

# THE Top 50



ΚΟΡΥΦΑΙΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

Ειδική Ετήσια Έκδοση **The Top50** 2025 • ISSN: 2945-0039 • Τιμή: **3 ευρώ** ή Δωρεάν με την Agrenda



ελαίας  
ΚΑΡΠΟΣ



the Olive Temple  
ANCIENT OLYMPIA



**The Olive Temple**

ΑΡΧΑΙΑ ΟΛΥΜΠΙΑ Τ.Κ: 27065

T. 2624 022074 | 6945 704290 | 6945 026780

Email: [theolivetemple@gmail.com](mailto:theolivetemple@gmail.com)

[www.theolivetemple.gr](http://www.theolivetemple.gr)





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

Με ιστορία 128 χρόνων και βασικό γνώμονα την ανάπτυξη νέων καινοτόμων προϊόντων, την χρήση μηχανημάτων τελευταίας τεχνολογίας και την τήρηση αυστηρών προδιαγραφών ποιότητας και ασφάλειας, η ΓΕΩΡΓΟΥΔΗΣ Α.Ε. έχει καταφέρει να γίνει συνώνυμο της εξαιρετικής ελληνικής επιτραπέζιας ελιάς με εξαγωγές σε 65 χώρες.

**Parthenon**®

since 1897



and growing...



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

[www.olives.gr](http://www.olives.gr)



Με πρωταγωνιστή το χυμό της ελιάς στα χέρια ανήσυχων δημιουργών, που χτίζουν τη νέα ταυτότητα του εγχώριου ελαιολάδου, η δημοσιογραφική ομάδα του «The Top 50 by Ελαίας Καρπός» διηγείται πενήντα ιστορίες επιτυχίας από τον ελληνικό ελαιώνα



Robin και η Sarah Peters, δημιουργοί της ετικέτας Αετός από Θιακή

## Success stories

**08 Νέους δρόμους** στον ελαιώνα της Ιθάκης φιλοδοξούν να ανοίξουν ο Robin και η Sarah Peters δημιουργώντας με την σπάνια τοπική ποικιλία Θιακό ένα premium ελαιόλαδο

**20 «Να βλέπεις** τη συσκευασία του ελαιολάδου και να βρίσκεις πίσω της τον άνθρωπο που το παράγει», στο κέντρο της φιλοσοφίας των σχεδιαστών του Bob Studio

## Ελαιόλαδο & Ελιά

### ΠΙΣΩ ΑΠΟ ΤΗΝ ΜΠΑΡΑ

**28 Olive Oil Bar** Κατανοπή αλλά και δελεαστική μπορεί να κάνει την εμπειρία γευστικής δοκιμής ενός ελαιολάδου η ανάδειξή του πίσω από την μπάρα ενός Olive Oil Bar

### ΜΕ ΔΥΝΑΜΗ ΣΤΗΝ ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΑ

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

### THE TOP 50 by ΕΛΑΙΑΣ ΚΑΡΠΟΣ

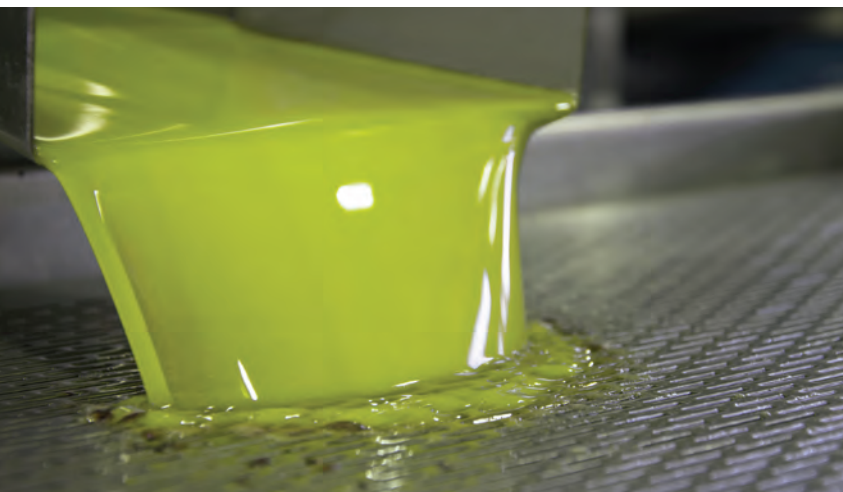
**38 Πενήντα** ετικέτες από τον ελληνικό ελαιώνα που συνδυάζουν την πλούσια εγχώρια ελαιοκομική παράδοση με τη σύγχρονη τεχνολογία και καινοτομία παρουσιάζονται στην κεντρική ενότητα του The Top50 by Ελαίας Καρπός, το οποίο κυκλοφορεί για έβδομη συνεχή χρονιά







Με σταθερά βήματα τα εγχώρια EVOO κατακτούν την εστίαση.



## Πρόσωπα & Πολιτισμός

**19 Και έργο τέχνης** και ελαιοτριβείο είναι το LA Almazara de LA Organic στη Μάλαγα της Ισπανίας, σχεδιασμένο από τον παγκοσμίου φήμης Philippe Starck. Ένα πρωτοποριακό έργο τέχνης και αρχιτεκτονικής όπου κάθε λεπτομέρεια έχει συλληφθεί να είναι λειτουργική και εντυπωσιακή

**16 Σε σχήμα μπιμπερό** Μια πιο οικονομική συσκευασία ελαιολάδου pop αισθητικής, που μοιάζει με μπιμπερό και κυκλοφορεί στις ΗΠΑ, αποτελεί μια από τις ενδιαφέρουσες αλλά και επιτυχημένες προτάσεις των τελευταίων χρόνων

**32 Γαστρονομική ταυτότητα** στις διαφορετικές, διάσημες, αλλά και λιγότερο γνωστές, ελληνικές ποικιλίες προσφέρει πλέον το EVOO & food pairing, που κατακτά με σταθερά βήματα την εγχώρια εστίαση



Στα πιο δυναμικά προϊόντα της διεθνούς αγοράς η επιτραπέζια ελιά



**ΒΡΑΒΕΥΜΕΝΟ ΩΣ ΕΝΑ ΑΠΟ ΤΑ ΚΑΛΥΤΕΡΑ  
ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΑ ΠΑΡΘΕΝΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΑ ΤΟΥ ΚΟΣΜΟΥ ΓΙΑ ΤΟ 2024**

**ΚΩΝΣΤΑΝΤΟΠΟΥΛΟΣ Α.Ε.**  
3<sup>ο</sup> χλμ Ε.Ο. Κατερίνης - Λάρισας, Τ: 23510 47000  
[www.konstolymp.gr](http://www.konstolymp.gr)



**NYWorld**





# Η επένδυση στην υπεραξία προϋποθέτει εθνικό σχέδιο και χρήμα

Δύο χρόνια μετά την εκρηκτική άνοδο των τιμών στο ελαιόλαδο οι υποστηρικτές του επώνυμου το ξανασκέφτονται

**Η** εμπειρία των τελευταίων ετών βεβαιώνει με τον πιο ξεκάθαρο τρόπο ότι για την ανάπτυξη του ελαιοκομικού κλάδου στην Ελλάδα δεν αρκεί μια καλύτερη φροντίδα του ελαιώνα, μια πιο μεθοδική διαδικασία ελαιοποίησης, μια πιο «ντιζαϊνάτη» συσκευασία και ένας μύθος που να συνδέει το προϊόν με τον τόπο καταγωγής του.

Χρειάζονται πολύ περισσότερα. Κάνουν λάθος όσοι πιστεύουν ότι μία - δύο μεγάλες επιχειρήσεις ή και κάποιες προσπάθειες μικρότερων σχημάτων και σχηματισμών

μπορούν να φέρουν την άνοιξη στο προϊόν.

Η διάσωση της ελαιοκαλλιέργειας στην Ελλάδα και η βιώσιμη λειτουργία του κλάδου, απαιτούν ολοκληρωμένο εθνικό σχέδιο, προσαρμοσμένο φυσικά στο διεθνές περιβάλλον και συστράτευση ευρύτερων δυνάμεων στην προσέγγιση και ανάδειξη της υπεραξίας του προϊόντος.

Όσο διατηρούν το πάνω χέρι στην αγορά οι ευκαιριακοί μεταπράττες που δεν διεκδικούν τίποτα παραπάνω από

ένα μικρό ποσοστό, επί του όγκου (μεγάλου κατά βάση) που διακινούν, η ελαιοκαλλιέργεια στη χώρα μας δεν μπορεί να έχει την τύχη που της αξίζει.

Ακόμα και η ευνοϊκή για τους παραγωγούς συγκυρία της τελευταίας διετίας, ήρθε να επιβεβαιώσει την αδυναμία των εγχώριων μονάδων να αξιοποιήσουν σε μεγαλύτερη έκταση τη διαθέσιμη εγχώρια παραγωγή ελαιολάδου.

Οι αδυναμίες ήταν εμφανείς, ακόμα και την ώρα που οι ανταγωνιστές διεθνώς δεν είχαν προϊόν να προσφέρουν. Αντίθετα, ανέδειξε την ισχύ των δικτύων εμπορίας της πρώτης ύλης, έναντι επιχειρήσεων που εμπλέκονται στη

διαχείριση του προϊόντος από το χωράφι μέχρι το ράφι. Δύο χρόνια μετά την εκρηκτική άνοδο των τιμών του ελαιολάδου, δεν θα ήταν υπερβολή αν αναφερθεί ότι οι περισσότεροι από τους πραγματικούς υπερασπιστές του επώνυμου προϊόντος στην Ελλάδα, έχουν βρεθεί σε δυσμενέστερη θέση, σε σχέση με αυτή στην οποία βρίσκονταν πριν από την ιδιάζουσα αυτή συγκυρία. Σήμερα όλοι αναγνωρίζουν ότι ο εγχώριος ελαιοκομικός κλάδος έχει ανάγκη από μια επανεκκίνηση. Από μια νέα πορεία η οποία θα βασίζεται σε ένα ρεαλιστικό σχέδιο με

κατευθυντήριες γραμμές δράσης για όλους τους κρίκους της αλυσίδας αξίας. Αλλά και με ισχυρά χρηματοδοτικά κίνητρα τα οποία θα διευκολύνουν στην εξωστρέφεια του κλάδου και θα στηρίζουν αξιόπιστες πρωτοβουλίες παραγωγής, εμφιάλωσης και διάθεσης επώνυμου προϊόντος, με διεθνή προσανατολισμό.

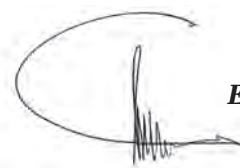
Αν επίσης έδειξε κάτι αυτή η διετία, είναι η ισχυρή βούληση και δυνατότητα των παραγωγών να εντείνουν την καλλιεργητική φροντίδα, εφόσον βέβαια υπάρχει το

ανάλογο οικονομικό κίνητρο. Σε αντίθετη περίπτωση, όλοι οι συντελεστές του κλάδου οφείλουν να κατανοήσουν ότι μια νέα κατρακύλα των τιμών στα χαμηλά παλαιότερων χρόνων, οδηγεί νομοτελειακά στην αποσάθρωση του εγχώριου ελαιώνα και στην περαιτέρω υποβάθμιση της ποιότητας ζωής στην ύπαιθρο.



Οι καλές τιμές παραγωγού, πάντως, έφεραν και περισσότερη καλλιεργητική φροντίδα.

**Γιάννης Πανάγος**  
Εκδότης Διευθυντής



## ΤΑΥΤΟΤΗΤΑ

**ΕΚΔΟΤΗΣ**  
**ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ**  
**ΒΑΣΙΚΟΣ ΜΕΤΟΧΟΣ**  
**ΝΟΜΙΜΟΣ**  
**ΕΚΠΡΟΣΩΠΟΣ**  
Γιάννης Πανάγος

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

**ΣΥΝΤΑΞΗ**  
Μαρία Γιουρούκην  
Σοφία Σπύρου  
Λεωνίδας Λιάμης  
Γιάννης Ρούπας  
Γιώργος Κοντονής  
Ηλίας Ανδρεάκης

**ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ**  
Ειρήνη Σκρέκη  
**ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΟ/**  
**ΣΕΛΙΔΟΠΟΙΗΣΗ**  
Φανή Παπαπετροπούλου  
Χαρά Οικονόμου

**ΕΜΠΟΡΙΚΟΣ**  
**ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ**  
Παναγιώτης Αραβαντινός  
**ΔΙΑΦΗΜΙΣΗ**  
**ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ**  
Γιώτα Τσεβέ

**ΔΙΑΝΟΜΗ**  
ΑΡΓΟΣ Α.Ε.  
**ΕΚΤΥΠΩΣΗ/**  
**ΒΙΒΛΙΟΔΕΣΙΑ**  
INK - PAPER  
& PRINT





O

Robin Peters, αγγλικής καταγωγής, μεγάλωσε στην Ιθάκη ως την ηλικία των δεκατεσσάρων χρόνων, καθώς οι γονείς του ασχολούνταν με τον ελαιώνα που είχαν αγοράσει οι παππούδες του στο νησί. Τρεις γενιές οι Peters ερωτευμένοι με τον τόπο είχαν περάσει μακριά διαστήματα στην

Ιθάκη, με την οποία ήταν δεμένοι. Μεσολάβησαν δεκαεπτά χρόνια στα οποία ο Robin σπούδασε θέατρο και εργάστηκε ως μάνατζερ θεάτρου στην πόλη του Μπρίστολ μακριά από το αγροτικό επάγγελμα. Όσπου μετά την πανδημία, παντρεμένος με τη Sarah Peters, που είναι αγγλο-γερμανικής καταγωγής, αποφάσισαν να αλλάξουν τρόπο ζωής και να παράγουν ελαιόλαδο στην Ιθάκη στην οποία, όπως λένε, σκοπεύουν να μείνουν μόνιμα, όσο τουλάχιστον μπορούν να προβλέψουν.





# Ο ΘΗΣΑΥΡΟΣ ΤΗΣ ΙΘΑΚΗΣ

**ΝΑ ΑΝΟΙΞΕΙ ΔΙΕΘΝΕΙΣ ΔΡΟΜΟΥΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΕΛΑΙΩΝΑ  
ΤΗΣ ΙΘΑΚΗΣ ΖΩΝΤΑΝΕΥΟΝΤΑΣ ΤΗΝ ΣΠΑΝΙΑ ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΘΙΑΚΟ  
ΘΕΤΕΙ ΩΣ ΣΤΟΧΟ ΕΝΑ ΖΕΥΓΑΡΙ ΑΓΓΛΩΝ  
ΠΟΥ ΔΗΜΙΟΥΡΓΗΣΕ ΕΝΑ PREMIUM ΠΡΟΪΟΝ**

*Κείμενο Σοφία Σμύρου*

Ένας λόγος που ο Robin πιστεύει στις προοπτικές που έχει η ελαιοπαραγωγή στην Ιθάκη είναι το γεγονός ότι η ποικιλία ελιάς Θιακό που βρίσκει κανείς στο νησί είναι σπάνια. Τα μοναδικά της χαρακτηριστικά σε συνδυασμό με το μύθο της Οδύσσειας θα μπορούσαν να κάνουν το Θιακό ελαιόλαδο να ξεχωρίσει ανάμεσα σε άλλα premium ελαιόλαδα. Ωστόσο σήμερα ελάχιστα ασχολούνται να δουλέψουν την ελιά στο νησί ενώ οι παραδοσιακές τεχνικές φροντίδας και ελαιοποίησης εί-

ναι ξεπερασμένες. Όλα αυτά όμως δεν αποτρέπουν τον Robin να τρέφει προσδοκίες για το μέλλον του Θιακού ελαιόλαδου και να εργάζεται για να δημιουργήσει προοπτικές για το δικό του premium προϊόν. Ενώ βρίσκει νόημα στην προοπτική να ανοίξει δρόμους και για άλλους παραγωγούς ώστε να ζωντανέψει ο ελαιώνας της Ιθάκης.

Η επαφή με τη φύση και τη ομορφιά του νησιού έχει συμβάλει αποφασιστικά στη βελτίωση της ποιότητας ζωής του ζευ-





γαριού. Μπορεί η βαριά αγροτική εργασία να είναι επίπονη αλλά αφήνει την ψυχή πιο γεμάτη στο τέλος της ημέρας σύμφωνα με τον Robin. Το οικογενειακό κτήμα κοντά στο βουνό Αετός, που δίνει και το όνομα στην ετικέτα, είναι επιπλέον δύσβατα λόγω μεγάλης κλίσης ενώ και η γη είναι πετρώδης με μικρή γονιμότητα. Ο Robin ωστόσο είναι αποφασισμένος να συνεχίσει να καλλιεργεί το κομμάτι γης που βρήκε από τους γονείς του. «Το αφήγημα της ιστορίας μας και της ετικέτας μας είναι συνδεδεμένο με το βουνό, κάτι που έχει σημασία και σε εμπορικό επίπεδο», αναφέρει ο ίδιος στα Ελληνικά που τα μιλά με άνεση.

#### Έμμεση αναφορά στην Οδύσσεια

Αξιοποιώντας τη δυνατότητα να εισάγουν ελαιόλαδο μέχρι την ποσότητα τους ενός τόνου με απλές διαδικασίες στη Μεγάλη Βρετανία το ζευγάρι διοχέτευε έως τώρα το προϊόν μες από τις λαϊκές στην περιοχή του Μπρίστολ. Στην επιτυχία που είχε στην αγορά βοήθησε η συσκευασία ενώ έπαιξε ρόλο και η αυξημένη ευαισθητοποίηση του κοινού μετά

την πανδημία για την ποιότητα της τροφής που καταναλώνει. «Το μάτι που απεικονίζεται στο μπουκάλι παραπέμπει στον Κύκλωπα γιατί θέλαμε να αναφερθούμε στην Οδύσσεια αλλά με έμμεσο τρόπο. Ενώ τα δύο βουνά συμβολίζουν τις δύο κορυφές του βουνού Αετός που πήρε την ονομασία του από τα ανοιχτά φτερά ενός αετού», θα πει ο Robin. Κλειδί επιπλέον στην επιτυχία είναι ότι προσφέρουν στο κοινό τη μοναδική εμπειρία να πιουν και να δοκιμάσουν το ελαιόλαδο σκέτο. «Η δοκιμή είναι κάτι που αρέσει στον κόσμο και συχνά κάποιος αγοράζει μια φιάλη για να την κάνει δώρο και να εξηγήσει με τη σειρά του σε φίλους πως να γευτεί το ελαιόλαδο», συμπληρώνει ο ίδιος.

#### Επαναφέροντας στην παραγωγή εγκαταλελειμμένους ελαιώνες

Στο μικρό νησί, που το χειμώνα φιλοξενεί μόλις 2.000 κατοίκους, οι σχέσεις με την τοπική κοινωνία του νεαρού ζευγαριού είναι ζεστές, κάτι που αποδείχθηκε σημαντικό για να μάθουν την ελαιοπαραγωγή από την αρχή. «Στην Ιθά-





*~10<sup>th</sup> edition~*

# ATHENA 2025

INTERNATIONAL OLIVE OIL COMPETITION

*Expanding excellence in olive oil*

**Δώστε στο ελαιόλαδό σας τη διεθνή  
αναγνώριση που του αξίζει!**

Δηλώστε συμμετοχή στον Athena 2025, το μοναδικό διεθνή διαγωνισμό ελαιολάδου που διεξάγεται στην Ελλάδα.

Κριτική επιτροπή 30 ειδικών από 12 χώρες και  
550+ δείγματα από 25 χώρες.

**8-9-10 ΜΑΪΟΥ | ΧΑΝΙΑ**

Δηλώσεις συμμετοχής: [www.athenaoliveoil.gr](http://www.athenaoliveoil.gr)

EARLY BIRD DEADLINE: 03.02.2025

ΜΕ ΠΡΟΝΟΜΙΑΚΗ ΤΙΜΗ ΑΝΑ ΔΕΙΓΜΑ 190€ +ΦΠΑ



VINETUM

© 210 766 0560

✉ [info@vinetum.gr](mailto:info@vinetum.gr)

Facebook icon: Athenaiioc

Instagram icon: @athenaiioc



Voliotis  Family  
EST. 1939



[elaioladopiliou.gr](http://elaioladopiliou.gr)

**VOLIOTIS FAMILY SA**  
Άνω Λεχώνια 37300, Βόλος  
T: 24280 93216 | 24280 93606 | K: 6932455656  
E: [sales.voliotis@gmail.com](mailto:sales.voliotis@gmail.com) | [voliotisfamily@gmail.com](mailto:voliotisfamily@gmail.com)



κη βρήκα παλιούς συμμαθητές και έκανα κι άλλες γνωριμίες ανθρώπων που έχουμε την ίδια νοοτροπία. Αυτοί με έμαθαν βήμα βήμα τον τρόπο καλλιέργειας και ελαιοπαραγωγής γιατί είχα ελάχιστες γνώσεις όταν έφτασα στο νησί», θα πει ο Robin. Το ξεκίνημα ήταν δύσκολο διότι το χωράφι του όπως και το μεγαλύτερο μέρος του Ιθακήσιου ελαιώνα ήταν παρατημένο. «Κάναμε στην αρχή ένα βαθύ κλάδεμα στα δέντρα που ήταν αδούλευτα για μια δεκαπενταετία και είχαν θεριέψει φτάνοντας σε ύψος τα 4-5 μέτρα. Σταδιακά μπαίνουν σε παραγωγή, μαζέψαμε δυο-τρεις ελιές πέρυσι, του χρόνου ελπίζουμε 60 και σταδιακά και τις υπόλοιπες». Μέχρι να μπουν τα 200 δέντρα του ελαιώνα τους σε παραγωγή ο Robin και η Sarah νοικιάζουν κτήματα που ήταν εγκαταλελειμμένα, κάτι που δεν είναι πάντα αρνητικό, διότι, όπως λένε, είναι εγγυημένα βιολογικά.

#### **Ο εκσυγχρονισμός αντιμετωπίζεται με επιφύλαξη**

Μπορεί τις πρώτες γνώσεις να τις απέκτησε από γνωστούς αλλά οι πρακτικές που εφαρμόζει στην ελαιοκομία δεν ακολουθούν πάντοτε την παράδοση. «Διαβάζοντας για την ελαιοκομία συνειδητοποιήσαμε ότι ορισμένες τεχνικές είναι ξεπερασμένες και οι ντόπιοι δεν κάνουν πάντοτε τις σωστές επιλογές», θα πει ο Robin. Έτσι ο ίδιος επιλέγει να θρυμματίζει αντί να καίει τα υπολείμματα των κλαδεμάτων τα ο-

*Η ελαιοποίηση γίνεται στο ελαιοτριβείο της Μαρίνας και του Διονύση Γαλιατσάτου στην Κεφαλονιά*

ποία ενσωματώνει ξανά στη γη για να αυξήσει τη γονιμότητα και την υγεία του εδάφους. Παράλληλα κλαδεύει το χειμώνα και όχι μαζί με το μάζεμα της ελιάς ενώ στη συγκομιδή χρησιμοποιεί ελαιοραβδιστικά με μπαταρία αντί για βενζινοκίνητα εργαλεία που αφήνουν υπολείμματα στον καρπό. Οι αλλαγές που φέρνει ο Ρόμπιν δεν περιορίζονται στην καλλιέργεια αλλά και στο στάδιο της ελαιοποίησης στο λιοτρίβι. «Η παράδοση δεν στοχεύει στην παραγωγή ποιοτικού ελαιολάδου αλλά δίνει έμφαση στην ποσότητα. Αυτό σημαίνει ότι στο λιοτρίβι στόχος είναι να πάρεις τη μέγιστη ποσότητα ελαιολάδου δουλεύοντας την πάστα της ελιάς σε υψηλότερες θερμοκρασίες και για περισσότερο χρόνο, κάτι που όμως είναι εις βάρος της ποιότητας. Παράλληλα τα ελαιοτριβεία ανοίγουν αργά και δεν μπορούμε να αλέσουμε τις ελιές





όσο είναι ακόμη κοντά στο πράσινο στάδιο όταν δηλαδή ο καρπός δίνει την κορυφαία ποιότητα ελαιόλαδου», εξηγεί ο Robin. Έτσι πηγαίνει τις ελιές για άλεσμα στη γειτονική Κεφαλονιά στο ελαιοτριβείο της Μαρίνας και του Διονύση Γαλιατσάτου. Η εξαγωγή του ελαιόλαδου υπό αυτές τις συνθήκες είναι μια πολύπλοκη διαδικασία και συνάρτηση πολλών εξωτερικών συνθηκών που ξεφεύγουν από τον έλεγχο του παραγωγού. «Στην περίοδο της συγκομιδής κοιτάζουμε τον καιρό γιατί από τη στιγμή που μαζεύεται η ελιά πρέπει να οδηγηθεί σύντομα στο ελαιοτριβείο για να δώσει ποιοτικό ελαιόλαδο. Αν προβλέπεται απαγορευτικό στα καράβια, δεν ξεκινάμε να μαζεύουμε. Επίσης δεν θέλουμε να βρέξει αφού ξεκινήσουμε διότι θα πρέπει να διακόψουμε το μάζεμα πριν συγκεντρώσουμε ικανή ποσότητα για να πάμε στην Κεφαλονιά», εξηγεί ο Robin. Ακόμη κι όταν όλα πάνε καλά βέβαια δεν παύει να είναι μια επίπονη διαδικασία που προσθέτει κόπο και κόστος στην παραγωγή του ελαιόλαδου. «Μαζεύουμε όλη μέρα την πρώτη μέρα, μαζεύουμε όλη μέρα τη δεύτερη μέρα, από βραδύς παίρνουμε το τελευταίο καράβι που φεύγει από Ιθάκη, πάμε κατευθείαν στο ελαιοτριβείο στο Αργοστόλι όπου το τρίβουμε μέχρι τα μεσάνυχτα. Με το πρωινό δρομολόγιο των εφτά γυρίζουμε στην Ιθάκη και πάμε κατευθείαν στον ελαιώνα να μαζέψουμε πάλι τον καρπό», θα πει ο ίδιος.

#### Σκεπτικισμός στην τοπική κοινωνία

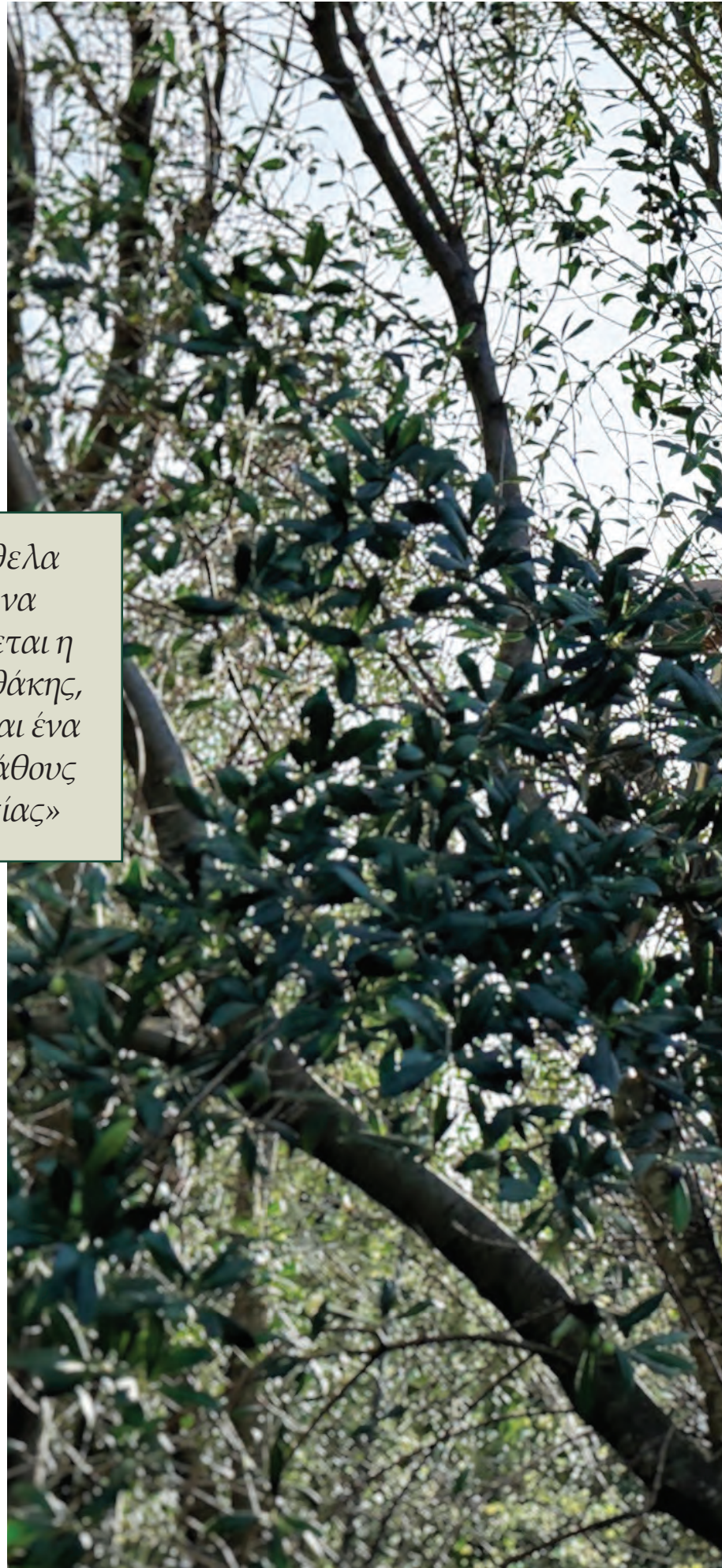
Οι νεωτερισμοί που φέρνει ο Robin στην ελαιοπαραγωγή αντιμετωπίζονται βέβαια με σκεπτικισμό από την τοπική κοινωνία. «Μπορούμε να εξηγήσουμε στα λόγια ότι είναι καλοί οι τρόποι που μεταχειριζόμαστε τα δέντρα και τον καρπό. Αμα δεν αποδείξουμε ότι έτσι παράγουμε περισσότερο καρπό, πιο σταθερά, και βγάζουμε καλύτερο ελαιόλαδο ποιος θα μας πιστέψει και γιατί. Ποιος είναι αυτός ο ξένος που θα μας πει τι θέλει η ελιά, αυτή είναι η λογική αυτήν τη στιγμή», σχολιάζει ο Robin.

#### Όραμα η συνολική αναβάθμιση του Ιθακήσιου ελαιόλαδου

Στα σχέδια του ζευγαριού είναι να διευρύνουν τον κύκλο εργασιών τους πιθανώς δημιουργώντας δικό τους ελαιοτριβείο ή επεκτείνοντας τη δραστηριότητά τους στον τουρισμό. Όραμα του Robin είναι να εδραιώσει τη φήμη του Θιακού ελαιόλαδου στη διεθνή αγορά. «Για να πάρει τη θέση που του αξίζει πρέπει να αυξήσουμε την ποσότητα, να βελτιώσουμε την ποιότητα και να προωθήσουμε το Θιακό ελαιόλαδο ως premium προϊόν», θα πει ο ίδιος.

Σήμερα η συνολική παραγωγή της Ιθάκης ανέρχεται μόλις στους 30 τόνους ελαιόλαδο ενώ μόλις 3 είναι αυτοί που εμφιαλώνουν Θιακό ελαιόλαδο. «Θα ήθελα να δω να ζωντανεύει ο ελαιώνας, να αξίζει πάλι να δουλεύεται η γη της Ιθάκης και να αποκτήσει αξία η ελαιοπαραγωγή για τον κάτοικο του νησιού. Είναι πρότζεκτ βάθους δεκαετίας στην καλύτερη περίπτωση. Η εναλλακτική είναι να δουλεύω μόνος μου και να διαθέτω το ελαιόλαδο σε καλή τιμή στον τουρίστα του νησιού για να έχω ένα συμπληρωματικό εισόδημα. Αλλά δεν θέλω αυτό, δεν είμαι αυτός», καταλήγει ο Robin.

«Θα ήθελα  
πάλι να  
δουλεύεται η  
γη της Ιθάκης,  
αυτό είναι ένα  
project βάθους  
δεκαετίας»











Σύμφωνα με το Bloomberg, οι πωλήσεις της Graza θα αγγίξουν τα 56,8 εκατ. ευρώ μέχρι τέλους του έτους, κατά 9,5 εκατ. πάνω από τις προβλέψεις.

## Εύκαμπτα μπουκάλια θέλουν οι ΗΠΑ

*Την επιτυχία της Graza ακολουθούν και άλλες μεγάλες βιομηχανίες*

**Τ**α συμπιεζόμενα πλαστικά μπουκάλια ως συσκευασίες ελαιολάδου αποτελούν μια διαρκώς ανερχόμενη τάση στις ΗΠΑ τα τελευταία τέσσερα χρόνια. Φυσικά, δεν πρόκειται για νέο φαινόμενο, αφού επαγγελματίες σεφ τα αξιοποιούν εδώ και χρόνια. Παρόλα αυτά, οι ιδρυτές της εταιρείας Graza ήταν αυτοί που καθιέρωσαν τις εν λόγω συσκευασίες σε καταστήματα λιανικής. Άξιο αναφοράς είναι ότι η Graza έχει καταφέρει να εδραιώσει τις δύο σημαντικότερες ετικέτες της στα «ράφια» κορυφαίων αλυσίδων, όπως της θυγατρικής της Amazon, Whole Foods, και της Costco. Την ίδια στιγμή, φημολογεί-

ται ότι σχεδιάζει να επεκταθεί σε καταστήματα της Target και της Walmart. Επιπλέον η επιτυχία της Graza δεν πέρασε απαρατήρητη και από την κολοσσιαία California Olive Ranch, που υιοθέτησε και αυτή τη συγκεκριμένη συσκευασία. Βέβαια δεν λείπουν και οι επικριτές που τονίζουν ότι η συγκεκριμένη πρακτική μπορεί να δουλέψει σε μια επαγγελματική κουζίνα, όπου ανανεώνεται σε καθημερινή βάση το περιεχόμενο των μπουκαλιών, χωρίς να υπάρχει περιθώριο το ελαιόλαδο να οξειδωθεί. Παράλληλα εκφράζονται προβληματισμοί και για τον περιβαλλοντικό αντίκτυπο των πλαστικών μπουκαλιών.



# Olimole, το γουακαμόλε της Μεσογείου, φτιαγμένο από ελιά

**Η** ισπανική εταιρεία La Espanola δίνει μια μεσογειακή πινελιά στο γνωστό σε όλους γουακαμόλε με το Olimole, ένα καινοτόμο προϊόν που παρασκευάζεται από ελιές. Αντικαθιστώντας το παραδοσιακό αβοκάντο με την ελιά, η La Espanola εντάσσεται στην αυξανόμενη τάση της κατανάλωσης ολοένα και πιο υγιεινών σνακ. Σύμφωνα μάλιστα με έρευνα της Origin Insights, το 90% των καταναλωτών που δοκίμασαν το Olimole το χαρακτήρισαν «μοναδικό», με το 75% να επισημαίνει την έντονη γεύση της ελιάς και την κρεμώδη υφή του.



## Το Yale στην Κρήτη

**Το 6ο Διεθνές Συμπόσιο του Πανεπιστημίου Yale για το ελαιόλαδο και την υγεία**

**Στα οφέλη** του ελαιολάδου για την ανθρώπινη και την πλανητική υγεία εστιάζει το 6ο ετήσιο Διεθνές Συμπόσιο του Πανεπιστημίου του Yale που θα πραγματοποιηθεί στο Ηράκλειο της Κρήτης, 1η με 5 Δεκεμβρίου 2024. Το Συμπόσιο αναμένεται να συγκεντρώσει ακαδημαϊκούς, επαγγελματίες του κλάδου, παραγωγούς και εμπόρους προκειμένου να εξερευνήσουν κρίσιμα ζητήματα που αφορούν το ελαιόλαδο και την υγεία. Το πρόγραμμα του Συμποσίου εστιάζει στις επιπτώσεις του ελαιολάδου και της ελιάς στη δημόσια υγεία, συμπεριλαμβανομένων θεμάτων όπως η Μεσογειακή διατροφή, η ποιότητα και αυθεντικότητα του ελαιολάδου, στρατηγικές μάρκετινγκ, καθώς και η βιωσιμότητα στην παραγωγή.



## ΕΛΑΙΩΝΕΣ ΜΠΕΧΡΑΚΗ

# Η Λακωνική Μάνη στην κορυφή του κόσμου

- Δύο χρυσά βραβεία στο διεθνή διαγωνισμό του Λονδίνου.
- Ένα χρυσό στην κατηγορία QUALITY και ένα χρυσό στην κατηγορία HEALTH CLAIM.

**Το ελαιόλαδο που παράγουμε** ξεχωρίζει όχι μόνο για τα οργανοληπτικά του χαρακτηριστικά αλλά και για τις υγειοπροστατευτικές του ιδιότητες.

**Άρωμα φρεσκοκομμένου καρπού,** ελαφριά πικρή γεύση με πικάντικη επίγευση.

**Πλούσιο σε πολυφαινόλες** ελαιασίνη κ ελαιοκανθάλη γνωστές για τις ευεργετικές ιδιότητές τους στην υγεία.



ΕΛΑΙΩΝΕΣ ΜΠΕΧΡΑΚΗ

EMAIL: stavriani\_bechraki@hotmail.gr

T. 6944 696020

© eleones\_bechraki





SINCE 1992

To



Λοστιάσι  
μου

Olive groves  
Thanopoulos Family



## Και έργο τέχνης και σε πλήρη λειτουργία

Στην πόλη Μάλαγα της Ισπανίας βρίσκεται το ελαιοτριβείο LA Almazara de LA Organic, σχεδιασμένο από τον παγκοσμίου φήμης Philippe Starck. Αποτελεί ένα πρωτοποριακό έργο τέχνης και αρχιτεκτονικής όπου κάθε λεπτομέρεια έχει συλληφθεί να είναι λειτουργική και εντυπωσιακή. Πρόκειται για ένα χώρο που συνδυάζει την παράδοση του ελαιολάδου και την αρχιτεκτονική καινοτομία. Στο εσωτερικό,

οι επισκέπτες ανακαλύπτουν έναν κόσμο γεμάτο συμβολισμούς και πρωτότυπα έργα τέχνης που αποδίδουν φόρο τιμής στην παράδοση και τη φύση. Εκτός από το ελαιοτριβείο, ο χώρος διαθέτει μουσείο, εστιατόριο, χώρο γευσιγνωσίας και εκδηλώσεων, προσκαλώντας τους επισκέπτες να ανακαλύψουν την τέχνη και την ποίηση του έξτρα παρθένου ελαιολάδου μέσα σε ένα εντυπωσιακό φυσικό περιβάλλον.



Σύμφωνα με τα λόγια του Philippe Starck «το ελαιοτριβείο αυτό δεν είναι μόνο ένας χώρος παραγωγής, αλλά και ένα πολιτιστικό ορόσημο, προβάλλοντας τη σημασία του ελαιολάδου στην κουλτούρα της Ανδαλουσίας».



Philippe Starck, ένας από τους πιο γνωστούς σχεδιαστές του 21ου αιώνα



# ΤΑΥΤΟΤΗΤΑ ΟΥΣΙΑΣ

ΤΗΝ ΤΕΧΝΗ ΠΟΥ ΑΠΑΙΤΕΙ Η ΚΑΤΑΚΤΗΣΗ ΤΗΣ ΟΠΤΙΚΗΣ  
ΕΜΠΕΙΡΙΑΣ ΚΑΙ ΤΟ ΝΟΗΜΑ ΠΟΥ ΑΝΤΑΝΑΚΛΑ  
Η ΕΠΩΝΥΜΙΑ ΜΙΑΣ ΦΙΑΛΗΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΑΝΑΛΥΟΥΝ  
ΤΑ ΜΕΛΗ ΤΗΣ ΟΜΑΔΑΣ BOB STUDIO ΞΕΔΙΠΛΩΝΟΝΤΑΣ ΛΙΓΑ  
ΑΠΟ ΤΑ ΜΥΣΤΙΚΑ ΤΗΣ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑΣ ΤΟΥΣ

ΤΗΣ ΣΟΦΙΑΣ ΣΠΥΡΟΥ

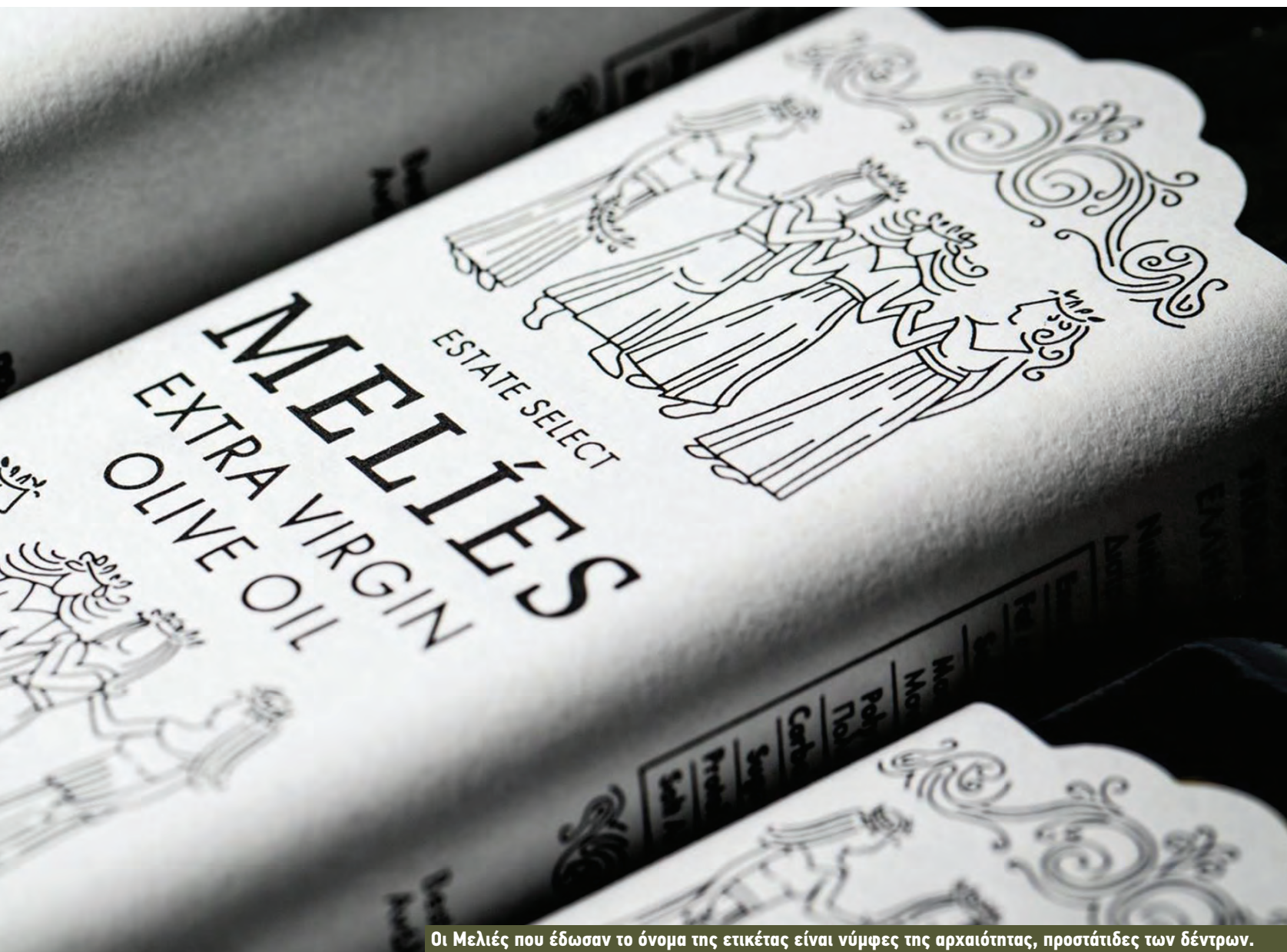


Οι ετικέτες Eleia και Melies παράγονται από τον Αλέξανδρο Σπηλιάδη.



Ένα μοτίβο που απεικονίζει μια μυλόπετρα από παραδοσιακό λιωτρίβι, το concept του LIÁ.



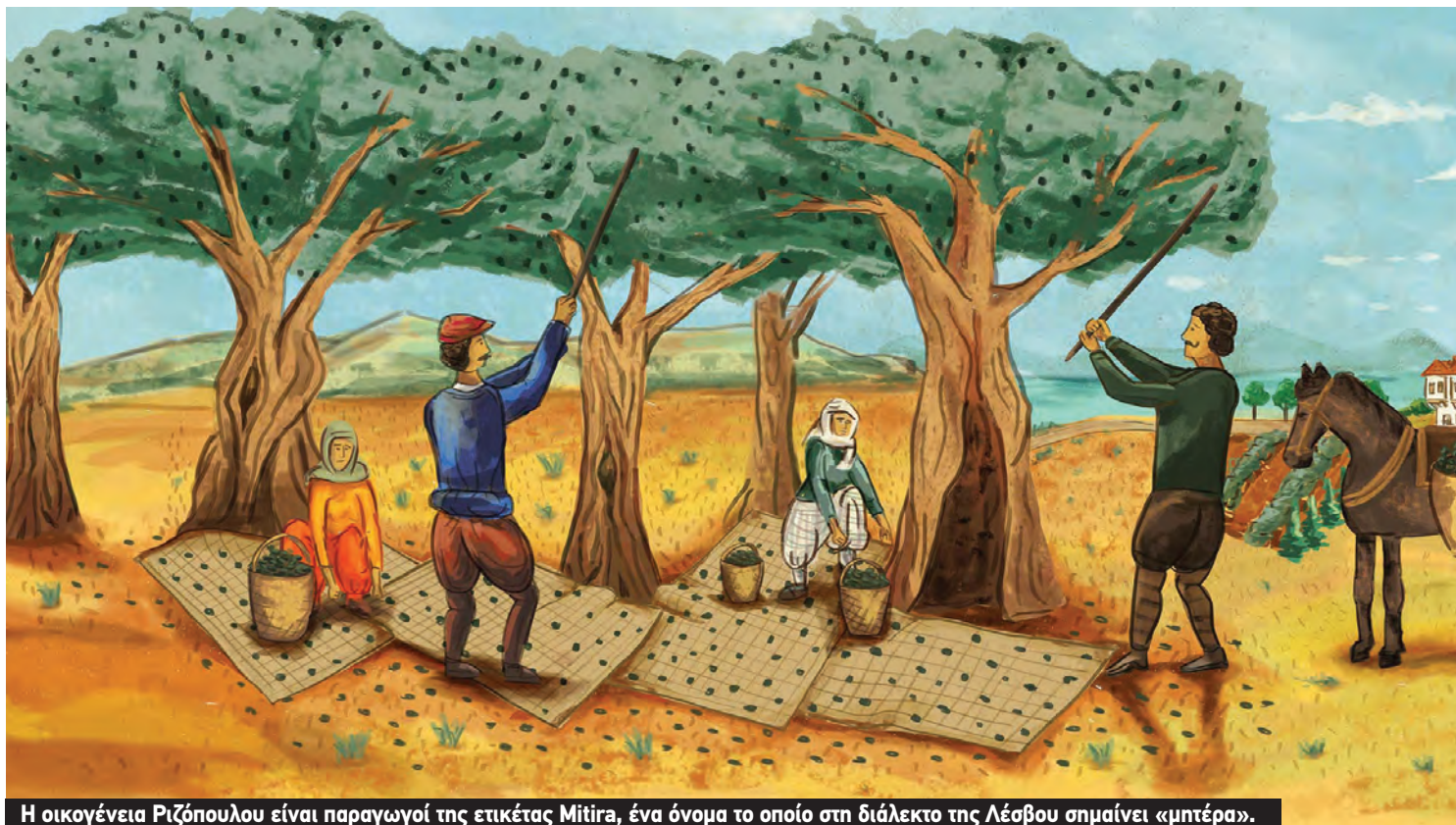


Οι Μελιές που έδωσαν το όνομα της ετικέτας είναι νύμφες της αρχαιότητας, προστάτιδες των δέντρων.



Οι ιδρυτές του Bob Studio Άρης Τσούτσας και Ανδρέας Θάνου με την project manager Αναστασία Λουρή





Η οικογένεια Ριζόπουλου είναι παραγωγό της ετικέτας Mitira, ένα όνομα το οποίο στη διάλεκτο της Λέσβου σημαίνει «μπτέρα».

**T**ις πιθανότητες που έχει ένα ελαιόλαδο να μπει στο τραπέζι του καταναλωτή διαμορφώνει πρώτα η όψη της φιάλης και μετά η ποιότητα του προϊόντος. Αφού η φιάλη μαγνητίζει το βλέμμα και ξεχωρίζει και η τιμή κριθεί δίκαιη, θα δοθεί η ευκαιρία στο ίδιο το ελαιόλαδο να ικανοποιήσει και τις γευστικές απαιτήσεις του αγοραστή. Το The Top 50 by Ελαιάς Καρπός συνομίλησε με τους ιδρυτές του Bob Studio, Ανδρέα Θάνου και Άρη Τσούτσα, και την project manager Αναστασία Λουρή, για τους βασικούς στόχους που θέτουν στο σχεδιασμό, τάσεις στο branding ελαιολάδου, καθώς και για επιλεγμένες φιάλες που έχουν σχεδιάσει.

#### Αποτυπώνοντας την ουσία του παραγωγού

Μέσα στα λίγα δευτερόλεπτα που έχουν να αιχμαλωτίσουν την προσοχή του καταναλωτή που στέκεται απέναντι στο ράφι, η ομάδα της Bob Studio εξηγεί ότι πάνω απ' όλα στόχος τους είναι να επικοινωνήσουν την ουσία του κάθε παραγωγού. Η αισθητική αρτιότητα περνά σε δεύτερη μοίρα ενώ κύριο μέλημα είναι να βγει ένα προϊόν που θα είναι ξεχωριστό από τα υπόλοιπα και θα αναδείξει το μεράκι του δημιουργού. Σημείο εκκίνησης για τη μελέτη που θα αναδείξει τα στατικά του brand είναι συχνά το όνομα που είτε είναι δοσμένο, είτε δίνεται από τη Bob Studio. «Δεν είναι σημαντικό να βγει ένα προϊόν που είναι καταρχάς πολύ εντυπωσιακό. Αυτό που προσπαθούμε είναι να δημιουργήσουμε κάτι στη βάση αυτού που ήθελε ο πελάτης, αυτού

που είναι ο πελάτης. Γιατί είναι πολύ σημαντικό το αποτέλεσμα τελικά να είναι μέρος του χαρακτήρα του ίδιου του παραγωγού. Να βλέπεις δηλαδή τη συσκευασία και να βλέπεις πίσω της τον άνθρωπο που παράγει το ελαιόλαδο», θα πει η Αναστασία Λουρή.

#### Καινοτομίες στα υλικά και στην αισθητική

Η τάση που ξεκίνησε με το ελαιόλαδο «λ/lambda» που με την υπερπολυτελή του συσκευασία και την ακριβή τιμή εισήγαγε το ελαιόλαδο ως είδος πολυτελείας στις αρχές της προηγούμενης δεκαετίας, εξακολουθεί να υπάρχει δίπλα όμως σε άλλες τάσεις. Στο μέλλον, σύμφωνα με τον Ανδρέα, θα έρθουν στο προσκήνιο θέματα βιωσιμότητας όπως για παράδειγμα η ανάγκη μείωσης του βάρους και του περιβαλλοντικού αποτυπώματος της συσκευασίας. «Ήδη έχουν κάνει την εμφάνισή τους στο εξωτερικό περιέκτες τύπου ασκού με κάνουλα ενώ θεωρώ ότι θα χρησιμοποιείται περισσότερο πλαστικό το οποίο μπορεί να ξεπεράσει και το γυαλί στην ευκολία ανακύκλωσης», και συμπληρώνει «ακόμη μπορεί να μην μας ζητείται να σχεδιάσουμε με γνώμονα τη βιωσιμότητα αλλά από την πλευρά μας προσπαθούμε να λαμβάνουμε υπ' όψιν και αυτή την παράμετρο». Εκτός από τα υλικά, καινοτομίες προκύπτουν και σε επίπεδο αισθητικής. Έτσι πρόσφατα δημιουργήθηκε μια συσκευασία μέσα σε έναν περιέκτη από απλό πλαστικό σε σχήμα μπιμπερό. «Η ετικέτα Graza έβαλε ένα premium προϊόν σε μια πιο οικονομική συσκευασία pop αισθητικής η οποία κυκλοφορεί προς το παρόν στην Αμερική είναι μια από τις ενδιαφέρουσες προτάσεις», θα πει ο Ανδρέας.



*«Εμπνευστήκαμε από τον τόπο και από τον ζωγράφο Θεόφιλο για να δημιουργήσουμε την παράσταση που διακοσμεί το μπουκάλι του Mitira και είναι στα πλαίσια αισθητικής ναινε που παραπέμπει στον Λέσβιο καλλιτέχνη».*

ΟΜΑΔΑ BOB STUDIO





# INTERCOMM FOODS

Processing of Agricultural Products

The largest table olive  
processing industry in Greece.  
Doing fruits too.

[intercomm.gr](http://intercomm.gr)





# ΣΤΟ ΜΥΑΛΟ ΕΛΛΗΝΩΝ ΠΑΡΑΓΩΓΩΝ

**ΠΙΣΩ ΑΠΟ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΒΛΕΠΕΙΣ ΤΟΝ ΑΝΘΡΩΠΟ ΠΟΥ ΠΑΡΑΓΕΙ ΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ, ΤΟ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΕΙΝΑΙ ΚΟΜΜΑΤΙ ΤΟΥ ΧΑΡΑΚΤΗΡΑ ΤΟΥ, ΛΕΝΕ ΟΙ ΑΝΘΡΩΠΟΙ ΤΟΥ BOB STUDIO**



## ΕΛΕΪΑ Η ΜΙΝΙΜΑΛΙΣΤΙΚΗ ΠΡΟΣΕΓΓΙΣΗ

Το όνομα που έδωσε η Bob Studio στο ΕΝΟΟ που παράγει ο Αλέξανδρος Σπηλιάδης βασίζεται σε λογοπαίγνιο ανάμεσα στον τόπο καταγωγής του ελαιόλαδου, που είναι τα Λεχαινά Ηλείας, και στην λέξη «ελαιόλαδο». Η βαμμένη φιάλη καθώς και το σχήμα του που στενεύει προς τη βάση παραπέμπει στο δέντρο. «Όταν επισκεφθήκαμε τους ελαιώνες είδαμε ότι τα δέντρα ήταν βαμμένα από τη μέση και κάτω λευκά για προστασία από ασθένειες και χρησιμοποιήσαμε το στοιχείο αυτό ως εύρημα στο σχεδιασμό. Η γραμμή αυτή ενσωματώθηκε σε όλα τα υλικά επικοινωνίας και συσκευασίας όπως για παράδειγμα τα τενεκεδένια δοχεία που ήταν μέχρι τη μέση λευκά αλλά και οι επαγγελματικές κάρτες του παραγωγού. Η μινιμαλιστική προσέγγιση του μπουκαλιού ταιριάζει και στην αισθητική του παραγωγού και δένει έτσι την εταιρική ταυτότητα με το χαρακτήρα του ανθρώπου που παράγει το προϊόν», σχολιάζει ο Ανδρέας Θάνου. Σε συνέχεια του σχεδιασμού της φιάλης από τη Bob Studio δύο καλλιτέχνες στη Ν. Υόρκη, ο Bast και Paul Insect, ζωγράφισαν τη λευκή βάση του μπουκαλιού για μια σειρά συλλεκτικών φιαλών που κυκλοφόρησαν με περιορισμένο αριθμό φιαλών.

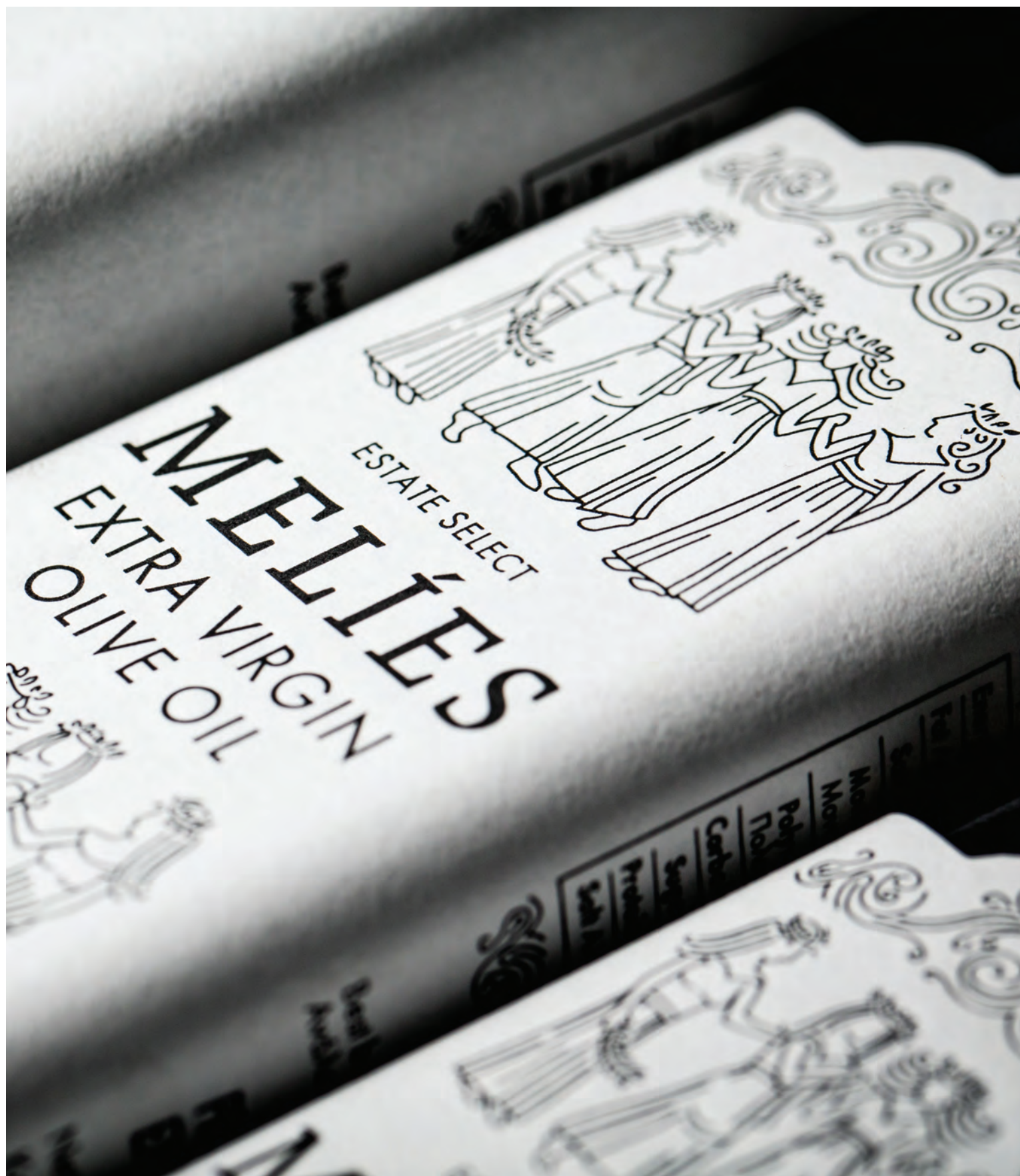
## MELIES ΜΕ ΤΗ ΔΥΝΑΜΗ ΤΗΣ ΜΥΘΟΛΟΓΙΑΣ

Οι Μελιές που έδωσαν το όνομα της ετικέτας είναι νύμφες της αρχαιότητας που παρουσιάζονται ως προστατευτικές δυνάμεις των δέντρων και της φύσης. Σύμφωνα με τον Ησίοδο στη Θεογονία, οι Μελιές γεννήθηκαν από το αίμα που έσταξε στη Γη όταν ο Ουρανός ακρωτηριάστηκε από τον Κρόνο και πιστευόταν ότι προστατεύουν τους ανθρώπους και τις καλλιέργειές τους. Στην ετικέτα που παράγεται επίσης από τον Αλέξανδρο Σπηλιάδη απεικονίζεται ο χορός των νυμφών. Το Melies που είναι πιο προσιτό οικονομικά από το Eleia δημιουργήθηκε με το σκεπτικό να καλύψει όλο το φάσμα της ζήτησης. Γι' αυτόν το λόγο επιλέχθηκε μια απλή φιάλη τύπου Marasca που δίνει μια πολύ πιο οικονομική λύση, η οποία φέρει μια πιο ιδιαίτερη ετικέτα από ό,τι συναντά κανείς συνήθως στα ελαιόλαδα. «Το κοπτικό ακολουθεί το σχέδιο της δαντέλας και το σχήμα που είχαμε δώσει στο ζωγραφιστό. Έτσι προσπαθήσαμε και μάλλον καταφέραμε κρατώντας το παραδοσιακό μας μπουκάλι να το εκσυγχρονίσουμε και να το κάνομε λίγο πιο φρέσκο σαν προσέγγιση», θα πει ο Άρης.



Αλέξανδρος Σπηλιάδης





*«Προσπαθήσαμε και μάλλον καταφέραμε κρατώντας το παραδοσιακό μας μπονκάλι να το εκσυγχρονίσουμε και να το κάνουμε λίγο πιο φρέσκο σαν προσέγγιση»*

**ΟΜΑΔΑ BOB STUDIO**



«Το Eieia και μετά το LIA ήταν από τις πρώτες βαφτές φιάλες που δημιούργησαν μια τάση για τη χρήση της συγκεκριμένης τεχνικής. Τα επόμενα χρόνια οι τυπογράφοι άρχισαν να εξελίσσουν ανάλογα τα μηχανήματά τους»

**ΟΜΑΔΑ BOB STUDIO**





## ΛΙΑ Η ΑΙΣΘΗΣΗ ΤΟΥ ΚΕΡΑΜΕΙΚΟΥ ΑΜΦΟΡΕΑ

Το βασικό στοιχείο στο επίκεντρο του concept είναι ο κύκλος που περιέχει ένα ρόμβο και απεικονίζει μια μυλόπετρα από παραδοσιακό λιωτήρι που υπάρχει μες το χωράφι της Χριστίνας Στριμπάκου, της παραγωγού του ελαιολάδου. Αυτό το βασικό σχήμα ήταν η έμπνευση για να δημιουργηθούν διάφορα γεωμετρικά μοτίβα. Το σχήμα του μπουκαλιού παραπέμπει στην αισθητική ενός κεραμικού αμφορέα και η φιάλη βάφτηκε λευκή για να προσομοιάζει σε κεραμικό. «Το Eleia και μετά το LIA ήταν από τις πρώτες βαφτές φιάλες που δημιούργησαν μια τάση για τη χρήση της συγκεκριμένης τεχνικής. Μάλιστα τα επόμενα χρόνια μετά την κυκλοφορία των πρώτων βαφτών μπουκαλιών οι παραγωγοί και οι τυπογράφοι άρχισαν να εξελίσσουν τα μηχανήματά τους και να μπορούν να αναλάβουν πιο απαιτητικές παραγγελίες», θα πει ο Άρης Τσούτσας. Το 2023 η Bob Studio δημιούργησε μια επετειακή συσκευασία για να γιορτάσει τα 10 χρόνια παρουσίας του LIA και παράλληλα να προτείνει στους πελάτες κάτι πιο προσίτο οικονομικά. Για την περίπτωση αυτή επέλεξαν τενεκεδένια δοχεία, που έχουν μικρότερο κόστος από τη φιάλη, και τα οποία αποκτούν γιορτινό χαρακτήρα χάρη στα μεταλλικά χρώματα.



Οι Κωνσταντίνα και Χριστίνα (δεξιά) Στριμπάκου στον ελαιώνα τους στη Μεσσηνία

ISO 9001 - ISO 14001  
ISO 22000

STRONGEST COMPANIES  
ICAP certificate 2010  
IN GREECE

- Δοχεία τυροκομικών
- Δοχεία τουριστών
- Δοχεία ελαιών
- Δοχεία ελαιολάδων
- Δοχεία μελιού
- Δοχεία λιπαντικών



Web: [www.lefka.gr](http://www.lefka.gr) - E-mail: [info@lefka.gr](mailto:info@lefka.gr)

## ΛΕΥΚΟΣΙΔΗΡΟΥΡΓΙΑ ΚΑΒΑΛΑΣ Α.Ε.

Κατασκευή ειδών συσκευασίας από Λευκοσίδηρο

7ο χιλ. Π.Ε.Ο. Καβάλας - Θεσσαλονίκης, Τ.Θ. 1357, Τ.Κ. 65110, Καβάλα  
Τηλ.: 2510. 326325 - 2510. 326253 - 2510. 326256 - Φαξ: 2510. 326236



INTERNATIONAL EXPO  
**FOOD &  
 DRINKS**  
 by Detrop HELEXPO

# Πίσω από την Μπάρα

Κατανοητή αλλά και δελεαστική μπορεί να κάνει την εμπειρία γευστικής δοκιμής ενός ελαιολάδου η ανάδειξή του πίσω από την μπάρα ενός Olive Oil Bar

**Ο**πως ένας έμπειρος μπάρμαν επιλέγει με πολλή προσοχή τη συλλογή από τα ποτά που προσφέρει στους πελάτες του, έτσι και ένας εκπαιδευμένος ελαιοχόος (σομελιέ ελαιολάδου) οφείλει να καταρτίσει τη δική του λίστα ελαιολάδου έχοντας κατά νου την πληρότητά της αναφορικά με τις διαφορετικές ποικιλίες και την αντίστοιχη διασπορά τους σε όσο το δυνατόν περισσότερες περιοχές της Ελλάδας. Με αυτό τον τρόπο θεωρητικά έχει καταφέρει να έχει μια πολύπλευρη συλλογή με διαφορετικές εντάσεις στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των προσφερόμενων ελαιολάδων του. Μπορεί βέβαια όλη αυτή η εικόνα να ξενίζει ακόμη επί ελληνικού εδάφους, αν και αρκετές αντίστοιχες προσπάθειες ήδη λειτουργούν με μεγάλη επιτυχία και επισκεψιμότητα, προσφέροντας μια ομολογουμένως πρωτόγνωρη εμπειρία. Με το δεδομένο ότι είναι δύσκολο κάποιος να έρθει σε μια πρώτη επαφή με τη γευσιγνωσία του ελαιολάδου, αν δεν το επιδιώξει από μόνος του, η ολοένα και συχνότερη διοργάνωση τέτοιων εκδηλώσεων καθιστά πιο οικεία αυτή την

Golden Olive  
 Events







Καθοδηγητές στο «ταξίδι της γεύσης» του Olive Oil Bar της Food & Drinks, ήταν ο «Γαστροναύτης» Παναγιώτης Παπανικολόπουλος και ο Κων/νος Τσορώνης.





Έλαμψε το ελαιόλαδο στη Food & Drinks 2024.



Παράλληλα με τις υπόλοιπες εκδηλώσεις όπου πρωταγωνίστησε το ελαιόλαδο, η Λέσχη ΦΙΛΑΙΟΣ, στο πλαίσιο της Food & Drinks by Detrop, τίμησε για δεύτερη συνεχή χρονιά τα εστιατόρια που εργάζονται για την ανάδειξη του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου μέσω του «EVOO in Gastronomy».

εμπειρία σε όλο περισσότερους ανθρώπους. Κάτι αντίστοιχο συνέβη και στην πρόσφατη έκθεση «Food & Drinks by Detrop», που έλαβε χώρα από 1-3 Νοεμβρίου στο Διεθνές Εκθεσιακό Κέντρο Θεσσαλονίκης μέσω του θεματικού αφιερώματος Golden Olive. Εκεί, σε ένα ζωνρό Olive Oil Bar με καθοδηγητές τον Παναγιώτη Παπανικολόπουλο και τον Κωνσταντίνο Τσορώνη, τη συμβουλευτική ομάδα Oliverse, οι επισκέπτες είχαν την ευκαιρία να δοκιμάσουν ολόφρεσκα εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα που είχαν προλάβει να εμφανισθούν πολύ πρώιμα για να συμμετάσχουν στο διαγωνισμό ελαιολάδου «ΟΜΦΑΚΙΟΝ ΕVOO TROPHY» που διοργανώθηκε από τη Λέσχη Φιλαιός. Σημαντικό είναι να αναφερθεί ότι ένα Olive Oil Bar, πέραν από μια κλασική γευσιγνωσία, θα πρέπει να προσφέρει και μήση των επισκεπτών στη γαστρονομία του ελαιολάδου. Δηλαδή

**Golden Olive Events**

τηρώντας τις βασικές αρχές του food pairing, καλό θα ήταν να συνδυαστούν διαφορετικές ποικιλίες με τα πιο κατάλληλα γευστικά παντρέματα, ώστε όλη η εμπειρία να γίνει πιο κατανοητή αλλά και δελεαστική.

**Πολλαπλά οφέλη για τον παραγωγό**

Επίσης αξίζει να σημειωθεί ότι ένας παραγωγός ελαιολάδου έχει πολλαπλά οφέλη από τη συμμετοχή των προϊόντων του σε μία αντίστοιχη λίστα κι αυτό γιατί είναι πιο άμεση η γνωριμία του καταναλωτικού κοινού με αυτά, σε σχέση με τον παραδοσιακό τρόπο που είναι η απρόσωπη πώλησή τους σε ένα delicatessen ή σε ακόμη κι ένα εξειδικευμένο e-shop. Με αυτό τον τρόπο τελικά ένας τυχαίος επισκέπτης γίνεται άμεσα εν δυνάμει μελλοντικός αγοραστής ενός EVOO, που θα τον γοητεύσει με τα γευστικά και τα αρωματικά χαρακτηριστικά, τα οποία υπό άλλες συνθήκες δεν θα ήταν σε θέση να ανακαλύψει.





*«Σε ένα Olive Oil Bar ένας τυχαίος επισκέπτης γίνεται άμεσα εν δυνάμει μελλοντικός αγοραστής ενός EVOO, που θα τον γοητεύσει με τα γευστικά και τα αρωματικά χαρακτηριστικά, τα οποία υπό άλλες συνθήκες δεν θα ήταν σε θέση να ανακαλύψει.»*

**ΟΜΑΔΑ OLIVERSE**



EVOO & FOOD PAIRING

# ΑΣΚΗΣΗ ΑΡΜΟΝΙΑΣ





Σε άνθηση βρίσκεται η κουλτούρα της γαστρονομικής ανάδειξης του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου, που κατακτά όλο και περισσότερο τον κλάδο της εστίασης

**ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ: OLIVERSE**

Γαστρονομική ταυτότητα στις διαφορετικές, διάσπρες αλλά και λιγότερο γνωστές, ελληνικές ποικιλίες δίνει πλέον το EVOO & food pairing, το «σπάνιωμα» δηλαδή διαφορετικών ελαιολάδων με συγκεκριμένα πιάτα. Επόμενο μεγάλο βήμα είναι να εισαχθούν στα κορυφαία εστιατόρια της χώρας λίστες ελαιολάδου, ανάλογες με αυτές του κρασιού και αντίστοιχες εκείνων που έχουν καθιερώσει εδώ και χρόνια οι ανταγωνίστριες μεσογειακές χώρες. Δύο στιγμιότυπα από το μέλλον παρουσιάζονται στις επόμενες σελίδες με πρωταγωνιστές δύο βραβευμένα EVOO σε γευστικούς συνδυασμούς που αναδεικνύουν την προσωπικότητά τους.







Κωνσταντίνος Τσορώνης

«Συνιδρυτές της συμβουλευτικής ομάδας *Oliverse*, αναγνωρισμένοι γεωιγνώστες ελαιολάδου και κριτές σε διεθνείς διαγωνισμούς ποιότητας.

**Oliverse**

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

Παναγιώτης Παπανικολόπουλος  
(a.k.a. Γαστροναύτης)

## Σαλάτα με αχλάδι

κάστανο και κατσικίσιο τυρί

### Υλικά συνταγής

- 130 γρ. βαλεριάνα
- 130 γρ. σπανάκι baby
- 1 αχλάδι καραμελωμένο
- 5 τεμάχια κάστανα
- 3-4 τεμ. καρύδια σπασμένα
- 150 γρ. κατσικίσιο τυρί

### Βινεγκρέτ πορτοκάλι

- Χυμό από 2 πορτοκάλια
- 150 ml εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Syzygy (ποικιλία Λιανολιά)
- 1 κ.σ. μέλι αλάτι-πιπέρι
- 50 ml ξύδι βαλσάμικο λευκό
- 1 κ.σ. μουστάρδα



### Εκτέλεση

- Πλένουμε το σπανάκι και τη βαλεριάνα και τα στραγγίζουμε καλά.
  - Παίρνουμε τα κάστανα και τους κάνουμε δύο κάθετες χαρακιές, σαν σταυρό, τα βάζουμε σε κατσαρολάκι, προσθέτουμε νερό και βράζουμε για 20 λεπτά. Τα στραγγίζουμε και τα σκεπάζουμε με μία πετσέτα. Τα καθαρίζουμε ζεστά.
  - Ετοιμάζουμε τη βινεγκρέτ πορτοκαλιού. Σε μία μπασίνα βάζουμε τα υλικά όλα μαζί και τα χτυπάμε με την ράβδο χειρός.
  - Σε ένα τηγάνι ρίχνουμε 1 κ.σ. βού-
- τυρο, 2 κ.σ. ζάχαρη, το αχλάδι κομμένο σε φέτες, 1 πρέζα αλάτι και 100 ml νερό. Σε χαμηλή φωτιά μέχρι να καραμελώσει.
- Το κατσικίσιο τυρί το καίμε με φλόγιστρο ή το περνάμε από τηγάνι.
  - Σε μία μπασίνα ή μπολ ανακατεύουμε σπανάκι, βαλεριάνα και λίγη βινεγκρέτ. Στήνουμε στο πιάτο μας και έπειτα προσθέτουμε τα κάστανα, το καραμελωμένο αχλάδι, το κατσικίσιο τυρί, τα καρύδια. Στο τέλος προσθέτουμε φρέσκο πιπέρι και εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Syzygy.





## Σούπα βελουτέ

κολοκύθας

### Υλικά συνταγής

- 600 γρ. κίτρινη κολοκύθα
- 2 μέτρια λευκά κρεμμύδια ξερά
- 3 σκελίδες σκόρδο
- 2 καρότα
- Χυμός από 3 πορτοκάλια
- 1,5 λίτρο νερό
- Θυμαρί φρέσκο
- Ρόδι
- Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Σκουτάρι (Ποικιλία Κορωνέικη)
- Κόλιανδρο σκόνη
- 1 φύλλο δάφνης
- Ανθό αλατιού, ρίγανη και σκόρδο

Συνταγή, επιμέλεια food styling: Executive chef **Αδμαντία Κωνσταντοπούλου**, [akonstantoroulou.gr](http://akonstantoroulou.gr) / Επιμέλεια φωτογράφισης: **Νίκος Χατζηγιάννης**

### Εκτέλεση

- Πλένουμε τα λαχανικά, τα καθαρίζουμε. Κόβουμε σε χοντρά κομμάτια την κολοκύθα, τα καρότα και το κρεμμύδι.
- Βάζουμε την κατσαρόλα σε μέτρια φωτιά, προσθέτουμε εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Σκουτάρι, ρίχνουμε τα λαχανικά μας και τα ιδρώνουμε μέχρι να μαραθούν. Συνεχίζουμε τη διαδικασία για περίπου δέκα λεπτά.
- Έπειτα προσθέτουμε τις σκελίδες σκόρδο και ανακατεύουμε για 3-4 λεπτά ακόμα. Στη συνέχεια ρίχνουμε τον χυμό πορτοκαλιού, νερό και ένα δαφνόφυλλο, χαμηλώνουμε την φωτιά και αφήνουμε να σιγοβράσει. Προσθέτουμε μία ποσότητα ανθό αλατιού και φρέσκο πιπέρι στην αρχή και το υπόλοιπο αν χρειάζεται στο τέλος. Ρίχνουμε και δύο πρέζες κόλιανδρο σκόνη. Όταν μαλακώσει η κολοκύθα και

δεν έχει πολλά υγρά, αφαιρούμε το δαφνόφυλλο και μπλεντάρουμε τη σούπα μας.

- Έπειτα περνάμε τη σούπα από σινούα και διορθώνουμε αν χρειάζεται τη γεύση της προσθέτοντας το υλικό που λείπει (αλάτι, πιπέρι, κόλιανδρο).
- Σερβίρουμε σε βαθύ πιάτο και γαρνίρουμε με σπόρους ροδιού, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Σκουτάρι, φρέσκο θυμαρί, πιπέρι φρέσκο.
- Συνοδεύουμε με προζυμένιο ψωμί, το οποίο έχουμε κόψει σε λεπτές φέτες, έχουμε προσθέσει εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Σκουτάρι, ανθό αλατιού, ρίγανη και σκόρδο.
- Ψήνουμε στον φούρνο για δέκα λεπτά.



# Ποιος θα σηκώσει το γάντι για τη Γεωργία και το Ελαιόλαδο;

**Ο**λα τα προβλήματα στη Γεωργία και το ελληνικό Ελαιόλαδο ξεκινούν κατά βάση από την έλλειψη της

δυνατότητας αλλά τελικά και της θέλησης παραγωγών και γεωπόνων να αποκτήσουν σχετικές σύγχρονες θεωρητικές και τεχνολογικές γνώσεις. Πιο συγκεκριμένα... Κανένα Πανεπιστήμιο είτε μέσα από τα προγράμματα των Γεωπονικών Σχολών είτε μέσα από κάποιο μεταπτυχιακό πρόγραμμα, δεν ασχολήθηκε κάπως «σοβαρά» τα τελευταία 30 χρόνια με οτιδήποτε έχει σχέση με την ελιά ή το ελαιόλαδο, ενώ αντίθετα για το κρασί, τα ψάρια, το ψωμί, το γάλα και το τυρί υπάρχουν πολλά εκπαιδευτικά προγράμματα. Ενδεικτικό της -απίστευτης- κατάστασης είναι ότι η χώρα μας ενώ παράγει κάθε χρόνο περισσότερους από 1.500.000 τόνους ελιές (βρώσιμες και για ελαιόλαδο) από 130.000.000 δέντρα, δεν υπάρχει, π.χ. για το κλάδεμα, ούτε ένα απλό εγχειρίδιο με 10 σελίδες. Όλα διαδίδονται και στραβομαθαίνονται από στόμα σε στόμα, μέσω διαφόρων αυτοδιδακτών «κλαδευτών» και μέσω του youtube.

**Η έρευνα γενικότερα στον αγροτικό τομέα είναι δυστυχώς ουσιαστικά ανύπαρκτη.** Είμαστε η μόνη χώρα της ΕΕ χωρίς ούτε ένα επιστημονικό αγροτικό περιοδικό (Agriculture Magazine), όπου εκεί δημοσιεύονται σχετικές έρευνες και μελέτες. Ενδεικτικά για σύγκριση, η Αλβανία έχει ένα πολύ δραστήριο επιστημονικό Agriculture magazine και η Τουρκία τρία επίσης σημαντικά magazines.

**Πληροφορίες που θα έπρεπε να παρέχονται χωρίς κανένα κόστος** στους παραγωγούς και τους γεωπόνους από το ΥΠΑΑΤ και τις Περιφέρειες, όπως γίνεται με όλους, ανεξαιρέτως, τους συναδέλφους τους στην ΕΕ:

**A.** Πλήρη μετεωρολογικά δεδομένα με ελεύθερη πρόσβαση και σχετικές προβλέψεις, για κάθε καλλιέργεια και τόπο. Ενδεικτικά, οι Ιταλοί αγρότες έχουν αυτό εδώ, ελεύθερο για τον καθένα: <http://agroambiente.info.regione.toscana.it/agro18/>.  
**B.** Οι ελαιοπαραγωγοί έπρεπε να γνωρίζουν για όλες τις κύριες περιοχές καλλιέργειας -έστω για μία ποικιλία, την Κορωνέικη (χρησιμοποιείται στο 80% των τυποποιημένων ελαιολάδων)- τη



*Ποιο είναι το ερευνητικό έργο που παράγουν οι εκατοντάδες επιστήμονες στα διάφορα κρατικά ινστιτούτα ελιάς και άλλων φυτών ή στις Γεωπονικές Σχολές ;*

χρονική εξέλιξη των πολυφαινολών και την ελαιοπεριεκτικότητα. Απίστευτο, αλλά δεν υπάρχει καμία τέτοια μελέτη, ούτε καν σαν φοιτητική εργασία

**Δακοκτονία:** Η δακοκτονία καρκινοβατεί, με νομοθεσία που ισχύει αμετάβλητη από το 1976 (!) μέσα σε μια πρωτοφανή απαξίωση της ισχύουσας Ελληνικής και Ευρωπαϊκής νομοθεσίας. Η ισχύουσα νομοθεσία στην ΕΕ και τη χώρα μας, περί «ολοκληρωμένης αντιμετώπισης των εχθρών των φυτών», έχει γίνει ακριβώς για την αποφυγή χρήσης χημικών φυτοφαρμάκων. Αλλά δυστυχώς η νομοθεσία έχει εξαφανιστεί, με κύριους υπαίτιους πρώτα το αρμόδιο τμήμα... Φυτοπροστασίας του ΥΠΑΑΤ, το ΓΕΩΤΕΕ και τις απληροφόρητες Περιφέρειες. Γιατί άραγε συμβαίνει αυτό; Απλά επειδή δεν θέλουν να χάσουν τα οικονομικά οφέλη που απολαμβάνει «το σύστημα» επί

δεκαετίες από την αμαρτωλή δακοκτονία των μονοψεκασμών.

**Άλλο πολύ σημαντικό:** Η «προώθηση» του ελαιολάδου στο εξωτερικό διακόπηξε ξαφνικά από το 2019, όταν η ευρωπαϊκή οργάνωση για την καταπολέμηση μαύρου χρήματος, η περίφημη «OLAF», κατηγορήσε τον ΣΕΒΙΤΕΛ και μέλη αυτού, απαιτώντας την επιστροφή 3,5 εκατ. ευρώ από τις καμπάνιες προώθησης, τα οποία εντοπίστηκαν σε προσωπικούς λογαριασμούς μελών του.

**Άλλες σημαντικές προτάσεις:**

■ Εφαρμογή της - έτοιμης 100%- πλατφόρμας καταγραφής όλων των «κινήσεων» του ελαιολάδου από το ελαιοτριβείο -στις δεξαμενές- την τυποποίηση - στο ράφι, σε συμφωνία με την ΑΑΔΕ. Τέσσερις υπουργοί πλατφόρμα είδαν και εκώφευσαν, ο πέμπτος εδιώχθη, ίσως και επειδή την προώθησε σθεναρά... Γιατί όμως ήταν πολύ σημαντική: Τέλος στη μαύρη διακίνηση, τέλος, κυρίως, στις τρελές τιμές πώλησης μειγμάτων δήθεν «εξαιρετικών» παρθένων ελαιολάδων με περσινής χρονιάς.

■ Σύσταση, επιτέλους, στη Βουλή (όπως παντού στην ΕΕ και την Τουρκία), μιας Μόνιμης Επιτροπής για τη Γεωργία και τα Τρόφιμα.

■ Επιβολή φόρου 0,5 % υπέρ της Γεωργίας πού; Στον παρανοϊκό ετήσιο τζίρο των 36 δισ. ευρώ του ηλεκτρονικού τζόγου, όπως γίνεται στα τσιγάρα και τα ποτά, τα οποία είναι εξίσου επιβλαβή, κυρίως για τους νέους.

Με τούτα και μ' κείνα, οι καμπάνιες για τη Γεωργία και το ελληνικό Ελαιόλαδο χτυπάνε πλέον πολύ δυνατά. Ο ανταγωνισμός μεγαλώνει και το ερώτημα είναι ποιος θα σηκώσει το γάντι; Από το «αρμόδιο» ΥΠΑΑΤ δεν περιμένουμε τίποτα, μα τίποτα απολύτως, ίσως μίπως μόνο από πιο πάνω ;

**ΒΑΣΙΛΗΣ ΦΡΑΝΤΖΟΛΑΣ**

**ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ** Ποιότητας Ελαιολάδου,  
Δοκιμαστής & Συγγραφέας



# ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΔΟΚΙΜΑΣΤΩΝ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ



**Για 8η συνεχή χρονιά,  
σειρά σεμιναρίων 65 ωρών,  
από την Ιταλική Εθνική Ένωση  
Δοκιμαστών Ελαιολάδου  
και τα Oliveoilseminars**

## **Διδάσκουν**

Dr. M.Servili, Καθ. Perugia University

Dr. A.Romero, Διευθυντής Ινστ. IRTA, Ισπανία

Carlotta Passeto, Panel leader ONA00

Johnny Madge, Food pairing expert

Μαν. Σαλιβαράς, Διευθυντής MultichromLab

## **ΟΙ ΕΓΓΡΑΦΕΣ ΞΕΚΙΝΗΣΑΝ!**

**Μέθοδος Εκπαίδευσης: εξ αποστάσεως & δια ζώσης**

Πληροφορίες & Δηλώσεις Συμμετοχής

Κα Άννα Δρακάκη: 2108086565





ΕΤΑΙΡΕΙΑ	ΕΠΙΚΕΤΑ	ΤΟΠΟΣ - ΠΟΙΚΙΛΙΑ	ΣΕΛΙΔΑ
Αετός Ιθάκη	Αετός Ιθάκη ΕV00	Ιθάκη - Θιακή	58
Αντωνίου Γιούλια	Julia ΕV00	Άρτα - Κονσερβολιά Άρτας	51
Αυγερινού Πελαγία	Syzygy ΕV00	Κέρκυρα - Λιανολιά	45
Ελαιοπερίβολα Οικογένειας Τζωρτζή	Όλβια Βιολογικό Αγουρέλαιο	Λέσβος - Blend	56
Ηπείρου Βίος	Epirus Vios ΕV00	Πρέβεζα - Χονδρολιά	45
ΚΑΣΕΛΛ	Φιλαίος ΕV00 ΠΓΕ Λακωνία	Λακωνία - Blend	47
Κτήμα Λυμπέρη	Askra The Valley of Muses	Βοιωτία - Μεγαρείτικη	58
Κτήμα Τσικρικώνη	Αγουρέλαιο	Καβάλα - Blend	47
Μάργαρης Λάμπρος	Νουνο ΕV00	Ζάκυνθος - Blend	57
Μεσογειακοί Ελαιώνες	Verus Μανάκι	Αττική - Μανάκι	50
Ξερουδάκης Γιώργος	Eladaki του voria ΕV00	Ρέθυμνο - Τσουνάτη	48
Οικογένεια Βάρδα	Σκουτάρι ΕV00	Λασιθί - Κορωνέικη	47
Οικογένεια Βολιώτη	Black Rock Organic ΕV00	Πήλιο - Αμφίσσης	51
Οικογένεια Θανόπουλου	«Το Λιοστάσι μου»	Ηλεία - Κορωνέικη	53
Οικογένεια Φαρλέκα	Το «Φ» της Φύσης ΕV00	Λακωνία - Blend	54
Οικογένεια Χελιδώνη	Inperator Royal Edition	Ξάνθη - Arbequina	42
Οικογένεια Ψαρρού	Brigada Black Label	Ηλεία - Μαυρολιά	55
Σταυροπούλου Ρενάτα	Medusa ΕV00	Αττική - Κλωνάρα	58
Agrovim SA	Iliada ΕV00 ΠΟΠ Καλαμάτα	Μεσσηνία - Κορωνέικη	54
AlphaKinos	Greek Highlands ΕV00	Ευρυτανία - Αμφίσσης	57
Archetyron Olive Groves	Archetyron Premium ΕV00	Μεσσηνία - Κορωνέικη	51
Argali Organic Olive Oil	Argali Βιολογικό ΕV00	Γαργαλιάνοι - Κορωνέικη	50
Belia	Belia Premium ΕV00	Μεσσηνία - Κορωνέικη	56
Cretan Harvest	Αγουρέλαιο	Χανιά - Κορωνέικη	40
Cretan Heritage	Krissa Premium ΕV00	Χανιά - Τσουνάτη	50
Dellagrazia	Citta di Ermes ΕV00	Σύρος - Κορωνέικη	40
Droselia	Droselia Αγουρέλαιο	Μαγνησία - Αμφίσσης	45
Elasion Cretan Olive Oils	Elasion ΠΟΠ Σητεία	Ιεράπετρα - Κορωνέικη	55
Elli's Farm	Eliama Daily Value ΕV00	Ηράκλειο - Κορωνέικη	40
Evonymon	Evonymon Varakes ΕV00	Μεσσηνία - Κορωνέικη	53
GAIA Kallisti	«Φ» ΕV00	Χαλκιδική - Χαλκιδικής	53
Goldgrelia	Grelia 0.2 Bio	Ηράκλειο - Κορωνέικη	54
Kassiteropoulos Estate	Eladion Taxiarches ΕV00	Δράμα - Blend	57
KONOS	KONOS Νύξ ΕV00	Αλεξανδρούπολη - Μάκρης	42
Kyriakopoulos Estate	Kyria Estate ΕV00	Λακωνία - Κορωνέικη	54
Levantes Family Farm	Levantes Brace Bio	Εύβοια - Κορωνέικη	45
Maleas Estate	Αγουρέλαιο	Δράμα - Blend	58
Mediterre Eurofood	Omphacium Organic	Ηλεία - Ολυμπία	41
Molon Lave	Molon Lave ΕV00 ΠΓΕ Λακωνία	Λακωνία - Blend	56
Nutria	IONIS ΠΟΠ Καλαμάτα	Μεσσηνία - Blend	53
Oevotas	Gold Elixir Αγουρέλαιο	Αχαΐα - Blend	48
Oilove®	Oilove® Limited	Φωκίδα - Blend	42
Oleosophia	Oleosophia Early Harvest	Κόρινθος - Μανάκι	41
Olivecious	[Pappous] ΕV00	Ηλεία - Κορωνέικη	44
Passalis Family	Alexandros ΕV00	Ρόδος - Κορωνέικη	53
Patistis	Βιολογικό Αγουρέλαιο	Πήλιο - Αμφίσσης	44
Sparta Spirit	Omfakion ΕV00	Λακωνία - Blend	44
Protoulis Master Olive Oil Makers	Protoleo Early Harvest ΠΓΕ Λέσβος	Λέσβος - Blend	47
Terra Creta	Grand Cru ΕV00	Χανιά - Κορωνέικη	56
The Olive Temple	Laurel & Flame Fresh	Αρχαία Ολυμπία - Τσαμπιδωλιά	54

## Ο κατάλογος των ελαιολάδων

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



## — ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ —

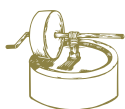
# Top 50

## Πενήντα ελληνικά ελαιόλαδα που ξεχωρίζουν

**Μ**ια νέα ταυτότητα για το εγχώριο ελαιόλαδο, την οποία συνθέτει ένα πάντρεμα του τόπου, των ποικιλιών και της παράδοσης με τη διεθνή επιστήμη και τεχνολογία, χτίζει, αργά και σταθερά, τα τελευταία χρόνια, η συστηματική προσπάθεια νέων κυρίως παραγωγών. Με τους περιορισμούς αλλά και τις ευκαιρίες που μπορεί να δημιουργεί η διεθνής διάσταση της ελαιοκομίας, συνειδητοποιημένοι καλλιεργητές - παραγωγοί, δίνουν βάρος στις παραμελημένες γηγενείς ποικιλίες και τηρούν με συνέπεια τις τεχνικές αειφορίας στον ελαιώνα. Παράλληλα δίνουν αγώνα για τη σταθερή βελτίωση των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών ενώ εμμένουν στα εργαστηριακά ευρήματα, τα οποία έρχονται να επιβεβαιώσουν τις αντιοξειδωτικές - αντιμικροβιακές ιδιότητες του ελαιολάδου, την πολυφαινολική σύνθεσή του και τους ισχυρισμούς υγείας που δύναται να τεκμηριωθούν.

Την ίδια στιγμή έννοιες όπως συσκευασία και branding διαλαλούν το πέρασμα στη νέα εποχή, με το εγχώριο εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο να παρελαύνει περήφανα στην απαιτητική εστίαση και να γίνεται κατανοητό και ακόμη πιο δελεαστικό, κερδίζοντας τις εντυπώσεις πίσω από την μπάρα σύγχρονων olive oil bars. Καταγράφοντας όλη αυτή την εξέλιξη, η φετινή 7η κατά σειρά έκδοση του The Top 50 by Ελαιάς Καρπός, έρχεται να επιβεβαιώσει το αποτέλεσμα των πρωτοβουλιών που έχουν αναληφθεί τα τελευταία χρόνια και να τις αναδείξει ως τροχιοδείκτες των εξελίξεων στον κλάδο. Νέες αλλά και καταξιωμένες ετικέτες, μικρά αλλά και μεγαλύτερα «σπίτια», καθώς και εταιρείες με μεγάλη δυναμικότητα παραγωγής, περιποιούν τιμή στην εγχώρια παραγωγή με τη μακράιων ιστορία. Ταυτόχρονα, εξελίσσονται σ' αυτήν τη φάση στους καλύτερους πρεσβευτές του ελληνικού ελαιολάδου παγκοσμίως, ανοίγοντας μάλιστα νέους δρόμους σε μεγάλες και απαιτητικές αγορές.

### ΠΙΣΩ ΑΠΟ ΤΗ ΛΙΣΤΑ



**ΙΣΤΟΡΙΑ  
ΠΑΡΑΔΟΣΗ**



**ΠΡΩΤΗ ΥΛΗ  
ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ**



**ΕΛΕΓΧΟΣ  
ΠΟΙΟΤΗΤΑ**



**ΔΙΑΤΡΟΦΗ  
ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ**



**BRANDING  
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ**



**ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ  
ΕΙΩΣΤΡΕΦΕΙΑ**



1

## Città di Ermes EVOO

Με τη χάρη  
του θαλασσινού αέρα

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΣΥΡΟΣ

Με πρώτη ύλη από ελαιώνα της οικογένειας Βακόνδιου σε παραθαλάσσια τοποθεσία στα νοτιοδυτικά του νησιού της Σύρου παράγεται το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Città di Ermes Blue. Απορροφώντας όλες τις ευεργετικές ιδιότητες του θαλασσινού αέρα, το μονοποικιλιακό από Κορωνέικη ποικιλίας Città di Ermes Blue είναι ένα προϊόν ψυχρής έκθλιψης, η παραγωγή του οποίου φέρει πιστοποίηση ISO 22000: 2018. Το ελαιόλαδο έχει βραβευθεί με Ασημένιο Μετάλλιο στον διεθνή διαγωνισμό London IOOC 2023 για την ποιότητά του. Αξίζει να σημειωθεί ότι το κτίριο που κοσμεί την ετικέτα της premium φιάλης του αποτελεί φόρο τιμής στο ιστορικό Δημαρχείο της Ερμούπολης, το οποίο σχεδίασε ο Ερνέστος Τσίλλερ και κατασκευάστηκε μεταξύ 1875 και 1891.



Το ιστορικό δημαρχείο της Ερμούπολης κοσμεί το μπουκάλι του Città di Ermes.

2

## Eliama d.v. Premium EVOO

Ισορροπία μαζί  
με πολυπλοκότητα

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΗΡΑΚΛΕΙΟ

Χαμηλή οξύτητα και έντονη φρουτώδης γεύση αλλά και ισορροπία που συνδυάζεται με

πολυπλοκότητα χαρακτηρίζουν το Eliama Daily Value Premium EVOO από Κορωνέικη ποικιλία. Δημιουργός του η Elli's Farm, μια οικογενειακή επιχείρηση από την Αγ. Βαρβάρα στο Ηράκλειο Κρήτης, η οποία έχοντας παράδοση στην παραγωγή ελαιολάδου προχώρησε το 2016 στην τυποποίησή του. Παράλληλα με την έκδοση Premium, το Eliama d.v. κυκλοφορεί και στην έκδοση Gold εξαιρετικά πρώιμης συγκομιδής με έντονη πικρή και πικάντικη γεύση, καθώς και υψηλή περιεκτικότητα σε πολυφαινόλες. Και τα δύο ελαιόλαδα έχουν διακριθεί σε παγκόσμιους διαγωνισμούς.

Eliama  
daily value



Δημιουργός η κρητική Elli's Farm

3

## Cretan Harvest Αγουρέλαιο

Οικογενειακοί ελαιώνες  
στον Αποκόρωνα

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΧΑΝΙΑ

Με σήμα τη Θεά των Όφρων, που αποτελεί ένα από τα πιο αναγνωρίσιμα σύμβολα της



Μινωικής Κρήτης και θεωρείται ότι συνδέεται με τη γονιμότητα, τη φύση και τη γη, το Αγουρέλαιο Cretan Harvest αξιοποιεί το κορυφαίο brand του νησιού. Το οργανοληπτικό προφίλ είναι χαρακτηριστικό της Κορωνέικης με φρουτώδες στο 5.3 και πικρό στο 3.3 καθώς και ελαφρά αυξημένο πικάντικο 4.5 που οφείλεται στην πρώιμη συγκομιδή. Το Αγουρέλαιο χαρακτηρίζεται ως ισορροπημένο ενώ το σύνολο διακρίνεται από αρμονία και υψηλή πολυπλοκότητα. Χαρακτηριστικά που εκτιμώνται επανειλημμένα από σομελιέ ελαιολάδου στους διεθνείς διαγωνισμούς όπου συμμετέχει και στους οποίους έχει βραβευτεί από τα πρώτα βήματα της ετικέτας το 2018. Δημιουργός του Cretan Harvest είναι ο Σταμάτης Μαδαριωτάκης, τρίτης γενιάς ελαιοπαραγωγός που παρέλαβε οικογενειακούς ελαιώνες στον Αποκόρωνα Χανίων. Ημιορεινή μορφολογία οι ελαιώνες που είναι κατά βάση ποτιστικοί βρίσκονται σε υψόμετρο γύρω στα 300 μ. και περιλαμβάνουν κυρίως δέντρα Κορωνέικης και λίγες ρίζες Τσουνάτης, από τις οποίες παράγονται εκτός από το Αγουρέλαιο και δύο ακόμη ετικέτες έξτρα συμβατικού και βιολογικού. Το brand είναι κυρίως εξαγωγικό και βρίσκεται σε επιλεγμένα καταστήματα σε Χανιά, Ηράκλειο και Αθήνα.

4

## Mediterre Omphacium Organic

Το εκλεκτό Ομφάκινον του Ιπποκράτη

ΟΛΥΜΠΙΑ ♦ ΗΛΕΙΑ

Έντονα τολμηρή και τέλεια ισορροπημένη πικρή και πικάντικη γεύση με πιπερά-



Μαριάννα Δεβετζόγλου και Γιώργος Μαγγίνας

τη επίγευση χαρακτηρίζει το βιολογικό Omphacium. Ένα εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο πρώιμης συγκομιδής, πολύ πλούσιο σε ελαιοκανθάλη, που καλλιεργείται αποκλειστικά με πιστοποιημένες βιολογικές μεθόδους στους ελαιώνες της Mediterre Eurofood και κάθε χρόνο αποσπά κορυφαίες διακρίσεις σε όλους τους διεθνείς διαγωνισμούς όπου συμμετέχει, παράλληλα με τις υπόλοιπες δημιουργίες της εταιρείας. Η εν λόγω ετικέτα παράγεται σε περιορισμένη ποσότητα με

αριθμημένες φιάλες ανάλογα με την παραγωγή κάθε χρονιάς, ενώ στα χαρακτηριστικά της ανήκει η ιστορική ποικιλία Ολυμπία της περιοχής της Αρχαίας Ολυμπίας, η οποία ήταν σχεδόν υπό εξαφάνιση. Ας σημειωθεί ότι η Mediterre Eurofood, στην καρδιά της οποίας βρίσκεται η οικογενειακή εταιρεία Papadopoulos με την υπεσύγχρονη παραγωγική μονάδα της στη Βαρβάσινα Ηλείας, εν έτει 2023 κατατάσσεται στην δέκατη θέση στο 100 EVOO World Ranking.



Πρώτη μεταξύ των ελληνικών εταιρειών στο 100 EVOOWR η Mediterre

5

## Oleosophia Early Harvest

Ισχυρή η κοινότητα των Oleosophers

ΜΑΝΑΚΙ ♦ ΚΟΡΙΝΘΟΣ

Με πλούσια αρώματα από πράσινη ελιά, πράσινο μήλο, πιπεριά και οπωροκρηπυτικά και έχοντας μέτριας έντασης πικρό και πικάντικο στοιχείο, το πρώιμης συγκομιδής Μανάκι του Γιώργου Μαγγίνα και της Μαριάννας Δεβετζόγλου ταξιδεύει τη φιλοσοφία της Oleosophia σε όλον τον κόσμο. Πρόκειται για μια μικρή αλλά δυναμική επιχείρηση στο Καλέντζι Κορινθίας που έχει γίνει αγαπημένος προορισμός για τους λάτρεις του ελαιολάδου, προσφέροντας και υψηλού επιπέδου γευσιγνωσίες. Ο σχεδιασμός της παραγωγικής διαδικασίας έχει δημιουργήσει ένα πλέγμα πολιτικών με βάση τις αρχές της αειφορίας και της βιώσιμης ανάπτυξης.





Ένα φαινολικό ελαιόλαδο από Αρβεκίνα που καλλιεργείται με βιώσιμο τρόπο στην Ξάνθη.

6

## Imperator Royal Edition

Ένας «αυτοκράτορας» από την οικογένεια Χελιδιώνη

ARBEQUINA ♦ ΞΑΝΘΗ

Έντονα φρουτώδες με πλούσια γεύση είναι το βραβευμένο Αγουρέλαιο Imperator Royal Edition της οικογένειας Χελιδιώνη με την εξαιρετικά χαμηλή οξύτητα 0,1% και τα πολύ υψηλά επίπεδα πολυφαινολών. Παράγεται τις πρώτες μέρες της ελαιοσυγκομιδής από τον οικογενειακό ελαιώνα με 1.000 δέντρα Αρβεκίνα στους Αετόλοφους Ξάνθης, ο οποίος καλλιεργείται με παραδοσιακές βιώσιμες μεθόδους, ενώ ελαιοποιείται με τη μέθοδο της ψυχρής έκθλιψης. Όπως χαρακτηριστικά αναφέρουν οι δημιουργοί του, «κάτω από το βλέμμα του αυτοκράτορα του ουρανού, που είναι ο αετός, το ελαιόλαδο είναι ο αυτοκράτορας της μεσογειακής κουζίνας».

7

## KONOS Νύξ EVOO

Σε ιδιαίτερη μπλε γυάλινη φιάλη

ΜΑΚΡΗΣ ♦ ΑΛΕΞ/ΠΟΛΗ

Ένα ελαιόλαδο ιδιαίτερο όπως η γέννησή του υπό το φως της Πανσελήνου. Φέτος για έκτη χρονιά, τα αδέρφια Αδαμίδη πραγματοποίησαν νυχτερινή συγκομιδή άγουρου καρπού ποικιλίας Μάκρης στο λόφο Κώνο, με την ελαιοποίηση να γίνεται άμεσα τη νύχτα της 17ης Οκτωβρίου 2024 υπό ελεγχόμενες συνθήκες στο ιδιόκτητο διφασικό ελαιοτριβείο της οικογένειας. Το αποτέλεσμα: Άγουρα αρώματα μαζί με νότες πράσινου αμύγδαλου συνοδευόμενες από ντελικάτο πικρό και πικάντικο. Πολυπλοκότητα στη μύτη με ανθικά κυρίως στοιχεία και με μακριά επίγευση, χαρακτηριστικό της ποικιλίας Μάκρης. Το προϊόν εμφανίζεται αφιλόδοτο.



8

## Oilove® Limited

Βιολογικό ελαιόλαδο από την Τολοφώνα

BLEND ♦ ΦΩΚΙΔΑ

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





49 Years in olive oil business

#crete



ELASION CRETAN OLIVE OILS



elasion.gr



9

## Olivecious [Pappous] EVOO

Από ημιορεινούς ελαιώνες  
στη Δάφνη Ήλιδας

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΗΛΕΙΑ

Μέτριο σε ένταση φρουτώδους που κυμαίνεται γύρω στο 5 με ήπια πικρά και πικάντικα στο 3.2 και 3.9 αντίστοιχα και ένα μπουκέτο από νέτες φρεσκοκομμένου γρασιδιού, φύλλων ελιάς, ρόκας και βοτάνων είναι το Olivecious [Pappous]. Δημιουργός του ο Κωνσταντίνος Προκόπης, τέταρτης γενιάς παραγωγός, που έδωσε αξία στην οικογενειακή παραγωγή συνδυάζοντας τη γνώση των προηγούμενων γενεών με σύγχρονες πρακτικές. Το ελαιόλαδο αποκλειστικά Κορωνέικης ποικιλίας προέρχεται από κυρίως ημιορεινούς ελαιώνες σε υψόμετρο 300 μ. στη Δάφνη Ήλιδας και ανήκαν στον παππού του Κωνσταντίνου Προκόπη από όπου πήρε η ετικέτα και το όνομά της. Με προσήλωση στη σύγχρονη αντίληψη της ορθής ελαιοκομίας ο δημιουργός της ετικέτας μεριμνά για την φροντίδα του καρπού, ελαιοποίηση σε συνθήκες ψυχρής έκθλιψης έως 27°C ώστε το ελαιόλαδο να αναδεικνύει φρεσκάδα και προσωπικότητα σε κάθε φιάλη. Να σημειωθεί ότι η ετικέτα που βρίσκεται στην αγορά μόλις από το 2023 έχει κατακτήσει σημαντικές διακρίσεις κατακτώντας μεταξύ άλλων Χρυσό και Αργυρό μετάλλιο στο Βερολίνο το 2024 και 2023 αντίστοιχα καθώς και Χάλκινο στον Athena IOOC. Το Olivecious [Pappous] βρίσκεται σήμερα σε 20 σημεία στην Ελλάδα που περιλαμβάνουν delicatessen και ξενοδοχεία ενώ έχει κάνει τα πρώτα βήματα στις εξαγωγές.

10

## Sparta Spirit Omfakion

Με ισχυρισμό υγείας σε  
εκλεκτά διεθνή ράφια

BLEND ♦ ΛΑΚΩΝΙΑ

Από τη φύση προικισμένη να παράγει ελαιόλαδο με υψηλές πολυφαινόλες είναι η ελιά Καλαμών και μια τέτοια περίπτωση είναι η ετικέτα Omfakion, blend Καλαμών με Κορωνέικη, που παράγει ο Κωνσταντίνος Παναγιωτακάκος, τρίτης γενιάς ελαιοπαραγωγός στο Δαφνί Λακωνίας και ιδρυτής της εταιρείας παραγωγής και εμπορίας ελαιόλαδου Sparta Spirit. Το Omfakion, έχει αποσπάσει ισχυρισμό υγείας.



11

## Patistis Βιολογικό Αγουρέλαιο

Όταν ο Κένταυρος κρατά  
ένα κλαδί ελιάς

ΑΜΦΙΣΣΗΣ ♦ ΠΗΛΙΟ

Από την ποικιλία Αμφίσσης που μαζεύεται νωρίς τον Οκτώβρη το βιολογικό Αγουρέλαιο Patistis έχει φρουτώδες μέτριας έντασης με λεπτεπίλεπτη πικράδα και πικάντικη αίσθηση. Οι ελαιώνες του Patistis βρίσκονται στην περιοχή της Αργαλαστής Πηλίου ενώ ανάλογα με το αγροτεμάχιο επικρατούν στο ελαιόλαδο αρώματα από διαφορετικά χόρτα και βότανα που προκαλούν παραλλαγή και στην επίγευση. Ξεκινώντας από



Ένα πολυφαινολικό ελαιόλαδο που παράγεται από το 2019 από ξερικούς ελαιώνες της Λακωνίας.



την καλλιέργεια αμπελώνων και την παραγωγή κρασιού από το ομώνυμο οινοποιείο, τα αδέρφια Κωστής και Ανδρέας Πατιστής άρχισαν επίσης να ασχολούνται πιο ενεργά με την καλλιέργεια των πατρογονικών τους ελαιώνων καθώς και με την παραγωγή ελαιολάδου. Παραλαμβάνοντας την εκμετάλλευση, στην οποία η προηγούμενη γενιά της οικογένειας αφιέρωσε τη ζωή της, τα δύο αδέρφια έχουν σήμερα διακριτούς ρόλους με τον Κωστή να ασχολείται αποκλειστικά και εξ ολοκλήρου με το ελαιόλαδο. Τα δύο αδέρφια είναι αφοσιωμένα στη βιολογική καλλιέργεια και σήμερα προσπαθούν ακόμη περισσότερο να ελαχιστοποιήσουν τις χημικές εισροές και να αυξήσουν τη βιοποικιλότητα της γης. Στην ετικέτα απεικονίζεται ο μυθικός Κένταυρος που αντιπροσωπεύει την ισορροπία ανάμεσα στη φυσική δύναμη και την πνευματική σοφία, ένα πρότυπο για τη συνύπαρξη του ανθρώπου με τη φύση.

12

## Levantes Brace Bio

Χρυσό Βραβείο στο διαγωνισμό του Ντουμπάι

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΕΥΒΟΙΑ

Έντονη φρεσκάδα χαρακτηρίζει το έξτρα παρθένο βιολογικό ελαιόλαδο Levantes Brace από Κορωνέικη, το οποίο παράγει η οικογενειακή επιχείρηση Levantes Family Farm από την Εύβοια, οι άνθρωποι της οποίας εργάζονται στον ελαιώνα σεβόμενοι τη βιοποικιλότητά του. Ένα ελαιόλαδο που βραβεύτηκε με το Χρυσό Βραβείο στον Διαγωνισμό Ελαιολάδου του Ντουμπάι 2024, συνδυάζοντας την εγχώρια παράδοση με τη σύγχρονη παραγωγή και ενισχύοντας την ελληνική παρουσία στη διεθνή σκηνή.



Χρυσό Βραβείο για το Syzygy στη διοργάνωση Omfaktion EVOO Trophies

13

## Epirus Vios

Ποικιλία ελιάς με πολύ πλούσια γεύση

ΧΟΝΔΡΟΕΛΙΑ ♦ ΘΕΣΠΡΩΤΙΑ

Μονοποικιλιακό ελαιόλαδο οξύτητας έως 0,2 από την σπάνια Χονδροελιά Ηγουμενίτσας, τη μεσόκαρπη ιστορική ποικιλία της Θεσπρωτίας και δυσπρόσιτους ελαιώνες. Το EVOO Epirus Vios αποτελεί δημιουργία του Σταύρου Παππά και της νέας εταιρείας «Ηπειρού Βίος» με έδρα την Πλαταριά Θεσπρωτίας, η οποία θέτει ως στόχο της να συστήσει σε εγχώρια και διεθνή αγορά το ελαιόλαδο της Ηπειρού αλλά και τις ιδιότητες της Χονδροελιάς με την πλούσια γεύση και τα θρεπτικά συστατικά.

14

## Droselia Αγουρέλαιο

Πιστοποιημένος ισχυρισμός υγείας

ΑΜΦΙΣΣΗΣ ♦ ΜΑΓΝΗΣΙΑ

Πολυπλοκότητα, μια αλμυρή νότα από τη γειτνίαση με τη θάλασσα, αλλά και πολύ χαμηλή οξύτητα και πλούσιο περιεχόμενο σε πολυφαινόλες προσφέρει το βραβευμένο Αγουρέλαιο από ελιά Αμφίσσης της οικογένειας Μπάκου. Η πρώτη ύλη προέρχεται από παραθαλάσσιους υπεραιωνόβιους ελαιώνες στις Νηές και κυκλοφορεί υπό το brand Droselia, το οποίο ιδρύθηκε το 2022 με σκοπό να δώσει υπόσταση και όνομα σε ένα προϊόν που παράγεται εδώ και τρεις γενιές.

15

## Syzygy EVOO

Με το όνομα ενός σπάνιου αστρονομικού φαινομένου

ΛΙΑΝΟΛΙΑ ♦ ΚΕΡΚΥΡΑ

Όταν τρία αστρικά σώματα ευθυγραμμίζονται πλήρως, είναι ένα σπάνιο αστρονομικό φαινόμενο που λέγεται SYZYGY. Αποτελεί ένα πάντρεμα σπανιότητας και ομορφιάς, όπως το ομώνυμο ελαιόλαδο από Λιανολιά Κέρκυρας που παράγεται με τη φροντίδα της Πελαγίας Αυγερινού. Η πρώτη ύλη συλλέγεται με προσοχή από τους αρχαίους ελαιώνες της εταιρείας στο νησί του Ιονίου από τα μέσα του Οκτώβρη έως και τις αρχές Νοεμβρίου. Αξίζει να σημειωθεί ότι οι ελαιώνες της εταιρείας επιλέχθηκαν έπειτα από προσεκτική ανάλυση της μορφολογίας, του ύψους και της ποιότητας του εδάφους, συνδυάζοντας τα πλούσια σε βιταμίνες σκληρά εδάφη της περιοχής Μπαρμπάτι και τα πλούσια σε ικνοστοιχεία εδάφη του Χαλικούνα, όπου τρυγούνται πρώιμα οι πράσινες ελιές Λιανολιά. Η γεύση του SYZYGY φέρει την αίσθηση φρεσκοκομμένου γρασιδιού και άγριων βοτάνων, με απολαυστικά ίχνη από αρώματα αγκινάρας και πράσινου μήλου αφήνοντας μια ευχάριστη πικάντικη επίγευση. Η φρέσκια και έντονη γεύση του το καθιστά ιδανική επιλογή για σαλάτες, ζυμαρικά ή ψητά λαχανικά. Προσφέρεται σε κεραμικό μπουκάλι που παρασκευάζεται χειροποίητα από την εταιρεία και που περιβάλλει το ελαιόλαδο τιμώντας την αυθεντικότητα της Κέρκυρας. Πέρα από ελαιόλαδο η εταιρεία της γεωλόγου Πελαγίας Αυγερινού, με διακριτικό τίτλο Pely's World, διακινεί και ελληνικά φυσικά προϊόντα όπως αλάτι, βότανα και μπαχαρικά.





# SPELEON



Αλιστράτη Σέρρες | EMAIL: [info@speleon.gr](mailto:info@speleon.gr)

[www.speleon.gr](http://www.speleon.gr)



16

## Protoleo Early Harvest Protoulis

Κοιτοβή και Αγριελιά για  
το βραβευμένο Αγουρέλαιο

BLEND ♦ ΛΕΣΒΟΣ

Πράσινα φύλλα ντομάτας, φρεσκοκομμένα χόρτα και άγρια βότανα συνθέτουν τον έντονο αρωματικό χαρακτήρα της άγουρης ελιάς που χρησιμοποιείται για την παραγωγή του βραβευμένου για την ποιότητα και το σχεδιασμό του Protoleo της Protoulis Master Olive Oil Makers. Μία οικογένεια της Λέσβου που δραστηριοποιείται στην παραγωγή ελαιόλαδου από τα τέλη του 19ου αιώνα, σήμερα, με την τέταρτη πια γενιά της σε δράση, διαθέτει 700 στρέμματα ιδιόκτητων ελαιώνων, δύο ελαιοτριβεία και ένα σύγχρονο τυποπήγιο, που της επιτρέπουν να πραγματοποιεί σημαντικές εξαγωγές σε πάνω από 13 χώρες ενώ αριθμεί περισσότερες από 65 διακρίσεις σε παγκόσμιους έγκριτους διαγωνισμούς από το 2002.



Με απόλυτο σεβασμό στο περιβάλλον

17

## Κτήμα Τσικρικώνη Αγουρέλαιο

Χάλκινο Μετάλλιο  
στον Athena IOOC 2024

BLEND ♦ ΚΑΒΑΛΑ

Ανοιχτό πράσινο χρώμα, μέτρια ένταση στη μύτη με αρώματα γρασιδιού και κόκκινου μήλου και στο στόμα στοιχεία φρούτων σε αρμονία με το πικρό και το πικάντικο. Μέτρια ένταση και μέτρια επίγευση χαρακτηρίζουν το EVOO του Κτήματος Τσικρικώνη, με την ιστορία της οικογένειας και μπροστάρη σήμερα τον Θοδωρή Τσικρικώνη στην παραγωγή ελαιόλαδου, να πηγαίνει τρεις γενιές πίσω. Πρόκειται για ένα blend Αγουρέλαιο από ποικιλίες ελιάς Χαλκιδικής (70%) και Μεγάρων (30%). Οι ελαιώνες βρίσκονται στους πρόποδες του όρους Σύμβολο σε υψόμετρο 350 μ. και η ηλικία των δέντρων είναι 60 ετών με το ιδανικό μικροκλίμα της περιοχής να βοηθάει στην εφαρμογή της βιολογικής καλλιέργειας.



Μαρία Σγουρού και Ανάργυρος Βάρδας, οι δημιουργοί του Skoutari EVOO

18

## Φίλαιος EVOO ΠΓΕ Λακωνία

Δημιουργός  
η δραστήρια ΚΑΣΕΜΛ

BLEND ♦ ΛΑΚΩΝΙΑ

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

19

## Σκουτάρι Βιολογικό

Πολλαπλές διακρίσεις  
σε διεθνείς διαγωνισμούς

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΛΑΣΗΘΗ

Ένα ταξίδι στον μαγικό κόσμο του ελαιόλαδου πραγματοποιούν η Μαρία Σγουρού και ο Ανάργυρος Βάρδας αναλαμβάνοντας τους οικογενειακούς ελαιώνες στην Κριτσά Λασιθίου και βάζοντας στόχο να παράξουν ένα ελαιόλαδο που θα ξεχώριζε. Έτσι, το 2020 γεννήθηκε το «Σκουτάρι» από Κορωνέικη ποικιλία. Ένα βιολογικό EVOO, πρώιμης συγκομιδής, πλούσιο σε πολυφαινόλες, το οποίο πλέον διατίθεται και σε έναν καινοτόμο κυλινδρικό ασκό τριών λίτρων,



20

## Eladaki του voria Premium

Βιολογικής παραγωγής  
με φρουτώδες άρωμα

ΤΣΟΥΝΑΤΗ ♦ ΡΕΘΥΜΝΟ

Ο Γιώργος Ξερουδάκης είναι ελαιοπαραγωγός 4ης γενιάς, συνεχίζοντας την οικογενειακή παράδοση στην ελαιοκαλλιέργεια. Στους αιωνόβιους ελαιώνες του καλλιεργείται η ποικιλία Τσουνάτη, η οποία είναι εμβολιασμένη σε άγρια γηγενή ποικιλία ελιάς, ακολουθώντας τα πρότυπα της βιολογικής γεωργίας. Πρόκειται για τη δεύτερη αρχαιότερη ποικιλία ελιάς στον Ελλαδικό

χώρο μετά τη Θρουμπολιά Αιγαίου και είναι διπλής χρήσης. Οι ελαιώνες βρίσκονται σε μια περιοχή ιδιαίτερου φυσικού κάλλους που αποτελεί μέρος του δικτύου Natura 2000. Στο χωριό Ροδάκινο, μια γνήσια αγροτική περιοχή, που βρίσκεται στα νοτιοδυτικά του νομού Ρεθύμνου. Οι ελαιώνες είναι ορεινοί σε αμφιθεατρική διάταξη και όλες οι εργασίες γίνονται με το χέρι, καθώς η μορφολογία του εδάφους δεν επιτρέπει τη χρήση μεγάλων μηχανημάτων. Η συγκομιδή ξεκινάει στις αρχές Οκτωβρίου κάθε χρόνο και προκύπτει ένα βιολογικό εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, το «Eladaki», υψηλής διατροφικής αξίας με φρουτώδες άρωμα, μέτρια πικρή γεύση, πικάντικη αίσθηση μέτριας έντασης και μακρά επίγευση, χαρακτηριστικά που φέρουν τα υψηλής ποιότητας ελαιόλαδα που παράγονται από Τσουνάτη ποικιλία ελιάς.

21

## Oevotas Gold Elixir Αγουρέλαιο

Φρεσκάδα και  
έντονες γεύσεις

BLEND ♦ ΑΧΑΪΑ

Πολυποικιλιακό ελαιόλαδο πρώιμης συγκομιδής από τις ποικιλίες Κορωνιά - Πατριλιά από αιωνόβιες ελιές έως 400 ετών με έντονη φρουτώδη, πικρή και πικάντικη νότα και με επίγευση φύλλων ελιάς, φρεσκοκομμένο χορτάρι, κοτσάνι ντομάτας ή θυμαριού είναι το Oevotas Gold Elixir. Δημιουργός ο Νίκος Αποστολόπουλος, ελαιοπαραγωγός τρίτης γενιάς και τόπος καταγωγής η Δυτική

Αχαΐα όπου βρίσκεται ελαιώνας από περίπου 3.000 ρίζες πολλές από τις οποίες είναι και 400 χρόνων. Το όνομα προέρχεται από τον πρώτο Αχαιό δρομέα Ολυμπιονίκη και επιθυμία του παραγωγού ήταν να συνδέσει το ιστορικό παρελθόν με το εμβληματικό προϊόν που είναι το ελαιόλαδο της χώρας. Στην αρχαία Ελλάδα παραπέμπει άλλωστε και η φιγούρα του δρομέα που απεικονίζεται στη συσκευασία ενώ δύο από τις ετικέτες διατίθενται και σε κεραμικές φιάλες. Η ετικέτα, που έκανε της είσοδό της στην αγορά το 2018, σήμερα βρίσκεται σε αρκετά σημεία στην Ελλάδα ενώ ετοιμάζεται να ταξιδέψει στη Σουηδία και στη Γερμανία. Ο κ. Αποστολόπουλος είναι μέτοχος στο ελαιοτριβείο Αχαιών Ελαιάς Γαία ΑΕ με έδρα το Ροΐλο Αχαΐας, όπου ελαιοποιείται ο καρπός των οικογενειακών ελαιώνων σε θερμοκρασία χαμηλότερη των 27°C.



Ο Γιώργος Ξερουδάκης με το δημιούργημά του



Σε κεραμική φιάλη 300 ml εμπνευσμένη από αρχαία λήκυθο

© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΑΠΟ ΤΟ FACEBOOK ΤΟΥ ΓΕΩΡΓΙΟΥ ΙΩΑΝΝΙΣ ΔΕΜΟΥΡΓΙΟΥ (WORKROOM)





## ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΟΙ ΕΛΑΙΩΝΕΣ



### VERUS HELLENIC PREMIUM MONOVARIETAL

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



### ΜΕΣΗ ΓΑΙΑ

Βιολογικό Εξαιρετικό  
Παρθένο Ελαιόλαδο  
500ml



### ΜΕΣΗ ΓΑΙΑ

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



22

## Argali Βιολογικό EVOO

Μια μπουτίκ παραγωγή  
με σημαντικές διακρίσεις

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΜΕΣΣΗΝΙΑ

Μεσαίο προς έντονο φρουτώδης και υψηλά μεσαία πικρά και πικάντικα πάνω από το 5 έχει το βιολογικό εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Argali που προέρχεται από ελαιώνες στην περιοχή των Γαργαλιάνων Μεσσηνίας. Χάρη στη χαμηλή θερμοκρασία του καρπού που περνά από ψυκτικό θάλαμο στους 6°C βαθμούς πριν μπει στα μηχανήματα άλεσης, το ελαιόλαδο έχει αρώματα τυπικά της Κορωνέικης που περιλαμβάνουν πέρα από το γρασίδι και φύλλα τομάτας και μαύρο πιπέρι. Δημιουργός ο Γιοναάνι Bianchi, Ιταλικής καταγωγής που έχει επενδύσει πάνω από δύο δεκαετίες στην παραγωγή έξτρα παρθένου ελαιολάδου, το οποίο παίρνει και το όνομά του από την περιοχή των Γαργαλιάνων. Το Argali, που δημιουργήθηκε το 2016, ελαιοποιείται στο μπουτίκ ελαιοτριβείο Mori που διαθέτει ο παραγωγός, κάτι που του επιτρέπει να δώσει στο κρίσιμο στάδιο της ελαιοποίησης όλη την προσοχή που χρειάζεται για να αναδειχθούν στο μέγιστο τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας. Έχοντας ως προτεραιότητα την ποιότητα του περιεχομένου το Argali EVOO συσκευάζεται σε μια απλή φιάλη Dorica και ταξιδεύει σε Δανία, Γαλλία, Γερμανία και Αγγλία. Πρόκειται για μια μπουτίκ παραγωγή 1,5 τόνου που έχει κατακτήσει σημαντικές διακρίσεις με μια σειρά από Χρυσά Μετάλλια στους διαγωνισμούς του Βερολίνου, του Λονδίνου, τον Athena IOOC αλλά και τα Olympia Awards από το 2021 έως σήμερα.



Πλούσια φρουτώδη αρώματα, μέτρια πικρή γεύση και πικάντικη αίσθηση για το Krissa Premium

23

## Krissa Premium

Καλύτερο Ελληνικό  
Ελαιόλαδο 2024

ΤΣΟΥΝΑΤΗ ♦ ΧΑΝΙΑ

Δημιουργός του πολυβραβεμένου EVOO «Krissa» είναι η οικογενειακή επιχείρηση Cretan Heritage με επικεφαλής τον Μιχάλη Χαιρετάκη και ιστορία ήδη από το 1985 στον Κίσαμο Χανίων. Παράγεται από την αρχαία τοπική ποικιλία Τσουνάτη, η οποία για πρώτη φορά το 2024 εξασφάλισε Διπλό Χρυσό Μετάλλιο στον Athena IOOC και δύο πρωτιές ως Καλύτερο ελαιόλαδο από την Ελλάδα και Καλύτερο ελαιόλαδο από την Κρήτη. Παράγεται σε ιδιόκτητο ελαιοτριβείο με απόλυτη φροντίδα.



Ελαιόλαδο με υψηλή θρεπτική αξία

24

## Verus Μανάκι

Μονοποικιλιακή ετικέτα  
περιορισμένης διάθεσης

ΜΑΝΑΚΙ ♦ ΑΤΤΙΚΗ

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



25

## Julia EVOO

Οικογενειακός ελαιώνας  
άνω των 100 ετών

ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ♦ ΑΡΤΑ

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

26

## Black Rock EVOO Voliotis

Βιολογικό Αγουρέλαιο με  
φαρμακευτικές ιδιότητες

ΑΜΦΙΣΣΗΣ ♦ ΠΗΛΙΟ

Βραβευμένο βιολογικό Αγουρέλαιο από ελαιώνα της οικογένειας Βολιώτη που επιβλέπει ο «Μαύρος Βράχος», το βουνό των Κενταύρων, δίνοντας και το όνομα και στο εξαιρετικό παρθένο «Black Rock». Ένα περίπλοκο EVOO, με σήμα κατατεθέν τη γεύση και τις φαρμακευτικές του ιδιότητες. Πρόκειται για μια ακόμη παραγωγική προσπάθεια της οικογενειακής επιχείρησης, που αναδεικνύει την προσήλωσή της για δημιουργία και καινοτομία.

27

## Archetypon Premium

Ένα ΠΟΠ Καλαμάτα  
βιολογικό ελαιόλαδο

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΜΕΣΣΗΝΙΑ

Λαμπερό πράσινο χρώμα και γευστική ισορροπία φρουτώδους, πικρού και πικάντικου χαρακτηρίζουν το εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο Archetypon Premium, το οποίο πρόσφατα πιστοποιήθηκε ως βιολογικό. Δημιουργός του η εταιρεία Olive Groves Archetypon, την οποία δημιούργησε τον Αύγουστο του 2020 η Ελίνα Πούλου, αρχιτέκτονας μηχανικός και ελαιοπαραγωγός από τη Μεσσηνία. Ένα υψηλά φαινολικό με ισχυρισμό υγείας ελαιόλαδο, πιστοποιημένο ως Καλαμάτα ΠΟΠ, το οποίο και έχει ήδη αποσπάσει πολλαπλές διακρίσεις σε καταξιωμένους παγκόσμιους διαγωνισμούς με πιο πρόσφατες το Ασημένιο Μετάλλιο στα Olympia Awards 2023-2024 και το Χρυσό Μετάλλιο στον πολύ απαιτητικό διαγωνισμό Japan Olive Oil Prize 2024 στην Ιαπωνία, στην κατηγορία των ΠΟΠ.



Νέα γυάλινη φιάλη 250ml σε λευκό χάρτινο κουτί για το Archetypon EVOO



Παραγωγή ελαιολάδου με τα πιο σύγχρονα ευρωπαϊκά πρότυπα στο ελαιοτριβείο της οικογένειας Βολιώτη



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 **ΑΜΑΛΘΕΙΑ Α.Ε.** δραστηριοποιείται στη μεταποίηση του ευλογημένου καρπού της **ελιάς**, προσφέροντας **ολοκληρωμένες σειρές σύγχρονων προϊόντων** με βάση την **επιτραπέζια ελιά**, τα οποία διατίθενται σε περισσότερες **από 28 χώρες** ανά τον κόσμο.



**Amalthia**  
FINEST GREEK PRODUCTS

Με συστατικά:

- τη δυναμική ενός ευλογημένου καρπού
- τη συσσωρευμένη εμπειρία
- τη σταθερή προσήλωση στον εκσυγχρονισμό της παραγωγικής και διοικητικής λειτουργίας και
- το σεβασμό προς το περιβάλλον

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

**AMALTHIA SA**  
*#OlivesWeLove*

**ΑΜΑΛΘΕΙΑ Α.Ε.**

Βιομηχανικές και Εμπορικές Επιχειρήσεις Αγροτικών Προϊόντων  
Κεφαλόβρυσο Αιτωλικού • ΤΚ. 30400  
Τηλ. 26320 22516 • Fax. 26320 22983  
Email. [info@amalthia.com.gr](mailto:info@amalthia.com.gr)  
Website. [www.amalthia.com.gr](http://www.amalthia.com.gr)





28

## Alexandros EVOO

Ένα brand σε συνεχή  
ανοδική πορεία

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΡΟΔΟΣ

Φρουτώδης χαρακτήρας και ντελικάτη γεύση με πολύ καλές ισορροπίες πικρού και πικάντικου χαρακτηρίζουν το EVOO Alexandros Olive Grove. Παράγεται από ελαιόδεντρα Κορωνέικης στη Ρόδο με φροντίδα σε όλη την παραγωγική διαδικασία. Παραγωγός ο Αλέξανδρος Πασσάλης, ιδιοκτήτης του ελαιώνα που φύτεψε ο συνονόματος παππούς του στην παραλία Θεολόγου Ρόδου, εκεί όπου σήμερα βρίσκεται η ξενοδοχειακή επιχείρηση της οικογένειας. Έτσι, όπως σημειώνει ο ίδιος, προέκυψε και το όνομα «Alexandros Olive Grove» με την πρώτη εμφιάλωση να γίνεται το 2012. Από τότε η πορεία του brand είναι ανοδική με πολλαπλές διακρίσεις.

29

## IONIS ΠΟΠ Καλαμάτα

Μια σειρά ελαιολάδων  
για τη γαστρονομία

BLEND ♦ ΜΕΣΣΗΝΙΑ

Φρουτώδης γεύση και πιπεράτη επίγευση για το ψυχρές έκθλιψης ΠΟΠ Καλαμάτα ελαιόλαδο της σειράς IONIS. Δημιουργός η Nutria μια σύγχρονη, καθιερωμένη επιχείρηση με εδραιωμένη θέση τόσο στην εγχώρια αγορά, όσο και στο εξωτερικό.



Με την σπιρτάδα της άγουρης ελιάς το «Φ» EVOO της GAIA Kallisti

30

## «Φ» EVOO by Gaia Kallisti

Ελαιόλαδο  
επιξίριο υγείας

ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ ♦ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗ

Έντονο και φρουτώδες άρωμα με την σπιρτάδα της άγουρης ελιάς χαρακτηρίζει το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο «Φ» που παράγεται αποκλειστικά από πράσινες Ελιές Χαλκιδικής. Πρόκειται για ένα υψηλά φαινολικό ελαιόλαδο με πολύ χαμηλή οξύτητα και ισχυρισμό υγείας σύμφωνα με τον Κανονισμό 432/2012, το οποίο έχει ισχυρή αντιφλεγμονώδη, αντιβακτηριακή και αντιοξειδωτική δράση ενώ διαθέτει υψηλά ποσοστά βιταμινών Α, D, E και Κ. Το πολυβραβευμένο «Φ» αποτελεί δημιούργημα της εταιρείας Gaia Kallisti με έδρα τη Χαλκιδική, που ξεκίνησε το 2012 ως μια οικογενειακή επιχείρηση γεωπόνων. Το «Φ» είναι ένα ελαιόλαδο περιορισμένης παραγωγής, το οποίο παράγεται με ψυχρή έκθλιψη με την ελαιοποίηση να γίνεται την ίδια μέρα της συγκομιδής.

31

## «Το Λιοστάσι μου» EVOO

Διακρίσεις για γεύση,  
ποιότητα και συσκευασία

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΗΛΕΙΑ

Φρουτώδες άρωμα και πλούσια γεύση που ισορροπεί ανάμεσα στο πικρό και το πικάντικο για το «Το Λιοστάσι μου» EVOO. Η πρώτη ύλη προέρχεται από τους ιδιόκτητους ελαιώνες της οικογένειας Θανόπουλου στην Κορυφή Ηλείας και αποτελεί προϊόν πρώιμης συγκομιδής και ψυχρής έκθλιψης με τη συνολική διαχείριση του καρπού να εξασφαλίζει υψηλό φαινολικό περιεχόμενο.



Το  
Λιοστάσι  
μου

32

## Evonymon Varakes EVOO

Ελαιοτουριστική εμπειρία  
στο χωριό Βάρακες

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΜΕΣΣΗΝΙΑ

Φρουτώδες με έντονη γεύση άγουρης ελιάς και φρεσκοκομμένου χόρτου, νότες εσπεριδοειδών και αγκινάρας αλλά και πικάντικο και ελαφρά πικρό, χαρακτηριστικά που οφείλονται στην υψηλή περιεκτικότητά του σε πολυφαινόλες, είναι το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Varakes. Δημιουργοί του η φαρμακοποιός Σταυρούλα Ρόζου και ο χημικός Νίκος Κρικέλης, που καλλιεργούν από το 2013 το αγρόκτημα Agrós, αξιοποιώντας τα προϊόντα της Μεσσηνιακής γης. Η ετικέτα, που παίρνει το όνομά της από ένα χωριό σε λόφο που αγναντεύει την ελαιόφυτη πεδιάδα της Μεθώνης και τη θάλασσα και διατίθεται σε περιορισμένο αριθμό φιαλών, έχει σύμφωνα με τον Κανονισμό 432/2012 της ΕΕ υγειοπροστατευτικές ιδιότητες, όπως και η έτερη ετικέτα του κτήματος, Αρία.



33

## Iliada EVOO ΠΟΠ Καλαμάτα

Στρατηγικές επενδύσεις  
με έμφαση στην ποιότητα

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΜΕΣΣΗΝΙΑ

Πλούσιο σώμα και ισοροπημένο οργανοληπτικό προφίλ, με μέτρια φρουτώδη γεύση, ελαφριά πικράδα και ελαφριά έως μέτρια οξύτητα, με φρέσκες ευχάριστες και εκλεκτές νότες πράσινων φρούτων που δίνουν μια ελαφριά πικάντικη επίγευση για το πολυβραβευμένο Iliada της Agromit. Μια εταιρεία με έδρα την Καλαμάτα που ιδρύθηκε το 1994 κρατώντας ζωντανή την παράδοση και την τεχνολογία που κληρονόμησε από τις προηγούμενες γενιές.

34

## Kyria Estate EVOO

Αναδεικνύει τη γευστική  
κληρονομιά του τόπου του

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΛΑΚΩΝΙΑ

Βαθύ πράσινο χρώμα, φρουτώδη γεύση και υψηλά διατροφικά οφέλη προσφέρει το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο που παράγεται στο κτήμα του Παναγιώτη Κυριακόπουλου, 125 στρεμμάτων, στους κατάφυτους πρόποδες του Ταυγέτου. Ένα νέο εγχείρημα για έναν παραγωγό με βαθιές ρίζες από την Σπάρτη και τη Μάνη, που αναδεικνύει την παράδοση και την αυθεντικότητα της περιοχής, προσφέροντας προϊόντα με βάση τις ελιές Καλαμών και το EVOO Κορωνέικης ποικιλίας με την επωνυμία Kyria.

35

## Laurel & Flame Fresh

Πρώιμη συγκομιδή  
από δέντρα 150 ετών

ΤΣΑΜΠΙΔΟΕΛΙΑ ♦ ΗΛΕΙΑ

Από την σπάνια τοπική ποικιλία Τσαμπιδοελιά ή Μποτσικοελιά, η οποία προσφέρει ισχυρό άρωμα και πλούσιες πολυφαινόλες, παράγεται το Laurel & Flame Fresh της εταιρείας The Olive Temple. Πρώιμη συγκομιδή από δέντρα ηλικίας μεγαλύτερης των 150 ετών στην κοιλάδα της Ολυμπίας και ελαιοποίηση στο ιδιόκτητο ελαιοτριβείο της οικογένειας Καράμπελα λίγες ώρες μετά τη συγκομιδή δίνουν ένα εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο

με ισχυρισμό υγείας σύμφωνα με τον Καν. 432/2012, το οποίο από το 2021 αποσπά τις πιο υψηλές διακρίσεις στους μεγαλύτερους διεθνείς διαγωνισμούς ποιότητας ελαιολάδου όπου συμμετέχει. Σημειώνεται ότι τα προϊόντα με την υπογραφή «The Olive Temple» είναι οργανωμένα σε δύο συλλογές: Την περιορισμένης ποσότητας «Laurel & Flame» για τους λάτρεις των γευστικών εντάσεων και την πιο προσιτή «Olymthos» για καθημερινή απόλαυση. Δέσμευση των δημιουργών τους, της οικογένειας Καράμπελα, που αποτελεί και έναν από τους πρωτοπόρους στην Ελλάδα σε δράσεις αγροτουρισμού, είναι να μην επιβαρύνεται το περιβάλλον σε όλη την παραγωγική διαδικασία. Μάλιστα για τη χρονιά του 2023 με συμμετοχή σε 10 διαγωνισμούς και 24 μετάλλια η «The Olive Temple» κατέκτησε την 40στή θέση στις 100 καλύτερες εταιρείες παραγωγής ελαιολάδου στον κόσμο (EVOOWR 2023).

36

## Grelia EVOO 0.2 Bio

Ιδανικό για γκουρμέ  
μαγειρική

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΗΡΑΚΛΕΙΟ

Γεύση και πλούτο σε αντιοξειδωτικά προσφέρει το EVOO Grelia 0.2 Bio. Δημιουργός η εταιρεία Goldgrelia με επικεφαλής τον Αντώνη Μηλιαράκη και έδρα το Ηράκλειο Κρήτης. Στην Grelia για όλα τα ελαιόλαδα ακολουθούνται παραδοσιακές τεχνικές καλλιέργειας ενώ ο ηλιόλουστος καιρός της Ν. Κρήτης, σε συνδυασμό με το ημιορεινό και πλούσιο σε θρεπτικά συστατικά του εδάφους, παρέχει τις τέλειες συνθήκες ανάπτυξης για τα ελαιόδεντρα.

37

## Το «Φ» της Φύσης EVOO

Μυρτολιά και Αθηνολιά σε  
έναν ιδιαίτερο συνδυασμό

BLEND ♦ ΛΑΚΩΝΙΑ

Παράγεται στις Κροκεές Λακωνίας από την οικογένεια Φαρλέκα και είναι ο καρπός μιας σταθερής σχέσης με την ελιά που διατηρείται επί τρεις και πλέον γενιές. Περίπου 4.000 ελαιόδεντρα στη θέση «Κάκκαβος» αποτελούν τον ελαιώνα της οικογένειας με έδαφος πετρώδες, κάτι που εξασφαλίζει την εξαιρετική αποστράγγισή του. Η ετικέτα που δημιουργήθηκε το 2020 περιλαμβάνει δύο κωδικούς, Ένα Αγουρέλαιο και πιο ώριμο έξτρα από τις ποικιλίες Μυρ-



Ένα από τα 100 καλύτερα ελαιόλαδα του κόσμου για το έτος 2023





Η Μαρία Μαλλιωτάκη με την Εμμανουέλα Λαμπίρη στην έκθεση Sial 2024



τολιά και Αθηνολιά. Το «Fi» είναι ένα εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο μεσαίας έντασης με φρουτώδες, πικρά και πικάντικα μεσαίας έντασης με τις τιμές να βρίσκονται ενδεικτικά στο 4,4, 3,3 και 4 αντίστοιχα. Ενώ η Αθηνολιά είναι γνωστή για τα αρώματα που τη συνοδεύουν και στα οποία κυριαρχούν η τομάτα, το καρύδι και το πιπέρι. Το ελαιόλαδο Fi διανέμεται προς το παρόν απευθείας από την οικογένεια Φαρλέκα σε καταστήματα λιανικής ενώ ένα μέρος έχει τοποθετηθεί σε ράφια του εξωτερικού στην Ευρώπη και στη Βόρεια Αμερική. Η ετικέτα υποστηρίζει προς το παρόν ένα παραγωγικό τονάζ που ανέρχεται στους δύο τόνους ελαιολάδου ενώ αναμένεται να υπάρχει σημαντική αύξηση της ποσότητας στο μέλλον. Τέσσερα χρόνια από την είσοδο της ετικέτας στην αγορά το ελαιόλαδο έχει καταφέρει να κατακτήσει σημαντικές διακρίσεις.

38

## Elasion EVOO ΠΟΠ Σητεία

Μια οικογένεια με πάθος για το ελαιόλαδο

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΙΕΡΑΠΕΤΡΑ

Έντονο άρωμα, ιδιαίτερη γεύση και πιπεράτη επίγευση χαρακτηρίζουν το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Elasion ΠΟΠ Σητεία, με την πρώτη ύλη της Κορωνέικης ποικιλίας να προέρχεται από τις ορεινές περιοχές της Σητείας. Με ρίζες που φτάνουν πίσω τρεις γενιές παραγωγής και παράδοσης της οικογένειας Μαλλιωτάκη, η Elasion Cretan Olive Oils παραμένει πιστή στην ποιότητα και στην αυθεντικότητα που χαρακτηρίζει την κρητική γη. Η αρχή

του νήματος εντοπίζεται στο 1975 όταν ο παππούς Μανώλης Μαλλιωτάκης ξεκινάει να δραστηριοποιείται στην εμπορία, αγοράζοντας ελαιόλαδο από τους παραγωγούς της επαρχίας Ιεράπετρας. Τα χρόνια περνούν για την οικογένεια που αποκομίζει πολύτιμη εμπειρία στην παραγωγή και εμπορία ελαιολάδου και το 2010 γεννιέται το Ελάσιον με την επιχείρηση να δραστηριοποιείται ενεργά στο χώρο της τυποποίησης, κάνοντας πραγματικότητα ένα όνειρο πολλών χρόνων και δημιουργώντας ένα έντονο εξωστρεφές brand που αποσπά κάθε χρόνο σημαντικά διεθνή βραβεία ποιότητας και γεύσης. Αξίζει να σημειωθεί ότι στη φετινή διεθνή έκθεση SIAL Paris 2024 η εταιρεία παρουσίασε το Αγουρέλαιο νέας εσοδείας 2024/2025, ελκύοντας την προσοχή για την ένταση της γεύσης και τα μοναδικά αρώματά του, που αποτυπώνουν την καρδιά της Κρήτης σε κάθε σταγόνα του.

39

## Brigada Black Label

Σε γυάλινο μπουκάλι με ξύλινο καπάκι

ΜΑΥΡΟΛΙΑ ♦ ΗΛΕΙΑ

Ένα φιλόδοξο εγχείρημα από την οικογένεια Ψαρρού και την Oliverse με χρήση του αναγνωρισμένου και βραβευμένου brand Brigada και μια σπάνια ποικιλία ελιάς. Η Μαυρόλια είναι ιθαγενής του αρχαίου βασιλείου του Νέστορα. Από τότε καλλιεργείται στην περιοχή γύρω από το παλάτι του και στα χέρια της οικογένειας Ψαρρού από τους Ταξιάρχες Ηλείας δίνει ένα ιδιαίτερο ελαιόλαδο, που παράγεται αποκλειστικά με μηχανικά μέσα.



40

## Molon Lave EVOO ΠΓΕ Λακωνία

Γιόρτασε φέτος  
τα 10 χρόνια του

BLEND ♦ ΛΑΚΩΝΙΑ

Για την υψηλή βιοδραστικότητα της σύστασής του προς όφελος της ανθρώπινης υγείας και ευεξίας πιστοποιήθηκε με το ευρωπαϊκό σήμα πιστοποίησης AFQ της FoodOxys το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Molon Lave. Αποτελεί προϊόν της ομάδας Molon Lave που αποτελείται από 985 ελαιοπαραγωγούς από 14 χωριά της ΠΕ Λακωνίας, σε συνολική έκταση 12.500 στρμ., παράγουν περισσότερους από 3.000 τόνους ελαιολάδου ΠΓΕ Λακωνία. Το Molon Lave παράγεται σε σύγχρονες εγκαταστάσεις, βασίζεται αποκλειστικά στον κύκλο της αειφορίας, εφαρμόζοντας ορθές καλλιεργητικές πρακτικές φιλικές προς το περιβάλλον, όπως ορίζει το πρότυπο της Ολοκληρωμένης Διαχείρισης αλλά και νέα πρότυπα και καινοτόμα συστήματα εφαρμοσμένης γεωργίας.



41

## Olvia Βιολογικό Αγουρέλαιο

Βραβείο γεύσης στα  
Great Taste Awards 2024

BLEND ♦ ΛΕΣΒΟΣ

Ισορροπημένη γεύση, λαμπερό χρώμα κι έντονο αρωματικό χαρακτήρα προσφέρει το πολυβραβευμένο βιολογικό Αγουρέλαιο Olvia EVOO. Παράγεται από βιολογικής καλλιέργειας Αδραμυτινή και Κολοβή, που καλλιεργούνται στα ορεινά ελαιοκτήματα της οικογένειας Τζωρτζή στα χωριά Πηγή και Κώμη ενώ η διαχείρισή του γίνεται στο ιδιόκτητο ελαιοτριβείο - τυποποιητήριο. Με οδηγό τα 100 χρόνια οικογενειακής εμπειρίας στην ελαιοκαλλιέργεια, τα Ελαιοπερίβολα της Οικογένειας Τζωρτζή δραστηριοποιούνται από το 2006 στην τυποποίηση, παραγωγή και εμπορία βιολογικού και συμβατικού ελαιολάδου. Μια οικογενειακή επιχείρηση, με επικεφαλής σήμερα τον Μιχαήλ Τζωρτζή, που στήθηκε μέσα από μια σειρά επενδύσεων.

42

## Terra Creta Grand Cru

Το πολυβραβευμένο  
ελαιόλαδο Κορωνέικης

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΧΑΝΙΑ

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 ελαιολάδου υψηλής ποιότητας. Η οποία σημειώτεον 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.



43

## Belia Premium EVOO

Σε 50 σημεία πώλησης  
σε όλη την Ευρώπη

ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ♦ ΜΕΣΣΗΝΙΑ

Παράγεται από το 2011 η ετικέτα Belia της Μπέττυς Στρατικοπούλου και του Γιώργου Τριανταφυλλίδη με την πρώτη ύλη να προέρχεται από ελαιώνες 100 στρεμμάτων κυρίως Κορωνέικης και σε μικρότερο ποσοστό Μαυρολιάς στους πρόποδες του όρους Αιγάλεω κοντά στο Μουζάκι Μεσσηνίας. Τα δέντρα που είναι ηλικίας μέχρι 60 χρόνων βρίσκονται σε επικλινή εδάφη σε υψόμετρο 460 μέτρων και η καλλιέργεια είναι ξερική. Ένα ελαιόλαδο με τονάζ 15 τόνων το χρόνο που βρίσκεται σε 50 σημεία πώλησης κυρίως στην Ευρώπη, παράλληλα με επιλεγμένα σημεία εντός Ελλάδας. Η φιλοσοφία της λευκής μίνιμαλ φιάλης είναι να αναδείξει το ελαιόλαδο ως προϊόν αγνό που προκύπτει απευθείας από το δέντρο.



44

## Βουνο EVOO

Κορωνέικη μαζί με την «ντόπια» ποικιλία από αιωνόβιες ελιές

BLEND ♦ ΖΑΚΥΝΘΟΣ

Το ελαιόλαδο Βουνο παράγεται στο ελαιοτριβείο που ανήκει στον Λάμπρο Μάργαρη ο οποίος ανήκει στην πέμπτη γενιά παραγωγών- ελαιοτριβέων κι έχει έδρα τον Άγ. Λέοντα. Κυρίως από Κορωνέικη το πολυβραβευμένο ελαιόλαδο περιλαμβάνει επίσης ένα μικρό ποσοστό από την ποικιλία που αναφέρεται τοπικά ως «ντόπια» και προέρχεται από αιωνόβια δέντρα ηλικίας άνω των 500 ετών. Το βραχώδες έδαφος και το γεγονός ότι η καλλιέργεια είναι ξερική σημαίνει ότι τα δέντρα έχουν σχετικά περιορισμένη παραγωγή αλλά το ελαιόλαδο έχει συμπυκνωμένη γεύση και αρώματα ενώ διαθέτει και αυξημένο επίπεδο πολυφαινόλων. Η ετικέτα, που βρίσκεται στην αγορά από το 2015, έχει αποσπάσει πολλές διακρίσεις στο διαγωνισμό του Βερολίνου μεταξύ άλλων και Αργυρό Βραβείο στη διοργάνωση του 2024. Περιλαμβάνει εκτός από εξαιρετικά παρθένο και βιολογικό καθώς και μια σειρά από αρτύματα ελαιολάδου αρωματισμένα με λεμόνι, πορτοκάλι και σκόρδο. Το όνομα της ετικέτας προέρχεται από την ημιορεινή ζώνη στην οποία βρίσκονται οι ελαιώνες γύρω από την περιοχή του Αγ. Λέοντα σε υψόμετρο 370 μέτρων. Το ελαιοτριβείο είναι επισκέψιμο και δέχεται σημαντικό αριθμό τουριστών που επισκέπτονται τη Ζάκυνθο. Εκτός από την Ελλάδα το ελαιόλαδο Βουνο ταξιδεύει στο εξωτερικό και βρίσκεται μεταξύ άλλων σε Γερμανία, Γαλλία, Ολλανδία και Πολωνία.



Ένα ελαιόλαδο από ορεινούς ελαιώνες σε υψόμετρο έως 750 μ. δίπλα από την τεχνητή Λίμνη Κρεμαστών.

45

## Eladion Taxiarches EVOO

Πάθος για τη γη, την ελιά και το ελαιόλαδο

BLEND ♦ ΔΡΑΜΑ

Πολυποικιλιακή ετικέτα από τους Ταξιάρχες Δράμας στην οποία επικρατεί η ποικιλία Χαλκιδικής, Ριτσιάλ και Μεγαρείτικη, το Eladion Taxiarches διαθέτει ζωηρό φρουτώδες στο 5.4, αρμονική ένταση πικρού 4.1 και αναζωογονητικό πικάντικο 4.6 με αρώματα φρεσκοκομμένου



γρasiδιού, τσάγαλου, τομάτας, μάραθου και αγκινάρας. Πίσω από την ετικέτα βρίσκεται μια μικρή κλίμακας επιχείρηση, καθοδηγούμενη από πάθος για τη γη, την ελιά και το ελαιόλαδο. Οι δύο κορυφές βουνών που απεικονίζονται συμβολίζουν το γραφικό φυσικό τοπίο που περιβάλλει τον ελαιώνα, η νεαρή ελιά αντιπροσωπεύει τη νεανικότητα του ελαιώνα που φυτεύθηκε στο μεγαλύτερο μέρος του μετά το 2014 ενώ η σταγόνα σηματοδοτεί την εξαιρετική ποιότητα του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου τονίζοντας την καθαρότητα και την αριστεία του παραγόμενου προϊόντος. Δημιουργοί είναι τα αδέρφια Νίκος και Απόστολος Κασσιτερόπουλος, που είναι πρώτης γενιάς παραγωγοί οι οποίοι με ενθουσιασμό μπήκαν στην περιπέτεια του ποιοτικού ελαιολάδου καταβάλλοντας χρόνο για να εκπαιδευτούν αλλά και κόπο για να φυτέψουν οι ίδιοι μεγάλο αριθμό από τις 650 ρίζες που απαρτίζουν τον ελαιώνα. Να σημειωθεί ότι το Eladion Taxiarches, που δημιουργήθηκε το 2023 κατέκτησε φέτος Χρυσό βραβείο στον ιταλικό διαγωνισμό EVO IOOC και στο Βερολίνο ενώ απέσπασε και Αργυρή διάκριση στα βραβεία Olympia για την υψηλή περιεκτικότητά του σε πολυφαινόλες.

46

## Greek Highlands EVOO

Από την εταιρεία  
AlphaKivos

ΑΜΦΙΣΣΗΣ ♦ ΕΥΡΥΤΑΝΙΑ

Ένα αλπικό ελαιόλαδο που παράγεται με μηχανικές μεθόδους ψυχρής έκθλιψης στο οικογενειακό επισκέψιμο ελαιοτριβείο του Παναγιώτη Μακρή, το μοναδικό στο Νομό Ευρυτανίας. Ο καρπός συλλέγεται από ορεινούς ελαιώνες έως και 750 μέτρα υψόμετρο, οι οποίοι βρίσκονται δίπλα από τη μεγαλύτερη τεχνητή λίμνη της Ελλάδας, τη Λίμνη Κρεμαστών. Ένα ελαιόλαδο, δημιουργήμα μίας από τις καθαρότερες περιοχές του κόσμου, της Ευρυτανίας. Δημιουργοί ο Βασίλης Κωστόπουλος και ο Παναγιώτης Μακρής που συνέδεσαν την αγάπη τους και τις γνώσεις τους, δημιουργώντας την εταιρεία AlphaKivos, ώστε να δώσουν ταυτότητα και γαστρονομικό ενδιαφέρον στα αλπικά προϊόντα που παράγουν τα Άγραφα και η Ευρυτανία.



47

## Αετός Ιθάκη EVOO

Η σπάνια ποικιλία  
του Οδυσεά

ΘΙΑΚΗ ♦ ΙΘΑΚΗ

Ελαιόλαδα με πολύπλοκο φρουτώδες μπουκέτο και θαλασσινή αύρα δίνει η σπάνια ποικιλία Θιακή, η οποία είναι εξαπλωμένη σε όλο το νησί της Ιθάκης ενώ καλλιεργείται στην Κέρκυρα και την Κεφαλονιά. Αυτά τα χαρακτηριστικά

διακρίνονται και στην ετικέτα Αετός, που δημιούργησαν δύο Βρετανοί, οι οποίοι το 2021 εγκαταστάθηκαν στο μικρό νησί του Ιονίου. Ο Robin και η Sarah Peters στις απότομες πεζούλες του βουνού «Αετός» ανακάλυψαν ξανά έναν αρχαίο ελαιώνα, που είχε εγκαταλειφθεί πριν από δεκαετίες από την οικογένεια του Robin και αφού πέρασαν πολύ χρόνο φροντίζοντας προσεκτικά τα δέντρα, προσφέρουν ένα υψηλής ποιότητας ψυχρής έκθλιψης, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο που παράγεται μόνο από ελιές ποικιλίας «Θιακό». Με αυτό το ελαιόλαδο, ελπίζουν να αποτίσουν φόρο τιμής στην Ιθάκη και στα ξεχωριστά ελαιόδεντρά της.

48

## Medusa EVOO

Πηγή έμπνευσης  
η μυθική Γοργόνα

ΚΛΩΝΑΡΑ ♦ ΑΤΤΙΚΗ

Από ελιές της ποικιλίας Κλωνάρα, το Medusa EVOO της Ρενάτας Σταυροπούλου κυκλοφορεί σε βαμμένες γυάλινες φιάλες και έχει τοποθετηθεί στα ράφια επιλεγμένων καταστημάτων ανά την Ελλάδα, ενώ έχει καταφέρει στοχευμένες εξαγωγές στις ΗΠΑ.

49

## Maleas Estate Αγουρέλαιο

Αρμονική συνύπαρξη  
Μεγαρείτικης-Χαλκιδικής

BLEND ♦ ΔΡΑΜΑ

Πλούσια αρώματα και γευστική ισορροπία φρουτώδους, πικρού και πικάντικου, με πλούσιο φαινολικό και αντιοξειδωτικό περιεχόμενο, χαρακτηρίζουν το Αγουρέλαιο της Maleas Estate, που προέρχεται από πράσινους καρπούς ελιάς, οι οποίοι συλλέγονται νωρίς τον Οκτώβριο. Η ελαιοποίηση και η τυποποίηση γίνονται στις υπερσύγχρονες εγκαταστάσεις, οικολογικής σχεδίασης και βιολογικής παραγωγής, που η οικογενειακή επιχείρηση Μαλέα, σήμερα στην τρίτη γενιά της, δημιούργησε το 1997 στο Δοξάτο Δράμας.

50

## Askra EVOO

Πολλαπλές διακρίσεις  
με το ντεμπούτο του

ΜΕΓΑΡΕΙΤΙΚΗ ♦ ΒΟΙΩΤΙΑ

Με έντονο το φρουτώδες, την πικάντικη επίγευση σε καλή ισορροπία και την αίσθηση του πικρού να μην επισκιάζει άλλες γεύσεις το Askra The Valley of Muses EVOO αποτελεί ένα χαρακτηριστικό δείγμα ελαιοποίησης της Μεγαρείτικης ποικιλίας. Δημιουργός του το Κτήμα Λυμπέρη με τη νεότευκτη υπερσύγχρονη κάθετη μονάδα παραγωγής στην Άσκρα Βοιωτίας. Αξίζει να σημειωθεί ότι ήδη από την πρώτη χρονιά της κυκλοφορίας η εν λόγω ετικέτα έχει κατακτήσει σημαντικές διακρίσεις.



Διακριτική πικρή γεύση και πικάντικη αίσθηση μέτριας έντασης για το EVOO Αετός Ιθάκη



# oilove

organic extra virgin olive oil



## Η αγαπημένη σας καθημερινή συνήθεια!

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

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

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

**Oilove®** is a family-owned business started by hard-working individuals, with professional backgrounds in statistics and engineering. In 2014, the Amyros family embarked on the **Oilove®** journey, inspired by their belief in pure, unadulterated, organic extra virgin olive oil's role in the Mediterranean diet. They spent much of the last decade researching different olive cultivars, extraction methods, and reading literature on EVOO's health properties.

Oilove's first organic EVOOs were produced from family groves in Astros (Arcadia), and Tolofon (Fokida) of Greece. Quality is always our main goal, while quantity is secondary. Encouraged by winning various international awards, we planted more young trees alongside the old, and made improvements on the watering system in some fields.

At **Oilove®** we are always looking for ways to improve field maintenance and production techniques, more recently with the emphasis on grafting, irrigation, and expansion. For example, some of our groves in Arcadia have centuries-old Megaritiki olive trees that produce little fruits, so we grafted the Koroneiki variety onto the old trunks, and the new variety on old trunks are growing vigorously.

**Oilove®** intends to gather farming and production statistics that can be used to improve sustainable production methods and share our experiences. We hope to bring the Greek olive oil community closer. We also put emphasis in smart farming techniques for improving cultivation programs using science and technology.

Building on the progress and success of our organic EVOO products, we enrich our portfolio with new items such as naturally fermented table olives of locally well-known varieties such as Kalamon and Plum olives, and handmade soap using herbs and spices from our fields.

**At Oilove® we strive to make a perfect organic extra virgin olive oil, so you can cherish the best of what the ancient Greek poet Homer called "liquid gold."**





# ελαιίας

## ΚΑΡΠΟΣ



και **διαδικτυακά**



elaiaskarpos.gr





Στιγμές από το  
**Ελληνικό ελαιόλαδο**



*Η σειρά παρουσίασης ακολουθεί γεωγραφικά κριτήρια*

**62** Οικογένεια Χελιδώνη | Ξάνθη

**64** Κτήμα Τσικρικώνη | Καβάλα

**66** Gaia Kallisti | Χαλκιδική

**68** Ελαιοπερίβολα Οικογένειας Τζωρτζή | Λέσβος

**70** Epirus Vios | Πλαταριά Θεσπρωτίας

**72** Voliotis Family | Βόλος

**74** Oilove® | Φωκίδα

**76** Levantes Family Farm | Εύβοια

**78** Creative Milestones «Loving» | Πελοπόννησος

**80** Μεσογειακοί Ελαιώνες | Αττική

**82** Το Λιοστάσι Μου | Ηλεία

**84** The Olive Temple | Αρχαία Ολυμπία

**86** KASELL | Λακωνία

**88** Passalis Family | Ρόδος

**90** Gold Grelia | Ηράκλειο

**92** Elasion | Ιεράπετρα



# Το ελαιόλαδο είναι φως φάρμακο, τραγούδι, ποίηση και προσευχή

Για την οικογένεια Χελιδώνη στους Αετόλοφους Ξάνθης

«Καλλιεργούμε έναν οικογενειακό ελαιώνα στη Θράκη, στους Αετόλοφους της Ξάνθης. Η σχέση με τον ελαιώνα μας είναι μια σχέση μακροχρόνιας αγάπης και πάθους, αποτελεί πηγή έμπνευσης και πνευματικής ολοκλήρωσης. Μας γοητεύει η παραγωγή ενός πανάρχαιου ελληνικού διατροφικού προϊόντος με τεράστια συμβολή στην υγιή ανάπτυξη του ανθρώπινου οργανισμού.

Η σχέση με το κτήμα μας δεν είναι ψυχρή επιχειρηματική... αλλά προσωπική, τα δέντρα μας τα γνωρίζουμε ένα ένα «με το όνομά τους», τα τραγουδάμε, τους μιλάμε και τα ρωτάμε και αυτά μας αποκρίνονται τα προβλήματά τους και τότε γρήγορα προσπαθούμε να τα λύσουμε. Έτσι, αγαπώντας τα και φροντίζοντάς τα κάνουμε τον ετήσιο κύκλο της ζωής του παραγωγού φτάνοντας στο αποκορύφωμα περί τα

τέλη Οκτωβρίου. Τότε το κτήμα μας ανταμείβει με μία έκρηξη υψηλής ποιοτικής παραγωγής καρπού ελιάς, την οποία αφού τη μετατρέψουμε άμεσα, εντός λίγων ωρών, σε ελαιόλαδο, τη φυλακίζουμε γρήγορα στις φιάλες μας, για να σας το προσφέρουμε εξαιρετικά παρθένο και αγνό. Αυτός είναι ο κύκλος της ζωής μας, λίγα, απλά και τω Θεώ Δόξα.

Το λάδι μας είναι ένα προϊόν βιολογικό, με εξαιρετικά χαμηλή οξύτητα (0,1%), πλούσιο σε αρώματα και πολυφαινόλες. Το ελαιόλαδό μας λόγω ευρέσεως κατά την ανάλυση υψηλών ποσοστών πολυφαινολών κατέκτησε δικαίωμα προβολής ως προϊόν με ένδειξη-ισχυρισμό υγείας. Επιπλέον, παράγεται με ψυχρή έκθλιψη από ελιές πρώιμης συγκομιδής και είναι μονοποικιλιακό (Arbequina).

Ο «Αετόλοφος», όπου και το κτήμα

μας, πήρε το όνομά του από τους εμβληματικούς αετούς που ενδημούν στην περιοχή, σύμβολα δύναμης, ελευθερίας και αξιοπρέπειας από την αρχαιότητα. Το πνεύμα και η παρουσία τους διαποτίζει κάθε γωνιά του ελαιώνα μας, χαρίζοντας έναν μοναδικό χαρακτήρα και μια αύρα μυστηρίου και ελευθερίας. Όπως ο αετός είναι ο αυτοκράτορας του ουρανού, έτσι και το ελαιόλαδό μας Greek Imperator, είναι ο αυτοκράτορας της υγιεινής μεσογειακής διατροφής και κουζίνας.

Ακολουθούμε παραδοσιακές και βιώσιμες μεθόδους καλλιέργειας, σεβόμενοι τη γη και διατηρώντας ένα περιβάλλον χωρίς χημικά και φυτοφάρμακα. Έτσι, εξασφαλίζουμε πλούσιο έδαφος, υγιή δέντρα και ελιές εξαιρετικής ποιότητας.»

**Οικογένεια Χελιδώνη**



Για την οικογένεια Χελιδώνη το ελαιόλαδο δεν αποτελεί απλώς ένα διατροφικό προϊόν αλλά συνάμα και πνευματικό.





## Αισθητική και πολυτέλεια

### ΕΚΤΟΣ ΑΠΟ ΤΗΝ ΚΛΑΣΙΚΗ ΕΜΦΙΑΛΩΣΗ

σε συσκευασίες των 100 ml, 250 ml, 500 ml, 3lt χάρτινη πλήρως ανακυκλώσιμη συσκευασία και 5lt μεταλλική συσκευασία, φέτος για πρώτη φορά δημιουργήσαμε το «Golden Era», όπου το παραδοσιακό ελαιόλαδο της οικογένειας Χελιδώνη συναντά τα φύλλα βρώσιμου χρυσού 24K. Ένα προϊόν που συνδυάζει μοναδική γεύση, αισθητική και πολυτέλεια, μια ιδιαίτερη πρόταση, ιδανική για ένα εξαιρετικό δώρο υγείας και αγάπης.



ΞΑΝΘΗ, ΤΚ 67100

EMAIL: info@imperator.gr

T.: 6977 558006, 6981 888920

[www.imperator.gr](http://www.imperator.gr)

© imperator\_evoo





# Φύση, ιστορία και παράδοση σε ένα ελαιόλαδο

Ένα νέο εγχείρημα από δύο φίλους στην Αλιστράτη Σερρών

Στην Αλιστράτη Σερρών, σε έναν τόπο γεμάτο φυσική ομορφιά και ιστορία, δύο φίλοι, ο Νίκος Πασιαλής και ο Θεόδωρος Τσικρικώνης, έκαναν πραγματικότητα μια κοινή τους ιδέα: Την παραγωγή ενός εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου που να αντικατοπτρίζει την κληρονομιά και την αυθεντικότητα του τόπου τους. Εμπνευσμένοι από την πλούσια φυσική ομορφιά του Σπηλαίου Αλιστράτης και του φαραγγιού του Αγγίτη, δημιούργησαν το Speleon Extra Virgin Olive Oil.

## Το Όνομα και η Έμπνευση

Το όνομα Speleon προέρχεται από το



συνδυασμό της λέξης «σπίλαιο» και την αρχαιοελληνική λέξη «έλαιον», συμβολίζοντας τη στενή σύνδεση του προϊόντος με τη γη και τον τόπο προέλευσής του. Το λογότυπο του ελαιολάδου, εμπνευσμένο από το φύλλο της ελιάς και τις βραχογραφίες, που βρέθηκαν σε μικρότερα σπήλαια στην πε-

ριοχή του φαραγγιού, αντικατοπτρίζει τη σύνδεση της φύσης και του πολιτισμού. Κάθε λεπτομέρεια, από την ονομασία μέχρι τη συσκευασία, είναι προσεκτικά μελετημένα, ώστε να μεταφέρει την αίσθηση της αυθεντικότητας και του σεβασμού προς την παράδοση.

## Οι Ελαιώνες και η Παραγωγή

Οι ελαιώνες του Speleon βρίσκονται σε μια μαγευτική τοποθεσία, κοντά στο σπήλαιο Αλιστράτης και το φαράγγι του Αγγίτη, όπου το μικροκλίμα της περιοχής προσφέρει ιδανικές συνθήκες για την καλλιέργεια της ελιάς. Οι ποικιλίες που καλλιεργούνται είναι διεθνείς





όπως η Πικουάλ και η Αρμπεκίνα, και τοπικές όπως Λευκοελιά και η Πετροελιά Σερρών. Η ελαιοποίηση γίνεται με σύγχρονες μεθόδους και αποκλειστικά με μηχανικά μέσα, ακολουθώντας την τεχνική της ψυχρής έκθλιψης. Αυτή η διαδικασία διασφαλίζει ότι όλα τα θρεπτικά συστατικά, τα αρώματα και τα φυσικά χαρακτηριστικά του ελαιολάδου διατηρούνται στο ακέραιο. Το αποτέλεσμα είναι ένα Αγουρέλαιο εξαιρετικής ποιότητας, με έντονο πράσινο χρώμα και εξαιρετική γεύση.

#### **Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά**

Το Speleon Extra Virgin Olive Oil ξεχωρίζει για τα μοναδικά του οργανοληπτικά χαρακτηριστικά. Στη μύτη, έχει υψηλή ένταση φρουτώδους αρώματος με νότες από πράσινο μήλο και κομμένο γρασίδι. Στο στόμα, κυριαρχούν τα φρουτώδη στοιχεία, συνοδευόμενα από έντονη πικάντικη αίσθηση και μια μακρά, απολαυστική επίγευση. Η φροντίδα που δίνεται σε κάθε στάδιο της παραγωγής φαίνεται στη γεύση και την υφή του ελαιολάδου, κάνοντάς το ιδανικό για όσους αναζητούν ποιότητα και γεύση που ξεπερνά το συνηθισμένο.



#### **Εμπειρίες στο Κτήμα**

Πέρα από την παραγωγή, οι δημιουργοί του Speleon προσφέρουν στους επισκέπτες μια μοναδική εμπειρία γευσιγνωσίας. Σε ένα χώρο περιτριγυρισμένο από ελαιόδεντρα, δίπλα στη φυσική ομορφιά του τοπίου, διοργανώνονται γευσιγνωσίες του ελαιολάδου, ξενάγηση στους ελαιώνες και αφήγηση για την ιστορία και τη φιλοσοφία πίσω από το Speleon. Οι επισκέπτες έχουν την ευκαιρία να βιώσουν από κοντά τη διαδικασία παραγωγής και να ανακαλύψουν τα μυστικά ενός αυθεντικού ελληνικού ελαιολάδου.

#### **Speleon: Ένα Ελαιόλαδο με Ψυχή**

Το Speleon Extra Virgin Olive Oil δεν είναι απλώς ένα ελαιόλαδο, είναι η έκφραση μιας φιλοσοφίας που τιμά τη φύση, την ιστορία και την παράδοση. Είναι το αποτέλεσμα του πάθους δύο φίλων για την παραγωγή ενός προϊόντος που αποτυπώνει τη μαγεία του τόπου τους. Αναδεικνύοντας τον πλούτο της ελληνικής γης και την τέχνη της ελαιοπαραγωγής, το Speleon αποτελεί μια γεύση που συναρπάζει και μια εμπειρία που μένει αξέχαστη.





## Πολλαπλές διακρίσεις

**Η ΑΦΟΣΙΩΣΗ** της Gaia Kallisti στην ποιότητα επιβεβαιώνεται από πολυάριθμες διακρίσεις σε διεθνείς διαγωνισμούς. Το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδό της έχει λάβει το Ασημένιο Βραβείο Ποιότητας στους Διεθνείς Διαγωνισμούς Λονδίνου και Βερολίνου. Επιπλέον, έχει αποσπάσει αστέρι στα Great Taste Awards, όπως και πολλές από τις επιτραπέζιες ελιές. Παράλληλα το πολυφαινολικό αγουρέλαιο Φ (Phi) διακρίθηκε δύο χρονιές με Χάλκινο Μετάλλιο στην κατηγορία High Polyphenols.







# Φύση και καινοτομία σε τέλεια αρμονία

Από τη γη της Χαλκιδικής στη διεθνή σκηνή η κληρονομιά της Γαία Καλλίστη

Η Gaia Kallisti, με έδρα τη Χαλκιδική, είναι μια ελληνική εταιρεία που προβάλλει τη μοναδική κληρονομιά της Ελλάδας μέσω της παραγωγής εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου και ελιών κορυφαίας ποιότητας. Ξεκινώντας το 2012 ως μια οικογενειακή επιχείρηση γεωπόνων, η εταιρεία συνδυάζει την αγάπη για τη φύση με την επιστημονική γνώση, παραμένοντας πιστή στις αρχές της παράδοσης. Σήμερα, η Gaia Kallisti συγκαταλέγεται στους πρωτοπόρους του κλάδου, εφαρμόζοντας σύγχρονες τεχνολογίες παραγωγής και τυποποίησης.

## Από τον ελαιώνα στο ράφι

Οι ελαιώνες της εταιρείας, απλωμένοι στην εύφορη γη της Χαλκιδικής, καλλιεργούνται με φροντίδα και σεβασμό στο περιβάλλον. Η επένδυση σε νέα ελαιόδεντρα είναι συνεχής, εξασφαλίζοντας τη βιωσιμότητα της παραγωγής. Το μεράκι και η εξειδίκευση των ανθρώπων της εταιρείας δημιουργούν προϊόντα με μοναδικά χαρακτηριστικά σε γεύση, άρωμα και ποιότητα.

Θεμέλιο της φιλοσοφίας της Gaia Kallisti αποτελεί η διασφάλιση της ποιότητας, γι' αυτό και έχει επενδύσει σε ένα σύγχρονο εργοστάσιο τυποποίησης στη Β.Ι.Π.Ε Πολυγύρου, Χαλκιδικής, το οποίο είναι εξοπλισμένο με προηγμένα συστήματα ελέγχου, διαλογής και τυποποίησης. Η επιλογή της πρώτης ύλης γίνεται σχολαστικά, με κάθε παρτίδα ελαιολάδου να συμ-

μορφώνεται με αυστηρά ποιοτικά κριτήρια. Παράλληλα, εφαρμόζονται αυστηρά πρωτόκολλα ελέγχου σε όλες τις συνθήκες αποθήκευσης και συσκευασίας, εξασφαλίζοντας την ακεραιότητα των προϊόντων.

Οι διαδικασίες συσκευασίας προσφέρουν ποιοτικά προϊόντα σε διάφορους τύπους, σχεδιασμένους ώστε να διατηρούν τη φρεσκάδα και τη γεύση τους. Το εργοστάσιο είναι πιστοποιημένο με διεθνή πρότυπα ποιότητας και ασφαλείας τροφίμων, γεγονός που επιτρέπει στην εταιρεία να ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις τόσο της ελληνικής, όσο και της διεθνούς αγοράς.

## Gaia Kallisti EVOO

Το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο της Gaia Kallisti παράγεται από επιλεγμένες ποικιλίες ελιών, συλλεγμένες την ιδανική στιγμή. Με πλούσια αρώματα και φρουτώδη γεύση, αποτελεί αυθεντική επιλογή για απαιτητικούς καταναλωτές. Η δέσμευση των δημιουργών του για ποιότητα έχει αναγνωριστεί διεθνώς, με σημαντικές βραβεύσεις και διακρίσεις.

## Επιτραπέζιες ελιές Gaia Kallisti

Οι ελιές της εταιρείας, επεξεργασμένες με συνδυασμό παραδοσιακών και σύγχρονων μεθόδων, προσφέρουν μια ποικιλία γεύσεων, αντιπροσωπεύοντας την ουσία της ελληνικής γης. Η υψηλή ποιότητα και η αυθεντικότητα των προϊόντων της Gaia Kallisti έχουν κερδίσει καταναλωτές σε όλο τον κόσμο.

## The White Olive φυσική φροντίδα

Η θυγατρική της Gaia Kallisti, The White Olive - Natural Cosmetics Collection, εξειδικεύεται στη δημιουργία φυσικών καλλυντικών με βάση το πολυφαινολικό Αγουρέλαιο.

Είναι η πρώτη εταιρεία παγκοσμίως που ενσωματώνει το εξαιρετικά θρεπτικό αυτό συστατικό στα προϊόντα της, αξιοποιώντας τις αντιοξειδωτικές και αντιφλεγμονώδεις ιδιότητές του.

Η σειρά The White Olive - Natural Cosmetics Collection περιλαμβάνει προϊόντα περιποίησης προσώπου, σώματος και μαλλιών, συνδυάζοντας τη δύναμη της φύσης με επιστημονική καινοτομία.

## Σημεία ενημέρωσης, λιανικής πώλησης και εξαγωγές

Η Gaia Kallisti διαθέτει τρία καταστήματα στη Χαλκιδική, όπου οι επισκέπτες μπορούν να γνωρίσουν από κοντά τη διαδικασία παραγωγής και να δοκιμάσουν τα προϊόντα της.

Παράλληλα, μέσα από το ηλεκτρονικό της κατάστημα, οι καταναλωτές μπορούν να αποκτήσουν εύκολα όλα τα προϊόντα, όπου κι αν βρίσκονται.

Επιπλέον, η εταιρεία δραστηριοποιείται στον τομέα των εξαγωγών, με κύρια αγορά την Ευρωπαϊκή Ένωση, διδίδοντας την ελληνική ποιότητα και γεύση σε ολόκληρη την Ευρώπη.

Με σεβασμό στην παράδοση και όραμα για το μέλλον, η Gaia Kallisti συνεχίζει να διαδίδει την ελληνική κληρονομιά σε όλο τον κόσμο.





# Στην καρδιά της Λέσβου το μυστικό του καλού ελαιολάδου

Ένας αιώνας ιστορίας για την οικογένεια Τζωρτζή

«Στη Λέσβο, τον τόπο που έχει ως σύμβολο την ελιά και το ελαιόλαδο αγγίζει την υπέρτατη ποιότητά του, οι ελαιώνες της οικογένειας Τζωρτζή είναι συνώνυμοι με το θησαυρό αυτής της γης. Από αυτούς κι έχοντας οικογενειακή παράδοση στην ελαιοκαλλιέργεια, ξεκινάει να γίνεται γνωστό το ελαιόλαδό μας, λαμβάνοντας μέρος σε διαγωνισμούς ποιότητας και κατακτώντας διακρίσεις. Το 1935, με τον παππού Μιχαήλ Τζωρτζή στην 1η Διεθνή Έκθεση Θεσσαλονίκης, που απέσπασε το «Αργυρούν Βραβείον», το 1955 με το «Χάλκινο Μετάλλιο» της Δ.Ε.Θ. πάλι, ο άλλος παππούς, Ιωάννης Κανλής, το 1965 ο Ευστράτιος Τζωρτζής τυποποιεί για πρώτη φορά, σε μεγάλα δοχεία ελαιόλαδο, με την επωνυμία «ΑΣΣΟΣ». Σήμερα, ο εγγονός Μιχαήλ Τζωρτζής, σχεδόν 90

χρόνια μετά, σφραγίζει όλες τις προσπάθειες των προγόνων του, λαμβάνοντας σημαντικά διεθνή και ελληνικά βραβεία για τα ελαιόλαδά του. Με γνώμονα το παρελθόν μας, ιδρύσαμε το 2006 μία οικογενειακή επιχείρηση, επενδύοντας στην κατασκευή ενός υπερσύγχρονου ελαιοτριβείου και σε εγκαταστάσεις τυποποίησης και αποθήκευσης ελαιολάδου 1000 m<sup>2</sup>. Με αφετηρία τα 350 στρέμματα ελαιώνων που διαθέτουμε στα χωριά Πηγή και Κώμη στην καρδιά της Λέσβου, έχοντας κληρονομήσει τα μυστικά της ελαιοκαλλιέργειας και αξιοποιώντας σύγχρονες πρακτικές, παράγουμε με υπευθυνότητα το ελαιόλαδό μας. Καθετοποιούμε την παραγωγή μας προκειμένου να διασφαλίζουμε την ποιότητα του τελικού προϊόντος:

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

**Μιχαήλ Τζωρτζής**





## Πολλαπλές βραβεύσεις

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



ελαιοπερίβολα οικογένειας

# Τζωρτζή

[www.tzortzisoliveoil.com](http://www.tzortzisoliveoil.com)



## Ελαιοπερίβολα Οικογένειας Τζωρτζή

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



Κώμη Λέσβου,  
Τηλ. 22510 47241  
[www.tzortzisoliveoil.com](http://www.tzortzisoliveoil.com)







# Ο μόχθος των ανθρώπων γίνεται εκλεκτό premium ελαιόλαδο

Κάνει θαύματα στη φιάλη η άγνωστη Χονδρολιά Ηγουμενίτσας

Η αγάπη για τον τόπο του και για το ελαιόλαδο οδήγησε τον εμπνευστή και ιδιοκτήτη της εταιρείας «ΗΠΕΙΡΟΥ ΒΙΟΣ» Σταύρο Παππά, να προσπαθήσει να αναδείξει και να συστήσει στη συνέχεια το μοναδικό αυτό προϊόν όχι μόνο στην Ελλάδα, αλλά σε ολόκληρη την παγκόσμια αγορά. «Epirus Vios» είναι το όνομα του ελαιολάδου και περικλείει όλο το νόημα της ιστορίας και των βιωμάτων των ανθρώπων των παράλιων της γης της Ηπείρου, οι οποίοι σε δύσβατες και απότομες πλαγιές παλεύουν καθημερινά την εποχή της συγκομιδής για να πάρουν έναν καρπό που τους παρέχει ένα τόσο αγνό και ιδιαίτερα γευστικό προϊόν.



Με αγάπη, όρεξη και σθένος, η εταιρεία «ΗΠΕΙΡΟΥ ΒΙΟΣ» εμφιάλωσε ένα προϊόν αναδυσόμενο απ' τα παράλια της Ηπείρου άγνωστο μέχρι τώρα στο ευρύ κοινό, διότι η συγκεκριμένη ποικιλία (Χονδροελιά Ηγουμενίτσας) είναι μοναδική πα-

γκοσμίως και σχετικά ανεκμετάλλευτη στον τόπο της. Σημειώνεται ότι η εταιρεία τυποποιεί αποκλειστικά βιολογικό, εξαιρετικό και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο.

#### Μια καλή δομημένη ομάδα

Με μια πλέον καταρτισμένη ομάδα στη συγκομιδή, στην παραγωγή και στην προώθηση του προϊόντος, αλλά και με τη βοήθεια της γης της Ηπείρου, οι άνθρωποι της «ΗΠΕΙΡΟΥ ΒΙΟΣ» δηλώνουν σίγουροι ότι κάθε μέρα μέσα απ' τη δουλειά τους, τη διάθεση για εξέλιξη και το μεράκι μπορούν να εγγυηθούν ότι θα δίνουν στον καταναλωτή το πιο γευστικό και ποιοτικό προϊόν που του αξίζει!





Με πρώτη ύλη από ελαιώνες των παραλίων της Ηπείρου

## Μια μοναδική γεύση

**ΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝ** βασισμένο πάνω στα αναγνωρισμένα πρότυπα παρασκευής και τυποποίησης με αποκλειστικά μηχανικές μεθόδους χωρίς χημικές διεργασίες, ώστε μετά τη συγκομιδή ο καρπός να φτάσει την ίδια μέρα στο ελαιοτριβείο και σε άριστη κατάσταση και να αποδοθεί, σε συνδυασμό με την ιδανική ελαιοποίηση, η βέλτιστη ποιότητα. Άμεσα το ελαιόλαδο φιλτράρεται και αποθηκεύεται στις καταλληλότερες

συνθήκες ώστε να διατηρήσει στο έπακρο τόσο τα οργανοληπτικά του στοιχεία, όσο και την ιδιαιτερότητα της γεύσης του. Μια γεύση πλήρως ισορροπημένη που χαρακτηρίστηκε από πιστοποιημένους γευσσιγνώστες σε παγκόσμιους και εγχώριους διαγωνισμούς. Η ιδιαιτερότητα

της παχύρρευστης υφής του είναι ένα επιπλέον χαρακτηριστικό που το κάνει να ξεχωρίζει, κι αφού αναλογιστούμε ότι ο καρπός που το παράγει συγκομίζεται από απρόσιτες και άγριες μορφολογικά περιοχές της Θεσπρωτίας δίχως την παραμικρή ανθρώπινη επέμβαση σε αυτές, τότε το κάνουν μοναδικό!



Βραβευμένο Premium  
Εξαιρετικά Παρθένο Ελαιόλαδο



## Ο χρυσός της Ηπείρου Εξαιρετικά Παρθένο Ελαιόλαδο

PREMIUM







Τη δυναμική που έχει ο ελαιoturισμός έχει αναγνωρίσει ήδη από το 2016 η οικογένεια Βολιώτη, οργανώνοντας επισκέψεις.

ΕΠΙΣΚΕΨΙΜΟ  
**ΕΛΑΙΟΤΡΙΒΕΙΟ**  
OLIVE MILL OPEN TO THE PUBLIC







# Με τη δυναμική του ελαιολάδου τρέχει ο ελαιοτουρισμός

Μια οικογένεια με παράδοση δημιουργεί υπεραξία στη γη του Πηλίου

Η Οικογένεια Βολιώτη έχει μακρά παράδοση στον κλάδο του ελαιολάδου. Το 1939 έθεσε σε λειτουργία το πρώτο της ελαιοτριβείο στον Άγιο 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.

Olive Oil  
VOLIOTIS FAMILY  
of Pilion

Για την παραγωγή των προϊόντων ελαιολάδου η επιχείρηση υιοθετεί τα πιο σύγχρονα ευρωπαϊκά πρότυπα με την ψυχρή έκθλιψη του ελαιόκαρπου χωρίς την προσθήκη νερού.

## Χρώμα, άρωμα και γεύση

Το αποτέλεσμα είναι εντυπωσιακό, καθώς το Αγουρέλαιο Έξτρα Παρθένο και το Βιολογικό Έξτρα Παρθένο, το Έξτρα Παρθένο Ελαιόλαδο και το

Παρθένο Ελαιόλαδο κερδίζουν τους καταναλωτές με το άρωμα, το χρώμα, τη γεύση, την παχύρευστη 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 Βολιώτη 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...





# Μεράκι και αγάπη σε κάθε φιάλη και βιολογικό ελαιόλαδο

Μια ελληνική οικογενειακή επιχείρηση  
με ελαιώνες σε Φωκίδα και Αρκαδία

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

## Επιστήμη και βέλτιστες πρακτικές

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

Το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Oilove® δημιουργήθηκε με πάθος και αφοσίωση για τη μεσογειακή διατροφή, αξιοποιώντας τα πλούσια σε ποιότητα και ποικιλία αγαθά της ελληνικής γης. Παράγεται, συσκευάζεται και διακινείται σύμφωνα με τις πιστοποιημένες πρακτικές της ΕΕ για τη βιολο-

γική γεωργία και τυποποίηση, τηρώντας τα διεθνή πρότυπα ασφαλείας και ποιότητας.

## Στη Φωκίδα και την Αρκαδία

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

## Ισχυρή εξωστρέφεια

Τα προϊόντα της Oilove® προορίζονται σχεδόν αποκλειστικά για εξαγωγή και διατίθενται στις αγορές δέκα χωρών της Ευρώπης, της Βόρειας Αμερικής και της Ανατολικής Ασίας κερδίζοντας ολοένα και περισσότερο την εμπιστοσύνη του καταναλωτικού κοινού σε αυτές.

Για πληροφορίες σχετικά με την εταιρεία και τα προϊόντα της, μπορεί να ανατρέξει κανείς στην ιστοσελίδα [www.oilove.gr](http://www.oilove.gr) καθώς και στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης.

[f](https://www.facebook.com/extravirginOILLOVE) extravirginOILLOVE [@oilove\\_evoo](https://www.instagram.com/oilove_evoo) [in](https://www.linkedin.com/company/oilove-evoo) oilove-evoo



Το Oilove® EVOO παράγεται, συσκευάζεται και διακινείται σύμφωνα με τις πιστοποιημένες πρακτικές για τα βιολογικά προϊόντα.





Σπύρος Αρμόρος

## Βραβείσεις σε διεθνείς διαγωνισμούς ποιότητας

**Τα προϊόντα** της Oilove® είναι υψηλής διατροφικής αξίας, χαρακτηρίζονται από ήπιες έως μεσαίες γευστικές εντάσεις, συνδυάζονται αρμονικά με πλήθος άλλων τροφίμων ωμών ή μαγειρεμένων και βραβεύονται κάθε χρόνο σε αναγνωρισμένους διεθνείς διαγωνισμούς ποιότητας.







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

## Χρυσό Μετάλλιο στο Ντουμπάι

**ΤΟ LEVANTES BRACE** είναι μία από τις πέντε διαφορετικές φιάλες της Levantes Family Farm που κυκλοφόρησαν το 2024 με εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο ποικιλίας Κορωνέικη. Το Levantes Brace, που βραβεύτηκε με το Χρυσό Βραβείο στον Διαγωνισμό Ελαιολάδου του Ντουμπάι 2024, αποτελεί την επιτομή της ελληνικής παράδοσης και της σύγχρονης παραγωγής, προσφέροντας στους καταναλωτές ένα προϊόν που ενσωματώνει ποιότητα, καινοτομία και αυθεντικότητα. Περισσότερες πληροφορίες μπορείτε να βρείτε στην επίσημη ιστοσελίδα της Levantes Family Farm, [www.levantesfarm.gr](http://www.levantesfarm.gr)



# Καινοτομία και ποιότητα

Την ελληνική παρουσία στην διεθνή αγορά ελαιολάδου ενισχύει η Levantes Family Farm

Η Levantes Family Farm, με έδρα τα Περιβόλια στη Ν. Εύβοια, αποτελεί πρότυπο στη σύγχρονη παραγωγή ελαιολάδου. Με έμφαση στην αγάπη προς το προϊόν, και οικογενειακές αξίες τη βιωσιμότητα και την καινοτομία, η επιχείρηση έχει καταφέρει να δημιουργήσει προϊόντα υψηλής ποιότητας που ξεχωρίζουν στη διεθνή αγορά. Η διαδικασία παραγωγής των ελαιολάδων χαρακτηρίζεται από αυστηρά πρότυπα: Χειροποίητη συγκομιδή, διαχωρισμός ποικιλιών και άμεση έκθλιψη στις ιδιόκτητες εγκαταστάσεις της φάρμας. Η χαμηλή θερμοκρασία κατά την έκθλιψη (κάτω από 24°C) και η αποφυγή προσθήκης νερού διασφαλίζουν ένα προϊόν υψηλής κα-

θαρότητας και εξαιρετικών γευστικών χαρακτηριστικών. Οι παράμετροι ποιότητας, όπως οι χαμηλές οξύτητες (0,14 -0,29%) και η απαράμιλη γεύση των ελαιολάδων, τα καθιστούν ιδανικά για χρήση σε απαιτητικές γαστρονομικές εφαρμογές, ενισχύοντας τη γεύση και το άρωμα κάθε πιάτου.

Σε ό,τι αφορά τις πιο πρόσφατες διακρίσεις της εταιρείας, για το 2024 το Levantes Brace αναγνωρίστηκε διεθνώς αφού βραβεύτηκε με το Χρυσό Βραβείο στον Διαγωνισμό Ελαιολάδου του Ντουμπάι 2024. Αυτή η διάκριση αποτελεί ένδειξη της δέσμευσης της Levantes Family Farm για την παραγωγή προϊόντων που πληρούν τα υψηλότερα πρότυ-

πα και ενισχύουν την ελληνική παρουσία στη διεθνή αγορά ελαιολάδου.

Η Levantes Family Farm εστιάζει στη βιωσιμότητα και στη διατήρηση της φυσικής ισορροπίας της περιοχής της. Οι διαδικασίες παραγωγής λειτουργούν σύμφωνα με τα πρότυπα ISO 22000:2005 και ISO 9001:2015, προσφέροντας αξιοπιστία σε κάθε στάδιο παραγωγής. Η επιχείρηση επενδύει διαρκώς στην καινοτομία και την ανάπτυξη νέων προϊόντων, προσαρμοσμένων στις ανάγκες της διεθνούς αγοράς. Η επιτυχία του Levantes Brace εντάσσεται σε αυτήν τη στρατηγική, αποδεικνύοντας την ικανότητα της εταιρείας να ανταγωνίζεται ισάξια τους κορυφαίους διεθνείς παραγωγούς.

[www.levantesfarm.gr](http://www.levantesfarm.gr) | [info@levantesfarm.gr](mailto:info@levantesfarm.gr)

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





# Αγάπη για τη γη και τον κόπο των παραγωγών

Εκφράζει το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Loving της Κατερίνας Παπαϊωάννου

Με εμπειρία που ξεπερνά τα 30 χρόνια στον κλάδο του ελαιολάδου και με πλούσια ακαδημαϊκή και επαγγελματική κατάρτιση, η Κατερίνα Παπαϊωάννου έχει ιδρύσει την Creative Milestones, μια εταιρεία που ειδικεύεται στη στρατηγική επικοινωνία και την ανάπτυξη προϊόντων για διεθνείς αγορές.

## Όλα ξεκίνησαν από την οικογενειακή επιχείρηση ελαιολάδου

Η Κατερίνα Παπαϊωάννου ξεκίνησε το ταξίδι της στον κόσμο του ελαιολάδου από την οικογενειακή επιχείρηση στην Αθήνα, η οποία ασχολούνταν με την τυποποίηση ελαιολάδου και τη συσκευασία βρώσιμων ελιών Καλαμών στη Μάνη. Από νωρίς, απέκτησε πρακτική εμπειρία και παράλληλα σπούδαζε Πληροφορική και αργότερα ολοκλήρωσε ένα MBA στη Διοίκηση Επιχειρήσεων. Αυτή η διεπιστημονική προσέγγιση τη βοήθησε να αναπτύξει μια ολοκληρωμένη κατανόηση των επιχειρηματικών και εμπορικών απαιτήσεων, ενώ η επιμόρφωσή της συνεχίστηκε με εξειδικευμένα προγράμματα μάρκετινγκ και εκπαίδευση στη γευσιγνωσία από τον ΕΣΒΙΤΕ το 2004. «Η γευσιγνωσία δεν είναι απλώς μια ικανότητα. Είναι μια τέχνη που μας βοηθά να κατανοούμε τη γεύση, την ποιότητα και τη μοναδικότητα του προϊόντος», τονίζει η ίδια.

## Πρωθώντας το ελληνικό προϊόν στις αγορές του κόσμου

Η Creative Milestones ιδρύθηκε το 2019, αποτυπώνοντας την επιθυμία της Κατερίνας να ενισχύσει την εξωστρέφεια των ελληνικών ελαιολάδων και άλλων αγροδιατροφικών προϊόντων, πάντα με έμφαση στην ποιότητα και την αυθεντικότητα.

«Η δημιουργία της Creative Milestones ήταν ένα όραμα που γεννήθηκε από την ανάγκη να επικοινωνήσουμε την



ταυτότητα του ελληνικού ελαιολάδου στις παγκόσμιες αγορές, συνδυάζοντας την παράδοση με τις σύγχρονες τάσεις στη γαστρονομία», εξηγεί. Η Creative Milestones αναδεικνύει την ιστορία του προϊόντος, το πολιτιστικό πλαίσιο και τη διατροφική του αξία, με στόχο να εμπνεύσει τους καταναλωτές και να προωθήσει τις εξαγωγές.

## Η γέννηση του Loving

«Με το προϊόν μας θέλαμε να αποτυπώσουμε την αγάπη μας για τη γη μας και τον κόπο των παραγωγών» δηλώνει η Κατερίνα Παπαϊωάννου. Το «Loving» δημιουργείται από επιλεγμένους ελαιώνες της Πελοποννήσου, μιας περιοχής με ιδανικές συνθήκες καλλιέργειας για την Κορωνέικη ποικιλία ελιάς, η οποία προσφέρει πλούσια γεύση και μοναδικά αρωματικά χαρακτηριστικά.

Σύμφωνα με την ίδια, το προϊόν αυτό δεν είναι απλώς ελαιόλαδο. Αποτελεί μια ωδή στη φύση, την παράδοση και τον ελληνικό πολιτισμό, φέρνοντας στους καταναλωτές ανά τον κόσμο μια γευστική εμπειρία που αντανακλά την αυθεντικότητα της ελληνικής γης.

## Η σημασία του αγροτουρισμού

Η Κατερίνα Παπαϊωάννου προωθεί επίσης τον αγροτουρισμό ως έναν τρόπο σύνδεσης του ελληνικού ελαιολάδου με τον τουρισμό.

«Η Ελλάδα έχει πολλά να προσφέρει μέσω του αγροτουρισμού. Σχεδιάζουμε να συνδυάσουμε τις τοπικές τοποθεσίες και τα προϊόντα μας, προσφέροντας εμπειρίες που επιτρέπουν στους επισκέπτες να γνωρίσουν την αυθεντικότητα του τόπου μας», αναφέρει χαρακτηριστικά η ίδια. Αυτή η πρωτοβουλία φιλοδοξεί να ενώσει τον τουρισμό με τα τοπικά προϊόντα, φέρνοντας τους επισκέπτες κοντά στην ελληνική φύση και στην πλούσια γαστρονομική της παράδοση.





## Σχολείο Ελαιολάδου στη Λακωνία

**Πιστεύοντας ακράδαντα** στην αξία της εκπαίδευσης, η Κατερίνα Παπαϊωάννου έχει επίσης αφιερωθεί στην εκπαίδευση επαγγελματιών του ελαιολάδου. «Η γνώση της γευσιγνωσίας είναι θεμελιώδης για όσους ασχολούνται με τις εξαγωγές. Όταν οι επαγγελματίες κατανοούν τη γεύση και την ποιότητα, μπορούν να εκπαιδεύσουν τους καταναλωτές και να αναδείξουν τα ελληνικά ελαιόλαδα σε παγκόσμιο επίπεδο» εξηγεί η ίδια. Στόχος της είναι η δημιουργία ενός Σχολείου Ελαιολάδου στη Λακωνία, που θα εκπαιδεύει παραγωγούς, γευσιγνώστες και εξαγωγείς, βοηθώντας τους να αποκτήσουν βαθιά γνώση σε κάθε στάδιο, από την καλλιέργεια μέχρι την εξωστρέφεια. Παράλληλα η ίδια απευθύνεται συμβουλευτικά στους νέους που επιθυμούν να ασχοληθούν με τον τομέα του ελαιολάδου: «Η αγάπη για το προϊόν και η κατανόηση της ιστορίας και των αξιών του είναι το κλειδί. Είναι σημαντικό να γνωρίζουν τόσο την παραγωγή όσο και την εμπορική πλευρά, και να παραμένουν ανοικτοί στη μάθηση, καθώς η αγορά εξελίσσεται».



Catherine Papaioannou  
**LOVING**  
EXTRA  
VIRGIN OLIVE  
OIL



"Loving" extra virgin Olive Oil, is a unique product, crafted exclusively from selected olive groves on the Peloponnese peninsula, a region with a long-standing tradition and ideal conditions for olive cultivation. The olive oil is made from the Koroneiki variety, renowned for its rich flavor, aromatic characteristics, and nutritional value. This variety shows its best self through "Loving Olive Oil," offering consumers not only taste but also a connection to the authentic land of the Peloponnese and the profound heritage of our olive oil.





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



## Ασφάλεια Τροφίμων και πιστοποιήσεις

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





# Η εμπειρία των παλαιότερων με το όραμα των νέων

Κινητήριος δύναμη για την οικογένεια Πρίφτη  
η αγάπη για το ελαιόλαδο

Μια σχέση που κρατά πάνω από 150 χρόνια είναι αυτή των Μεσογειακών Ελαιώνων με το ελαιόλαδο.

Η αρχή της βρίσκεται πίσω στα 1870 και στο πρώτο ελαιοτριβείο της οικογένειας στην καρδιά του χωριού της Παιανίας. Γενεά τη γενεά, η οικογένεια Πρίφτη ένωσε την εμπειρία των παλαιότερων με το όραμα των νέων με απόλυτη σταθερά την αγάπη για το ελαιόδεντρο και τον πολύτιμο καρπό του.

Το 1971 ο πατέρας Νικόλαος Πρίφτης ήταν εκείνος που τόλμησε να μεταφέρει το οικογενειακό ελαιοτριβείο από το αστικό κέντρο στη βιομηχανική περιοχή της Παιανίας, σηματοδοτώντας με αυτή την κίνηση την υλοποίηση ενός οράματος που συνεχίζεται έως σήμερα. Στα χρόνια που ακολούθησαν, η οικογένεια με σεβασμό σε ό,τι παρέλαβε και συνέπεια σε ό,τι προσδοκούσε, συνεχίζει, έχοντας στα χέρια της μια μονάδα που δραστηριοποιείται στην παραγωγή και στην τυποποίηση εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου. Μετά από τέσσερις ολοκληρωτικούς εκσυγχρονισμούς κτιριακών εγκαταστάσεων και μηχανολογικού εξοπλισμού, σύμφωνους με την εξέλιξη της τεχνολογίας στο χώρο της παραγωγής και τυποποίησης ελαιολάδου, η εταιρεία είναι σε θέση να εγγυηθεί την άριστη ποιότητα του προϊόντος.

## Μονοποικιλιακά ελαιόλαδα @ blends

Η γη των Μεσογείων φιλοξενεί στα χώματά της την σπάνια ελληνική ποικιλία Κλωνάρα, η καλλιέργεια της οποίας αποτελεί για τους Μεσογειακούς Ελαιώνες τη σύνδεσή τους με την ιστορία του τόπου. Αναλυτικά προσφέρονται οι εξής ετικέτες:

■ Συμβατικό Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο με την εμπορική ονομασία

«ΜΕΣΗ ΓΑΙΑ». Είναι ένα χαρμάνι δύο ποικιλιών: Κορωνέικης και Κλωνάρα.

■ Βιολογικό Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο με την εμπορική ονομασία «ΜΕΣΗ ΓΑΙΑ». Κορωνέικης ποικιλίας.

■ Μια σειρά από τέσσερα μονοποικιλιακά ΕVOO με την εμπορική ονομασία «Verus Hellenic Premium Monovarietal», από τέσσερις διαφορετικές περιοχές της Ελλάδας, με πολύ χαμηλές οξύτητες και πλούσια αρώματα. Προσφέρονται σε περιορισμένες ποσότητες (περίπου 2.000lit / ποικιλία).

## Κλωνάρα, Μαρώνεϊας, Μανάκι και Κορωνέικη

Οι ποικιλίες που χρησιμοποιούνται είναι (i) Κλωνάρα, η ιδιαίτερη ποικιλία της Μεσογειακής γης. (ii) Μαρώνεϊας, η φημισμένη ποικιλία του Έβρου, με τα πολύ έντονα φρουτώδη αρώματα. (iii) Μανάκι, η γνωστή και σταθερή αξία της Αργολικής γης, με την ιδιαίτερη γεύση. (iv) Κορωνέικη. Πρόκειται για ένα μοναδικής γεύσης χαρμάνι επιλεγμένων εξαιρετικών παρθένων ελαιολάδων, αυτής της ποικιλίας, από τις περιοχές Λακωνίας, Μεσσηνίας και Αττικής.

## Ένας διατροφικός θησαυρός

Όπως χαρακτηριστικά αναφέρουν οι άνθρωποι της εταιρείας: «Με βαθιά γνώση και πολύχρονη εμπειρία στο ελαιόδεντρο και τους καρπούς του, η εταιρεία μας Μεσογειακοί Ελαιώνες δεν φιλοδοξεί απλά να προσφέρει ένα προϊόν στον καταναλωτή, αλλά με κάθε συσκευασία να μεταδώσει την αγάπη της για το ελαιόλαδο και την ευγνωμοσύνη γι'αυτόν τον διατροφικό θησαυρό που αιώνες τώρα προσφέρει η ελληνική γη σε όλους μας».

## ΒΡΑΒΕΙΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΜΕΣΗ ΓΑΙΑ (MESI GAIA) & MESI GAIA ORGANIC

Χρυσό	Berlin Global Olive Oil 2024
Ασημένιο	Athena IOOC 2024
Χρυσό	Berlin Global Olive Oil 2023
Χάλκινο	IOOC Kotinos 2022
Χάλκινο	Athena IOOC 2022 (Organic)
Χρυσό	Athena IOOC 2021
Πλατινένιο	Specialist Awards 2021 (Organic)
Ασημένιο	Specialist Awards 2021
Έπαινος	IOOC KOTINOS 2021
Ασημένιο	Berlin Global Olive Oil 2020 (Organic)
Ασημένιο	Berlin Global Olive Oil 2020
Χάλκινο	IOOC KOTINOS 2018
Ασημένιο	Olymp Award 2018 (Organic)
Χρυσό	Olymp Award 2018
Ασημένιο	London IOOC 2017
Χάλκινο	London IOOC 2016
Έπαινος	IOOC KOTINOS 2016
Χάλκινο	Βραβείο Γεύσης 6ο Φεστιβάλ Ελαιολάδου 2015
Έπαινος	KOTINOS Ελαιοτεχνία 2015
Έπαινος	KOTINOS Ελαιοτεχνία 2011
Χάλκινο	KOTINOS Ελαιοτεχνία 2010
Ασημένιο	Βραβείο Γεύσης 4ο Φεστιβάλ Ελαιολάδου 2010
Ασημένιο	Βραβείο Γεύσης 2ο Φεστιβάλ Ελαιολάδου 2008

## VERUS HELLENIC PREMIUM MONOVARIETAL ΒΡΑΒΕΙΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

Χάλκινο	Specialist Awards 2023 για το Μανάκι
Χρυσό	Berlin Global Olive Oil 2022 για την Κλωνάρα
Χρυσό	Specialist Awards 2021 για την Μαρώνεϊας
Χάλκινο	Specialist Awards 2021 για την Κλωνάρα
Χάλκινο	Berlin GOOD 2021 για την Κλωνάρα
Χάλκινο	Berlin GOOD 2021 για το Μανάκι
Χάλκινο	KOTINOS 2020 για την Κλωνάρα
Χρυσό	KOTINOS 2019 για την Μαρώνεϊας
Ασημένιο	KOTINOS 2018 για το Μανάκι
Ασημένιο	Olymp Award 2018 για την Κορωνέικη
Χάλκινο	Olymp Award 2018 για την Μαρώνεϊας
Χάλκινο	KOTINOS 2017 για την Μαρώνεϊας
Χάλκινο	KOTINOS 2017 για την Κλωνάρα

## VERUS HELLENIC PREMIUM MONOVARIETAL ΒΡΑΒΕΙΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

Χρυσό	Berlin GOOD 2020
Ασημένιο	London IOOC 2019

### ΕΙΔΙΚΕΣ ΔΙΑΚΡΙΞΕΙΣ

Top50 EVOO	Verus Manaki από Ελαιός Καρπός για το 2024
Top50 EVOO	Verus Klonara από Ελαιός Καρπός για το 2023
Top50 EVOO	Mesi Gaia από Ελαιός Καρπός για το 2022
5 Stars	Action in Greece 2022 - Γαστρονομία
Best C. Greece	Μέση Γαία στον Athena IOOC 2021

Top50 EVOO	Verus Klonara από το Ελαιός Καρπός για το 2021
Top50 EVOO	Verus Manaki από το Ελαιός Καρπός για το 2020









# *Πλουραλισμός στα αρώματα και τις γεύσεις*

Από τον ιδιόκτητο ελαιώνα το brand της οικογένειας Θανόπουλου

Σε μια ελαιοπαραγωγική περιοχή με ιδανικές συνθήκες μικροκλίματος, κλωρίδας και πανίδας, που μπορούν να προσδώσουν στο ελαιόλαδο πρωτογενή χαρακτηριστικά ανώτερης ποιότητας και πλουραλισμό στα αρώματα και τις γεύσεις, δραστηριοποιείται η οικογένεια Θανόπουλου.

Ο λόγος για την Κορυφή Ηλείας, έναν τόπο με ιστορία και μεγάλη εμπειρία στην ελαιοπαραγωγή. Εκεί τα ελαιόδεντρα της οικογένειας καλλιεργούνται σε πλαγιές με απόλυτη φροντίδα, μεταφέρονται στο ελαιοτριβείο σχεδόν αμέσως μετά τη συγκομιδή, για να δώσουν το φρεσκοσυμμένο εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο «Το Λιστάσι μου». Ένα προϊόν πρώιμης συγκομιδής και ψυχρής έκθλιψης, το οποίο

μετά από ελάχιστο φιλτράρισμα φυλάσσεται σε αεροστεγείς δεξαμενές που εξασφαλίζουν την προστασία του από το οξυγόνο, το φως και τη θερμότητα μέχρι την εμφιάλωση. Η επιμελής αυτή φροντίδα προσφέρει έναν φυσικό χυμό ελιάς, με υψηλές σε περιεκτικότητα υγειοπροστατευτικές φαινόλες.

Σημειώνεται ότι το ελαιόλαδο «Το Λιστάσι μου» είναι περιορισμένης παραγωγής, αφού σύμφωνα με τους ανθρώπους της εταιρείας «αποτελεί τη δέσμευσή μας για την ποιότητα, τη σχέση σεβασμού με τη φύση, τη συνέπειά μας αλλά και την ταπεινότητά μας μπροστά στις διεθνείς διακρίσεις. Σκοπός μας είναι το τελικό αποτέλεσμα να είναι μοναδικής ταυτότητας».

Άλλωστε τα βραβεία και οι διακρίσεις του brand σε διεθνές επίπεδο πιστοποιούν την άριστη ποιότητά του. Έχει δοκιμαστεί από πάνελ ειδικών του ελαιολάδου και της γεύσης και έχει χαρακτηριστεί «ως ένα εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο με πλούσια γεύση και φρουτώδες άρωμα. Η ισορροπία του ανάμεσα στο πικρό και το πικάντικο μπορεί να συνοδεύσει ιδανικά πράσινες σαλάτες κόκκινο κρέας, μανιτάρια, όσπρια, ζυμαρικά και σούπες.

Σε ό,τι αφορά τους επόμενους στόχους της οικογένειας, υπερισχύει η ισχυροποίηση του brand στη διεθνή αγορά, η οποία απαιτεί συστηματική και μακροχρόνια προσπάθεια, γι' αυτό, όπως οι ίδιοι τονίζουν «συνεχίζουμε την προσπάθειά μας, απολαμβάνουμε το ταξίδι...».





Τα αδέρφια Αλέξης (αριστερά) και Φραντσέσκο Καράμπελας με τη μητέρα τους Franca Magrini

# Η επόμενη μέρα στην ολιστική εμπειρία του ελαιολάδου

Νέες εγκαταστάσεις για την The Olive Temple κοντά στο φράγμα του Αλφειού

Μετεγκατάσταση των εγκαταστάσεων της The Olive Temple, ώστε να καλυφθούν οι αυξημένες ανάγκες, πραγματοποιήσε η οικογένεια Καράμπελα, επικεφαλής της επιχείρησης, που δραστηριοποιείται στην ελαιοκαλλιέργεια, την παραγωγή και τυποποίηση ελαιολάδου και τον ελαιoturισμό μέσω του σχήματος και της υπάρχουσας υποδομής της Magna Grecia.

Στο πλαίσιο αυτής της επένδυσης αναβαθμίστηκε και ο μηχανολογικός εξοπλισμός, που προσφέρει πλέον εγγυημένη ψυχρή έκθλιψη, απουσία νερού και οξυγόνου στην παραγωγική διαδικασία και άμεση φίλτραση ενώ πλέον χρησιμοποιείται μέρος των αποβλήτων για παραγωγή θερμικής ενέργειας για τις ανάγκες του κτιρίου και μετά από επεξεργασία επαναχρησιμοποιείται το νερό της πλύσης του

ελαιόκαρπου στους ελαιώνες.

Παράλληλα η νέα αυτή επένδυση στοχεύει και στη διεύρυνση της πρωτοποριακής ελαιoturιστικής δραστηριότητας της Magna Grecia, η οποία ξεκίνησε ήδη από το 2008 στην Αρχαία Ολυμπία και προσφέρεται πλέον με την εμπειρία του νέου αναβαθμισμένου περιβάλλοντος.

### Στις καλύτερες εταιρείες του κόσμου

Ιδιόκτητοι ελαιώνες με 6.500-7.000 ελαιόδεντρα αλλά και μια ομάδα πιστοποιημένων παραγωγών με αρκετές χιλιάδες ακόμη αποτελούν την παραγωγική βάση της εταιρείας με τον καρπό να οδηγείται στο ιδιόκτητο ελαιοτριβείο, που χρησιμοποιείται αποκλειστικά.

Σημειώνεται ότι τα προϊόντα εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου της Magna Grecia με το brand «The Olive Temple» είναι οργανωμένα σε δύο συλλογές:

Την περιορισμένης ποσότητας «Laurel & Flame» για τους λάτρεις των γευστικών εντασεων και την πιο προσιτή «Olymghos» για καθημερινή απόλαυση, ενώ η ίδια η εταιρεία συγκαταλέγεται για δεύτερη συνεχή χρονιά στις 100 καλύτερες εταιρείες παραγωγής ελαιολάδου παγκοσμίως (EVOOWR).

### Και στην αγορά της Κορέας

Σε ό,τι αφορά τη διάθεση η The Olive Temple εξάγει κυρίως στην αμερικανική αγορά είτε μέσω Amazon αλλά κυρίως από επισκέπτες στο πλαίσιο των ελαιoturιστικών δραστηριοτήτων της. Επίσης τα προϊόντα της διατίθενται με εισαγωγή στη Β. Αμερική για χονδρική, ενώ πρόσφατα εγκαινιάστηκε συνεργασία με την αλυσίδα Erewhon από το Los Angeles. Παράλληλα στο τέλος Νοεμβρίου τα ελαιολάδα της θα ταξιδέψουν στην Κορέα.



## Για τους Ολυμπιονίκες όλων των εθνών

**ΣΕ ΕΝΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ** υποτροφιών της ΙΟΑΡΑ που απευθύνεται σε Τρίτες χώρες θα συμβάλλουν οι πωλήσεις από τα ελαιόλαδα της Magna Grecia. Πρόκειται για έναν οργανισμό που αποτελείται από παλιούς Ολυμπιονίκες όλων των εθνών, οι οποίοι συχνά επισκέπτονται τις εγκαταστάσεις της Διεθνούς Ολυμπιακής Ακαδημίας και πραγματοποιούν δράσεις. Πρόκειται για μία χορηγική δράση που θα λειτουργεί μέσω των web αγορών των ελαιολάδων με ένα ποσοστό να πηγαίνει σε αυτό τον σκοπό συνδυάζοντας έτσι τους αγοραστές των προϊόντων με έναν πολύ σημαντικό σκοπό.



«Οι άνθρωποι που μας επισκέπτονται δένονται με τον τόπο μας, την ιστορία και τους ανθρώπους του» σημειώνουν οι επικεφαλής της The Olive Temple.



ADVERTORIAL



Σε όλο και περισσότερες διεθνείς εκθέσεις συμμετέχει η λακωνική ΚΑΣΕΛΛ ΑΕ.





# Το λακωνικό ελαιόλαδο στην κορυφή του κόσμου

Με τη σφραγίδα της υπερδραστήριας ΚΑΣΕΛΛ ΑΕ

Η ΚΑΣΕΛΛ ΑΕ, η πρώην Κοινοπραξία Αγροτικών Συνεταιρισμών της Επιδαύρου Λιμηράς Λακωνίας, με τη σύγχρονη μονάδα τυποποίησης και συσκευασίας ελαιολάδου στη Συκέα Λακωνίας του Δήμου Μονεμβασίας στη Νοτιοανατολική Πελοπόννησο, τα 8 υπερσύγχρονα και αναβαθμισμένα ελαιοτριβεία και τους 3.500 περίπου ελαιοπαραγωγούς – μέλη (μετόχους) διατηρεί μια σταθερή πορεία εδώ και 20 χρόνια στη συσκευασία και διακίνηση εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου ανώτερης ποιότητας με την επωνυμία «Phileos of Sparta». Σταθερή πορεία από το 2002 χάρη στην ικανότητα των ανθρώπων της να την εξελίσσουν και να αναβαθμίζουν την ποιότητα των υπηρεσιών και του προϊόντος της, αξιοποιώντας κάθε ευκαιρία για την ανάπτυξη του επιχειρηματικού της προφίλ στην αγορά και στην ανάπτυξη της εξαγωγικής της δραστηριότητας.

Παράλληλα, αναγνωρίζοντας τη σημασία που έχουν οι εκθέσεις για την προώθηση του ελαιολάδου και των ελληνικών προϊόντων συνολικά και την όσο το δυνατόν καλύτερη διείσδυσή τους στις διεθνείς αγορές, αγοράς με τεράστια διασπορά, έκταση και μέγεθος και έχοντας ως γνώμονα τη δημιουργία και την προώθηση ουσιαστικών επιχειρηματικών σχέσεων, συναντήσεων και συνεργασιών, η ΚΑΣΕΛΛ ΑΕ συμμετέχει σε όλο και περισσότερες εκθέσεις.

## Ισχυρή εξωστρέφεια

Στη Sial Canada, στον κορυφαίο επιχειρηματικό επιταχυντή στον τομέα της αγροδιατροφής της Βόρειας Αμερικής, συμμετείχε στις 15-17 Μαΐου 2024 το λακωνικό ελαιόλαδο «Phileos of Sparta» ανάμεσα σε μια εντυπωσιακή λίστα με περισσότερους από 1.000 εκθέτες όπου τέθηκαν οι βάσεις για σημαντικές επαγγελματι-

κές συνεργασίες και αναδείχθηκαν η ποιότητα, οι ποικιλίες και ο άριστος συνδυασμός ιδανικών συνθηκών μικροκλίματος, χλωρίδας και πανίδας στους πρόποδες του Ταΰγετου και του Πάρνωνα που προσδίδει στο ελαιόλαδο πρωτογενή χαρακτηριστικά ανώτερης γεύσης και ποιότητας, σε ένα ευρύ διεθνές εμπορικό κοινό, το οποίο κατέκλυσε τη διοργάνωση.

## Ταχεία ανάπτυξη

Προς την ίδια κατεύθυνση, συμμετείχε και στο Summer Fancy Food Show στη Νέα Υόρκη, 23-25 Ιουνίου 2024, ανοίγοντας νέους δρόμους για το λακωνικό ελαιόλαδο, διευρύνοντας τους εξαγωγικούς προορισμούς στην ατζέντα της, σε ένα χώρο που χαρακτηρίζεται από την ταχεία ανάπτυξη και την καινοτομία, θέτοντας τον πήχη ακόμα πιο ψηλά και το λακωνικό ελαιόλαδο στην κορυφή του κόσμου με τη σφραγίδα της ΚΑΣΕΛΛ ΑΕ.

## Και αρωματικά ελαιόλαδα

### Πρόσφατα η ΚΑΣΕΛΛ

εμπλούτισε την γκάμα των προϊόντων της με την προσθήκη τριών αρωματικών ελαιολάδων Phileos, πάντα με προσήλωσή στην αδιαπραγμάτευτη ποιότητα, δίνοντας νέες υπέροχες διαστάσεις σε ποικίλες γαστρονομικές δημιουργίες.







Αλέξανδρος Πασσάλης



# Με τον πλούτο του Αιγαίου

Το ελαιόλαδο της οικογένειας Πασσάλη παράγεται στον Θεολόγο Ρόδου

Η ιστορία της οικογένειας Πάσσαλη ξεκινάει απ' τον παππού Αλέξανδρο, έναν άνθρωπο με αφοσίωση στον τόπο του. Μετά από χρόνια εργασίας στην Αφρική επιστρέφει στην πατρίδα του, το μικρό χωριό Θεολόγος της Ρόδου, στα τέλη της δεκαετίας του '60, με όνειρο να δημιουργήσει ξενοδοχειακή μονάδα, που δεν πρόλαβε να πραγματοποιήσει.

Η παραλιακή έκταση των 37 στρμ., φυτεμένη με 800 ελαιόδεντρα Κορωνέικης, περνά στα παιδιά του, Νίκου και Ελένη, οι οποίοι κατασκευάζουν ένα ξενοδοχείο που εξυπηρετείται από τη δική του παραγωγή σε ελαιόλαδο και λαχανικά.

Σήμερα, το Alex Beach Hotel & Bungalows αποτελεί ένα επιτυχημένο παράδειγμα τουριστικής μονάδας που καινοτομεί στη σύνδεση με τον πρωτογενή τομέα και παρουσιάζει



σταθερά υγιή και ανοδικά οικονομικά αποτελέσματα. Το 2012 ο νεότερος Αλέξανδρος, γιος του Νίκου, ξεκίνησε να δωρίζει στους επισκέπτες του ξενοδοχείου ελαιόλαδο δικής τους παραγωγής, προερχόμενο από τα ελαιόδεντρα που βρίσκονταν εντός του ξενοδοχείου, με το προϊόν να κερδίζει συνεχώς τις εντυπώσεις. Οι βάσεις για τη δημιουργία ενός brand είχαν τεθεί και ακολούθησαν σεμινάρια στην Αθήνα, επισκέψεις σε πρότυπες μονάδες καλλιέργειας και παραγωγής ελαιολάδου σε Ελ-

λάδα και Ιταλία, καθώς και συνεργασίες με επιλεγμένους τοπικούς παραγωγούς.

Ως αποτέλεσμα ο συνδυασμός της φύσης, της ροδίτικης φιλοξενίας και της εμπειρίας, οδήγησε στη δημιουργία του brand «Alexandros Olive Grove» με προσήλωση στην ποιότητα σε κάθε στάδιο της παραγωγής. Σημειώνεται ότι ο Αλέξανδρος Πασσάλης εκτός της σταδιακής αύξησης των πωλήσεων στο νησί της Ρόδου έχει επεκτείνει την εξαγωγική δραστηριότητα στη Γερμανία, όπου το προϊόν είναι διαθέσιμο μέσω e-shop για χονδρική και λιανική. Αξίζει επίσης να σημειωθεί ότι το εστιατόριο RODI Pure Deli που δημιούργησε η οικογένεια δίπλα στο ξενοδοχείο γίνονται γευσιγνωσίες ελαιολάδου τουλάχιστον δύο φορές την εβδομάδα.





## Σημαντικές διακρίσεις

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



Κορωνέικη ποικιλία για το ελαιόλαδο της οικογένειας Πάσσαλη



  
**PASSALIS FAMILY**  
RHODES  
*Greek Quality Products*



#passalisfamily

[www.passalisfamily.com](http://www.passalisfamily.com)





# Κρητική διατροφή στην καλύτερη έκφρασή της

Καθετοποιημένη παραγωγή υψηλής ποιότητας ελαιολάδου από την Grelia



Αντώνης Μπλιαράκης, επικεφαλής Goldgrelia

Η Goldgrelia ΕΕ ([www.goldgrelia.com](http://www.goldgrelia.com) / [www.grelia.gr](http://www.grelia.gr)) εδρεύει στην περιοχή Ηρακλείου Κρήτης και αναδεικνύεται ως ένα υπόδειγμα καθετοποιημένης επιχείρησης στον τομέα της τυποποίησης και εμπορίας ελαιολάδου. Αποτελεί μία από τις πρώτες εταιρείες που εισάγει στην αγορά κρητικά προϊόντα υπό το ενιαίο brand «Grelia».

Το φάσμα των προϊόντων της περιλαμβάνει βότανα, μέλι, μαρμελάδες και παραδοσιακά γλυκίσματα, με τη βασική της επικέντρωση να είναι στις βρώσιμες ελιές και το ελαιόλαδο.

## Εξωστρέφεια και πολλαπλές διακρίσεις

Σήμερα η Grelia εξάγει τα προϊόντα της σε 12 χώρες ενώ έχει διακριθεί με 18 Χρυσά και Ασημένια βραβεία ποιότητας για το ελαιόλαδό της. Από το 2021 ίδρυσε και branded κα-



τάστημα ελαιολάδου με την επωνυμία «Grelia Store». Το Grelia Store Concept διακρίθηκε με Χρυσό Βραβείο το 2024 στα Tourism Awards 2024 στην κατηγορία «Shops (digital or physical) that promote Greek premium products».

## Grelia 0.2 Bio, ένα μοναδικό ΕVΟΟ

Ο ζεστός και ηλιόλουστος καιρός της Νότιας Κρήτης, σε συνδυασμό με το ημιορεινό και πλούσιο σε θρεπτικά συστατικά του εδάφους, παρέχει τις τέλειες συνθήκες ανάπτυξης για τα ελαιόδεντρα. Αυτό το μικροκλίμα σε συνδυασμό με τις παραδοσιακές μεθόδους παραγωγής και τα υψηλά πρότυπα και κανονισμούς συμβάλουν στη μοναδική γεύση και την υψηλή ποιότητα και του βιολογικού ελαιόλαδου Grelia Bio 0.2.



Στην Grelia για όλα τα ελαιόλαδα ακολουθούνται παραδοσιακές τεχνικές καλλιέργειας και συγκομιδής που έχουν ως αποτέλεσμα τον πλούτο σε υγιή μονοακόρεστα λίπη και αντιοξειδωτικά, ενώ όλα τα βιολογικά προϊόντα της έχουν ελεγχθεί και πιστοποιηθεί από την ΔΗΩ.

#### Για γκουρμέ μαγειρική

Το Grelia 0.2 Bio είναι ένα ελαιόλαδο ιδανικό για γκουρμέ μαγείρεμα σε χαμηλές έως μεσαίες θερμοκρασίες, κατάλληλο για κυρίως πιάτα, ορεκτικά και σαλάτες. Η πλούσια γεύση και το ισορροπημένο άρωμά του θα προσθέσουν μια νότα ποιότητας και πολυτέλειας στην καθημερινή διατροφή. Να σημειώσουμε ότι το Grelia 0.2 βρίσκεται στην αγορά για περισσότερο από 10 χρόνια σημειώνοντας εξαιρετικές πωλήσεις. Χωρίς αμφιβολία πρόκειται για τον πιο καλοπυλημένο κωδικό της Grelia και αποτελεί αγαπημένο προϊόν χιλιάδων καταναλωτών παγκοσμίως.



# A Cretan Tradition of Centuries





# Κρήτη, σε κάθε φιάλη

Τρεις γενιές αριστείας στο Κρητικό ελαιόλαδο από την οικογένεια Μαλλιωτάκη

Η ιστορία της Elasion Cretan Olive Oils ξεκινά το 1975, όταν ο Εμμανουήλ Μαλλιωτάκης, γεμάτος πάθος για τη γη του και την παράδοση της Κρήτης, ξεκίνησε να καλλιεργεί ελιές στις εύφορες πλαγιές της Ιεράπετρας και να εμπορεύεται ελαιόλαδα της περιοχής. Η δεύτερη γενιά, Μαρία Μαλλιωτάκη και Γιώργος Νικολαράκης πήρε την σκυτάλη εξελίσσοντάς τις παραδοσιακές μεθόδους παραγωγής και εισάγοντάς νέες τεχνολογίες που εξασφάλιζαν την αειφορία και την υψηλή ποιότητα. Με όραμα τη διάδοση της κρητικής κουλτούρας, η οικογένεια άρχισε να προωθεί το ελαιόλαδο Elasion στις διεθνείς αγορές, φέρνοντας τη γεύση της Κρήτης σε όλο τον κόσμο. Σήμερα, η τρίτη γενιά της οικογένειας,

με την ίδια αφοσίωση και μεράκι, συνεχίζει την παράδοση, συνδυάζοντας την κληρονομιά με την καινοτομία.

## Αυθεντικότητα και ποιότητα

Σύμφωνα με τη διευθύντρια πωλήσεων της εταιρείας, Εμμανουέλα Λαμπίρη, το όραμα της Elasion είναι να παραμείνει σύμβολο αυθεντικότητας και ποιότητας, προσφέροντας στους καταναλωτές ένα εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο που αντικατοπτρίζει την ιστορία και τις αξίες της οικογένειας και της Κρητικής γης. «Οραμά μου είναι να καταστεί η Elasion ένα από τα πιο αναγνωρισμένα brands ελαιολάδου παγκοσμίως, γνωστό για την ποιότητά του και τη βαθιά του σύνδεση με την κρητική γη» σημειώνει χαρακτηριστικά η ίδια.

Η εταιρεία, που προσφέρει μονοποικιλιακό ελαιόλαδο από Κορωνέικες ελιές, αποκλειστικά από επιλεγμένους ελαιώνες στην Κρήτη, στοιχειύει στη διεθνή ανάπτυξή της, η οποία βασίζεται σε δύο άξονες: την οικοδόμηση ισχυρών συνεργασιών και τη συνεχή παρουσία σε διεθνείς εκθέσεις τροφίμων. Επίσης, διατηρεί σταθερές σχέσεις με διανομείς και κονδρέμπορους που επιθυμούν να προωθήσουν ένα αυθεντικό ελληνικό προϊόν στις δικές τους αγορές. Ήδη διατηρεί παρουσία στην Ευρώπη ενώ αγορές-στόχοι για την Elasion αποτελούν η Ασία και η Βόρεια Αμερική. «Πιστεύουμε πως το ελαιόλαδό μας έχει τη δυνατότητα να αναδειχθεί σε βασικό προϊόν υγιεινής διατροφής παγκοσμίως», τονίζει η ίδια.



## Η υπεραξία της προέλευσης

«**Η αγορά** ελαιολάδου είναι άκρως ανταγωνιστική, ιδιαίτερα σε χώρες με ισχυρή παραγωγή, όπως η Ισπανία και η Ιταλία. Μια από τις μεγαλύτερες προκλήσεις, τονίζει η κυρία Λαμπίρη, είναι να εκπαιδύσουμε το κοινό στις διαφορές μεταξύ των ποιοτήτων ελαιολάδου και να δείξουμε τι κάνει το δικό μας προϊόν μοναδικό. Δίνουμε μεγάλη έμφαση στη διαφάνεια και στην επικοινωνία της προέλευσης και της διαδικασίας παραγωγής.»





Εμμανουέλα Λαμπίρη, Διευθύντρια Πωλήσεων της Elasion Cretan Olive Oils





# ΔΙΕΘΝΗΣ ΚΑΡΙΕΡΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΑ

Δέκα ισχυροί παίχτες από τον κλάδο της επιτραπέζιας ελιάς  
έχουν εξασφαλίσει στο προϊόν την αναγνώριση που του αξίζει

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΗΛΙΑΣ ΑΝΔΡΕΑΚΗΣ





96

**Olymp**  
**Κωνσταντόπουλος ΑΕ**

*Κατερίνη*

**Περίπτον**

*Όλυθος Χαλκιδικής*

97

**Tsaglis Organic**  
**Kalamata Olives**

*Μεσσηνία*

**Intercomm**  
**Foods SA**

*Λάρισα*

**Γεωργούδης ΑΕ**

*Βελεστίνο Βόλου*

98

**Ελαιώνες**  
**Χαλκιδικής ΑΕ**

*Χαλκιδική*

**Blikas Olives**

*Μεσολόγγι*

99

**Moschos Olives**

*Μαγνησία*

**Nicolas Olives**

*Αχαΐα*

**Αμάθεια ΑΕ**

*Κεφαλόβρυσο Αιτωλικού*





# 1 Έρευνα και ανάπτυξη

Συνεργάζεται με 5.000 παραγωγούς η Olympe

Ελιές όλων των ειδών, από τους καλύτερους Έλληνες παραγωγούς, σε κάθε πιθανή συσκευασία προσφέρει στην αγορά η εταιρεία Κωνσταντόπουλος ΑΕ, μία από τις κορυφαίες ελληνικές επιχειρήσεις εξαγωγών στον τομέα των βρώσιμων ελιών, που διακινεί τα προϊόντα της σε περισσότερες από 60 χώρες. Οι σχέσεις εμπιστοσύνης που έχει αναπτύξει με τους παραγωγούς στα 60 χρόνια δράσης της, αποτέλεσαν το κλειδί για την ανάπτυξή της. Η συνεχής επικοινωνία και υποστήριξη σε όλα τα επίπεδα οδήγησε σε αρμονικές συνεργασίες, που με τη σειρά τους οδηγούν στην καλύτερη δυνατή ποιότητα του τελικού προϊόντος. Σήμερα η εταιρεία συνεργάζεται με πάνω από 5.000 παραγωγούς, στηρίζοντας την οικονομία.



**Προκόπης Κωνσταντόπουλος,  
CEO της Olympe Κωνσταντόπουλος**

Οι κύριες εγκαταστάσεις της βρίσκονται στην Κατερίνη, σε μια ιδιωτική έκταση 70.000 m<sup>2</sup>, ενώ το 2014 εγκαινίασε νέο παράρτημα στην Καλαμάτα, που της παρέχει τη δυνατότητα να παράγει και να συσκευάζει τις ελιές ΠΟΠ Καλαμάτα και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο ΠΟΠ.

# 2 Ελιές Κυλιστές

Ώριμες, γλυκές και τραγανές από τον Σάββα Λιναρδή στη Νέα Όλυνθο

Η εταιρεία Σάββας Λιναρδής & Δ. Μουτάφη ΟΕ με έδρα την Νέα Όλυνθο Χαλκιδικής δραστηριοποιείται στην παραγωγή, τυποποίηση και εμπόριο επιτραπέζιας ελιάς από το 2019. Ο ιδιοκτήτης Σάββας Λιναρδής διαθέτει μεγάλη εμπειρία ως παραγωγός επιτραπέζιας ελιάς από το 1989 και βρίσκεται στο χώρο από της τυποποίησης από το 2010. Το 2019 αποφάσισε να περάσει σε branding του προϊόντος ως premium με την ετικέτα Περίαπτον κεφαλαιοποιώντας τη γνώση του στην παραγωγή ποιοτικού προϊόντος και στοχεύοντας σε άνοιγμα σε νέα κανάλια διάθεσης τόσο στην εγχώρια όσο και στην αγορά του εξωτερικού. Σήμερα η επιχείρηση παράγει 200 τόνους ελιάς Χαλκιδικής από στρέμματα ιδιόκτητων ελαιώνων στη Νέα Όλυνθο. Οι εγκαταστάσεις της επιχείρησης περιλαμβάνουν συσκευαστήριο καθώς και αποθήκη 300 τ.μ. με την επένδυση να ανέρχεται σε 25.000 ευρώ και 150.000 ευρώ αντίστοιχα. Η επένδυση που χρηματοδοτήθηκε από ίδια κεφάλαια έγινε για να επιτρέψει στον παραγωγό να αυξήσει την επιχειρηματική δραστηριότητά του.



**Η ονομασία της ελιάς προέρχεται από τον τρόπο επεξεργασίας της. Οι ελιές, που έχουν συλλεχθεί Οκτώβριο για να είναι ώριμες, μπαίνουν στο βαρέλι με την κατάλληλη ποσότητα αλατιού και έπειτα το βαρέλι κυλιέται συχνά για να αλειφθούν με τα ζουμιά τους.**





### 3 Διά χειρός Τσαγκλή από τη Μεσσηνία

Βιολογικές ελιές Καλαμών

Η εταιρεία Πέτρος Τσαγκλής Α.Ε., η οποία ιδρύθηκε το 1968 με έδρα την Ίκλαινα Μεσσηνίας, έχει μια μακρά και επιτυχημένη πορεία στο χώρο του ελαιολάδου, εξελίσσοντας συνεχώς τη δομή και τη λειτουργία της ακολουθώντας τα δεδομένα της αγοράς. Όραμα της δεύτερης γενιάς, που βρίσκεται στο τιμόνι, είναι η συνεχής ανάπτυξη της εταιρείας και η προώθηση των εξαιρετικής ποιότητας μεσσηνιακών προϊόντων σε νέες αγορές. Ανάμεσα σε αυτά είναι και επιτραπέζιες ελιές Καλαμών σε ιδιαίτερα ελκυστικές συσκευασίες. Η εταιρεία διαθέτει πιστοποίηση ποιότητας σύμφωνα με τα διεθνή πρότυπα ISO 9001:2015 και ISO 22000:2018.



**INTERCOMM FOODS S.A.**  
PROCESSING OF AGRICULTURAL PRODUCTS

### 4 Πίστη στην ποιότητα

Το διεθνές διαβατήριο της Intercomm

Η Intercomm Foods Α.Ε. δραστηριοποιείται στην επεξεργασία και εμπορία ελιάς και μεταποιημένων φρούτων. Διαθέτει σύγχρονες εγκαταστάσεις 150.000 τ.μ. και αποτελεί τη μεγαλύτερη μεταποιητική βιομηχανία ελιάς στην Ελ-

λάδα, με δύο εργοστάσια στη Λάρισα και ένα στην Άρτα. Η εταιρεία ιδρύθηκε το 1990, ξεπέρασε το χτύπημα του Ντάνιελ, το 2023, χωρίς κλυδωνισμούς και αποτελεί μία από τις μεγαλύτερες εξαγωγικές εταιρείες της χώρας, με τζίρο σταθερά άνω των 100 εκατ. ευρώ.

### 5 Καινοτομία Parthenon

Από τη δυναμική εταιρεία Γεωργούδης ΑΕ

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



Με την παρουσία της τέταρτης γενιάς της οικογένειας Γεωργούδη, η εταιρεία εξαγεί σε περισσότερες από 65 χώρες με την επωνυμία «PARTHENON».





Πράσινη ελιά Χαλκιδικής σε πολλούς τύπους από την Ελαιώνας Χαλκιδικής

## 6 Ιδιόκτητοι ελαιώνες

Αυστηρός έλεγχος για την πρώτη ύλη των προϊόντων της Ελαιώνας Χαλκιδικής

Η εταιρεία Ελαιώνας Χαλκιδικής ΑΕ ιδρύθηκε το 2000 με στόχο την αξιοποίηση από την οικογένεια Χίγκα ιδιόκτητου ελαιώνα 20.000 δέντρων στη Χαλκιδική και τη δημιουργία μιας πρότυπης, καθετοποιημένης μονάδας επεξεργασίας τυποποίησης και εμπορίας βρώσιμης ελιάς. Αποτελεί μία από τις ελάχιστες εταιρείες που βασίζεται στην καλλιέργεια των δικών της ελαιώνων, με ιδιαίτερη έμφαση στην ποιότητα του προϊόντος και στην τήρηση υψηλού επιπέδου ιχνηλασιμότητας από το χωράφι στο ράφι. Το 2020 τα ντάνια της εταιρείας ανέλαβε ο Γιώργος Χίγκας, γεωπόνος, ο οποίος υλοποίησε ένα πολυδιάστατο επενδυτικό σχέδιο 2 εκατ. ευρώ.

## 7 Πλήρης καθετοποίηση

Από την οικογένεια Μπλίκας στο Μεσολόγγι

Η οικογένεια Μπλίκας με έδρα στην περιοχή του Μεσολογγίου δραστηριοποιείται στο χώρο της παραγωγής, επεξεργασίας και εμπορίας επιτραπέζιας ελιάς από το 1975. Το 2012 ολοκληρώθηκε η καθετοποίηση με την ίδρυση της Blikas Olives με στόχο την τυποποίηση και branding του προϊόντος. Ο ιδιόκτητος ελαιώνας αποτελείται από 100 στρέμματα που παράγουν 40 τόνους ελιάς Καλαμών κατά μέσο όρο ενώ η επιχείρηση εμπορεύεται πάνω από 300 τόνους ελιάς. Εκτός από Καλαμών που προμηθεύεται κυρίως από την Αιτωλοακαρνανία η επιχείρηση προμηθεύεται ποικιλίες από διάφορες περιοχές. Πριν δύο χρόνια απέκτησε νέο συσκευαστήριο στην περιοχή Χρυσοβέργι.



Στην εταιρεία που ίδρυσε ο Νίκος Μπλίκας ο οποίος είναι γεωπόνος δραστηριοποιούνται σήμερα εκτός από τον πατέρα και οι τέσσερις γιοί Δημήτρης (δεξιά), Αριστοτέλης (αριστερά), Κωνσταντίνος και Στέφανος.





## 8 Με δύναμη από τη Μαγνησία

Εξαγωγική από τα πρώτα της βήματα η εταιρεία Moschos Olives

Η Moschos Olives ιδρύθηκε το 2014 από τον Θεοδωρή Μόσχο, έχει έδρα έξω από τους Αγ. Θεοδώρους Μαγνησίας και εμπορεύεται 1.000 τόνους Καλαμών και Αμφίσσης που προμηθεύεται κυρίως από την Κεντρική Ελλάδα. Σήμερα η επιχείρηση διοικείται από τα δύο αδέρφια Θεοδωρή και Γιάννη Μόσχο. Οι ιδιόκτητοι ελαιώνες που βρίσκονται στην καρδιά του ελαιώνα κοντά στον Αλμυρό αποτελούνται από περίπου 500 στρέμματα Καλαμών και Αμφίσσης τα οποία σε μια καλή χρονιά παράγουν περί τους 100 τόνους ελιάς. Η οικογενειακή επιχείρηση διαθέτει σημαντικές υποδομές με την επιφάνεια των κτιριακών χώρων να ανέρχεται σε περίπου 600 τ.μ. Ενώ ο μηχανολογικός εξοπλισμός επιτρέπει την παραγωγή όλων των τύπων ελιάς.



## 9 Ποιοτικές ελιές σε όλους τους τύπους

Από την αχαϊκή Nicolas Olives

Η Nicolas Olives είναι μια οικογενειακή επιχείρηση με έδρα την Αχαΐα, που επεξεργάζεται, τυποποιεί και εμπορεύεται

επιτραπέζιες ελιές εξαιρετικής ποιότητας βασιζόμενη πάντα στην υγιεινή και την προστασία του προϊόντος. Η εταιρεία, που φέτος μεταφέρθηκε σε μεγαλύτερες ιδιόκτητες εγκαταστάσεις, διαθέτει ελιές όλων των ποικιλιών, πράσινες και μαύρες, σε όλους τους τύπους ολόκληρες, εκπυρηνωμένες, τσακιστές, χαρακτές, ροδέλες, γεμιστές, μαριναρισμένες κ.α. με κύρια ποικιλία την ελιά Καλαμών. Στόχος είναι η κάλυψη της ελληνικής αλλά και ευρωπαϊκής αγοράς με ποιοτικές ελιές, προωθώντας σειρές προϊόντων με βάση την ελιά, με πρώτη ύλη που προέρχεται από τους καλύτερους παραγωγούς.



Η εταιρεία **ΑΜΑΛΘΕΙΑ ΑΕ** δίνει ιδιαίτερη έμφαση στην ελιά Καλαμάτα.

## 10 Αμάθεια σημαίνει ευρωστία

Μια οικογενειακή επιχείρηση που σέβεται την ελιά

Βασισμένη στο μοντέλο της οικογενειακής επιχείρησης και με έδρα ήδη από το 1965 στο Κεφαλόβρυσο Αιτωλικού η ΑΜΑΛΘΕΙΑ Α.Ε. διατηρεί εμπορική παρουσία σε περισσότερες από 28 χώρες. Η εταιρεία επεξεργάζεται και τυποποιεί όλες τις ποικιλίες των ελληνικών επιτραπέζιων ελιών ενώ υπηρετεί σταθερά την τοποθέτηση της εγχώριας ελιάς στις σύγχρονες αγορές συμμετέχοντας στις μεγάλες διεθνείς εκθέσεις, όπως η πρόσφατη SIAL. Η επιχείρηση, που διαχειρίζεται πάνω από 7 εκατομμύρια 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.





# Από το χωράφι στο ράφι απόλυτος έλεγχος

Με πρώτη ύλη από ιδιόκτητους ελαιώνες στη Χαλκιδική



Η εταιρία ΕΛΑΙΩΝΕΣ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ Α.Ε., μέλος του Ομίλου Χίγκα, αποτελεί σημείο αναφοράς στον τομέα της καλλιέργειας και επεξεργασίας βρώσιμης ελιάς. Η εταιρία συνδυάζει την πολυετή εμπειρία και τεχνογνωσία του Ομίλου, ο οποίος από το 1950, μέσω της Γ. ΧΙΓΚΑΣ ΑΒΕΕ, πρωτοπορεί ως αποκλειστικός αντιπρόσωπος επώνυμων γεωργικών και κτηνοτροφικών μηχανημάτων στην Ελλάδα. Στον τομέα της ελιάς, η ΕΛΑΙΩΝΕΣ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ Α.Ε. ξεκίνησε το 1996 ως προσωπικό όραμα του επιχειρηματία Ιωάννη Χίγκα για την αξιοποίηση του ιδιόκτητου ελαιώνα, ενώ τα ντρία έχει αναλάβει εδώ και λίγα χρόνια ο γιός του Γιώργος. Έχοντας ως βασικό ανταγωνιστικό της



πλεονέκτημα την ολοκληρωμένη διαχείριση ποιότητας, που ξεκινά από το πρώτο στάδιο της καλλιέργειας στους ιδιόκτητους ελαιώνες μέχρι το τελικό συσκευασμένο προϊόν, η εταιρεία εξασφαλίζει την ανώτερη ποιότητα που αναζητούν οι καταναλωτές τόσο στην ελληνική όσο και στη διεθνή αγορά.

Σήμερα στα 700 στρέμματα των ιδιόκτητων ελαιώνων της στην περιοχή του Δήμου Πολυγύρου Χαλκιδικής, καλλιεργούνται 17.000 ελαιόδεντρα με βάση τις αρχές γεωργικής πρακτικής και σύμφωνα με το Σύστημα Ολοκληρωμένης Διαχείρισης και παράγεται άριστης ποιότητας νωπός ελαιόκαρπος. Το ¼ της παραπάνω παραγωγής συλλέγεται από πιστοποιημέ-

νους βιολογικούς ελαιώνες. Η παραγωγική διαδικασία ακολουθεί το πρότυπο IFS GFSI ενώ ταυτόχρονα καλύπτει τις απαιτήσεις της ευρωπαϊκής και αμερικάνικης νομοθεσίας για τα βιολογικά προϊόντα. Από το 2008 η εταιρία εισήλθε δυναμικά και στον τομέα της επεξεργασίας και τυποποίησης της επιτραπέζιας ελιάς, έχοντας πλέον τη δυνατότητα να παράγει προϊόντα που ικανοποιούν τις απαιτήσεις κάθε πελάτη στην παγκόσμια αγορά. Ως αποτέλεσμα της εξωστρέφειάς της, η εταιρία συμμετέχει σε σημαντικά διεθνή εμπορικά δίκτυα, που εξασφαλίζουν τη τοποθέτηση των προϊόντων της σε μεγάλες αλυσίδες καταστημάτων τροφίμων ανά τον κόσμο ενώ παράλληλα παράγει προϊόντα κάτω από τις ιδιωτικές ετικέτες μεγάλων μονάδων λιανικής διάθεσης τροφίμων.





Επικεφαλής της Ελαιώνες Χαλκιδικής είναι ο Γιώργος Χίγκας.

## Συμμετοχή σε ερευνητικά προγράμματα

**Παράλληλα** η εταιρεία συμμετέχει σε διάφορα ερευνητικά προγράμματα που αφορούν τόσο στην αξιοποίηση των παραπροϊόντων και αποβλήτων της ελιάς, όσο και στη μείωση χημικών προσθέτων με εναλλακτικά φυσικά υλικά και δημιουργία ενός καινοτόμου προϊόντος που να συμμορφώνεται με το διατροφικό ισχυρισμό περί «μειωμένης περιεκτικότητας αλατιού».





Ο Νέλος  
Γεωργούδης  
στη Sial 2024

# Στις πιο απαιτητικές αγορές με τις καλύτερες ελιές

Ποιότητα και καινοτομία σφραγίζουν τα προϊόντα «PARTHENON»

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



χρονες εγκαταστάσεις το 2005 στη Βιομηχανική Περιοχή του Βόλου έδωσε τη δυνατότητα στην επιχείρηση, μέσω των νέων αυτοματοποιημένων γραμμών παραγωγής, να ανταπεξέλθει στη συνεχώς αυξανόμενη ζήτηση. Η εφαρμογή πρότυπων συστημάτων ποιότητας και η πιστοποίηση με ISO 9001, ISO 22000, ISO 22005, BRC,

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

## Η τέταρτη γενιά Γεωργούδη

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





## Πλούσια γκάμα κωδικών

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

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

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

### Ανάπτυξη καινοτόμων προϊόντων

Η στροφή ολοένα και περισσότερων

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





*Μια κατά 95% εξαγωγική επιχείρηση είναι η ΑΜΑΛΘΕΙΑ ΑΕ με έδρα το Κεφαλόβρυσο Αιτωλικού*







# Γεύση, ποιότητα και καλές πρακτικές

Σε μία από τις πιο σημαντικές ελαιοπαραγωγικές περιοχές

Η ΑΜΑΛΘΕΙΑ Α.Ε., μία από τις πιο άρτια οργανωμένες ελληνικές βιομηχανίες επεξεργασίας, τυποποίησης και εξαγωγής επιτραπέζιων ελιών σε περισσότερες από 28 χώρες συνολικά, είχε δυναμική παρουσία στην 60στή Διεθνή Έκθεση Τροφίμων SIAL 2024, στο Παρίσι. «Σημαντικά αυξημένο ήταν το ενδιαφέρον για τους επαγγελματίες επισκέπτες να γευτούν την ελληνική επιτραπέζια ελιά στην κά-

θε εκδοχή της μέσω της ευρείας γκάμας προϊόντων που παράγονται αξιοποιώντας όλες τις ποικιλίες ελιάς που καλλιεργούνται στην ελληνική ύπαιθρο και τα πατέ ελιάς που παράγουμε. Αποκομίσαμε εξαιρετικά θετικές κριτικές για την ποιότητα των προϊόντων μας, αλλά και σημαντικό ενδιαφέρον τους για τη σύναψη μελλοντικών συνεργασιών» όπως σημειώνει η αντιπρόεδρος Βάνα Ζούκα.

«Πρωταρχικός στόχος της εταιρείας μας παραμένει η σταθερά εξαιρετική ποιότητα που προσφέρουμε για δεκαετίες στους πελάτες μας, η ενίσχυση της ήδη μακρόχρονης σχέσης εμπιστοσύνης μαζί τους, αλλά και η περαιτέρω επέκταση των δραστηριοτήτων μας σε νέες αγορές» προσθέτει ο Κώστας Ζούκας, Διευθύνων Σύμβουλος της ΑΜΑΛΘΕΙΑ.

#OlivesWeLove #AmalthiaSA







Ο Luis Alfredo Azpiazu, Πρέσβης της Αργεντινής, και η Μαρία Κατούλη, Διευθύντρια του ATHENA IOOC, σε τελετή απονομής βραβείων

# Στα Χανιά ο ATHENA

*Ξεκίνησαν οι δηλώσεις συμμετοχής για τη 10η και επετειακή διοργάνωση του ATHENA, που θα διεξαχθεί από 8 έως 10 Μαΐου στο Μεγάλο Αρσενάλι των Χανίων*

**Μ**ια εμβληματική ελαιοπαραγωγική ζώνη της Ελλάδας, την Κρήτη και συγκεκριμένα τα Χανιά, επιλέγει για να εορτάσει τη δέκατη διοργάνωσή του ο διεθνής διαγωνισμός ελαιολάδου: «Athena International Olive Oil Competition» (ATHENA IOOC), τον οποίο διοργανώνει η Vinetum. Από τις 8 έως τις 10 Μαΐου 2025, το ιστορικό Μεγάλο Αρσενάλι των Χανίων θα φιλοξενήσει τη διαδικασία αξιολόγησης, με τις δηλώσεις συμμετοχής να έχουν ξεκινήσει και να πραγματοποιούνται μέσω της επίσημης ιστοσελίδας του διαγωνισμού, [www.athenaoiloliveoil.gr](http://www.athenaoiloliveoil.gr), έως τις 7 Απριλίου 2025. Σημειώνεται ότι μέχρι τις 3 Φεβρουαρίου ισχύει προνομιακή τιμή συμμετοχής (early bird). Παραμένοντας ο μοναδικός διεθνής διαγωνισμός ελαιολάδου που διοργανώνεται στη χώρα μας, ο ATHENA IOOC κερδίζει συνεχώς έδαφος ανάμεσα στους καλύτερους διαγωνισμούς του είδους του παγκοσμίως, βελτιώνοντας την περίοπτη θέση που έχει κατακτήσει προ πολλού, τόσο εντός, όσο και εκτός Ελλάδας. Τα Χανιά επιλέχθηκαν καθώς, όπως όλη η Μεγαλόνησος, συνδέονται άμεσα και καταλυτικά με την ιστορία και την καλλιέργεια της ελιάς για περισσότερα από 5.000 χρόνια. Όπως πάντα, τη διεθνή κριτική επιτροπή του διαγωνισμού απαρτίζουν έμπειροι γευσιγνώστες-δοκιμαστές διεθνούς εμβέλειας και κύρους, γνώστες της παγκόσμιας αγοράς, που προέρχονται από όλα τα μήκη και τα πλάτη της γης και δη των ελαιοπαραγωγικών χωρών και των χωρών με σημαντική αγοραστική δραστηριότητα όσον αφορά το



ελαιόλαδο. Η αναλογία ξένων/Έλληνες παραμένει στα 2/3 υπέρ των ξένων. Εκτός αυτού, σημειώνεται πως ο ATHENA IOOC είναι ο διαγωνισμός με το μεγαλύτερο αριθμό κριτών ανά αριθμό ελαιολάδων, η αξιολόγηση των οποίων γίνεται πρωινές ώρες, όπως είναι το ιδανικό. Μία βράβευση στον ATHENA IOOC μπορεί να συμβάλει στην ανάπτυξη των πωλήσεων μέσα από την αναβάθμιση της εικόνας και της διαπραγματευτικής αξίας του ελαιολάδου στις διεθνείς αγορές. Για τα ελληνικά, μάλιστα, ελαιόλαδα ο ATHENA IOOC προσπαθεί να ανοίξει δρόμο και στην

ελληνική premium αγορά, που βρίσκεται ακόμα στα σπάργανα, απευθυνόμενος σε επιλεγμένους χώρους εστίασης. Προσκαλεί, έτσι, διακεκριμένους σεφ ως «guest» κριτές, ενώ γευστικές δοκιμές των βραβευμένων ελαιολάδων, εκτός από την ημέρα της επίσημης τελετής απονομής των διακρίσεων, διοργανώνονται καθ' όλη τη διάρκεια του έτους, με στόχο αρχιμαγείρους και άλλους επαγγελματίες Horeca. Σε αυτό το πλαίσιο, από την περσινή, 9η διοργάνωσή του, ο ATHENA IOOC θέσπισε τη βράβευση εστιατορίων με λίστα ελαιολάδων (olive oil list) με τη διάκριση ATHENA OLIVE OIL RESTAURANT AWARD. Ταυτόχρονα, ένα πλέγμα δράσεων πλαισιώνει το διαγωνισμό, προβάλλοντας σφαιρικά κάθε τόπο διεξαγωγής του, που ολοκληρώνεται με την ανακοίνωση των αποτελεσμάτων (23 Μαΐου για τη διοργάνωση του 2025) και την τελετή απονομής, η οποία για τη διοργάνωση του 2025 έχει σχεδιαστεί για τις 7 Ιουνίου στο Ζάππειο.





# ELEONES HALKIDIKIS

Από τους ιδιόκτητους ελαιώνες μας  
στις αγορές όλου του κόσμου



ΕΛΑΙΩΝΕΣ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ ΑΕ  
9<sup>ο</sup> χλμ. Π.Ε.Ο. Θεσ/νίκης-Κιλκίς  
T: 2310780866 / info@olive.gr  
www.olive.gr





gaia kallisti



Gaia Kallisti, Halkidiki, Greece  
[www.gaiakallisti.gr](http://www.gaiakallisti.gr)

✉ [info@gaiakallisti.gr](mailto:info@gaiakallisti.gr)  
f Gaia Kallisti  
📷 [gaiakallisti](https://www.instagram.com/gaiakallisti)



