αφήνουμε να «κατέβει» στο μισό. Σε άλλο κατσαρολάκι βράζουμε ζάχαρη και νερό. Ενσωματώνουμε το σιρόπι στο κρασί, προσθέτουμε φρέσκο θυμάρι και βράζουμε λίγο ακόμα. Έπειτα περνάμε από σήτα και δένουμε, εκτός φωτιάς, με παγωμένο βούτυρο.
- Καθαρίζουμε τις αγκινάρες και την πατάτα. Τα βράζουμε με γάλα και νερό και τα πολτοποιούμε σε μπλέντερ. Τα περνάμε από σήτα και προσθέτουμε αρτύματα και ελαιόλαδο OLITHEA.
- Τοποθετούμε ένα κατσαρολάκι με νερό και αλάτι να βράσει. Όταν έρθει στο σημείο βρασμού, ρίχνουμε το σταμναγκάθι και βράζουμε για λίγα λεπτά. Στο τελείωμα προσθέτουμε αρτύματα και ελαιόλαδο OLITHEA
- Μπλανσάρουμε ελαφρώς τα καρότα και στραγγίζουμε. Προσθέτουμε ελαιόλαδο OLITHEA και λίγο αλάτι. Ψήνουμε στο grill για να πάρουν χρώμα.



Φιλέτο φρέσκου μπακαλιάρου ποσέ σε κρέμα σελινόριζας
με κόκκινα φασόλια, εσαλότ και φύτερες μπιζελιού

Υλικά

1 φρέσκος μπακαλιάρος •
Χυμό από λεμόνι • 2-3 φύτερες microgreens •

Για το φιμέ (ζωμό ψαριού):

Σέλινο • Καρότο • Κρεμμύδι
• Δαφνόφυλλο • Κρύο νερό •

Για την κρέμα σελινόριζας:

1 σελινόριζα μικρή •
1 λίτρο γάλα αμυγδάλου • Αλάτι & Πιπέρι •

Για τα εσαλότ σε ζωμό πίκλας:

2 τεμάχια κρεμμύδια εσαλότ •
Αλάτι • Πιπέρι • Ζάχαρη • Ξύδι λευκό • Νερό •

Για τα κόκκινα φασόλια:

100 γρ. φασόλια κόκκινα •
Κρεμμύδι εσαλότ ωμό •
Αλάτι & Πιπέρι • Κρύο νερό •

Εκτέλεση:

- Φιλετάρουμε, καθαρίζουμε και ξεκοκαλίζουμε τον μπακαλιάρo. Με τα κόκκαλα κάνουμε ένα ζωμό. Τοποθετούμε τα υλικά του ζωμού σε κατσαρόλα και τα βράζουμε για 20-25 λεπτά σε χαμηλή φωτιά. Σουρώνουμε.
- Βράζουμε σε κατσαρόλακι. Όταν κοκλάζει, προσθέτουμε τον μπακαλιάρo σε ρολάκι. Ποσάρουμε για 2 λεπτά.
- Καθαρίζουμε τη σελινόριζα, την πλένουμε και την κόβουμε σε μικρά κομματάκια. Σε κατσαρόλακι προσθέτουμε το γάλα αμυγδάλου και την σελινόριζα και βράζουμε σε μέτρια φωτιά. Μπλεντάρουμε και περνάμε από σήτα. Προσθέτουμε αλάτι, πιπέρι κι ελαιόλαδο ΟΛΙΤΗΕΑ.
- Καθαρίζουμε, πλένουμε και κόβουμε τα εσαλότ. Προσθέτουμε αλάτι, πιπέρι, ζάχαρη, ελαιόλαδο ΟΛΙΤΗΕΑ και τα ψήνουμε για 10 λεπτά.
- Για το ζωμό πίκλας βράζουμε ξύδι λευκό, νερό, ζάχαρη και αλάτι, ώστε να διαλυθεί η ζάχαρη και να δέσει ο ζωμός.
- Μουλιάζουμε τα κόκκινα φασόλια για 8-12 ώρες. Τα βράζουμε σε κρύο νερό. Τα στραγγίζουμε. Έπειτα προσθέτουμε σε μια μπασίνα τα φασόλια, εσαλότ ψιλοκομμένο, αλάτι, πιπέρι και ελαιόλαδο ΟΛΙΤΗΕΑ.



Ελαιόλαδο Kiari

Ήρθαν, δοκίμασαν και άνοιξαν μια αγορά

Στην περίπτωση του έξτρα βιολογικού ελαιολάδου Kiari που παράγει ο Γιάννης Διονυσόπουλος στην Κορώνη η διείσδυσή του στη διεθνή αγορά ξεκίνησε από μια επίσκεψη Ευρωπαίων παραθεριστών στη Μεσσηνία

ΤΗΣ ΣΟΦΙΑΣ ΣΠΥΡΟΥ

Ενα ιδιαίτερο μοντέλο ακολουθεί η εμπορική πορεία του έξτρα βιολογικού ελαιολάδου Kiari που παράγει ο Γιάννης Διονυσόπουλος στην Κορώνη Μεσσηνίας όπου οι πελάτες του εξωτερικού βρήκαν τον ίδιο και όχι το αντίστροφο. Δεν είναι άλλωστε σπάνιο Γερμανοί, Αυστριακοί ή Γάλλοι που παραθερίζουν να αποκτούν μια σχέση με την περιοχή και να αποφασίζουν να εισάγουν έξτρα παρθένο στη χώρα τους. Οι συνεργασίες αυτές συντηρούν μια μικρο-οικονομία που έχει ενδιαφέρον διότι προσφέρει προστιθέμενη αξία στην περιοχή προέλευσης ενώ παράλληλα συντηρούν και δίνουν κίνητρο στον παραγωγό να εξελιχθεί μες από

την ανατροφοδότηση πληροφορίας για τις εξελίξεις και τις ανάγκες της αγοράς, η οποία λειτουργεί ως οδηγός για εκσυγχρονισμό της παραγωγής. Κατά τη διάρκεια της οικονομικής κρίσης ο κ. Διονυσόπουλος που εργαζόταν σε οικογενειακή επιχείρηση στον κλάδο των κατασκευών αποφάσισε να στραφεί στο τρόφιμο.

«Σκεφτόμουν να εισάγω ιταλικά τρόφιμα αλλά μες από ταξίδι στη γειτονική χώρα με κέρδισε ο κλάδος του ελαιολάδου. Είχα την ευκαιρία να έρθω σε απευθείας επαφή και διαπίστωση ότι το μοντέλο του μικρού Ιταλού παραγωγού δεν διαφέρει πολύ από το ελληνικό. Μοιάζει έτσι αρκετά η τεχνολογία καλλιέργειας ενώ τα ελαιοτριβεία είναι παρόμοια με τη διαφορά όμως ότι η συγκομιδή γίνεται πιο πρόωμα ενώ υπάρχει πολύ μεγάλη δυναμική στο βιολογικό ελαιόλαδο. Στο μάρκετινγκ παίζει βέβαια ρόλο και η συσκευασία είναι εξελιγμένη προσανατολισμένη σε μια κλασική αισθητική», θα πει ο κ. Διονυσόπουλος.

Ανάθεση καλλιέργειας σε μόνιμο συνεργείο

Σήμερα ο κ. Διονυσόπουλος καλλιεργεί 30 στρέμματα Κορωνέικης ποικιλίας και 5 στρέμματα βρώσιμης Καλαμών στην Κορώνη που είναι ενταγμένα στη βιολογική καλλιέργεια. Παράγει έτσι περίπου 5 τόνους ελαιόλαδο κατά μέσο όρο από ιδιόκτητους ελαιώνες ενώ προμηθεύεται άλλους 4 τόνους έξτρα παρθένο βιολογικό από άλλους παραγωγούς. Εκτιμώντας ότι έπρεπε να αποκτήσει συνεργάτες με καλλιεργητικές γνώσεις που έλει-



παν από τον ίδιο ο κ. Διονυσόπουλος δημιούργησε μια ομάδα από έμπειρους παραγωγούς που παρέχουν τις καλλιεργητικές φροντίδες και διεκπεραιώνουν τη συγκομιδή. Οι νέες πρακτικές που εισήγαγε συγκομιζοντας νωρίτερα και μετατρέποντας συνολικά την καλλιέργεια σε βιολογική προκάλεσαν αντιδράσεις. «Οι πιο παραδοσιακοί εργάτες με προειδοποιούσαν ότι θα καταστρέψω τα δέντρα και τη σοδειά. Σήμερα όμως έχουν αλλάξει γνώμη και εφαρμόζουν ορισμένες πρακτικές και στους δικούς τους ελαιώνες», συμπληρώνει.

Το εμφιαλωμένο με νέα τιμή στην αγορά

Το ελαιόλαδο που παράγει ο κ. Διονυσόπουλος διατείνεται με την επिकέτα Kíari στο φυσικό κατάστημα στην Κορώνη όπου πωλούνται ελληνικά κρασιά και επλεγμένα προϊόντα. Επιπλέον εξάγεται στην Αυστρία και τη Γερμανία ενώ μπήκε και στην αγορά της Δανίας τόσο σε φυσικά καταστήματα όσο και ηλεκτρονικά. Η εμπορική στρατηγική της επιχείρησης άλλαξε ριζικά το 2017 όταν το τυποποιημένο βρήκε το δρόμο του και πήρε την αξία του. «Τα πρώτα τρία χρόνια μέχρι να ξεκινήσουν οι συνεργασίες με διανομείς στις χώρες του εξωτερικού ήταν αιματηρά και τα νούμερα ήταν οριακά. Μέχρι τότε διαθέταμε το ελαιόλαδο χονδρικά στη HORECA μέσω γνωστών», θα πει ο κ. Διονυσόπουλος. Η αλλαγή της εμπορικής στρατηγικής με την τυποποίηση δημιούργησε ευκαιρία για να διεκδικήσει το προϊόν υψηλότερη τιμή στην αγορά».

Το περιθώριο κέρδους είναι 30% στη χονδρική και 50% στη λιανική επί της τελικής τιμής στο ράφι.

«Με το δικό μας brand άλλαξε η τιμολόγηση»

«Όταν εγκαινιάσαμε το δικό μας brand τοποθετήσαμε το προϊόν στην αγορά με την τιμή των 11 ευρώ ανά λίτρο», τονίζει ο κ. Διονυσόπουλος και συνεχίζει «η τιμή αυτή σχολιάστηκε έντονα από την τοπική κοινωνία ωστόσο προέκυψε μες από κοστολόγιο και μες από το γεγονός ότι τα εργατικά δεν καλύπτονται από προσωπική αλλά από έμμισθη εργασία του συνεργείου που απασχολεί η επιχείρηση».



Ελαιόλαδο

ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΓΕΥΣΤΙΚΩΝ ΕΜΠΕΙΡΙΩΝ

Με αισιοδοξία διανύουμε τα πρώτα βήματα του 2023. Οι συζητήσεις και σχεδιασμοί γύρω από τα χαρακτηριστικά των νεοφώτιστων προϊόντων είναι ατέρμονοι και διανθίζονται διαρκώς με τη γευστική συνοδεία εξαιρετικής ποιότητας ελαιόλαδων. Τα μοναδικά και αξιοσημείωτα δείγματα πληθαίνουν διαρκώς. Ανάμεσά τους ξεχωρίσαμε τέσσερα που αυτή την περίοδο δείχνουν υψηλή εκφραστικότητα και μοναδικότητα στο χαρακτήρα τους.

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ: ΛΑΖΑΡΟΣ ΓΑΤΣΕΛΟΣ

Nikolaou Family
Olive oil
sinse 1875

ΝΙΚΟΛΑΟΥ FAMILY BIO ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑ ΝΙΚΟΛΑΟΥ

Η οικογένεια Νικολάου δραστηριοποιείται στην ελιά και το ελαιόλαδο περισσότερα από 100 χρόνια. Το έτος ιδρύσεώς της είναι το 1875, κάτι που ελάχιστοι μπορούν να επιδείξουν τόσο στον ελληνικό, όσο και στον ευρωπαϊκό χώρο. Το BIO είναι ένα βιολογικό εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο που παράγεται αποκλειστικά και μόνο μέσω μηχανικών μεθόδων. Στο ποτήρι και το πιάτο αναδεικνύει λεπτότητα και φινέτσα. Ένα ελαιόλαδο με ισορροπημένο και χαρακτηριστικό γευστικό αποτέλεσμα και φυτικά και βοτανικά στοιχεία σε αρμονία.



GOUTIS BITTER GRAY GOUTIS ESTATE

Όλα ξεκινούν στο όμορφο και γραφικό χωριό Καλλιθέα Ηλείας. Με επιμελή φροντίδα συλλέγεται χειρωνακτικά η πρώτη ύλη από ελαιόδεντρα της τοπικής ποικιλίας «Νεμουτιάνα – Χωραϊτική» από τους επικλινείς ελαιώνες με θέα τον Αλφειό ποταμό, που ελαιοποιείται για να αναδείξει όλα τα στοιχεία που την κάνουν να ξεχωρίζει. Πλούτος, δύναμη, συμπύκνωση και πολύπλοκες γευστικές εκφράσεις.



SALVATION EVOO ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑ ΑΠΟΣΤΟΛΑΚΗ

Υψηλή καθαρότητα φρούτου και αρωματική ένταση. Η ποικιλία Μυρτοελιά διαθέτει ιδιαίτερα αρωματικά και γευστικά χαρακτηριστικά που εδώ μπορεί κάποιος να ανακαλύψει και να γοητευτεί. Πρόκειται για ένα ελαιόλαδο αποκλειστικά πρώιμης συγκομιδής και ψυχρής έκθλιψης.

LEVANTES HERCULES LEVANTES FAMILY FARM

Ένα ιδιαίτερο, βιολογικό EVOO που παράγεται από τις ποικιλίες Κορωνέικη και Λευκοελιά. Η συγκομιδή του καρπού γίνεται αποκλειστικά χειρωνακτικά σε πρώιμο στάδιο ωριμότητας. Ακολουθεί ιδιαίτερα ήπια επεξεργασία. Η άλωση γίνεται δίχως παρουσία νερού και εμφανίζεται αφιητράριστο.





ΓΙΑ 2η ΧΡΟΝΙΑ ΜΕ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ & ΕΛΙΑ

Στην Detrop, 19 Φεβρουαρίου, η απονομή των βραβείων

Ο 2ος Διαγωνισμός Olive Trophies, για το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Olive Oil Trophy και την επιτραπέζια ελιά Table Olives Trophy, είναι και φέτος γεγονός. Τους δύο διαγωνισμούς διοργανώνει η Διεθνής Έκθεση Θεσσαλονίκης «ΔΕΘ-HELEXPO» και την αξιοπιστία της διαδικασίας αξιολόγησης υπογράφει η Λέσχη Φίλων Ελαιολάδου & Ελιάς «ΦΙΛΑΙΟΣ» και οι διακεκριμένοι αξιολογητές που συμμετέχουν. Οι κατηγορίες Βραβείων στο ελαιόλαδο είναι: Εξαιρετικά Παρθένα Ελαιόλαδα ΠΟΠ-ΠΓΕ, Βιολογικά Εξαιρετικά Παρθένα Ελαιόλαδα και Εξαιρετικά Παρθένα Ελαιόλαδα (συμβατικής καλλιέργειας). Οι ενδιαφερόμενοι παραγωγοί, τυποποιητές και έμποροι μπορούν να στείλουν την αίτησή τους στο info@olive-trophies.gr μέχρι και τις 3 Φεβρουαρίου 2023. Η απονομή των βραβείων θα γίνει στη Διεθνή Έκθεση Τροφίμων και Ποτών DETROP στις 19 Φεβρουαρίου.

ΕΩΣ 3 ΑΠΡΙΛΙΟΥ ΓΙΑ ΤΟΝ ΚΟΤΙΝΟΣ 2023

Η τελική αξιολόγηση θα λάβει χώρα 10-11 Απριλίου 2023

Για όγδοη χρονιά ο Διεθνής Διαγωνισμός Εξαιρετικού Παρθένου Ελαιολάδου, Kotinos, ανοίγει τις πύλες του, δίνοντας την

ευκαιρία στα πιο ποιοτικά ελαιόλαδα να κατακτήσουν μια θέση μεταξύ των κορυφαίων της τρέχουσας εσοδείας 2022-2023. Οι επιχειρηματίες και οι ελαιοπαραγωγοί υποβάλλουν αίτηση στη ΦΙΛΑΙΟΣ στο email info@filaios.org με την τελική αξιολόγηση στις 10 και 11 Απριλίου να αφορά και ελαιόλαδα που διακινούν οι παραγωγοί.



ΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΤΗΣ ΚΡΗΤΗΣ

9ος Παγκρήτιος Διαγωνισμός Τυποποιημένου Ελαιολάδου



Ξεκίνησαν οι αιτήσεις στο <https://www.cretanooc.org/registration/> για τον 9ο Παγκρήτιο Διαγωνισμό Τυποποιημένου Ελαιολάδου που διοργανώνεται από την Περιφέρεια Κρήτης και την Αγροδιατροφική Σύμπραξη και θα λάβει χώρα στις 10-12 Μαρτίου 2023. Επικεφαλής της ομάδας δοκιμαστών θα είναι η Εφη Χριστοπούλου.

ΠΑΡΕΝΙΑΥΤΟΦΟΡΙΑ

Όταν οι τιμές είναι ψηλά, πουλάμε. Παλιότερα οι παίχτες διαλαλούσαν στο... κάγκελο της Σοφοκλέους, «πούλα και μετάνιωνε»! Τουλάχιστον, ένα σημαντικό μέρος της παραγωγής και μάλιστα, προτού να βγει ο μίνας!

ΚΑΤΙ ΑΚΟΜΑ. Επειδή οι τιμές είναι καλές, δεν σημαίνει πως οι παραγωγοί θα πρέπει να εγκαταλείψουν τις καλές συνεργασίες που ανέπτυξαν τα προηγούμενα χρόνια με «μικρά σπίτια» και να πιστρέψουν, χάριν ευκολίας, στους γνωστούς γεωλόγους του ελεύθερου εμπορίου. Στις καλές εποχές στηρίζουμε αυτούς που μας στήριξαν στις δύσκολες. Με πίστη στο άλλο αφήγημα.

ΔΙΠΛΑ στους λίγους μεγάλους καταξιωμένους παίχτες, αυτό που χρειάζεται το ελληνικό ελαιόλαδο είναι μικρά, νοικοκυρεμένα σπίτια και καλούς συνεταιρισμούς. Υπάρχουν σήμερα αρκετές οργανώσεις με σπουδαίες υποδομές, υψηλών προδιαγραφών πρώτη ύλη και καλό όνομα στην αγορά και δεν μπαίνουν αποφασιστικά στο παιχνίδι της τυποποίησης, επειδή δεν διαθέτουν τα απαιτούμενα κεφάλαια.

ΧΡΗΣΕΙ προβληματισμού το γεγονός ότι, πετυχημένες οργανώσεις παραγωγών, όπως το Ηράκλειο, τα Πεζιά, η Σητεία, η Καλαμάτα κ.α., στο πρώτο στραβοπάτημα βρέθηκαν με την πλάτη στον τοίχο, για να περάσουν στη συνέχεια, κάποιες μάλιστα, με συνοπτικές έως και αδιαφανείς διαδικασίες, σε ιδιωτικά χέρια.

ΒΛΕΠΩ ΚΑΘΑΡΑ και σήμερα κάποιες κυκλωτικές κινήσεις, σε συγκεκριμένες οργανώσεις του κλάδου, τα ασημικά των οποίων, κάποιιο φαίνεται να τα έχουν βάλει στο μάτι, με πολλούς εκ των ιθυνόντων να σιγοντάρουν!





·8th edition·

ATHENA 2023

INTERNATIONAL OLIVE OIL COMPETITION

Δώστε στο ελαιόλαδό σας τη διεθνή αναγνώριση που του αξίζει!

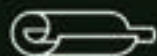
Δηλώστε συμμετοχή στον Athena 2023,
τον μοναδικό διεθνή διαγωνισμό ελαιολάδου
που διεξάγεται στην Ελλάδα.

ΚΑΒΑΛΑ | 4-5-6 ΜΑΪΟΥ

Δηλώσεις συμμετοχής: www.athenaoliveoil.gr

EARLY BIRD DEADLINE 04.02.2023

ΜΕ ΠΡΟΝΟΜΙΑΚΗ ΤΙΜΗ ΑΝΑ ΔΕΙΓΜΑ 170€ +ΦΠΑ



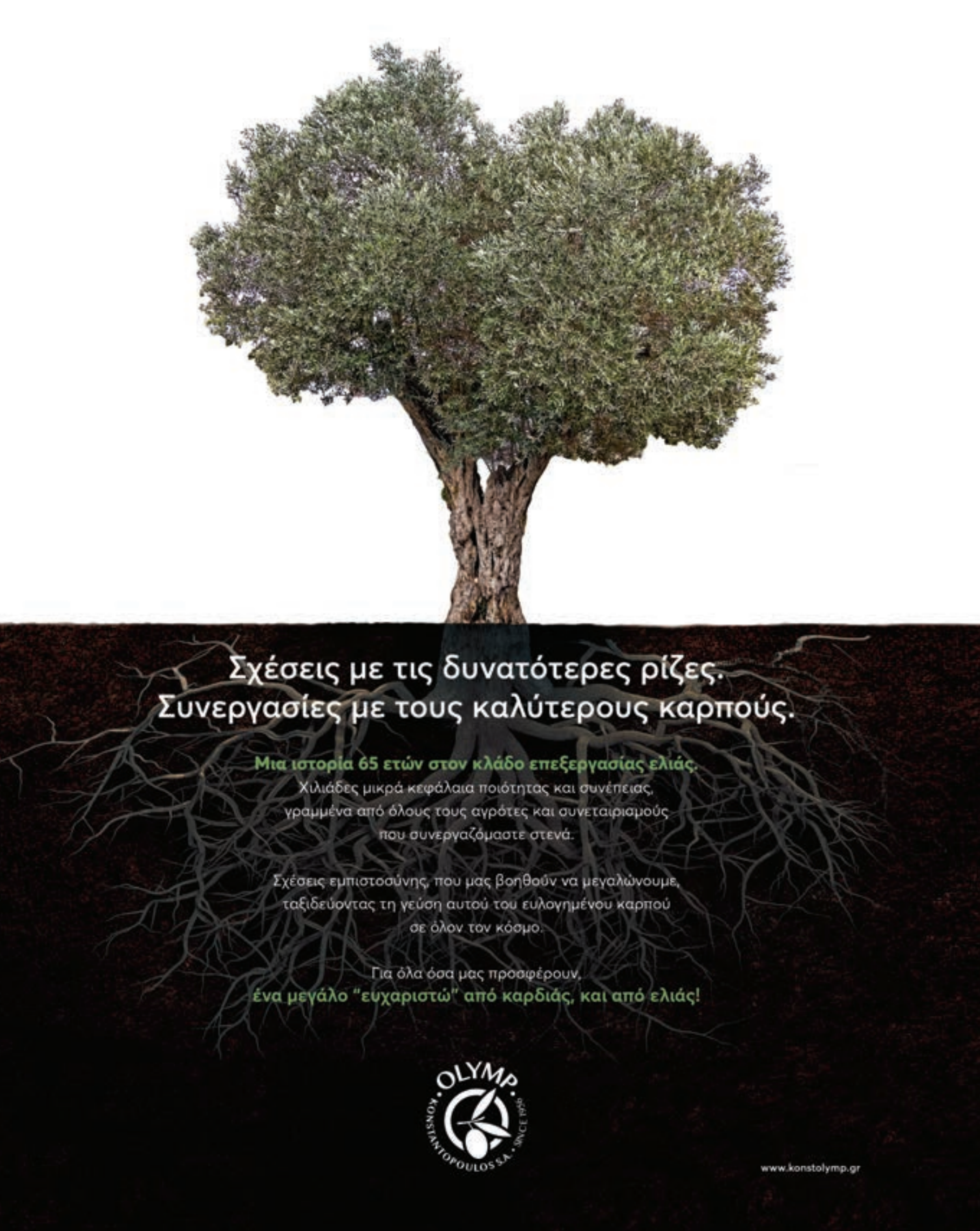
VINETUM

☎ 210 766 0560

✉ info@vinetum.gr

📘 [Athenaiooc](#)

📷 [athenaiooc](#)



Σχέσεις με τις δυνατότερες ρίζες.
Συνεργασίες με τους καλύτερους καρπούς.

Μια ιστορία 65 ετών στον κλάδο επεξεργασίας ελιάς.

Χιλιάδες μικρά κεφάλαια ποιότητας και συνέπειας,
γραμμένα από όλους τους αγρότες και συνεταιρισμούς
που συνεργαζόμαστε στενά.

Σχέσεις εμπιστοσύνης, που μας βοηθούν να μεγαλώνουμε,
ταξιδεύοντας τη γεύση αυτού του ευλογημένου καρπού
σε όλον τον κόσμο.

Για όλα όσα μας προσφέρουν,
ένα μεγάλο "ευχαριστώ" από καρδιάς, και από ελιάς!

