

ελαιίας

ΚΑΡΠΟΣ



Ειδική Ετήσια Έκδοση **The Top50** 2022 • ISSN: 2653-8784 • Τιμή: 3 ευρώ



THE Top 50

ΚΟΡΥΦΑΙΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

Δωρεάν με την Agrenda



Ελαιός Καρπός

Ειδική Ετήσια Έκδοση **The Top50** 2022

• ΣΤΟΥΣ ΕΝΑΙΩΝΕΣ ΤΟΥ ΚΟΣΜΟΥ • PREMIUM BRANDS • ΓΕΥΣΗ/ΓΩΣΤΙΑ • ΣΥΝΕΤΕΥΞΕΙΣ • BRANDING • ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΕΙΣ • ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ • ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ • ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΣ

Καλλιεργούμε μια όμορφη γη γεμάτη με αγριολεβάντες, ελαιόδενδρα, αμπέλια και οπωροφόρα με άφθονη αγάπη και φροντίδα για να παράξουμε ένα εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο.


LEVANTES®
FAMILY FARM
FROM OUR FAMILY
TO YOURS



ΤΗΛ.: 210 6207185, 6948 093002 | EMAIL: info@levantesfarm.gr

levantesfarm.gr



65 ΧΡΟΝΙΑ

επιτυχημένης πορείας
βασισμένης στις σχέσεις
εμπιστοσύνης με χιλιάδες
Έλληνες παραγωγούς



Να αναδείξει για μία ακόμη -τέταρτη 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



Με οδηγό την ομάδα Oliveverse food pairing ελαιολάδου

Ελαιώνας

08 Στημένος από χέρι αρχαίου ανθρώπου, ο απέραντος ελαιώνας της Άμφισσας που αγκαλιάζει το Δελφικό τοπίο, φιλοξενεί τα τελευταία χρόνια ξεχωριστές προσπάθειες σύγχρονης ελαιοκομίας. Οδηγός ο Βασίλης Κανάτας.

15 Επένδυση η οποία αποσκοπεί στη δημιουργία ενός ελαιολάδου με υψηλό ποιοτικό αποτύπωμα στα πρότυπα των estate ελαιολάδου του εξωτερικού, αποτελεί το εγχείρημα του Μάριου Φωτιάδη στην Αργολίδα με το όνομα Οοτορία.

18 Νυχτερινή συγκομιδή στο φως της πανσελίνου του Οκτώβρη για τρίτη χρονιά πραγματοποίησε η ομάδα της Κοπος στον ελαιώνα της Μάρκας Αλεξανδρούπολης. Αποτέλεσμα, λίγο πριν τις 3 το ξημέρωμα, ένα ιδιαίτερο ελαιόλαδο που δεν έχασε ούτε στιγμή τη δροσιά του.

Ελαιόλαδο & Ελιά

ΟΔΗΓΟΣ FLOS OLEI

23 Ίστρια vs Τοσκάνης Για έβδομη συνεχόμενη χρονιά, τα ελαιόλαδα από την Ίστρια αφήνουν στη δεύτερη θέση τα αντίστοιχα της Τοσκάνης, καθώς επικρατούν στη λίστα με τα 500 καλύτερα ελαιόλαδα του κόσμου του οδηγού της Flos Olei.

ΟΛΗ Η ΤΕΧΝΗ ΣΤΗΝ ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΑ

108 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

50 Με πρωταγωνιστή τον γευστικό και θρεπτικό χυμό της ελιάς η συντακτική ομάδα του «Top 50 by Ελαιίας Καρπός» διηγείται για τέταρτη συνεχόμενη χρονιά πενήντα ιστορίες επιτυχίας από τον ελληνικό ελαιώνα



Στους ελαιώνες της Oleosophia στο Καλέτζι Κορινθίας



Πρόσωπα & Πολιτισμός

28 Με πίστη στο Μανάκι της Κορινθίας η οικογενειακή εταιρεία της Μαριάννας Δεβετζόγλου και του Γιώργου Μαγγίνα δένει σφικτά το μέλλον της με το ελαιόλαδο

36 Χωρίς ρίσκο «Σε λίγο καιρό θα μπορούμε να πούμε κάθε ποικιλία με επιστημονική σιγουριά ότι θέλει τόσες ώρες ψύχος, τόσα χιλιοστά βροχής», σημειώνει ο Κωνσταντίνος Σαλής

39 Jose Maria Penco «Όπως είπε και ένας διάσημος Ισπανός σεφ, το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο είναι το αίμα της καρδιάς της Μεσογειακής διατροφής».



Ο Jose Maria Penco εφ' όλης της ύλης

Γιατί η ποιότητα δεν είναι απλά ένας μύθος.



→ AWARDS ←

250
IN THE LAST
5 YEARS

95
DURING
2021



MEDITERRE EUROFOOD SA
Ελαιολατρείο Παπαδόπουλος
4ο κλμ. Πύργου - Αρχαίας Ολυμπίας
Βαρβάσινα, 27100
T 26210 44588
E eurofood@mediterre.com

MEDITERRE

MEDITERRE EUROFOOD

mediterre-eurofood.com

Ο εγχώριος ελαιώνας των 300 δένδρων και τα καινούργια φωτεινά παραδείγματα

Ξεχασμένες γηγενείς ποικιλίες, ιστορικά ελαιόδενδρα και ισχυρισμοί υγείας διαμορφώνουν τη νέα ταυτότητα του ελαιολάδου

Το περιβάλλον στο πεδίο της ελαιοπαραγωγής μεταβάλλεται θεαματικά και οι διαδικασίες που υποχρεώνονται να ακολουθούν οι καλλιεργητές, προκειμένου να παραμείνουν στο παιχνίδι, γίνονται όλο και πιο σύνθετες και απαιτητικές. Παλιότερα, ακολουθώντας την παραδοσιακή οδό, ο αγρότης φρόντιζε τον ελαιώνα του, μεριμνούσε για τη συγκομιδή, έφερνε τον καρπό του στο ελαιουργείο (συνήθως της Ένωσης) και εκεί ολοκληρώνονταν οι υποχρεώσεις της χρονιάς. Σήμερα, παραγωγική δραστηριότητα μ' αυτά και μόνο τα χαρακτηριστικά δύσκολα θα μπορούσε να είναι βιώσιμη. Στην προοπτική εγκατάστασης ενός ελαιώνα υπάρχει μια πανσπερμία ποικιλιών μεταξύ των οποίων θα πρέπει να γίνει επιλογή, προτείνονται διαφορετικοί τρόποι εγκατάστασης οι οποίοι διέπονται από τους δικούς τους κανόνες, ξεδιπλώνονται διλήμματα για το μοντέλο καλλιέργειας (βιολογικό, συμβατικό, βιοδυναμικό κ.α.), παραμένουν ανοιχτά τα μέτωπα της τεχνολογίας και του περάσματος στην ψηφιακή εποχή, γίνεται όλο και πιο επιτακτική η πρόκληση καθετοποίησης της παραγωγής. Δηλαδή επενδύσεις σε μικρό ή μεγάλο ελαιουργείο, σε μονάδα τυποποίησης, σε διαδικασίες branding, σε ηλεκτρονικές πωλήσεις κ.ά. Σ' αυτό το πλαίσιο, ο ελαιοπαραγωγός καλείται να διαμορφώσει τη δική του στρατηγική, να οριοθετήσει τις δικές του επιδιώξεις και να εφαρμόσει με συνέπεια το αντίστοιχο επιχειρηματικό πλάνο. Βεβαίως τα πράγματα δεν είναι εύκολα. Με τον μέσο όρο ελαιοκαλλιέργειας ανά εκμετάλλευση κάτω από 20 στρέμματα, ήτοι 300 ελαιόδενδρα, η ελαιοπαραγωγή, τις καλές χρονιές, προσεγγίζει τα 6.000 κιλά. Αυτό σημαίνει ότι τα ακαθάριστα ετήσια έσοδα μιας τέτοιας εκμετάλλευσης, με βάση τα σημερινά δεδομένα, δύσκολα θα ξεπεράσουν τα 18.000 ευρώ. Αντίστοιχα,



Η πεταλούδα του ελαιώνα, ένα από τα στοιχεία ταυτότητας της καλλιέργειας

οι ανελαστικές δαπάνες της καλλιέργειας (χωρίς τα κόστη γης και εγκατάστασης) προσεγγίζουν τα 300 ευρώ το στρέμμα. Όπερ σημαίνει, καθαρά έσοδα της τάξεως των 12.000 ευρώ. Μ' αυτό το οικονομικό αποτέλεσμα, οι επιλογές που έχει στη διάθεσή του ο αγρότης - κάτοχος της εν λόγω εκμετάλλευσης δεν είναι βέβαια πολλές. Ειδικά στην περίπτωση που το εισόδημα του παραγωγού δεν συμπληρώνεται και από άλλες καλλιέργειες ή και από κάποια εξωγεωργική δραστηριότητα. Η διεύρυνση της καλλιέργειας σε ένα βιώσιμο επίπεδο της τάξεως των 60 στρεμμάτων περίπου, δηλαδή κοντά στα 1.000 ελαιόδενδρα, μοιάζει κάτι παραπάνω από αναγκαίο. Ταυτόχρονα, η οδός της συνεργασίας για την προσέγγιση νέων πιο αποτελεσματικών μεθόδων καλλιέργειας με χαμηλότερο κόστος, καθίσταται μονόδρομος. Τα παραπάνω στοιχεία έρχονται να επιβεβαιώσουν, γιατί, υπό τις παρούσες συνθήκες αγοράς, δεν είναι εφικτή η διατήρηση των 120.000 και πλέον εκμεταλλεύσεων στον τομέα ελαιοκαλλιέργειας. Γιατί υποστηρίζεται πλημμελώς ο ελληνικός ελαιώνας και γιατί δεν υπάρχουν προς το παρόν οι προϋποθέσεις για μια πιο δυναμική ανάπτυξη της ελαιοκομίας στη χώρα. Αποσπασματικά και κατά περίπτωση υπάρχουν, βέβαια, φωτεινά παραδείγματα, τα οποία εκτός του ότι επιβεβαιώνουν τον κανόνα, έρχονται να υποδείξουν καινούργια μονοπάτια στην κάθετη ανάπτυξη της ελαιοκομίας και της ελαιοπαραγωγής στη χώρα μας. Αυτά τα παραδείγματα έρχεται να παρουσιάσει, με το δικό της ζωνρό πάντα τρόπο και η παρούσα ετήσια έκδοση The Top 50 του Ελαιάς Καρπός.

**Γιάννης Πανάγος
Εκδότης Διευθυντής**

ΤΑΥΤΟΤΗΤΑ

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

ΕΚΔΟΤΗΣ/ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ
Γιάννης Πανάγος

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ
Ειρήνη Σκρέπν

ΣΥΝΤΑΞΗ
Πέτρος Γκόγκος
Μαρία Γιουρουκέλη
Σοφία Σπύρου
Γιώργος Λαμπίρης
Γιώργος Κοντονής
Λεωνίδα Λιάμης

**ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΟ/
ΣΕΛΙΔΟΠΟΙΗΣΗ**
Σπύρος Αλεξίου
Φανή Παπαετροπούλου
Χαρά Οικονόμου

**ΕΜΠΟΡΙΚΟΣ
ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ**
Παναγιώτης Αραβαντινός

**ΔΙΑΦΗΜΙΣΗ
ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ**
Βενετία Τρελλοπούλου
Παναγιώτης Ταμπάζης

ΔΙΑΝΟΜΗ
ΑΡΓΟΣ Α.Ε.

**ΕΚΤΥΠΩΣΗ/
ΒΙΒΛΙΟΔΕΣΙΑ**
NONSTOP



*Φωτογραφίες:
Γεωργία Καραμαλή*

Ο ελαιώνας της Άμφισσας είναι
ο μεγαλύτερος συνεχόμενος ελαιώνας
των Βαλκανίων με έκταση 67.000
στρέμματα και 1.000.000 ελαιόδεντρα.

ΑΡΧΑΙΑ ΘΑΛΑΣΣΑ από ελιές

Στημένος από χέρι αρχαίου ανθρώπου, ο απέραντος ελαιώνας της Άμφισσας που αγκαλιάζει το Δελφικό τοπίο, φιλοξενεί τα τελευταία χρόνια ξεχωριστές προσπάθειες σύγχρονης ελαιοκομίας

Κείμενο *Πέτρος Γκόγκος*

Σκεί που νομίζεις ότι ο κόσμος εκτροχιάζεται από μια βιαστική «τεχνοκρατική» δύναμη, μια αρχαία θάλασσα από ελιές έρχεται να καθουσιάσει, μαρτυρώντας το βάθος της ανθρώπινης ύπαρξης. Περιπατώντας ο σύγχρονος επισκέπτης τον ελαιώνα της Άμφισσας, κάπου στα μέσα Νοεμβρίου, βρίσκεται από τη μια να ακολουθεί τα βήματα που έκανε ο Απόλλωνας στο δρόμο του για το Δελφικό Μαντείο και από την άλλη να απολαμβάνει φωτεινές στιγμές μιας εκσυγχρονισμένης εικόνας της εγχώριας αγροτικής παραγωγής.

Από τον Αλιάρτο μέχρι το Κάστρο και μια ευθεία διαδρομή έξω από την πόλη της Λιβαδειάς, κινείται κανείς σε ένα δρόμο που στις άκρες του είναι γεμάτος με χνούδια από τα βαμβάκια που πλέον έχουν μαζευτεί. Μεγάλης ιπποδύναμης τρακτέρ αποχωρούν και λίγο παραπέρα βρίσκεται το προαύλιο ενός εκκοκκιστηρίου, γεμάτο με δέματα. Από εκεί ξεκινά και η ανηφόρα προς τις νότιες πλαγιές του Παρνασσού. Πρόβατα βόσκουν ακόμα στα ξέφωτα, αφού ο θεός του Ήλιου αναβάλλει το μεγάλο ταξίδι του, λες και περιμένει οι αγροτικές εργασίες να ολοκληρωθούν. Δεν μπορεί παρά η έγνοια του να επικεντρώνεται στο επιβλητικό στοιχείο που ορίζει άλλωστε το Δελφικό Τοπίο, σε αυτό τον αρχαίο ελαιώνα που ξεκινά από την κοιλάδα του Πλείστου και εκτείνεται προς τα δυτικά μέχρι την Άμφισσα.

Αυτή η θάλασσα με τις ελιές, που δεν είναι άλλη από τον αρχαίο ελαιώνα της Άμφισσας, δέχεται τα τελευταία χρόνια σε τμήματά της μια διαχείριση που πάει να στερεώσει για τα καλά το ελληνικό ελαιόλαδο στο βάθρο του κλασικού.

Ξεναγός του The Top50 by Ελαιάς Καρπός σε αυτό το μοναδικό τοπίο, ο Βασίλης Κανάτας, από οικογένεια ελαιοπαραγωγών που απέκτησε τα πρώτα της στρέμματα στον ελαιώνα το 1840, ως εθνικές γαίες χάρη στη συμβολή του προ-πάππου Αθανάσιου Κανάτα στον αγώνα κατά των Τούρκων.

Μέσα στον ελαιώνα υπάρχουν δέντρα ηλικίας άνω των 1.000 ετών, ορισμένα ίσως και 2.000 ετών, ποικιλίας Αμφίσσης σύμφωνα με τον κ. Κανάτα, δηλαδή μια μοναδική ευκαιρία να δοκιμάσει κανείς ακριβώς αυτό που γεύονταν οι άνθρωποι στο πέρασμα από το μύθο στην ιστορία. Αντίστοιχη περίπτωση, στην οποία η ίδια ρίζα έχει θρέψει τόσες γενιές, φυλές και πολιτισμούς, δεν έρχεται σίγουρα στο μυαλό. Πρόκειται για ένα ελαιόλαδο, που αν παραχθεί σωστά, δίνει μια γλυκιά γεύση στο στόμα, με έντονο φρουτώδες, πιο «στρογγυλό» από αυτό που έχει συνηθίσει η Κορωνέικη και που δεν καίει τόσο το λαιμό. «Αν και επιτραπέζιες οι ελιές αυτές, πάντα ένα μέρος της παραγωγής πήγαινε για λάδι» αναφέρει ο κ. Κανάτας. «Έτσι πρέπει να γίνονται και παλιά. Αλλά τελευταία έχουμε ξεκινήσει να δουλεύουμε διαφορετικά τον τρόπο ελαιοποίησης και το τελικό αποτέλεσμα είναι πολύ διαφορετικό από αυτό που πετύχαιναν οι παππού-





Ο Βασίλης Κανάτας, μαζί με τον συνονόματο ξάδερφό του, έχουν αναπτύξει την ετικέτα ελαιολάδου Mer des Oliviers de Delphes.

A FAMILY TRADITION

· SINCE · 1897 ·

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



Parthenon®

Since 1897

www.olives.gr

ISO 9001 • ISO 22000 • IFS • BRC

ΓΕΩΡΓΟΥΔΗΣ Α.Ε. • Β' ΒΙ.ΠΕ. Βόλου
Τηλ: 24250 24025, 24250 24201-2
Fax: 24250 24026 • info@olives.gr

δες μας» αναφέρει ο συνομιλητής μας, Φυσικός στην ιδιότητα, που όμως δεν θέλησε να αποχωριστεί την εργασία έξω στη φύση και να κλειστεί σε ένα γραφείο.

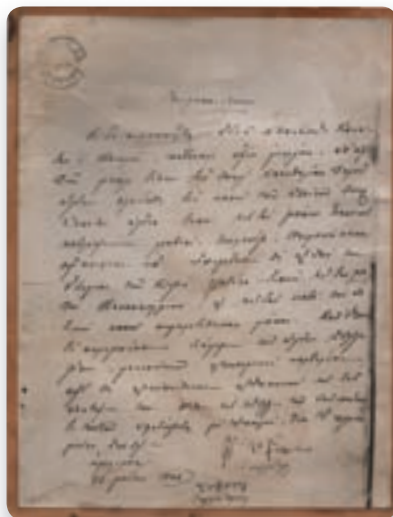
Η συζήτηση έγινε μέσα στον ελαιώνα, σε ένα κομμάτι μερικά μέτρα μακριά από το αρχαίο μονοπάτι που ξεκινά από το λιμάνι της Κίρρας και φτάνει πάνω στους Δελφούς, δίπλα στον αρχαιολογικό χώρο. Σηκώνοντας το βλέμμα πιο ψηλά στο βουνό, φαίνεται καθαρά από το σημείο ο Γεροντόβραχος, η δεύτερη υψηλότερη κορυφή του Παρνασσού.

Σύμφωνα με τον Βασίλη Κανάτα, με σημερινούς όρους, τα μη εμπορεύσιμα μεγέθη ήταν εκείνα που πήγαιναν στο ελαιοτριβείο για να βγει το λάδι της χρονιάς. Το ελαιόλαδο από ελιά Αμφίσσης όμως, ξενίζει ακόμα και σήμερα, λόγω της σύνδεσής του με τους τροφαντούς καρπούς στο βαζάκι.

«Εδώ και οχτώ χρόνια εμείς ασχολούμαστε αποκλειστικά με την παραγωγή ελαιολάδου, από όλη την παραγωγή που δίνουν οι 1.500 ρίζες της οικογένειας».

Ο κ. Κανάτας, μαζί με τον συνονόματο ξάδερφό του, έχουν αναπτύξει την ετικέτα Mer des Oliviers de Delphes, δηλαδή «Θάλασσα από ελιές των Δελφών». Οι δυο τους συντονίζουν και το κάμπινγκ που βρίσκεται τρία-τέσσερα χιλιόμετρα έξω από το χωριό των Δελφών, το οποίο είχαν ξεκινήσει οι πατεράδες τους τη δεκαετία του 1960, αναζητώντας μια οικονομική διέξοδο, αφού τότε η ελιά δεν έπιανε τιμή.

Μέσα σε λίγα χρόνια κατάφεραν να αναπτύξουν ένα δίκτυο



Το πιστοποιητικό του 1844 που αποδίδει Εθνικές Γαίες στον προπάππου του Βασίλη Κανάτα.

διάθεσης του προϊόντος στα πρότυπα του μοντέλου Business to Client (B2C). Από τους 500.000 επισκέπτες που καταφθάνουν σε μια φυσιολογική χρονιά στους Δελφούς, μερικές εκατοντάδες φτιάχνουν τη βάση τους στο κάμπινγκ της οικογένειας Κανάτα. Είναι οι μετέπειτα πελάτες του ελαιολάδου της επιχείρησης, οι οποίοι μιλούν σε γνωστούς και φίλους και κάπως έτσι φτιάχνεται μια βάση που απορροφά κοντά στους 20 τόνους ελαιολάδου τη χρονιά. «Η μέση παραγγελία αφορά σε 400 με 500 ευρώ, δηλαδή μέχρι 50 κιλά» εξηγεί ο κ. Κανάτας, λέγοντας ότι κάπου τόσο κυμαίνονται και οι παραγγελίες από τα delicatessen, αφού «κανένας πλέον δεν φτιάχνει stock». Προκειμένου να καλύψει αυτήν τη ζήτηση, έχει συστήσει και μια άτυπη ομάδα παραγωγών, οι οποίοι συμπληρώνουν τις απαιτούμενες ποσότητες, ενώ παράλληλα έχει αναπτύξει και μια ετικέτα, την 1000 ans, που είναι ελαιόλαδο

που προέρχεται από δέντρα ηλικίας 1.000 ετών και πάνω.

«Όσοι ξένοι δοκιμάσουν ελληνικό ελαιόλαδο, μένουν σε αυτό» δηλώνει ο Βασίλης Κανάτας πεπεισμένος για την ποιοτική υπεροχή που έχουν οι μικρές εταιρείες εμφιάλωσης του κλάδου. «Ουσιαστικά οι μικροί παραγωγοί είμαστε αυτοί που καταφέραμε τα τελευταία χρόνια να φτιάξουμε καλό όνομα στο ελληνικό ελαιόλαδο, χωρίς να γίνει βιομηχανοποίηση της παραγωγής. Είναι λες και το στερεοτυπικό γνώρισμα του γένους μας, ο καθένας για τη πάρτη του, να λειτούργησε μια φορά προς όφελός μας» σχολιάζει ο ίδιος.



Ο συντάκτης του The Top50 by Ελαίας Καρπός Πέτρος Γκόγκος συνάντησε τον Βασίλη Κανάτα στον ελαιώνα του.



KASELL SA



PRODUCT *of* GREECE
P.G.I. LAKONIA

PHILEOS®
of Lakonia

Where the sea meets the mountains...

**EXTRA VIRGIN
OLIVE OIL**

www.kasell.gr



ΕΝΑ ΕΣΤΑΤΕ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΣΤΗΝ ΑΡΓΟΛΙΔΑ

ΟΟΤΟΡΙΑ είναι το όνομα του πρώτου ελαιολάδου της φιλόδοξης επένδυσης του επιχειρηματία Μάριου Φωτιάδη

Κείμενο Γιώργος Λαμπίρης
Φωτογραφίες Οοτορία



Μία επένδυση η οποία αποσκοπεί στη δημιουργία ενός ελαιολάδου με υψηλό ποιοτικό αποτύπωμα στα πρότυπα των estate ελαιολάδου του εξωτερικού, αποτελεί το εγχείρημα του Μάριου Φωτιάδη στην Αργολίδα, Έλληνα επιχειρηματία με πολυετή δραστηριότητα εκτός συνόρων ως μέλος επιχειρήσεων στους τομείς της υγείας και των βιοεπιτημάτων. Ο ίδιος επιδίωξε να δημιουργήσει ιδιόκτητες εγκαταστάσεις στην εν λόγω περιοχή της Πελοποννήσου αλλά και να συνεργαστεί με παραγωγούς, μισθώνοντας τα κτήματά τους, ώστε να έχει τον πλήρη έλεγχο της ποιότητας της πρώτης ύλης και του τελικού προϊόντος που παράγεται. Στο πλαίσιο της συγκεκριμένης επένδυσης η εταιρεία ήδη έχει παρουσιάσει το πρώτο της ελαιόλαδο με την ονομασία Ootopia

(εκ του «ουτοπία»), ενώ δημιουργούνται προϋποθέσεις παραγωγής και συλλογής ελληνικών και ξενικών ποικιλιών όπως η Κορωνέικη και το Μανάκι, η Arbosana, η Arbequina και η Picual. Όπως αναφέρει ο Μάριος Φωτιάδης, «έχουμε ξεκινήσει την κατασκευή του δικού μας ελαιοτριβείου και εκτίμησή μας είναι ότι θα ελαιοποιήσουμε σε αυτό την επόμενη χρονιά καθώς θα είναι έτοιμο τον Αύγουστο του 2022. Φέτος θα κυκλοφορήσουμε στην αγορά τρεις ετικέτες λαδιού και υπολογίζουμε ότι η παραγωγή μας θα είναι ποιοτικά πολύ ικανοποιητική, με τις ποσότητες που θα προκύψουν να ανέρχονται σε περίπου πέντε τόνους. Πέρυσι κυκλοφορήσαμε δοκιμαστικά ένα μονοποικιλιακό ελαιόλαδο Κορωνέικης ποικιλίας, το οποίο βραβεύτηκε σε διεθνείς διαγωνισμούς σε Ιταλία και Τόκιο. Στο πλάνο μας είναι να κυκλοφορήσουμε και επιπλέον ένα μείγμα Κορωνέικη – Μανάκι, καθώς και ένα Μανάκι μονοποικιλιακό».



Επικεφαλής της επένδυσης στην Αργολίδα ο Μάριος Φωτιάδης

ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ

Όπως επισημαίνει ο κ. Φωτιάδης, οι υπόλοιπες ποικιλίες -ξενικές και ελληνικές- που έχουν φυτευτεί, βρίσκονται ακόμη σε πρώιμο στάδιο ανάπτυξης, ωστόσο οι όγκοι δεν είναι τέτοιοι που προς το παρόν να προσφέρουν δυνατότητες εμπορικής διαχείρισης. «Αίσθησή μου είναι ότι από του χρόνου θα μπορούμε να διαθέσουμε και ελαιόλαδα άλλων ποικιλιών».

Εκτός από ιδιόκτητες εγκαταστάσεις 250 στρεμμάτων, τις οποίες φυτεύει με ελαιόδεντρα, η επιχείρηση έχει αναλάβει και τη διαχείριση δύο ελαιώνων στην ευρύτερη περιοχή της Αργολίδας, συλλέγοντας τον καρπό, ελαιοποιεί και αποδίδει στον ιδιοκτήτη με βάση τις ποσότητες που θα είχε ο ίδιος. «Η δική μας απόδοση λόγω της επεξεργασίας που ακολουθούμε είναι μικρότερη από τον μέσο όρο απόδοσης. Αυτό πρακτικά σημαίνει ότι στην περίπτωση της Κορωνέικης ποικιλίας με τυπική διαδικασία ελαιοποίησης η απόδοση είναι στο 15%-16% του όγκου της ελιάς σε ελαιόλαδο, καθώς απαιτούνται περίπου 5-6 κιλά ελιάς για κάθε κιλό ελαιόλαδο. Στα χέρια μας αυτό αλλάζει, καθώς η απόδοση μειώνεται περίπου στο 11%-12% δεδομένου ότι για να βγάλουμε την ποιότητα που θέλουμε διαφοροποιούμαστε στο χρόνο μάλαξης και στο πόσο ώριμος είναι ο καρπός την ώρα που τον συλλέγουμε, γεγονός που περιορίζει τις αποδόσεις μας. Ωστόσο όταν προχωράμε σε συμφωνίες με τρίτους, τους ανταμείβουμε με βάση την απόδοση που θα είχαν εκείνοι και όχι με βά-



Μονοποικιλιακή Κορωνέικη, η πρώτη και βραβευμένη ετικέτα της Ootopia

ση αυτήν που έχουμε εμείς. Η διαδικασία αυτή με τα δύο κτήματα που διαχειριζόμαστε υλοποιήθηκε για πρώτη φορά φέτος και πήγε καλά. Μέσω αυτής οι ιδιοκτήτες του ελαιώνα έχουν μεγαλύτερη οικονομική απόδοση γιατί εμείς αναλαμβάνουμε όλη τη διαχείριση του ελαιώνα, ενώ τους πληρώνουμε με βάση τα κιλά που θα είχαν παράξει εκείνοι, απολαμβάνοντας μόνο τα έσοδα χωρίς τα έξοδα τα οποία επιβαρύνουν εμάς. Σε ό,τι αφορά την ποσότητα ελαιολάδου που θα ήθελαν να κρατήσουν, εμείς επιστρέφουμε σε αυτούς ένα ελαιόλαδο πολύ υψηλότερο ποιοτικά από εκείνο που θα παρήγαγαν μόνοι τους. Σε ό,τι μας αφορά έχουμε την πλήρη διαχείριση της παραγωγής από τον ελαιώνα μέχρι το τελικό προϊόν, γεγονός που μας επιτρέπει να φτάσουμε σε υψηλότερα επίπεδα τιμής σε μικρότερο χρόνο, καθότι οι ιδιοκτήτες ελαιώνες βρίσκονται ακόμα σε φάση ανάπτυξης των δέντρων».

ΕΛΑΙΟΤΟΥΡΙΣΜΟΣ

Το συνολικό ύψος της επένδυσης αναμένεται να υπερβεί τα 20 εκατομμύρια ευρώ και υλοποιείται σε δύο φάσεις, εκ των οποίων η πρώτη αφορά στην αγορά γης και στη σύσταση της παραγωγικής μονάδας έκθλιψης της ελιάς και εμφιάλωσης ελαιολάδου. Η δεύτερη φάση αφορά στη δημιουργία αγροτουριστικής μονάδας, με την ανέγερση χώρου διαμονής και φιλοξενίας για τους επισκέπτες του Κτήματος Ootopia, η οποία θα ξεκινήσει μετά το καλοκαίρι του 2024, δηλαδή περίπου δύο χρόνια μετά την αποπεράτωση της πρώτης φάσης.

Στις εγκαταστάσεις του κτήματος θα δημιουργηθούν και χώροι γευσιγνωσίας, όπου θα υλοποιούνται εκπαιδευτικά προγράμματα τόσο για ιδιώτες, όσο και για επαγγελματίες με την παροχή πιστοποίησης για olive oil sommeliers και στόχο τη μετάδοση της γνώσης που σχετίζεται με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και τη χρήση του ελαιολάδου. Το μεγαλύτερο μέρος της παραγωγής - περίπου το 70% - θα διατίθεται στον εξαγωγικό τομέα, χωρίς ωστόσο να παραγνωρίζεται και η ελληνική αγορά, όπου επίσης η εταιρεία θα διαθέσει το ελαιόλαδό της σε εστιατόρια και delicatessen.

ΜΕ ΜΙΑ ΜΑΤΙΑ

30-35 → δέντρα ανά στρέμμα

250 → στρμ. ιδιόκτητος ελαιώνας
σε πλήρη ανάπτυξη με 6.000 δέντρα και υπό διαχείριση ελαιώνες τρίτων με 3.500 δέντρα

100 → τόνοι ελαιολάδου
σε πλήρη ανάπτυξη από όλους τους ελαιώνες

70% → εξαγωγική επιχείρηση
σε διαθέσιμες συσκευασίες των 250 & 500 ml



Η ΣΕΛΗΝΗΗ ΘΑΗΓΟΣ

Στον αιωνόβιο ελαιώνα της Μάκρης το ολόγιομο φεγγάρι του Οκτωβρίου φωτίζει οκτώ «μύστες» του ελαιολάδου, που με ραβδιστικά στα χέρια ταρακουνούν τα κλαδιά. Με το ξημέρωμα ακόμα να αργεί, λίγο μετά τις 3, στο κοντινό ελαιοτριβείο οι καρποί έχουν κιόλας δώσει ένα ξεχωριστό ελαιόλαδο, που δεν έχασε ούτε στιγμή τη δροσιά του.

Κείμενο Πέτρος Γκόγκος
Φωτογραφίες Konos

Η φετινή πανσέληνος του Οκτωβρίου, τη βραδιά μεταξύ της 20ης και 21ης του μήνα, έδωσε αφορμή στην ομάδα της Κοπός που δανείζεται την επωνυμία της από το λόφο Κώνος ανάμεσα στη Μάκρη και την Αλεξανδρούπολη, για την τρίτη της νυχτερινή συγκομιδή κατά σειρά ετών. Πέρα από τον έντονο ατμοσφαιρικό χαρακτήρα που επιφύλαξε η βραδιά για τους συγκομιστές, πίσω από το εγχείρημα κρύβεται η χημεία και η προοπτική παραγωγής μιας εξαιρετικά premium ετικέτας ελαιολάδου που συμπληρώνει το χαρτοφυλάκιο των προϊόντων της Κοπός.

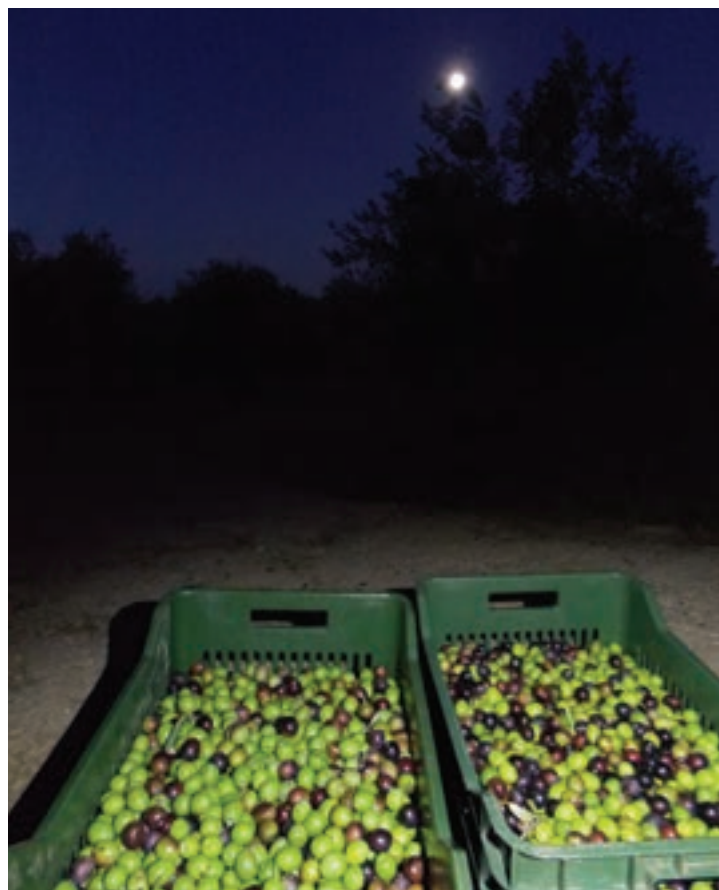
Ο Δημήτρης Αδαμίδης, επικεφαλής της ομάδας αυτής, μεταφέρει στο Ελαιάς Καρπός τη λογική και την έμπνευση του Κοπός Nocturnal Harvest, του ελαιολάδου που προκύπτει από αυτήν τη νυχτερινή συγκομιδή, η οποία αποκτά πλέον και εορταστικό χαρακτήρα για την υποδοχή της ελαιοποιητικής περιόδου στο κτήμα, αφού αυτή ξεκινά μερικές ημέρες νωρίτερα.

Απογειώνει την ποικιλία ελιάς Μάκρης

Απώτερος στόχος της ομάδας είναι να αναδειχθεί η ποικιλία ελιάς Μάκρης, της πρώτης ύλης των ελαιολάδων Κοπός. Έτσι, λίγο μετά τις 7 το απόγευμα της 20ής Οκτωβρίου και προτού ο νυχτερινός ουρανός καλύψει τον ελαιώνα, τα εργαλεία συγκομιδής έχουν απλωθεί και είναι έτοιμα για τη δουλειά.

«Οι συνθήκες που επικρατούν σε βάζουν σε μια διαφορετική διάθεση. Ο ήχος των κινήσεων μας μέσα στην ατάραχη βραδιά είναι μαγευτικός. Η ουσία όμως της προσπάθειας έχει να κάνει με τη μη καταπόνηση του καρπού» εξηγεί ο κ. Αδαμίδης, τέταρτη γενιά ελαιοπαραγωγός, με τον προ-πάππου του Ιωάννη Μιχελή να έχει ξεκινήσει το στήσιμο του ελαιώνα το 1935 με 15 στρέμματα γη. Η νυχτερινή συγκομιδή έγινε στο αρχαιότερο σημείο του ελαιώνα, στο οποίο βρίσκεται και το ιδιόκτητο ελαιοτριβείο της οικογένειας. «Είναι ένα σημείο αναφοράς για εμάς καθώς αποτελεί το σημείο έναρξης για την ανάπτυξη της επιχείρησής μας, που μετρά ήδη οχτώ δεκαετίες παρουσίας στην περιοχή», αναφέρει ο Δημήτρης Αδαμίδης.

Εξασφαλίζοντας χαμηλές θερμοκρασίες καρπού τόσο στο δέντρο όσο και στο ελαιοτριβείο, αφού η εξαγωγή γίνεται «εν ψυχρώ» στο ιδιόκτητο διφασικό ελαιοτριβείο της οικογένειας πάνω στο λόφο



Κώνος, επιτρέπεται η παραγωγή ενός έξτρα παρθένου ελαιολάδου που σύμφωνα με τον Δημήτρη Αδαμίδη, διατηρεί «σαφή διαφοροποίηση των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του έναντι των υπολοίπων ελαιολάδων που προκύπτουν από τις πρωινές συγκομιδές». Για τον λόγο αυτό, το ελαιόλαδο αυτό φυλάσσεται σε ξεχωριστή δεξαμενή ώσπου να εμφιαλωθεί σε βαμμένες φιάλες. «Το φεγγάρι είναι οδηγός μας, καθώς το φως της πανσέληνου μας βοηθάει να βλέπουμε τα αναγκαία και να κινούμαστε πιο ομαλά στο χωράφι» λέει ο ίδιος, εξηγώντας πως το μέλλον επεξεργάζεται την προοπτική να αυξήσει τις βραδιές συγκομιδής. Μέχρι τώρα είναι μια διαδικασία που συμβαίνει μια φορά ανά περίοδο συγκομιδής ωστόσο κάθε χρόνο βελτιώνεται η διαδικασία και υπάρχει η σκέψη να ανοίξει το εγχείρημα σε επισκέπτες.

Ευφάνταστοι πειραματισμοί

«Στο λόφο Κώνο, παράγουμε ελαιοκομικά προϊόντα με κεντρικό γνώμονα την ανάδειξη της ποικιλίας Μάκρης. Με τα εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα προσπαθούμε να φανερώσουμε το φάσμα της από τα άγουρα χαρακτηριστικά με περισσότερες εντάσεις μέχρι τα πιο ώριμα και στρογγυλεμένα» αναφέρει ο συνομιλητής μας, ο οποίος έχει αναπτύξει και το προϊόν «1st Day Harvest» το οποίο όπως μαρτυρά και η ονομασία του, αφορά αποκλειστικά την ελαιοποίηση καρπών από την πρώτη ημέρα συγκομιδής.



ΙΔΙΑΙΤΕΡΑ ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Στο ξεκίνημα της διαδικασίας ελαιοποίησης για τη δημιουργία της ετικέτας Κοπός Nocturnal Harvest, η θερμοκρασία του καρπού, μετά βίας αγγίζει τους 10° Κελσίου. Όσο η βραδιά προχωρά, υποχωρεί ακόμα κάτω από τους 9° βαθμούς. «Συνήθως, όταν συγκομίζουμε ημέρα, με τη θερμοκρασία περιβάλλοντος να ανεβαίνει πάνω από τους 20° Κελσίου, ο καρπός διατηρείται στο ψυγείο μέχρι να τον ελαιοποιήσουμε. Ακόμα και όταν η παραμονή του εκεί γίνεται για λίγες ώρες, μέχρι να ελαιοποιηθεί, έχει μια αρνητική επίδραση. Όταν οι ελιές μαζεύονται νύχτα όμως και ελαιοποιούνται το ίδιο βράδυ, αυτή η καταπόνηση δεν υπάρχει» αναφέρει ο Δημήτρης Αδαμίδης. «Είναι η πιο άμεση ελαιοποίηση που κάνουμε, καθώς συγκομίζουμε για λιγότερη ώρα και επομένως οδηγούμαστε σχεδόν ακαριαία στην εξαγωγή του ελαίου από τον καρπό» συμπληρώνει ο ίδιος.

Σιγουριά με την Interamerican Αποζημίωση σε 3 ημέρες



«Προσκόμισα το πόρισμα του ΕΛΓΑ στις 28 Ιουνίου και την 1η Ιουλίου βγήκε η αποζημίωσή μου... δεν μπορούσα να πιστέψω ότι με το συμβόλαιό μου θα είχα πραγματική κάλυψη, όταν 'θα προέκυπτε ζημιά, και σε τόσο σύντομο χρόνο».

*Κόκκορης Γεώργιος, Νομός Λακωνίας
Καλλιέργεια: Επιτραπέζιες ελιές
Ζημιά: Παγετός*

 **INTERAMERICAN**

Η Interamerican είναι μέλος της achmea

Επικοινωνήστε σήμερα

με το συνεργάτη της INTERAMERICAN στην περιοχή σας.

Εξυπηρέτηση πελατών: Τηλ: 210 946 2223,
e-mail: agro@interamerican.gr,
www.interamerican.gr/agro



**THE GREEK
OLIVE ESTATE**

Από την εταιρεία που αναγνώρισε το Ελαιόλαδο σαν Συμπλήρωμα Διατροφής, ένα Υψηλά Φαινολικό Ελαιόλαδο με άνω των 2000mg/kg Πολυφαινόλες κάθε χρόνο.

Όλα τα οφέλη υγείας σε μια κουταλιά



www.thegreekoliveestate.com

ΚΤΗΜΑ: ΚΑΤΟ ΡΙΖΟΣΠΗΛΙΑ ΓΟΡΤΥΝΙΑ 22007 ΑΡΚΑΔΙΑ

ΓΡΑΦΕΙΑ: ΑΛΩΝΙΩΝ 8 ΚΗΦΙΣΙΑ 14562 ΑΘΗΝΑ

T. +30 210 801 9050 | EMAIL: info@thegreekoliveestate.com



Άφησε ξανά πίσω της την Τοσκάνη η Ίστρια

Για έβδομη συνεχόμενη χρονιά, τα ελαιόλαδα από την Ίστρια κυριαρχούν στη λίστα με τα 500 καλύτερα ελαιόλαδα του κόσμου, η οποία παρουσιάζεται στον οδηγό της Flos Olei. Για το έτος 2022, λοιπόν, η ομάδα γευσιγνωστών της Flos Olei έχει περιλάβει 67 ετικέτες έξτρα παρθένων ελαιολάδων από την Κροατία, τα 66 εκ των οποίων από μικρούς παραγωγούς της περιοχής της Ίστριας. Αξίζει να σημειωθεί ότι από το 2010, χρονιά κυκλοφορίας του πρώτου οδηγού, η ελαιοπαραγωγική Ίστρια διεκδικεί περίοπτη θέση ευρισκόμενη ακριβώς πίσω από την Τοσκάνη. Ωστόσο από τον οδηγό του 2016 και μετά, ανέτρεψε τις ισορροπίες και πέρασε στην πρώτη θέση. Η Τοσκάνη πάντως φέτος έχασε την πρώτη θέση, με διαφορά μόλις ενός παραγωγού, κρατώντας τη δεύτερη με 65.



Λυχνάρης Βεργίνα Α.Ε.

Επεξεργασία-Τυποποίηση-Διάθεση Προϊόντων Ελιάς

Από το 1950



Οι πιο απαιτητικές αγορές του κόσμου μας εμπορεύονται από το 1997.

Πριν από 70 χρόνια, ξεκινήσαμε τη δραστηριότητά μας στο Μαλάκι Πηλίου με αντικείμενο την επεξεργασία, την τυποποίηση και τη διάθεση της ελιάς. Με εφαλτήριο την άριστη ποιότητα των προϊόντων μας, βγήκαμε από τα ελληνικά σύνορα και ανταποκριθήκαμε στις απαιτήσεις αγορών όπως της Βρετανίας, της Γαλλίας, της Γερμανίας, της Ελβετίας και των ΗΠΑ, ενώ πριν από 15 χρόνια επεκταθήκαμε στην τυποποίηση έξτρα παρθένου ελαιολάδου.

Συνεχίζουμε, συνδυάζοντας οικογενειακή φροντίδα, τεχνογνωσία και εφαρμογή υψηλών προδιαγραφών, με διεθνώς πιστοποιημένα προϊόντα άριστης και σταθερής ποιότητας.

ΛΥΧΝΑΡΑΣ ΒΕΡΓΙΝΑ Α.Ε. 14ο χλμ. Βόλου – Τσαγκαράδος Μαλάκι Πηλίου, Βόλος
Τ. 24280 93246, 24280 86036 (ηλιανική), email: klb@otenet.gr

www.verginaolives.com

Olive Lab and Shop για φαινολικά ελαιόλαδα

Δυνατότητα επιτόπου ανάλυσης όποιου ελαιολάδου επιλέξει ο καταναλωτής

Ενας ιδιαίτερος χώρος αποκλειστικά για ελαιόλαδα μικρών παραγωγών που φέρουν ισχυρισμό υγείας έχει ανοίξει εδώ και λίγους μήνες στο Παγκράτι. Εκεί ο καταναλωτής αποκτά εύκολη πρόσβαση σε πάνω από 100 ετικέτες ελαιολάδου από 60 παραγωγούς, ταξινομημένα στο χώρο ανάλογα με την περιεκτικότητά τους σε πολυφαινόλες, με τα «χρυσά» ελαιόλαδα να αγγίζουν μέχρι και 4.000 mg ανά κιλό και τα χάλκινα να βρίσκονται αρ-

κετά πάνω από το όριο των 250 mg που απαιτείται για λάβει ένα ελαιόλαδο ισχυρισμό υγείας σύμφωνα με τον ΕΚ 432/2012. Ο λόγος για το Olive Lab and Shop, το μοναδικό παγκοσμίως κατάστημα με αυτό το concept, πίσω από το οποίο βρίσκεται η ομάδα του Παγκόσμιου Κέντρου Ελιάς για την Υγεία με επικεφαλής την Δρ. Ελένη Μέλλιου και τον Δρ. Προκόπη Μαγιάτη, καθηγητή της Φαρμακευτικής Σχολής του ΕΚΠΑ.

Πέτρος Γκόγκος



«Εύρηκα» από τον ελαιώνα της Πανεπιστημιούπολης στην Αθήνα αλλά και από ελληνικές ποικιλίες ελιές που καλλιεργούν στο πανεπιστημιακό κτήμα του UC Davis στην Καλιφόρνια, σε μια προσπάθεια να αναδειχθεί η ένδειξη ισχυρισμού υγείας στις ΗΠΑ, όπου ακόμα δεν αναγνωρίζεται από τις ελεγκτικές αρχές.



(© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ)



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

Καλοσωρίσματα της νέας σοδειάς ελιάς και βραβεία από «Φίλαιο»

Τη νέα σοδειά των προϊόντων της ελιάς υποδέχτηκε η Λέσχη Φίλων Ελαιολάδου & Ελιάς «Φίλαιο» με μια ειδική εκδήλωση απονομής βραβείων στις πιο ιδιαίτερες και οργανοληπτικά άριστες ετικέτες της χρονιάς. Έλληνες παραγωγοί ελαιολάδου οι ετικέτες των οποίων ξεχώρισαν στον διαγωνισμό Κότινος 2021, παρέλαβαν από κοινά τα βραβεία τους, με τον εκτελεστικό διευθυντή της Λέσχης, Γιώργο Οικονόμου, να σχολιάζει ότι «όσοι βραβεύονται εδώ, βραβεύονται με αυστηρά πρότυπα αξιολόγησης». Αξίζει να σημειωθεί ότι τα αποτελέσματα του φετινού διαγωνισμού ελαιολάδου IOOC Kotinos 2021 αποτυπώνουν τη δυναμική που αποκτούν λιγότερο γνωστές ελληνικές ποικιλίες λαδοελιάς, με την ποικιλία της Μάκρης Αλεξανδρούπολης μαζί με αυτήν της Μαρώνειας να διακρίνονται και να στέκονται ισάξια δίπλα στην κυρίαρχη Κορωνέικη.

Στη Βίβλο των ΕVOO

Ο κατάλογος Flos Olei 2022 περιλαμβάνει δέκα ελαιόλαδα ελληνικής προέλευσης

Κυκλοφορεί κάθε χρόνο σε όλο τον κόσμο και σε πολλές γλώσσες παρουσιάζοντας με πλούσιες γαστρονομικές λεπτομέρειες τα 500 κορυφαία ελαιόλαδα και τις εταιρείες που τα παράγουν. Παράλληλα περιλαμβάνει πολλές ιστορικές πληροφορίες για τις ελαιοπαραγωγικές περιοχές.

Η βαθμολόγηση των δειγμάτων γίνεται από το πάνελ των ειδικών γευσιγνώστων, με άριστα το 100, την οποία ας σημειωθεί ότι για πρώτη φορά άγγιξαν υποψήφια ελαιόλαδα μόλις το 2020. Εκδότης και συντάκτης του καταλόγου Flos Olei είναι ο δημοσιογράφος και κριτικός τροφίμων Marco Oreggia.

FLOS OLEI 2022		ΔΕΚΑ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΑ ΣΤΟΝ ΚΑΤΑΛΟΓΟ ΤΟΥ 2022
Noan 96 The Best Extra Virgin Olive Oil Monovarietal - Light Fruity	Olive Poem A Drop of Art 90	
Mediterre Eurofood 94	Lakudia 88	
Elissón Olive Oil & More 93	Hellenic Fields 87	
Kyklopas 93	Terra Creta 87	
Liá 91	Jordan Olive Oil 86	



Από την Σπάρτη στο Yale

Οι ελιές των Ελαιώνων Σακελλαρόπουλου



συμμετέχουν αποκλειστικά σε έρευνα με τίτλο «Olives for Health» της Ιατρικής Σχολής του

Πανεπιστημίου του Yale των ΗΠΑ. Πρόκειται για τις βιολογικές ελιές Καλαμών με βάση τις οποίες θα ερευνηθούν στα οφέλη για την ανθρώπινη υγεία που σχετίζονται με την καθημερινή κατανάλωση ελιών.

Οι βιολογικές ελιές Καλαμών των ελαιώνων Σακελλαρόπουλου διαθέτουν εξαιρετικά υψηλά επίπεδα φαινολών.



Απόσταγμα αιώνων
Φιλοδοξεί να συμμετάσχει στον NYIOOC

Σε ηλικία 2.245 ετών, το γηραιότερο ελαιόδεντρο στο Μαυροβούνιο έδωσε 101 κιλά ελιάς φέτος, με τον καρπό να ελαιοποιείται και να μπαίνει σε μερικές δεκάδες φιάλες που αντί για ετικέτα έχουν τις συντεταγμένες της τοποθεσίας του. Στην ίδια γειτονιά βρίσκονται ακόμα έξι δέντρα ηλικίας άνω των 1.000 ετών, το ελαιόλαδο από τα οποία επίσης εμφιαλώνεται στην ultra premium συσκευασία με κουτί από ξύλο ελιάς. Οι άνθρωποι της Ένωσης Ελαιοπαραγωγών στην πόλη Bar, απέναντι από το Μπάρι της Ιταλίας, είναι πεπεισμένοι ότι πρόκειται για το αρχαιότερο δέντρο της Ευρώπης και το τρίτο πιο μεγάλο σε ηλικία του κόσμου. Μάλιστα το 2020 μια φιάλη με ελαιόλαδο από δέντρα ηλικίας 1.000 ετών ήταν το δώρο της Ένωσης στον Πρίγκιπα Κάρολο, που επισκέφθηκε την περιοχή.

Για το 2022 η Ένωση Ελαιοπαραγωγών της περιοχής Bar φιλοδοξεί να στείλει δείγμα από το σπάνιο ελαιόλαδό της στον NYIOOC.



ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ ΑΓΡΟΚΤΗΜΑ ΑΝΟΠΑΙΑ
ANOPAEA ORGANIC ESTATE

Βραβευμένο, Βιολογικό
Εξαιρετικό Παρθένο
Ελαιόλαδο



ΑΓΡΟΚΤΗΜΑ:
ΚΑΛΛΙΔΡΟΜΟ ΟΡΟΣ ΦΘΙΩΤΙΔΑΣ
Email: anopaea@hotmail.com

www.anopaea.gr



Σε απαλούς λόφους στους πρόποδες του όρους Φωκάς, ανάμεσα σε αμπελώνες και πευκοδάση κοντά στο χωριό Καλέτζι Κορίνθου, βρίσκονται οι ελαιώνες της Oleosophia. Σε υψόμετρο από 300-600 μέτρα με μεγάλη ηλιοφάνεια, εδάφη καλά στραγγιζόμενα και δροσερές θερμοκρασίες που εξασφαλίζουν οι βοριάδες από τον Κορινθιακό

κόλπο ευδοκμεί η ποικιλία Μανάκι, που εδώ βρίσκει από τις πιο χαρακτηριστικές της εκφράσεις. Λίγοι έως πρόσφατα γνώριζαν τον πραγματικό χαρακτήρα, γεύσεις και αρώματα της ποικιλίας, η οποία παράγεται σε περιορισμένες ποσότητες κυρίως στην Κορινθία και την Αργολίδα. Ωστόσο μια ομάδα καλλιεργητών έχουν κάνει συστηματική δουλειά τα τελευταία χρόνια, ώστε να αναδειχθεί η μοναδικότητα που είναι έκφραση της γενετικής προέλευσης και του περιβάλλοντος αλλά και των χει-



OLEOSOPHIA ΜΙΑ ΙΣΤΟΡΙΑ

ΑΓΑΠΗΣ

ΜΕ ΠΙΣΤΗ ΣΤΟ ΜΑΝΑΚΙ ΤΗΣ ΚΟΡΙΝΘΙΑΣ
Η ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΤΗΣ ΜΑΡΙΑΝΝΑΣ
ΔΕΒΕΤΖΟΓΛΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΓΙΩΡΓΟΥ ΜΑΓΓΙΝΑ
ΔΕΝΕΙ ΤΟ ΜΕΛΛΟΝ ΤΗΣ ΜΕ ΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

Κείμενο Σοφία Σπύρου - Φωτογραφίες Γεωργία Καραμαλή

ρισμών και της ελαιοποίησης της ποικιλίας. Για τον παραδοσιακό ελαιώνα της Ελλάδας, όπου η επιβίωση είναι ακόμη ανοιχτό στοίχημα, η ανάδειξη των σπάνιων γηγενών ποικιλιών είναι μια πολλά υποσχόμενη λύση. Με οδηγό την ποικιλία Μανάκι, η νεοσύστατη Oleosophia της Μαρίας Δεβετζόγλου και του Γιώργου Μαγγίνα αποτελεί μια προσπάθεια να παραχθεί ελαιόλαδο από τα κρυμμένα διαμάντια του ελληνικού ελαιώνα. Και ήδη μετά από τρία χρόνια τα σημάδια της αγοράς είναι εν-

θαρρυντικά, καθώς μια σειρά επίλεκτων καταστημάτων σε Ευρώπη και Αμερική έχουν πειστεί και έχουν περιλάβει το Μανάκι της Oleosophia στην γκάμα των εκλεκτών ελαιόλαδων τους.

Αρώματα και γεύση από Μανάκι

Είναι ένα συννεφιασμένο πρωινό του Οκτώβρη στον ελαιώνα της Oleosophia. Ο αέρας μυρίζει νοτιομένη γη και ξερό χόρτο καθώς ο Γιώργος και η Μαρίας εξετάζουν τις ελιές μετρώντας τις μέ-



ρες μέχρι να αρχίσει η συγκομιδή. «Αυτή την εποχή περιμένουμε να αλλάξει το χρώμα του καρπού από πράσινο σε μωβ για να ξεκινήσουμε. Είναι κρίσιμη απόφαση, ώστε να πάρουμε τα καλύτερα αρώματα και τη γεύση που δίνει το Μανάκι», θα πει η κυρία Δεβετζόγλου. Η παραγωγή ελαιολάδου από καρπό που είναι σχεδόν πράσινος δίνει ανώτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά και αποτελεί κοινή τάση ανάμεσα σε μικρούς παραγωγούς. Αυτό το ελαιόλαδο, γνωστό και ως Αγουρέλαιο, διαθέτει πιο έντονα φρουτώδη αρώματα αλλά και πικρή και πικάντικη γεύση.

Από το χωράφι στο ελαιοτριβείο

Όπως και στο ελληνικό κρασί, η ώρα του ελληνικού ελαιόλαδου ήρθε πιο κοντά με τη διαδοχή και την παράδοση της σκυτάλης από τις δύο προηγούμενες γενιές στους νεότερους. «Στην περιοχή μας οι ελιές συλλέγονταν το Δεκέμβριο αλλά σήμερα όλο και περισσότεροι μαζεύουν από Οκτώβρη», θα πει ο κ. Μαγγίνας. Μαζεύοντας τον καρπό νωρίτερα ο παραγωγός αποφεύγει το συνωστισμό και την καθυστέρηση που φέρνει τελικά υποβάθμιση του καρπού. Η συνεννόηση με τον ελαιοτριβέα για τον τρόπο χειρισμού του καρπού και τη ρύθμιση των μηχανημάτων είναι αδύνατη στις συνθήκες μάχης που επικρατούν τους δύο μήνες που συλλέγουν όλοι. Άλλωστε η Ελλάδα τα τελευταία 15 χρόνια έχει μπει σε έναν καλό δρόμο ως προς την ποιότητα του παραγόμενου ελαιόλαδου. Πλήθος παραγωγών έχουν αποκτήσει μια ελαιοκουλτούρα και αναβάθμισαν σημαντικά την ποιότητα του εξαιρετικά παρθένου ελαιόλαδου ενώ πλέον αγωνίζονται για να αυξήσουν και σταθεροποιήσουν τους όγκους παραγωγής.

Αυτή είναι και η περίπτωση των τριών αδερφών του κ. Μαγγίνα, οι οποίοι μια δεκαετία πριν συσταθεί η Oleosophia σταθεροποίησαν ποιότητα και ποσότητα ανοίγοντας δρόμους για εξαγωγές. Τώρα, η κυρία Δεβετζόγλου, που είναι και η καρδιά της Oleosophia και σύζυγος του Γιώργου Μαγγίνα, έχει αναλάβει το μάρκετινγκ που είναι προϋπόθεση για να ταξιδέψει το προϊόν σε αγορές του εξωτερικού. Το εξαιρετικά παρθένο μονοποικιλιακό Μανάκι που παράγει η Oleosophia είναι ένα καλά ισορροπημένο ελαιόλαδο, με μέτριο πικρό και πικάντικο και ένα πλούσιο, καθαρό και ευχάριστο φρουτώδες. Η γεύση του διακρίνεται για τις γλυκές του νότες, ήπιο πικρό και ευχάριστο πικάντικο τελείωμα ροζ πιπεριού. Αρώματα που το διακρίνουν είναι φρεσκοκομμένο χόρτο, φρέσκα φύλλα ελιάς, άγουρος καρπός, άγουρη τομάτα, χαμομήλι και γλυκά μπαχαρικά. Όπως θα πει η κυρία Δεβετζόγλου, το Μανάκι της Oleosophia που έχει διακριθεί στους διεθνείς διαγωνισμούς ελαιόλαδου ATHENA και Berlin «συνδυάζεται πολύ όμορφα με ψάρι για να αναδείξει τη γεύση του, με λευκό κρέας, ψητά λαχανικά, πικρά χόρτα για να τα γλυκάνει ενώ είναι ιδανικό για να αντικαταστήσει το βούτυρο σε γλυκίσματα». Ας σημειωθεί εκτός από το Μανάκι, υπάρχει πλήθος γηγενών ποικιλιών που περιμένουν να μπουν στο προσκήνιο του ελληνικού ελαιώνα που σήμερα καταλαμβάνει μια ποικιλία η οποία αντιπροσωπεύει το 70% και είναι η Κορωνέικη. Μερικές από τις ποικιλίες που μόλις αρχίζουν να αναδύονται είναι η Μεγαρίτικη, η Τσουνάτη, η Λιανολιά Κέρκυρας, η Αδραμυτινή, η Θρούμπα, η Γαϊδουρελιά ενώ δεκάδες άλλες βρίσκονται ακόμη στην αφάνεια.



INTERCOMM FOODS

Taste of Greece!



Η **Intercomm Foods A.E.**, με έδρα τη Λάρισα είναι η μεγαλύτερη μεταποιητική βιομηχανία ελιάς στην Ελλάδα, με το 70% του τζιρού να αποτελεί το κομμάτι της ελιάς. Αποτελεί μία από τις δυναμικότερα αναπτυσσόμενες ευρωπαϊκές εταιρείες, στην επεξεργασία και εμπορία τυποποιημένων φρούτων στο ροδάκινο και στο βερίκοκο. Είναι κατά 99% εξαγωγική εταιρεία με βιομηχανικές εγκαταστάσεις, τη Λάρισα και την ΕΑΣ Λάρισας και στην Άρτα.

Η Εταιρεία συμμετέχει σταθερά και ενεργά στις εκθέσεις του εσωτερικού αλλά και του εξωτερικού. Συγκεκριμένα: Food Expo Athens, Sial Paris, PLMA Amsterdam, Fancy Foods NYC, Fine Foods Australia και άλλες. Στόχος μας είναι η παραγωγή προϊόντων υψηλής διατροφικής αξίας και άριστης ποιότητας τόσο στην Ελλάδα όσο και στο εξωτερικό. Για περισσότερες πληροφορίες επισκεφτείτε την επίσημη ιστοσελίδα μας: www.intercomm.gr

ΕΤΟΣ	ΤΖΙΡΟΣ
2016	81.000.000 €
2017	85.000.000 €
2018	90.000.000 €
2019	87.000.000 €
2020	95.000.000 €

Οδηγώντας τον
Αγροδιατροφικό τομέα
στη Νέα Εποχή



Προστιθέμενη αξία σε
5.000 εταιρείες και
18.000 παραγωγούς



www.tuvhellas.gr

ΑΘΗΝΑ
Μεσογείων 282
155 62, Χολαργός
Τ. (+30) 215 2157400
Ε. info@tuvhellas.gr

ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ
Λέντας Σοφοί 20
Τ.Θ. 600 58, 570 01, Θέρμη
Τ. (+30) 2310 428498
Ε. thessaloniki@tuvhellas.gr

ΚΡΗΤΗ
Επιστημονικό &
Τεχνολογικό Πάρκο
Ν. Πλάστρα, Βασιλική Βουτών
Τ. (+30) 2810 391836 - 7
Ε. heraklion1@tuvhellas.gr

ΙΩΑΝΝΙΝΑ
Μαρίκος Κοτοπούλη 66
45445, Ιωάννινα
Τ. 26510 76019
Ε. ioannina@tuv-nord.com

TUV CYPRUS Ltd.
Παναγία 2
Λεωφόρος 2235, Λευκωσία 1663
Τ. (+357) 2244 2840
Ε. info@tuvcyprus.com.c

TUV NORD EGYPT
34 Al Riyadh st.
El Mohandissen, Giza, Egypt
Τ. (+0202) 330 56374 / 56397
Ε. [tuegypt@tuv-nord.com](mailto:tuvegypt@tuv-nord.com)

Λίγοι είναι οι τομείς στους οποίους η Ελλάδα προσφέρει πλεονεκτήματα στο επίπεδο ζωής σε σχέση με άλλες ευρωπαϊκές χώρες. Έτσι μπορεί ο Έλληνας να υστερεί σε κατά κεφαλήν εισόδημα και πολλές κοινωνικές παροχές αλλά είναι διεθνώς αναγνωρισμένο ότι ένας σημαντικός δείκτης που είναι η ισορροπία ανάμεσα στην προσωπική και επαγγελματική ζωή βρίσκεται πάνω από τον μέσο όρο στη χώρα μας. Η Oleosophia γεννήθηκε με στόχο να βελτιώσει την ποιότητα ζωής του νεαρού ζευγαριού που παντρεύτηκαν και δημιούργησαν την ίδια χρονιά την οικογενειακή εταιρεία. Φυσικός με ειδίκευση στα αυτόνομα οχήματα η Μαριάννα, εργαζόταν στο Εθνικό Κέντρο Έρευνας και Τεχνολογικής Ανάπτυξης με απαιτητικά ωράρια.

Oleosophia, μια ιστορία αγάπης

«Αφότου γνώρισα τον Γιώργο, γεννήθηκε μέσα μου η σκέψη να εγκαταλείψω τη θέση μου στο ΕΚΕΤΑ, για να βελτιώσω την ισορροπία ανάμεσα στην επαγγελματική και προσωπική μου ζωή. Με το χρόνο καλλιεργήθηκε ανάμεσά μας η φιλία, μετά ο έρωτας και τέσσερα χρόνια μετά ήρθε ο γάμος. Σήμερα απασχολούμαι αποκλειστικά στην Oleosophia στην οποία έχω αναλάβει όλο τον κύκλο εργασιών, από την παραγωγή ως την ελαιοποίηση και την εμπορία». Όσον αφορά στον κ. Μαγγίνα είναι Μηχανικός Υπολογιστών και εργάζεται σε καινοτόμες εφαρμογές με ειδίκευση στις βάσεις δεδομένων στην Oracle με έδρα το Βουκουρέστι, μοιράζοντας το χρόνο του ανάμεσα στην Ελλάδα και τη Ρουμανία. «Τα απογεύματα και τα Σαββατοκύριακα δημιουργώ συστήματα ελέγχου ποιότητας για την Oleosophia ώστε να βελτιωνόμαστε διαρκώς», θα πει ο κ. Μαγγίνας.

Για την κυρία Δεβετζόγλου η επαφή με τον πρωτογενή τομέα και την ύπαιθρο βελτίωσε σημαντικά την ποιότητα ζωής. «Οι αργοί ρυθμοί της επαρχίας μου δίνουν μια ηρεμία που δεν γνώριζα ό-

*Ένα καλά ισορροπημένο
ελαιόλαδο, με μέτριο πικρό
και πικάντικο και ένα πλούσιο,
καθαρό και ευχάριστο φροντώδες*

τι έχω ανάγκη». Όταν δεν είναι παρούσα στον ελαιώνα, η κυρία Δεβετζόγλου, που μοιράζει το χρόνο της ανάμεσα στην Αθήνα και το Καλέτζι, εργάζεται για την προώθηση και τις πωλήσεις. «Το laptop δεν λείπει ποτέ από την τσάντα. Η φύση της δουλειάς μας είναι τέτοια, ώστε μπορώ να ανταπεξέλθω στις απαιτήσεις μέσω τηλεργασίας. Η περιοχή της Κορίνθου είναι μια πρακτική και ελκυστική λύση, καθώς χρόνοι μετακίνησης δεν είναι απαγορευτικοί. Είναι σαν να μένουμε στα βόρεια προάστια και να εργαζόμαστε στον Πειραιά», θα πει η ίδια. Βέβαια η απόφαση της ίδρυσης της Oleosophia ήταν και προϊόν προσεκτικού οικονομικού σχεδιασμού. «Βασικός λόγος που ιδρύσαμε την εταιρεία αποτελεί το γεγονός ότι ο κλάδος του ελαιόλαδου προσφέρει προοπτικές. Δεν είναι τυχαίο άλλωστε ότι την τελευταία δεκαετία έχουν ξεπηδήσει πλήθος μπουτίκ επιχειρήσεις παραγωγής και εμπορίας, γεγονός που δείχνει ότι ο τομέας βρίσκεται σε πολύ δυναμικό στάδιο εξέλιξης», εξηγεί η κυρία Δεβετζόγλου.

Επιστροφή στα θρανία για εκπαίδευση

Για όσους είναι κοντά στα θέματα παραγωγής η ελαιοποίηση θεωρείται το στάδιο που παίζεται το μεγαλύτερο «παιχνίδι» στην ποιότητα του ελαιόλαδου. Προερχόμενοι από εντελώς δι-



αφορετικά αντικείμενα η κυρία Δεβετζόγλου και ο κ. Μαγγίνας χρειάστηκε να ξαναγυρίσουν στα θρανία, από τα οποία όπως λένε ποτέ δεν έφυγαν, για να εκπαιδευτούν στα θέματα ελαιοποίησης. «Κάναμε από ένα διδακτορικό ο καθένας πάνω στις ορθές πρακτικές και είμαστε απαιτητικοί ως προς τις προδιαγραφές που ακολουθούνται στο λιοτρίβι», θα πει η κυρία Δεβετζόγλου. Για να πάρουν την ποιότητα του ελαιόλαδου που επιθυμούν το ζευγάρι έχει συμφωνήσει τις παραμέτρους ελαιοποίησης πριν παραδώσει τον καρπό στο λιοτρίβι ενώ πριν την έκθλιψη επισκέπτεται το ελαιοτριβείο για να επιβεβαιώσει ότι τα μηχανήματα είναι σε καλή κατάσταση. Έτσι προσδιορίζει τους χρόνους μάλαξης ώστε να μην ξεπερνούν τα 30 λεπτά, ενώ οι θερμοκρασίες είναι αναγκαίο να κυμαίνονται ανάμεσα στους 25-26 °C. «Ποτέ δεν βγαίνει ελαιόλαδο χωρίς να βρίσκεται κάποιος από εμάς στο ελαιοτριβείο ενώ όλες οι παράμετροι ελαιοποίησης καταγράφονται έτσι ώστε να μαθαίνουμε από την εμπειρία κάθε σεζόν παραγωγής», θα πει η κυρία Δεβετζόγλου. Πέρα από την ελαιοποίηση προκειμένου να αποκτήσει τα απαραίτητα εφόδια η κυρία Δεβετζόγλου, που είναι και η καρδιά της Oleosophia, πιστοποιήθηκε ως σομελιέ ελαιόλαδου με από σεμινάρια των Olive Oil Times Education Lab και Institute of Culinary Education στο Λονδίνο. Το εντατικό πρόγραμμα κατάρτισης που διήρκεσε μια εβδομάδα περιλάμβανε γευσιγνωσία περίπου 40 δειγμάτων ανά ημέρα από ελαιόλαδα από όλο τον κόσμο. Αντικείμενο του προγράμματος ήταν οι καλλιεργητικές πρακτικές, οι πρακτικές ελαιοποίησης αλλά και αποθήκευσης. Επιπλέον δύο μέρες αφιερώθηκαν στο food pairing, δηλαδή το πάντρεμα ελαιόλαδων και φαγητού. Παράλληλα πολύ χρήσιμη ήταν η δικτύωση με τους υπόλοιπους μαθητές. «Γνώρισα πολύ ενδιαφέροντες ανθρώπους οι οποίοι όπως κι εγώ προέρχονται από διαφορετικούς επαγγελματικούς κλάδους. Το δίκτυο που δημιουργήσαμε μου είναι χρήσιμο καθώς διατηρούμε επαφή και ανταλλάσσουμε γνώσεις», θα πει η κυρία Δεβετζόγλου.

Η Oleosophia γεννήθηκε με στόχο να βελτιώσει την ποιότητα ζωής του νεαρού ζευγαριού

Ένας επισκέπτης ελαιώνας

Για όσους θα ήθελαν να γνωρίσουν από κοντά την Oleosophia ο ελαιώνας είναι επισκέψιμος κατόπιν ραντεβού και η κυρία Δεβετζόγλου προσφέρει μια ξενάγηση στον κόσμο του ελαιόλαδου. Μέσα από την επίσκεψη μπορεί κανείς να μάθει για την καλλιέργεια της ελιάς, τα γευστικά χαρακτηριστικά και τα αρώματα της ποικιλίας Μανάκι, την ιστορία του οικογενειακού ελαιώνα και τη σημασία της ελιάς για την εγχώρια κουλτούρα. Παράλληλα γίνεται συζήτηση για τις προκλήσεις που αντιμετωπίζει ο παραγωγός στην παραγωγή ποιοτικού ελαιόλαδου, τους κινδύνους της καλλιέργειάς αλλά και τη σημασία της σωστής ελαιοποίησης και αποθήκευσης. Η ξενάγηση ολοκληρώνεται με τη γευσιγνωσία ελαιόλαδου που φιλοξενείται στο κίосκι του ελαιώνα όπου ο επισκέπτης μυείται στην οργανοληπτική αξιολόγηση ελαιόλαδου. «Κρατώντας στο χέρι το χαρακτηριστικό μπλε ποτηράκι της δοκιμής οι δοκιμαστές μαθαίνουν πώς να αναγνωρίζουν τις ποικιλίες και διαφορετικές ποιότητες ελαιόλαδου. Μερικές φορές τους προτείνω να κάνουν τυφλές δοκιμές για να αξιολογήσουν ελαιόλαδα με βάση όσα ήδη έμαθαν. Τέλος τους εισάγω στο γευστικό πάντρεμα για να αντιληφθούμε πώς μπορούμε να συνδυάσουμε διαφορετικά πιάτα με διάφορες ποικιλίες ελαιόλαδου ενώ συζητάμε τα οφέλη της καθημερινής χρήσης ελαιόλαδου».





Κωνσταντίνος Σαλής

Όταν η επένδυση στον ελαιώνα γίνεται χωρίς ρίσκο

Μέσα στην επόμενη 20ετία, σε αρκετές ελαιο παραγωγικές περιοχές της

χώρας η καλλιέργεια ελιάς θα είναι μη βιώσιμη, ενώ και τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του ελαιολάδου θα είναι εντελώς διαφορετικά από αυτά που μας δίνει σήμερα η παραγωγή. Η ανάγκη προετοιμασίας του εγχώριου κλάδου γι' αυτήν τη νέα εποχή είναι μεγάλη. Ήδη έχουν ξεκινήσει κάποια εγχειρήματα που φιλοδοξούν να βάλουν σε μια τάξη την καλλιέργεια της ελιάς και την παραγωγή του ελαιολάδου και στόχος είναι στα επόμενα τρία χρόνια όλα αυτά τα χρήσιμα δεδομένα να είναι εύκολα προσβάσιμα στον καθένα. Με ορίζοντα το 2024, το φιλόδοξο ευρωπαϊκό εγχείρημα Gen4Olive, στο οποίο η Ελλάδα συμμετέχει με κρίσιμο ρόλο μέσω της Ένωσης Φυτωριούχων Ελλάδας, αναμένεται να παραδώσει ένα αρχικό έργο

που αν αξιοποιηθεί σωστά μπορεί να περιορίσει την έκθεση των παραγωγών σε επενδυτικό και καλλιεργητικό ρίσκο, ενώ το σημαντικότερο είναι ότι η πρόσβαση σε αυτό θα είναι δωρεάν. Σημείο εκκίνησης για την προσπάθεια αυτή αποτελούν οι μεταβολές στις καιρικές συνθήκες που ήδη λαμβάνουν όλο και μεγαλύτερες διαστάσεις και πιο ακραίες εκφάνσεις, προκαλώντας επιπλοκές στην παραγωγικότητα των ελαιόδεντρων στη λεκάνη της Μεσογείου εν γένει και συγκεκριμένα στην Ελλάδα, κάτι που ήδη βλέπουν στα κτήματά τους οι παραγωγοί, ίσως φέτος με μεγαλύτερη ευκρίνεια από κάθε άλλη χρονιά. Με την πρωτοβουλία του Gen4Olive επιχειρείται για πρώτη φορά



Έρχεται η μέρα που θα μπορούμε να πούμε με επιστημονική σιγουριά ότι μια ποικιλία δέλει τόσες ώρες ψύχος, τόσα χιλιοστά βροχής κ.ο.κ.

συντονισμένα η προετοιμασία παραγωγών και φυτωριούχων για τις αλλαγές που ήδη καταγράφονται στα δεδομένα της παραγωγής.

Μεταξύ άλλων θα προχωρήσει στο χαρακτηρισμό περισσότερων από 500 ποικιλιών ελιάς από όλο τον κόσμο με σκοπό την ανάπτυξη μιας βάσης δεδομένων για την παρουσίαση όλων των ποικιλιών ελιάς. Ανάμεσα στα αποτελέσματα του έργου, η ανάπτυξη τριών ψηφιακών εργαλείων που αναμένεται ότι θα διευκολύνουν τη δουλειά γεωπόνων, φυτωριούχων και παραγωγών.

Ορίζοντας ένα σημείο στον χάρτη, οι Έλληνες παραγωγοί θα μπορούν από το 2024 -έτος ολοκλήρωσης του Gen4Olive- να δουν ποια ποικιλία ταιριάζει καλύτερα στο μικροκλίμα της περιοχής, ποιες θα είναι οι αναμενόμενες αποδόσεις σε βάθος χρόνου και άρα μια προσέγγιση του προσδοκώμενου κύκλου εργασιών της εκμετάλλευσης, καθώς επίσης και

πιθανές ασθένειες και καλλιεργητικές δυσκολίες θα προκύψουν. Μια ακόμα δυνατότητα που φέρνει το Gen4Olive για τους Έλληνες ελαιοπαραγωγούς είναι η ψηφιοποίηση πρακτικών υπηρεσιών στις οποίες ανατρέχουν συχνά, απευθυνόμενοι σε γεωπόνους και φυτώρια. Συγκεκριμένα, η καταγραφή των χαρακτηριστικών και των ιδιοτήτων 500 ποικιλιών ελιάς, επιτρέπουν τη διαμόρφωση μιας πλατφόρμας όπου ο παραγωγός θα μπορεί να εισάγει την ακριβή τοποθεσία του κτήματος στον χάρτη και στη συνέχεια να προσομοιώνει την εξέλιξη της εγκατάστασης ανάλογα με την ποικιλία ελιάς που ταιριάζει καλύτερα στην περιοχή.

Μία επόμενη δυνατότητα που επιτρέπει αυτή η τακτοποίηση των διαθέσιμων πληροφοριών γύρω από την ελιά σε μια εύχρηστη βάση δεδομένων είναι η ανάπτυξη δύο επιμέρους πρακτικών εφαρμογών για κινητά. Με τη μια ο παραγωγός θα μπορεί, φωτογραφίζοντας οποιοδήποτε σημείο του δέντρου, μέχρι και το κουκούτσι του καρπού, να εντοπίζει την ποικιλία του. Η άλλη εφαρμογή θα του επιτρέπει, επίσης με μια φωτογραφία, να εντοπίζει την ασθένεια που μπορεί να έχει το φυτό.

ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ ΣΑΛΗΣ

ΓΕΩΠΟΝΟΣ ερευνητής στο Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών όσο παράλληλα κρατά υπό την επίβλεψή του ερευνητικά εγχειρήματα της Ένωσης Φυτωριούχων Ελλάδας, μεταξύ αυτών και του ευρωπαϊκού προγράμματος GEN4OLIVE.



ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΟΙ
ΕΛΑΙΩΝΕΣ



Με αγάπη, μεράκι,
σεβασμό για το προϊόν
και σύμμαχό μας την
μακροχρόνια εμπειρία
μας, συνεχίζουμε την
οικογενειακή μας
παράδοση.



ΥΙΟΙ ΝΙΚ. ΠΡΙΦΤΗ Ο.Ε.
ΔΙΑΣΤΑΥΡΩΣΗ Λ. ΛΑΥΡΙΟΥ & Λ. ΜΑΡΚΟΠΟΥΛΟΥ
ΠΑΙΑΝΙΑ, Τ.Κ.: 19002, ΤΗΛ.: +30 210 664 4114
www.mesigaia.gr



www.thegovernor.gr



JOSE MARIA PENCO

ΠΟΙΟΤΗΤΑ ή ΕΓΚΑΤΑΛΕΙΨΗ

ΔΥΟ ΟΙ ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΓΙΑ
ΤΟΝ ΜΙΚΡΟ ΠΑΡΑΓΩΓΟ
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ ΣΤΗ ΣΟΦΙΑ ΣΠΥΡΟΥ
ΜΕΤΑΦΡΑΣΗ: ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ ΤΣΟΡΩΝΗΣ

«**A**ν βασιστούμε στις αξίες της ελαιοκομίας: την Υγεία, τη Γαστρονομία, τον Μεσογειακό Πολιτισμό και το Περιβάλλον, μπορούμε να γίνουμε ακατανίκητοι. Δεν υπάρχει λιπαρή ουσία που μπορεί να φτάσει το ελαιόλαδο. Πρέπει όμως να βρούμε πώς θα επικοινωνήσουμε αυτό το γεγονός στον παγκόσμιο καταναλωτή» σημειώνει ο Ισπανός Jose Maria Penco, ο οποίος υπηρετεί το ελαιόλαδο με όλες του τις δυνάμεις και από ποικίλους επαγγελματικούς τομείς δραστηριότητας. Σε ό,τι αφορά τη σχέση του με την Ελλάδα, πέρα από τον θαυμασμό του για τους φανταστικούς χυμούς ελιάς που παράγει, συμμετέχει ως επικεφαλής του πάνελ κριτών στον διαγωνισμό Athena IOOC.

Πώς γνωρίσατε τον κόσμο του ελαιολάδου και ποια είναι η σημερινή επαγγελματική σας θέση;

Ολοκλήρωσα τις σπουδές μου στη Γεωπονία στο Πανεπιστήμιο της Cordoba και αργότερα έκανα μεταπτυχιακό στην Ελαιοκομία. Από εκεί και πέρα αφοσιώθηκα σε αυτό το αντικείμενο. Επαγγελματικά, όλοι οι τομείς της δραστηριότητάς μου σχετίζονται με το ελαιόλαδο. Αφενός, είμαι διευθυντής της Ένωσης Ελαιοκομικών Δήμων Ισπανίας (ΑΕΜΟ), η οποία συγκεντρώνει 142 δήμους και ελαιοκομικές επαρχίες της Ισπανίας, είμαι επίσης μηχανικός έργου σε ελαιουργεία και διαχειρίζομαι ένα οικογενειακό, βιολογικό αγρόκτημα με ελιές στην πόλη μου. Στη γευστική γνώση ειδικεύτηκα πριν από χρόνια. Με την ΑΕΜΟ διοργανώνουμε διαγωνισμούς ποιότητας, με καλούν επίσης και σε άλλους διεθνείς διαγωνισμούς σαν κριτή ή διευθυντή.

Καθώς η μεσογειακή διατροφή κερδίζει έδαφος, η ζήτηση για ελαιόλαδο αυξάνεται, το ίδιο και η παραγωγή. Μπορεί η ζήτηση να συμβαδίζει με την αυξανόμενη προσφορά;

Ας μην ξεχνάμε ότι το ελαιόλαδο μόλις και μετά βίας αντιπροσωπεύει το 2% της παγκόσμιας κατανάλωσης λιπαρών ουσιών στην ανθρώπινη διατροφή, οπότε ας δούμε το 98% της πιθανής αγοράς. Είναι σίγουρο ότι η παγκόσμια παραγωγή αυξάνεται, αλλά αυτό συμβαίνει εδώ και τρεις δεκαετίες και, εν τέλει, κάθε



Η καλλιέργεια της ελιάς δεν αποτελεί μόνο μια πηγή απασχόλησης αλλά έναν ολόκληρο τρόπο ζωής που διαμορφώνει τους ανθρώπους - JOSE MARIA PENCO -

χρονιά πωλείται το 100% του παραγόμενου ελαιολάδου. Το πρόβλημα είναι η τιμή. Αν βασιστούμε στις αξίες της ελαιοκομίας: την Υγεία, τη Γαστρονομία, τον Μεσογειακό Πολιτισμό και το Περιβάλλον, μπορούμε να γίνουμε ακατανίκητοι. Δεν υπάρχει λιπαρή ουσία που μπορεί να φτάσει το ελαιόλαδο. Πρέπει όμως να βρούμε πώς θα επικοινωνήσουμε αυτό το γεγονός στον παγκόσμιο καταναλωτή. Αν γίνει αυτό, δεν θα έχουμε κάθε χρόνο προβλήματα στην πώληση, ακόμα κι αν η παραγωγή αυξάνεται. Η πρόκληση είναι να πωλούμε σε μια αξιοπρεπή τιμή, τέτοια που να καλύπτει τα κόστη.

Το μεγαλύτερο ποσοστό των ελαιώνων Ισπανίας και Ιταλίας είναι παραδοσιακά λιοστάσια όπου οι ελιές καλλιεργούνται σχεδόν όπως και πριν από 100 χρόνια ή περισσότερο. Μπορούν αυτά τα αγροκτήματα να αντισταθούν στις τεχνολογικές αλλαγές ή θα βιώσουν ένα τέλος εποχής;

Ας ελπίσουμε ότι δεν θα φτάσουμε εκεί, μιας και η καλλιέργεια της ελιάς σε πολλές αγροτικές περιοχές δεν αποτελεί μόνο μια πηγή απασχόλησης, αλλά είναι ένας ολόκληρος τρόπος ζωής που μας έχει διαμορφώσει ως ανθρώπους. Βέβαια είναι αλήθεια ότι οι εντατικοί ελαιώνες έχουν πολύ χαμηλότερο κόστος παραγωγής από τους παραδοσιακούς και αυτό μπορεί να επηρεάσει τη μελλοντική βιωσιμότητα των τελευταίων. Είναι επίσης αλήθεια ότι ορισμένες περιοχές όπου η κλίση εδάφους το επιτρέπει, είναι δηλαδή λιγότερο από 15%, θα πρέπει να αλλάξουν τα συστήματα καλλιέργειας σε πιο ορθολογικά. Η ανησυχία εστιάζει στις περιοχές των λόφων ή των βουνών. Σε αυτούς τους ορεινούς τόπους, που είναι οι αρχαιότερες περιοχές καλλιέργειας της ελιάς, θα πρέπει να αναζητήσουμε την προστιθέμενη αξία, πατώντας σε υπηρεσίες που προ-

σφέρουν τα δέντρα της ελιάς. Η ελιά είναι ένα δέντρο απόλυτα συνυφασμένο με το τοπίο και την πολιτιστική κληρονομιά του κάθε τόπου. Το λάδι της διαθέτει μοναδικά γευστικά και υγειοπροστατευτικά χαρακτηριστικά. Η ελαιοκαλλιέργεια έχει κοινωνική σημασία για τη διατήρηση του ντόπιου πληθυσμού. Έχει επίσης τεράστια οικολογική σημασία για την καταπολέμηση της κλιματικής αλλαγής και των δασικών πυρκαγιών. Όλες αυτές οι αξίες πρέπει να ληφθούν υπόψη στις επιλογές των καταναλωτών αλλά και στο σχεδιασμό των μελλοντικών

ευρωπαϊκών πολιτικών, που πρέπει να στηρίζουν τον παραδοσιακό ορεινό ελαιώνα.

Για το ευρύ κοινό είναι δύσκολο να γίνει κατανοητό γιατί πρέπει να χρησιμοποιηθούν ευρωπαϊκά κονδύλια για την επιδότηση της παραδοσιακής ελαιοκαλλιέργειας, η οποία δεν είναι βιώσιμη χωρίς επιδοτήσεις.

Όπως προανέφερα εξαιτίας των πολλών υπηρεσιών που προσφέρουν τα ελαιόδεντρα, επειδή συμβάλλουν στη διατήρηση του πληθυσμού στις αγροτικές περιοχές, ενός πληθυσμού που ενεργεί σαν φύλακας του περιβάλλοντος. Εμείς στην ΑΕΜΟ ζητήσαμε τη γνώμη των Ισπανών καταναλωτών και αναγνωρίζουν ότι πρέπει να δώσουμε διαφορετική βοήθεια στον αγροτικό κόσμο που διατηρεί τον ελαιώνα υπό δυσμενείς οικονομικές συνθήκες λόγω του υψηλού κόστους και είμαστε σίγουροι ότι θα έχουν την ίδια άποψη και οι Ευρωπαίοι γείτονές μας.

Η επιτυχία των ΠΟΠ / ΠΓΕ δείχνει ότι οι καταναλωτές είναι έτοιμοι να εκτιμήσουν τα προϊόντα που ξεχωρίζουν για τα χαρακτηριστικά τους και για τον τρόπο παραγωγής τους.

Συμφωνώ απολύτως ότι οι πιστοποιήσεις ποιότητας, είτε προέλευσης (ΠΟΠ - ΠΓΕ), είτε βιολογικής ή βιοδυναμικής παραγωγής, προσθέτουν αξία στο προϊόν στα μάτια του καταναλωτή, επειδή υπάρχει κάποιος οργανισμός υπεύθυνος να παρακολουθεί τη συμμόρφωση του προϊόντος με την περιγραφή του. Το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, όπως το κρασί ή τα τυριά, δεν είναι απλά ένα τρόφιμο, είναι ένα γαστρονομικό προϊόν που συνδέεται με συγκεκριμένη ποιότητα και περιοχή, που ο καταναλωτής το αναζητά και το επιθυμεί και ως εκ τούτου η πιστοποίηση της προέλευσής ή του ιδιαίτερου τρόπου παραγωγής του προσθέτουν αξία χωρίς αμφιβολία. Εμείς στην Ισπανία επιμένουμε στη διαφοροποίηση των παραγωγών των ορεινών περιοχών και αυτά τα «εργαλεία» μπορούν να χρησιμοποιηθούν γι' αυτό.

Ένας μικρός παραγωγός έχει άλλη επιλογή από την παραγωγή προϊόντων υψηλής ποιότητας;

Ο μικρός παραγωγός δεν διαθέτει άλλη διέξοδο από το να παράγει εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο με υψηλή διαφοροποίηση, ώστε να είναι ανταγωνιστικός. Αυτό είναι γνωστό σε χώρες όπως η Ιταλία ή η Γαλλία. Στην Ισπανία επιμένουμε στη συνεταιριστική συγκέντρωση ελαιολάδου ως μοντέλο επιβίωσης. Πιστεύουμε όμως ότι η παραγωγή παρτίδων υψηλής ποιότητας για την τοπική αγορά είναι μια βιώσιμη λύση για μικρές εκμεταλλεύσεις με υψηλότερα κόστη παραγωγής. Σε κάθε φόρουμ που η ΑΕΜΟ παρακολουθεί λέμε στους μικρούς: «Ποιότητα του προϊόντος ή εγκατάλειψη του ελαιώνα», δεν υπάρχει άλλη λύση.

Η Ιταλία ηγείται της αγοράς και το ιταλικό ελαιόλαδο απολαμβάνει ακόμη και κατά 50% υψηλότερη τιμή από το ελληνικό και το ισπανικό επειδή έχει καθιερωθεί διεθνώς ως υψηλής ποιότητας προϊόν. Ποιο μπορεί να είναι το μέλλον του ελληνικού και ισπανικού ελαιολάδου;

Η Ιταλία είναι ο ηγέτης στην «εμπορευματοποίηση» του ελαιολάδου και στην απόκτηση προστιθέμενης αξίας. Εμείς αντί να

Από τη Θράκη μέχρι την Κρήτη μόνο υπέροχοι χυμοί ελιάς

Απαντώντας σε ερώτηση αναφορικά με τη σταθερή συμμετοχή του ως κριτής στον Athena IOOC, ο Jose Maria Penco αναφέρει σχετικά: «Η Ελλάδα είναι το λίκνο της Μπτέρας Ελιάς στην Ευρώπη και η Ελλάδα έπρεπε να έχει έναν διεθνή διαγωνισμό αναφοράς με αυστηρή και σοβαρή δουλειά. Ο Athena IOOC έχει γίνει ένας από τους πιο διάσημους διαγωνισμούς στον κόσμο. Είναι ένας αντικειμενικός διαγωνισμός και εγγυάται μια σοβαρή αξιολόγηση των δειγμάτων με μια εξαιρετική κριτική επιτροπή, εξ ου και η αυξανόμενη επιτυχία του στον αριθμό των συμμετεχόντων δειγμάτων. Κατά τη γνώμη μου, αυτός ο διαγωνισμός από το πρώτο του «χιλιόμετρο» εισήγαγε την Ελλάδα στα καλύτερα ελαιόλαδα σε παγκόσμιο επίπεδο και την έκανε γνωστή για τους φανταστικούς χυμούς ελιάς που παράγονται σε πολλούς τόπους παραγωγής γνωστούς ακόμη και από την αρχαία Ελλάδα. Θα ήθελα να συγχαρώ τον Κωνσταντίνο Στεργίδη και τη Μαρία Κατσούλη, επικεφαλής του διαγωνισμού, επειδή τα πάνε εξαιρετικά και θέλω επίσης να τους ευχαριστήσω, σε προσωπικό επίπεδο, που κάθε χρόνο με προσκαλούν να απολαύσω αυτή την υπέροχη χώρα, μια χώρα απαραίτητη για την κατανόηση της ευρωπαϊκής κουλτούρας από τους υπόλοιπους Ευρωπαίους».



Επικεφαλής κριτής του πάνελ γευσιγνωστών του Athena IOOC 2022 που έχει προγραμματιστεί να λάβει χώρα στη Σπεία τον Απρίλιο του 2022 θα είναι ο Jose Maria Penco.

τους επικρίνουμε, θα έπρεπε να μαθαίνουμε από αυτούς. Στο μέλλον, και αυτό ήδη γίνεται, αυτόν το δρόμο πρέπει να ακολουθήσουν η Ελλάδα και η Ισπανία και να εξάγουν τα ελαιόλαδα στις νέες χώρες καταναλωτές με υψηλή τιμή και από την οπτική γωνία της μέγιστης ποιότητας. Σε όλα τα παραπάνω η επένδυση στην εκπαίδευση των καταναλωτών είναι το κλειδί και εδώ πρέπει να καταβάλουμε προσπάθεια. Στην Ισπανία αυτό το έργο γίνεται μέσω διεπαγγελματικών και κοινοτικών ενισχύσεων για το marketing, αλλά είναι απαραίτητη η εντατικοποίηση και οι περαιτέρω δαπάνες σε αυτές τις δράσεις.

Φέτος οι ξηρασίες, οι υψηλές θερμοκρασίες, οι πυρκαγιές έχουν πείσει το κοινό ότι η εποχή της κλιματικής αλλαγής είναι εδώ. Ποιος μπορεί να είναι οι επιπτώσεις της κλιματικής αλλαγής στην αγορά του ελαιολάδου, πώς μπορεί να επηρεαστούν οι μικροκαλλιεργητές;

Υπάρχει μια αναλογική σχέση μεταξύ της κλιματικής αλλαγής και της καλλιέργειας της ελιάς. Αφενός, η κλιματική αλλαγή επηρεάζει την καλλιέργεια των ελαιόδεντρων στον κόσμο με διάφορους τρόπους. Βραχυπρόθεσμα, περιορίζει τις παραγωγές των τελευταίων ετών. Η Ισπανία είχε δυνατότητες παραγωγής 2 εκατ. τόνων και όμως τα τελευταία 5 χρόνια η μέση παραγωγή ήταν μόλις 1,4 εκατομμύρια. Μεσοπρόθεσμα και μακροπρόθεσμα, η αύξηση της παγκόσμιας θερμοκρασίας κάνει τις ζώνες καλλιέργειας να μετατοπίζο-



νται προς τα βόρεια. Από τη μια βλέπουμε τις πρώτες εικόνες από ελαιώνες που δεν υπήρχαν εκεί ποτέ όπως στο Ηνωμένο Βασίλειο ή την Ολλανδία, από την άλλη βλέπουμε ερημοποιήσεις στη Νότια Ευρώπη μιας και είναι ολοένα και πιο δύσκολο να συμπληρωθούν αρκετές ώρες ψύχους για την καρποφορία. Σε αυτό τον τομέα η έρευνα για νέες ποικιλίες θα είναι απαραίτητη. Αφετέρου, όμως με έναν αντίστροφο τρόπο, η καλλιέργεια της ελιάς μπορεί να συμβάλει στον μετριασμό της κλιματικής αλλαγής επειδή είναι το μεγαλύτερο «καλλιεργούμενο δάσος» στη Μεσόγειο, δεσμεύει άνθρακα όταν εφαρμόζουμε ορθές πρακτικές και ως εκ τούτου αυτό πρέπει να επικοινωνηθεί στους καταναλωτές.

Όπως είπε και ένας διάσημος Ισπανός σεφ: «Το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο είναι το αίμα της καρδιάς της Μεσογειακής διατροφής»

- JOSE MARIA PENCO -

Σύμφωνα με το σύστημα NutriScore, ο καταναλωτής πληροφορείται ότι το ελαιόλαδο είναι χαμηλότερης διατροφικής ποιότητας από πολλά άλλα τρόφιμα, συμπεριλαμβανομένων ορισμένων υπερεπεξεργασμένων.

Το NutriScore πρέπει να παυτεί οριστικά και αυτό το έργο επωμίζονται οι μεσογειακές χώρες της ΕΕ. Ειδικά η Ιταλία, η Ισπανία και η Ελλάδα πρέπει να ενωθούν σε ένα κοινό μέτωπο για να σταματήσουν αυτή την ανομοιογένεια, που καταδικάζει τρόφιμα όπως το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο. Να υιοθετήσουμε ένα ορθολογικό ευρωπαϊκό σύστημα, καταρτισμένο από την Αρχή Τροφίμων, που προωθεί τη Μεσογειακή Διατροφή.

Υπάρχει μια τάση ανάμεσα στους Έλληνες παραγωγούς ελαιολάδου να εστιάζουν στις υγειοπροστατευτικές ιδιότητες του ελαιολάδου. Πρέπει το ελαιόλαδο να διαφημίζεται ως ένα φυσικό φάρμακο;

Το εξαιρετικό παρθένο θεωρείται η πιο υγιεινή λιπαρή ουσία και είναι επίσης ένα συστατικό που προσθέτει γεύση, άρωμα και χρώμα. Πρέπει να τα ντύσουμε όλα αυτά με το περιτύλιγμα του πολιτισμού της Μεσογείου και να βάλουμε μια ταμπέλα που θα γράφει «παράγεται σε βιώσιμο περιβάλλον, που μειώνει την κλιματική αλλαγή».

Γιατί μια μικρή οικογενειακή εταιρεία παραγωγής ελαιολάδου να πάρει μέρος σε έναν διεθνή διαγωνισμό;

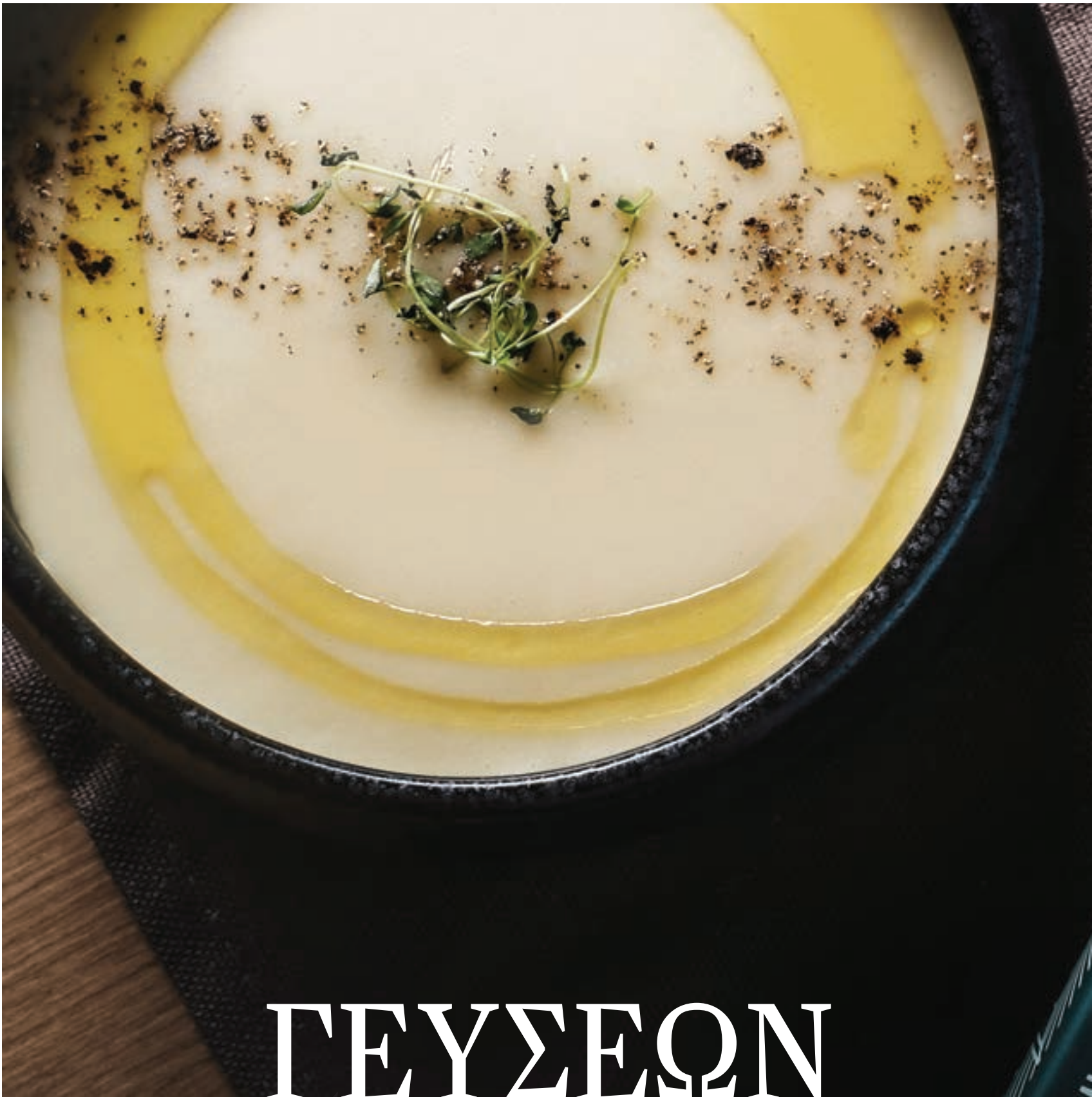
Οι σοβαροί διαγωνισμοί αποτελούν συχνά εφαλτήριο για να βάλουμε μια επιχείρηση στο χάρτη και να βοηθήσουμε στο καλύτερο μάρκετινγκ. Αλλά όπως πάντα στη ζωή, πρέπει να επιλέξουμε τους καλύτερους και πιο αυστηρούς διαγωνισμούς και, κατά τη γνώμη μου, δεν πηγαίνουμε σε όλους, επειδή ορισμένα μετάλλια αξίζουν περισσότερο από άλλα. Δεν θα είμαι εγώ, σαν διευθυντής του EVOOLEUM, που θα πω ποιοι είναι οι καλύτεροι και ποιοι όχι, αλλά προτείνω να διαβάσετε τις βάσεις, να δείτε τις κριτικές επιτροπές, να δείτε τα εχέγγυα αντικειμενικότητας και από εκεί να αποφασίσετε.

Από τους
ιδιόκτητους
ελαιώνες μας
στις αγορές
όλου του
κόσμου



eleones
chalkidikis S.A.

Θεσσαλονίκη: 9^ο χλμ. Παλαιάς Εθν. Οδού Θεσ/νίκης-Κιλκίς
Τηλ. 2310 780866 | info@olive.gr | www.olive.gr



ΓΕΥΣΕΩΝ ΑΡΜΟΝΙΑ



Ακούγεται όλο και πιο συχνά τελευταία ο όρος *foodpairing*, ο ευφάνταστος συνδυασμός υλικών που δημιουργούν μια αρμονία γεύσεων σε ένα πιάτο, με το ελληνικό ελαιόλαδο με τις τόσες εκφάνσεις του να αποκτά πλεονεκτική θέση στη νέα γαστρονομική κουλτούρα. Ένα αγουρέλαιο από την εδραιωμένη στις κουζίνες Κορωνέικη και μια πρόταση από την ανερχόμενη ποικιλία της Μάρκης, αποκαλύπτουν νέους δρόμους για πρωτότυπα και γκουρμέ ταιριάσματα στο σπίτι.



Κωνσταντίνος Τσορώνης

Συνιδρυτές της συμβουλευτικής ομάδας *Oliverse*, μοιολογημένοι γεωγνώστες ελαιολάδου και κριτές σε διεθνείς διαγωνισμούς ποιότητας.



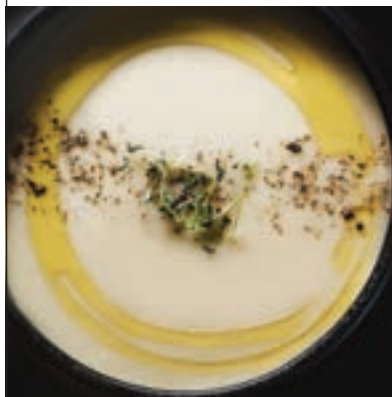
Με την ομάδα τους, την τελευταία μεντιαία έχουν διοργανώσει δεκάδες σεμινάρια γεωγνώσεως ελαιολάδου σε όλη την Ελλάδα με εξειδίκευση στις τεχνικές του *food pairing* του ελαιολάδου.



Παναγιώτης Παπανικολόπουλος (a.k.a. Γαστροναύτης)



Το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Prestige είναι ένα απόλυτα ισορροπημένο μονοποικιλιακό ελαιόλαδο Κορωνέικης ποικιλίας, πρώιμης συγκομιδής, που διακρίνεται από όλα τα τυπικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά της ποικιλίας. Έχοντας ένα «πράσινο» αρωματικό προφίλ, με ένα διακριτικά ευχάριστο πικρό κι ένα πιο έντονο πικάντικο, έρχεται να συμπληρώσει γευστικά μια γλυκιά σούπα βελουτέ με κυρίαρχα συστατικά τη σελινόριζα και την πατάτα.



Υλικά συνταγής

- Μία πατάτα μεγάλη
- Μία σελινόριζα
- Κάσιους
- Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Prestige
- Μία κ.σ κρέμα τυρί
- Μία κ.σ βούτυρο
- Αλάτι
- Πιπέρι

Σούπα βελουτέ

σελινόριζας
με καβουρδισμένα κάσιους

Εκτέλεση

- Βράζουμε σε ένα κασσαρολάκι σε κυβάκια την πατάτα μαζί με τη σελινόριζα για περίπου 20 λεπτά. Στη συνέχεια τις προσθέτουμε στο multí και χτυπάμε μαζί με μία κουταλιά της σούπας τυρί κρέμα, μία κουτάλια της σούπας βούτυρο, αλάτι & πιπέρι.
- Σε καυτό τηγάνι ρίχνουμε τα κάσιους και τα καβουρδίζουμε. Τέλος τα ρίχνουμε στο multí με λίγο εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, το κάνουμε pasta-κάσιους και προσθέτουμε μια κουτάλια στη σούπα μας.
- Ανακατεύουμε και σερβίρουμε με εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Prestige.

Επιμέλεια συνταγής : ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΣ ΠΑΤΡΙΝΟΣ/
Executive Chef

Επιμέλεια Φωτογράφισης : ENFRAME STUDIO

Μπορεί ένα κορυφαίο ελαιόλαδο να είναι και προσιτό;

Δεν χρειάζεται πλέον να κάνετε συμβιβασμούς.
Η LASITIA φέρει στο τραπέζι σας το ιστορικό
ελαιόλαδο Σπτείας για να αποκτήσουν
νέες γευστικές διαστάσεις ακόμα και τα πιάτα
με τα πιο απλά υλικά.

Το ελαιόλαδο όπως πρέπει να είναι.



ΕΛΑΙΑ ΣΗΤΕΙΑΣ Α.Ε.
Δορυλαίου 10-12
Πλατεία Μαβίλη, 11 521, Αθήνα
E. info@lasitia.com

lasitia.com



— 7th edition —

ATHENA 2022

INTERNATIONAL OLIVE OIL COMPETITION

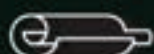
Δώστε στο ελαιόλαδό σας τη διεθνή αναγνώριση που του αξίζει!

Δηλώστε συμμετοχή στον Athena 2022,
τον μοναδικό διεθνή διαγωνισμό ελαιολάδου
που διεξάγεται στην Ελλάδα.

ΣΗΤΕΙΑ / 7-8-9 ΑΠΡΙΛΙΟΥ

Δηλώσεις συμμετοχής: www.athenaoliveoil.gr

EARLY BIRD DEADLINE 31.1.2022 ΜΕ ΠΡΟΝΟΜΙΑΚΗ ΤΙΜΗ ΑΝΑ ΔΕΙΓΜΑ 170€+ΦΠΑ



VINETUM ☎ 210 766 0560 ✉ info@vinetum.gr 📱 Athenaiooc



Το μονοποικιλιακό ΕV00 Κοπος «Premium Edition», με το πολύπλοκο φρουτώδες και τα ντελικάτα πικρά και πικάντικα στοιχεία που το χαρακτηρίζουν, «παντρεύεται» αρμονικά με ένα τартάρ μοσχαρίσιου κρέατος.

Τартάρ Μόσχου

Υλικά συνταγής

- Ένα mini αγγουράκι - πίκλα ψιλοκομμένο
- Ένα κρεμμύδι ψιλοκομμένο
- Δύο κουτ. γλυκού κάππαρη ψιλοκομμένη
- Δύο κουτ. γλυκού κόλιανδρο ψιλοκομμένο
- 150 γρ. φιλέτο μοσχαρίσιο, καθαρισμένο από τις μεμβράνες
- Δύο κουτ. σούπας soya sauce
- Μία κουτ. γλυκού μουστάρδα Dijon
- Ένα κουτ. γλυκού εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Κοπος
- Ένα ολόφρεσκο κρόκο αυγού
- Ανθός αλατιού

Εκτέλεση

- Κόβουμε το κρεμμυδάκι, την κάππαρη και τον φρέσκο κόλιανδρο, τα τοποθετούμε το καθένα σε ξεχωριστό μπολάκι, τα σκεπάζουμε με μεμβράνη και τα αφήνουμε στο ψυγείο. Σε ξεχωριστό μπολάκι για το καθένα τοποθετούμε και τα υλικά που δεν χρειάζονται κόψιμο και τα σκεπάζουμε με μεμβράνη. Τα βάζουμε και αυτά στο ψυγείο.
- Ξεκινάμε κόβοντας το φιλέτο μόσχου σε πλατιές λωρίδες και ξανά κάθετα και διαγώνια. Θέλουμε να είναι πολύ ψιλοκομμένο για να μπορέσουμε να το πλάσουμε με τα υπόλοιπα υλικά. Όταν τελειώσουμε, μεταφέρουμε το κρέας στο ψυγείο σε μπολ, και σκεπάζουμε με μεμβράνη.

- Βάζουμε σε ένα μπολ το κρέας, την κάππαρη, το κρεμμύδι και τον κόλιανδρο και ανακατεύουμε. Προσθέτουμε το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Κοπος, τη Soya sauce, τη μουστάρδα και το αλάτι και ανακατεύουμε καλά.
- Φτιάχνουμε ένα μπιφτέκι με τα χέρια μας ή το φορμάρουμε στο πιάτο με ένα μικρό τσέρκι. Πιέζουμε ελαφρά την επιφάνεια και τοποθετούμε από πάνω τις λεπτές φέτες από το αγγουράκι πίκλα & τον κρόκο αυγού.
- Ρίχνουμε ανθό αλατιού & φρέσκο πιπέρι και σερβίρουμε.

Επιμέλεια Συνταγής : ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΣ ΠΑΤΡΙΝΟΣ / Executive Chef
Επιμέλεια Φωτογράφισης : ENFRAME STUDIO

Προτάσεις

Top 50

ΠΕΝΗΝΤΑ ΙΣΤΟΡΙΕΣ ΕΠΙΤΥΧΙΑΣ ΣΤΟΝ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΕΛΑΙΩΝΑ



Οι μελέτες που δείχνουν ότι κάθε χρόνο εισέρχονται στο πεδίο της ελαιοκομίας περισσότερα από 3.000 άτομα, με ευρεία μόρφωση και σε αρκετές περιπτώσεις με υψηλή επιστημονική κατάρτιση, αποτελεί το πιο αισιόδοξο μήνυμα που εκπέμπει αυτό τον καιρό ο τομέας του ελαιόλαδου.

Μπορεί τα στοιχεία αγοράς, ειδικά όσον αφορά στο τυποποιημένο και υψηλής υπεραξίας ελαιόλαδο να μην ανταποκρίνονται στις δυνατότητες που έχει ο ελληνικός ελαιώνας, ωστόσο η δουλειά βάσης που γίνεται αυτό τον καιρό και θέτει ως στόχο τον επαναπροσανατολισμό της εγχώριας παραγωγής ελαιόλαδου, είναι σημαντική και αποτελεί μια σημαντική παρακαταθήκη για την επόμενη μέρα. Πιο συγκεκριμένα, τα τελευταία χρόνια στην Ελλάδα, δείχνει να παίρνει σχήμα και μορφή μια συστηματική προσπάθεια, νέων κυρίως παραγωγών, να δώσουν πραγματικά νέα ταυτότητα στο προϊόν, εστιάζοντας τόσο στις γευστικές προσεγγίσεις και την κουζίνα που αυτές μπορούν να υποστηρίξουν, όσο και στα εργαστηριακά ευρήματα τα

οποία έρχονται να επιβεβαιώσουν με σαφή τρόπο για τις αντιοξειδωτικές - αντιμικροβιακές ιδιότητες του ελαιόλαδου, την πολυφαινολική σύνθεσή του και τους ισχυρισμούς υγείας που δύναται να τεκμηριωθούν.

Σε αυτό το πλαίσιο, μια νέα γενιά παραγωγών, ανακαλύπτει κάθε τόσο, ποικιλίες, παραγωγικές μεθόδους και χαρακτηριστικά του ελληνικού ελαιώνα (ηλικία των δένδρων κ.α.), βάσει των οποίων συντίθεται χρόνο με το χρόνο μια καινούργια γκάμα ελαιολάδων, με ανεκτίμητες θρεπτικές, ιδιότητες και υψηλή προστιθέμενη αξία. Αυτές οι ετικέτες, συσχετιζόμενες πολλές φορές με τη μακραίωνη ιστορία αυτού του τόπου και το συμβολισμό της ελιάς, συνιστούν σ' αυτή τη φάση τους καλύτερους πρεσβευτές του ελληνικού ελαιόλαδου σε όλα τα μήκη και πλάτη του πλανήτη και δη στις μεγάλες και απαιτητικές αγορές. Αυτούς τους πρεσβευτές, δηλαδή τις ετικέτες, τα σήματα και τους πρωταγωνιστές που συνθέτουν κάθε τέτοια προσπάθεια, έρχεται να αναδείξει και η φετινή 4η κατά σειρά ετήσια έκδοση του Top 50 - Ελαιίας Καρπός, βάζοντας το δικό της λιθαράκι στη νέα ταυτότητα που καλείται να φιλοτεχνήσει ο κλάδος του ελαιόλαδου στη χώρα μας.

ΠΙΣΩ ΑΠΟ
ΤΗ ΛΙΣΤΑ

ΠΡΩΤΑΓΩΝΙΣΤΕΣ ΤΗΣ ΔΙΕΘΝΟΥΣ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΗΣ ΣΚΗΝΗΣ • ΚΡΙΤΗΡΙΑ • ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΗΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑΣ ΑΠΟ ΤΟ ΧΩΡΑΦΙ ΩΣ ΤΟ ΡΑΦΙ • Η ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΩΝ ΠΑΡΑΓΩΓΩΝ • BRANDING ΚΑΙ ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗ • ΕΞΩΣΤΡΕΦΕΙΑ • ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΚΑΙ ΔΙΑΚΡΙΣΗ ΣΕ ΔΙΕΘΝΕΙΣ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥΣ • ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ • ΥΠΑΡΞΗ ΥΓΕΙΟΠΡΟΣΤΑΤΕΥΤΙΚΩΝ ΙΔΙΟΤΗΤΩΝ



ΕΤΑΙΡΕΙΑ	ΕΤΙΚΕΤΑ	ΤΟΠΟΣ-ΠΟΙΚΙΛΙΑ	ΣΕΛΙΔΑ
Αναγνωστόπουλος Σπύρος	Ranis EVOO	Αχαΐα - Κουτσουρελιά	58
Βιοκαλλιέργητες Σπτείας ΑΕ	Τορλου Monastery ΠΟΠ Σπτεία	Λασιθήι - Κορωνέικη	53
Βιολογικό Αγρόκτημα Ανοπαία	Sacrum Donum	Φθιώπδα - Μανάκι	60
Έλαια Σπτείας - LASITIA	Sitia 03	Λασιθήι - Κορωνέικη	69
Ελαιώνες Κολοκοτρώνη	Ελαιώνες Κολοκοτρώνη EVOO	Μεσσηνία - Κορωνέικη	66
Ελαιώνες Σακελλαρόπουλου	Συλλεκτικών Flavored Gourmet	Λακωνία - Κορωνέικη	59
ΚΑΣΕΛΛ ΑΕ	Φιλιάος ΠΓΕ Λακωνία	Λακωνία - Blend	69
Κτήμα Μικελή	Konos Premium Edition	Έβρος - Μάκρης	53
Κτήμα Θεμιστοκλή	Κτήμα Θεμιστοκλή EVOO	Ροδόπη - Μαρώνας	67
Κύκλωπας	Ages ΠΟΠ Μάκρης	Έβρος - Μάκρης	60
Κωνσταντόπουλος Olymp ΑΕ	Καλαμάτα ΠΟΠ	Μεσσηνία - Κορωνέικη	55
Λυχναράς Βεργίνα ΑΕ	Vergina EVOO	Μαγνησία - Κορωνέικη	69
Μεσογειακοί Ελαιώνες	Μέση Γαία EVOO	Αττική - Blend	71
Οικογένεια Βάρδα	Σκουτάρι EVOO	Λασιθήι - Κορωνέικη	53
Οικογένεια Τσικούρη	Thallon EVOO	Χαλκιδική - Χονδροελιά	56
Οικογένεια Χατζηδημητρίου	Mia Elia EVOO	Λέσβος - Κολοβή	66
Οικογένεια Ψαρρού	Brigada EVOO	Ηλεία - Κορωνέικη	64
Agriston Ltd	Agriston Premium	Καβάλα - Χαλκιδικής	60
Agrovim SA	Iliada EVOO με τρούφα	Μεσσηνία - Κορωνέικη	58
ALOADES	Early Harvest EVOO	Χαλκιδική - Χονδροελιά	71
Anax Olive Oil	Άναξ EVOO	Ξάνθη - Arbequina	55
Ariston Hellas	Ariston EVOO με Λεμόνι	Μεσσηνία - Κορωνέικη	67
Bio Green Olive Oil	Prevezana Monovarietal	Πρέβεζα - Λιανολιά	61
Calypso	Calypso Organic EVOO	Έβρος - Μάκρης	55
Cultura Olive Oil	Cultura Organic EVOO	Αρκαδία - Χωραϊτική	61
E-LA-WON	Green Fresh EVOO	Αργολίδα - Αθηνολιά	62
enKardia	enKardia Ultra Premium	Λακωνία - Κορωνέικη	72
ENOTIS	KALON EVOO	Κέρκυρα - Λιανολιά	69
Gaia Kallisti	«Φ» EVOO	Χαλκιδική - Χαλκιδικής	52
Golden Tree	Wild Athos EVOO	Χαλκιδική - Χονδροελιά	64
Hellenic Agricultural Enterprises	ACAIA Lemon & Oregano	Λέσβος - Κολοβή	71
Kanakis Olive Oil	Kanakis Family ΠΟΠ Καλαμάτα	Μεσσηνία - Κορωνέικη	55
Levantes Family Farm	Levantes Flavour EVOO	Εύβοια - Blend	63
Mediterre Eurofood	Omphacium Organic	Ηλεία - Ολυμπία	69
Mer des Oliviers de Delphes	Mer des Oliviers de Delphes	Φωκίδα - Αμφίσσης	72
Messinian Story	Messinian Story EVOO	Μεσσηνία - Μαυροελιά	67
Messolongi Fields	Lord Byron's Premium	Αιτωλοακαρνανία - Blend	52
Oilove®	Oilove® EVOO	Φωκίδα - Blend	59
Olea Secret	Olea Secret EVOO ΠΟΠ Σπτεία	Λασιθήι - Κορωνέικη	64
Oleosophia	First Harvest EVOO	Κορινθία - Μανάκι	62
Olive Fabrica	The Governor Premium	Κέρκυρα - Λιανολιά	71
Olive Poem	Olive Poem Organic	Λακωνία - Blend	67
Pamako	Pamako Monovarietal EVOO	Χανιά - Τσουνάτη	56
Papadellis Olive Oil	Sapfo Limited Edition	Λέσβος - Blend	59
Silver Bird	Αγουρέλαιο	Λάρισα - Κορωνέικη	66
Stalia	Stalia EVOO	Μεσσηνία - Κορωνέικη	59
Synaxis Olive Oil	Synaxis EVOO	Ροδόπη - Μαρώνας	56
Terra Creta	Grand Cru EVOO	Χανιά - Κορωνέικη	55
The Greek Olive Estate	Σταγόνα Ζωής Limited Edition	Αρκαδία - Ολυμπία	52
The Olive Temple	Laurel & Flame Fresh	Ηλεία - Τσαμπιδελιά	63

Ο κατάλογος των ελαιολάδων

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



Ένα ΕVOO περιορισμένης παραγωγής είναι το «Φ».

1

«Φ» by Gaia Kallisti

Ένα ελαιόλαδο ελιξίριο υγείας

ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ ♦ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗ

Έντονο και φρουτώδες άρωμα με την σπιρτάδα της άγουρης ελιάς χαρακτηρίζει το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο «Φ» που παράγεται αποκλειστικά από πράσινες Ελιές Χαλκιδικής. Πρόκειται για ένα υψηλά φαινολικό ελαιόλαδο με πολύ χαμηλή οξύτητα και ισχυρισμό υγείας σύμφωνα με τον Κανονισμό 432/2012, το οποίο έχει ισχυρή αντιφλεγμονώδη, αντιβακτηριακή και αντιοξειδωτική δράση ενώ διαθέτει υψηλά ποσοστά βιταμινών Α, D, E και Κ. Το «Φ» αποτελεί δημιούργημα της εταιρείας Gaia Kallisti με έδρα τη Χαλκιδική, οι άνθρωποι της οποίας έχουν εμπειρία 30 ετών στην καλλιέργεια ελιάς. Το «Φ» είναι ένα ελαιόλαδο περιορισμένης παραγωγής, το οποίο παράγεται με ψυχρή έκθλιψη από άγουρες πράσινες Ελιές Χαλκιδικής που έχουν συλλεχθεί

με το χέρι χωρίς τη χρήση μηχανικών μέσων ενώ η ελαιοποίηση γίνεται την ίδια μέρα της συγκομιδής. Στις φετινές βραβεύσεις του ανήκουν τα Χάλκινα Βραβεία στην κατηγορία των «High Polyphenols EVOO» στον Berlin GOOA και στην κατηγορία των ελαιολάδων με ισχυρισμό υγείας του London IOOC.

2

Σταγόνα Ζωής Limited

Από τις πηλαγίες της κοιλάδας του Αθφειού

ΟΛΥΜΠΙΑ ♦ ΑΡΚΑΔΙΑ

Ένα ισορροπημένο Αγουρέλαιο με μέτρια φρουτώδη ένταση, πικρή πικάντικη επίγευση και ισχυρισμό υγείας, είναι η Σταγόνα Ζωής της οικογένειας Μαθιόπουλου, το πρώτο ελαιόλαδο που τιμήθηκε με Χρυσό Βραβείο στην παρθενική διοργάνωση των Olympia Awards το 2016 ως η ετικέτα με την υψηλότερη συνολική περιεκτικότητα σε υγειοπροστατευτικές φαινόλες. Από τότε βέβαια οι βραβεύσεις ήταν

πολλές για το ελαιόλαδο που παράγεται από την πανάρχαια ποικιλία Λαδολιά ή Χωραϊτική. Η οποία, εν έτει 2016 και στο πλαίσιο του Συνεδρίου της Διεθνούς Επιστημονικής Εταιρείας Ελαιοκανθάλης, που πραγματοποιήθηκε στην Αρχαία Ολυμπία, μετονομάστηκε σε «Ολυμπία». Ο ελαιώνας βρίσκεται στις πηλαγίες της κοιλάδας του Αλφειού στην ορεινή Γορτυνία και καλλιεργείται από την The Greek Olive Estate, μια εταιρεία που δημιούργησε το 2010 ο Κώστας Μαθιόπουλος και σήμερα έχουν αναλάβει οι γιοι του. Σημειώνεται ότι το Σταγόνα Ζωής Limited Edition συνοδεύεται με πιστοποιητικό γνησιότητας για τις αριθμημένες φιάλες του.

3

Lord Byron's Premium

Αφιητράριστο εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο

BLEND ♦ ΑΙΤΩΛ/ΝΙΑ

Από ελιές Κορωνέικης ποικιλίας και Κουτσουρελιάς, που συλλέγονται προσεκτικά με το χέρι, παράγεται το βραβευμένο

EVOO Lord Byron's. Οι καρποί της ελιάς μεταφέρονται στο ελαιοτριβείο σχεδόν αμέσως μετά τη συγκομιδή τους και το λάδι φυλάσσεται σε αεροστεγείς δεξαμενές υποδοχής μέχρι την εμφιάλωση, όπου υπόκειται σε ελάχιστο φιλτράρισμα, με αποτέλεσμα ένα ελαιόλαδο ανώτερης κατηγορίας και εξαιρετικά χαμηλής οξύτητας. Δημιουργός του η εταιρεία Messolongi Fields, με εμπειρία τεσσάρων γενεών στην ελαιοκαλλιέργεια και πρώτη ύλη από τους οικογενειακούς ελαιώνες αλλά και ελαιώνες επιλεγμένων τοπικών παραγωγών σε μικρή απόσταση από το Ιόνιο Πέλαγος, στις πηλαγίες του Όρους Αράκυνθου. Ακολουθούνται παραδοσιακές και φυσικές μέθοδοι καλλιέργειας, χρησιμοποιώντας τα φύλλα της ελιάς ως οργανικό λίπασμα. Σε ό,τι αφορά το όνομα του ελαιολάδου, έμπνευση αποτελεί η ιστορία του παγκοσμίου φήμης ποιητή Λόρδου Βύρωνα που είναι στενά συνδεδεμένη με το Μεσολόγγι.



4

Κονος Premium Edition

Στις πλαγιές του λόφου Κώνος

ΜΑΚΡΗΣ ♦ ΕΒΡΟΣ

Πολύπλοκο αρωματικό προφίλ με πράσινες αλλά και πιο ώριμες νότες και στη γεύση ντελικάτο πικρό και μια φρέσκια αίσθηση πικάντικου χαρακτηρίζουν το ΕVOO Κονος Premium Edition. Δημιουργός του το Κτήμα Μικελή με έδρα την Αλεξανδρούπολη ενώ παράγεται από ελαιόδεντρα ποικιλίας Μάκρης, τα οποία η οικογένεια καλλιεργεί για περισσότερο από επτά δεκαετίες. Η εξαγωγή γίνεται εν ψυχρώ την ίδια μέρα της συγκομιδής στο υπεράσύγχρονο ιδιόκτητο διαφασικό ελαιοτριβείο που βρίσκεται εντός του ελαιώνα στο λόφο Κώνος. Στις φετινές διακρίσεις της ετικέτας περιλαμβάνεται το Πλατινένιο Βραβείο στον Berlin GOOA, το Χρυσό Βραβείο στον Athena IOOC και η δεύτερη θέση στα ελαιόλαδα με Ισχυρό Φρουτώδες στον IOOC Kotinos.

5

Toplou Monastery ΠΟΠ Σητεία

Από ελαιόδεντρα ηλικίας ως 100 ετών

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΛΑΣΗΘΙ

Σμαραγδένια απόχρωση, φρουτώδες άρωμα με πινελιές που παραπέμπουν σε φρεσκοκομμένα χόρτα και άγρια αγκινάρα



Ο ελαιώνας της Μάκρης ανήκει στους αρχαιότερους της Μεσογείου.

αλλά και εξίσια ισορροπία ανάμεσα στο πικρό και το πικάντικο χαρακτηρίζουν το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο ΠΟΠ Σητεία «Toplou Monastery». Δημιουργός, η εταιρεία Βιοκαλλιεργητές Σητείας ΑΕ, η οποία ιδρύθηκε το 1999 από την ανάγκη ικανοποίησης της ζήτησης για καλύ-

τερη ποιότητα ελαιολάδου με πρωτεργάτη την ιστορική Μονή της Παναγίας Ακρωτηριανής και του Αγ. Ιωάννη του θεολόγου Τοπλού Σητείας και τη συμμετοχή 23 ελαιοπαραγωγών. Σήμερα εμφανιάζει τη μεγαλύτερη ποσότητα του ελαιολάδου ΠΟΠ Σητεία Λασιθίου Κρήτης.



Υπεύθυνο για τη σχεδίαση της ετικέτας είναι το k2design studio.

6

Σκουτάρι Βιολογικό ΕVOO

Πολυβραβευμένο από τα πρώτα βήματά του

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΛΑΣΗΘΙ

Ιδιαίτερα αρώματα, χαμηλή οξύτητα και υψηλή περιεκτικότητα σε φαινόλες, με ισχυρισμό υγείας σύμφωνα με τον Κανονισμό 432/2012, χαρακτηρίζουν το βιολογικό ελαιόλαδο Σκουτάρι. Πρώιμη συγκομιδή, αυστηρή φροντίδα συλλογής και άμεση ελαιοποίηση με τη μέθοδο της ψυχρής άλεσης και σε θερμοκρασίες κάτω των 27°C αποτελούν τα βασικά βήματα της διαδικασίας που ακολουθεί η οικογένεια Βάρδα στους ελαιώνες της, που καλύπτουν μια έκταση 60 στρμ. στο νομό Λασιθίου, από την Κριτσά μέχρι το Καββούσι. Η καλλιέργεια γίνεται με αυστηρά βιολογικές πρακτικές, ενώ αναζητούνται διαρκώς νέες και πρωτοποριακές μέθοδοι, με στόχο τη βελτίωση της ποιότητας του ελαιολάδου, το οποίο καθίσταται πλέον ένα προϊόν που προστατεύει την ανθρώπινη υγεία. Άλλωστε «σκουτάρι» στον Ερωτόκριτο είναι η ασπίδα που προστατεύει τον ερωτευμένο νέο όταν πολεμάει για τα μάτια της αγαπημένης του Αρετούσας. Ας σημειωθεί ότι η ιστορία των δημιουργών του ελαιολάδου, Ανάργυρου Βάρδα και Μαρίας Σγούρου, ξεκινάει το 2000, όταν αποφασίζουμε να καλλιεργήσουν τους οικογενειακούς ελαιώνες. Ένας δρόμος που οδήγησε το 2020 στην ετικέτα Σκουτάρι, η οποία από τα πρώτα της βήματα σάρωσε τα βραβεία στους μεγαλύτερους διαγωνισμούς ελαιολάδου.



OLEA™

Γ. ΚΩΣΤΕΛΕΝΟΣ
ΦΥΤΩΡΙΑ

Παγκόσμιο σημείο αναφοράς
για τις **ελληνικές ποικιλίες ελιάς**.

Υπερσύγχρονες εγκαταστάσεις παραγωγής
& ανάπτυξης δενδρύλλιων και μοσχευμάτων.

Μακροχρόνιες ερευνητικές συνεργασίες με πανεπιστήμια
και ερευνητικά ιδρύματα.

Παρουσία στις διεθνείς αγορές.

Όλα μας τα δενδρύλλια και μοσχεύματα
συνοδεύονται από φυτοϋγειονομικό διαβατήριο.

Πωλήσεις από ένα (1) δενδρύλλιο.

Περισσότερες από
400 ποικιλίες
και υποκείμενα ελιάς

30 χρόνια εμπειρίας
στη σύγχρονη φυτωριακή παραγωγή



Επιστημονικοί Υπεύθυνοι:
Κωστέλενος Πώργος Γεωπόνος (ΦΠ) ΑΠΘ
Βλασάκη Ευαγγελία Τεχν. Γεωπόνος (ΦΠ) ΑΤΕΙΘ
Κωστέλενος Δημήτριος Γεωπόνος (ΦΠ) ΔΠΘ

Γαλατάς Τροιζηνίας, τ.κ. 18020
τ +30 22980-35418 / 35338
www.kostelenosfytoria.gr
info@kostelenosfytoria.gr

7

Καλαμάτα ΠΟΠ

Από την εταιρεία
Κωνσταντόπουλος ΑΕ

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, το οποίο το 2021 απέσπασε Ασημένιο Βραβείο στον Berlin G00A.

8

Άναξ ΕΝΟΟ

Ένας μικρός
οικογενειακός ελαιώνας

ARBEQUINA ♦ ΞΑΝΘΗ

Έντονα φρουτώδες με πλούσια γεύση είναι το βραβευμένο Αγουρέλαιο Άναξ του Αντώνη Χελιδώνη με την εξαιρετικά χαμηλή οξύτητα και τα πολύ υψηλά επίπεδα πολυφαινόλων και ιδιαίτερα ελαιοκανθάλης και ελαιασίνης. Παράγεται από έναν μικρό οικογενειακό ελαιώνα στην περιοχή της Ξάνθης που καλλιεργείται με φροντίδα για το περιβάλλον από την ποικιλία Arbequina ενώ ελαιοποιείται μέσα σε λίγες ώρες με τη μέθοδο της ψυχρής έκθλιψης.



Από επιλεγμένους ελαιώνες Κορωνέικης

9

Terra Creta Grand Cru

Με Χρυσό Βραβείο
Mario Solinas 2021

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΧΑΝΙΑ

Εξαιρετική γεύση, πολύ χαμηλή οξύτητα και παραγωγή φιλική προς το περιβάλλον έχει να προτείνει η μονοποικιλιακή ετικέτα Grand Cru της Terra Creta. Ένα ΕΝΟΟ που παράγεται από Κορωνέικη ποικιλία επιλεγμένων παραγωγών και υπό τη συνεχή καθοδήγηση των γεωπόνων της Κρητικής εταιρείας, ώστε, όπως αναφέρεται, να αποκαλύψει «τον κρυφό χαρακτήρα της Κορωνέικης». Σε ό,τι αφορά τις πολλαπλές φετινές διακρίσεις του στις πιο σημαντικές ανήκει το Χρυσό Βραβείο Ποιότητας Mario Solinas 2021, τον σημαντικότερο παγκόσμιο διαγωνισμό, όπου η Ελλάδα για τελευταία φορά είχε διακριθεί το 2008, αλλά και στον Leone d' Oro 2021 όπου επικράτησε στην κατηγορία «Monovarietal International».

10

Kanakis Family

Ελαιόλαδο από
το βασίλειο του Νέστορα

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΜΕΣΣΗΝΙΑ

Από υψηλής ποιότητας Κορωνέικη που καλλιεργείται στις ιδιαίτερες εδαφικές και κλιματολογικές συνθήκες της περιοχής Παπούλια Πυλίας και ελαιοποιείται σε θερμοκρασίες έκθλιψης από 23-25°C παράγεται το ΠΟΠ Καλαμάτα ελαιόλαδο Kanakis Family, το οποίο το 2021 βραβεύτηκε με Χρυσό Βραβείο στον EVO IOOC. Η ιστορία της εταιρείας ξεκίνησε το 1999 όταν ο Ηλίας Κανάκης ίδρυσε μια σύγχρονη αλλά και παραδοσιακή, κάθετα ολοκληρωμένη, οικογενειακή επιχείρηση, που ασχολείται με την καλλιέργεια, παραγωγή, τυποποίηση και εξαγωγή του ελαιολάδου «ΠΟΠ Καλαμάτας» και συναφών αγροτικών προϊόντων, βάζοντας το δικό του λιθαράκι στην μακρά ιστορία του τόπου.

11

Calypso Organic

Παράγεται με απόλυτο
σεβασμό στο περιβάλλον

ΜΑΚΡΗΣ ♦ ΕΒΡΟΣ

Σμαραγδένιο πράσινο χρώμα, φρουτώδη και πιπεράτα αρώματα και μια βελούδινη υφή στη γεύση χαρακτηρίζουν το Calypso ΕΝΟΟ. Ένα μεσαίας έντασης βιολογικό ελαιόλαδο, το οποίο στην πρώτη του συμμετοχή σε διαγωνισμό ποιότητας απέσπασε Χρυσό Βραβείο στον IOOC Kotinos 2021. Παράγεται στον αρχαίο ελαιώνα της Μάκρης Αλεξανδρούπολης από την ομώνυμη ποικιλία σε μια εκμετάλλευση 1.000 δέντρων πιστοποιημένη βιολογική από το 2013 και δίχως εκπτώσεις στην προστασία του περιβάλλοντος. Οι ελιές συλλέγονται με το χέρι άγουρες για καλύτερα οργανοληπτικά αποτελέσματα και η έκθλιψη γίνεται σε χαμηλές θερμοκρασίες με αποτέλεσμα ένα ελαιόλαδο οξύτητας από 0,2 έως 0,4%.

12

Synaxis EVOO

Χρυσό Βραβείο στον
Athena IOOC 2021

ΜΑΡΩΝΕΙΑΣ ♦ ΡΟΔΟΠΗ

Εξαιρετικά φρουτώδες, αρωματικό αλλά και ισορροπημένο γευστικά με βελούδινη υφή και επίγευση είναι το ελαιόλαδο Synaxis που παράγεται από ποικιλία ελιάς Μαρώνειας. Μια ποικιλία με μεγάλη περιεκτικότητα φαινολών που συμβάλλουν στη διαμόρφωση του εξαιρετικού αρώματος και στη διατηρησιμότητα του ελαιολάδου. Δημιουργός ο Παναγιώτης Μαντενίδης, απόφοιτος του Τμήματος Φυσικής του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων και υπεύθυνος για την οικογενειακή προσπάθεια που έχει το όνομα «Synaxis» και η οποία στηρίζεται στην καλλιέργεια και τη φροντίδα 5.000

ελαιοδέντρων στην περιοχή της Μαρώνειας. Πρόκειται για μια προσπάθεια που ξεκίνησε από τον παππού Παναγιώτη, πριν πολλά χρόνια, με 50 δένδρα και συνεχίζεται μέχρι σήμερα με πείσμα και μεράκι. Παράλληλα με την ίδια πρώτη ύλη η οικογένεια κατασκευάζει σαπούνια και καλλυντικά. Αξίζει να σημειωθεί ότι το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Synaxis από τα πρώτα του βήματα στην αγορά κατέκτησε διεθνή βραβεία, όπως το Χάλκινο Βραβείο Ποιότητας στον London IOOC 2019 αλλά και την προτίμηση του κοινού στην 3η Gourmet Exhibition. Για τη φετινή χρονιά το Θρακικό ελαιόλαδο της οικογένειας Μαντενίδη κατέκτησε εκ νέου Χρυσό Βραβείο στον Athena IOOC 2021. Μια ακόμη προτεραιότητα για τον νεαρό ελαιοπαραγωγό, ο οποίος δεν σταματά να εμπλουτίζει τις γνώσεις του γύρω από το ελαιόλαδο, είναι να καταστήσει τους ελαιώνες της οικογένειας επισκέψιμους και να προβάλλει την τοπική ποικιλία ελιάς στην Ελλάδα αλλά και στις διεθνείς αγορές.



Από ποικιλία ελιάς Μαρώνειας



Δημήτρης Τσικούρης, εκ των δημιουργών του Thallon EVOO

13

Thallon EVOO

Ένα Αγουρέλαιο πλούσιο
σε πολυφαινόλες

ΧΟΝΔΡΟΕΛΙΑ ♦ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗ

Έντονα φρουτώδη και συγχρόνως απαλή γεύση, λόγω της ιδιαίτερα χαμηλής οξύτητάς του, που αφήνει μια ελαφρώς πικρή επίγευση λόγω της υψηλής περιεκτικότητας σε ελαιοκανθάλη και ελαιασίνη, χαρακτηρίζει το πολυβραβευμένο Αγουρέλαιο Thallon EVOO, το οποίο διαθέτει ισχυρισμό υγείας σύμφωνα με τον Ευρωπαϊκό Κανονισμό 432/2012. Δημιουργοί, τα αδέρφια Τσικούρη, γνωστοί μουσικοί της Θεσσαλονίκης, που κατάγονται από τη Χαλκιδική όπου και βρίσκονται οι ελαιώνες τους, οι οποίοι καλλιεργούνται με πιστοποιημένα βιολογικά πρότυπα. Ας σημειωθεί ότι η ποικιλία ελιάς από την οποία παράγεται το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Thallon είναι η «ΠΟΠ Χονδροελιά Χαλκιδικής», γνωστή παγκοσμίως για την ποιότητα και το μέγεθός της.

14

Pamako Monovarietal

Ένας παραγωγός που δεν
φοβάται να πειραματιστεί

ΤΣΟΥΝΑΤΗ ♦ ΧΑΝΙΑ

Σε υψόμετρο 650 μ. πάνω από τη Σούγια και την Παλιόχωρα, σε μικρή απόσταση από τα Χανιά, βρίσκεται ο ελαιώνας, όπου παράγεται το μονοποικιλιακό Pamako. Περίπου 2.200 δένδρα Τσουνάτης ελιάς με μέση ηλικία 200 ετών δίνουν ένα ιδιαίτερο σε οργανοληπτικά χαρακτηριστικά ελαιόλαδο πλούσιο σε πολυφαινόλες και πιστοποίηση ισχυρισμού υγείας σύμφωνα με τον ΕΚ 432/2012. Δημιουργός του ένας παθιασμένος Κρητικός, ο Ευτύχης Ανδρουλάκης, που αποφάσισε να επενδύσει σε μία παράδοση πολλών γενεών προκειμένου να δημιουργήσει ένα premium προϊόν, το οποίο και φέτος σάρωσε τα βραβεία στους διεθνείς διαγωνισμούς. Αξίζει να αναφερθεί ότι τα τελευταία έξι χρόνια η Pamako έχει αποσπάσει 104 εθνικά και διεθνή βραβεία τόσο για τη μονοποικιλιακή ετικέτα της, όσο και τη Blend από 60% Τσουνάτη και 40% Κορωνέικη.



ΕΑΣ ΚΑΒΑΛΑΣ
Καβάλα - Υδρας 18 653 02, Τηλ.: 2510 232792

www.easkavalas.gr



Ναυαρχίδα της Agrovim SA αποτελούν τα προϊόντα της σειράς Iliada.



Ο Σπύρος Αναγνωστόπουλος, δημιουργός του Ranis EVOO

15

Iliada EVOO με τρούφα

Γεμάτη gourmet γεύση
με πικάντικη επίγευση

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΜΕΣΣΗΝΙΑ

Με το άρωμα και τη γεύση της τρούφας να κερδίζει τις εντυπώσεις αλλά και διεθνή βραβεία, όπως το Χρυσό Βραβείο στον TerraOlivo 2021, η συγκεκριμένη ετικέτα που προέρχεται από τη σειρά αρωματικών ελαιολάδων Iliada, αποτελεί ένα από τα πιο εκλεκτά προϊόντα της Agrovim. Ένα gourmet ελαιόλαδο που παράγεται από ελαιώνες Κορωνέικης ποικιλίας στις περιοχές της Μεσσηνίας και της Λακωνίας. Δημιουργός, η Agrovim, μία από τις μεγαλύτερες εταιρείες παραγωγής ελαιολάδου στην Ελλάδα, της οποίας τα πολυβραβευμένα προϊόντα ταξιδεύουν στα μήκη και τα πλάτη της Γης.

16

Ranis EVOO

Μια αρχαία ποικιλία σε
μονοποικιλιακή ετικέτα

ΚΟΥΤΣΟΥΡΕΛΙΑ ♦ ΑΧΑΪΑ

Ένα Αγουρέλαιο πολύ πρώιμης συγκομιδής, πλούσιο σε πολυφαινόλες που του προσδίδουν ισχυρισμό υγείας, με υψηλά φρουτώδη αρώματα και ισορροπημένη γεύση πικρού και πικάντικου, που στο τέλος αφήνει μια γλυκιά επίγευση, είναι το Ranis. Παράγεται από την ποικιλία Κουτσοουρελιά, η οποία είναι γνωστή και ως Πατριλιά και φύτευται στην Αχαΐα



από τον 12ο αιώνα. Δημιουργός του ο Σπύρος Αναγνωστόπουλος, γεωπόνος και ιδρυτής της Αγροφυτική Γεωργικά Εφόδια, ο οποίος προσπάθησε να καλύψει το κενό που υφίσταται στην κατηγορία της συγκεκριμένης τοπικής ποικιλίας, με αρωγούς τους Παναγιώτη Παπανικόλοπουλο και Κωνσταντίνο Τσορώνη της εταιρείας Oliverse. Η συγκομιδή της πρώτης ύλης γίνεται στην περιοχή της Χαλανδρίτσας, όπου η ποικιλία της Κουτσοουρελιάς καλύπτει συνολική έκταση 26.500 τ.χλμ. και βρίσκεται στους πρόποδες του όρους Ερυμάνθου, αποτελώντας περιοχή Natura 2000. Η συγκεκριμένη καλλιέργεια πραγματοποιείται σε 30 στρέμματα και η συνολική παραγωγή ελαιολάδου, η οποία για τη φετινή χρονιά θα είναι πιστοποιημένη βιολογική, δεν υπερβαίνει τα 800 έως 900 κιλά σε ετήσια βάση με στόχο την αύξηση καθώς ήδη έχει γίνει η φύτευση 500 νέων δέντρων. Η εταιρεία συσκευάζει το προϊόν δίνοντάς του την ονομασία Ranis, που προέρχεται εκ του «ρανίς», που σημαίνει σταλαγματιά. Ας σημειωθεί ότι ήδη το Ranis EVOO έχει αποσπάσει σημαντικά βραβεία, μεταξύ των οποίων Αργυρό Βραβείο στα Olympia Health Awards 2021, Χάλκινο στον London IOOC 2021 Χρυσό στον Dubai IOOC.



Ασημένιο Βραβείο για την ποιότητά του απέσπασε στον Berlin GOOD το Stalia EVOO.

17

Stalia EVOO

Έντονα αρώματα
φρούτων και
ισορροπημένη γεύση

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΜΕΣΣΗΝΙΑ

Ελληνική λέξη που σημαίνει πολύ μικρή ποσότητα ή μικρή σταγόνα. Προέρχεται από το ρήμα ενσταλάζω, που σημαίνει επίσης εμπνέω, καλλιεργώ βαθμιαία ένα συναίσθημα. «Έτσι κι εμείς δημιουργώντας την... σταλιά μας, καλλιεργούμε με φροντίδα τη γη μας για να σας προσφέρουμε μικρές σταγόνες από το άρωμα και τη γεύση της Ελλάδας» αναφέρουν οι δημιουργοί του πολυβραβευμένου Stalia, οι αδελφές Κατερίνα και Φιλάνθη Μπουγάτσου με τη βοήθεια του πατέρα τους. Μια οικογένεια που εδώ και πέντε γενιές ασχολείται με την παραγωγή του προϊόντος στους Γαργαλιάνους. Ο καρπός συλλέγεται με τα χέρια, ελαιοποιείται σε 12 ώρες από τη συγκομιδή με ψυχρή έκθλιψη απολύτως ελεγχόμενα ενώ εμφανίζεται σε μια ιδιαίτερη σχεδιαστικά συσκευασία.

18

Sapfo Limited Edition

Από την οικογένεια
Παπαδέλλη

BLEND ♦ ΛΕΣΒΟΣ

Με ποικιλιακή σύνθεση 60% Αδραμυτινή, 30% Κολοβή και 10% Αγριελιά, το Sapfo Limited Edition είναι ένα χρυσοκίτρινο ελαιόλαδο πολύ χαμηλής οξύτητας με έντονο άρωμα και πικάντικη επίγευση. Παράγεται από ελαιώνες που βρίσκονται στις ανατολικές περιοχές της Λέσβου και συγκεκριμένα από τους ελαιώνες της Πηγής και της Κώμης στις εγκαταστάσεις των αδελφών Παπαδέλλη, οι οποίες δημιουργήθηκαν το 2014. Ένα όνομα συνυφασμένο εδώ και τέσσερις δεκαετίες με το καλό ελαιόλαδο. Σήμερα τα αδέρφια Μπάμπης και Δημήτρης Παπαδέλλη «τρέχουν» την επιχείρηση που επιδεικνύει δυναμική παρουσία σε εγχώρια και διεθνή αγορά με μια πλούσια γκάμα ελαιολάδων και σαπουνιών.

19

Συλλεκτικόν Flavored Gourmet

Premium φυσικό
αρωματικό ελαιόλαδο

ΚΟΡΩΝΕΪΚΗ ♦ ΛΑΚΩΝΙΑ

Πράσινο σμαραγδένιο χρώμα, πλούσια γεύση, φρουτώδης χαρακτήρας και ιδιαίτερη πολυπλοκότητα στην επίγευση χαρακτηρίζουν το gourmet flavored ελαιόλαδο Συλλεκτικόν των Βιολογικών Ελαιώνων Σακελλαρόπουλου. Αποτελεί συνδυασμό άγουρης Κορωνέικης ελιάς, πορτοκαλιών και λεμονιών με γευστικές νότες αυτοφυούς θυμαριού, ένα ελαιόλαδο που έχει επανειλημμένα αποσπάσει κορυφαίες διακρίσεις στους διεθνείς διαγωνισμούς. Υπενθυμίζεται ότι στην Σπάρτη Λακωνίας και στους Βιολογικούς Ελαιώνες Σακελλαρόπουλου, από το 1992 έχει δημιουργηθεί το πρώτο ελληνικό terroir πιστοποιημένης βιολογικής καλλιέργειας, με καθιερωμένη παραγωγή και εγκεκριμένη τυποποίηση.

20

Oilove® EVOO Limited

Βιολογικό ελαιόλαδο
από την Τοιοφώνα

BLEND ♦ ΦΩΚΙΔΑ

Μέτρια φρουτώδης, πικάντικη και ελαφρώς πικρή γεύση και κεχριμπαρένιο χρώμα χαρακτηρίζουν το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Oilove® που παράγεται στην περιοχή του χωριού Τοιοφώνας 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 καταναλωτικού κοινού τις καλύτερες ποιότητες ελληνικού βιολογικού εξαιρετικού παρθένου ελαιόλαδου και οι προσπάθειές της αναγνωρίζονται κάθε χρόνο στους διεθνείς διαγωνισμούς.

21

Ages ΠΟΠ Μάκρης

Πρώιμη συγκομιδή
σε αρχαίες ελιές

ΜΑΚΡΗΣ ♦ ΕΒΡΟΣ

Καταπράσινες ελιές από τα πιο αρχαία δέντρα των ελαιώνων της οικογένειας Κελίδη χρησιμοποιούνται για τη νέα ετικέτα Ages, η οποία έχει ήδη δώσει τα διαπιστευτήριά της στη διεθνή αγορά. Ένα μονοποικιλιακό εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο που παράγεται σε περιορισμένη ποσότητα από υπεραιώνιο ελαιώνα με πρώιμη συγκομιδή, ψυχρή έκθλιψη και ελαιοποίηση σε 90 λεπτά από τη συγκομιδή. Πρόκειται για το νέο επίτευγμα της πολυβραβευμένης Κύκλωπας ΑΕ, που δημιουργήθηκε εν έτει 1982 από τον Αργύρη Κελίδη. Ας σημειωθεί ότι το Ages έχει σαρώσει τα βραβεία στους μεγαλύτερους διεθνείς διαγωνισμούς ποιότητας και γεύσης ελαιολάδου μέσα στο 2021, μόλις ένα έτος μετά την παραγωγή του, ενώ έδωσε στον δημιουργό του μια θέση στον κατάλογο Flos Olei 2022.

πικάντικο αλλά όχι πικρό, που δεν δυναστεύει τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του πιάτου στο οποίο προστίθεται. Ο λόγος για το Sacrum Donum του Βιολογικού Αγροκτήματος Ανοπαία. Το Sacrum Donum, το οποίο μέσα στο 2021 απέσπασε Χάλκινο Βραβείο στον διεθνή διαγωνισμό London IOOC, είναι ένα ελαιόλαδο πολύ μικρής παραγωγής, από άγουρες ελιές ποικιλίας Μανάκι, που συλλέγονται με το χέρι, από τον ημιορεινό, ξηρικό οικογενειακό ελαιώνα στις πλαγιές του όρους Καλλίδρομου, του οποίου το αρχαίο όνομα είναι Ανοπαίο, λίγο ψηλότερα από τις Θερμοπύλες, σε υψόμετρο 450 μ. Εξάγεται «εν ψυχρώ» αποκλειστικά με μηχανικές μεθόδους. Δεν φιλτράρεται και τυποποιείται με φυσική ροή, σε αριθμημένες φιάλες. Σε ό,τι αφορά το Αγρόκτημα Ανοπαία, το οποίο εκτός από το ελαιόλαδο προσφέρει και άλλα βιολογικά προϊόντα, πρόκειται για μια οικογενειακή επιχείρηση που ξεκίνησε με την αγορά του αγροκτήματος το 2008 από τον Χρήστο Καβαλιεράτο, ο οποίος σημειωτέον από το 2017 είναι εκπαιδευμένος δοκιμαστής ελαιολάδου. Από την πρώτη στιγμή το Κτήμα συνεργάστηκε με τον Οργανισμό Πιστοποίησης Βιολογικών Προϊόντων ΔΗΩ και εφάρμοσε άμεσα τις αρχές της Βιολογικής Γεωργίας.

22

Sacrum Donum

Από το Βιολογικό
Αγρόκτημα Ανοπαία
στο Καλλίδρομο όρος

ΜΑΝΑΚΙ ♦ ΦΘΙΩΤΙΔΑ

Χρώμα χρυσοπράσινο για ένα ελαιόλαδο φρουτώδες και αρωματικό, διακριτικά

23

Agriston Premium

Φιναλίστ στο
διαγωνισμό Mario
Solinas 2021

ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ ♦ ΚΑΒΑΛΑ

Ένα gourmet ελαιόλαδο με βοτανώδη γεύση και αρώματα αγκινάρας, φύλλων ντομάτας,



Η εταιρεία Agriston Ltd ιδρύθηκε στην Καβάλα το 2019.

φρεσκοκομμένου χορταριού είναι το Agriston Premium. Αν και αποτελεί μια νέα άφιξη στην εγχώρια παραγωγή ελαιολάδου, η ετικέτα από 100% ελιά Χαλκιδικής κατάφερε να πλασαριστεί ως πρώτος φιναλίστ στην κατηγορία Μεσαίας Έντασης Φρουτώδους των βραβείων Mario Solinas, του σημαντικότερου και πιο αυστηρού παγκόσμιου διαγωνισμού ελαιολάδου, όπου η Ελλάδα διακρίθηκε για τελευταία φορά το 2008. Υπεύθυνος για την

ανάπτυξη του ελαιολάδου της νέας εταιρείας, που ιδρύθηκε στην Καβάλα το 2019, είναι ο γευσινώστης Οδυσσέας Βλαχάβας. Μαζί με το ελαιόλαδο Premium, η Agriston διαθέτει στην γκάμα της τις ετικέτες Classic και Argilos από ποικιλίες ελιές Χαλκιδικής και Μεγαρίτικη. Ας σημειωθεί ότι η εταιρεία Agriston πραγματοποιεί στο υπερσύγχρονο ελαιοτριβείο της πειραματικές ελαιοποιήσεις σε συνεργασία με την Αμερικανική Γεωργική Σχολή Θεσσαλονίκης.

24

Cultura Organic EVOO

Όταν η ανάπτυξη του ελαιώνα γίνεται με φυσικό τρόπο

ΧΩΡΑΪΤΙΚΗ ♦ ΑΡΚΑΔΙΑ

Ένα ελαιόλαδο πρώιμης συγκομιδής από άνυδρα ελαιόδεντρα Χωραϊτικής ποικιλίας που καλλιεργούνται με βιολογικές μεθόδους και συγκομίζονται προσεκτικά με το χέρι ενώ ο καρπός τους ελαιοποιείται με σύγχρονες τεχνικές και υπερσύγχρονο εξοπλισμό είναι το Cultura Organic EVOO. Δημιουργοί του οι Λαμπρινή Τσίτσου και Jonnek Jonnekson, οι οποίοι καλλιεργούν 50 στρέμματα ελαιώνα στην ορεινή Δόξα Αρκαδίας, όπου υπάρχουν περίπου 400 παραγωγικά δέντρα αυτής της ιδιαίτερης ποικιλίας, την οποία στα διπλανά χωριά ονομάζουν Ολύμπια. Μάλιστα, όπως οι ίδιοι αναφέρουν, αναζητούν τη βοήθεια ειδικών σε κάθε στάδιο της παραγωγικής διαδικασίας. Σύμφωνα μάλιστα με την κυρία Τσίτσου, υπάρχουν και άλλα τόσα νεαρά δέντρα, όλα αυτοφυή και ανάμεσα σε κυπαρίσσια, άγριες αχλαδιές και πεύκα. Πρόκειται για μία σύγχρονη προσπάθεια για το πώς μπορεί το ελληνικό ελαιόλαδο να βγει με αξιώσεις στην απαιτητική αγορά των premium προϊόντων, η οποία διεκδίκησε από νωρίς διακρίσεις και τα κατάφερε, καθώς το 2021 βραβεύεται για δεύτερη συνεχόμενη χρονιά με Χρυσό Βραβείο στον NY IOOC. Το ελαιόλαδο Cutlura Olive Oil εξάγεται στη Γερμανία και την Ολλανδία, ενώ επιχειρείται άνοιγμα προς την Ιταλία.

cultūra

ORGANIC
EXTRA VIRGIN
OLIVE OIL



Η ετικέτα Cultura Olive Oil από την σπάνια Χωραϊτική ποικιλία κυκλοφορεί στην αγορά από το 2018.

25

Prevezana Monovarietal

Ένα υψηλά φαινολικό βιολογικό αγουρέλαιο

ΛΙΑΝΟΛΙΑ ♦ ΠΡΕΒΕΖΑ

Δυνατή, πικρή και πικάντικη γεύση χαρακτηρίζει τη μονοποικιλιακή ετικέτα ελαιολάδου Prevezana από 100% Λιανολιά. Ένα υψηλά

φαινολικό βιολογικό Αγουρέλαιο που παράγεται με τη μέθοδο της ψυχρής έκθλιψης και εμφιαλώνεται αφιλόριστο. Πρόκειται για την πιο καινούργια ετικέτα της εταιρείας Bio Green Olive Oil, η οποία μάλιστα διακρίθηκε στα Aristoleo High Phenolic Awards 2021 με το Αργυρό Βραβείο. Αξίζει να σημειωθεί ότι η Prevezana είναι το πρώτο πιστοποιημένο ελαιόλαδο με το πρωτόκολλο Aristoleo Data-Locked Protocol. Αυτό σημαίνει ότι σκανάροντας τον QR κωδικό στη φιάλη πραγματοποιείται μετάβαση

σε τρεις ξεχωριστές βάσεις δεδομένων όπου υπάρχουν πληροφορίες για το προϊόν. Δημιουργός, όπως προαναφέρθηκε, είναι η εταιρεία Bio Green Olive Oil των Ελένη Ανδρονικίδου και Παναγιώτη Παπανίκου, στους οποίους οφείλεται η διάσωση ενός τμήματος του αναγεννησιακού ελαιώνα της Πρέβεζας με Λιανολιά, που έφεραν στην περιοχή οι Ενετοί, επιδοτώντας τους ντόπιους με μια λίρα για τη φύτευση όταν εδραίωσαν το Regno di Morea το 1688. «Βαριά να γλίτωσαν το μπόλιασμα με Κορωνέικη ή το πριόνι καμιά 200αριά στρέμματα από αυτό τον παλιό ενετικό ελαιώνα» θα πει ο ίδιος, που ξεκίνησε έχοντας στη διάθεσή του μόλις 15 στρέμματα και τώρα διαχειρίζεται περίπου 100. Όλο το ελαιόλαδο που παράγεται πηγαίνει για εμφιάλωση στις τρεις ετικέτες που έχει αναπτύξει η επιχείρηση και συγκεκριμένα την Prevezana Monovarietal και Blend 50-50% με Κορωνέικη, την Έλαιον 100% Λιανολιά και τη ναυαρχίδα Ενετικών, αποκλειστικά από ελιές του αρχαίου ελαιώνα, οι οποίες έχουν γίνει περιζήτητες σε Ευρώπη, ΗΠΑ, Λατινική Αμερική και πλέον στην Κορέα.



Οι Ελένη Ανδρονικίδου και Παναγιώτης Παπανίκος της Bio Green Olive Oil

26

E-LA-WON Green Fresh

Υψηλή περιεκτικότητα
σε πολυφαινόλες

ΑΘΗΝΟΛΙΑ ♦ ΑΡΓΟΛΙΔΑ

Έντονη φρεσκάδα και ισχυρά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά ξεχωρίζουν το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Green Fresh που παράγεται από ελιές ποικιλίας Αθηνολιάς, που συγκομίζονται όταν είναι ακόμα πράσινες και άγουρες. Αυτό έχει ως αποτέλεσμα το προϊόν να έχει πολύ υψηλή περιεκτικότητα σε πολυφαινόλες και αντιοξειδωτικές ουσίες. Ένα ελαιόλαδο με πολλαπλές βραβεύσεις, όπως και όλα τα προϊόντα της οικογένειας E-LA-WON, μεταξύ των οποίων και στα Great Taste Awards 2021. Σε ό,τι αφορά τον τόπο καταγωγής του Green Fresh, προέρχεται από ιδιόκτητους ελαιώνες στην περιοχή των Μυκηνών, οι οποίοι καλλιεργούνται με πρακτικές που εφαρμόζαν οι παλαιότεροι χωρίς ωστόσο να αγνοούνται οι σύγχρονες τεχνικές.

27

Oleosophia First Harvest

Ελαιώνες στους πρόποδες
του όρους Φωκάς

ΜΑΝΑΚΙ ♦ ΚΟΡΙΝΘΙΑ

Ένα καλά ισορροπημένο ελαιόλαδο, με μέτριο πικρό και πικάντικο και ένα πλούσιο, καθαρό και ευχάριστο φρωτώδες είναι το εξαιρετικό παρθένο μονοποικιλιακό Μανάκι που παράγει η Oleosophia. Η γεύση του διακρίνεται για τις γλυκές του νότες, ήπιο πικρό και ευχάριστο πικάντικο τελείωμα ροζ πιπεριού. Δημιουργοί η Μαριάννα Δεβετζόγλου και ο Γιώργος Μαγγίνας οι οποίοι με έδρα το Καλέτζι Κορινθίας και όχημα τη νεότευκτη Oleosophia πραγματοποιούν μια συστηματική προσπάθεια ανάδειξης της τοπικής ποικιλίας Μανάκι, η οποία σε αυτή την περίπτωση βρίσκει μία από τις πιο χαρακτηριστικές της εκφράσεις. Μάλιστα το ελαιόλαδο έχει ήδη διακριθεί σε διεθνείς διαγωνισμούς για τη γεύση και την ποιότητά του.



Διπλή βράβευση για την E-LA-WON στα Olympia Health Awards 2021



Ισορροπημένο το μονοποικιλιακό Μανάκι της Oleosophia



Το Levantes Flavour απέσπασε Ασημένιο Βραβείο στον Canada IOOC 2021.

28

Levantes Flavour EVOO

Παραγωγή ελαιολάδου με τις αρχές της Βιολογικής γεωργίας

BLEND ♦ EYBOIA

Φρουτώδης έκφραση, οσμή φρεσκοκομμένου γρασιδιού, νότες λεμονιού και ενσωματωμένη πίκρα στην επίγευση χαρακτηρίζουν το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Flavour EVOO της Levantes Family Farm από τις ποικιλίες Κορωνέικη, Χαλκιδικής και Μεγαρίτικη. Η πρώτη ύλη γι' αυτή την ετικέτα συλλέγεται προσεκτικά με το χέρι όταν οι ελιές είναι πράσινες προς κίτρινο-ιώδεις και σχεδόν ώριμες. Στη συνέχεια χωρίζονται ανά ποικιλία και αλέθονται εντός πέντε ωρών στο ιδιόκτητο ελαιοτριβείο, σε θερμοκρασίες κάτω των 28°C χωρίς προσθήκη νερού. Αποτέλεσμα είναι ένα προϊόν

υψηλής ποιότητας, σύμφωνα με τις προδιαγραφές που θέτει η οικογένεια Εδιπίδη που εργάζεται αδιάκοπα για την παραγωγή των προϊόντων της, σεβόμενη την πανίδα και τη βιοποικιλότητα της περιοχής. Πρόκειται για την οικογενειακή δύναμη που κρύβεται πίσω από την επιχείρηση Levantes Family Farm, η οποία ιδρύθηκε το 2018 στα Περιβόλια Ν. Εύβοιας και σήμερα αποτελεί μια καθετοποιημένη μονάδα παραγωγής και τυποποίησης βιολογικού εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου. Μάλιστα για τη Levantes Family Farm το 2021 ξεκίνησε με πλούσια συγκομιδή διακρίσεων σε διεθνείς διαγωνισμούς ελαιολάδου, μεταξύ των οποίων συγκαταλέγεται και το Ασημένιο Βραβείο Ποιότητας που απέσπασε στον Canada IOOC για το Levantes Flavour. Επίσης βραβεύτηκε στον διεθνή διαγωνισμό ελαιολάδου London IOOC με Ασημένιο Βραβείο Ποιότητας και Ασημένιο Βραβείο Συσκευασίας για το EVOO Levantes Charm, ένα blend από Κορωνέικη και Λευκολιά, και στον Canada IOOC απέσπασε Χρυσό και



Η σπάνια Τσαμπιδοελιά Ηλείας

Ασημένιο Βραβείο αντίστοιχα για το Levantes Charm στις κατηγορίες Packaging Total Image και Packaging Label. Τέλος στον Berlin Global Olive Oil Awards 2021 ξεχώρισε στην Ποιότητα και το Design & Packaging το Levantes Grace, ένα ελαιόλαδο blend από Κορωνέικη, Αγριελιά και Μεγαρίτικη.

29

Laurel & Flame Fresh

Καλύτερο Ελληνικό Ελαιόλαδο για το 2021 στον Athena IOOC

ΤΣΑΜΠΙΔΟΕΛΙΑ ♦ ΗΛΕΙΑ

Από την σπάνια τοπική ποικιλία Τσαμπιδοελιά ή Μποτσικοελιά, η οποία προσφέρει ισχυρό άρωμα και πλούσιες πολυφαινόλες, παράγεται το Laurel & Flame Fresh της εταιρείας The Olive Temple. Πρώιμη συγκομιδή από δέντρα ηλικίας μεγαλύτερης των 150 ετών στην κοιλάδα της Ολυμπίας και ελαιοποίηση στο ιδιόκτητο ελαιοτριβείο της οικογένειας Καράμπελα λίγες ώρες μετά τη συγκομιδή δίνουν ένα εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο με ισχυρισμό υγείας σύμφωνα με τον Καν. 432/2012, το οποίο μάλιστα απέσπασε Διπλό Χρυσό Βραβείο στον φετινό Athena IOOC και Έπαινο στον IOOC Kotinos 2021.



Από την οικογένεια Κανδεμίλη με βιολογική καλλιέργεια



Χονδροελιά Χαλκιδικής



30

Brigada EVOO

Ένα ελαιόλαδο αφιερωμένο στους chefs

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΗΛΕΙΑ

Απόλυτη ισορροπία ανάμεσα στο πικρό και το πικάντικο με έντονο και χαρακτηριστικό

φρουτώδες άρωμα χαρακτηρίζει το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Brigada που παράγεται από την οικογένεια Ψαρρού στους Ταξιάρχες (Brigadiers) Ηλείας. Το όνομα του ελαιολάδου είναι εμπνευσμένο τόσο από τον τόπο παραγωγής του, όσο και από τον ισπανικό όρο «brigada» που αναφέρεται στο σύστημα ιεραρχίας των chefs στην κουζίνα. Σύμφωνα με τους δημιουργούς του, το βραβευμένο στον London IOOC 2021 ελαιόλαδο είναι ιδανικό για ερασιτέχνες και επαγγελματίες chefs.

31

Olea Secret EVOO

Ένα ΠΟΠ Σητεία ελαιόλαδο

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΛΑΣΗΘΙ

Πλούσιο φρουτώδες άρωμα χαρακτηρίζει το βραβευμένο εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο ΠΟΠ Σητεία Olea Secret. Δημιουργός του η οικογένεια Κανδεμίλη, η οποία με εμπειρία στην ελαιοκαλλιέργεια και με σεβασμό στην Κρητική διατροφή καλλιεργεί τους ελαιώνες της στο Καλό Χωριό Μονοφασιού στην κεντρική ορεινή Κρήτη σύμφωνα με τις αρχές της βιολογικής γεωργίας. Με την πρώιμη συγκομιδή του ελαιοκάρπου, η οποία γίνεται με το χέρι για την αποφυγή τραυματισμών, αλλά και τη θερμοκρασία ελαιοποίησης να βρίσκεται κάτω από 18°C παράγεται ένα προϊόν με πολύ χαμηλή οξύτητα, που διατηρεί όλα τα ωφέλιμα για την υγεία χαρακτηριστικά του και το οποίο το 2021 απέσπασε Χρυσό Βραβείο στον Athena IOOC.


32

Wild Athos EVOO

ΠΟΠ Αγουρέλαιο με υγειοπροστατευτική δράση

ΧΟΝΔΡΟΕΛΙΑ ♦ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗ

Φρουτώδες άρωμα φρεσκοκομμένου γρασιδιού και άγουρης πράσινης μπανάνας, λεπτή και ευχάριστα πικρή γεύση και πικάντικη επίγευση χαρακτηρίζουν το ΠΟΠ Αγουρέλαιο Χαλκιδικής Wild Athos. Παράγεται από ορεινούς ελαιώνες στις Κάλυβες Χαλκιδικής ηλικίας τουλάχιστον 300 ετών, που καλλιεργούνται βιολογικά καθώς βρίσκονται σε περιοχή Natura. Δημιουργός του η Ελένη Ζώτου, επικεφαλής της εταιρείας Golden Tree, που συλλέγει τον καρπό της Χονδροελιάς Χαλκιδικής για τη δημιουργία ενός ελαιολάδου με εξαιρετικές υγειοπροστατευτικές ιδιότητες, για τις οποίες έχει αποσπάσει πολλαπλά διεθνή βραβεία. Επίσης η εταιρεία Golden Tree συμμετέχει σε πανεπιστημιακές μελέτες που αφορούν τις φαρμακευτικές ιδιότητες του ελαιολάδου.



Οι ρίζες μας είναι βαθιές και γερές.
Σαν της ελιάς.

Αξίες και παραδόσεις αιώνων ζουν
στην ψυχή του τόπου μας και μας
εμπνέουν σε κάθε μας βήμα.

Τα μάτια μας, όμως, είναι πάντα
στραμμένα στο μέλλον.

Στις νέες προκλήσεις και τις
προοπτικές που ξεπερνούν τα
γεωγραφικά όρια και αγκαλιάζουν
όλο τον κόσμο.

Στο ταξίδι μας αυτό, έμπνευση και
δύναμή μας παραμένει πάντα η ελιά,
σύμβολο πολιτισμού και διαρκούς
ανανέωσης.

 **FAKLARIS** | Αργολίς 



Υιοθετήστε μια ελιά, προτείνει η Mia Elia.

34

Mia Elia EVOO

Τέσσερις γενιές
στην ελαιοκομία

ΚΟΛΟΒΗ ♦ ΛΕΣΒΟΣ

Μια έντονη, φρουτώδη και γεμάτη γεύση, χαρακτηριστική των ελαιολάδων που παράγονται από ελιά ποικιλίας Κολοβή, προσφέρει η ετικέτα Mia Elia της οικογένειας Χατζηδημητρίου. Τα ελαιόδεντρα βρίσκονται στο Γλωμάρι της Λέσβου, με ηλικίες που χρονολογούνται από το 1850 όταν και αναφυτεύθηκαν μετά από ισχυρό παγετό που έπληξε το μεγαλύτερο μέρος



33

Ελαιώνες Κολοκοτρώνη

Μια οικογένεια με
ιστορία από το 1470

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΜΕΣΣΗΝΙΑ

Εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο από τους Ελαιώνες Κολοκοτρώνη που βρίσκονται στους λόφους που περιβάλλουν την πόλη της Κυπαρισσίας.

Μια οικογένεια, της οποίας η ιστορία ξεκινά από το 1470 και τα μέλη της, για εκατοντάδες χρόνια, εκτός από τα κύρια επαγγέλματα που εξασκούσαν, ασχολήθηκαν και με την καλλιέργεια της ελιάς για την παραγωγή ελαιολάδου για οικογενειακή χρήση. Η νέα εποχή ήρθε εν έτει 2015 όταν ο ιατρός Ηλίας Κολοκοτρώνης, λόγω του επαγγέλματός του από τη μια και της οικολογικής ευαισθησίας του από την άλλη, μπήκε σε ένα δρόμο αναζήτησης παραγωγής ελαιολάδου, όπως αυτό που γεύονταν οι πρόγονοί του.

των ελαιόδεντρων στη Λέσβο. Όλα ξεκίνησαν το 2019 όταν η Ειρήνη Χατζηδημητρίου ήρθε να μετουσιώσει την παραγωγική ενασχόληση της οικογένειάς της στο ελαιόλαδο σε επώνυμο προϊόν. Κατ' αυτό τον τρόπο δημιουργήθηκε η Mia Elia με έδρα τον Τρύγωνα της Λέσβου. Εκπροσωπώντας την τέταρτη γενιά της οικογένειας με δραστηριότητα στο ελαιόλαδο η Ειρήνη Χατζηδημητρίου και ο σύζυγός της Σίμος Ταγιάς εκτός από την τυποποίηση του εξαιρετικού παρθένου, συνέδεσαν την πρωτογενή παραγωγή με τη δυνατότητα να μπορέι ο οποιασδήποτε

35

Silver Bird Αγουρέλαιο

Υψηλό επίπεδο
πολυφαινολών

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΛΑΡΙΣΑ

Παράγεται από ποικιλία ελιάς Κορωνέικη, ένα εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο χαμηλής οξύτητας, υψηλό σε πολυφαινόλες με έντονο φρουτώδες άρωμα. Δημιουργός, η εταιρεία Silver Bird με έδρα το Αργυροπούλι Λάρισας. Σημειώνεται ότι το θεσσαλικό χωριό στις νότιες πλαγιές του Ολύμπου πήρε το σύγχρονο όνομά του από ένα πολύ σπάνιο είδος ασπμείνας πάπιας, που βρήκε καταφύγιο στην κοντινή λίμνη, εξ ου και το έμβλημα σύμβολο του χωριού. Πρόκειται για μια εταιρεία των οικογενειών «Καράτζιος & Τσουκαλίδης» που βρίσκονται στη βιομηχανία ελαιολάδου από το 1950, όταν και δημιούργησαν τον πρώτο τους ελαιώνα. Οι ποικιλίες που καλλιεργούν στην περιοχή είναι η Αμφίσσης και η Κορωνέικη, οι οποίες θεωρούνται οι πιο ανθεκτικές για να αντέξουν το σκληρό τοπικό κλίμα.



Απαλή και ιδιαίτερη γεύση για το ελαιόλαδο που παράγεται από Μαυροελιά.

36

Messinian Story EVOO

Ένας ελαιώνας με δέντρα έως 500 ετών

ΜΑΥΡΟΕΛΙΑ ♦ ΜΕΣΣΗΝΙΑ

Χαμηλή οξύτητα, χρυσό χρώμα, γεμάτη αλλά διακριτική γεύση και ευχάριστο άρωμα χαρακτηρίζουν το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Messinian Story από 100% Μαυροελιά. Δημιουργός η οικογένεια Μπουσοδούκου, η οποία συνδύασε την παράδοσή της στην ελαιοκαλλιέργεια και την ελαιοσυγκομιδή με την τοποθεσία και τις ιδανικές κλιματολογικές συνθήκες για την παραγωγή ενός ξεχωριστού προϊόντος. Ας σημειωθεί ότι στο χωριό Κορυφάσιο Μεσσηνίας η Messinian Story αναπτύσσει σταθερά ελαιουργικές δραστηριότητες.

37

Κτήμα Θεμιστοκλή EVOO

Μεγάλη περιεκτικότητα σε φαινόλες

ΜΑΡΩΝΕΙΑΣ ♦ ΡΟΔΟΠΗ

Έντονο φρουτώδες άρωμα και γεύση με πικρό και πικάντικο φορτίο σε αρμονική συνύπαρξη χαρακτηρίζουν το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο ποικιλίας Μαρώνιας που εμφανώνει το Κτήμα Θεμιστοκλή. Ένα ελαιόλαδο που απέσπασε πολλαπλά βραβεία μέσα στο 2021 μεταξύ των οποίων Χρυσά Βραβεία στον Athena 2021 και στον IOOC Kotinos. Οι ελαιώνες της οικογένειας Ρούσσου, στα περικόρια της Μαρώνιας, αποτελούνται από περίπου 2.000 δέντρα τα οποία βρίσκονται σε 12 ελαιώνες και έχουν μια μέση ηλικία πάνω από 350 ετών.

38

Olive Poem Organic

Κορωνέικη και Μυρτολιά σε single estate προϊόν

BLEND ♦ ΛΑΚΩΝΙΑ

Μια επιχείρηση με πλήρως καθιερωμένη παραγωγή, που αντιμετωπίζει την ελαιοπαραγωγή ως μία «ποιοτική πράξη» προσφέρει όλα τα εχέγγυα για ένα μοναδικό προϊόν. Το βιολογικό EVOO Olive Poem a drop of art παράγεται από ενιαίο ελαιώνα που καλλιεργείται με παραδοσιακά με βάση τη μακραίωνη παράδοση της Λακωνίας αλλά και στις υπερσύγχρονες εγκαταστάσεις της ίδιας της επιχείρησης. Ανάμεσα στις διακρίσεις που απέσπασε φέτος το ελαιόλαδο του θεόδωρου Κουτσοθεοδωρή ανήκουν το Διπλό Χρυσό στον Athena IOOC και το Χρυσό στον Berlin GOOA.

39

Ariston EVOO με Λεμόνι

Μια περιοχή με μακρά παράδοση στην ελιά

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΜΕΣΣΗΝΙΑ

Χαμηλής οξύτητας εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο με έντονη γεύση λεμονιού είναι το Ariston EVOO Λεμόνι, 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.

Regina



REGINA - ΙΔΑΝΝΙΔΗΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ ΑΒΕΕ

Πρύτα Θεραίου 1, Καλαχώρι, 57009, ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

T. 2310 751.756, 751.658 | FAX: 2310 752.179 | e-mail: reginant@otenet.gr

www.reginaolives.com

40

KALON EVOO

Ένας ελαιώνας με 4.000
αιωνόβιες ελιές

ΛΙΑΝΟΛΙΑ ♦ ΚΕΡΚΥΡΑ

Έντονο φρουτώδες άρωμα που ισορροπεί γευστικά ανάμεσα σε μια ελαφριά πικράδα και μία ήπια πιπεράτη γεύση χαρακτηρίζει το βραβευμένο μονοποικιλιακό KALON της εταιρείας ENOTIS. Ένα ελαιόλαδο με χαμηλή οξύτητα, πλούσιο σε φαινόλες, το οποίο παράγεται στους αιωνόβιους ελαιώνες της οικογένειας Κωνσταντή από Λιανολιά σε πρώιμη συγκομιδή και με τον καρπό να μαζεύεται με το χέρι. Με ιστορία πέντε γενεών στην ελαιοκαλλιέργεια οι άνθρωποι της ENOTIS απέκτησαν το πρώτο τους ελαιοτριβείο πριν από 80 χρόνια ενώ σήμερα λειτουργούν πέντε μονάδες παραγωγής ελαιολάδου με μια συνολική ετήσια παραγωγή της τάξης των 20 τόνων.

41

Φιλαίος EVOO ΠΓΕ Λακωνία

Αθηνολιά μαζί με
Κορωνέικη

BLEND ♦ ΛΑΚΩΝΙΑ

Το βραβευμένο εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο «Φίλαιος» παράγεται κατ' αποκλειστικότητα στον ελαιόκαμπο Μολάων, Ασωπού και Μονεμβασίας από τις ποικιλίες της Αθηνολιάς και της Κορωνέικης σε ελεγχόμενα και πιστοποιημένα χωράφια ως προς τις μεθόδους λίπανσης και καλλιέργειας,

ώστε να αποτελεί προϊόν ΠΓΕ Λακωνία. Δημιουργός του η ΚΑΣΕΛΛ ΑΕ, πρώην Κοινοπραξία Αγροτικών Συνεταιρισμών Επιδαύρου Λιμηράς Λακωνίας, που δραστηριοποιείται από το 2002 στους Μολάους. Με 3.500 ελαιοπαραγωγούς-μέλη, οκτώ υπερσύγχρονα ελαιοτριβεία και μια μονάδα τυποποίησης και συσκευασίας, η ΚΑΣΕΛΛ ΑΕ παράγει κάθε χρόνο 5.000 τόνους ελαιολάδου.

42

Mediterre Omphacium Organic

Αναβίωση μιας αρχαίας
υπό εξαφάνιση ποικιλίας

ΟΛΥΜΠΙΑ ♦ ΗΛΕΙΑ

Αρώματα που θυμίζουν πικρό ραδίκι, φύλλα ώριμης ντομάτας, φρέσκο γρασίδι, φρέσκο μήλο, αγκινάρα και βότανα και μια έντονα τολμηρή και τέλεια ισορροπημένη πικρή και πικάντικη γεύση με πιπεράτη επίγευση «διαβάζουν» στο ελαιόλαδό τους οι δημιουργοί του βιολογικού Omphacium. Ένα εξαιρετικό παρθένο βιολογικό ελαιόλαδο πρώιμης συγκομιδής, πολύ πλούσιο σε ελαιοκανθάλη, που καλλιεργείται αποκλειστικά με πιστοποιημένες βιολογικές μεθόδους στους ελαιώνες της Meditterre Eurofood και κάθε χρόνο αποσπά κορυφαίες διακρίσεις σε όλους τους διεθνείς διαγωνισμούς όπου συμμετέχει. Παράγεται δε σε περιορισμένη ποσότητα με αριθμημένες φιάλες. Στα ξεχωριστά χαρακτηριστικά του ελαιολάδου κυρίαρχη θέση καταλαμβάνει η ποικιλία Ολυμπία, μια αρχαία ποικιλία της περιοχής της Αρχαίας Ολυμπίας, η οποία ήταν σχεδόν υπό εξαφάνιση.



Κωνσταντίνος Παπαδόπουλος, διευθύνων σύμβουλος Meditterre

43

Vergina EVOO

Με τη φροντίδα της
οικογένειας Λυχνάρη

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΜΑΓΝΗΣΙΑ

Με την επίδραση του οικοσυστήματος της περιοχής του Πηλίου και της εξειδικευμένης φροντίδας της εταιρείας Λυχνάρη Βεργίνα ΑΕ δημιουργείται το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο από ελιές ποικιλίας Κορωνέικης Vergina EVOO. Πρόκειται για μια εταιρεία με έδρα το Μαλάκι Πηλίου και ιστορία από το 1950 στην επεξεργασία και τυποποίηση ελιάς, η οποία την τελευταία πενταετία ασχολείται με επιτυχία και με την τυποποίηση του έξτρα παρθένου ελαιόλαδου ενώ συμμετέχει από το 1997 σε διεθνείς εκθέσεις τόσο στην Ελλάδα, όσο και στο εξωτερικό.

44

LASITIA Sitia 03

Με δύο διεθνή βραβεία
στα πρώτα του βήματα

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΛΑΣΗΘΙ

Έντονη γεύση με πικάντικες νότες ιδανική για ωμή κατανάλωση χαρακτηρίζει το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο LASITHIA SITEIA 03, το οποίο απέσπασε Αργυρά Βραβεία στους διεθνείς διαγωνισμούς Olive Japan 2021 και NYIOOC 2021. Δημιουργός η εταιρεία Έλαια Σητείας ΑΕ – LASITIA που άρχισε τη δραστηριότητά της τον Αύγουστο του 2020, ως συνεργασία έμπειρων στην αγροτική παραγωγή εταιρειών μεταξύ των οποίων η ΡΑΙΔΕΣΤΟΣ ΑΕ του ομίλου Κ+Ν ΕΥΘΥΜΙΑΔΗΣ αλλά και η Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Σητείας που παρήγαγε στο παρελθόν το σήμα Sitia 03.

ελαιίας

ΚΑΡΠΟΣ



Τώρα και **διαδικτυακά**

elaiaskarpos.gr





Ένα Αγουρέλαιο με πολύ χαμηλή οξύτητα και πλούσιο σε πολυφαινόλες

45

ALOADES Early Harvest

Μια εταιρεία
με έδρα τη Λάρισα

ΧΟΝΔΡΟΕΛΙΑ ♦ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗ

Ένα Αγουρέλαιο με υψηλό φρουτώδες και πικάντικο και μεσαίας έντασης πικρή γεύση, είναι το ALOADES Early Harvest. Πρώιμη συγκομιδής, ποικιλίας Χονδροελιάς Χαλκιδικής που είναι μπολι-ασμένη σε άγρια ελιά Χαλκιδικής. Το ALOADES Early Harvest, που απέσπασε Ασημένιο Βραβείο στον Canada IOOC και Ένα Αστέρι στα Great Taste Awards 2021, εμφανίζει εξαιρετική περιεκτικότητα σε αντιοξειδωτικά και πολυφαινόλες. Δημιουργός η εταιρεία ALOADES που ιδρύθηκε το 2017 και πήρε το όνομά της από τους γίγαντες Αλώαδες ενώ συνεργάζεται με ελαιώνες στη Χαλκιδική.

46

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.

47

ACAIA Lemon & Oregano

Πολλαπλές διεθνείς
διακρίσεις και το 2021

ΚΟΛΟΒΗ ♦ ΛΕΣΒΟΣ

Όταν το άρωμα και η γεύση του λεμονιού και της ρίγανης συνδυάζονται με τη φρουτώδη αίσθηση και την απαλή γεύση που προσφέρει η ποικιλία Κολοβή της Λέσβου, το Flavored ACAIA γίνεται ένα γλυκόπιστο και πολύ αρωματικό ελαιόλαδο. Πρόκειται για μία ετικέτα της Hellenic Agricultural Enterprises, η οποία, όπως και οι υπόλοιπες της εταιρείας, διακρίθηκε σε πολλούς διεθνείς διαγωνισμούς μέσα στο 2021, μεταξύ των οποίων με Prestige Gold στον Olivinus 2021 και Gran Prestige Gold στον TerraOlivino 2021, Χρυσά Βραβεία στον London IOOC και EVO IOOC και Ασημένιο στον Olive Japan.

48

Μέση Γαία EVOO

Κορωνέικη από τρεις
περιοχές με Κλωνάρα

BLEND ♦ ΑΤΤΙΚΗ

Έντονα φρουτώδης αλλά και ισορροπημένη γεύση, με απαλή πικάντικη επίγευση, χαρακτηρίζει το EVOO Μέση Γαία. Αποτελεί ένα συνδυασμό της Κορωνέικης ποικιλίας από τρεις περιοχές, Αττική, Μεσσηνία και Λακωνία, εμπλουτισμένη κατά 20% με ποικιλία Κλωνάρα της Αττικής. Παράγεται στις εγκαταστάσεις της εταιρείας «Μεσογειακοί Ελαιώνες» Υίοι Νικ. Πρίφτη Ο.Ε. στην Παιανία η οποία αποτελεί τη συνέχεια μιας παραδοσιακής, οικογενειακής, μεταποιητικής επιχείρησης που δραστηριοποιείτο ήδη στον ελαιουργικό τομέα από το 1876, στην περιοχή των Μεσογείων Αττικής.



49

Mer des Oliviers de Delphes

Θάλασσα ελαιόδεντρων στους πρόποδες του Παρνασσού

ΑΜΦΙΣΣΗΣ ♦ ΔΕΛΦΟΙ

Έντονο φρουτώδες άρωμα από αμύγδαλο και φρούτα του δάσους, με ήπιους και ισορροπημένους τόνους πικρής και πικάντικης γεύσης, χαρακτηρίζουν το πολυβραβευμένο έξτρα παρθένο ελαιόλαδο από την ποικιλία Αμφίσσης, η οποία διακρίνεται για τις εξαιρετικά ευεργετικές της ιδιότητες στην υγεία του ανθρώπου. Η οικογενειακή εταιρεία Mer des Oliviers de Delphes, της οποίας σήμερα επικεφαλής είναι δύο ξαδέλφια με το ίδιο όνομα, Βασίλης Κανατάς, δραστηριοποιείται εδώ και πέντε γενιές στην καλλιέργεια και την παραγωγή ανωτέρας ποιότητας ελαιολάδου. Ο ελαιώνας της τοποθετείται στην αρχέγονη και ιερή τοποθεσία της κοιλάδας των Δελφών όπου καλλιεργούνται ακόμη ελαιόδεντρα που ξεπερνούν τα 3.000 έτη, με σεβασμό στην παράδοση αλλά και με γνώση των νέων μεθόδων καλλιέργειας και ελαιοποίησης. Ας σημειωθεί ότι ο ελαιώνας της Άμφισσας καταλαμβάνει μια συνολική έκταση 55.000 στρεμμάτων με περίπου 1.200.000 δέντρα. Μέσα από τον ελαιώνα περνάει το αρχαίο μονοπάτι που οδηγεί στο Μαντείο ενώ ένα σημαντικό μέρος αποτελεί αναπόσπαστο τμήμα του Δελφικού τοπίου, που είναι τόπος παγκόσμιας κληρονομιάς της Unesco.



50

Enkardia Ultra Premium

Ισχυρά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και τρεις ισχυρισμοί υγείας

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΦΩΚΙΔΑ

Ένα ελαιόλαδο με γεμάτη, έντονη φρουτώδη γεύση και με ισορροπημένες νότες πικρού και πικάντικου, που συνοδεύει άριστα όλα τα πιάτα, είναι το Ultra Premium EVOO enKardia. Μια μονοποικιλιακή ετικέτα χαμηλής οξύτητας της τάξεως του 0,12% που παράγεται από διαλεχτές ελιές Κορωνέικης ποικιλίας στον Εθνικό Ελαιώνα Τσιλίων Λακωνίας, μέρος του οποίου αποτελεί ο ελαιώνας της enKardia. Ο καρπός συλλέγεται με το χέρι και η επεξεργασία γίνεται την ίδια μέρα με τη συγκομιδή σε θερμοκρασία 27°C και μόνο με μηχανικές μεθόδους ενώ αποθηκεύεται σε δεξαμενές με παροχή αζώτου. Το ελαιόλαδο της enKardia κατέκτησε και μέσα στο 2021 πολλαπλά βραβεία, μεταξύ των οποίων Χρυσά Βραβεία στον Athena IOOC, στα Mediterranean Taste Awards και στον Olivinus, όπου διακρίθηκε και για το Design του. Και Ασημένια Βραβεία στον Joop 2021 και στα Olympia Health Awards. Ας σημειωθεί ότι η εταιρεία, η οποία επίσης διαθέτει τις ετικέτες enKardia Premium και Traditional, στα τέσσερα χρόνια της λειτουργίας της εξαγει σε Ευρώπη και Ασία, τροφοδοτεί κρουαζιερόπλοια και συνεργάζεται με κορυφαίους σεφ για τη δημιουργία εξειδικευμένων μενού.



Ο ελαιώνας της enKardia αποτελεί κομμάτι του Εθνικού Ελαιώνα Τσιλίων Λακωνίας.



PELLENC

Νέο!

Ελαιοραβδιστικό

Οlivion Power 48

480 WATT πανίσχυρο μοτέρ | 2 επιλογές κεφαλής χρήσης | Αυξομείωση ταχύτητας κεφαλής

Απίστευτη
Τιμή!



Μόνο
695€

+ΦΠΑ

Power 48 T220/ 300
Τηλεσκοπικό κοντάρι
με κεφαλή solo
& μετασχηματιστής
12V/48V

Μόνο
620€

+ΦΠΑ

Power 48 P230
Σταθερό κοντάρι
με κεφαλή solo
& μετασχηματιστής
12V/48V

Από ~~1505€~~

Μόνο
1425€

+ΦΠΑ

Power 48 T220/ 300
Τηλεσκοπικό κοντάρι
με κεφαλή solo
& μπαταρία πλάτης
Olivion+

Από ~~1430€~~

Μόνο
1350€

+ΦΠΑ

Power 48 P230
Σταθερό κοντάρι
με κεφαλή solo
& μπαταρία πλάτης
Olivion+



Έκταση 75 στρμ. καταλαμβάνουν τα φυτώρια OLEA/Γ. Κωστελένος.

Στην Κιβωτό της ελληνικής ελιάς



Τα φυτώρια OLEA / Γ. Κωστελένος δραστηριοποιούνται στην παραγωγή πολλαπλασιαστικού υλικού ελιάς, καρποφόρων δένδρων και καλλωπιστικών φυτών σε μία έκταση μεγαλύτερη των 75 στρεμμάτων στην επαρχία Τροιζηνίας στη βορειοανατολική Πελοπόννησο. Παράλληλα διατηρούν μία από τις μεγαλύτερες συλλογές ποικιλιών ελιάς στον κόσμο και σίγουρα τη μεγαλύτερη και πληρέστερη συλλογή ελληνικών ποικιλιών και γονότυπων ελιάς, που αποτελεί σημείο αναφοράς παγκόσμια.

Τα φυτώρια OLEA / Γ. Κωστελένος συγκεντρώνουν, μελετούν, πολλαπλασιάζουν αλλά και διασώζουν τον γενετικό πλούτο των ελληνικών ποικιλιών ελιάς, όπως για παράδειγμα τις σπάνιες λευκόκαρπες ελληνικές ποικιλίες και ποικιλίες με πολύ υψηλές φαινόλες.

Η μελέτη της γενετικής παραλλακτικότητας και η ταυτοποίηση των ελληνικών ποικιλιών ελιάς ξεκίνησε πριν από 14 χρόνια με τη χρήση μοριακών τεχνικών (Κωδ. Έργου ΓΠΑ 34.0161/2007) και συνεχίζεται με ερευνητές άλλων ιδρυμάτων. Παράλληλα και σε συνεργασία με ερευνητικά ιδρύματα, γίνεται έρευνα και στην κατεύθυνση των ποιοτικών χαρακτηριστικών των ελαιολάδων που αυτές παράγουν. Καρπός όλων αυτών των ερευνητικών προσπαθειών είναι και η έκδοση δύο βιβλίων. Στο πρώτο περιγράφονται 80 ελληνικές ποικιλίες ελιάς, πολλές από τις οποίες τοπικές εξάπλωσης ή σπάνιες, που μέχρι και πριν από λίγα χρόνια ήταν άγνωστες στο ευρύ κοινό.

Στο δεύτερο περιγράφονται οι «Υπέρτυκνες Γραμμικές Καλλιέργειες Ελιάς», μία μορφή καλλιέργειας, που υποστηρίζουν τα φυτώρια OLEA / Γ. Κωστελένος διαθέτοντας ελληνικά δενδρύλλια ίδιας παραγωγής και όχι εισαγόμενα από άλλες χώρες.

Η παραγωγή δενδρυλλίων ελιάς ξεκινά από τους εντομοστεγείς κλωβούς και τις μητρικές φυτείες σε γλάστρες, ακολουθεί η ριζοβολία των μοσχευμάτων σε σύγχρονους θαλάμους ριζοβολίας και ολοκληρώνεται με την ανάπτυξη των μοσχευμάτων και των δενδρυλλίων σε γυάλινα θερμοκήπια, σκίαστρα και υπαίθριες εγκαταστάσεις. Η όλη παραγωγική διαδικασία γίνεται πάντοτε σε υπερυψωμένους πάγκους, κάτω από την καθοδήγηση των τριών γεωπόνων του φυτωρίου OLEA / Γ. Κωστελένος και την εποπτεία και τον έλεγχο των αρμόδιων φυτοϋγειονομικών υπηρεσιών, αρμόδιων για την έκδοση φυτοϋγειονομικών διαβατηρίων. Παράλληλα με τον πολλαπλασιασμό της ελιάς με φυλλοφόρα μοσχεύματα γίνονται και «κατευθυνόμενοι» εμβολιασμοί των επιθυμητών ποικιλιών σε «κλωνικά υποκείμενα». Στο φυτώριο δεν χρησιμοποιούνται προς εμβολιασμό σπορόφυτα ελιάς τυχαίας προέλευσης και άγνωστων αγρονομικών χαρακτηριστικών. Μία επιπλέον εγγύηση της ποιότητας των φυτωρίων OLEA /



Γ. Κωστελένος είναι και η ανάπτυξη του συνόλου του πολλαπλασιαστικού υλικού πάνω σε υπερυψωμένους πάγκους, υποδομές που ελάχιστα φυτώρια ελιάς διαθέτουν στον κόσμο. Το εύρος των ποικιλιών των φυτωρίων OLEA / Γ. Κωστελένος, η γνώση σε βάθος των αγρονομικών τους χαρακτηριστικών και η μετέπειτα τεχνική υποστήριξη των παραγωγών στον αγρό από τους γεωπόνους του φυτωρίου αποτελούν διαβατήριο για την ελληνική και για τις διεθνείς αγορές.



Η ανάπτυξη του πολλαπλασιαστικού υλικού σε υπερυψωμένους πάγκους αποτελεί μια επιπλέον εγγύηση για την ποιότητα των φυτωρίων OLEA.

ΕΥΦΥΗΣ
ΓΕΩΡΓΙΑ

Αύξηση
παραγωγής

98%
Ηλιοφάνεια

Μείωση κόστους
λίπανσης

Εξοικονόμηση
ενέργειας

66%
Υγρασία
εδάφους

Εξοικονόμηση
νερού

Μείωση κόστους
φυτοπροστασίας

Στην Τράπεζα Πειραιώς οδηγούμε τον Αγροτικό Τομέα στο Αύριο, στηρίζοντας την Ευφυή Γεωργία.

Στηρίζουμε τον εκσυγχρονισμό και την ενίσχυση της ανταγωνιστικότητας του Αγροτικού Τομέα. Συμβάλουμε στη βιώσιμη ανάπτυξη με επίκεντρο τον άνθρωπο και το περιβάλλον. Επενδύουμε στον ψηφιακό μετασχηματισμό που προάγει την καινοτομία στην αγροτική παραγωγή.

Με τη χρηματοδοτική στήριξη της ελληνικής καινοτομίας **gaiasense by Neuropublic**, όλοι οι αγρότες έχουν τη δυνατότητα να αξιοποιήσουν τις τεχνολογίες της πληροφορικής και σε συνδυασμό με τη γεωπονική επιστήμη να επωφεληθούν από:

- τη μείωση του κόστους παραγωγής
- τη βελτίωση της απόδοσης της καλλιέργειας
- την αύξηση του εισοδήματος



Κατεβάστε την εφαρμογή



Η εφαρμογή παρέχεται από την εταιρεία Neuropublic Α.Ε. με ετήσια συνδρομή.

Μάθετε περισσότερα: Τ. 210 32 88 000, www.piraeusbank.gr

ΤΡΑΠΕΖΑ ΠΕΙΡΑΙΩΣ



ΣΤΗΡΙΖΕΙ ΚΑΘΕ ΑΥΡΙΟ

Συγμές από το

ΕΛΛΗΝΙΚΟ ελαιόλαδο



Η σειρά παρουσίασης ακολουθεί γεωγραφικά κριτήρια

78 Olive Fabrica | Κέρκυρα

80 Thallon | Χαλκιδική

82 Mia Elia | Λέσβος

84 Λυχνάρης - Βεργίνα ΑΕ | Μαγνησία

86 Oilove® | Φωκίδα & Αρκαδία

88 Levantes Family Farm | Εύβοια

90 Μεσογειακοί Ελαιώνες | Αττική

92 Φάκλαρης ΑΕ | Αργολίδα

94 The Greek Olive Estate | Αρκαδία

96 Ranis | Αχαΐα

98 Mediterre Eurofood | Ηλεία

100 Ariston Hellas | Μεσσηνία

102 ΚΑΣΕΛΛ ΑΕ | Λακωνία

104 LASITIA | Λασηθι

106 ΡΑΜΑΚΟ | Χανιά



Έφερε τον ισχυρισμό υγείας στην ετικέτα του ελαιολάδου

Από τους αιωνόβιους ελαιώνες της οικογένειας Δαφνή

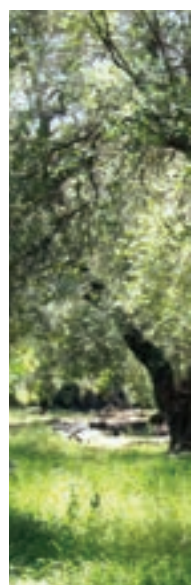
Έλκει το όνομά του από τον πρώτο Κυβερνήτη του Νέου Ελληνικού Κράτους, Ιωάννη Καποδίστρια, με καταγωγή από την Κέρκυρα, και έχει εγχάρακτη τη μορφή του σαν ένα είδος σφραγίδας στο μπουκάλι. Παρουσιάστηκε το 2014 από την οικογένεια Δαφνή, η οποία εδώ και τρεις γενιές φροντίζει τον ελαιώνα με αιωνόβια 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 αποτέλεσμα 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 Ευρω-

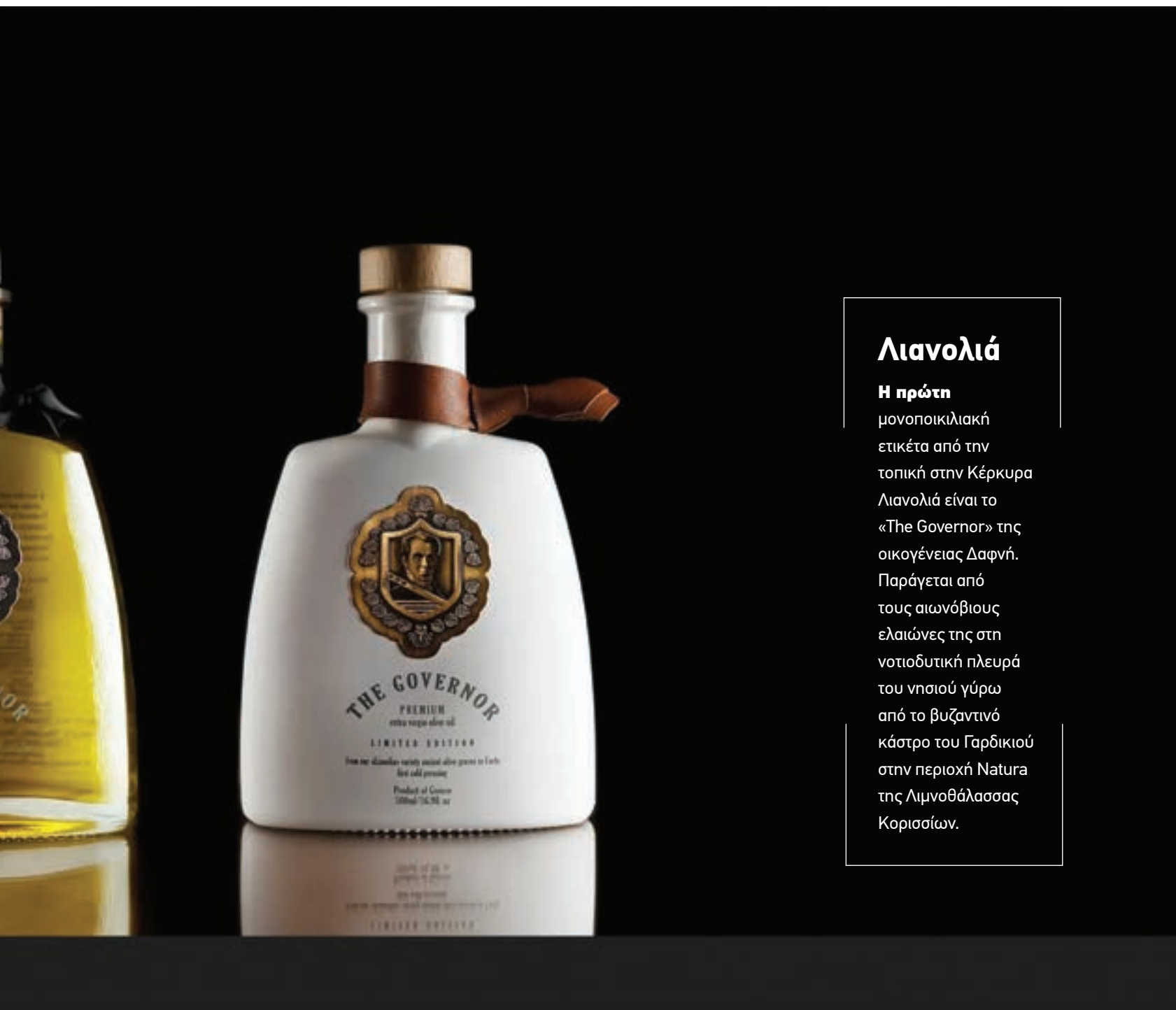
παϊκός Κανονισμός». Από τότε μέχρι σήμερα το περιορισμένης παραγωγής προϊόν, βραβεύεται κάθε χρόνο από το World Olive Center for Health με τα Olympia Health & Nutrition Awards.

Πλούσια συλλογή βραβείων και το 2021

Και φυσικά για άλλη μια χρονιά η συλλογή βραβείων του «The Governor» από τους μεγάλους διεθνείς διαγωνισμούς ήταν πλούσια, μεταξύ των οποίων του Ντουμπάι, του Λονδίνου και της Ιταλίας, ενώ σε αυτή προστέθηκαν τα Ασημένια Βραβεία από τις πρώτες του συμμετοχές στον Berlin GOOA 2021 και τον Canada IOOC 2021.

Ας σημειωθεί ότι το ελαιόλαδο The Governor έχει λάβει μέρος σε πολλές κλινικές μελέτες, μεταξύ των οποίων στο Πανεπιστήμιο της Λουιζιάνα με επικεφαλής την καθηγήτρια Amal Kaddoumi που κατάφερε να σταματήσει την εξέλιξη της νόσου Αλτσχάιμερ σε πειραματόζωα με την καθημερινή κατανάλωσή του. Παράλληλα η οικογένεια Δαφνή έχει αναπτύξει σε μεγάλη κλίμακα τον ελαιοτουρισμό.





Λιανολιά

Η πρώτη

μονοποικιλιακή
ετικέτα από την
τοπική στην Κέρκυρα
Λιανολιά είναι το
«The Governor» της
οικογένειας Δαφνή.
Παράγεται από
τους αιωνόβιους
ελαιώνες της στη
νοτιοδυτική πλευρά
του νησιού γύρω
από το βυζαντινό
κάστρο του Γαρδικιού
στην περιοχή Natura
της Λιμνοθάλασσας
Κορυσίων.



Οι Σπύρος και Γιώργος Δαφνής με την Έφη Χριστοπούλου στα βραβεία Kotinos 2020



Πλούσια συγκομιδή βραβείων

Το THALLON είναι ένα Αγουρέλαιο περιορισμένης και συγκεκριμένης σοδειάς. Κάθε χρόνο κατά την παραγωγή, αποθηκεύεται όλο σε μία δεξαμενή και στέλνονται δείγματα για χημικούς ελέγχους, αναλύσεις, οργανοληπτικούς, γευστικούς ελέγχους και διεθνείς γευστικούς διαγωνισμούς, όπου έχει αποσπάσει πολλαπλά βραβεία.

Ο φυσικός χυμός της ελιάς

Γαστρονομία και υγιεινή ζωή με βάση την πράσινη ελιά Χαλκιδικής

Ένα βιολογικό, μονοποικιλιακό εξαιρετικό παρθένο Αγουρέλαιο υψηλής ποιότητας από Χονδρολιά Χαλκιδικής είναι το Thallon. Πρόκειται για ένα ελαιόλαδο που δημιουργήθηκε για όσους επιθυμούν να συνδυάσουν τη γαστρονομία με την υγιεινή ζωή, καθώς διαθέτει και ισχυρισμό υγείας σύμφωνα με τον Κανονισμό 432/2012 λόγω της υψηλής συγκέντρωσης πολυφαινόλων και βιταμίνης E. Συγκεκριμένα εμφανίζει υψηλή περιεκτικότητα σε ελαιοκανθάλη και ελαιασίνη, που διαθέτουν βιολογική δράση και σε αυτές, σύμφωνα με επιστημονικές μελέτες, έχουν αποδοθεί αντιφλεγμονώδεις, αντιοξειδωτικές, καρδιοπροστατευτικές



και νευροπροστατευτικές ιδιότητες.

Η παραγωγή του Thallon ξεκινάει από τη βασισμένη σε πιστοποιημένα βιολογικά πρότυπα καλλιέργεια των ελαιώνων των αδελφών Δημήτρη και ο Ανδρέα Τσικούρη από την Ορμύλια Χαλκιδικής, γνωστών μουσικών στη φιλόμουση κοινότητα της Θεσσαλονίκης. Η συγκομιδή ξεκινά στα μέσα Σεπτεμβρίου και μαζεύονται με τα χέρια μέσα σε διάτρητα τελάρα και εντός 24ώρου, μεταφέρονται για ελαιοποίη-

ση σε οικολογικό ελαιοτριβείο ψυχρής έκθλιψης, ακολουθώντας διαδικασίες που εφαρμόζονται με υποδειγματικό και σχολαστικό τρόπο, με σκοπό την παραγωγή Αγουρέλαιου υψηλής ποιότητας. Στη συνέχεια, μεταφέρεται και αποθηκεύεται σε ειδικές INOX δεξαμενές διπλού τοιχώματος και αζώτου. Έτσι παραμένει σε σταθερή χαμηλή θερμοκρασία (15°C με 18°C) βαθμούς, με απουσία οξυγόνου, φωτός και υγρασίας μέχρι την τυποποίηση. Το αποτέλεσμα είναι ένα υψηλής ποιότητας Αγουρέλαιο με φρουτώδη γεύση και με αρωματικές νότες από γρασίδι, χόρτα, πιπέρι, ντομάτα και ισορροπημένο το πικρό με το πικάντικο.





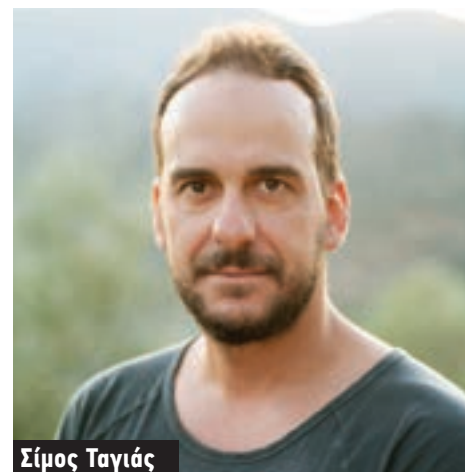
Όσοι υιοθετήσουν ένα ελαιόδεντρο μπορούν να του δώσουν το όνομα που θα επιλέξουν.

«Υιοθετή

Η παράδοση της οικογένειας Χατζηδημητρίου στην παραγωγή ελαιολάδου κρατάει από τις αρχές του 20ού αιώνα όπου ανήκει και ο πρώτος καταγεγραμμένος ελαιώνας της οικογένειας. Αυτά τα δέντρα μαζί με όσα προστέθηκαν στο πέρασμα των χρόνων απλώνονται σε υψόμετρο 300-500 μ. στην περιφέρεια Πλωμαρίου κοντά στο χωριό Τρύγωνα. Κυρίαρχη ποικιλία ελιάς η ντόπια Κολοβή, που συναντάται αποκλειστικά στη Λέσβο και καλύπτει το 80% της ελαιοκαλλιέργειας του νησιού. Για το λόγο αυτό άλλωστε οι ελαιώνες της οικογένειας φέρουν Προστατευμένη Γεωγραφική Ένδειξη. Μαζί με τη Κολοβή και η Αδραμυτιανή ή Αϊβαλιώτικη, προερχόμενη από το Αδραμύτιο της Μ. Ασίας. Η συλλογή των καρπών γίνεται όταν αυτοί φτάσουν στο κατάλληλο στάδιο ωριμότητας και εφαρμόζονται όλες οι ορθές πρακτικές. Στρατηγικός συνεργάτης, το ελαιοτριβείο της οικογένειας Πρωτούλη που εφαρμόζει τις ορ-



Ειρήνη Χατζηδημητρίου



Σίμος Ταγιάς

«στε μια ελιά και ζήστε μαζί της»

Προτείνει η οικογένεια Χατζηδημητρίου από το Πλωμάρι Λέσβου, που το 2019 ίδρυσε την εταιρεία Mia Elia, αξιοποιώντας κληρονομιά αιώνων στην ελαιοκαλλιέργεια

θές διαδικασίες κατά την ελαιοποίηση. Το παραγόμενο ελαιόλαδο, το οποίο το 2021 απέσπασε Χρυσό Βραβείο στον Berlin GOOA, έχει λαμπερό χρυσοκίτρινο χρώμα, που οφείλεται στα χαμηλά επίπεδα κλωροφύλλης και στα υψηλά επίπεδα καροτονοειδών.

«Mia Elia, Υιοθετήστε μια ελιά»

Όταν όλη αυτή η κληρονομιά σε παράδοση και γνώση πέρασε στα χέρια της τέταρτης γενιάς της οικογένειας Χατζηδημητρίου, δημιούργησε τη «Mia Elia» στο τέλος του 2019. Για τους ανθρώπους της

εταιρείας, το μότο «Υιοθετήστε μια ελιά και ζήστε μαζί της» είναι ένας τρόπος για να συνδέσει όλο τον κόσμο με τον πρωτογενή τομέα και στην ουσία να τους μεταφέρει αυτό που ο δικός τους μπαμπάς με τόση αγάπη έφερνε στα παιδιά του: Να γίνουν γνώστες και να μυηθούν στη διαδρομή που ακολουθεί ο καρπός της ελιάς από το χωράφι έως την έκθλιψη και την τυποποίησή του. Έτσι θα έχουν την ευκαιρία όλοι να απολαύσουν ένα αγνό προϊόν από το δικό τους ελαιόδεντρο αλλά και να ακολουθήσουν τη διαδικασία μέχρι να φτάσει το τελικό προ-

ϊόν στο τραπέζι τους. Παράλληλα έχουν τη δυνατότητα να ονομάσουν το ελαιόδεντρό τους και μπορούν να το επισκεφτούν καθώς ενημερώνονται για το πού ακριβώς βρίσκεται ενώ λαμβάνουν και φωτογραφία του.

Σημειώνεται ότι το όνομα «Mia Elia» σηματοδοτεί τη μοναδικότητα του δέντρου και το χάλκινο χρώμα στο λογότυπο αναφέρεται στην εποχή του Χαλκού όπου ανήκει η πρώτη καταγραφή παραγωγής ελαιόλαδου.

Οι πελάτες της εταιρείας προέρχονται κυρίως από την Αμερική, τον Καναδά, την Αυστραλία, το Ντουμπάι αλλά και στην Ευρώπη ενώ τρέχουν συνεργασίες με delicatessen, χώρους εστίασης και ξενοδοχεία όπου προσφέρεται το ελαιόλαδο του δέντρου στους καταναλωτές – πελάτες, δίνοντάς τους τη δυνατότητα να μάθουν όλη τη διαδικασία μέσω της ιστοσελίδας κάθε ελαιόδεντρου που αναφέρεται στη συσκευασία κάθε φιάλης.



mia
elia







Ελαιόλαδο & ελιά με οικογενειακή παράδοση

Η Λυχνάρης Βεργίνα ΑΕ παρασκευάζει από το 1950 εκλεκτά προϊόντα

Η εταιρεία «Λυχνάρης Βεργίνα ΑΕ» έχει την έδρα της 14 χλμ. έξω από την πόλη του Βόλου στο Μαλάκι Πηλίου. Ασχολείται με την επεξεργασία, την τυποποίηση και τη διάθεση της ελιάς από το έτος 1950 τόσο στην ελληνική αγορά, όσο και σε αγορές του εξωτερικού. Ιδρυτής της ήταν ο Βασίλειος Ζ. Λυχνάρης ενώ αργότερα μπήκε στην εταιρεία και ο γιος του Απόστολος Β. Λυχνάρης.

Έντονη εξωστρέφεια

Την τελευταία εικοσιπενταετία η εταιρεία έχει αναπτύξει έντονη δραστηριότητα σε ξένες αγορές (Γερμα-

νία, Γαλλία, Ελβετία, Ηνωμένο Βασίλειο και ΗΠΑ). Παράλληλα εδώ και 15 χρόνια ασχολείται και με την τυποποίηση του έξτρα παρθένου ελαιόλαδου με την ίδια ακριβώς ποιότητα και τεχνογνωσία που έχει για τις ελιές. Διάρκης στόχος της «Λυχνάρης Βεργίνα ΑΕ» είναι η διασφάλιση της άριστης και σταθερής ποιότητας των προϊόντων που παράγει, γι' αυτό και εφαρμόζει συστήματα διαχείρισης της πιστοποίησης της ποιότητας «EN ISO 22000:2005 & HACCP» και είναι πιστοποιημένη από τον διεθνή οργανισμό πιστοποίησης τροφίμων και φαρμάκων της Αμερικής «FDA».

Χώρος λιανικής πώλησης

Εδώ και μια πενταετία στις ιδιόκτητες εγκαταστάσεις της εταιρείας που βρίσκονται στο Μαλάκι Πηλίου λειτουργεί χώρος λιανικής πώλησης των προϊόντων της και άλλων παραδοσιακών τοπικών προϊόντων με αγοραστές από όλα τα μέρη του κόσμου, καθότι βρίσκεται στον κεντρικό δρόμο που οδηγεί στα όμορφα χωριά του Πηλίου. Μια εταιρεία με πολυετή ιστορία στην ποιοτική ελληνική ελιά και στο έξτρα παρθένο ελαιόλαδο του Πηλίου είναι η «Λυχνάρης Βεργίνα ΑΕ» με την πολύχρονη ιστορία της.



Ένα ελαιόλαδο αφιερωμένο στη Μεσογειακή διατροφή



Μεράκι και αγάπη σε κάθε φιάλη μαζί με βιολογικό ελαιόλαδο

Μια ελληνική οικογενειακή επιχείρηση
με ελαιώνες σε Φωκίδα και Αρκαδία



Ακολουθούνται πιστά οι πιστοποιημένες πρακτικές της Ευρωπαϊκής Ένωσης για τη βιολογική γεωργία.



Παραγωγή με τη μέθοδο της ψυχρής έκθλιψης

Το brand Oilove® αντιπροσωπεύει μια ελληνική οικογενειακή επιχείρηση που ιδρύθηκε το 2014. Στόχος της, σύμφωνα με τον επικεφαλής Σπύρο Αρμύρο, είναι να φέρει στο τραπέζι του διεθνούς καταναλωτικού κοινού τις καλύτερες ποιότητες ελληνικού βιολογικού εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου.

Επιστήμη και βέλτιστες πρακτικές

Μοναδικά προϊόντα φτιαγμένα με φροντίδα και σεβασμό, που παράγονται με διαρκή βελτίωση της διαδικασίας παραγωγής που βασίζεται σε εξελικτικές καλλιεργητικές μελέτες, επιστημονικές αναλύσεις και εφαρμογή βέλτιστων πρακτικών. Σύμφωνα με τους ανθρώπους της Oilove® δημιουργείται μια συνεργιστική πλατφόρμα που φέρνει κοντά ελαιοπαραγωγούς μοιράζοντας εμπειρίες και πρακτικές αποδεικνύοντας ότι οι Έλληνες ελαιοπαραγωγοί μπορούν να δημιουργήσουν το μέλλον και να πετύ-

χουν τους στόχους τους. Το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Oilove® δημιουργήθηκε με πάθος και αφοσίωση για τη μεσογειακή διατροφή, αξιοποιώντας τα πλούσια σε ποιότητα και ποικιλία αγαθά της ελληνικής γης. Παράγεται, συσκευάζεται και διακινείται σύμφωνα με τις πιστοποιημένες πρακτικές της ΕΕ για τη βιολογική γεωργία και τυποποίηση, τηρώντας τα διεθνή πρότυπα ασφαλείας και ποιότητας.

Στη Φωκίδα και την Αρκαδία

Η παραγωγή γίνεται σε ιδιόκτητες εκτάσεις στους ελαιώνες του Άστρους Αρκαδίας και της Τολοφώνας Φωκίδας, περιοχές πλούσιες σε ιστορία και παράδοση. Η παραγωγή γίνεται με τη μέθοδο της ψυχρής έκθλιψης από τέσσερα είδη ελαιών, Κορωνέικη, Μανάκι, Μεγαρίτικη και Πατρινή, καθεμιά από τις οποίες έχει τις δικές της ιδιότητες και γευσίγνωστικά χαρακτηριστικά, τα

οποία διαφοροποιούνται ανάλογα και με την περιοχή καλλιέργειας.

Τα προϊόντα είναι υψηλής διατροφικής αξίας, 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. Προορίζονται σχεδόν αποκλειστικά για εξαγωγή και διατίθενται στις αγορές δέκα χωρών της Ευρώπης, της Βόρειας Αμερικής και της Ανατολικής Ασίας κερδίζοντας ολοένα και περισσότερο την εμπιστοσύνη του καταναλωτικού κοινού σε αυτές.

Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με την εταιρεία και τα προϊόντα της, μπορεί κανείς να ανατρέξει στην ιστοσελίδα <https://www.oilove.eu/> καθώς και τις σχετικές τοποθεσίες στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης ([f](#)extravirginOILOVE, [o](#)oilove_evo).

Πλούσια συγκομιδή βραβείων

Για το 2021 οι ετικέτες ελαιολάδων της Levantes Family Farm απέσπασαν πολλαπλές βραβεύσεις ποιότητας και συσκευασίας σε διεθνείς διαγωνισμούς ελαιολάδου, ενώ στην εταιρεία απονεμήθηκε το Certificate of Excellency/Gold Award από την Επιτροπή της Greek Taste Beyond Borders.



Η εταιρεία Levantes Farm δημιουργήθηκε το 2018 στα Περιβόλια της Ν. Εύβοιας.





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

Με τη δύναμη της φύσης

Καθετοποιημένη παραγωγή βιολογικού ελαιολάδου

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 οικογενειακοί μη επαγγελματικής εκμετάλλευσης. 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. 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. Τα τελευταία δύο έτη έχουν φυτευθεί 150 δέντρα Κορωνέικης και 100 Arbequina.

Σε λιγότερο από πέντε ώρες μεταφορά του καρπού στο ελαιοτριβείο

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 ανοξείδωτες 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 τυποποιτήριο 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.

Σύμφωνα με τους ανθρώπους της εταιρείας, υπό εξέλιξη βρίσκεται συνεργασία με γνωστή εταιρεία καλλυντικών για την παρασκευή καλλυντικών περιποίησης σώματος με την προσθήκη βιολογικού ελαιόλαδου. Όπως και επιστημονική συνεργασία με το Τμήμα Αναλυτικής Χημείας του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας, με σκοπό τη βελτίωση της ποιότητας αλλά και την απόκτηση της πιστοποίησης AFQ για τη βιοδραστικότητα και την ωφέλεια που παρέχει το ελαιόλαδο.

ΒΡΑΒΕΥΣΕΙΣ

ΜΕΣΗ ΓΑΙΑ (MESI GAIA) & MESI GAIA BIO

Χρυσό	Athena IOOC 2021
Πλατινένιο	Specialist Awards 2021 (Bio)
Ασημένιο	Specialist Awards 2021
Έπαινος	IOOC ΚΟΤΙΝΟΣ 2021
Ασημένιο	Berlin Global Olive Oil 2020 (Bio)
Ασημένιο	Berlin Global Olive Oil 2020
Χάλκινο	IOOC ΚΟΤΙΝΟΣ 2018
Ασημένιο	Olymp Award 2018 (Bio)
Χρυσό	Olymp Award 2018
Ασημένιο	London IOOC 2017
Χάλκινο	London IOOC 2016
Έπαινος	IOOC ΚΟΤΙΝΟΣ 2016
Χάλκινο	Βραβείο Γεύσης 6ο Φεστιβάλ Ελαιολάδου 2015
Έπαινος	ΚΟΤΙΝΟΣ Ελαιοτεχνία 2015
Έπαινος	ΚΟΤΙΝΟΣ Ελαιοτεχνία 2011
Χάλκινο	ΚΟΤΙΝΟΣ Ελαιοτεχνία 2010
Ασημένιο	Βραβείο Γεύσης 4ο Φεστιβάλ Ελαιολάδου 2010
Ασημένιο	Βραβείο Γεύσης 2ο Φεστιβάλ Ελαιολάδου 2008

**VERUS HELLENIC PREMIUM MONOVARIETAL
ΒΡΑΒΕΙΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ**

Χρυσό	Specialist Awards 2021 για την Μαρώνεια
Χάλκινο	Specialist Awards 2021 για την Κλωνάρα
Χάλκινο	Berlin GOOA 2021 για την Κλωνάρα
Χάλκινο	Berlin GOOA 2021 για το Μανάκι
Χάλκινο	ΚΟΤΙΝΟΣ 2020 για την Κλωνάρα
Χρυσό	ΚΟΤΙΝΟΣ 2019 για την Μαρώνεια
Ασημένιο	ΚΟΤΙΝΟΣ 2018 για το Μανάκι
Ασημένιο	Olymp Award 2018 για την Κορωνέικη
Χάλκινο	Olymp Award 2018 για την Μαρώνεια
Χάλκινο	ΚΟΤΙΝΟΣ 2017 για την Μαρώνεια
Χάλκινο	ΚΟΤΙΝΟΣ 2017 για την Κλωνάρα

**VERUS HELLENIC PREMIUM MONOVARIETAL
ΒΡΑΒΕΙΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ**

Χρυσό	Berlin GOOA 2020
Ασημένιο	London IOOC 2019



**Οικογενειακή
παράδοση αιώνων
στα Μεσόγεια
Αττικής**

Ένα ελαιόλαδο υψηλών προδιαγραφών προσφέρει
η εταιρεία Μεσογειακοί Ελαιώνες



Η εταιρεία Μεσογειακοί Ελαιώνες προσφέρει ένα προϊόν υψηλών προδιαγραφών, με μοναδική υφή, γεύση και διατροφική αξία, που συσκευάζεται κάτω από αυστηρούς ελέγχους.

Μια παραδοσιακά οικογενειακή, μεταποιοτική επιχείρηση με ισχυρή παράδοση, σύγχρονη τεχνολογία και εγκαταστάσεις, που έχει σαν στόχο να συμβάλλει στην παραγωγή ελαιολάδου με εξαιρετικά ποιοτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά στηριζόμενη στην άμεση και ορθολογική επεξεργασία του ελαιοκάρπου και τη διαφύλαξη των ποιοτικών και οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του ελαιολάδου, είναι οι Μεσογειακοί Ελαιώνες. Δραστηριοποιείται στο χώρο της ελαιουργίας εδώ και πέντε γενεές, από το 1876. Το 2008 επέκτεινε τις δραστηριότητές της, μπαίνοντας στο χώρο της τυποποίησης αποκλειστικά και μόνο εξαιρετικά παρθένου ελαιολάδου. Το EVOO «Μέση Γαία» και «Μέση Γαία - Βιο» είναι ένας συνδυασμός γεύσεων, της Κορωνέικης ποικιλίας εμπλουτισμένης κατά 20% περίπου με την ποικιλία Κλω-

νάρα (ισχύει μόνο για το συμβατικό). Τα «Verus Hellenic Premium Monovarietal» είναι μία σειρά από τέσσερα μονοποικιλιακά EVOO, από διαφορετικές περιοχές της Ελλάδος, με πολύ χαμηλές οξύτητες και πλούσια αρώματα. Οι ποικιλίες είναι:
 i) Κλωνάρα. Συναντάται μόνο στην περιοχή των Μεσογείων Αττικής. Ούτε καν στην υπόλοιπη Αττική. Μπορεί να διεκδικεί και τον τίτλο της πιο σπάνιας ελληνικής ποικιλίας. Με κύρια αρώματα το μήλο, την αγκινάρα και τα φρούτα του δάσους με ήπια πικρή γεύση και μέτρια πικάντικη αίσθηση.
 ii) Μαρώνειας. Πρόκειται για τη φημισμένη ποικιλία του Έβρου, με τα πολύ έντονα φρουτώδη αρώματα από εξωτικά φρούτα στο στόμα και αρώματα λουλουδιών του αγρού, γευστικό και βελούδινο.
 iii) Μανάκι. Η γνωστή και σταθερή αξία της Αργολικής γης, με την ιδιαίτερη

γλυκιά και πλούσια γεύση και ήπια υφή, με αρώματα μπανάνας και πράσινου αμυγδάλου.
 iv) Κορωνέικη. Τα ελαιόλαδα Verus HPM Κορωνέικη γεμίζονται με ένα χαρμάνι επιλεγμένων εξαιρετικών παρθένων ελαιολάδων, αυτής της ποικιλίας, από τις περιοχές της Λακωνίας, της Μεσσηνίας και της Αττικής, δίνοντας ένα μοναδικό αποτέλεσμα. Φρουτώδες αρωματικό λάδι με αρώματα αγκινάρας, χόρτου, ξηρών καρπών και ντομάτας έχει μεσαία πικρή γεύση και πικάντικη αίσθηση.
 Η εταιρεία έχει διακριθεί επανειλημμένως σε διεθνείς και πανελλήνιους διαγωνισμούς ποιότητας και είναι πιστοποιημένη για το σύστημα διαχείρισης και ασφάλειας τροφίμων από την TÜV Hellas με ISO 22000:2018 και από τη ΔΗΩ για συσκευασία, αποθήκευση και εμπορία βιολογικού εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου.

Άρωμα Αργολίδας ταξιδεύει στις αγορές της Γης

Μία από τις μεγαλύτερες σύγχρονες επενδύσεις στο εγχώριο ελαιόλαδο



Με την ιστορία να ξεκινάει περίπου 50 χρόνια πριν, δύο αδέρφια, ο Θεόδωρος και ο Ζώης Φάκλαρης, ξεκίνησαν με πάθος και μεράκι, για να κάνουν το όνειρό τους πραγματικότητα. Το 1973 ίδρυσαν το πρώτο τους ελαιοτριβείο, μοναδικό για την περιοχή, στο Σκαφιδάκι Αργολίδος, το χωριό όπου γεννήθηκαν και μεγάλωσαν την οικογένειά τους.

Σήμερα, η επιχείρηση Φάκλαρης παραμένει μία οικογενειακή επιχείρηση που εξελίσσεται διαρκώς και μία από τις μεγαλύτερες στη χώρα μας στη μεταποίηση προϊόντων ελαιόκαρπου, ενώ πλέον η νέα γενιά έχει αναλάβει τα νήματα της ανάπτυξης και της λειτουργίας της. Ακολουθώντας τις τεχνολογικές εξελίξεις και συνδυάζοντας τα οφέλη της τεχνολογίας και την εμπειρία, καλλιεργούν τη γη και διαχειρίζονται τον καρπό των ελαιόδεντρων με το ίδιο πά-



θος και μεράκι, επιτυγχάνοντας αειφόρο ανάπτυξη για την επιχείρησή τους με άριστη ποιότητα στο τελικό προϊόν. Οι δύο ετικέτες ελαιόλαδων που παράγει η εταιρεία, η σειρά Αργολίς και το βιολογικό έξτρα παρθένο F, έχουν κερδίσει μεγάλη αποδοχή.

Η νέα εποχή στην ιστορία της εταιρείας

Το νέο όραμα για την ανάπτυξη της εταιρείας ξεκίνησε το 2010: Η δημιουργία μίας νέας μονάδας μεταποίησης προϊόντων ελιάς στον Αχλαδόκαμπο. Μέσα στο 2020 ολοκληρώνεται το μεγα-

λύτερο μέρος του έργου και μία υπερσύγχρονη μονάδα 5.000 τ.μ. σε ενιαίο οικόπεδο επιφάνειας 36 στρεμμάτων είναι γεγονός. Στις αρχές του 2021 εγκαινιάζεται μαζί με τις νέες εγκαταστάσεις και η νέα δυναμική εταιρική ταυτότητα της εταιρείας Φάκλαρης. Η επένδυση θα ολοκληρωθεί στα τέλη του 2022 και θα περιλαμβάνει επιπλέον του κεντρικού κτιρίου, υψηλής αισθητικής πτέρυγα ελαιοτριβείου, που θα επιτρέπει την υποδοχή επισκεπτών και φίλων του ελαιόλαδου. Στον κατάφυτο ελαιώνα που βρίσκεται στο πίσω μέρος του κτήματος θα δημιουργηθούν ειδικές διαδρομές ξενάγησης και περιήγησης που θα καταλήγουν σε ξύλινο κέλυφος δυναμικής στέγασης χωρητικότητας 200 ατόμων που θα φιλοξενεί εκπαιδευτικές και πολιτιστικές εκδηλώσεις ανάμεσα στις ρίζες των ελαιόδεντρων.

Μισός αιώνας ιστορίας

- 1976 **Ξεκινά η διανομή** ελαιολάδου εκτός του νομού Αργολίδας, με προορισμό την Αττική και τη Βόρεια Ελλάδα.
- 1981 **Εκσυγχρονίζεται** το ελαιοτριβείο και μετατρέπεται από πιεστικό σε φυγοκεντρικό.
- 1985 **Ξεκινούν οι εξαγωγές** ελαιολάδου, με πρώτο προορισμό την Ιταλία.
- 1986 **Το ελαιόλαδο αποκτά ταυτότητα** με την ονομασία Αργολίς, τον τόπο παραγωγής του.
- 1987 **Ίδρυση** συσκευαστηρίου ελαιολάδου στο Σκαφιδάκι. Συνεχείς αναβαθμίσεις.
- 1990 **Εξαγωγές** ελαιολάδου και επιτραπέζιας ελιάς στην Αυστραλία (Σίδνεϊ, Μελβούρνη, Αδελαΐδα).
- 1991 **Επέκταση** δραστηριοτήτων σε Ευρώπη και Βαλκάνια. Πρώτο βραβείο σε διαγωνισμό γευσιγνωσίας στη Σουηδία.
- 2000 **Εξαγωγές ελαιολάδου** και επιτραπέζιας ελιάς στην Κίνα. Σταδιακή επέκταση σε Ταϊβάν, Πακιστάν και Βραζιλία.
- 2001 **Τεχνολογική αναβάθμιση** και τριπλασιασμός της παραγωγής.
- 2009 **Νέος εκσυγχρονισμός** του ελαιοτριβείου και μετατροπή του σε φυγοκεντρικό δύο φάσεων, με αποτέλεσμα την αύξηση της παραγωγής σε δυναμική 12 τόνων ανά ώρα.
- 2010 **Νέο όραμα** για την ανάπτυξη της εταιρείας με τη δημιουργία νέων υπερσύγχρονων εγκαταστάσεων μεταποίησης προϊόντων ελιάς.
- 2014 **Ανέγερση** της νέας μονάδας στην κομβική ελαιοπαραγωγική περιοχή Αχλαδόκαμπου Αργολίδας.
- 2017 **Χάλκινο Μετάλλιο** στον διεθνή διαγωνισμό ποιότητας του Λονδίνου.
- 2020 **Ολοκλήρωση** των νέων κτιριακών εγκαταστάσεων 5.000 τ.μ. σε ενιαίο οικόπεδο 36 στρεμμάτων, σημείο αναφοράς για το Άργος και την Πελοπόννησο.
- 2021 **Νέα εποχή** με την υιοθέτηση σύγχρονες και δυναμικής εταιρικής ταυτότητας υπό την επωνυμία Faklaris.
- 2022 **Προγραμματίζεται** η ολοκλήρωση της επένδυσης με τη διαμόρφωση ειδικών διαδρομών ξενάγησης και περιήγησης για τους επισκέπτες του ελαιοτριβείου, καθώς και τη δημιουργία εγκαταστάσεων για τη φιλοξενία εκπαιδευτικών και πολιτιστικών εκδηλώσεων.



Μία από τις σπουδαιότερες αναπτυξιακές επενδύσεις στον τομέα του ελαιολάδου



Οι ετικέτες της εταιρείας Φάκλαρης ταξιδεύουν σε 24 χώρες του κόσμου.



Ελιξίριο υγείας

Από τις πλαγιές της κοιλάδας του Αλφειού

Μια εταιρεία από την Κάτω Ριζοσπηλιά Αρκαδίας, που το 2011 ξεκίνησε ένα ταξίδι ανακάλυψης γύρω από τις φαινόλες ελαιολάδου και τα οφέλη υγείας, σήμερα παράγει τρία από τα πιο βραβευμένα υψηλά φαινολικά ελαιόλαδα παγκοσμίως. Το Κτήμα βρίσκεται στην ιστορική περιοχή της Αρκαδίας, στις πλαγιές της κοιλάδας του Αλφειού Ποταμού στο Δήμο Γορτυνίας. Για περισσότερο από 300 χρόνια, άγριες ελιές -που μετέπειτα μπολιάζονται- φυτρώνουν σε αρμονία με ευεργετικά βότανα και αρωματικά φυτά, κερδίζοντας βαθύ σεβασμό ως μια πηγή ενέργειας, εισοδήματος και υγιεινός τροφής.

Χρόνια έρευνας και δοκιμών

Μετά από χρόνια έρευνας, μελέτης και δοκιμών σε συνεργασία με ελαιοτριβεία, πανεπιστήμια, παραγωγούς και άλλες οργανώσεις, σήμερα η The Greek Olive Estate A.E. παράγει κάθε χρόνο, σταθερά, υψηλά φαινολικά εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο με περιεκτικότητα σε φαινόλες που το κατατάσσουν στο υψηλότερο 5% μετρήσεων φαινολών που έχουν γίνει από το ΕΚΠΑ σε συνεργασία με το Παγκόσμιο

Κέντρο Ελιάς. Οι πολυφαινόλες ελαιολάδου ευθύνονται για τα οφέλη υγείας του ελαιολάδου και για τις οποίες το 2012 εγκρίθηκε από την Ε.Ε. ο ισχυρισμός υγείας ενάντια στην οξείδωση των λιπιδίων του αίματος, κάτι που κατά περίπτωση προκαλεί καρδιακά και εγκεφαλικά επεισόδια.

Σήμερα, και με τη συνεισφορά ελαιολάδου από την The Greek Olive Estate, πραγματοποιούνται υποσχόμενες μελέτες σχετικά με νευροεκφυλιστικές παθήσεις όπως το Alzheimer και ο Αυτισμός, ανάμεσα σε πολλές μελέτες που γίνονται γύρω από τις φαινόλες ελαιολάδου τα τελευταία χρόνια.

Με βάση τις φαινόλες

Η The Greek Olive Estate προσφέρει τα ελαιόλαδά της με βάση τις φαινόλες και την ιδανική χρήση τους. Το ελαιόλαδο καθημερινής χρήσης Drop of Life Organic, το PhenOLIV Organic για αυτούς που θέλουν όλα τα οφέλη υγείας σε μια μικρή κουταλιά και το Drop of Life Limited Reserve γι' αυτούς που θέλουν να προσφέρουν κάτι ιδιαίτερο και υγιεινό στους αγαπημένους τους ή συνεργάτες.





Πολλαπλές βραβεύσεις

ΟΛΑ τα ελαιόλαδα της The Greek Olive Estate είναι πιστοποιημένα βιολογικά, με τα υψηλότερα βραβεία σε διαγωνισμούς φαινολικών ελαιόλαδων όπως ο Berlin GOOA 2021 – Platinum Award – Drop of Life Organic & PhenOLIV Organic, Olympia Awards 2021 – Gold Award - Drop of Life Limited Reserve & PhenOLIV Organic & Drop of Life Organic.





Ranis

Ξέρει από γεύση η Πατρινιά

Μια ιστορική ποικιλία κι ένα εκλεκτό σύγχρονο ελαιόλαδο

Ένα εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο από την σπάνια ελληνική ποικιλία Κουτσουρελιά δημιούργησε ο γεωπόνος Σπύρος Αναγνωστόπουλος, ιδιοκτήτης της επιχείρησης «Αγροφυτική Γεωργικά Εφόδια». Έχοντας προσαρμόσει απόλυτα τις επιστημονικές μεθόδους της ελαιοκαλλιέργειας σε αυτή την ιδιαίτερη ποικιλία και με σύγχρονες πρακτικές, προάγοντας την βιώσιμη ανάπτυξη, η παραγωγή του ελαιολάδου Ranis ακολουθεί το πρωτόκολλο πιστοποίησης βιολογικής καλλιέργειας σύμφωνα με τα πρότυπα που ορίζει η TUV Hellas.

Από την εποχή της Ενετοκρατίας

Ο ελαιώνας του Σπύρου Αναγνωστόπουλου βρίσκεται στη Χαλανδρίτσα Αχαΐας που θεωρείται ως η «πατρίδα» της Κουτσουρελιάς, που είναι γνωστή σε όλους και ως ποικιλία «Πατρινή» καθώς εκεί ευημερεί από τον 12ο αιώνα, εποχή της Ενετοκρατίας, και απαντάται διάσπαρτα σε μια έκταση που καλύπτει περίπου 26.500 τ. κλμ. στους πρόποδες του Όρους Ερυμάνθου που αποτελεί περιοχή NATURA 2000. Η ελαιοσυλλογή λαμβάνει χώρα από τα

Στο Ranis EVOO ανακαλύπτει κανείς εντάσεις ντελικάτες όπως αμυγδάλου, πράσινου πιπεριού, άγουρης τομάτας, χαμομηλιού και κόκκινου μήλου αφήνοντας μια γλυκιά επίγευση.

μέσα προς τα τέλη Σεπτεμβρίου σε ειδικές πλαστικές κλούβες και ο πράσινος άγουρος καρπός μεταφέρεται λίγες ώρες μετά τη συγκομιδή στο πρότυπο ελαιοτριβείο της Οικογένειας Σπηλιωτόπουλου μόλις 500 μέτρα μακριά από τους ελαιώνες. Τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του τελικού παραγόμενου προϊόντος έχουν ως αποτέλεσμα ένα μοναδικό αγουρέλαιο με υψηλά φρουτώδη αρώματα και ισορροπημένη γεύση πικρού και πικάντικου.



Πλούσια συγκομιδή διακρίσεων

Για την εξέλιξη του Ranis EVOO ο Σπύρος Αναγνωστόπουλος συνεργάζεται με τη συμβουλευτική ομάδα Oliverse, Παναγιώτη Παπανικολόπουλο, ο οποίος είναι γαστρονομικός σύμβουλος επιχειρήσεων, γευσιγνώστης και μέλος του Εργαστηρίου Γεωγνωσίας Ελαιολάδου Καλαμάτας του Πανεπιστημίου Πελοποννήσου, και τον χημικό-ελαιολόγο Κωνσταντίνο Τσορώνη, σύμβουλο παραγωγής, γευσιγνώστη και μέλος του εργαστηρίου Γευσιγνωσίας Ελαιολάδου Καλαμάτας του Πανεπιστημίου Πελοποννήσου επίσης. Το αποτέλεσμα είναι ένα προϊόν που απέσπασε ήδη σημαντικές διακρίσεις σε διεθνείς διαγωνισμούς μεταξύ των οποίων ως High Phenolic EVOO από το World olive Center for Health, αλλά και Χάλκινο Βραβείο στον London IOOC 2021 και Χρυσό στον Dubai IOOC 2021.

Αυξημένη ζήτηση στις διεθνείς αγορές

Το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Ranis ταξιδεύει ήδη στη Σαουδική Αραβία, τη Γερμανία και την Ελβετία, διατίθεται στο μη κερδοσκοπικό κατάστημα Olive Lab and Shop στο Παγκράτι, στο Maison d'Olive στο Κολωνάκι, στο φαρμακείο της Νικολέτας Δημοπούλου στην Πάτρα και στο ηλεκτρονικό κατάστημα thinkbio.store ενώ ετοιμάζεται και το δικό του e-shop.





Σπύρος Αναγνωστόπουλος, ο δημιουργός του Ranis





Από ελαιώνες της Αρχαίας Ολυμπίας

ΟΙ ΕΛΑΙΩΝΕΣ αποτελούνται από προσεκτικά καλλιεργημένη γη πολύ κοντά στην Αρχαία Ολυμπία, όπου συλλέγονται οι ελιές για την παραγωγή υψηλής ποιότητας βιολογικού εξαιρετικού παρθένου ελαιόλαδου. Οι ελαιώνες αναπτύσσονται συνεχώς τα τελευταία χρόνια με γνώμονα την απόλυτη προστασία του περιβάλλοντος και με τη βοήθεια αυστηρών επιστημονικών αρχών και μιας εξειδικευμένης ομάδας που ελέγχει κάθε παραγωγική φάση του ελαιοκάρπου.



MEDITERRE

PURE ORGANIC GOODNESS



Η ποιότητα δεν είναι απλά μύθος

Με βάση πάντα την Ηλεία η Mediterre επεκτείνεται και στη Λακωνία

Η Mediterre Eurofood είναι ίσως η πιο βραβευμένη ελληνική εταιρεία στο χώρο του ελαιολάδου, έχοντας στο ενεργητικό της συνολικά 250 βραβεία σε παγκόσμιους διαγωνισμούς μέσα στην τελευταία πενταετία, ενώ μόνο για το έτος 2021 πρόσθεσε στη συλλογή της 95 βραβεία εκ των οποίων 63 ήταν χρυσά και 15 Best in Class και Best of Greece. Οι διακρίσεις της αποδεικνύουν την άριστη δουλειά που γίνεται από την ομάδα της εταιρείας και τη συνεργασία της με άρτια καταρτισμένους επιστήμονες στο χώρο του ελαιολάδου με στόχο την επίτευξη της τελειότητας.

Το ανταγωνιστικό της πλεονέκτημα έγκειται στο γεγονός ότι είναι από τις ελάχιστες εταιρείες στην Ελλάδα

που παράγει ελαιόλαδο στο ανώτατο επίπεδο ποιότητας σε μεγάλες ποσότητες. Αυτό της δίνει τη δυνατότητα να τροφοδοτεί μεγάλες, αλλά και μικρότερες εταιρείες του κλάδου για τα βραβευμένα προϊόντα τους.

Κίνητρο η ποικιλία της Αθηνοελιάς

Η οικογένεια της Mediterre μεγαλώνει αφού κάτω από την ομπρέλα της μπαίνει το ελαιοτριβείο της οικογένειας Παπούλη στην περιοχή των Αγ. Αποστόλων της Νεάπολης Λακωνίας. Η οικογένεια Παπούλη δραστηριοποιείται στο χώρο της παραγωγής ελαιολάδου από το 1949. Η εμπειρία και η γνώση που έχει αποκτήσει όλα αυτά τα χρόνια έχουν δημιουργήσει ένα

κλίμα εμπιστοσύνης και άψογης συνεργασίας με τους παραγωγούς της περιοχής. Το προφίλ αυτής της οικογένειας σε συνδυασμό με το μικρόκλιμα της περιοχής και τη σχεδόν αποκλειστική καλλιέργεια της ποικιλίας Αθηνοελιάς έδωσε το κίνητρο στη Mediterre ώστε να εστιάσει και σε αυτή την περιοχή της Ελλάδας.

Σκοπός αυτής της συνεργασίας όπως αναφέρει ο διευθύνων σύμβουλος της εταιρείας Κωνσταντίνος Παπαδόπουλος, είναι η προοπτική να δημιουργηθούν οι κατάλληλες υποδομές που σε συνδυασμό με την υψηλή τεχνογνωσία της Mediterre θα ανεβάσουν ακόμα πιο ψηλά την ποιότητα του ήδη φημισμένου βατικιώτικου ελαιολάδου.



Τα προϊόντα της Ariston έχουν βραβευθεί με δεκάδες βραβεία ανά τον κόσμο ενώ δέχονται εξαιρετικές κριτικές για την υψηλή ποιότητά τους.

Ελαιώνες με αρχαία ρίζα

Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο στους Γαργαλιάνους από την οικογένεια Δούκα

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 υποστηρίξει 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

ελαιολάδου, 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.





Κορωνέικη και Αθηνολιά σε μια ιστορία επιτυχίας

Με πρωταγωνίστρια την υπερδραστήρια ΚΑΣΕΛΛ ΑΕ

Η ΚΑΣΕΛΛ ΑΕ είναι η πρώην Κοινοπραξία Αγροτικών Συνεταιρισμών της Επιδαύρου Λιμηράς - Λακωνίας, σε συντομογραφία Κ.Α.Σ.Ε.Λ.Λ., η οποία ξεκίνησε τη δραστηριότητά της το 2002. Τα κεντρικά της γραφεία μαζί με τη μονάδα τυποποίησης και συσκευασίας ελαιόλαδου βρίσκονται στη Συκιά Λακωνίας του Δήμου Μονεμβασίας ενώ τα ελαιοτριβεία της είναι τοποθετημένα σε ακτίνα 10 χλμ., περιμετρικά της κεντρικής μονάδας.

Η εταιρεία παράγει, συσκευάζει και διανέμει εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο ανώτερης ποιότητας. Για το σκοπό αυτό διαθέτει στο δυναμικό της μία σύγχρονη μονάδα τυποποίησης και συσκευασίας ελαιόλαδου, 8 υπερσύγχρονα και αναβαθμισμένα ελαιοτριβεία και 3.500 ελαιοπαραγωγούς - μέλη.

Το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο «Φίλαιος», το είναι το προϊόν λακωνικών ελαιοκάρπων των ποικιλιών «Κορωνέικη» (75%) και «Αθηνολιά» (25%) και χαρακτηρίζεται ως προϊόν Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης ΛΑΚΩΝΙΑ (ΠΓΕ ΛΑΚΩΝΙΑ), καθώς η συνολική ποσότητα του ελαιόλαδου που τυποποιείται στη μονάδα, προμηθεύεται αποκλειστικά και μόνο από τα ελαιοτριβεία που με τη σειρά τους ακολουθούν τη διαδικασία ΠΓΕ ΛΑΚΩΝΙΑ. Το ελαιόλαδο παράγεται την ημέρα της συγκομιδής με τη μέθοδο της ψυχρής έκθλιψης και φυλάσσεται σε συνθήκες ελεγχόμενης θερμοκρα-

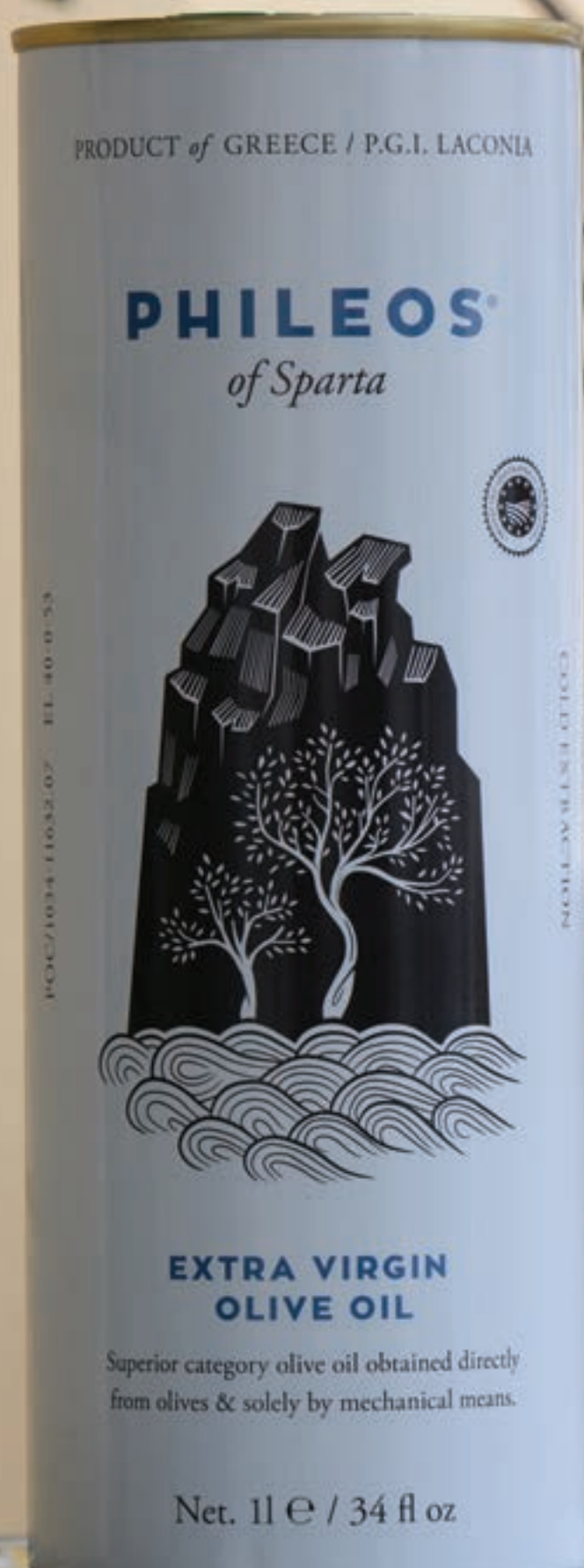


σίας κάτω από αυστηρό έλεγχο υγιεινής και με την υποστήριξη σύγχρονου εξοπλισμού. Οι ιδανικές κλιματικές συνθήκες σε συνδυασμό με το ευνοϊκό έδαφος επιτρέπουν στους παραγωγούς να ακολουθούν τις παραδοσιακές τεχνικές αξιοποιώντας παράλληλα τις σύγχρονες μεθόδους καλλιέργειας της ελιάς. Το αποτέλεσμα της όλης διαδικασίας είναι η παραγωγή ενός προϊόντος εξαιρετικής ποιότητας με μέτρια φρουτώδη γεύση, χρυσοπράσινο χρώμα και ιδιαίτερα χαμηλή οξύτητα κάτω του 0,4%.

Τέλος η premium φιάλη «Kasell 9» χαρακτηρίζεται από την ιδιαίτερα χαμηλή οξύτητα < 0,2%, διατίθεται αποκλειστικά και μόνο σε γυάλινη φιάλη 500ml και έχει πάρει την ονομασία του από τους 9 Αγροτικούς Συνεταιρισμούς που δημιούργησαν την ΚΑΣΕΛΛ.

Συνεχής επέκταση

Στόχος της ΚΑΣΕΜ είναι η διασφάλιση και η συνεχής βελτίωση των παραγόμενων προϊόντων και σαφώς η αυξανόμενη παρουσία στις διεθνείς αγορές ώστε το εξαιρετικό Λακωνικό προϊόν που διαθέτει να γίνει γνωστό σε όλη την υφήλιο. Οι χώρες στις οποίες εξαγει ήδη αυτή τη στιγμή, είναι οι Η.Π.Α., ο Καναδάς, η Νότιος Αφρική, η Μεγάλη Βρετανία, το Βέλγιο, η Δανία, η Γερμανία, η Γαλλία, η Βουλγαρία, η Μολδαβία, το Ιράν, η Κίνα, η Ταϊβάν, η Αυστραλία, η Βραζιλία, η Ιταλία, η Πολωνία, η Σουηδία, η Δανία, η Σιγκαπούρη, το Ισραήλ και συνεχίζει να επεκτείνεται...





Σητειακό ελαιόλαδο στην καλύτερη στιγμή του

Μια σύμπραξη εταιρειών με εμπειρία στην πρωτογενή παραγωγή

Η εταιρεία «Έλαια Σητείας ΑΕ – LASITIA» άρχισε τη δραστηριότητά της τον Αύγουστο του 2020, ως συνεργασία μεταξύ καθιερωμένων και με μεγάλη εμπειρία στην αγροτική παραγωγή και τις ορθές πρακτικές της εταιρειών. Συγκεκριμένα συμμετέχουν οι «ΠΑΙΔΕΣΤΟΣ ΑΕ» του ομίλου «K+N ΕΥΘΥΜΙΑΔΗΣ», η «INSPIRING EARTH», του ομίλου Αντωνόπουλου και η «GAIA ΕΠΙΧΕΙΡΕΙΝ». Στη σύμπραξη αυτή εντάχθηκε και η Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Σητείας που παρήγαγε τα δημοφιλέστατα στο παρελθόν σήματα Sitia 03 και Sitia 07, τα οποία και επανακυκλοφορούν στην αγορά αλλά με ανανεωμένη υπόσχεση ποιότητας και με ενσωματωμένη τη σύγχρονη αντίληψη τρόπων παραγωγής και εμφιάλωσης.

Στο τραπέζι του καταναλωτή

Το όραμά της εταιρείας είναι να προσφέρει υψηλή γευστική εμπειρία εξαιρετικού παρθένου ελαιόλαδου σε καθημερινή χρήση, χωρίς ο καταναλωτής να χρειάζεται να αναζητήσει προϊόντα με υψηλή τιμή. Όπως χαρακτηριστικά αναφέρουν οι άνθρωποι της εταιρείας, όταν ξεκίνησαν ήξεραν πως η αγορά διαθέτει πολλά προϊόντα σε προσιές τιμές, αλλά ελάχιστα μπορούσαν να διακριθούν γευστικά. Στόχος τους λοιπόν είναι να φέρουν δηλαδή στο τραπέζι του καταναλωτή ακέραιη τη γεύση του

ελληνικού εξαιρετικού παρθένου ελαιόλαδου που άλλες χώρες αγοράζουν σε μεγάλες ποσότητες για να βελτιώσουν γευστικά τα δικά τους ελαιόλαδα.

Σητεία, η ελαιοπαραγωγός

Η Κρήτη είναι από την αρχαιότητα τόπος παραγωγής ελαιόλαδου. Η Σητεία είναι η περιοχή της Κρήτης που με τους 8.000 ελαιοπαραγωγούς της, παράγει από γενιά σε γενιά κορυφαίο, μοναδικό ελαιόλαδο. Η LASITIA συνεργάζεται με τα συνεταιριστικά ελαιοτριβεία

που παράγουν τα καλύτερα ελαιόλαδα κάθε ελαιοκομικής περιόδου. Η γεύση λοιπόν που περιέχουν τα προϊόντα της εταιρείας είναι το πιο χαρακτηριστικό Σητειακό ελαιόλαδο που μπορεί κανείς να προμηθευτεί. Στην καλύτερη έκφασή του. Πρόσφατα άλλωστε μάλιστα το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Sitia 03 απέσπασε δύο βραβεία στους ιδιαίτερα απαιτητικούς διεθνείς διαγωνισμούς ελαιόλαδων του Τόκιο και της Νέας Υόρκης.

LASITIA 03 & LASITIA 07

Η γκάμα των προϊόντων LASITIA περιλαμβάνει δύο ετικέτες σε φιάλες, το SITIA 03 και το SITIA 07. Με διαφορετική γευστική ένταση που καλύπτει κάθε προτίμηση. Το 03 έχει έντονη γεύση με πικάντικες νότες και είναι ιδανικό για να καταναλωθεί ωμό και να απογειώσει γευστικά οποιοδήποτε πιάτο. Το 07 έχει διακριτική και ήπια γεύση και μπορεί να προστεθεί ωμό σε οποιοδήποτε πιάτο αλλά και στα τελευταία στάδια του μαγειρέματος ώστε να δώσει μεγάλο γευστικό ενδιαφέρον. Επίσης διατίθεται και το LASITIA σε μεταλλική συσκευασία 4 λίτρων που είναι το ιδανικό εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο για όσους καταναλώνουν μεγαλύτερες ποσότητες και στο μαγείρεμα και μάλιστα σε εξαιρετικά συμφέρουσα τιμή.



Το LASITIA διατίθεται και σε 4λιτρη εκδοχή.

Καθημερινό Premium

Το **εξαιρετικό** παρθένο ελαιόλαδο SITIA 03, ξεκίνησε την πορεία του στις αγορές της Ελλάδας και του εξωτερικού, με δύο Αργυρά Μετάλλια στους πλέον απαιτητικούς διεθνείς διαγωνισμούς Olive Japan και NY IOOC της Νέας Υόρκης.





Όταν το ελαιόλαδο έγινε συμπλήρωμα διατροφής

Πωλείται με συνταγογράφηση σε τρεις χώρες της ΕΕ

Σε ένα ύψωμα που κοιτάζει το Λιβυκό πέλαγος σε μικρή απόσταση από τα Χανιά, βρίσκονται τα 2.200 δέντρα ποικιλίας Τσουνάτη που κληρονόμησε ο Ευτύχης Ανδρουλάκης, ιδρυτής της εταιρείας παραγωγής, τυποποίησης και εμπορίας ελαιόλαδου ΡΑΜΑΚΟ. Μαζί με τον Μιχάλη Μάρακα, ιδιοκτήτη του ελαιοτριβείου που συμπληρώνει την κάθετη μονάδα της εταιρείας, έχουν αναλάβει να αναδείξουν τη μοναδική ποιότητα του ελαιόλαδου που παράγουν οι αιωνόβιες ελιές με λύσεις που προέρχονται από πλήθος αυτοσχέδιων δοκιμών και ασυνήθιστων επιλογών. Παράλληλα ο ελαιώνας της

εταιρείας συμπληρώνεται από περίπου 10.000 δέντρα Κορωνέικα που ανήκουν στον Μιχάλη Μάρακα, τα οποία βρίσκονται στο Μάλεμε έξω από τα Χανιά.

Πολύ υψηλές φαινόλες

Το ελαιόλαδο ΡΑΜΑΚΟ χαρακτηρίζεται από πολύ υψηλές φαινόλες ενώ κυκλοφορεί σε δύο τύπους, μονοποικιλιακό από 100% Τσουνάτη και blend με 60% Τσουνάτη και 40% Κορωνέικα. Και οι δύο ετικέτες να σημειωθεί ότι έχουν αποσπαστεί ήδη περισσότερα από 100 -30 μόνο για το 2021- διεθνή βραβεία ποιότητας, γεύσης αλλά και υγειοπροστατευτικών

ιδιοτήτων, καθώς το ΡΑΜΑΚΟ αποτελεί ένα από τα πρώτα ελαιόλαδα με ισχυρισμό υγείας στην ετικέτα. Παράλληλα αποτελεί το πρώτο παγκοσμίως εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, που έχει πιστοποιηθεί ως συμπλήρωμα διατροφής ήδη σε τρεις ευρωπαϊκές χώρες με τελευταία κατάκτηση την αγορά της Γαλλίας, όπου σύντομα θα πωλείται στα φαρμακεία με συνταγογράφηση, όπως συμβαίνει ήδη στο Βέλγιο, όπου ξεκίνησαν όλα πριν από επτά χρόνια. Όπως μάλιστα αναφέρει ο Ευτύχης Ανδρουλάκης με αυτό τον τρόπο η Τσουνάτη μπαίνει στο χάρτη των καλύτερων οργανοληπτικά ποικιλιών του κόσμου.



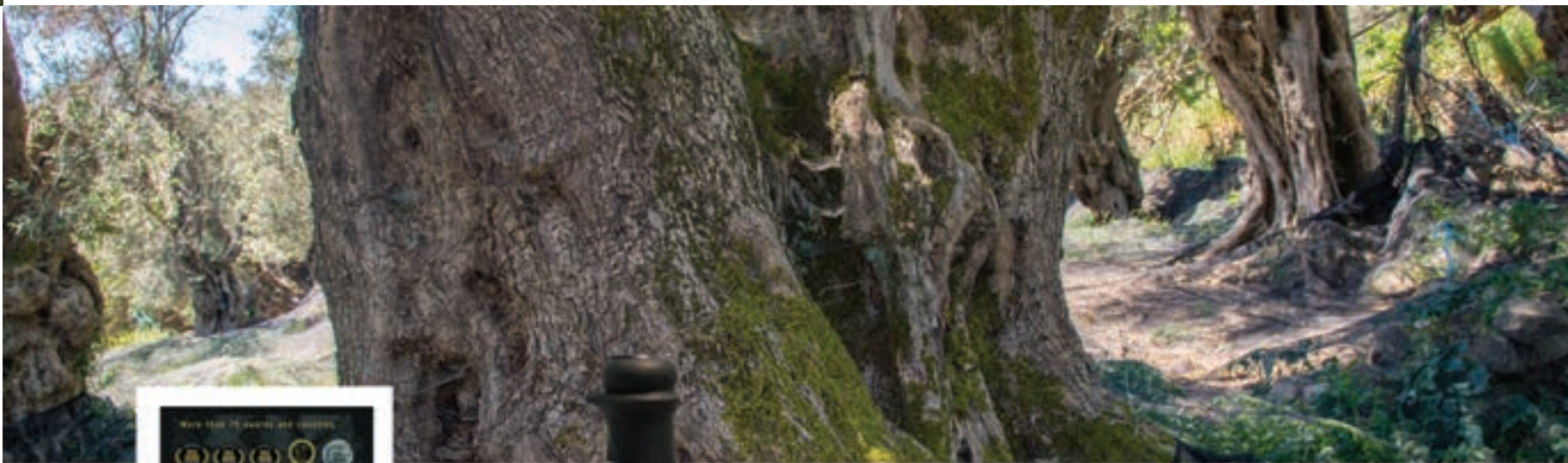
Evolleum Top 10
Olive Oils in
the World

*Στις 104 έχουν φθάσει οι βραβεύσεις
του PAMAKO στα έξι χρόνια που
παίρνει μέρος σε διεθνείς διαγωνισμούς
στην Ελλάδα και στο εξωτερικό*

ΧΡΥΣΑ ΒΡΑΒΕΙΑ PAMAKO BLEND



ΧΡΥΣΑ ΒΡΑΒΕΙΑ PAMAKO ΜΟΝΟΒΑΡΙΕΤΑΛ



The first olive oil
worldwide certified
as Food Supplement

Both Gourmet and High
Phenolic, Organic EVOO
from The mountainous
variety Tsounati



Lentariana Chania-Crete
T. 2821051421 | (30) 6974069589
E-mail : salespamako@gmail.com

www.pamako.gr

110

Olymπ
Κωνσταντόπουλος
ΑΕ
Κατερίνη

Spartan Farmers
Γκοριτσά Λακωνίας

111

Regina SA
Καλοχώρι
Θεσσαλονίκης

Γεωργούδης ΑΕ
Βελεστίνο Βόλου

Το Δολιανίτικο
Κάτω Δολιανά
Αρκαδίας

112

Ελαιώνες
Χαλκιδικής
Χαλκιδική

The Olive
Temple
Αρχαία Ολυμπία

113

Κτήμα Βασιλάκη
Αγ. Νικόλαος Κρήτης

Intercomm
Foods SA
Λάρισα

Agrovim SA
Καλαμάτα



ΟΛΗ Η ΤΕΧΝΗ ΣΤΗΝ ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΑ

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

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΠΕΤΡΟΣ ΓΚΟΓΚΟΣ





1

Νέες τεχνολογίες

Από την 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. Ιδρυτής, ο Λεωνίδας Κωνσταντόπουλος που δημιούργησε το 1979 την πρώτη μονάδα επεξεργασίας και συσκευασίας ελιών ανοίγοντας το δρόμο προς τις αγορές του εξωτερικού. 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 έξτρα παρθένο ελαιόλαδο ΠΟΠ.

2

Φυσικό άρωμα

Για τις βιολογικές ελιές Spartan Farmers

Έτοιμες προς κατανάλωση, κομμένες επιτραπέζιες ελιές Καλαμών σε άλμη της εταιρείας Spartan Farmers της οικογένειας Σπυρίδη που ασχολείται εδώ και 80 χρόνια με την παραγωγή βιολογικού έξτρα παρθένου ελαιολάδου και βιολογικών ελιών Καλαμών. Αυθεντική γεύση, σε συνδυασμό με την υψηλή διατροφική αξία και γνήσιο άρωμα χα-



Ολόκληρες, ολόκληρες χωρίς κουκούτσι και κομμένες διατίθενται στην αγορά οι βιολογικές ελιές Καλαμών Spartan Farmers.

ρακτηρίζουν το εν λόγω προϊόν με τις ελιές να συλλέγονται μία- μία, αποκλειστικά από τους βιολογικούς ελαιώνες στην Γκοριτσά Λακωνίας την κατάλληλη εποχή ωρίμανσης, με τον πλέον παραδοσιακό τρόπο και αφού περάσουν υψηλή ποιοτική διαλογή να οδηγούνται στη διαδικασία της 9μηνης φυσικής ζύμωσης, όπου με πλήρη επίβλεψη καθ' όλη τη διαδικασία, αναδεικνύεται με τον καλύτερο δυνατό τρόπο η φυσικά αγνή γεύση της ελιάς. Ωριμάζουν χωρίς καμία προσθήκη χημικών, στις εγκαταστάσεις της εταιρείας, έτσι ώστε να διατηρούνται και να εμπλουτίζονται η πλούσια φρουτώδης γεύση τους και το μοναδικό άρωμά τους.



3 Αυστηρές προδιαγραφές

Συνεχείς επενδύσεις για τη δραστήρια 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.



since 1897

4 Ιστορία 120 χρόνων με αφετηρία το Πήλιο

Βασική φιλοσοφία η εδραίωση συνεργασιών

Ελιές Καλαμών, Χαλκιδικής, Αμφίσσης, πάστες ελιάς αλλά και βιολογικές ελιές ελιές περιλαμβάνουν τα προϊόντα που διατίθενται με την επωνυμία «PARTHENON», μιας εταιρείας οι απαρχές της οποίας καταγράφονται εν έτει 1897 όταν ο Διανέλλος Γεωργούδης, 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 το 2005 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 Γεωργούδη, η εταιρεία εξάγει σε περισσότερες από 50 χώρες.

5 Γεύση από Δολιανίτικο

Μια μοναδική πολυβραβευμένη συνταγή

«Όταν βλέπεις Χονδροελιά, θέλουμε να θυμάσαι το Δολιανίτικο κι όταν ακούς Χονδροελιά να έχεις τη γεύση της ελιάς στο στόμα» αναφέρουν χαρακτηριστικά οι δημιουργοί του brand «Δολιανίτικο» Γεωργία Ζέρβα και ο σύζυγός της Κώστας Μπουτσιάνης. Στην πεδιάδα του Άστρους σε υψόμετρο 150 μ. βρίσκονται τα 2.000 δέντρα Χονδροελιάς από τις οποίες το ζευγάρι παράγει 60 τόνους μεταποιημένης ελιάς ενώ από το 2006 ανέπτυξαν μια μοναδική συνταγή από βότανα και ελαιόλαδο που έχουν χαρίσει πολλές διακρίσεις στο προϊόν.



Η Γεωργία Ζέρβα και οι πολυβραβευμένες ελιές με το brand Δολιανίτικο



Νέα καινοτόμα προϊόντα προστέθηκαν στην γκάμα της εταιρείας Ελαιώνας Χαλκιδικής.

6 Ελαιώνας Χαλκιδικής

Επένδυση στη σύγχρονη διατροφή

Καινοτόμα προϊόντα σε σνακ που θα ανταποκριθούν στις νέες διατροφικές συνήθειες της σύγχρονης καθημερινότητας προστέθηκαν στην γκάμα προϊόντων της εταιρείας Ελαιώνας Χαλκιδικής, η οποία ιδρύθηκε το 2000 από τον επιχειρηματία Ιωάννη Χίγκα με προσωπικό όραμα την αξιοποίηση του ιδιόκτητου ελαιώνα των 20.000 δέντρων στη Χαλκιδική και τη δημιουργία μιας πρότυπης, πλήρους καθετοποιημένης μονάδας επεξεργασίας τυποποίησης και εμπορίας βρώσιμης ελιάς. Το 2020 τα νιάτα της εταιρείας ανέλαβε ο γιος του Ιωάννη, Γιώργος Χίγκας, που συνεχίζει τη δυναμική ανάπτυξη της εταιρείας μέσα από την υλοποίηση ενός φιλόδοξου και πολυδιάστατου επενδυτικού σχεδίου ύψους 2 εκατ. ευρώ, η υλοποίηση του οποίου βρίσκεται ήδη στην τελική ευθεία και αναμένεται να προσθέσει εξαιρετικές προοπτικές ανάπτυξης, δίνοντας μεγάλη έμφαση στον κλάδο του λιανεμπορίου.

7 Πικάντικες Καλαμών

Με την αύρα της Αρχαίας Ολυμπίας

Ελιές Καλαμών συσκευασμένες σε κενό αέρος που παράγονται και τυποποιούνται στην περιοχή της Αρχαίας Ολυμπίας από την εταιρεία The Olive Temple διακινούνται στην αγορά υπό το brand «OLYMPIAN MYTH». Μια δυναμική παρουσία στο χώρο της ελληνικής ελαιοκομίας από την οικογένεια Κα-



ράμπελα, η οποία διαθέτει επίσης το brand «Laurel & Flame» επίσης με ετικέτες βραβευμένου εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου και επιτραπέζιων ελιών. Ιδανικές για απεριτίφ, σαλάτες αλλά και τη μαγειρική, οι ελιές Καλαμών «OLYMPIAN MYTH» αποκαλύπτουν όλη τη δυναμική ποικιλίας και προσφέρονται απλές, πικάντικες και με ρίγανη.



8 Βασίλισσα Μουρατολιά

Από το Κτήμα Βασιλάκη

Μια μοναδική τοπική ποικιλία ελιάς, ονομαζόμενη από τους Κρητικούς ως «η βασίλισσα της επιτραπέζιας ελιάς», είναι η Μουρατολιά, η οποία από την αρχαιότητα έως σήμερα καλλιεργείται με τις ίδιες παραδοσιακές μεθόδους σε επιλεγμένο έδαφος, αναδεικνύοντας την υπέροχη γεύση της. Παράγεται σε περιορισμένες ποσότητες λόγω της χαμηλής απόδοσης της ανά δέντρο. Το Κτήμα Βασιλάκη διαθέτει στην αγορά τις δικές του ελιές Μουρατολιάς, μαριναρισμένες, σύμφωνα με μια παλιά οικογενειακή συνταγή, με θαλασσινό αλάτι, αγνό βρόχινο νερό, τοπικό ξύδι από κόκκινο κρασί και αρωματικά φυτά δάφνης και δεντρολίβανου.



INTERCOMM FOODS

Taste of Greece!

9 Από τη Λάρισα σε 60 χώρες του κόσμου

Στα Διαμάντια της Ελληνικής Οικονομίας

Τον καινοτόμο και αναπτυξιακό χαρακτήρα της στην αγορά, έχοντας υπερβεί τα τριάντα χρόνια διαδρομής, διατηρεί η Intercomm SA, η οποία μέσα στο 2021 βραβεύτηκε στα «Diamonds of the Greek Economy 2021» για την εξέλιξη της στο ελληνικό επιχειρείν, για τη συμβολή της στην απασχόληση καθώς και για την εξωστρέφειά της. Χαρακτηρι-

στικό της αναπτυξιακής της διαδρομής είναι το γεγονός ότι ο 2020 ο κύκλος εργασιών της ανήλθε σε 95 εκατ. ευρώ έναντι 86 εκατ. ευρώ το 2019, ενώ αποτελεί μία επιχείρηση κατά 99% εξαγωγική, διατηρώντας παρουσία σε περισσότερες από 60 χώρες. Διατηρεί ιδιόκτητες εγκαταστάσεις 160.000 τ.μ. και επεξεργάζεται Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής, Καλαμών αλλά και μαύρες Αμφίσσης. Ο συνολικός όγκος ελιάς που επεξεργάζεται ετησίως κυμαίνεται μεταξύ 25.000 και 30.000 τόνων, ενώ έχει τρία εργοστάσια παραγωγής, δύο εξ αυτών με αποκλειστικό αντικείμενο την ελιά στο Κομπότι Άρτας καθώς και το ελαιουργείο της ΕΑΣ Λάρισας που απέκτησε Διαθέτει ένα ακόμη εργοστάσιο στο Ομορφοχώρι Λάρισας.



Χρυσό Βραβείο στα People's Choice Awards των PENTAWARDS 2021 για το design απέσπασαν τα ILIADA Olive Snack Bites.

10 Πάνω απ' όλα φρέσκιες

Από την πολυβραβευμένη Agrovim

Ιδανική λύση για να διατηρούνται οι επιτραπέζιες ελιές πάντα φρέσκες είναι τα σακουλάκια doypags με τον έξυπνο μηχανισμό επανασφραγίσματος της συσκευασίας. Πράσινες ελιές, με πικρή-άγουρη κι αναζωογονητική γεύση διατίθενται από την Agrovim με έδρα την Καλαμάτα σε μια άνετη, εύχρηστη και χωρίς άλμη συσκευασία, ιδανική σε κάθε γεύμα, στο γραφείο, ταξιδεύοντας ή ακόμα και σε άλλες περιστάσεις. Πρόκειται για μία από τις μεγαλύτερες εταιρείες παραγωγής ελαιολάδου και προϊόντων ελιάς στην Ελλάδα, της οποίας τα πολυβραβευμένα προϊόντα ταξιδεύουν σε περισσότερες από 50 χώρες στα μήκη και τα πλάτη της Γης.



Τα πάντα για την ελιά

Προϊόντα που απευθύνονται στον απαιτητικό καταναλωτή



Η εταιρεία Ελαιώνες Χαλκιδικής ΑΕ ιδρύθηκε το 2000 από τον επιχειρηματία Ιωάννη Χίγκα με προσωπικό όραμα την αξιοποίηση του ιδιόκτητου ελαιώνα των 20.000 δέντρων στη Χαλκιδική και τη δημιουργία μιας πρότυπης, πλήρους καθετοποιημένης μονάδας επεξεργασίας τυποποίησης και εμπορίας βρώσιμης ελιάς. Αποτελεί μία από τις ελάχιστες εταιρείες στο χώρο που βασίζεται στην καλλιέργεια των δικών της ελαιώνων, με ιδιαίτερη έμφαση στην ποιότητα του προϊόντος και στην τήρηση υψηλού επιπέδου ικνηλασιμότητας από το χωράφι στο ράφι. Όλα τα προϊόντα των Ελαιώνων Χαλκιδικής χαρακτηρίζονται από προσεγμένες συσκευασίες, ωραία εμφάνιση αλλά και υπέροχη γεύση, στοχεύοντας στην ικανοποίηση ακόμα και του πιο απαιτητικού καταναλωτή.

Το 2020 τα ντάνια της εταιρείας ανέλαβε ο γιος του Ιωάννη, Γιώργος Χίγκας, γεωπόνος, ο οποίος με δεκαετή εμπειρία στη διοίκηση συνεχίζει την ανάπτυξη μέσα από την υλοποίηση ενός πολυδιάστατου επενδυτικού σχεδίου ύψους 2 εκατ. ευρώ, το οποίο βρίσκεται σε τελική ευθεία και θα προσθέσει εξαιρετικές προοπτικές ανάπτυξης, δίνοντας μεγάλη έμφαση στον κλάδο του λιανεμπορίου, καθώς στην γκάμα προϊόντων ενσωματώνονται καινοτόμα προϊόντα σε σνακ. Παράλληλα, η εταιρεία στοχεύει στην περαιτέρω αυτοματοποίηση και αύξηση της παραγωγικής της δύναμης στον τομέα της γυάλινης συσκευασίας και HORECA. Παράλληλα υλοποιεί και ερευνητικό έργο που αφορά την ανάκτηση πολύτιμων στοιχείων υψηλής διατροφικής και φαρμακευτικής αξίας από παραπροϊόντα ελιάς.



*Το 2020 τα ντρία της εταιρείας
ανέλαβε ο Γιώργος Χίγκας,
ο οποίος συνεχίζει την ανάπτυξη
μέσω ενός επενδυτικού σχεδίου
ύψους 2 εκατ. ευρώ*





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



Σταθερή επένδυση στην ποιότητα και την καινοτομία

Μια από τις κορυφαίες εταιρείες εξαγωγής ελιάς

Η REGINA CON. IOANNIDIS S.A είναι μια αναγνωρισμένη 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 στην Αμερική, τον Καναδά, την Ευρώπη και τις Αραβικές χώρες.

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 ελαι-



ών 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.

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.





Με τις σύγχρονες εγκαταστάσεις που διαθέτει, η Intercomm Foods SA αποτελεί τη μεγαλύτερη μεταποιητική βιομηχανία ελιάς στην Ελλάδα με δύο εργοστάσια στη Λάρισα και ένα στην Άρτα και τζίρο που το 2020 έκλεισε στα 100 εκατ. ευρώ.



INTERCOMM FOODS

Taste of Greece!





Από τη Λάρισα σε όλο τον κόσμο

Στα «Διαμάντια της Ελληνικής Οικονομίας» ανήκει η Intercomm Foods SA

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 μεγαλύτε-

ρη μεταποιητική βιομηχανία ελιάς στην Ελλάδα με δύο εργοστάσια στη Λάρισα και ένα στην Άρτα. Αξίζει να σημειωθεί 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.

Στη Λάρισα από το 1990

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 ΕΕ και της Μέσης Ανατολής, η Ρωσία, η Ουκρανία, το Ιράν, η Ν. 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.



Ελληνική ελιά με γεύση και ποιότητα

Μια από τις πιο δυναμικά αναπτυσσόμενες εξαγωγικές εταιρείες

Ήταν το 1897 όταν ο Διανέλλος Γεωργούδης, ζώντας στο Νότιο Πήλιο 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 υπερσύγχρονες εγκαταστάσεις το 2005 στην 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 50 χώρες ελληνικές ελιές, εξαιρετικής ποιότητας. Ανάμεσα τους βρίσκονται οι ΗΠΑ, Καναδάς, Γερμανία, Αυστρία, Αγγλία, Αυστραλία και πολλές άλλες. Τα προϊ-

όντα 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. Η στροφή ολοένα 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 διεύδυση σε νέες αγορές, την ανάπτυξη καινοτόμων προϊόντων και την εδραίωση του brand «PARTHENON» ως συνώνυμο της εξαιρετικής ελληνικής ελιάς.





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.





Ο ΑΘΗΝΑ στη Σητεία

Για τον Απρίλιο του 2022 έχει προγραμματιστεί η έβδομη διοργάνωση του διαγωνισμού Athena International Olive Oil Competition

Πριν από επτά χρόνια, ποιος θα φανταζόταν πως η Ελλάδα θα διοργάνωνε ένα διεθνή διαγωνισμό ελαιολάδου τον οποίο εμπιστεύονται οι περισσότεροι εκ των κορυφαίων της παγκόσμιας ελαιοπαραγωγής, ενώ οι ειδικοί του χώρου τον κατατάσσουν ανάμεσα «στους τρεις ή τέσσερις πιο σημαντικούς του κόσμου» (Jose Maria Penco); Σήμερα, που η έβδομη διοργάνωση του διαγωνισμού Athena International Olive Oil Competition έχει ήδη ανακοινωθεί για τον Απρίλιο 2022 στη Σητεία, η φήμη και το κύρος του δεν αφήνουν πια περιθώρια για τέτοια ερωτήματα. Η πρόσφατη ιστορία τα έχει απαντήσει. Διότι ο ετήσιος διαγωνισμός ΑΘΗΝΑ έπεισε Έλληνες και ξένους ελαιοπαραγωγούς πως η συμμετοχή σε αυτόν, εδώ, στην Ελλάδα, αποτελεί ιδεώδες. Αντίστοιχο με αυτό του μαραθωνοδρόμου που θα τρέξει στον κλασικό ελληνικό Μαραθώνιο. Διότι η Ελλάδα, η τρίτη μεγαλύτερη ελαιοπαραγωγός χώρα στον κόσμο -πρώτη στην παραγωγή εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου- και μακράν πρώτη στην κατά κεφαλήν κατανάλωση, είναι η γενέτειρα της ελιάς.



Όλα αυτά, όμως, δεν στάθηκαν παρά το εφελτήριο, αφού η εμπιστοσύνη κερδίζεται, δεν χαρίζεται, ούτε χιτίζεται σε δάφνες του παρελθόντος ή άψυχες στατιστικές. Έτσι, η επιτυχία του ΑΘΗΝΑ θεμελιώθηκε εξ αρχής στη διαφάνεια και στην αυστηρότητα του σχεδιασμού αξιολόγησης, στην πραγματικά διεθνή κριτική επιτροπή, τα 2/3 της οποίας είναι ξένοι κριτές και στο επίπεδο, την εμπειρία και την αριστηότητά τους. Εγγύηση για την καλύτερη δυνατή συνέχεια αποτελεί η συνεχής βελτίωση όλων αυτών, από το 2016, έτος της πρώτης διοργάνωσης του ΑΘΗΝΑ στην Αθήνα, μέχρι αυτής του 2021 στη Λέσβο, με άλλους ετήσιους σταθμούς την Πύλο, τους Δελφούς, το Ναύπλιο και τα Σπάτα, τις ενδιάμεσες χρονιές, υπέρ της διεθνούς ανάδειξης των εν λόγω ελαιοπαραγωγικών περιοχών και των γηγενών ποικιλιών ελιάς. Τελευταίο αλλά όχι λιγότερο σημαντικό αποτελούν, φυσικά, οι συμμετοχές, που από τα 256 δείγματα το 2016 έφτασαν τα 575 το 2021 (297 από την Ελλάδα και 278 από 24 άλλες χώρες βόρειου και νότιου ημισφαιρίου).

Πληροφορίες και αιτήσεις συμμετοχής: www.athenaoliveoil.gr

Η βάση της μεσογειακής διατροφής στα Lidl!

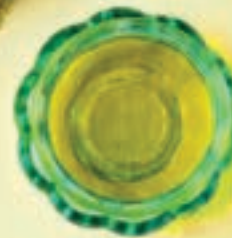
Το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο αποτελεί τη βάση της μεσογειακής διατροφής. Στα Lidl εστιάζουμε στην ποιότητα και στη γεύση του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου με πιστοποίηση από το Εργαστήριο Γευστικής Ελαιολάδου Καλαμάτας του Πανεπιστημίου Πελοποννήσου. Το νέο σύστημα οργανοληπτικού ελέγχου που εφαρμόζουμε από το 2018, πριν την τυποποίηση του προϊόντος, διασφαλίζει στο 100% την οργανοληπτική ποιότητα του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου μας, ενισχύοντας την υπεραξία αυτού του αυθεντικού ελληνικού προϊόντος.



εργαστήριο
γευστικής
ελαιολάδου
καλαμάτας
T & I ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ



Νύμα
**Εξαιρετικό
παρθένο
ελαιόλαδο
Χανίων
Κρήτης
Π.Γ.Ε.**
2 L
11,89€
1 L = 5,95€



Νύμα
**Εξαιρετικό
παρθένο
ελαιόλαδο
Χανίων
Κρήτης
Π.Γ.Ε.**
1 L
5,99€



Νύμα
**Εξαιρετικό
παρθένο
ελαιόλαδο
Χανίων
Κρήτης
Π.Γ.Ε.**
4 L
21,99€
1 L = 5,50€



Νύμα
**Εξαιρετικό παρθένο
ελαιόλαδο Χανίων
Κρήτης Π.Γ.Ε.**
750 ml
5,59€
1 L = 7,45€

oilove

organic extra virgin olive oil

Η αγαπημένη σας
καθημερινή συνήθεια!



www.oilove.gr

info@oilove.gr

[extravirginOILLOVE](https://www.facebook.com/extravirginOILLOVE)

[oilove_evoo](https://www.instagram.com/oilove_evoo)