

ελαϊάς

ΚΑΡΠΟΣ

Ειδική Ετήσια Έκδοση The Top50 2024 • ISSN: 2945-0039 • Τιμή: 3 ευρώ ή δωρεάν με την Agrenda

ΚΑΦΕΝΕΙΟ
Ξεροσε
θα φραμ



THE
Top 50

ΚΟΡΥΦΑΙΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ





ΑΓΡΟΤΙΚΑ
ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Στην Τράπεζα Πειραιώς στηρίζουμε τον αγροτικό τομέα μέσα από ολοκληρωμένες λύσεις.

- Ειδικά διαμορφωμένα προϊόντα και υπηρεσίες
- Κάλυψη αναγκών ρευστότητας
- Κάλυψη κόστους παραγωγής
- Υλοποίηση επενδυτικών σχεδίων

Επισκεφτείτε σήμερα ένα κατάστημα της Τράπεζας Πειραιώς
για να βρούμε μαζί την κατάλληλη λύση για εσάς.

Τ. 210 32 88 000, www.piraeusbank.gr

ΤΡΑΠΕΖΑ ΠΕΙΡΑΙΩΣ



ΣΤΗΡΙΖΕΙ ΚΑΘΕ ΑΥΡΙΟ



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

Με ιστορία 125 χρόνων και βασικό γνώμονα την ανάπτυξη νέων καινοτόμων προϊόντων, την χρήση μηχανημάτων τελευταίας τεχνολογίας και την τήρηση αυστηρών προδιαγραφών ποιότητας και ασφάλειας, η ΓΕΩΡΓΟΥΔΗΣ Α.Ε. έχει καταφέρει να γίνει συνώνυμο της εξαιρετικής ελληνικής επιτραπέζιας ελιάς με εξαγωγές σε 65 χώρες.

Parthenon®

since 1897



and growing...



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

www.olives.gr

Να αναδείξει για μία ακόμη -έκτη στη σειρά- χρονιά προσπάθειες που βάζουν το δικό τους λιθαράκι στη νέα ταυτότητα του εγχώριου κλάδου του ελαιολάδου επιχειρεί το The Top50 by Ελαιίας Καρπός



Μέσα από πολλές λάθος επιλογές έρχεται η γνώση σύμφωνα με τον Γιώργο Κουμανταράκη.

© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

Success stories

08 Με το brand Origenes τα αδέρφια Νίκος και Γιώργος Κουμανταράκης βάδισαν τον δύσκολο δρόμο από τη Σπάρτη στο ηλεκτρονικό κατάστημα της Amazon ΗΠΑ

16 Σε μια εποχή όπου μόνο χλεύη αντιμετώπιζες δηλώνοντας βιοκαλλιεργητής, ο Νίκος Σπυρόπουλος ξεκίνησε με τολμηρή διάθεση στην Στυλίδα την ελαιοκαλλιέργεια για παραγωγή επιτραπέζιας ελιάς



Ελαιόλαδο & Ελιά

ΜΑΤΙΕΣ ΣΤΟΝ ΚΟΣΜΟ

21 Με τον Oleato και πρώτη ύλη από τη βραβευμένη Partanna Nocellara del Belice της Σικελία αλλάζει την παγκόσμια βιομηχανία του καφέ η Starbucks

ΟΛΗ Η ΔΥΝΑΜΗ ΣΤΗΝ ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΑ

96 Premium επιλογές Ένα από τα πιο δυναμικά προϊόντα της παγκόσμιας αγοράς είναι η επιτραπέζια ελιά με τους ισχυρούς Έλληνες πρεσβευτές της σε κάθε άκρη της Γης.

THE TOP 50 by ΕΛΑΙΑΣ ΚΑΡΠΟΣ

42 Πενήντα ιστορίες επιτυχίας από τον ελληνικό ελαιώνα διηγείται για έκτη συνεχόμενη χρονιά η συντακτική ομάδα του «Top 50 by Ελαιίας Καρπός». Πενήντα πρωτοβουλίες που θεμελιώνουν μια νέα εποχή για τον εγχώριο κλάδο.



Ο πολιτισμός του ελαιολάδου είναι διάχυτος σε κάθε γωνιά του Karsaliana Village.



Πρόσωπα & Πολιτισμός

29 Σταυριανή Ζερβακάκου Στο κέντρο της ανθρώπινης ύπαρξης τοποθετεί το ελαιόλαδο η Μανιάτισσα σεφ, προσομοιάζοντάς το με το «χέρι του Θεού» που έρχεται για να αποκαλύψει σε όλα το αληθινό τους περιεχόμενο

20 Ελαιοτουρισμός Πιλοτικό έργο που αναπτύσσεται με την υποστήριξη του Ιταλικού κράτους στην Τοσκάνη συνδέει στενά τον τουρισμό, τη γεωργία και το εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο

114 ATHENA IOOC Βραβεύσεις και για τις καλύτερες Olive Oil Lists εστιατορίων στην 9η διοργάνωση του Athena IOOC 2024, που θα λάβει χώρα στην Σπάρτη 25-27 Απριλίου



Η σεφ Σταυριανή Ζερβακάκου φολοξενείται στο εξώφυλλο της έκδοσης.

© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΜΑΛΗ

OLÝMP

New look,
Same great taste!



www.konstolymp.gr

KONSTANTOPOULOS S.A.

Το μονοπάτι των ποικιλιών και ο νέος δρόμος καταξίωσης του ελαιολάδου

Κουτσουρελιά, Κλωνάρα, Γαλανή, Σμερτολιά κ.ά. δείχνουν να αποκτούν καθοριστικό ρόλο στα νέα εγχειρήματα

Οι ακραίες καταστάσεις, τις οποίες διέρχεται ο ελαιοκομικός κλάδος τον τελευταίο χρόνο, αφήνουν ζωπρό το αποτύπωμά τους σε πολλές από τις πρωτοβουλίες για την ανάδειξη της κρυμμένης υπεραξίας της εγχώριας παραγωγής ελαιολάδου. Μπορεί η κερκτική άνοδος των τιμών του προϊόντος διεθνώς να δυσκόλεψε τις φιλόδοξες προσπάθειες των τελευταίων ετών στον τομέα του branding, την ίδια στιγμή, ωστόσο, έδωσε το έναυσμα σε χιλιάδες αγρότες να εξετάσουν με διαφορετική, πιο αισιόδοξη ματιά, το μέλλον της ελαιοκαλλιέργειας. Αν οι χαμηλές αποδόσεις των μεσογειακών ελαιώνων δεν είναι μια συνθήκη που ήρθε για να μείνει, τότε οι υψηλές τιμές παραγωγού μπορεί να δώσουν το έναυσμα για μια ενδιαφέρουσα στροφή στην περαιτέρω ανάπτυξη του ελληνικού ελαιώνα. Σε κάθε περίπτωση δεν είναι λίγοι αυτοί που εξετάζουν με μεγάλο ενδιαφέρον την επένδυση στον κλάδο, ακολουθώντας μάλιστα μια ολοκληρωμένη προσέγγιση που ξεκινάει από την αναζήτηση περιοχής, περνάει στις ποικιλίες και φθάνει μέχρι τον τρόπο εγκατάστασης, τις καλλιεργητικές μεθόδους και φυσικά τη δημιουργία προϊόντος ταυτότητας με διεθνή στόχευση. Ειδικά στο θέμα των ποικιλιών, η αναζήτηση που έχει ξεκινήσει εδώ και καιρό, δείχνει να καθορίζει σε σημαντικό βαθμό τη δομή των νέων επιχειρηματικών σχημάτων. Το θέμα αφορά κατ' εξοχήν τις ντόπιες ποικιλίες, στις οποίες και επικεντρώνεται ο στόχος της διαφοροποίησης. Κουτσουρελιά, Κλωνάρα, Γαλανή, Σμερτολιά και άλλες



Λεπτομέρεια από τον πίνακα του Van Gogh «Olive Trees» • Σεπτέμβριος 1889

ξεχασμένες για χρόνια ποικιλίες, δείχνουν να έχουν την τιμητική τους στα νέα projects και να συνοδεύονται από την κατάλληλη καθοδήγηση των καλλιεργητών με στόχο πολύ συγκεκριμένα ποιοτικά αποτελέσματα. Φαίνεται καθαρά πλέον ότι οι πρωταγωνιστές των παραπάνω εξελίξεων στο ελαιόλαδο αρχίζουν να ακολουθούν στενά το βηματισμό που υπήρξε τα τελευταία χρόνια στο κρασί και να διαμορφώνουν τις προϋποθέσεις για μια διαφορετική αποτίμηση της υπεραξίας του προϊόντος, με ενεργούς συμμετέχοντες αυτήν τη φορά, και τους παραγωγούς. Βεβαίως θα απαιτηθεί χρόνος και στενή συνεργασία των κρίσιμων -εν προκειμένω- κρίκων της αλυσίδας αξίας, όμως, όταν φανούν τα αποτελέσματα αυτής της προσπάθειας, όλα θα είναι διαφορετικά και κανείς δεν θα μπορεί να την υπονομεύσει. Μ' αυτή την έννοια, η προσπάθεια που έχει ξεκινήσει, εδώ και 10 χρόνια περίπου, αρχικά με το ΕΙ - Ελαίας Καρπός (elaiaskarpos.gr) και στη συνέχεια με την ετήσια έκδοση The Top 50 για την ελιά και το ελαιόλαδο, φαίνεται να δίνει καρπούς. Η συντακτική ομάδα της έκδοσης θα συνεχίσει με το ίδιο πείσμα να αναδεικνύει τις πρωτοβουλίες που περιποιούν τιμή στο ελληνικό ελαιόλαδο και να στηρίζει τις ετικέτες που αναγνωρίζουν την πραγματική του αξία.

Γιάννης Πανάγος
Εκδότης Διεθνοτή

ΤΑΥΤΟΤΗΤΑ

ΕΚΔΟΤΗΣ
ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ
ΒΑΣΙΚΟΣ ΜΕΤΟΧΟΣ
ΝΟΜΙΜΟΣ
ΕΚΠΡΟΣΩΠΟΣ
Γιάννης Πανάγος

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

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ
Ειρήνη Σκρέκη

ΣΥΝΤΑΞΗ
Σοφία Σπύρου
Πέτρος Γκόγκος
Μαρία Γιουρούκελι
Λεωνίδα Λιάμη
Ζήσης Πανάγος
Γιώργος Λαμπίρης
Γιώργος Κοντονής

ΕΜΠΟΡΙΚΟΣ
ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ
Παναγιώτης Αραβαντινός
ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΟ/
ΣΕΛΙΔΟΠΟΙΗΣΗ
Σπύρος Αλεξίου
Φανή Παπαπετροπούλου
Χαρά Οικονόμου

ΔΙΑΦΗΜΙΣΗ
ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ
Πολύνα Γεωργαγγέλη
Σταύρος Κοντός
Ειρήνη Βλάχου

ΔΙΑΝΟΜΗ
ΑΡΓΟΣ Α.Ε.

ΕΚΤΥΠΩΣΗ/
ΒΙΒΛΙΟΔΕΞΙΑ
INK - PAPER
& PRINT





ΜΕ ΤΟ BRAND ORIGENES

Δαμάζοντας την Amazon

ΤΟΝ ΔΥΣΒΑΤΟ ΔΡΟΜΟ ΑΠΟ ΤΗΝ ΣΠΑΡΤΗ
ΕΩΣ ΤΙΣ ΑΠΟΘΗΚΕΣ ΤΗΣ AMAZON
ΤΑΞΙΔΕΨΕ ΤΟ SUCCESS STORY
ΤΩΝ ΑΔΕΛΦΩΝ ΚΟΥΜΑΝΤΑΡΑΚΗ

Κείμενο Σοφία Σπύρου - Φωτογραφίες Γεωργία Καραμαλή

Η εταιρεία παραγωγής, τυποποίησης και εμπορίου προϊόντων ελιάς Origenes των αδερφών Κουμανταράκη με έδρα τη Σπάρτη είναι ένα εγχείρημα που έχει την αρχή του στο πολύπαθο 2015. Πίσω από το success story δύο Αθηναίων που αναζήτησαν εν μέσω κρίσης διέξοδο στη γεωργία, όταν είδαν τα εισοδήματά τους να κατρακυλάνε, δεν βρίσκεται μια γραμμική εξέλιξη από επίτευγμα σε επίτευγμα. Αντίθετα υπάρχει μια πορεία με μακρόσυρτους χρόνους αβεβαιότητας, ελιγμών και λάθος κρίσεων, που οδήγησαν όμως τελικά σε μια βιώσιμη και δυναμική επιχείρηση. Αυτό που σίγουρα ισχύει είναι ότι πολύ σύντομα μετά τη στροφή στη γεωργία τα δύο αδέρφια επένδυσαν όλες τους τις δυνάμεις στην επεξεργασία, τυποποίηση και branding του προϊόντος. Έκαναν δηλαδή πράξη αυτό που είναι το ζητούμενο για το προϊόν του ελληνικού αγροδιατροφικού τομέα, το οποίο προσφέρεται σε μεγάλο βαθμό χύμα με μειωμένη αξία.

Από εκεί και ύστερα βασικός λόγος επιτυχίας ήταν η ικανότητά τους να επικοινωνήσουν την προσπάθειά τους και να προσελκύσουν στρατηγικό επενδυτή, κάτι που εκτόξευσε την πορεία των δύο αδερφών. Έτσι σήμερα τα αδέρφια Κουμανταράκη είναι και συνιδιοκτήτες καθώς και managers του ελαιολαδοβείου και συσκευαστηρίου ελαιολαδου Σκούρα στην περιοχή της Σπάρτης. Παράλληλα η Origenes είναι μια από τις ελάχιστες ελληνικές επιχειρήσεις του κλάδου της ελιάς και του ελαιολαδου που έχει τοποθετήσει το προϊόν της στο ηλεκτρονικό κατάστημα της Amazon.

Το άνοιγμα στην τυποποίηση

Ο Νίκος Κουμανταράκης αναγκάστηκε να αλλάξει επάγγελμα το 2010 επειδή η οικονομική κρίση έφερε συρρίκνωση στο χώρο της παραγωγής διαφήμισης όπου εργαζόταν. Με ελάχιστες γνώσεις πάνω στην ελαιοκομία αποφάσισε να αναλάβει τα οικογενειακά κτήματα στη Σπάρτη. «Έχοντας το μικρόβιο του μηχανικού ήθελα να καταλάβω τη συμπεριφορά των δέντρων. Αφού γυρνούσα από τα κτήματα, στη συνέχεια άνοιξα το lap top και έκανα έρευνα για να αποκτήσω τεχνογνωσία στην καλλιέργεια». Ωστόσο σύντομα είδε ότι ως παραγωγός δεν είχε οικονομικές προοπτικές. «Παρότι ήρθα στη Σπάρτη για να ζήσω σαν αγρότης, συνειδητοποίησα ότι δεν φτάνουν 30 στρέμματα και 500 ρίζες για να βιοποριστώ», θα πει ο Νίκος Κουμανταράκης, ενώ και ο αδερφός του αντιμετώπιζε αδιέξοδο στην επαγγελματική του ζωή. «Μετά από δωδεκαετή προϋπηρεσία στις πωλήσεις στον κλάδο του τροφίμου και ποτού δεν με ικανοποιούσαν οι απολαβές μου ενώ και οι ρυθμοί ήταν αμείλικτοι», θα πει ο Γ. Κουμανταράκης. Η ιδέα για την επένδυση σε τυποποιητήριο βρώσιμης ελιάς προέκυψε μες από τη διαπίστωση ότι υπήρχε ανεκμετάλλευτος χώρος στο αντικείμενο. «Γνωρίζαμε ότι υπάρχει ζήτηση για τη βρώσιμη ελιά ενώ πολύ λίγοι αναλάμβαναν να επεξεργαστούν, να τυποποιήσουν και να εμπορευτούν το προϊόν με επώνυμη μορφή στο νομό Λακωνίας». Παράλληλα τα δύο αδέρφια διέθεταν συμπληρωματικές δεξιότητες. «Ως μηχανικός μπορούσα να αντιληφθώ το μηχανολογικό κομμάτι ενός τυποποιητηρίου ενώ ο Γιώργος διαθέτε εμπειρία στο κρισιμότατο αντικείμενο της πώλησης», θα πει ο Νίκος Κουμανταράκης. Η έλλειψη κεφαλαίου ήταν ζωτικής σημασίας εμπόδιο καθώς τα αδέρφια δεν διέθεταν περιουσία για να χρηματοδοτήσουν επένδυση σε τυποποιητήριο της τάξης των 180.000 ευρώ. Για να συγκεντρώ-



«Ασύλληπτα πολύπλοκη η μηχανή της Amazon αλλά με μεγάλα περιθώρια κέρδους»

Η premium σειρά ελαιολάδων Legendary Foods της Origenes απευθύνεται στην αγορά λιανικής. ▶▶



**INTERCOMM
FOODS**

30 YEARS
of experience

**LOCALLY
GROWN,
NATIONALLY
LOVED!**

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

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



www.intercomm.gr



σουν τους πόρους που έλειπαν αιτήθηκαν σε πρόγραμμα Leader. Η έναρξη του εγχειρήματος έγινε μέσα σε περιβάλλον ρευστότητας και οικονομικής αβεβαιότητας. «Η ημέρα που λάβαμε την έγκριση της πρότασης τον Ιούνιο του 2015 ήταν όταν επιβλήθηκαν capital controls που έβαλαν όλη την οικονομία σε γύψο», θα πει ο Νίκος Κουμανταράκης. Κατά τη διετία που διήρκεσε η κατασκευή του τυποποιητηρίου ο ίδιος επέστρεψε στην παραγωγή διαφημίσεων και ταινιών, προκειμένου να συγκεντρώσουν τα απαραίτητα κεφάλαια της ίδιας χρηματοδότησης.

Στόχος το τζιράρισμα μέχρι να μάθουν

Την απαραίτητη γνώση για τη μεταποίηση και την εμπορία των προϊόντων ελιάς τα δύο αδέρφια την απέκτησαν στην πορεία και μες από σημαντικά λάθη. «Πολλά δεν είχαν προβλεφθεί στην αρχή και κυρίως δεν είχαμε προγραμματισμό για τα ταμειακά διαθέσιμα. Γιατί η ελιά είναι προϊόν με μεγάλες καθυστερήσεις στις πληρωμές ενώ πρέπει να διατηρείς και μεγάλο στοκ. Παράλληλα τη δεύτερη χρονιά αγοράσαμε ελιές που ήταν χτυπημένες από γλοιοσπόριο κάτι που δεν φαινόταν εκ πρώτης όψης. Στην ουσία στόχος μας τα πρώτα δυο τρία χρόνια ήταν απλά να δημιουργούμε τζίρο για να μάθουμε το αντικείμενο», θα πει ο Νίκος Κουμανταράκης. Η Origenes σήμερα διαθέτει την premium σειρά Laconism και Legendary Foods που απευθύνονται στη λιανική καθώς και τη σειρά Mythical Lands για τη HORECA. Όλες οι σειρές διαθέτουν κωδικούς βρώσιμης ελιάς, πάστας ελιάς καθώς και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο ενώ η Mythical Lands περιλαμβάνει και παρθένο ελαιόλαδο.

Το διπλό deal με στρατηγικό επενδυτή

Τα θετικά δείγματα γραφής της Origenes μέσα στον πέμπτο χρόνο λειτουργίας της επιχείρησης κίνησαν το ενδιαφέρον του Μανώλη Κωνσταντινάκη της Asso Group. «Το 2022 απέκτησε το 45% του μετοχικού κεφαλαίου της Origenes έναντι τιμήματος της τάξης των 500.000 ευρώ», θα πει ο Νίκος Κουμανταράκης. Το δεύτερο deal που ήρθε ένα χρόνο μετά ήταν η απόκτηση από τα δύο αδέρφια ποσοστού της τάξης του 30% των μετοχών του ελαιολαδοποιείου και συσκευαστηρίου ελαιόλαδου στη θέση Σκούρα Λακωνίας, ιδιοκτησίας του κ. Κωνσταντινάκη, ενώ συμφώνησαν να αναλάβουν και το management των δύο μονάδων. «Είναι για εμάς μια ευκαιρία να επεκτείνουμε τη δραστηριότητά μας αποκτώντας πρόσβαση και σε υποδομές αξίας περίπου 3 εκατ. ευρώ τις οποίες εμείς δεν είχαμε τη δυνατότητα να δημιουργήσουμε», θα πει ο Νίκος Κουμανταράκης.

Η Amazon από μέσα

Το 2022 η Origenes έκανε ένα σημαντικό εμπορικό βήμα ανοίγοντας ηλεκτρονικό κατάστημα Amazon ένα βήμα που λίγες Ελληνικές εταιρείες ακόμη και μεγαλύτερου μεγέθους έχουν επιχειρήσει. Αυτό που αποτρέπει τους περισσότερους να τολμήσουν είναι ότι το κεντρικό εργαλείο της Amazon, γνωστό ως Seller's Central, είναι ένας λαβύρινθος. Μεσ από το Seller's Central ανοίγει κανείς κωδικούς, ορίζει την τιμή, επικοινωνεί με τον πελάτη, διαχειρίζεται το στοκ και υλοποιεί όλες τις αποφάσεις σχετικά με την προσφορά του προϊόντος. Για να χειριστούν τις δαιδαλώδεις διαδικασίες οι αδερφοί Κουμανταράκη, έχουν προσλάβει μια εταιρεία που εξειδικεύεται στη διαχείριση λογαριασμού στην Amazon. «Είμαστε σε διαρκή επικοινωνία με τους συνεργάτες μας κάθε μέρα και παρότι έχω διαθέσει ασύλληπτες ώρες, ωστόσο ένα χρόνο μετά έ-



«Κομβικό σημείο στην πορεία της επιχείρησης η προσέλκυση στρατηγικού επενδυτή»





Από αριστερά οι Νίκος και
Γιώργος Κουμανταράκης και
η Σοφία Σπύρου



www.thegovernor.gr



χω μόλις μάθει ένα 10% του τρόπου χρήσης της πλατφόρμας», αναφέρει ο Γιώργος Κουμανταράκης.

Το δυσκολότερο κομμάτι της παρουσίας στην Amazon είναι η μεταφορά των προϊόντων ως την αποθήκη της εταιρείας. «Το 70% του χρόνου μου αφιερώθηκε στο πώς θα φτάσει το προϊόν στην αποθήκη, κάτι που είναι εξαιρετικά πολύπλοκο επειδή είναι όλα αυτοματοποιημένα και δεν υπεισέρχεται ανθρώπινος παράγοντας. Έτσι δεν υπάρχει κάποιος στην άλλη άκρη της γραμμής για να συνηγορήσει για την παράδοση, πρέπει να κλείσεις ηλεκτρονικά ραντεβού, να πάρεις κωδικούς, να ανοίξουν οι μπάρες για να τοποθετηθεί το προϊόν στην αποθήκη ή αλλιώς όπως λέγεται Fulfillment Center». Παράλληλα πολλές ναυτιλιακές αποφεύγουν να αναλάβουν τη μεταφορά προϊόντων για την Amazon επειδή είναι πολύπλοκη υπόθεση. «Οκτώ στις δέκα ναυτιλιακές δεν αναλαμβάνουν τη μεταφορά προϊόντων σε αποθήκες της Amazon», θα πει ο κ. Κουμανταράκης και συμπληρώνει: «Ενώ και όταν την αναλαμβάνουν η επικοινωνία

είναι εξαιρετικά εργώδης επειδή εμπλέκονται πολλοί και μπορεί να ανταλλάξουμε και πάνω από εκατό mail για μία αποστολή». Ως προς την αμοιβή της Amazon ο κ. Κουμανταράκης εξηγεί ότι χρεώνει προμήθεια η οποία ανέρχεται περίπου στο 40% της τελικής αξίας. «Αυτή η χρέωση αφορά στην περίπτωση που αναθέτεις στην Amazon τη διανομή και τη διαχείριση του logistics του προϊόντος μετά την παράδοση στην αποθήκη ή αλλιώς Fulfillment by Amazon (FBA). Πρακτικά όμως αυτή είναι και ρεαλιστικά η μόνη επιλογή που έχει μια μικρή επιχείρηση». Ποια είναι η εκτίμηση της μέχρι τώρα πορείας του ηλεκτρονικού καταστήματος της Origines στην Amazon Αμερικής; «Μετά από 14 μήνες έχουμε πάει αρκετά καλά, ανοίξαμε πρόσφατα δώδεκα κωδικούς επιπλέον των δύο πρώτων με τους οποίους ξεκινήσαμε και ετοιμαζόμαστε να μπορούμε και στην Amazon Γερμανίας. Είναι ασύλληπτα πολύπλοκη η μηχανή της Amazon αλλά αν όλα δουλέψουν σωστά μπορεί να δώσει μεγάλα περιθώρια κέρδους», καταλήγει ο κ. Κουμανταράκης.



Επόμενο βήμα η είσοδος στην Amazon Γερμανίας



Όλες οι σειρές προϊόντων της Origines διαθέτουν κωδικούς βρώσιμης ελιάς, πάσας ελιάς καθώς και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο.



ΑΠΟΦΑΣΙΣΤΙΚΑ ΒΙΟΛΟΓΙΚΑ

ΣΕ ΜΙΑ ΕΠΟΧΗ ΠΟΥ ΜΟΝΟ ΧΛΕΥΗ ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΖΕΣ
ΔΗΛΩΝΟΝΤΑΣ ΒΙΟΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΗΣ, Ο ΝΙΚΟΣ
ΣΠΥΡΟΠΟΥΛΟΣ ΑΦΗΣΕ ΤΗΝ ΚΑΡΙΕΡΑ ΤΟΥ ΣΤΟ
ΕΜΠΟΡΙΚΟ ΝΑΥΤΙΚΟ ΚΑΙ ΞΕΚΙΝΗΣΕ ΜΕ ΤΟΛΜΗΡΗ
ΔΙΑΘΕΣΗ ΣΤΗΝ ΣΤΥΛΙΔΑ ΤΗΝ ΕΛΑΙΟΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ

Της Σοφίας Σπύρου

Φωτογραφίες: Γεωργία Καραμαλή



Ο Νίκος Σπυρόπουλος ξεκίνησε την επαγγελματική του σταδιοδρομία στο Εμπορικό Ναυτικό. Για δύο χρόνια ταξίδεψε και έφτασε να υπηρετεί ως ανθυπλοίαρχος σε καράβια που μετέφεραν τιμέντο της ΑΓΕΤ Ηρακλής που παρέδιδαν σε όλη τη χώρα και στην Ιταλία. Παρότι τον γοήτευε η απεραντοσύνη της θάλασσας, ωστόσο τα μειονεκτήματα της ζωής στα καράβια τον

προβλημάτιζαν και κυρίως η απομόνωση του ναυτικού από την υπόλοιπη κοινωνία. Έτσι στράφηκε στην ελαιοκομία, για την οποία πάντοτε ενδιαφερόταν, και ανέλαβε το 2000 τα οικογενειακά κτήματα στην Στυλίδα. Στη διάρκεια της διαδρομής του πήρε τολμηρές αποφάσεις επενδύοντας στη βιολογική καλλιέργεια της βρώσιμης ελιάς ήδη από το 2000 και αργότερα δημιουργώντας μονάδα μεταποίησης. Σήμερα ο κ. Σπυρόπουλος μεταποιεί και εμπορεύεται 1.200 τόνους ελιάς, από τους οποίους ο ίδιος παράγει περίπου το ένα τέταρτο ενώ πρόσφατα επένδυσε σε γραμ-



μή τυποποίησης δημιουργώντας το brand Bio Olives.

Αιωνόβια δέντρα Αμφίσσης

Ο ελαιώνας του κ Σπυρόπουλου που εκτείνεται σε 400 στρέμματα κυρίως στην πεδιάδα της Στυλίδας ακολουθεί παραδοσιακή φύτευση με περίπου 17 δέντρα ανά στρέμμα. Οι ελιές, που είναι ποικιλίας Αμφίσσης και σε μικρό ποσοστό Καλαμών, περιλαμβάνουν μεγάλο αριθμό αιωνόβιων δέντρων που η διάμετρος ξεπερνά το ένα μέτρο και η ζωή τους ξεκινά πριν την ίδρυση του Ελλη-

νικού κράτους. Χάρη στη εύφορη γη με έδαφος πλούσιο σε οργανική ύλη αλλά και την άρδευση, ο ελαιώνας έχει υψηλή απόδοση που φτάνει 300 τόνους βρώσιμης ελιάς κατ' έτος.

Πρωτοπόρος στα βιολογικά

Με τη διαδοχή και το πέρασμα του κτήματος από τον πατέρα στον ίδιο ο κ Σπυρόπουλος χάραξε νέα στρατηγική υιοθετώντας βιολογική καλλιέργεια το 2000, όταν η συντηρητική πλειοψηφία των παραγωγών καλλιέργουσαν συμβατικά. «Τότε δεν τολμούσες να



Η μονάδα του Νίκου Σπυρόπουλου μπορεί να αποθηκεύσει 1.200 τόνους ελιάς.



πεις ότι είμαι βιοκαλλιεργητής και είχες να αντιμετωπίσεις χλεύη και ειρωνικά σχόλια από την τοπική κοινωνία. Τώρα έχουν αντιστραφεί οι όροι και νομίζω σε λίγο θα έχουμε περισσότερο βιολογικά παρά συμβατικά», θα πει ο κ. Σπυρόπουλος. Ο λόγος που επέλεξε να στραφεί στη βιολογική ήταν για να διαφοροποιηθεί, γιατί έβλεπε τις οικονομικές προοπτικές της συμβατικής Αμφίσσης να οδηγούνται σε αδιέξοδο. «Οι τιμές του προϊόντος είχαν ήδη βαλτώσει και εξακολουθούν να είναι στάσιμες. Σε όρους δραχμής η τιμή ήταν από 140 μέχρι 270 δραχμές το κιλό και σήμερα σε ευρώ είναι 50-80 λεπτά, δηλαδή έχουν παραμείνει στάσιμες εδώ και 25-30 χρόνια», θα πει ο κ. Σπυρόπουλος. Η επιλογή του αποδείχθηκε πολύ επιτυχής τόσο επειδή η βιοκαλλιέργεια δεν παρουσίασε

μεγάλες δυσκολίες αλλά και επειδή οι οικονομικές αποδόσεις ξεπέρασαν τις προσδοκίες του. «Ο σημαντικός εχθρός της ελιάς Αμφίσσης και ο μεγάλος προβληματισμός όταν μπήκα στη βιολογική ήταν ο πυρηνοτρήτης αλλά μέσα σε 2-3 χρόνια κατάλαβα ότι δεν αποτελούσε πρόβλημα. Το μόνο που χρειάζεται είναι γνώση του κύκλου ζωής του εντόμου και προσοχή ώστε να αντιλαμβάνεσαι πως εξελίσσεται και να επεμβαίνεις με ψεκασμό όταν πρέπει», αναφέρει ο κ. Σπυρόπουλος. Όσο για την πορεία του προϊόντος στην αγορά θα πει: «Η ζήτηση ήταν πολύ μεγαλύτερη από ό,τι περίμενα για τη βιολογική Αμφίσσης. Δεν είχα προβλέψει ότι δεν θα μου φτάνουν οι ελιές και θα έπρεπε να ψάξω να βρω ποσότητες που δεν μπορούσα να παράγω. Ενώ η ζήτηση παρέμεινε μεγαλύτερη της προσφοράς επί είκοσι χρόνια».

ΣΕΙΡΑ BIO OLIVES

Η σειρά βιολογικής επιτραπέζιας ελιάς περιλαμβάνει Καλαμών και εκπυρηνωμένες, Πράσινες ελιές και γεμιστές με σκόρδο, με κόκκινη πιπεριά, με αμύγδαλο και εκπυρηνωμένες, Μαύρες ελιές και πάστα πράσινης, μαύρης και ελιάς Καλαμών

Χώμα με τριπλάσια οργανική ύλη

Όσο αφορά στις φροντίδες της θρέψης ο έμπειρος βιοκαλλιεργητής εξηγεί ότι εφαρμόζει κοπριές από βιολογικά ποιμνιοστάσια ανά 2-3 έτη. Επιπλέον συμπληρώνει τη λίπανση ανάλογα με τις ανάγκες που έχει το δέντρο κατά τη διάρκεια του χρόνου. Έτσι για παράδειγμα κατά το διάστημα της ανθοφορίας εφαρμόζει δι-

αφυλλική λίπανση με ψεκασμό με αμινοξέα, οργανικό άζωτο και ενεργοποιητές. Παράλληλα χρησιμοποιεί βιολογικά σκευάσματα θρέψης, τα οποία, όπως αναφέρει, συνεχίζουν να δρουν και επόμενες χρονιές βελτιώνοντας την ποιότητα του εδάφους σωρευτικά σε βάθος χρόνου. Ο συνδυασμός όλων των παραπάνω πρακτικών μαζί με την ενσωμάτωση των θρυμμάτων από τα κλαδέματα και των υπολειμμάτων χορτοκοπής έχουν οδηγήσει σε υψηλά επίπεδα οργανικής ύλης. «Μια συνηθισμένη τιμή ποσοστού οργανικής ουσίας στο έδαφος στους συμβατικούς ελαιώνες είναι γύρω στο 1% και στον ελαιώνα μου το ποσοστό αυτό ανέρχεται σε 3%», θα πει ο κ. Σπυρόπουλος.

Λείπουν οι βασικές γνώσεις στον αγρότη

Μπορεί η ελαιοκομία να μετρά παράδοση αιώνων στη χώρα μας, ωστόσο ο παραγωγός δεν διαθέτει απαραίτητα τις γνώσεις για τη σωστή φροντίδα των δέντρων όπως τονίζει ο κ. Σπυρόπουλος. «Είναι χαρακτηριστικό το πρόβλημα που υπάρχει με την έλλειψη γνώσης για το πώς πρέπει να γίνεται σωστά το κλάδεμα. Επικρατεί μεγάλο σκοτάδι και οι παραγωγοί ακολουθούν εμπειρικές πρακτικές χωρίς να υπάρχουν κανόνες για το πώς πρέπει να διαμορφώνεται το δέντρο», αναφέρει ο ίδιος. Παράλληλα, όπως είναι γνωστό, δεν υπάρχει κρατικό σύστημα γεωργικών εφαρμογών με ειδικούς γεωπόνους που να παρέχουν στους παραγωγούς τις απαραίτητες γνώσεις. «Πρέπει οι αρμόδιοι φορείς κατ' αρχάς να εκπαιδεύσουν τους εκπαιδευτές ώστε να διαθέτουν πρακτικές και όχι μόνο θεωρητικές γνώσεις πριν απευθυνθούν στον παραγωγό. Διότι ο καλλιεργητής δεν είναι αδαής, είναι σαν να έχει ένα τσουβάλι με γράμματα, αλλά δεν μπορεί να τα βάλει στη σειρά. Άρα πρέπει κάποιος να πάρει τα γράμματα και να τα βάλει στη σειρά ώστε ο παραγωγός να μπορεί να τα διαβάσει», θα πει χαρακτηριστικά ο ίδιος.

Το κενό γνώσης στη μεταποίηση

Η έλλειψη τεχνογνωσίας που αναδεικνύει ο κ. Σπυρόπουλος ήταν και το κρίσιμο εμπόδιο που αντιμετώπισε όταν ανέλαβε τη μεταποίηση της ελιάς το 1996. Προκειμένου να μάθει το αντικείμενο, προσέλαβε χημικό ο οποίος συνεργαζόταν με εταιρείες μεταποίησης ο οποίος όμως δεν έφερε τα αναμενόμενα αποτελέσματα. «Πέρασα περίπου 4-5 χρόνια ακολουθώντας τις συμβουλές των χημικών και στη συνέχεια τα περισσότερα δεν τα εφάρμοσα ξανά. Είχα πολύ μεγάλο στρες γιατί στα πρώτα χρόνια δεν γνώριζα τις ορθές πρακτικές διαχείρισης του προϊόντος. Μπορεί να σπκωνόμουν δυο η ώρα τα χαράματα και να πάω στην αποθήκη να δω τι γίνεται στις δεξαμενές. Σιγά σιγά όμως έβαλα σειρά στα πράγματα και βρήκα ανθρώπους που με βοήθησαν να αποκτήσω τις απαραίτητες γνώσεις. Σήμερα το προϊόν ζυμώνεται μόνο από τον γαλακτοβάκιλο που υπάρχει στην ελιά και χρησιμοποιούμε οξέα που είναι πάντα εγκεκριμένα μόνο για να πετύχουμε μικροδιορθώσεις στη ζύμωση. Μάλιστα έχουμε υλοποιήσει σε συνεργασία με το Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας για την παραγωγή μαύρης ελιάς με αυξημένα προβιοτικά», θα πει ο κ. Σπυρόπουλος.

Συνεχής αναβάθμιση των υποδομών

Παράλληλα με την επέκταση της δραστηριότητας ο κ. Σπυρόπουλος αναβάθμιζε συνεχώς τις υποδομές της μεταποιητικής του μονάδας. Έτσι ξεκίνησε το 2000 με μια αποθήκη 200 τ.μ. που στέγαζε δεξαμενές χωρητικότητας 100 τόνων και μες την πορεία του χρόνου με επεκτάσεις διπλασίασε την επιφάνεια των στεγασμένων χώρων. Σήμερα η μονάδα του μπορεί να αποθηκεύσει 1.200 τόνους ελιάς ενώ διαθέτει πλήρη γραμμή τυποποίησης από το 2015 που περιλαμβάνουν πλήρη γραμμή τυποποίησης για ελιά καθώς και για πάστα ελιάς.





Μοντέλο ελαιοτουρισμού δημιουργεί η Τοσκάνη

Σε εξέλιξη βρίσκεται πιλοτικό έργο με τη συνεργασία των αρχών της Τοσκάνης και του δικτύου ελαιοκομικών δήμων Città dell'Olio, το οποίο συνδέει στενά τον τουρισμό, τη γεωργία και το έξτρα παρθένο ελαιόλαδο. Σκοπός του είναι να εξασφαλίσει ότι το ελαιόλαδο είναι μέρος του τουριστικού κυκλώματος, μία πρόκληση που η Τοσκάνη πρέπει να αντιμετωπίσει για να το καταστήσει στοιχείο έλξης. Όπως συνέβη και με το κρασί, δύο στοιχεία που συμβάλλουν στη διατήρηση του διακριτικού στοιχείου της περιοχής, το τοπίο δηλαδή με τη διαχρονική ομορφιά. Έτσι, και μεταξύ άλλων σε αυτό το πλαίσιο τα ελαιοτριβεία γίνονται όλο και πιο όμορφα μέρη και δυνητικοί τουριστικοί προορισμοί ενώ το δίκτυο έχει προγραμματίσει εθνικές εκδηλώσεις στην Τοσκάνη όπως «Σνακ στον ελαιώνα».

Αλλάζει τη βιομηχανία του καφέ το ελαιόλαδο

Με τον Oleato σε όλο τον κόσμο ταξιδεύει η Starbucks

Για μία «λαχταριστή, βελούδινη γεύση που μένει στο στόμα» κάνει λόγο ο γενικός διευθυντής της Starbucks, Howard Schultz, που ξάφνιασε τον κόσμο βάζοντας ελαιόλαδο στους καφέδες της αλυσίδας και αναλαμβάνοντας να κουβαλήσει την σημαία της Starbucks σε όλο τον κόσμο για το Oleato. Και βεβαίως το ελαιόλαδο που χρησιμοποιήθηκε είχε όνομα και ιστορία. Προϊόν της πολυβραβευμένης Partanna Nocellara del Belice από τη Σικελία με τον ε-

πικεφαλής της εταιρείας Tommaso Asaro να εισέρχεται σε έναν θρίαμβο δημόσιων σχέσεων και βέβαια το ίδιο το προϊόν από την τοπική ποικιλία Nocellara να επευφημείται παγκοσμίως αποκαλύπτοντας σε όσους ακόμη δεν το είχαν αντιληφθεί ότι δεν είναι μόνο προνόμιο της δημοφιλούς βιομηχανίας του καφέ οι εκατοντάδες διαφορετικοί κόκκοι με τα δικά τους χαρακτηριστικά. Το ίδιο ισχύει και για το ελαιόλαδο σε ένα συνδυασμό γεύσης και ποιότητας.



Έως τώρα το Oleato σερβίρεται σε περίπου 4.000 Starbucks σε ΗΠΑ, Ιταλία, Γαλλία, Ελβετία, Ηνωμένο Βασίλειο, Ηνωμένα Αραβικά Εμιράτα, Σαουδική Αραβία, Κουβέιτ, και Ιαπωνία ενώ αναμένεται να φθάσει σε λίγους μήνες και στην Κίνα. Τα Starbucks διατηρούν 36.000 καταστήματα σε 80 χώρες.



Tommaso Asaro, επικεφαλής της πολυβραβευμένης Partanna Nocellara del Belice από τη Σικελία

Howard Schultz, γενικός διευθυντής της Starbucks



LEVANTES.[®] FAMILY FARM

FROM OUR FAMILY
TO YOURS



www.levantesfarm.gr | info@levantesfarm.gr



Κλίμα παρόμοιο με το μεσογειακό, ιδανικό για ελαιοκαλλιέργεια, έχει η χερσόνησος Kunisaki στο νησί Kyushu της Ιαπωνίας.

Ταξίδι από το Kyushu στη Νέα Υόρκη

Για το μεγαλύτερο ελαιοκομικό αγρόκτημα της Ιαπωνίας

Το Kunisaki QLiVE Garden, που βρίσκεται στο Kyushu, ένα από τα νοτιότερα κύρια νησιά της Ιαπωνίας, κέρδισε Ασημένιο Βραβείο στον NYIOOC 2023. Μια ζεστή περιοχή με πολλή ηλιοφάνεια όπου το 2016 ξεκίνησε ένα έργο αποκατάστασης γης φυτεύοντας χιλιάδες ελαιόδεντρα σε έκταση περίπου 15 εκταρίων. Εκεί παράγεται το νικητήριο ελαιόλαδο της QLiVE από ανάμειξη ποικιλιών ελιών ιταλικής και ισπανικής προέλευσης. Σημειώνεται ότι στο Kunisaki παράγονται, επίσης, σκόνη φύλλων ελιάς και προϊόντα περιποίησης δέρματος με βάση την ελιά ενώ ασχολείται και με τη διάδοση της κουλτούρας του ελαιολάδου στους Ιάπωνες καταναλωτές.





Best in Europe

Καλύτερος Ευρωπαϊός ελαιοπαραγωγός

Με τον τίτλο του Best European Organic Olive Producer 2023 τιμήθηκαν οι Βιολογικοί Ελαιώνες Σακελλαρόπουλου και ο επικεφαλής τους Γιώργος Σακελλαρόπουλος. Η βράβευση, που έλαβε χώρα στις 28 Οκτωβρίου στην πόλη Castellion της Ισπανίας, προέρχεται από τους γευσσιγνώστες και τα μέλη του Ευρωπαϊκού Συμβουλίου Γαστρονομίας και Οινολογίας (CEUCCO), που ξεπερνά κατά πολύ τα δέκα χιλιάδες (10.000) μέλη σε όλη την Ευρώπη. Τη διάκριση παρέδωσε στον Γ. Σακελλαρόπουλο ο πρόεδρος της CEUCCO, Carlos Martin Cosme, και ο αντιπρόεδρος Konstantinos Mouzakis. Σημειώνεται ότι για πρώτη φορά επιβραβεύεται ελαιοπαραγωγός από οποιαδήποτε χώρα της Ευρώπης, στα 17 χρόνια που υφίστανται τα απαιτητικά γαστρονομικά βραβεία της CEUCCO.

Πιο προσιτό από ποτέ το εκλεκτό ελαιόλαδο

Διακρίθηκαν 848 brands στον NYIOOC 2023

Με την ανακοίνωση των τελικών νικητών από το τμήμα του Νοτίου Ημισφαιρίου ολοκληρώθηκε στα μέσα Οκτωβρίου η ενδέκατη έκδοση του μεγαλύτερου διαγωνισμού ποιότητας ελαιολάδου. Συνολικά 1.170 συμμετοχές από 30 χώρες δοκιμάστηκαν σε δύο περιόδους απονέμοντας τα πολυπόθητα βραβεία ποιότητας στον αριθμό ρεκόρ των 848 brands από όλο τον κόσμο. «Οι συμμετέχοντες είναι ένα σύνολο παραγωγών που ξέρουν τι κάνουν και έχουν αφιερώσει χρόνο, προσπάθεια και επενδύσεις για να φτιάξουν εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα παγκόσμιας κλάσης», δήλωσε ο Curtis Cord, ιδρυτής και πρόεδρος του διαγωνισμού. «Τα ελαττώματα που ήταν συνηθισμένα σε προηγούμενες εκδόσεις έχουν γίνει σπάνια», συμπλήρωσε.



«Η πληθώρα επιλογών που έχουμε σήμερα από καλοφτιαγμένα, νόστιμα και υγιεινά εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα ήταν αδιανόητο πριν από δέκα χρόνια» ήταν το γενικό συμπέρασμα των ειδικών γευσσιγνωστών από 13 χώρες που δοκίμασαν τα 1.170 δείγματα, όπως το διατύπωσε ο ίδιος ο Curtis Cord.



Regina

Greek Olives
Griechische Oliven

REGINA - ΙΩΑΝΝΙΔΗΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ ΑΒΕΕ

Πύλα Φεραίου 1, Καλοχώρι, 57009, ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

T. 2310 751.756, 751.658 | FAX: 2310 752.179 | E-MAIL: info@reginaolives.com

www.reginaolives.com

ME

ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΟΙ
ΕΛΑΙΩΝΕΣ



VERUS HELLENIC PREMIUM MONOVARIETAL

Μονοποικιλιακά Εξαιρετικά
Παρθένα Ελαιόλαδα
500ml, 200ml, 100ml



ΜΕΣΗ ΓΑΙΑ

Βιολογικό Εξαιρετικό
Παρθένο Ελαιόλαδο
500ml



ΜΕΣΗ ΓΑΙΑ

Συμβατικό Εξαιρετικό
Παρθένο Ελαιόλαδο
500ml, 250ml,
100ml 1lit, 5lit



Σε Πανελλήνια Ένωση για την επιτραπέζια ελιά 11 συνεταιρισμοί

Στην ίδρυση της Πανελληνίας Ένωσης Αγροτικών Συνεταιρισμών και Οργανώσεων / Ομάδων Παραγωγών Επιτραπέζιων ποικιλιών Ελιάς, με σκοπό τον εντοπισμό και την επίλυση των προβλημάτων του πρωτογενή τομέα του κλάδου των επιτραπέζιων ελιών προχώρησαν 11 συνεταιριστικές οργανώσεις και ομάδες παραγωγών που διαχειρίζονται έναν κρίσιμο όγκο της εγχώριας παραγωγής απευθύνοντας κάλεσμα συσπείρωσης. Πρόκειται για τους Α.Σ. Λιβανάτων Φθιώτιδος Κύνος, Α.Σ. Γερακίου Λακωνίας, Α.Σ. Ελαιοπαραγωγών Αιτ/νίας Aitolia Olives, Α.Σ. Αρχαία Ωλένεια Αιτ/νίας Stamna Olives, Α.Σ. Καινούργιου Τριχωνίδος Αιτ/νίας, Ο.Π. Κυνουρίας Αρκαδίας, Α.Σ. Αιτ/νίας Terra Oliva, Α.Ε.Σ.Αγ. Κωνσταντίνου Λοκρίδας, Α.Ε.Σ. Στυλίδας Φθιώτιδας, Α.Σ. Καρπός Οινιάδων Αιτ/νίας & Α.Σ. Αγ. Μάμα Χαλκιδικής.

Γαστρονομία

Νέα δράση για εστιατόρια από τη Λέσχη Φίλων Ελαιολάδου και Ελιάς «Φιλαίος»

Honour Awards για εστιατόρια, στο πλαίσιο του εορτασμού του θεσμού Ημέρες Ελαιολάδου & Ελιάς, της φετινής ελαιοκομικής περιόδου, θεσπίζει η «Φιλαίος». Στόχος η επιβράβευση των εστιατορίων, τα οποία μέσα από τις εξειδικευμένες λίστες ή την ποικιλία των εμφιαλωμένων ελαιολάδων τους προβάλλουν τις ποικιλίες και προάγουν γενικότερα την κουλτούρα του ελαιολάδου. Τα εστιατόρια τα οποία διαθέτουν εξειδικευμένη λίστα ΕVOO ή προσφέρουν ποικιλία εμφιαλωμένων ελαιολάδων, μπορούν να στείλουν -δωρεάν- συμμετοχή στη δράση μέχρι τις 3 Δεκεμβρίου 2023. Η τελετή απονομής των διακρίσεων θα πραγματοποιηθεί την Τρίτη 12 Δεκεμβρίου στο ιστορικό κτίριο του Πανεπιστημίου Αθηνών.



Μεταξύ των κορυφαίων επιλογών των κλεφτών τα εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα.

Αντικλεπτικό στο ράφι για τα ΕVOO

Συστήματα αντικλεπτικής προστασίας πως αυτά που τοποθετούνται στα αθηκοθούχα ποτά, χρησιμοποιούν πλέον οι αθλοσίδες λιανικής σε Ισπανία και Ιταλία για να προστατέψουν τα μπουκάλια των εξαιρετικά παρθένων ελαιολάδων, η τιμή των οποίων έχει εκτοξευθεί. Σύμφωνα με κορυφαία εταιρεία στην καταπολέμηση των κλοπών, το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο τοποθετείται μεταξύ των τριών κορυφαίων επιλογών των κλεφτών.



.9th edition.

ATHENA 2024

INTERNATIONAL OLIVE OIL COMPETITION

Expanding excellence in olive oil

Δώστε στο ελαιόλαδό σας τη διεθνή αναγνώριση που του αξίζει!

Δηλώστε συμμετοχή στον Athena 2024,
τον μοναδικό διεθνή διαγωνισμό ελαιολάδου
που διεξάγεται στην Ελλάδα.

25-26-27 ΑΠΡΙΛΙΟΥ | ΣΠΑΡΤΗ

Δηλώσεις συμμετοχής: www.athenaoliveoil.gr

EARLY BIRD DEADLINE 02.02.2024

ΜΕ ΠΡΟΝΟΜΙΑΚΗ ΤΙΜΗ ΑΝΑ ΔΕΙΓΜΑ 180€ +ΦΠΑ



VINETUM

© 210 766 0560

✉ info@vinetum.gr

Facebook icon Athenaiiooc

Instagram icon athenaiiooc

ΤΟ ΧΕΡΙ *του* ΘΕΟΥ

ΣΤΟ ΚΕΝΤΡΟ ΤΗΣ ΑΝΘΡΩΠΙΝΗΣ ΥΠΑΡΕΞΗΣ ΤΟΠΟΘΕΤΕΙ
ΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ Η ΜΑΝΙΑΤΙΣΣΑ ΣΕΦ ΣΤΑΥΡΙΑΝΗ ΖΕΡΒΑΚΑΚΟΥ



ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ ΣΤΗ ΣΟΦΙΑ ΣΠΥΡΟΥ

Φωτογραφίες: Γεωργία Καραμαλή

Η σχέση της Μανιάτισσας σεφ Σταυριανής Ζερβακάκου με το ελαιόλαδο περνά απ' τα προσωπικά της βιώματα, το μάζεμα της ελιάς και την αναμονή για το φρέσκο ελαιόλαδο στο ελαιοτριβείο αλλά και τη σχεδόν ιερή θέση του χυμού της ελιάς στη Μανιάτικη παράδοση. «Μετουσίωση του Θεού θεωρούν το ελαιόλαδο και τα χόρτα στη Μάνη», θα πει η Σταυριανή Ζερβακάκου εξηγώντας ότι οι Μανιάτες το θεωρούν προέκταση της ύπαρξής τους. Ραντίζει με ελαιόλαδο από απότιστες Κορωνέικες ελιές για να «αποθεώσει» τα χόρτα της Μάνης που χρησιμοποιεί εφαρμόζοντας την αρχή που θέλει τις πρώτες ύλες να είναι ντόπιες και εποχικές. Ο τρόπος που χρησιμοποιεί το ελαιόλαδο είναι εμποτισμένος από τη μνήμη της πικρής γεύσης που αναζητούσαν οι προηγούμενες γενιές στη Μάνη και που όπως λέει οι σημερινές γενιές έχουν εξοστρακίσει. Στο δικό της εστιατόριο Aspasia, που άνοιξε τον Ιούνιο 2023 στο Σταυρί της Μάνης αλλά και σε καταστήματα που εργάστηκε στο παρελθόν στην Αθήνα, είναι όπως λέει τυχερή διότι ο κόσμος είναι ανοιχτός στο ποιοτικό και έντονο ελαιόλαδο αφήνοντας το πεδίο ανοιχτό σε πλήθος πειραματισμών με το μαγικό χυμό της ελιάς.

■ **Τι θέση έχει το ελαιόλαδο στην κουζίνα σας και ποια είναι η σημασία του ευρύτερα για εσάς;**

Μαζί με το αλάτι, την αφρίνα, που μαζεύω από το Κάστρο, είναι η αρχή και το τέλος και στη μέση παρεμβάλλονται πράγματα. Ξεκινάμε με ελαιόλαδο, τελειώνουμε με ελαιόλαδο όπως ξεκινάμε με αλάτι και τελειώνουμε με αλάτι. Είναι κάτι σαν προέκταση της ύπαρξής μας στη Μάνη, γιατί μπορείς απλά να φας αλάτι με ελαιόλαδο και ένα ξερό παξιμάδι. Το ελαιόλαδο για μένα είναι η μαγική σκόνη που θα πέσει στο τέλος και θα ομορφύνει τα πάντα είτε ένα ωμό ψάρι ή ένα ωμό σταμναγκάθι είτε σε μια σαλάτα. Στον πολιτισμό της Μάνης το ελαιόλαδο είναι σχεδόν ιερό στοιχείο. Η Κορωνέικη, το λάδι και τα χόρτα είναι η μετενοσάρκωση του Θεού, δηλαδή είναι ο Θεός σε ύλη, έτσι λέγανε οι θείες μου. Τα νόστιμα χόρτα που βρίσκει να συλλέξει κανείς στην άνυδρη Μάνη αποθεώνονται όταν τα ραντίζεις με εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο. Τώρα δε που ο κόσμος έχει αρχίσει και μαθαίνει να μαζεύει τις ελιές πιο νωρίς, και οι περισσότεροι γνωρίζουν ότι δεν πρέπει να καθυστερήσουν την ελιά μέσα στο τσουβάλι, βρίσκεις πολύ πιο συχνά καλύτερα ελαιόλαδα.

■ **Η πικρή γεύση είναι ένα δύσκολο στοιχείο για το ευρύ κοινό. Τι θέση**

Η ΑΡΧΗ ΚΑΙ ΤΟ ΤΕΛΟΣ ΓΙΑ ΟΛΑ ΕΙΝΑΙ ΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΜΑΖΙ ΜΕ ΤΟ ΑΛΑΤΙ, ΤΗΝ ΑΦΡΙΝΑ ΠΟΥ ΜΑΖΕΥΩ

- ΣΤ. ΖΕΡΒΑΚΑΚΟΥ

έχει το πικρό στη δική σας κουζίνα και πόσο είναι έτοιμο το κοινό να την εκτιμήσει;

Παραδοσιακά η προηγούμενη γενιά στη Μάνη απολάμβανε τα πικρά φαγητά και ήταν πλήρως εξοικειωμένη με την πίκρα. Λάτρευαν τα χόρτα, το ζουμί, τα σπαράγγια, τα άγρια, τα κρίταμα και τα κάρδαμα που τα έτρωγαν σχεδόν ωμά. Μεσ την οικογένειά μου είχα μάθει να εκτιμώ την πικράδα του αγουρέλαιου το οποίο το φυλούσαμε σαν να ήταν ένα πολύ ακριβό άρωμα και το χρησιμοποιούσαμε σε μικρές ποσότητες. Αλλά παράλληλα το προτιμούσαμε για να τηγανίσουμε



Η Σταυριανή Ζερβακάκου το Ιούνιο του 2023 άνοιξε το δικό της εστιατόριο στην πατρίδα της, το Σταυρί της Μάνης, το οποίο λειτουργεί κυρίως τους καλοκαιρινούς μήνες.

πιτάρια, ένα είδος τηγανόψωμου γεμιστού με άγριο σκόρδο το οποίο είναι ένα πολύ σπουδαίο έδεσμα για τη μεσο-μανιάτικη γαστρονομία. Ωστόσο τα παιδιά αυτής της γενιάς δεν τα πήγαν καλά με την πίκρα και την έχουν εξοστρακίσει από την καθημερινότητά τους. Ο κόσμος που έρχεται στο εστιατόριό μου αποτελεί μια εξαίρεση, εκτιμά και παίρνουμε πολύ συχνά κομπλιμέντα για το ελαιόλαδο που χρησιμοποιούμε. Μάλιστα πολλές φορές με ρωτάνε ποιος είναι ο παραγωγός και από πού μπορώ να προμηθευτούν το ελαιόλαδο που γεύονται. Είμαι τυχερή γιατί αυτό δεν αποτελεί τον κανόνα ή μάλλον δεν συναντιέται πολύ, δηλαδή να είναι ανοιχτός ο κόσμος στο ποιοτικό έντονο ελαιόλαδο.

■ **Συμμετέχετε ακόμη στο μάζεμα της ελιάς από τον οικογενειακό ελαιώνα στη Μάνη. Τι σας δίνει αυτή η εμπειρία;** Συγκινούμαι πάρα πολύ με το μάζεμα της ελιάς, νιώθω ότι κάνω κάτι πάρα πολύ σπουδαίο. Είναι σαν να ενώνεσαι με έναν άλλο εαυτό, σαν να κάνεις ένα βήμα προς ένα καλύτερο εαυτό. Ηρεμεί το θυμό, την οργή, τις απογοητεύσεις και οι φιλοδοξίες κάπως στρογγυλεύονται δεν έχουν τόσο σημασία. Ο ελαιώνας είναι από μόνος του μια εμπειρία με μυρωδιά από τα βρεγμένα άχυρα, το γρασίδι γιατί την περίοδο του μαζέματος ακόμα δεν έχουν όλα γίνει τελείως καταπράσινα. Μαζί με τη μυρωδιά της υγρής γης αναδύεται και αυτή της ελιάς που είναι σαν πράσινο μήλο, σαν να έχεις κουρέψει ένα γρασίδι εκείνη την ώρα και σκορπίζεται παντού. Και μπαίνουν αυτά τα μόρια μυρωδιάς μέσα στη μύτη σου και κάνουν κάτι στον εγκέφαλο, το οποίο σε γαλννεύει, σου δίνει μια άλλη προοπτική.

■ **Η κουζίνα σας έχει επηρεάσει από την τοπική κουζίνα της Μάνης, την κουζίνα της Κωνσταντινούπολης όπου έχετε περάσει μια περίοδο της ζωής σας αλλά είναι δύσκολο να ενταχθεί σε μια κατεύθυνση. Ποια είναι η φιλοσοφία της;** Δυστυχώς δυσκολεύομαι κι εγώ να περιγράψω με μια λέξη ό,τι κάνω. Εμπνέομαι από πολύ διαφορετικά πράγματα αλλά πάντα οι δύο βασικοί μου άξονες είναι το να παίρνω υλικά που δεν είναι εισαγόμενα και να ακολουθώ πάρα πολύ πιστά τις εποχές. Με ενδιαφέρει επίσης να σέβομαι τη φύση και να μην πετάω τροφή. Ρωτάω στον ψαρά μου αν είναι η εποχή που μπορούμε να πάρουμε αυτό το ψάρι και τι επιτρέπεται για να μην επιβαρύνουμε περισσότερο απ' ό,τι χρειάζεται το περιβάλλον. Προσπαθώ να αποφυγώ τη σπατάλη, κάτι που θέλει πολλή δουλειά και παρόλα αυτά έχω πετάξει, ευτυχώς όχι ποσότητες τεράστιες. Έτσι για παράδειγμα αξιοποιώ υλικά που μου έχουν μείνει για να κάνω τουρσί ή παστά. Αν μου έχουν μείνει λίγες φακές θα κάνω ένα ωραίο γιουφκά που μοιάζει λίγο με της Μανιάτικες χυλοπίτες που έκανε κάποτε η γιαγιά μου και έριχναν μέσα και τις φακές και έκαναν ένα καινούργιο πιάτο που ήταν χυλοπίτες με φακές. Πάνω στο οποίο μπορείς να βάλεις ένα ωραίο λάδι από ρίγανη ή φασκόμηλο που δίνει ακόμη περισσότερο χαρακτήρα.

■ **Ποιες είναι μερικές από τις αγαπημένες σε πρώτες ύλες, άγρια φυτά και παραδοσιακές ποικιλίες λαχανικών που μπορείτε να βρείτε στη Μάνη και τις οποίες μεταχειρίζεστε στην κουζίνα σας;**

Καταρχήν στη Μέσα Μάνη που βρίσκομαι εγώ, οι επιλογές που έχεις σε φρούτα και λαχανικά είναι εξαιρετικά λίγες. Μάλιστα λέγανε παλιά ότι ο μαϊντανός είναι δέντρο για τη Μάνη γιατί



ΝΕΕΣ ΕΜΠΕΙΡΙΕΣ ΣΤΗΝ ΚΟΥΖΙΝΑ ΕΝ ΑΡΧΗ ΗΝ Η ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ

Η Μάνη είναι γεμάτη με Κορωνέικες ελιές απότιστες που δίνουν ένα λάδι έντονο και αρωματικό, με το οποίο είμαι εξοικειωμένη. Είμαι ωστόσο ανοιχτή στη δοκιμή άλλων ποικιλιών. Πολύ πρόσφατα γνώρισα έναν παραγωγό ο οποίος πειραματίστηκε με την ελαιοποίηση της ποικιλίας Καλαμών, η οποία συνήθως προορίζεται για βρώσιμη ελιά. Το ελαιόλαδο που έδωσε ο καρπός ο οποίος συλλέχθηκε πολύ πρώιμα ήταν συγκλονιστικό στη γεύση και στην όψη. Μα τι χρώμα ήταν αυτό. Τι φωσφορίζε πράσινο ήταν! Αλλά και τι άρωμα! Ακόμη και από τη μύτη μπορούσες να οσφρηστείς πόσο πικάντικο ήταν το ελαιόλαδο. Αυτό είναι ένα ελαιόλαδο που είναι φοβερά γαστρονομικό και νομίζω ότι μπορεί να προσφέρει νέες εμπειρίες. Όταν το δοκίμασα, μου ήρθε στο μυαλό ότι θέλω να το σερβίρω με φραγκόσυκο, με ένα ώριμο φραγκόσυκο ή με σύκα, φρέσκα, ώριμα ή με βανίλιες ώριμες.



Αποθεώνει τα νόστιμα χόρτα της Μάνης
το ράντισμα με εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο.



ΒΑΣΙΚΟΙ ΜΟΥ ΑΞΟΝΕΣ ΕΙΝΑΙ ΝΑ ΠΑΙΡΝΩ ΕΓΧΩΡΙΑ ΥΛΙΚΑ ΚΑΙ ΝΑ ΑΚΟΛΟΥΘΩ ΠΟΛΥ ΠΙΣΤΑ ΤΙΣ ΕΠΟΧΕΣ - ΣΤ. ΖΕΡΒΑΚΑΚΟΥ

είναι ιδιαίτερα άνυδρη. Ενώ ισχύει αυτό, παράλληλα η Μάνη ξαφνικά σε διαψεύδει γιατί για παράδειγμα αυτή την εποχή έχει ένα σπάνιο πεδίο τροφοσυλλογής από αγριολούλουδα βρώσιμα μέχρι άγρια χόρτα ή άνθη τα οποία μαγειρεύονται. Οπότε μπορεί να μην συναντάς την ποικιλία των λαχανικών που βρίσκεις σε άλλες περιοχές της Ελλάδας, αλλά μπορεί να βρεις ένα μοναδικό σταμναγκάθι που το λέμε και γιαλοράδικο και φυτρώνει εκεί στο γιאלό και ποτίζεται από την πάχνη της

θάλασσας, θα βρεις τα μοναδικά με μελικόνια, δεν τα 'χω δει πουθενά αλλού, σε καμιά λαϊκή, το οποίο είναι ένα χόρτο άγριο, εξαιρετικά μυρωδάτο, το οποίο φυτρώνει κυριολεκτικά μέσα από την πέτρα. Άλλο ιδιαίτερο φυτό είναι οι κρεμμύδες που είναι ένα διαφορετικό πολύ πιο έντονο είδος άγριου σκόρδου. Πρέπει να έχεις μάτι εκπαιδευμένο για να το μαζέψεις γιατί μοιάζει πολύ με άλλα χόρτα αλλά είναι ένα υλικό που γευστικά είναι πρωτόγνωρο, εκρηκτικό και αφοπλιστικά νόστιμο. Έχουμε τα αμπελοφάσουλα Λακωνίας που φημίζονται για τη νοστιμιά τους, εκπληκτική ρίγανη με μεγάλη συγκέντρωση ελαίων. Έχουμε επίσης το άγριο κάρδαμο που ανήκει στην ίδια κατηγορία στην οικογένεια με το κρίταμο, αλλά είναι πολύ πιο ψιλό και πολύ πιο ισορροπημένο το ιώδιο που έχει μέσα του. Ή τα κεφαλάκια, ένα χόρτο, ένα μπουμπούκι που το θες όσο είναι κλειστό και το οποίο βγαίνει σε πολύ συγκεκριμένα σημεία. Έχει μια περιπέτεια όλο αυτό και μια γοητεία και έχει κι έναν κόπο και μια συγκίνηση τα οποία δεν μπορώ να τα βρω στην Αθήνα, αλλά ναι, στην Αθήνα έχω πιο πολλές πιθανότητες να βρω ένα πολύ ωραίο ξυλάγγουρο ή μια παλιά ποικιλία από ένα δαμάσκηνο. Ισχύει αυτό. Όμως μπορώ να ζήσω και χωρίς αυτά.



Ευχαριστούμε το παραδοσιακό καφενείο «Σερσέλα φαμ» στο κέντρο της Αθήνας, που φιλοξένησε τη φωτογράφιση της Σταυριανής Ζερβακάκου

THE Top 50

ΚΟΡΥΦΑΙΕΣ ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ
ΟΙΝΙΚΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ



ΕΡΧΕΤΑΙ
16 ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΥ
ΜΑΖΙ ΜΕ ΤΗΝ AGRENDA



Επιμέλεια: **Oliverse** • Φωτογραφίες: **Κώστας Κορομηλάς**

Last Call

με Ελαιόλαδο

Νέα προϊόντα που «παντρεύουν» την ελιά και το ελαιόλαδο με το αλκοόλ δίνουν την ευκαιρία στους καταναλωτές να απολαύσουν κανούργιους γευστικούς συνδυασμούς από τολμηρούς bartenders

Στις επόμενες σελίδες η αιθυλική αλκοόλη «συμπλέει» είτε με εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, είτε με ελιές και φύλλα ελιάς, για να επωφεληθεί από τις αρωματικές νότες που μπορεί να ενσωματώσει στον ήδη μεθυστικό της χαρακτήρα. Στα ποτά υψηλής περιεκτικότητας σε αλκοόλ, το τελικό αποτέλεσμα εν ολίγοις προκύπτει με την πρόσμειξη και ανάδυσή τους με τα ελαϊκά προϊόντα, την παραμονή τους στις ίδιες δεξαμενές για όσο χρονικό διάστημα επιτάσσει η εκάστοτε μυστική συνταγή και την εκ νέου απόσταξη του μείγματος. Έτσι απομακρύνεται κάθε ίχνος λιπαρότητας και αυτό που απομένει έχει μια πιο βελούδινη υφή και κυρίως ένα απρόσμενα ενδιαφέρον γευστικό κι αρωματικό προφίλ.

Έχουμε ήδη δοκιμάσει τζιν αρωματισμένο με βιολογικό εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, βερμούτ που ένα από τα συστατικά που βασίζεται η συνταγή του είναι τα φύλλα ελιάς, καθώς και βότκα που χρησιμοποιεί και ελιές εκτός των άλλων. Μια νέα κατηγορία αρτυμάτων με ελαιόλαδο, που προκύπτουν αποκλειστικά με την παράλληλη μάλαξη ελιών μαζί με εσπεριδοειδή, βότανα, μπαχαρικά και άλλα αρωματικά συστατικά, δίνουν τόσο στους επαγγελματίες σεφ όσο και τους ερασιτέχνες μάγειρες ένα πολύτιμο όπλο στη γαστρονομική φαρέτρα τους. Αποτελεί όμως ευχάριστη έκπληξη ότι τα έχουν ανακαλύψει ήδη οι ευφάνταστοι bartenders και έχουν αντικαταστήσει με αυτά μερικά από τα πατροπαράδοτα bitters, που χρησιμοποιούν στα περίπλοκα cocktails τους! Τέλος ακόμη κι οι επιτραπέζιες ελιές έχουν βαλθεί να μας «μεθύσουν» αφού κάποιες από αυτές στην πεντανόστιμη συνταγή τους χρησιμοποιούν ούζο για να ενσωματώσουν το γλυκανισάτο ταμπεραμέντο του στην ήδη «εκρηκτική» γεύση τους.



Κωνσταντίνος Τσορώνης

Συνιδρυτές της συμβουλευτικής ομάδας Oliverse, αναγνωρισμένοι γευσιγνώστες ελαιολάδου και κριτές σε διεθνείς διαγωνισμούς ποιότητας.



Η Oliverse δραστηριοποιείται στους τομείς: της προβολής της γαστρονομίας του ελαιολάδου, της ανάδειξης των ιδιαίτερων ποιοτικών χαρακτηριστικών των ελληνικών ποικιλιών, της ανάπτυξης και προώθησης του ελαιουργισμού και του branding ελαιοκομικών προϊόντων.



Παναγιώτης Παπανικολόπουλος (a.k.a. Γαστροναύτης)

Anemelia Mojito

Το Anemelia Mojito είναι ένα αρωματικό ελαιολαδο, που έχει προκύψει από παράλληλη μάλαξη ελιών Κορωνέικης ποικιλίας μαζί με μυρωδάτα μοσχολέμονα και αρωματικά φύλλα μέντας. Είναι η τελευταία προσθήκη στη σειρά αρωματικών ελαιολάδων της εταιρείας Psarros Family, που διατηρεί το ομώνυμο ελαιοτριβείο στους Ταξiάρχες Ηλείας. Αποτελεί ένα εξαιρετικό άρτυμα ελαιολάδου, που είναι ιδανικό να συνοδεύει τόσο μαγειρικές παρασκευές (π.χ. μια βινεγκρέτ για μια δροσερή σαλάτα), όσο και πρωτότυπες χρήσεις (π.χ. να αντικαταστήσει επάξια τα γνωστά bitters σε ένα κοκτέιλ με ελαιικό αρωματικό και γευστικό προφίλ).



ΣΥΝΤΑΓΗ:

Anemelia sour

- 30 ml λεμόνι
- 10 ml mezcals
- 30 ml απόσταγμα σταφυλής
- 10 ml σιρόπι αγγούρι

Γαρνίρω με λίγα φύλλα δυόσμου και μερικές σταγόνες Anemelia mojito

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

*Νίκος Γάλλος
Ιδιοκτήτης
Balzac cafe bar /
bartender*



Otto's Athens Vermouth

Μια παθιασμένη ομάδα αναβίωσε τις υπέροχες εποχές του Athens Vermouth και δημιούργησε την πρώτη φιάλη του Otto's Athens Vermouth. Λίγα βήματα μακριά από το σπίτι του Όθωνα, στον επάνω όροφο ενός νεοκλασικού κτιρίου κάτω από ένα από τα κορυφαία 50 μπαρ του κόσμου, μια παθιασμένη ομάδα αναβίωσε τις υπέροχες εποχές του Athens Vermouth και δημιούργησε την πρώτη φιάλη του Otto's Athens Vermouth. Υψηλής ποιότητας ελληνικό κρασί εγχυμένο με ροδοπέταλα, πεύκο, εσπεριδοειδή, φύλλα ελιάς και βότανα που καλλιεργούνται κάτω από τον ήλιο της Αθήνας, όπως ρίγανη και αγγελική, δημιουργώντας μια μοναδική ελληνική γεύση.

Το νέο Vermouth των Αθηναίων -και όχι μόνο! Ένα κόκκινο, ξηρό, μεστό σε γεύση ποτό, εξαιρετικό aperitif.



ΣΥΝΤΑΓΗ:

Otto's & olive tonic

■ 30 ml Otto's Athens Vermouth

■ 10 ml rosolio di pergamondo

Απογεμίζουμε με olive & lemon tonic.

Γαρνίρουμε με ένα φύλλο ελιάς και μια φλούδα λεμόνι.



ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

Νίκος Γάλλος,

Ιδιοκτήτης Balzac cafe bar / bartender

OEL's 3 Gin

Το OEL's 3 Gin αποτελεί προϊόν μιας ομάδας νέων από το Βερολίνο της Γερμανίας από τα ελαιόδεντρα Κορωνέικης ποικιλίας, που καλλιεργούν στην περιοχή της Μεσσηνίας. Κάθε χρόνο συγκομίζουν μόνοι τους ευλαβικά τον καρπό και παράγουν και το ομώνυμο εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο. Με αυτό το πιστοποιημένο βιολογικό εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο αρωματίζουν το τζιν που παράγεται σε συνεργασία με την 173χρονη Καλαματιανή ποτοποιία Καλλικούνης, βασισμένοι σε μια ιδέα τους, που οι ίδιοι την περιγράφουν πάνω στην κεραμική μαύρη φιάλη τους, ως μια ακροβασία πάνω σε μια λεπτή γραμμή ανάμεσα στην «καινοτομία και την τρέλα». Το τελικό αποτέλεσμα έχει μια «βελούδινη» υφή και έναν φρέσκο, καθώς και ισχυρό χαρακτήρα, με ένα πλούσιο άρωμα από ώριμα λεμόνια με ανοιχτές αποχρώσεις από τριμμένο δεντρολίβανο και κόλιανδρο και ένα συνδυασμό από μαστίχα, άρκευθο και ελαιόλαδο.



ΣΥΝΤΑΓΗ:

Three dots

- 35 ml OEL's 3 Gin
- 20 ml Marsala
- 10 ml Amaro
- 25 ml Campari

Σε ένα mixing glass αναδεύω όλα τα υλικά με πάγο και σερβίρω σε ένα coupe χωρίς πάγο, αφού πρώτα έχω αρωματίσει το ποτήρι με μια φλούδα πορτοκάλι. Γαρνίρω με τρεις σταγόνες EVOO.



ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

Άρης Κορομηλάς
Bartender





Πινελιές - Gourmet Ελιές Καλαμών με Ούζο

Οι ελιές gourmet Πινελιές, είναι υψηλής ποιότητας και παγκόσμιας καινοτομίας, ποικιλίας Καλαμών, που συνοδεύονται από γλυκανισάτο ούζο, ξύδι και λεμόνι, ελληνικό τσάι και γλυκό μαραθόσπορο.



Αποτελούν μια πρωτότυπη ελληνική δημιουργία των Βιολογικών Ελαιώνων Σακελλαρόπουλου, σε ένα θαλασσινό «ταξίδι»

γεύσεων και αναμνήσεων, που συνοδεύει με τα αρώματά του την Ελλάδα σε όλο τον κόσμο. Για την ιδιαίτερη γεύση και την υψηλή ποιότητά τους, έχουν βραβευτεί σε διεθνείς διαγωνισμούς γευσιγνωσίας. Τιμήθηκαν με βραβείο Χρυσού Αστεριού και στις τρεις συμμετοχές τους στα Great Taste Awards Λονδίνο το 2015, το 2018 και το 2020.



ΣΥΝΤΑΓΗ: *Sweet Garden*

Γλυκό με Βιολογικό Αγουρέλαιο & Ελιές με Ούζο «Πινελιές»

- Σοκολάτα cremeux
- Μπισκότο βιολογικού Αγουρελαίου
- Αλμυρή καραμέλα κρεμμυδιού
- Γλάσο κακάο
- Παγωτό από καμένο βούτυρο
- Σάλτσα από κουμ κουατ & πάσιον φρουτ
- Πούδρα από ελιές με ούζο «Πινελιές».

ΕΚΤΕΛΕΣΗ: *Panos Tsikas* *Executive Chef*



ΕΝΑ ΠΑΝΑΡΧΑΙΟ ΜΥΣΤΙΚΟ ΟΜΟΡΦΙΑΣ

Στα χέρια σύγχρονων δημιουργικών Ελληνίδων

Της Σοφίας Ξιόρου



Ελένη Μέλιου



Βάλια Κελίδου



Το ελαιόλαδο ως σύμμαχος της ομορφιάς του δέρματος και μυστικό γοητείας το αξιοποιούσαν οι άνθρωποι εδώ και χιλιάδες χρόνια. Από τα χρόνια του Ομήρου και την Ήρα στην Ιλιάδα που αλείφει το «πάγκαλο» σώμα της με ελαιόλαδο «ευωδιαστό, θεϊκό που λίγο να το κουνούσες γέμιζε μονομιάς μοσκοβολιά γη κι ουρανό», μέχρι σήμερα το ελαιόλαδο, σκέτο ή και εμπλουτισμένο με βότανα για να αποκτήσει ιδιαίτερες ιδιότητες, βρίσκεται σε συνεχή χρήση στην κοσμητολογία. Δύο δημιουργικές Ελληνίδες από διαφορετικές θέσεις, η Ελένη Μέλλιου του Τμήματος Φαρμακευτικής του Καποδιστριακού Πανεπιστημίου, η Βάλια Κελίδου της εταιρείας παραγωγής ελαιόλαδου «Κύκλωπας», αλλά και η Παμπίτσα Καβαλλιεράτου, αισθητικός και παραγωγός καλλυντικών μέσω του βιβλίου της «Φυσικές Συνταγές Ομορφιάς», συνομιλούν με το The Top 50 by Ελαίας Καρπός για την ομορφιά του «υγρού χρυσού».

ΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΣΤΗΝ ΚΟΣΜΗΤΟΛΟΓΙΑ

Αντιοξειδωτική, ενυδατική και μαλακτική δράση

ΧΑΡΗ στην περιεκτικότητά του σε Βιταμίνη Ε και ελαιασίνη, «όταν χρησιμοποιούμε ελαιόλαδο στο δέρμα μας το προστατεύει από την οξείδωση που είναι ένας παράγοντας που οδηγεί στη γήρανση» θα πει η Ελένη Μέλλιου. Παράλληλα το ελαιόλαδο έχει και ενυδατική και μαλακτική δράση. «Η δράση του είναι κυρίως με μηχανική καθώς τα λιπίδια που περιέχει δημιουργούν μια στιβάδα στην επιφάνεια της επιδερμίδας και έτσι εμποδίζεται η απώλεια υγρασίας ενώ παρέχουν και μαλακτική δράση», συμπληρώνει. Η λίπανση επιτυγχάνεται και από το σκουαλένιο, μια ουσία άγνωστη στο ευρύ κοινό με ευρεία όμως χρήση στην κοσμητολογία. Το σκουαλένιο βρίσκεται ως ένα βαθμό στο ανθρώπινο σμήγμα ενώ το ελαιόλαδο είναι μια σημαντική φυσική πηγή. Ας σημειωθεί ότι έως πριν λίγα χρόνια προερχόταν κυρίως από το συκώτι του καρχαρία, κάτι που όμως έχει περιοριστεί σημαντικά. Συντελεί στην προστασία του δέρματος από την αφυδάτωση και την πρόωρη γήρανση, έχει αντιοξειδωτική δράση και επίσης προσδίδει ελαστικότητα. Επιπλέον το ελαιόλαδο δρα βελτιωτικά εξαιτίας της αντιφλεγμονώδους δράσης που παρέχει η ελαιοκανθάλη. «Η γήρανση του δέρματος πιστεύουμε ότι είναι ένα είδος φλεγμονής και η ελαιοκανθάλη συμβάλει κι αυτή στην προστασία από σημεία γήρανσης», θα πει η κυρία Μέλλιου.

ΜΑΖΙ ΜΕ ΒΛΕΝΝΑ ΣΑΛΙΓΚΑΡΙΟΥ ΑΠΟ ΤΟ ΕΚΠΑ

Κλινική έρευνα από το ΕΚΠΑ δείχνει αντιγηραντική δράση

ΑΝΑΓΝΩΡΙΖΟΝΤΑΣ τις δυνατότητες που έχει το ελαιόλαδο το Εργαστήριο Φαρμακογνώσιας του ΕΚΠΑ όπου διδάσκει η κυρία Μέλλιου ανέπτυξε πρόσφατα ένα καλλυντικό προϊόν με

βάση το χυμό της ελιάς. Το προϊόν με ονομασία «Eleni», όρος που σημαίνει «λαμπερή» και παραπέμπει στην Ωραία Ελένη διατίθεται από τον Μάιο 2023 μέσω του ΜΚΟ «Παγκόσμιο Κέντρο Ελιάς για την Υγεία», του οποίου είναι πρόεδρος, και το 50% των εσόδων από τις πωλήσεις διατίθεται στην επιστημονική έρευνα. Το σκεπτικό πίσω από τη δημιουργία του προϊόντος είναι ότι αν συνδυαστεί το ελαιόλαδο με ένα άλλο ενυδατικό παράγοντα μπορεί να αποτελέσει ένα πολύ καλό αντιγηραντικό καλλυντικό. «Το καλλυντικό αποτελείται από δύο φιαλίδια που περιέχουν βλέννα σαλιγκαριού που αποτελεί τον ενυδατικό παράγοντα και ένα πολυφαινολικό ελαιόλαδο πλούσιο σε ελαιοκανθάλη και ελαιασίνη και είναι ενισχυμένο σε Βιταμίνη Ε». Για να το ερευνήσουν, η κυρία Μέλλιου και η ομάδα της υλοποίησαν μια έρευνα. «Κάναμε κλινική μελέτη στην οποία συμμετείχαν 30 γυναίκες ηλικίας 25-70 χρόνων που εφάρμοσαν το προϊόν καθημερινά στο πρόσωπό τους για 30 ημέρες. Στη συνέχεια κάναμε μετρήσεις με ειδική κάμερα και είδαμε ότι υπήρξαν πολύ καλά αποτελέσματα όσον αφορά στη μείωση των ρυτίδων, την ενυδάτωση και την ελαστικότητά του δέρματος», θα πει η ίδια.

ΚΑΛΛΥΝΤΙΚΑ ΜΕ ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΜΑΚΡΗΣ

Με οδηγό την ολοένα και αυξανόμενη ζήτηση

Η ΙΔΕΑ για την παραγωγή καλλυντικών με βάση το έξτρα παρθένο ελαιόλαδο που παράγει η οικογενειακή επιχείρηση Κύκλωπας στη Μάκρη Έβρου προέκυψε πριν από μια δεκαετία μετά από αίτημα των πελατών. «Εξάγουμε σε 25 χώρες στην ΕΕ, στην Ασία και τώρα και στην Αμερική θέλαμε να διευρύνουμε τη γκάμα των προϊόντων. Παράλληλα επειδή έχουμε τοποθετήσει το ελαιόλαδο σε καταστήματα delicatessen που διαθέτουν και καλλυντικά μας ζητούσαν να προσφέρουμε και προϊόντα περιποίησης», θα πει η Βάλια Κελίδου, κόρη των ιδρυτών Αργύρη και της Νίκης Κελίδου. Η σειρά καλλυντικών Κύκλωπας περιλαμβάνει μια γκάμα από χειροποίητα σαπούνια, λάδι σώματος καθώς και κηραλοιφές με βότανα. «Η ζήτηση που αυξάνεται κάθε χρόνο έχει οδηγήσει να επεκτείνουμε την παραγωγή καλλυντικών και ουσιαστικά παρέχουν σε πελάτες τη δυνατότητα να συμπληρώσουν τις παραγγελίες τους αποφέροντας έτσι έμμεσα κέρδος στην επιχείρηση», σημειώνει η κυρία Κελίδου. Όπως επισημαίνει η ίδια «όλα τα καλλυντικά παράγονται με βάση ελληνικές πρώτες ύλες και ανάμεσα στα σαπούνια περιλαμβάνεται σαπούνι με μετάξι Σουφλίου που είναι τοπικό προϊόν του Έβρου και αναδεικνύει την περιοχί μας».



ΕΤΑΙΡΕΙΑ	ΕΤΙΚΕΤΑ	ΤΟΠΟΣ - ΠΟΙΚΙΛΙΑ	ΣΕΛΙΔΑ
Αγροτικός Συνεταιρισμός Ελαιώνας	Vatsiko EVOO	Μεσσηνία - Κορωνέικη	51
Αναγνωστόπουλος Σπύρος	Castello del Barone	Αχαΐα - Κουτσουρελιά	59
Ανδριώτης Άγγελος	Olithea Corfu Premium	Κέρκυρα - Λιανολιά	45
Αντωνίου Γιούλια	Julia EVOO	Άρτα - Κονσεροβλιά Άρτας	44
Βάρδας Ανάργυρος	Σκουτάρι EVOO	Λασιθί - Κορωνέικη	50
& Σγουρού Μαρία	Masterpiece Blend Gourmet	Λακωνία - Blend	52
Βιολογικοί Ελαιώνες	Evolia EVOO	Λακωνία - Καλαμών	51
Σακελλαρόπουλου	Olivia Βιολογικό EVOO	Λέσβος - Blend	50
Γκιώνη Ευαγγελία	Alpha Plus EVOO	Λέσβος - Κολοβή	47
Ελαιοπερίβολα Οικογένειας Τζώρτζη	Centaurus Olive Groves EVOO	Ηλεία - Blend	54
Ελαιουργικός Συνεταιρισμός	Τσουνατόλαδο	Χανιά - Τσουνάτη	61
Ακρασίου	Φιλιάς EVOO ΠΓΕ Λακωνία	Λακωνία - Blend	57
Ελαιώνες Κενταύρων	Ktima Tsikrikonis EVOO	Καβάλα - Blend	51
Ένωση Σελίνου	Καλαμάτα ΠΟΠ	Μεσσηνία - Κορωνέικη	52
ΚΑΣΣΕΛ	Verus Μανάκι	Αττική - Μανάκι	61
Κτήμα Τσικρικώνη	Holy Mount Ultra Premium	Χαλκιδική - Γαλανή	45
Κωνσταντόπουλος Ολυμπ	Mia Elia EVOO	Λέσβος - Κολοβή	64
Μεσογειακοί Ελαιώνες	Kouros of Zeus Early Harvest Premium	Λακωνία - Σμερτολιά	52
Οικογένεια Καϊμάκη	First Crush Food for the soul	Ηλεία - Χωραϊτική	57
Οικογένεια Χατζηδημητρίου	Medusa EVOO	Αττική - Κλωνάρα	47
Οικογένεια Χριστάκου	Ladon Thelrousa EVOO	Αρκαδία - Blend	58
Σελλάς Ελαιόλαδα	245 Organic EVOO	Αττική - Κλωνάρα	44
Σταυροπούλου Ρενάτα	Argilos I Early EVOO	Καβάλα - Χαλκιδικής	55
Χρονόπουλος Πάννης	Ariston EVOO με Σκόρδο	Μεσσηνία - Κορωνέικη	61
245 Extra Virgin Olive Oil	Corinto EVOO	Κόρινθος - Μανάκι	45
Agriston	Θιακό EVOO	Κέρκυρα - Θιακό	54
Ariston Hellas	Droselia Αγουρέλαιο	Μαγνησία - Αμφίσσης	48
Corinto	EFKRATO Organic EVOO	Ρέθυμνο - Τσουνάτη	51
Dr. Kanvadia Olive Oil	Epirus Bios EVOO	Θεσπρωτία - Χονδροελιά	54
Droselia	Holiston EVOO	Ρόδος - Κορωνέικη	44
EFKRATO	Κλέα Early Harvest	Χαλκιδική - Χονδροελιά	61
Epirou Vios	Kladeos Organic EVOO	Ηλεία - Κορωνέικη	47
Holiston	Premium EVOO ΠΓΕ Λέσβος	Λέσβος - Κολοβή	63
Κλέα Premium Goods	Levantes Brace	Εύβοια - Blend	55
Lapithas Elaiourgiki	Soligea Premium	Κορινθία - Blend	59
Lesvos Gold®	Mesimeri EVOO	Μεσσηνία - Κορωνέικη	48
Levantes Family Farm	Oilove® EVOO	Φωκίδα - Blend	63
Markellos Olive	The Governor Premium	Κέρκυρα - Λιανολιά	60
Mesimeri	Olivinis Organic EVOO	Μεσσηνία - Κορωνέικη	63
Oilove®	Organic SE Koroneiki Iliokastro	Αργολίδα - Κορωνέικη	48
Olive Fabrica	Aegis Gourmet EVOO	Πάργα - Λιανολιά	64
Olivinis	Alexandros Olive Grove EVOO	Ρόδος - Κορωνέικη	63
Ootopia	Petalas EVOO	Ρέθυμνο - Κορωνέικη	60
Paragaea	Philion Elaion EVOO	Μαγνησία - Blend	58
Passalis Family	Korona Organic Farming EVOO	Λασιθί - Κορωνέικη	47
Petalas Premium Olive Oil	Aegean Gold ΠΓΕ Λέσβος	Λέσβος - Blend	57
Philion Elaion	Amazona EVOO	Χαλκιδική - Μεγαρείτικη	58
Physis of Crete	Olympian Myth Robust	Αρχαία Ολυμπία - Κορωνέικη	61
Protoulis Master Olive Oil Makers	Violagro Premium	Λακωνία - Blend	57
Styliana Premium Olive Oil	Black Rock Organic EVOO	Πάλιο - Αμφίσσης	47
The Olive Temple			
Violagro			
Voliotis Family			

Ο κατάλογος των ελαιολάδων

(η σειρά παρουσίασης είναι αλφαβητική και η αρίθμηση των ελαιολάδων στις σελίδες που ακολουθούν δεν έχει χαρακτήρα αξιολόγησής τους)

— ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ —

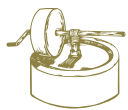
Top 50

Πενήντα ελληνικά ελαιόλαδα που ξεχωρίζουν

Ολα τα φώτα είναι στραμμένα στον κλάδο του ελαιολάδου αυτή την περίοδο, σε μια συγκυρία που όμοιά της δεν έχει υπάρξει στα πρόσφατα χρονικά. Αν και οι λόγοι δεν ταιριάζουν απαραίτητα στο προφίλ των προϊόντων που διακρίνονται στη λίστα των κορυφαίων επιλογών του Ελαιάς Καρπός, αυτό το ανθολόγιο με τον «αφρό» του ελληνικού ελαιολάδου προσφέρει μια απόλυτη και διαχρονική απάντηση στο ερώτημα που εμμέσως τίθεται αυτό τον καιρό: Αξίζει τελικά το ελαιόλαδο και πόσο; Το ποιοτικό ελαιόλαδο είναι πέραν όλων των άλλων πολιτισμικό κεφάλαιο και ως τέτοιο το διαχειρίζονται οι μικροί παραγωγοί και οι συλλογικές προσπάθειες που ξεχωρίζουν σε αυτή την ετήσια έκδοση. Όταν η διαχείρισή του γίνεται σωστά, εισέρχεται στη σφαίρα του κλασικού, μακριά από τις διακυμάνσεις των αγορών. Κάθε μία από τις προσπάθειες που διακρίνονται φέ-

τος, αποτελούν μια μοναδική ευκαιρία επικοινωνίας του ιστορικού βάθους της χώρας και εντυπωσιάζει η ποικιλομορφία της γευστικής έκφρασης, η οποία επιτυγχάνεται σε μια τόσο στενή χωρική γραμμή. Πέρα από το σήμα κατατεθέν, την Κορωνέικη, του ελλαδικού χώρου, οι παραγωγοί πέτυχαν το ξεχωριστό με ποιοτικές ελαιοποιήσεις σε επιτραπέζιες ποικιλίες Αμφίσης, Καλαμών και Χονδροελιά Χαλκιδικής. Ζωτικό χώρο κερδίζουν τοπικές ποικιλίες που μέχρι πολύ πρόσφατα θεωρούνταν niche και ακόμη πιο σπάνιες όπως το Θιακό της Ιθάκης, η Γαλανή της Χαλκιδικής και η λακωνική Σμερτολιά. Την ίδια στιγμή και για πολλούς παραγωγούς, η βιολογική καλλιέργεια έχει ταυτιστεί με την ελαιοκαλλιέργεια, ενώ η προσέγγιση στη συσκευασία δείχνει πιο ώριμους επιχειρηματίες που δεν θέλουν απλά να εντυπωσιάσουν, αλλά να δώσουν μια υψηλής αισθητικής τελευταία πινελιά, σε ένα έργο τέχνης που συμπεκνώνει πολυετείς προσπάθειες στον ελαιώνα.

ΠΙΣΩ ΑΠΟ ΤΗ ΛΙΣΤΑ



ΙΣΤΟΡΙΑ
ΠΑΡΑΔΟΣΗ



ΠΡΩΤΗ ΥΛΗ
ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ



ΕΛΕΓΧΟΣ
ΠΟΙΟΤΗΤΑ



ΔΙΑΤΡΟΦΗ
ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ



BRANDING
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ



ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ
ΕΙΩΣΤΡΕΦΕΙΑ

3

Holiston Ultra Premium

Όταν το ελαιόλαδο γίνεται functional food

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΡΟΔΟΣ

Πλούσιο άρωμα και κομψή γεύση για το αφιльтράριστο πολυφαινολικό ΕVΟΟ Holiston, το οποίο καλύπτει τρεις ισχυρισμούς υγείας για υψηλές πολυφαινόλες, βιταμίνη Ε και ακόρεστα λιπαρά, ενώ πρωτομπήκε στο ράφι πέρυσι με προορισμό κυρίως τη διεθνή αγορά. Δημιουργός του ο βιολογικός ελαιοπαραγωγός και γεωπόνος Ανδρέας Γεωργίου με έδρα την Ιαλυσό Ρόδο, που επένδυσε τόσο στην ορθή φροντίδα του ελαιώνα του δίνοντας έμφαση



Καλύτερο Ελληνικό Ελαιόλαδο στον φετινό Athena IOOC 2023 αναδείχθηκε το Julia ΕVΟΟ από Κονσερβολιά.

1

Julia ΕVΟΟ

Οικογενειακός ελαιώνας άνω των 100 ετών

ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ♦ ΑΡΤΑ

Υψηλή συγκέντρωση σε πολυφαινόλες, που υποστηρίζει ισχυρισμό υγείας, σε συνδυασμό με σπάνια αρμονία στον οργανοληπτικό έλεγχο χαρακτηρίζουν το ελαιόλαδο Julia της Γιούλιας Αντωνίου και του συζύγου της Θανάση Χρήστου από την Άρτα. Παράγεται από την ποικιλία Κονσερβολιά Άρτας από οικογενειακό ξηρικό ελαιώνα άνω των 100 ετών, που αναπτύσσεται σε λοφώδη περιοχή στα 330 μ. Η ελαιοποίηση γίνεται αυθημερόν με τη συγκομιδή με τη διαδικασία της ψυχρής έκθλιψης, ενώ η

εμφιάλωση πραγματοποιείται εφόσον «ηρεμήσει» το ελαιόλαδο και χωρίς φίλτρα. Σημειώνεται ότι το Julia ήταν το ένα από τα δύο ελληνικά ελαιόλαδα που κατέκτησαν Διπλό Χρυσό μετάλλιο στον φετινό Athena IOOC και του απονεμήθηκε η διάκριση του Καλύτερου Ελληνικού Ελαιολάδου.

2

245 Organic ΕVΟΟ

Τρία Αστέρια στα Great Taste Awards 2023

ΚΛΩΝΑΡΑ ♦ ΑΤΤΙΚΗ

Λεπτή φρουτώδη γεύση σε ισορροπία πικρού και πικάντικου και οξύτητα κάτω από 0,8% προσφέρει το εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο 245, που παράγεται

από ποικιλία ελιάς Κλωνάρα ή Κλωνάρι, η οποία είναι ενδημική της Αττικής και θεωρείται κλώνος της Μεγαρείτικης ποικιλίας. Δημιουργός η οικογένεια Δάβαρη, η οποία δραστηριοποιείται στην περιοχή της Παιανίας πάνω από έναν αιώνα με τον παππού Κωνσταντίνο Δάβαρη να ξεκινά από νεαρή ηλικία να ασχολείται με την καλλιέργεια των ελαιόδεντρων. Το 1910 μάλιστα φύτεψε τα πρώτα δέντρα του ελαιώνα βάζοντας τον θεμέλιο λίθο ενώ μετέδωσε στον γιο του Όθωνα τις φροντίδες που έπρεπε να ξέρει για να κρατήσει αειφόρα τα δέντρα της σπάνιας ποικιλίας που κληρονόμησε. Φτάνοντας στο σήμερα και στον παραγωγό Γιώργο Δάβαρη, οι ελαιώνες «245» διαχειρίζονται τον καρπό με απόλυτη φροντίδα και πίστη στην οικογενειακή παράδοση, ενώ το παραγόμενο βιολογικό ΕVΟΟ φέτος διακρίθηκε με δύο Χρυσά Μετάλλια στους διαγωνισμούς του Ντουμπάι και του Λονδίνου και κατέκτησε την ανώτατη διάκριση στα Great Taste Awards 2023.

στην ενίσχυση της υγείας του εδάφους, όσο και στην προσωπική του κατάρτιση σε ό,τι αφορά τις εξαγωγές. Το γεγονός που πυροδότησε το ενδιαφέρον του ελαιοπαραγωγού για τις πολυφαινόλες ήταν η ασθένεια συγγενικού του προσώπου, που τον έκανε να δει με άλλη ματιά τις υγειοπροστατευτικές ιδιότητες του έξτρα παρθένου. «Διάβασα έρευνες για τις πολυφαινόλες όπως αυτές του Προκόπη Μαγιάτη. Για μένα θα ήταν πολύ εύκολο να παράγω ένα συμβατικό ελαιόλαδο σε προσιτή τιμή και να το διαθέτω στους τουρίστες. Ωστόσο ήθελα να δημιουργήσω ένα προϊόν που να ξεχωρίζει», θα πει ο ίδιος. Μάλιστα όπως σημειώνει μέσα σε τέσσερα χρόνια, αφού ανέλαβε τα οικογενειακά κτήματα, το επίπεδο των πολυφαινολών στο παραγόμενο ελαιόλαδο αυξήθηκε κατά πολύ φτάνοντας σήμερα τα 850 mg ανά κιλό. Το βραβευμένο διεθνώς EVOO κυκλοφορεί σε ιδιαίτερη σχεδιαστικά συσκευασία, η οποία αποτελεί προϊόν μελέτης.

4

OLITHEA Premium

Με ισχυρισμό υγείας και διεθνείς διακρίσεις

ΛΙΑΝΟΛΙΑ ♦ ΚΕΡΚΥΡΑ

Πολύπλοκο φρουτώδες και μεσαίας έντασης πικρό και πικάντικο χαρακτηρίζουν το OLITHEA Premium EVOO με ισχυρισμό υγείας σύμφωνα με τον ΕΚ 432/2012. Η πρώτη ύλη προέρχεται από οικογενειακούς αιωνόβιους ελαιώνες Λιανολιάς στον Αγ. Ματθαίο της Κέρκυρας που καλλιεργούνται ακολουθώντας αυστηρά τις νόρμες της βιολογικής γεωργίας και συνδυάζοντας την παράδοση αιώνων στην ελαιοκαλλιέργεια με την τεχνολογία και τις πιο σύγχρονες διαδικασίες ελέγχου.

5

Holy Mount Ultra Premium

Προϊόν βιολογικής και βιώσιμης γεωργίας

ΓΑΛΑΝΗ ♦ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗ

Ρωμαλέο φρουτώδες, απαλή αίσθηση πικάντικου και φρέσκια επίγευση συνθέτουν τον ξεχωριστό χαρακτήρα του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου Holy Mount Ultra Premium. Ένα ελαιόλαδο που έχει επανειλημμένα βραβευθεί για την ποιότητά του στον διεθνή διαγωνισμό του Βερολίνου, παράγεται στην Ουρανούπολη από ελιές βιολογικής καλλιέργειας και

αποτελεί δημιουργία της οικογένειας Καϊμάκη, η οποία για τρεις γενιές ακολουθεί πιστά τους κανόνες της παραδοσιακής αειφόρας καλλιέργειας στον ελαιώνα, εφαρμόζοντας παράλληλα σύγχρονους τρόπους ελαιοποίησης με το Holy Mount Ultra Premium να παράγεται μόνο με μεθόδους ψυχρής έκθλιψης. Ο χρόνος συγκομιδής, η ωριμότητα και το πάτημα του καρπού, καθώς και οι τηρούμενοι χρόνοι σε κάθε στάδιο της προετοιμασίας, αποτελούν εξαιρετικά μελετημένες διαδικασίες, οι οποίες συνθέτουν υψηλότερες προδιαγραφές ποιότητας, όπως και η εξαγωγή του ελαιολάδου, το φιλτράρισμα και η συντήρησή του. Σημειώνεται ότι το Holy Mount έχει αποκτήσει και το σήμα ποιότητας από την Αριστοτελική Σύμπραξη Επαγγελματιών του Δήμου Αριστοτέλη.



Η ειδική έκδοση Aryballos της Corinto παρουσιάστηκε στη FoodExpo 2023.

6

Corinto EVOO

Χρυσό Μετάλλιο στον NYIOOC 2023

ΜΑΝΑΚΙ ♦ ΚΟΡΙΝΘΟΣ

Διακριτικά αρώματα φρέσκων φρούτων, εσπεριδοειδή, άνθη και βότανα με μια γλυκιά νότα ελιάς που συνδυάζονται με μια απαλή αίσθηση στο στόμα, μέτρια ισορροπημένη, με αρωματικές νότες άνθων και φρέσκων εσπεριδοειδών και μια ελαφρά πικάντικη επίγευση χαρακτηρίζουν το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Corinto, το οποίο φέτος κατέκτησε Χρυσό Μετάλλιο στον παγκόσμιο διαγωνισμό ποιότητας ελαιολάδου της Νέας Υόρκης. Το Corinto παράγεται από προσεκτικά επιλεγμένες ελιές ποικιλίας Μανάκι, οι οποίες ελαιοποιούνται με τη μέθοδο της ψυχρής έκθλιψης, ώστε να διατηρηθούν οι πλούσιες υγειοπροστατευτικές ιδιότητές τους. Αποτελεί δημιουργία της ομώνυμης εταιρείας με έδρα την Κόρινθο, η οποία ελαιοποιεί αποκλειστικά ελιές Μανάκι, μια ποικιλία άρρηκτα συνδεδεμένη με την περιοχή της Κορινθίας, με όλη τη διαδικασία παραγωγής, από τη συγκομιδή μέχρι την τυποποίηση, να έχει σχεδιαστεί με στόχο την ανάδειξη των ιδιοτήτων της ποικιλίας. Σημειώνεται ότι στη φετινή έκθεση Food Expo η εταιρεία Corinto παρουσίασε στο κοινό για πρώτη φορά την premium κεραμική συσκευασία της «Aryballos», η οποία είναι χειροποίητη, έργο μιας ομάδας σύγχρονων και ιδιαίτερα εξειδικευμένων τεχνιτών. Πρόκειται, σύμφωνα με τους ανθρώπους της εταιρείας, για ένα αρχαίο τεχνούργημα που ανασταίνεται ως φόρος τιμής στη βαθιά ριζωμένη και μακροχρόνια σύνδεση μεταξύ της ελιάς και της Κορινθίας.



Το βιολογικό Αγουρέλαιο από ελιά Αμφίσσης με την ονομασία Black Rock διαθέτει στην αγορά η εταιρεία παραγωγής ελαιολάδου Voliotis Family.

7

Kladeos Organic

Από τη Lapithas Elaiourgiki

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΗΛΕΙΑ

Ισορροπία με διακριτική πικράδα, βουτυράτη επίγευση και αρώματα πράσινης ντομάτας και φρεσκοκομμένου γρασιδιού προσφέρει το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Kladeos που παράγεται από ελιές ποικιλίας Κορωνέικης από ελαιώνες της Ολυμπίας. Δημιουργός η βραβευμένη διεθνώς εταιρεία Lapithas Elaiourgiki με έδρα στα Κρέστενα Ηλείας, όπου διατηρεί σύγχρονες εγκαταστάσεις με ελαιουργείο, δύο μονάδες τυποποίησης καθώς και αποθηκευτικούς χώρους ανοξείδωτων δεξαμενών.

8

Black Rock EVOO

Από την Voliotis Family - Olive Oil of Pilion

ΑΜΦΙΣΣΗΣ ♦ ΠΗΛΙΟ

Βραβευμένο βιολογικό Αγουρέλαιο από ελαιώνα της Οικογένειας Βολιώτη που επιβλέπει ο «Μαύρος Βράχος», το βουνό των Κενταύρων, δίνοντας και το όνομα και στη νέα κυκλοφορία «Black Rock». Ένα περίπλοκο ελαιόλαδο, με σήμα κατατεθέν τη γεύση του και τις εξαιρετικές φαρμακευτικές του ιδιότητες. Πρόκειται για ακόμη μια νέα παραγωγική προσπάθεια της οικογενειακής επιχείρησης, που αναδεικνύει την προσήλωση της για δημιουργία και καινοτομία.



Ένα κοκτέιλ με τσίπουρο, πεπόνι και ελαιόλαδο Medusa EVOO διά χειρός της Γιάννας Μπαλαφούτη

© ΓΙΑΝΝΑ ΜΠΑΛΑΦΟΥΤΗ, ΔΗΜΙΟΥΡΓΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ, ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΡΙΑ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑΣ, ΑΡΘΡΟΓΡΑΦΟΣ

9

Medusa EVOO

Πηγή έμπνευσης η μυθική Γοργόνα

ΚΛΩΝΑΡΑ ♦ ΑΤΤΙΚΗ

Από ελιές της ποικιλίας Κλωνάρα (ή Ντόπια Κορωπίου), η οποία θεωρείται κλώνος της Μεγαρείτικης, το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Medusa EVOO της Ρενάτας Σταυροπούλου. Πηγή έμπνευσης του brand, η ομώνυμη Γοργόνα της Ελληνικής Μυθολογίας, απεικονισμένη αντί για φίδια στο κεφάλι, με κλωνάρια από ελιές, λόγω της μονοποικιλιακής προέλευσης της ετικέτας. Κυκλοφορεί σε βαμμένες γυάλινες φιάλες των 500ml και 250ml και έχει τοποθετηθεί στα ράφια επιλεγμένων καταστημάτων ανά την Ελλάδα, ενώ έχει καταφέρει και στοχευμένες εξαγωγές στις ΗΠΑ. Σημειώνεται ότι η ιδιαίτερα διαδεδομένη στην Αττική ποικιλία Κλωνάρα είναι διπλής χρήσης.

10

Alpha Plus EVOO

Από τον Ελαιουργικό Συνεταιρισμό Ακρασίου

ΚΟΛΟΒΗ ♦ ΛΕΣΒΟΣ

Πλούσια φρουτώδη αρώματα, απαλή πικρή γεύση, μέτρια πικάντικη αίσθηση αλλά και το βελούδινο άγγιγμα που υποσχεται το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο από ποικιλία Κολοβή προσφέρει το βραβευμένο στον διεθνή διαγωνισμό Athena IOOC, Alpha Plus. Πρόκειται για ένα συνεταιριστικό ελαιόλαδο, δημιουργία του Ελαιουργικού Συνεταιρισμού Ακρασίου, ένα ημιορεινό χωριό στα βόρεια του Πλωμαρίου περιτριγυρισμένο με ελαιόδεντρα, όπου δημιουργούνται ιδανικές συνθήκες για την παραγωγή ελαιολάδου. Πρόκειται για σύγχρονη και επισκεψιμη παραγωγική μονάδα, που εφαρμόζει σύστημα διαχείρισης ικνηλασιμότητας τροφίμων ISO 22005:2007 πιστοποιημένο από την TÜV Austria.

11

Korona Organic

Υψηλά φαινολικό ελαιόλαδο

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΛΑΣΗΘΗ

Αρώματα φρέσκων φρούτων και απαλή πικάντικη γεύση χαρακτηρίζουν το υψηλής διατροφικής αξίας ελαιόλαδο Korona Organic Farming, το οποίο παράγεται από ορεινούς ελαιώνες συστηματικής βιολογικής καλλιέργειας. Δημιουργός η εταιρεία Physis of Crete της οικογένειας Ασμαριωτάκη με έδρα το Λασηθή, η οποία από το 2002 ασχολείται με την παραγωγή εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου από Κορωνέικη ποικιλία, ενώ από το 2019 λειτουργεί ένα πρότυπο επισκέψιμο πάρκο ελαιολάδου. Σημειώνεται ότι για ακόμη μια χρονιά φέτος το Korona Organic Farming, εκτός από τις υπόλοιπες διακρίσεις, κατέκτησε Χρυσό Μετάλλιο για το φαινολικό περιεχόμενό του στα Olympia Health Awards.

12

Ootopia Single Estate Iliokastro

Βιολογικό ελαιόλαδο από
το «Κάστρο του Ήλιου»

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΑΡΓΟΛΙΔΑ

Νότες ντομάτας και φρεσκοκομμένο γρασίδι που συνδυάζονται απόλυτα με τα άγρια βότανα της ελληνικής υπαίθρου αναδεικνύοντας έναν πικάντικο χαρακτήρα προσφέρει το εξαιρετικό παρθένο -μονοποικιλιακό από Κορωνέικη- ελαιόλαδο της Ootopia. Πολυβραβευμένο στους μεγαλύτερους διεθνείς διαγωνισμούς ποιότητας ελαιολάδου, όπως και οι υπόλοιπες ετικέτες του brand, το Ootopia Organic Single Estate Iliokastro λαμβάνει την πρώτη ύλη για τη δημιουργία του από το κτήμα Ηλιόκαστρο, στο οποίο πριν από πέντε χρόνια η

Ootopia φύτευσε 700 ελαιόδεντρα ποικιλίας Κορωνέικης. Μια εταιρεία, που ιδρύθηκε επίσημα πριν από τρία χρόνια με έδρα την Ερμιόνη Αργολίδας, ως όραμα του Μάριου Φωτιάδη και της συζύγου του Barbara, στα πρότυπα των estate ελαιολάδου του εξωτερικού αποσκοπώντας στη δημιουργία ενός προϊόντος με υψηλό ποιοτικό αποτύπωμα, το οποίο μέσω της χρήσης του στην υψηλή γαστρονομία θα κατακτήσει τις μεγάλες αγορές του εξωτερικού. Ένας στόχος που βρίσκεται στην πραγμάτωσή του με το brand να εξαίγει ήδη στη Νότια Κορέα, την Τσεχία, την Αυστρία και τα Ηνωμένα Αραβικά Εμιράτα ενώ επόμενοι στόχοι είναι οι αγορές της Αμερικής και της Ασίας. Στις υπόλοιπες ετικέτες της Ootopia ανήκουν το μονοποικιλιακό Μανάκι και το blend από Μανάκι και Κορωνέικη, ενώ η εταιρεία στους ελαιώνες της, οι οποίοι βρίσκονται στους λόφους πάνω από την παραθαλάσσια πόλη της Ερμιόνης, περιλαμβάνει, εκτός από τις ελληνικές, και ιταλικές και ισπανικές ποικιλίες ελιάς.



Ο σεφ Πέτρος Συρίγος δημιουργεί με Ootopia EVOO στη FoodExpo 2023.



Droselia

Μια θεσσαλική εταιρεία με πολύ ισχυρό αίσθημα κοινωνικής ευθύνης

13

Droselia Αγουρέλαιο

Με πιστοποιημένο
ισχυρισμό υγείας

ΑΜΦΙΣΣΗΣ ♦ ΜΑΓΝΗΣΙΑ

Πολυπλοκότητα, μια αλμυρή νότα από τη γειτνίαση με τη θάλασσα, αλλά και πολύ χαμηλή οξύτητα και πλούσιο περιεχόμενο σε πολυφαινόλες και μέταλλα προσφέρει το Αγουρέλαιο από ποικιλία ελιάς Αμφίσσης της οικογένειας Μπάκου, το οποίο έχει βραβευτεί τόσο για τις υγειοπροστατευτικές ιδιότητές του στα Olympia Health Awards 2023, όσο και την ποιότητά του στον Athena IOOC 2023 και προτείνεται για ωμή κατανάλωση. Η πρώτη ύλη προέρχεται από παραθαλάσσιους υπεραιωνόβιους ελαιώνες στις Νηές, έναν παραθαλάσσιο οικισμό της Σούρπης Μαγνησίας, από όπου φέρεται να απέπλευσε ο Αχιλλέας με τους Μυρμιδόνες για την Τροία. Κυκλοφορεί υπό το brand Droselia, το οποίο ιδρύθηκε το 2022 με σκοπό να δώσει υπόσταση και όνομα σε ένα προϊόν που παράγεται εδώ και τρεις γενιές.

14

Mesimeri EVOO

Χρυσό το πρώτο
μετάλλιο ποιότητας

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΜΕΣΣΗΝΙΑ

Κρατώντας την ισορροπία ανάμεσα σε φρουτώδες, πικρό και πικάντικο, με άρωμα από φύλλα ντομάτας, φρεσκοκομμένο χορτάρι, φύλλα ελιάς, βότανα και ξηρούς καρπούς, το EVOO Mesimeri αποτελεί την προσπάθεια των δημιουργών του να αναδειχθεί ο τόπος τους. Εμπνευστές του εγχειρήματος ο Κώστας Σπυρόπουλος και η Αγγελική Μαρκοπούλου, που καλλιέργησαν τα οικογενειακά κτήματα με απόλυτα φυσικό τρόπο χωρίς τη χρήση χημικών λιπασμάτων ή φυτοπροστατευτικών. Ο καρπός συλλέγεται με προσοχή, αποθηκεύεται σε ανοξείδωτες δεξαμενές με σύστημα αζώτου και εμφιαλώνεται σε σκούρο μπουκάλι, ώστε τα θρεπτικά και οργανοληπτικά του χαρακτηριστικά να μένουν αναλλοίωτα. Μάλιστα η πρώτη σοδειά του 2021 έφερε το πρώτο βραβείο, και μάλιστα Χρυσό, στον Διεθνή Διαγωνισμό του Καναδά.



Ο Μιχαήλ Τζωρτζής με τον πατέρα του Ευστράτιο Τζωρτζή



Σερί Χρυσών Μεταλλίων μέσα στο 2023 για το Σκουτάρι EVOO

15

Olvia Βιολογικό EVOO

Ένας αιώνας παράδοσης
στην ελαιοκαλλιέργεια

BLEND ♦ ΛΕΣΒΟΣ

Ισορροπημένη γεύση, λαμπερό χρώμα κι έντονο αρωματικό χαρακτήρα προσφέρει το βιολογικό Όλβια EVOO. Παράγεται από ελιές βιολογικής καλλιέργειας των ποικιλιών Αδραμυτινή και Κολοβή, που καλλιεργούνται στα ορεινά ελαιοκτήματα της οικογένειας Τζωρτζή στην καρδιά της Λέσβου και συγκεκριμένα στα χωριά Πηγή και Κώμη ενώ η διαχείριση του προϊόντος γίνεται στο ιδιόκτητο ελαιοτριβείο - τυποποιτήριο. Με οδηγό τα 100 χρόνια οικογενειακής παράδοσης και εμπειρίας στην ελαιοκαλλιέργεια, τα Ελαιοπερίβολα της Οικογένειας Τζωρτζή δραστηριοποιούνται από το 2006 στον τομέα της τυποποίησης, παραγωγής και εμπορίας βιολογικού και συμβατικού ελαιολάδου κατέχοντας τα μυστικά της σωστής καλλιέργειας. Μια οικογενειακή επιχείρηση, με επικεφαλής σήμερα τον Μιχαήλ Τζωρτζή, που στήθηκε μέσα από μια σειρά επενδύσεων σε ιδιόκτητες εγκαταστάσεις 1.000m² για την τυποποίηση της παραγωγής των οικογενειακών ελαιώνων και όχι μόνο, το στήσιμο του δικτύου εμπορίας της παραγωγής και τέλος την κατασκευή ενός σύγχρονου ελαιοτριβείου. Ορμητήριο, τα 350 στρέμματα ελαιώνα στα χωριά Πηγή και Κώμη της Λέσβου από τις ποικιλίες ελιές της Λέσβου, Αδραμυτινή και Κολοβή, που καλλιεργούνται με σύγχρονες μεθόδους και εφαρμόζοντας πιστά τους κανονισμούς για τη βιολογική καλλιέργεια αλλά και με σύμμαχο το μικροκλίμα της περιοχής και τις εδαφολογικές συνθήκες.

16

Σκουτάρι EVOO

Σκουτάρι ίσον ασπίδα, ως
το ελαιόλαδο για την υγεία

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΛΑΣΗΘΙ

Βιολογικό εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, πρώιμης συγκομιδής, πλούσιο σε πολυφαινόλες. Δημιουργοί του ο Ανάργυρος Βάρδας και η Μαρία Σγουρού, που ανέλαβαν τους οικογενειακούς ελαιώνες στο νομό Λασιθίου, οι οποίοι ξεκινούν από την Κριτσά, τον τόπο καταγωγής και διαμονής της οικογένειας, σε ένα υψόμετρο 350 μ., και φτάνουν ως το Καβούσι, όπου βρίσκεται το μεγαλύτερο μέρος των υπεραιωνόβιων δέντρων, και έβαλαν στόχο να παράξουν ένα ελαιόλαδο που θα ξεχώριζε. Το Σκουτάρι, που γεννήθηκε το 2020, διατίθεται σε περιορισμένη ποσότητα και επιλεγμένα καταστήματα, εστιατόρια και ξενοδοχεία στην Ελλάδα και την Αυστραλία, το Βέλγιο, τη Γαλλία, τη Γερμανία, την Ελβετία και την Ολλανδία, ενώ στο διάστημα αυτό έχει αγγίξει τις 50 διακρίσεις σε διεθνείς διαγωνισμούς.



Από μικρής έκτασης ξερικούς ελαιώνες παράγεται το EFKRATO Organic EVOO.

17

EFKRATO Organic

Ισχυρισμός υγείας και
υψηλή γαστρονομία

ΤΣΟΥΝΑΤΗ ♦ ΡΕΘΥΜΝΟ

Συνδυάζοντας την πικράδα και την σπιρτάδα του ελαιολάδου που προέρχεται από πρώιμη συγκομιδή, με πολλά αρώματα, από πράσινα φρούτα, αγκινάρα, πράσινο πιπέρι, το EFKRATO EVOO προσφέρει γαστρονομική απόλαυση και υγειοπροστατευτικές ιδιότητες, όπως επιβεβαιώνεται από τον ισχυρισμό υγείας που απέκτησε. Παράγεται σε περιορισμένες ποσότητες από μικρής έκτασης ξερικούς οικογενειακούς ελαιώνες στη βόρεια Κρήτη και την αρχαία ποικιλία Τσουνάτη. Βασική παράμετρος της καλλιεργητικής προσέγγισης είναι ο σεβασμός των ρυθμών της φύσης αξιοποιώντας μεθόδους από τη Βιοδυναμική, αλλά και την Αναγεννητική γεωργία. Σημειώνεται ότι το ελαιόλαδο ξεκίνησε την εμπορική πορεία του το 2018 και κάθε χρόνο αποσπά σημαντικές διακρίσεις σε διεθνείς διαγωνισμούς.

18

Evolia EVOO

Πολυφαινολικό από
το Κτήμα Ευαγγελία

ΚΑΛΑΜΩΝ ♦ ΛΑΚΩΝΙΑ

Έντονη φρουτώδης και πικάντικη γεύση και ήπιο πικρό χαρακτηρισίζουν το βραβευμένο βιολογικό, πολυφαινολικό EVOO Evolia. Παράγεται από ελιές Καλαμών από τον ιδιόκτητο ελαιώνα του Κτήματος της Ευαγγελίας Γκιώνη στους Βουτιάνους Λακωνίας σε υψόμετρο 400 και πλέον μέτρων, με κλίμα ημιορεινό. Η συγκομιδή γίνεται τον Οκτώβριο, όταν οι ελιές είναι ακόμη άγουρες και πράσινες κι έχουν τη μέγιστη συγκέντρωση σε πολυφαινόλες και αντιοξειδωτικά ενώ εντός 24 ωρών πραγματοποιείται ψυχή έκθλιψη σε θερμοκρασίες κάτω από 27°C. Στις πολλαπλές διακρίσεις του ελαιολάδου ανήκει και το Πλατινένιο Μετάλλιο στον διεθνή διαγωνισμό Berlin GOOA 2023 στην κατηγορία των πολυφαινολικών ελαιολάδων και το Χρυσό Μετάλλιο στα Olympia Health Awards 2023.

19

Vatsiko EVOO

Από τον Αγροτικό
Συνεταιρισμό «Ελαιώνας»

ΚΟΡΩΝΕΪΚΗ ♦ ΜΕΣΣΗΝΙΑ

Πολύπλοκα αρώματα και μια πλούσια, φρουτώδης και γεμάτη γεύση όπου πικρό και πικάντικο ισορροπούν χαρακτηρίζουν το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Vatsiko, που παίρνει το όνομά του από την τοπική στη Μεσσηνία ονομασία «Βάτσικο» της Κορωνέϊκης ποικιλίας ελιάς. Δημιουργός ο Αγροτικός Συνεταιρισμός Ελαιώνας με έδρα τους Γαργαλιάνους Μεσσηνίας, τα 140 μέλη του οποίου καλλιεργούν με την εφαρμογή συστημάτων ορθής καλλιεργητικής πρακτικής και περιβαλλοντικής διαχείρισης 105.000 ελαιόδεντρα σε 5.000 στρέμματα και ο οποίος φέτος κατέκτησε πέντε χρυσά μετάλλια στους μεγαλύτερους διεθνείς διαγωνισμούς. Σημειώνεται ότι εκτός από το Vatsiko EVOO Ολοκληρωμένης Διαχείρισης, κυκλοφορεί η ετικέτα σε έκδοση ΠΟΠ Καλαμάτα και Βιολογικό.

20

Κτήμα Τσικρικώνη

Στα βήματα του κρασιού,
ελαιόλαδο με terroir

BLEND ♦ ΚΑΒΑΛΑ

Εξωτικό άρωμα και όξινα φρούτα αλλά και πράσινα στοιχεία συνδυάζει το ελαιόλαδο του Κτήματος Τσικρικώνη με έδρα το Μυρτόφυτο Καβάλας, γνωστού για την οινοποιητική του δραστηριότητα. Οι ποικιλίες που επιλέχθηκαν για την παραγωγή του ελαιολάδου είναι Χαλκιδικής (70%) και Μεγαρείτικη (30%) ενώ ο καρπός συγκομίστηκε καταπράσινος ώστε το παραγόμενο ελαιόλαδο να είναι πλούσιο σε πολυφαινόλες. Ο ιδιόκτητος ελαιώνας της οικογένειας Τσικρικώνη, η οποία ασχολείται με την ελαιοποίηση εδώ και 40 χρόνια, βρίσκεται σε υψόμετρο 400 μέτρων και καλλιεργείται με πλήρως βιολογικό τρόπο σε αμμώδες έδαφος. Σημειώνεται ότι το ελαιόλαδο του Κτήματος Τσικρικώνη κατέκτησε Αργυρό Μετάλλιο στον διεθνή διαγωνισμό Athena IOOC 2023.

21

Καλαμάτα ΠΟΠ

Από την εταιρεία
Κωνσταντόπουλος Ολυμπ

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΜΕΣΣΗΝΙΑ

Πλούσια, φρουτώδης και ελαφρά πικάντικη γεύση με έντονα φρουτώδες άρωμα χαρακτηρίζει το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο ΠΟΠ Καλαμάτα της ιστορικής εταιρείας Κωνσταντόπουλος Ολυμπ, η οποία έχει έδρα την Κατερίνη. Την 1η Οκτωβρίου 2014, η εταιρεία εγκαινίασε παράρτημα στην Καλαμάτα, στις εγκαταστάσεις της πρώην ΕΑΣ Μεσσηνίας, που της παρέχει τη δυνατότητα να παράγει και να συσκευάζει ελιές ΠΟΠ Καλαμάτα, καθώς και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο ΠΟΠ Καλαμάτα. Οι εγκαταστάσεις στην πόλη της Καλαμάτας, μεταξύ άλλων, έχουν δυνατότητα αποθήκευσης πλέον των 1.000 τόνων έξτρα παρθένου ελαιόλαδου, με εξελιγμένες τεχνολογίες διήθησης και μεθόδου συσκευασίας και ένα εργαστήριο ελέγχου ποιότητας τελευταίας τεχνολογίας. Σημειώνεται ότι το ελαιόλαδο της Κωνσταντόπουλος Ολυμπ έχει αποσπάσει διακρίσεις σε διεθνείς διαγωνισμούς.

το Masterpiece Blend Gourmet, το οποίο το 2022 κατέκτησε την κορυφαία θέση στην παγκόσμια κατάταξη EVOO World Ranking στην κατηγορία του. Πρόκειται για ένα spicy gourmet 100% φυσικό αρωματικό ελαιόλαδο, μια κατηγορία στην οποία έχουν ειδικευτεί οι Ελαιώνες Σακελλαρόπουλου. Για τη δημιουργία του το 2021 συνδυάστηκαν τρεις ποικιλίες ελιάς, Κορωνέικη, Αθηνολιά και Κουτσουρελιά, με διαφορετικό βαθμό ωρίμανσης που η κάθε μία προσδίδει τα πιο ποιοτικά χαρακτηριστικά της. Το τελικό αποτέλεσμα προκύπτει με τη φυσική προσθήκη τεσσάρων συστατικών από την παγκόσμια παλέτα αρωμάτων και γεύσεων, και συγκεκριμένα του πιμέντο, του γαρίφαλου, του μοσχοκάρυδου και της κανέλας. Σημειώνεται ότι το πιμέντο, που δίνει τη βασική ταυτότητα, είναι ένας σπάνιος αποξηραμένος τροπικός καρπός. Οι ελαιώνες Σακελλαρόπουλου, που καλλιεργούνται βιολογικά από το 1992, βρίσκονται κοντά στην Σπάρτη Λακωνίας, σε μια περιοχή ελαιοκαλλιέργειας με ιδανικές συνθήκες. Σημειώνεται δε ότι τα ελαιόλαδα και οι ελιές της έχουν κατακτήσει περισσότερες από 790 διεθνείς διακρίσεις, ενώ λόγω των υψηλών υγειοπροστατευτικών συστατικών τους συμμετέχουν σε πανεπιστημιακές μελέτες και κλινικές έρευνες τόσο στην Ελλάδα, όσο και το εξωτερικό.

22

Masterpiece Blend Gourmet

Από τους Ελαιώνες
Σακελλαρόπουλου

B LEND ♦ ΛΑΚΩΝΙΑ

Στα «Olive Oil Jewels» των Ελαιώνων Σακελλαρόπουλου ανήκει

23

Kouros of Zeus Early Harvest

Μεγάλη συγκέντρωση
πολυφαινολών

ΣΜΕΡΤΟΛΙΑ ♦ ΛΑΚΩΝΙΑ

Ισορροπία μεταξύ της διατροφικής αξίας, των αρωμάτων



Ένα ελαιόλαδο από την τοπική και αρχαία ποικιλία της Σπάρτης Σμερτολιά

και της γεύσης χαρακτηρίζει το μονοποικιλιακό πρώιμης συγκομιδής ελαιόλαδο Kouros of Zeus Premium από την σπάνια Σμερτολιά. Πρόκειται για μια αρχαία ποικιλία της περιοχής της Σπάρτης, η οποία στον αιώνιο ελαιώνα του Ευθύμη Χριστάκου και της οικογένειάς του αντλεί την προσωπικότητά της από τον τοπικό «Κροκεάτη λίθο» και προσφέρει στο ελαιόλαδο μεταξύ άλλων και μεγάλη συγκέντρωση πολυφαινολών και επομένως κορυφαία διατροφική αξία. Οι καρποί συλλέγονται με

το χέρι, πράσινοι και σχεδόν άγουροι και η ελαιοποίηση γίνεται σε ψυχρή έκθλιψη, διατηρώντας χαμηλά την οξύτητα ενώ αποθηκεύεται με προσοχή σε ανοξειδωτές δεξαμενές με άζωτο, στο ιδιόκτητο τυποποιτήριο πιστοποιημένο με ISO 22000, διατηρώντας την άριστη ποιότητά του μέχρι την τυποποίησή του. Σημειώνεται ότι η ετικέτα συσκευάζεται σε χειροποίητα, αριθμημένα μπουκάλια. Σε ό,τι αφορά το όνομα η έμπνευση αντλείται από τους μυθικούς Διόσκουρους, προστάτες των Κροκεών.



Ο Ευθύμιος Χριστάκος με τη μητέρα του Βιολέττα Ζαγοραίου



Πλήρως επισκέψιμη είναι η βιολογική φάρμα Dr. Kavnadia της Κέρκυρας, με έμφαση στη γευσιγνωσία ελαιολάδου.

24

Dr. Kavnadia Θιακό

Βραβευμένο
σε Τόκιο και Ν. Υόρκη

ΘΙΑΚΟ ♦ ΚΕΡΚΥΡΑ

Έμφαση στο φρουτώδες και ισορροπία στα πικρά και πικάντικα χαρακτηριστικά του προσφέρει το ελαιόλαδο από την σπάνια ποικιλία Θιακό, που διαθέτει στην ελληνική και διεθνή αγορά το brand Dr Kavnadia του Απόστολου Πορσανίδη. Ένας πρώην βιομηχανικός σχεδιαστής με έδρα το Παρίσι αποφάσισε το 2010 να επιστρέψει στις ρίζες του, στην Κέρκυρα, συνεχίζοντας το έργο του παππού του. Του γιατρού Απόστολου Καββαδία, ο οποίος από την Κεφαλονιά μετοίκησε στην Κέρκυρα και με πάθος για την ελαιοκαλλιέργεια και τη Λιανελιά δημιούργησε τη δεκαετία του 1950 τον ελαιώνα, πρεσβεύοντας ότι το ελαιόλαδο που παράγεται σωστά αποκτά τις θεραπευτικές ιδιότητες του φαρμάκου.

25

Ελαιώνες Κενταύρων

Βιολογικό ελαιόλαδο από
Ολυμπία και Κορωνέικη

BLEND ♦ ΗΛΕΙΑ

Φρουτώδες άρωμα και πικάντικη γεύση χαρακτηρίζουν το βιολογικό έξτρα παρθένο ελαιόλαδο από τους Ελαιώνες Κενταύρων που παράγεται από την αρχαία τοπική ποικιλία Ολυμπία και Κορωνέικη. Τα ελαιόδεντρα, που φύονται στο οροπέδιο της Φολόης, στην περιοχή της Αρχαίας Ολυμπίας, καλλιεργούνται με βάση τις αρχές της βιοδυναμικής θεωρίας, με πιστοποίηση από τον οργανισμό TUV Hellas. Η συγκομιδή των καρπών γίνεται όταν είναι ακόμα σχεδόν πράσινοι, απ' όπου προέρχεται και το χαρακτηριστικό πράσινο χρώμα αλλά και η πλούσια περιεκτικότητα σε αντιοξειδωτικά συστατικά, φαινόλες και βιταμίνη Ε, όπως και σε ελαιοκανθάλη και ελαιασίνη, δύο πολυφαινόλες με ισχυρή αντιοξειδωτική



Από το οροπέδιο της Φολόης

και αντιφλεγμονώδη δράση. Βασικός στόχος του δημιουργού του ελαιολάδου Άγγελου Σπυρόπουλου είναι η καθαρότητα του προϊόντος καθώς και η ανάδειξη των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών του, γεγονός που έχει επιβραβευθεί επανειλημμένα με διακρίσεις σε διεθνείς διαγωνισμούς για την ποιότητα και τα υγειοπροστατευτικά χαρακτηριστικά του.

26

Epirus Bios

Ένα εξωστρεφές με
το ξεκίνημά του brand

ΧΟΝΔΡΟΕΛΙΑ ♦ ΘΕΣΠΡΩΤΙΑ

Μονοποικιλιακό ελαιόλαδο οξύτητας έως 0,2 από την ιδιαίτερη Χονδροελιά Ηγουμενίτσας, τη μεσόκαρπη ιστορική ποικιλία ελιάς της Θεσπρωτίας, και από ελαιώνες εκατοντάδων ετών, η συγκομιδή των οποίων, λόγω του ύψους των δέντρων και της μορφολογίας του εδάφους, γίνεται αποκλειστικά με παραδοσιακό χειρωνακτικό ράβδισμα. Η ελαιοποίηση πραγματοποιείται μόνο με μηχανικές μεθόδους ενώ οι γεύσεις, τα αρώματα και η υφή του ελαιολάδου παραμένουν αναλλοίωτα μέσω ψυχρής έκθλιψης αλλά και φύλαξης σε ανοξειδωτες δεξαμενές με αυστηρώς ελεγχόμενη θερμοκρασία (18°C) και όλες τις απαραίτητες προδιαγραφές. Το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Epirus Bios αποτελεί δημιουργία του Σταύρου Παππά και της



Τις απαιτήσεις του πρωτοκόλλου του πιστοποιητικού AFQ της Foodoxys καλύπτει το Levantes Brace.



Επενδύει στο ελαιόλαδο της Ηπείρου η νεότευκτη εταιρεία Epirus Vios.

νέας εταιρείας Epirus Vios με έδρα την Πλαταριά Θεσπρωτίας, η οποία θέτει ως στόχο της να συστήσει σε εγχώρια και διεθνή αγορά το ελαιόλαδο της Ηπείρου αλλά και τις ιδιότητες της σπάνιας ποικιλίας Χονδροελιάς με την πλούσια γεύση και τα θρεπτικά συστατικά. Όπως άλλωστε οι άνθρωποι της εταιρείας σημειώνουν: «Το ελαιόλαδο της Ηπείρου είναι ένα άγνωστο σχετικά προϊόν αλλά τόσο ποιοτικό και ξεχωριστά γευστικό που αξίζει να το συστήσουμε σε όλο τον κόσμο».

27

Levantes Brace Bio

Ένα ελαιόλαδο με πιστοποιητικό Foodoxys

BLEND ♦ ΕΥΒΟΙΑ

Έντονη φρεσκάδα χαρακτηρίζει το έξτρα παρθένο βιολογικό αφιλτράριστο ελαιόλαδο

Levantes Brace από Κορωνέικη, Αμφίσσης και Καλαμών, το οποίο παράγει η οικογενειακή επιχείρηση Levantes Family Farm από την Εύβοια, οι άνθρωποι της οποίας εργάζονται στον ελαιώνα σεβόμενοι τη βιοποικιλότητά του. Ο καρπός συλλέγεται με το χέρι όταν είναι πράσινος προς πορτοκαλί και σχεδόν ώριμος, χωρίζεται ανά ποικιλία και αλέθεται εντός 5 έως 7 ωρών στο ιδιόκτητο ελαιοτριβείο, σε θερμοκρασίες κάτω των 28°C, χωρίς προσθήκη νερού. Το αποτέλεσμα είναι ένα ελαιόλαδο με ισχυρές προστατευτικές ιδιότητες έναντι των οξειδωτικών βλαβών, όπως αποδεικνύει και το γεγονός ότι κάλυψε τις απαιτήσεις που απαιτούν τα πρωτόκολλα του πιστοποιητικού AFQ της Foodoxys. Στόχος της Levantes Farm είναι να εξασφαλίσει την ίδια πιστοποίηση και για τις υπόλοιπες ετικέτες της, οι οποίες στο μεταξύ συνεχίζουν να διακρίνονται σε διεθνείς διαγωνισμούς τόσο για τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του ελαιολάδου, όσο και για την εντυπωσιακή συσκευασία. Στη φετινή συγκομιδή του Brace ανήκει μεταξύ άλλων το Χρυσό Μετάλλιο στον London Iosoc 2023 για τη συσκευασία του.



Οδυσσέας Βλαχάβας

28

Argilos I Early

Από το υπερσύγχρονο ελαιοτριβείο της Agriston

ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ ♦ ΚΑΒΑΛΑ

Άγουρα αρώματα φρούτων και βοτάνων που δημιουργούν έναν κομψό και δροσερό χαρακτήρα και ταυτόχρονα μία αίσθηση φρεσκάδας στον ουρανίσκο χαρακτηρίζουν το εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο Argilos I Early της εταιρείας Agriston με έδρα την Καβάλα, όπου λειτουργεί ένα υπερσύγχρονο ελαιοτριβείο. Το ελαιόλαδο που έχει κατακτήσει διεθνείς διακρίσεις, μεταξύ των οποίων Χρυσό Μετάλλιο στον NYIOOC 2023, παράγεται από την ποικιλία Χαλκιδικής με τη συγκομιδή του καρπού να πραγματοποιείται στις αρχές Οκτωβρίου προσδίδοντας υψηλή διατροφική αξία. Υπεύθυνος για την ανάπτυξη των ελαιολάδων της Agriston των αδελφών Ιωάννη και Ευάγγελου Χρυσσαφούδη είναι ο Οδυσσέας Βλαχάβας.



Η Protoulis Master Olive Oil Makers έχει να επιδείξει πλούσια συλλογή βραβείων και φέρει στις αποσκευές της την πρώτη θέση στον Mario Solinas 2007.



Εμπειρία, γνώση και έλεγχος, το μότο της «Σελλάς Ελαιόλαδα»

30

First Crush Food for the soul

Υψηλής έντασης
πολυφαινολικό

ΧΩΡΑΙΤΙΚΗ ♦ ΗΛΕΙΑ

Πλούσιο άρωμα, έντονη γεύση και ισχυρές υγειοπροστατευτικές ιδιότητες χαρακτηρίζουν το περιορισμένης παραγωγής, βραβευμένο διεθνώς, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο «First Crush» Food for the soul από Χωραϊτική ποικιλία. Δημιουργός η εταιρεία Σελλάς Ελαιόλαδα, η οποία ιδρύθη-

31

Φιλαίος ΕΝΟΟ ΠΓΕ Λακωνία

Δημιουργός
η δραστήρια ΚΑΣΕΛΛ

BLEND ♦ ΛΑΚΩΝΙΑ

Το βραβευμένο ΕΝΟΟ «Φίλαιος» παράγεται κατ' αποκλειστικότητα στον ελαιόκαμπο Μολάων, Ασωπού και Μονεμβασίας σε ελεγχόμενα και πιστοποιημένα χωράφια. Δημιουργός του η ΚΑΣΕΛΛ ΑΕ, πρώην Κοινοπραξία Αγροτικών Συνεταιρισμών Επιδάουρου Λιμηράς Λακωνίας, που δραστηριοποιείται από το 2002 στους Μολάους. Με 3.500 ελαιοπαραγωγούς-μέλη, οκτώ υπερσύγχρονα ελαιοτριβεία και μια μονάδα τυποποίησης και συσκευασίας.



Από αριστερά Γιάννης και Παράσχος Πρωτούλης στο 5ο Lesvos Food Fest που έλαβε χώρα στο Πλωμάρι τον Ιούλιο.

29

Aegean Gold ΠΓΕ Λέσβος

Από την Protoulis
Master Olive Oil Makers

BLEND ♦ ΛΕΣΒΟΣ

Ένα εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο που παράγεται κατά κύριο λόγο από Κολοβή ποικιλία, η οποία του δίνει τον έντονο, φρουτώδη

χαρακτήρα, σε συνδυασμό με Αδραμυτινή και λίγη Λαδολιά, που προσθέτουν αντίστοιχα πλούσια υφή και μια ήπια, ελαφρώς ημίγλυκη, εξισορροπητική γεύση. Πρόκειται για την παλαιότερη από τις τρεις ετικέτες της Protoulis Master Olive Oil Makers, που έχει να επιδείξει πλούσια συλλογή βραβείων και φέρει πάντα στις αποσκευές της την πρώτη θέση στον Mario Solinas 2007. Με την τέταρτη πια γενιά της σε δράση η Protoulis, που διατηρεί 700 ορεινά και ημιορεινά στρέμματα ελαιώνων εξάγει σε περισσότερες από 15 χώρες,

κε το 1992 και ξεκίνησε τη δραστηριοποίησή της στον κλάδο του χονδρικού εμπορίου ελαιολάδου συμβατικής και βιολογικής καλλιέργειας προσφέροντας πιστοποιημένες υπηρεσίες επεξεργασίας, τυποποίησης και αποθήκευσης. Στις αρχές του 2012 η εταιρεία παρουσίασε μια σειρά τυποποιημένων ελαιολάδων με την ετικέτα «Σελλάς», για τη δημιουργία των οποίων εφαρμόστηκε η εμπειρία και η γνώση πολλών ετών ενώ με το πέρασμα του χρόνου αναπτύσσεται δυναμικά στη διεθνή και την εγχώρια αγορά.

32

Violargo Premium

Κορωνέικη μαζή
με τοπική Σμυρτολιά

BLEND ♦ ΛΑΚΩΝΙΑ

Καταπράσινο χρώμα, πλούσιο άρωμα, φρουτώδης γεύση αλλά και υψηλές πολυφαινόλες χαρακτηρίζουν το εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο της οικογένειας Χριστάκου, η οποία δραστηριοποιείται εδώ και τέσσερις γενιές στην ελαιοκομία στις Κροκεές Λακωνίας. Το βραβευμένο φέτος με Χρυσό Μετάλλιο στον London IOOC Violagro Premium παράγεται από ιδιόκτητους ελαιώνες, με πλήρη έλεγχο του καρπού από την καλλιέργεια μέχρι την τυποποίηση.



Σε πολυτελή ξενοδοχεία και εστιατόρια τοποθετείται το brand Amazona.

33

Styliana Amazona™ EVOO

Από ιδιόκτητους
ελαιώνες στην Ποτίδαια

ΜΕΓΑΡΕΙΤΙΚΗ ♦ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗ

Ισορροπημένη, αρμονική και γλυκιά γεύση, πληθωρικό στόμα και πλούσια μύτη χαρακτηρίζουν το εξαιρετικό παρθένο μονοποικιλιακό -από Μεγαρείτικη ποικιλία- ελαιόλαδο Amazona™, δημιουργία του Γιώργου Κιοσσέ και της Μαρίας Μαρτινάκη. Πρόκειται για ένα προϊόν πιστοποιημένης βιολογικής καλλιέργειας από ιδιόκτητους ελαιώνες στην Ποτίδαια Χαλκιδικής. Εκεί καλλιεργούνται 6.000 δέντρα από διάφορες ποικιλίες ελιάς, κυρίως Μεγαρείτικη και Arbequina, με την ετικέτα Amazona™ να διατίθεται και

ως μονοποικιλιακή Arbequina καθώς και ως «Special Blend». Βασικός εξαγωγικός προορισμός είναι η Γερμανία, ενώ έχει καταφέρει να τοποθετηθεί στα ράφια επιλεγμένων καταστημάτων λιανικής, σε πολυτελή ξενοδοχεία και βραβευμένα εστιατόρια της Χαλκιδικής.

34

Ladon Thelpousa EVOO

Χωραϊτική ποικιλία
μαζί με Κορωνέικη

BLEND ♦ ΑΡΚΑΔΙΑ

Ένα υψηλά φαινολικό ελαιόλαδο που προτείνεται για ωμή κατανάλωση είναι το Thelpousa, η πρώτη ύλη για το οποίο προέρχεται από το Κτήμα Λάδων του Γιάννη Χρονόπουλου στο χωριό Χώρα

της επαρχίας Γορτυνίας. Ένα όνομα που προέρχεται από την ομώνυμη αρχαία πόλη της Αρκαδίας αλλά και τη νύμφη Θέλπουσα, κόρη του ποταμού Λάδωνα, επέλεξε ο κ. Χρονόπουλος για την ετικέτα που συμπληρώνει τη σειρά των «Ladon Liberator» και «Ladon in arcadia ego», μονοποικιλιακά ελαιόλαδα από Χωραϊτική πολύ πλούσια σε πολυφαινόλες.

35

Philion Elaion EVOO

Ασημένιο Μετάλλιο στην
πρώτη διεθνή συμμετοχή

BLEND ♦ ΜΑΓΝΗΣΙΑ

Ένα limited προϊόν με διαυγές χρυσοπράσινο χρώμα, διακριτικά ισορροπημένη φρουτώδη και πικρή γεύση, αρώματα

ξηρών καρπών αμυγδάλου, καρυδιού και άγριων βοτάνων που προσδίδουν δροσιά με σταδιακά αυξανόμενη ένταση του πικάντικου, είναι το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Philion Elaion. Δημιουργός η Χριστίνα Ξανθά, η οποία ανέλαβε τα οικογενειακά κτήματα βιολογικής καλλιέργειας στη Ν. Αγχιάλο. Οι ελαιώνες βρίσκονται σε μικρή απόσταση από τη θάλασσα αλλά και σε υψόμετρο 250 μέτρων. Εκεί καλλιεργούνται ελιές Καλαμών και Κορωνέικης ποικιλίας με τη χρήση βιολογικών σκευασμάτων, λιπασμάτων και ζεόλιθου, συλλέγονται με το χέρι τέλη Οκτωβρίου-αρχές Νοεμβρίου και μεταφέρονται αυθημερόν σε ελαιοτριβείο με τελευταίου τύπου μηχανήματα όπου γίνεται άμεσα η ελαιοποίηση με μάλαξη που δεν ξεπερνά τα 40 λεπτά και τους 22- 27°C max. Σημειώνεται ότι στην πρώτη του συμμετοχή σε διαγωνισμό ποιότητας και συγκεκριμένα τον London IOOC 2022 το Philion Elaion EVOO απέσπασε Ασημένιο Μετάλλιο ποιότητας.

36

Soligea Premium

Δεκαπέντε διεθνή
βραβεία από το 2019

BLEND ♦ ΚΟΡΙΝΘΙΑ

Μέτριας έντασης πικρό και πικάντικο μαζί με τη χαρακτηριστική γλυκύτητα και το έντονο φρουτώδες άρωμα της ποικιλίας Μανάκι χαρακτηρίζουν το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Soligea Premium. Χαμηλό σε οξύτητα, πλούσιο σε θρεπτικά συστατικά και αντιοξειδωτικές ουσίες, παράγεται από τις ποικιλίες Μανάκι και Κορωνέικη, που καλλιεργούνται με φυσικές μεθόδους στη Σολυγεία Κορινθίας, απ' όπου παίρνει το όνομά του και το brand. Εκεί βρίσκονται οι οικογενειακοί ελαιώνες, καθώς και οι ελαιώνες των συνεργαζόμενων παραγωγών, της εταιρείας Markellos Olive, η οποία δραστηριοποιείται στο ελαιόλαδο από το 1932, ενώ το ελαιοτριβείο και το εμφιαλωτήριο βρίσκονται στο Γαλατάκι Κορινθίας. Το 2014 τη διοίκηση της επιχείρησης ανέλαβε η τέταρτη γενιά και ανέπτυξε τη σειρά προϊόντων Soligea, η οποία αποσπάσει πολλές βραβεύσεις γεύσης και ποιότητας σε διεθνείς διαγωνισμούς. Στις πιο πρόσφατες για το Premium ανήκουν τα Χρυσά Μετάλλια στον NYIOOC και τον Berlin GOOA και το Ασημένιο στον Athena IOOC ενώ να σημειωθεί ότι η σειρά περιλαμβάνει άλλες τρεις ετικέτες, μονοποικιλιακό Μανάκι και Κορωνέικη και βιολογικό. Αξίζει να σημειωθεί ότι η Markellos Olive έχει αναπτύξει από το 2020 πλούσια ελαιουριστική δράση, στο πλαίσιο της οποίας ανήκει η δημιουργία βίντεο εικονικής πραγματικότητας μέσω του οποίου οι επισκέπτες ξεναγούνται στις διαδικασίες της παραγωγής ελαιολάδου.



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

Στην τέταρτη γενιά της οικογένειας που διοικεί τη Markellos Olive ανήκει και ο Νίκος Μάρκελλος.

37

Castello del Barone

Γκουρμέ πολυφαινολικό
αγουρέλαιο

ΚΟΥΤΣΟΥΡΕΛΙΑ ♦ ΑΧΑΪΑ

Πολυπλοκότητα τόσο γευστική όσο και αρωματική χαρακτηρίζει το γκουρμέ πολυφαινολικό ελαιόλαδο Castello del Barone που αποτελεί φόρο

τιμής στον πρώτο Βαρόνο της Χαλανδρίτσας Αχαΐας, Gui de la Trémoille (1209 μ.Χ.). Παράγεται από λιόδεντρα ποικιλίας Κουτσουρελιάς, η οποία είναι γνωστή και ως Πατρινή, ηλικίας εκατοντάδων ετών που βρίσκονται στη Χαλανδρίτσα Αχαΐας, μια έκταση που καλύπτει περίπου 26.500 τ.χλμ στους πρόποδες του Όρους Ερυμάνθου και αποτελεί περιοχή NATURA 2000. Η παραγωγή του ελαιολάδου, που είναι προϊόν πρώιμης συγκομιδής από μέσα Σεπτεμβρίου έως μέσα Οκτωβρίου, ακολουθεί το πρωτόκολλο πιστοποίησης βιο-

λογικής καλλιέργειας σύμφωνα με τα πρότυπα που ορίζει η TUV Hellas καθώς όλες οι καλλιεργητικές και τεχνικές παρεμβάσεις γίνονται με τρόπο που δεν επιβαρύνεται το περιβάλλον, κάτι το οποίο ισοδυναμεί με μηδενικό αποτύπωμα άνθρακα. Δημιουργός του ο Σπύρος Αναγνωστόπουλος, γεωπόνος και ιδρυτής της Αγροφυτική Γεωργικά Εφόδια, ο οποίος με αρωγούς τους Παναγιώτη Παπανικολόπουλο και Κωνσταντίνο Τσορώνη της εταιρείας Oliveverse υπηρετούν το κοινό τους όραμα για την ανάδειξη τόσο του ελαιώνα της Αχαΐας, όσο και της πλούσιας ιστορίας της ευρύτερης περιοχής της Πάτρας. Στις φετινές βραβεύσεις του το Castello del Barone έχει να επιδείξει τέσσερα Χρυσά Μετάλλια στους διεθνείς διαγωνισμούς Japan Olive Oil Prize, NYIOOC, Dubai IOOC και Athena IOOC ενώ για μια ακόμα μια χρονιά διακρίθηκε ως υψηλά φαινολικό ελαιόλαδο με ευεργετικές προστατευτικές ιδιότητες για τον ανθρώπινο οργανισμό από το Παγκόσμιο Κέντρο Ελιάς για την υγεία (World Olive Center for Health), το οποίο σε συνεργασία με το Καποδιστριακό Πανεπιστήμιο Αθηνών (Τμήμα Φαρμακολογίας) πραγματοποιεί τις αντίστοιχες αναλύσεις.



Αποδίδει φόρο τιμής στον πρώτο βαρόνο της Χαλανδρίτσας Αχαΐας.

38

The Governor Premium

Το πρώτο με ισχυρισμό υγείας στην ετικέτα

ΛΙΑΝΟΛΙΑ ♦ ΚΕΡΚΥΡΑ

Τη μετεξέλιξη μιας παράδοσης έξι γενεών στην παραγωγή ελαιολάδου στην Κέρκυρα αποτελεί η Olive Fabrica της οικογένειας Δαφνή. Παντρεύοντας την παράδοση με την τεχνολογική καινοτομία και την επιστημονική έρευνα, το 2014 η εταιρεία παρουσίασε στην αγορά το ελαιόλαδο «The Governor», την πρώτη μονοποικιλιακή ετικέτα από την τοπική Λιανολιά των αιωνόβιων ελαιώνων της οικογένειας. Πρόκειται επίσης για μία από τις πιο βραβευμένες ελληνικές ετικέτες ενώ το 2014 έγινε το πρώτο ελαιόλαδο που τοποθέτησε στην ετικέτα του ισχυρισμό υγείας σύμφωνα με τον ΕΚ 432/2012, έχοντας συμμετάσχει με θεαματικά αποτελέσματα σε πολλές διεθνείς κλινικές μελέτες. Στις πιο πρόσφατες επενδύσεις της Olive Fabrica το μπαρ γευσιγνωσίας ελαιολάδου «The Olive House» στην καρδιά της Παλιάς Πόλης.

39

Petalas EVOO

Μη αρδευόμενοι ελαιώνες στο Αμάρι

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΡΕΘΥΜΝΟ

Ισχυρό φρούτο, πλούσια γεύση και υψηλή διατροφική αξία χαρακτηρίζουν το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Petalas, που παράγεται στο Αμάρι Κρήτης με την ιστορία του να χάνεται πριν το 1920 και να φτάνει στον παππού των σημερινών ιδιοκτητών Νικήστρατο Καναβά, πεταλά στο επάγγελμα και δημιουργό των οικογενειακών ελαιώνων. Από την καλλιέργεια μέχρι και τη συσκευασία η φροντίδα για την παραγωγή του τελικού προϊόντος είναι συνεχής συνδυάζοντας τον παραδοσιακό τρόπο καλλιέργειας όπως κληρονομήθηκε από τους προγόνους με σύγχρονες μεθόδους και απόλυτο σεβασμό στο περιβάλλον. Σημειώνεται ότι το Petalas EVOO κατέκτησε φέτος Ασημένιο Μετάλλιο στον διεθνή διαγωνισμό ποιότητας ελαιολάδου στο Λονδίνο.



Ο Δημοσθένης Μπρούσαλης της DASC Branding παραλαμβάνει το βραβείο του The Governor στα Packaging Awards 2023.



Ασημένιο Μετάλλιο για το Petalas EVOO στον London IOOC 2023

40

Klea Early Harvest

Αργυρό Μετάλλιο στον
Athena IOOC 2023

ΧΟΝΔΡΟΕΛΙΑ ♦ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗ

Έντονα φρουτώδη άγουρα αρώματα και υψηλή ένταση στο πικρό και το πικάντικο λόγω της μεγάλης συγκέντρωσης των φαινολικών στοιχείων χαρακτηρίζουν το αγουρέλαιο Κλέα Early Harvest με το έντονο λαμπερό πράσινο χρώμα. Δημιουργός η εταιρεία Κλέα Premium Goods, ένα όνομα που προέρχεται από τις αρχαίες ελληνικές λέξεις «κλέος», που σημαίνει «δόξα», και «ελαία» και της οποίας οι εγκαταστάσεις και οι ελαιώνες βρίσκονται στην χερσόνησο της Χαλκιδικής με έδρα τη Νέα Τένεδο.

41

Τσουνατόλαδο Ένωση Σελίνου

Μια ποικιλία ελιάς με
ρίζες στη Μινωική εποχή

ΤΣΟΥΝΑΘ ♦ ΧΑΝΙΑ

Μέτριο φρουτώδες και αρμονία στην αίσθηση πικρού και πικάντικου σε ένα πλούσιο γευστικά σύνολο προσφέρει το βραβευμένο σε διεθνείς διαγωνισμούς Τσουνατόλαδο του Αγροτικού Συνεταιρισμού Ελαιοπαραγωγών Δήμου Καντάνου Σελίνου. Ένας συνεταιρισμός που ιδρύθηκε το 1930 και σήμερα αριθμεί 250 μέλη, οι συνολικές καλλιεργούμενες εκτάσεις των οποίων ανέρχονται στα 3.000

στρέμματα, ενώ προστίθενται και οι εκτάσεις συνεργαζόμενων παραγωγών. Με σκοπό την αύξηση του τυποποιημένου -στην ιδιόκτητη μονάδα- προϊόντος αλλά και την ενίσχυση της ποιότητας, η Ένωση Σελίνου «τρέχει» επένδυση της τάξης του ενός εκατομμυρίου ευρώ για τη δημιουργία και ιδιόκτητου ελαιοτριβείου.

42

Verus Μανάκι

Φυσικός χυμός με
υψηλή διατροφική αξία

ΜΑΝΑΚΙ ♦ ΑΤΤΙΚΗ

Μονοποικιλιακό ελαιόλαδο, πολύ χαμηλής οξύτητας, με ελαφρώς πράσινο χρώμα, έντονα φρουτώδη αλλά και ισορροπημένη γεύση. Ένας φυσικός χυμός από την ποικιλία Μανάκι που διακρίνεται για την πλούσια υφή και την αποδεδειγμένα υψηλή διατροφική αξία του. Παράγεται στις εγκαταστάσεις της «Μεσογειακοί Ελαιώνες» Υιοί Νικ. Πρίφτη Ο.Ε. στην Παιανία, που αποτελεί τη συνέχεια μιας οικογενειακής επιχείρησης που δραστηριοποιούνταν στον ελαιουργικό τομέα από το 1870 στα Μεσόγεια.

43

Olympian Myth Robust

Premium ελαιόλαδο
και αγροτουρισμός

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΗΛΕΙΑ

Ισορροπημένο οργανοληπτικό προφίλ, με μέτριας έντασης



Αλέξης Καράμπελας, εκ των ιδιοκτητών της εταιρείας The Olive Temple

φρουτώδες άρωμα και ένα μέτριο πικρό και πικάντικο στοιχείο, χαρακτηρίζουν το μονοποικιλιακό βιολογικό εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο από Κορωνέικη της εταιρείας The Olive Temple με έδρα Αρχαία Ολυμπία, το οποίο σημειωτέον κατέκτησε φέτος και Πλατινένιο Μετάλλιο στον Berlin GOOA. Δέσμευση των δημιουργών, της οικογένειας Καράμπελα, και συγκεκριμένα του Αλέξη, του Φρατζέσκο και της μπέτρας τους Franca Magrini, που αποτελεί και έναν από τους πρωτοπόρους στην Ελλάδα σε δράσεις αγροτουρισμού προσελκύοντας 50.000 επισκέπτες το χρόνο, είναι να μην επιβαρύνεται το περιβάλλον σε όλη την παραγωγική διαδικασία από το χωράφι μέχρι το τελικό προϊόν. Σημειώνεται ότι στα ελαιόλαδα με την υπογραφή «The Olive Temple», εκτός από τη συλλογή Olympian Myth, εντάσσεται και η περιορισμένης ποσότητας συλλογή «Laurel & Flame» για τους λάτρεις των γευστικών εντάσεων.

44

Ariston EVOO με Σκόρδο

Πλατινένιο Μετάλλιο στα
Olymp Awards το 2021

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΜΕΣΣΗΝΙΑ

Χαμηλής οξύτητας εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο με εκχύλισμα σκόρδου είναι το Ariston EVOO Σκόρδο, που ανήκει στην αντίστοιχη σειρά αρωματικών ελαιολάδων της εταιρείας. Παράγεται στους Γαργαλιάνους Μεσσηνίας από τους οικογενειακούς ελαιώνες Κορωνέικης ποικιλίας της οικογένειας Δούκα και τοπικούς συνεταιρισμούς και σε ιδιόκτητες σύγχρονες εγκαταστάσεις. Η ιστορία της Ariston Hellas ξεκινά το 1977 όταν τα αδέρφια Αναστάσιος και Άγγελος Δούκας «τόλμησαν» να εξάγουν ελαιόλαδο στην Αμερική.



Η παραγωγή του ελαιολάδου της Oīlone[®] γίνεται σε ιδιόκτητες εκτάσεις στους ελαιώνες της Τολοφώνας Φωκίδας (φωτό) και του Άστρους Κυνουρίας.



Olivinis είναι ένας ορυκτός λίθος πράσινου χρώματος, ο οποίος από την αρχαιότητα χρησιμοποιείται και για θεραπευτικούς σκοπούς.

45

Oilove® Limited

Βιολογικό ελαιόλαδο
από την Τολοφώνα

BLEND ♦ ΦΩΚΙΔΑ

Μέτρια φρουτώδης, πικάντικη και ελαφρώς πικρή γεύση και κεχριμπαρένιο χρώμα χαρακτηρίζουν το EVOO Oilove® που παράγεται στην περιοχή του χωριού Τολοφώνας Φωκίδας. Προέρχεται από ελιές ποικιλίας Πατρινή και Κορωνέικης, που καλλιεργούνται σε χαμηλή πλαγιά συνδυάζοντας τις αρετές του βουνού και της θάλασσας. Δημιουργός η εταιρεία Oilove® που αντιπροσωπεύει μια ελληνική οικογενειακή επιχείρηση που ιδρύθηκε το 2014. Στόχος της είναι να φέρει στο τραπέζι του διεθνούς κοινού τις καλύτερες ποιότητες ελληνικού βιολογικού εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου και οι προσπάθειές της αναγνωρίζονται κάθε χρόνο στους διεθνείς διαγωνισμούς.

46

Olivinis Organic

Πράσινος σαν την ελιά
ο ορυκτός λίθος Olivinis

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΜΕΣΣΗΝΙΑ

Έντονη γεύση, χαμηλή οξύτητα και όλα τα χαρακτηριστικά του ελαιολάδου της Κορωνέικης ελιάς χαρακτηρίζουν το βιολογικό EVOO της εταιρείας Olivinis. Οι οικογενειακοί ελαιώνες στη δυτική ακτή της Μεσσηνίας καλλιεργούνται σύμφωνα με τις βιολογικές αρχές και οι ελιές συγκομίζονται νωρίς, χρησιμοποιώντας παραδοσιακές μεθόδους σε συνδυασμό με σύγχρονες πρακτικές. Η θερμοκρασία σε όλα τα στάδια της παραγωγής δεν υπερβαίνει τους 27°C και ο χρόνος μάλαξης τα 40 λεπτά. Σημειώνεται ότι Olivinis είναι ένας ορυκτός λίθος πράσινου χρώματος που από την αρχαιότητα χρησιμοποιείται για διακοσμητικούς και θεραπευτικούς σκοπούς.

47

Premium EVOO ΠΓΕ

Υπό το brand
Lesvos Gold®

ΚΟΛΟΒΗ ♦ ΛΕΣΒΟΣ

Πλούσια απαλή υφή και φρουτώδης γεύση σε απόλυτη ισορροπία με την πικράδα και τις νότες πιπεριού που βγάζει η Κολοβή ποικιλία χαρακτηρίζουν το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Premium ΠΓΕ της Lesvos Gold®. Η πρώτη ύλη για τη βραβευμένη διεθνώς αποτελεί προϊόν πρώιμης συγκομιδής από επιλεγμένα κτήματα στο Πλωμάρι, με δέντρα που βρίσκονται σε υψόμετρο 300 έως 350 μέτρων. Η ελαιοποίηση γίνεται με τη διαδικασία της ψυχρής έκθλιψης, εξασφαλίζοντας ότι η θερμοκρασία δεν υπερβαίνει τους 27°C, με την εταιρεία παραγωγής, Aegean Agrofood, να πραγματοποιεί πολλαπλές δοκιμές ποιότητας σε όλα τα στάδια της διαδικασίας.

48

Alexandros EVOO

Στη γαστρονομική
παράδοση της Ρόδου

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΡΟΔΟΣ

Φρουτώδης χαρακτήρας και ντελικάτη γεύση με πολύ καλές ισορροπίες πικρού και πικάντικου χαρακτηρίζουν το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Alexandros Olive Grove. Παράγεται από ελαιόδεντρα ποικιλίας Κορωνέικη στη Ρόδο με ιδιαίτερη φροντίδα σε όλη την παραγωγική διαδικασία. Η συγκομιδή γίνεται στις αρχές Νοεμβρίου και η ελαιοποίηση γίνεται την ίδια μέρα με τη μέθοδο της ψυχρής έκθλιψης, ώστε να διατηρηθούν αναλλοίωτα τα οργανοληπτικά και θρεπτικά χαρακτηριστικά του ελαιολάδου. Παραγωγός ο Αλέξανδρος Πασσάλης, ιδιοκτήτης του ελαιώνα που φύτεψε ο συνονόματος παππούς του στην παραλία Θεολόγου Ρόδου, μέσα στην περιοχή όπου σήμερα βρί-



49

Paragaea Aegis Gourmet

Παραγαία, από τα αρχαία
ονόματα της Πάργας

ΛΙΑΝΟΛΙΑ ♦ ΠΑΡΓΑ

Πλούσιο, στιβαρό, πικάντικο και βελούδινο θα μπορούσε να χαρακτηρίσει κανείς το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Aegis Gourmet από ελιές ποικιλίας Λιανολιάς που καλλιεργούνται στα κτήματα της εταιρείας Paragaea («Παραγαία» από την αρχαία ονομασία της Πάργας) και το οποίο τιμήθηκε με Χρυσό Μετάλλιο στον NYIOOC 2023. Η συγκομιδή ξεκινά τέλη Οκτωβρίου, όταν οι ελιές είναι ακόμα πράσινες και η πολυφαινολική περιεκτικότητά εξακολουθεί να είναι υψηλή, και η διαδικασία που ακολουθείται περιλαμβάνει κρύα εκχύλιση με τη θερμοκρασία να διατηρείται κάτω από τους 26°C. Δημιουργός η οικογένεια Λιάκρη, που επίσης οργάνωσε εντός του οικισμού της Πάργας το πολυβραβευμένο Μουσείο Paragaea Old Olive - Oil Factory, αφού αγόρασε

σκεται η ξενοδοχειακή επιχείρηση της οικογένειας. Έτσι, όπως σημειώνει ο ίδιος, προέκυψε και το όνομα «Alexandros Olive Grove» με την πρώτη εμφιάλωση να γίνεται το 2012. Από τότε η πορεία του brand είναι ανοδική και έχει αποσπάσει βραβεύσεις σε διεθνείς διαγωνισμούς ποιότητας και γεύσης ενώ το εστιατόριο RODI Pure Deli που δημιούργησε η οικογένεια δίπλα στο ξενοδοχείο, πραγματοποιεί γευσιγνωσίες ελαιολάδου τουλάχιστον δύο φορές την εβδομάδα.



50

Mia Elia EVOO

«Υιοθετήστε μια ελιά
και ζήστε μαζί της»

ΚΟΛΟΒΗ ♦ ΛΕΣΒΟΣ

και αναστήλωσε το παλαιότερο μηχανοκίνητο ελαιοτριβείο της πόλης. Έτσι δημιούργησε έναν σύγχρονο χώρο, όπου πραγματοποιούνται και γευσιγνωσίες ελαιολάδων αλλά και κρασιών αναδεικνύοντας τη γαστρονομία και συνδέοντάς τη με τον πολιτισμό και τον τουρισμό. Σημειώνεται ότι εκτός από τα εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα, η γκάμα της Paragaea περιλαμβάνει αρωματισμένα ελαιόλαδα, σάλτσες με βάση το ελαιόλαδο και πάστα ελιάς.

Λαμπερό χρυσοκίτρινο χρώμα, που οφείλεται στα χαμηλά επίπεδα χλωροφύλλης και τα υψηλά επίπεδα καροτονοειδών αλλά και έντονη, φρουτώδη και γεμάτη γεύση, χαρακτηριστική των ελαιολάδων από ελιά Κολοβή, προσφέρει η ετικέτα Mia Elia της οικογένειας Χατζηδημητρίου, η παράδοση της οποίας στο ελαιόλαδο κρατάει από τις αρχές του 20ού αι. Τότε καταγράφεται ο πρώτος ελαιώνας της, γύρω από τον οποίο συγκεντρώθηκε η σημερινή έκταση στους λόφους του Πλωμαρίου κοντά στο χωριό Τρύγωνα. Σημείο σταθμός το 2019, όταν η Ειρήνη Χατζηδημητρίου παρουσίασε το βραβευμένο επώνυμο προϊόν Mia Elia ενώ ενδιαφέρον παρουσιάζει η δράση Mia Elia «Υιοθετήστε Mia Eλιά και ζήστε μαζί της», που προσφέρει η επιχείρηση.



Την τέταρτη γενιά της οικογένειας με δραστηριότητα στο ελαιόλαδο εκπροσωπεί η Ειρήνη Χατζηδημητρίου.

02/12/23

Ξάνθη
Αίθουσα ΔΙΟΓΕΝΗΣ



Για 13η συνεχή χρονιά
τα αναγνωρισμένα βραβεία
Αγρότης της Χρονιάς
από την εφημερίδα
Agrenda





Η ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ της ελιάς

Μηχανήματα, εξοπλισμός και εισροές στον σύγχρονο ελαιώνα

Μ

ε το 35% των εγχώριων καλλιεργήσιμων εκτάσεων να είναι ελαιώνες, η ελαιοκαλλιέργεια στην Ελλάδα αποτελεί παράδειγμα πώς η χρήση της τεχνολογίας με τη μορφή των σύγχρονων μηχανημάτων κι εξοπλισμού αλλά και των εξελιγμένων εισροών, μπορεί να βελτιώσει την παραγωγικότητα, την ποιότητα και την ανταγωνιστικότητα των παραγόμενων προϊόντων μειώνοντας παράλληλα το κόστος παραγωγής και συμβάλλοντας στην προστασία του οικοσυστήματος.

ΣΤΟΝ ΕΛΑΙΩΝΑ

Στο πλάι των παραγωγών με πιστοποιημένες προτάσεις

Το Φυτώριο του Χρήστου Τσιπά λειτουργεί από το 1980. Στις εγκαταστάσεις του παράγει και διαθέτει τις **25 κυριότερες ποικιλίες ελιάς**, εσπεριδοειδών, φιστικιάς, χαρουπιάς και καλλωπιστικών φυτών ελιάς και εσπεριδοειδών ανώτερης ποιότητας. Σημειώνεται ότι το Φυτώριο διαθέτει ταυτοποίηση ποικιλιών από το **Γεωπονικό Πανεπιστήμιο** της Αθήνας, με την εμπειρία και την τεχνογνωσία των ανθρώπων της επιχείρησης να βρίσκεται σε υψηλό επίπεδο και να ενδυναμώνεται από τη σταθερή συνεργασία με πανεπιστήμια και ινστιτούτα. Πιο πρόσφατα είναι η συνεργασία με το **Ινστιτούτο Ελιάς, Υποτροπικών Φυτών και Αμπέλου** του ΕΛΓΟ ΔΗΜΗ-



Ελιά ποικιλίας Κορωνέικη ενός έτους

ΤΡΑ και συγκεκριμένα το Εργαστήριο Μυκητολογικής Φυτοπαθολογίας στο πλαίσιο έρευνας για την **αντοχή σε ασθένειες** από διαφορετικές ποικιλίες ελιάς, με την πρώτη ύλη να προέρχεται από το Φυτώριο του Χρήστου Τσιπά. Τα προϊόντα του Φυτωρίου, τα οποία έχουν αντοχή στις ασθένειες και σε δύσκολες κλιματολογικές συνθήκες, διακινούνται εντός και εκτός Ελλάδας συνοδευόμενα από **όλα τα απαραίτητα έγγραφα και πιστοποιητικά φυτοϋγείας**, ενώ υπόκεινται σε συνεχή έλεγχο από φυτοϋγειονομικές υπηρεσίες της χώρας.

Τα Φυτώρια Χρήστος Β. Τσιπας στέκονται στο πλάι των παραγωγών με **σύγχρονες προτάσεις για τρόπους καλλιέργειας**, που εγγυώνται το καλύτερο δυνατό αποτέλεσμα.

ΦΥΤΩΡΙΑ ΧΡΗΣΤΟΣ Β. ΤΣΙΠΑΣ

Παράγουμε και διαθέτουμε 25 ποικιλίες ελιάς, ανώτατης ποιότητας και ταυτοποίηση ποικιλιών από το Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών

- Ελιές
- Εσπεριδοειδή
- Οπωροφόρα
- Φυσιτικές Αιγίνης Ποντίκις
- Ροδιές

Ελληνικά
Φυτά
που αποδίδουν
καρπούς

Ελιές & Εσπεριδοειδή
Σιαφόρων ποικιλιών
από 5 λίτρα γλάστρα
έως 200 λίτρα γλάστρα



Τα φυτά μας συνοδεύονται με φυτοϋγειονομικά διαβατήρια και βεβαίωση από το **Μπενάκιο Φυτοπαθολογικό Ινστιτούτο** πως δεν είναι προσβεβλημένα από φυτοπαθογόνους μύκητες

ΚΑΜΑΡΙ ΚΟΡΙΝΘΙΑΣ
Τ.Κ. 204 00

Τ: 27430 - 24.674 | Fax: 27430 - 26.955
e-mail: info@xtsipas.gr | http: www.xtsipas.gr



ΣΤΟΝ ΕΛΑΙΩΝΑ

Όλος ο απαραίτητος εξοπλισμός για την ελαιοσυλλογή



1

Στην καρδιά της περιόδου της ελαιοσυλλογής, η διαδικασία της συγκομιδής του ελαιοκάρπου και της δημιουργίας εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου βρίσκεται στο επίκεντρο. Η επιλογή των κατάλληλων υλικών και εξοπλισμού αποτελούν τον πλέον κρίσιμο παράγοντα για την επίτευξη ενός άριστου αποτελέσματος.

Οι άνθρωποι της HELLAGRO A.E. κατανοούν πλήρως τη σημασία της ελαιοσυλλογής και της διατήρησης της ακεραιότητας του ελαιοκάρπου από τη στιγμή της συλλογής μέχρι και την επεξεργασία στο ελαιοτριβείο. Γι' αυτόν το λόγο, προσφέρουν μια ευρεία γκάμα πιστοποιημένων υλικών που καλύπτουν όλες τις ανάγκες κατά τη διάρκεια της περιόδου ελαιοσυλλογής.

Τα ελαιόπανα ONE 525 παράγονται από άριστης ποιότητας πολυπροπυλένιο με πυκνή ύφανση που εξασφαλίζει την εξαιρετική αντοχή τους. (Εικόνα 1)



3

Τα ελαιόδισκα DUROMESH και OLIVAGRO διαθέτουν πλευρική ενίσχυση (ούγια), καθώς και ενίσχυση με επιπλέον φάσα στις μεγάλες πλευρές για εύκολη τοποθέτηση, χειρισμό και μετακίνησή τους. (Εικόνα 3)



2

Τα ελαιόδισκα μόνιμης στρώσης PERMAMESH αποτελούν την ιδανική επιλογή για τοποθέτηση σε ελαιώνες εξασφαλίζοντας την ασφαλή και μακροχρόνια τοποθέτηση. (Εικόνα 2)

Επιπλέον, η εταιρεία HELLAGRO A.E. διαθέτει **τα γιούτινα σακιά JOOT3 και τα διχτυωτά σακιά VERRET** που είναι κατάλληλα για ελιές τόσο συμβατικής, όσο και βιολογικής γεωργίας, επιτρέποντας στον

καρπό να αναπνέει, καθώς και **τα σακιά πολυπροπυλενίου RED3** τα οποία έχουν πυκνή πλέξη, διασφαλίζοντας την ασφαλή μεταφορά και αποθήκευση. (Εικόνα 4)



4

Όλα τα προϊόντα της HELLAGRO A.E. είναι σχεδιασμένα για να ανταποκρίνονται στις αυστηρότερες προδιαγραφές ποιότητας και να διασφαλίζουν την ακεραιότητα των ελιών από το χωράφι ως το ελαιοτριβείο, ενώ διαθέτουν πιστοποιήσεις καταλληλότητας για τρόφιμα. Όπως χαρακτηριστικά αναφέρουν οι άνθρωποι της εταιρείας «επιλέγοντας τα προϊόντα μας, επιλέγετε την αξιοπιστία, την ποιότητα, την εξαιρετική προστασία και ασφάλεια, τόσο για τη συλλογή όσο και για την αποθήκευση των καρπών της ελιάς».

ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΑ ΓΙΑ ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΣΤΟ WWW.HELLAGRO.GR



Επώνυμα υλικά ελαιοσυλλογής για ασφαλή συγκομιδή και μεταφορά

- Ελαιόδιχτα
(DUROMESH, OLIVAgro, PERMAMESH)
- Ελαιόπανα
(ONE525)
- Υφαντά Σακιά Πολυπροπυλενίου Γκρι Τρίριγα
(RED3)
- Γιούτινα Σακιά
(JOOT3)
- Διχτυωτά Σακιά
(VERRET)



www.hellagro.gr



HELLAGRO
QUALITY • VALUE • INNOVATION

Α. Βουλιαγμένης 6. 16675 Γλυφάδα Τ 210 9635564 F 210 5584315 E info@hellagro.gr

ΑΤΤΙΚΗ | ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ | ΔΡΑΜΑ

ελαιίας

ΚΑΡΠΟΣ



elaiaskarpos.gr



Στιγμές από το

Ελληνικό ελαιόλαδο



Η σειρά παρουσίασης ακολουθεί γεωγραφικά κριτήρια

72 Olive Fabrica | Κέρκυρα

74 Ελαιοτριβείο Οικογένειας Τζωρτζή | Λέσβος

76 PHILION ELAION | Μαγνησία

78 Oilove® | Φωκίδα

80 Levantes Family Farm | Εύβοια

82 Μεσογειακοί Ελαιώνες | Αττική

84 The Olive Temple | Αρχαία Ολυμπία

86 Ariston Olive Oil | Μεσσηνία

88 Mesimeri | Μεσσηνία

90 Kouros of Zeus | Λακωνία

92 Passalis Family | Ρόδος

94 EFKRATO | Ρέθυμνο

Το σπίτι της ελιάς

Στην Κέρκυρα από την έμπειρη ομάδα του The Governor Olive Oil

Έλκει το όνομά του από τον πρώτο Κυβερνήτη του Νέου Ελληνικού Κράτους, Ιωάννη Καποδίστρια, με καταγωγή από την Κέρκυρα, και έχει εγχάρκτη τη μορφή του σαν ένα είδος σφραγίδας στο μπουκάλι.

Παρουσιάστηκε το 2014 από την οικογένεια Δαφνή, η οποία εδώ και τρεις γενιές φροντίζει τον ελαιώνα με αιωνόβια δέντρα της τοπικής ποικιλίας και αποτελεί το πρώτο μονοποικιλιακό Λιανολιάς Κέρκυρας που βγήκε στη διεθνή αγορά.

Πρόκειται για ένα εξαιρετικό παρθένο προϊόν περιορισμένης παραγωγής με πολύ υψηλή περιεκτικότητα σε πολυφαινόλες και ειδικότερα ελαιοκανθάλης, σύμφωνα με τη σχετική ανάλυση του Πανεπιστημίου Αθηνών, με απο-

τέλεσμα να γίνει το πρώτο ελαιόλαδο που τοποθέτησε το 2014 στην ετικέτα του ισχυρισμό υγείας σύμφωνα με τον Κοινοτικό Κανονισμό 432/2012.

Μάλιστα, όπως χαρακτηριστικά αναφέρει ο Σπύρος Δαφνής, ο οποίος μαζί με τον αδελφό του Γιώργο τρέχει την εταιρεία Olive Fabrica: «Το ελαιόλαδό μας ξεπερνούσε το όριο που έβαζε ο Ευρωπαϊκός Κανονισμός».

Από τότε μέχρι σήμερα το περιορισμένης παραγωγής προϊόν, βραβεύεται κάθε χρόνο από το World Olive Center for Health με τα Olympia Health & Nutrition Awards. Και φυσικά για άλλη μια χρονιά και το 2023 η συλλογή βραβείων του «The Governor» από τους μεγάλους διεθνείς διαγωνισμούς ήταν πολύ πλούσια.

Συμμετοχή σε κλινικές μελέτες με θεαματικά αποτελέσματα

Ας σημειωθεί ότι το ελαιόλαδο The Governor έχει λάβει μέρος σε πολλές κλινικές μελέτες, η πιο πρόσφατη από τις οποίες αφορά την επίδραση της κατανάλωσης ελαιολάδου με υψηλή περιεκτικότητα σε ελαιοκανθάλη και ελεασίνη σε ασθενείς που βρίσκονται σε πρώιμο στάδιο Χρόνιας Λεμφοκυτταρικής Λευχαιμίας. Επίσης στο Πανεπιστήμιο της Λουιζιάνα με επικεφαλής την καθηγήτρια Amal Kaddoumi η καθημερινή κατανάλωσή του κατάφερε να σταματήσει την εξέλιξη της νόσου Αλτσχάιμερ σε πειραματόζωα. Παράλληλα η οικογένεια Δαφνή έχει αναπτύξει σε μεγάλη κλίμακα τον ελαιoturισμό.



Tasting Bar ελαιολάδου

Η ομάδα του πολυβραβευμένου The Governor Olive Oil δημιούργησε το The Olive House Corfu, το πρώτο tasting bar ελαιολάδου στην καρδιά του ιστορικού κέντρου της πόλης της Κέρκυρας. Μια πρωτοπόρα εμπειρία γευστικής σε έναν ιδιαίτερο χώρο όπου δίνεται η ευκαιρία σε Έλληνες και ξένους επισκέπτες να γνωρίσουν αλλά και να γευτούν τον υγρό χρυσό του ελαιολάδου υπό την καθοδήγηση της έμπειρης ομάδας του The Olive House.



Ένας minimal χώρος με ζεστή ατμόσφαιρα και το ξύλο ελιάς να κυριαρχεί είναι το The Olive House στο κέντρο της παλιάς πόλης της Κέρκυρας.

Εμπειρία αιώνων στον ελαιώνα της Λέσβου

Για την οικογένεια Τζωρτζή που κατέχει τα μυστικά της ελαιοκαλλιέργειας

«Στη Λέσβο, τον τόπο που έχει ως σύμβολο την ελιά και το λάδι αγγίζει την υπέρτατη ποιότητά του, οι ελαιώνες της οικογένειας Τζωρτζή είναι συνώνυμοι με το θησαυρό αυτής της γης. Από αυτούς κι έχοντας οικογενειακή παράδοση στην ελαιοκαλλιέργεια, ξεκινάει να γίνεται γνωστό το ελαιόλαδό μας, λαμβάνοντας μέρος σε διαγωνισμούς ποιότητας και κατακτώντας διακρίσεις.

Το 1935, με τον παππού Μιχαήλ Τζωρτζή στην 1η Διεθνή Έκθεση Θεσσαλονίκης, που απέσπασε το «Αργυρούν Βραβείον», το 1955 με το «Χάλκινο Μετάλλιο» της Δ.Ε.Θ. πάλι, ο άλλος παππούς, Ιωάννης Κανλής, το 1965 ο Ευστράτιος Τζωρτζής τυποποιεί για πρώτη φορά, σε μεγάλα δοχεία ελαιόλαδο, με την επωνυμία «ΑΣΣΟΣ». Σήμερα, ο εγγονός Μιχαήλ Τζωρτζής, σχεδόν 90

χρόνια μετά, σφραγίζει όλες τις προσπάθειες των προγόνων του, λαμβάνοντας σημαντικά διεθνή και ελληνικά βραβεία για τα ελαιόλαδά του.

Με γνώμονα το παρελθόν μας, ιδρύσαμε το 2006 μία οικογενειακή επιχείρηση, επενδύοντας στην κατασκευή ενός υπερσύγχρονου ελαιοτριβείου και σε εγκαταστάσεις τυποποίησης και αποθήκευσης ελαιολάδου 1000 m².

Με αφετηρία τα 350 στρέμματα ελαιώνων που διαθέτουμε στα χωριά Πηγή και Κώμη στην καρδιά της Λέσβου, έχοντας κληρονομήσει τα μυστικά της ελαιοκαλλιέργειας και αξιοποιώντας σύγχρονες πρακτικές, παράγουμε με υπευθυνότητα το ελαιόλαδό μας. Καθετοποιούμε την παραγωγή μας προκειμένου να διασφαλίζουμε την ποιότητα του τελικού προϊόντος:

- Εφαρμόζουμε σύγχρονες τεχνικές βιολογικής καλλιέργειας & συγκομιδής.
 - Ο καρπός εκθλίβεται αυθημερόν σε θερμοκρασία μικρότερη των 27°C.
 - Φύλαξη του ελαιολάδου σε κατάλληλες θερμοκρασίες (<19°C).
 - Εργαστηριακές χημικές αναλύσεις – οργανοληπτικές αξιολογήσεις από διαπιστευμένα χημικά εργαστήρια
 - Συνεχής επιμόρφωση προσωπικού.
 - Τήρηση διαδικασιών ελέγχου ασφαλείας τροφίμων βάση ευρωπαϊκών και διεθνών προτύπων (FSSC 22000).
- Αναδεικνύοντας την πολιτιστική και φυσική κληρονομιά της λεσβιακής γης, μέσα σε κλίμα συνεργασίας και αλληλοσεβασμού, παράγουμε το εξαιρετικά παρθένο βιολογικό ελαιόλαδο ΟΛΒΙΑ και το εξαιρετικά παρθένο συμβατικό ΕΛΑΙΩΝ.

Ο πρόεδρος Μιχαήλ Τζωρτζής





Κάθε χρόνο και καλύτεροι

«**ΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ** σε κάθε στάδιο της ζωής του, από τον ελαιώνα μέχρι τον τελικό καταναλωτή, χρειάζεται ιδιαίτερη φροντίδα για να δώσει τον καλύτερό του εαυτό κι αυτό προσπαθούμε όλα αυτά τα χρόνια που είμαστε δίπλα σας. Τα κρεμασμένα στους τοίχους βραβεία μαρτυρούν πως οι άνθρωποί μας κάνουν έναν διαρκή αγώνα για το καλύτερο. Είναι ένας πρωταθλητισμός, το προσωπικό μας στοίχημα με στόχο να γινόμαστε κάθε χρόνο και καλύτεροι. Νιώθουμε την υποχρέωση και την ανάγκη να σας ευχαριστήσουμε για την εμπιστοσύνη που μας δείχνετε». **M.T.**



Ελαιοπερίβολα Οικογένειας Τζωρτζή



Το ελαιόλαδό μας, σε κάθε στάδιο της ζωής του, από τον ελαιώνα μέχρι τον τελικό καταναλωτή, χρειάζεται ιδιαίτερη φροντίδα για να δώσει τον καλύτερό του εαυτό, κι αυτό πετύχαμε όλα αυτά τα χρόνια.

Ελαιοπερίβολα
Οικογένειας Τζωρτζή
Κώμη Λιθίου,
Τηλ. 22510 47241
www.tzortzisoliveoil.com



Θεσσαλική φιλοξενία σε κάθε φιάλη εκλεκτού ελαιολάδου

Ένα limited edition brand στην αύρα της θάλασσας της αρχαίας Ιωλκού



Λίγο αγνό και γευστικό ελαιόλαδο σε μια φέτα ζεστό σπιτικό ψωμί αποτέλεσε διαχρονικά σήμα κατατεθέν της ελληνικής φιλοξενίας.

Από τα παιδικά βιώματα και τις μνήμες, γεμάτες αναμνήσεις, στους ελαιώνες και τα ελαιοτριβεία παλαιάς γενιάς αλλά και στο αποικιακό παντοπωλείο του παππού, όπου τα πύλινα μεγάλα πιθάκια ξεχείλιζαν από τις ευωδίες του φρέσκου αρωματικού ελαιόλαδου, ο δρόμος οδήγησε στην υλοποίηση ενός ονείρου ζωής. Αναλαμβάνοντας τα οικογενειακά κτήματα βιολογικής καλλιέργειας στην εύφορη γη της Ν. Αγχιάλου - Μικροθηβών Μαγνησίας, μερικά από τα οποία βρίσκονται και στο απαραίτητο υψόμετρο και σε κοντινή απόσταση από τη θάλασσα της αρχαίας Ιωλκού, η Χριστίνα Ξανθά δημιούργησε ένα εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο, αντάξιο του τόπου που το πα-

ράγει. Οι ελαιώνες βρίσκονται σε μικρή απόσταση από τη θάλασσα αλλά και σε κάποιο σχετικό υψόμετρο (250 μ.), ένας συνδυασμός που δημιουργεί τις καλύτερες προϋποθέσεις για την παραγωγή ενός ελαιολάδου με αξεπέραστη γεύση και ισχυρές υγειοπροστατευτικές ιδιότητες. Εκεί καλλιεργούνται ελιές Καλαμών και Κορωνέικης ποικιλίας με τη χρήση βιολογικών σκευασμάτων, λιπασμάτων και ζεόλιθου, συλλέγονται προσεκτικά τέλη Οκτωβρίου-αρχές Νοεμβρίου και μεταφέρονται αυθημερόν σε ελαιοτριβείο με τελευταίου τύπου μηχανήματα όπου γίνεται άμεσα η ελαιοποίηση με μάλαξη που δεν ξεπερνά τα 40 λεπτά και τους 22- 27°C maximum. Όλα αυτά

έχουν ως αποτέλεσμα τη δημιουργία του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου με την ονομασία «ΦΙΛΙΟΝ ΕΛΑΙΟΝ», το οποίο στην πρώτη συμμετοχή του στον London IOOC 2022 απέσπασε Αργυρό Μετάλλιο και θα συνεχίσει τις συμμετοχές του σε διεθνείς διαγωνισμούς. Ένα όνομα που επιλέχθηκε διότι ακριβώς μέσα στη λέξη «ΦΙΛΙΟΝ» εμπεριέχονται οι έννοιες της φιλίας και της φιλοξενίας, της συμμαχίας και της συνεργασίας, αποδίδοντας με ακρίβεια τις ιδιότητες ενός βιολογικού ελαιόλαδου, που είναι φιλικό συνδεδεμένο και σύμμαχος με την υγεία του ανθρωπίνου σώματος αλλά και άρρηκτα συνδεδεμένο με την εύφορη ελληνική γη.



Χριστίνα Ξανθά, επικεφαλής PHILION ELAION

Γεύση και ποιότητα

Η ΠΡΟΣΕΓΓΜΕΝΗ βιολογική καλλιέργεια και η προσωπική επιστασία σε όλα τα στάδια της παραγωγής συντελούν στη δημιουργία ενός limited προϊόντος με άριστα οργανοληπτικά και χημικά χαρακτηριστικά. Το διαυγές χρυσοπράσινο χρώμα του, η διακριτικά ισορροπημένη φρουτώδης και πικρή γεύση του, με αρώματα ξηρών καρπών αμυγδάλου, καρυδιού και άγριων βοτάνων που προσδίδουν δροσιά με σταδιακά αυξανόμενη ένταση του πικάντικου είναι τα κύρια χαρακτηριστικά του PHILION ELAION.



Σε υψόμετρο 250 μέτρων οι ελαιώνες του PHILION ELAION



PHILION ELAION

ΑΜΠΕΛΑΚΙΑ, 385 00 ΑΝΘ ΒΟΛΟΣ ΜΑΓΝΗΣΙΑΣ
T. 6972862785 | E-MAIL: info@philionelaion.gr

www.philionelaion.gr

Philion Elaion Philion_Elaion



Μοναδικά προϊόντα φτιαγμένα με φροντίδα και σεβασμό, που παράγονται με διαρκή βελτίωση της διαδικασίας παραγωγής.

Πάθος και αφοσίωση στη μεσογειακή διατροφή

Μια οικογενειακή επιχείρηση με το βλέμμα στη διεθνή αγορά

Η οικογενειακή επιχείρηση Oilove® συνεχίζει για 10η χρονιά να προσφέρει στο ελληνικό και διεθνές καταναλωτικό κοινό, εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα πιστοποιημένης βιολογικής καλλιέργειας από ελαιόδεντρα που καλλιεργούνται σε ιδιόκτητους ελαιώνες στις περιοχές Άστρους Αρκαδίας και Τολοφώνα Φωκίδας.

Τα προϊόντα Oilove® είναι υψηλής διατροφικής αξίας και ιδανικές επιλογές υγιεινής διατροφής. Χαρακτηρίζονται από ήπιες έως μεσαίες γευστικές εντάσεις, συνδυάζονται



αρμονικά με πλήθος άλλων τροφίμων, ωμών ή μαγειρεμένων, και βραβεύονται κάθε χρόνο σε αναγνωρισμένους διεθνείς διαγωνισμούς ποιότητας. Η γκάμα των προϊόντων

της εταιρείας εμπλουτίζεται και με νέες επιλογές σε βρώσιμες ελιές.

Η σταθερή προτίμηση των πελατών αποδεικνύει, σύμφωνα με τους ανθρώπους της Oilove®, την αγάπη και το μεράκι που χαρακτηρίζει τα προϊόντα της, στηρίζει και ενισχύει τη συνεργιστική πλατφόρμα βέλτιστων πρακτικών παραγωγής, οδηγώντας τον ολόένα αυξανόμενο εξαγωγικό προσανατολισμό της. «Ελπίζουμε να απολαύσετε τα προϊόντα μας εξίσου όπως και εμείς που τα παράγουμε!» αναφέρουν χαρακτηριστικά.



Δημιουργός του EVOO Oilove® ο Σπύρος Αρμύρος

Σερί διακρίσεων και για το 2023

ΣΤΑ ΒΡΑΒΕΙΑ που έλαβε το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Oilove® για το έτος 2023 περιλαμβάνονται Χρυσό Μετάλλιο στον Berlin G00A και Ασπρένια Μετάλλια στον NYIOOC 2023, στον Olive Japan, τον Amsterdam IOOC και τον London IOOC.



Άποψη ημεμερινού ελαιώνα της Oilove® στο Δ. Β.Κυνουρίας



oilove

organic extra virgin olive oil

Η αγαπημένη σας καθημερινή συνήθεια!

Η οικογενειακή επιχείρηση **Oilove®** συνεχίζει για 10^η χρονιά να προσφέρει στο Ελληνικό και διεθνές καταναλωτικό κοινό, εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα πιστοποιημένα βιολογικής καλλιέργειας από ελαιόδεντρα που καλλιεργούνται σε ιδιόκτητους ελαιώνες στις περιοχές Άστρους Αρκαδίας και Τολοφώνας Φωκίδας.

Τα προϊόντα **Oilove®** είναι υψηλής διατροφικής αξίας και ιδανικές επιλογές υγιεινής διατροφής. Χαρακτηρίζονται από ήπιες έως μεσαίες γευστικές εντάσεις, συνδυάζονται αρμονικά με πλήθος άλλων τροφίμων, ωμών ή μαγειρεμένων και βραβεύονται κάθε χρόνο σε αναγνωρισμένους διεθνείς διαγωνισμούς ποιότητας. Η γκάμα των προϊόντων μας εμπλουτίζεται και με νέες επιλογές σε βρώσιμες ελιές.

Η σταθερή προτίμηση των πελατών μας, αποδεικνύει την αγάπη και το μεράκι που χαρακτηρίζει τα προϊόντα **Oilove®**, στηρίζει και ενισχύει την συνεργαστική πλατφόρμα βέλτιστων πρακτικών παραγωγής μας, οδηγώντας τον ολοένα αυξανόμενο εξαγωγικό προσανατολισμό της εταιρείας.

Ελπίζουμε να απολαύσετε τα προϊόντα μας Oilove® εξίσου όπως και εμείς που τα παράγουμε!



extravirginOILOVE
 @oilove_evoo
 oilove-evoo
 www.oilove.gr
 es info@oilove.gr

Πολλαπλές βραβεύσεις

ΧΡΥΣΟ Μετάλλιο Design Packaging στον Canada IOOC 2023 και Χρυσό στην κατηγορία Packaging -Label στον London 2023 μαζί με Ασημένιο στην Ποιότητα στον ίδιο διαγωνισμό για την ετικέτα Flavor αποτελούν μερικές από τις διακρίσεις που απέσπασαν ελαιόλαδα της Levantes Farm τη φετινή χρονιά.



**LEVANTES.
FAMILY FARM**
FROM OUR FAMILY
TO YOURS

Με απόλυτο σεβασμό στη φύση το εκλεκτό ελαιόλαδο

Για άλλη μια χρονιά υψηλοί στόχοι για τη ευβοιώτικη Levantes Farm



Οικογενειακή υπόθεση

ΣΕ ΜΙΑ ΠΕΡΙΟΧΗ γεμάτη με αγριολεβάντες, ελαιόδενδρα, αμπέλια και οπωροφόρα, η Φάρμα αποτελεί ζωτικής σημασίας μέρος της ζωής της οικογένειας του Κυριάκου Εδιπίδη. Καλλιεργούν αυτήν τη γη εργαζόμενοι όλοι μαζί με απόλυτο σεβασμό στη βιοποικιλότητα.



Η Levantes Farm δημιουργήθηκε το 2018 και ξεκίνησε τη λειτουργία της στα Περιβόλια δ.δ. Αυλωναρίου-Κύμης στη Ν. Εύβοια. Μέχρι το 1985 οι ελαιώνες λειτουργούσαν ως οικογενειακή μη επαγγελματική εκμετάλλευση. Σήμερα η εταιρεία έχει στην ιδιοκτησία της δύο ελαιώνες που βρίσκονται στην ίδια περιοχή εκτάσεως 100 στρεμμάτων συνολικά με 1.500 ελαιόδεντρα με ποικιλίες Μανάκι-Κοθρέικη (Μεγάλο Μανάκι), Κορωνέικη, Μεγαρίτικες και Καλαμών ενώ οι πιο πρόσφατες φυτεύσεις είναι επιπλέον δέντρα Κορωνέικης και Arbequina. Τα κτήματα βρίσκονται σε χαμηλό υψόμετρο 150-200 μ. με ήπιο κλίμα και μέτρια ετήσια βροχόπτωση, είναι δε όλα αρδευόμενα. Το 80% των δέντρων είναι 5 έως 25 ετών και τα υπόλοιπα 40 και άνω.

Η συγκομιδή αρχίζει συνήθως μέσα Οκτωβρίου όταν οι καιρικές συνθήκες το επιτρέπουν και εφόσον οι ελιές αρχίζουν να αλλάζουν χρώμα από πράσινο σε κίτρινο-ιώδες. Χρησιμοποιούνται χειροκίνητα ελαιοραβδιστικά μηχανήματα και οι ελιές μεταφέρονται σε λιγότερο από πέντε ώρες στο ιδιόκτητο ελαιοτριβείο. Η μάλαξη διαρκεί έως 30 λεπτά σε θερμοκρασίες κάτω από 28°C χωρίς προσθήκη νερού.

Ο αποθηκευτικός χώρος αποτελείται από ανοξειδωτες δεξαμενές συνολικής χωρητικότητας επτά τόνων συνδεδεμένες με συσκευή αζώτου και όλοι οι χώροι είναι κλιματιζόμενοι. Το ελαιόλαδο που παράγεται, κατά το πλείστον-βιολογικής πιστοποίησης- τυποποιείται στο ιδιωτικό τυποποιητήριο σε φιάλες 50ml, 500 ml και 750 ml. Και σε tins

από λευκοσίδηρο 3 και 5 λίτρων.

Σε περίπτωση που η ετήσια παραγωγή δεν επαρκεί γίνεται επιπλέον προμήθεια από συνεργαζόμενους ντόπιους παραγωγούς οι οποίοι καλύπτουν συγκεκριμένες πιστοποιήσεις.

Αντιοξειδωτική δράση

Υπενθυμίζεται ότι η Levantes Farm έχει αποκτήσει το πιστοποιητικό Foodoxys Quality Certification το 2022 για την ετικέτα της Brace, επιβεβαιώνοντας ότι περιέχει προστατευτικές ιδιότητες έναντι των οξειδωτικών βλαβών ενώ στόχος της είναι να εξασφαλίσει την ίδια πιστοποίηση και για όλες τις ετικέτες της, οι οποίες στο μεταξύ συνεχίζουν να διακρίνονται σε διεθνείς διαγωνισμούς τόσο για τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, όσο και για την εντυπωσιακή συσκευασία.



Από Κορωνέικη και την ντόπια Κλωνάρα παράγεται το πολυβραβευμένο εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Μέση Γαία.

Στα Μεσόγεια ξέρουν από καλό ελαιόλαδο

Από το 1870 στην ελαιοκομία η εταιρεία Μεσογειακοί Ελαιώνες

Η εταιρεία «Μεσογειακοί Ελαιώνες» αποτελεί τη συνέχεια μιας παραδοσιακής, οικογενειακής, μεταπολιτικής επιχείρησης που δραστηριοποιείται ήδη στον ελαιουργικό τομέα από το 1870 στην περιοχή των Μεσογείων Αττικής. Στη σημερινή της μορφή, η επιχείρηση έχει αναπτύξει τις δραστηριότητές της, πέρα από την παραγωγή, και στην τυποποίηση εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου σε σύγχρονες τεχνολογικά εγκαταστάσεις σε ιδιόκτητο χώρο στην Παιανία Αττικής.

Ορθολογική επεξεργασία του καρπού της ελιάς

Στόχος είναι η άμεση και ορθολογική επεξεργασία του ελαιοκάρπου και

η διαφύλαξη των ποιοτικών και οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του ελαιολάδου, αφού οι άνθρωποι της εταιρείας τα θεωρούν αναγκαία για τη διασφάλιση της ποιότητας του διεθνώς καταξιωμένου ελληνικού εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου.

Οι ελιές συλλέγονται με το χέρι (χτενάκια) ώστε να μην τραυματίζονται ούτε αυτές, ούτε το δέντρο. Η έκθλιψη του καρπού γίνεται εντός δώδεκα ωρών από τη συλλογή του και σε θερμοκρασίες που δεν ξεπερνούν τους 27°C καθ' όλη τη διάρκεια της διαδικασίας. Η φύλαξη του ελαιολάδου γίνεται σε ανοξείδωτες δεξαμενές με πλήρωση αζώτου και σταθερή θερμοκρασία (20°C) καθ' όλη τη διάρκεια του έτους.

Έμφαση στην Ασφάλεια Τροφίμων

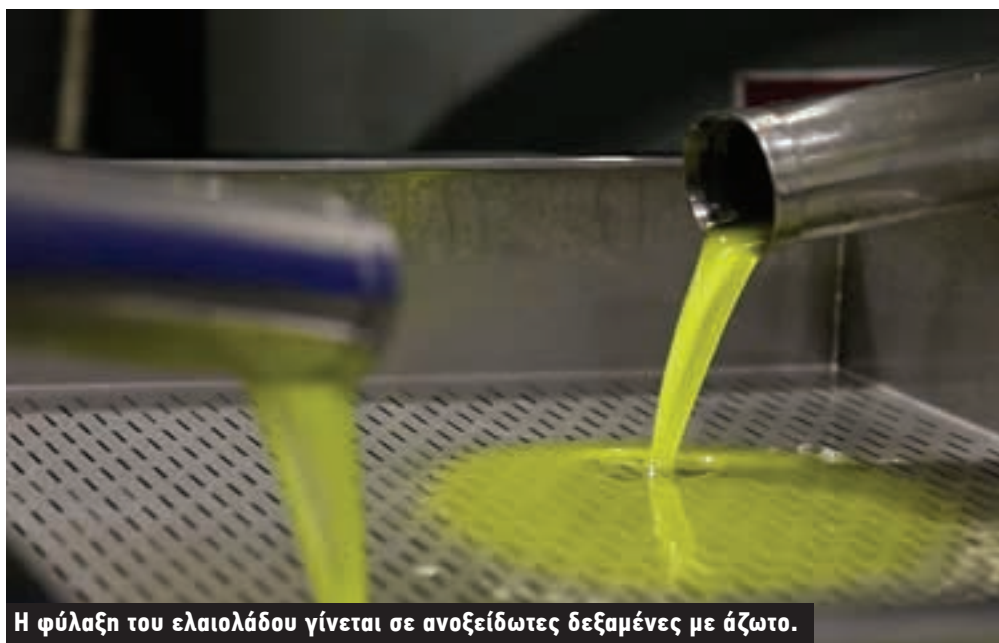
Η εταιρεία Μεσογειακοί Ελαιώνες εφαρμόζει πιστοποιημένο Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων σύμφωνα με το πρότυπο EN ISO 22000:2018 (περιλαμβάνει HACCP) και πιστοποιείται από την TÜV Hellas. Παράλληλα εφαρμόζονται οι διατάξεις και πληρούνται οι απαιτήσεις του Κανονισμού (Ε.Κ.) 834/2007 για τη συσκευασία, την αποθήκευση και την εμπορία του βιολογικού εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου. Η σχετική πιστοποίηση γίνεται από τη ΔΗΩ.

Ο Αλφαριθμητικός Κωδικός που πιστοποιεί την ελληνικότητα του προϊόντος και τη νόμιμη λειτουργία της μονάδος είναι ο EL 40 177.



Τα μονοποικιλιακά Verus Premium

Η ΣΕΙΡΑ μονοποικιλιακών ελαιολάδων Verus (Κορωνέικη, Μαρώνειας, Κλωνάρα και Μανάκι) που παρουσιάστηκε το 2017 και διατίθεται σε περιορισμένες ποσότητες, χαρακτηρίζεται από τα πολύπλοκα φρουτώδη αρώματα φρεσκοκομμένου καρπού ελιάς, ντομάτας, πράσινου αμύγδαλου με έντονες νότες από αρωματικά βότανα της ελληνικής γης.



Η φύλαξη του ελαιολάδου γίνεται σε ανοξείδωτες δεξαμενές με άζωτο.



ΒΡΑΒΕΙΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

ΜΕΣΗ ΓΑΙΑ (MESI GAIA) & MESI GAIA ORGANIC

Χρυσό	Berlin Global Olive Oil 2023
Χάλκινο	IOOC Kotinos 2022
Χάλκινο	Athema IOOC 2022 (Organic)
Χρυσό	Athema IOOC 2021
Πλατινένιο	Specialist Awards 2021 (Organic)
Ασημένιο	Specialist Awards 2021
Έπαινος	IOOC KOTINOS 2021
Ασημένιο	Berlin Global Olive Oil 2020 (Organic)
Ασημένιο	Berlin Global Olive Oil 2020
Χάλκινο	IOOC KOTINOS 2018
Ασημένιο	Olymp Award 2018 (Organic)
Χρυσό	Olymp Award 2018
Ασημένιο	London IOOC 2017
Χάλκινο	London IOOC 2016
Έπαινος	IOOC KOTINOS 2016
Χάλκινο	Βραβείο Γεύσης 6ο Φεστιβάλ Ελαιολάδου 2015
Έπαινος	KOTINOS Ελαιοτεχνία 2015
Έπαινος	KOTINOS Ελαιοτεχνία 2011
Χάλκινο	KOTINOS Ελαιοτεχνία 2010
Ασημένιο	Βραβείο Γεύσης 4ο Φεστιβάλ Ελαιολάδου 2010
Ασημένιο	Βραβείο Γεύσης 2ο Φεστιβάλ Ελαιολάδου 2008

VERUS HELLENIC PREMIUM MONOVARIETAL ΒΡΑΒΕΙΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

Χρυσό	Berlin Global Olive Oil 2022 για την Κλωνάρα
Χρυσό	Specialist Awards 2021 για την Μαρώνειας
Χάλκινο	Specialist Awards 2021 για την Κλωνάρα
Χάλκινο	Berlin GOOA 2021 για την Κλωνάρα
Χάλκινο	Berlin GOOA 2021 για το Μανάκι
Χάλκινο	KOTINOS 2020 για την Κλωνάρα
Χρυσό	KOTINOS 2019 για την Μαρώνειας
Ασημένιο	KOTINOS 2018 για το Μανάκι
Ασημένιο	Olymp Award 2018 για την Κορωνέικη
Χάλκινο	Olymp Award 2018 για την Μαρώνειας
Χάλκινο	KOTINOS 2017 για την Μαρώνειας
Χάλκινο	KOTINOS 2017 για την Κλωνάρα

VERUS HELLENIC PREMIUM MONOVARIETAL ΒΡΑΒΕΙΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

Χρυσό	Berlin GOOA 2020
Ασημένιο	London IOOC 2019

ΕΙΔΙΚΕΣ ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ

Top50 EV00	Μέση Γαία Ελιάς Καρπός για το 2022
5 Stars	Action in Greece 2022 - Γαστρονομία
Best for Central Greece	Μέση Γαία στον Athens IOOC 2021
Top50 EV00	Verus Κλωνάρα Ελιάς Καρπός για το 2021
Top50 EV00	Verus Μανάκι Ελιάς Καρπός για το 2020



Από τους πρωτοπόρους στις δράσεις αγροτουρισμού η Franca Magrini

Trafalgar «Be My Guest» η οικογένεια Καράμπελα

ΕΔΩ ΚΑΙ 14 ΧΡΟΝΙΑ η οικογένεια Καράμπελα φιλοξενείται στον ταξιδιωτικό οδηγό Trafalgar μέσω του προγράμματος «Be My Guest» που τρέχει σε πολλές χώρες του κόσμου. Σκοπός είναι η φιλοξενία των επισκεπτών από μια αντιπροσωπευτική οικογένεια της χώρας που επισκέπτονται και η παρουσίαση των τοπικών εθίμων και γεύσεων. Όπως εύκολα μπορεί κάποιος να παρατηρήσει, σήμερα οι υποψήφιοι επισκέπτες εκάστοτε χώρας επιλέγουν τον προορισμό για τις διακοπές τους όλο και περισσότερο με βάση τις εμπειρίες και τις γεύσεις, μία συνθήκη που μπορεί να ωφελήσει τις χώρες με αγροτική παραγωγή.



Το καινοτόμο «My ID Project» αφορά τη χρήση κώδικα QR σε κάθε συσκευασία



Φυσικός χυμός ελιάς ρέει στον ιερό τόπο

Νέες τεχνολογίες και παράδοση αιώνων συνδυάζει η «The Olive Temple»

«Κορυφαία προϊόντα διατροφής από την Αρχαία Ολυμπία σε κάθε σημείο του κόσμου» είναι το όραμα της οικογένειας Καράμπελα, με αιχμή την τέταρτη γενιά, τον Αλέξη και τον Φραντσέσκο, που συνειδητά επέστρεψαν στον τόπο τους μετά τις σπουδές τους σε Ελλάδα και εξωτερικό. Επέστρεψαν, για να καλλιεργήσουν τον «σπόρο» που φύτεψαν οι γονείς τους, Δημήτρης Καράμπελας και Franca Magrini, πρωτοπορώντας στον αγροτουρισμό, στις γευσιγνωσίες και στη διάθεση των προϊόντων τους, με όχημα την επιχείρηση «Magna Grecia» που αναπτύσσεται συνεχώς μέχρι και σήμερα.

Κοινή αφετηρία, ο λαμπρός ιερός τόπος της Αρχαίας Ολυμπίας, όνειρο ζωής χιλιάδων επισκεπτών από όλο τον κόσμο. Εκεί η οικογένεια Καράμπελα διατηρεί ιδιόκτητους ελαιώνες, καλλιεργεί επιλεγμένες ποικιλίες, με τοπική ταυτότητα, επιτυγχάνοντας έναν συνδυασμό παράδοσης αιώνων και νέων τεχνολογιών. Η παραγωγή είναι καθιερωμένη «από το χωράφι στο πιάτο» γεμάτη καινοτομίες και πνεύμα συνεργασίας με μια αφοσιωμένη ομάδα παραγωγών και οργάνωση σπάνια για ελληνική επιχείρηση.

Ιδιόκτητος ελαιώνας 5.000 δέντρων με βιολογική καλλιέργεια

Πιο συγκεκριμένα στους ιδιόκτητους ελαιώνες των 180 στρεμμάτων της οικογένειας που βρίσκονται στους λό-

φους και την κοιλαδα της Αρχαίας Ολυμπίας, φιλοξενούνται 5.000 ελαιόδεντρα της τοπικής ποικιλίας «Τσαμπιδολιά», των εμβληματικών ποικιλιών «Κορωνέικη» και «Καλαμών» και της ποικιλίας «Κολιρέικη». Φροντίζονται υποδειγματικά, ποτίζονται αυτόματα στο σύνολό τους και καλλιεργούνται σύμφωνα με τις αρχές της οργανικής γεωργίας, παράγοντας καρπό βιολογικά πιστοποιημένο και οργανοληπτικά ισορροπημένο.

Η διαχείριση των ελαιώνων σε πραγματικό χρόνο αξιοποιώντας την ευφυή γεωργία, είναι ο επόμενος στόχος. Παράλληλα η δέσμευση να μην επιβαρύνεται το περιβάλλον είναι ολοφάνερη σε κάθε ενέργεια του «The Olive Temple», από το χωράφι μέχρι το τελικό προϊόν.

Υπερσύγχρονο ελαιοτριβείο

Το υπερσύγχρονο ελαιοτριβείο της οικογένειας σχεδιάστηκε με τη βοήθειά της, ακριβώς στα μέτρα της περιοχής και των ποικιλιών που διάλεξαν και αξιοποιείται αποκλειστικά για τις δικές τους ανάγκες και της ομάδας παραγωγών τους. Βρίσκεται δίπλα στους ελαιώνες, ώστε η ελαιοποίηση να γίνεται σε ελάχιστο χρόνο από τη συγκομιδή.

Διεθνείς καινοτομίες

Οι διεθνείς καινοτομίες που ενσωματώθηκαν σε όλη τη διαδικασία ελαιοποίησης, προλαμβάνουν κάθε πιθανό

«κίνδυνο»: ■Εγγυημένα ψυχρή έκθλιψη, με γενικευμένο σύστημα ψύξης ■Απουσία νερού που αλλοιώνει τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά ■Ελάχιστη οξείδωση, με τη μάλαξη να γίνεται σε κενό αέρα και ■Εναζώτωση στην αποθήκευση και την τυποποίηση. Ακόμη, άξιες αναφοράς είναι οι πιστοποιήσεις κατά τα πρότυπα ISO και HACCP. Στόχος όλων αυτών, το άριστο τελικό αποτέλεσμα σε κάθε παράμετρο του φυσικού χυμού που παράγεται, από το φρουτώδες και το πικάντικό του, μέχρι τα αρώματα και την απολαυστικά πολυεπίπεδη επίγευση αλλά και τις υγιεινοπροστατευτικές πολυφαινόλες.

Πολληπαλές διακρίσεις

Τα προϊόντα με την υπογραφή «The Olive Temple», είναι οργανωμένα σε δύο πλήρεις συλλογές: Την, περιορισμένης ποσότητας «Laurel & Flame», για τους λάτρεις των γευστικών εντασεων, και την πιο προσιτή «Olympian Myth», για καθημερινή απόλαυση.

Τα εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα και των δύο συλλογών, φέρουν υπερήφανα τον Ισχυρισμό Υγείας και απέσπασαν Χρυσό Βραβείο από τον ΠΟΥ. Παράλληλα οι διακρίσεις τους είναι σταθερές από την πρώτη χρονιά το 2021 μέχρι και σήμερα, όπου μεταξύ άλλων τα «Laurel & Flame» Premium & Fresh κατέκτησαν Χρυσά Μετάλλια στον NYIOOC 2023 και το Olympian Myth Robust Πλατινένια διάκριση στον London IOOC 2023.



Μεσσηνία, η γη της ελαιοκαλλιέργειας

ΤΑΥΤΙΣΜΕΝΗ με τη ζωή, φέρει την ίδια τη ζωή μέσα της. Δέντρο θαυμαστό, πολυθρύλιτο κι αγαπημένο, ένας πολύτιμος θησαυρός της παράδοσης, του μακρινού χτες, του σήμερα και του αύριο, η ελιά προσφέρει απλόχερα τους καρπούς της, τον πολύτιμο χυμό της και την ευεργεσία της σκιάς της σε εκείνους που έχουν την τύχη να ζουν και να μεγαλώνουν δίπλα της.

Αυθεντική γεύση στο πιάτο

Χρυσό Μετάλλιο στη Νέα Υόρκη για την οικογένεια Δούκα από τους Γαργαλιάνους

Σε μια περιοχή με παράδοση αιώνων στην ελαιοκαλλιέργεια, τους Γαργαλιάνους Μεσσηνίας, την άνοιξη του 1977, τα αδέρφια Αναστάσιος και Άγγελος Δούκας «τόλμησαν» να εξάγουν ελαιόλαδο στην Αμερική.

Το τόλμημα πέτυχε και έτσι δημιουργήθηκε αρχικά η εταιρεία Ariston Specialties. Λίγο αργότερα, προστέθηκαν στον μακρύ κατάλογο των προϊόντων της Ariston τα ιδιαίτερα βαλσαμικά ξίδια από τη Modena της Ιταλίας. Η κάλυψη των αναγκών της τεράστιας αμερικανικής αγοράς οδήγησε τους ιδρυτές να δημιουργήσουν

την Ariston Hellas, η οποία μπορεί να ανταπεξέλθει στη συνεχώς αυξανόμενη ζήτηση και να υποστηρίζει μια τόσο απαιτητική αγορά.

Ο επόμενος στόχος που τέθηκε είναι η ελληνική αγορά. Ο σκοπός της Ariston είναι να γίνουν τα προϊόντα της γνωστά στο ευρύ κοινό και να το οδηγήσουν να δοκιμάσει την αυθεντική ελληνική γεύση των προϊόντων της.

Σύγχρονες εγκαταστάσεις

Η Ariston Hellas με έδρα τους Γαργαλιάνους έχει σύγχρονες εγκαταστάσεις συσκευασίας έξτρα παρθένου

ελαιόλαδου, από ιδιόκτητους ελαιώνες και τοπικούς συνεταιρισμούς, βαλσαμικά ξύδια και άλλα τοπικά προϊόντα. Στα ελαιόλαδά της ανήκουν οι σειρές Ariston Βιολογικό Έξτρα Παρθένο Ελαιόλαδο, Ariston Έξτρα Παρθένο Ελαιόλαδο και Ariston Αρωματικό Έξτρα Παρθένο Ελαιόλαδο, ενώ διαθέτει στην αγορά και πράσινες ελιές και ελιές Καλαμών αλλά και μαρμελάδες και μέλι.

Η εταιρεία είναι πιστοποιημένη με CODEX ALIMENTARIUS, ΕΛΟΤ EN ISO 9001: 2015 και ΕΛΟΤ EN ISO 22000:2005.



Ariston
GREEK FOR THE VERY BEST

Το έξτρα παρθένο
ελαιόλαδο
εξαιρετικής ποιότητας
με τη λεπτή γεύση

Ariston Hellas

Πλάτωνος 19, 24400 Γαργαλιάνοι Μεσσηνίας Τηλ.: 27630 22 322

www.ariston-oliveoil.gr

Γράφουν ιστορία οι ομάδες στη Μεσσηνία

Ένα ελαιόλαδο που περιέχει τον τόπο του και τον ταξιδεύει σε όλο τον κόσμο



Ο Κώστας Σπυρόπουλος και η Αγγελική Μαρκοπούλου είναι οι εμπνευστές και ιδιοκτήτες του Mesimeri Trees & Fruits. Ένας γιος αγρότη, απόφοιτος Γαλλικής Φιλολογίας, και μια Χημικός Μηχανικός, διευθυντικό στέλεχος μεγάλης πολυεθνικής εταιρείας παγκόσμιου βεληνεκούς, το 2021 ένωσαν τις δυνάμεις τους και πραγματοποίησαν το όνειρό τους. Να καλλιεργήσουν τα οικογενειακά κτήματα και να εμφιαλώσουν το έξτρα παρθένο ελαιόλαδο του τόπου τους.

Χρυσό το πρώτο βραβείο ποιότητας

Έτσι γεννήθηκε το MESIMERI - μια ιδέα που μέσα της αγκαλιάζει τις μυρωδιές, τις γεύσεις και τις αναμνήσεις της παιδικής ηλικίας των εμπνευστών της και τις προσφέρει στις αγορές του κόσμου. Μια ιδέα, της οποίας το πρώτο



Αγγελική Μαρκοπούλου
& Κώστας Σπυρόπουλος



προϊόν είναι το MESIMERI Έξτρα Παρθένο Ελαιόλαδο ψυχρής έκθλιψης, που παράγεται στους ελαιώνες της Μεσσηνίας. Συλλέγεται με προσοχή, αποθηκεύεται σε ανοξειδωτες δεξαμενές με σύστημα αζώτου και εμφιαλώνεται σε σκούρο, γυάλινο μπουκάλι, ώστε τα θρεπτικά και οργανοληπτικά του χαρακτηριστικά να παραμείνουν αναλλοίωτα. Η πρώτη σοδειά έφερε το πρώτο βραβείο -Χρυσό Βραβείο Ποιότητας στον Διεθνή Διαγωνισμό Ελαιολάδου του Καναδά- επιβραβεύοντας ότι η προσπάθεια βρίσκεται στον σωστό δρόμο.

Το MESIMERI δεν είναι απλώς μια ιδέα, ή μια ανάμνηση, δεν είναι όμως ούτε ένα στεγνό, τεχνοκρατικό προϊόν. Είναι όλα αυτά μαζί και ακόμη παραπάνω. Είναι μια γνήσια προσπάθεια των δημιουργών του να αναδειχθεί ο

τόπος τους, η πλούσια, εύφορη μεσοσηνιακή γη. Όπως οι ίδιοι χαρακτηριστικά αναφέρουν; «Είναι το αποτέλεσμα ομαδικής εργασίας, οράματος και καλά σχεδιασμένου πλάνου, είναι η παρακαταθήκη που θέλουμε να αφήσουμε στα παιδιά μας, στην κοινότητα και στο περιβάλλον όπου δρούμε».

Μια δυνατή αλυσίδα

Λένε ότι μια αλυσίδα είναι τόσο δυνατή, όσο και ο πιο αδύναμος κρίκος της. Η αλυσίδα του MESIMERI Trees & Fruits είναι μια δυνατή αλυσίδα, με προσεκτικά επιλεγμένους κρίκους, που όλοι μαζί συνδυάζονται και φτιάχνουν ένα κίνημα. Από την καλλιέργεια ως και την πώληση, την προώθηση και το branding, διαφορετικές δεξιότητες υφαίνουν μια ομάδα δυνατή που μοιράζεται το ίδιο όνειρο. Να παρέχουν αγνά, ποιοτικά προϊόντα, τοπικής ελληνικής παραγωγής αλλά παγκόσμιας εμβέλειας. Τα ίδια προϊόντα που καταναλώνουν οι ίδιοι στο σπίτι τους, στο τραπέζι τους.



*Μία αλυσίδα
αποτελείται από κρίκους.
Μία ομάδα που μοιράζεται
το ίδιο όνειρο και εργάζεται
για την επίτευξή του.*



MESIMERI TREES & FRUITS
MESSINIA, GREECE

info@mesimeri.gr • www.mesimeri.gr



Στο κάλεσμα του τόπου την καλύτερη απάντηση δίνει ο κόπος

Το ελαιόλαδο γίνεται οικογενειακή ιστορία στις Κροκεές Λακωνίας



Έντονο φρουτώδες άρωμα και πικάντικη γεύση για το μονοποικιλιακό ελαιόλαδο από Καλαμών



Kouros of Zeus, 100% Κορωνέικη

«Σας καλωσορίζουμε στους ιδιόκτητους ελαιώνες της οικογένειας Χριστάκου στις Κροκεές Λακωνίας. Οικογένεια και ελιά, είναι συνυφασμένες με την προσωπική ιστορία πολλών γενεών σε βάθος χρόνου.

Η γη και τα δέντρα μας, ήταν πάντα η πυξίδα στην ανάπτυξη του αγροτικού πολιτισμού μας. Οι Κροκεές αναπνέουν τον καθαρό αέρα του Ταΰγétου, αγκαλιάζονται από την αύρα του Λακωνικού κόλπου που μαζί με το πλούσιο υπέδαφος αποτελούν τις συνισταμένες για την παραγωγή του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου.

Η παράδοση συνεχίζεται και στη νεότερη γενιά της οικογένειάς μας, έχοντας στην καρδιά το θεόσταλτο αγαθό,

την ελιά, και την αγάπη για την πατρίδα σου. Ακούς το κάλεσμα τους και πίνεις τη σκυτάλη των προηγούμενων.

Έτσι, ο Ευθύμιος Χριστάκος με αγάπη, αφοσίωση και αυταπάρνηση αφιέρωσε τη ζωή του στην καλλιέργεια των οικογενειακών ελαιώνων, αποκτώντας έτσι τις γνώσεις όλης της διαδρομής του ελαιολάδου. Στο πλευρό του βρίσκεται η οικογένειά του, που στηρίζει αυτό το δύσκολο εγχείρημα. Εμπνευσμένος από τη μυθολογική Ιστορία των Διόσκουρων, προσάτες των Κροκεών και με την πολύτιμη συνεργασία με την εταιρία Dasc branding δημιούργησε το «Kouros of Zeus».

Επιλέγοντας τον καρπό σε πρώιμο στάδιο ωρίμανσης, με την ελαιοποίηση να γίνεται σε ψυχρή έκθλιψη, πέτυχε να

διατηρήσει τη χαμηλή οξύτητα και τις υψηλές πολυφαινόλες, εξασφαλίζοντας τη μοναδικότητα ενός εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου, περιορισμένης παραγωγής. Αποθηκεύεται με προσοχή σε ανοξειδωτες δεξαμενές με άζωτο, στο ιδιόκτητο τυποποιτήριό μας πιστοποιημένο με ISO 22000, διατηρώντας με αυτό τον τρόπο, την άριστη ποιότητά του, από την στιγμή της ελαιοποίησης μέχρι την τυποποίησή του. Συσκευάζουμε τον πολύτιμο αυτό χυμό σε ιδιαίτερες και πολυτελείς συσκευασίες και σας τον προσφέρουμε από καρδιάς. Οι τρεις ποικιλίες μας προσφέρουν το επίτευγμα της άριστης ποιότητας και της γεύσης».

Ευθύμιος Χριστάκος

Σμερτολιά, Κορωνέικη & Καλαμών, οι ποικιλίες

«Η ΣΠΑΝΙΑ ΣΜΕΡΤΟΛΙΑ είναι ιστορικά μοναδική. Μια αυτόχθονη αρχαία ποικιλία της Λακωνίας, φύεται αποκλειστικά στον αρχαίο γραμμικό ελαιώνα μας. Οι καρποί συλλέγονται πρώιμα με το χέρι, πράσινοι και σχεδόν άγουροι, ακριβώς την στιγμή που πρέπει, για να πετύχουμε την ισορροπία έντασης, μεταξύ της διατροφικής αξίας του, των αρωμάτων και της γεύσης. **Η ΘΡΥΛΙΚΗ ΚΑΛΑΜΩΝ**, παγκόσμιος ηγέτης της βρώσιμης ελιάς, σε νέα καινοτόμα μορφή «ως πηγή φυσικού χυμού». Χαρακτηρίζεται από το έντονο φρουτώδες άρωμα και την σπάνια πικάντικη γεύση. Η πρώιμη ελαιοσυλλογή και η άμεση ελαιοποίηση, εξασφαλίζουν υψηλές πολυφαινόλες και άριστα θρεπτικά συστατικά. **Η ΕΜΒΛΗΜΑΤΙΚΗ ΚΟΡΩΝΕΪΚΗ**, συνώνυμη της Ελλάδας, δίνει εντελώς άλλες γεύσεις και εντάσεις, ανάλογα με το μικροκλίμα και τα χώματα που τη φιλοξενούν. Ο ελαιώνας μας που γεννάει το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο της κάθε μέρας, του κάθε πιάτου, της κάθε μοναδικής στιγμής το κάνει μοναδικό ο ίδιος ο τόπος μας και ο κόπος μας όλο το χρόνο.»



Ένα ιδιαίτερο ελαιόλαδο αποτελεί το μονοποικιλιακό ΕV00 από την σπάνια Σμερτολιά, σύμφωνα με τον Ευθύμιο Χριστάκο.



KOUROS of ZEUS



ΚΡΟΚΕΕΣ ΛΑΚΩΝΙΑΣ, Τ.Κ. 23057

T. 699 523 1150, 693 228 7411 | EMAIL: info@kourosfzeus.gr

www.kourosfzeus.gr



Ο πλούτος του νησιού

ΤΟ «ALEXANDROS OLIVE GROVE» το 2016 κατέκτησε Αργυρό Μετάλλιο στον Αθينا IOOC, καθιστώντας το πρώτο ελαιόλαδο του Ν. Αιγαίου με ανάλογη διάκριση ενώ το 2020 έφτασε στο Χρυσό στον ίδιο διαγωνισμό. Μια ακόμα πρωτιά που αποδεικνύει ότι το νησί της Ρόδου, εκτός από κορυφαίος τουριστικός προορισμός, μπορεί να παράγει και εκλεκτά αγροτικά προϊόντα.



Αλέξανδρος Πασσάλης, η τρίτη γενιά της οικογένειας



Το εστιατόριο **RODI Pure Deli** που δημιούργησε η οικογένεια Πασσάλη δίπλα στο ξενοδοχείο, πραγματοποιεί γευσιγνωσίες ελαιολάδου τουλάχιστον δύο φορές την εβδομάδα.



Καρπός της Κορωνέικης ποικιλίας είναι το «Alexandros Olive Grove» EVOO.

Από τη Ρόδο με αγάπη

Η φιλοξενία της οικογένειας Πασσάλη καθρεπτίζεται σε κάθε μπουκάλι ελαιολάδου

Στον Θεολόγο, ένα μικρό χωριό της δυτικής Ρόδου, δραστηριοποιείται επιχειρηματικά η οικογένεια Πασσάλη. Η ιστορία ξεκινάει απ' τον παππού Αλέξανδρο, έναν άνθρωπο με αληθινή αφοσίωση στον τόπο του. Μετά από χρόνια εργασίας στην Αφρική επιστρέφει στην πατρίδα του στα τέλη της δεκαετίας του '60, με όνειρο να δημιουργήσει ξενοδοχειακή μονάδα, το οποίο δεν πρόλαβε να πραγματοποιήσει. Η παραλιακή έκταση των 37 στρμ., φυτεμένη με 800 ελαιόδεντρα Κορωνέικης, περνά στα παιδιά του, Νίκο και Ελένη, όπου εκπληρώνουν το όνειρο για τη δημιουργία ενός ξενοδοχείου που εξυπηρετείται από τη δική του παραγωγή σε ελαιόλαδο και λαχανικά. Σήμερα, το Alex Beach Hotel & Bungalows αποτελεί



ένα επιτυχημένο παράδειγμα ξενοδοχείου που καινοτομεί στη σύνδεση με τον πρωτογενή τομέα και παρουσιάζει σταθερά υγιή και ανοδικά οικονομικά αποτελέσματα. Το 2012 ο νεότερος Αλέξανδρος, γιος του Νίκου, ξεκίνησε να δωρίζει στους επισκέπτες του ξενοδοχείου ελαιόλαδο της δικής τους παραγωγής, προερχόμενο από τα ελαιόδεντρα που βρίσκονταν εντός του ξενοδοχείου, με το προϊόν να κερδίζει συνεχώς τις εντυπώσεις.

Οι βάσεις για τη δημιουργία ενός ξεχωριστού brand είχαν τεθεί και ακολούθησαν σεμινάρια στην Αθήνα, επισκέψεις σε πρότυπες μονάδες καλλιέργειας και παραγωγής ελαιολάδου σε Ελλάδα και Ιταλία, καθώς και συνεργασίες με επιλεγμένους τοπικούς παραγωγούς. Ως αποτέλεσμα ο συνδυασμός της φύσης, της ροδίτικης φιλοξενίας και της εμπειρίας, οδήγησε στη δημιουργία του brand «Alexandros Olive Grove» με προσήλωση στην ποιότητα σε κάθε στάδιο της παραγωγής. Σημειώνεται ότι ο Αλέξανδρος Πασσάλης εκτός της σταδιακής αύξησης των πωλήσεων στο νησί της Ρόδου έχει επεκτείνει την εξαγωγική δραστηριότητα στη Γερμανία, όπου το προϊόν είναι διαθέσιμο μέσω e-shop για χονδρική και λιανική.



PASSALIS FAMILY
RHODES
Greek Quality Products



#passalisfamily

www.passalisfamily.com





ΙΦ ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΑΝΤΩΝΗΣ ΤΣΟΝΟΥΣΙ

Κάθε σταγόνα ελαιολάδου ΕΦΚΡΑΤΟ αντιπροσωπεύει επάξια τον πολιτιστικό και γαστρονομικό πλούτο της Κρήτης.

Νέες κατακτήσεις για την κρητική ποικιλία Τσουνάτη

Βιώσιμη παραγωγή και βραβευμένα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Ο Ανδρέας Βενάκης και ο Εμμανουήλ Βανταράκης, τα δύο ξαδέφρια πίσω από το βιολογικό πρώιμης συγκομιδής και περιορισμένης παραγωγής ελαιόλαδο ΕΦΚΡΑΤΟ, φροντίζουν τους οικογενειακούς ελαιώνες τους στο βόρειο Ρέθυμνο σαν μικρούς κήπους. Ελαιώνες «ξερικοί», πράγμα που μαρτυρά πως η αρχαία ποικιλία Τσουνάτη βρίσκεται εδώ στο ιδανικό της περιβάλλον. Βασική παράμετρος της προσέγγισης των δύο ελαιοπαραγωγών είναι η κατανόηση και ο σεβασμός των ρυθμών της φύσης και η αντίληψη των ελαιόδεντρων ως ένα μόνο από τα μέρη του οικοσυστήματος. Ακολουθούν μια ολιστική προσέγγιση για να αντιμετωπίσουν συνήθεις προ-



κλήσεις, όπως οι περιορισμένες βροχοπτώσεις, αλλά και ο δάκος. Αξιοποιούν μεθόδους από τη Βιοδυναμική, αλλά και την Αναγεννητική γεωργία και, με την αύξηση της βιοποικιλότητας στον ελαιώνα, απολαμβάνουν οφέλη, όπως η προστασία του εδάφους από τη διάβρωση, αλλά και από την έντονη καλοκαιρινή ηλιοφάνεια, η διατήρηση της πολύτιμης υγρασίας στο έδαφος και η παρουσία πλήθους

εντόμων και πουλιών. Παρόλα αυτά, όταν προκύπτει οικολογικό όφελος, δεν διστάζουν να αξιοποιήσουν και τη σύγχρονη τεχνολογία, όπως drones, για τις εφαρμογές της αναγεννητικής γεωργίας, τα οποία επιτρέπουν καλύτερη κάλυψη ολόκληρης της κόμης κάθε δέντρου, είναι περισσότερο ακριβή κάνοντας οικονομία στο νερό και στο καύσιμο, μειώνουν σημαντικά τις εκπομπές CO₂ σε σχέση με άλλα μηχανοκίνητα μέσα και δεν επιβαρύνουν το έδαφος. Τα δύο ξαδέφρια παράγουν έτσι, ένα βραβευμένο εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο από μια «απαιτητική» αρχαία ποικιλία, χωρίς κανένα συμβιβασμό όσον αφορά τον οικολογικό αντίκτυπο της καλλιέργειας.



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΕΛΕΝΗ ΨΩΜΑΚΙ

Εμπειρίες γευσιγνωσίας στην Κρήτη προσφέρει το ΕΦΚΡΑΤΟ.

Υγεία και γαστρονομία

ΤΟ ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ, πρώιμης συγκομιδής και περιορισμένης παραγωγής ελαιόλαδο ΕΦΚΡΑΤΟ, παράγεται βιώσιμα και προσφέρει ένα μοναδικό συνδυασμό γαστρονομικής απόλαυσης και θρεπτικής αξίας. Ένα ελαιόλαδο με ισχυρό εξαγωγικό προσανατολισμό, το οποίο και φέτος απέσπασε σημαντικές διακρίσεις, τόσο για τον πλούτο του στις ευεργετικές για την υγεία φαινόλες (Health Claim, EU 432/2012), όσο και για τα μοναδικά οργανοληπτικά του χαρακτηριστικά.



Σύμφωνα με τους ανθρώπους του, από φέτος, το ΕΦΚΡΑΤΟ σε συνεργασία με ειδικευμένους sommelier ελαιολάδου, προσφέρει εμπειρίες γευσιγνωσίας, τόσο στον ελαιώνα, όσο και σε επιλεγμένα εστιατόρια στην Κρήτη. Ο επισκέπτης μπορεί να απολαύσει μια βουτιά στην Κρητική

γαστρονομία, δοκιμάζοντας βραβευμένα ελαιόλαδα και από τις τρεις ποικιλίες της Κρήτης, συνοδευόμενα από πιάτα που το κάθε ένα αναδεικνύεται ιδανικά από τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά κάθε ποικιλίας.



A PRECIOUS GIFT OF THE CRETAN LAND

EARLY HARVEST - LIMITED PRODUCTION - TSOUNATI VARIETY



Enjoy a unique combination of nutritional value and culinary pleasure!

myclimate www.efkrato.gr

Facebook and Instagram icons followed by 'efkrato'



GI 80-02 Greece Agriculture



ΟΛΗ Η ΤΕΧΝΗ ΣΤΗΝ ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΑ



Δέκα ισχυροί παίχτες του κλάδου της ελληνικής
επιτραπέζιας ελιάς που κατακτούν τις διεθνείς αγορές

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΠΕΤΡΟΣ ΓΚΟΓΚΟΣ

98

Γεωργούδης ΑΕ

Βελεστίνο Βόλου

Marmaro

Χαλκιδική

99

Kiari

Κορώνη

Μεσσηνίας

Regina SA

Καλοχώρι

Θεσσαλονίκης

AMFORA ICONS

Στυλίδα

100

Greenolia

Στυλίδα

Corinto

Κόρινθος

101

Olym

Κωνσταντόπουλος ΑΕ

Κατερίνη

Faklaris

Αργολίδα

**Intercomm
Foods SA**

Λάρισα



Ο Νέλος Γεωργιούδης (αριστερά) με τον εκδότη-διευθυντή του The Top50 by Ελαιάς Καρπός, Γ. Πανάγο, στο περίπτερο της εταιρείας στη FoodExpo 2023.

1 Με αφετηρία το Πήλιο

Μια ιστορία 120 ετών στην επιτραπέζια ελιά



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΓΕΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΝΗ

Ελιές Καλαμών, Χαλκιδικής, Αμφίσσης, πάστες ελιάς αλλά και βιολογικές ελιές περιλαμβάνουν τα προϊόντα που διατίθενται με την επωνυμία «PARTHENON», μιας εταιρείας οι απαρχές της οποίας καταγράφονται εν έτει 1897 όταν ο Διανέλλος Γεωργιούδης, ζώντας στο Νότιο Πήλιο, είχε μια απλή ιδέα: Να συσκευάσει την ποιότητα και τη γεύση της ελληνικής ελιάς. Από τότε κύλησε πολύ νερό στο αυλάκι και το 2005 η εταιρεία μεταφέρεται σε νέες υπερσύγχρονες εγκαταστάσεις στη Β' Βιομηχανική Περιοχή του Βόλου όπου, μέσω των νέων αυτοματοποιημένων γραμμών παραγωγής, μπόρεσε να ανταπεξέλθει στη συνεχώς αυξανόμενη ζήτηση. Η εφαρμογή πρότυπων συστημάτων ποιότητας και η πιστοποίηση με ISO 9001, ISO 22000, ISO 22005, BRC, IFS εξασφαλίζουν την άριστη ποιότητα των προϊόντων. Αυτό δείχνουν και τα πολυάριθμα βραβεία στους διεθνείς διαγωνισμούς, με το πρώτο να απονέμεται από τη 2η Διεθνή Έκθεση Θεσσαλονίκης το 1927. Με την παρουσία ήδη της τέταρτης γενιάς της οικογένειας Γεωργιούδη, η εταιρεία εξάγει σε περισσότερες από 65 χώρες προϊόντα με την επωνυμία «PARTHENON».

2 Το δώρο της Χαλκιδικής

Από την εταιρεία Marmaro

Μαύρες ελιές - Θρούμπες και πράσινες ελιές Χαλκιδικής ανήκουν στην γκάμα των συσκευασμένων προϊόντων επιτραπέζιας ελιάς της εταιρείας Marmaro με έδρα τη Χαλκιδική. Η πρώτη ύλη προέρχεται από ελαιώνες ολοκληρωμένης διαχείρισης με σκοπό την παραγωγή προϊόντων υψηλής ποιότητας, χρησιμοποιώντας κατάλληλες μεθόδους ώστε να μην επιβαρύνεται το περιβάλλον και να έχουν θετική επίδραση στην ανθρώπινη υγεία. Η εταιρεία παράγει και το ομώνυμο ελαιόλαδο από την ποικιλία «Χονδροελιά Χαλκιδικής», η οποία δεν είναι τόσο γνωστή για το ελαιόλαδο της, όσο για τις μεγάλες, καταπράσινες και γυαλιστερές ελιές της, οι οποίες συλλέγονται από το δένδρο με το χέρι. Έχει χαμηλή οξύτητα και πολλές πολυφαινόλες, Το ελαιόλαδο Marmaro είναι ένα προϊόν που έχει παραχθεί με αγάπη και σεβασμό στο δένδρο και είναι το αποτέλεσμα μιας μακροχρόνιας οικογενειακής παράδοσης και εμπειρίας στην καλλιέργεια της ελιάς.



Οι Μαύρες ελιές Θρούμπες Χαλκιδικής, όπως και οι Πράσινες ελιές, της εταιρείας Marmaro του Δημήτρη Γαρόφαλου κατέκτησαν Χρυσό Βραβείο στα βραβεία ποιότητας Specialist Awards 2023.



3 Κιari στην Κορώνη σημαίνει ξάστερο

Από ελαιώνες βιολογικής καλλιέργειας

Ελιές Καλαμών, Χονδροελιές όπως τις λένε στη Μεσσηνία, αλλά και άγουρες, μικροσκοπικές ελιές Κορωνέικης ποικιλίας συλλέγει για να συσκευάσει η ομάδα του Γιάννη Διονυσόπουλου σε παραδοσιακές ή και πιο μοντέρνες συνταγές υπό το brand Kiarí. Η πρώτη ύλη προέρχεται από ελαιώνες στην περιοχή της Κορώνης ενταγμένους σε βιολογική καλλιέργεια. Τόσο οι ελιές, όσο και το ελαιόλαδο, επίσης με το brand Kiarí, που παράγει ο Γιάννης Διονυσόπουλος διχετεύονται μεταξύ άλλων και στο φυσικό κατάστημα που διαθέτει και βρίσκεται στην Κορώνη όπου πωλούνται παράλληλα και μια σειρά επιλεγμένων προϊόντων.



4 Αυστηρές προδιαγραφές

Συνεχείς επενδύσεις για τη Regina SA

Μια πολύ πλούσια γκάμα από ελιές διαθέτει στην αγορά η εταιρεία REGINA CON. IOANNIDIS SA. Πρόκειται για

μια εξαγωγική εταιρεία παραγωγής τροφίμων με 50 χρόνια εμπειρίας στην επεξεργασία, συσκευασία και εμπορία των ελαιών. Ιδρύθηκε από τον Κωνσταντίνο Ιωαννίδη και επεξεργάζεται πάνω από 10.000 τόνους ελαιών ετησίως και πραγματοποιεί εξαγωγές σε πολλές χώρες. Η εταιρεία βρίσκεται στο Καλοχώρι Θεσσαλονίκης.

5 Γαστρονομική εμπειρία

Από την AMFORA ICONS και την Ανατολική Φθιώτιδα

Ωριμάζουν με φυσική διαδικασία ζύμωσης με κύριο συστατικό τους το έξτρα παρθένο ελαιόλαδο για να διατηρήσουν τη φυσική τους γεύση και όλα τα αρώματά τους οι ελιές Καλαμών της εταιρείας Amfora Icons. Τραγανές με έντονη φρουτώδη γεύση, επιλεγμένες μια μια με το χέρι, προσφέρονται σε ειδική premium ποιότητα προσφέροντας μια μοναδική γαστρονομική εμπειρία με γεύση από την Ελλάδα. Αυτό άλλωστε είναι το όραμα της εταιρείας AMFORA ICONS, της ελληνικής εταιρείας που ιδρύθηκε το 2016 στην περιοχή της Ανατολικής Φθιώτιδας από τον Γιώργο Μπαλατσό, με ιστορία στην ελαιοκομία που φτάνει μέχρι το 1917. Η εταιρεία παράγει ένα χρυσοπράσινο ελαιόλαδο, με πλούσια υφή, ιδιαίτερη γεύση και ισχυρισμό υγείας σύμφωνα με τον ΕΚ 432/2012 από ελιά Αμφίσσης που συγκομίζεται με το χέρι και η εξαγωγή του ελαιολάδου γίνεται εν ψυχρώ. Ένα προϊόν που έχει κερδίσει επανειλημμένα βραβεία σε διαγωνισμούς.



Τραγανές με έντονη φρουτώδη γεύση, επιλεγμένες μια μια με το χέρι, είναι οι ελιές Καλαμών της εταιρείας AMFORA ICONS με έδρα τη Στυλίδα.



Φυσική ζύμωση για τις βιολογικές ελιές Καλαμών της Greenolia

GREENOLIA

6 Το πολύτιμο φρούτο

Χρυσό Βραβείο στα Specialist Awards 2023

Τραγανή σάρκα και εξαιρετική γεύση η ελιά Καλαμών της εταιρείας Greenolia στη βιολογική εκδοχή της αποτελεί έναν καρπό που ακολουθεί τη διαδικασία της φυσικής ζύμωσης με πλήθος θρεπτικών συστατικών που είναι πολύτιμα στον ανθρώπινο οργανισμό. Δημιουργός η εταιρεία Greenolia με έδρα την Στυλίδα.

7 Με τη φρεσκάδα του ελαιώνα

Φυσική ωρίμανση για πλούσια γεύση

Πλούσιες σε βιταμίνη E και εξαιρετική πηγή διατροφικών ινών, οι ελιές Corinto ωριμάζουν φυσικά πάνω στα ελαιόδεντρα, ώστε να διασφαλιστούν τα χαρακτηριστικά τους. Συσκευάζονται χωρίς κουκούτσι, υγρά και συντηρητικά, σε επανασφραγιζόμενες συσκευασίες που διατηρούν τη φρεσκάδα τους. Στόχος είναι η δημιουργία ενός νόστιμου και υγιεινού σνακ με τη μειωμένη περιεκτικότητα σε αλάτι και την ελαφρώς γλυκιά γεύση να συμβάλλουν προς αυτή την κατεύθυνση. Αποτελεί δημιουργία της ομώνυμης εταιρείας με έδρα την Κόρινθο, η οποία ελατοποιεί αποκλειστικά ελιές Μανάκι, μια ποικιλία άρρηκτα συνδεδεμένη με την περιοχή της Κορινθίας, με όλη τη διαδικασία παραγωγής, από τη συγκομιδή μέχρι την τυποποίηση, να έχει σχεδιαστεί με στόχο την ανάδειξη των ιδιοτήτων της ποικιλίας.



Τα τρία προϊόντα της εταιρείας Corinto, το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο από ελιές ποικιλίας Μανάκι, επιτραπέζιες ελιές Καλαμών και πάστα ελιάς Καλαμών διατίθενται μαζί και σε συσκευασία δώρου.



8 Αποδίδουν καρπούς οι στόχοι βιωσιμότητας

Για τις ελιές της Olymp Κωνσταντόπουλος

Ελιές όλων των ειδών, από τους καλύτερους Έλληνες παραγωγούς, σε κάθε πιθανή συσκευασία προσφέρει στην αγορά η εταιρεία Κωνσταντόπουλος ΑΕ, μία από τις κορυφαίες ελληνικές επιχειρήσεις εξαγωγών στον τομέα των βρώσιμων ελιών, που διακινεί τα προϊόντα της σε περισσότερες από 60 χώρες. Σήμερα, η εταιρεία συνεργάζεται με πάνω από 5.000 παραγωγούς. Οι κύριες εγκαταστάσεις της βρίσκονται στην Κατερίνη, σε μια ιδιωτική έκταση 70.000 m², ενώ το 2014 εγκαινίασε νέο παράρτημα στην Καλαμάτα, που της παρέχει τη δυνατότητα να παράγει και να συσκευάζει τις ελιές ΠΟΠ Καλαμάτα και έξιτρα παρθένο ελαιόλαδο ΠΟΠ.



9 Ντόπια και ιδιαίτερη η Δαμασκηνοελιά

Διά χειρός της αργολικής εταιρείας Faklaris

Περίοπτη θέση στις επιτραπέζιες ελιές Αργολίς καταλαμβάνει η Δαμασκηνοελιά, η ντόπια ποικιλία της Αργολικής

Γης και μία από τις πιο εντυπωσιακές σε μέγεθος διεθνώς. Με τραγανή σάρκα, ξεχωρίζει για τη φρεσκάδα της, τα γήινα αρώματα και τη μεστή πλούσια γεύση της. Πρόκειται για ένα από τα brands της εταιρείας Faklaris, η ιστορία της οποίας πηγαίνει μισό αιώνα πίσω όταν τα αδέρφια Θεοδωρής και Ζώνης Φάκλαρης ίδρυσαν το πρώτο τους ελαιοτριβείο στο Σκαφιδάκι Αργολίδας, το χωριό όπου γεννήθηκαν και μεγάλωσαν την οικογένειά τους. Σήμερα μετά από συνεχείς επενδύσεις σε νέες εγκαταστάσεις και εξοπλισμό η Faklaris αποτελεί μία από τις μεγαλύτερες εταιρείες στη μεταποίηση προϊόντων ελαιοκάρπου.



Στέργιος Τσαγκούλης, Πρόεδρος και Δ/νων Σύμβουλος, Intercomm Foods

10 Ταξιδεύει σε 70 χώρες

Η Intercomm Foods με έδρα τη Λάρισα

Με έδρα τη Λάρισα, η Intercomm Foods ΑΕ, που δραστηριοποιείται στην επεξεργασία και εμπορία ελιάς και τυποποιημένων φρούτων, τα οποία συσκευάζονται στις σύγχρονες εγκαταστάσεις 150.000 τ.μ. που διαθέτει, αποτελεί τη μεγαλύτερη μεταποιητική βιομηχανία ελιάς στην Ελλάδα με δύο εργοστάσια στη Λάρισα και ένα στην Άρτα. Η εταιρεία ιδρύθηκε το 1990 και πλέον κουβαλάει στις πλάτες της περισσότερα από 28 χρόνια εμπειρίας ενώ αποτελεί μία από τις μεγαλύτερες εξαγωγικές εταιρείες, με τζίρο που το 2020 έκλεισε στα 100 εκατ.





Μισός αιώνας εμπειρίας στην επιτραπέζια ελιά

Μια από τις κορυφαίες εξαγωγικές εταιρείες με έδρα τη Θεσσαλονίκη

Η REGINA CON. IOANNIDIS S.A είναι μια αναγνωρισμένη εξαγωγική εταιρεία παραγωγής τροφίμων με πάνω από 50 χρόνια εμπειρίας στην επεξεργασία, συσκευασία και εμπορία των ελαιών. Ιδρύθηκε από τον Κωνσταντίνο Ιωαννίδη και επεξεργάζεται πάνω από 10.000 τόνους ελαιών ετησίως και πραγματοποιεί εξαγωγές στην Αμερική, τον Καναδά, την Ευρώπη και τις Αραβικές χώρες.

Στο Καλοχώρι Θεσσαλονίκης

Η εταιρεία βρίσκεται στο Καλοχώρι Θεσσαλονίκης και οι εγκαταστάσεις της καλύπτουν μια περιοχή 60.000 τ.μ. με 10.000 τ.μ. στεγασμένους χώρους. Η γνώση της παγκόσμιας αγοράς ελαιών και η συνεχής παρακολούθηση των διεθνών εξελίξεων στην τεχνολογία και το εμπόριο καθώς και οι συνεχόμενες



επενδύσεις σε εγκαταστάσεις και μηχανολογικό εξοπλισμό έχουν καταφέρει να κάνουν την REGINA S.A μία από τις κορυφαίες εταιρείες εξαγωγής ελαιών. Η εταιρεία είναι ευρέως γνωστή για τα καινοτόμα προϊόντα της και τις διαδικασίες ποιότητάς της, ενώ είναι πιστοποιημένη με ISO 22001, BRC, IFS.

Πλούσια γκάμα προϊόντων

Στα προϊόντα που διαθέτει στην αγορά η REGINA CON. IOANNIDIS S.A ανήκουν μεταξύ άλλων: Πράσινες ελιές, ελιές γεμιστές με πιπεριά, αμύγδαλο, σκόρδο και Jalapeno, Μαύρες ελιές, ελιές Καλαμών, όλα τα είδη διατίθενται σε διαφορετικές εκδοχές όπως ολόκληρες, εκπυρηνωμένες, γεμιστές και κομμένες σε φέτες, όπως και ελιές Confit (oxidised) και πάστα ελιάς.



***Η Regina
επεξεργάζεται πάνω
από 10.000 τόνους
ελαιών ετησίως στις
εγκαταστάσεις της που
καλύπτουν μια περιοχή
60.000 τ.μ. στο
Καλοχώρι.***





Σχέση εμπιστοσύνης με παραγωγούς και καταναλωτές

Σε συνεχή ανοδική πορεία η οικογενειακή επιχείρηση από την Κατερίνη

Η αγάπη της οικογένειας Κωνσταντόπουλου για την επιχείρησή τους, τους οδήγησε να ταξιδέψουν σε όλη την Ελλάδα, αναζητώντας τους καλύτερους παραγωγούς και την υψηλότερη ποιότητα ελιών, τις οποίες επεξεργάζονταν με μεράκι και τις πουλούσαν σε τοπικές αγορές.

Το πάθος αυτό, σε συνδυασμό με το επιχειρηματικό πνεύμα του ιδρυτή, Λεωνίδα Κωνσταντόπουλου, σύντομα οδήγησε στη δημιουργία της πρώτης μονάδας επεξεργασίας και συσκευασίας ελιών το 1979, ανοίγοντας το δρόμο προς τις αγορές του εξωτερικού. Σήμερα, η εταιρεία Κωνσταντόπουλος ΑΕ ανήκει στις κορυφαίες ελληνικές επιχειρήσεις εξαγωγών στον τομέα των βρώσιμων ελιών, εξάγοντας σε περισσότερες από 60 χώρες παγκοσμίως και θεωρείται αυθεντία στο χώρο. Τα κύρια

προϊόντα της εταιρείας είναι οι ελιές όλων των ειδών, σε κάθε πιθανή συσκευασία, καθώς και το έξτρα παρθένο ελαιόλαδο.

Οι σχέσεις εμπιστοσύνης που έχει αναπτύξει η εταιρεία με τους παραγωγούς στα 60 χρόνια παρουσίας της στον τομέα της ελαιοπαραγωγής, αποτέλεσαν το κλειδί για την ανάπτυξή της. Η συνεχής επικοινωνία και υποστήριξη σε όλα τα επίπεδα οδήγησε σε αρμονικές συνεργασίες, που με τη σειρά τους οδηγούν στην καλύτερη δυνατή ποιότητα του τελικού προϊόντος. Σήμερα η εταιρεία συνεργάζεται με πάνω από 5.000 παραγωγούς, στηρίζοντας ενεργά την ελληνική οικονομία.

Σύγχρονες εγκαταστάσεις

Οι κύριες εγκαταστάσεις βρίσκονται στην Κατερίνη, σε μια ιδιωτική έκταση

70.000 m², όπου η μονάδα παραγωγής και τα γραφεία καταλαμβάνουν 15.000 m², ενώ 1.000 m² αντιστοιχούν στις δεξαμενές ζύμωσης και συντήρησης. Την 1η Οκτωβρίου 2014, η εταιρεία εγκαινίασε νέο παράρτημα στην Καλαμάτα, που της παρέχει πλέον τη δυνατότητα να παράγει και να συσκευάζει τις ελιές ΠΟΠ Καλαμάτα, καθώς και το έξτρα παρθένο ελαιόλαδο ΠΟΠ. Οι νέες εγκαταστάσεις έχουν δυνατότητα αποθήκευσης πλέον των 1.000 τόνων έξτρα παρθένου ελαιόλαδου, με εξελιγμένες τεχνολογίες διήθησης και μεθόδους συσκευασίας, σε ένα εργαστήριο ελέγχου ποιότητας τελευταίας τεχνολογίας, εξασφαλίζοντας την καλύτερη δυνατή ποιότητα. Τέλος, το 2018 αποκτήθηκε και λειτουργεί και νέα εγκατάσταση αποθήκευσης και επεξεργασίας ελιών στα Μουδανιά.

Η εταιρεία Olymp Κωνσταντόπουλος επενδύει συνεχώς στην έρευνα και την ανάπτυξη, καθώς και σε νέες τεχνολογίες



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΣΑΛΙΝΗΣ ΒΕΡΒΕΡΛΙΑΝΣ

Ο Προκόπης Κωνσταντόπουλος, CEO της Olymp SA, στις κύριες εγκαταστάσεις της στην Κατερίνη.

*Δυναμικό παρών
για μία ακόμη χρονιά
έδωσε στη φετινή διεθνή
έκδοση Anuga
n Intercomm Foods,
συνεχίζοντας μια παρά-
δοση εξωστρέφειας
30 και πλέον ετών.*





Από τη Λάρισα σε όλο τον κόσμο

Μια από τις πιο δυναμικά αναπτυσσόμενες ευρωπαϊκές εταιρείες

Με το 99% των προϊόντων της να εξαγεται και τον κατάλογο των προορισμών να είναι εξαιρετικά μακρύς, η Intercomm Foods ΑΕ φιγουράρει ψηλά στη λίστα των εταιρειών με υψηλά ποιοτικά standards, μία θέση στην οποία την έχουν φέρει η ποιότητα, ο νεοτερισμός και οι συνεχείς επενδύσεις στην ανάπτυξή της.

Με έδρα τη Λάρισα, η Intercomm Foods ΑΕ, που δραστηριοποιείται στην επεξεργασία και εμπορία ελιάς και τυποποιημένων φρούτων, όπως το ροδάκινο και το βερίκοκο, τα οποία συσκευάζονται στις σύγχρονες εγκαταστάσεις 150.000 τ.μ. που διαθέτει, αποτελεί τη μεγαλύτερη μεταποιητική βιομηχανία ελιάς στην Ελλάδα με δύο εργοστάσια στη Λάρισα και ένα στην Άρτα. Αξίζει να σημειωθεί



INTERCOMM FOODS

Taste of Greece!

ότι η εταιρεία μέσα στο 2021 βραβεύτηκε στο πλαίσιο της εκδήλωσης επιχειρηματικής αριστείας «Diamonds of the Greek Economy 2021» για την εξέλιξή της στο ελληνικό επιχειρείν, για τη συμβολή της στην απασχόληση, καθώς και για την εξωστρέφειά της.

Η εταιρεία ιδρύθηκε στη Λάρισα το 1990 και πλέον κουβαλάει στις πλάτες

της περισσότερα από 28 χρόνια εμπειρίας ενώ αποτελεί μία από τις μεγαλύτερες εξαγωγικές εταιρείες, με τζίρο που το 2019 έφτασε τα 87 εκατ., ενώ το 2020 έκλεισε στα 100 εκατ. ευρώ.

Ας σημειωθεί ότι ανάμεσα στους εξαγωγικούς προορισμούς βρίσκονται πολλές χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης και της Μέσης Ανατολής, η Ρωσία, η Ουκρανία, το Ιράν, η Νότια Αφρική, η Αυστραλία, η Ν. Ζηλανδία, οι ΗΠΑ, ο Καναδάς, το Μεξικό, η Βραζιλία, το Περού, με τον συνολικό αριθμό να ξεπερνά τις 70. Εταιρική ετικέτα της είναι η Delphi, ενώ παράλληλα η εταιρεία διαθέτει τα προϊόντα της και με ιδιωτική ετικέτα για τους μεγαλύτερους εισαγωγείς τροφίμων και αλυσίδων σούπερ μάρκετ παγκοσμίως.



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

Ο πολύτιμος καρπός στα καλύτερα χέρια

Βασική φιλοσοφία της επιχείρησης η εδραίωση μακροχρόνιων συνεργασιών

Ήταν το 1897 όταν ο Διανέλλος Γεωργούδης, ζώντας στο Νότιο Πίλιο είχε μια απλή ιδέα: Να συσκευάσει την ποιότητα και τη γεύση της ελληνικής ελιάς. Το 1912 χτίζεται η πρώτη μονάδα παραγωγής στην Κάτω Γατζέα Πηλίου, απ' όπου ξεκινούν και οι πρώτες εξαγωγές σε μεγάλα ξύλινα βαρέλια. Τις δεκαετίες του 1920 και 1930 καλλιεργούνται όλο και μεγαλύτερες εκτάσεις με ελαιόδεντρα στην περιοχή γύρω από τη μονάδα παραγωγής, με τη συγκομιδή και τη συντήρηση να γίνονται με τον παραδοσιακό τρόπο. Η μετεγκατάσταση σε νέες υπερσύγ-



χρονες εγκαταστάσεις το 2005 στη Βιομηχανική Περιοχή του Βόλου έδωσε τη δυνατότητα στην επιχείρηση, μέσω των νέων αυτοματοποιημένων γραμμών παραγωγής, να ανταπεξέλθει στη συνεχώς αυξανόμενη ζήτηση. Η εφαρμογή πρότυπων συστημάτων ποιότητας και η πιστοποίηση με ISO 9001, ISO 22000,

ISO 22005, BRC, IFS εξασφαλίζουν την άριστη ποιότητα των προϊόντων. Αυτό δείχνουν και τα πολυάριθμα βραβεία στους διεθνείς διαγωνισμούς ποιότητας και καινοτομίας τροφίμων, με το πρώτο να απονέμεται από τη 2η Διεθνή Έκθεση Θεσσαλονίκης το 1927.

Η τέταρτη γενιά Γεωργούδη

Με την παρουσία της τέταρτης γενιάς της οικογένειας Γεωργούδη, η εταιρεία εξαγεί σε περισσότερες από 65 χώρες ελληνικές ελιές, εξαιρετικής ποιότητας. Ανάμεσά τους βρίσκονται οι ΗΠΑ, Καναδάς, Γερμανία, Αυστρία, Αγγλία,

Πλούσια γκάμα

Τα προϊόντα που διατίθενται με την επωνυμία «PARTHENON» περιλαμβάνουν ελιές Καλαμών, Χαλκιδικής, Αμφίσσης, πάστες ελιάς αλλά και βιολογικές ελιές αποτυπώνοντας την αυξανόμενη ζήτηση που υπάρχει στις αγορές του εξωτερικού για τη συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων.



Στιγμιότυπα από τη συμμετοχή της εταιρείας στη FoodExpo 2023



Αυστραλία και πολλές άλλες. Τα προϊόντα που διατίθενται με την επωνυμία «PARTHENON» περιλαμβάνουν ελιές Καλαμών, Χαλκιδικής, Αμφίσσης, πάστες ελιάς αλλά και βιολογικές ελιές αποτυπώνοντας την αυξανόμενη ζήτηση που υπάρχει στις αγορές του εξωτερικού για τη συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων. Σημαντική δραστηριότητα της εταιρείας αποτελεί και η συσκευασία προϊόντων ιδιωτικής ετικέτας, με πελάτες μεγάλες αλυσίδες λιανικής και εισαγωγείς τροφίμων σε παγκόσμιο επίπεδο.

Βασική φιλοσοφία της επιχείρησης

αποτελεί η εδραίωση μακροχρόνιων συνεργασιών. Με τους ελαιοπαραγωγούς οι οποίοι ασπάζονται τη φιλοσοφία της επιχείρησης για παραγωγή προϊόντων ανώτερης ποιότητας, με τους εργαζομένους, πολλοί δεύτερης και τρίτης γενιάς, οι οποίοι αποτελούν την κινητήρια δύναμη της συνεχούς ανάπτυξης που παρουσιάζει και με τους καταναλωτές και πελάτες του εξωτερικού που έχουν δημιουργηθεί δυνατοί δεσμοί συνεργασίας.

Ανάπτυξη καινοτόμων προϊόντων

Η στροφή ολόενα και περισσότερων

καταναλωτών σε όλο τον κόσμο στην Μεσογειακή διατροφή αποτελεί σημαντική ευκαιρία για τον ελληνικό αγροδιατροφικό τομέα, αλλά και για μια εταιρεία όπως η ΓΕΩΡΓΟΥΔΗΣ ΑΕ, της οποίας το 95% των πωλήσεων κατευθύνεται σε αγορές του εξωτερικού. Παρά τα προβλήματα που δημιουργεί το δύσκολο οικονομικό περιβάλλον, η εταιρεία προχωρά έχοντας ως στόχο την περαιτέρω διείσδυση σε νέες αγορές, την ανάπτυξη καινοτόμων προϊόντων και την εδραίωση του brand «PARTHENON» ως συνώνυμο της εξαιρετικής ελληνικής ελιάς.



ΖΩΝΤΑΝΗ ΙΣΤΟΡΙΑ

Ως μέλος των Historic Hotels of Europe ο οικισμός των Καψαλιανών, δεμένος με την ελαιοπαραγωγή διαμέσου των αιώνων, χαρακτηρίστηκε με Προεδρικό Διάταγμα ως «Υψηλής Πολιτιστικής Αξίας»

ΤΟΥ ΓΙΩΡΓΟΥ ΛΑΜΠΙΡΗ



Ηταν το 1970 όταν ο Έλληνας αρχιτέκτονας Μύρων Τουπογιάννης επένδυσε στον ιστορικό οικισμό Καψαλιανά Ρεθύμνου αποκτώντας ένα ιστορικό ελαιοτριβείο, η κατασκευή του οποίου χρονολογείται στο 1763. Χρόνια αργότερα ο ίδιος δημιούργησε μία πολυτελή ξενοδοχειακή μονάδα, με την ονομασία Kapsaliana Village, αξιοποιώντας τον χώρο του συγκεκριμένου ελαιοτριβείου, το οποίο ανήκε παλαιότερα στη Μονή Αρκαδίου, προκειμένου να πλαισιώσει γύρω από αυτό την επένδυσή του και να τη συνδέσει με την ελαιουργική παράδοση της περιοχής. Όπως περιγράφει ο υπεύθυνος του ξενοδοχείου, Άλκης Κρανάς, η ιστορία ξεκινά στην Κρήτη την εποχή της Ενετοκρατίας, τον 16ο αιώνα. Τα Καψαλιανά ήταν ένας μικρός οικισμός - μετόχι, μέρος του κτήματος της εμβληματικής Μονής Αρκαδίου.

Η ιστορική πορεία του ελαιοτριβείου ξεκίνησε 1763, όταν ο Φιλάρτος, ηγούμενος της Μονής Αρκαδίου, αποφάσισε να χτίσει ένα ελαιοτριβείο στην κοντινή περιοχή των Καψαλιανών για να τροφοδοτεί τη Μονή με ελαιόλαδο. Όλο και περισσότεροι ντόπιοι πήγαιναν να δουλέψουν στο εκεί, ενώ αρκετοί ήταν εκείνοι που έχτιζαν τα σπίτια τους κοντά. Ο οικισμός σταδιακά αναπτύχθηκε, φτάνοντας στην περίοδο ακμής του να κατοικείται 13 οικογένειες. Τα Καψαλιανά, ωστόσο, αντιμετώπισαν μια έντονη περίοδο ύφεσης ειδικά μετά τον Β' Παγκόσμιο Πόλεμο, ενώ το ελαιοτριβείο σταμάτησε να λειτουργεί το 1955, σύμφωνα με τον Άλκη Κρανά.

Σχεδόν είκοσι χρόνια αργότερα, ο γεννημένος στην Κρήτη, με σπουδές στην Αθήνα και το Παρίσι και ιδιοκτήτης του Kapsaliana Village Hotel, Μύρων Τουπογιάννης, ανακάλυψε αυτό το παραμελημένο καταφύγιο ενός τόπου, όπου πλέον είχαν απομείνει σε αυτό μόνο 7 κάτοικοι. Ο ίδιος συνδέθηκε αναπόσπαστα με τον οικισμό και την ιστορία του, ενώ οραματίστηκε να τον επαναφέρει στη ζωή, αλλά και να δημιουργήσει εκεί ένα πρωτοποριακό θέρετρο, που υποστηρίζει έναν περιβαλλοντικά υγιή, πολυτελή αλλά και συναρπαστικό τρόπο ζωής μέσα στο φυσικό περιβάλλον.

Πέντε αιώνες αργότερα, και μετά από μια εκτεταμένη διαδικασία αποκατάστασης, το Kapsaliana Village Hotel ήρθε να επανασυστήσει την ιστορία του τόπου, η οποία είναι γεμάτη από αναμνήσεις που σχετίζονται με τα παραδοσιακά μέσα διαβίωσης του χθες. Με φυσικά υλικά, όπως το ξύλο, η πέτρα και η τερακότα, τα σπίτια, το ελαιοτριβείο και η εκκλησία αναπαλαιώθηκαν και αναδημιουργήθηκαν για να συνεχίσουν τη μακραίωνη ιστορία τους, για να γράψουν τις νέες σελίδες έχοντας μετατραπεί στα ιδανικά καταλύματα όπου κάθε επισκέπτης θα ζήσει αξέχαστες στιγμές διακοπών στο νησί της Κρήτης.

<https://www.kapsalianavillage.gr/>





Το σύνολο της εγκατάστασης βρίσκεται μέσα στον παραδοσιακό και ιστορικό ελαιώνα του χωριού.



Στον επισκέψιμο χώρο του ελαιτριβείου πραγματοποιούνται γευστιγνώσεις ελαιολάδου σε συνεργασία με 4 επιχειρήσεις παραγωγής έξτρα παρθένου και συγκεκριμένα Ραπακο (ποικιλία Τσουνάτη), Θαλλον (ποικιλία Χονδρολιά Χαλκιδικής), Κοπος (ποικιλία Μάκρης), Skoutari (ποικιλία Κορωνέικη).



Ο σεφ Μανώλης Παπουτσάκης έχει φιλοξενηθεί στον ATHENA IOOC ως guest taster.

Στην υψηλή εστίαση

Πρωτοβουλίες του ATHENA, όπως η βράβευση εστιατορίων, έχει ως αποτέλεσμα όλο και περισσότερα ελληνικά ελαιόλαδα να βρίσκουν θέση στην υψηλή εστίαση.

Το ελαιόλαδο είναι ενταγμένο τόσο βαθιά στη συνείδηση και στην καθημερινότητα του Έλληνα, που, όπως λέμε συχνά, «είναι μέρος του DNA μας». Μάλιστα, είναι τόσο στοιχειώδες στη διατροφή μας, που η Ελλάδα ακλόνητα κατέχει την πρώτη θέση στην κατά κεφαλήν κατανάλωσή του παγκοσμίως. Το ελαιόλαδο είναι, λοιπόν, άρρηκτα δεμένο με το φαγητό, όπως και η υψηλή εστίαση με τη γαστρονομία. Ωστόσο, τα κορυφαία ελληνικά ελαιόλαδα δεν χαιρούν τη θέση που τους αξίζει στα εστιατόρια υψηλής εστίασης. Αυτό επιδιώκει να αλλάξει συστηματικά ο μοναδικός διεθνής διαγωνισμός ελαιολάδου της Ελλάδας, ATHENA IOOC.

«Ο ATHENA μού προσέφερε την ευκαιρία να συνειδητοποιήσω διαφορές σε αρώματα, γεύσεις και πολυπλοκότητα στο ελαιόλαδο. Αντιλήφθηκα τη σημασία τους για διαφορετικές παρασκευές στην κουζίνα μου», λέει ο Πέτρος Δήμας, σεφ του εστιατορίου Makris, της πλέον πολυσυζητημένης άφιξης στην αθηναϊκή υψηλή εστίαση. Ο σεφ αναφέρεται στην πρόσκλησή του ως guest-δοκιμαστής στον ATHENA 2023 (Καβάλα). Μάλιστα, στο μενού του Makris ο κ. Δήμας προτείνει, πια, αρκετά διακεκριμένα στον ATHENA ελαιόλαδα, όπως είναι ο κανόνας σε κορυφαία εστιατόρια του εξωτερικού. Από την 5η διοργάνωσή του, το 2020, ο ATHENA έχει φιλοξενήσει πολλούς κορυφαίους σεφ ως «guest tasters» (χωρίς δικαίωμα βαθμού), όπως οι Νίκος Θωμάς, Πάνος Ιωαννίδης, Πέτρος Κοσμα-



δάκης, Γιάννης Μπαξεβάνης, Ντίνα Νικολάου, Γκίκας Ξενάκης, Δημήτρης Παμπόρης, Μανώλης Παπουτσάκης και Κωνσταντίνα Φάκλαρη. Ένας από αυτούς, που είναι και από τους πλέον επιδραστικούς σεφ για τη σύγχρονη ελληνική κουζίνα, ο Γιάννης Μπαξεβάνης, προσθέτει: «Η συμμετοχή στον ATHENA μου έδειξε πως οι άνθρωποι της κουζίνας γνωρίζουμε ελάχιστα για το ελαιόλαδο. Δοκιμάζω, πλέον, με προσοχή κάθε λάδι, εντελώς διαφορετικά απ' ό,τι παλαιότερα, ώστε να ανακαλύψω αρώματα και γεύσεις».

Εκτός αυτού, από την πρώτη κιόλας διοργάνωσή του το 2016, ο ATHENA εκθέτει όλα τα βραβευμένα ελαιόλαδα στην τελετή απονομής βραβείων, προσκαλώντας σεφ και άλλους επαγγελματίες HORECA να τα δοκιμάσουν. «Δοκιμάζοντας ελαιόλαδα οι σεφ βελτιώνουν τη δημιουργικότητά τους», λέει ο διευθύντρια του διαγωνισμού, Μαρία Κατσούλη, με μακρά εμπειρία στο χώρο της υψηλής εστίασης και ως οινοχόος. «Από φέτος, μάλιστα, εισάγουμε μία νέα διάσταση, αφού θα βραβεύσουμε και τις καλύτερες Olive Oil Lists εστιατορίων», προσθέτει. Η 9η διοργάνωση του ATHENA IOOC θα γίνει στη Σπάρτη, 25-27 Απριλίου 2024, με την πλατφόρμα δήλωσης συμμετοχής να έχει ήδη ανοίξει (www.athenaoliveoil.gr). Όπως πάντα, δείγματα από όλο τον ελαιοπαραγωγικό κόσμο θα αξιολογηθούν με απόλυτη αξιοπιστία και διαφάνεια από τους καλύτερους κριτές του εξωτερικού, που αποτελούν τα 2/3 της επιτροπής, η οποία διατηρεί τη μεγαλύτερη αναλογία κριτών/ελαιόλαδα.

νῶμα

τοπικά & ποιοτικά



Κάθε τόπος στον τόπο σου

με τη νέα σειρά τοπικών & ποιοτικών
προϊόντων Νῶμα

Ανακάλυψε το εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο Χανίων Κρήτης Π.Γ.Ε.
και όλες τις αυθεντικές γεύσεις της Ελλάδας σε ένα κατάστημα Lidl.



εργαστήριο
γευσιγνώσης
ελαιολάδου
καλαμάτας
ΤΕΙ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ



Ελληνικό
Σήμα

Νῶμα
Εξαιρετικό παρθένο
ελαιόλαδο Χανίων
Κρήτης Π.Γ.Ε.



lidl-hellas.gr

Κάθε μέρα αξίζει!



the Olive Temple
ANCIENT OLYMPIA



The Olive Temple

ΑΡΧΑΙΑ ΟΛΥΜΠΙΑ Τ.Κ: 27065

T. 2624 022074 | 6945 704290 | 6945 026780

Email: theolivetemple@gmail.com

www.theolivetemple.gr