

Fresher

— ΓΙΑ ΦΡΟΥΤΑ & ΛΑΧΑΝΙΚΑ —

ISSN: 2241-9446 ■ ΙΟΥΛΙΟΣ-ΑΥΓΟΥΣΤΟΣ-ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΣ 2021 ■ ΝΟ 26 ■ ΔΩΡΕΑΝ ΜΕ ΤΗΝ AGRENDA ΚΑΙ ΑΥΤΟΤΕΛΩΣ ΜΕ 3 ΕΥΡΩ

ALFA GREEK FRUITS

ΕΠΕΝΔΥΣΕΙΣ 15 ΕΚΑΤ. ΕΥΡΩ
ΓΙΑ ΠΛΟΥΣΙΕΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΕΣ
ΑΠΟ ΤΟ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟ
ΝΕΑΠΟΛΗΣ ΣΤΟ ΑΓΡΙΝΙΟ

ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΝΤΟΥΡΟΣ

Με 2.500 στρέμματα
και ομαδικό πνεύμα
τα Κεράσια Ράχης
ανήκουν στην κορυφή

ΜΑΓΙΚΟΣ ΚΗΠΟΣ

ΕΝΑ ΘΕΡΜΟΚΗΠΙΟ ΜΕΤΑΚΙΝΟΥΜΕΝΩΝ
ΚΑΝΑΛΙΩΝ ΣΤΟ ΚΑΣΤΡΟ ΒΟΙΩΤΙΑΣ
ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΙ ΤΗΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΙΚΗ ΤΑΣΗ
ΣΤΙΣ ΠΡΑΣΙΝΕΣ ΣΑΛΑΤΕΣ ΤΑ ΕΠΟΜΕΝΑ ΧΡΟΝΙΑ



9 772241 946003



Είναι αμαρτία...



Σ

...να μην τρως ένα ΖΑΓΟΡΙΝ την ημέρα!



ΑΓΡΟΤΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ
ΖΑΓΟΡΑΣ ΠΗΛΙΟΥ

www.zagorin.gr

Facebook: ZagorinApple
Twitter: Zagorin Apple



ΔΙΑΦΗΜΙΣΤΙΚΗ ΕΚΣΤΡΑΤΕΙΑ ΠΟΥ ΧΡΗΜΑΤΟΔΟΤΕΙΤΑΙ ΜΕ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΤΗΣ Ε.Ε.



ΤΟ ΘΕΜΑ ΕΙΝΑΙ
Η ΣΥΜΠΛΕΥΣΗ
ΠΑΛΙΩΝ ΚΑΙ ΝΕΩΝ
ΜΟΝΤΕΛΩΝ
ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

ΚΗΠΕΥΤΙΚΑ ΚΑΙ ΠΑΡΑΓΩΝ ΑΓΡΟΤΙΚΗ ΓΗ

Οι πρωτόγνωρες τεχνολογικές εξελίξεις σε συνδυασμό με την ανάγκη για αύξηση της αγροτικής παραγωγής και μάλιστα με το μικρότερο δυνατό περιβαλλοντικό αποτύπωμα, οδηγούν στην προσέγγιση ενός τελείως διαφορετικού παραγωγικού μοντέλου, στο οποίο ο παράγων «αγροτική γη» έχει όλο και μικρότερη συμμετοχή. Είτε λοιπόν πρόκειται για ιδιότυπες κάθετες φάρμες, είτε για πρωτοποριακά θερμοκήπια, αυτό το οποίο καθίσταται ευρέως αντιληπτό, είναι ότι οι συνθήκες υπό τις οποίες οργανώνεται η παραγωγή, η διακίνηση και η διάθεση των αγροτικών προϊόντων και δη των φρέσκων λαχανικών αλλάζουν θεματικά. Κι αυτό χωρίς να είναι, προς το παρόν τουλάχιστον, εξακριβωμένη η βιωσιμότητα του νέου μοντέλου, τόσο στο οικονομικό όσο και στο περιβαλλοντικό πεδίο. Μέχρι στιγμής τουλάχιστον, η υπαίθρια παραγωγή φρέσκων λαχανικών ακόμα και σε προϊόντα όπως οι πράσινες σαλάτες (γαλλική, μαρούλι, λόλα κ.ά.) μοιάζει να είναι πιο ανταγωνιστική σε σχέση με την αντίστοιχη που παρουσιάζουν τα οργανωμένα θερμοκήπια σύγχρονης τεχνολογίας. Ως προς τις περιβαλλοντικές επιπτώσεις, οι απόψεις διίστανται. Κι αυτό γιατί το ελεγχόμενο περιβάλλον των θερμοκηπίων υδροπονίας, εξασφαλίζει παραγωγή με σαφώς λιγότερα προϊόντα θρέψης και φυτοπροστασίας (μηδενική επιβάρυνση στο χώμα), ωστόσο είναι δύσκολο να μετρηθεί το περιβαλλοντικό κόστος. Αυτό επομένως στο οποίο οι σύγχρονες θερμοκηπιακές μο-

νάδες δείχνουν να έχουν το πάνω χέρι, είναι όσον αφορά στη δυνατότητά τους να επιτυγχάνουν πολλαπλάσια παραγωγή σε μικρότερη έκταση και με προφανώς λιγότερα αγροτικά εφόδια. Με δεδομένη λοιπόν την ανάγκη επίτευξης διατροφικής επάρκειας στον πλανήτη, καθόσον ο πληθυσμός της Γης αυξάνεται ραγδαία, η αναζήτηση και προσέγγιση των νέων μορφών παραγωγής μοιάζει επιβεβλημένη εκ των πραγμάτων. Το θέμα είναι η «σύμπλευση», για ένα μεγάλο διάστημα, παλιών και νέων μοντέλων παραγωγής, η επίδραση του ενός στο άλλο και η δυνατότητα της αγοράς να συγχρονιστεί και να λειτουργήσει. Υπάρχουν περιπτώσεις όπου η εμφάνιση μεγάλων θερμοκηπιακών μονάδων έχει οδηγήσει στη χρεοκοπία μικρών εκμεταλλεύσεων λαχανικών, όπως και περιπτώσεις όπου η εκτεταμένη προσφορά προϊόντος από υπαίθριες επιχειρήσεις ανέστειλε τη λειτουργία σύγχρονων θερμοκηπιακών εγκαταστάσεων. Πολλά θα εξαρτηθούν επίσης από τον τρόπο λειτουργίας της εφοδιαστικής αλυσίδας. Όσο διευρύνεται η παρουσία των μεγάλων αλυσίδων λιανικής στον τομέα της μανάβικης, τόσο θα διευκολύνεται η διάθεση προϊόντος από μεγάλα θερμοκήπια. Σ' αυτή την περίπτωση οι «μικροί» θα κληθούν να υποστηρίξουν το δικό τους προϊόν ταυτότητα, συνεργαζόμενοι με μικρότερα σημεία πώλησης (μανάβικα) ή ακόμα και απευθείας με την εστίαση.

Γιάννης Πανάγος Εκδότης - Διευθυντής

απ' τα περιβόλια του
Βεζύρογλου

Σαλάτες... με διαφορά!

Με τεχνολογία και μεράκι 100 ετών, η Α. Βεζύρογλου & ΣΙΑ ΕΕ παράγει και συσκευάζει σε ένα συγκρότημα 800 στρεμμάτων, αποκλειστικά φρέσκα φυλλώδη λαχανικά, εφαρμόζοντας τεχνικές ήπιας καλλιέργειας. Με απόλυτο σεβασμό στον άνθρωπο και στο περιβάλλον, όλες οι διαδικασίες παραγωγής και τυποποίησης είναι πιστοποιημένες με GLOBAL G.A.P. και ISO 22000:2005.

www.vezyrogloufarm.com

ΑΝΤΩΝΗΣ ΒΕΖΥΡΟΓΛΟΥ & ΣΙΑ ΕΕ. Σκόνιας Ηρακλής, Τ. 23330 26690, info@vezyrogloufarm.com

ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ

06 Φυλλώδη λαχανικά με την τεχνολογία των μετακινούμενων καναλιών παράγει στη Βοιωτία η υπερσύγχρονη μονάδα της IGC

ΚΑΘΕΤΕΣ ΦΑΡΜΕΣ

14 Να μπει... μέσα και να αναπτυχθεί κάθετα σπρώχνουν την καλλιέργεια λαχανικών πανδημία και κλιματική αλλαγή

ΦΥΤΟΠΡΟΣΤΑΣΙΑ

20 Ψήφο εμπιστοσύνης στις λύσεις φυτοπροστασίας δίνουν οι πολίτες της Ευρώπης



06
ΣΥΓΧΡΟΝΗ
ΥΔΡΟΠΟΝΙΑ
ΣΤΟ ΚΑΣΤΡΟ
ΒΟΙΩΤΙΑΣ

ΔΙΕΘΝΗ

21 Η τεχνητή νοημοσύνη νίκησε τους καλλιέργητες στην ντομάτα θερμοκηπίου

22 Δύο επιπλέον εβδομάδες ζωής στα φρούτα δίνει το StixFresh

23 Όταν οι «κλιματιστές» μπήκαν στο λεξικό του Cambridge

ΘΕΣΜΙΚΑ

26 Οριζόντια 60 ευρώ για όλα τα κηπευτικά στο πρόγραμμα Βιολογικής Γεωργίας

26 Αναδιάρθρωση δενδρώνων με 3.000 ευρώ το στρέμμα

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ

28 Σερί επενδύσεων με αιχμή το κεράσι δρομολογεί ο ΑΣ Ράχης Πιερίας, σύμφωνα με τον πρόεδρό του Δημήτρη Ντούρο



28
ΧΡΥΣΟ ΘΡΟΝΟ
ΓΙΑ ΤΟ ΚΕΡΑΣΙ
ΤΗΣ ΧΤΙΖΕΙ
Η ΡΑΧΗ ΠΙΕΡΙΑΣ

ΒΕΡΙΚΟΚΟ

34 Σε μεγάλη απόσταση από τις προσδοκίες που καλλιέργησε η ελλειμματική παραγωγή κινείται η αγορά βερίκοκου

ΡΟΔΑΚΙΝΟ

38 Με τις όψιμες ποικιλίες παίζει τη φετινή σεζόν τα ρέστα του το επιτραπέζιο ροδάκινο

ΠΙΠΕΡΙΑ

40 Περισσότερα στρέμματα δίνουν οι παραγωγοί στην πιπεριά, παίρνοντας από την καλλιέργεια ντομάτας

ΞΕΡΟ ΚΡΕΜΜΥΔΙ

41 Έντονο εξαγωγικό ενδιαφέρον για το ξερό κρεμμύδι που περιμένει να ανοίξει η αγορά



34
ΠΑΓΩΣΑΝ ΣΤΑ
ΔΕΝΤΡΑ ΚΑΙ
ΣΤΗΝ ΤΙΜΗ
ΤΑ ΒΕΡΙΚΟΚΑ

τα επώνυμα

44-51 Είκοσι επώνυμα φρουτολαχανικά διεκδικούν την προτίμηση των καταναλωτών

ΠΛΗΡΩΜΕΣ

21 Μέχρι 2 Ιουλίου ανοιχτή η πλατφόρμα για τις αιτήσεις ειδικής ενίσχυσης

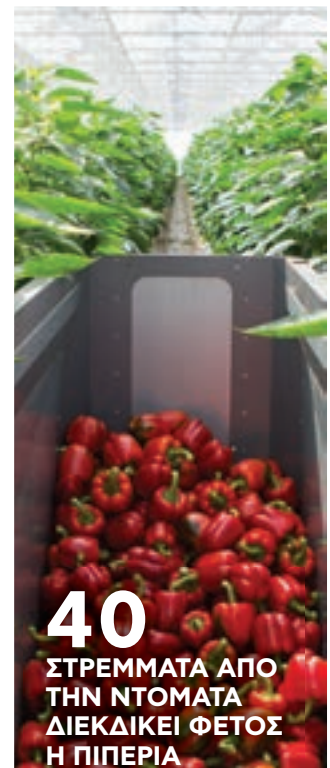
27 Έγκαιρες και δίκαιες αποζημιώσεις υποσχέθηκε ο Οικονόμος στο Αμύνταιο

ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΑ

52 Σπαράγγι και ακτινίδιο δίνουν στον ΑΣ Νεάπολης Αργινίου ρόλο leader των αγορών

55 Πόλος έλξης για ισχυρά κεφάλαια η υδροπονική καλλιέργεια στην Ελλάδα

63 Ηλεκτρονικό κατάστημα γίνεται η Λαχαναγορά με τη νέα εφαρμογή e-λαχαναγορά



40
ΣΤΡΕΜΜΑΤΑ ΑΠΟ
ΤΗΝ ΝΤΟΜΑΤΑ
ΔΙΕΚΔΙΚΕΙ ΦΕΤΟΣ
Η ΠΙΠΕΡΙΑ



Ώριμα από το δέντρο, για το τραπέζι σας

Τα ροδάκινα του ΑΣΕΠΟΠ Βελβεντού τα εμπιστεύεστε χρόνια τώρα. Φέτος έφτασε η στιγμή να τα ζητάτε μόνο με το όνομά τους, **velvita**. Τα **velvita** δεν είναι τυχαία από τα καλύτερα ροδάκινα στην Ευρώπη. Οι καλλιεργητές του συνεταιρισμού φροντίζουν προσωπικά τα κτήματά τους εφαρμόζοντας σύγχρονες φιλικές στο περιβάλλον μεθόδους καλλιέργειας αλλά και σύστημα ολοκληρωμένης διαχείρισης που διασφαλίζει την άριστη ποιότητα των ροδάκινων **velvita**.

Και το κυριότερο:

Τα **velvita** είναι τα **μόνα** ροδάκινα Βελβεντού που συλλέγονται ώριμα και συσκευάζονται στο κτήμα με το χέρι. Έτσι, αποφεύγεται κάθε ενδιάμεση ταλαιπωρία για να φτάσουν στο τραπέζι σας, όπως ακριβώς κόπηκαν από το κλαδί.



ΜΟΝΟ από τον ΑΣΕΠΟΠ Βελβεντού

velvita.

από τον ΑΣΕΠΟΠ Βελβεντού

τα ροδάκινα που έχουν και σήμα και όνομα

6 | **ΑΣΕΠΟΠ**
Βελβεντού

Γραφεία: τ 246 4031333 f 246 4031924
Υποκατάστημα: Κεντρική λαχαναγορά Αθηνών
κατάστημα Β16-18, τ 210 4813677
asepop@koz.forthnet.gr



ΕΚΣΤΡΑΤΕΙΑ ΣΥΓΧΡΗΜΑΤΟΔΟΤΟΥΜΕΝΗ ΑΠΟ ΤΗΝ Ε.Ε ΚΑΝ 1308/13

www.velvita.gr



ΣΥΓΧΡΟΝΗ ΥΔΡΟΠΟΝΙΑ ΣΤΗ ΒΟΙΩΤΙΑ

ΑΠΟ ΤΟ ΒΙΟΑΕΡΙΟ ΣΤΗ ΘΕΡΜΟΚΗΠΙΑΚΗ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΚΑΙ
ΑΠΟ ΕΚΕΙ ΣΤΗΝ ΥΠΕΡΣΥΓΧΡΟΝΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΤΩΝ
ΜΕΤΑΚΙΝΟΥΜΕΝΩΝ ΚΑΝΑΛΙΩΝ, ΟΙ ΕΠΕΝΔΥΤΕΣ ΤΗΣ ΙGCS,
ΠΟΥ ΠΑΡΑΓΕΙ ΦΥΛΛΩΔΗ ΛΑΧΑΝΙΚΑ, ΚΑΝΟΥΝ ΕΝΑ ΒΗΜΑ
ΠΡΟΣ ΤΟ ΜΕΛΛΟΝ ΤΗΣ ΕΓΧΩΡΙΑΣ ΥΔΡΟΠΟΝΙΑΣ
ΤΩΝ ΓΙΑΝΝΗ ΠΑΝΑΓΟΥ - ΓΙΩΡΓΟΥ ΛΑΜΠΙΡΗ

Δύο πρόσωπα με εμπλοκή σε επενδύσεις παραγωγής ενέργειας με επίκεντρο τα αιολικά και το βιοαέριο. Ο ένας εξ αυτών έχοντας ευρεία εμπειρία στο χώρο και λειτουργώντας ως σύμβουλος επενδύσεων αυτού του χαρακτήρα και ο δεύτερος ως κατασκευαστής αλλά και επενδυτής σε έργα αιολικής ενέργειας. Ο Κώστας Φιλιππικόπουλος και ο Κωνσταντίνος Φιλιππίδης συναντήθηκαν με αφορμή μία επένδυση σε μονάδα βιοαερίου, που κατέληξε εν τέλει στη δημιουργία μίας πρότυπης θερμοκηπιακής μονάδας και στη σύσταση της εταιρείας Intelligence Green Crops, η οποία παράγει φυλλώδη λαχανικά.

Ο επιχειρηματίας Κωνσταντίνος Φιλιππίδης, πρόεδρος του ομίλου ENTEKA, ο οποίος δραστηριοποιείται στη μελέτη και κατασκευή αιολικών πάρκων

ξεκίνησε τη διαδρομή του ως τεχνικός υπεύθυνος και διευθυντής στη σοκολατοβιομηχανία Παυλίδη το 1980, όντας πτυχιούχος μηχανολόγος μηχανικός του Πολυτεχνείου. Ξεκίνησε την πρώτη δική του δραστηριότητα με την υλοποίηση αιολικών έργων και αφαλατώσεων, αντιπροσωπεύοντας ξένους οίκους στην ελληνική αγορά. «Δραστηριοποιούμαι έως και σήμερα στον τομέα των αιολικών πάρκων. Ωστόσο θεωρώ ότι ο κύκλος για το μέγεθος των επιχειρήσεων όπως η δική μου έχει ολοκληρωθεί, δεδομένου ότι ο κλάδος κυριαρχείται από τις παραδοσιακές δυνάμεις της ενέργειας. Βλέποντας ότι δεν μπορώ να είμαι ανταγωνιστικός κυρίως λόγω μειωμένου χρηματοοικονομικού κόστους που έχουν οι μεγάλοι παίκτες της αγοράς, επέλεξα να κινηθώ προς νέες επενδύσεις όπως η δημιουργία



ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΝΗ



Το πρωτόγνωρο για τα ελληνικά δεδομένα εγχείρημα της IGC αυτήν τη στιγμή διαθέτει 21 στρέμματα στεγασμένων εγκαταστάσεων καλλιέργειας, τα οποία σε πλήρη λειτουργία παράγουν έως 8 εκατομμύρια φυλλώδη ανά έτος.

Το σύστημα των μετακινούμενων καναλιών διεκδικεί ποσοστό απόδοσης της τάξης του 97%, ένα νούμερο ασύλληπτο και για τη θερμοκηπιακή καλλιέργεια



του θερμοκηπίου, συνεχίζοντας παράλληλα τις ήδη υπάρχουσες δραστηριότητές μου μέχρι αυτές να πάψουν να υφίστανται», περιγράφει ο επιχειρηματίας Κωνσταντίνος Φιλιππίδης στο Fresher.

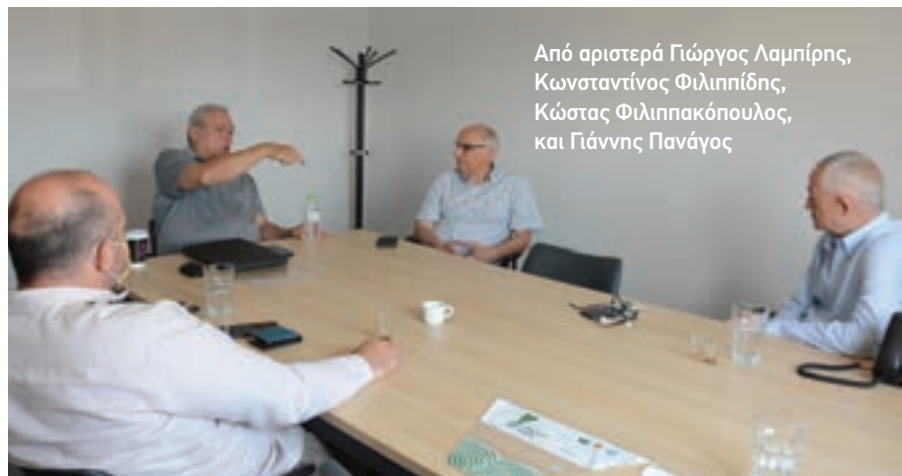
Η συνάντηση που έφερε την επένδυση

Φιλιππίδης και Φιλιππακόπουλος συναντήθηκαν για πρώτη φορά υπό την προοπτική μίας επένδυσης σε μονάδα παραγωγής βιοαερίου. «Βρεθήκαμε όταν ο Κώστας (Φιλιππακόπουλος) μου ανέφερε την ύπαρξη ενός εργοστασίου βιοαερίου στα Φάρσαλα. Με πρότρεψε τότε να περάσω από εκεί καθώς επέστρεφα στην Αθήνα από το Βόλο. Ωστόσο δεν τα βρήκαμε με τον επιχειρηματία αυτόν και τελικά πορευθήκαμε μαζί με τον κ. Φιλιππακόπουλο, με τον οποίο συνεχίζουμε έως και σήμερα μαζί», λέει ο πρόεδρος του ομίλου ENTEKA. Ρωτώντας τον σχετικά με το πότε θα μπορούσε να δώσει μία απάντηση ως προς το εγχείρημά του και εάν αυτό άξιζε τελικά τον κόπο, απαντάει: «Διατηρώ ανησυχίες για το εάν θα αποδώσει η επένδυση. Αλλά είμαι και αισιόδοξος. Κάθε φορά που συζητάω με τον γιο μου το ενδεχόμενο να βάλουμε επενδυτή στην εταιρεία, η αντίδρασή του είναι: "Τι να τους κάνουμε τους επενδυτές, ρε μπαμπά; Με όσους συζητάω γι' αυτό που κάνουμε, ενθουσιάζονται!"».

Όπως αφηγείται με τη σειρά του ο κύριος Φιλιππακόπουλος, «τον Αύγουστο του 2016 είχε ολοκληρω-

θεί η διαδρομή μου στα έργα βιοαερίου. Ήμουν μόλις ο πρώτος που ασχολήθηκε στο τέλος του 2005 με το βιοαέριο, το οποίο τότε αποτελούσε άγνωστη λέξη. Πάντοτε επίκεντρο της δουλειάς μου ήταν να παρακολουθώ καινοτομίες σε όλους τους τομείς της παραγωγικής δραστηριότητας. Είχα δει ένα θερμοκήπιο στην Ιαπωνία, κλειστού τύπου, στο οποίο δεν έμπαινε φως από πουθενά, ενώ υπήρχε φωτισμός με led για τη φωτοσύνθεση. Εντυπωσιάστηκα. Έτσι ξεκίνησε η μελέτη για την κατασκευή ενός θερμοκηπίου καθώς είχα γνωρίσει ήδη τον Παναγιώτη Χουδάλη, επικεφαλής της εταιρείας μελέτης και κατα-

σκευής θερμοκηπίων Green Tech. Εκείνος μου πρότεινε μία παραπλήσια τεχνολογία, αυτή των μετακινούμενων καναλιών. Με βάση τη συγκεκριμένη μέθοδο και σε αντίθεση με την παραδοσιακή υδροπονία -όπου το φυτό βρίσκεται σταθερά στην ίδια θέση από τη στιγμή που θα γεννηθεί έως τη στιγμή που θα πεθάνει- μπορεί πλέον να μετακινείται με αποτέλεσμα να καλλιεργεί κανείς περισσότερα φυτά σε σύγκριση με τα φυτά που βρίσκονται σε σταθερή βάση. Κάναμε αρκετά ταξίδια στη Δανία, όπου φαίνεται ότι ξεκίνησε και υλοποιήθηκε η συγκεκριμένη ιδέα. Το θέαμα και τα αποτελέσματα ήταν εντυπωσιακά».



Από αριστερά Γιώργος Λαμπίρης, Κωνσταντίνος Φιλιππίδης, Κώστας Φιλιππακόπουλος, και Γάννης Πανάγος

BASF

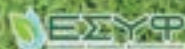
We create chemistry

Dagonis®

Το πολυδύναμο μυκητοκτόνο
για τη σοδειά των ονείρων σου

- Υψηλή και αποδεδειγμένη αποτελεσματικότητα ενάντια σε
 ωίδιο, αλτερνάρια και άλλες ασθένειες
- Ευρύ φάσμα ασθενειών και καλλιεργειών
- Μακρά υπολειμματική δράση
- Εξαιρετική αντοχή στην έκπλυση

www.agro.basf.gr



ΠΡΟΣΟΧΗ
Το φυτοπροστατευτικό προϊόν εν κινήσει αποτελεί όφελος.
Να διαβάζετε πάντα τον οδηγό και τις πληροφορίες σχετικά με το προϊόν
και από κείνη την στιγμή, ώστε να εφαρμόζονται οι φρονιές και να ελαττώνεται
η πιθανότητα να επηρεαστεί το προϊόν.
Τηλ. Κέντρο Αλληλεγγύης: 210 7761777

Έργο κατοχής της BASF

Για περισσότερες πληροφορίες:
BASF ΕΛΛΑΣ Μονοεθνική Α.Β.Ε.Ε.
Παροδίου 2 & Κηφισός, 15125 Μαρούσι
Τηλ. Κέντρο 210 66 90 100, FAX: 210 66 90 200
www.agro.basf.gr

BASF Agriculture/Βιοπροστασία

basf_agro_GR

Το Πρόσθετο της BASF

ΕΠΕΝΔΥΣΗ 7 ΕΚΑΤ. ΕΥΡΩ ΑΠΟ ΙΔΙΑ ΚΕΦΑΛΑΙΑ

Για τη συγκεκριμένη επένδυση στη θερμοκηπιακή καλλιέργεια έδειξε αρχικά ενδιαφέρον ένας Θεσσαλός επιχειρηματίας. Έγιναν κάποιες κουβέντες μαζί του, οι οποίες προχώρησαν σε τέτοιο βαθμό που ο Κώστας Φιλιππακόπουλος κατάφερε τότε να πείσει τον Σκλαβενίτη και τον ΑΒ Βασιλόπουλο, να του δώσουν επιστολές υποστήριξης της επένδυσης χωρίς αυτή να έχει υλοποιηθεί. «Με αυτές τις επιστολές πήγα στην Alpha Bank, η οποία τις υιοθέτησε. Βέβαια όλες αυτές οι κινήσεις που σας περιγράφω αποτέλεσαν το αποτέλεσμα ενός μεγάλου αγώνα, που περιγράφω με λίγες λέξεις. Φτάνουμε αισίως στις αρχές του 2018. Τότε, από μία συγκυρία που προέκυψε, ο όμιλος ENTEKA, ο οποίος έκανε τελικά την επένδυση στο θερμοκήπιο που συζητάμε, εξέφρασε το ενδιαφέρον για να αγοράσει μία μονάδα βιοαερίου στα Φάρσαλα. Έτσι ξεκίνησε η γνωριμία μου τον Κωνσταντίνο Φιλιππίδη. Λίγους μήνες αργότερα του παρουσίασα το project του θερμοκηπίου. Αυτό που του είπα τότε ήταν ότι επρόκειτο για μία εξαιρετική επένδυση με τα θετικά και τα αρνητικά της, η οποία πραγματοποιείται στην Ελλάδα για πρώτη φορά. Πεποίθησή μου ήταν ότι εάν μπαίναμε πρώτοι, θα είχαμε ένα προβάδισμα σε σχέση με τον ανταγωνισμό. Σκεφθείτε



Στην ελληνική αγορά η IGC συνεργάζεται με αλυσίδες όπως τα My Market, η Lidl και η ΑΒ Βασιλόπουλος, ενώ διαθέτει τα προϊόντα της και στην Κεντρική Λαχαναγορά μέσω της Καραντινός.

ότι η χρηματοδότηση βρισκόταν σε προχωρημένο στάδιο καθώς είχε ήδη εγκριθεί από την τράπεζα μόλις αποφάσισε να συμμετάσχει ο Όμιλος στην επένδυση», περιγράφει ο κ. Φιλιππακόπουλος.

Ένα πρωτόγνωρο εγχείρημα για την Ελλάδα

Ο πρόεδρος του ομίλου ENTEKA, Κωνσταντίνος Φιλιππίδης, παρά το γεγονός ότι υπήρχε εγκεκριμένη χρηματοδότηση από την τράπεζα, αποφάσισε να υλοποιήσει το σύνολο της επένδυσης, ύψους 7 εκατ. ευρώ, με ίδια κεφάλαια. «Είναι χαρακτηριστικό το γεγονός ότι η Alpha Bank είχε εγκρίνει το 65% της επένδυσης. Παρόλα αυτά η φιλοσοφία του κ. Φιλιππίδη είναι ότι δεν θέλει να χρωστάει. Και έτσι αποφάσισε να χρηματοδοτήσει ο ίδιος το θερμοκήπιο», συμπληρώνει το στέλεχος της Intelligence Green Crops.

Το γεγονός ότι το εγχείρημα ήταν πρωτόγνωρο για την Ελλάδα, καθότι δεν υπήρχαν άλλες αντίστοιχες εγκαταστάσεις, οδήγησε την εταιρεία να προσλάβει σύμβουλο γεωπόνο από την Ισπανία. «Θέλοντας να ενισχύσουμε την ομάδα μας με γεωπόνους, βρεθήκαμε τότε μπροστά στο δίλημμα εάν θα έπρεπε να προσλάβουμε έμπειρους επαγγελματίες και να τους εκπαιδεύσει ο Ισπανός ή ε-



άν θα έπρεπε να φέρουμε άπειρους γεωπόνους, που ενδεχομένως μόλις θα είχαν αποφοιτήσει από το πανεπιστήμιο και να τους εκπαιδύσουμε από το μηδέν. Αποφασίσαμε το δεύτερο. Συνάντησα τότε στον καθηγητή Δημήτρη Σάββα στο Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών. Εκτός από την επιστημονική του συμβολή, ζήτησα να μου συστήσει και 15 από τους φοιτητές του για να επιλέξουμε ορισμένους και να συνεργαστούμε μαζί τους», λέει ο Κώστας Φιλιππακόπουλος. «Το αποτέλεσμα ήταν από 1η Απριλίου του 2021, οδηγούμε το υπερωκεάνιο μόνοι μας. Χωρίς τη συμμετοχή του Ισπανού». Όπως λέει από την πλευρά του ο επικεφαλής της International Green Crops, Κωνσταντίνος Φιλιππίδης, «προχωρήσαμε στη συγκεκριμένη επένδυση χωρίς να πάρουμε καμία χρηματοδότηση από το κράτος. Παρά το γεγονός ότι μας είχαν εγκριθεί 500.000 ευρώ, επιλέξαμε να μην τα αξιοποιήσουμε. Ο λόγος είναι ότι ξέραμε πως δεν θα τα πάρουμε καθότι η επιδότηση είχε τη μορφή φοροαπαλλαγής. Είναι χαρακτηριστικό ότι υπάρχουν επιδοτήσεις, από τις οποίες δεν έχω πάρει ακόμη χρήματα και σχετίζονται με την ενασχόλησή μου στα αιολικά πάρκα. Παρά το γεγονός ότι δεν πήραμε ούτε ευρώ, ζητάμε τώρα κάποια χρήματα για να τοποθετήσουμε τεχνητό φωτισμό, η απάντηση που λαμ-

βάνουμε στο αίτημά μας για επιδότηση είναι αρνητική, διότι όπως μας απαντούν οι χρηματοδοτήσεις αφορούν μόνο σε νέες μονάδες. Έτσι, εάν ξεκινήσει κάποιος επενδυτής σήμερα έχει προβάδισμα σε σχέση με μένα καθότι πλέον λόγω της αλλαγής της νομοθεσίας, τέτοιες επενδύσεις περιορίζονται από το πλαφόν των 500.000 ευρώ που υπήρχε όταν έκανα εγώ τη δική μου επιχειρηματική κίνηση».

«Φέτος θα αγοράσουμε ηλιοφάνεια»

Αναφερόμενος στις κλιματικές συνθήκες, ο κύριος Φιλιππίδης εξηγεί πως παρά το γεγονός ότι τα λαχανικά αναπτύσσονται σε ελεγχόμενο περιβάλλον, παρόλα αυτά παράγοντες όπως η ηλιοφάνεια μπορούν να επηρεάσουν την ανάπτυξη της καλλιέργειας. «Οι ανοιξιάτικες και φθινοπωρινές συνθήκες είναι για εμάς οι ιδανικές. Ωστόσο κατά τη διάρκεια του χειμώνα, δεδομένου ότι δεν διαθέτουμε ακόμα τεχνητό φως για να ενισχύσουμε τις διαδικασίες φωτοσύνθεσης, μας λείπει η ηλιοφάνεια. Φέτος θα αγοράσουμε ηλιοφάνεια, εγκαθιστώντας συστήματα φωτισμού».

Το πότισμα πραγματοποιείται με την ανακύκλωση του νερού, το οποίο περιέχει όλα τα υλικά θρέψης των φυτών, διαπερνώντας το ριζικό σύστημα και δίνοντας την δυνατότητα στα φυλλώδη να διακρα-



ΕΠΕΚΤΑΣΗ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ

Η εταιρεία έχει προγραμματίσει να επεκτείνει τις εγκαταστάσεις της κατά 10,5 στρμ. σε όμορο οικόπεδο, έχοντας ήδη στη διάθεσή της 21 στρεμ. στεγασμένων εγκαταστάσεων καλλιέργειας. Ταυτόχρονα έχει προβλέψει τη δυνατότητα καλλιέργειας αρωματικών φυτών σε τμήμα των θερμοκηπίων της.

ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΕΣ ΣΕ ΕΛΛΑΔΑ ΚΑΙ ΕΞΩΤΕΡΙΚΟ

Στην ελληνική αγορά η IGC συνεργάζεται με αλυσίδες όπως είναι τα My Market, η Lidl και η ΑΒ Βασιλόπουλος, ενώ διαθέτει τα προϊόντα της και στην Κεντρική Λαχαναγορά μέσω της Καραντινός. Η εταιρεία δραστηριοποιείται αυτή τη στιγμή και στο εξωτερικό, έχοντας κάνει το πρώτο της εξαγωγικό βήμα στη Βουλγαρία όπου διαθέτει τα προϊόντα της στα καταστήματα της Lidl.



Έως 400.000 φυλλώδη ανά στρέμμα/έτος υπολογίζεται η παραγωγή του θερμοκηπίου της IGC.



τούν μόνο τις ποσότητες νερού που έχουν ανάγκη. Ως προς το ενδεχόμενο συμπαραγωγής ηλεκτρικής και θερμικής ενέργειας ο ίδιος απαντάει ότι το μεγαλύτερο πρόβλημα της περιοχής, που δεν έχει επιτρέψει μία τέτοια κίνηση, ήταν πως δεν υφίσταται αγωγός για να τροφοδοτήσει τις εγκαταστάσεις με φυσικό αέριο. «Ευτυχώς πολύ πρόσφατα η ΔΕΠΑ ξεκίνησε να κάνει διανομή υγρού φυσικού αερίου και να το εγκαθιστά σε δεξαμενές», εξηγεί ο επιχειρηματίας.

Η υψηλότερη τιμή λόγω αυξημένου κόστους παραγωγής και ο παράγοντας αναγνώρισης της ποιότητας

Στο ερώτημα για τον τρόπο με τον οποίο γίνεται ο διαχωρισμός των προϊόντων της εταιρείας στα οπωροπωλεία μίας μεγάλης αλυσίδας σούπερ μάρκετ σε σχέση με το μαρούλι μίας συμβατικής καλλιέργειας ο κ. Φιλιππίδης απαντά: «Οι τιμές κινούνται στα επίπεδα των 40 λεπτών για το συμβατικό μαρούλι, στα 50-60 λεπτά οι σαλάτες, στο 1,20-1,30 τα βιολογικά. Εγώ αυτό που ζητάω είναι τιμή στο μαρούλι στα 70 λεπτά γιατί έχω κόστος παραγωγής που υπερβαίνει τα 30 λεπτά ανά

τεμάχιο. Για να μπορέσω να τονίσω ότι το προϊόν μου διαφέρει από τα συμβατικά φυλλώδη λαχανικά κάνω ό,τι είναι εφικτό για να διαφοροποιηθώ με τη συσκευασία του αναγράφοντας συγκεκριμένες πληροφορίες για τον τρόπο και τις συνθήκες καλλιέργειας ενός μαρουλιού στις εγκαταστάσεις μας. Οπωσδήποτε όμως η εικόνα του προϊόντος μπορεί να πετύχει πολλά από μόνη της. Όταν δει κανείς το προϊόν να του "μιλάει" στο ράφι, τότε τα δεδομένα αρχίζουν να αντιστρέφονται. Θυμάμαι κάποια στιγμή σε σούπερ μάρκετ της Αγριάς -λίγο έξω από τον Βόλο- όταν είδα ένα μαρούλι και αναρωτήθηκα "ποιος άραγε να το έφτιαξε;". Δεν ήξερα ότι είναι το δικό μας γιατί παράγεται για λογαριασμό της Lidl και είχε τη δική της ετικέτα. Σήκωσα το κουτί με την ελπίδα ότι θα μπορούσε να είναι το δικό μας μαρούλι. Όταν διαπίστωσα ότι ήταν όντως έτσι, το χάρηκα».

Για το πώς θα μπορούσε να έρθει η μελλοντική επένδυση της αρχικής επένδυσης ο Κωνσταντίνος Φιλιππίδης απαντά: «Επιδίωξή μας είναι να έχουμε μία κερδοφόρα λειτουργία. Ως προς την απόσβεση της αρχικής μας επένδυσης, είναι κάτι που θα εξετάσουμε εάν μπορούμε να το πετύχουμε στη

συνέχεια. Εκτιμώ ότι μόνο η επέκταση των εγκαταστάσεών μας θα μπορέσει να μας προσφέρει συνολική απόσβεση, καθότι θα έχουμε αποκτήσει την τεχνολογία, ενώ δεν θα έχουμε να αντιμετωπίσουμε το κόστος πρώτης λειτουργίας και εκμάθησης γεωπόνων και προσωπών στις εγκαταστάσεις καθώς και δοκιμών για τα προϊόντα μας».

Λαχανικά σε γλαστράκι

Στις σκέψεις της επιχειρήσης είναι να καινοτομήσει, φέρνοντας στην αγορά και λαχανικά σε γλαστράκι, μέσα στο οποίο αναπτύσσονται ούτως ή άλλως ευρισκόμενα στο θερμοκήπιο.

Με αυτόν τον τρόπο το φυτό διατηρείται ζωντανό για τουλάχιστον τέσσερις εβδομάδες μέσα στο γλαστράκι που περιέχει θρεπτικά συστατικά όπως η τύρφη. «Προσπαθήσαμε να το φέρουμε στην αγορά και μέσα στο γλαστράκι, ωστόσο οι έμποροι αντιδρούν. Παρά το γεγονός ότι επιβαρυνόμαστε εμείς με το κόστος logistics. Παρά το γεγονός ότι με αυτόν τον τρόπο θα μπορούσαν να αποφύγουν τις μεγάλες ποσότητες φυλλωδών που πετούν, όταν λήξει η σύντομη διάρκεια ζωής τους», λέει ο επιχειρηματίας.

ENO 7507 AC[®]

Φύλλο θερμοκηπίων 8-στρώσεων

Άριστη διαχείριση της υγρασίας

Ακόμα περισσότερο φως

Πολύ θερμικό

Πολύ δυνατό στις αντίξοες καιρικές συνθήκες

Με τη μεγαλύτερη διάρκεια ζωής

Ανθεκτικό σε θείο και χλώριο (όρια: 2000 / 150 ppm)

Η 8^η στρώση,
βασισμένη στη
νανοτεχνολογία,
εξασφαλίζει
μακρόχρονη
αντισταγονική
δράση,
χωρίς ομίχλη

7L+1

 ΠΛΑΣΤΙΚΑ
ΚΡΗΤΗΣ Α.Ε.

www.plastikakritis.com - www.seven-layer.com

ΑΚΡΙΒΟ ΣΠΟΡ ΟΙ ΚΑΘΕΤΕΣ ΦΑΡΜΕΣ

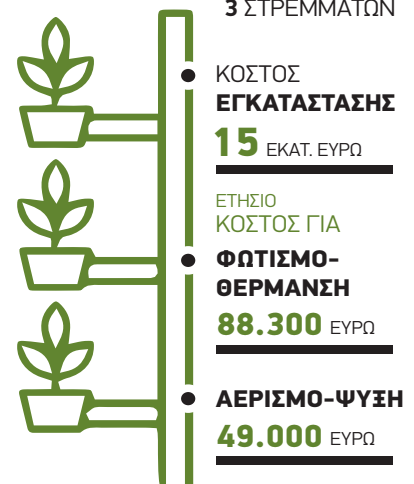
Η ΑΝΑΣΦΑΛΕΙΑ ΠΟΥ ΔΗΜΙΟΥΡΓΗΣΕ Η ΠΑΝΔΗΜΙΑ ΚΑΙ ΤΑ ΑΚΡΑΙΑ ΚΑΙΡΙΚΑ ΦΑΙΝΟΜΕΝΑ ΤΩΝ ΤΕΛΕΥΤΑΙΩΝ ΔΥΟ ΕΤΩΝ ΣΠΡΩΧΝΟΥΝ ΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΦΡΟΥΤΩΝ ΚΑΙ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ ΝΑ... ΜΠΕΙ ΜΕΣΑ ΚΑΙ ΝΑ ΑΝΑΠΤΥΧΘΕΙ ΚΑΘΕΤΑ... ΤΗΣ ΣΤΕΛΑΣ ΠΡΟΒΕΛΛΕΓΙΟΥ

Έχοντας ξεπεράσει τα όρια της «μόδας», οι κάθετες φάρμες (vertical farms) φαίνεται πως ήρθαν για να...υψωθούν κοντά στα μεγάλα αστικά κέντρα του κόσμου, με σκοπό να ικανοποιήσουν την επισιτιστική ασφάλεια του εκθετικά αυξανόμενου πληθυσμού και τον νέο «γαστρονομικό πατριωτισμό». Το «πάγωμα» των εμπορικών συναλλαγών και της μεταφοράς των φρέσκων προϊόντων από περιοχή σε περιοχή λόγω πανδημίας, η προσπάθεια μείωσης των εισροών, καθώς και τα όλο πιο συνηθισμένα ακραία καιρικά φαινόμενα, είναι παράγοντες που ενισχύουν την ανάπτυξη του κλάδου. Το μερίδιο αγοράς για τις κάθετες φάρμες ανήλθε το 2020 σε 2,4 δισ. ευρώ, ενώ οι προβλέψεις δείχνουν ότι έως το 2025 θα αγγίξει τα 6 δισ. ευρώ, έχοντας ρυθμό ανάπτυξης (CAGR) από 8,9% έως 20,2%. Έχοντας ως συνώνυμο τον όρο «γεωργία ελεγχόμενου περιβάλλοντος», οι κάθετες φάρμες είναι «ελεύθερες» φυτοπροστατευτικών ουσιών, αξιοποιούν τεχνικές όπως η υδροπονία ή/και η αεροπονία, μειώνοντας κατά 90 - 95% την κατανάλωση νερού, ενώ την ίδια στιγμή τα φυτά μεγαλώνουν στις ιδανικές για το κάθε είδος συνθήκες προσφέροντας μέγιστες αποδόσεις.



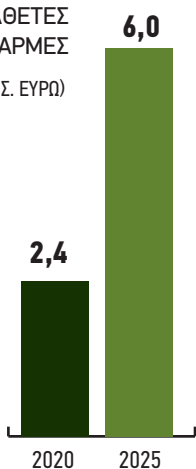
ΚΑΘΕΤΗ ΦΑΡΜΑ

3 ΣΤΡΕΜΜΑΤΩΝ





**ΜΕΡΙΔΙΟ
ΑΓΟΡΑΣ
ΓΙΑ ΤΙΣ
ΚΑΘΕΤΕΣ
ΦΑΡΜΕΣ**
(ΔΙΣ. ΕΥΡΩ)



ΚΑΘΕΤΕΣ ΦΑΡΜΕΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ





ΣΤΟΙΒΑΖΟΝΤΑΣ ΣΕ ΚΟΝΤΕΪΝΕΡ ΚΑΙ ΟΡΟΦΟΥΣ ΕΩΣ ΚΑΙ 400 ΦΟΡΕΣ ΜΕΓΑΛΥΤΕΡΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ



Από υπερσύγχρονα θερμοκήπια έως κοντέινερ και εγκαταλελειμμένα ορυχεία, οι κάθετες φάρμες μπορούν εύκολα να βρουν πρόσφορο «έδαφος» ανάπτυξης σε κάθε περιβάλλον, μιας που είναι σχεδόν ολοκληρωτικά αποκομμένες από αυτό, με τη βοήθεια των νέων τεχνολογιών. Οι συνήθεις καλλιέργειες των συστημάτων αυτών ταιριάζουν κυρίως στα φυλλώδη λαχανικά, σε κάποια βότανα και κηπευτικά.

Η ηλιακή ακτινοβολία συμπληρώνεται ή αντικαθίσταται πλήρως από LED φωτισμό, που τοποθετείται σε κάθε ράφι, και μπορεί να εκπέμπει σε διάφορα φάσματα, ιδανικά για την ανάπτυξη των φυτών. Οικονομικές αναλύσεις δείχνουν ότι ο κλάδος του φωτισμού σε τέτοιες εγκαταστάσεις είναι ο ταχύτερα αναπτυσσόμενος, πιάνοντας ρυθμούς έως και 25% για την περίοδο 2020-2028.

Πέρα από το φωτισμό, ο καλλιεργητής μπορεί να ελέγξει πλήρως το διοξείδιο του άνθρακα στην ατμόσφαιρα, την υγρασία καθώς και την παροχή των φυτών με τις κατάλληλες ποσότητες νερού και θρεπτικών. Με το εδαφικό υπόστρωμα να αποσιιάζει, τα γυμνίζοντα φυτά τροφοδοτούνται με

νερό και θρεπτικά μέσω ενός υδροπονικού ή αεροπονικού συστήματος. Η «ανωτερότητα» αυτών των συστημάτων είναι ήδη γνωστή στους παραγωγούς και «κρύβεται» στην εξοικονόμηση χώρου (1/5 συγκριτικά με την παραδοσιακή καλλιέργεια) και εισροών (μείωση κατανάλωσης νερού από 70-95%), καλύπτοντας με εξαιρετική ακρίβεια τις ανάγκες των φυτών ανά στάδιο ανάπτυξης, μέσω ενός κλειστού συστήματος τροφοδοσίας, ενώ οι επεμβάσεις φυτοπροστασίας απουσιάζουν.

Η αποτελεσματικότητα της καλλιέργειας σε κάθετη φάρμα αντικατοπτρίζεται από την απόδοση, που μπορεί να είναι ακόμα και 400 φορές υψηλότερη από αυτή της συμβατικής καλλιέργειας στο χωράφι, με μία εγκατάσταση 7 στρμ. να παράγει έως και 1.000 τόνους φρέσκων λαχανικών τον χρόνο.

Κοιτώντας και την άλλη πλευρά του νομίσματος αποκαλύπτονται και τα ακανθώδη σημεία των συστημάτων αυτών. Με αρχικό κόστος εγκατάστασης για περίπου 3 στρμ. να αγγίζει τα 15 εκατ. ευρώ και το ετήσιο κόστος για φωτισμό-θέρμανση και αερισμό-ψύξη να φτάνει τα 88.300 και 49.000 ευρώ, αντίστοιχα, οι κάθετες φάρμες αποτελούν ένα α-

Τα παραγόμενα σε ένα τόσο ελεγχόμενο περιβάλλον προϊόντα κοστίζουν πέντε φορές ακριβότερα από τα συμβατικά



κριβό «σπορ». Επιπροσθέτως, η «πράσινη» αυτή λύση δεν είναι ακόμα όσο βιώσιμη όσο φαίνεται, καθώς παράγει 7-20% μεγαλύτερες εκπομπές CO₂ από μια παραδοσιακή εκμετάλλευση. Την «λυπητερή» θα πληρώσει και ο καταναλωτής, με τα προϊόντα που καλλιεργούνται σε τέτοια περιβάλλοντα να κοστίζουν έως και 5 φορές περισσότερο. Τέλος, τα «εξελιγμένα» αυτά συστήματα απαιτούν ιδιαίτερα εξειδικευμένο και συνεχώς εκπαιδευόμενο προσωπικό. Όσο πιο ελεγχόμενα τα περιβάλλοντα αυτά, τόσο πιο «έξυπνα» και αυτοματοποιημένα απαιτείται να είναι, με τεχνολογίες τεχνητής νοημοσύνης να γίνονται όλο και συνθεσύτερο «αξεσουάρ». Μηχανήματα αυτόματων φυτεύσεων, ιμάντες μετακίνησης, αισθητήρες και ρομποτικά χέρια για συγκομιδή, αποτελούν μερικές από τις νέες τεχνολογίες με τις οποίες θα πρέπει να εξοικειωθεί ένας επίδοξος καλλιεργητής.

Τον γεωργό του μέλλοντος σκιαγράφησε η Κομισιόν

Το προφίλ του γεωργού του μέλλοντος που «σκιαγράφησε» σε έκθεσή της η Κομισιόν, φαίνεται

πως ταιριάζει με αυτό του παραγωγού μιας κάθετης φάρμας. Στην αιχμή των τεχνολογικών εξελίξεων, με ικανότητες επικοινωνίας ώστε να συνεργάζονται επιχορηγήσεις, να συνεργάζεται με τους αγοραστές καθώς και να συνεταιρίζεται με άλλους παραγωγούς ο γεωργός του μέλλοντος μπορεί και προσαρμόζεται στις νέες απαιτήσεις του χώρου. Παρ' όλο που οι κάθετες φάρμες «ανθίζουν» σε πιο προηγμένες οικονομικά χώρες, ο Έλληνας παραγωγός μπορεί να μπει στο παιχνίδι δυναμικά, αφού πρώτα το μελετήσει και το φέρει στα μέτρα του. Παράδειγμα αποτελούν παραδοσιακοί αγρότες ανά τον κόσμο που αποφάσισαν να εκμεταλλευτούν τις νέες αυτές δυνατότητες εξοικονόμησης χώρου και να μετατρέψουν τις κάθετες φάρμες σε κάθετα σπορεία, εξασφαλίζοντας και βέλτιστες συνθήκες ανάπτυξης για τα φυτάρια. Σε κάθε περίπτωση ο εκάστοτε παραγωγός ή επιχειρηματίας θα πρέπει να μελετήσει όλες τις πλευρές μια τέτοιας επένδυσης προτού αρχίσει να στοιβάζει ράφια, καθώς είναι πολλά τα κομμάτια του «παζλ» που λείπουν ακόμα από αυτή τη σχετικά νέα τεχνική.

ΓΙΓΑΝΤΙΑΙΕΣ ΚΑΙ ΒΙΩΣΙΜΕΣ ΟΙ ΝΕΕΣ ΕΠΕΝΔΥΣΕΙΣ

■ **ΕΛΒΕΤΙΑ:** Τη μεγαλύτερη κάθετη φάρμα φιλοδοξεί να κατασκευάσει η YASAI σε εγκαταλελειμμένα ορυχεία στα βουνά της Ελβετίας. Μια έκταση 100.000 τ.μ. με τρύπες βάθους 100 μ. θα γεμίσει με κάθετες φάρμες που θα παράγουν ετησίως 3.525 τόνους φρέσκων κηπευτικών και θα δεσμεύουν 614 τόνους CO₂.

■ **ΑΜΠΟΥ ΝΤΑΜΠΙ:** Οι υπογραφές μπήκαν και η αμερικανικών συμφερόντων AeroFarms ξεκινάει την κατασκευή της μεγαλύτερης παγκοσμίως κάθετης φάρμας 8.200 τ.μ. στο Αμπού Ντάμπι, για παραγωγή τοπικών καλλιεργειών, με 95% λιγότερο νερό.

■ **ΣΟΥΗΔΙΑ:** Παρ' ότι κατασκευάζεται, η κάθετη φάρμα των 40 εκατ. δολαρίων και ύψους 186 μ. στο Linköping της Σουηδίας έχει ήδη βραβευτεί. Με 16 ορόφους μπορεί να «ταΐσει» 5.000 ανθρώπους.

■ **ΔΑΝΙΑ:** Σε λειτουργία μπήκε πριν από μερικούς μήνες στα περίχωρα της πρωτεύουσας της Δανίας η μεγαλύτερη, μέχρι στιγμής κάθετη φάρμα της Ευρώπης, έκτασης 7.000 τ.μ.. Τα φυτά που θα δίνουν ετήσια απόδοση 1.000 τόνων θα μεγαλώνουν σε υδροπονικά συστήματα 14 ορόφων, ενώ η καινοτομία είναι πως η ενέργεια παράγεται εξ ολοκλήρου από τον άνεμο καθιστώντας την ανθρακικά ουδέτερη.

Με πλάνο βιωσιμότητας η κάθετη φάρμα του Μιλάνο

ΤΗΣ ΣΟΦΙΑΣ ΣΠΥΡΟΥ

Σε μικρή απόσταση από την πόλη του Μιλάνου στην τοποθεσία Cavenago βρίσκεται η κάθετη φάρμα με τις μεγαλύτερες κτιριακές εγκαταστάσεις στην Ιταλία. Με συνολική επιφάνεια 9 στρέμματα η φάρμα, που αναμένεται να ξεκινήσει παραγωγή στα τέλη της άνοιξης, φιλοδοξεί να αποδείξει ότι με τη βοήθεια υπερσύγχρονων τεχνολογιών η παραγωγικότητα σε συνθήκες κάθετης κλειστής καλλιέργειας μπορεί να ξεπεράσει αυτή στον αγρό.

Επιφάνεια 1.300 τ.μ. ανά όροφο

Σε έξι επίπεδα χώρου επιφάνειας 1.300 τ.μ. ανά όροφο η εταιρεία Planet Farms έχει σχεδιάσει σύστημα απόλυτα ελεγχόμενων συνθηκών που προσομοιάζουν τις φυσικές συνθήκες σε φως, υγρασία, θερμοκρασία.

Σε υπόστρωμα τύρφης

Τα φυτά που περιλαμβάνουν αρωματικά, δενδρύλλια και κηπευτικά-σαλάτες μεγαλώνουν σε ένα υπόστρωμα τύρφης εμπλουτισμένου με ανόργανα άλατα. Επειδή μεγαλώνουν σε περιβάλλον απόλυτα απομονωμένο από τις εξωτερικές συνθήκες δεν έχουν ανάγκη φυτοπροστασίας ενώ δεν φύονται ούτε ζιζάνια. Οι ανάγκες για ηλιακό φως καλύπτονται με τον φωτισμό από λάμπες LED που αναπαράγουν το κατάλληλο φάσμα της ηλιακής α-



κτινοβολίας που χρειάζονται τα φυτά για να φωτοσυνθέσουν και να αναπτυχθούν ενώ εξοικονομούν ενέργεια. Η κάθετη φάρμα θα λειτουργεί παράλληλα και ως φυτώριο για την παραγωγή δενδρυλλίων τα οποία ύστερα θα διατίθενται στην αγορά για καλλιέργεια στον αγρό.

Πολλές ειδικότητες

Στην κάθετη φάρμα ο αγρότης πλέον θα είναι μόνο ένας από τους ειδικούς που θα παρέχουν καλλιεργητικές φροντίδες. Έτσι στις νέες ειδικότητες που θα χρειαστεί να συνεργαστούν στην παραγωγή συγκαταλέγονται μηχανικοί, διατροφολόγοι, βιοχημικοί και φυσικοί επιστήμονες.

Περί βιωσιμότητας της επένδυσης

Μπορεί όμως μια κάθετη φάρμα που προϋποθέτει τεράστιες επενδύσεις να είναι βιώσιμη οικονομικά; Η εταιρεία Planet Farms υποστηρίζει ότι το εγχείρημα μπορεί να στεφθεί με επιτυχία. Ο λόγος είναι η τεράστια αποδοτικότητα που αναμένεται σύμφωνα με τους επιχειρηματίες πίσω από το φιλόδοξο έργο. Επιπλέον λόγω των θερμοκηπιακών συνθηκών η φάρμα θα μπορεί να διοχετεύει τα προϊόντα καθ' όλη τη διάρκεια του χρόνου στην αγορά σε τιμές που θα είναι ανταγωνιστικές ώστε να εξασφαλίζει σταθερές οικονομικές αποδόσεις.



alfa

greek

fruits

ΑΓΡΟΤΙΚΟΣ
ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ
ΝΕΑΠΟΛΗΣ
ΑΓΡΙΝΙΟΥ



Νεάπολη Αγρινίου
Phone: +30.26410.39490
Fax: +30.26410 39491
Email: sp-ahe@otenet.gr

[www. alfa-greekfruits.com](http://www.alfa-greekfruits.com)

ΕΙΔΗΣΕΙΣ

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ: ΣΤΕΛΑ
ΠΡΟΒΕΛΕΓΓΙΟΥ



Ψήφο εμπιστοσύνης στις λύσεις φυτοπροστασίας δίνουν οι Ευρωπαίοι

ΜΙΑ ΠΡΩΤΗ και επίσημη «ψήφο εμπιστοσύνης» στις διαθέσιμες λύσεις φυτοπροστασίας και θρέψης δίνουν πολίτες στην Ευρώπη, με τις επιστημονικές που συνεπάγεται η διαδικασία του δημοψηφίσματος και μάλιστα παρά το αντιπαραγωγικό κλίμα κινδυνολογίας που καλλιεργείται από θιασώτες του φιλοπεριβαλλοντικού ακτιβισμού. Στις κάλπες προσήλθαν οι Ελβετοί την Κυριακή 13 Ιουνίου και ψήφισαν κατά της

κατάργησης των συνθετικών φυτοπροστατευτικών, στηρίζοντας έτσι και την κυβέρνηση που σε επίσημες ανακοινώσεις είχε ταχθεί κατά της κατάργησης. Το 61% των ψηφοφόρων και 25 από τα 26 καντόνια καταψήφισαν την πρωτοβουλία που θα έκανε την Ελβετία την πρώτη χώρα στην Ευρώπη και τη δεύτερη στον κόσμο -μετά το Μπουτάν- που πράττει κάτι τέτοιο. Οι περισσότεροι αγρότες, που κατέχουν

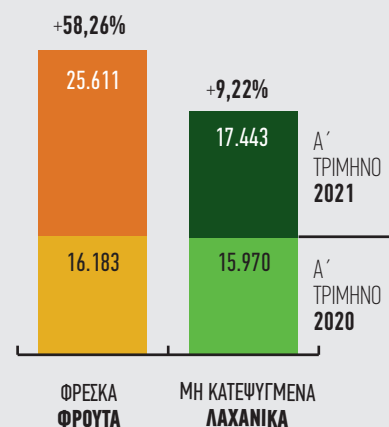
περίπου 50.000 φάρμες στην Ελβετία, ψήφισαν κατά της πρωτοβουλίας. Η ελβετική κυβέρνηση είχε προειδοποιήσει τον κόσμο ότι σε περίπτωση που ψήφιζαν «ναι» στην πρωτοβουλία, υπήρχε το ενδεχόμενο της αύξησης των τιμών των τροφίμων. Επιπλέον, μια πλήρης κατάργηση των συνθετικών φυτοπροστατευτικών θα οδηγούσε τους πολίτες να περάσουν τα σύνορα για αγορές στις γειτονικές χώρες.

ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΦΡΟΥΤΑ ΚΑΙ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΑΞΙΑΣ 43 ΕΚΑΤ. ΕΥΡΩ ΑΓΟΡΑΣΕ Η ΓΕΡΜΑΝΙΑ

ΣΤΗΝ ΚΟΡΥΦΑΙΑ δεκάδα των ελληνικών εξαγωγών προς τη Γερμανία, τη μεγαλύτερη οικονομία της Ευρωζώνης, κατά τους τρεις πρώτους μήνες του τρέχοντος έτους, τοποθετούνται τα φρέσκα φρούτα, και τα μη κατεψυγμένα λαχανικά το α' τρίμηνο του 2021 σύμφωνα με τα προσωρινά στοιχεία της Destatis. Τη μεγαλύτερη αύξηση σε επίπεδο αξίας σημείωσαν τα φρούτα με άνοδο +58,26% και ακολούθησαν τα λαχανικά με +9,22% ενώ

εξαίρεση αποτέλεσαν οι εξαγωγές παρασκευασμένων φρούτων και ξηρών καρπών, οι οποίες υποχώρησαν κατά -5,43% σε σχέση με το αντίστοιχο περσινό διάστημα. Να σημειωθεί ότι συνολικά οι εξαγωγές της Ελλάδας προς τη Γερμανία κατέγραψαν τη μεγαλύτερη αύξηση σε σχέση με άλλες μεσογειακές - ανταγωνίστριες των ελληνικών προϊόντων- χώρες. Συγκεκριμένα, η άνοδος ανήλθε στο +23% για το α' τρίμηνο του έτους.

ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ ΕΞΑΓΩΓΕΣ ΣΕ ΓΕΡΜΑΝΙΑ (ΧΙΛ. ΕΥΡΩ)





ΝΙΚΗΣΕ Η ΤΕΧΝΗΤΗ ΝΟΗΜΟΣΥΝΗ ΣΤΗ ΘΕΡΜΟΚΗΠΙΑΚΗ ΝΤΟΜΑΤΑ

ΠΕΝΤΕ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΕΣ ομάδες που χρησιμοποίησαν συστήματα τεχνητής νοημοσύνης για να διαχειριστούν εξ αποστάσεως ένα θερμοκήπιο με ντοματίνια, ξεπέρασαν σε αποδοτικότητα τους αγρότες στο διαγωνισμό Autonomous Greenhouse Challenge. Αποτελούμενες από ερευνητές, μηχανικούς και φοιτητές, οι ομάδες -μεταξύ των οποίων και η νικήτρια Team AuTomatoes από το πανεπιστήμιο του Delft της Ολλανδίας που κατόρθωσε να επιτύχει την υψηλότερη απόδοση σε καρπούς με τις χαμηλότερες εισροές- πέρασαν έξι μήνες καλλιεργώντας ντο-

ματίνια, με τη χρήση ενός αλγόριθμου (δικής τους επινοήσης), αισθητήρων και τεχνολογικού εξοπλισμού σε θερμοκηπιακές εγκαταστάσεις (96 τ.μ. ανά ομάδα) του Πανεπιστημίου Wageningen στο Bleiswijk. Με την ολοκλήρωση των πειραμάτων τα αποτελέσματα (απόδοση, ποιότητα, βιωσιμότητα) συγκρίθηκαν με αυτά μιας ομάδας αναφοράς που απαρτιζόταν από καλλιεργητές. Τα τελικά αποτελέσματα έδειξαν ότι όλες οι ομάδες παράγαν υψηλότερες αποδόσεις και ντομάτες με ανώτερη ποιότητα και γεύση συγκριτικά με την ομάδα των καλλιεργητών.

ΜΕΧΡΙ 2 ΙΟΥΛΙΟΥ ΑΝΟΙΧΤΗ Η ΠΛΑΤΦΟΡΜΑ ΓΙΑ ΑΙΤΗΣΕΙΣ ΕΙΔΙΚΗΣ ΕΝΙΣΧΥΣΗΣ

ΝΑ ΥΠΟΒΑΛΟΥΝ αιτήσεις για ειδικές ενισχύσεις καλούνται μέχρι τις 2 Ιουλίου οι παραγωγοί υπαίθριου καρπουζιού, mini και obla, καλοκαιρινής και φθινοπωρινής πατάτας, θερμοκηπιακών καλλιεργειών σε ντομάτες και αγγούρια όλης της χώρας. Αυτό αυτόματως αυτό μεταθέτει την πληρωμή των δικαιούχων το νωρίτερα για τα μέσα Ιουλίου.

Υπενθυμίζεται ότι δικαιούχοι είναι οι παραγωγοί που πληρούν τους εξής όρους επιλεξιμότητας: ■ Έχουν υποβάλει δήλωση ΟΣ-ΔΕ για το έτος αιτήσεων 2020. ■ Δεν εξακολουθούν να έχουν στη διάθεσή τους ενίσχυση που έχει κριθεί παράνομη και ασυμβίβαστη με βάση προηγούμενη απόφαση της ΕΕ ή του Δ.Ε.Ε του ν. 4152/2013.



Με καύσιμο από κουκούτσια η βιομηχανία κομπόστας

ΜΙΑ ΚΑΙΝΟΤΟΜΑ τεχνική παραγωγής ατμού για την κονσερβοποίηση χρησιμοποιώντας βιομάζα από τα κουκούτσια των ροδάκινων εφαρμόζουν η Ευρωπαϊκή Οργάνωση Μεταποιημένων Φρούτων και Λαχανικών PROFEL και η Ένωση Κονσερβοποιών Ελλάδος προσαρμοζόμενες στους στόχους που έχει θέσει το Green Deal. Ας σημειωθεί ότι επειδή η κονσερβοποίηση ροδάκινων εξαρτάται σε μεγάλο βαθμό από την παραγωγή ατμού για τις επιμέρους διαδικασίες της, η PROFEL εγκατέστησε πρώτη ένα σύστημα καύσης βιομάζας από τα κουκούτσια για την παραγωγή ατμού. Η δημιουργία βιομάζας από τα υπολείμματα του ροδάκινου γίνεται με



PROFEL

ειδική επεξεργασία καθαρισμού του κουκουτσιού από τη σάρκα, προκειμένου να ληφθεί η πιο καθαρή μορφή βιομάζας με τη μεγαλύτερη θερμογόνο δύναμη. Η εγκατάσταση είναι φιλική προς το περιβάλλον, με χαμηλότερες εκπομπές ρύπων συγκριτικά με άλλα συμβατικά καύσιμα, δεν καπνίζει, δεν απελευθερώνει οσμές, αλλά ούτε και περιέχει τοξικές ενώσεις ή βαρέα μέταλλα, ενώ την ίδια στιγμή δημιουργεί την ελάχιστη ποσότητα τέφρας, η οποία συλλέγεται και απορρίπτεται σε χώρο υγειονομικής ταφής.



ΤΟ StixFresh ΔΙΝΕΙ ΔΥΟ ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΕΒΔΟΜΑΔΕΣ ΖΩΗ ΣΤΑ ΦΡΟΥΤΑ

ΜΕ ΜΙΑ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ που περιλαμβάνει την επένδυση του αυτοκόλλητου με αντιμικροβιακή ουσία που επιβραδύνει τη διαδικασία ωρίμανσης του φρούτου, το StixFresh μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε φρούτα και να συμβάλλει τελικά στη μείωση του παγκόσμιου προβλήματος απόρριψης τροφίμων. Η χρησιμοποιούμενη ουσία είναι 100% φυσικής προέλευσης και «αντιγράφει» σε σύσταση και λειτουργία τις χημικές ενώσεις που συνθέτουν τα φρούτα και βρίσκονται στην επιφάνεια της φλούδας τους προστατεύοντάς τα από μυκητολογικές μολύνσεις. Τα μη τοξικά αυτά αυτοκόλλητα έχουν υψηλότερη αποτελεσματικότητα σε εφαρμογή σε μήλα, αβοκάντο, λεμόνια, και μάνγκο, ενώ επόμενος στόχος της εταιρείας είναι η δημιουργία αντίστοιχων αυτοκόλλητων για τα μούρα και τα λαχανικά. Σημειώνεται ότι το StixFresh αποτελεί πρωτοβουλία των γερμανικών σούπερ μάρκετ SirPlus, στο πλαίσιο της ενίσχυσης των επιχειρηματιών της κυκλικής οικονομίας. Παράλληλα το συγκεκριμένο σούπερ μάρκετ προσφέρει τα «άσχημα» φρούτα και λαχανικά με έκπτωση 80%.



ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΩΘΗΣΗ ΤΩΝ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΚΕΡΑΣΙΩΝ

ΑΝΟΙΧΤΟ ηλεκτρονικό διαγωνισμό για την επιλογή του εκτελεστικού οργανισμού που θα αναλάβει την υλοποίηση του προγράμματος Cherry LoveEU, με αντικείμενο την προώθηση του φρέσκου ελληνικού κερασιού στις αγορές της Ουκρανίας και της Αιγύπτου, προκήρυξε το Επιμελητήριο Πιερίας. Ο προϋπολογισμός του έργου ανέρχεται σε 546.729,50 ευρώ, συν ΦΠΑ. Καταληκτική ημερομηνία υποβολής προσφορών είναι η Δευτέρα 5 Ιουλίου 2021 και ώρα 14:00 μ.μ., ενώ η ηλεκτρονική αποσφράγιση των προσφορών θα γίνει στις 12 Ιουλίου 2021 και ώρα 14:00 μ.μ.



ΕΦΥΓΕ Ο ΑΝΔΡΕΑΣ ΜΗΤΡΟΣΥΛΗΣ

ΤΗΝ ΚΥΡΙΑΚΗ 23 Μαΐου 2021 έφυγε από τη ζωή ο Ανδρέας Μητροσύλης, ιδρυτής της Μητροσύλης ΑΕ, κορυφαίας εταιρείας στο χώρο της εξαγωγής νωπών φρούτων και μέλος του Συνδέσμου Ελληνικών Επιχειρήσεων Εξαγωγής Διακίνησης Φρούτων Λαχανικών και Χυμών INCOFRUIT - HELLAS. Η εταιρεία Μητροσύλης ΑΕ, που ιδρύθηκε το 1976, βρίσκεται στην καρδιά της Αργολίδας. Σύμφωνα με τη σχετική ανακοίνωση του Συνδέσμου, ο εκλιπών υπήρξε από τους πρωτοπόρους της εξαγωγικής προσπάθειας της χώρας μας και προσέφερε τα μέγιστα στην εξέλιξη της εξαγωγής των φρούτων και λαχανικών ενώ συνέβαλε στην ανάπτυξη και τη βελτίωση της ανταγωνιστικότητας της ελληνικής γεωργίας με την εξέλιξη της τυποποίησης, της συσκευασίας και της εξαγωγής των εγχώριων φρούτων.



FoodOxys

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΓΙΑ ΤΟ ΣΚΟΡΔΟ «eNtorioPlatikampou»

ΤΟ ΠΡΩΤΟ ελληνικό προϊόν με σήμα πιστοποίησης «AFQ» είναι το σκόρδο με την ονομασία «eNtorioPlatikampou». Η πιστοποίηση οριστικοποιήθηκε από την εταιρεία FoodOxys και χορηγήθηκε στον Αγροτικό Συνεταιρισμό Πλατυκάμπου. «Το ζητούμενο για την ελληνική αγροτική παραγωγή είναι να βελτιώσει και να κατοχυρώσει την ποιότητά της, ώστε οι αγρότες να μην πουλούν τα προϊόντα τους μισοτιμής και οι εταιρείες τα πουλούν χρυσάφι. Όταν ο κόσμος και η περιοχή μας κατακλύζονται από μη ελεγμένα προϊόντα, το συγκριτικό μας πλεονέκτημα πρέπει να είναι η ποιότητα και η ανάδειξη της προέλευσης. Έτσι ώστε τα αγροτικά προϊ-



όντα να παίρνουν προσιθέμενη αξία και αυτό κάνουμε πιστοποιώντας τα σκόρδα του Συνεταιρισμού Πλατυκάμπου», τονίζει ο Δημήτρης Κουρέτας καθηγητής βιοχημείας του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας και ιδρυτής της FoodOxys. Για «νέους ορίζοντες που ανοίγονται για το σκόρ-

δο του Πλατυκάμπου», έκανε λόγο ο πρόεδρος του Συνεταιρισμού, Ι. Κουκούτσας σημειώνοντας ότι «με το σύστημα ποιότητας AFQ τα πλεονεκτήματα του σκόρδου Πλατυκάμπου είναι μετρήσιμα και το προϊόν μας θα διεκδικήσει καλύτερες τιμές». **Α. ΛΙΑΜΗΣ**

ΟΤΑΝ ΟΙ «ΚΛΙΜΑΤΙΣΤΕΣ» ΜΠΗΚΑΝ ΣΤΟ ΛΕΞΙΚΟ ΤΟΥ CAMBRIDGE

ΜΙΑ ΝΕΑ ΕΓΓΡΑΦΗ στο λεξικό εννοιών του Πανεπιστημίου Cambridge αποτυπώνει μια παράλληλη τάση στην κατανάλωση τροφίμων, που αφήνει πίσω της το ρεύμα του βεγκανισμού. Η νέα μόδα εστιάζει στο αποτύπωμα του άνθρακα που φέρει η παραγωγή των φρούτων και λαχανικών και η ονομασία των θιασιστών: «climaterians» (κλιματιστές). Η σύλληψη της ιδέας μετράει ήδη μια πενταετία και πειράματα σε εστιατόρια του Λονδίνου έδειξαν αύξη-

ση 10% του τζίρου των σαλατών που έφεραν πιστοποίηση ουδέτερου ανθρακικού αποτυπώματος. Ήδη και στην Ελλάδα, αγροτικές εκμεταλλεύσεις και συσκευαστήρια προχωρούν σε επενδύσεις που εστιάζουν στη μείωση του περιβαλλοντικού αποτυπώματος ξεκινώντας από την συσκευασία και τα μεταφορικά.



Υπηρεσίες Μετασυλλεκτικής Διαχείρισης Φρούτων & Λαχανικών

- ▶ Μελέτη μετασυλλεκτικής διαχείρισης φρούτων και λαχανικών.
- ▶ Μελέτη - Σχεδιασμός κέντρων διαχείρισης φρούτων και λαχανικών.
- ▶ Μελέτη επίδρασης των αερίων στα προϊόντα και τρόποι χειρισμού των συγκεντρώσεών τους.
- ▶ Μελέτη διαχείρισης ψυκτικών φορτίων.
- ▶ Μελέτη - Προτάσεις απαιτούμενου εξοπλισμού και διαδικασιών για την διατήρηση της ποιότητας.



Λορέντζου Μαβίλη 2
Αχαρνές
ΤΗΛ.: 210 2387891
www.isofruit.gr
info@isofruit.gr



ALFA COOL HELLAS

Ψύξη με οικολογική συνείδηση!



- ✓ Δυναμική Ψύξη
- ✓ Δυναμική Πρόψυξη
- ✓ Αποπρασινισμός Ωρίμανση
- ✓ Ελεγχόμενη Ατμόσφαιρα
- ✓ Όζον



24ωρο service

Κωνσταντινουπόλεως 67 - Αχαρνές
ΤΗΛ.: 210 2321525-6 (10 γραμμές)
www.alfacoolhellas.gr
info@alfacoolhellas.gr



ΒΕΛΤΙΩΜΕΝΕΣ ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΝΤΟΜΑΤΑΣ ΜΕΣΩ ΤΟΥ ΝΤΟΜΑΤΟΜΙCS

Ο,ΤΙ ΚΑΛΥΤΕΡΟ γενετικά εμπεριέχουν ελληνικές παραδοσιακές ποικιλίες ντομάτας θα αξιοποιηθεί μέσω του ερευνητικού πρότζεκτ «ΝΤΟΜΑΤΟΜΙCS» για την παραγωγή υβριδίων με ακόμα πιο βελτιωμένα χαρακτηριστικά τόσο σε επίπεδο ποιότητας αλλά και αντοχής σε ασθένειες. Το έργο, που τρέχει από τον Σεπτέμβριο 2020 με δι-

άρκεια 30 μήνες, ερευνητική κοινοπραξία με συντονιστή φορέα το Τμήμα Γενετικής & Βιοτεχνολογίας Οπωροκηπευτικών-ΜΑΙΧ, στοχεύει στο χαρακτηρισμό και αξιοποίηση των ελληνικών παραδοσιακών ποικιλιών με κεντρικό στόχο την παραγωγή ελληνικών ποικιλιών είτε με τη μορφή υβριδίου είτε καθαρής σειράς.

ΔΟΡΥΦΟΡΟΙ, DRONES ΚΙ ΑΙΣΘΗΤΗΡΕΣ ΣΤΗΝ ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΤΟΥ ΜΠΡΟΚΟΛΟΥ

ΠΡΟΒΛΕΨΗ της προσδοκώμενης παραγωγής με ακρίβεια έως και 90% σε διάστημα έως και 40 ημέρες πριν από τη μέρα συγκομιδής, φέρνουν οι νέες ψηφιακές τεχνολογίες και οι καλλιεργητικές πρακτικές με μεθόδους γεωργίας ακριβείας. Το ενθαρρυντικό αυτό αποτέλεσμα προέκυψε από ένα πειραματικό έργο ερευνητικής ομάδας του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών, που είναι σε εξέλιξη σε τρεις καλλιέργειες, εκ των οποίων μία είναι το υπαίθριο μπρόκολο. Όπως εξηγεί ο Σπύρος Φουντάς, συντονιστής του έργου κι αναπληρωτής καθηγητής στη Σχολή Αξιοποίησης Φυσικών Πόρων και Γεωργικής Μηχανικής του ΓΠΑ, η μελέτη βρίσκεται σε εξέλιξη τα τελευταία δύο χρόνια σε ένα μεγάλο αγρόκτημα στο Μαραθώνα της Αττικής. «Χρησιμοποιήσαμε τρία διαφορετικά εργαλεία για την έρευνά μας. Το ένα αφορούσε σε δορυφορικές εικόνες, που έ-

χουν ακρίβεια κελιού 10 επί 10 μ. και για τα οποία η πρόσβαση γίνεται δωρεάν, μέσα από το πρόγραμμα Κοπέρνικος με μια βασική εκπαίδευση. Το δεύτερο εργαλείο είχε να κάνει με την αξιοποίηση drones και το τρίτο τη χρήση μιας σει-

ράς από αισθητήρες, που ήταν προσαρμοσμένοι σε τρακτέρ», επισημαίνει ο κ. Φουντάς. Τα αποτελέσματα της ομάδας του ΓΠΑ, παρουσιάστηκαν στις εργασίες του διεθνούς συνεδρίου της EFITA το διήμερο 25-26 Μαΐου. **Α. ΛΙΑΜΗΣ**





Κοινοπραξία Συνεταιρισμών Ομάδων Παραγωγών Νομού Ημαθίας

Η δύναμη του συνεργατισμού!

-  **3** Εργοστάσια Κονσέρβας Φρούτων & Χυμών
-  **8** Αγροτικοί Συνεταιρισμοί-Ομάδες Παραγωγών
-  **10** Συσκευαστήρια Φρέσκων Φρούτων
-  **4.770** Εγγεγραμμένα Μέλη-Αγρότες
-  **88.500** Στρέμματα Καλλιεργειών
-  **113.410** Τόνοι Εξαγωγές Φρέσκων Φρούτων
-  **136.639** Τόνοι Παραγωγή Φρέσκων Φρούτων



Θεσσαλονίκης 60, 59100 Βέροια

Τηλ: 23310 76488

E-mail: teod@asiac.gr

Φαξ: 23310 76478

Web: www.asiac.gr

ΠΟΣΑ ΕΝΙΣΧΥΣΗΣ ΒΙΟΛΟΓΙΚΩΝ 2021

| | ΕΥΡΩ / ΣΤΡΕΜΜΑ |
|---|----------------|
| Σταφίδα | 63,6 |
| Επιτραπέζια σταφύλια | 90 |
| Οινοποιήσιμα σταφύλια | 65,7 |
| Μηλοειδή | 53,2 |
| Πυρηνόκαρπα | 90 |
| Εσπεριδοειδή | 33,4 |
| Αρωματικά – φαρμακευτικά φυτά | 60 |
| Ακρόδρυα | 90 |
| Φυλλώδη λαχανικά, σταυρανθή, βολβώδη, καρότο, πατάτα | 60 |
| Ροδιά, ακτινίδιο, συκιά, μικρόκαρπες/δάσους, αβοκάντο | 90 |
| Αγκινάρα, φασολάκια, αρακάς, κουκιά, μπάμια, καρπούζι, πεπόνι, φράουλα, αγγούρι, γλυκοπατάτα, κηπευτικά υπό κάλυψη, αρωματικά κουζίνιας | 60 |



ΑΝΑΔΙΑΡΘΡΩΣΗ ΔΕΝΔΡΩΝ ΜΕ ΕΝΙΣΧΥΣΗ 3.000 ΕΥΡΩ ΤΟ ΣΤΡΕΜΜΑ

ΣΤΟ «ΕΤΗΣΙΟ Σχέδιο Δράσης 2021» του υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης σύμφωνα με τον υπουργό Αγροτικής Ανάπτυξης Σπήλιο Λιβανό, περιλαμβάνεται το έργο «Αναδιάρθρωση Καλλιεργειών», ο προϋπολογισμός του οποίου θα ανέρχεται σε 350 εκατ. ευρώ, ποσό που αναλογεί σε 3.000 ευρώ ανά στρέμμα. Εκτιμάται πως το ποσό αυτό δεν θα περιοριστεί μόνο στα ροδάκινα (συμπύρηνια-επιτραπέζια) αλλά και σε άλλες δενδρώδεις καλλιέργειες (π.χ βερίκοκα) καλύπτοντας μία έκταση περί τα 120.000 στρμ., ενώ ξεχωριστό μπάτζετ θα διατεθεί για επιτραπέζιο σταφύλι και σταφίδα. Το ποσό των 3.000 ευρώ δίνεται αφενώς για τα έξοδα εκρίζωσης-φύτευσης και αφετέρου για να καλύψει τις απώλειες στο εισόδημα που θα έχουν οι αγρότες μέχρι να βγουν σε παραγωγή οι νέες φυτεύσεις.

ΟΡΙΖΟΝΤΙΑ 60 ΕΥΡΩ ΤΟ ΣΤΡΕΜΜΑ ΓΙΑ ΟΛΑ ΤΑ ΚΗΠΕΥΤΙΚΑ ΣΤΗ ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ ΓΕΩΡΓΙΑ

ΣΥΜΦΩΝΑ με τη μελέτη που είχε παραγγείλει το ΥΠΑΑΤ όσον αφορά τη νέα προκήρυξη για τη Βιολογική Γεωργία που θα βγει τον ερχόμενο Σεπτέμβριο, προβλέπεται οριζόντια πριμοδότηση 60 ευρώ το στρέμμα για όλα τα κηπευτικά που μπαίνουν στο Μέτρο. Με βάση τα έως τώρα δεδομένα τα νέα κηπευτικά που θα ενταχθούν στο πρόγραμμα με 60 ευρώ το στρέμμα ενίσχυση είναι: η αγκινάρα, τα φασολάκια, ο αρακάς, τα κουκιά, η μπάμια, το καρπούζι, το πεπόνι, η φράουλα υπαίθρια και θερμοκηπιακή, το αγγούρι, η γλυκοπατάτα, τα κηπευτικά υπό κάλυψη και τα αρωματικά κουζίνιας. Πληροφορίες του Freshier αναφέρουν πως η μελέτη, που διενέργησε το Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, έδειξε πως η απώλεια εισοδήματος γι' αυτές τις κατηγορίες είναι πολύ μεγαλύτερη από τα 60 ευρώ που επιτρέπει ως πριμ το νομικό πλαίσιο της ΚΑΠ για τα βιολογικά προγράμματα, το

οποίο φτάνει ίσα ίσα για να καλύψει το κόστος πιστοποίησης. Ωστόσο, με τη σκέψη πως η βιοκαλλιέργεια θα μοριοδοτείται στα ερχόμενα Σχέδια Βελτίωσης (Οκτώβριο-Νοέμβριο 2021 αναμένεται η πρόσκληση), το βιολογικό πριμ θεωρείται ένα μικρό κίνητρο για να εκκινήσουν οι ενδιαφερόμενοι αυτήν τη δραστηριότητα. Σύμφωνα με τις ίδιες πηγές, θα δοθεί προτεραιότητα ένταξης σε κηπευτικά και δέντρα με τη διάθεση μεγάλης πίτας από τα 400 εκατ. ευρώ που θα είναι συνολικά διαθέσιμα. Παράλληλα, εξετάζεται να δίνεται η δυνατότητα ένταξης στο πρόγραμμα για όσους καλλιεργούν λιγότερο από ένα στρέμμα κηπευτικά. Σημειώνεται εδώ πως πριν βγει οτιδήποτε στον «αέρα» ως επίσημο χαρτί θα πρέπει να πάρει την έγκριση της Ευρωπαϊκής Επιτροπής, καθώς μερικά προϊόντα που έχουν προσθέσει οι διαχειριστικές αρχές μπορεί να μην περάσουν τον έλεγχο. **Γ. ΚΟΝΤΟΝΗΣ**



Συμφωνά με τον Σπήλιο Λιβανό, στο «Ετήσιο Σχέδιο Δράσης 2021» του ΥΠΑΑΤ περιλαμβάνεται το έργο «Αναδιάρθρωση Καλλιεργειών».



Έγκαιρες και δίκαιες αποζημιώσεις υποσχέθηκε ο Οικονόμου στο Αμύνταιο

Η ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ των μεγάλων δυσκολιών που προκάλεσε ο παγετός της 9ης και 10ης Απριλίου αποτέλεσε ένα από τα κεντρικά ζητήματα στις συναντήσεις του υφυπουργού Αγροτικής Ανάπτυξης, Γιάννη Οικονόμου, με τον αγροτικό κόσμο και τους τοπικούς παράγοντες του Αμύνταιου. Μεταξύ άλλων το απόγευμα της Κυριακής 23 Μαΐου ο υφυπουργός, περιηγήθηκε στα αγροκτήματα της περιοχής, σε μια προσπάθεια να έχει προσωπική εικόνα της κατάστασης και να συζητήσει με τους αγρότες και τους εκπαιδευτικούς των οργανώσεων, τόσο τα θέματα που συνδέονται με τις αποζημιώσεις, όσο και για τις αναδιαρθρώσεις καλλιεργειών. Δέχθηκε επίσης να εξετάσει ενδελεχώς με τις υπηρεσίες του ΕΛΓΑ τη δυνατότητα να υπάρξει μια ειδικότερη πρόβλεψη για ποικιλίες, κυρίως κερασιών και μήλων, οι οποίες λόγω της οψιμότητάς τους δεν ήταν στο στάδιο της ανθοφορίας και με βάση τον Κανονισμό δεν αποζημιώνονται. Όπως είπε σε δήλωσή του στην ΕΡΤ Φλώρινας «θα χρησιμοποιήσουμε και τον ΕΛΓΑ και άλλα εργαλεία. Ήδη έχουμε ζητήσει ως κυβέρνηση και από την ΕΕ να δοθεί οικονομική ενίσχυση. Και με τη νέα περίοδο φροντίζουμε να βρούμε τα χρηματοδοτικά εργαλεία για να στηρίζουμε τέτοιες ζημιές».



ΠΑΡΑΓΩΓΗ | ΦΥΤΙΚΟΥ
ΕΡΕΥΝΑ | ΠΟΛΛΑΠΛΑΣΙΑΣΤΙΚΟΥ
ΔΙΑΘΕΣΗ | ΥΛΙΚΟΥ

Πρότυπο Φυτώριο ✓ Οπωροφόρων δένδρων
✓ Αμπέλου
✓ Ακτινιδιάς



ΒΙΤΡΟ ΕΛΛΑΣ Α.Ε.

Νησέλι Ημαθίας - Τ.Θ. 31
59300 Αλεξάνδρεια Ημαθίας

☎ 23330 24888, 27281-2

☎ 23330 26477

✉ info@vitrohellas.gr

🌐 www.vitrohellas.gr

📘 facebook.com/vitrohellas





ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΒΑΣΙΛΗΤ ΒΕΡΒΕΛΑΚΗ



ΧΡΥΣΟ ΘΡΟΝΟ ΓΙΑ ΤΟ ΚΕΡΑΣΙ ΤΗΣ ΧΤΙΖΕΙ Η ΡΑΧΗ ΟΛΥΜΠΟΥ

ΤΗΝ ΚΟΡΥΦΗ ΤΟΥ ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΜΟΥ ΦΙΛΟΔΟΞΕΙ ΝΑ ΚΑΤΑΚΤΗΣΕΙ
Ο ΑΣ ΡΑΧΗΣ ΠΙΕΡΙΑΣ, ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΟΝ ΠΡΟΕΔΡΟ ΤΟΥ,
ΔΗΜΗΤΡΗ ΝΤΟΥΡΟ, ΔΡΟΜΟΛΟΓΩΝΤΑΣ ΣΕΡΙ ΕΠΕΝΔΥΣΕΩΝ
ΜΕ ΑΙΧΜΗ ΤΟ ΚΕΡΑΣΙ **ΤΟΥ ΛΕΩΝΙΔΑ ΛΙΑΜΗ**

Κατώτερη του αναμενόμενου παρουσιάζεται η ζήτηση για το ελληνικό κεράσι, με τα αίτια για την εξέλιξη αυτή, που κρατά σε μη ικανοποιητικά επίπεδα τις τιμές, να σχετίζονται, μάλλον, με τις χαμηλές ακόμη θερμοκρασίες στις αγορές στόχους, το παρατεταμένο lockdown και τις χαμηλές στροφές του τουρισμού. Την εκτίμηση αυτή εκφράζει ο Δημήτρης Ντούρος, πρόεδρος του Α.Σ. Ράχης Πιερίας «Ο Άγιος Λουκάς», τον οποίο συνάντησε το Fresher στο «αρχηγείο» της οργάνωσης, λίγο έξω από το χωριό Ράχη Πιερίας. Κάτω από το άγρυπνο βλέμμα του Ολύμπου, εν μέσω παραλαβής κερασιών από μέλη του Συνεταιρισμού στη μονάδα διαλογής και συσκευασίας, μας εξήγησε γιατί η οργάνωση επεκτάθηκε στην καλλιέργεια του πεπονιού και ετοιμάζει κάτι ανάλογο για το ακτινίδιο και πώς η υλοποίηση του νέου επενδυτικού σχεδίου, ύψους 3 εκατ. ευρώ, που έχει σε εξέλιξη, θα τη βάλει στην κορυφή του ανταγωνισμού.

Έχοντας διανύσει ήδη ένα σημαντικό κομμάτι της συγκομιδής, ποια θα λέγατε ότι είναι η εικόνα για την τρέχουσα σεζόν στο κεράσι;
Η φετινή χρονιά, γενικά στη χώρα, εκτιμώ πως είναι μέτρια προς καλή από άποψη όγκων και ποιότητας. Στις πρώιμες ποικιλίες βέβαια υπήρξε μια μικροκαρπία λόγω των καιρικών συνθηκών κατά την ανθοφορία, ενώ σε κτήματα με χαμηλό υψόμετρο, όπου χτύπησε ο παγετός, καταγράφηκε σημαντική μείωση παραγωγής. Οι τιμές δεν θα έλεγα πως είναι σε ικανοποιητικά επίπεδα, αφού η ζήτηση, τόσο από την Ελλάδα, όσο και από το εξωτερικό, τουλάχιστον μέχρι την ώρα που μιλάμε, είναι κατώτερη του αναμενόμενου.

Ποιοι είναι οι παράγοντες που έχουν οδηγήσει σε αυτή τη δυστοκία διάθεσης του προϊόντος;
Υποθέσεις μπορούμε να κάνουμε μόνο. Πιθανώς να σχετίζεται με το γεγονός ότι στις ευρωπαϊκές χώρες, στις οποίες απευθύνεται κατά ένα μεγάλο ποσοστό το ελληνικό κεράσι, δεν έχει κάνει πραγματικά ζεστό καιρό ακόμη και αυτό δεν βοηθά στην κατανάλωση φρούτων. Από την άλλη, ενδεχομένως να έχει αλλάξει τις διατροφικές συνήθειες των Ευρωπαίων καταναλωτών το παρατεταμένο lockdown, ενώ δεν πρέπει να παραγνωρίσουμε ότι ακόμη δεν έχει πάρει μπροστά και ο τουρισμός, που είναι μια σημαντική αγορά.

Στην περίπτωση του Α.Σ. Ράχης «Ο Άγιος Λουκάς», όπου κρατάτε το τιμόνι της διοίκ-



σης, με βάση τη μέχρι τώρα πορεία της σεζόν, πώς βλέπετε να εξελίσσεται η χρονιά;

Να πούμε καταρχάς ότι στην οργάνωση είμαστε 220 ενεργά μέλη από τη Ράχη και από γειτονικά χωριά και καλλιεργούμε 2.500 στρέμματα, τα οποία ξεκινούν από υψόμετρο 200 μ. και φτάνουν έως και πάνω από 1.000 μέτρα. Μέχρι σήμερα έχουμε προχωρήσει τη συγκομιδή στο 30%-35% της παραγωγής και φαίνεται ότι πάμε καλύτερα από πέρσι, αφού μόνο στις πρώιμες ποικιλίες ήδη είμαστε περίπου 100 τόνους πιο πάνω. Αν δεν έχουμε κάποια απρόοπτη και ανεπιθύμητη εξέλιξη, νομίζω ότι θα υπερβούμε τους 1.000 τόνους για το σύνολο της σεζόν, έναντι 800 πέρυσι.

Στο εμπορικό κομμάτι προφανώς ισχύει και για το Συνεταιρισμό ό,τι μας περιγράψατε νωρίτερα για το σύνολο του εγχώριου κερασιού;
Δεν θα μπορούσε να είναι πολύ διαφορετικά. Η χρονιά ξεκίνησε καλά, όμως η συνέχεια δεν ήταν ίδια. Στα super market και

“

**ΣΤΟΧΕΥΣΗ
ΜΑΣ ΕΙΝΑΙ ΝΑ
ΕΠΕΚΤΑΘΟΥΜΕ
ΜΕ ΑΞΙΩΣΕΙΣ ΚΑΙ
ΣΤΟ ΑΚΤΙΝΙΔΙΟ**



στην ελεύθερη αγορά η ζήτηση δεν είναι αυτή που περιμέναμε και αυτό το βλέπουμε και στην Ελλάδα και στο εξωτερικό. Στην Ιταλία για παράδειγμα πέρσι δουλέψαμε πολύ στα πρώιμα, ενώ φέτος δεν δούλεψε και την ίδια συμπεριφορά είχε και η Πολωνία. Δεν ξέρω τι φταίει. Για τα πρώτα σκληρά των μεσοπρώιμων ποικιλιών που μαζεύουμε αυτές τις ημέρες φαίνεται να υπάρχει ενδιαφέρον. Έγιναν κάποιες συναλλαγές με 2,5 ευρώ, αλλά το θέμα είναι να κρατηθεί εκεί η τιμή και στα μεγάλα φορτία, όχι για μία-δύο παλέτες ανά πελάτη. Γίνεται αγώνας. Προσπαθούμε επίσης να κάνουμε και ένα πιο δυναμικό άνοιγμα στην εγχώρια αγορά, μέσα από τις αλυσίδες, που πολλές φορές δίνουν λύση.

Εκτός από την Ιταλία και την Πολωνία, πού αλλού εξάγει κεράσια ο Συνεταιρισμός;

Κάνουμε εξαγωγές επίσης σε Γαλλία, Ολλανδία, Βαλτικές χώρες, Κύπρο και Ρουμανία, αλλά, ό-

πως σας είπα, η ζήτηση, μέχρι στιγμής, δεν είναι όπως πέρυσι. Ανοίγματα έχουμε και σε άλλες πιο μακρινές αγορές, που τροφοδοτούνται με αερομεταφορά, οι οποίες, όμως, θα αρχίσουν να λειτουργούν μόλις βγουν τα σκληρά κεράσια. Κι εδώ, πάντως, ελπίζουμε να πάμε καλά, διότι η Ινδία, όπου δουλεύουμε δυνατά, έχει προβλήματα με την πανδημία, η Μαλαισία είχε επίσης ενώ και οι αεροπορικές μεταφορές, αν δεν αρχίσει να κινείται το επιβατικό κοινό, είναι ένα ζήτημα.

Εκτός από τη δραστηριότητα στα κεράσια, ο Συνεταιρισμός έχει επεκταθεί στα βερίκοκα.

Τα βερίκοκα είναι ήδη σε παραγωγική διαδικασία. Είναι περίπου 300 στρέμματα. Αλλά φέτος έχουν κι αυτά ζημιές. Μόνο μια ποικιλία είναι σε κανονική παραγωγή. Είναι η Farbaly, μια δυναμική ποικιλία, που ωριμάζει στα μέσα Ιουλίου και έχει πολύ καλή ποιότητα, μεγάλη αντοχή και μεγάλη ζήτηση. Πρώιμες ποικιλίες δεν έχουμε, από επιλογή, για να μην συμπίπτουν χρονικά με τα κεράσια.



Ένα κτήμα με 2.500 στρμ. κερασιές που κοιτά τον Όλυμπο

Ο Αγροτικός Συνεταιρισμός Ράχης Πιερίας «Ο Αγ. Λουκάς» ιδρύθηκε επίσημα το 1991, υπάρχει όμως από το 1979 όταν φυτεύτηκαν οι πρώτες κερασιές και ολοκληρώθηκε η πρώτη φάση του αρδευτικού, με το οποίο έφτασε το νερό από τον Όλυμπο στη Ράχη. Αργότερα έγινε και το εσωτερικό δίκτυο και πλέον στη Ράχη υπάρχει ένα κτήμα με περίπου 2.500 στρέμματα με κερασιές, το οποίο αρδεύεται με φυσική πίεση. Ο τζίρος είναι λίγο πάνω από τα 2 εκατ. ευρώ. Στόχος, σύμφωνα με τον πρόεδρό του Δημήτρη Ντούρο, είναι με όλες τις νέες δράσεις να αυξηθεί ο τζίρος, να μειωθούν τα λειτουργικά επί της μοναδιαίας βάσης και να λειτουργεί επενδυτικά χωρίς να επιβαρύνονται τα μέλη.



Μαθαίνω πως φέτος πειραματίζεστε και με την καλλιέργεια πεπονιού.

Έχουμε φυτέψει περίπου 100 στρέμματα, από τα οποία τα πιο πολλά ανήκουν απευθείας στο Συνεταιρισμό. Θέλουμε, σε πρώτη φάση, να δούμε αν ταιριάζουν στον τόπο μας. Βάλουμε τις ποικιλίες Galia και Cantaloupe. Θα δούμε κατά πόσο ευδοκιμούν στον τόπο, τότε θα συγκομίζονται, εάν έχουν καλή ποιότητα, άρωμα, χρώμα και αντοχή. Η συγκομιδή τους θα αρχίσει στα μέσα Ιουλίου και θα συνεχίσουμε και όλο τον Αύγουστο. Εάν αγορά τα αποδεχθεί, ελπίζουμε του χρόνου οι εκτάσεις να πολλαπλασιαστούν.

Με τα μήλα τι γίνεται; Ποιο είναι το πλάνο γι' αυτή την καλλιέργεια;

Έχουμε την πρώιμη ποικιλία Gala και κάποιες άλλες πρώιμες, όπως οι Golden, Red Delicious και Fuji. Οι τελευταίες ωστόσο δεν κάνουν για την περιοχή και το υψόμετρό μας. Οπότε παροτρύνουμε τα μέλη μας να φυτέψουν Gala. Η αλήθεια είναι ότι δεν θέλουμε να μπουν πολλά μήλα, γιατί η στόχευσή μας είναι να επεκταθούμε και στο ακτινίδιο. Ούτε και εκεί, βέβαια, θέλουμε πάρα πολλά κτήματα. Υπολογίζουμε περίπου

200 στρέμματα που αντιστοιχούν σε μια παραγωγή 800 - 1.000 τόνους. Οι πρώτες φυτεύσεις θα γίνουν το Σεπτέμβριο.

Με τις κινήσεις αυτές επιδιώκετε να διευρύνεται τον κύκλο εργασιών του διαλογητρίου και του συσκευαστηρίου;

Η φιλοσοφία μας είναι πριν τελειώσουν τα κεράσια να έχουμε βερίκοκα και πριν συγκομιστούν τα βερίκοκα να έχουμε και τα πρώιμα μήλα. Και τώρα μαζί με τα βερίκοκα θα έχουμε τα πεπόνια. Έτσι θα περιορίσουμε το κενό εργασιών μόνο στον Απρίλιο κι ίσως και στο μισό Μάρτιο, ώστε να γίνονται οι αναγκαίες απολυμάνσεις και να αρχίζει και πάλι ο κύκλος με τα κεράσια. Τώρα το κενό μας είναι πάνω από 4 μήνες και τα λειτουργικά έξοδα είναι υψηλά.

Τα ανοίγματα σε νέες δραστηριότητες μπορεί να τα υποστηρίξει η οργάνωση με τις υπάρχουσες υποδομές ή θα χρειαστούν επενδύσεις;

Οι κτηριακοί χώροι αυτή τη στιγμή καλύπτουν περίπου 2.000 τ.μ., αλλά η αλήθεια είναι ότι δεν επαρκούν να διαχειριστούμε όλα τα προϊόντα μας και γι' αυτό έχουμε δρομολογήσει μέσα από

το 4.2.1. του ΠΑΑ ένα νέο επενδυτικό πρόγραμμα που προβλέπει κτηριακά και εξοπλισμό.

Τι προϋπολογισμό έχει το επενδυτικό σας;

Είναι της τάξης των 3 εκατ. ευρώ, αλλά τα μισά χρήματα θα πάνε στη νέα ηλεκτρονική γραμμή διαλογής κερασιού, που θα έχει 8-10 κανάλια ταξινόμησης και δυναμικότητα 6 τόνων κερασιού την ώρα. Αυτή που έχουμε σήμερα έχει 3 τόνους την ώρα. Με τη νέα γραμμή θα μπορούμε στην κορυφή του ανταγωνισμού και θα μπορούμε να προσθέσουμε νέα μέλη και νέες δραστηριότητες.

Τι άλλες παρεμβάσεις σχεδιάζονται να γίνουν με το επενδυτικό πρόγραμμα;

Έχουμε προγραμματίσει να αγοράσουμε μια νέα τσερκομηχανή για το δέσιμο των παλετών, ένα δεύτερο υδροψύκτη και επίσης η παλέτα που θα χτίζεται με το τελικό προϊόν θα είναι σε ψυχόμενο χώρο, στους 4°C, ώστε να διατηρείται η ψυκτική αλυσίδα. Επίσης θα μπει μια γραμμή για τα βερίκοκα, τα μήλα και τα ακτινίδια, μια μηχανή για μικροσυσκευασίες, ενώ θα βάλουμε στη στέγη κι ένα φωτοβολταϊκό 100 κιλοβάτ, για να συμψηφίζεται η παραγωγή με την κατανάλωση ενέργειας.



“

Η ΚΥΡΙΑ
ΕΠΕΝΔΥΣΗ
ΕΙΝΑΙ Η ΝΕΑ
ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ
ΓΡΑΜΜΗ
ΔΙΑΛΟΓΗΣ
ΚΕΡΑΣΙΟΥ

ΑΜΠΕΛΟΣ & ΟΙΝΟΣ

WineTrails

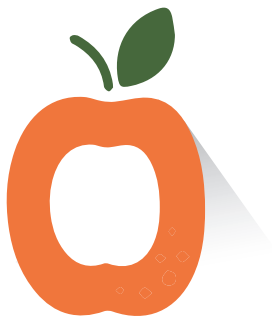
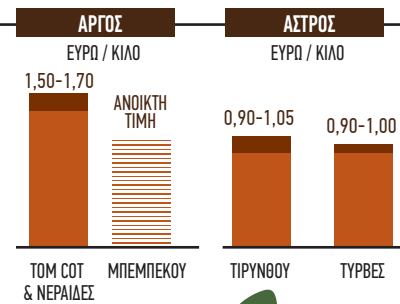


ΚΥΚΛΟΦΟΡΕΙ ΣΤΙΣ 26 ΙΟΥΝΙΟΥ
ΜΕ ΤΗΝ AGRENDA

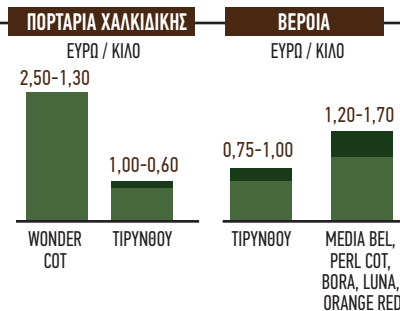
Απογοητευμένοι δηλώνουν οι παραγωγοί στην Πορταριά Χαλκιδικής. Μαζί τους και ο 77χρονος Αθανάσιος Σταμπουλής.

ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΑ ΚΕΝΤΡΑ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ

ΣΥΓΚΟΜΙΔΗ (ΤΟΝΟΙ)



ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΑ ΚΕΝΤΡΑ ΒΟΡΕΙΑΣ ΕΛΛΑΔΑΣ



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ ΒΑΣΙΛΗΣ ΒΕΡΒΕΡΗΛΙΑΣ

ΑΔΙΚΟΥΝΤΑΙ ΚΑΙ ΣΤΗΝ ΤΙΜΗ ΤΑ ΒΕΡΙΚΟΚΑ

ΣΕ ΜΕΓΑΛΗ ΑΠΟΣΤΑΣΗ ΑΠΟ ΤΙΣ ΠΡΟΣΔΟΚΙΕΣ ΠΟΥ ΔΗΜΙΟΥΡΓΗΣΕ Η ΕΛΛΕΙΜΜΑΤΙΚΗ ΦΕΤΙΝΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΚΙΝΕΙΤΑΙ Η ΕΓΧΩΡΙΑ ΑΓΟΡΑ ΒΕΡΙΚΟΚΟΥ ΤΟΥ ΛΕΩΝΙΔΑ ΛΙΑΜΗ



Η μέχρι στιγμής πορεία της τρέχουσας εμπορικής σεζόν, με εύρος τιμών από 0,70 έως 1,70 ευρώ ανάλογα με την ποικιλία, την ποιότητα και τον τόπο παραγωγής, χαρακτηρίζεται ως «πολύ περίεργη» από τους παραγωγούς, καθώς παρά τους μικρούς όγκους προϊόντος που βγαίνουν προς τα κανάλια διάθεσης, οι τιμές δεν λένε να «τσιμπήσουν», διότι η ζήτηση παραμένει ισχνή.

Τον προβληματισμό για τη μη ανταπόκριση των καταναλωτών, αλλά και συνάμα την ελπίδα για μια ίσως καλύτερη συνέχεια μετά τις 20 Ιουνίου, όταν θα ανέβουν οι θερμοκρασίες και ταυτόχρονα θα αρχίσουν να συρρέουν τουρίστες, συντηρεί το γεγονός πως ανάλογα προβλήματα, με μειωμένες παραγωγές, αλλού μικρότερες και αλλού μεγαλύτερες, έχουν καταγραφεί φέτος σε όλο τον ευρωπαϊκό Νότο.

Προς ώρας, ωστόσο, ειδικά στα παραγω-

γικά κέντρα της Μακεδονίας, οι αγρότες είναι «φαρμακωμένοι», ενώ σε καλύτερη μοίρα μοιάζουν να είναι οι συνάδελφοί τους στην Πελοπόννησο, αφού εκεί οι παγετοί έκαναν μικρότερες καταστροφές.

Απογοήτευση στη Χαλκιδική

Στην Πορταριά Χαλκιδικής, ένα από τα μεγαλύτερα παραγωγικά κέντρα στη Β. Ελλάδα, οι παραγωγοί δηλώνουν απογοητευμένοι, καθώς η παραγωγή είναι σημαντικά μειωμένη και παρόλα αυτά οι τιμές μένουν κολλημένες σε χαμηλά επίπεδα. «Φέτος επειδή τα περισσότερα βερικόκα μας πάγωσαν, είπαμε πως ότι τουλάχιστον θα πάρουμε καλύτερη τιμή να μειωθεί η χασούρα. Όμως δυστυχώς οι έμποροι συνεχίζουν να δίνουν αυτά που θέλουν αυτοί. Τα πρώιμα Wonder Cot, που είχαν ελάχιστες ποσότητες, άνοιξαν με 2,50 ευρώ το κιλό και μετά από λίγες η-

Η μεγάλη πτώση καρπών λόγω παγετού πρέπει να φέρει ξανά τον ΕΛΓΑ στα κτήματα, σύμφωνα με τον Δημήτρη Σταμπουλή.



“

**ΑΦΟΥ ΠΑΓΩΣΑΝ
ΤΑ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΑ
ΒΕΡΙΚΟΚΑ
ΦΕΤΟΣ, ΕΙΠΑΜΕ
ΤΟΥΛΑΧΙΣΤΟΝ
ΟΤΙ ΘΑ ΕΧΟΥΝ
ΚΑΛΗ ΤΙΜΗ**

μέρες έπεσαν στα 1,30 ευρώ το κιλό, ενώ στα Τιρύνθου που τα ξεκινήσαμε στις αρχές Ιουνίου με 1,00 ευρώ το κιλό, σήμερα έχει παραγωγούς που τα δίνουν με 60-70 λεπτά το κιλό κι όταν πάνε στο στέκι ο έμπορος αρχίζει να λέει πως έχει πράσινα, έχει ετούτο και εκείνο και η φύρα ανεβαίνει. Οπότε μπορεί η τιμή να είναι 80 λεπτά το κιλό, στην πραγματικότητα, όμως, ο παραγωγός θα πάρει πολύ λιγότερα», ανέφερε στο Freshet, οργισμένος ο 77χρονος παραγωγός Αθανάσιος Σταμπουλής. Την ίδια στιγμή ο γιος του, παραγωγός κι αυτός, Γιώργος Σταμπουλής επισημαίνει

πως λόγω του παγετού φέτος η παραγωγή στην Πορταριά είναι συνολικά μειωμένη γύρω στο 70%. «Στις πρώιμες ποικιλίες ήταν ίσως και 90%, ενώ στα Τιρύνθου και τα Μπεμπέκου πιστεύω ότι η καταστροφή είναι στο 60%», σημειώνει ο παραγωγός και προσθέτει πως «οι τιμές δεν είναι ικανοποιητικές, σύμφωνα με την παραγωγή. Τα βερίκοκα είναι πολύ λίγα και το εμπόριο αγοράζει στα 85-95 λεπτά το κιλό».

Η έλλειψη υποδομών διαμορφώνει την αγορά

Παρότι ο κόσμος δεν είναι ευχαριστημένος, τα περιθώρια να αντιδράσει ουσιαστικά είναι μηδενικά, από τη στιγμή που δεν υπάρχουν υποδομές αποθήκευσης και συντήρησης της παραγωγής. «Το βερίκοκο, αν πρέπει να μαζευτεί τη Δευτέρα, πρέπει να πας Δευτέρα στο κτήμα. Το μεγάλο λάθος που κάνουμε εδώ στην Πορταριά είναι ότι οι μεγάλοι παραγωγοί δεν έχουν κάνει θαλάμους συντήρησης, για να μπορούν να κρατήσουν τα βερίκοκα στα ψυγεία και να τα πουλήσουν όταν κρίνουν ότι συμφέρει.

Τις ελπίδες τους στην άνοδο της θερμοκρασίας και στην ανάπτυξη της τουριστικής σεζόν, από τις 20 Ιουνίου και μετά, εναποθέτουν οι παραγωγοί βερίκοκου σε όλα τα παραγωγικά κέντρα.

Φτάνει, λοιπόν, η στιγμή της συγκομιδής και τότε πετάει μια τιμή ένας έμπορος και επειδή ο κόσμος δεν ξέρει τι να κάνει την παραγωγή, πάει και την παραδίδει χωρίς να μπορεί να διαπραγματευτεί», επισημαίνει ο κ. Σταμπουλής, ο οποίος, πάντως, εδώ και 15 χρόνια έχει δικά του ψυγεία και αυτό του επιτρέπει να μπορεί να διαχειρίζεται την παραγωγή του λίγο καλύτερα.

Δεν αλλάζει η εικόνα στη Βέροια

Αναιμική ζήτηση και χαμηλές τιμές, διακρίνει και ο παραγωγός Κώστας Μαρκοβίτης από τη Βέροια. «Τα μηνύματα έως τώρα δεν είναι θετικά. Είναι μια ιδιαίτερη χρονιά. Παρά τις χαμηλές ποσότητες η ζήτηση από τους μανάβηδες, αλλά και από το εξωτερικό είναι αναιμική. Ίσως να φταίει ότι ο καιρός δεν είναι ακόμη αρκετά ζεστός για να θέλουν οι καταναλωτές φρούτα, ίσως είναι οι μικρές τουριστικές ροές. Δεν ξέρω. Αυτό που είναι βέβαιο, είναι ότι παλεύουμε να πιάσουμε τις περσινές τιμές, όταν η παραγωγή ήταν σε σχεδόν διπλάσιους όγκους», τόνισε χαρακτηριστικά ο κ. Μαρκοβίτης. Για την τρέχουσα εικόνα στην περιοχή, ο συνομιλητής μας ανέφερε πως η συγκομιδή γίνεται στην ποικιλία Τιρύνθου, με την τιμή να κυμαίνεται μεταξύ 0,75 ευρώ έως 1,00 ευρώ το κιλό, αλλά και σε μια σειρά άλλες νέες ποικιλίες δίχρωμες, όπως οι Media Bel, Perl Cot, Bora, Luna, Orange Red κ.ά., για τις οποίες το εύρος τιμών ξεκινά από 1,20 και φτάνει έως και τα 1,70 ευρώ το κιλό.



ΜΕΧΡΙ ΚΑΙ ΠΕΝΤΕ ΧΕΡΙΑ ΧΩΡΙΣ ΕΡΓΑΤΕΣ

Για δύσκολη χρονιά, φέτος, με μηδαμινές παραγωγές, κάνει λόγο και ο παραγωγός Δημήτρης Γκουτζιούχας, με 130 στρέμματα βερίκοκα επίσης από την Πορταριά. «Οι πρώιμες ποικιλίες δεν είχαν καθόλου παραγωγή, λόγω των παγετών την περίοδο της άνθισης, στις 8 και 9 Απριλίου. Η ζημία είναι στο 80-90%, ενώ στα Τιρύνθου, που τα συγκομίζουμε αυτές τις ημέρες και φεύγουν με 0,70 έως 0,90 ευρώ το κιλό, η απώλεια είναι γύρω στο 60-70%». Ο ίδιος σημειώνει πως σοβαρό πρόβλημα προκύπτει φέτος και με τους εργάτες γης, γεγονός που, σε συνδυασμό με την ανομοιομορφία στην άνθιση των καρπών, έχει εκτινάξει το κόστος. «Ο κόσμος είναι πολύ ζορισμένος και δεν αποκλείεται να μείνουν κάποια φρούτα στα δέντρα. Πέρυσι που είχαμε το ίδιο πρόβλημα, ήταν τα ξενοδοχεία κλειστά και ήρθαν εργάτες και δούλεψαν, φέτος όμως άνοιξε ο τουρισμός και η έλλειψη χεριών είναι εμφανής. Πάμε πόσα χιλιόμετρα μακριά για να βρούμε 2-3 άτομα. Αυτό οδήγησε στο να ανέβουν τα μεροκάματα και μάλιστα κατά πολύ φέτος, φτάνοντας στα 35 ευρώ συν το εργόσημο», αναφέρει ο κ. Γκουτζιούχας συμπληρώνοντας πως «κάποιοι παραγωγοί που δεν επηρεάστηκαν από τους παγετούς, επειδή καίγονται, έρχονται και παίρνουν εργάτες προσφέροντας 40 ή 50 ευρώ τη μέρα. Επίσης, με τη μεγάλη ανομοιομορφία στην άνθιση φέτος, αντί για τρία χέρια, αναγκαζόμαστε να περάσουμε 5-6 χέρια ανά δέντρο στη συγκομιδή. Είναι πρωτοφανές και το κόστος έχει εκτοξευτεί».



ελαιίας

ΚΑΡΠΟΣ



Τώρα και **διαδικτυακά**

elaiaskarpos.gr



ΣΤΙΣ ΟΨΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΚΑΝΟΥΝ ΤΑΜΕΙΟ ΤΑ ΡΟΔΑΚΙΝΑ

ΕΜΠΟΡΙΚΟ ΑΝΟΙΓΜΑ ΜΕ ΥΠΟΣΧΕΣΕΙΣ ΚΑΤΕΓΡΑΨΑΝ

ΤΑ ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΑ ΡΟΔΑΚΙΝΑ ΜΕ ΤΙΣ ΤΙΜΕΣ ΝΑ ΞΕΠΕΡΝΟΥΝ

ΤΟ 1,00 ΕΥΡΩ ΑΛΛΑ Η ΣΥΝΕΧΕΙΑ ΔΕΝ ΔΙΚΑΙΩΝΕΙ ΤΙΣ ΕΛΠΙΔΕΣ

ΑΝ ΚΑΙ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΕΙΝΑΙ ΛΙΓΟΣΤΟ **ΤΟΥ ΛΕΩΝΙΔΑ ΛΙΑΜΗ**

Παρότι φέτος οι καρποί του επιτραπέζιου ροδάκινου είναι δυσσεύρετοι, καθώς οι καταστροφές από τους διαδοχικούς παγετούς στο τέλος Μαρτίου και τις αρχές Απριλίου και τις χαλαζοπτώσεις είναι εκτεταμένες, επιβεβαιώνοντας και στο περιεχόμενο του τετάρου τους φόβους των παραγωγών, η ζήτηση παραμένει νωχελική από τις αγορές και οι τιμές διολισθαίνουν.

Στις υπερπρώιμες και τις πρώιμες ποικιλίες, που συγκομίστηκαν κατά τις προηγούμενες ημέρες σε κτήματα στην Ημαθία και την Πέλλα, η μείωση της παραγωγής σε ροδάκινα και το νεκταρίνια είναι μεγάλη και κυμαίνεται έως και πάνω από 60% κατά μέσο όρο, ενώ ειδικά στην περιοχή του Βελβεντού Κοζάνης, μετά και τη σφοδρή χαλαζοπτώση της 7ης Ιουνίου, η καταστροφή πλέον είναι ολοκληρωτική και πιθανώς θα επηρεάσει και την επόμενη χρονιά αφού χτύπησε και φυτικό κεφάλαιο. «Μιλάμε για την καταστροφή του Δράμαλη», σημειώνει παραστατικά ο πρόεδρος του Α.Σ. Ξεχασμένης, Δημήτρης Μουτσέρης, και συμπληρώνει με απογοήτευση πως «η ζημία στην περιοχή μας είναι τελικά τεράστια. Στα επιτραπέζια ροδάκινα κυμαίνεται μεταξύ 60% και 70%, ενώ σε κάποιες πρώιμες ποικιλίες φτάνει και το 100%. Τα ίδια και ίσως και χειρότερα ισχύουν και στα νεκταρίνια».

Την περίοδο της επικοινωνίας μας με τον κ. Μουτσέρη στην ευρύτερη περιοχή ευθύνης του Συνεταιρισμού η συγκομιδή αφορούσε ποικιλίες όπως η Spring Bell στα ροδάκινα και η Big Bang στα νεκταρίνια και οι ποσότητες από τα κτήματα ήταν ελάχιστες. «Θα έλεγα πως ίσα – ίσα που χα-

ζοδουλεύουμε στη διαλογή και στη συσκευασία», τόνισε, αλλά εκτίμησε πως στις πιο όψιμες ποικιλίες οι ποσότητες θα αυξηθούν. Για τη διάθεση σημείωσε πως η ζήτηση από τις αγορές δεν είναι αυτή που θα περίμενε κανείς, με αποτέλεσμα να ασκούνται πιέσεις στις τιμές για να απορροφηθεί ευκολότερα η παραγωγή.

Ίδια εικόνα και στη Νάουσα

Μειωμένη παραγωγή στα επιτραπέζια ροδάκινα καταγράφεται και στις ποσότητες που καταφτάνουν στον Α.Σ. Νάουσας. Όπως μας ανέφερε η Αθανασία Σερντάρη από την εμπορική διεύθυνση του Συνεταιρισμού, οι απώλειες από τον παγετό φτάνουν έως και το 50% της προσδοκώμενης παραγωγής, ενώ άλλο ένα περίπου 30% εκτιμάται ότι αφορά στη ζημία που έκανε το χαλάζι της 27ης Μαΐου, σε κτήματα πολλών χωριών της Ημαθίας που τροφοδοτούν την οργάνωση με πρώτη ύλη.

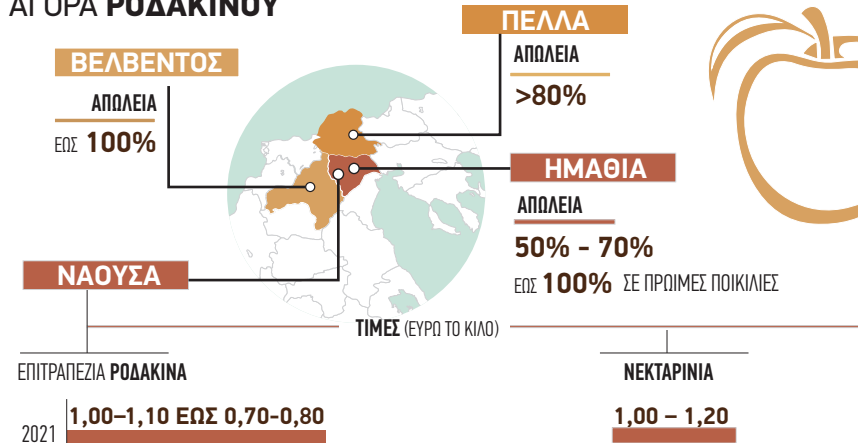
Όσον αφορά στις τιμές, η κυρία Σερντάρη αναφέρει πως «ξεκίνησαν από το 1 – 1,10 ευρώ το κιλό, αλλά πλέον κυμαίνονται από 0,70 έως 0,80 ευρώ το κιλό. Η εσωτερική αγορά έχει ζήτηση αλλά δεν μπορεί να πληρώσει τόσο υψηλές τιμές και πιέζει για προσαρμογές, ενώ και οι εξαγωγές δεν έχουν τη δυναμική που περιμέναμε, γιατί ήδη στις ευρωπαϊκές αγορές έχουν πάρει θέση τα ισπανικά».

Από την πλευρά του ο πρόεδρος του Αγροτικού Συλλόγου Νάουσας, Μάκης Αντωνιάδης, αναφέρει πως τόσο στα ροδάκινα, όσο και κυρίως στα νεκταρίνια, ό,τι έχει μείνει από τις παγωνιές και τη χαλαζοπτώση, είναι σε κτήματα στις παρυφές του





ΑΓΟΡΑ ΡΟΔΑΚΙΝΟΥ



όρους Βέρμιο. «Σε χωριά όπως ο Κοπανός, η Χαριέσα, η Στενήμαχος, το Μονόσπιτο και ο Τρίλοφος, το χαλάζι που έπεσε με χειρουργική ακρίβεια στις 28 Μαΐου, έκανε τεράστια ζημιά στα δέντρα που είχαν γλιτώσει από τον παγετό», είπε χαρακτηριστικά. Αναφορικά με τις τιμές, σημείωσε πως «στα χνουδωτά παίζον από 70-80 λεπτά το κιλό, τα πλακέ της ποικιλίας Καριόκα, που είναι ελάχιστα, πιάνουν από 1.50- έως 1.80 ευρώ το κιλό, ενώ τα λίγα νεκταρίνια που βγήκαν στην αγορά, φεύγουν με 1 – 1,20 ευρώ το κιλό, ανάλογα με την ποιότητα».

Στο 60%-65% προσδιορίζει το μέγεθος της απώλειας παραγωγής στην περιοχή της Κουλούρας και ο πρόεδρος του Α.Σ. Νέος Απόλλων, Γιώργος Νεστορόπουλος, ενώ για ολική καταστροφή στις πρώιμες ποικιλίες των επιτραπέζιων ροδάκινων στην περιοχή ευθύνης του μιλά κι ο πρόεδρος του Α.Σ. Μέσης, Ιορδάνης Κυρατλίδης. Τα ίδια και χειρότερα στο νομό Πέλλας, με την καταστροφή, σύμφωνα με τον πρόεδρο του Α.Σ. Πέλλας Μιχάλη Φαρμάκη, να κυμαίνεται από 80% και πάνω.

Τεράστιο το πρόβλημα στον Βελβεντό

Τεράστιο, ωστόσο, είναι το πρόβλημα για την περιοχή του Βελβεντού Κοζάνης, όπου από ό,τι φαίνεται οι αγρότες δεν θα μπορέσουν καν να μπουένη στα κτήματα. Σχετικές δηλώσεις έκανε στο ΑΠΕ και ο πρόεδρος του ΑΣΕΠΟΠ Βελβεντού, Νίκος Κουτλιάμπας, ο οποίος περιέγραψε με μελανά χρώματα την κατάσταση. Επισήμανε, μάλιστα, πως η ζημιά πιθανότατα δεν θα περιοριστεί στη φετινή χρονιά, αλλά θα επηρεάσει και την παραγωγή του 2022, καθώς το χαλάζι τραυμάτισε και το φυτικό κεφάλαιο.



«ΟΙ ΑΓΟΡΕΣ ΕΙΝΑΙ ΠΟΡΤΕΣ ΚΑΙ ΟΤΑΝ ΚΛΕΙΣΟΥΝ, ΔΕΝ ΤΙΣ ΑΝΟΙΓΕΙΣ ΕΥΚΟΛΑ»

Για το πρόβλημα που έχει δημιουργηθεί στον Βελβεντό Κοζάνης ο Δημήτρης Κοσμάς (φωτό επάνω), πρόεδρος του τοπικού Α.Σ. Δήμητρα, ανέφερε ότι η χαλαζόπτωση της 7ης Ιουνίου κατέστρεψε ό,τι είχε απομείνει από τους παγετούς του Μαρτίου και του Απριλίου. «Το χαλάζι έπεσε στην περιοχή Μπράβας, ήταν ο μόνος θύλακας, με περίπου 2.000 σφρέμματα επιτραπέζια ροδάκινα και νεκταρίνια, που είχαν γλιτώσει από τους παγετούς και δεν άφησε τίποτε όρθιο. Στους καρπούς υπάρχουν από 50 χτυπήματα, όταν και με

δύο δεν είναι εμπορεύσιμοι. Οι οργανώσεις δεν θα μπορέσουμε να βρούμε α' ύλη για να κρατηθούμε στην αγορά», σημείωσε ο κ. Κοσμάς, αναγνωρίζοντας πως υπάρχει κίνδυνος να καθούν αγορές. «Οι αγορές είναι πόρτες. Αν μπει κάποιος μέσα, την κλείνει και όταν πας την επόμενη χρονιά να την ξανανοίξεις, δεν είναι καθόλου εύκολο» μας είπε, προσθέτοντας πως «η δυναμικότητα της οργάνωσής μας είναι στα 7 εκατ. κιλά ετησίως ανάλογα με τη χρονιά. Φέτος δεν βλέπω να μαζεύουμε περισσότερους από 500 τόνους».

ΠΙΟ ΠΟΛΛΑ ΣΤΡΕΜΜΑΤΑ ΔΙΕΚΔΙΚΕΙ Η ΠΙΠΕΡΙΑ

ΟΙ ΣΤΑΘΕΡΕΣ ΤΙΜΕΣ ΚΑΙ Η ΑΥΞΑΝΟΜΕΝΗ ΖΗΤΗΣΗ ΓΙΑ ΕΞΑΓΩΓΗ

ΔΙΝΟΥΝ ΚΙΝΗΤΡΟ ΣΤΟΥΣ ΠΑΡΑΓΩΓΟΥΣ ΝΑ ΔΩΣΟΥΝ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΟ

ΧΩΡΟ ΣΤΗΝ ΠΙΠΕΡΙΑ, ΠΑΙΡΝΟΝΤΑΣ ΑΠΟ ΤΗΝ ΝΤΟΜΑΤΑ ΤΟΥ Π. ΓΚΟΓΚΟΥ

Κερδίζει στρέμματα η καλλιέργεια πιπεριάς στην Ελλάδα, τόσο στην περίπτωση θερμοκηπίων, όσο και υπαίθρια, διεκδικώντας μάλιστα στρέμματα από την ντομάτα, σε ολόκληρη την επικράτεια. Οι σταθερές σχετικά τιμές και η αυξανόμενη ζήτηση για εξαγωγή, δίνουν κίνητρα στους παραγωγούς ώστε να επιτρέψουν περισσότερο χώρο στην εν λόγω καλλιέργεια. Την περίοδο αυτή, η τιμή παραγωγού διαμορφώνεται στα 1,00 ευρώ το κιλό, περιλαμβανομένων των εξόδων συσκευασίας και μεταφοράς. Στην περίπτωση της Τριφυλίας αποτρεπτικός παράγοντας για αύξηση των στρεμμάτων, σύμφωνα με τον Αντώνη Παρασκευόπουλο, επικεφαλής της ΔΑΟΚ της περιοχής, είναι ο ιός της καστανής ρυτίδωσης, ο οποίος επηρεάζει και τις πιπεριές, παρά το γεγονός ότι μέχρι στιγμής δεν έχει καταγραφεί κάποιο περιστατικό.

«Στην πιπεριά υπήρχε διάθεση για αύξηση των στρεμμάτων, αλλά οι παραγωγοί ήταν κάπως μουδιασμένοι εξαιτίας των προβλημάτων στην καλλιέργεια ντομάτας» εξήγησε ο ίδιος. Πάντως οι πιπεριές ήταν αυτές που συγκράτησαν κάπως την απώλεια στους τζίρους των Κρητικών νωρίτερα φέτος, με τις πιπεριές Φλωρίνης να αγγίζουν ακόμα και τα 2 ευρώ το κιλό κατά τους πρώτους μήνες του έτους, όταν η ντομάτα υπο-



ΕΞΑΓΩΓΕΣ

2,3%

ΑΥΞΗΣΗ

5.697

ΤΟΝΟΙ

χωρούσε. Μάλιστα οι πιπεριές Φλωρίνης ακολουθήσαν ιδιαίτερα δυναμική πορεία και σε άλλες περιοχές, με την αγορά να υποβοηθείται από τη μεγάλη ζήτηση για το προϊόν που καταγράφεται σε χώρες της Αν. Ευρώπης. Σε επίπεδο τάσεων, φαίνεται ότι ενισχύεται η ζήτηση για πολύχρωμες πιπεριές, ωστόσο η έλλειψη υποδομών αποτρέπει την επέκταση της υπαίθριας καλλιέργειας.

Αύξηση εξαγωγών κατά 2,3%

Κατά το πρώτο τρίμηνο του έτους, τα στατιστικά δεδομένα που συγκεντρώνει ο Σύνδεσμος Ελληνικών Επιχειρήσεων Εξαγωγής Διακίνησης Φρούτων Λαχανικών και Χυμών – Incofruit-Hellas, δείχνουν αύξηση των εξαγωγών πιπεριάς κατά 2,3% με 5.697 τόνους να αναχωρούν για τις διεθνείς αγορές από τα παραγωγικά κέντρα της χώρας. Συνολικά, οι αποστολές-εξαγωγές λαχανικών κατά το τρίμηνο σημείωσαν μείωση της τάξης του 3,1% σε σχέση με το ίδιο διάστημα του 2020, ανερχόμενες σε 70.053 τόνους, ωστόσο από την άλλη τα στοιχεία του Συνδέσμου αποτυπώνουν αύξηση κατά 9,6% σε αξία, η οποία έγραψε τα 64,181 εκατ. ευρώ. Παράλληλα υπήρξε μείωση των εισαγωγών το αντίστοιχο τρίμηνο στη χώρα μας, κατά 18,2% σε όγκο και κατά 21,2% σε αξία.

“

**ΚΑΙ ΤΑ 2,00
ΕΥΡΩ ΤΟ ΚΙΛΟ
ΑΓΓΙΞΑΝ
ΟΙ ΠΙΠΕΡΙΕΣ
ΦΛΩΡΙΝΗΣ**



ΤΩΡΑ ΞΥΠΝΑ Η ΑΓΟΡΑ

ΕΝΤΟΝΟ ΕΞΑΓΩΓΙΚΟ

ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΝ ΣΤΑ ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ

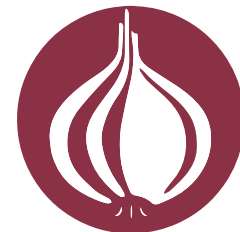


ΒΕΛΤΙΩΜΕΝΕΣ ΑΠΟΔΟΣΕΙΣ ΑΛΛΑ
ΤΙΜΕΣ ΤΟΥΛΑΧΙΣΤΟΝ 10 ΛΕΠΤΑ
ΚΑΤΩ ΣΕ ΣΧΕΣΗ ΜΕ ΤΗΝ ΠΕΡΣΙΝΗ
ΧΡΟΝΙΑ ΔΙΝΟΥΝ ΤΟ ΣΤΙΓΜΑ
ΤΗΣ ΦΕΤΙΝΗΣ ΣΕΖΟΝ ΣΤΟ
ΚΡΕΜΜΥΔΙ ΤΟΥ Π. ΓΚΟΓΚΟΥ

Εντονο είναι το τελευταίο διάστημα το ενδιαφέρον για εξαγωγή ελληνικού κρεμμυδιού, γεγονός που αφήνει υποσχέσεις για την εξέλιξη της χρονιάς. Ταυτόχρονα το ελληνικό προϊόν αντιμετωπίζει φέτος τον έντονο ανταγωνισμό του τουρκικού προϊόντος, το οποίο έχει βγει στις αγορές της Ανατολικής Ευρώπης σε εξαιρετικά χαμηλές τιμές. Σε αυτήν την περίοδο, τα ξανθά κρεμμύδια πληρώνονται στον παραγωγό στα 20 λεπτά το κιλό, με τα

ΤΙΜΗ ΠΑΡΑΓΩΓΟΥ (ΛΕΠΤΑ / ΚΙΛΟ)

ΞΑΝΘΑ ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ



ΚΟΚΚΙΝΑ ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ



κόκκινα να κυμαίνονται μεταξύ των 25 και 27 λεπτών το κιλό. Οι τιμές πέρυσι την αντίστοιχη περίοδο διαμορφώνονταν στα 30 λεπτά για τα ξανθά και στα 35 για τα κόκκινα. Στην περιοχή της Θήβας, όπου καλλιεργούνται περίπου 6.000 στρέμματα με πρώιμο κρεμμύδι, ο ανταγωνισμός στις διεθνείς αγορές συνεπάγεται σε οριακές για τους παραγωγούς τιμές, σύμφωνα με τον Γιάννη Μάντζαρη της εταιρείας Αγροδίκτυο. Σε περίπτωση που το εξαγωγικό ενδιαφέρον μεταφραστεί σε πράξεις υψηλών όγκων, τότε υπάρχουν σοβαρές πιθανότητες ενίσχυσης των τιμών παραγωγού, που θα μπορούσαν να προσεγγίσουν τα περσινά τουλάχιστον επίπεδα. Όπως εξηγούν άνθρωποι της αγοράς στο Fresher, είναι σημαντικό να εκδηλωθεί αυτή η ανάκαμψη στην αγορά, δεδομένου ότι τον επόμενο μήνα ξεκινά η συγκομιδή της όψιμης παραγωγής, από την οποία προκύπτουν και οι βασικοί όγκοι με τους οποίους «βγαίνει η χρονιά».

ΚΛΕΙΣΤΗ ΤΗΝ ΕΣΤΙΑΣΗ

ΒΡΗΚΕ ΤΟ ΠΡΩΙΜΟ ΠΡΟΪΟΝ

Τις πόρτες της εστίασης κλειστές βρήκε η πρώιμη συγκομιδή κρεμμυδιού, με αποτέλεσμα αρκετοί όγκοι να οδηγηθούν στην αποθήκευση, ενόψει της αποσυμφόρησης των καναλιών διάθεσης. Ωστόσο με την εστίαση ακόμα μουδιασμένη και την τουριστική περίοδο να αναμένεται, φαίνεται ότι η αγορά κινείται με προσεκτικά βήματα. Εν τω μεταξύ, πρέπει να σημειωθεί ότι αποθέματα από την περσινή παραγωγή σε Αυστρία και Ολλανδία, επιβάρυναν τις ισορροπίες στην ευρωπαϊκή αγορά, ενώ μάλιστα ως προς αυτό διαφέρει η φετινή από την περσινή εμπορική σεζόν, αφού κατά τα άλλα η συνθήκη της πανδημίας συνιστά κοινό παρονομαστή.



Γιάννης Μάντζαρης

ΠΛΗΡΩΣΕ Η ΑΓΟΡΑ ΤΗΝ PREMIUM ΝΤΟΜΑΤΑ

ΠΑΝΩ ΣΤΗ ΜΕΤΑΒΑΣΗ από τη θερμοκηπιακή προς την υπαίθρια παραγωγή, η αγορά της επιτραπέζιας ντομάτας «αποτραβιέται» την περίοδο αυτήν σε επίπεδα τιμών μεταξύ των 80 και των 90 λεπτών το κιλό. Έχοντας νωρίτερα, την άνοιξη, διαμορφώσει υψηλά γύρω από τα 1,20 ευρώ το κιλό για την πρώτη ποιότητα, η φετινή εμπορική περίοδος αφήνει ανάμεικτες σκέψεις στους παραγωγούς, ενόψει της προετοιμασίας για τη δεύτερη καλλιέργεια που ξεκινά στα μέσα Ιουλίου στην Τριφυλία για να διατεθεί η παραγωγή μέχρι τον Δεκέμβριο.

Βασική αιτία, ήταν οι επιπλοκές που προκάλεσε ο ιός της καστανής ρυτίδωσης, με αποτέλεσμα τόσο την απώλεια της παραγωγής,



Η πρώτη ποιότητα ντομάτας κατάφερε να καλύψει το χαμένο έδαφος από τα χαμηλά επίπεδα τιμών το χειμώνα παρά τη διόρθωση μετά το Πάσχα.

όσο και την εμπορική υποβάθμιση του προϊόντος. Νωρίτερα, το σοκ επί της ζήτησης λόγω της κλειστής εστίασης που υπαγόρευσε η συνθήκη της πανδημίας, λειτούργησε επιζήμια στην κρητική κυρίως παραγωγή.

Όλα τα παραπάνω ενδέχεται να ωθήσουν σε μια μετριοπαθή μείωση των εκτάσεων την επερχόμενη περίοδο. Σε κάθε περίπτωση, η πρώτη ποιότητα ντομάτας κατάφερε να καλύψει το χαμένο έδαφος από τα χαμηλά επίπεδα τιμών το χειμώνα, παρά τη διόρθωση που σημειώθηκε μετά το Πάσχα. Εν προκειμένω, στην Κρήτη η διόρθωση ήταν μεγαλύτερη, με αξιοσημείωτες ποσότητες, περίπου 15.000 τόνων, να έχουν καταλήξει σε χωματερές, όπως αναφέρουν σε σημειώματά τους παραγωγοί. **ΠΕΤΡΟΣ ΓΚΟΓΚΟΣ**

ΕΞΑΓΩΓΕΣ ΚΑΙ ΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΔΙΝΟΥΝ ΤΙΜΗ ΣΤΗ ΜΕΛΙΤΖΑΝΑ

ΠΑΡΑ ΤΗΝ ΑΝΟΔΙΚΗ τάση όλων των αγροτικών εφοδίων, η τιμή παραγωγού για την μελιτζάνα δεν κατάφερε ούτε και φέτος να ξεκολλήσει από τα 50 λεπτά το κιλό. «Οι ανοιξιάτικοι παγετοί φαίνεται να στρέσαν αρκετά τα φυτά, που όμως στην πορεία κατάφεραν να ανακάμψουν και να δώσουν καλές αποδόσεις. Το κρύο και οι βροχές οψίμπσαν αρκετά την παραγωγή και αυξήσαν τις ανάγκες σε φυτοπροστασία», αναφέρει ο παραγωγός Διογένης Παπαπετρίδης από τον Άγ. Γεώργιο Βέροιας. «Το καλό τονάζ είναι αυτό που μας «ξελασπώνει» στο τέλος, αλλά η κινητικότητα στην ελληνική αγορά είναι πολύ χαμηλή και η πανδημία δυσκόλεψε περισσότερο τα πράγματα. Με καλή συ-



Φάκελο με πλήρη τεκμηρίωση για να ζητήσει αναπλήρωση εισοδήματος των παραγωγών λωτού λόγω κορωνοϊού έχει ετοιμάσει η ΔΑΟΚ Πέλλας.

σκευασία και φορτηγά ψυγεία προτιμάμε να στέλνουμε τις περισσότερες ποσότητες στη Βουλγαρία και τη Ρουμανία ώστε να μην μείνει αδιάθετο το προϊόν», συμπληρώνει ο κ. Παπαπετρίδης. Με πιο ήπιες καιρικές συνθήκες και σε γενικές γραμμές αλώβητες από την πανδημία φαίνεται να είναι οι βιολογικές μελιτζάνες Κρήτης, με την τιμή παραγωγού να κυμαίνεται κατά μέσο όρο στα 90 λεπτά το κιλό, αυξημένη κατά 10-15% από πέρυσι. «Η χρονιά κυλάει χωρίς προβλήματα και η τιμή ικανοποιεί τους παραγωγούς. Από το τελικό προϊόν το 50% φεύγει για Αγγλία, Γερμανία και Αυστρία, ενώ το υπόλοιπο διοχετεύεται στην εγχώρια αγορά», δηλώνει ο Νεκτάριος Μαρνανάκης από την εταιρεία εμπορίας και τυποποίησης ASPERSA. **ΣΤ. ΠΡΟΒΕΛΕΓΓΙΟΥ**

ΣΤΑ ΜΙΣΑ ΣΤΡΕΜΜΑΤΑ ΤΟ ΦΡΕΣΚΟ ΦΑΣΟΛΑΚΙ

ΕΠΑΝΑΛΑΜΒΑΝΕΤΑΙ η απογοήτευση της περσινής χρονιάς στο πράσινο φασολάκι, αφού παρά τις καλές αποδόσεις στο χωράφι, οι παραγωγοί δεν πληρώθηκαν για τον κόπο τους. Με την τιμή παραγωγού να μην καταφέρνει να διατηρηθεί για ικανοποιητικά διαστήματα πάνω από το 1,00 ευρώ, οι παραγωγοί εγκαταλείπουν μαζικά την καλλιέργεια, με τον αντιπρόεδρο του Αγροτικού Συνεταιρισμού Καλαμάτας, Γιώργο Δούβα, να αναφέρει πως τα τελευταία χρόνια χάνονται περί το 50% της έκτασης ετησίως. «Και φέτος, το μπαρμπούνη καθιστό, άρχισε να συγκομίζεται τέλη Απριλίου, ξεκινώντας από το 1,5 ευρώ. Δεν πέρασαν παρά μερικές μέρες και η τιμή άρχισε να κα-



Σύμφωνα με τον αντιπρόεδρο του ΑΣ Καλαμάτας, Γιώργο Δούβα, τα τελευταία χρόνια χάνεται κάθε χρόνο το 50% της έκτασης στο πράσινο φασολάκι.

τρακυλά στο 1,00 ευρώ, ενώ τις τελευταίες δύο εβδομάδες, και με το σύνολο της συγκομιδής να έχει ολοκληρωθεί στις 10 Ιουνίου για την Πελοπόννησο, το προϊόν μένει στα αζήτητα», δηλώνει ο κ. Δούβας. Φαίνεται πως η πανδημία ήρθε να αποτελειώσει τον κλάδο που βρισκόταν ήδη σε δύσκολη θέση τα τελευταία χρόνια, με την αγορά να μην κινείται σχεδόν καθόλου και τους καλλιεργητές να προτιμούν στο τέλος να μην μαζέψουν, καθώς θα «μπουν και μέσα» με το κόστος συγκομιδής να είναι σταθερά στα 40-50 λεπτά σε όλες τις φυτείες. Παράλληλα, το υψηλό κόστος μεταφορικών, η ευαίσθητη φύση του προϊόντος και η μειωμένη ζήτηση δεν αφήνουν κανένα περιθώριο για εξαγωγές. **ΣΤ. ΠΡΟΒΕΛΕΓΓΙΟΥ**

ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΚΟΡΥΦΩΘΕΙ Η ΖΗΤΗΣΗ ΣΤΟ ΚΑΡΠΟΥΖΙ

ΑΡΚΕΤΕΣ ΑΝΑΠΟΔΙΞΕΙΣ συνέπεσαν με την έναρξη της συγκομιστικής και εμπορικής περιόδου θερμοκηπιακού καρπουζιού, με αποτέλεσμα οι τιμές να διαμορφώνουν χαμηλά επίπεδα, όσο παραγωγοί και αγορά εν γένει αναμένουν βελτίωση των καιρικών συνθηκών. Η τιμή παραγωγού στην Τριφυλία άγγιξε τιμές κάτω των 17 λεπτών, σε μια καλλιέργεια τα κόστη της οποίας κυμαίνονται μεταξύ των 100 και 1.150 ευρώ ανά στρέμμα. Οι αναγγελίες για εξαγωγή παραμένουν ιδιαίτερα περιορισμένες, τη στιγμή που η υποτονική εσωτερική κατανάλωση δεν μπορεί να καλύψει το κενό στη ζήτηση. Παράλληλα φέτος το κόστος μεταφοράς ενισχύθηκε αιφνιδιαστικά ενώ παραμένει υψηλό το κόστος



Οι αναγγελίες για εξαγωγή καρπουζιού παραμένουν περιορισμένες, τη στιγμή που η υποτονική εσωτερική ζήτηση δεν μπορεί να καλύψει το κενό.

συγκομιδής εξαιτίας των περιορισμένων ροών στους εργάτες γης. Όμως ούτε οι αποδόσεις μπόρεσαν κάπως να περιορίσουν το αρνητικό μομέντουμ, αφού είναι μειωμένες από 30 έως 40% λόγω δυσμενών καιρικών συνθηκών στην καρποφορία. Αξίζει να σημειωθεί ότι πέρυσι οι τιμές κυμάνθηκαν περίξ των 25 λεπτών, σε μια χρονιά που ήταν επίσης οριακή ως προς τους τζίρους των παραγωγών καρπουζιού. Το ξεκίνημα πάντως τον Μάιο επεφύλαξε τιμές στα 50 λεπτά, με την πτώση στην αγορά να είναι απότομη τις επόμενες εβδομάδες. Πλέον οι ελπίδες για μια ανάκαμψη τοποθετούνται στην ενίσχυση της κατανάλωσης, σε περίπτωση που οι θερμοκρασίες ευνοήσουν τη ζήτηση, κυρίως στο εξωτερικό. **ΠΕΤΡΟΣ ΓΚΟΓΚΟΣ**

ΜΕΓΑΛΟΣ ΚΕΡΔΙΣΜΕΝΟΣ ΤΟΥ ΘΕΡΜΟΚΗΠΙΟΥ ΤΟ ΑΓΓΟΥΡΙ

ΠΑΡΑ ΤΗΝ ΥΠΟΧΩΡΗΣΗ της τιμής από τα υψηλά των 60 λεπτών στα οποία έγιναν αρκετές πράξεις τον προηγούμενο μήνα, διατηρείται το εμπορικό ενδιαφέρον για το αγγούρι, το οποίο μάλιστα ήταν φέτος εντονότερο συγκριτικά με άλλες καλλιέργειες. Η απορρόφηση της παραγωγής διατηρεί καλή ροή όπως μεταφέρουν παραγωγοί στο Fresher, ενώ εμπόρευμα στην αγορά από τα θερμοκήπια αναμένεται ότι θα συνεχιστεί να διοχετεύεται μέχρι τα μέσα Ιουλίου. Η ζήτηση για εξαγωγή ήταν σημαντική ιδιαίτερα στην περίπτωση της Βουλγαρίας και της Ρουμανίας και μετά ακολούθησαν οι χώρες της Κεντρικής Ευρώπης, Ωστόσο προς τα τέλη του μήνα οι τιμές ξεκίνη-



Σε πολλές περιοχές ο κύριος όγκος του αγγουριού έχει συγκομιστεί και ξεκινάνε οι καλοκαιρινές φυτεύσεις οι οποίες είναι μικρότερης ποσότητας.

σαν να υποχωρούν και πλέον σταθεροποιούνται ανάμεσα στα 40 με 45 λεπτά το κιλό, καθώς στην πορεία περισσότερος όγκος παραγωγής άρχισε να καταφθάνει στην αγορά. Πάντως, ορισμένοι αποδίδουν αυτές τις εξασθενημένες εμπορικές επιδόσεις, τόσο στο αγγούρι, όσο και στην ντομάτα και άλλα λαχανικά, στο γεγονός ότι μέχρι στιγμής δεν έχει εκδηλωθεί κάποια κορύφωση στις τουριστικές ροές, με την εστίαση να μην έχει ακόμα αποκτήσει φόρα. Σε πολλές περιοχές ο κύριος όγκος έχει συγκομιστεί και ξεκινάνε οι καλοκαιρινές φυτεύσεις οι οποίες είναι μικρότερης ποσότητας. Στις διεθνείς αγορές, βασική ανταγωνίστρια χώρα είναι η Ισπανία, η οποία φέτος συγκόμισε 55.000 στρέμματα. **ΠΕΤΡΟΣ ΓΚΟΓΚΟΣ**

ΥΨΗΛΗ ΖΗΤΗΣΗ ΓΙΑ ΤΗ ΛΙΓΗ ΕΓΧΩΡΙΑ ΓΛΥΚΟΠΑΤΑΤΑ

ΤΗΝ ΠΡΟΣΟΧΗ παραγωγών και εμπορίου κερδίζει τα τελευταία χρόνια η καλλιέργεια γλυκοπατάτας, με τη ζήτηση να ενισχύεται σταθερά στην εγχώρια αγορά, όσο οι παραγωγικές δυνατότητες παραμένουν περιορισμένες. Η τιμή παραγωγού κυμαίνεται γύρω από τα 1,5 ευρώ το κιλό, με την παραγωγή να μην υπερβαίνει τους 2.000 τόνους, στην περιοχή της Τριφυλίας όπου καλλιεργούνται περίπου 700 στρέμματα θερμοκη-



Η όλο και αυξανόμενη εσωτερική ζήτηση για γλυκοπατάτα καλύπτεται κυρίως από εισαγόμενο προϊόν από Ιταλία, Γαλλία, Αμερική και Κίνα.

πίου. Οι αποδόσεις γλυκοπατάτας φτάνουν έως και 10 τόνους το στρέμμα στην υπαίθρια καλλιέργεια, ωστόσο τα εμπορεύσιμα μεγέθη κυμαίνονται από τα 200 έως τα 600 γραμμάρια και συνεπώς, περιορίζεται στο μισό, ήτοι έως 5 τόνους η μέση απόδοση. Σημειώνεται ότι η εσωτερική ζήτηση καλύπτεται ως επί το πλείστον από εισαγόμενο προϊόν από Ιταλία, Γαλλία, Αμερική και Κίνα. Στην Ελλάδα η συγκομιδή γίνεται το Σεπτέμβριο. Και οι παραγωγοί περιμένουν να στεγνώσει το έδαφος για να μαζέψουν τις γλυκοπατάτες μετά τα πρωτοβρόχια. Η ντόπια ποικιλία πάντως δεν έχει τόσο καλές αποδόσεις όσο η αμερικανική και αγγίζει τα 1,5 κιλά η ρίζα έναντι των 4 κιλών για τη δεύτερη ποικιλία. **ΠΕΤΡΟΣ ΓΚΟΓΚΟΣ**

τα επιώνυμα





Είκοσι φρούτα και λαχανικά

ΣΤΗΝ ΑΣΦΑΛΗ ΟΔΟ
ΤΗΣ ΕΠΩΝΥΜΙΑΣ

ΠΥΚΝΩΝΟΥΝ ΣΤΑ ΡΑΦΙΑ ΤΗΣ ΜΑΝΑΒΙΚΗΣ ΤΑ ΕΠΩΝΥΜΑ ΦΡΟΥΤΑ
ΚΑΙ ΛΑΧΑΝΙΚΑ, ΕΞΕΛΙΞΗ Η ΟΠΟΙΑ ΑΛΛΑΖΕΙ ΧΡΟΝΟ ΜΕ ΤΟ ΧΡΟΝΟ
ΤΟΝ ΤΡΟΠΟ ΠΡΟΣΕΓΓΙΣΗΣ ΣΤΑ ΘΕΜΑΤΑ ΤΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ,
ΦΕΡΝΟΝΤΑΣ ΟΛΟ ΚΑΙ ΠΙΟ ΚΟΝΤΑ ΤΟΥΣ ΚΡΙΚΟΥΣ
ΤΗΣ ΑΛΥΣΙΔΑΣ ΑΞΙΑΣ **ΤΟΥ ΠΕΤΡΟΥ ΓΚΟΓΚΟΥ**

Το Fresher επιχειρεί σήμερα μια πρώτη σταχυολόγηση σημάτων που κοσμούν τα ράφια της λιανικής, κερδίζουν σε αναγνωρισιμότητα, τόσο στην εγχώρια όσο και στη διεθνή αγορά και διεκδικούν με αξιώσεις την προτίμηση των καταναλωτών.

Αρχής γενομένης από τα πηλιορείτικα μήλα ΖΑΓΟΡΙΝ, τα οποία εμφανίζονται για πρώτη φορά στην αγορά με το συγκεκριμένο όνομα το 1986, ως σήμα κατατεθέν ενός συνεταιρισμού με ιστορία 105 χρόνων (σήμερα), η εγχώρια παραγωγή φρούτων και λαχανικών στρέφεται όλο και πιο αποφασιστικά στην επωνυμία, καθώς αποδεικνύεται η μόνη ασφαλής οδός για την ομογενοποίηση της παραγωγής, τη βελτίωση της ποιότητας και την κατάκτηση κα-

λύτερων τιμών για τον παραγωγό.

Τα στοιχεία μάλιστα δείχνουν ότι η ταυτότητα των συγκεκριμένων προϊόντων αποτελεί τις περισσότερες φορές το καλύτερο διαβατήριο και για τις εξαγωγές. Αντίθετα, η ανωνυμία έφερε νομοτελειακά εδώ και κάποια χρόνια την απώλεια αγορών για τα ελληνικά φρούτα και λαχανικά, περιορίζοντας τις εξαγωγικές προσπάθειες σε αγορές με μικρότερο οικονομικό ενδιαφέρον και φυσικά με προσφορές για χαμηλότερη τιμή στα αντίστοιχα αγροτικά προϊόντα της χώρας μας.

Το τελευταίο καταγεγραμμένο εγχείρημα στην οδό του branding έρχεται από τον Αγροτικό Συνεταιρισμό Τυρνάβου με τα επώνυμα νεκταρίνια «Τυρνάβινια», μεγάλο μέρος των οποίων διακινούσε μέχρι πρόσφατα το σχήμα του ΑΣΕΠΟΠ Βελβεντού.



ΓΕΥΣΗ ΑΠΟ ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΔΙΝΟΥΝ ΤΑ ΘΕΡΜΟΚΗΠΙΑ ΔΡΑΜΑΣ

Υδροπονία με χαμηλές εισροές και εκτεταμένη χρήση φυσικών εχθρών

Πιπεριές τύπου California (Bell peppers) κόκκινου, κίτρινου, πορτοκαλί και πράσινου χρώματος παράγουν τα Θερμοκήπια Δράμας ΑΕ, μια μονάδα 100 στρεμμάτων που λειτουργεί με τη μέθοδο της υδροπονίας. Η χρήση εισροών είναι η ελάχιστη ενώ γίνεται εκτεταμένη χρήση φυσικών εχθρών για την αντιμετώπιση των πιθανών εχθρών και ασθενειών. Πρόκειται για ποικιλίες δοκιμασμένες στο χρόνο, που έχουν τα καλύτερα χαρακτηριστικά σε γεύση και εμφάνιση και διατηρώντας αξεπέραστη την ποιότητα και τη διάρκεια ζωής του τελικού προϊόντος. Τα θερμοκήπια Δράμας ΑΕ, που ξεκίνησαν τη λειτουργία τους το 2006, βρίσκονται στο 3ο χλμ. ΕΟ Δράμας-Μικροχωρίου.

Παράγεται στον κάμπο της Ηλείας

ΤΟ ΠΙΟ ΓΕΥΣΤΙΚΟ ΚΑΡΠΟΥΖΙ ΑΠΟ ΤΟΝ ΑΓΡΟΤΗ ΤΗΣ ΧΡΟΝΙΑΣ 2019



Στον εύφορο κάμπο της Ηλείας τα αδέρφια Πασσά, Σμεταξύ των οποίων και ο Παναγιώτης Πασσάς, Αγρότης της Χρονιάς 2019, διατηρούν μία από τις μεγαλύτερες εκμεταλλεύσεις στοχεύοντας στην κατάκτηση της αγοράς. Με υποδομές, τεχνολογικό εξοπλισμό και επένδυση στη γη, η εταιρεία Β. & Π. Πασσάς ΟΕ αποτελεί μια παραγωγική και εμπορική εταιρεία, τα κύρια προϊόντα της οποίας είναι είναι το καρπούζι και η πατάτα, τα οποία διαχειρίζεται σε υπερσύγχρονες εγκαταστάσεις συσκευαστηρίου στην Αμαλιάδα, διαπιστευμένες με τα πρότυπα του ISO 22000:2005. Το βασικό προϊόν της επιχείρησης είναι το καρπούζι, η παραγωγή του οποίου φτάνει τα 5.500 τόνους και είναι σε βαθμό 100% καθετοποιημένη. Η εταιρεία καλλιεργεί και 200 στρέμματα πατάτας με παραγωγή 1.200 τόνους, ενώ από το 2015 έστησε τα δικά της θερμοκήπια, στα οποία καλλιεργούνται καρπούζια και μαρούλια. Στους στόχους της επιχείρησης είναι η αύξηση της γης και η κατασκευή περισσότερων θερμοκηπίων, με στόχο να αυξήσουν το μερίδιό στην εγχώρια και διεθνή αγορά.

Φρεσκάδα απ' τα περιβόλια του Βεζύρογλου

Φυλλώδη λαχανικά που παράγονται με τεχνικές ήπιες καλλιέργειας -και όλα τα πλεονεκτήματα γεύσης και ποιότητας που αυτή συνεπάγεται- διαθέτει στην αγορά η εταιρεία τροφίμων Α. Βεζύρογλου & Σία ΕΕ. Με έδρα την Αλεξάνδρεια Ημαθίας, όπου βρίσκεται και το ιδιόκτητο αγρόκτημα της οικογένειας Βεζύρογλου, η εταιρεία παράγει από το 2006 σε μία κάθετη μονάδα αποκλειστικά φρέσκα φυλλώδη λαχανικά - baby φύλλα με το brand «Απ' τα Περιβόλια του Βεζύρογλου». Ας σημειωθεί ότι η εταιρεία Βεζύρογλου έχει τη μεγαλύτερη σε όγκο παραγωγή φυλλωδών λαχανικών στη Β. Ελλάδα και παράλληλα αποτελεί τη μεγαλύτερη παραγωγική μονάδα baby φύλλων της χώρας. Η Α. Βεζύρογλου & Σία ΕΕ τρέφει σύστημα πλήρους ιχνηλασιμότητας των προϊόντων, από τον σπόρο έως το χωράφι κι από το συσκευαστήριο έως το ράφι.



03



Μόνο Alfa Fruits από το Αγρίνιο

Την ποιοτική υπεροχή του ακτινιδίου του ΑΣ Νεάπολης Αγρινίου, επιβεβαιώνει η νέα επένδυση των 15 εκατ. ευρώ που αναμένεται να αναβαθμίσει κατακόρυφα την ένταση και την ποιότητα της διαδικασίας διαχείρισης της παραγωγής του προϊόντος, που διεκδικεί πλέον τον τίτλο του leader στην καλλιέργεια σε επίπεδο Ευρώπης, και όχι μόνο στις πράσινες ποικιλίες του.

Ξεχωριστή γεύση και φρεσκάδα

ΣΥΣΚΕΥΑΖΟΝΤΑΙ ΣΤΟ ΧΩΡΑΦΙ ΤΑ ΠΟΠ ΡΟΔΑΚΙΝΑ ΝΑΟΥΣΑΣ, ΜΕ ΤΟ ΟΝΟΜΑ «ΝΑΟΥGUSTA»

Τα ΠΟΠ «Ροδάκινα Νάουσας» ξεχωρίζουν για το πλούσιο άρωμα, την ξεχωριστή γεύση και τη φρεσκάδα τους, αφού συσκευάζονται στο χωράφι. Αυτά τα χαρακτηριστικά είναι που αναγνωρίζουν οι καταναλωτές στην Ελλάδα και στις διεθνείς αγορές όπου κατέχουν δεσπόζουσα θέση. Ο Αγροτικός Συνεταιρισμός Νάουσας είναι μια οργάνωση που ελέγχει πλήρως την παραγωγή σε κάθε αγρόκτημα από τη φύτευση ως τη συγκομιδή και τη συσκευασία προϊόντων που διαχειρίζεται, τα οποία εκτός από τα ροδάκινα είναι μήλα, κεράσια, αχλάδια, δαμάσκηνα, κυδώνια, λωτοί και ακτινίδια. Σημειώνεται ότι το Ναougusta προέρχεται από την παλιά ονομασία της Νάουσας που είναι «Νέα Αυγουστά»



Η ντομάτα ανθίζει στο Ελαφονήσι

Πολύ καλή γεύση και άρωμα, άριστο χρώμα κατά την πλήρη ωρίμανση και μεγάλη διατηρησιμότητα χαρακτηρίζουν την ντομάτα του ΑΣ Κηπευτικών Θερμοκηπίου Ελαφονησίου - Χρυσосκαλίτισσας. Ο Συνεταιρισμός έχει ως βασικό προϊόν παραγωγής τη μεσόκαρπη ντομάτα, σε διάφορες ποικιλίες όπως Elrida, Belladonna, Dafni αλλά και κάποια ιδιαίτερα υβρίδια τύπου βελανίδι ενώ, ανάλογα και με τις απαιτήσεις της αγοράς, μπορεί κατά περίπτωση να παράγει και άλλα είδη κηπευτικών. Ιδρύθηκε το 2002 και σήμερα διαθέτει 21 μέλη, περίπου 200 στρέμματα καλλιεργούμενων στρεμμάτων και ιδιόκτητες υποδομές τόσο για την παραγωγή όσο και για τη μετέπειτα διαλογή και συσκευασία με τελευταίου τύπου μηχανολογικό εξοπλισμό και πιστοποιημένες κατά ISO 22000.

Με τη χάρη του βουνού και της θάλασσας το Μήλο ZAGORIN ΠΟΠ

Βαθύ κόκκινο χρώμα, μασουράτο σχήμα και λευκοκίτρινη, συνεκτική, χυμώδης, γλυκιά και αρωματική σάρκα αποτελούν τα βασικά χαρακτηριστικά του μήλου ZAGORIN με την Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης, που το καθιστά αναγνωρίσιμο στα μήκη και πλάτη της Γης όπου ταξιδεύει χαρίζοντας στο συνδυασμό του βουνού με τη θάλασσα μία από τις πιο αυθεντικές εκφράσεις της. Το εμπορικό σήμα Zagorin ανήκει στον ΑΣ Ζαγοράς, έναν από τους αρχαιότερους εγχώριους συνεταιρισμούς, αφού ιδρύθηκε το 1916 από 199 Ζαγοριανούς, ο οποίος σήμερα διαθέτει ένα υπερσύγχρονο ιδιόκτητο συγκρότημα ψυγείων - διαλογητριών ενώ πραγματοποιεί συνεχές επενδυτικό έργο.



07

Όλη την τέχνη στο ακτινίδιο βάζει η Ζεους

Μια ιδιαίτερη συνεργασία σε μορφή πολυμετοχικής ανώνυμης εταιρείας που λειτουργεί σαν οργάνωση παραγωγών αποτελεί η Ζεους Ακτινίδια ΑΕ, η οποία ιδρύθηκε το 1991 και σήμερα υπερβαίνει τα 350 μέλη. Η κυρίαρχη ποικιλία που διακινεί είναι η Hayward, ωστόσο προχωρώντας ένα βήμα παραπάνω ενισχύει την παρουσία της στις κιτρινόσαρκες ποικιλίες ακτινιδίων αξιοποιώντας τη μετοχική συμμετοχή της στη «New Kiwi Plant». Πρόκειται για ένα ελληνοϊταλικό σχήμα, που έχει επενδύσει στην έρευνα και θέλει να δρέψει τους καρπούς της, φτάνοντας ακόμη και να γίνει το τρίτο club στον κόσμο μετά τη Zespri και το Jim Gold. Μάλιστα όπως σημειώνει ο γενικός διευθυντής της Ζεους Ακτινίδια, Ζήσης Μανώσης, μετά από 15.000 διασταυρώσεις διαφόρων κλώνων, δρομολογήθηκε το πατεντάρισμα δύο νέων κίτρινων ποικιλιών και ήδη ξεκίνησαν και οι φυτεύσεις, ενώ η έρευνα για νέες ποικιλίες συνεχίζεται. Σημειώνεται ότι η Ζεους Ακτινίδια έχει επενδύσει και στο επιτραπέζιο σταφύλι, πρώτα με την ποικιλία Crimson και τώρα με την αμερικανική Jack Salute.



08



09

Θύμης Ευθυμιάδης,
διευθύνων σύμβουλος
της Hellenic Farming

Παιδί του Ομίλου Ευθυμιάδη

ΝΤΟΜΑΤΑ LUCIA'S FARM

Στο υπερσύγχρονο υαλόφρακτο θερμοκήπιο της Hellenic Farming, που βρίσκεται στην Αλεξάνδρεια Ημαθίας και αξιοποιεί και γεωθερμική ενέργεια, καλλιεργούνται οι ντομάτες και τα ντοματίνια Lucia's Farm. Η παραγωγή γίνεται με την υδροπονική μέθοδο, η οποία δίνει τη δυνατότητα να διακινούνται στην αγορά ντομάτες υψηλής διατροφικής αξίας όλον το χρόνο. Σύμφωνα με της εταιρεία, πρόκειται για ένα μοντέλο καλλιέργειας φιλικό προς το περιβάλλον, που ελαχιστοποιεί τη χρήση χημικών και καταναλώνει λιγότερο νερό. Σε ό,τι αφορά τις καλλιεργούμενες ποικιλίες, επιλέχθηκαν μετά από πολύχρονες δοκιμές, ενώ στα προϊόντα της Lucia's Farm σήμερα, εκτός από την ντομάτα σε τσαμπί, είναι μεταξύ άλλων η ντομάτα baby σε τσαμπί, τα ντοματίνια Fiesta και τα ντοματίνια Μινιόν. Ας σημειωθεί ότι η Lucia's Farm είναι το νεότερο παιδί του Ομίλου Ευθυμιάδη, που έχει κλείσει ήδη πάνω από 80 χρόνια συνεχούς παρουσίας και ανάπτυξης στον αγροδιατροφικό τομέα.

ΠΡΑΣΙΝΗ ΣΑΛΑΤΑ ΑΠΟ ΤΟΝ ΜΑΓΙΚΟ ΚΗΠΟ

Από τη θερμοκηπιακή μονάδα της IGC στη Βοιωτία

Με την υπερσύγχρονη τεχνολογία των μετακινούμενων καναλιών, που εγγυάται την ποιότητα και την θρεπτική αξία του τελικού προϊόντος αλλά και την προστασία των φυσικών πόρων, παράγονται στη θερμοκηπιακή μονάδα της International Green Crops στο Κάστρο Βοιωτίας τα φυλλώδη με το brand «Μαγικός Κήπος». Στην ελληνική αγορά η IGC συνεργάζεται με αλυσίδες όπως είναι τα My Market, η Lidl και η ΑΒ Βασιλόπουλος, ενώ διαθέτει τα προϊόντα της και στην Κεντρική Λαχαναγορά μέσω της Καραντινός.



10

Αποκλειστικά από την τοπική ποικιλία

Η ΦΥΣΗ ΕΝΤΥΣΕ ΤΟ ΣΚΟΡΔΟ ΒΥΣΣΑΣ

Καλλιεργείται στην περιοχή της Νέας Βύσσης Έβρου ήδη από το 1923 και από τότε μέχρι σήμερα αποτελεί μία από τις κύριες καλλιέργειες των κατοίκων. Η πρώτη ύλη του «σπόρου» προέρχεται αποκλειστικά από την τοπική ποικιλία με τους παραγωγούς κάθε χρόνο να διαλέγουν με υπομονή και επιμονή τον καλύτερο, με κριτήρια το μέγεθος, την ομοιομορφία και το βάρος. Ως αποτέλεσμα στο πέρασμα του χρόνου έχει δημιουργηθεί μια φυσική επιλογή και ένα τελικό ομοιογενές προϊόν με χαρακτηριστικό λευκό χρώμα με μοβ ιριδισμούς και έντονο χαρακτηριστικό άρωμα. Ο Αγροτικός Συνεταιρισμός Παραγωγής Επεξεργασίας Εμπορίας Σκόρδου Βύσσης, ο οποίος αξίζει να σημειωθεί ότι διακρίθηκε στα βραβεία Αγρότης της Χρονιάς 2015 της εφημερίδας Agrenda ως η Καλύτερη Συλλογική Προσπάθεια της Χρονιάς, ιδρύθηκε το 2009 με σκοπό την καλύτερη οργάνωση της καλλιέργειας αλλά και της εμπορίας του σκόρδου και σήμερα αριθμεί πάνω από 45 μέλη.



11

Από τον Βελβεντό Κοζάνης

ΡΟΔΑΚΙΝΟ ΜΕ ΟΝΟΜΑ ΚΑΙ ΣΗΜΑ

Συγκομίζονται στην καλύτερή τους στιγμή και συσκευάζονται στο κτήμα αμέσως μόλις κοπούν από το κλαρί τα ροδάκινα Βελβεντού Velvita, που αποτελούν έναν από τους πιο εκλεκτούς καρπούς με ωραία εμφάνιση και ευχάριστη γεύση και θεωρούνται από τα καλύτερα και πιο φημισμένα στην Ευρώπη.

Πρόκειται για το επώνυμο προϊόν του ΑΣΕΠΟΠ Βελβεντού, με κύριο προϊόν το ροδάκινο, ενός υγιούς συνεταιρισμού και ενός σημαντικού μοχλού οικονομικής ανάπτυξης για την περιοχή του Βελβεντού Κοζάνης, αλλά και για την ελληνική οικονομία. Ο Συνεταιρισμός αριθμεί



12

περίπου 400 παραγωγούς ενεργά μέλη που καλλιεργούν σήμερα περίπου 6.500 στρέμματα και τα προϊόντα του βρίσκονται σε όλη την Ελλάδα, ενώ πραγματοποιεί και σημαντικές εξαγωγές σε πολλές χώρες.



13

Ρόδι Wonderful και με σεβασμό στο περιβάλλον

Από το 2006 η Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Ξάνθης, η οποία ιδρύθηκε το 1926, καλλιεργεί συστηματικά την ποικιλία Wonderful, έναν τομέα δράσης για τον οποίο έχει πιστοποιηθεί για τη χρήση Συστήματος Ολοκληρωμένης Διαχείρισης βάσει των απαιτήσεων των προτύπων AGRO 2.1, AGRO 2.2. Το σύστημα αυτό διασφαλίζει την ιχνηλασιμότητα του προϊόντος, επιτυγχάνει ορθολογική διαχείριση εισροών, μειώνει τα κόστη παραγωγής και αυξάνει την επιπρόσθετη αξία των προϊόντων, ενώ ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις ποιότητας της αγοράς και προστατεύει τον παραγωγό, τον καταναλωτή και το περιβάλλον. Η παραγωγή των φρούτων στο πλαίσιο της Ένωσης γίνεται από την Ομάδα Παραγωγών Φρούτων που συστάθηκε το 2004 και, εκτός από τα ρόδια, παράγει ακτινίδια, ροδάκινα και νεκταρίνια. Από το Σεπτέμβριο του 2009 ολοκληρώθηκε η κατασκευή των εγκαταστάσεων της ΟΠ στο Ορφανό Ξάνθης, όπου στα σύγχρονα ψυγεία και διαλογητήρια συγκεντρώνεται η παραγωγή ενώ το πιστοποιημένο, σύμφωνα με τις απαιτήσεις του ISO 22000: 2005, συσκευαστήριο παρέχει τις προϋποθέσεις για δυναμική εμπορία οπωροκηπευτικών τόσο στην εγχώρια όσο και στη διεθνή αγορά.



Στον Τύρναβο στο τελάρο μπαίνει το καλύτερο αχλάδι

«Αναζητήσαμε πριν από 10 χρόνια ένα «Abrand name για να διαφοροποιήσουμε τα προϊόντα μας και κατοχυρώσαμε την εμπορική ονομασία Τυρναβίτικο αχλάδι που αφορά όλες τις ποικιλίες αχλαδιών που διακινούνται από το συνεταιρισμό μας» σημειώνει μεταξύ άλλων ο πρόεδρος του Tyranavos Fruit Coop, Βαγγέλης Χαλούλης. Πρόκειται για έναν από τους πιο δραστήριους συνεταιρισμούς, που από το 2001 που ιδρύθηκε διαχειρίζεται ελληνικά προϊόντα με σύνθημα «ό,τι μπαίνει στο τελάρο πρέπει να πληροί πολύ αυστηρά κριτήρια». Σημειώνεται ότι το 2007 μεταφέρθηκε σε υπερσύγχρονες ιδιόκτητες εγκαταστάσεις.



ΕΔΕΣΜΑ ΤΟ ΣΠΑΡΑΓΓΙ ΚΑΒΑΛΑΣ

Γνωστό από τα αρχαία χρόνια ως ένα πολύ εκλεκτό πιάτο

Παράγεται με την εφαρμογή της αυστηρότερης στον κόσμο σχετικής νομοθεσίας, που δεν είναι άλλη από την ευρωπαϊκή, ενώ τόσο η συσκευασία, όσο και η διάθεση του προϊόντος, γίνονται κάτω από συνθήκες που αποσκοπούν στην προστασία του περιβάλλοντος και στην οικονομία των διαθέσιμων πόρων. Ο λόγος για το δημοφιλές στις διεθνείς αγορές λευκό σπαράγγι της ΕΑΣ Καβάλας, ένα λαχανικό πλούσιο, μεταξύ άλλων, σε μεταλλικά στοιχεία και βιταμίνες Β και C, το οποίο ήταν γνωστό από τους αρχαίους χρόνους ως εκλεκτό έδεσμα. Ας σημειωθεί ότι η Ένωση Αγροτών Συνεταιρισμένων (ΕΑΣ) Καβάλας, η οποία λειτουργεί Εργοστάσιο Επεξεργασίας και Συντήρησης Σπαραγγιών στο Χαϊδευτό του Δήμου Νέστου, ιδρύθηκε το 1927 ως δευτεροβάθμια συνεταιριστική οργάνωση, και λειτουργεί πλέον ως πρωτοβάθμιος Αγροτικός Συνεταιρισμός, έχοντας ως μέλη της παραγωγούς των επαρχιών Καβάλας, Νέστου και Θάσου.

Σε εξέλιξη επένδυση 3 εκατ. ευρώ

ΠΙΟ ΦΙΛΟΔΟΞΟ ΑΠΟ ΠΟΤΕ ΤΟ ΚΕΡΑΣΙ ΡΑΧΗΣ ΠΙΕΡΙΑΣ

Μια καλλιέργεια απόλυτα ελεγχόμενη από τον Αγροτικό Συνεταιρισμό Ράχης Πιερίας «Αγ. Λουκάς» είναι το επώνυμο Κεράσι Ράχης Ολύμπου, το οποίο καθόλη τη διαδικασία της καλλιέργειας, της παραγωγής, της τυποποίησης και της εμπορίας διέπεται από την αρχή του σεβασμού προς τον παραγωγό, τον καταναλωτή και το περιβάλλον. Σύμφωνα με το πρόγραμμα μάλιστα του Συνεταιρισμού, ο οποίος σημειωτέον ιδρύθηκε επίσημα το 1991, υπάρχει όμως από το 1979 όταν φυτεύτηκαν οι πρώτες κερασιές και ολοκληρώθηκε η πρώτη φάση του αρδευτικού, με το οποίο έφτασε το νερό από τον Όλυμπο στη Ράχη, κάθε χρόνο γίνονται ανανεώσεις σε παλιές φυτεύσεις και μπαίνουν νέες ποικιλίες με ποιοτικά χαρακτηριστικά και με στόχο τη διεύρυνση της περιόδου συγκομιδής. Σήμερα στη Ράχη υπάρχει ένα κτήμα περίπου 2.500 στρεμμάτων με κερασιές και στόχος, σύμφωνα με τον πρόεδρό του Δημήτρη Ντούρο, είναι με την υλοποίηση του νέου επενδυτικού σχεδίου, ύψους 3 εκατ. ευρώ, να τοποθετηθεί με το κεράσι του στην κορυφή του ανταγωνισμού.



Δημήτρης Ντούρος, πρόεδρος ΑΣ Ράχης Ολύμπου.

ΟΛΛΑΝΔΙΚΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΣΤΗΝ ΝΤΟΜΑΤΑ ΔΡΑΜΑΣ

Δυναμικές επενδύσεις τρέχει η Wonderplant

Σε τρία -μετά και την πρόσφατη επένδυση των 30 εκατ. ευρώ- θερμοκήπια υψηλής τεχνολογίας στην Πετρούσα Δράμας, η εταιρεία Wonderplant παράγει επιτραπέζια ντομάτα beef, cluster και ντοματίνια με τη μέθοδο της υδροπονίας και σύμφωνα με τις αρχές της

ολοκληρωμένης διαχείρισης στη γεωργική παραγωγή. Στις υπερσύγχρονες εγκαταστάσεις της Wonderplant η μέση ανά ημέρα συσκευαστική δυναμικότητα είναι 64 τόνοι. Να σημειωθεί ότι η δυναμικότητα παραγωγής της εταιρείας, που ίδρυσαν οι Σπύρος Θεοδωρόπουλος (Chirita, Νίκας), Μιχάλης Αραμπατζής (Ελληνική Ζύμη), Σταύρος Νένδος (Select), Θέμης Μακρής και Αχιλλέας Φώλιας (Ιδρυτής της Goody's), θα ανέρχεται στους 16.000 τόνους ντομάτας το χρόνο μετά την ολοκλήρωση της νέας επένδυσης.



Στην υπερσύγχρονη μονάδα για μανιτάρια στο Κιλκίς

Στη μονάδα παραγωγής του Κιλκίς, παράγονται από την εταιρεία Μανιτάρια Κεχαγιά με έδρα τη Θεσσαλονίκη κάθε χρόνο 1.300 τόνοι μανιταριών πλευρώτους, που αντιστοιχούν σε κάτι παραπάνω από το 50% της ελληνικής παραγωγής. Η ενασχόληση της οικογένειας με το μανιτάρι ξεκίνησε το 1988 με τη δημιουργία μιας μικρής εμπορικής επιχείρησης εισαγωγής προϊόντων μανιταριών ενώ σήμερα λειτουργεί την υπερσύγχρονη μονάδα παραγωγής του Κιλκίς.



Ο τολμηρός Μάρκος Σαπουντζόγλου

ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙ ΑΠΟ ΤΟΝ ΑΓΡΟΤΗ ΤΗΣ ΧΡΟΝΙΑΣ

Αθηνα κουνουπιδιού και μπρόκολου φρεσκοκομμένα σε μικρές συσκευασίες με γνώμονα την αισθητική, την ασφάλεια και το περιβαλλοντικό αποτύπωμα αποτελούν την τελευταία προσθήκη στο προϊόντικό χαρτοφυλάκιο της ms farm. Πρόκειται για προϊόντα που αν και σχεδιάστηκαν για την εγχώρια αγορά προ τριετίας, γνωρίζουν ιδιαίτερη ζήτηση στις αγορές των Αραβικών Εμιράτων, της Ολλανδίας και της Ρουμανίας. Παραγωγός ο τολμηρός αγρότης Μάρκος Σαπουντζόγλου που υλοποιεί από το 2005 το όραμά του αναβάθμισης του πρωτογενή τομέα με την ms farm. Ο ίδιος είναι βραβευμένος Αγρότης της Χρονιάς από την Agrenda το 2015 και έχει συνδέσει το όνομά του με την καλλιέργεια σταυρανθών.



Σταθερή Πατάτα Νάξου ΠΓΕ

Εκτός τις επιδόσεις της στη διαχείριση του τοπικού γάλακτος, η ΕΑΣ Νάξου ασχολήθηκε ενεργά και με το άλλο σπουδαίο προϊόν της Νάξου, την πατάτα, δημιουργώντας με ίδια κεφάλαια ένα σύγχρονο πιστοποιημένο συσκευαστήριο, ενώ προ μερικών ετών προχώρησε και στην πιστοποίηση της Πατάτας Νάξου ως Προϊόντος Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης (ΠΓΕ) και σήμερα επιχειρεί μια ολοκληρωμένη προσέγγιση για την ανάδειξη και βελτίωση των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών της με τη χρήση σύγχρονων φαινοτυπικών, μοριακών και χημικών εργαλείων. Η «Πατάτα Νάξου» έχει αποκτήσει ξεχωριστή φήμη στην αγορά, ως ένα προϊόν με υψηλά ποιοτικές και σταθερές προδιαγραφές.

ΣΠΑΡΑΓΓΙ ΚΑΙ ΑΚΤΙΝΙΔΙΟ ΔΙΝΟΥΝ ΣΤΟ ΑΓΡΙΝΙΟ ΡΟΛΟ LEADER ΑΓΟΡΩΝ

ΜΕ ΝΕΕΣ ΕΠΕΝΔΥΣΕΙΣ 15 ΕΚΑΤ. ΕΥΡΩ ΚΑΙ ΣΤΡΟΦΗ ΣΕ ΠΟΙΟΤΙΚΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΚΤΙΝΙΔΙΑΣ
Ο ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΝΕΑΠΟΛΗΣ ΑΓΡΙΝΙΟΥ ΑΛΛΑΖΕΙ ΤΟΝ ΧΑΡΤΗ ΤΗΣ ΠΕΡΙΟΧΗΣ
ΤΟΥ ΠΕΤΡΟΥ ΓΚΟΓΚΟΥ



Ο Συνεταιρισμός εξάγει πλέον των 1.000 τόνων σπαραγγιού στις μεγαλύτερες ευρωπαϊκές αγορές. Είναι ο κύριος βραχίονας εξαγωγής της εγχώριας παραγωγής.



alfa

greek
fruits

Πράσινα ή λευκά, συμβατικής ή βιολογικής καλλιέργειας σπαράγγια, το Αγρίνιο κρατάει τα κλειδιά για τις σημαντικότερες αγορές. Αντίστοιχο ρόλο οι συνεταιριστές της Νεάπολης διεκδικούν και για το ακτινίδιο



Αριστοκρατικά σπαράγγια την άνοιξη, «θαυματουργά» ακτινίδια το φθινόπωρο και στο ενδιάμεσο καλά μελετημένες καλλιεργητικές φροντίδες και υλοποίηση στοχευμένων επενδύσεων γεμίζουν την ατζέντα των δραστήριων παραγωγών της Νεάπολης Αγρινίου. Εργαζόμενοι ακούραστα από το 1998, οπότε και ένωσαν τις δυνάμεις τους σε συνεταιριστικό σχήμα, οι αγρότες της Νεάπολης έχουν καταφέρει πλέον να συντονίζουν τις παραγωγικές δυνάμεις της χώρας στον κλάδο του σπαραγγιού εξάγοντας πλέον των 1.000 τόνων λευκών, πράσινων, βιολογικών και συμβατικών σπαραγγιών ετησίως. Το προσεχές φθινόπωρο, όταν οι καρποί στις ακτινιδιές του Αγρινίου θα είναι πλέον ώριμοι και έτοιμοι για συγκομιδή, σηματοδοτείται και η αρχή μιας νέας αναπτυξιακής περιόδου για τον Συνεταιρισμό Νεάπολης, που διεκδικεί πλέον τον τίτλο του leader στην καλλιέργεια σε επίπεδο Ευρώπης. Τότε αναμένεται η παράδοση του πρώτου τμήματος μιας επένδυσης 15 εκατ. ευρώ που θα αναβαθμίσει κατακόρυφα την ένταση και την ποιότητα της διαδικασίας διαχείρισης της παραγωγής στο νέο συσκευαστήριο. Μάλιστα αυτό δεν γίνεται με τις εδραιωμένες πλέον ποικιλίες πράσινου ακτινιδίου, αλλά με κίτρινες και κόκκινες ποικιλίες που χαίρουν διπλάσιας ή και τριπλάσιας τιμής στις αγορές δεδομένης της σπανιότητάς τους αλλά και της ποιοτικής τους υπεροχής. Οι προετοιμασίες για τη δυναμική ανασύσταση της φυτικής παραγωγής του Αγρινίου έχουν αδιαμφισβήτητο πυρήνα τον ΑΣ Νεάπολης και τα 70 μέλη του. Για τα ακτινίδια του Συνεταιρισμού αλλά και τα σπαράγγια που βγαίνουν στην αγορά υπό την ετικέτα alfa-fruits, μιλάει στο Fresher ο Γιάννης Κουτσουπιός. Ο 30χρονος επικεφαλής των συνεταιριστών της Νεάπολης είναι και ο ιθύνων νους αυτού του εκσυγχρονιστικού άλματος και της φιλοδοξίας για «ηγεμονία» του ελληνικού ακτινιδίου και σπαραγγιού στις αγορές της Δύσης.

Μια νέα τάση της αγοράς που ταιριάζει γάντι στο Αγρίνιο

«Πατάμε πάνω σε μια νέα τάση της αγοράς, η οποία τυχαίνει να ταιριάζει γάντι στις κλιματικές συνθήκες του Αγρινίου» λέει ο Γιάννης Κουτσουπιός, αναφερόμενος στις προσπάθειες που γίνονται να εδραιωθεί η καλλιέργεια του κόκκινου ακτινιδίου στην ιδιαίτερη πατρίδα του. Αυτό γιατί τα δέντρα που φέρουν τους πολύτιμους κόκκινους καρπούς χρειάζονται λιγότερες ώρες λήθαργου συγκριτικά με τις πράσινες ποικιλίες. Οι επενδύσεις σε μηχανήματα, εγκαταστάσεις, έ-

ρευνα και προώθηση του ακτινιδίου που υλοποιούνται τα τελευταία δύο χρόνια στην περιοχή, δεν αφήνουν καμία αμφιβολία ότι η χώρα και ιδίως η Δυτική Ελλάδα γίνονται το κέντρο της καλλιέργειας στην Ευρώπη. Ο διπλασιασμός των εξαγωγών από τους 5.000 τόνους που ήταν πέρυσι στους 10.000 για φέτος, είναι μόνο ένας από τους πολλαπλούς στόχους που έχει θέσει ο Συνεταιρισμός. «Μέσα στην επόμενη πενταετία θέλουμε να εξάγουμε 10.000 τόνους πράσινου ακτινιδίου και 15.000 τόνους κόκκινου και κίτρινου» λέει ο κ. Κουτσουπιός, ο οποίος με σπουδές στα Οικονομικά και την Γεωργία Ακριβείας δραστηριοποιείται εδώ και τέσσερα χρόνια στην αγροτική παραγωγή καλλιεργώντας 500 στρέμματα ακτινιδιών.

Το μοναδικό στην Ελλάδα

Φυσικά μια τέτοια ενίσχυση της παραγωγικής δυναμικής συνεπάγεται και αυξημένους τζίρους για τον Συνεταιρισμό, που έκλεισε την προηγούμενη χρονιά με κύκλο εργασιών 12,6 εκατ. ευρώ και «κυνηγάει» τα 18 εκατ. για τη νέα περίοδο, με το πλάνο για το 2025 να προϋποθέτει τζίρο 30 εκατ. . Ο σκελετός αυτής της δυναμικής ανάπτυξης γίνεται και το νέο συσκευαστήριο στο Αγρίνιο που θα αντικαταστήσει εκείνο της Γουριάς που εδώ και 10 χρόνια λειτουργούσε ως βάση. «Η επένδυση των 15 εκατ. ευρώ γίνεται σε δύο φάσεις. Η πρώτη, 8 εκατ. ευρώ, θα παραδοθεί το φθινόπωρο και περιλαμβάνει μεταξύ άλλων μια υπερσύγχρονη μηχανή διαλογής αξίας 4 εκατ. ευρώ που αυτοματοποιεί πλήρως τις διαδικασίες μετά τη συγκομιδή και μέχρι την αποθήκευση και εξαγωγή» αποκαλύπτει ο κ. Κουτσουπιός.

Πρόκειται για ένα μηχανήμα που αξιολογεί και ταξινομεί τα φρούτα τόσο με βάση τα εξωτερικά χαρακτηριστικά, αν είναι δηλαδή χτυπημένα τα ακτινίδια, μαλακά ή σκληρά, όσο και με βάση τα brix και την ξηρά ουσία. «Έτσι ξέρουμε αν το προϊόν πάει για μακρά αποθήκευση ή πρέπει να βγει άμεσα στην αγορά, οπότε κάνουμε καλύτερη διαχείριση» λέει ο συνομιλητής μας. «Δεν υπάρχει αντίστοιχο μηχανήμα στην Ελλάδα, αλλά και στην Ευρώπη ζήτημα είναι να λειτουργούν ακόμα δύο ή τρία. Το νέο συσκευαστήριο λειτουργεί με ελάχιστο εργατικό δυναμικό. Από εκεί που χρειάζονταν 100 άτομα για 25 τόνους τη μέρα, τώρα 16 άτομα ετοιμάζουν 30 τόνους την ώρα» αναφέρει ο Γιάννης Κουτσουπιός. Το μηχανήμα διαλογής χειρίζεται 20.000 τόνους ετησίως και στο τέλος της γραμμής του, τα ακτινίδια των μελών του Συνεταιρισμού είναι έτοιμα να αναχωρήσουν για τα ράφια των ΗΠΑ, του Καναδά και της Δυτ. Ευρώπης.



Τη δραστηριότητά του στη Wonderplant διατήρησε ο Σπύρος Θεοδωρόπουλος μετά την πώληση της Chipita.



Η δυνατότητα διαλογής ντομάτας beef ανέρχεται στους 13 τόνους/ώρα, τα ντοματίνια στους 3 τόνους και η συσκευασία ντομάτας cluster στους 20 τόνους.

ΣΤΟΥΣ 16.000 ΤΟΝΟΥΣ ΜΕ ΤΗ ΝΕΑ ΕΠΕΝΔΥΣΗ

Προσθήκη επιπλέον 70 στρεμμάτων θερμοκηπιακών εγκαταστάσεων στην Πετρούσα Δράμας περιλαμβάνει η επένδυση των 30 εκατ. ευρώ που πραγματοποιεί η εταιρεία παραγωγής υδροπονικής ντομάτας Wonderplant, ανεβάζοντας την απόδοση στους 16.000 τόνους. Πρόκειται για το τρίτο θερμοκήπιο πέρα από τα ήδη υπάρχοντα που διαθέτει η εταιρεία σε ιδιόκτητες εγκαταστάσεις. Το πρώτο εξ αυτών έχει επιφάνεια 121.000 τ.μ., το δεύ-

τερο, 43.600 τ.μ. και το τρίτο 71.748 τ.μ. που αποτελεί την τρέχουσα επένδυση. Παράλληλα θα δημιουργηθεί νέα γεώτρηση, καθώς και μονάδα επεξεργασίας υγρών αποβλήτων αλλά και νέος σταθμός συμπαραγωγής ηλεκτρισμού και θερμότητας. Η εταιρεία έχει εκτιμήσει ότι μετά την επέκταση και την κατασκευή και λειτουργία του νέου θερμοκηπίου θα απαιτούνται 784.000 κυβικά μέτρα νερού ετησίως. Μέρος των προαναφερόμενων υδατικών αναγκών θα καλύπτο-

νται από τις τέσσερις υφιστάμενες γεωτρήσεις καθώς και από τη νέα γεώτρηση στο πλαίσιο υλοποίησης της τρέχουσας επένδυσης. Για την εξυπηρέτηση των τριών θερμοκηπίων υπάρχουν αντίστοιχες κτιριακές εγκαταστάσεις, ενώ εκτός από τις τρεις που ήδη υφίστανται θα δημιουργηθεί και μία τέταρτη για τις ανάγκες του νέου θερμοκηπίου. Στα τρία κτίρια εξ αυτών που προαναφέραμε γίνεται η διαλογή και η συσκευασία σε beef, τσαμπί και ντοματίνια. Επίσης οι ε-



Από τη Ξάνθη μέχρι τη Μεγαλόπολη

ΠΟΛΟΣ ΕΛΞΗΣ ΚΕΦΑΛΑΙΩΝ Η ΥΔΡΟΠΟΝΙΑ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

Ευρύ πεδίο επενδύσεων παρουσιάζει το τελευταίο χρονικό διάστημα ο τομέας της υδροπονίας στην Ελλάδα, γεγονός που προσελκύει τόσο ξένες επενδύσεις όσο και από ισχυρά εγχώρια επιχειρηματικά σχήματα, όπως οι περιπτώσεις της Wonderplant στην Δράμα και του ομίλου ENTEKA με δραστηριότητα στις ΑΠΕ που επένδυσε στον «Μαγικό Κήπο» στη Βοιωτία.

■ Χαρακτηριστικό είναι το παράδειγμα του ελληνοαμερικανικού fund Aurarius Investment Group, με έδρα την Ουάσινγκτον, που προγραμματίζει μεγάλη επένδυση για την εγκατάσταση 150 στρμ. θερμοκηπίου στη χώρα μας.

■ Την ίδια ώρα ο Όμιλος Πλαστικά Θράκης, που συνεπένδυσε με τη χαλυβουργία Έλαστρον, στην εταιρεία θερμοκήπια Θράκης, πρόσφατα ολοκλήρωσε επενδυτικό πλάνο για την επέκταση της υπάρχουσας μονάδας υδροπονικής καλλιέργειας κηπευτικών, με συνολικό προϋπολογισμό 12,2 εκατ. ευρώ, μέσω υπαγωγής στο Ν. 3908 του 2011. Διατηρεί δύο θερμοκήπια, ένα στην Αττική στην περιοχή του Κορωπίου και ένα στη Θράκη, στο Νέο Εράσμιο Ξάνθης, με συνολική επιφάνεια που ανέρχεται στα 196 στρμ..

■ Από το κάδρο της υδροπονίας δεν λείπουν κινήσεις όπως αυτή με τη συμμετοχή του άλλοτε επικεφαλής της Αγροτικής Τράπεζας, Δημήτρη Μηλιάκου. Η επένδυση θα υλοποιηθεί από το fund ελληνοαμερικανικών συμφερόντων Waterfall Capital Investors, μέσω της εταιρείας Bellamia, στο τιμόνι της οποίας βρίσκεται ο Δημήτρης Μηλιάκος. Η

επένδυση εκτιμάται ότι θα ανέλθει στα 30 εκατ. ευρώ με αντικείμενο τη δημιουργία δύο θερμοκηπίων στη θέση Κοκκινόγεια του δήμου Λαμιέων και στην Κοινότητα Αυλακίου του Δήμου Στυλίδας.

■ Στην υδροπονία δραστηριοποιείται και η εταιρεία Αγάν του εφοπλιστή Αριστείδη Ευσταθίου, η οποία καλλιεργεί 20 στρμ. βελανίδι και 20 στρμ. ντομάτας σε τσαμπί. Ο επικεφαλής της εταιρείας Efshipping η οποία διαθέτει στόλο φορτηγών πλοίων ξηρού φορτίου έχει δημιουργήσει τις εγκαταστάσεις της στην θέση Καμίνια της Μεσσηνίας.

■ Σε ό,τι αφορά την περίπτωση της Agritex που υπάγεται στον Όμιλο Ραιδεστός της οικογένειας Ευθυμιάδη, είχε σχεδιάσει την κατασκευή θερμοκηπίου με συνολική στεγασμένη επιφάνεια 100 στρμ. για την παραγωγή υδροπονικής ντομάτας τύπου beef και

cluster στη Νέα Κεσσάνη της Ξάνθης. Εμπόδιο στην επένδυση προϋπολογισμού περί τα 17 εκατ. ευρώ στάθηκε ο Καν. 702 του 2014 που προβλέπει ότι το ανώτατο ποσό ενίσχυσης για επενδύσεις του πρωτογενούς τομέα, είναι τα 500.000 ευρώ ανά ΑΦΜ και ανά έργο.

■ Τέλος, σε εμβρυικό στάδιο βρίσκεται η προοπτική επένδυσης ύψους 100 εκατ. στη Μεγαλόπολη, κάτι που είχε αναφέρει πρόσφατα ο περιφερειάρχης Πελοποννήσου, Παναγιώτης Νίκας. Το εν λόγω πρότζεκτ θα αφορά στη δημιουργία 500 στρμ. για την υδροπονική καλλιέργεια ντομάτας με τη συμμετοχή Ισραηλινών επενδυτών. **Γ. ΛΑΜΠΙΡΗΣ**



ΥΔΡΟΠΟΝΙΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ



γκαταστάσεις περιλαμβάνουν γραμμή παραγωγής για beef ντομάτα, κτίριο με αυτοματοποιημένη γραμμή παραγωγής για ντομάτα cluster, ενώ στο νέο κτίριο θα υφίσταται γραμμή παραγωγής για ντοματίνια – plum. Να σημειωθεί ότι η δυναμικότητα παραγωγής της εταιρείας, που ίδρυσαν οι Σπύρος Θεοδωρόπουλος (Chirita, Νίκας), Μιχάλης Αραμπατζής (Ελληνική Ζύμη), Σταύρος Νένδος (Select), Θέμης Μακρής και Αχιλλέας Φώλιας (Ιδρυτής της Goody's), θα ανέρχεται στους 16.000 τόνους ντομάτας το χρόνο. Κύριο εμπορικό κανάλι διάθεσης των προϊόντων της είναι τα ελληνικά σούπερ μάρκετ, ενώ μικρότερες ποσότητες διατίθενται και σε εστίαση και ξενοδοχεία. Οι πρώτες ποσότητες ντομάτας αναμένεται να κυκλοφορήσουν στην αγορά από το νέο θερμοκήπιο το καλοκαίρι του 2022 και η ολοκλήρωση του επενδυτικού σχεδιασμού είναι προγραμματισμένη για το τέλος του 2021. **Γ. ΛΑΜΠΙΡΗΣ**



Γιώργος Καρακόλης,
πρόεδρος της Agris



Νέα επένδυση από την Agris στο Κλειδί Ημαθίας

ΜΟΝΑΔΑ ΣΠΟΡΟΦΥΤΩΝ ΓΙΑ ΥΔΡΟΠΟΝΙΑ

Στην υλοποίηση επένδυσης για παραγωγή σποροφύτων υδροπονικής καλλιέργειας σε πλήρως ελεγχόμενες συνθήκες προχώρησε πρόσφατα η Agris. Η συγκεκριμένη κίνηση υλοποιήθηκε με τη δημιουργία νέων θερμοκηπιακών εγκαταστάσεων στην περιοχή Κλειδί Ημαθίας, όπου βρίσκονται οι κεντρικές εγκαταστάσεις της εταιρείας. Σύμφωνα με την εταιρεία, η συγκεκριμένη επένδυση υλοποιήθηκε με στόχο να εξυπηρετήσει την αναδυόμενη αγορά που εντοπίζεται στον τομέα της υδροπονικής καλλιέργειας στην Ελλάδα.

Με τη μέθοδο Ebb & Flood

Στη νέα μονάδα παραγωγής σποροφύτων η διαδικασία της καλλιέργειας υλοποιείται με τη χρήση δεξαμενών από τσιμέντο πάνω στο έδαφος με τη μέθοδο Ebb & Flood. Η λίπανση και η άρδευση πραγματοποιούνται καθώς πλημμυρίζουν αυτόματα οι δεξαμενές με θρεπτικό διάλυμα, το οποίο παραμένει για συγκεκριμένο χρονικό διάστημα και στη συνέχεια αδειάζει η δεξαμενή. Στόχος μέσα από τη χρήση της συγκεκριμένης μεθόδου είναι να διασφαλιστεί ότι όλα τα

φυτά λαμβάνουν στον ίδιο βαθμό την υγρασία που χρειάζονται καθώς και το ίδιο ποσοστό ηλεκτρικής αγωγιμότητας και PH για να έχουν ομοιόμορφη ανάπτυξη.

Πρόκειται για μία εγκατάσταση, η οποία σύμφωνα



να με τα στελέχη της Agris έχει μειωμένο περιβαλλοντικό αποτύπωμα, ενώ η λειτουργία της βασίζεται στην επανάχρηση του νερού.

Με στόχο τον έλεγχο της θερμοκρασίας στις ρίζες των φυτών η θέρμανση γίνεται αφενός με τη χρήση ενδοδαπέδιας θέρμανσης. Αφετέρου χρησιμοποιείται και αναρτώμενη θέρμαν-

ση που συμβαδίζει με την ανάπτυξη των φυτών καθ' ύψος. Για τον φωτισμό έχει γίνει εγκατάσταση συμπληρωματικού εξοπλισμού, ενισχύοντας τον φυσικό φωτισμό όταν η ένταση της ηλιακής ακτινοβολίας βρίσκεται κάτω από ένα συγκεκριμένο επίπεδο κυρίως κατά τη χειμερινή περίοδο.

Επέκταση και στην Αλβανία

Η Agris εκτός από την ελληνική αγορά όπου βρίσκεται η έδρα της μητρικής, δραστηριοποιείται και στα Βαλκάνια με τις Agris Bulgaria στη Βουλγαρία, Agris Seeds στη Ρουμανία, ενώ έκανε ένα ακόμα βήμα επέκτασης των δραστηριοτήτων της στην Αλβανία με την ίδρυση της Agris Albania. Εκεί ανέλαβε και την αντιπροσώπευση της πολυεθνικής HM-Clause στον τομέα των σπόρων, με την οποία ήδη συνεργάζεται ήδη από την δεκαετία του 1980, έχοντας κάνει την αρχή από την Ελλάδα. Η είσοδος στην Αλβανία για την Agris πραγματοποιήθηκε μετά από ζήτηση που υπήρχε για εμβολιασμένα φυτά καρπουζιού, ενώ το αμέσως επόμενο προϊόν σε ζήτηση είναι η ντομάτα. **Γ. ΛΑΜΠΙΡΗΣ**

Επενδύει και στο μύρτιλλο

ΜΕ ΑΝΑΠΤΥΞΗ 30% ΤΡΕΧΕΙ Η ΥΑΚΑ

Πλήρη για να «σπάσει» το φράγμα των 2.000 τόνων, όσον αφορά τους όγκους παραγωγής που θα επεξεργαστεί φέτος, βάζει η εταιρεία Yaka, η οποία εξελίσσεται σε μια από τις πιο σύγχρονες μονάδες τυποποίησης και εμπορίας κερασιών, με αμιγώς εξαγωγικό προσανατολισμό και με συνεργασίες, πλέον, σε όλα τα μεγάλα παραγωγικά κέντρα της χώρας. Αν και μετρά μόλις λίγα χρόνια από την ίδρυσή της, το 2017, στο χωριό Δήμη, έξω από την Κομοτηνή, η επιχείρηση έχει αναπτύξει δυναμική και, χρόνο με το χρόνο, παίζει όλο και πιο ενεργό ρόλο στον κλάδο, επενδύοντας σε τεχνολογίες και πιστοποιημένες διαδικασίες, που τις επιτρέπουν να διασφαλίζει μια σταθερά υψηλή ποιότητα στο προϊόν που διακινεί. Το πετυχημένο μοντέλο με τα κεράσια, μάλιστα, ετοιμάζεται να το εφαρμόσει και με τα μύρτιλα, βάζοντας τον «πύξνο» ψηλά εξαρχής, καθώς σε 3-4 χρόνια θέλει να γίνει ο μεγαλύτερος εξαγωγέας του συγκεκριμένου super food, πανελλαδικά.

Συνεργασία με πάνω από 300 παραγωγούς

«Την εμπορική σεζόν του 2020 κάναμε ένα μεγάλο άλμα στον κύκλο εργασιών μας, αυξάνοντας κατά περίπου 60% τον όγκο κερασιών που διαχειριστήκαμε, ενώ φέτος τρέχουμε ήδη με μια άνοδο της τάξης του 30% και όλα δείχνουν πως θα ξεπεράσουμε τους 2.000 τόνους», τονίζει στο Fresher

ο ιδιοκτήτης της μονάδας, Λεβέντ Αχμέτ Σαδίκ. Για την προμήθεια της πρώτης ύλης η «Yaka» συνεργάζεται με πολλούς παραγωγούς από τη Ροδόπη, οι οποίοι διατηρούν φυτείες κερασιών στην περιοχή «Γιακά», που έχει παράδοση στην κερασοκαλλιέργεια αλλά, πλέον, έχει επεκταθεί και σε άλλα γεωγραφικά διαμερίσματα της χώρας. «Είμαστε όπου υπάρχει κεράσι, με δικούς μας ανθρώπους και στέκια. Εξάριση αποτελούν μόνο κάποιες περιοχές χαμηλά στη Στερεά Ελλάδα και αυτό διότι είναι μακριά από τις εγκαταστάσεις μας, οπότε ανεβαίνει πολύ το κόστος από τα μεταφορικά», εξηγεί ο κ. Σαδίκ. Οι συνεργαζόμενοι παραγωγοί ξεπερνούν τους 300, από τους οποίους οι 262 είναι πιστοποιημένοι με τα συστήματα πιστοποίησης της «Yaka».

Μοιάζει με χειρουργείο...

Το διαλογητήριο της μονάδας, όπως μας αναφέρει ο συνομιλητής μας, είναι εφοδιασμένο με έναν υπερσύγχρονο ηλεκτρονικό καλιμπραδόρο, που ήδη αναβαθμίζεται ενώ σύγχρονης τεχνολογίας είναι και η συσκευαστική γραμμή στην οποία τα κεράσια «πακετάρονται» σε 8 διαφορετικές συσκευασίες, που ξεκινούν από τα 125 γραμμάρια και φτάνουν μέχρι και τα 6 κιλά. Υπάρχει επίσης μια μηχανή που συσκευάζει με συνθήκες ελεγχόμενης ατμόσφαιρας, γεγονός που επιτρέπει να διατηρείται το περιεχόμενο της έως και τρεις εβδομάδες, χωρίς ποιοτική αλλοίωση. **Α. ΛΙΑΜΗΣ**



Η Yaka είναι αμιγώς εξαγωγικά προσανατολισμένη επιχείρηση, η οποία εξάγει τα προϊόντα της σε απαιτητικές αγορές της Ευρώπης, αλλά και στο Ντουμπάι, τη Σιγκαπούρη, τη Μαλαισία και το Χονγκ Κονγκ.





Το νέο brand του Tirnavos Fruit Coop

ΤΟ ΑΥΘΕΝΤΙΚΟ ΕΧΕΙ ΟΝΟΜΑ ΚΑΙ ΣΤΟ ΝΕΚΤΑΡΙΝΙ ΕΙΝΑΙ ΤΥΡΝΑΒΙΝΙ

Με τη φειτηνή παραγωγή να χωρά μόλις σε 150.000 τελάρα, το νέο επώνυμο νεκταρίνι από τον Τύρναβο, που αυτές τις μέρες μέτρησε για πρώτη φορά τις αντιδράσεις της αγοράς, προβλέπεται ότι θα γίνει ανάρπαστο. «Τυρναβίνοι» βάφτισαν το νέο brand οι άνθρωποι του συνεταιρισμού Tirnavos Fruit Coop, που ήδη έχουν συγκεντρώσει εκτόπισμα στην αγορά δείχνοντας ότι το επώνυμο φρούτο βρίσκεται υψηλά στην ατζέντα τους, όταν προ δεκαετίας έβαλαν μπρος με τα «τυρναβίτικα αχλάδια». Έπειτα από μια προετοιμασία πέντε ετών, φέτος το πλήρωμα του χρόνου ήρθε ώστε τα γαλιστερά και εύγευστα νεκταρίνια της περιοχής να διεκδικήσουν αναγνώριση και καλύτερες τιμές για τους παραγωγούς. «Καλλιεργούμε πολλά χρόνια και συλλέγοντας τεχνογνωσία και εμπειρία επί της καλλιέργειας ξεκινήσαμε να φτιάξουμε ένα brand για τα νεκταρίνια μας. Στο Συνεταιρισμό έχουμε 12 παραγωγούς που αγαπάνε την καλλιέργεια αυτή οπότε βασιστήκαμε με αυτούς. Βρήκαμε νέες ποικιλίες, εξειδικευμένες ώστε να ταιριάζουν στο μικροκλίμα της περιοχής, που δίνουν υψηλά brix. Προχωρήσαμε σε νέες φυτεύσεις και αναπτύξαμε την ετικέτα» αναφέρει στο Fresher ο πρόεδρος του Tirnavos Fruit Coop, Βαγγέλης Χαλούλης. Αυτοί οι 12 παραγωγοί καλλιεργούν με ολοκληρωμένη διαχείριση 250 στρμ. με νεκταρίνια,

ωστόσο έχουν μπει στο μεταξύ νέα κτήματα στην παραγωγή και έτσι οι 450 τόνοι που θα συγκομιστούν φέτος, προορίζονται να υπερδιπλασιαστούν κοντά στα 1 εκατ. κιλά τα επόμενα χρόνια. Ήδη άλλωστε η παραγωγή αναμενόταν να αποδώσει περισσότερους καρπούς, ωστόσο οι παγετοί χάλασαν το σχέδιο. Τα πρώτα τελάρα με τα premium νεκταρίνια έφτασαν τις προηγούμενες ημέρες στα ράφια του Σκλαβενίτη αλλά και στη Λαχαναγορά, με τις πρώτες εντυπώσεις να είναι θετικές, όπως μεταφέρει ο κ. Χαλούλης. «Είναι νόστιμο προϊόν σε ωραία συσκευασία. Τους άρεσε και τώρα περιμένουμε να μετρήσουμε και την ανταπόκριση του κόσμου» λέει ο ίδιος χαρακτηριστικά.

Όλα ξεκίνησαν με το αχλάδι

Ευκαιρία για είσοδο στο επώνυμο φρούτο είδαν οι συνεταιριστές από τον Τύρναβο στην περίπτωση του αχλαδιού, όταν πριν από 10 χρόνια έφταναν στην Ελλάδα πολλά αχλάδια από την Ισπανία με το εμπόριο να ισχυρίζεται ότι είναι ελληνικά και δη από τον Τύρναβο. «Αναζητήσαμε τότε ένα brand name για να διαφοροποιήσουμε τα προϊόντα μας και κατοχυρώσαμε λοιπόν την εμπορική ονομασία Τυρναβίτικο αχλάδι που αφορά όλες τις ποικιλίες αχλαδιών που διακινούνται από το συνεταιρισμό μας» είπε ο ίδιος. «Μότο» τότε ήταν «το αυθεντικό έχει όνομα». Στην περίπτωση των νεκταρινιών, το σλόγκαν παίζει με την «καταγωγή». **Π. ΓΚΟΓΚΟΣ**

“

**Ο,ΤΙ ΜΠΑΙΝΕΙ
ΣΤΟ ΤΕΛΑΡΟ
ΠΛΗΡΟΙ ΠΟΛΥ
ΑΥΣΤΗΡΑ
ΚΡΙΤΗΡΙΑ**

Καλλιέργεια και τυποποίηση με καινοτόμες τεχνικές

ΑΠΟ ΤΑ ΠΕΡΙΒΟΛΙΑ ΤΟΥ ΒΕΖΥΡΟΓΛΟΥ ΣΤΟ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΟ ΤΡΑΠΕΖΙ

Με έδρα την Αλεξάνδρεια Ημαθίας, όπου βρίσκεται και το ιδιόκτητο αγρόκτημα της οικογένειας Βεζύρογλου, μετρώντας περισσότερα από 100 χρόνια ζωής, η εταιρεία τροφίμων Α. Βεζύρογλου & Σία ΕΕ παράγει από το 2006 σε μία κάθετη μονάδα αποκλειστικά φρέσκα φυλλώδη λαχανικά - baby φύλλα με το brand «Απ' τα Περιβόλια του Βεζύρογλου». Το αγρόκτημα εκτείνεται σε 800 στρέμματα, με τα 400 στρέμματα από αυτά να είναι δικτυοκήπια και 100 στρέμματα θερμοκήπια ενώ η γεωργική πρακτική και η τυποποίηση γίνονται με καινοτόμες τεχνικές ήπιας καλλιέργειας, με απόλυτο σεβασμό στο περιβάλλον και στον άνθρωπο. Η καθετοποίηση της μονάδας εξασφαλίζει τη φρεσκάδα αλλά και την ασφάλεια των προϊόντων της εταιρείας, η οποία σημειωτέον έχει τη μεγαλύτερη σε όγκο παραγωγή φυλλωδών λαχανικών στη Βόρεια Ελλάδα και παράλληλα αποτελεί τη μεγαλύτερη παραγωγική μονάδα baby φύλλων της χώρας.

Η Α. Βεζύρογλου & Σία ΕΕ τηρεί σύστημα πλήρους ικνηλασιμότητας των προϊόντων, από τον σπόρο έως το χωράφι κι από το συσκευαστήριο έως το ράφι ενώ κατέχει πιστοποίηση GLOBALGAP PLUS για τις προδιαγραφές Ορθής Γεωργικής Πρακτικής, ISO 22000:2005 για τα συστήματα σωστής λειτουργίας του συσκευαστηρίου, υγιεινής και ασφάλειας των προϊόντων καθώς και GRASP για την εφαρμογή ορθής κοινωνικής πρακτικής και την τήρηση της εργατικής νομοθεσίας. Τα προϊόντα της διανέμονται σε όλη την Ελλάδα μέσω κεντρικών παραδόσεων στις μεγάλες αλυσίδες Σ/Μ αλλά και στη μικρή λιανική μέσω των μεγάλων λαχανογορών Αθήνας και Θεσσαλονίκης. Η γκάμα των προϊόντων περιλαμβάνει συσκευασίες retail (100g / 150g / 200g), αλλά και συσκευασίες HORECA του 1kg. Χωρίζονται σε προϊόντα baby φύλλων (Ρόκα / Σπανάκι / Tatsoi / Μουστάρδας / Mizuna), αλλά και σαλάτες - μείγματα (Ελληνική / Πιπεράτι / Kale Mix).



**ΜΙΑ ΚΑΘΕΤΗ ΜΟΝΑΔΑ
ΣΤΗΝ ΑΛΕΞΑΝΔΡΕΙΑ**



Δέκα διαφορετικά είδη baby φύλλων και ήπια καλλιέργεια

Η εταιρεία Α. Βεζύρογλου & Σία ΕΕ έχει τη μεγαλύτερη παραγωγή baby φύλλων στην Ελλάδα, παράγοντας 10 διαφορετικά είδη. Baby ονομάζονται τα νεαρά φύλλα λαχανικών μικρού μεγέθους (~10 cm) τα οποία αποτελούν τη νέα τάση στη σύγχρονη διατροφή λόγω της εμφάνισής τους, της μεγαλύτερης διατηρησιμότητας αλλά και των περισσότερων επιλογών, για την παρασκευή μιας σαλάτας. Τα baby leaves παρουσιάζουν άριστη διατηρησιμότητα (διάρκεια ζωής), λόγω της μικρής παρέμβασης στα λαχανικά, από τη συγκομιδή έως και την τυποποίηση, ενώ έχουν λιγότερες απώλειες θρεπτικών συστατικών και ιχνοστοιχείων, καθώς τα κύτταρα των φύλλων δεν καταστρέφονται από την κοπή και πλύση. Διατίθενται σε μεγάλη ποικιλία λαχανικών (χρώματα, σχήματα, γεύσεις), έχουν ιδιαίτερη γεύση ενώ προσφέρουν ελκυστικότερη εικόνα στο ράφι αλλά και στο πιάτο. Αυτό σε συνδυασμό με την ήπια καλλιέργεια, δηλαδή μια αλυσίδα διαδικασιών και εσωτερικών συστημάτων ελέγχου που επιτυγχάνεται σε όλα τα στάδια, με τη συνεχή παρακολούθηση πεδίου από εξειδικευμένο προσωπικό αλλά και μέσω της προηγμένης τεχνολογίας, εγγυώνται την υψηλή ποιότητα του τελικού προϊόντος, το οποίο παράλληλα συμβάλλει στην αειφορία αλλά και στη διατήρηση της ισορροπίας του περιβάλλοντος, που αποτελεί καίρια δέσμευση της εταιρείας.



Πλατινένιο Βραβείο για τα μήλα ZAGORIN

Την εξαιρετική γεύση των μήλων «ZAGORIN» πιστοποίησε η βράβευση στα πλαίσια της διοργάνωσης Μεσογειακά Βραβεία Γεύσης 2021 (Mediterranean Taste Awards). Τα μήλα του Αγροτικού Συνεταιρισμού Ζαγοράς Πηλίου, που συμπλήρωσε 105 χρόνια λειτουργίας, και συγκεκριμένα αυτά της ποικιλίας Στάρκιν που εξετάστηκαν, κατατάχθηκαν από τους εξειδικευμένους κριτές μέλη της ομάδας σεφ «Brigate Slow Food» στην πρώτη κατηγορία «Platinum».

Τραγανή και χυμώδης σάρκα

Τα μήλα του ΑΣ Ζαγοράς Πηλίου είναι ευρύτερα γνωστά στους καταναλωτές από το εμπορικό σήμα «ZAGORIN» και διακρίνονται κυρίως για την εξαιρετική γεύση τους, αποτέλεσμα των μικροκλιματικών συνθηκών της περιοχής. Η τραγανή και χυμώδης σάρκα τους είναι μοναδική, ενώ τα υψηλού επιπέδου ποιοτικά χαρακτηριστικά που προσδίδουν οι καλλιεργητικές και μετασυλλεκτικές τεχνικές που ακολουθεί ο Συνεταιρισμός τα κατατάσσουν στις πρώτες θέσεις των καταναλωτικών επιλογών. Ως αποτέλεσμα στο πέρασμα των χρόνων, ο Συνεταιρισμός έχει κατοχυρώσει μια σειρά από επίσημες πιστοποιήσεις για τα προϊόντα και έχει διακριθεί στα πλαίσια διάφορων διοργανώσεων για τις γενικότερες πρακτικές της Οργάνωσης και ειδικά για την εξειδικευμένη φροντίδα των μήλων, αποτέλεσμα συστηματικής επιστημονικής προσπάθειας των στελεχών και μιας διαγενεακής παράδοσης μεταξύ των μελών στη καλλιέργεια μήλων.

Η διάκριση αυτή είναι η δεύτερη από την αρχή του έτους για τον ΑΣ Ζαγοράς Πηλίου.



Δύο νέα hubs σε Λάρισα και Πάτρα

ΚΑΙΝΟΤΟΜΟ ΡΟΦΗΜΑ ΕΤΟΙΜΑΖΕΙ Η ΑΓΡΟΦΟΕΝΙΧ

Διπλασιασμό των ποσοτήτων φρούτων που θα επεξεργαστεί, ανάπτυξη ενός καινοτόμου ροφήματος που δεν παράγεται στην Ελλάδα, αλλά και συνέχιση της συνεργασίας της με την Dole για την αμερικανική αγορά, περιλαμβάνει ο σχεδιασμός της Agrophoenix SA για το 2021. Η νέα κονσερβοποιητική μονάδα φρούτων, που έχουν συστήσει ο επιχειρηματίας Χρήστος Ιωαννίδης και η βιομηχανία Κρόνος στις παλιές εγκαταστάσεις της ΖΑΝΑΕ στο Ζερβοχώρι Ημαθίας, δαπανώντας περί τα 16 εκατ. ευρώ, λειτούργησε για πρώτη φορά το καλοκαίρι του 2020 και

επεξεργάστηκε περί τους 10.000 τόνους κυρίως συμπύρνο ροδάκινο, αλλά και μικρότερους όγκους μήλο, αχλάδι, δαμάσκνιο και βερίκοκο. «Για φέτος ευελπιστούμε να πάμε στους 20.000 τόνους», σημειώνει ο κ. Ιωαννίδης, διευκρινίζοντας πως στη στρατηγική της Agrophoenix δεν είναι να μεταποιεί μεγάλους όγκους, αλλά να επενδύσει σε καινοτόμα προϊόντα. Στο πλαίσιο αυτό, ολοκληρώνεται μια νέα γραμμή παραγωγής που θα επιτρέψει στην επιχείρηση να παράξει ένα καινοτόμο ρόφημα από φρούτα.

ΛΕΩΝΙΔΑΣ ΛΙΑΜΗΣ

“

Η ΑΓΡΟΦΟΕΝΙΧ ΛΕΙΤΟΥΡΓΗΣΕ ΓΙΑ ΠΡΩΤΗ ΦΟΡΑ ΤΟ ΚΑΛΟΚΑΙΡΙ 2020



Το νέο καινοτόμο ρόφημα της Agrophoenix θα χρησιμοποιεί ως πρώτη ύλη ελληνικές υπερτροφές όπως αρώνια ή ιπποφάες, ταυτόχρονα με τα φρούτα και θα κυκλοφορεί σε συσκευασία 100 γρ.



Ολική επαναφορά για τη Λιμπάντση

Με διαδικασία ολικής επαναφοράς στην αγορά των τροφίμων προσομοιάζει η πορεία του Θανάση Λιμπάντση και της εταιρείας του Λιμπάντση Α.Ε. με έδρα τη Θήβα, η οποία αντιμετώπισε σημαντικές οικονομικές δυσχέρειες κατά τα προηγούμενα χρόνια, έχοντας αναθέσει μάλιστα και στην εταιρεία ΕΥ να εκπονήσει σχέδιο εξυγίανσης των οικονομικών της σε μία προσπάθεια να κάνει επανεκκίνηση των δραστηριοτήτων της. Προς αυτή την κατεύθυνση η εταιρεία προχωράει το τελευταίο διάστημα σε επαναπροσδιορισμό των συνεργασιών της, δημιουργώντας ταυτόχρονα και ένα υποκατάστημα στην Κέρκυρα, τόπο καταγωγής του επιχειρηματία και ιδρυτή της. Όπως αναφέρει η Αιμιλία Λιμπάντση, μέλος της οικογένειας που διαχειρίζεται την επιχείρηση και υπεύθυνη επί των θεμάτων Marketing και Επικοινωνίας, η εταιρεία αυτή την περίοδο συνεργάζεται με μεγάλες επιχειρήσεις σούπερ μάρκετ και συγκεκριμένα με τις Ελληνικές Υπεραγορές Σκλαβενίτη, My Market και Μασούτης. Στον κύκλο συνεργασιών της εντάσσονται και οι τοπικές επιχειρήσεις σούπερ μάρκετ στην Κέρκυρα.

Φρουτοσαλάτες και έτοιμες σαλάτες

Όπως σημειώνει η κυρία Λιμπάντση «επιδίωξή μας είναι να αναπτύξουμε συνεργασίες και στον ξενοδοχειακό τομέα με επιχειρήσεις που δραστηριοποιούνται στην Κέρκυρα, τις οποίες τροφοδοτούμε επίσης με κομμένα λαχανικά». Ταυτόχρονα η εταιρεία προχωράει σε επαναδραστηριοποίηση στις φρουτοσαλάτες, προσπάθεια που είχε κάνει και κατά το παρελθόν, ωστόσο στη συνέχεια διέκοψε την παραγωγή τους ενώ σχεδιάζει να φέρει στα ψυγεία και έτοιμες σαλάτες σε ατομική συσκευασία, έτοιμες προς κατανάλωση. **Γ. ΛΑΜΠΙΡΗΣ**



ΕΠΕΚΤΕΙΝΕΙ ΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ Η ΧΑΛΒΑΤΖΗΣ ΜΑΚΕΔΟΝΙΚΗ

Συνεργάστηκαν σε έναν κύκλο σεμιναρίων για παραγωγούς της εταιρείας

Μια ακόμη επένδυση της οικογένειας Χαλβατζή αποτελεί η νέα πτέρυγα του εργοστασίου στη Βέροια που θα επεκτείνει το παραγωγικό δυναμικό των λαχανικών του Αγρόκηπου. Όπως σημειώνει η σχετική ανακοίνωση, το εργοστάσιο που βρίσκεται στη Σκύδρα, στη Βέροια, παράγει καινοτόμα προϊόντα λαχανικών στον ατμό με την επωνυμία «Αγρόκηπος Χαλβατζής» και τα παραδοσιακά προϊόντα της

οικογένειας Χαλβατζή όπως γλυκά του κουταλιού και μαρμελάδες που παράγονται εδώ και 49 χρόνια. Σύμφωνα με τον διευθύνοντα σύμβουλο της εταιρείας, Βασίλη Χαλβατζή: «Το όραμά μας είναι να προσφέρουμε στον καταναλωτή προϊόντα ασφαλή, ιδιαίτερης διατροφικής αξίας, ελληνικής καλλιέργειας, με σεβασμό στο περιβάλλον και στις σύγχρονες πρακτικές βιώσιμης καλλιέργειας».



Ο γενικός διευθυντής της Zeus Ακτινίδια, Ζήσης Μανώσης



Μετοχική συμμετοχή στη New Kiwi Plant

CLUB ΙΣΧΥΡΩΝ ΣΤΑ ΚΙΤΡΙΝΑ ΑΚΤΙΝΙΔΙΑ ΣΤΗΝΕΙ Η ZEUS

Ενίσχυση της παρουσίας της κυρίως στα κίτρινα ακτινίδια, επέκταση σε μια νέα ποικιλία πιο παραγωγικών ερυθρών επιτραπέζιων σταφυλιών, και νέες επενδύσεις σε υποδομές, περιλαμβάνει το αναπτυξιακό πλάνο της Zeus Ακτινίδια. Στο κομμάτι της παραγωγής και εμπορίας ακτινιδίων, η οργάνωση των παραγωγών από την Πιερία εστιάζει τη μελλοντική ανάπτυξή της στις κίτρινοσάρκες ποικιλίες, αξιοποιώντας τη μετοχική συμμετοχή της στη «New Kiwi Plant», ένα ελληνοϊταλικό σχήμα, που έχει επενδύσει στην έρευνα και θέλει, πλέον, να δρέψει τους καρπούς της, φτάνοντας ακόμη και να γίνει το τρίτο club στον κόσμο. Μετά από 15.000 διασταυρώσεις διαφόρων κλώνων, δρομολογήθη-

κε το πατεντάρισμα δύο νέων κίτρινων ποικιλιών και ήδη ξεκίνησαν και οι φυτεύσεις, ενώ η έρευνα για νέες ποικιλίες συνεχίζεται. «Πέρυσι εμβολιάσαμε περί τα 100 στρμ., αλλά 60-70 στρμ. θα εμβολιάσουμε φέτος και από την επόμενη χρονιά θα πάμε και σε απευθείας φυτεύσεις σε χωράφια. Μέχρι το 2023 – 2024, ως Zeus θα θέλαμε να έχουμε φτάσει στα 400 – 500 στρμ. και να διακινούμε γύρω στους 2.000 τόνους», επισημαίνει ο γενικός διευθυντής της Zeus Ακτινίδια, Ζήσης Μανώσης. Στο ίδιο διάστημα, η «New Kiwi Plant» θα επιδιώξει, ανά τον κόσμο, να έχει φυτέψει κίτρινα ακτινίδια από τις πατενταρισμένες ποικιλίες σε μια έκταση 4-5 φορές μεγαλύτερη από αυτή που θα αναπτύξει η Zeus.

Η New Kiwi Plant

«Θα ξεκινήσουμε με Ελλάδα και Ιταλία, αλλά υπάρχουν συνομιλίες στη Γαλλία, όσο στη Νότιο Αφρική, ενώ ψάχνουμε συνεργάτες και εκτός της Ευρώπης, με τη Χιλή να είναι μια καλή περίπτωση να αρχίσουμε και στο Νότιο Ημισφαίριο» σημειώνει ο κ. Μανώσης, προσθέτοντας για τη «New Kiwi Plant» ότι «θέλουμε να γίνουμε το τρίτο club στα κίτρινα ακτινίδια, μετά τη Zespri και το Jim Gold».

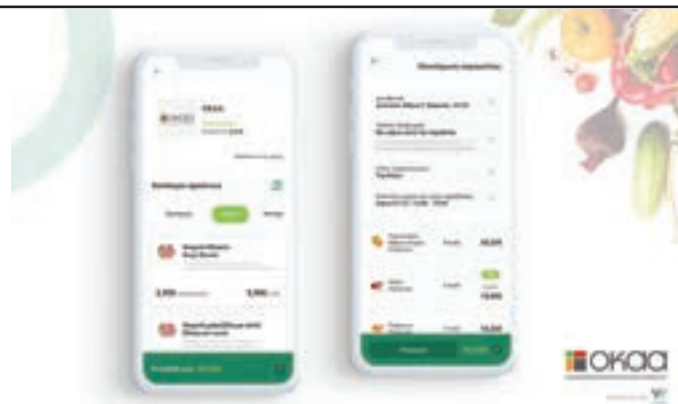
Επένδυση στην Jack Salute

Στο επιτραπέζιο σταφύλι, μετά την ποικιλία Crimson που έφερε ρεκόρ πωλήσεων σε όγκο, με 2.200 τόνους, την εμπορική σεζόν του 2020 και τιμή παραγωγού 1,10 ευρώ το

κιλό για τα σκεπαστά και 0,95 ευρώ για τα ανοικτά, η Zeus επενδύει και στην αμερικανική ποικιλία Jack Salute, του οίκου IFG. «Εχουμε ένα κτήμα γύρω στα 40 στρέμματα και πέρυσι που μαζέψαμε την πρώτη παραγωγή, τα αποτελέσματα ήταν πέραν των προσδοκιών. Είναι άσπερμη όψιμη, μια ποικιλία πιο παραγωγική κατά 30% από την Crimson, με πιο εύκολη διαχείριση και το μεγάλο της πλεονέκτημα, πέρα από το μέγεθος ράγας, είναι ότι κοκκινίζει πιο εύκολα. Εφεξής οι φυτεύσεις θα είναι 80% Jack Salute και 20% Crimson» εξηγεί και τονίζει ότι αξιολογούνται και κάποιες λευκές μεσοόψιμες που θα συγκομιστούν μία μέσα Σεπτεμβρίου και η άλλη μέσα Οκτωβρίου. **Α. ΛΙΑΜΗΣ**



Η ανάπτυξη εργασιών προϋποθέτει κι ανάπτυξη υποδομών και γι' αυτό η Zeus Ακτινίδια δρομολογεί επενδύσεις 3 εκατ. ευρώ, για επέκταση των ψυκτικών θαλάμων κατά 3.500 τόνους και προσθήκη γραμμής στο διαλογητήριο.



Την παρουσίαση της εφαρμογής e-λαχαναγορά πραγματοποίησε ο Απόστολος Αποστολάκος, Διευθύνων Σύμβουλος του Οργανισμού Κεντρικών Αγορών και Αλιείας.

Εκκίνηση με τους πελάτες χονδρικής, ακολουθεί η λιανική

ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΓΙΝΕΤΑΙ Η ΛΑΧΑΝΑΓΟΡΑ

Στην εξυπηρέτηση των πελατών χονδρικής και ψηφιακά, δημιουργώντας την πλατφόρμα e-Λαχαναγορά προχωράει ο Οργανισμός Κεντρικών Αγορών και Αλιείας. Μέσω αυτής τα προϊόντα που πωλούν οι χονδρέμποροι στις εγκαταστάσεις της αγοράς θα είναι διαθέσιμα και ηλεκτρονικά για απευθείας εκτέλεση παραγγελιών από τους πελάτες τους χωρίς φυσική παρουσία. Η συγκεκριμένη πλατφόρμα, που σε πρώτη φάση θα εξυπηρετεί τη χονδρική, προσεχώς θα εξυπηρετεί και για τους πελάτες λιανικής.

Το e-λαχαναγορά πρόκειται επί της ουσίας για εφαρμογή που εξυπηρετεί τις συναλλαγές ανάμεσα σε χονδρεμπόρους και αγοραστές. Θα είναι διαθέσιμη 24 ώρες το 24άωρο. Επί της ουσίας η πλατφόρμα δεν θα αλλάξει την υπάρχουσα δομή των συναλλαγών και τις παραδοσιακές συναλλαγές, έρχεται ωστόσο να τη συμπληρώσει με νέα εργαλεία ηλεκτρονικών παραγγελιών, κάτι που επισήμανε ο διευθύνων σύμβουλος του ΟΚΑΑ, Απόστολος Αποστολάκος, σε σχετική παρουσίαση. Με τη συγκεκριμένη εφαρμογή που θα είναι αρχικά διαθέσιμη σε κινη-



τό και προσεχώς σε σταθερό υπολογιστή ο ΟΚΑΑ τοποθετείται έναντι του ανταγωνισμού που

συγκροτείται από παίκτες όπως το Wikifarmer, το hello και το hot.market που υφίστανται ήδη στην Ελλάδα και διαθέτουν αντίστοιχα προϊόντα με αυτά της λαχαναγοράς από παραγωγούς σε όλη την Ελλάδα. Επίσης, αλυσίδες που εξυπηρετούν τη χονδρική όπως η The Mart (Σκλαβενίτης) ή και η ENA Foods (ΑΒ Βασιλόπουλος), έχουν δημιουργήσει ανάλογες υποδομές ηλεκτρονικών παραγγελιών. Στην πλατφόρμα του ΟΚΑΑ συμμετέχουν μέχρι στιγμής 35 επιχειρήσεις που διαθέτουν ψάρια, κρέας, λαχανικά και φρούτα.

Ζωντανή περιήγηση στο χώρο πώλησης

Στην υπηρεσία της πλατφόρμας και του ΟΚΑΑ θα τεθεί και η τεχνολογία του 5G προσεχώς, η οποία θα δίνει τη δυνατότητα ζωντανής περιήγησης στο χώρο πώλησης αλλά και κατ'επέκταση ζωντανή εικόνα των προϊόντων κατά την αγορά τους μέσω υπηρεσίας live streaming. Το e-λαχαναγορά απευθύνεται σε 300 χονδρεμπόρους οπωρολαχανικών στις εγκαταστάσεις του ΟΚΑΑ σε Ρέντη και Πάτρα, σε 400 ιχθυεμπόρους και σε 50 εμπόρους κρέατος που θα δια-

θέτουν μέσω της πλατφόρμας τα προϊόντα τους. Θα εξυπηρετεί κρεοπωλεία, ιχθυοπωλεία, οπωροπωλεία, βιομηχανία πρώτων υλών, καταστήματα εστίασης και HoReCa, χονδρεμπόρους επαρχίας, σούπερ μάρκετ και μίνι μάρκετ. Στον σχεδιασμό μελλοντικά είναι η δυνατότητα πρόσβασης και των παραγωγών στην πλατφόρμα, δηλώνοντας διαθεσιμότητα αγαθών που με τη σειρά τους θα αγοράζουν οι χονδρέμποροι και θα μεταπωλούν στην αγορά.

Ας σημειωθεί ότι εκτός από το e-Λαχαναγορά δρομολογείται και το πρόγραμμα e-ιχθυόσκαλα για την αναβάθμιση των υπηρεσιών και την σύνδεση των ιχθυεμπόρων απευθείας με τις κεντρικές εγκαταστάσεις του ΟΚΑΑ. Μέσω αυτής όλες οι ιχθυόσκαλες στην Ελλάδα θα συνδέονται με τα κεντρικά του φορέα, ο οποίος θα έχει γνώση ανά πάσα στιγμή για τη διακίνηση των ψαριών από τη φόρτωση έως και τη διάθεση στο τελικό σημείο πώλησης. Την ίδια στιγμή ο ΟΚΑΑ έχει προγραμματίσει συνολικές επενδύσεις ύψους 20 εκατ. ευρώ για βελτίωση εγκαταστάσεων και υπηρεσιών προς την αγορά.

ΝΑΤΑΣΑ ΣΙΝΙΩΡΗ & Γ. ΛΑΜΠΙΡΗΣ

Τα πλεονεκτήματα της «δυναμικής ψύξης»

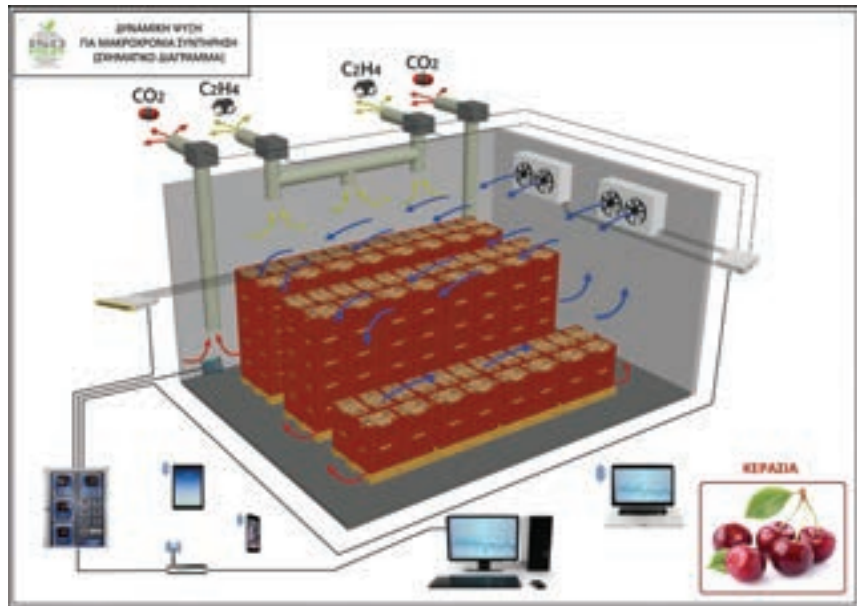
ΜΕΤΑΣΥΛΛΕΚΤΙΚΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΚΕΡΑΣΙΩΝ ΜΕ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ALFA COOL

Στα πιο «απαιτητικά» προϊόντα στους χειρισμούς μετά τη συγκομιδή, ανήκουν τα κεράσια και αυτό συμβαίνει επειδή έχουν σύνομη μετασυλλεκτική ζωή λόγω του χαμηλού ποσοστού πρόσληψης υδατανθράκων και της ευαισθησίας τους σε μώλωπες και σκασίματα. Κατά συνέπεια, η διαχείριση της θερμοκρασίας και της υγρασίας είναι παράγοντες καθοριστικοί. Καταρχήν η γρήγορη μείωση της θερμοκρασίας με τη διαδικασία πρόψυξης είτε με υδρόψυξη (Hydrocoolers), είτε σε αερόψυκτα δυναμικά προψυκτήρια (Dynamic forced air coolers), και η άμεση αποθήκευση σε ψυκτικούς θαλάμους, χωρίς να διακόπτεται η ψυκτική αλυσίδα, είναι οι απαραίτητοι παράγοντες για την επιτυχή συντήρησή τους. Μελέτες για μώλωπες και σκασίματα που σχετίζονται με τη θερμοκρασία και την ωρίμανση των κερασιών έγιναν από τους Lidster, Porritt, Wade, Crisosto κ.ά. και κατέληξαν στο συμπέρασμα ότι οι μετασυλλεκτικοί χειρισμοί για την επιτυχή πρόληψη των σκασιμάτων (διαλογή, συσκευασία κ.λπ.) πρέπει να εκτελούνται σε θερμοκρασία μεταξύ 10° και 20°C, ενώ πρέπει να ψυχθούν σε θερμοκρασία 0°C μέσα σε 4 έως 6 ώρες μετά τη συγκομιδή τους.

Επιτυχής ολιγοήμερη αποθήκευση

Για να διαπιστώσουμε τις πιθανές επιπτώσεις στην ποιότητα των προϊόντων μιας ολιγοήμερης αποθήκευσης, διαχωρίζουμε την αποθήκευση σε δύο περιπτώσεις:

- Αποθήκευση σε ψυκτικούς θαλάμους σε κανονική λειτουργία και
 - Αποθήκευση σε κοινούς θαλάμους ή σε ψυκτικούς θαλάμους που για διάφορους λόγους δεν λειτουργεί η ψυκτική εγκατάστασή τους, χρησιμοποιώντας τους ως αποθήκες.
- Σύμφωνα με όσα περιγράφονται στον τόμο της εκδοτικής εταιρείας Isofruit: «Φρούτα - Μακροχρόνια Συντήρηση - Τα μυστικά», η αποθήκευση των κερασιών πέραν των χρονικών ορίων που υπολογίσαμε, δηλαδή τις 81 ώρες για την Α περίπτωση και τις 17 ώρες για την Β περίπτωση, τα θέτει σε πιθανό κίνδυνο απώλειας της ποιότητάς τους. Βεβαίως η δυσμενέστερη περίπτωση είναι η αποθήκευση σε απλό θάλα-



ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ALFA COOL HELLAS

Ψυκτικός θάλαμος δυναμικής ψύξης μακροχρόνιας συντήρησης και σχηματική απεικόνιση των εξαρτημάτων ελέγχου και ρύθμισης των παραμέτρων λειτουργίας.



μο – αποθήκη στην οποία πέραν των κινδύνων απώλειας προϊόντων από τη διαχείριση των αερίων, υπάρχει και ο κίνδυνος απώλειας λόγω της επικρατούσης ακατάλληλης θερμοκρασίας και υγρασίας.

Για την αντιμετώπιση αυτού του προβλήματος αλλά και για τη μεγαλύτερη σε χρονική διάρκεια αποθήκευση είναι η διαχείριση των αερίων που δημιουργούνται από την αναπνοή των αποθηκευμένων προϊόντων μέσα στον ψυκτικό θάλαμο. Βεβαίως αυτό θα ισχύσει μόνο εάν ο ψυκτικός θάλαμος ή η απλή αποθήκη, κατά περίπτωση, παραμένουν κλειστά και δεν έχει προβλεφθεί εξαερισμός ή δεν ανοιγοκλείνουν

οι πόρτες για φορτοεκφόρτωση.

Σχετικά με την αποθήκευση εντός ψυκτικών θαλάμων η Isofruit προτείνει να γίνεται σε αυτούς που διαθέτουν «δυναμική ψύξη». Αυτή η επιλογή παρέχει το πλεονέκτημα αφενός της προστασίας, που προέρχεται από την ακριβή ρύθμιση της θερμοκρασίας και της υγρασίας σε όλο τον όγκο του ψυκτικού θαλάμου και αφετέρου στον έλεγχο και τη ρύθμιση των εκλυόμενων λόγω αναπνοής αερίων.

Ο πιο πάνω υπολογισμός δείχνει ότι ο έλεγχος της ποσότητας διοξειδίου του άνθρακα (CO₂) πρέπει να είναι συνεχής και με ακρίβεια, γιατί, εάν δεν απομακρυνθεί η περίσσεια του αερίου, θα έχουμε την καταστροφική απώλεια της ποιότητας των προϊόντων. Βεβαίως σημαντικό είναι τα συστήματα ελέγχου και απομάκρυνσης του αερίου να είναι σωστά τοποθετημένα και σε πλήρη λειτουργία. Αυτό εφαρμόζεται με μεγάλη επιτυχία με τη χρήση ψυκτικών θαλάμων με «δυναμική ψύξη».

Με εφαρμογή του Hold Plus της Stoller

ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΤΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΩΝ ΦΡΟΥΤΩΝ ΣΤΟ ΨΥΓΕΙΟ

Η ποιότητα των φρούτων χτίζεται στο χωράφι ενώ στο ψυγείο διατηρείται. Η καθημερινή εργασία του παραγωγού να φροντίζει τα δένδρα του, να τα λιπάνει σωστά και ορθολογικά, να τα προστατέψει από ασθένειες και εχθρούς, να τα επαναφέρει μετά από καταστάσεις stress, να κάνει τα κλαδέματα αλλά και τα αραιώματα των καρπιών έχει ένα και μόνο σκοπό. Να παράξει καρπούς που να πληρούν τόσο τους κανόνες ασφάλειας όσο και της εμπορίας επιτυγχάνοντας διαχρονικά την κερδοφορία της επιχείρησής του.

Στο παρελθόν οι καρποί διατηρούσαν τα χαρακτηριστικά τους για μικρό διάστημα μετά τη συγκομιδή τους αυξάνοντας το άγχος του παραγωγού για την πώληση καθώς και του εμπόρου για τη ταχύτητα που έπρεπε να φτάσει στα σημεία πώλησης κι από κει στο τραπέζι του καταναλωτή.

Ευτυχώς τα τελευταία χρόνια έχουν εισέλθει πολλές τεχνολογίες στον κλάδο που σε συνδυασμό με τη συντήρησή τους στα ψυγεία, κατάφεραν να διατηρούν τους καρπούς για μεγάλο χρονικό διάστημα. Τέτοια φρούτα που έχουν ωφεληθεί τα μέγιστα από αυτές τις τεχνολογίες είναι τα ακτινίδια, τα μήλα, τα κεράσια, τα σταφύλια και τα μανταρίνια.

Stoller Ora Solutions

Η ORA Services, εστιασμένη να προσφέρει λύσεις σε εντοπισμένα ποιοτικά προβλήματα, ανέπτυξε σε συνεργασία με την Stoller Europe τη φιλοσοφία SOS (Stoller Ora Solutions). Η φιλοσοφία αυτή έφερε τα πρώτα αποτελέσματά της στην ελληνική αγορά μέσω του πειραματισμού με ένα πρωτοποριακό προϊόν με την ονομασία HOLD PLUS. Μετά τις διάφορες εφαρμογές του σε διάφορες καλλιέργειες, έγινε κατανοητό ότι ενεργεί πάνω στους υποδοχείς αιθυλενίου προσφέροντας πολύ σημαντικά αποτελέσματα τόσο στους παραγωγούς όσο και σε αυτούς που συντηρούν και εμπορεύονται τα φρούτα.

Με δύο εφαρμογές πριν τη συγκομιδή

Η βοήθεια στον παραγωγό προκύπτει με δύο εφαρμογές του HOLD PLUS, 15 και 5 μέρες πριν τη συγκομιδή, δίνοντας έτσι

μεγαλύτερη διάρκεια στο χρόνο συγκομιδής ώστε να μπορεί ο παραγωγός να διαχειριστεί το εργατικό δυναμικό, που αποτελεί μεγάλο πρόβλημα το οποίο έχει ενταθεί μάλιστα με την πανδημία του κορωνοϊού.

Όσον αφορά αυτούς που συντηρούν τα φρούτα σε ψυγεία, η χρήση του HOLD PLUS στο χωράφι έδειξε πολύ καλά αποτελέσματα στη διατήρηση των ποιοτικών χαρακτηριστικών των φρούτων.

Εν κατακλείδι, το HOLD PLUS είναι ένα μοναδικό προϊόν στην αγορά για την παράταση της περιόδου συγκομιδής χωρίς αλλοίωση των ποιοτικών χαρακτηριστικών των φρούτων. Σε κλιμακηρικούς καρπούς (ακτινίδιο, μήλο κ.λπ.) βοηθά σημαντικά στη μετασυλλεκτική διάρκεια των φρούτων μέσα στο ψυγείο.

**Άγγελος Κεφαλάς, Business Development Manager | ORA SERVICES
Διευθυντής | ORA ACADEMY**



ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ

ΤΗΣ ΣΤΕΛΑΣ
ΠΡΟΒΕΛΕΓΓΙΟΥ



ΟΛΑ ΓΙΑ ΤΟ ΣΠΑΡΑΓΓΙ ΣΤΗ MACFRUIT 2021

Μετά από ενάμιση χρόνο αναμονής, η εμπορική έκθεση Macfruit 2021 θα πραγματοποιηθεί διά ζώσης από τις 7 έως 9 Σεπτεμβρίου στο Rimini Expo Centre, στην Ιταλία, με τους διοργανωτές να αποφασίζουν να δώσουν φέτος ιδιαίτερο βάρος στην αλυσίδα παραγωγής σπαραγγιού. Σε αυτό το πλαίσιο θα πραγματοποιηθούν μια σειρά συνεδρίων, παρουσιάσεων αγρού και επισκέψεις σε εταιρείες του κλάδου και φάρμες παραγωγής. Το συγκεκριμένο αφιέρωμα θα συντονίζει ο Luciano Trentini με την βοήθεια του Christian Befve, ενός από τους σημαντικότερους «γνώστες» της αλυσίδας παραγωγής σπαραγγιού παγκοσμίως. Περισσότερες πληροφορίες: <https://www.macfruit.com/>

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ

ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑ

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

ΕΚΔΟΤΗΣ/ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ

Πάννης Πανάγος

ΑΡΧΙΣΥΝΤΑΞΙΑ

Πέτρος Γκόγκος

ΣΥΝΤΑΞΗ

Μαρία Γιουρुकέλη
Στέλα Προβελέγγιου
Γιώργος Κοντονής
Λεωνίδα Λιάμης

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΟ/ΣΕΛΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Χαρά Οικονόμου
Σπύρος Αλεξίου
Φανή Παπαετροπούλου

PotatoEurope 2021

Στο Lelysland της Ολλανδίας 1η και 2 Σεπτεμβρίου 2021 θα λάβει χώρα η φετινή PotatoEurope που διοργανώνεται από Γερμανία, Βέλγιο, Ολλανδία και Γαλλία. Πληροφορίες: www.potatoeurope.nl

Στη Μαδρίτη τον Οκτώβριο η 13η Fruit Attraction

Από 5 έως 7 Οκτωβρίου 2021 διοργανώνεται η 13η Διεθνής Έκθεση «Fruit Attraction», για την ανάδειξη των φρέσκων προϊόντων, με φυσική παρουσία στη Μαδρίτη. Πληροφορίες στο www.ifema.es/en/fruit-attraction.

Φεβρουάριο του 2022

η Fruit Logistica

Μεταφέρεται για τις 9-11 Φεβρουαρίου 2022 η Διεθνής Έκθεση Φρούτων και Λαχανικών Fruit Logistica που λαμβάνει χώρα στο Βερολίνο.

Asia Fruit Logistica

το Σεπτέμβριο του 2022

Τη μετάθεση της διεθνούς έκθεσης φρέσκων προϊόντων, Asia Fruit Logistica, αποφάσισαν για τον Σεπτέμβριο του 2022 οι διοργανωτές της λόγω των περιορισμών στις μετακινήσεις που επιβάλλει ο κορωνοϊός.

ΕΜΠΟΡΙΚΟΣ ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ

Παναγιώτης Αραβαντινός

ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ /ΔΙΑΦΗΜΙΣΗ

Βενετία Τρελλοπούλου

ΔΙΑΝΟΜΗ

Άργος Α.Ε.

ΕΚΤΥΠΩΣΗ/ΒΙΒΛΙΟΔΕΣΙΑ

NONSTOP

Fresher

Ξεκινήστε την εγγραφή σας ΤΩΡΑ!

ΕΝΑΡΞΗ _____

ΛΗΞΗ: _____

ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ: _____

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑ: _____

ΕΠΩΝΥΜΙΑ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ: _____

TAX. ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ: _____

E-MAIL: _____

ΤΗΛ: _____



ΕΤΗΣΙΑ ΣΥΝΔΡΟΜΗ: 30€

Στις τιμές συμπεριλαμβάνεται ο Φ.Π.Α - Η πληρωμή της συνδρομής γίνεται με αντικαταβολή, με κατάθεση σε τραπεζικό λογαριασμό, ή με χρέωση πιστωτικής κάρτας.

Τηλ. επικοινωνίας: 2103232905



GREEN BOX
ΕΚΔΟΤΙΚΗ Α.Ε.

Νίκης 24 | 105 57 | Σύνταγμα

Τηλ.: 2103232905 | Fax: 2103232967

E-mail: agrenda@agronews.gr

www.agronews.gr



ORA
OUT OF ORDINARY
AGROSCIENCE

Services



ΠΑΡΑΤΑΣΗ ΤΗΣ ΠΕΡΙΟΔΟΥ ΣΥΓΚΟΜΙΔΗΣ

Μεγαλύτερη μετασυλλεκτική διάρκεια των φρούτων στο ψυγείο



ORA
OUT OF ORDINARY
AGROSCIENCE

Academy



Stoller



ORA SERVICES I.K.E. (Μέλος του PHYTO GROUP)

ΛΕΩΦΟΡΟΣ ΠΕΝΤΕΛΗΣ 25 ΧΑΛΑΝΔΡΙ, ΑΤΤΙΚΗ

T. 210 6829846 | F. 210 6829847 | E. info@oraservices.gr | W. www.oraservices.gr | www.oraoacademy.education

**Πάρτε παραγγελίες από τα κινητά
των πελατών σας!!**



**Η πρώτη εφαρμογή σε κινητά για επαγγελματίες
που προσφέρει σε όλους τους χονδρεμπόρους
ένα ηλεκτρονικό κατάστημα χονδρικής.**



Γραμμή εξυπηρέτησης: 210 4821 111



Email επικοινωνίας: e-laxanagora@okaa.gr

Κατεβάστε την εφαρμογή εδώ

