

ΓΙΟΡΤΕΣ - ΓΕΥΣΕΙΣ
ΑΠΟ ΕΛΛΑΔΑ

ΦΑΚΕΛΟΣ



Λάμψη από γιορτές, γεύσεις από Ελλάδα

Γεύσεις και αρώματα που γεννά η ελληνική γη και στα χέρια ταλαντούχων παραγωγών γίνονται δυναμικές προτάσεις του εγχώριου επιχειρείν και μονοπάτια για να ταξιδέψει η χώρα στις διεθνείς λεωφόρους, επιλέγει η Agenda για το φετινό τραπέζι των Χριστουγέννων. Προϊόντα που προσφέρουν πάνω απ' όλα απόλαυση αποδεικνύοντας την ίδια στιγμή ότι αυτή μπορεί να συνδυαστεί και με υψηλή διατροφική αξία.



Μarmaro EVOO από τη Χαλκιδική



Με αγάπη και σεβασμό στο δέντρο και όραμα για ένα ιδιαίτερο προϊόν

Ανώτερη κατηγορία ελαιολάδου με έντονη γεύση και ελαφρώς πικρή, πικάντικη επίγευση, που παράγεται από άγουρες ελιές της ποικιλίας «Πράσινες ελιές Χαλκιδικής», οι οποίες συλλέγονται απευθείας με το χέρι. Μια ποικιλία, η οποία δεν είναι τόσο γνωστή για το ελαιόλαδό της, όσο για τις μεγάλες, καταπράσινες και γυαλιστερές επι-



τραπέζες ελιές της, ένα από τα δυνατά χαρτιά στις εξαγωγικές επιτυχίες του εγχώριου κλάδου. Το Marmaro EVOO του Δημήτρη Γαρόφαλλου είναι ένα ελαιόλαδο που προτείνεται για ωμή κατανάλωση και μπορεί να απογειώσει το εορταστικό τραπέζι. Πέρα από τη χειρωνακτική συλλογή, η διαδικασία που χρησιμοποιείται για την παρα-

γωγή του είναι η ψυχρή έκθλιψη, αποκλειστικά με μηχανικά μέσα, με τελικά χαρακτηριστικά τη χαμηλή οξύτητα και την υψηλή περιεκτικότητα σε αντιοξειδωτικά. Είναι ένα προϊόν που έχει παραχθεί με αγάπη και σεβασμό στο δέντρο αλλά και όραμα για τοποθέτηση του εγχώριου προϊόντος στα μεγάλα διεθνή ράφια.



Από τη σειρά Pylos του Nestor Wines

Στις εκλεκτές εκφράσεις της Μεσσηνιακής γης το Cabernet Sauvignon

Βαθύ πορφυρό χρώμα, αρώματα μαύρων φρούτων στη μύτη, συνδυασμένα με νότες ανατολίτικων μπαχαρικών και διακριτικές φτυικές αποχρώσεις. Πλούσιο στόμα, με γεμάτο σώμα, ισορροπημένη οξύτητα και καλοδουλεμένες τανίνες που υπόσχονται μακροχρόνια παλαιώση για το Cabernet Sauvignon της σειράς Pylos. Δημιουργός η Nestor Wines, μέλος της SL EMPERIA GR και συνεχιστής της παράδοσης του ιστορικού οινοποιείου της περιοχής, γνωστής για την καλλιέργεια εξαιρετικών διεθνών ποικιλιών, που έχει αναδείξει την ποικιλία Cab. Sauvignon ως μία από τις πιο εκλεκτές εκφράσεις της. Ο τρύγος πραγματοποιείται χειρωνακτικά στα τέλη Αυγούστου και ακολουθείται από κλασική διαδικασία ερυθρής οινοποίησης. Το κρασί ωριμάζει σε δρύινα γαλλικά βαρέλια πρώτης, δεύτερης και τρίτης χρήσης για 12-14 μήνες, γεγονός που του προσφέρει εξαιρετική πολυπλοκότητα.



Γαλοτύρι ΠΟΠ Ρούσσας



Ένας παγκόσμιος πρωταθλητής στο εορταστικό τραπέζι



«Καθαρό, φρέσκο και κρεμώδες» ήταν το αποτέλεσμα της τρυφής γευσιγνωσίας των Great Taste Awards 2023 που έδωσε στο Γαλοτύρι ΠΟΠ Ρούσσας -και για πρώτη φορά σε ελληνικό παραδοσιακό προϊόν- την υψηλότερη βαθμολογία από όλα τα προϊόντα που συμμετείχαν. Ένα αλειφώδες τυρί, το οποίο παρασκευάζεται με την παραδοσιακή συνταγή που η οικογένεια Ρούσσας κληρονόμησε από Σαρακατσάνους προγόνους της. Σήμερα το Γαλοτύρι ΠΟΠ παράγεται με αιγοπρόβριο γάλα από τα καλύτερα κοπάδια που τρέφονται με την πλούσια εγχώρια κλωρίδα, προωθώντας μέσω της Ρούσσας ΑΕ την ελληνική γαστρονομική παράδοση σε ολόκληρο τον κόσμο.



Χρυσός Κόκορας από τον Όλυμπο



Ταυτισμένος με το τραπέζι των Χριστουγέννων

Κατέχει κυρίαρχη θέση στις προτιμήσεις των καταναλωτών και προτιμάται γεμιστός σύμφωνα με τα έθιμα της Μακεδονίας, αλλά δεν απογοητεύει σε οποιαδήποτε άλλη παρασκευή. Ο Χρυσός Κόκορας της οικογενειακής και πλήρως καθιερωμένης επιχείρησης της οικογένειας Αμβροσιάδη αποτελεί προϊόν ιδιαίτερα μελετημένης εκτροφής, προσεγγμένης και προσανατολισμένης, έτσι ώστε το τραφερό, ζουμερό και ιδιαίτερα γευστικό του κρέας να αποτυπώνεται στον γευστικό χάρτη και την μνήμη του καταναλωτή. Παράλληλα, η ανάπτυξη της πτηνοτροφικής επιχείρησης του Ολύμπου, φέρνει στο τραπέζι, παρέα με τον Χρυσό Κόκορα, και μια σειρά νέων και κλασικών γεύσεων για την πιο πλήρη και πλούσια γαστρονομική εμπειρία που μπορεί να προσφέρει η ελληνική εορταστική κουζίνα.

Ειδικά για τις ημέρες των Χριστουγέννων, η Αμβροσιάδης Κοτόπουλα Ολύμπου έχει και άλλες προτάσεις, όπως τα ρολά κοτόπουλο, οι τηγανιές, τα σουβλάκια και τα φιλέτα.

Αξίζει να σημειωθεί ότι το γεγονός ότι διαθέτει σημαντικό ποσοστό ιδιόκτητων θαλάμων, δίνει στην Αμβροσιάδης τη δυνατότητα να περιορίζει το κόστος, διατηρώντας την ισορροπία ποιότητας - τιμής στα προϊόντα της. Επίσης, συνεργά-



ζεται με παραγωγούς από την Άρτα, τα Ιωάννινα, την Ημαθία, τα Γιαννιτσά, τη Θεσσαλονίκη, της Σέρρες, τη Θήβα, με τους συνεργαζόμενους να καλύπτουν το 30% της παραγωγής που διαχειρίζεται η εταιρεία. Εκτός από την γκάμα που διαθέτει σε παρασκευάσματα όπως σνίτσελ, τηγανιά, κοτομπουκιές, cordon bleu, η Αμβροσιάδης πέτυχε μια σταδιακή είσοδο και στα προηγουμένα προϊόντα από κοτόπουλο.

Και όλα αυτά με φόντο τον Όλυμπο, όπου η οικογένεια Αμβροσιάδη ξεκίνησε την πορεία της

Η μυστική συνταγή παππού κατέκτησε τον κόσμο της γεύσης



Μανούρι ΠΟΠ



Γεμάτη πλούσια γεύση και άρωμα για το παραδοσιακό Μανούρι ΠΟΠ που παρασκευάζεται το πολυβραβευμένο τυροκομείο Χώτος στη Φαλάλη Λάρισας, το οποίο και έχει συνδέσει το όνομά του με αυτό το είδος μαλακού τυριού. Η οικογένεια Χώτου ασχολείται αποκλειστικά με την τυροκομία εδώ και τρεις γενιές, με την παράδοση να ξεκινά στις αρχές του 20ού αιώνα όταν ο παππούς της οικογένειας, Γιώργος Χώτος, τελειοποίησε τα μυστικά της παρασκευής της φέτας και του Μανουριού, που γνώριζαν οι κτηνοτρόφοι της ορεινής Σαμαρίνας. Σήμερα η Χώτος ΑΒΕΕ παραμένει πιστή στην παράδοση και συνδυάζει την εμπειρία με τη σύγχρονη τεχνολογία.



Costa Lazaridi Blanc de Blanc Brut

Νέο κεφάλαιο για τον αμπελώνα της Δράμας

Τον τόνο της πραγματικής εορτής τόσο στο μυαλό, όσο και στον ουρανίσκο μπορεί να δώσει ένα ποιοτικό αφρώδες κρασί, όπως το Blanc de Blanc, το πρώτο αφρώδες του Κτήματος Κόστα Λαζαρίδη. Ένας οίνος που άνοιξε ένα νέο κεφάλαιο για το πολυδύναμο terroir της Δράμας. Το Costa Lazaridi Blanc de Blanc Brut παράγεται από σταφύλι ποικιλίας Βιδιανό που προέρχεται από τον αμπελώνα «Γέννηση Αυγής» στο ορεινό Κατάφυτο σε υψόμετρο 830 μέτρων. Ένα μοναδικό αμπελοτόπι, που όπως προδίδει και το όνομά του, «λούζεται» από τις πρώτες ακτίνες του ήλιου κάθε πρωί, η φρεσκάδα και η πολυπλοκότητα του οποίου εκφράζονται πλέον και μέσα από τον κομψό αφρώδη οίνο. Η οινοποίηση ακολουθεί την παραδοσιακή μέθοδο με δεύτερη ζύμωση στη φιάλη και παραμονή στις οινολάσπες για 24 μήνες.



Terra Creta Grand Cru



Κορωνέικη ποικιλία στην καλύτερη στιγμή της



Πολύ χαμηλή οξύτητα με αρμονικές νότες φρέσκων πράσινων αμυγδάλων, λουλουδιών και εσπεριδοειδών και γεύση που συμπληρώνεται από πράσινο πιπέρι, αγκινάρα και βότανα, καθιστούν το Terra Creta Grand Cru ένα παράδειγμα της προσέγγισης της Terra Creta στην καλλιέργεια και παραγωγή ελαιόλαδου υψηλής ποιότητας. Η οποία σημειωτέον φέτος βγήκε στην αγορά με ανανεωμένη εικόνα εμπνευσμένη από την πανάρχαια ελιά των Βουβών. Μια ετικέτα που έχει αναγνωριστεί διεθνώς, κατακτώντας την πρώτη θέση ως το πιο πολυβραβευμένο εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Κορωνέικης ποικιλίας στον κόσμο για 5η συνεχή χρονιά και την Terra Creta να αποτελεί τον πιο πολυβραβευμένο παραγωγό ελληνικού EVOO Κορωνέικης.



Μαρούλι σε γλαστράκι από τη Βοιωτία



Φρέσκο στο τραπέζι
έως και τέσσερις εβδομάδες
από την αγορά του

Με μαρούλι που διατηρείται φρέσκο για έως και τέσσερις εβδομάδες είτε εντός, είτε εκτός ψυγείου υπό την προϋπόθεση ότι ποτίζεται, το οποίο προέρχεται από τη μονάδα υδροπονικής καλλιέργειας που διατηρεί στο Κάστρο Βοιωτίας σε γλαστράκι συσπύθηκε σε σούπερ μάρκετ και οπωροπωλεία ανά την Ελλάδα η Intelligent Green



Κοτόπουλο ελευθέρως βοσκής



Ισορροπία στη γεύση
και τη βιωσιμότητα
στην παραγωγή

Όλη η νοστιμιά, η γεύση και η υψηλή διατροφική του αξία του κοτόπουλου ελεύθερης βοσκής με τη σφραγίδα της Πίνδος βρίσκει τη θέση της στο εορταστικό τραπέζι. Κάθε κοτόπουλο ελεύθερης βοσκής Πίνδος μεγαλώνει σε μικρές φάρμες σε υψόμετρο πάνω από 700 μ. στον ορεινό όγκο της Πίνδου στο Νομό Ιωαννίνων και ακολουθεί τον παραδοσιακό τρόπο εκτροφής με δυνατότητα ελεύθερης πρόσβασης στο φυσικό ορεινό περιβάλλον. Ο ΑΠΣΙ «ΠΙΝΔΟΣ» οδηγεί τις εξελίξεις στον κλάδο εδώ και 65 χρόνια, αποτελώντας ένα σύγχρονο πρότυπο συνεταιριστικής επιχειρηματικότητας, που ξεπερνά τα εθνικά σύνορα και αναπτύσσεται διαρκώς, μέσα από επενδύσεις στην έρευνα και στην καινοτομία.



Crops. Ένα καινοτόμο και εμπορικό προϊόν, που προέκυψε ως αποτέλεσμα του παραγωγικού εγχειρήματος του Ομίλου ENTEKA που καταλαμβάνει μια έκταση 21 στρεμμάτων και φέρνει στο ράφι φυλλώδη λαχανικά και κυρίως λόλες (κόκκινες και πράσινες), μαζί με το σήμα κατατεθέν μαρούλι Butterhead. Σύμφωνα μάλιστα με τον

Κώστα Φιλιππακόπουλο, γενικό διευθυντή της IGC, πρόκειται στην ουσία για ένα προϊόν που αναδεικνύει τα σαφή πλεονεκτήματα, της λειτουργίας των σύγχρονων υδροπονικών θερμοκηπικών μονάδων παραγωγής κηπευτικών τόσο σε ό,τι αφορά την ποιότητα και τη γεύση, όσο και την ανάπτυξη του εγχώριου πρωτογενούς τομέα.