

ΤΕΥΧΟΣ 39 • 01-03/2024
Δωρεάν με την Agenda ή αυτοτελώς με 3 ευρώ
ISSN: 2653-8784
M.E.T. 230251



ελαιίας

ΚΑΡΠΟΣ



ΑΦΙΕΡΩΜΑ: ΕΛΙΑ ΚΑΛΑΜΩΝ

Μια ποικιλία
με μεγάλη ιστορία
και το κυνήγι του
τζιρου των 200
εκατ. ευρώ



ΑΓΟΡΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

**Η εξέλιξη των τιμών
αβαντάρει την καλλιέργεια,
νοθεύει τον ανταγωνισμό**



olive Oil VOLIOTIS FAMILY of Pilion

Δημιουργεί παράδοση στον κλάδο του ελαιόλαδου
της ηλιορρείτικης γης



ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΠΗΛΙΟΥ
ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑ ΒΟΛΙΩΤΗ

T. +302428093606 | +302428093216 | +30695078040
E-MAIL: voliotsfamily@gmail.com | elaioladopiliou@gmail.com

www.elaioladopiliou.gr

10

ΚΑΤΑΠΙΝΕΙ ΤΗΝ ΤΑΥΤΟΤΗΤΑ Η ΥΨΗΛΗ ΤΙΜΗ
ΣΤΟ ΑΡΜΑ ΤΗΣ ΚΑΛΟΠΛΗΡΩΜΕΝΗΣ ΑΝΩΝΥΜΙΑΣ ΔΕΙΧΝΕΙ ΝΑ ΠΟΝΤΑΡΕΙ Ο ΚΛΑΔΟΣ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ, ΒΑΖΟΝΤΑΣ ΔΕΥΤΕΡΗ ΤΗΝ ΥΠΕΡΑΞΙΑ

14

ΚΟΒΕΙ ΑΠΟ ΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ Ο ΚΑΙΡΟΣ ΜΕΧΡΙ ΤΟ 2035 ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΙΣ ΕΚΤΙΜΗΣΕΙΣ ΤΗΣ ΚΟΜΙΣΙΟΝ

14

Η ΛΥΣΗ ΓΙΑ ΤΗΝ ΧΥΛΕΛΛΑ ΒΡΙΣΚΕΤΑΙ ΣΤΑ ΒΑΚΤΗΡΙΑ ΤΟΥ ΕΛΑΙΩΝΑ ΛΕΕΙ ΤΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΤΗΣ JAEN

15

ΜΕΤΡΑ ΚΑΤΑ ΤΗΣ ΕΓΚΑΤΑΛΕΙΨΗΣ ΤΩΝ ΕΛΑΙΩΝΩΝ ΠΑΙΡΝΕΙ Η ΤΟΣΚΑΝΗ

17

ΣΥΛΤΑΝΑ, Η ΝΕΑ ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΥΨΗΛΗΣ ΠΥΚΝΟΤΗΤΑΣ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΤΗΚΕ ΣΤΗΝ ΚΟΡΔΟΒΑ



19

ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΠΗΛΙΟΥ

Με όραμα και οργάνωση το ταξίδι που ξεκίνησε το 1969 συνεχίζεται με νέους προορισμούς...



46

ΘΡΟΥΜΠΟΛΙΑ ΑΙΓΑΙΟΥ, Η ΑΡΧΑΙΑ ΡΙΖΑ

Μια μοναδική ποικιλία που απαιτεί όμως σκληρή δουλειά στο χωράφι και το ελαιοτριβείο για να τιθασευθεί, είναι η Θρουμπολιά Αιγαίου



32

ΕΥΟΟ IN GASTRONOMY

Η Λέσχη Φίλων του Ελαιολάδου «Φίλιος» τίμησε σε ειδική εκδήλωση ελληνικά εστιατόρια και σεφ που προάγουν το έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

22

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΑΓΟΡΑ

Καύσιμο για την ελληνική αγορά ελαιολάδου οι ανάγκες της εγχώριας εμφιάλωσης

36

ΑΦΙΕΡΩΜΑ: ΕΛΙΑ ΚΑΛΑΜΩΝ

Ένα εμπνευσμένο χαρτοφυλάκιο προϊόντων ελιάς Καλαμών που αγγίζει κάθε γούστο προσφέρουν σε ελληνική και διεθνή αγορά δυνατοί εγχώριοι παίκτες



18

ΓΙΑ ΜΙΑ ΑΚΟΜΗ ΧΡΟΝΙΑ ΚΟΤΙΝΟΣ AWARDS

Να κατακτήσουν μια θέση μεταξύ των κορυφαίων εξαιρετικών παρθένων ελαιολάδων της τρέχουσας εσοδείας 2023/24 καλεί για ακόμη μια χρονιά τους ελαιοπαραγωγούς και τυποποιητές ελαιολάδου μέσω του διαγωνισμού Kotinos Awards 2024 η Λέσχη Φίλων Ελαιολάδου & Ελιάς ΦΙΛΑΙΟΣ με τις πολλαπλές δράσεις.



18

ΕΠΕΝΔΥΕΙ ΣΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

Η SANTO WINES ΠΟΥ ΕΤΟΙΜΑΖΕΙ ΙΔΙΟΚΤΗΤΟ ΕΛΑΙΟΤΡΙΒΕΙΟ

20

ΗΘΙΚΗ ΕΠΙΤΑΓΗ

ΓΙΑ ΤΟ ΜΕΛΛΟΝ ΝΑ ΒΕΛΤΙΩΝΕΙΣ ΤΟΝ ΕΑΥΤΟ ΣΟΥ ΣΤΗΝ ΕΛΑΙΟΚΟΜΙΑ

30

ΚΡΙΣΙΜΗ Η ΚΑΤΑΝΟΗΣΗ

ΤΩΝ ΘΡΕΠΤΙΚΩΝ ΑΝΑΓΚΩΝ ΤΩΝ ΕΛΑΙΟΔΕΝΤΡΩΝ ΓΙΑ ΤΗΝ ΟΡΘΗ ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΤΟΥΣ

50

OLIVE OIL LISTS ΣΤΑ

ΦΕΤΙΝΑ ΒΡΑΒΕΙΑ ΑΘΗΝΑ

Η 9η ΔΙΟΡΓΑΝΩΣΗ ΤΟΥ ΔΙΕΘΝΟΥΣ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥ ΣΤΗΝ ΣΠΑΡΤΗ ΑΠΟ 25 ΕΩΣ 27 ΑΠΡΙΛΙΟΥ

#Καλλιεργούμε_αλλιώς!


Atlántica
Agricultura Natural



Florone® στην ελιά!

Το **Florone®** είναι ένας βιοδιεγέρτης προηγμένης τεχνολογίας από υδρολυμένη φυτική πρωτεΐνη σε συνδυασμό με μακροστοιχεία και ιχθυοστοιχεία, που ρυθμίζει την **κατανομή των προϊόντων της φωτοσύνθεσης στην καλλιέργεια**, ανάλογα με το στάδιο στο οποίο βρίσκεται. Πιο συγκεκριμένα στην ελιά:

- Στο κρίσιμο στάδιο της διαφοροποίησης των οφθαλμών το **Florone®** προωθεί τον σχηματισμό ανθικών καταβολών, οδηγεί την ελιά σε ανθοφορία με υψηλό ποσοστό τέλειων ανθών, επιτυγχάνοντας πλούσια καρποδότηση.
- Στο στάδιο ανάπτυξης του καρπού το **Florone®** κατευθύνει τα προϊόντα φωτοσύνθεσης στους καρπούς, βελτιώνει την ανάπτυξη, το μέγεθος και το βάρος τους, με αποτέλεσμα την μεγάλη και ποιοτική παραγωγή.



ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΗ
ΔΙΑΘΕΣΗ:


sandros®
we grow together

26ης Οκτωβρίου 43, Θεσσαλονίκη
info@sandros.gr | T. 2310 550445 | www.sandros.gr

EDITORIAL



Η τελευταία μεγάλη άνοδος των τιμών του ελαιολάδου διεθνώς προσφέρει αναμφίβολα μια μεγάλη οικονομική ανάσα στους Έλληνες καλλιεργητές. Δεν λύνει ωστόσο το μεγάλο πρόβλημα κατοχύρωσης της υπεραξίας που είναι σε θέση να διεκδικήσει ένα πολύ μεγάλο μέρος της εγχώριας παραγωγής του προϊόντος. Αντίθετα, η αίσθηση που υπάρχει για ένα ευρύ φάσμα δραστηριότητας που αφορά στον συγκεκριμένο κλάδο, είναι ότι, η ραγδαία άνοδος των τιμών παραγωγού, μάλλον δυσκολεύει ποικιλοτρόπως το έργο μιας νέας γενιάς επιχειρήσεων, οι οποίες εστιάζουν στη βελτίωση της ποιότητας και στη θωράκιση της ταυτότητας του ελληνικού ελαιολάδου. Οι πληροφορίες θέλουν τον βασικό όγκο της εγχώριας παραγωγής αυτό τον καιρό να διατίθεται κατά κύριο λόγο στο ελεύθερο εμπόριο, όπου τον πρώτο λόγο κατέχουν αντιπρόσωποι μεγάλων οίκων του εξωτερικού, οι οποίοι, ως γνωστόν, συνεχίζουν να χιτίζουν όνομα με ελληνικό προϊόν, η προέλευση του οποίου ωστόσο δεν αποτυπώνεται στις συσκευασίες που φθάνουν (διεθνώς) στο ράφι. Είναι επομένως σαφές ότι, μέσα σ' αυτό το κλίμα, η Πολιτεία, σε συνεργασία με τους φορείς άσκησης πολιτικής, καλούνται να αναζητήσουν τρόπους διευκόλυνσης, στο μέτρο του δυνατού, εκείνων των επιχειρηματικών σχημάτων και φορέων που προάγουν την ταυτότητα του ελληνικού ελαιολάδου. Εκείνων που έχουν στο επίκεντρο της δραστηριότητάς τους το εγχώριο ποιοτικό προϊόν και την ενίσχυση της υπεραξίας του.

Δεν νοείται, για παράδειγμα, κοινοπραξία συνεταιρισμών της Λακωνίας, με πολυετή παρουσία στη συσκευασία και προώθηση του επώνυμου ελαιολάδου της ευρύτερης περιοχής και με ενδιαφέρουσα δικτύωση στη διεθνή αγορά, να μην διευκολύνεται σ' αυτή τη φάση, ώστε να έχει πρόσβαση στις απαιτούμενες χρηματοδοτήσεις και να ασκεί απρόσκοπτα τη δραστηριότητά της. Το θέμα της χρηματοδότησης, όπως και της γενικότερης αναζήτησης τρόπων υποστήριξης του branding στο ελαιολάδο, αποτελεί κείμενο ζήτημα για μια χώρα με περισσότερα από 130 εκατομμύρια ελαιόδενδρα και έναν ετήσιο μέσο όρο παραγωγής που υπερβαίνει τους 250 χιλιάδες τόνους.

Έστω και αργά, η Ελλάδα καλείται αναζητήσει και να στηρίξει με αποφασιστικότητα το μοντέλο παραγωγής που θα επιλέξει στον κλάδο της ελαιοκομίας, παίρνοντας υπόψη της δύο μοντέλα. Το Ισπανικό και το Ιταλικό. Και επειδή το πρώτο, της εντατικής καλλιέργειας, με μονοψήφιο αριθμό ποικιλιών, ένταση τεχνολογίας και χαμηλό κόστος παραγωγής, δεν προσφέρεται για υψηλής ποιότητας προϊόν, η επιλογή του Ιταλικού μοντέλου μάλλον αποτελεί μονόδρομο. Ως γνωστόν η Ιταλία, λόγω του ανάγλυφου του εδάφους, αξιοποιεί ευρέως τον γενετικό της πλούτο, παράγοντας εξειδικευμένο ελαιολάδο υψηλής υπεραξίας. Είναι κάτι που ταιριάζει και στην Ελλάδα, αρκεί να σχεδιαστεί σωστά και να υποστηριχθεί κατάλληλα. Μέχρι τότε, τα βυτία του χύμα θα πηγαινοέρχονται.

ΓΙΑΝΝΗΣ ΠΑΝΑΓΟΣ
Εκδότης Διευθυντής

ΜΕΧΡΙ Η ΕΛΛΑΔΑ ΝΑ ΒΡΕΙ ΤΟΝ ΤΡΟΠΟ ΝΑ ΠΑΡΑΓΕΙ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΥΠΕΡΑΞΙΑΣ, ΤΑ ΒΥΤΙΑ ΤΟΥ ΧΥΜΑ ΘΑ ΠΗΓΑΙΝΟΕΡΧΟΝΤΑΙ

ελαίας
ΚΑΡΠΟΣ

ΔΙΟΙΚΗΣΙΑ

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

ΕΚΔΟΤΗΣ/

**ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ/ΒΑΣΙΚΟΣ
ΜΕΤΟΧΟΣ/ΝΟΜΙΜΟΣ
ΕΚΠΡΟΣΩΠΟΣ**

Γιάννης Πανάγος

ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ ΣΥΝΤΑΞΗΣ

Πέτρος Γκόγκος

ΓΡΑΦΟΥΝ

Μαρία Γιουρουκέλη
Σοφία Σπύρου
Γιώργος Κοντολής
Ελένη Δούσκα
Λεωνίδας Λιάμης
Γιώργος Λαμπίρης

ΕΜΠΟΡΙΚΟΣ

ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ

Παναγιώτης Αραβαντινός

ΔΙΑΦΗΜΙΣΗ

Πολύνα Γεωργαγγέλη
Σταύρος Κοντός

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΟ

Φανή Παπαετροπούλου
Σπύρος Αλεξίου

ΣΕΛΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Χαρά Οικονόμου

ΔΙΑΝΟΜΗ

ΑΡΓΟΣ Α.Ε.

ΕΚΤΥΠΩΣΗ

ΒΙΒΛΙΟΔΕΣΙΑ

ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΕΣ ΕΚΔΟΣΕΙΣ
ΜΟΝΟΠΡΟΣΩΠΗ ΑΕ

ελαίας
ΚΑΡΠΟΣ

Τριμηνιαία ειδική έκδοση για την ελαιοκομία
και τις αγορές ελιάς και ελαιολάδου



Amaltheia

FINEST GREEK PRODUCTS



Για πάνω από μισό αιώνα και εγκατεστημένη στο κέντρο μιας από τις πιο σημαντικές ελαιοπαραγωγικές περιοχές της Ελλάδας, αλλά και του κόσμου, στη χαρισματική γη της Αιτωλίας, η εταιρία μας **ΑΜΑΛΘΕΙΑ Α.Ε.** δραστηριοποιείται με τη μεταποίηση του ευλογημένου καρπού της **ελιάς**.

Με τη χάρη και τη δυναμική της **Αμάλθειας**, όνομα δανεισμένο από τη μυθολογία μας αλλά και με το ίδιο **μεράκι και αγάπη**, οι άνθρωποι της εταιρείας μας για 3 γενιές... συνεχίζουμε να αξιοποιούμε ένα από τα αρχαιότερα και ωφελιμότερα προϊόντα, προσφέροντας **ολοκληρωμένες σειρές σύγχρονων προϊόντων** βασισμένα όλα στην **ελιά!**

Τα προϊόντα μας διατίθενται σε περισσότερες **από 26 διαφορετικές χώρες** στην Ευρώπη, τις Η.Π.Α., τον Καναδά, την Αυστραλία, την Ασία και την Αφρική.

Με συστατικά:

- τη δυναμική ενός ευλογημένου καρπού
- τη συσσωρευμένη εμπειρία μας
- τη σταθερή προσήλωσή μας στον εκσυγχρονισμό της παραγωγικής και διοικητικής λειτουργίας και
- σεβασμό στην αξία του προϊόντος

η εταιρία μας **ΑΜΑΛΘΕΙΑ Α.Ε.** διατηρεί ψηλά τον πήχη των **προσδοκιών**, τόσο για τους καταναλωτές, όσο και για τους συνεργάτες και τους εργαζόμενους της **και κατακτά τους επιχειρηματικούς της στόχους!**

#OlivesWeLove

ΑΜΑΛΘΕΙΑ Α.Ε.

Βιομηχανικές και Εμπορικές Επιχειρήσεις Αγροτικών Προϊόντων

Κεφαλόβρυσο Αιτωλικού • ΤΚ. 30400

Τηλ. 26320 22516 • Fax. 26320 22983

Email. info@amaltheia.com.gr

Website. www.amaltheia.com.gr



ΑΠΟΨΗ

Κοιτάζοντας το δάχτυλο χάνεις το φεγγάρι

Μπορεί από μόνη της η μειωμένη παραγωγή να αποτελεί την πραγματική αιτία της σημερινής κατάστασης;



ΤΟΥ ΛΑΖΑΡΟΥ ΓΑΤΣΕΛΟΥ

Η χρονιά ξεκινά με πολλά ερωτηματικά και ακόμα περισσότερους προβληματισμούς. Οι συνθήκες που έχουν δημιουργηθεί, ιδιαίτερα την τελευταία τριετία, τροφοδοτούν αδιάκοπα το μύλο της ανασφάλειας τόσο για το άμεσο, όσο και για το μακροπρόθεσμο μέλλον

**Ο κλάδος θα πρέπει να αλλάξει
ρότα άμεσα, καθώς ο γιαλός είναι τόσο
στραβός όσο θέλουμε να πιστεύουμε**

της ελαιοκαλλιέργειας και κατ' επέκταση της ελαιοπαραγωγής. Αυτό που σήμερα μπορεί να φαντάζει ως ευκαιρία για μερικούς μπορεί τελικά να είναι το θεμέλιο του τείχους που θα ανακόψει την παραδοσιακή σύνδεση της ελιάς και του ελαιολάδου με την καθημερινότητα, το θεμέλιο του τείχους που θα εμποδίσει την επιπλέον και βαθύτερη σύνδεσή τους. Οι αλλεπάλληλες και στείρες εκτοξεύσεις των τιμών που παρατηρούνται την τελευταία διετία, κυρίως, οδηγούν με ακρίβεια στην υπερπήδηση του ορίου εφελκυσμού στη σύνδεση ελαιολάδου και καθημερινότητας.



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ ΑΠΟ ΤΟ FACEBOOK ΤΗΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ ΜΙΑ ΕΛΙΑ

Αν αυτό φαντάζει αδιάφορο για κάθε κάτοικο της Κεντρικής και Βόρειας Ευρώπης που μπορεί και να θεωρεί την ελιά εξωτικό φρούτο ή το ελαιόλαδο δώρο πολυτελείας που μπορεί να συμβάλει και σε μια εταιρική προαγωγή, είναι το ίδιο αδιάφορο για κάθε κάτοικο της Μεσογείου που στηρίζει τη διατροφή του στην ελιά εδώ και μερικές χιλιάδες χρόνια; Μπορεί από μόνη της η μειωμένη παραγωγή να αποτελεί την πραγματική αιτία της σημερινής κατάστασης; Προφανώς και όχι καθώς ούτε η καλλιέργεια άλλαξε, ούτε τα ποιοτικά χαρακτηριστικά εκτοξεύθηκαν αντίστοιχα, ούτε οι συσκευασίες και οι μέθοδοι συσκευασίας άλλαξαν, προσφέροντας επιπλέον προστασία ενάντια των υποβαθμίσεων που συμβαίνουν με το πέρασμα του χρόνου.

Για λόγους που ξεκινούν από την υγεία, περνούν από τη νοστιμιά και καταλήγουν στις κοινωνικές ισορροπίες, ο κλάδος θα πρέπει να αλλάξει ρότα άμεσα, καθώς ο γιαλός είναι τόσο στραβός όσο θέλουμε να πιστεύουμε.



ΕΥΡΩ ΤΟ ΚΙΛΟ
ΤΙΜΗ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ
ΤΟ ΦΘΙΝΟΠΩΡΟ 2022



ΕΥΡΩ ΤΟ ΚΙΛΟ
ΤΙΜΗ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ
ΣΤΙΣ ΑΡΧΕΣ 2024



ΜΕΣΟΣ ΟΡΟΣ
ΑΥΞΗΣΗΣ
15 ΜΗΝΩΝ



.9th edition.

ATHENA 2024

INTERNATIONAL OLIVE OIL COMPETITION

Expanding excellence in olive oil

Δώστε στο ελαιόλαδό σας τη διεθνή αναγνώριση που του αξίζει!

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

25-26-27 ΑΠΡΙΛΙΟΥ | ΣΠΑΡΤΗ

Δηλώσεις συμμετοχής: www.athenaoliveoil.gr

EARLY BIRD DEADLINE 02.02.2024

ΜΕ ΠΡΟΝΟΜΙΑΚΗ ΤΙΜΗ ΑΝΑ ΔΕΙΓΜΑ 180€ +ΦΠΑ



VINETUM

© 210 766 0560

✉ info@vinetum.gr

📍 [Athenaiooc](#)

📱 [athenaiooc](#)



Hot commodity

Καταπίνει την ταυτότητα

Στο άρμα της «καλοπληρωμένης» ανωνυμίας δείχνει να ποντάρει ο κλάδος του ελαιολάδου στην Ελλάδα, σε μια συνθήκη ζωηρής ανοδικότητας τιμών, που προσελκύει κόσμο στον ελαιώνα αλλά τοποθετεί σε δεύτερο πλάνο τη διαχρονικότητα που διασφαλίζει μια ταυτότητα προϊόντος

ΤΟΥ ΠΕΤΡΟΥ ΓΚΟΓΚΟΥ

Σε μια υπό συρρίκνωση αγορά, ακόμα και η συντήρηση αμετάβλητων μεγεθών θεωρείται επιτυχία, αφού, καθώς η πίτα μικραίνει, το ίδιο κομμάτι καταλαμβάνει περισσότερο χώρο. Υπό συρρίκνωση λοιπόν θεωρούνται οι διεθνείς εξαγωγές ελαιολάδου, εξαιτίας των περιορισμένων ποσοτήτων που έδωσαν πανευρωπαϊκά οι δύο τελευταίες χρονιές. Κι αν φέτος η ελληνική παραγωγή δεν ξέφυγε από τον κανόνα των μικρών αποδόσεων (μετά βίας 140.000 τόνους ελαιολάδου έδωσε το 2023), πέρυσι, σε μια χρονιά υψηλών επιδόσεων που άγγιξαν τους 350.000 τόνους (σχεδόν 60% της ποσότητας των πανίσχυρων Ισπανών), θα περίμενε κανείς να αντικρίσει έναν αλλαγμένο παγκόσμιο χάρτη εξαγωγών. Τα επίσημα στοιχεία του IOC απορρίπτουν το σενάριο αυτό. Από την ελαιοκομική περίοδο 2021-2022 μέχρι το τέλος της τρέχουσας,

2023-2024, οι εκτιμήσεις του IOC αναμένουν μια μείωση των εξαγωγών κοντά στο 18,5% για την Ελλάδα. Πρόκειται για εξαγωγές εκτός του ευρωπαϊκού μπλοκ, σε αγορές δηλαδή στις οποίες το ελληνικό ελαιόλαδο φτάνει κατά κανόνα συσκευασμένο και επώνυμα αντί χύμα σε ανοξειδωτης όψης βυτία. Μάλιστα, απώλειες σημειώθηκαν και στην περσινή εμπορική περίοδο, αφού από τους ούτως ή άλλως λιγιστούς 24.500 τόνους του 2021-2022, λείπουν πάνω από 1.200 τόνοι. Εν συντομία, αυτό που συνέβη ήταν μια χωρίς προηγούμενο πλειοδοσία ανάμεσα σε ξένους αγοραστές οι οποίοι αναζητούσαν διακαώς «λάδι» για να καλύψουν συμβόλαια και την εγχώρια βιομηχανία που ποτέ δεν κοίταξε πέρα από τα σύνορα της χώρας. Αυτός ο ανταγωνισμός για την πρώτη ύλη, άφησε ελάχιστο ή και καθόλου ζωτικό χώρο στις επιχειρήσεις που επένδυσαν στην επωνυμία και το branding.

140

ΧΙΛΙΑΔΕΣ ΤΟΝΟΙ

ΠΑΡΑΓΩΓΗ
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ
2023/24

18,5%

ΜΕΙΩΣΗ

ΕΞΑΓΩΓΕΣ
ΔΙΕΤΙΑΣ
ΕΚΤΟΣ ΕΕ

20,4

ΧΙΛΙΑΔΕΣ ΤΟΝΟΙ

ΤΟΝΑΖ
ΕΞΑΓΩΓΩΝ
ΕΚΤΟΣ ΕΕ
2024

10-15

ΕΥΡΩ

ΜΕΣΗ ΤΙΜΗ
ΧΟΝΔΡΙΚΗΣ
ΜΙΣΟΥ ΛΙΤΡΟΥ

Η Χριστίνα Στριμπάκου, η οποία δραστηριοποιείται στο χώρο με το brand LIA, δυσφορεί για την ελληνική τάση εξαγωγής χύμα ελαιόλαδου.



Οι μεσίτες, οι βιομήχανοι και τα χαμένα μερίδια

Η περιορισμένη ρευστότητα σε επιχειρήσεις που επένδυσαν στο brand δεν τους επέτρεψε να διεισδύσουν με εγχώριο προϊόν στις διεθνείς αγορές

Στη γοπτευτική Μπαριβέκια, το ιστορικό «κέντρο» της πόλης του Μπάρι, πίσω από το πολύβουο λιμάνι, το Εμπορικό Επιμελητήριο ανακοινώνει το μεσημέρι της Τρίτης 16 Ιανουαρίου τιμές για τα κοινά έξτρα παρθένα ελαιόλαδα στα 9,90 ευρώ το κιλό. Τα ΠΟΠ και ΠΓΕ της ευρύτερης περιοχής έχουν ήδη πατήσει τα 10 ευρώ, ενώ τα βιολογικά ΕVOO έχουν αναρριχηθεί στα 10,50 ευρώ.

Οι τιμές αυτές ανέκαθεν λειτουργούσαν ως σημείο αναφοράς για τις τιμές στην Ελλάδα, αφού τουλάχιστον η μισή ελληνική παραγωγή ξεφορτώνεται στο πολυσύχναστο λιμάνι πριν «εξαφανιστεί» στις αναρίθμητες δεξαμενές της Ιταλίας. Για τους μεσίτες και τους εμπόρους που ειδικά τους τελευταίους μήνες γεμίζουν βυτία από τα χωριά της Ελλάδας, υποχρεώνοντας τα φορτηγά από συχνές στάσεις εξαιτίας των περιορισμένων διαθεσιμότητων, οι τιμές αυτές υπαγορεύουν και ένα ταβάνι, κάτω από το οποίο θα αναζητήσουν και τη δική τους κερδοφορία. Ειδικά τώρα, πρέπει να είναι ιδιαίτερα προσεκτικοί στους υπολογισμούς τους, αφού δύο γεμάτα φορτηγά, χωρητικότητας 27 τόνων, σημαίνουν

«επένδυση» άνω του μισού εκατομμυρίου.

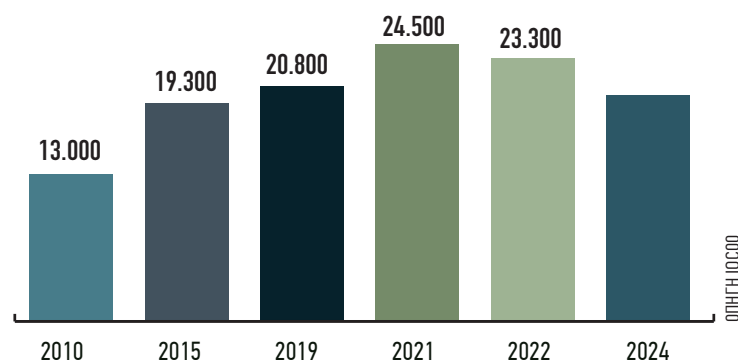
Την ίδια στιγμή, η εγχώρια βιομηχανία, η οποία καλείται και αυτή να εξυπηρετήσει συμβόλαια, κυρίως της εσωτερικής αγοράς, αναζητά ποσότητες, μιας και η μεταμόρφωση του τοπίου σε μια αγορά με υψηλές απαιτήσεις ρευστότητας,

Εκεί που ανταγωνίστριες χώρες δεν μπορούσαν να εξυπηρετήσουν δικά τους συμβόλαια, η εγχώρια αγορά έμεινε στο χύμα

δεν επιτρέπει πιο μαζικές αγορές. Εν προκειμένω, η στρατηγική εφοδιασμού είναι μάλλον «ευθύβολη», αφού η εγχώρια βιομηχανία -μέχρι στιγμής τουλάχιστον- φαίνεται να ενσωματώνει στις προσφορές της μέρος των μεταφορικών ως την Ιταλία. Πληρώνοντας τις υψηλότερες τιμές στην εγχώρια αγορά, που φτάνουν τα 10,11 ευρώ το κιλό, έναντι των 9,35 ευρώ που εξασφάλισε πρόσφατα μεσίτης για λογαριασμό ιταλικής εταιρείας στην Τοσκάνη, η εγχώρια βιομηχανία αποκτά προτεραιότητα.

Τόσο τα στοιχεία του ΙΟΟ, όσο και η επιστροφή από δεκάδες επιχειρήσεις που επιχειρήσαν όλο το προηγούμενο διάστημα να αναπτύξουν ένα αναγνωρίσιμο brand γύρω από το ελληνικό ελαιόλαδο, συγκλίνουν προς τη διαπίστωση ότι η υφιστάμενη ισορροπία δεν έχει ευνοήσει τη διείσδυση του επώνυμου ελληνικού ελαιολάδου στις διεθνείς αγορές. Με απλά λόγια, εκεί που οι ανταγωνίστριες χώρες (Ιταλία και Ισπανία) αδυνατούσαν να εξυπηρετήσουν συμβόλαια για δικά τους ελαιόλαδα, η εγχώρια παραγωγή, αντί να τοποθετηθεί με αποφασιστικότητα, προσφέροντας ανταγωνιστικές τιμές και ποσότητες που διέθετε πέρυσι, κερδίζοντας μερίδια που θα στήριζαν τις τιμές παραγωγού και στο μέλλον, περιορίστηκε στις χύμα

ΕΞΑΓΩΓΕΣ ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΣΕ ΑΓΟΡΕΣ ΕΚΤΟΣ ΕΕ (ΤΟΝΟΙ)



Η εγχώρια βιομηχανία -μέχρι στιγμής- φαίνεται να ενσωματώνει στις προσφορές της μέρος των μεταφορικών ως την Ιταλία

πωλήσεις που επέτρεψαν σε Ιταλία και Ισπανία να κρατήσουν έστω τις αγορές προτεραιότητάς τους. Εκείνοι που συμπεζόνται μέσα στο υφιστάμενο εμπορικό τοπίο, είναι οι επιχειρήσεις που από την αρχή της λειτουργίας βοήθησαν στην ανάπτυξη υπεραξίας για το ελληνικό ελαιόλαδο, αφού από ένα σημείο και έπειτα, δεν κατάφεραν να ακολουθήσουν το ράλι των τιμών και υποχρεώθηκαν να στηριχθούν αποκλειστικά στις δικές τους παραγωγικές δυνατότητες. Φυσικά, προβληματική στην περίπτωσή τους ήταν και η απουσία χρηματοδοτικών εργαλείων που θα παρείχαν την απαιτούμενη ρευστότητα για ανάλο-

γες υπερβάσεις με αυτές που επιχειρούν οι μεγάλες βιομηχανίες. Άλλωστε, όπως εξηγούν παράγοντες της αγοράς του premium ελαιολάδου, όλους αυτούς τους μήνες η ζήτηση για premium ελαιόλαδο εκτοξεύτηκε, η προσφορά από την άλλη, δεν ακολούθησε το τρένο. Στο λεξιλόγιο των χρηματιστών υπάρχει η έκφραση «hot commodity». Χρησιμοποιείται για να περιγράψει κάτι ή μεταφορικά κάποιον που σε μια δεδομένη στιγμή γνωρίζει υψηλή ζήτηση ή αποκτά υψηλή αποτίμηση. Αφήνει ταυτόχρονα ένα υπονοούμενο παροδικότητας, ειδικά όταν τα κέρδη έρχονται από τη μια στιγμή στην άλλη και δεν τίθεται ζήτημα σπανιότητας, όπως συμβαίνει για παράδειγμα με ορισμένες σπάνιες γαίες, μέταλλα που χρησιμοποιούνται ευρέως στην κατασκευή προϊόντων υψηλής τεχνολογίας και τα κοινά τους είναι περιορισμένα.

Η υφιστάμενη ισορροπία δεν έχει ευνοήσει τη διείσδυση του επώνυμου ελληνικού ελαιολάδου στις διεθνείς αγορές.

Στους Financial Times οι Έλληνες εξαγωγείς

Στους δραστήριους εξαγωγείς ελληνικού ελαιολάδου και στη στρατηγική τους για διεύρυνση των μεριδίων τους στις διεθνείς αγορές στάθηκε πρόσφατα, εκτενές ρεπορτάζ των Financial Times. Σε αυτό, η Χριστίνα Στριμπάκου, η οποία δραστηριοποιείται στο χώρο με το brand LIA από τα Φιλιππίνες δυσφορεί για την ελληνική τάση εξαγωγής χύμα, ειδικά πέρυσι, όταν η ισπανική και η ιταλική παραγωγή μειώθηκαν κατά 40% λόγω ακραίων ξηρασιών, ενώ η Ελλάδα είχε μια καλή χρονιά, με 350.000 τόνους. «Αντί να εκμεταλλευτούμε την έλλειψη ιταλικών και ισπανικών προϊόντων και να τοποθετήσουμε το δικό μας ελαιόλαδο στα ράφια διεθνών σούπερ μάρκετ, τους βοηθήσουμε να διατηρήσουν τη θέση τους πουλώντας τους χύμα», είπε η Χριστίνα Στριμπάκου.

ΚΑΘΕΣΤΩΣ ΠΟΠ

ΣΕ ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΕΣ ΕΛΙΕΣ
ΤΟΥΡΚΙΑΣ ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΕ Η ΕΕ

■ Οι επιτραπέζιες ελιές Cizik Zeytini από την Τουρκία, μετά από σχετική αίτηση που κατατέθηκε τον Απρίλιο του 2018, διαθέτουν πλέον πιστοποίηση ΠΟΠ από την Ευρωπαϊκή Επιτροπή και προστέθηκαν στο μητρώο γεωγραφικών ενδείξεων με την ονομασία Edremit Körfezi Yesil Cizik Zeytini (Edremit Bay Green Scratched Olives). Πρόκειται για μεσαίου μεγέθους καρπούς της δημοφιλούς τουρκικής ποικιλίας Edremit (γνωστής και ως Ayvalik) που καλλιεργούνται σε πέντε περιοχές στην περιοχή του Κόλπου Edremit της Τουρκίας στο βορειο-ανατολικό Αιγαίο Πέλαγος.

«Πιστεύω ότι η αναγνώριση των ελιών μας στην Ευρώπη θα αυξηθεί», σημείωσε ο Ahmet Cetin, πρόεδρος του Εμπορικού Επιμελητηρίου της χώρας. «Ελπίζω ότι θα είναι επωφελές για τους παραγωγούς, τους βιομήχανους και τους καταναλωτές μας».

Σημειώνεται ότι ενώ τον περασμένο Ιούλιο, το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο της περιοχής έλαβε επίσης πιστοποίηση ΠΟΠ από την Ε.Ε., επίσης στο ίδιο καθεστώς βρίσκονται οι επιτραπέζιες ελιές Milas Yagli και Gemlik, που καλλιεργούνται σε διαφορετικές ελαιοπαραγωγικές περιοχές, ενώ αναμένεται να επικυρωθεί η εγγραφή άλλων τριών τουρκικών ποικιλιών επιτραπέζιας, περιμένοντας έγκριση από την Επιτροπή. **Β. ΜΑΝΤΑ**

ΝΕΑ

ΕΛΑΙΑΣ

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ: ΠΕΤΡΟΣ ΓΚΟΓΚΟΣ



Ο Επίτροπος Γεωργίας, Janusz Wojciechowski

«ΚΟΒΕΙ» ΑΠΟ ΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ Ο ΚΑΙΡΟΣ ΕΩΣ ΤΟ 2035 ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗΝ ΕΚΘΕΣΗ ΤΗΣ ΚΟΜΙΣΙΟΝ ΓΙΑ ΤΑ ΕΜΠΟΡΕΥΜΑΤΑ

■ Έναν γενικευμένο περιορισμό της Ευρωπαϊκής Ένωσης στο πεδίο της αγροτικής παραγωγής αποτυπώνουν οι μεσοπρόθεσμες εκτιμήσεις της Γενικής Διεύθυνσης Γεωργίας της Κομισιόν (DG Agri), που δημοσιεύθηκαν λίγο πριν την εκπονή του προηγούμενου έτους. Μια πιο λιτή καταναλωτική συμπεριφορά, σε συνδυασμό με τις πολιτικές κατευθύνσεις της περιβαλλοντικής ουδετερότητας αλλά και την προσμονή ακραίων καιρικών φαινομένων με αρνητικές επιπτώσεις στις καλλιέργειες, εγκαινιάζουν μια περίοδο παραγωγικής συρρίκνωσης μέχρι το 2035.

Συγκεκριμένα για τον κλάδο του ελαιολάδου αναμένεται ότι ακραία καιρικά φαινόμενα θα επηρεάσουν ιδιαίτερα την παραγωγή και την ποιότητα του προϊόντος, ενώ προτείνεται η εισαγωγή πιο ανθεκτικών ποικιλιών και πιο εντατικών συστημάτων παραγωγής, τα οποία μαζί με την έρευνα και την καινοτομία, θα μπορούσαν να μειώσουν τις αρνητικές επιπτώσεις. Επίσης όπως σημειώνεται στην έκθεση μια σχετικά σταθερή κατανάλωση στην Ευρωπαϊκή Ένωση συνολικά, θα μπορούσε να οδηγήσει σε περαιτέρω αύξηση της παραγωγής. **ΠΕΤΡΟΣ ΓΚΟΓΚΟΣ**



Η ΛΥΣΗ ΓΙΑ ΤΗΝ ΧΥΛΕΛΛΑ ΚΡΥΒΕΤΑΙ ΣΤΑ ΒΑΚΤΗΡΙΑ ΤΟΥ ΕΛΑΙΩΝΑ

■ Μια ομάδα αδρανών βακτηρίων στα φύλλα και το έδαφος των ελαιόδεντρων που τα προστατεύουν από τις περιβαλλοντικές προκλήσεις εντόπισε μια ερευνητική ομάδα από το Πανεπιστήμιο της Jaén. Η γενετική ανάλυσή τους μάστιχα, σύμφωνα με το σχετικό άρθρο που δημοσιεύθηκε στο Microbiology Spectrum, έδειξε ότι αρκετοί μικροοργανισμοί παρέχουν βιολογικά πλεονεκτήματα που μοιάζουν με ένα δευτερογενές ανοσοποιητικό σύστημα δημιουργώντας τη βάση για την ανάπτυξη ενός φυσικού βιοπαρασιτοκτόνου που θα καταπολεμήσει το θανατηφόρο παθογόνο Xylella fastidiosa, το οποίο εκτιμάται ότι έχει ετήσιο οικονομικό αντίκτυπο άνω των 5,5 δισ. ευρώ.



ΜΕΤΡΑ ΣΤΗΡΙΞΗΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΕΛΑΙΩΝΕΣ ΤΗΣ ΤΟΣΚΑΝΗΣ

**Η ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΕΠΕΝΔΥΕΙ 6 ΕΚΑΤ. ΕΥΡΩ ΣΕ ΔΙΑΣΤΗΜΑ 5 ΕΤΩΝ
ΜΕ ΜΕΓΙΣΤΟ ΠΟΣΟ 840 ΕΥΡΩ/ΣΤΡΕΜΜΑ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΠΑΡΑΓΩΓΟΥΣ**

■ Προώθηση της βιοποικιλότητας, διατήρηση του τοπίου και αντιμετώπιση της εγκατάλειψης των ελαιώνων και άλλων δενδροκαλλιεργειών περιλαμβάνουν οι στόχοι της επένδυσης που ανακοίνωσε η περιφερειακή κυβέρνηση της Τοσκάνης ύψους 6 εκατ. ευρώ σε διάστημα πέντε ετών, η οποία προβλέπει μέγιστο ποσό 840 ευρώ ανά στρέμμα. Μάλιστα σύμφωνα με τη σχετική ανακοίνωση τα κεφάλαια θα κατευθυνθούν σε καλλιεργητές των οποίων οι οπωρώνες βρίσκονται σε δύσκολες περιοχές, όπως απότομες πλαγιές ή αναβαθμίδες. Το κόστος καλλιέργειας που σχετίζεται με αυτούς τους ελαιώνες είναι σημαντικά υψηλότερο από εκείνο των πεδιάδων και η παραγωγικότητά τους είναι συχνά χαμηλότερη, ενώ

επιπλέον καλύπτουν μικρές επιφάνειες, καθιστώντας ακόμη πιο δύσκολο για έναν μόνο καλλιεργητή να αναπτύξει ένα λειτουργικό οικονομικό μοντέλο. Σημειώνεται ότι διαίτερη προσοχή θα δοθεί σε εκείνους τους οπωρώνες που συνδέονται με μία από τις πέντε περιοχές της Τοσκάνης με πιστοποίηση ΠΟΠ και ΠΓΕ. Από τον Ιανουάριο του 2024, οι ελαιοκαλλιεργητές και οι φροντιστές λαμβάνουν τα κονδύλια μόνο εάν συμμορφώνονται με πολλές υποχρεώσεις, όπως το κλάδεμα των δέντρων κατά το πρώτο, τρίτο και πέμπτο έτος της πρωτοβουλίας, ο καθαρισμός των ελαιώνων από ξερά κλαδιά κάθε χρόνο και η πλήρης απαγόρευση της χρήσης ζιζανιοκτόνων.

ΒΑΣΙΛΙΚΗ ΜΑΝΤΑ



1-4 | 2 | 2024

ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΚΘΕΣΙΑΚΟ & ΣΥΝΕΔΡΙΑΚΟ ΚΕΝΤΡΟ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

Agrotica
HELEXPO

30η ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΚΘΕΣΗ ΓΕΩΡΓΙΚΩΝ ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΩΝ, ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ & ΕΦΟΔΙΩΝ

Keep Growing



Από αριστερά ο πρόεδρος του ΣΕΒΙΤΕΛ, Κωνσταντίνος Κουτσιούμπης, ο πρόεδρος της Διεπαγγελματικής, Μανώλης Γιαννούλης, ο υπουργός Λευτέρης Αυγενάκης, ο πρόεδρος του ΣΥΤΕΚ, Γιώργος Ανδρεαδάκης, και ο Γιώργος Οικονόμου, γενικός διευθυντής ΣΕΒΙΤΕΛ.

ΑΠΕΙΛΟΥΝ ΤΟ ΕΠΩΝΥΜΟ ΟΙ ΠΡΟΣΜΕΙΞΕΙΣ ΜΕ ΣΠΟΡΕΛΑΙΑ

ΚΑΜΠΑΝΑΚΙ ΚΙΝΔΥΝΟΥ ΠΡΟΣ ΑΥΓΕΝΑΚΗ ΕΚΡΟΥΣΑΝ ΟΙ ΦΟΡΕΙΣ ΤΟΥ ΚΛΑΔΟΥ

■ Αντανακλαστικά από το υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και τους ελεγκτικούς μηχανισμούς απαιτούν οι φορείς του ελαιολάδου, φοβούμενοι αλλοίωση της καταναλωτικής συμπεριφοράς σε ένα περιβάλλον μέσα στο οποίο οι προσμείξεις ελαιολάδου με σπορέλαια καθώς και η αδυναμία περιορισμού της διάθεσης του προϊόντος σε συσκευασίες μέχρι των 5 λίτρων, πετυχαίνουν χτυπήματα στο επώνυμο προϊόν.

Λίγο πριν την εκπομπή του προηγούμενου έτους τα προεδρεία της ΕΔΟΕ (Μ. Γιαννούλης), ΣΕΒΙΤΕΛ (Κ.Κουτσιούμπης) και ΣΥΤΕΚ (Γ. Ανδρεαδάκης), βρέθηκαν στο υπουργείο για να θέσουν στον υπουργό Αγροτικής Ανάπτυξης Λευτέρη

Αυγενάκη, όλα τα επείγοντα θέματα που απασχολούν τον ελαιοκομικό τομέα καθώς και συγκεκριμένες προτάσεις αντιμετώπισής τους.

Στο πλαίσιο της ενημέρωσης για την τρέχουσα κατάσταση της αγοράς και της σημαντικά μειωμένη φετινή παραγωγή ελαιολάδου, τέθηκε επίσης θέμα παρακολούθησης των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών, προκειμένου μέσα και από την επιστημονική έρευνα και καθοδήγηση και την τήρηση των ορθών γεωργικών πρακτικών, να εξασφαλισθεί η αντοχή των ελληνικών ποικιλιών στα όρια της ενωσιακής νομοθεσίας. Όπως είπαν, οι έλεγχοι πρέπει να ενταθούν και να ενισχυθεί το έργο και ο ενιαίος ρόλος του ΕΦΕΤ και του ΕΛΓΟ Δή-

μητρα. Η αντιπροσωπεία των φορέων έθεσε ακόμα μία φορά το θέμα της ανάγκης εφαρμογής ηλεκτρονικού μητρώου καταγραφής της παραγωγής και διακίνησης ελαιολάδου από τα ελαιουργεία μέχρι τα σημεία κατανάλωσης, τη συντονισμένη μελέτη και καταγραφή των ποιοτικών οργανοληπτικών χαρακτηριστικών των ελαιολάδων σε όλη την επικράτεια αλλά και τη βελτίωση του ισχύοντος μηχανισμού δακοκτονίας.

Για τα παραπάνω ο υπουργός φέρεται να εξεφρασε τη βούληση για αναζήτηση άμεσων λύσεων ζητώντας από τον γ.γ. Γιώργο Στρατάκο να συντονίσει τη δρομολόγησή τους.

ΠΕΤΡΟΣ ΓΚΟΓΚΟΣ

ΔΡΑΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΩΘΗΣΗ ΤΟΥ ΕΝΟΥ «ΚΡΗΤΗ»

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΚΗ ΣΥΜΒΑΣΗ ΜΕΤΑΞΥ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΣ, ΕΛΜΕΠΑ ΚΑΙ ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ

■ Μια σειρά από δράσεις για την ανάδειξη και προώθηση του εξαιρετικά παρθένου «Κρήτη/ Kriti», ξεκινούν μετά την υπογραφή της προγραμματικής σύμβασης μεταξύ της Περιφέρειας Κρήτης, του Ελληνικού Μεσογειακού Πανεπιστημίου (ΕΛΜΕΠΑ) και του Ελληνικού Γεωργικού Οργανισμού – ΔΗΜΗΤΡΑ. Η σύμβαση προβλέπει την υλοποίηση ενημερωτικών – εκπαιδευτικών και συμβουλευτικών δράσεων σε παραγωγούς, ελαιουργούς και τυποποιητές, παρουσία των εκπροσώπων των φορέων. Η σύμβαση υπογράφηκε την Πέμπτη 28 Δεκεμβρίου από τον Περιφερειάρχη Κρήτης Σταύρο Αρναουτάκη παρουσία του υπουργού Α-



γροτικής Ανάπτυξης Λευτέρη Αυγενάκη, ο οποίος τόνισε πως «επιβεβαιώνεται η ομόνοια, η συνεννόηση, η συνεργασία για το καλύτερο αποτέλεσμα για το ελαιόλαδο, ένα προϊόν που είναι ταυτισμένο με την τοπική οικονομία». Ο υπουργός υπογράμμισε την ανάγκη να δημιουργηθεί διεπαγγελματική οργάνωση για το ελαιόλαδο για να πάρει το προϊόν την προβολή και προώθηση και τελικά την υπεραξία που πρέπει να έχει. «Είμαι αποφασισμένος να συνεργαστώ με τους πάντες έτσι ώστε πολύ γρήγορα και αυτή η εκκρεμότητα πολλών ετών να γίνει πράξη». **ΠΕΤΡΟΣ ΓΚΟΓΚΟΣ**



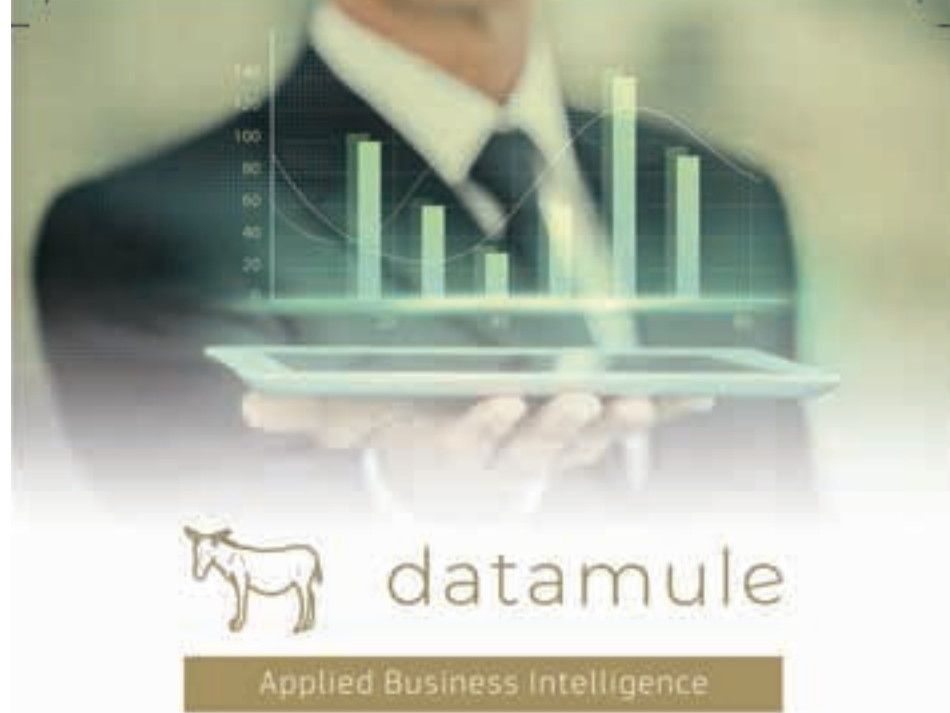
SULTANA, Η ΝΕΑ ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΥΨΗΛΗΣ ΠΥΚΝΟΤΗΤΑΣ

ΔΗΜΙΟΥΡΓΗΘΗΚΕ ΑΠΟ ΤΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΤΗΣ
CORDOBA ΚΑΙ ΤΗΝ ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΒΑΛΑΜ

■ Με σκοπό να φτάσουν τα τέσσερα εκατομμύρια φυτά ετησίως και «να φέρουν το όνομα της Κόρδοβα σε όλο τον κόσμο» η Πανεπιστημιακή Σχολή της ισπανικής πόλης και η Balam Agriculture δημιούργησαν την ποικιλία Sultana για ελαιώνες υψηλής πυκνότητας. «Αφού μελετήθηκαν περισσότεροι από 3.000 γενοτύπους η Sultana είναι αποτέλεσμα διασταύρωσης της Arbosana, ως θηλυκού γονέα, και της Sikitita, ως αρσενικού γονέα, η οποία, αντίστοιχα, αποτελεί το αποτέλεσμα διασταύρωσης μεταξύ των ποικιλιών Picual και Arbequina» σύμφωνα με τον διευθυντή ανάπτυξης επιχειρηματικότητας της Balam Agriculture, Juan Carlos Canasveras, η εταιρεία του οποίου θα είναι ο μοναδικός προμηθευτής για την Ευρώπη που μπορεί να εμπορεύεται και να πολλαπλασιάζει αυτήν την ποικιλία για τα επόμενα 30 χρόνια. Το έργο παρουσιάστηκε σε περισσότερους από 200 καλεσμένους από διάφορες σημαντικές εταιρείες στον γεωργικό τομέα, τραπεζικούς φορείς και αντιπροσώπους του Πανεπιστημίου της Κόρδοβα, με σκοπό να γνωστοποιηθεί η Sultana, που «θα είναι η ποικιλία που θα κυριαρχήσει στον ελαιώνα υψηλής πυκνότητας». **B. MANTA**



Ο διευθυντής ανάπτυξης επιχειρηματικότητας της Balam Agriculture, Juan Carlos Canasveras, παρουσίασε την νέα ποικιλία Sultana.



Η DataMule είναι μία εταιρεία η οποία εξειδικεύεται στο Business Intelligence (επιχειρηματική νοημοσύνη) δίνοντας έμφαση στην Ανάλυση Ανταγωνισμού, τόσο σε ποσοτικό όσο και σε ποιοτικό επίπεδο. Γενικότερα, το Business Intelligence αναφέρεται στην διαδικασία όπου μια επιχείρηση συνδυάζει δεδομένα από διάφορες πηγές, ώστε να τα αναλύσει και να λαμβάνει αποφάσεις από αυτά. Πρακτικά, αυτό σημαίνει πως μια εταιρεία που έχει πλήρη επίγνωση των πιο σημαντικών δεδομένων της Αγοράς, μπορεί να περιορίζει τις όποιες λανθασμένες αποφάσεις. Η Συμβουλευτική που παρέχει η DataMule λαμβάνει υπόψη πρωτίστως τις ιδιαίτερες ανάγκες, τις απαιτήσεις αλλά και το γενικότερο επιχειρηματικό περιβάλλον στο οποίο δραστηριοποιείται η κάθε επιχείρηση. Οι οπτικοποιημένες αναλύσεις βασίζονται πάνω σε προηγμένες μεθόδους Στατιστικής, Οικονομικών, Ψυχολογίας και Μηχανικής Μάθησης. Με αυτό τον τρόπο εντοπίζονται οι τάσεις της Αγοράς, βελτιώνεται η λειτουργικότητα, άρα και η αποδοτικότητα της εκάστοτε επιχείρησης. Κύριο μέλημά της DataMule είναι όχι μόνο να ενισχύει τη στρατηγική αλλά και να διευκολύνει τη διαδικασία λήψης αποφάσεων της δικής σας επιχείρησης, βάση πάντα των δεδομένων της Αγοράς που δραστηριοποιείστε.

Πλέον, επειδή οι ανάγκες μίας επιχείρησης πολλαπλασιάζονται καθημερινά, η περιοδική διεξαγωγή μιας σφαιρικής ανάλυσης του Ανταγωνισμού κρίνεται επιτακτική και απαραίτητη. Αυτή η ανάλυση επικεντρώνεται στα επίπεδα τιμολόγησης σε διάφορες ιστοσελίδες και ηλεκτρονικά καταστήματα, στοχεύοντας σε συγκεκριμένα ανταγωνιστικά προϊόντα που ενδιαφέρουν την επιχείρησή σας. Η προσέγγισή της DataMule περιλαμβάνει τη χρήση προηγμένων αλγορίθμων για την εξόρυξη, τη συλλογή αλλά και την εκμετάλλευση όλων των σχετικών δεδομένων, τα οποία λόγω της υπερπληθώρας τους δεν θα μπορούσαν να αξιοποιηθούν αλλιώς.

Περισσότερες πληροφορίες:

Linkedin : <https://www.linkedin.com/company/data-mule>
Email : georgedalpis@gmail.com



ΕΠΕΝΔΥΕΙ ΣΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ Η SANTO WINES

ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΖΕΙ ΙΔΙΟΚΤΗΤΟ ΕΛΑΙΟΤΡΙΒΕΙΟ ΑΠΟ ΙΔΙΟΥΣ ΠΟΡΟΥΣ

■ Στην κατασκευή ιδιόκτητου ελαιοτριβείου προχωράει η Ένωση Συνεταιρισμών Θηραϊκών Προϊόντων - Santo Wines. Πρόκειται για μια επένδυση που θα ανέλθει στις 500.000 ευρώ από ίδιους πόρους κι έχει στόχο να ενισχύσει την τοπική παραγωγή και να προσφέρει κίνητρο στους αγρότες του νησιού να επενδύσουν σε νέες καλλιέργειες. Όπως αναφέρει σχετικά ο πρόεδρος της Ένωσης και βουλευτής Κυκλάδων, Μάρκος Καφούρος, «το αρχικό παραγωγικό φορτίο ανέρχεται σε περίπου 100 τόνους ελιάς από Κορωνέικη σε διαφορετικές τοπο-



θεσίες του νησιού, ποσότητα την οποία προσβλέπουμε να αναπτύξουμε σταδιακά σε βάθος χρόνου ενώ το τελευταίο διάστημα το νησί της Σαντορίνης δεν διαθέτει ελαιοτριβείο που θα μπορεί να εξυπηρετήσει τις ανάγκες, με αποτέλεσμα

πολλοί από τους παραγωγούς να είναι αναγκασμένοι να απευθυνθούν σε άλλα νησιά των Κυκλάδων όπως η Ίος και η Νάξος». Όπως επισημαίνει ο κύριος Καφούρος, «ο κύριος στόχος μας είναι να ξεκινήσει να λειτουργεί από την επόμενη ελαιουργική περίοδο του 2024». **Γ. ΛΑΜΠΙΡΗΣ**

ΣΕ ΣΑΟΥΔΑΡΑΒΕΣ

ΠΕΡΑΣΕ ΤΟ ΧΡΥΣΟ BRAND
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΤΟΥ Γ. ΚΑΜΠΟΥΡΗ



■ Σε όμιλο τροφίμων στη Σαουδική Αραβία πέρασε η ELA-WON, η οποία από το 2014 μέχρι σήμερα κυριάρχησε σε premium αγορές όπως είναι το Ντουμπάι και η ευρύτερη γειτονιά της Αραβικής χερσονήσου. Η επίσημη ενημέρωση από τον κ. Καμπούρη αναφέρει ότι η απορρόφηση της εταιρείας έγινε από όμιλο - ηγέτη στον τομέα των τροφίμων, που θα δώσει «νέα δυναμική στο brand, με έμφαση στην ανάπτυξη στα Ultra Luxury και Premium προϊόντα». Η εξαγορά, που είναι σε ισχύ από 31.12.2023, αναμένεται να αναπτύξει περαιτέρω τα premium προϊόντα της στις αγορές της Μ.Ανατολής.



ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΔΕΙΓΜΑΤΩΝ ΩΣ 29 ΜΑΡΤΙΟΥ

■ Να κατακτήσουν μια θέση μεταξύ των κορυφαίων εξαιρετικών παρθένων ελαιοελάδων της τρέχουσας εσοδείας 2023/24 καλεί για ακόμη μια χρονιά τους ελαιοπαραγωγούς και τυποποιητές ελαιοελάδου η Λέσχη Φίλων Ελαιοελάδου & Ελιάς ΦΙΛΑΙΟΣ μέσω του διαγωνισμού Kotinos Awards 2024. Όσοι ενδιαφέρονται να συμμετάσχουν μπορούν να υποβάλλουν αίτηση συμμετοχής στη γραμματεία της ΦΙΛΑΙΟΣ στο email: info@filaios.org. Η διαδικασία τελικής αξιολόγησης θα πραγματοποιηθεί εντός του Απριλίου 2024.



ΟΙ ΔΡΑΣΕΙΣ



Διαγωνισμός Καινοτομίας και Επιχειρηματικότητας



Επιβράβευση των εσπιατορίων που προβάλλουν το ελαιόλαδο



Παγκόσμιος εορτασμός ελαιολάδου και ελιάς, Θεσμός του Διεθνούς Συμβουλίου Ελαιοκομίας



Διαγωνισμοί ποιότητας εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου και επιτραπέζιων ελιών



Διάλογοι με θέμα το ελαιόλαδο, την ελιά και τον ελαιοκομικό τομέα



Απομακρυσμένα σεμινάρια, ενημερωτικές εκδηλώσεις για τα προϊόντα της ελιάς

ΤΑΞΙΔΕΥΕΙ ΣΕ ΟΛΟ ΤΟΝ ΚΟΣΜΟ ΤΟ «ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΠΗΛΙΟΥ»

ΜΙΑ ΠΟΡΕΙΑ ΠΟΥ ΞΕΚΙΝΗΣΕ ΤΟ 1969 ΚΑΙ ΣΥΝΕΧΙΖΕΤΑΙ

■ Η οικογένεια Βολιώτη έχει μακρά παράδοση στον κλάδο του ελαιολάδου, καθώς ήδη από το 1969 έθεσε σε λειτουργία το πρώτο της ελαιοτριβείο στον Αγ. Βλάσιο σηματοδοτώντας την αρχή μιας ανοδικής πορείας με σεβασμό στον παραγωγό και τον καταναλωτή.

Το 1981 αποτελεί χρονιά σταθμό, καθώς το ελαιοτριβείο μεταφέρθηκε στις νέες εγκαταστάσεις στα Άνω Λεχώνια και δημιουργήθηκε το «Ελαιόλαδο Πηλίου». Η επιχείρηση εξελίσσεται, αναβαθμίζει τις υποδομές της με νέο τεχνολογικό εξοπλισμό και δημιουργεί το δικό της όνομα στην αγορά με την ποιότητα του ελαιοτριβείου και του τυποποιητηρίου της και τις πιστοποιήσεις ISO 9001 : 2015 & FSSC 22000 (version 5.1) που διαθέτει. Για την παραγωγή των προϊόντων ελαιολάδου η επιχείρηση υιοθετεί τα πιο σύγχρονα ευρωπαϊκά πρότυπα με την ψυχρή έκθλιψη του ελαιόκαρπου



χωρίς την προσθήκη νερού. Το αποτέλεσμα είναι εντυπωσιακό, καθώς το Αγουρέλαιο Έξτρα Παρθένο και το Βιολογικό Έξτρα Παρθένο Ελαιόλαδο και το Παρθένο Ελαιόλαδο κερδίζουν τους καταναλωτές με το άρωμα, το χρώμα, τη γεύση, την παχύρρευστη υφή τους αλλά και τις φαρμακευτικές ιδιότητές τους.

Η «Οικογένεια Βολιώτη» συμμετέχει σε εκθέσεις αλλά και αναγνωρισμένους διαγωνισμούς εντός και εκτός Ελλάδας αποσπώντας βραβεύσεις που κατατάσσουν Ελαιόλαδο Πηλίου στα διεθνή προϊόντα υψηλής διατροφικής αξίας. Συγχρόνως καταγράφει πλούσια εξαγωγική δραστηριότητα και το «Ελαιόλαδο Πηλίου» γίνεται άξιος πρεσβευτής των ελληνικών προϊόντων σε πολλές ευρωπαϊκές χώρες.

Με όραμα και οργάνωση το ταξίδι που ξεκίνησε το 1969 συνεχίζεται με νέους προορισμούς...



Ο Απόστολος Βολιώτης με τη σύζυγό του Μαριάνθη και τον γιο του Βαγγέλη.

Ηθική επιταγή για το μέλλον να βελτιώνεις τον εαυτό σου

Να πειραματιστούν με βιοδυναμικές και αναγεννητικές μεθόδους για την αντιμετώπιση των προβλημάτων που ταλανίζουν την ελαιοκαλλιέργεια όπως οι υψηλότερες θερμοκρασίες, ο παγετός, η ξηρασία, ο δάκος προτείνει στα ελαιοτριβεία ο Κωνσταντίνος Παπαδόπουλος



«Η Ελλάδα αξίζει, και εμείς το αποδεικνύουμε» σημειώνει με έμφαση ο Κωνσταντίνος Παπαδόπουλος.

Το ελαιοτριβείο Παπαδόπουλος είναι μια οικογενειακή επιχείρηση που διατηρεί ζωντανό το επιχειρηματικό πνεύμα του ιδρυτή της από το 1989 και συνεχίζει να αναπτύσσεται από δεκαετία σε δεκαετία και από γενιά σε γενιά. Η αφοσίωση, η πειθαρχία και η αγάπη μας για την παραγωγή σταθερά υψηλής ποιότητας εξαιρετικού παρθένου ελαιόλαδου επισφραγίζονται με τις συνεχείς συμμετοχές μας σε διεθνείς διαγωνισμούς αναπτύσσοντας την εξωστρέφεια και την επιχειρηματικότητα μας. Το ελαιοτριβείο Παπαδόπουλος έχει κατακτήσει την 1η θέση στην Ελλάδα ενώ βρίσκεται ανάμεσα στις 10 κορυφαίες εταιρείες παγκοσμίως σύμφωνα με την κατάταξη του EVOO WORLD RANKING έχοντας κερδίσει την εμπιστοσύνη της αγοράς σε συνεργασία με τους ελαιοπαραγωγούς της Ηλείας και έχει καταφέρει να αναδείξει το Ηλειακό ελαιόλαδο σε ένα από τα καλύτερα υψηλής διατροφικής αξίας της Μεσογείου. Επίσης, αυτές οι διακρίσεις επιβεβαιώνουν τις δυνατότητες που έχει η Ελλάδα ως ελαιοκομική χώρα να πρωταγωνιστεί στα υψηλής ποιότητας ελαιόλαδα του κόσμου. Η Ελλάδα αξίζει, και εμείς το αποδεικνύουμε. Ο Κωνσταντίνος Παπαδόπουλος δηλώνει χαρακτηριστικά: «Με γνώμονα την κομβική σημασία του ελαιόλαδου για την ελληνική αγροτική παραγωγή,

στόχος μας είναι η εταιρεία μας να αντιπροσωπεύει το υψηλότερης ποιότητας ελαιόλαδο και να δίνει σε αυτό το ευγενές προϊόν την υπεραξία που πραγματικά αξίζει. Δεσμευόμαστε λοιπόν να συνεχίσουμε να εξελίσσουμε την παροχή ελαιόλαδου υψηλής ποιότητας και να δίνουμε επιλογές τόσο στους παραγωγούς όσο και στους καταναλωτές πάντα με στόχο το καλύτερο δυνατό αποτέλεσμα». Φυσικά δεν θα μπορούσαμε να μην αναφερθούμε στην φετινή δύσκολη ελαιοκομική χρονιά που μοιάζει να είναι καταλυτική για τις εξελίξεις στον κλάδο του ελαιόλαδου. Μετά από χρόνια περιορισμένου γενικά εύρους τιμών διεθνώς, η αξία του προϊόντος έχει τώρα εκτοξευθεί. Η κλιματική αλλαγή που πλέον παρατηρείται στο μέχρι τώρα ιδανικό μεσογειακό

Χωρίς προσφορά, χωρίς τιμές βρισκόμαστε εκτεθειμένοι σε πρωτόγνωρες επιπτώσεις

ακό κλίμα για την ελαιοκαλλιέργεια, έχει επηρεάσει δραματικά όλα όσα τελικά θεωρούμε δεδομένα. Οι κακές καιρικές συνθήκες σε συνδυασμό με τους παγετούς σε όλη την Ευρώπη το Μάρτιο προκάλεσαν μεγάλη ζημιά στα άνθη της ελιάς και αργότερα στην παραγωγή έχοντας ως αποτέλεσμα τη μείωσή της κατά 40%. Έτσι η αυξανόμενη ζήτηση για ελαιόλαδο συμπίπτει με τη μειωμένη προσφορά οδηγώντας στην αύξηση της τιμής του. Από τη μεριά τους οι παραγωγοί πεπεισμένοι ότι οι τιμές θα αυξηθούν περισσότερο, είναι και αυτοί διστακτικοί να πουλήσουν, καθιστώντας την εμπορία ελαιόλαδου δύσκολη. Σαν αποτέλεσμα όλης αυτής της πρωτοφανούς κατάστασης οι εμπορικές πράξεις έχουν περιοριστεί σημαντικά. «Κατά τη γνώμη μου, σημειώνει ο κ. Παπαδόπουλος, όλα τα ελαιοτριβεία της χώρας να ξεκινήσουν να πειραματίζονται με βιοδυναμικές και αναγεννητικές μεθόδους καλλιέργειας για την αντιμετώπιση επαναλαμβανόμενων προβλημάτων που μας ταλανίζουν τα τελευταία χρόνια. Πιστεύω ότι είναι ηθική επιταγή για τις μελλοντικές ποιοτικές παραγωγές να βελτιώνουμε διαρκώς τους εαυτούς μας για να είμαστε οικολογικά βιώσιμοι».



EVOO^{WR}
EVOO WORLD RANKING

2023

ΟΔΗΓΟΣ ΜΑΣ ΔΙΑΧΡΟΝΙΚΑ Η ΥΨΗΛΟΤΕΡΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑ!

1

ΤΟ Ν° 1*
ΕΛΑΙΟΤΡΙΒΕΙΟ
ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ!

*Πάντα με σεβασμό
στην προστασία και
τη διατήρηση του φυσικού
περιβάλλοντος – σήμερα
και για τις επόμενες
γενιές.*

10

Ν° 10*
ΕΛΑΙΟΤΡΙΒΕΙΟ
ΣΤΟΝ ΚΟΣΜΟ!



ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ
Ελαιοτριβείο

ΕΛΑΙΟΤΡΙΒΕΙΟ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ
4ο χλμ. Πύργου - Αρχαίας Ολυμπίας
Βαρβάσινα, 27100
Τ 26210 44588
info@papadopoulosoliveoil.com

*Παγκόσμια κατάταξη βάσει
των συνολικών βραβεύσεων των
προϊόντων μας για το έτος 2023 με την
εγκυρότητα του οργανισμού
EVOO World Ranking.

papadopoulosoliveoil.com



ΑΓΟΡΑΖΟΥΝ ΟΣΟ ΒΡΙΣΚΟΥΝ
**ΕΥΡΩΠΑΪΚΟ
ΜΙΝΙΜΟΥΜ
ΣΤΑ
10 ΕΥΡΩ**

Λιγότερο από ποτέ το έξτρα παρθένο ελαιόλαδο,
ωστόσο μια βροχή στην Ανδαλουσία θα μπορούσε
να κλείσει ακαριαία τον κύκλο ανόδου

ΤΟΥ ΠΕΤΡΟΥ ΓΚΟΓΚΟΥ

Ορμητικά κύματα ανόδου παρασύρουν την αγορά ελαιολάδου κατά τις πρώτες εβδομάδες του 2024, σε μια συνθήκη που έρχεται να επικυρώσει τις αξιόλογες αντοχές της κατανάλωσης και σε μια χρονιά κατά την οποία επαναλαμβάνεται ένα σκηνικό μειωμένης παραγωγής με την προσφορά από τα αποθέματα αυτήν τη φορά να είναι ακόμα περισσότερο περιορισμένη.

Τα κοινά έξτρα παρθένα ελαιόλαδα στην Ισπανία έχουν διασπάσει ανοδικά το ιστορικό υψηλό των 9,20 ευρώ το κιλό, ως μέση τιμή διάθεσης, ενώ στην περιοχή των 10 ευρώ τοποθετείται η άνω πλευρά του εύρους. Την ίδια στιγμή, στην ιταλική αγορά του Μπάρι οι τιμές έχουν στρογγυλοποιηθεί στα 10 ευρώ το κιλό για τα ΠΟΠ Μπάρι ελαιόλαδα, ενώ μόλις ένα δεκάλεπτο κάτω βρίσκονται οι τιμές για τα συμβατικά - κοινά έξτρα παρθένα ελαιόλαδα που διαπραγματεύονται στη συγκεκριμένη σηματορό για το ευρωπαϊκό εμπόριο ελαιολάδου «riazza». Μέσα σε αυτό το περιβάλλον εκρηκτικής ανόδου των



Ένα εθνικό τονάζ της τάξης των 140.000 τόνων ελαιολάδου φαίνεται ότι θα εξασφαλίσει η φετινή -πολύ μειωμένη- παραγωγή με το έξτρα παρθένο προϊόν να είναι λιγότερο από ποτέ



Το αγοραστικό ενδιαφέρον είναι έντονο στην περιοχή της Ηλείας, ωστόσο οι παραγωγοί αναμένουν υψηλότερες προσφορές από τους μεσίτες, σύμφωνα με τον παραγωγό και ελαιουργό Γιάννη Ψαρρό.

τιμών τα παραγωγικά κέντρα της Ελλάδας αναμένουν την άφιξη του ωστικού κύματος που θα τοποθετούσε τη βάση των διαπραγματεύσεων κοντά στα 10 ευρώ το κιλό.

Με εξαίρεση μια πράξη ενός βυτίου με τιμή 10,11 ευρώ το κιλό στα Παπαδιάνικα της Λακωνίας, στην ελληνική αγορά δεν υπάρχει αυτή η ομογενοποίηση, με τη Μεσσηνία για παράδειγμα να πληρώνει 9 ευρώ το κιλό, την Κρήτη κάτι ελαφρώς καλύτερο, ενώ ο βασικός όγκος των διακινούμενων ποσοτήτων στη Λακωνία, φεύγει από τα χέρια των παραγωγών με τιμή στα 9,50 ευρώ. Σε αυτό αποδίδεται και το περιορισμένο ενδιαφέρον των παραγωγών να προχωρήσουν σε πράξεις, με την πλειονότητα να προεξοφλεί μια περαιτέρω ανοδική κινητικότητα, ειδικά από την στιγμή που οι διαθέσιμες ποσότητες είναι ελάχιστες, έπειτα από μια παραγωγή που μετά βίας θα εξασφαλίσει ένα εθνικό τονάζ της τάξης των 140.000 τόνων ελαιολάδου.

Η διαπίστωση των χαμηλών αποθεμάτων

Από την άλλη, το ενδιαφέρον των εμπόρων να αγοράσουν είναι αξιο αναφοράς, κάτι που προδίδει την ανοδική τάση αλλά και τις αντοχές της αλυσίδας. Ο τελευταίος κύκλος ανόδου άνοιξε έπειτα από τη δημοσίευση των τελευταίων αποθεμάτων έξτρα παρθένων ελαιολάδων στην Ιταλία, τα οποία ανέρχονται σε 128.092 τόνους και είναι μειωμένα στους κατά 38,2% σε σύγκριση με την αντίστοιχη περίοδο πριν από ένα χρόνο, όταν η αγορά βρισκόταν ακόμα στην περιοχή των 5 με 6 ευρώ το κιλό. Σε αυτήν τη συνθήκη, φαίνεται πως διαμορφώνεται ένα πανευρωπαϊκό μίνιμουμ για τα έξτρα παρθένα ελαιόλαδα, που τώρα είναι λιγότερα από ποτέ, σε τιμές που προσεγγίζουν τα 10 ευρώ.

ΑΓΟΡΑ



Ελλάδα

130-140

ΕΚΤΙΜΗΣΗ
ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ
2023/2024
(ΧΙΛΙΑΔΕΣ ΤΟΝΟΙ)

58%

ΜΕΙΩΣΗ



ΚΑΥΣΙΜΟ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΑΓΟΡΑ ΟΙ ΑΝΑΓΚΕΣ ΤΗΣ ΕΓΧΩΡΙΑΣ ΕΜΦΙΑΛΩΣΗΣ

Περιορισμένο το ενδιαφέρον των παραγωγών να προχωρήσουν σε πράξεις με την πλειονότητα να προεξοφλεί περαιτέρω ανοδική κινητικότητα

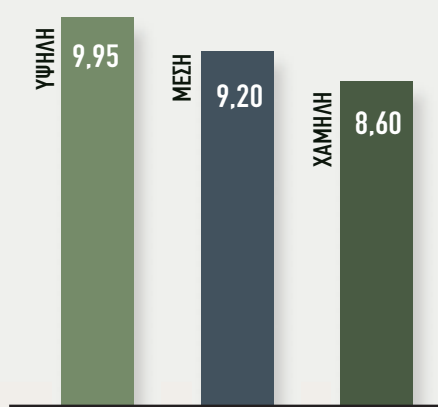
Στάση αναμονής και άμυνας στο υψηλό ενδιαφέρον του εμπορίου για αγορές ποσοτήτων ελαιολάδου τηρούν το τελευταίο διάστημα οι Έλληνες παραγωγοί, προσβλέποντας σε βελτιωμένες προσφορές τις επόμενες εβδομάδες. Ενδεικτικό της περιορισμένης προσφοράς, είναι το γεγονός ότι οι μεσίτες προχωρούν σε αγορές μικρών ποσοτήτων όπου τις βρίσκουν, κάτι που σημαίνει πως για να γεμίσει ένα βυτίο, περνά από δυο και τρία χωριά και αυτό σε μια «καλή ημέρα». Οι περισσότερες αποστολές αφορούν κλασικά τη γειτονική Ιταλία, κάτι που εξηγεί και το ταβάνι των 9 με 9,50 ευρώ το κιλό που διατηρεί το εμπόριο στις περιπτώσεις αυτές. Σημειώνεται ότι μέχρι και τις 15 Ιανουαρίου, η ιταλική αγορά ελαιολάδου βρίσκεται στο κατώφλι των 10 ευρώ το κιλό (9,90 ευρώ στο Μπάρι), κάτι που σημαίνει πως, για να

βγουν με ανταγωνιστικές τιμές και κέρδος οι έμποροι που δραστηριοποιούνται στα παραγωγικά κέντρα της Ελλάδας, δεν μπορούν να ξεπεράσουν ακόμα το φράγμα των 9,50 ευρώ για τις καλές ποιότητες. Αυτό εξηγεί και το γεγονός ότι αρκετές από τις πράξεις που πέρασαν στους τίτλους των ειδήσεων τον τελευταίο μήνα λόγω της τιμής, με εξέχουσα πράξη τα 10,11 ευρώ το κιλό που εξασφάλισε ο Αγροτικός Συνεταιρισμός Παπαδιάνικων στη Λακωνία, έγιναν από εγχώριες βιομηχανίες. Οι ανάγκες των επιχειρήσεων αυτών, οι οποίες δεν είναι μαθημένες στις εισαγωγές, γίνονται καύσιμο για την εγχώρια αγορά και αναμένεται να είναι αυτές που θα πληρώσουν το μεγαλύτερο τίμημα τις επόμενες εβδομάδες για την εξασφάλιση των απαιτούμενων ποσοτήτων ελληνικού ελαιολάδου.

ΘΕΜΑ ΧΡΟΝΟΥ ΝΑ ΚΑΤΟΧΥΡΩΘΟΥΝ ΤΑ 10 ΕΥΡΩ ΤΟ ΚΙΛΟ ΣΤΗΝ ΙΣΠΑΝΙΑ

Σημαντικό κριτήριο για την αντοχή της αγοράς η επερχόμενη ανθοφορία

ΔΙΑΚΥΜΑΝΣΗ ΤΙΜΩΝ (ΕΥΡΩ/ΚΙΛΟ)



Με έναν βιαστικό βηματισμό ανόδου κινήθηκε τις πρώτες εβδομάδες του 2024 η τιμή του ελαιολάδου στη Χαέν γράφοντας νέο ιστορικό υψηλό στην περιοχή των 9,20 ευρώ το κιλό. Πρόκειται για κέρδη που κυμαίνονται μεταξύ των 5 και 20 λεπτών σε σχέση με τις τιμές με τις οποίες έκλεισε το 2023. Τα υψηλά του εύρους βρίσκονται μερικά σεντς μακριά από τα 10 ευρώ και άπαντες εκτιμούν ότι η τιμή αυτή θα κατοχυρωθεί εντός ενός στενού χρονικού περιθωρίου. Πέρα από αυτό, για την αντοχή της αγοράς στα επίπεδα αυτά, τον πρώτο λόγο θα έχει η ανθοφορία και οι πρώτες ενδείξεις για την παραγωγή του 2024. Στο μεταξύ, αίσθηση προκαλεί η μείωση των πωλήσεων ελαιολάδου στην Ισπανία, κατά το πρώτο δίμηνο της τρέχουσας εμπορικής περιόδου, με τις συγκεντρωτικές μετρήσεις να δίνουν ένα ποσοστό πτώσης της τάξης του 37% συγκριτικά με την αντίστοιχη περίοδο πέρυσι. Συγκεκριμένα, κατά τον Οκτώβριο και τον Νοέμβριο του 2023, η αγορά απορρόφησε 36,79 εκατ. λίτρα ελαιολάδου στην Ισπανία, έναντι 54,62 εκατ. λίτρων κατά την αντίστοιχη περίοδο το 2022. Στις επιμέρους κατηγορίες, οι πωλήσεις έξτρα παρθένου ελαιολάδου ανέρχονται σε λίγο πάνω από 14 εκατ. λίτρα, μέγεθος που αντιπροσωπεύει μια μείωση των πωλήσεων κατά σχεδόν 37%. Από την άλλη, οι πωλήσεις παρθένου καταγράφουν μείωση 8,66% με 4,34 εκατ. λίτρα να έχουν διατεθεί μέσα από εμπορικές πράξεις. Φυσικά από τα ποσοστά αυτά, δεν μπορεί να αξιολογήσει κανείς αν πρόκειται για μειωμένες διαθεσιμότητες ή για συρρίκνωση του ενδιαφέροντος, μιας και η πορεία των τιμών αποτυπώνει κάθε άλλο παρά ανησυχία για τις πωλήσεις ελαιολάδου.



Ισπανία

ΕΞΤΡΕΜΑΔΟΥΡΑ
9,00
ΕΥΡΩ/ΚΙΛΟ

ΚΑΤΑΛΟΝΙΑ
9,20
ΕΥΡΩ/ΚΙΛΟ

ΚΟΡΔΟΒΑ
9,00
ΕΥΡΩ/ΚΙΛΟ

ΧΑΕΝ
9,10
ΕΥΡΩ/ΚΙΛΟ

650.000

ΠΑΡΑΓΩΓΗ
2022-2023
(ΤΟΝΟΙ)

750.000

ΠΑΡΑΓΩΓΗ
2023-2024
(ΤΟΝΟΙ)



Ιταλία

290.000

ΠΑΡΑΓΩΓΗ
(ΤΟΝΟΙ)

20%

ΑΥΞΗΣΗ

ΜΙΛΑΝΟ
9,90
ΕΥΡΩ / ΚΙΛΟ

ΜΠΑΡΙ
9,90
ΕΥΡΩ / ΚΙΛΟ

ΠΕΣΚΑΡΑ
10,00-12,00
ΕΥΡΩ / ΚΙΛΟ

ΠΑΛΕΡΜΟ
9,00
ΕΥΡΩ / ΚΙΛΟ

ΤΑΡΑΝΤΑΣ
9,30
ΕΥΡΩ / ΚΙΛΟ

ΜΕΙΩΣΗ 40% ΚΑΤΑΓΡΑΦΕΤΑΙ ΣΤΑ ΦΕΤΙΝΑ ΑΠΟΘΕΜΑΤΑ ΤΗΣ ΙΤΑΛΙΚΗΣ ΑΓΟΡΑΣ

Περσινή ζήτηση έχει μετακυλήσει και στα τρέχοντα συμβόλαια των εταιρειών που δραστηριοποιούνται στον κλάδο με την αυξημένη παραγωγή να μην επαρκεί

Μορφή στην αγορά ελαιολάδου της Ιταλίας δίνουν οι ελλείψεις σε πρώτη ύλη, αφού περσινή ζήτηση έχει μετακυλήσει και στα φετινά συμβόλαια των εταιρειών που δραστηριοποιούνται στον κλάδο, με την τρέχουσα εμπορική περίοδο να εκτυλίσσεται τις πρώτες εβδομάδες του 2024 με ανοδική κινητικότητα, η οποία δίνει ρυθμό στα εμπορικά κέντρα ολόκληρης της Μεσογείου. Και πριν τον Ιανουάριο, η εμπορική πορεία για τα έξτρα παρθένα ελαιόλαδα της Ιταλίας ακολούθησε μια ανοδική πορεία έξι εβδομάδων, η οποία αποκαθίλωσε τις τιμές από τα χαμηλά των 8,70-8,90 ευρώ το κιλό που έγραψαν οι βασικότερες λίστες της χώρας στα μέσα του Οκτωβρίου. Σαφώς, η έλλειψη προϊόντος που διαμορφώνεται - ακόμη και αν ληφθούν υπόψη τα νέα από την Ισπανία, που επιβεβαιώνουν μια βελτιωμένη σε σχέση με πέρυσι χρονιά- συνεχίζει να ενισχύει

τον άνεμο ανόδου στις επίσημες τιμές παραγωγού, ακόμη και με λιγότερο αποφασιστικούς τόνους. Άλλωστε, όπως στην Ελλάδα, έτσι και στην Ιταλία, η πλευρά των παραγωγών εξακολουθεί να τηρεί στάση αναμονής για καλύτερα επίπεδα τιμών από τα σημερινά, τα οποία βρίσκονται μόλις δέκα λεπτά από το κατώφλι των 10 ευρώ στην περίπτωση των κοινών έξτρα παρθένων ελαιολάδων στο Μπάρι. Μάλιστα, τόσο το ΠΟΠ Μπάρι όσο και το ΠΓΕ Απουλία έχει ήδη γράψει τα 10 ευρώ το κιλό.

Δεν υπάρχουν αλλαγές στις προβλέψεις παραγωγής στην Ιταλία και η κατάσταση των αποθεμάτων παραμένει ανησυχητική σε σύγκριση με το προηγούμενο έτος, μιας και οι φετινοί 290.000 τόνοι, δεν επαρκούν, παρά την αύξηση της τάξης του 20% της παραγωγής σε σχέση με την περσινή χρονιά.

ΠΑΓΚΟΣΜΙΑ ΕΙΚΟΝΑ

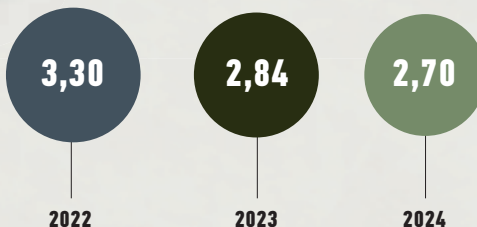
Η ΖΗΤΗΣΗ ΠΕΡΙΜΕΝΕΙ ΣΤΗ ΓΩΝΙΑ ΛΕΝΕ ΟΙ ΔΙΕΘΝΕΙΣ ΑΝΑΛΥΤΕΣ

Υποστηρικτικά προς το προϊόν λειτουργεί όλη αυτή η συζήτηση γύρω από τις τιμές του

Πολύ δύσκολα θα μπορούσε να επιστρέψει η διεθνής αγορά σε τιμές κάτω των 6.000 δολαρίων ο τόνος ή πιο απλά λίγο πάνω από τα 6 ευρώ το κιλό, ακόμα και με μια καλή σοδειά στα σκαριά, για την ελαιοκομική περίοδο 2024-2025. Αυτό διαπιστώνουν διεθνείς αναλυτές, οι οποίοι εστιάζουν στο πεδίο της ζήτησης. Με απλά λόγια, η ζήτηση περιμένει στη γωνία. Θα μπορούσε να υποστηρίξει κανείς ότι όλη αυτή η συζήτηση γύρω από τις τιμές του ελαιολάδου, λειτουργεί με μαρκετίστικο τρόπο υποστηρικτικά προς το προϊόν, μιας και γίνεται αντιληπτό ως κάτι δυσεύρετο που κοστίζει γιατί αξίζει. Ενδεικτικό είναι το «ξεπούλημα» που σημειώθηκε στην Τυνησία, όταν η κυβέρνηση αποφάσισε να διαθέσει σε τιμή 4,50 ευρώ το λίτρο περίπου 2 εκατ. φιάλες, τη στιγμή που η μέση τιμή χύμα ελαιολάδου της χώρας, ανέρχεται στα 7,50 ευρώ.

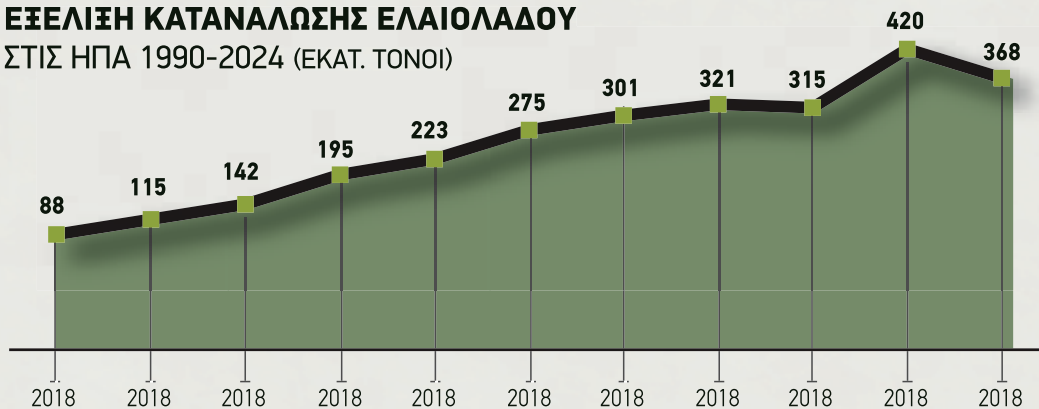


ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΙΚΟΝΑ (ΤΟΝΟΙ)

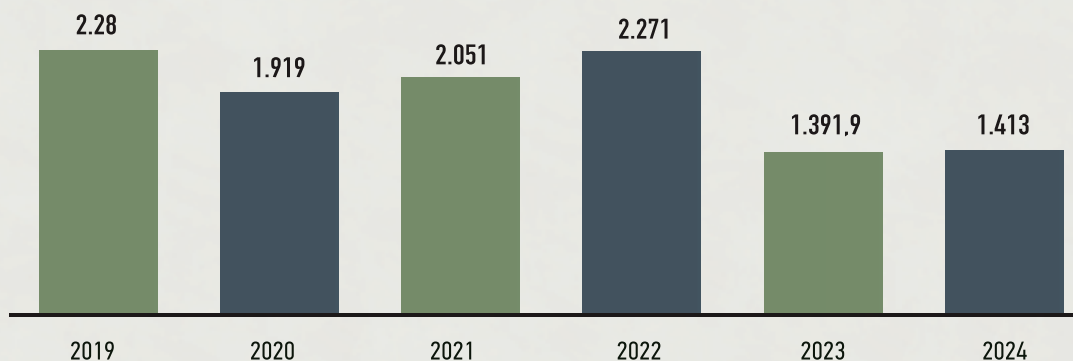


ΠΑΓΚΟΣΜΙΑ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ (ΕΚΑΤ. ΤΟΝΟΙ)

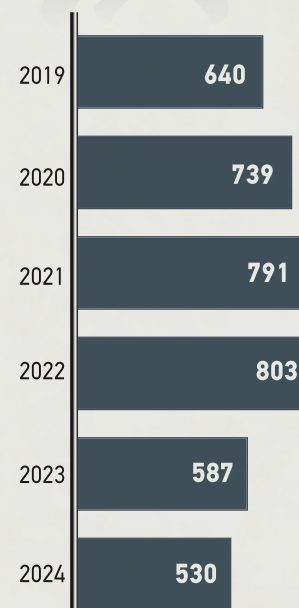
ΕΞΕΛΙΞΗ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΣΤΙΣ ΗΠΑ 1990-2024 (ΕΚΑΤ. ΤΟΝΟΙ)



ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΕΕ 2019-2024 (ΕΚΑΤ. ΤΟΝΟΙ)



ΕΞΑΓΩΓΕΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΕΕ 2019-2024 (ΕΚΑΤ. ΤΟΝΟΙ)



ΜΕ ΑΚΡΙΒΟΤΕΡΑ ΣΥΜΒΟΛΑΙΑ ΜΠΑΙΝΕΙ ΣΤΗ ΝΕΑ ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΠΕΡΙΟΔΟ Η ΛΙΓΟΣΤΗ ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΑ ΕΛΙΑ

Χωρίς προβλήματα τροφοδοσίας έως σήμερα κινείται η αγορά

ΤΟΥ ΛΕΩΝΙΔΑ ΛΙΑΜΗ

Τα «πατήματά» της σε ένα διεθνές περιβάλλον που χαρακτηρίζεται από πληθωριστικές πιέσεις ψάχνει, φέτος, η λιγοςτή ελληνική επιτραπέζια ελιά σε μια χρονιά που τείνει να εξελιχθεί από τις πιο δύσκολες των τελευταίων δεκαετιών.

Η δυσέρετη πρώτη ύλη οδήγησε σε «ντόμινο» ανατιμήσεων σε όλους τους επιμέρους κρίκους της αλυσίδας παραγωγής και εμπορίας του προϊόντος, με συνέπεια να δυσκολεύει η διαχείριση της κατάστασης στις διεθνείς αγορές.

Στην επιτραπέζια πράσινη ελιά Χαλκιδικής, για παράδειγμα, η ακαρπία κυμάνθηκε σε ποσοστό άνω του 90% όπως επισημαίνει ο πρόεδρος της Διεπαγγελματικής Επιτραπέζιας Ελιάς, Γιώργος Ντούτσιος, με αποτέλεσμα η τιμή της στο χωράφι να έχει διπλασιαστεί, φτάνοντας στα 2,10-2,20 ευρώ το κιλό, ανεξαρτήτως κατηγορίας. Ακόμη χειρότερα παραγωγικά, κατά τον κ. Ντούτσιος, είναι η κατάσταση για την ποικιλία Αμφίσσης, της οποίας το τανάζ το 2023 ήταν ελάχιστο, ενώ λίγο καλύτερη εικόνα είχε η Κалаμών, η οποία προσβλήθηκε από έναν όψιμο δάκο

και περιορίστηκε η παραγωγή της, με την τιμή της αυτή την περίοδο να είναι στα 2,20 - 2,40 ευρώ το κιλό.

Μέσα σε αυτό το περιβάλλον η εξίσωση δυσκολεύει και μένει να φανεί πλέον ποια θα είναι υποδοχή από το πελατολόγιο στο λιανεμπόριο και στη HORECA, στα ακριβότερα συμβόλαια που διεκδικεί η μεταποίηση για τη νέα σεζόν, κάτι που, όπως λένε οι επιχειρηματίες του κλάδου, θα αρχίσει να ξεκαθαρίζει από την προσεχή άνοιξη.

«Είναι πρωτόγνωρα αυτά που βιώνουμε φέτος με την επιτραπέζια ελιά. Και αν τα συνδυάσεις με το ελαιόλαδο, που είναι της ίδιας οικογένειας, είναι πράγματα που η αγορά τα βλέπει σπανίως», τονίζει ο Προκόπης Κωνσταντόπουλος, διευθύνων σύμβουλος της Olymp SA. Δίδοντας, εξάλλου, τον τόνο των όσων εκτυλίσσονται στην αγορά αυτή

την περίοδο, ο συνομιλητής μας λέει χαρακτηριστικά πως «μαλώνουμε με τους αγοραστές και κάθε ημέρα προσπαθούμε να τους εξηγήσουμε την κατάσταση που έχει επικρατεί και τους λόγους για τους οποίους πρέπει να αυξήσουμε τις τιμές στα προϊόντα». Εξίσου προβληματισμένος δηλώνει και ο Παύλος Δέας, της ομώνυμης μεταποιητικής από τη Χαλκιδική. «Υπάρχει δυσχέρεια διότι οι αγορές δι-

άκνυνται αρνητικά. Το τοπίο θα αρχίσει να ξεκαθαρίζει από το Μάρτιο και μετά. Το παρήγορο είναι πως οι ποσότητες είναι λίγες και υπάρχει ελπίδα ότι θα τραβηχτούν από τις αγορές» επισημαίνει.

Πληροφορίες αναφέρουν πως ανάλογα τη συσκευασία, η επιβάρυνση μπορεί να φτάνει και στο 100% κυρίως για την αγορά HORECA, αλλά υπάρχουν και περιπτώσεις στο retail που επιχειρείται να περάσει μια αύξηση της τάξης του 30%, η οποία, όμως και πάλι είναι δύσκολο να επιτευχθεί δεδομένου του πληθωριστικού κλίματος τόσο στην Ελλάδα, όσο και στο εξωτερικό, που πριονίζει το εισόδημα των νοικοκυριών.

Για την ώρα, πάντως, τα τρέχοντα συμβόλαια εκτελούνται κανονικά, με την αγορά κινείται χωρίς προβλήματα τροφοδοσίας, έχοντας υπόλοιπο «καυσίμου» από τα αποθέματα της ελαιοκομικής περιόδου του 2022.

ΤΑ ΠΡΩΤΑ ΣΗΜΑΔΙΑ ΣΤΟΥΣ ΕΛΑΙΩΝΕΣ ΚΑΝΟΥΝ ΛΟΓΟ ΓΙΑ ΜΙΑ ΚΑΛΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ





INTERCOMM FOODS S.A.
PROCESSING OF AGRICULTURAL PRODUCTS

Taste of Greece!



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

www.intercomm.gr

Η σειρά DUOFERTIL μοχλός μεγιστοποίησης των αποδόσεων και στην ελιά

ΟΠΩΣ ΚΑΘΕ ζωντανός οργανισμός, έτσι και η ελιά εμφανίζει συγκεκριμένες απαιτήσεις σε θρεπτικά συστατικά, συμβάλλοντας καθοριστικά στην ανάπτυξη και τις τελικές αποδόσεις. Γι' αυτό τον λόγο, θεωρείται ιδιαίτερα σημαντική η κατανόηση των θρεπτικών αναγκών των ελαιόδεντρων και η σωστή χορήγησή τους κατά τη διάρκεια του κύκλου ανάπτυξής τους, προκειμένου η καλλιέργεια να μπορέσει να εκφράσει πλήρως τις δυνατότητές της.

Από τα θρεπτικά συστατικά, το άζωτο (N), ο φώσφορος (P), το κάλιο (K), το μαγνήσιο (Mg) και τα διάφορα ιχνοστοιχεία διαδραματίζουν ζωτικό ρόλο στην υγεία και τη παραγωγικότητα των ελαιώνων. Ακρογωνιαίος λίθος της θρέψης των ελαιώνων αποτελεί η παροχή των απαιτούμενων θρεπτικών συστατικών, στις σωστές αναλογίες και ποσότητες, την κατάλληλη χρονική στιγμή. Με αυτόν τον τρόπο επιτυγχάνεται η βέλτιστη ανάπτυξη του ριζικού συστήματος των φυτών, η ενίσχυση της ανθοφορίας και της καρπώσεως, καθώς και η βελτιωμένη ανάπτυξη καρπού, συμβάλλοντας στην αύξηση της τελικής παραγωγής. Ωστόσο, μια ανεπάρκεια ή περίσσεια οποιουδήποτε θρεπτικού συστατικού μπορεί να έχει σημαντικές επιπτώσεις στην υγεία του δέντρου και συνεπώς στις αποδόσεις σε καρπό και λάδι.

Θεμέλιο το υγιές έδαφος

Παράλληλα, ένα υγιές έδαφος αποτελεί θεμέλιο κάθε επιτυχημένου ελαιώνα. Οι τακτικές εδαφολογικές αναλύσεις είναι πολύτιμα εργαλεία καθώς παρέχουν σημαντικά δεδομένα σχετικά με τη σύνθεση του εδάφους και τα επίπεδα των διαθέσιμων θρεπτικών συστατικών που βρίσκονται σε αυτό. Ειδικότερα, τα αποτελέσματα των εδαφικών αναλύσεων σε συνδυασμό και με άλλους εξωγενείς παράγοντες, όπως είναι το κλίμα της περιοχής, οι καλλιεργητικές τεχνικές που ακολουθούνται καθώς και η ποικιλία, διαμορφώνουν τις αποφάσεις που θα πρέπει να ληφθούν για την καταλληλότερη λίπανση του χω-



ραφίου και τη βελτίωση της γονιμότητας του εδάφους. Ένα καλά τρεφόμενο έδαφος συμβάλλει όχι μόνο στην υγεία των δέντρων αλλά και στη μακροπρόθεσμη βιωσιμότητα του ελαιώνα.

Είναι ευρέως γνωστό πως κατά την αφαίρεση του ελαιοκάρπου απομακρύνονται αυξημένες ποσότητες θρεπτικών συστατικών, εξαντλώντας την καλλιέργεια κυρίως στις περιπτώσεις υψηλής παραγωγής, ενώ επηρεάζονται σημαντικά οι αποδόσεις της επόμενης χρονιάς. Γενικά, είναι αναγκαίο να ακολουθείται ένα πλήρες πρόγραμμα θρέψης, που να ενσωματώνει τη βασική λίπανση και την εφαρμογή διαφυλλικών προϊόντων. Ο σκοπός είναι ο εφοδιασμός της καλλιέργειας με τα απαραίτητα θρεπτικά συστατικά, συνδράμοντας καθοριστικά στην παραγωγή και τα βελτιωμένα ποιοτικά χαρακτηριστικά.

Η λύση της Timac Agro | ΛΥΔΑ

Στην Timac Agro | ΛΥΔΑ γνωρίζουμε καλά την αξία της καλλιέργειας της ελιάς και ότι η κατάλληλη θρέψη διαδραματίζει σπουδαίο ρόλο στις τελικές αποδόσεις. Έτσι, έχουμε αναπτύξει ένα μεγά-

λο χαρτοφυλάκιο προϊόντων εξειδικευμένης θρέψης, που ανταποκρίνονται στις ανάγκες τόσο του ελαιοκαλλιεργητή όσο και της καλλιέργειας σε κάθε στάδιο.

Η λύση της Timac Agro | ΛΥΔΑ για τη βασική λίπανση της ελιάς είναι τα σύνθετα κοκκώδη λιπάσματα της σειράς προϊόντων **DUOFERTIL** με τεχνολογία **MPPA DUO**. Πρόκειται για εξειδικευμένα προϊόντα κατάλληλα και προσαρμοσμένα για διάφορες καλλιέργειες συμπεριλαμβανομένου της ελαιοποιήσιμης και επιτραπέζιας ελιάς.

Η τεχνολογία **MPPA DUO** είναι ένα σύμπλοκο κιν-

ητοποιημένων πολυφαινολών που παρέχει προστασία και κινητοποίηση των θρεπτικών συστατικών, τόσο του λιπάσματος όσο και των στοιχείων που υπάρχουν ήδη στο έδαφος δεσμευμένα στα εδαφικά κolloειδή. Επιπροσθέτως, το φυτικό εκχύλισμα XCK που εμπεριέχει η συγκεκριμένη τεχνολογία, προάγει τη περαιτέρω ανάπτυξη του ριζικού συστήματος και τη διέγερση του μεταβολισμού, οδηγώντας στην αποτελεσματικότερη θρέψη του δένδρου και συνεπώς στις αυξημένες αποδόσεις.

Λαμβάνοντας υπόψη τον τύπο του εδάφους, ένα λίπασμα που ικανοποιεί την αναλογία θρεπτικών στοιχείων που χρειάζεται η ελιά είναι το **DUOFERTIL OLIVIUM** με τεχνολογία **MPPA DUO**. Ακόμα, στην περίπτωση της βρώσιμης ελιάς και γενικά όταν οι ανάγκες σε κάλιο είναι αυξημένες, ευρεία εφαρμογή βρίσκει το **DUOFERTIL SUPERB** με την ίδια τεχνολογία. Χάρη στα στοιχεία θείο (S), βόριο (B), ψευδάργυρο (Zn) και μαγνήσιο (Mg) που εμπεριέχονται και στα δυο αυτά λιπάσματα, επιτυγχάνεται καλύτερη βλαστική ανάπτυξη, μεγαλύτερο ποσοστό ανθοφορίας και καρπώσεως καθώς επίσης και βελτίωση των τελικών αποδόσεων και των ποιοτικών τους χαρακτηριστικών, όπως είναι η ελαιοπεριεκτικότητα και το βάρος των καρπών.

ΕΦΗ ΠΙΣΚΟΠΟΥ

Operational Marketing & Product Manager

ΜΟΧΛΟΣ ΜΕΓΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ ΤΩΝ ΑΠΟΔΟΣΕΩΝ ΣΤΗΝ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΤΗΣ ΕΛΙΑΣ!

DUOFERTIL MPPA DUO

Τα οφέλη της τεχνολογίας **MPPA DUO**



Προστασία των λιπαντικών μονάδων για την αποφυγή δεσμεύσεων και απωλειών



Κινητοποίηση των θρεπτικών στοιχείων για ενισχυμένη απορρόφηση από το φυτό



Διέγερση της ανάπτυξης του ριζικού συστήματος για βέλτιστη εγκατάσταση και θρέψη της καλλιέργειας



gr.timacagro.com



Timac AGRO

ΛΥΔΑ



Οι πρωτοπόροι επιλέγουν ποικιλιακό επώνυμο ελαιόλαδο

ΚΕΙΜΕΝΟ ΓΙΩΡΓΟΣ ΛΑΜΠΙΡΗΣ
ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ



Η Λέσχη «Φίλαιος» τίμησε ελληνικά εστιατόρια και σεφ που προάγουν το έξτρα παρθένο ελαιόλαδο.



Αποκτά πιστούς ακολούθους στη γαστρονομική κοινότητα της Ελλάδας το premium ελαιόλαδο, με τον δημιουργικό κλάδο να μην περιορίζεται σε μία απλή αξιοποίηση του ποιοτικού προϊόντος. Προχώρησε ένα βήμα παραπέρα, βρήκε τις αποχρώσεις της γεύσης που ταιριάζουν στο εκάστοτε πιάτο και στη συνέχεια, έφτιαξε λίστες για να χωρέσει όσα περισσότερα από τα διαμάντια αυτά στις επιλογές των καταναλωτών. Πλέον το ελαιόλαδο στην εστίαση, θυμίζει το κρασί. Αυτήν τη στιγμή περίπου 20 εστιατόρια –κατά κύριο λόγο από την περιφέρεια- διαθέτουν λίστα με επιλογές από εξέχουσες παραγωγικές προ-

σπάθειες. Η Λέσχη «Φίλαιος», τίμησε ελληνικά εστιατόρια και σεφ που προάγουν το έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, δίνοντας του προνομιακή θέση στο μενού τους. Στο πλαίσιο ειδικής εκδήλωσης στο πολιτιστικό κέντρο «Κωστής Παλαμάς» της Αθήνας απονεμήθηκαν 15 τιμητικές διακρίσεις σε εστιατόρια που προάγουν τη γαστρονομία του ελαιολάδου.

«Το μέλλον είναι μπροστά μας»

Ο Γιώργος Οικονόμου, γενικός διευθυντής του ΣΕΒΙΤΕΛ, ανέφερε στο Ελαιάς Καρπός ότι «η εστίαση είχε μάθει για πολλά χρόνια να δουλεύει με το χύμα λάδι σε μπουκαλάκι πάνω στο τραπέζι. Κάτι



Από αριστερά Σταυριανή Ζερβακάκου και Γιάννα Μπαλαφούτη



Από αριστερά Γιώργος Οικονόμου, Γρηγόρης Αντωνιάδης και Παν. Παπανικολόπουλος



3

που επιδρά αρνητικά για την εικόνα του εστιατορίου και του προϊόντος, σε μία χώρα που επισκέπτονται σχεδόν 30 εκατομμύρια τουρίστες και το έξτρα παρθένο ελαιόλαδο μπορεί να αποτελέσει άξιο πρεσβευτή μας. Το υψηλό κόστος της δημιουργίας λίστας ελαιολάδου είναι δεδομένο, ωστόσο πιστεύω ότι το μέλλον βρίσκεται μπροστά μας. Γιατί όταν ο πελάτης γευτεί ένα πολύ καλό ελαιόλαδο στη σαλάτα του, θα παραγγείλει και μία ακόμη μερίδα».

«Να αποτελέσουν παραδείγματα προς μίμηση»
Όπως λέει από την πλευρά του, μιλώντας στο Ελαιόλαδο Καρπός ο γευστιγνώστης και ειδικός του ελαιολάδου, Παναγιώτης Παπανικολόπουλος, γνωστός ως «Γαστροναύτης» επισημαίνει: «Ακολουθώντας πλέον τον δρόμο του κρασιού και οι παραγωγοί ελαιολάδου -όπως έκαναν τα τελευταία χρόνια αρκετοί πρωτοπόροι οινοποιοί-, σε συνεργασία με εστιατόρια ανά την Ελλάδα δημιούργησαν λίστες εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου. Ευελπιστούμε ότι τα εστιατόρια αυτά θα αποτελέσουν παράδειγμα προς μίμηση τα επόμενα χρόνια για να ακολουθήσουν και άλλοι τον ίδιο δρόμο». Τα εστιατόρια



που τιμήθηκαν κατά την εκδήλωση για τη συμβολή τους στη διάδοση της κουλτούρας του έξτρα παρθένου ελαιολάδου είναι η «Μαραθιά» από την Τήνο, το «Μαγειρείον Βερσαλλίες» από την Καλαμάτα, η «Αυλή» από το Ρέθυμνο, το «Πανηγύρι» από τη Σαντορίνη, το «Thigaterra» από το Ηράκλειο Κρήτης, το «Πέλαγος» από την Ιεράπετρα, το εστιατόριο «Στου Κώστα» από την Καλαμάτα, το «Etrusco» από την Κέρκυρα, «το Μαγαζάκι που

Είναι δεδομένο ότι όταν ο πελάτης γευτεί ένα πολύ καλό ελαιόλαδο στη σαλάτα του, θα παραγγείλει και μία ακόμη μερίδα

λέγαμε» από τα Ιωάννινα. Επιπλέον, το «Πεσκέσι» από το Ηράκλειο, η «Αρακλειά» από την Ηρακλειά, το «Girea Elia» από τη Χαλκιδική, το «Makris» από την Αθήνα, το «The Zillers» από την Αθήνα και το «Ασπασία» από τη Μάνη. Συν τοις άλλοις απονεμήθηκαν δύο ειδικά βραβεία στον σεφ Βασίλη Λεωνίδου του εστιατορίου «Αυλή» στο Ρέθυμνο και στο παντοπωλείο «Olicatessen» της Θεσσαλονίκης με το σκεπτικό ότι βοηθούν τους μικρούς παραγωγούς να βρουν διέξοδο προς τον καταναλωτή.

Παρόντες και έντεκα παραγωγοί
Παρόντες στην ίδια βραδιά ήταν και έντεκα μικροί παραγωγοί, οι οποίοι παρουσίασαν παραγωγικές προσπάθειες φρέσκου τυποποιημένου έξτρα παρθένου ελαιολάδου (πρωτόλαδου). Ο λόγος για τα έξτρα παρθένα ελαιόλαδα «Amazona», «Brigada», «Citta di Ermes», «Cultura», «Eladaki του Voria», «Medusa», «November Fruits», «Olithea», «Protoulis», «Skoutari», «Sparta Spirit».

3

Ο σεφ Φάνης Μαϊκαντής, ιδιοκτήτης του εστιατορίου «Πανηγύρι»

4

Ο Γιάννης Γαβαλάς, chef και ιδιοκτήτης του «Αρακλειά», και ο Γιάννης Πανάγος



4

THE EXTRA
QUALITY
OLIVE OIL
EXPERIENCE



created by
ΦΙΛΑΙΟΣ

KOTINOS AWARDS 2024

Διεθνής Διαγωνισμός Εξαιρετικού Παρθένου Ελαιολάδου ΚΟΤΙΝΟΣ 2024

ΔΗΛΩΣΤΕ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ

Συμμετέχουν: • Τυποποιητές • Ελαιοπαραγωγοί

Ο Διαγωνισμός ΚΟΤΙΝΟΣ 2024 ανοίγει τις πύλες του και σας υποδέχεται!

Για μία ακόμα χρονιά, τα ποιοτικότερα εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα θα διαγωνιστούν μέσα από μια αυστηρή και αδιάβλητη διαδικασία, διεκδικώντας μια θέση στο βάζο.

Υποβολή αιτήσεων και αποστολή δειγμάτων έως 29/3/2024
Ξενοφώντος 15α, 7ος όροφος, Αθήνα, 10557

Δικαίωμα Συμμετοχής:

Ομάδα Α':

- Επιχειρήσεις τυποποίησης/εμπορίας ελαιολάδου κάθε μορφής
- Συνεταιριστικές Οργανώσεις
- Ομάδες Παραγωγών, οι οποίες διαθέτουν στην αγορά επώνυμο τυποποιημένο εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο

Ομάδα Β':

- Ελαιοπαραγωγοί

Κατηγορίες εξαιρετικών παρθένων ελαιολάδων που θα βραβευθούν:

- Εξαιρετικά Παρθένα Ελαιόλαδα ΠΟΠ-ΠΓΕ
- Βιολογικά Εξαιρετικά Παρθένα Ελαιόλαδα
- Εξαιρετικά Παρθένα Ελαιόλαδα συμβατικής καλλιέργειας

Κατηγορίες βραβείων:

- ΧΡΥΣΟΣ ΚΟΤΙΝΟΣ 2024
- ΑΡΓΥΡΟΣ ΚΟΤΙΝΟΣ 2024
- ΧΑΛΚΙΝΟΣ ΚΟΤΙΝΟΣ 2024
- ΕΠΑΙΝΟΣ 2024 (σε όσα ελαιόλαδα συγκεντρώσουν βαθμολογία ίση ή μεγαλύτερη του 70 στην κλίμακα του 100, στην κατηγορία την οποία ανήκουν)

Κόστος Συμμετοχής:

- 180,00€ + ΦΠΑ 24% (σύνολο 223,20€) το πρώτο δείγμα
- 150,00€ + ΦΠΑ 24% (σύνολο 186,00€) κάθε επόμενο



Λήξη διαγωνισμού: 29/3/2024

Πληροφορίες: filaios.org/draseis/kotinos-awards | info@filaios.org | 210 32 38 092



ΕΛΙΑ ΚΑΛΑΜΩΝ ΝΥΧΑΤΗ & ΤΡΑΓΑΝΗ ΜΕ ΙΣΤΟΡΙΑ

Μια ποικιλία με όνομα βαρύ σαν ιστορία, η ελιά Καλαμών, αποτελεί σήμερα ένα από τα σημαντικότερα εξαγωγικά προϊόντα της χώρας με τζίρο άνω των 200 εκατ. ευρώ. Η επέκταση μάλιστα της καλλιέργειας σε όλη τη χώρα της προσδίδει νέα δυναμική.

ΤΟΥ ΠΕΤΡΟΥ ΓΚΟΓΚΟΥ

Βρισκόμαστε στο 1901 και στο ολοκαίνουργιο λιμάνι της Καλαμάτας, μόλις άνοιξαν νέοι εμπορικοί δρόμοι για τα αγροτικά προϊόντα της περιοχής, μετά την περάτωση ενός έργου που οραματίστηκαν Πελοποννήσιοι έμποροι το 1850. Στα ανατολικά, η Σμύρνη και η Κωνσταντινούπολη βρίσκονται πιο κοντά από ποτέ, στα δυτικά, Τεργέστη και Μασσαλία επίσης. Ανάμεσα στα προϊόντα, μια «νυχάτη», συμπαγής και τραγανή ελιά, σε χρώμα άλλοτε σοκολατένιο, άλλοτε ολόμαυρο, με γυαλιστερή - λεπτή επιδερμίδα που χαρασσόταν ελαφρά για να φύγει η πίκρα και να βαθύνει η γεύση του καρπού. Τότε, η προέλευση του προϊόντος ήταν κυρίως από την Λακωνία, αλλά στο λιμάνι απόπλου τα κιβώτια σφραγίζονται με την στάμπα «ΚΑΛΑΜΑΤΑ OLIVES». Το όνομα αυτό γίνεται παγκοσμίως γνωστό χάρη στις προσπάθειες των ελληνικών εξαγωγικών επιχειρήσεων, που συνεχίζονται μέχρι σήμερα, ενώ συνδέεται άρρηκτα με την Ελλάδα. Έναν αιώνα μετά, νέες ελαιопαραγωγικές περιοχές της ποικιλίας Καλαμών αναπτύχθηκαν ταχύτατα κυρίως στην Αιτωλοακαρνανία και την Φθιώτιδα, δίνοντας τον κρίσιμο όγκο για το εθνικό προϊόν, αλλά και ένα εμπνευσμένο χαρτοφυλάκιο προϊόντων, ελιάς και ελαιολάδου, που αγγίζει κάθε γούστο.

αφιέρωμα



Από τη Λάρισα σε όλο τον κόσμο

Με συνεχείς επενδύσεις και καινοτομία η Intercomm Foods εξασφαλίζει την ποιότητα της πλούσιας γκάμας επιτραπέζιων ελιών που διακινεί

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

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

DIAMONDS OF ECONOMY

ΜΕ ΒΡΑΒΕΙΟ επιχειρηματικής αριστείας «Diamonds of The Greek Economy 2021» διακρίθηκε η Intercomm Foods SA



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 εκατομμύρια ευρώ.

Ας σημειωθεί ότι ανάμεσα στους εξαγωγικούς προορισμούς βρίσκονται πολλές χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης και της Μέσης Ανατολής, η Ρωσία, η Ουκρανία, το Ιράν, η Νότια Αφρική, η Αυστραλία, η Ν. Ζηλανδία, οι ΗΠΑ, ο Καναδάς, το Μεξικό, η Βραζιλία, το Περού, με τον συνολικό αριθμό να ξεπερνά τις 70. Εταιρική ετικέτα της είναι η Delphi, ενώ παράλλη-

λα η εταιρεία διαθέτει τα προϊόντα της και με ιδιωτική ετικέτα για τους μεγαλύτερους εισαγωγείς τροφίμων και αλυσίδων σούπερ μάρκετ παγκοσμίως.

Η εταιρεία διαθέτει τα προϊόντα της και με ιδιωτική ετικέτα για τους μεγαλύτερους εισαγωγείς τροφίμων και αλυσίδων σούπερ μάρκετ παγκοσμίως.



Η Intercomm Foods ΑΕ ιδρύθηκε στη Λάρισα το 1990 και πλέον κουβαλάει στις πλάτες της περισσότερα από 28 χρόνια εμπειρίας.

Σταθερή επένδυση στην ποιότητα και την καινοτομία

Ήταν το 1897 όταν ο Διανέλλος Γεωργούδης, ζώντας στο 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, ενώ η μετεγκατάσταση σε νέες υπερσύγχρονες εγκαταστάσεις το 2005 στη ΒΙ.Π.Ε 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.



ΜΑΚΡΟΧΡΟΝΙΕΣ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΕΣ

ΒΑΣΙΚΗ ΦΙΛΟΣΟΦΙΑ της επιχείρησης αποτελεί η εδραίωση μακροχρόνιων συνεργασιών. Με τους ελαιοπαραγωγούς, με τους εργαζομένους, πολλοί δευτέρης και τρίτης γενιάς, με τους καταναλωτές και πελάτες του εξωτερικού που έχουν δημιουργηθεί δυνατοί δεσμοί.

Ανάπτυξη καινοτόμων προϊόντων

Η στροφή ολοένα και περισσότερων καταναλωτών σε όλο τον κόσμο στη 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 οικονομικό περιβάλλον, η εταιρεία προχωρά έχοντας ως στόχο την περαιτέρω διείσδυση σε νέες αγορές, την ανάπτυξη καινοτόμων προϊόντων και την εδραίωση του brand «PARTHENON» ως συνώνυμο της εξαιρετικής ελληνικής ελιάς.



Τα προϊόντα που διατίθενται με την επωνυμία «PARTHENON» περιλαμβάνουν ελιές Καλαμών, Χαλκιδικής, Αμφίσσης, πάστες ελιάς αλλά και βιολογικές ελιές.

Η τέταρτη γενιά Γεωργούδη

Με την παρουσία της τέταρτης γενιάς της οικογένειας Γεωργούδη, η εταιρεία εξάγει σε περισσότερες από 65 χώρες ελληνικές ελιές, εξαιρετικής ποιότητας. Ανάμεσά τους βρίσκονται οι ΗΠΑ, Καναδάς, Γερμανία, Αυστρία, Αγγλία, Αυστραλία και πολλές άλλες. Σημαντική δραστηριότητα της εταιρείας αποτελεί και η συσκευασία προϊόντων ιδιωτικής ετικέτας, με πελάτες μεγάλες αλυσίδες λιανικής και εισαγωγείς τροφίμων σε παγκόσμιο επίπεδο.



Με την παρουσία της τέταρτης γενιάς της οικογένειας Γεωργούδη, η εταιρεία εξάγει σε περισσότερες από 65 χώρες.

Συνεργασίες με τους καλύτερους παραγωγούς επιτραπέζιας ελιάς

Εξαγωγές σε 60 χώρες για την Olymp

Η αγάπη της οικογένειας Κωνσταντόπουλου για την επιχείρησή τους, τους οδήγησε να ταξιδέψουν σε όλη την Ελλάδα, αναζητώντας τους καλύτερους παραγωγούς και την υψηλότερη ποιότητα ελιών, τις οποίες επεξεργάζονταν με μεράκι και τις πουλούσαν σε τοπικές αγορές. Το πάθος αυτό, σε συνδυασμό με το επιχειρηματικό πνεύμα του ιδρυτή, Λεωνίδα Κωνσταντόπουλου, σύντομα οδήγησε στη δημιουργία της πρώτης μονάδας επεξεργασίας και συσκευασίας ελιών το 1979, ανοίγοντας το δρόμο προς τις αγορές του εξωτερικού. Σήμερα, η εταιρεία Κωνσταντόπουλος ΑΕ ανήκει στις κορυφαίες ελληνικές επιχειρήσεις εξαγωγών στον τομέα των βρώσιμων ελιών, εξάγοντας σε περισσότερες από 60 χώρες παγκοσμίως και θεωρείται αυθεντία στο χώρο. Οι σχέσεις εμπιστοσύνης που έχει αναπτύξει η εταιρεία με τους παραγωγούς στα 60 χρόνια παρουσίας της στον τομέα της ελαιοπαραγωγής, αποτέλεσαν το κλειδί για την ανάπτυξή της. Σήμερα συνεργάζεται με πάνω από 5.000 παραγωγούς, στηρίζοντας ενεργά την ελληνική οικονομία. Οι κύριες εγκαταστάσεις βρίσκονται στην Κατερίνη, σε μια ιδιωτική έκταση 70.000 m², ενώ το 2014 η εταιρεία εγκαινίασε νέο παράρτημα στην Καλαμάτα.



ΣΥΓΧΡΟΝΕΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΕΣ

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



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΒΑΣΙΛΗΣ ΒΕΡΒΕΡΙΑΝΣ

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

Αμάθεια σημαίνει ευρωστία

Η ΑΜΑΛΘΕΙΑ Α.Ε. διατηρεί εμπορική παρουσία μέσω μιας ευρείας γκάμας προϊόντων ελιάς σε περισσότερες από 25 χώρες, με την έδρα της σταθερά από το 1965 στο κέντρο μιας από τις σημαντικότερες ελαιοπαραγωγικές περιοχές της χώρας στην επαρχία του Δήμου της Ιερής Πόλης του Μεσολογγίου

Η εταιρεία επεξεργάζεται και τυποποιεί όλες τις ποικιλίες των Ελληνικών επιτραπέζιων ελιών με ιδιαίτερη έμφαση στην Ελιά Καλαμάτα και την Ελιά Πράσινη Χαλκιδικής.

Βασισμένη στο μοντέλο της οικογενειακής επιχείρησης, η δεύτερη γενιά συνεχίζει με το ίδιο ενδιαφέρον το έργο, ενώ η εταιρεία ενισχύεται περαιτέρω με την είσοδο μελών της νεότερης γενιάς. Όπως σημειώνουν οι ίδιοι, μέσω της καθιερωμένης οργάνωσης παραγωγής, της στενής επαφής με την πρωτογενή τομέα, του συνεχούς εκσυγχρονισμού των γραμμών παραγωγής, της συστηματικής προβολής των προϊόντων τους, και μέσω επενδύσεων προς την κατεύθυνση της περιβαλλοντολογικής ευαισθητοποίησης και της ενεργειακής αυτάρκειας, υπηρετούν σταθερά και με επιτυχία το σκοπό της τοποθέτησης στις σύγχρονες αγορές και με σύγχρονες προδιαγραφές ενός από τα πιο ωφέλιμα για τον άνθρωπο προϊόντος, με ρίζες από την πανάρχαια ελληνική ιστορία και ταυτισμένο με την κουλτούρα της Μεσογειακής διατροφής... την ελιά.

Διαχρονικός στόχος αποτελούν διεθνείς αγορές στις οποίες η μεσογειακή διατροφή έχει μεγαλύτερη απήχηση όπως των Η.Π.Α., Καναδά, Βόρειας Ευρώπης και Αυστραλίας, αλλά και ταυτόχρονα το άνοιγμα νέων, όπως αυτών της Άπω Ανατολής, όπου το προϊόν έχει πολύ μικρή παρουσία προς το παρόν. «Το σχέδιό μας είναι μέσα από συνεχείς εκσυγχρονισμούς των εγκαταστάσεων και των πρακτικών που ακολουθούμε, να ετοιμάζουμε προϊόντα, που θα φτάνουν απευθείας στο ράφι, δίνοντας έμφαση στις συσκευασίες καταναλωτή που αφενός δημιουργούν μεγαλύτερη εγχώρια προστιθέμενη αξία, αφετέρου είναι επώνυμες, προβάλλουν και κάνουν γνωστή την εταιρεία αλλά και τη χώρα μας στις διεθνείς εφοδιαστικές αλυσίδες. Θέλουμε να φτάνουν τα προϊόντα μας πιστοποιημένα, ασφαλή και ανταγωνιστικά στα ράφια των ξένων αγορών», αναφέρει στο Ελαιός Καρπός, η Βάνα Ζούκα.



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΓΕΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ



ΑΜΑΛΘΕΙΑ Α.Ε.

Ο ΚΩΣΤΑΣ ΖΟΥΚΑΣ, πρόεδρος και διευθύνων σύμβουλος, και η αδελφή του Βάνα Ζούκα, αντιπρόεδρος, δεύτερη γενιά στην επιχείρηση



Θετικό αντίκτυπο στην τοπική οικονομία

Η επιχείρηση, που διαχειρίζεται πάνω από 7 εκατ. κιλά ελιάς ετησίως, είναι κατά 95% εξαγωγική, ενώ στην ελληνική αγορά μικρό μέρος της παραγωγής φτάνει στους καταναλωτές μέσω συνεργασίας με την αλυσίδα supermarket Σκλαβενίτης. Είναι δεδομένο ότι η παρουσία μιας τέτοιας εταιρείας έχει σίγουρα θετικό αντίκτυπο στην τοπική οικονομία ανοίγοντας και διατηρώντας δεκάδες θέσεις εργασίας και προσφέροντας επαγγελματικό αντικείμενο σε δεκάδες συνεργαζόμενες δραστηριότητες.

«Η υγιής χρηματοοικονομική θέση καθιστά την εταιρία απόλυτα αξιόπιστη απέναντι στους προμηθευτές της και απολαμβάνει την εμπιστοσύνη εκατοντάδων πρωτογενών παραγωγών που της προμηθεύουν το προϊόν τους, ενώ της δίνει την δυνατότητα του συνεχούς εκσυγχρονισμού με επενδύσεις σε πάγιες και μηχανολογικές εγκαταστάσεις, αλλά και σε υιοθέτηση νέων τεχνολογιών. Ιδιαίτερης σημασίας είναι η διαχρονική συνεργασία με Πανεπιστημιακά Ιδρύματα στον τομέα της έρευνας και ανάπτυξης νέων προϊόντων», όπως εξηγεί ο Κώστας Ζούκας, επικεφαλής της επιχείρησης.





Δίπλα στο μουρουνέλαιο η θέση του πολυφαινολικού

Από τη φύση προικισμένη να παράγει ελαιόλαδο με υψηλές πολυφαινόλες είναι η ελιά Καλαμών με τις συστηματικές έρευνες που έχει κάνει πάνω στο θέμα ο καθηγητής του ΕΚΠΑ, Προκόπης Μαγιάτης, να έχουν σταθεί το έναυσμα, ώστε κάποιοι παραγωγοί να δημιουργήσουν ετικέτες με ισχυρισμό υγείας

ΤΗΣ ΣΟΦΙΑΣ ΣΠΥΡΟΥ

Μια τέτοια περίπτωση είναι η ετικέτα Ομφάκιον που παράγει ο Κωνσταντίνος Παναγιωτακάκος, τρίτης γενιάς ελαιοπαραγωγός στο Δαφνί Λακωνίας και ιδρυτής της εταιρείας παραγωγής και εμπορίας ελαιόλαδου Sparta Spirit. Τα σημάδια της αγοράς είναι θετικά, καθώς το Ομφάκιον έχει καταφέρει να μπει σε εκλεκτά ράφια του εξωτερικού με μια πολύ ικανοποιητική τιμή. Σύμφωνα με τον κ. Παναγιωτακάκο το έξτρα από Καλαμών το οποίο έχει πολύ υψηλότερο κόστος παραγωγής σε σχέση με το Κορωνέικο συμφέρει τον παραγωγό μόνο αν έχει εμπορικό συνεργάτη ο οποίος μπορεί να υποστηρίξει το πολυφαινολικό ελαιόλαδο. Είναι επίσης σημαντικό ότι το έξτρα από Καλαμών ενδείκνυται για τις αγορές του εξωτερικού, αφού ο μέσος Έλληνας καλύπτει την

ανάγκη του για πολυφαινόλες από την κατανάλωση μεγάλων ποσοτήτων απλού έξτρα. Όσον αφορά στον ανταγωνισμό, ο ίδιος αναφέρει ότι το πολυφαινολικό δεν βρίσκεται απέναντι στο απλό έξτρα αλλά σε προϊόντα όπως το μουρουνέλαιο. Στοίχημα κατά τον ίδιο είναι να κερδίσει τους φαρμακοποιούς, οι οποίοι στέκονται επιφυλακτικοί και να μπει στο ράφι φαρμακείων.

Πολυφαινόλες άνω των 2.000 mg ανά κιλό

Έναυσμα για την ετικέτα από Καλαμών που έβαλε στην αγορά ο κ. Παναγιωτακάκος το 2019 αποτέλεσε ομιλία που έδωσε ο καθηγητής Προκόπης Μαγιάτης του ΕΚΠΑ στην Σπάρτη με θέμα το πολυφαινολικό ελαιόλαδο. Το ερέθισμα τον έκανε να αξιολογήσει διαφορετικά τις ρίζες Καλαμών που είχε στα κτήματα τα οποία είναι αποκλειστικά ξερικά και εκτείνονται σε περίπου 120 στρέμματα και είδε μια ευκαιρία να



© ΔΟΥΤΟ ΠΑΘΙΑ, ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

αναπτύξει ένα προϊόν με ισχυρισμό υγείας. Ακολουθώντας μάλιστα τη σύσταση του κ. Μαγιάτη επέλεξε να συνεργαστεί με το ελαιοτριβείο των Αγ. Θεοδώρων. Όπως εξηγεί ο κ. Παναγιωτακάκος σημαντικές παράμετροι ελαιοποίησης είναι η θερμοκρασία της μάλαξης που πρέπει να βρίσκεται περίπου στους 25-26°C καθώς και ο χρόνος μάλαξης που ιδανικά είναι 15-30 λεπτά. Από την πρώτη χρονιά τα αποτελέσματα ήταν εξαιρετικά με τα επίπεδα συγκέντρωσης πολυφαινολών να είναι πολύ υψηλά της τάξης των 3.300 mg ανά κιλό. «Ήταν μια μεγάλη επιτυχία αν δει κανείς ότι το ελάχιστο όριο για την απόκτηση ισχυρισμού υγείας είναι 250 mg ανά κιλό. Ενώ και ο κ. Ατσάς στην Κύπρο, ο οποίος αποτελεί σημείο αναφοράς στην παραγωγή πολυφαινολικού ελαιόλαδου, εκείνη τη χρονιά πέτυχε συγκέντρωση της τάξης των 4.000 mg ανά κιλό», θα πει ο κ. Παναγιωτακάκος και συνεχίζει «έκτοτε συνήθως επιτυγχάνουμε συγκέντρωση άνω του επιπέδου των 2.000 mg ανά κιλό».

Δύο ετικέτες από Καλαμών

Σήμερα ο κ. Παναγιωτακάκος παράγει δύο σειρές προϊόντων, τις Ομφάκιον και Craft. Η πρώτη περιλαμβάνει το πολυφαινολικό ελαιόλαδο από blend Καλαμών και Κορωνέικη σε συσκευασία των 250 ml η οποία συνοδεύεται από ενημερωτικό φυλλάδιο και δοσομετρητή ώστε να μπορεί ο καταναλωτής να λαμβάνει την συνιστώ-

μενη ημερήσια δόση των 10 ml. Όσον αφορά στη σειρά Craft αυτή περιλαμβάνει σειρά με τρεις μονοποικιλιακές ετικέτες από τις ποικιλίες Κορωνέικη, Αθηνολιά και Καλαμών. «Το σκεπτικό είναι η σειρά να προσομοιάζει λίστα ελαιόλαδου με τρία προϊόντα διαφορετικής έντασης για χρήση σε αντίστοιχες παρασκευές» αναφέρει ο κ. Παναγιωτακάκος. Συνολικά ο ίδιος παράγει 3-5 τόνους ελαιόλαδο από Καλαμών, 10-12 τόνους από Κορωνέικη και 0,5-1 τόνο Αθηνολιά ανάλογα με τη χρονιά.

Υψηλότερα κόστη από το Κορωνέικο

Το Ομφάκιον πωλείται σήμερα στην ίδια τιμή με την οποία πρωτομπήκε στην αγορά δηλαδή 25-30 ευρώ ανά 250 ml ανάλογα με τη χώρα. Η υψηλή τιμή αντισταθμίζει το διπλάσιο κόστος παραγωγής του προϊόντος σε σχέση με ελαιόλαδα από άλλες ποικιλίες όπως για παράδειγμα από Κορωνέικη. «Στην περίπτωση της Καλαμών εξαγεται περίπου η μισή ποσότητα ελαιόλαδου από την ίδια πο-

Η αναλογία καρπού προς ελαιόλαδο στην Κορωνέικη είναι 6-8 προς 1 ενώ στην Καλαμών είναι 15 προς 1 ειδικά στα ξερικά δέντρα

σότητα καρπού σε σχέση με την Κορωνέικη. Έτσι η αναλογία καρπού προς ελαιόλαδο στην Κορωνέικη είναι 6-8 προς 1 ενώ στην Καλαμών είναι 15 προς 1 ειδικά στην «ξερική», θα πει ο κ. Παναγιωτακάκος. Ωστόσο υπό την προϋπόθεση ότι υπάρχει συνεργάτης που μπορεί να υποστηρίξει το προϊόν και να το προωθήσει ως πολυφαινολικό ο κ. Παναγιωτακάκος αναφέρει ότι η παραγωγή έξτρα από Καλαμών συμφέρει. Ενώ ακόμη συμφέρει τον παραγωγό να επιδιώξει τη μέγιστη συγκέντρωση πολυφαινολών άνω των ορίων που θέτει η νομοθεσία για την απόκτηση του ισχυρισμού υγείας. «Παρότι ο νόμος ορίζει ως κατώφλι τα 1.200 mg ανά κιλό, από την εμπειρία μου οι καταναλωτές στο εξωτερικό ζιτάνε αναλύσεις και ενδιαφέρονται να μάθουν την ακριβή συγκέντρωση», συμπληρώνει ο ίδιος.

Το blend αρέσει περισσότερο

Αξίζει να σημειωθεί ότι παρότι το Ομφάκιον δημιουργήθηκε ως πολυφαινολικό προϊόν με στόχο να λαμβάνεται σκέτο από το στόμα, ωστόσο το μονοποικιλιακό από Καλαμών της σειράς Craft περιέχει μεγαλύτερη ποσότητα πολυφαινολών. Παρά το γεγονός ότι περιέχει μικρότερη ποσότητα πολυφαινολών το Ομφάκιον είναι πιο κατάλληλο για πόση καθώς όπως αναφέρει ο κ. Παναγιωτακάκος «είναι δύσκολο να βάλει κανείς στο στόμα το πρωί με άδειο στομάχι ελαιόλαδο από Καλαμών, καθώς είναι πολύ σκληρή γεύση και χρειάζεται να αναμειχθεί με άλλη ποικιλία». Αξίζει να σημειωθεί ότι το Ομφάκιον είναι πιο ακριβό προϊόν από το Craft Καλαμών κυρίως λόγω συσκευασίας η





οποία έχει στόχο να επικοινωνεί στο κοινό ότι πρόκειται για ένα σπάνιο προϊόν το οποίο φέρει ισχυρισμό υγείας.

Απέναντι στο μουρουνέλαιο και όχι στο γαστρονομικό ελαιόλαδο

Όσον αφορά στη θέση του στο ράφι των delicatessen το Ομφάκιον βρίσκεται δίπλα στα έλαια παρότι έχει πολύ υψηλότερη τιμή από τα ελαιόλαδα και όχι κοντά στα συμπληρώματα διατροφής. Σχολιάζοντας την αντίληψη που έχει ο καταναλωτής για τις δύο κατηγορίες ελαιόλαδου, ο κ. Παναγιωτακάκος θα πει «θεωρώ ότι υπάρχει χώρος στην αγορά και για τα δύο είδη, το ένα ως γαστρονομικό προϊόν και το άλλο ως σύμμαχος της υγείας. Η τιμή του πολυφαινολικού μπορεί να ξενίζει αρχικά τον αγοραστή, ωστόσο έχουμε δει ότι όταν γίνεται ενημέρωση η στάση του αλλάζει ριζικά και μπορεί να δικαιολογήσει τη διαφορά τιμής». Ο κύριος ανταγωνιστής του πολυφαινολικού σύμφωνα με τον κ. Παναγιωτακάκο είναι προϊόντα όπως το μουρουνέλαιο το οποίο έχει βρει εδώ και καιρό τη θέση του στα ράφια των φαρμακείων ενώ η τιμή του είναι υποπολλαπλάσια του πολυφαινολικού. «Παρά το γεγονός ότι διαθέτει ισχυρισμό υγείας οι φαρμακοποιοί είναι πολύ επιφυλακτικοί απέναντι στο πολυφαινολικό ελαιόλαδο. Αλλά ακόμη και αν ξεπεραστεί αυτό το εμπόδιο, το μουρουνέλαιο θα συνεχίσει να αποτελεί κύριο ανταγωνιστή, καθώς διατίθεται στο 40% της τιμής. Ωστόσο θεωρώ ότι το κοστολόγιο του πολυφαινολικού μπορεί να κατέβει επιλέγοντας απλούστερη συσκευασία. Ενώ μεγάλο πλεονέκτημα του ελαιόλαδου συγκριτικά με το μουρουνέλαιο είναι ότι αποτελεί φυσικό και όχι επεξεργασμένο προϊόν», καταλήγει ο κ. Παναγιωτακάκος.

Σε εξαγωγές απορροφάται το έξτρα παρθένο Καλαμών

Σήμερα το Ομφάκιον έχει παρουσία σε 70 σημεία πώλησης ανά τον κόσμο με περίπου το 40% των πωλήσεων να γίνεται κυρίως από εξαγωγές σε χώρες της ΕΕ και στις ΗΠΑ. Σε μικρότερο βαθμό το προϊόν διατίθεται μες από eshop καθώς και σε delicatessen στα ελληνικά νησιά με κάθε ένα από τα δύο κανάλια να αντιπροσωπεύουν το 30% των πωλήσεων. Επιπλέον έχει παρουσία στο χώρο του SPA στο ξενοδοχείο Euphoria Retreat στο Μυστρά. Κύριο μέσο διείσδυσης στην αγορά και σύναψης συμφωνιών είναι σύμφωνα με τον κ. Παναγιωτακάκο η συμμετοχή σε εκθέσεις όπως η FoodExpo.

Το Ομφάκιον είναι πολυφαινολικό ελαιόλαδο από blend Καλαμών και Κορωνέικης σε συσκευασία των 250 ml, η οποία συνοδεύεται από ενημερωτικό φυλλάδιο και δοσομετρητή ώστε να μπορεί ο καταναλωτής να λαμβάνει τη συνιστώμενη ημερήσια δόση των 10 ml.

Θρουμπολιά Αιγαίου

Ψάχνει γητευτή για να μαγέψει

Μια μοναδική ποικιλία που έχει μεν αφήσει ανεξίτηλο το αποτύπωμά της στην εγχώρια ελαιοκομία, απαιτεί όμως σκληρή δουλειά στο χωράφι και το ελαιοτριβείο για να τιθασευθεί, είναι η Θρουμπολιά Αιγαίου Με τον κατάλληλο όμως γητευτή ξεδιπλώνει τις αρετές της

Γνωστή και ως Ασκούδα, Αμπαδιώτικη, Χουρμαδολιά αλλά και Ξανθολιά, η Θρουμπολιά Αιγαίου (*Olea europaea var. media oblonga*) καλλιεργείται κυρίως στις περιφερειακές ενότητες Σάμου, Χίου, Λέσβου, Νάξου, Ρόδου, Ρεθύμνου, Ηρακλείου, Λασιθίου, Χανίων, Εύβοιας και Αττικής. Πρόκειται για μια ποικιλία με καρπούς μεσαίου μεγέθους, που μπορούν να χρησιμοποιηθούν τόσο για παραγωγή ελαιόλαδου, όσο και επιτραπέζιων-βρώσιμων ελιών. Οι καρποί της έχουν σχήμα κυλινδρικό με μικρή θηλή.

Θεωρείται η αρχαιότερη ποικιλία ελιάς τουλάχιστον στην Ανατολική Μεσόγειο. Στην Κρήτη διατηρούνται ελαιώνες Θρουμπολιάς με μνημειακά δέντρα τεραστίων διαστάσεων, που μετρούν χιλιετίες ζωής.

Το αρχαιότερο ήμερο δένδρο ελιάς στην Ελλάδα βρίσκεται στο νησί της Νάξου, στο κέντρο του νησιού, στη θέση Αδισαρού, με την ηλικία του να εκτιμάται ότι υπερβαίνει τα 5.000 χρόνια και κατατάσσεται με βεβαιότητα στην ποικιλία «Θρουμπολιά Αιγαίου». Συνεπώς, η μοναδική αυτή ποικιλία έχει αφήσει ανεξίτηλο το αποτύπωμά της στην ελαιοκομία.

Τα υψηλής ποιότητας εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα της ποικιλίας «Θρουμπολιά Αιγαίου» παρουσιάζουν

κομψά μεσαία φρουτώδη αρώματα, που κινούνται γύρω στο 4,0 - 4,5 στη δεκάβαθμη κλίμακα έντασης με άριστα το δέκα (10,0). Χαρακτηρίζονται από διακριτική πικρή γεύση (3,5 - 4,0) και πικάντικη αίσθηση μέτριας έντασης (4,0 - 4,5). Η ποικιλία με τον ιδιαίτερο χαρακτήρα της απαιτεί σκληρή δουλειά τόσο στο χωράφι, αλλά και στο ελαιοτριβείο για να τιθασευτεί. Αλλά, αν βρει το «γητευτή» της, ξεδιπλώνει την εξαιρετική της ισορροπία και την αρωματική της παλέτα.

Η θεωρία πίσω από τα «γευστικά παντρέματα»

Πηγή αναφοράς μας για τα γευστικά παντρέματα κάθε ποικιλίας είναι το βιβλίο «Manual de cata y maridaje del aceite de oliva» των Marino Uceda, M Paz Aguilera, Isabel Mazzucchelli, που λογίζεται ως το πιο εξειδικευμένο βιβλίο για το pairing του ελαιόλαδου. Η μεθοδολογία του αναφέρεται στις εντάσεις του φρουτώδους, πικρού και πικάντικου και σύμφωνα με αυτή τα εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα ταξινομούνται σε έξι κατηγορίες. Με βάση την παραπάνω θεωρία το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο ποικιλίας «Θρουμπολιά Αιγαίου» κατατάσσεται στην κατηγορία: Αρμονικό Απαλό Φρουτώδες.



ΠΟΙΚΙΛΙΑ
ΘΡΟΥΜΠΟΛΙΑ
ΑΙΓΑΙΟΥ

ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

ΦΡΟΥΤΩΔΕΣ	4,0 - 4,5
ΠΙΚΡΟ	3,5 - 4,0
ΠΙΚΑΝΤΙΚΟ	4,0 - 4,5

ΑΡΩΜΑΤΙΚΕΣ ΝΟΤΕΣ



ΑΓΡΙΑ
ΒΟΤΑΝΑ



ΝΤΟΜΑΤΑ



ΑΓΚΙΝΑΡΑ



ΚΑΡΥΔΙ



ΚΑΝΕΛΑ



Η εκτέλεση των συνταγών και η φωτογράφιση των πιάτων πραγματοποιήθηκε από τον Φάνη Μαϊκάντη, chef και ιδιοκτήτη του εστιατορίου «Πανηγύρι» στη Σαντορίνη.

πανηγύρι

ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΑ
ΓΕΥΣΤΙΚΑ
ΠΑΝΤΡΕΜΑΤΑ



Χοιρινά φιλετάκια
με μύρα και δαμάσκηνα.



Πουρές
πατάτας



Ροφός με μπάμιες
στη γάστρα



Πλούσιες σάλτσες
ντομάτας
για μακαρόνια



Μαρινάδα
για αρνίσια
παϊδάκια



Μπλε παλαιωμένα
τυριά



Κωνσταντίνος Τσορώνης

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



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

Παναγιώτης Παπανικολόπουλος
(a.k.a. Γαστροναύτης)

Σκουτάρι - Βιολογικό ΕVOO

Η Μαρία Σγουρού και ο Ανάργυρος Βάρδας ανέλαβαν τους οικογενειακούς ελαιώνες βάζοντας στόχο να παράξουν ένα ελαιόλαδο που θα ξεχώριζε όχι μόνο για τη γεύση και τα αρώματά του, αλλά και για τις ευεργετικές του ιδιότητες. Έτσι, με συνοδοιπόρο το ελαιουργείο της οικογένειας Κοκολάκη, το 2020 γεννήθηκε το «Σκουτάρι», ένα βιολογικό ΕVOO Κορωνέικης, πρώιμης συγκομιδής, πλούσιο σε πολυφαινόλες. Μία «ασπίδα» που προστατεύει την υγεία, όπως εκείνη που προστάτευε τον ερωτευμένο Ερωτόκριτο στις μάχες του, απ' όπου πήρε και το όνομά του. Διατίθεται σε περιορισμένη ποσότητα, σε επιλεγμένα σημεία σε Ελλάδα και εξωτερικό, αποτελώντας συνώνυμο της ποιότητας, αφού στο σύντομο αυτό διάστημα έχει αποσπάσει περισσότερες από 50 διακρίσεις από καταξιωμένους διεθνείς διαγωνισμούς και έχει καταταχθεί στα καλύτερα ελαιόλαδα του κόσμου.



Παλαμίδα ημίπαστη, ντολμάς με πλιγούρι, σάλτσα Ασύρτικου και αβγοτάραχο Μεσολογγίου

Υλικά για 4 άτομα:

- 600 γρ. παλαμίδα φιλέτο
- 700 γρ. αλάτι χοντρό
- 300 γρ. ζάχαρη
- 10 κόκκους κάρδαμο & μαύρο πιπέρι
- 4 φύλλα από παντζάρι ή σέσκουλα
- 120 γρ. πλιγούρι
- 250 ml ζωμό λαχανικών
- 15 φύλλα μαϊντανό, μυρώνια & άνηθο
- 20 ml Σκουτάρι ΕVOO
- Ξύσμα από ένα λεμόνι και χυμό
- Αφρίνα Μεσολογγίου
- 12 φέτες αβγοτάραχο Μεσολογγίου

Για τη σάλτσα

- 600 ml ζωμό λαχανικών
- 400 γρ. πατάτα (μικρά κυβάκια)
- πιπέρι, φύλλο δάφνης & αλάτι
- 600 ml λευκό κρασί Ασύρτικο
- 80 γρ κρεμμύδι ψιλοκομμένο
- 30 ml Σκουτάρι ΕVOO
- 5 γρ. μέλι θυμαρίσιο

Εκτέλεση:

Σε μικρό μπολ ανακατεύουμε τα μυρωδικά με τη ζάχαρη και το χοντρό αλάτι. Καλύπτουμε τα φιλέτα και αφήνουμε στο ψυγείο για 10 ώρες, μετά ξεπλένουμε. Τα κόβουμε σε φέτες ενός εκατοστού. Μπλανσάρουμε τα φύλλα παντζαριού και ετοιμάζουμε το ζωμό. Ρίχνουμε το πλιγούρι και το σκεπάζουμε με μεμβράνη εκτός φωτιάς για 20 λεπτά. Προσθέτουμε τα μυρωδικά, το λεμόνι και το ξύσμα, το ελαιόλαδο το αλάτι και πιπέρι. Για τη σάλτσα: Βάζουμε 600 ml ζωμό μαζί με 400 γρ. πατάτα, 1 δαφνόφυλλο και πιπέρι. Βράζουμε έως να μείνουν 150 ml, σουρώνουμε. Σε άλλο κατσαρολάκι συμπυκνώνουμε το Ασύρτικο στα 150 ml. Σοτάρουμε με ελαιόλαδο το κρεμμύδι και έπειτα τα ενώνουμε να κατεβούν στα 200 ml. Σερβίρουμε τη σάλτσα και προσθέτουμε μέλι και ελαιόλαδο, αλάτι και χτυπάμε στο μπλέντερ χειρός.

Ψητό κουνουπίδι, σταφίδα κορινθιακή, καβουρδιστά φουντούκια και σάλτσα μανταρίνι**Υλικά** για 4 άτομα

- 1 μικρό κουνουπίδι (κομμένο σε 4 φέτες)
 - 60 γρ. σταφίδα Κορινθιακή
 - 60 ml Vinsanto (γλυκό κρασί)
- 60 γρ. φουντούκια (καβουρδισμένα σε εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο)
 - 250 ml χυμό από μανταρίνι
- 2 μανταρίνια ολόκληρα (κρατάμε τα φιλέτα)
 - 50 γρ. ξερό κρεμμύδι
 - 1 σκελίδα σκόρδο (ολόκληρη)
 - 50 ml λευκό κρασί
 - 1 κ.τ.γλ. εστραγκόν ξερό
 - 20 ml EVOO Histories
 - Αφρίνα αλάτι
 - 7 κόκκους πιπέρι

Εκτέλεση:

- Σε ένα κατσαρολάκι βάζουμε τα 250 ml χυμό από μανταρίνι με το εστραγκόν και το πιπέρι και αφήνουμε να κατέβει στα 150 ml. Σε άλλο κατσαρολάκι σοτάρουμε το κρεμμύδι και το σκόρδο ολόκληρο με ελαιόλαδο και σβήνουμε με τα 50 ml λευκό κρασί και προσθέτουμε το μανταρίνι. Αφήνουμε 3-4 λεπτά. Σουρώνουμε σε ψιλή σήτα τη σάλτσα και χτυπάμε σε μπλέντερ χειρός με 20 ml ελαιόλαδο κι αφρίνα.
- Αλείφουμε με ελαιόλαδο τις φέτες, αλατοπιπερώνουμε και ψήνουμε, αν έχουμε σαροτήγανο, αλλιώς στο φούρνο στο γκριλ στους 250°C προθερμασμένο για 5 λεπτά από την κάθε πλευρά. Μουλιάζουμε τις σταφίδες με το Vinsanto για 20 λεπτά και καβουρδίζουμε τα φουντούκια που έχουμε κόψει στη μέση με λίγο ελαιόλαδο σε ένα τηγανάκι για 2-3 λεπτά. Βάζουμε τις σταφίδες και τα φουντούκια στο κουνουπίδι, καίμε με ένα φλόγιστρο τα φιλέτα μανταρίνι με ελαιόλαδο απ' όλες τις πλευρές και σερβίρουμε με τη σάλτσα μαζί. Τέλος ραντίζουμε με EVOO 826 Histories.



8:26 Histories

Εμπνευστής και δημιουργός της 8:26 Histories είναι ο Χαρίλαος Γουναράς. Για τον ίδιο, η ενασχόληση με την ελαιοπαραγωγή ήταν ανέκαθεν μια ευκαιρία για να έρχεται σε επαφή με τη φύση και να δημιουργεί. Το όνομα εμπνευσμένο από το 8ο Βιβλίο, 26ο κεφάλαιο, από τις «Ηροδότου Ιστορίες», με τον Ηρόδοτο να αναφέρεται για πρώτη φορά στον κλάδο ελιάς ως το έπαθλο των Ολυμπιονικών. Με αυτό τον τρόπο το brand θέλει να αποτυπώσει και να αποδώσει τη διαχρονική υπεροχή του ελαιολάδου στη μεσογειακή διατροφή. Το Αγουρέλαιο 8:26 Histories παράγεται στην πεδιάδα των Ψαχνών Ευβοίας από Μανάκι και Θρουμπολιά Αιγαίου και διατίθεται ως blend σε λευκό και ως μονοποικιλιακό Θρουμπολιάς σε γκρι πολυτελές μπουκάλι.



OLIVE OIL LISTS ΣΤΑ ΦΕΤΙΝΑ ΒΡΑΒΕΙΑ ΤΟΥ ΑΘΗΝΑ ΙΟΟC

ΣΤΗΝ ΣΠΑΡΤΗ, ΑΠΟ 25 ΕΩΣ 27 ΑΠΡΙΛΙΟΥ, Η 9η ΔΙΟΡΓΑΝΩΣΗ ΤΟΥ 2024

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

Από την 5η διοργάνωσή του, το 2020, ο ΑΘΗΝΑ έχει φιλοξενήσει πολλούς κορυφαίους σεφ ως «guest tasters» (χωρίς δικαίωμα βαθμού), όπως οι Νίκος Θωμάς, Πάνος Ιωαννίδης, Πέτρος Κοσμαδάκης, Γιάννης Μπαξεβάνης, Ντίνα Νικολάου, Γίκας Ξενάκης, Δημήτρης Παμπόρης, Μανώλης Παπουτσάκης και Κωνσταντίνα Φάκλαρη. Ένας από αυτούς, που είναι και από τους πλέον επιδραστικούς σεφ για τη σύγχρονη ελληνική κουζίνα, ο Γιάννης Μπαξεβάνης, προσθέτει: «Η συμμετοχή στον ΑΘΗΝΑ μου έδειξε πως οι άνθρω-



ποι της κουζίνας γνωρίζουμε ελάχιστα για το ελαιόλαδο. Δοκιμάζω, πλέον, με προσοχή κάθε λάδι, εντελώς διαφορετικά απ' ό,τι παλαιότερα, ώστε να ανακαλύψω αρώματα και γεύσεις». Εκτός αυτού, από την πρώτη κιόλας διοργάνωσή του το 2016, ο ΑΘΗΝΑ εκθέτει όλα τα βραβευμένα ελαιόλαδα στην τελετή απονομής βραβείων, προσκαλώντας σεφ και άλλους επαγγελματίες HORECA

να τα δοκιμάσουν. «Δοκιμάζοντας ελαιόλαδα οι σεφ βελτιώνουν τη δημιουργικότητά τους», λέει ο διευθύντρια του διαγωνισμού, Μαρία Κατσούλη, με μακρά εμπειρία στο χώρο της υψηλής εστίασης και ως οινοχόος. «Από φέτος, μάλιστα, εισάγουμε μία νέα διάσταση, αφού θα βραβεύσουμε και τις καλύτερες Olive Oil Lists εστιατορίων», προσθέτει. Η 9η διοργάνωση του ΑΘΗΝΑ ΙΟΟC θα γίνει στη Σπάρτη, 25-27 Απριλίου 2024, με τις δηλώσεις συμμετοχής να βρίσκονται σε εξέλιξη (www.athenaoliveoil.gr). Όπως πάντα, δείγματα από όλο τον ελαιοπαραγωγικό κόσμο θα αξιολογηθούν με απόλυτη αξιοπιστία και διαφάνεια από τους καλύτερους κριτές του εξωτερικού, που αποτελούν τα 2/3 της επιτροπής, η οποία διατηρεί τη μεγαλύτερη αναλογία κριτών/ελαιόλαδα.

ΠΑΡΕΝΙΑΥΤΟΦΟΡΙΑ

Η τελευταία μεγάλη εκδήλωση της Λέσχης Φίλων Ελιάς και Ελαιολάδου «Φίλιος» στο κτήριο «Κωστής Παλαμάς» του Πανεπιστημίου Αθηνών, άφησε άριστες εντυπώσεις. Ο συνδυασμός της απονομής τιμητικών διακρίσεων στους ανθρώπους της εστίασης που τιμούν το επώνυμο ελληνικό ελαιόλαδο, με ταυτόχρονη δυνατότητα των παραγωγών να παρουσιάσουν τη δουλειά τους στους καλεσμένους της εκδήλωσης, ήταν μια πρωτοβουλία που ανοίγει νέους ορίζοντες.

ΣΕ ΚΑΘΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ, γίνεται πλέον φανερό ότι το εγχώριο, ποιοτικό, επώνυμο ελαιόλαδο κερδίζει και θα κερδίζει συνεχώς έδαφος, καθώς γίνεται σημείο αναφοράς για κάθε καλό εστιατόριο που σέβεται τον εαυτό του. Σήμερα ο λόγος ανήκει στους λίγους πρωτοπόρους που τόλμησαν να αναμετρηθούν με το ανώνυμο και το χύμα και να βγουν νικητές. Σε λίγο καιρό θα αφορά τη μεγάλη πλειοψηφία.

ΒΕΒΑΙΩΣ η Πολιτεία δεν θα πρέπει να μείνει παθητικός θεατής αυτών των εξελίξεων. Τώρα που πέρασε η μπόρα της πανδημίας και αποκαθίσταται η τάξη στα πράγματα, μήπως θα πρέπει να βγει από τη ναφθαλίνη το θεσμικό πλαίσιο που προβλέπει την υποχρεωτική προσφορά από όλα τα εστιατόρια μικρής, σφραγισμένης συσκευασίας με επώνυμο ελαιόλαδο, αντί της γνωστής... λαδιέρας;



Σας περιμένουμε στην



Agrotica

1-4 Φεβρουαρίου 2024

περίπτερο 8 | stand 7
όροφος



Success™

0,24 CB

ΕΝΤΟΜΟΚΤΟΝΟ

**ΔΟΛΩΜΑΤΙΚΟ
ΣΥΣΤΗΜΑ ΚΑΤΑ ΤΟΥ
ΔΑΚΟΥ ΤΗΣ ΕΛΙΑΣ**



ΕΛΑΝΚΟ ΕΛΛΑΣ Α.Ε.Β.Ε. ΑΘΗΝΑ

ΑΘΗΝΑ: Μεσογείων 335, 152 31 Χαλάνδρι,

Τηλ: 213 006 5000

ΘΕΣ/ΚΗ: Τηλ: 2310 289 100

e-mail: contact@elanco.gr | www.elanco.gr



Τα φυτοπροστατευτικά προϊόντα να χρησιμοποιούνται με ασφαλή τρόπο. Να διαβάζετε πάντα την ετικέτα και τις πληροφορίες σχετικά με το προϊόν πριν από τη χρήση. Αρ. Έγκρισης Κυκλοφορίας: 1986/24-B-2009





Οlymp

Πρακτικές βιωσιμότητας που αποδίδουν καρπούς!

Η ελιά μάς μαθαίνει πολλά. Όπως το ότι η προσοχή που πρέπει να της δίνεις για μια καλή σοδειά οφείλει να είναι συνεπής και ουσιαστική. Η δική μας στάση γίνεται πράξη μέσα από τη σωστή Διαχείριση Βιωσιμότητας του Περιβάλλοντος:

Χημικός και βιολογικός καθαρισμός υδάτων και αποβλήτων, περιορισμός εκπομπών CO₂, εξοικονόμηση ενέργειας και νερού, υπεύθυνη κατανάλωση και ανακύκλωση.

Η αλλαγή που χρειάζεται το αύριο
δεν είναι η κλιματική. Είναι η δική μας.

Και το καλύτερο γι' αυτήν
είναι το καλύτερο για τα παιδιά μας!

