



ΠΕΡΙΟΔΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΓΡΟΤΙΚΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ ΑΠΟ ΤΗΝ ΤΡΑΠΕΖΑ ΠΕΙΡΑΙΩΣ

ΕΠΙΓΗΣ

ΤΕΥΧΟΣ Νο **11** ΧΕΙΜΩΝΑΣ 2018

ΕΛΙΑ

Ο ευλογημένος καρπός της ελληνικής γης

Συμβολαιακή Γεωργία για την Ελιά • Χρηματοδότηση για τη διασύνδεση της Αγρο-διατροφής με τον Τουρισμό • Καλλιεργητικές πρακτικές και οδηγός για την επεξεργασία της ελιάς • Επιτραπέζιες προβιοτικές ελιές • Ορθή οικονομική διαχείριση της ελαιοκαλλιέργειας

A woman in a brown t-shirt, a dark vest, and green pants is walking through a barn. She is carrying a large metal milk can in her right hand and a rope in her left. The barn has wooden stalls and a dirt floor. The lighting is bright, suggesting daytime.

ΑΓΡΟΤΙΚΑ
ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Νέοι &
Νεοεισερχόμενοι
Αγρότες

Δίνουμε ζωή στα σχέδια των νέων αγροτών.

Σχεδιάστε το μέλλον σας και εμείς θα σας στηρίξουμε με τον ιδανικότερο τρόπο.

Νέο δανειακό πρόγραμμα «**Νέοι & Νεοεισερχόμενοι**» με χαμηλό κυμαινόμενο επιτόκιο, με δυνατότητα επιλογής στη συχνότητα πληρωμής των δόσεων και με διάρκεια αποπληρωμής έως και 15 έτη, ανάλογα με το σκοπό του δανείου.

Το προϊόν παρέχεται υπό τις ισχύουσες περιοριστικές διατάξεις στην κίνηση κεφαλαίων.

Μάθετε περισσότερα στα καταστήματα της Τράπεζας Πειραιώς.

Τ. 18 2 18, www.piraeusbank.gr

ΤΡΑΠΕΖΑ ΠΕΙΡΑΙΩΣ



Η πρώτη τράπεζα στην Ελλάδα



ΤΡΑΠΕΖΑ ΠΕΙΡΑΙΩΣ

ΕΙΔΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ ΓΙΑ ΤΗΝ
ΑΓΡΟΤΙΚΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΕΠΙ ΓΗΣ
11
ΤΕΥΧΟΣ ΝοΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑ
ΤΡΑΠΕΖΑ ΠΕΙΡΑΙΩΣΕΚΔΟΤΗΣ
GRAVITY
THE NEWTONS
Εθνικής Αντιστάσεως 57,
κτήριο Β,
15231 Χαλάνδρι,
Τηλ: 211-1060127,
email: info@
gravitythenewtons.gr

ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΕΚΔΟΣΗΣ

Στέλιος Ζωντός

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ
ShutterstockΕΙΔΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ
ΠΟΥ ΔΙΑΝΕΜΕΤΑΙ ΔΩΡΕΑΝ
ΑΠΟ ΤΑ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΑ
ΤΟΥ ΟΜΙΛΟΥ
ΤΡΑΠΕΖΑΣ ΠΕΙΡΑΙΩΣ

«Το παρόν έντυπο και οι πληροφορίες που περιέχονται σ' αυτό έχουν πληροφοριακό και μόνο χαρακτήρα. Όλες οι πληροφορίες που περιέχονται στο παρόν δεν αντιστοιχούν σε οποιαδήποτε μορφή συμβουλευτική ή σύσταση, και οι αναγνώστες θα πρέπει να λαμβάνουν επαγγελματική συμβουλή για την αντιμετώπιση συγκεκριμένων θεμάτων και να μην βασίζονται στις πληροφορίες αυτού του εντύπου. Οι απόψεις που παρατίθενται στα άρθρα/κείμενα απηχούν τις απόψεις των υπογραφομένων και δεν εκφράζουν την Τράπεζα Πειραιώς, Η Τράπεζα Πειραιώς, οι διευθυντές της, οι υπάλληλοι και οι συνεργάτες της δεν εγγυώνται και δεν φέρουν καμία ευθύνη για την ακρίβεια, την πληρότητα ή την καταλληλότητα των πληροφοριών που περιέχονται στο παρόν. Η Τράπεζα Πειραιώς αποποιείται ρητά κάθε ευθύνη για οποιαδήποτε άμεση, έμμεση, ή παράπλευρη απώλεια ή θηλε προκύψει από οποιαδήποτε ενέργεια, βασισμένη στο παρόν ή τις πληροφορίες και τα στοιχεία που περιέχονται σ' αυτό.

Απαγορεύεται η ολική ή μερική ανατύπωση, δημοσίευση ή αναπαραγωγή χωρίς ειδική άδεια της εκδότριας εταιρείας.»

EDITORIAL

Η προέλευση της ελιάς χάνεται
στα βάθη των αιώνων

Το μέλλον της προμηνύεται θετικό και πολλά υποσχόμενο

Στο τεύχος αυτό του ΕΠΙ ΓΗΣ φιλοξενείται ένα αφιέρωμα στην επιτραπέζια ελιά και για το σκοπό αυτό έχουν συγκεντρωθεί άρθρα από ειδικούς, ακαδημαϊκούς, ερευνητές και γνώστες των εξειδικευμένων θεμάτων, οι οποίοι καταθέτουν τις απόψεις και τις γνώσεις τους.

Η Ελλάδα είναι μια από τις σημαντικότερες χώρες παραγωγής και εξαγωγής επιτραπέζιας ελιάς, ενώ η καλλιέργεια και η εμπορία της διαδραματίζει σημαντικό ρόλο στην εθνική οικονομία. Σήμερα η ελαιοκαλλιέρ-



ώντων, ενώ μειώνεται το κόστος παραγωγής τους, όπως χαρακτηριστικά αναφέρει ο κ. Καμπουράκης. Την ίδια στιγμή, σύμφωνα με τον καθηγητή κ. Μπόσκου, απαιτείται ευρύτερη ενημέρωση των καταναλωτών για τα πολλά διατροφικά πλεονεκτήματα της επιτραπέζιας ελιάς, η οποία αναγνωρίζεται πλέον ως ένα φυσικό λειτουργικό τρόφιμο. Είναι γνωστό πως οι επιτραπέζιες ελιές είναι τρόφιμο υψηλής θρεπτικής αξίας. Όπως αναλυτικά επισημαίνει η κ. Τάσσου, περιέχουν πολύ υψηλό ποσοστό ακόρεστων λιπαρών οξέων, ελαιϊκό οξύ, παλμιτικό οξύ, λινολεϊκό κ.ά., ενώ πολλοί από τους μικροοργανισμούς της ζύμωσης που περιέχουν οι ελιές έχουν προβιοτικές ιδιότητες. Εξελίξεις υπάρχουν και στον τρόπο με τον οποίο οι Ευρωπαίοι καταναλωτές απολαμβάνουν τις επιτραπέζιες ελιές, καθώς δεν τις βλέπουν μόνο ως ένα συστατικό της σαλάτας τους αλλά συχνά, πλέον, τις απολαμβάνουν και σαν ένα ενδιάμεσο, υγιεινό μικρογεύμα και στο πλαίσιο αυτό ο κ. Σιαβελής παρουσιάζει μερικές καινοτομίες από τη διεθνή αγορά.

Στο τεύχος που κρατάτε στα χέρια σας υπάρχει, επίσης, ένα αφιέρωμα στη διασύνδεση μεταξύ των επιχειρήσεων του αγροδιατροφικού τομέα και του τουριστικού και το πώς αυτή μπορεί να επιδράσει πολλαπλασιαστικά τόσο στην τοπική αγροτική οικονομία όσο και στην ελληνική οικονομία στο σύνολό της, διασφαλίζοντας τη βιώσιμη-οικονομική, περιβαλλοντική και κοινωνικά-ανάπτυξη των αγροτικών περιοχών. Ο κ. Χανιωτάκης μιλά για το μοντέλο ολιστικής προσέγγισης για τη στήριξη της αλυσίδας αξίας του ελληνικού αγροδιατροφικού τομέα, που έχει επιλέξει η Τράπεζα Πειραιώς, και το οποίο υλοποιεί μέσω του Προγράμματος της Συμβολαιακής Τραπεζικής. Στόχος είναι, μέσα από το καινοτόμο αυτό μοντέλο συνεργασίας μεταξύ των ξενοδοχείων και των προμηθευτών τους σε τρόφιμα, να αναδειχθούν τα αμοιβαία οφέλη και των δύο μερών και μέσω της συνεργασίας αυτής να συμβάλει στη δημιουργία ισχυρών συμπράξεων, στην ενίσχυση των κλάδων και την προώθηση ελληνικών ποιοτικών προϊόντων.

Αυτά και άλλα πολλά μπορείτε να διαβάσετε στις σελίδες του περιοδικού αυτού. Καλή ανάγνωση!

ΞΕΡΕΤΕ ΟΤΙ:



40

εκατομμύρια
ελαιοδέντρα
επιτραπέζιας ελιάς
καλλιεργούνται
στην Ελλάδα

100

χώρες ανά τον
κόσμο εισάγουν
ελληνικές
βρώσιμες ελιές

62.000

ελαιοπαραγωγοί
δραστηριοποιούνται
στο τομέα της
επιτραπέζιας ελιάς

450

εκατομμύρια ευρώ
υπολογίζεται η
αξία του κλάδου
των επιτραπέζιων
ελιών

220.000

τόνοι είναι η
εγχώρια παραγωγή
βρώσιμων ελιών

Η Τράπεζα Πειραιώς στηρίζει την ανάπτυξη του αγροτικού τομέα

Η Τράπεζα Πειραιώς ως η κατεξοχήν Τράπεζα στήριξης του αγροτικού τομέα έχει στρατηγικά επιλέξει μια ολιστική προσέγγιση για την εξυπηρέτηση του χώρου. Στηρίζει την επιχειρηματικότητα σε όλη την αγροδιατροφική αλυσίδα, από τον παραγωγό και την αγροτική επιχείρηση έως τους φορείς που εξυπηρετούν τον αγροτικό τομέα. Επιδιώκει, σε κάθε σημείο της αλυσίδας, να παρέχει στοχευμένη χρηματοδότηση, υπηρεσίες υψηλής προστιθέμενης αξίας, αλλά και άμεσες λύσεις στις ανάγκες κάθε πελάτη της.

Στόχος της είναι να παραμείνει πρωτοπόρος και σε θέση πρωτοκαθεδρίας σε θέματα ενίσχυσης της αγροτικής επιχειρηματικότητας και, παράλληλα, δεσμεύεται ότι θα συνεχίσει να προσφέρει το υψηλότερο επίπεδο εξυπηρέτησης. Κατέχει την απαιτούμενη τεχνογνωσία αλλά και τη βούληση για να συνεισφέρει ουσιαστικά στη στήριξη του ελληνικού αγροδιατροφικού τομέα και αναγνωρίζει ότι ο ρόλος της χρηματοδότησης για την ανάπτυξη του αγροτικού τομέα είναι καθοριστικός και στέκεται δίπλα στον αγρότη, διαμορφώνοντας ένα ολοκληρωμένο πλαίσιο χρηματοδότησής του.

Ο στόχος της χρηματοδότησης, για την Τράπεζα Πειραιώς, είναι -πέρα από την παροχή ρευστότητας- να συμβάλει και στην αντιμετώπιση σημαντικών διαρθρωτικών προβλημάτων της οικονομίας. Η Τράπεζα υποστηρίζει τον τομέα αυτό με βαθιά γνώση των ιδιαιτεροτήτων του χώρου και των ανθρώπων του, αλλά και με μια νέα σύγχρονη αντίληψη. Στο πλαίσιο αυτό, η Τράπεζα Πειραιώς συνεχίζει να προσφέρει ολοκληρωμένες τραπεζικές λύσεις, μέσω ενός φάσματος καινοτόμων προϊόντων και υπηρεσιών, για κάθε ανάγκη των αγροτών. Επίσης, για την καλύτερη εξυπηρέτησή τους και την ομαλή υλοποίηση των επενδυτικών τους σχεδίων στο πλαίσιο του Προγράμματος Αγροτικής Ανάπτυξης, η Τράπεζα έχει διαμορφώσει ένα ολοκληρωμένο πακέτο λύσεων, που περιλαμβάνει, πέραν του επενδυτικού δανείου, την εγγυητική επιστολή και το δάνειο έναντι επιχορήγησης, ώστε να υπάρχει συνολική κάλυψη των αναγκών για την έγκαιρη ολοκλήρωση της επένδυσης.

Παράλληλα, το Πρόγραμμα Συμβολαϊκής Γεωργίας & Κτηνοτροφίας έχει ήδη συμπληρώσει τέσσερα χρόνια και αποτελεί



ΓΡΑΦΕΙΟ
**Αλκιβιάδης
Αλεξάνδρου**

*Αναπληρωτής Γενικός
Διευθυντής Αγροτικού
Τομέα, Τράπεζα Πειραιώς*



Η Τράπεζα Πειραιώς έχει διαμορφώσει ένα ολοκληρωμένο πακέτο λύσεων, που περιλαμβάνει, πέραν του επενδυτικού δανείου, την εγγυητική επιστολή και το δάνειο έναντι επιχορήγησης, ώστε να υπάρχει συνολική κάλυψη των αναγκών για την έγκαιρη ολοκλήρωση της επένδυσης

πλέον ένα ολοκληρωμένο τραπεζικό μοντέλο συντονισμού και στοχευμένης χρηματοδότησης τόσο των εμπορικών-μεταποιητικών επιχειρήσεων & συνεταιρισμών όσο και μεμονωμένων παραγωγών με ξεκάθαρο αποτύπωμα στην Αγροτική Οικονομία της χώρας. Στο πλαίσιο του Προγράμματος έχουν υλοποιηθεί 300 περίπου συνεργασίες με μεταποιητικές επιχειρήσεις, αγροτικούς συνεταιρισμούς και ομάδες παραγωγών καθώς και με περισσότερους από 24.000 αγρότες. Ταυτόχρονα, μέσω του Προγράμματος αναδεικνύονται τα συγκριτικά πλεονεκτήματα του τομέα και δίνεται προοπτική στους εκατοντάδες χιλιάδες απασχολούμενους και στην περιφέρεια.

Την ίδια στιγμή, το Πρόγραμμα Συμβολαϊκής Τραπεζικής, στην ανεπτυγμένη του μορφή, συμβάλλει στην ανάπτυξη ισχυρών διασυνδέσεων μεταξύ των επιχειρήσεων του αγροδιατροφικού τομέα και των υπόλοιπων κλάδων, όπως ο τουριστικός και το λιανικό εμπόριο, αλλά και ο κλάδος των γεωργικών εφοδίων, και επιδρά πολλαπλασιαστικά τόσο στην τοπική αγροτική οικονομία, καθώς ενισχύονται τα καταστήματα γεωργικών εφοδίων, γεωργικών μηχανημάτων κ.λπ., όσο και στην ελληνική οικονομία στο σύνολό της. Παράλληλα, διασφαλίζει τη βιώσιμη-οικονομικά, περιβαλλοντικά και κοινωνικά- ανάπτυξη των αγροτικών περιοχών.

Επιπρόσθετα, η Τράπεζα Πειραιώς συνεργάζεται με τους Φορείς του Αγροτικού Τομέα, παρέχοντας ένα σύνολο προϊόντων και υπηρεσιών υψηλής σημαντικότητας και προστιθέμενης αξίας προς τους φορείς/οργανισμούς του αγροτικού χώρου, τους αγροτικούς συνεταιρισμούς και τις επιχειρήσεις αγροτικού ενδιαφέροντος.

Η Τράπεζα παραμένει ηγέτιδα στην υπηρεσία πληρωμών αγροτικού ενδιαφέροντος και αποτελεί τη μοναδική Τράπεζα στην Ελλάδα που έχει πιστοποιηθεί στις πληρωμές ενισχύσεων προς παραγωγούς, αποδεικνύοντας ότι διαθέτει εξειδίκευση στην παροχή υπηρεσιών υψηλής ποιότητας, τόσο προς τους φορείς πληρωμών όσο και προς τους δικαιούχους αυτών. Ο ρόλος της Τράπεζας στην πραγματοποίηση των πληρωμών των ενισχύσεων είναι καθοριστικός για τη σωστή και γρήγορη εξυπηρέτηση των παραγωγών, των αγροτικών επιχειρήσεων και όλων των εμπλεκόμενων στη διαδικασία φορέων.

Είμαστε έτοιμοι να βοηθήσουμε τους υφιστάμενους αλλά και τους επερχόμενους πελάτες μας να επωφεληθούν από τις ευκαιρίες που θα προκύψουν την ερχόμενη χρονιά. Δουλεύοντας μαζί θα επιτύχουμε περισσότερα.





Το «οικογενειακό» δέντρο της ελιάς

Η Ελλάδα, μαζί με την Ισπανία, την Αίγυπτο και την Τουρκία, είναι από τις σημαντικότερες χώρες παραγωγής και/ή εξαγωγής επιτραπέζιων ελιών.

Η ηπειρωτική Ελλάδα, τα νησιά του Αιγαίου Πελάγους και η Κρήτη, ως ενιαία γεωγραφική περιοχή, αποτελούν κατά πάσα πιθανότητα την κοιτίδα της παγκόσμιας ελαιοκομίας και τον τόπο εξημέρωσης της ελιάς. Με άλλα λόγια, σε αυτήν την περιοχή καλλιεργήθηκαν για πρώτη φορά ήμερες ποικιλίες ελιάς.

Μέσα σε αυτήν την περιοχή, αλλά και στα Ιόνια νησιά, υπάρχει ένας πάρα πολύ μεγάλος πλούτος ποικιλιών ελιάς που με βεβαιότητα υπερβαίνει τις 120 αυτόχθονες ποικιλίες. Ο ακριβής αριθμός των ελληνικών ποικιλιών ελιάς δεν είναι ακόμα γνωστός διότι οι επισκοπήσεις και η έρευνα βρίσκονται σε εξέλιξη και συνεχώς εντοπίζονται νέες ποικιλίες.

Οι επιτραπέζιες ποικιλίες ελιάς με βάση το μέγεθός τους χωρίζονται σε δύο μεγάλες κατηγορίες:

1. Στις μεγαλόκαρπες ποικιλίες ελιάς που προορίζονται σχεδόν αποκλειστικά για την παρασκευή επιτραπέζιων ελιών.

2. Στις μεσόκαρπες - διπλής χρήσης ποικιλίες ελιάς που χρησιμοποιούνται τόσο για την παραγωγή λαδιού όσο και για την παρασκευή επιτραπέζιων ελιών.

Οι τέσσερις (4) σημαντικότερες μεγαλόκαρπες ποικιλίες ελιάς της Ελλάδας με αποκλειστική σχεδόν χρήση την παραγωγή επιτραπέζιων ελιών είναι:

1. Η Καλαμών
2. Η Καρυδολιά Χαλκιδικής
3. Η Κονσερβολιά
4. Η Γαϊδουρελιά.

Υπάρχουν όμως και άλλες μεγαλόκαρπες ποικιλίες που θα μπορούσαν να χρησιμοποιηθούν για την παρασκευή επιτραπέζιων ελιών, όπως είναι: η Στρογγυλολιά, η Κολυμπάδα, η Βασιλικάδα, η Καρυδολιά, η Αμυγδαλολιά κ.ά.

Στο σημείο αυτό επισημαίνεται πως από τη μέχρι σήμερα έρευνα δεν προκύπτει ότι υπάρχουν διαφορετικοί κλώνοι της ποικιλίας Καλαμών, δηλαδή κλώνοι που να είναι μεγαλόκαρποι ή μικρόκαρποι, ούτε κλώνοι των οποίων το σχήμα των καρπών είναι περισσότερο ή λιγότερο διαφορετικό μεταξύ τους. Οι όποιες διαφορές παρατηρούνται μπορούν να αποδοθούν



ΓΡΑΦΕΙ Ο

**Γιώργος
Κωστελένος**

*Φυτωριόχος - γεωπόνος
& ερευνητής Πόρος
Τροιζηνίας*



στον τρόπο καλλιέργειας και κυρίως στην επίδραση των υποκειμένων επί των εμβολίων. Επίσης η «Καρυδολιά Χαλκιδικής» διαφέρει από τη «Χονδρολιά Χαλκιδικής» και η διαφορά τους έχει να κάνει κυρίως με το μέγεθος και λιγότερο με το σχήμα των παραγόμενων καρπών. Η Καρυδολιά Χαλκιδικής παράγει μεγαλύτερους σε μέγεθος καρπούς από τη Χονδρολιά Χαλκιδικής.

Από τις μεσόκαρπες - διπλής χρήσεως ποικιλίες ελιάς οι περισσότερο χρησιμοποιούμενες ποικιλίες για την παρασκευή επιτραπέζιων ελιών είναι:

1. Η Μεγάρων
2. Η Κοθρέικη
3. Η Θασίτικη
4. Η Μεταγκιτσινή ή Βρασταμινή ή Γαλανή
5. Η Μαρώνεια
6. Η Θρουμπολιά Αιγαίου
7. Η Κολυρέικη.

Επίσης, για την παρασκευή επιτραπέζιων ελιών χρησιμοποιούνται περιστασιακά και σε μικρότερη κλίμακα και άλλες μεσόκαρπες ή ακόμα και μικρόκαρπες ελληνι-

κές ποικιλίες, όπως είναι π.χ.:

1. Η Αδραμυττινή (μεσόκαρπη)
2. Η Μαστοειδής (μικρόκαρπη)
3. Η Χονδρολιά Χαλκιδικής (Μεσόκαρπη)
4. Η Πετρολιά (μεσόκαρπη)
5. Η Κερασολιά (μεσόκαρπη).

Είναι βέβαιο ότι στα πλαίσια της παγκοσμιοποίησης οι σημαντικότερες ελληνικές ποικιλίες ελιάς θα καλλιεργηθούν και εκτός της Ελλάδας σε χώρες που άμεσα ανταγωνίζονται τα δικά μας ελαιοκομικά προϊόντα. Αυτό ήδη γίνεται με την ελαιοποιήσιμη ποικιλία «Κορωνέικη», ενώ και η σημαντικότερη επιτραπέζια ποικιλία μας, η «Καλαμών», εξαπλώνεται όλο και περισσότερο εκτός Ελλάδος.

Η Ελλάδα σε αυτή την ελαιοκομική παγκοσμιοποίηση μπορεί να αντιδράσει τόσο βελτιώνοντας την ποιότητα και την προβολή των προϊόντων της όσο και αξιοποιώντας τον ελαιοκομικό της πλούτο εντάσσοντας ακόμα περισσότερες ποικιλίες στην παραγωγή, αλλά και δημιουργώντας νέες καινοτόμες ποικιλίες ελιάς.



Οι επιτραπέζιες ποικιλίες ελιάς με βάση το μέγεθός τους χωρίζονται στις μεγαλόκαρπες ποικιλίες ελιάς που προορίζονται σχεδόν αποκλειστικά για την παρασκευή επιτραπέζιων ελιών και τις μεσόκαρπες που χρησιμοποιούνται και για παραγωγή λαδιού

Τα οφέλη της καταγραφής δαπανών

Ορθή οικονομική διαχείριση της ελαιοκαλλιέργειας

«...καί στους τόπους τούς ιερούς τῆς λαμπρῆς Ἀθήνας, ὅπου τῆς ἐλιάς τῆς ἀσημόγλαυκης γιά στεφάνι τῆς θεϊκοῦ καί γιά στολίδι - τό πρωτοφανέρωτο κλαρί ἔδειξε στὸν κόσμον ἡ Ἀθηνᾶ» Ευριπίδης, «Τρωάδες»

Η ελιά είναι γνωστή από τους αρχαιότερους χρόνους και, σύμφωνα με την αρχαία ελληνική παράδοση, πατρίδα της ελιάς είναι η Αθήνα και η πρώτη ελιά φυτεύτηκε από την Αθηνά στην Ακρόπολη. Όπως μας θυμίζει ο αρχαίος μύθος, στον αγώνα μεταξύ των θεών για την ανάδειξη του προστάτη των Αθηνών, που έγινε στον ιερό βράχο της Ακρόπολης, νικήτρια βγήκε η Αθηνά δωρίζοντας στους Αθηναίους την πρώτη ελιά του κόσμου, που φύτεψε εκεί όπου χτύπησε το δόρυ της.

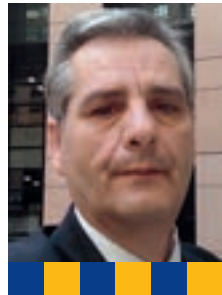
Το δέντρο αυτό ήταν χρήσιμο για τη διατροφή, το φωτισμό, τη θέρμανση, την υγεία και τον καλλωπισμό των Αθηναίων. Από τότε τα ελαιόδεντρα γύρω από την Αθήνα έγιναν ιερά.

Στα χρόνια του Περικλή η Αθήνα είχε το μονοπώλιο του εμπορίου του λαδιού. Τα ελαιόδεντρα της ήταν ο πλούτος της πόλης, το στήριγμα της οικονομίας της. Τα προϊόντα της, κυρίως το λάδι, ήταν ένα είδος νομίσματος, με αυτό πλήρωναν την απόκτηση άλλων αγαθών από τις άλλες πόλεις.

Ο Σόλων είχε δημιουργήσει νόμο ακόμη και για τις αποστάσεις που έπρεπε να έχουν τα δέντρα μεταξύ τους, ούτως ώστε να καλλιεργούνται καλύτερα και να αποδίδουν καλύτερες σοδειές.

Ο Αριστοτέλης αναφέρει στα έργα του λεπτομερή περιγραφή της συντήρησης των ελαιόδεντρων και του τρόπου συγκομιδής του καρπού της. Αναφέρει επίσης πως όποιος δεν τηρούσε τους νόμους που είχαν θεσπιστεί για τα δέντρα αυτά μπορούσε να τιμωρηθεί ακόμη και με θάνατο.

Ακόμη και το πρώτο χρηματοοικονομικό παράγωγο παγκόσμια έγινε από τον Θαλή τον Μιλήσιο τον 6ο αιώνα π.Χ. σε ελαιοτριβεία. Σύμφωνα με μία αφήγηση του Αριστοτέλη, ο Θαλής προχώρησε στη



ΓΡΑΦΕΙΟ
Αλέκος Παργινός

Στέλεχος της
 Διεύθυνσης Αγροτικού
 Τομέα της Τράπεζας
 Πειραιώς



Η συγκομιδή συμμετέχει με το μεγαλύτερο ποσοστό στις δαπάνες καθώς είναι έντασης εργασίας. Τα ελαιοαβδιστικά εξαρτήματα καθώς και τα μηχανήματα ελαιοσυλλογής συμβάλλουν στη μείωση του κόστους συγκομιδής

σύναψη του πρώτου συμβολαίου «παραγωγή». Κατά τη διάρκεια του χειμώνα, ο Θαλής εκτίμησε ότι οι ευνοϊκές κλιματολογικές συνθήκες θα οδηγήσουν σε μεγάλη αύξηση της παραγωγικότητας των ελαιόδεντρων και, ως εκ τούτου, προαγόρασε από τους ιδιοκτήτες των πιστηρίων το δικαίωμα αποκλειστικής χρήσης των ελαιοτριβείων τους για την περίοδο της συγκομιδής.

Ακόμα και σήμερα η ελαιοκαλλιέργεια στη χώρα μας καλύπτει περίπου το 30% της συνολικής καλλιεργούμενης έκτασης

και το 80% των καλλιεργούμενων εκτάσεων με δένδρα. Η κατανομή των καλλιεργούμενων εκτάσεων με ελαιώνες για το 2016, σύμφωνα με τις Ενιαίες Αιτήσεις Εκμετάλλευσης, εμφανίζεται στον παρακάτω Πίνακα I.

Το 17% των εκτάσεων με ελαιώνες είναι καλλιέργειες για παραγωγή βρώσιμης ελιάς.

Η ελιά καλλιεργείται σχεδόν στο σύνολο του ελλαδικού χώρου ανεξαρτήτως μορφολογίας εδάφους και κλιματολογικών συνθηκών. Η διασπορά αυτή

**ΠΙΝΑΚΑΣ Ι. Καλλιεργούμενες εκτάσεις ανά περιοχή**

ΠΕΡΙΟΧΗ	ΚΑΛΛΙΕΡΓΟΥΜΕΝΗ ΕΚΤΑΣΗ	ΠΕΡΙΟΧΗ	ΚΑΛΛΙΕΡΓΟΥΜΕΝΗ ΕΚΤΑΣΗ
ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ	856.693,80	ΑΝ. ΑΤΤΙΚΗΣ	22.457,80
ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ	772.476,60	ΕΒΡΟΥ	20.311,40
ΛΑΚΩΝΙΑΣ	624.381,40	ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ	19.446,60
ΛΕΣΒΟΥ	400.603,10	ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ	15.522,80
ΗΛΕΙΑΣ	378.077,30	ΚΕΦΑΛΛΗΝΙΑΣ	14.497,30
ΧΑΝΙΩΝ	328.293,30	ΡΟΔΟΠΗΣ	13.780,40
ΦΘΙΩΤΙΔΑΣ	313.964,80	ΤΡΙΚΑΛΩΝ	13.084,00
ΑΙΤΩΛΟΑΚΑΡΝΑΝΙΑΣ	296.288,90	ΚΩ	11.036,90
ΡΕΘΥΜΝΟΥ	286.569,40	ΣΠΟΡΑΔΩΝ	11.035,40
ΛΑΣΙΘΙΟΥ	269.292,80	ΠΕΛΛΑΣ	7.954,50
ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ	249.036,50	ΝΑΞΟΥ	7.699,00
ΑΡΓΟΛΙΔΑΣ	234.771,60	ΙΚΑΡΙΑΣ	7.075,30
ΑΧΑΪΑΣ	207.639,80	ΚΑΡΠΑΘΟΥ	6.037,40
ΕΥΒΟΙΑΣ	187.407,50	ΞΑΝΘΗΣ	5.745,10
ΚΟΡΙΝΘΙΑΣ	184.527,40	ΔΡΑΜΑΣ	5.251,70
ΚΕΡΚΥΡΑΣ	158.294,60	ΚΙΛΚΙΣ	5.018,10
ΜΑΓΝΗΣΙΑΣ	157.655,20	ΑΝΔΡΟΥ	3.678,40
ΒΟΙΩΤΙΑΣ	121.369,00	ΗΜΑΘΙΑΣ	3.046,20
ΑΡΚΑΔΙΑΣ	111.648,80	ΚΟΖΑΝΗΣ	2.952,40
ΖΑΚΥΝΘΟΥ	86.053,00	ΑΓΙΟ ΟΡΟΣ	2.767,60
ΡΟΔΟΥ	78.895,20	ΠΑΡΟΥ	2.388,40
ΛΑΡΙΣΑΣ	63.940,40	ΜΗΛΟΥ	2.229,80
ΠΡΕΒΕΖΑΣ	63.190,60	ΙΘΑΚΗΣ	2.094,70
ΣΑΜΟΥ	59.346,40	ΕΥΡΥΤΑΝΙΑΣ	1.479,10
ΣΕΡΡΩΝ	54.220,40	ΚΑΡΔΙΤΣΑΣ	1.410,10
ΘΕΣΠΡΩΤΙΑΣ	49.082,50	ΚΕΑΣ-ΚΥΘΝΟΥ	1.339,80
ΘΑΣΟΥ	46.736,90	ΘΗΡΑΣ	1.309,80
ΝΗΣΩΝ	43.064,80	ΚΑΛΥΜΝΟΥ	979,20
ΦΩΚΙΔΑΣ	42.461,70	ΛΗΜΝΟΥ	905,50
ΛΕΥΚΑΔΑΣ	41.195,10	ΤΗΝΟΥ	502,90
ΚΑΒΑΛΑΣ	35.820,50	ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ	303,80
ΑΡΤΑΣ	34.827,10	ΣΥΡΟΥ	218,60
ΠΙΕΡΙΑΣ	27.390,00	ΜΥΚΟΝΟΥ	6,10
ΧΙΟΥ	27.357,80	ΓΡΕΒΕΝΩΝ	2,60

Πηγή: ΟΠΕΚΕΠΕ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΙΙ. Κόστος ελαιοκαλλιέργειας ανά στρέμμα

ΔΑΠΑΝΕΣ	ΜΗ ΑΡΔΕΥΟΜΕΝΕΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΕΣ		ΑΡΔΕΥΟΜΕΝΕΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΕΣ	
	ΣΕ €/ΣΤΡ.	%	ΣΕ €/ΣΤΡ.	%
Λίπανση	25,50	16,50%	39,00	15,18%
Φυτοπροστασία	26,00	16,83%	37,00	14,40%
Καλλιεργητικές φροντίδες	18,00	11,65%	20,00	7,78%
Κλάδεμα	18,00	11,65%	25,50	9,92%
Συγκομιδή	47,00	30,42%	68,00	26,46%
Άρδευση			37,50	14,59%
Αποσβέσεις	20,00	12,94%	30,00	11,67%
Σύνολο	154,50		257,00	

Στοιχεία από τη μελέτη του Διεθνούς Συμβουλίου Ελαιολάδου

ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ Ι. Διαχρονική εξέλιξη των καλλιεργούμενων εκτάσεων

Η διαχρονική εξέλιξη της καλλιέργειας από το 2008 έως το 2015 σύμφωνα με τα στοιχεία της Ελληνικής Στατιστικής Αρχής (σε χιλιάδες στρέμματα)

έχει ως αποτέλεσμα τη μεγάλη διακύμανση σε ό,τι αφορά το κόστος παραγωγής του παραγόμενου προϊόντος. Η διαφοροποίηση αυτή αποτυπώνεται στον Πίνακα ΙΙ.

Από τον παραπάνω πίνακα προκύπτει ότι η συγκομιδή συμμετέχει με το μεγαλύτερο ποσοστό στις δαπάνες καθώς είναι έντασης εργασίας. Σημαντικές προσπάθειες έχουν γίνει για τη μείωση του κόστους συγκομιδής όπως τα αυτόνομα ελαιοραβδιστικά εξαρτήματα καθώς και αυτοκινούμενα μηχανήματα ελαιοσυλλογής.

Για την ορθή οικονομική διαχείριση της αγροτικής εκμετάλλευσης η καταγραφή των δαπανών και κυρίως των μεταβλητών δαπανών που έχουν και άμεση επίδραση στην παραγωγή, όπως οι δαπάνες λίπανσης, φυτοπροστασίας, άρδευσης, κ.λπ., είναι σημαντική.

Μερικά από τα πλεονεκτήματα που προκύπτουν από την καταγραφή των δαπανών είναι:

- Η παροχή στοιχείων για την παρακολούθηση των συνολικών χρημάτων που θα χρειασθούμε για την ολοκλήρωση της καλλιέργειας και η τυχόν μεταβολή που μπορεί να προκύψει, π.χ. επανάληψη ψεκασμού λόγω καιρικών συνθηκών, πόσο θα μας μεταβάλει το τελικό οικονομικό αποτέλεσμα.
 - Ο χρονικός προγραμματισμός των αναγκαίων διαθέσιμων χρημάτων π.χ. ανά μήνα για την αγορά των εφοδίων (λιπασμάτων, φυτοφαρμάκων, εργατικών κ.λπ.).
 - Η δυνατότητα να γνωρίζουμε ποσό είναι το κόστος ανά μονάδα παραγόμενου προϊόντος.
 - Μπορούμε να υπολογίσουμε τα ποσοστά κατά τα οποία συμμετέχει κάθε δαπάνη στο συνολικό κόστος.
 - Μπορούμε να διερευνήσουμε τη σχέση κόστους-οφέλους κυρίως σε ό,τι αφορά τη λίπανση, τη φυτοπροστασία και την άρδευση με στόχο το βέλτιστο οικονομικό αποτέλεσμα. Π.χ. το κόστος μιας πρόσθετης εφαρμογής ψεκασμού σε σύγκριση με το ποσοστό προσβολής και την αναμενόμενη απώλεια παραγωγής.
- Η γνώση και η ανάλυση του κόστους παραγωγής είναι σημαντικός παράγοντας για την επίτευξη υψηλής αποδοτικότητας στην αγροτική εκμετάλλευση. Συμβάλλει στον σωστό σχεδιασμό της ετήσιας παραγωγής, στην ορθή διαχείριση των φυσικών πόρων, στη βελτίωση της ανταγωνιστικότητας των παραγόμενων προϊόντων και στην ανάπτυξη της ελληνικής γεωργίας.

Άριστες πρακτικές στον ελαιώνα για την αειφορία της ελαιοπαραγωγής

Η εφαρμογή άριστων πρακτικών στον ελαιώνα βελτιώνει την ποσότητα και την ποιότητα των παραγόμενων ελαιοκομικών προϊόντων, ενώ μειώνει το κόστος παραγωγής τους. Διατηρεί το αγροτικό τοπίο, τη βιοποικιλότητα και τους φυσικούς πόρους (έδαφος, νερό, αέρας) που στηρίζουν μακροπρόθεσμα την ελαιοπαραγωγή και συντελεί στην προσαρμογή της σε συνθήκες ακραίων καιρικών φαινομένων και κλιματικής αλλαγής. Η αριστοποίηση των αλληλοσυνδεδεμένων πρακτικών διαχείρισης του αγροοικοσυστήματος του ελαιώνα σχετίζεται με α) την επιμελημένη, με το κλάδεμα, διαχείριση της κόμης των ελαιοδέντρων, β) την ελάχιστη εδαφοκατεργασία, γ) τη δημιουργία κατάλληλων υποδομών στον ελαιώνα με χρήση, ανάμεσα σε άλλα, φυτών εδαφοκάλυψης για τη διατήρηση της ωφέλιμης βιοποικιλότητας, δ) την ορθολογική χρήση λιπασμάτων και νερού άρδευσης βάσει των αναγκών των ελαιοδέντρων και ε) την παρακολούθηση και τον ορθό έλεγχο των εχθρών των ελαιοδέντρων.

Το συστηματικό, επιμελημένο κλάδεμα των ελαιοδέντρων, για τη διαμόρφωση του μεγέθους τους, αποτελεί τη σημαντικότερη καλλιεργητική πρακτική στον ελαιώνα. Με το κλάδεμα ρυθμίζεται το μέγεθος της κόμης του ελαιοδέντρου και συνεπώς η φωτοσύνθεσή του, οι απώλειες νερού και οι υδατικές ανάγκες του, καθώς και το φαινόμενο της παρενιαυτοφορίας. Παράγεται ικανοποιητική σοδειά, αποτρέπονται εχθροί και ασθένειες και ελαχιστοποιούνται οι εργασίες και το κόστος. Τα υπολείμματα του κλαδέματος συνιστάται να τεμαχίζονται και να επιστρέφουν ως οργανικά υλικά στον ελαιώνα, είτε να χρησιμοποιούνται για τη δημιουργία φυτικής κοπριάς (κομπόστα). Θα πρέπει να αποφεύγεται η καύση τους, που αυξάνει τις εκπομπές των αερίων θερμοκηπίου (Εικόνα 1).

Η ελάχιστη κατεργασία του εδάφους με κατάλληλα εργαλεία εδαφοκατεργασίας ελαχιστοποιεί τη διάβρωση και τη συμπίεσή του. Συνιστάται η εδαφοκάλυψη με φυσικά υλικά κατά τη διάρκεια του έτους και ειδικά την περίοδο των βροχοπτώσεων. Η

συμμετοχή ψυχανθών στην εδαφοκάλυψη είναι σημαντική για τον εμπλουτισμό του εδάφους με άζωτο, που μειώνει τη χρήση αζωτούχων λιπασμάτων και το περιβαλλοντικό και οικονομικό κόστος τους. Σημαντική είναι η διατήρηση και προστασία της φυσικής ισορροπίας του ελαιώνα και η αύξηση της βιοποικιλότητας με αποφυγή καλλιεργητικών εργασιών που τη μειώνουν, όπως η άσκοπη εντατική εδαφοκατεργασία και η αναίτια χρήση ζιζανιοκτόνων. Συνιστάται η προστασία ή και δημιουργία ακαλλιέργητων ζωνών - βιότοπων σε μεγάλους σε έκταση ελαιώνες και σε αυτούς που βρίσκονται σε περιοχές όπου καλλιεργούνται μόνο ελαιόδεντρα. Στα πλαίσια της διατήρησης και προστασίας της φυσικής ισορροπίας του ελαιώνα και της χλωρίδας και της πανίδας διατηρούνται και φυτεύονται ωφέλιμα δέντρα και θάμνοι που αυξάνουν τη βιοποικιλότητα και βοηθούν στην προστασία από τους εχθρούς της ελιάς, μειώνοντας την ανάγκη και το κόστος χρήσης των φυτοπροστατευτικών ουσιών. Επίσης οι ελαιοκαλλιεργητές συνιστάται να προστατεύουν το αγροτικό τοπίο διατηρώντας στους ελαιώνες όλα εκείνα τα παραδοσιακά στοιχεία που το συνθέτουν (ύπαρξη άλλων δέντρων, αναβαθμίδες, ξερολιθιές, πρανή με φυσική βλάστηση). Σχετικό είναι το έργο LIFE «Βελτίωση πράσινων υποδομών σε αγροτικά οικοσυστήματα: Επανασύνδεση φυσικών περιοχών μέσω αντιμετώπισης του κατακερματισμού οικοτόπων» που υλοποιείται από τον ΕΛΓΟ «Δήμητρα» σε συνεργασία με το Πανεπιστήμιο Κρήτης, το ΤΕΙ Κρήτης και το Ίδρυμα Τεχνολογίας & Έρευνας με χρηματοδότηση από την Ευρωπαϊκή Ένωση (www.lifeigic.eu).

Η ετήσια ορθολογική χρήση λιπασμάτων ενδεδειγμένης σύστασης, βάσει των αναγκών των ελαιοδέντρων και λαμβάνοντας υπόψη τη γονιμότητα του εδάφους και τις κλιματικές συνθήκες κατά την εφαρμογή τους, αριστοποιεί την απόδοση των ελαιοδέντρων και μειώνει το κόστος παραγωγής. Η αλόγιστη, λανθασμένη χρήση αζωτούχων λιπασμάτων ευθύνεται για τις εκπομπές υποξειδίου του αζώτου που συντελούν στην κλιματική αλλαγή.

ΓΡΑΦΕΙ Ο

Δρ Εμμανουήλ Μ. Καμπουράκης

Εργαστήριο Συστημάτων Οικολογικής Παραγωγής, Ινστιτούτο Ελιάς, Υποτροπικών Φυτών και Αμπέλου, Ελληνικός Γεωργικός Οργανισμός «Δήμητρα»



Η αλόγιστη, λανθασμένη χρήση αζωτούχων λιπασμάτων ευθύνεται για τις εκπομπές υποξειδίου του αζώτου που συντελούν στην κλιματική αλλαγή





Το συστηματικό, επιμελημένο κλάδεμα των ελαιοδέντρων, για τη διαμόρφωση του μεγέθους τους, αποτελεί τη σημαντικότερη καλλιεργητική πρακτική στον ελαιώνα



Αναφορές
Kabourakis, E., 1999. Code of practices for ecological olive production systems. *Olivae* 77:46-55.
Καμπουράκης, Ε., Γκισιάκης Β., Βολακάκης Ν., Αβραμάκης Ε., Κολλάρος Δ., Σταματάκης Α., Κριτωτάκης Ι., Μπόγκα Ι., Λιβιεράτος, Ι. 2014. Αποτελέσματα αξιολόγησης συστημάτων ολοκληρωμένης, βιολογικής, συμβατικής διαχείρισης ελαιώνων. *Γεωργία - Κτηνοτροφία* 9/2014.
Volakakis, N. G., Eyre, M. D., Kabourakis, E. M. 2012. Olive fly *Bactrocera oleae* (Diptera, Tephritidae) activity and fruit infestation under mass trapping in an organic table olive orchard in Crete, Greece. *Journal of Sustainable Agriculture* 36:6, 683-698.

Εικόνα 1. Εκπομπές αερίων του θερμοκηπίου (CO₂-eq/ha) σε σχέση με τις καλλιεργητικές πρακτικές και τις χρησιμοποιούμενες εισροές στην ελαιοπαραγωγή



(πηγή: Ε. Μ. Καμπουράκης, Β. Δ. Γκισιάκης, Ν. Γ. Βολακάκης, Εργαστήριο Συστημάτων Οικολογικής Παραγωγής, ΕΛΓΟ «Δήμητρα»).

Η ορθή χρήση αποδοτικών μεθόδων άρδευσης, όπως η στάγδην άρδευση, στους ελαιώνες καλύπτει τις υδατικές ανάγκες, βελτιστοποιεί την απόδοση των ελαιώνων, προστατεύει τους υδατικούς πόρους και μειώνει το κόστος παραγωγής. Η άρδευση θα πρέπει να εφαρμόζεται σύμφωνα με τις απαιτήσεις των ελαιοδέντρων, κατά προτίμηση τις απογευματινές ώρες και χωρίς να δημιουργεί ευνοϊκές συνθήκες για προσβολές των ελαιοδέντρων και του ελαιοκάρπου. Λόγω της κλιματικής αλλαγής, σε πολλές ελαιοκομικές περιοχές, θα μειωθεί η διαθεσιμότητα του νερού άρδευσης και θα αυξηθεί το κόστος του. Η χρήση σύγχρονων τεχνολογιών άρδευσης είναι ιδιαίτερα σημαντική για τις επιτραπέζιες ποικιλίες ελιάς.

Η συστηματική παρακολούθηση των πληθυσμών και των προσβολών των εχθρών των ελαιοδέντρων, πριν από την εφαρμογή επεμβάσεων καταπολέμησής τους, αποσοβεί άσκοπες, με υψηλό οικονομικό και περιβαλλοντικό κόστος επεμβάσεις και την υποβάθμιση των προϊόντων με υπολείμματα φυτοπροστατευτικών ουσιών. Οι επεμβάσεις θα πρέπει να εφαρμόζονται μόνο όταν η προσβολή στον ελαιώνα είναι πάνω από το «οικονομικό κατώφλι ζημιάς» και με χρήση μόνο των επιτρεπόμενων μέσων φυτοπροστασίας για τον εχθρό όπου απαιτείται καταπολέμηση. Σημειώνεται ότι η βιολογία των εχθρών της ελιάς επηρεάζεται, όπως και το δέντρο της ελιάς, από την κλιματική αλλαγή.

Τέλος, συνιστάται η ορθολογική χρήση του μηχανολογικού εξοπλισμού προς αποφυγή αύξησης του περιβαλλοντικού αποτυπώματος (εκπομπές αερίων) και αύξησης του κόστους παραγωγής και κατανάλωσης ενέργειας (καύσιμα) (Εικόνα 1).

Με την άριστη εφαρμογή των καλλιεργητικών πρακτικών οι αποδόσεις παραμένουν σταθερές ανεξάρτητα από το σύστημα ελαιοκαλλιέργειας (συμβατική, ολοκληρωμένη, βιολογική). Σημαντική είναι η ενημέρωση - εκπαίδευση των ελαιοπαραγωγών στις άριστες πρακτικές και τις σχετικές τεχνολογίες και η παροχή οδηγιών και κινήτρων για την υιοθέτησή τους ή αντικινήτρων για τη μη χρήση των άριστων πρακτικών. Με την εφαρμογή των άριστων πρακτικών η ελαιοπαραγωγή χρησιμοποιεί αποτελεσματικά την ενέργεια και τους φυσικούς πόρους, ελαχιστοποιεί τις επιπτώσεις στο περιβάλλον και τα υπολείμματα συνθετικών χημικών ουσιών, που υποσκάπτουν την ποιότητα και τη διατροφική αξία των ελαιοκομικών προϊόντων. Η ελαιοπαραγωγή καθίσταται αειφόρος και βιώσιμη στο διεθνές μεταβαλλόμενο περιβάλλον.

Xylella fastidiosa, ένα από τα πιο επικίνδυνα φυτοπαθογόνα βακτήρια παγκοσμίως

Το φυτοπαθογόνο βακτήριο *Xylella fastidiosa* καταγράφηκε για πρώτη φορά στην Ευρώπη το 2013, στην επαρχία Lecce της Ιταλίας, να προκαλεί μια καταστρεπτική για τα ελαιόδενδρα ασθένεια που ονομάστηκε τοπικά *Complesso del Disseccamento Rapido dell'Olivo*, δηλαδή Σύνδρομο της Ταχείας Παρακμής της Ελιάς. Μέχρι τότε το βακτήριο ήταν καταγεγραμμένο μόνο στην Αμερικανική Ήπειρο και την Ταϊβάν ως αίτιο κυρίως της «ασθένειας του Pierce» στο αμπέλι, της «ποικιλοχρωματικής χλώρωσης» στα εσπεριδοειδή, και του «καψαλισματος των φύλλων» στην αμυγδαλιά και διάφορα καλλωπιστικά δένδρα. Από το 2013 και μετά, το βακτήριο έχει καταγραφεί σε: Ιράν, Κορσική, Νότια Γαλλία (Provence-Alpes-Côte d'Azur), Γερμανία (Saxony), Βαlearίδες νήσους (Mallorca, Ibiza, Menorca) και ηπειρωτική Ισπανία (Alicante). Το φυτοπαθογόνο αυτό παρουσιάζει ποικιλομορφία τύπων που ειδικότερα στην Ευρώπη εντάσσονται σε τέσσερα υποείδη: *rauca*, *multiplex*, *fastidiosa*, *sandyi*, καθώς και ανασυνδυασμούς αυτών. Υπάρχουν όμως και άλλα υποείδη (*morus*, *tashke*) καταγεγραμμένα εκτός Ευρώπης. Μέχρι σήμερα το φυτοπαθογόνο αυτό δεν έχει διαπιστωθεί στη χώρα μας.

Πρόκειται για ένα «ιδιόρρυθμο» φυτοπαθογόνο που εγκαθίσταται και πολλαπλασιάζεται στα αγγεία ξύλου των φυτών, προκαλώντας ασθένειες μεγάλης γεωργικής και γενικότερα περιβαλλοντικής σημασίας. Στους ξενιστές του παθογόνου περιλαμβάνονται πάνω από 359 είδη φυτών παγκοσμίως, χωρίς όλοι να προσβάλλονται από όλα τα υποείδη του βακτηρίου. Στην Ευρώπη ως ξενιστές έχουν ταυτοποιηθεί μεγάλης γεωργικής σημασίας φυτά (ελιά, πυρηνόκαρπα, αμπέλι κ.ά.), πολλά καλλωπιστικά και δασικά φυτά (πικροδάφνη, πολύγαλα, λεβάντα, δρυς κ.ά.), ενώ ο κατάλογος αυτός επικαιροποιείται συνεχώς. Τα συμπτώματα ποικίλλουν ευρέως από μη εμφανή έως πλήρη ξήρανση του φυτού, επηρεαζόμενα από το είδος του ξενιστή, την ποσότητα του μολύσματος, το υποείδος ή το συνδυασμό υποειδών και τις κλιματικές συνθήκες. Η εισαγωγή του παθογόνου σε μια περιοχή γίνεται κυρίως με μολυσμένα



ΓΡΑΦΕΙ Η
Μαρία Κ. Χολέβα

Ερευνήτρια, Εργαστήριο Βακτηριολογίας, Μπενάκειο Φυτοπαθολογικό Ινστιτούτο



φυτά και μολυσμένα έντομα-φορείς, ενώ ένας τέτοιος κίνδυνος από καρπούς, σπόρους ή κομμένα άνθη θεωρείται χαμηλός έως αμελητέος, αν και δεν υπάρχουν αρκετές μελέτες για το θέμα. Όλα τα μυζητικού τύπου έντομα που τρέφονται από το χυμό του αγωγού ιστού των φυτών, και τα οποία είναι διαδεδομένα, θεωρούνται δυνητικοί φορείς του βακτηρίου, ωστόσο μέχρι σήμερα μόνο το τζιτζικαί *Philaelenus sprumarius* έχει επιβεβαιωθεί ως φορέας στην Ευρώπη.

Στη χώρα μας, σε εθνικό επίπεδο, πραγματοποιούνται συστηματικά διαγνωστικοί έλεγχοι για το βακτήριο αυτό ως φυτοπαθογόνο καραντίνας στο πλαίσιο του Προγράμματος Επισκόπησης των Καλλιεργειών της χώρας που χρηματοδοτείται από το Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης & Τροφίμων (ΥπΑΑΤ) και την Ευρωπαϊκή Ένωση, και του Φυτοϋγειονομικού Ελέγχου φυτών προς εισαγωγή ή εξαγωγή. Επιπλέον, στο Μπενάκειο Φυτοπαθολογικό Ινστιτούτο διενεργούνται σχετικές διαγνωστικές εξετάσεις στα φυτοπαθολογικά δείγματα που αποστέλλονται από Υπηρεσίες του ΥπΑΑΤ, παραγωγούς και άλλους πολίτες.

Η διεθνής έρευνα και εμπειρία για την πρόληψη και αντιμετώπιση του βακτηρίου υποδεικνύει ότι απαιτείται συλλογική προσπάθεια και δεν φαίνεται να υπάρχει μία λύση για όλες τις περιπτώσεις. Στην Ευρώπη, τα μέτρα που εφαρμόζονται καθορίζονται από τη φυτοϋγειονομική νομοθεσία, και σε περίπτωση διαπίστωσης του παθογόνου περιλαμβάνουν κυρίως: καταστροφή των προσβεβλημένων φυτών, οριοθέτηση της μολυσμένης περιοχής και ζώνης «ανάσχεσης» της εξάπλωσης του παθογόνου, έλεγχο και περιορισμό της διακίνησης φυτών ξενιστών.

Η Ευρωπαϊκή Ένωση χρηματοδοτεί ειδικά επιστημονικά προγράμματα («ΡΟπΤΕ», «XF-ACTORS», «CURE-XF», «EuroXanth») που σχετίζονται άμεσα με το παθογόνο και τα έντομα-φορείς του και αναφέρονται στη βελτιστοποίηση των διαγνωστικών μεθόδων, τη διευκρίνιση κρίσιμων πτυχών της βιολογίας του βακτηρίου και των εντόμων-φορέων του και τη διάχυση της αποκτηθείσας γνώσης με κύριο στόχο την πρόληψη και αντιμετώπιση του παθογόνου μέσω δοκιμασμένης αποτελεσματικότητας, διάρκειας και περιβαλλοντικής ασφαλών επεμβάσεων.

Πρόκειται για ένα «ιδιόρρυθμο» φυτοπαθογόνο που εγκαθίσταται και πολλαπλασιάζεται στα αγγεία ξύλου των φυτών, προκαλώντας ασθένειες μεγάλης γεωργικής και γενικότερα περιβαλλοντικής σημασίας



Κέντρο Ελιάς ΚΡΙΝΟΣ του Perrotis College

Μια καινοτόμα πρωτοβουλία στην ελαιοκαλλιέργεια

Το Κέντρο Ελιάς Κρίνος είναι μια νέα καινοτόμα πρωτοβουλία της Αμερικανικής Γεωργικής Σχολής Θεσσαλονίκης, που δημιουργήθηκε το φθινόπωρο του 2013. Το κτήριο του Κέντρου, που εγκαινιάστηκε επίσημα στις 2-12-2015 και αποτελεί δωρεά του Ιδρύματος Μοσκαχλαΐδη, περιλαμβάνει μια σύγχρονη αίθουσα για σεμινάρια, εκπαίδευση, γευσίγνωσία ελιάς και ελαιολάδου, εξοπλισμό για βασικές αναλύσεις ελαιολάδου. Μια δεύτερη αίθουσα περιλαμβάνει ένα μικρής κλίμακας διφασικό ελαιοτριβείο ψυχρής έκθλιψης, συστήματα και χώρο αποθήκευσης, εμφιάλωσης και τυποποίησης ελαιολάδου.

Σκοπός του είναι να καλύψει τις ανάγκες και να ενισχύσει τις δραστηριότητες στον ευρύτερο χώρο της παραγωγής ελιάς, ελαιολάδου και υποπροϊόντων της κατεργασίας της στην Ελλάδα. Δρα παράλληλα με τις εξελίξεις στην αγροτική οικονομία, ιδιαίτερα την ανάπτυξη καινοτόμου τεχνολογίας με εφαρμογές στην ελαιοκαλλιέργεια, και αξιολογεί τις διεθνείς τάσεις που επηρεάζουν

την παραγωγή ενός από τα σημαντικότερα προϊόντα της χώρας.

Οι κύριοι στόχοι του ΚΕΝΤΡΟΥ ΕΛΙΑΣ είναι:

- να προωθήσει την έρευνα σε αειφορικές πρακτικές στα συμβατικά, βιολογικά και ιδιαίτερα στα νεότερα συστήματα καλλιέργειας ελιάς, με χρήση σύγχρονης τεχνολογίας (Γεωργία Ακριβείας, συστήματα LISA - Low Input Sustainable Agriculture, Αειφορική Γεωργία Μειωμένων Εισροών),
 - να αξιοποιήσει τα υποπροϊόντα από τη συνολική παραγωγή ελιάς και ελαιολάδου,
 - να αυξήσει την προστιθέμενη αξία στα προϊόντα ελιά-ελαιόλαδο-δευτερογενή προϊόντα (υποπροϊόντα),
 - να συνεργασθεί με φορείς (παραγωγούς, μεταποιητές κ.ά.) και να υποστηρίξει τις προσπάθειες προώθησης της ελιάς & του ελαιολάδου.
- Τα Χαρακτηριστικά της **Ολιστικής Προσέγγισης** του ΚΕΝΤΡΟΥ ΕΛΙΑΣ Krinos περιλαμβάνουν:
- Σημαντική μείωση κόστους παραγωγής -



ΓΡΑΦΕΙΟ
Δρ Αθανάσιος Κ. Γκέρτσος

Διευθυντής του Κέντρου Ελιάς ΚΡΙΝΟΣ του Perrotis College



Σκοπός του Κέντρου Ελιάς είναι να καλύψει τις ανάγκες και να ενισχύσει τις δραστηριότητες στον ευρύτερο χώρο της παραγωγής ελιάς, ελαιολάδου και υποπροϊόντων της κατεργασίας της στην Ελλάδα

- με τη μηχανική συγκομιδή και άλλες ειδικές μεταχειρίσεις (άρδευση, λίπανση και φυτοπροστασία με ακρίβεια).
- Βελτίωση της ποιότητας ελαιολάδου – με την ταχύτερη συγκομιδή και μεταφορά του σε ελαιουργεία, ελάχιστη έκθεση σε συσκευασίες μεταφοράς και επαφή με το έδαφος και ξένες ύλες.
- Χρησιμοποίηση υποπροϊόντων ελαιοτριβείων και κλαδιών, ως εδαφοβελτιωτικό, πτηνοτροφή και καύσιμη ύλη.
- Εκτίμηση του αποτυπώματος άνθρακα (Carbon Footprint), του υδατικού αποτυπώματος (Water Footprint) και της Ανάλυσης Κύκλου Ζωής (Life Cycle Assessment) της καλλιέργειας με αναγραφή στην ετικέτα, ως απόδειξη της αειφορικής αποτελεσματικότητας.
- Εκτίμηση γευσίγνωστικών χαρακτηριστικών ελιάς και ελαιολάδου, για προστιθέμενη αξία προϊόντος - αναγραφή στην ετικέτα.
- Αξιολόγηση και χρήση φαινολών στο ελαιόλαδο και στην υγρή και στερεά φάση της ελαιόπαστας, για φαρμακευτική και καλλυντική χρήση.
- Έρευνα αγοράς για προώθηση προϊόντων ελιάς και ελαιολάδου.
- Εκπαίδευση - έρευνα - επίδειξη σε συστήματα ελαιοκαλλιέργειας (στο Perrotis College και στα άλλα Εκπαιδευτικά Τμήματα της ΑΓΣΘ).
- Ολοκληρωμένη διαχείριση - πιστοποιημένες διαδικασίες-ιχνηλασιμότητα.

Το Κέντρο Ελιάς Κρίνος έχει συνάψει αρχικά συμφωνητικό Συνεργασίας με το Olive Center, του Πανεπιστημίου Davis, στην California, USA (UC Davis Olive Center) και άλλες συνεργασίες με Ελληνικά και Διεθνή Ιδρύματα, φορείς, επιχειρήσεις και ελαιοκαλλιεργητές.

Είναι το μοναδικό ίδρυμα στην Ελλάδα, όπου διενεργείται μακροχρόνια έρευνα και αξιολόγηση των νεότερων συστημάτων γραμμικής καλλιέργειας ελιάς σε πυκνές και υπέρπυκνες φυτεύσεις, προσαρμοσμένες στη μηχανική συγκομιδή, και έχει πραγματοποιήσει Διεθνές Συνέδριο το 2014 για συναφή θέματα. Επίσης, προγραμματίζεται Διεθνές Συνέδριο με θέμα την Επιτραπέζια Ελιά, στις 23-25 Μαΐου 2018 στις εγκαταστάσεις της ΑΓΣΘ.

Σημαντικές εφαρμογές Γεωργίας Ακριβείας έχουν πραγματοποιηθεί στον ελαιώνα του Perrotis College, π.χ. η πρώτη εφαρμογή ψεκάσμου στην Ελλάδα, με drone (Σύστημα μη Επανδρωμένου Αεροσκάφους, ΣΜηΕΑ), εφαρμογή συστημάτων Μειωμένων Εισροών άρδευσης και λίπανσης, καταγραφή και χαρτογράφηση της παραλλακτικότητας εδάφους και δένδρων κ.ά.



Info

Για περισσότερες πληροφορίες:
<http://www.perrotiscollege.edu.gr/perrotis-college-krinos-olive-center>
και στο e-mail: agerts@afs.edu.gr

Αναλυτικότερες πληροφορίες και υλικό στην ιστοσελίδα:
<http://www.perrotiscollege.edu.gr/perrotis-college-krinos-olive-center>
και e-mail: agerts@afs.edu.gr

ΑΓΡΟΤΙΚΑ
ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Δάνειο
Αγοράς
Γης

Νέο
New Loans

ΧΤΙΣΕ ΤΟ ΜΕΛΛΟΝ ΣΟΥ... ΠΑΝΩ ΣΤΗ ΔΙΚΗ ΣΟΥ ΓΗ.

Με το «Δάνειο Αγοράς Γης» από την Τράπεζα Πειραιώς.

Το πρόγραμμα που σχεδιάστηκε για να προσφέρει στους αγρότες τη στήριξη που χρειάζονται για την ανάπτυξη της αγροτικής τους δραστηριότητας.

Ένα πρόγραμμα με ευέλικτους όρους και δυνατότητα επιδότησης επιτοκίου έως και 100% για αγρότες έως 40 ετών. Για ένα μέλλον χτισμένο σε γερές βάσεις.

* Το προϊόν χορηγείται με βάση τα ισχύοντα πιστοδοτικά κριτήρια της Τράπεζας και υπόκειται στις ισχύουσες περιοριστικές διατάξεις στην κίνηση κεφαλαίων.

** Έως 100% για μόνιμους κατοίκους ορεινών και μειονεκτικών περιοχών και έως 70% λοιπών περιοχών, με προσκόμιση απόφασης έγκρισης της εκάστοτε Δ/σης Αγροτικής Οικονομίας & Κτηνιατρικής της Περιφερειακής Ενότητας.

ΤΡΑΠΕΖΑ ΠΕΙΡΑΙΩΣ



Τ. 18 2 18, www.piraeusbank.gr

Η πρώτη τράπεζα στην Ελλάδα

Οδηγός για την επεξεργασία της επιτραπέζιας ελιάς από τους παραγωγούς

Στη χώρα μας σήμερα, ένα ποσοστό της παραγωγής ελαιοκάρπου επιτραπέζιων ποικιλιών υφίσταται επεξεργασία στις εγκαταστάσεις των παραγωγών, οι οποίοι θα πρέπει να εφαρμόζουν μια σειρά από απλούς τεχνολογικούς χειρισμούς και να εξασφαλίζουν στοιχειώδεις συνθήκες υγιεινής προκειμένου να διατηρηθεί η ποιότητα του τελικού προϊόντος. Αρχικά, η συγκομιδή του καρπού θα πρέπει να γίνεται την κατάλληλη χρονική στιγμή ανάλογα με τον επιδιωκόμενο εμπορικό τύπο. Για τις πράσινες ελιές ισπανικού τύπου, που ξεπικρίζουν με εμβάπτιση σε διάλυμα καυστικής σόδας, οι καρποί συλλέγονται όταν έχουν πράσινο έως πρασινοκίτρινο χρώμα. Για τους φυσικούς εμπορικούς τύπους, όπου οι ελιές τοποθετούνται απευθείας στην άλμη, ο καρπός μπορεί να συγκομίζεται στο στάδιο του πράσινου, ξανθού ή μαύρου χρώματος. Ειδικά οι φυσικές μαύρες ελιές πρέπει να συλλέγονται όταν οι καρποί είναι ώριμοι, όχι όμως υπερώριμοι και το χρώμα τους ποικίλλει από ερυθρόμαυρο έως βαθύ μαύρο. Τέλος, οι ελιές που προορίζονται για ξηράλατη επεξεργασία θα πρέπει να συλλέγονται στο πλήρες ώριμο έως υπερώριμο στάδιο. Η συγκομιδή του καρπού θα πρέπει να γίνεται προσεκτικά ώστε να αποφεύγονται τραυματισμοί. Παραδοσιακά, η συγκομιδή γίνεται με την τεχνική του «αρμέγματος» με τα χέρια ή πλαστικά χτένια. Ο τρόπος αυτός προκαλεί λιγότερους τραυματισμούς στον καρπό, έχει όμως υψηλότερο κόστος. Η μέθοδος του ραβδισμού θα πρέπει να αποφεύγεται στις επιτραπέζιες ελιές γιατί μπορεί να υποβαθμίσει σοβαρά την ποιότητα της πρώτης ύλης. Μετά τη συγκομιδή θα πρέπει να γίνεται απομάκρυνση των ξένων υλών, τοποθέτηση του καρπού σε πλαστικά τελάρα (κλούβες) με οπές για αερισμό και γρήγορη προώθηση στα εργοστάσια επεξεργασίας ή στις εγκαταστάσεις των παραγωγών για προεπεξεργασία. Θα πρέπει να τονιστεί ότι ο καρπός από τη στιγμή που θα μαζευτεί από το δένδρο μέχρι τη στιγμή της επεξεργασίας είναι ζωντανός και εξακολουθεί να αναπνέει απελευθερώνοντας σημαντικά ποσά θερμότητας που ανεβάζουν τη θερμοκρασία του διευκολύνοντας την αλλοίωση από μικροορ-



ΓΡΑΦΕΙ Ο
**Ευστάθιος
Ζ. Παναγού**

*Επίκουρος Καθηγητής,
Γεωπονικό Πανεπιστήμιο
Αθηνών, Τμήμα
Επιστήμης Τροφίμων
και Διατροφής του
Ανθρώπου, Εργαστήριο
Μικροβιολογίας και
Βιοτεχνολογίας Τροφίμων*



Ελιές με αεριοπάθηση

γανισμούς. Για το σκοπό αυτό θα πρέπει να ελαχιστοποιηθεί το χρονικό διάστημα μεταξύ συγκομιδής και επεξεργασίας του καρπού.

Η αποθήκευση του καρπού θα πρέπει να πραγματοποιείται σε πλαστικά βαρέλια κατάλληλα για τρόφιμα ή πλαστικές δεξαμενές κλειστού τύπου όπου τηρούνται στοιχειώδεις συνθήκες υγιεινής. Ο χώρος αποθήκευσης θα πρέπει να είναι καθαρός, να γίνεται μυοκτονία και να αποφεύγεται η αποθήκευση στον ίδιο χώρο άλλων γεωργικών εφοδίων (λιπάσματα, φυτοφάρμακα κ.λπ.). Θα πρέπει να σημειωθεί ότι σε πολλές περιπτώσεις ένα μέρος της παραγωγής του ελαιοκάρπου υφίσταται μια πρώτη επεξεργασία στις εγκαταστάσεις των ίδιων των παραγωγών σε μια προσπάθεια εξασφάλισης υψηλότερων τιμών για το προϊόν τους. Επειδή η επεξεργασία αυτή συνήθως γίνεται σε υποτυπώδεις εγκαταστάσεις, εμπειρικά και σε μη ελεγχόμενες συνθήκες, στις περισσότερες περιπτώσεις το προϊόν υποβαθμίζεται ποιοτικά. Είναι προφανές ότι οι παραγωγοί μπορεί να επεξεργαστούν πράσινες, ξανθές και μαύρες ελιές μόνο με φυσική δια-

δικασία, δηλαδή με άμεση τοποθέτηση στην άλμη. Οι άλλοι εμπορικοί τύποι (ελιές ισπανικού τύπου, ελιές μαυρισμένες με οξείδωση) απαιτούν εξειδικευμένες τεχνικές γνώσεις, έμπειρο προσωπικό και κατάλληλο τεχνολογικό εξοπλισμό. Σε καμία περίπτωση δεν συνιστάται η τοποθέτηση του ελαιοκάρπου μέσα σε νερό για μικρότερο ή μεγαλύτερο χρονικό διάστημα, γιατί είναι δυνατόν να ξεκινήσει ζύμωση του καρπού από ανεπιθύμητους μικροοργανισμούς που θα υποβαθμίσουν το προϊόν. Ο καρπός τοποθετείται σε βαρέλια ή στις δεξαμενές και προστίθεται άλμη 4-8%, το μικρότερο ποσοστό στις πράσινες και το υψηλότερο ποσοστό στις ξανθές και μαύρες. Επειδή η συγκέντρωση αλατιού στην άλμη μειώνεται σταδιακά, θα πρέπει να φροντίζουμε να ενισχύουμε την άλμη με προσθήκη στερεού αλατιού στην επιφάνεια των δοχείων, ώστε σε χρονικό διάστημα 1-2 μηνών να έχουμε πετύχει ένα επίπεδο ισορροπίας 7-8%. Κατά τη διάρκεια της ζύμωσης τα καπάκια των δοχείων θα πρέπει να είναι τοποθετημένα χαλαρά για να διαφεύγουν τα αέρια που δημιουργούνται κατά τη ζύμωση. Η συσσώρευση των αερίων στο εσωτερικό του καρπού μπορεί να προκαλέσει μια σημαντική αλλοίωση γνωστή ως αεριοπάθηση, με κυριότερο σύμπτωμα το σχηματισμό θυλάκων αέρα μέσα στη σάρκα της ελιάς. Η αλλοίωση αυτή προλαμβάνεται με καλές συνθήκες υγιεινής, σωστή αρχική άλμη (ποτέ σε νερό οι ελιές) και πλύσιμο του νωπού καρπού με νερό. Μια άλλη σημαντική παράμετρος, που δε λαμβάνεται υπόψη από τους παραγωγούς όσο θα έπρεπε, είναι η τιμή του pH κατά την επεξεργασία. Η παράμετρος αυτή είναι ένα μέτρο της οξύτητας της άλμης και σχετίζεται με την ομαλή πορεία της ζύμωσης. Μια εκτίμηση του pH μπορεί να γίνει σε επίπεδο παραγωγού με τη χρήση ειδικών πεχαμετρικών δεικτών που προμηθεύεται κανείς από το φαρμακείο. Σύμφωνα με τον κανονισμό του Διεθνούς Ελαιοκομικού Συμβουλίου, οι τιμές του pH που εξασφαλίζουν τη σταθερότητα των φυσικών εμπορικών τύπων ελιών δε θα πρέπει να είναι μεγαλύτερες από 4,3. Σε κάθε περίπτωση, πάντως, θα πρέπει να γίνεται έλεγχος για την πορεία της ζύμωσης σε συνεργασία με τεχνολόγο τροφίμων ή χημικό.

Η μέθοδος του ραβδισμού θα πρέπει να αποφεύγεται στις επιτραπέζιες ελιές γιατί μπορεί να υποβαθμίσει σοβαρά την ποιότητα της πρώτης ύλης

Επιτραπέζια ελιά

Ένα τρόφιμο υψηλής βιολογικής αξίας

Η εδώδιμη ελιά περιέχει το ελαιόλαδο, μια λιπαρή ύλη με ισορροπημένη αναλογία λιπαρών οξέων και πλήθος βιολογικά σημαντικών ενώσεων. Η αναγνώριση της βιολογικής αξίας του ελαιολάδου και εμμέσως της ελιάς τεκμαίρεται εκτός από μια χιονοστιβάδα μελετών και δημοσιεύσεων και από δύο ισχυρισμούς υγείας, ο ένας του Αμερικανικού Food and Drug Administration για τα λιπαρά οξέα και τις καρδιαγγειακές παθήσεις και ο άλλος της Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων (EFSA) που αφορά στις φαινόλες και το οξειδωτικό stress.

Η κατανάλωση ελιών, εκτός από το πολύτιμο λάδι και τα συστατικά του, δίνει στον καταναλωτή επιπλέον ίνες, υδατοδιαλυτές βιταμίνες, ανόργανα συστατικά και συμβάλλει σημαντικά στην ημερήσια πρόσληψη αντιοξειδωτικών και αντιφλεγμονωδών χημικών ενώσεων όπως η πικρή ελαιοευρωπαϊνή, η τυροσόλη, η υδροξυτυροσόλη και τα παράγωγά τους. Η ευεργετική επίδραση στην υγεία των ενώσεων αυτών θεωρείται πλέον πειραματικώς επιβεβαιωμένη, κυρίως σε σχέση με το οξειδωτικό stress, τις φλεγμονές, την υπέρταση, τις καρδιαγγειακές παθήσεις, τον διαβήτη, τις νευρο-εκφυλιστικές παθήσεις (π.χ. νόσος Αλτσχάιμερ) και ορισμένες μορφές καρκίνου.

Οι προκλήσεις για το μέλλον και η μετάβαση από την εμπειρική παρασκευή στην καινοτομία.

Ενημέρωση των καταναλωτών

Απαιτείται ευρύτερη ενημέρωση των καταναλωτών για τα πολλά διατροφικά πλεονεκτήματα της επιτραπέζιας ελιάς, η οποία αναγνωρίζεται πια ως ένα φυσικό λειτουργικό τρόφιμο. Αυτή η αναγνώριση είναι φανερή πλέον και σε χώρες στις οποίες θεωρούσαν την ελιά μέχρι πρόσφατα λιγότερο ως ένα σημαντικό συστατικό της διατροφής και περισσότερο ως ένα «σνακ» ή μέσο διακόσμησης για διάφορα πιάτα, πίτσες, ψωμάκια κ.λπ. Για την εκτίμηση της διατροφικής αξίας πρέπει να λαμβάνεται υπόψη η σημασία της υποπικρίζουσας γεύσης και της παρουσίας των πολύτιμων βιοενεργών συστατικών.



ΓΡΑΦΕΙ Ο
Δημήτριος Μπόσκου

Ομότιμος καθηγητής,
 Τμήμα Χημείας ΑΠΘ



Η κατανάλωση ελιών, εκτός από το πολύτιμο λάδι, δίνει στον καταναλωτή επιπλέον ίνες, υδατοδιαλυτές βιταμίνες και συμβάλλει στην ημερήσια πρόσληψη αντιοξειδωτικών και αντιφλεγμονωδών χημικών ενώσεων



Πρέπει να γίνει επίσης ευρύτερα γνωστό ότι η αποπύκνωση με σόδα και η οξείδωση με χημικά μέσα για να πάρει η ελιά σκούρο χρώμα (βαμμένες ελιές) είναι τεχνικές που καταστρέφουν τις πολύτιμες φαινόλες.

Όσον αφορά στη μεσογειακή διαίτα είναι σημαντικό να γίνει κατανοητό ότι η ελιά και το ελαιόλαδο είναι μεν βασικά συστατικά της διαίτας αυτής, όμως η στρατηγική για την εφαρμογή της δεν περιλαμβάνει μόνον τη διατροφή αυτή καθαυτή αλλά και τον τρόπο ζωής (Βλ. Boskou, D., Mediterranean Diets Foods. Strategies to preserve a healthy tradition. J Exper Food Chem, 2015, 1,1-4).

Προπαρασκευαστικό στάδιο

- Αξιοποίηση ποικιλιών ελιάς με ιδιαίτερα χαρακτηριστικά.
- Έλεγχος της πρώτης ύλης για χημικούς και μικροβιακούς ρυπαντές (υπολείμματα εντομοκτόνων κ.λπ.).

Αποπύκνωση

- Βελτίωση των μεθόδων αποπύκνωσης. Αναζήτηση συνδυασμών παραδοσιακών τεχνικών και καινοτομίας. Ελάττωση της περιεκτικότητας σε άλας.

Εμπόριο

- Βελτίωση των συνθηκών διακίνησης της χύμα ή συσκευασμένης ελιάς και επιβολή όρων επισήμανσης που πληροφορούν για τον τρόπο παρασκευής.

Έρευνα

- Ενίσχυση των προσπαθειών για νέες τεχνολογίες που προτείνουν τη χρήση βακτηρίων (στάρτερς) προκειμένου να βελτιωθούν τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, η συντήρηση και υγιεινή και η παρασκευή προϊόντων με προβιοτικά βακτήρια.
- Συμπλήρωση των επιδημιολογικών μελετών με χημικές, βιοχημικές και άλλες εργαστηριακές μελέτες από το χώρο των βιοεπιστημών.
- Συμμετοχή σε διατροφικές μελέτες με ανθρώπους, προσεκτικά σχεδιασμένες τυχοποιημένες κλινικές έρευνες υποστηριζόμενες από «placebo», καθώς και σε έρευνες για τη σημασία των βιοενεργών συστατικών της ελιάς σε σχέση με κυτταρικούς και μοριακούς μηχανισμούς (επιγενετική).



Επιτραπέζια ελιά

Ένα εξαιρετικό προϊόν με προοπτικές

Η ελιά τόσο για την Ελλάδα όσο και για όλον τον κόσμο είναι αδιαμφισβήτητα ένα από τα βασικότερα αγαθά της φύσης με ιστορία χιλιάδων ετών. Η βρώσιμη ελιά είναι ένα από τα εξαιρετικής ποιότητας προϊόντα που παράγει ο τόπος μας. Η τυποποίηση της βρώσιμης ελιάς έχει λάβει χώρα αρκετά νωρίς και η δημιουργία επώνυμων προϊόντων δεσπόζει τόσο στην εγχώρια αγορά όσο στις αγορές του εξωτερικού.

Είναι γνωστό ότι η ζήτηση της ελληνικής επιτραπέζιας ελιάς στις αγορές του εξωτερικού είναι αυξητική. Αυτό δεν συνεπάγεται και εφηνουχασμό. Δεν είμαστε η μοναδική χώρα στον κόσμο παραγωγής και διάθεσης βρώσιμης ελιάς. Χώρες όπως η Τουρκία και η Τυνησία έχουν αναπτύξει τα τελευταία χρόνια την παραγωγή τους και η πρόοδος είναι σημαντική.

Παρότι η βρώσιμη ελιά δεν έχει ακριβώς την ίδια τύχη με το ελληνικό ελαιόλαδο -δηλαδή να εξαγεται σχεδόν το 85% χύμα-, θα πρέπει να γίνει κατανοητό ότι: Όταν εξαγάς χύμα... τη συσκευασία/τυποποίηση της βρώσιμης ελιάς την αναλαμβάνει ο εισαγωγέας/έμπορος, με αποτέλεσμα να εισπράττει την υπεραξία που σε μερικές περιπτώσεις μπορεί να είναι έως και 4 φορές πάνω από την τιμή που λαμβάνει ο ελαιοπαραγωγός.

Τα προβλήματα στον κλάδο της επιτραπέζιας ελιάς δεν λείπουν. Δεν έχει γίνει



ΓΡΑΦΕΙ Ο

**Προκόπης
Θεοδωρίδης**

*Επίκουρος Καθηγητής
Μάρκετινγκ, Τμήμα
Διοίκησης Επιχειρήσεων
Αγροτικών Προϊόντων και
Τροφίμων, Πανεπιστήμιο
Πατρών*



Η τιμή της βρώσιμης ελιάς σε τυποποιημένη μορφή δίνει υπεραξία σε αυτόν που έχει τη δυνατότητα προώθησής της στην αγορά αφού αποτελεί ένα προϊόν με μεγάλη και ποιοτική ζήτηση

ακόμη εφικτό μέχρι σήμερα να καταγραφούν όλοι οι εμπλεκόμενοι στην αλυσίδα αξίας της βρώσιμης ελιάς: παραγωγοί, ελαιοτριβεία, έμποροι, χονδρέμποροι, εξαγωγείς. Χωρίς ιχνηλασιμότητα του προϊόντος δεν είναι δυνατή η χαρτογράφηση του κλάδου και δεν γίνονται αποτελεσματικές οι όποιες παρεμβάσεις που είναι απαραίτητες για να υποστηριχτεί το προϊόν, τόσο στην παραγωγή όσο και στην εμπορία του.

Η τυποποίηση της βρώσιμης ελιάς θα πρέπει να έχει έναν ενιαίο ίσως χαρακτήρα σε ό,τι αφορά την ετικέτα και στον τρόπο παρουσίασης των χαρακτηριστικών της ελιάς. Είναι σημαντικό ίσως να υπάρχει υποχρεωτική επισήμανση του τύπου προέλευσης της ελιάς και ενιαία σηματοδότηση, π.χ. στον χάρτη της Ελλάδας να επισημαίνεται ο νομός από τον οποίο προέρχεται το προϊόν. Βέβαια δεν αγοράζουμε όλες τις φορές τον τόπο καταγωγής της βρώσιμης ελιάς αλλά την «ποικιλία». Θα έπρεπε όμως να υπάρχει και αυτή η επισήμανση της τοπικότητας για να υποστηριχθεί και η σύμπραξη αγροδιατροφικού τομέα και τουριστικού προορισμού.

Ευκαιρίες για τυποποίηση υπάρχουν και θα έπρεπε να υπάρχουν σήμερα περισσότεροι συνεταιρισμοί και ομάδες παραγωγών που να εμπλέκονται με την τυποποίηση της βρώσιμης ελιάς. Η τιμή της βρώσιμης ελιάς σε τυποποιημένη μορφή δίνει υπεραξία σε αυτόν που έχει τη δυνατότητα

προώθησής της στην αγορά αφού αποτελεί ένα προϊόν με μεγάλη και ποιοτική ζήτηση. Στις ΗΠΑ για παράδειγμα αλλάζει ο νόμος για το σερβίρισμα της επιτραπέζιας ελιάς σε καταστήματα εστίασης και αναγκάζει τα σημεία πώλησης να έχουν τυποποιημένα - συσκευασμένα βρώσιμη ελιά ή προϊόντα ελιάς και όχι χύμα, μία πρακτική που υπήρχε μέχρι σήμερα. Αυτή είναι μία μεγάλη ευκαιρία για τον κλάδο της επιτραπέζιας ελιάς.

Είναι ανάγκη περισσότερο από ποτέ να υπάρξει μία εθνική στρατηγική για τον ελαιοκομικό τομέα που θα προσδίδει κατευθύνσεις και αποτελεσματικά εργαλεία για την προσφορά ποιοτικών επώνυμων τυποποιημένων ελαιοκομικών προϊόντων. Η εθνική στρατηγική πρέπει να υιοθετεί λογική και ενέργειες μάρκετινγκ, μία απαραίτητη προϋπόθεση για την αποτελεσματικότητά της. Μερικά από τα σημαντικά εργαλεία μιας τέτοιας αποτελεσματικής στρατηγικής για τη βρώσιμη ελιά θα είναι η εστίαση ακόμη περισσότερο στη διεύρυνση του καταλόγου με τις «κατοχυρωμένες» ποικιλίες, στην προσπάθεια μείωσης ή έστω συγκράτησης του κόστους ελαιοπαραγωγής, στη βελτίωση των μεθόδων παραγωγής και τυποποίησης που προσδίδουν ποιοτικά χαρακτηριστικά στην επιτραπέζια ελιά, στην υιοθέτηση πρακτικών ιχνηλασιμότητας και στην επιμονή για τη δημιουργία επώνυμων προϊόντων.

Επιτραπέζια ελιά

Πολύτιμο παραδοσιακό ζυμούμενο τρόφιμο

Οι επιτραπέζιες ελιές ήταν βασικό στοιχείο της διατροφής των λαών της λεκάνης της Μεσογείου από τα αρχαία χρόνια μέχρι σήμερα, όπως δείχνουν και τα ευρήματα των ανασκαφών. Σήμερα οι επιτραπέζιες ελιές είναι από τα πιο σημαντικά παραδοσιακά ζυμούμενα τρόφιμα φυτικής προέλευσης. Σύμφωνα με το Διεθνές Συμβούλιο Ελαιοκομίας (IOC), την τελευταία 25ετία η επιτραπέζια ελιά παρουσιάζει αύξηση της κατανάλωσης κατά 167,4%. Η Ελλάδα είναι 2η στην Ευρωπαϊκή Ένωση (Ε.Ε.) στην παραγωγή ελιών και 5η στην παγκόσμια κατάταξη. Η αξία της ελληνικής εξαγόμενης επιτραπέζιας ελιάς, σύμφωνα με στοιχεία του ΥΠΑΑΤ, αντιστοιχεί περίπου στο 6,5% των εξαγωγών αγροτικών προϊόντων και το 1,3% του συνόλου των ελληνικών εξαγωγών. Οι επιτραπέζιες ελιές, ακόμη και στα χρόνια της οικονομικής κρίσης, αποτελούν το βασικό μοχλό ανάπτυξης και διεθνούς επέκτασης για τις επιχειρήσεις επεξεργασίας και τυποποίησης ελαιουργικών προϊόντων, που βελτιώνουν τις επιδόσεις τους, σε αντίθεση με τους άλλους τομείς της ελληνικής βιομηχανίας τροφίμων.

Οι κυριότερες ελληνικές ποικιλίες ελιάς για επιτραπέζια χρήση είναι η Κονσερβολιά, η Καλαμών και η Χαλκιδικής. Οι βασικοί εμπορικοί τύποι επιτραπέζιας ελιάς στη διεθνή αγορά είναι η πράσινη ελιά Ισπανικού τύπου (Spanish style), η φυσική μαύρη ελιά (Greek style) και η τεχνητά μαυρισμένη ελιά (California style).

Στην Ελλάδα κυριαρχούν οι δύο πρώτοι τύποι, στους οποίους η ζύμωση αποτελεί το βασικό στάδιο επεξεργασίας στο οποίο καθοριστικό ρόλο έχουν οι μικροοργανισμοί της νωπής ελιάς. Οι αναερόβιες συνθήκες και η υψηλή σχετικά περιεκτικότητα σε αλάτι λειτουργούν θετικά στην επιλογή της ανάπτυξης των επιθυμητών μικροοργανισμών (οξυγαλακτικά βακτήρια και ζύμες) που εν τέλει οδηγούν τη ζύμωση στη δημιουργία ενός βρώσιμου προϊόντος με επιθυμητά φυσικοχημικά χαρακτηριστικά που συντελούν στη σταθεροποίησή του, στην ασφάλεια και στη βελτίωση των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του.

Οι επιτραπέζιες ελιές είναι τρόφιμο υψηλής θρεπτικής αξίας. Περιέχουν πολύ



ΓΡΑΦΕΙ Η
**Δρ Χρυσούλα
Τάσσου**

Μικροβιολόγος
Τροφίμων, Διευθύντρια
Ερευνών, Ινστιτούτο
Τεχνολογίας Αγροτικών
Προϊόντων, Ελληνικός
Γεωργικός Οργανισμός
ΔΗΜΗΤΡΑ



Οι επιτραπέζιες ελιές, ακόμη και στα χρόνια της οικονομικής κρίσης, αποτελούν το βασικό μοχλό ανάπτυξης και διεθνούς επέκτασης για τις επιχειρήσεις επεξεργασίας και τυποποίησης ελαιουργικών προϊόντων

υψηλό ποσοστό ακόρεστων λιπαρών οξέων, ελαιϊκό οξύ (82%), παλμιτικό οξύ, λινολεϊκό (Omega-6), λινολενικό (Omega-3) και σημαντικό ποσοστό ιχνοστοιχείων μετάλλων, κυρίως ασβέστιο, σίδηρο, κάλιο, μαγνήσιο, φώσφορο και ιώδιο. Περιέχουν επίσης πολυφαινόλες και φλαβονοειδή που έχουν αντιφλεγμονώδη δράση καθώς και εδωδιμες ίνες και λιποδιαλυτές βιταμίνες της ομάδας Β όπως προβιταμίνη Α και βιταμίνες Ε & C, γνωστές για την αντιοξειδωτική δράση τους, προσφέροντας πολλαπλά οφέλη στην υγεία.

Πολλοί από τους μικροοργανισμούς της ζύμωσης που περιέχουν οι ελιές έχουν προβιοτικές ιδιότητες. Σε πρόσφατη έρευνα που συντόνισε το Ινστιτούτο Τεχνολογίας Αγροτικών Προϊόντων (ΙΤΑΠ) του ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ, απομονώθηκαν από ελληνικές ποικιλίες επιτραπέζιων ελιών 71 διαφορετικά στελέχη οξυγαλακτικών βακτηρίων από τα οποία τα 9 έδειξαν να διαθέτουν προβι-

οτικές ιδιότητες. Είναι γνωστό ότι η κατανάλωση προβιοτικών μικροοργανισμών έχει ευεργετικά αποτελέσματα στην καλή υγεία του γαστρεντερικού.

Επίσης στο ΙΤΑΠ, σε συνεργασία με την Πανελλήνια Ένωση Μεταποιητών, Τυποποιητών και Εξαγωγέων επιτραπέζιας ελιάς (ΠΕΜΕΤΕ), ολοκληρώθηκε η δημιουργία και η εκπαίδευση της πρώτης σε πανελλαδικό επίπεδο ομάδας δοκιμαστών για οργανοληπτική αξιολόγηση της επιτραπέζιας ελιάς σύμφωνα με την επίσημη μέθοδο του IOC.

Η μείωση της περιεκτικότητας αλατιού, η ανάδειξη της επιτραπέζιας ελιάς ως «λειτουργικό» τρόφιμο με προβολή των διατροφικών χαρακτηριστικών της και ενίσχυση των ωφέλιμων μικροοργανισμών που περιέχει, καθώς και η βελτίωση της συσκευασίας αποτελούν σήμερα στόχους για την έρευνα, προώθηση και βελτίωση της ανταγωνιστικότητας του προϊόντος.

Γευστικοί δρόμοι της ελιάς

Ο καρπός του ελαιόδεντρου εμπνέει τον διάσημο σεφ Άρη Τσανακλίδη και δημιουργεί πιάτα που υπόσχονται εκπλήξεις στον ουρανίσκο



Λουκουμάδες με μους φέτας, κελυφωτό φιστίκι, ελιά και σως ροδιού

Υλικά (για 10-12 λουκουμάδες)

Για την μους φέτας ● 2 κιλά ανθότυρο ● 1 κιλό φέτα ● 500 γρ. λιαστή τομάτα ● 500 γρ. ελιές ● 100 γρ. φιστίκι Αιγίνης τριμμένο ● 50 ml Ελαιόλαδο ● 10 γρ. φιστίκι Αιγίνης τριμμένο για γαρνίρισμα

Για τον χυλό μπύρας ● 2 ltr. μπύρα ● 1.800 γρ. φαρίν απ ● 5 αυγά ● 200 γρ. σουσάμι ● 300 ml ελαιόλαδο ● Αλάτι ● Πιπέρι

Για την σως ροδιού ● 50 γρ. βούτυρο ● 50 γρ. ζάχαρη ● 1 ltr. κόκκινο κρασί ● 1 ltr. χυμό cranberries ● 300 ml. γρεναδίνη ● 3 κουταλιές κορν φλάουρ

Εκτέλεση

● Μους φέτας: Τρίβουμε τη φέτα και το ανθότυρο και τα ανακατεύουμε σε ένα μπολ. Ψιλοκόβουμε τη λιαστή τομάτα και τις ελιές σε ροδέλες, τις προσθέτουμε στο μείγμα μαζί με το τριμμένο φιστίκι και το ελαιόλαδο και πλάθουμε μπαλάκια.

● Χυλός μπύρας: Βάζουμε σε μπολ την μπύρα, τα αυγά, αλάτι, πιπέρι και προσθέτουμε το σουσάμι και το ελαιόλαδο. Ανακατεύουμε με ένα σύρμα και προσθέτουμε σταδιακά το φαρίν απ.

● Σως ροδιού: Σε ένα κατσαρολάκι κάνουμε καραμέλα το βούτυρο με τη ζάχαρη και προσθέτουμε κόκκινο κρασί. Στην συνέχεια προσθέτουμε το χυμό cranberry και τέλος, διαλύουμε το κορν φλάουρ με την γρεναδίνη και το προσθέτουμε στο κατσαρολάκι.

● Βουτάμε τα μπαλάκια με τη μους φέτας στον χυλό μπύρας και τα τηγανίζουμε για 4' μέχρι να ροδίσουν. Σερβίρουμε σε πιατέλα βάζοντας την σως ροδιού και από πάνω τους λουκουμάδες. Περιχύνουμε με σως ροδιού και γαρνίρουμε με έξτρα τριμμένο φιστίκι Αιγίνης.



Άρης Τσανακλίδης

Ο βραβευμένος chef Άρης Τσανακλίδης, έχει να επιδείξει μια συναρπαστική επαγγελματική πορεία. Μετά τις σπουδές του στο Culinary Institute of America δούλεψε σε γνωστά εστιατόρια σε όλο τον κόσμο, από τη Νέα Υόρκη και το Λος Άντζελες μέχρι τις Παρθένες Νήσους και τη Χαβάη. Επιστρέφοντας στην Ελλάδα καθιερώθηκε ως ένας από τους πλέον δημιουργικούς σεφ και συνέχισε την επιτυχημένη του πορεία στο Melrose, στη Σπονδή και στα ιταλικά εστιατόρια La Pasteria. Τα τελευταία χρόνια πρωταγωνιστεί γαστρονομικά στην Kuzina παρουσιάζοντας προτάσεις μοντέρνας ελληνικής κουζίνας με fusion δημιουργικές πινελιές. Παράλληλα, επιμελείται και το μενού του εστιατορίου Pasaji, ενώ συνεργάζεται ως consultant chef με αρκετά ακόμα γνωστά εστιατόρια.

Σαλονικιώτικη σαλάτα με κουλούρι Θεσσαλονίκης, τομάτα, καπαρόφυλλα, κάπαρη, ρόκα, ελιές, αγγούρι και φέτα

Υλικά

● 3 τομάτες ● Μισό αγγούρι ● 1 πιπεριά ● 100 γρ. φέτα ● 100 γρ. ελιές ● 50 γρ. κάπαρη ● 1 κουλούρι Θεσσαλονίκης ● Ρόκα ● Καπαρόφυλλα ● Αλάτι ● Ρίγανη ● Ελαιόλαδο

Εκτέλεση

● Κόβουμε τις τομάτες, το αγγούρι και την πιπεριά και τα βάζουμε σε ένα μπολ. Προσθέτουμε την φέτα κομμένη σε κυβάκια,



τις ελιές και την κάπαρη. Κόβουμε το κουλούρι σε κομματάκια και το ψήνουμε για 5' στον φούρνο να φρυγανιστεί, και μόλις κρυώσει το ενσωματώνουμε στα υπόλοιπα υλικά. Αλατοπιπερώνουμε, προσθέτουμε ρίγανη, αρκετό ελαιόλαδο, και σερβίρουμε γαρνίροντας με την ρόκα και τα καπαρόφυλλα.

Τατάκι τόνου σε κρούστα ελιάς

Υλικά

● 100 γρ. ντομάτα κερέ ● 50 γρ. κρεμμύδι ξερό ψιλοκομμένο ● 50 γρ. κρεμμύδι φρέσκο ψιλοκομμένο ● 20 γρ. κάπαρη ψιλοκομμένη ● 50 γρ. ελιές ροδέλες ψιλοκομμένες ● Αλάτι - πιπέρι ● Λίγο ελαιόλαδο ● ½ πιπεριά τσίλι ψιλοκομμένη ● 200 γρ. φιλέτο τόνου νωπό ● 30 ml yuzu sauce ● 50 ml sauce washabe

Εκτέλεση

● Σε μία μπασίνα βάζουμε τη ντομάτα, τα κρεμμύδια, την κάπαρη, το τσίλι και λίγο ελαιόλαδο και ανακατεύουμε. Παίρνουμε το φιλέτο τόνου και αλείφουμε από τη μία μεριά με ελαιόλαδο και κάνουμε μια κρούστα από τις ελιές που έχουμε ψιλοκόψει. Σε πολύ καυτό τηγάνι ρίχνουμε ελάχιστο ελαιόλαδο και βάζουμε τον τόνο από την μεριά με την ελιά για 5 δευτερόλεπτα. Στρώνουμε σε ένα πιάτο τη μαρινάδα λαχανικών που έχουμε κάνει και από πάνω βάζουμε τον τόνο που έχουμε κόψει σε λεπτές φέτες. Τέλος, ραντίζουμε με Yuzu Sauce και σε κάθε κομμάτι τόνου κάνουμε κουμπάκια από Sauce Washabe.



Sauce washabe

Υλικά:

● 200 ml σόγια ● 200 γρ. ταχίνι ● 200 γρ. washabe σκόνη ● 800 γρ. νερό

Εκτέλεση

● Σε μία μπασίνα βάζουμε την σκόνη Washabe, τη σόγια, το ταχίνι και το νερό και ανακατεύουμε με φουέ.

Επιτραπέζια ελιά Καινοτομία από τη διεθνή αγορά

Τα τελευταία χρόνια έχουμε δει μια διαφοροποίηση του τρόπου με τον οποίο οι Ευρωπαίοι καταναλωτές απολαμβάνουν τις επιτραπέζιες ελιές. Δεν τις βλέπουν μόνο ως ένα συστατικό της σαλάτας τους αλλά συχνά, πλέον, τις απολαμβάνουν και σαν ένα ενδιάμεσο, υγιεινό μικρογεύμα. Αυτό αντανακλάται και στην αύξηση της δημοτικότητας των ελιών με διάφορους γευστικούς συνδυασμούς σε συσκευασίες τύπου «σνακ» ακόμη και στις χώρες της Κεντρικής και Βόρειας Ευρώπης. Τρανή απόδειξη το παράδειγμα πέντε ανά τον κόσμο εταιρειών, που δημιούργησαν καινοτόμα προϊόντα με εντυπωσιακές συσκευασίες.



ΓΡΑΦΕΙΟ
Γιάννης Σιαβελής

Στέλεχος της Διεύθυνσης
Αγροτικού Τομέα
της Τράπεζας Πειραιώς



Cielos - τραγανό σνακ ελιάς

«Το 1975, ένας Έλληνας που γέμιζε ελιές σε μεμονωμένα σακουλάκια και τις έκανε εξαγωγή στην Ελβετία ήθελε να πουλήσει την επιχείρησή του σε μένα. Ωστόσο, την τελευταία στιγμή άλλαξε γνώμη και έμεινα με άδεια χέρια».

Αυτό ήταν το έναυσμα για τον Ueli Dubs, πρώην αστυνομικό στο επάγγελμα, να σκεφτεί: «Αυτό που κάνει εκείνος μπορώ να το κάνω κι εγώ». Και κάπως έτσι, ιδρύθηκε η ελβετική εταιρεία DUMET AG που, μεταξύ άλλων τυποποιημένων προϊόντων ελιάς και ελαιόλαδου, προσφέρει στους πελάτες της και τα «Cielos».

Τα «Cielos» είναι αποξηραμένες ελιές χωρίς κουκούτσι, τυλιγμένες με τραγανό φλοιό αλεύρου ρυζιού. Τα «Cielos» προσφέρουν μια εντελώς νέα εμπειρία γευστιγνωσίας. Πρόκειται για ένα «τραγανό» σνακ ελιάς που οι δημιουργοί του το χαρακτηρίζουν ως ιδανικό για πάρτι ή μπάρμπεκιου ή σαν ένα ελαφρύ γεύμα «στο πόδι».

Διατίθεται σε πρακτικά σακουλάκια, σε 5 γεύσεις: Πάπρικα, À la Pizza, Ξινή κρέμα & κρεμμύδι, ινδικό κάρρου και Wasabi.



Το «Σνακ & Ελιά» επεκτείνει την έννοια του υγιεινού σνακ

Η ισπανική εταιρεία τροφίμων Fragata προσέθεσε τρεις νέες γεύσεις στην γκάμα των αλμυρών μικρογευμάτων με ελιές που διαθέτει στους καταναλωτές.

Τα προϊόντα τους με την ονομασία «Σνακ & Ελιά» («Snack'n Olive») συσκευάζονται σε σακουλάκια των 70 g και προωθούνται ως ένα πιο υγιεινό σνακ για «το δρόμο» με τα επιπλέον πλεονεκτήματά του να μην έχουν κουκούτσια και να μην είναι βυθισμένες στο λάδι.

Διατίθενται σε δύο παραλλαγές με πράσινες ελιές: γεύση πικάντικη πάπρικα ή ψητή κόκκινη πιπεριά, καθώς και σε μια τρίτη με μαύρες ελιές ελαφράς ωρίμανσης και θαλασσινό αλάτι.

Η εταιρεία διαφημίζει τα σακουλάκια «Σνακ & Ελιά» ως μια πιο υγιεινή εναλλακτική λύση έναντι των παραδοσιακών τραγανών μικρογευμάτων, αλμυρών και σοκολάτας. Τα προτείνει ως το ιδανικό «ελαφρύ, μεσημεριανό γεύμα» για τους καταναλωτές που αγαπούν την ελιά.



Οι ελιές του Ollly

Οι ελιές του Ollly είναι το τέλειο υγιεινό σνακ «για το δρόμο». Προσφέρεται σε 3 γεύσεις:

- Τα κίτρινα σακουλάκια με γεύση «**Λεμόνι & Θυμάρι**». Περιέχουν μαριναρισμένες ελιές σε μείγμα εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου, φλοιό λεμονιού και είναι πασπαλισμένες με θυμάρι.
- Τα πράσινα σακουλάκια με γεύση «**Σκόρδο & Βασιλικός**». Περιέχουν μαριναρισμένες ελιές σε εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, σκόρδο και αποξηραμένος βασιλικός.
- Τα κόκκινα σακουλάκια με γεύση «**Τσίλι & Δενδρολίβανο**». Η καλύτερη ελιά με ένα μείγμα από εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, πικάντικη κόκκινη τσίλι πιπεριά πασπαλισμένη με δεντρολίβανο.

Οι ελιές του Ollly δεν είναι παστεριωμένες και δεν περιέχουν τεχνητά συντηρητικά για να διατηρούν το τέλειο μείγμα φρεσκάδας και γεύσης. Με τη μη παστερίωση των ελιών τους, διατηρούν την γεύση, την υφή τους, το χρώμα και την θρεπτική τους αξία. (6 x 50 g θήκη)



Olives Et Al

Η εταιρεία Olives Et Al εμπνεύστηκε από το φανταστικό φαγητό που συνάντησε σε μια επική αποστολή με μοτοσικλέτες γύρω από την Ανατολική Μεσόγειο και τη Βόρεια Αφρική στις αρχές της δεκαετίας του '90 - ιδιαίτερα τις ελιές...

Από τότε, ο ιδρυτής Giles Henschel και η υπόλοιπη ομάδα Olives Et Al έχουν δημιουργήσει πιστά αυτές τις συνταγές βρίσκοντας πολλές ακόμα, χρησιμοποιώντας παραδοσιακές μεθόδους και συστατικά κορυφαίας ποιότητας από τους καλύτερους προμηθευτές που μπορούν να εντοπίσουν. Παράγουν ελιές, ελαιόλαδο, σνακ, καρύδια, σάλτσες και άλλα ορεκτικά.

Η εταιρεία Olives Et Al εξακολουθεί να συνεργάζεται με μερικούς από τους ανθρώπους που ο ιδρυτής της συνάντησε στο πρώτο ταξίδι, καθώς και πολλούς άλλους που συνάντησε στα επαναλαμβανόμενα ταξίδια του κατά τα τελευταία 20 χρόνια. Πρόσφατα δημιούργησε τις «**Ελιές που διατηρούνται σε βότκα λεμονιού με βότκαρα**». Κάνουν απλά το καλύτερο Dirty Martini. Λαμπρά! Ο κ. 007 θα τις καταλάωνε με μανία και ποιος θα μπορούσε να τον κατηγορήσει. Σε καμία περίπτωση δεν πρέπει να επιχειρήσετε να οδηγήσετε μετά την κατανάλωση!

Διατηρούνται στο ψυγείο, σερβίρονται σε θρυμματισμένο πάγο και καταναλώνονται όσο κρύες μπορείτε να αντέξετε.

Όλα τα βάζα είναι 165 γραμμάρια, τα οποία περιλαμβάνουν το βάρος των ελιών και το υπέροχο τζιν ή τη βότκα.



Pearls To Go!

Η Musco Family Olive Co. είναι ο κορυφαίος προμηθευτής επιτραπέζιων ελιών στην Αμερική. Τώρα η αγαπημένη ελιά της Αμερικής έγινε ακόμα πιο γευστική. Οι ελιές Pearls To Go! πήγαν στο επόμενο επίπεδο, καθώς εμπλουτίστηκαν με φυσικές γεύσεις. Σε συσκευασία «έτοιμη για χρήση», σε εύχρηστα κυπελάκια, αποτελούν μια εξαιρετική επιλογή για ένα νόστιμο σνακ. Κάθε φλιτζάνι περιέχει δέκα μεγάλες ελιές (μία για κάθε δάχτυλο). Υπάρχουν σε τρεις γεύσεις: Sriracha, ιταλικών αρωματικών φυτών και Taco.

Τα Pearls® Olives to Go!™ είναι ασφαλή κουπάκια γεμάτα με μεγάλες μαύρες ώριμες ελιές που έχουν παραχθεί στην Καλιφόρνια. Σύμφωνα με την εταιρία παρασκευής τους, αυτή η φιλική προς τον καταναλωτή, πρωτοποριακή συσκευασία θα αλλάξει τη στάση των αγοραστών προς τις ελιές, μετατρέποντάς τις από ένα περιστασιακό προϊόν για το μεσημεριανό γεύμα σε απαραίτητο σνακ.

Τα τελευταία χρόνια αυξάνεται η δημοτικότητα των ελιών με διάφορους γευστικούς συνδυασμούς σε συσκευασίες τύπου «σνακ» και στις χώρες της Κεντρικής και Βόρειας Ευρώπης

Πλάνο ανάπτυξης και εξωστρέφειας στην καλλιέργεια της ελιάς

Η καλλιέργεια της ελιάς αποτελεί μία από τις επικρατέστερες δενδρώδεις καλλιέργειες της μεσογειακής ζώνης, ίσως και την αρχαιότερη, ενώ ο καρπός της αποτελεί ένα πολύτιμο δώρο της φύσης, μία ζωντανή κληρονομιά με πολλαπλά οφέλη στη διατροφή και την υγεία. Η ελιά είχε επίσης σημαντικό ρόλο στη μυθολογία και τις θρησκείες πολλών πολιτισμών. Ιδιαίτερα στον ελλαδικό χώρο, τα αρχαιολογικά ευρήματα, οι μαρτυρίες και οι μελέτες ιστορικών συνδέουν άμεσα την ελιά με τη διατροφή, τη θρησκεία, την οικονομία και τη φιλοσοφία του λαού. Η ιστορική διαδρομή της ελαιοκαλλιέργειας αποτυπώνεται σε τοιχογραφίες των παλατιών της Κνωσού, σε αγγεία και κοσμήματα ενώ στα Μινωικά χρόνια η ελιά αποτελούσε κατ'εξοχήν ιερό δένδρο και το αρωματισμένο λάδι ήταν το κύριο εξαγωγικό προϊόν.

Σύμφωνα με την ΕΛ.ΣΤΑΤ., στην Ελλάδα καλλιεργούνται περισσότερα από 150 εκατ. ελαιόδεντρα εκ των οποίων περίπου 21 εκατομμύρια δέντρα για την παραγωγή επιτραπέζιων ελιών. Από τα δέντρα αυτά παράγονται περίπου 430.000 τόνοι βρώσιμης ελιάς και 2,5 εκατ. τόνοι ελαιοκάρπου για την παραγωγή ελαιόλαδου.


Πριν από την εγκατάσταση της ελαιοκαλλιέργειας, ο καλλιεργητής πρέπει να επιλέξει τον τύπο του ελαιώνα και την ποικιλία του δέντρου, η οποία σχετίζεται με τις εδαφο-κλιματολογικές συνθήκες της κάθε περιοχής και καθορίζει το αποτέλεσμα της καλλιέργειας που είναι η παραγωγή ελαιόλαδου ή η παραγωγή επιτραπέζιων (βρώσιμων) ελιών ή συνδυασμός αυτών.

Η φύτευση της ελιάς δεν θα πρέπει να γίνεται σε περιοχές στις οποίες η θερμοκρασία πέφτει συχνά κάτω από -5°C καθώς είναι σοβαρή η ζημιά που προκαλεί-



ΓΡΑΦΕΙ Η
Μαρία
Αθανασοπούλου

Στέλεχος της
 Διεύθυνσης Αγροτικού
 Τομέα της Τράπεζας
 Πειραιώς, Συμβολαϊακή
 Τραπεζική

 **Η ελιά ήταν από τα πρώτα προϊόντα που εντάχθηκαν στο πρόγραμμα Συμβολαϊακής Γεωργίας της Τράπεζας Πειραιώς το έτος 2013, οπότε ξεκίνησε η λειτουργία του. Μέχρι σήμερα έχουν ενταχθεί 10 επιχειρήσεις, 2 συνεταιρισμοί και περισσότεροι από 1.000 παραγωγοί στην επικράτεια**



ται στα δένδρα από παγετούς. Ένα ασφαλές κριτήριο για την καταλληλότητα της περιοχής είναι η ύπαρξη ελαιόδεντρων, τα οποία για μία εικοσαετία τουλάχιστον δεν έχουν ζημιωθεί από παγετούς. Παράγοντας ζημιάς για την ελιά κατά την περίοδο της ανθοφορίας και της καρπόδεσης είναι επίσης ο ξηρός αέρας, καθώς και η υψηλή ατμοσφαιρική υγρασία που παρατηρείται σε κλειστές, μη αεριζόμενες περιοχές στις οποίες ευνοούνται ασθένειες όπως το κυκλοκόνιο, το γλοιοσπόριο κ.ά. Η επιλογή της τοποθεσίας σχετίζεται επίσης και με το ύψος των ετησίων βροχοπτώσεων οι οποίες επιδρούν σημαντικά στην απόδοση της καλλιέργειας. Σε περιοχές με λίγες βροχοπτώσεις (200-300 χιλιοστά), η απόδοση της ελιάς είναι ικανοποιητική μόνο σε εδάφη με καλή ικανότητα συγκράτησης του νερού, εκτός αν υπάρχει δυνατότητα άρδευσης. Σε περιοχές με αρκετές βροχοπτώσεις (400-600 χιλιοστά), η απόδοση είναι ικανοποιητική σε όλα σχεδόν τα εδάφη, με την προϋπόθεση ότι εξασφαλίζεται καλή στράγγιση του εδάφους, γιατί η ελιά είναι ευαίσθητη στην υπερβολική εδαφική υγρασία. Σε χωράφια με κλίση, καλό θα είναι η φύτευση και η καλλιέργεια να γίνεται «κατά τις ισοϋψείς» με ειδικά μηχανήματα που κινούνται κάθετα

προς την κλίση του εδάφους.

Οι βασικές καλλιεργητικές φροντίδες του ελαιόδεντρου είναι το κλάδεμα (διαμόρφωσης, καρποφορίας και ανανέωσης), η λίπανση και κατά περίπτωση η άρδευση. Το κλάδεμα διαμόρφωσης πραγματοποιείται τα πρώτα χρόνια μετά τη φύτευση, με σκοπό τη δημιουργία ανθεκτικού σκελετού και του επιθυμητού σχήματος που θα διευκολύνει τις ελαιοσυλλεκτικές πρακτικές. Τα κλάδεμα καρποφορίας είναι μία βασική καλλιεργητική φροντίδα που συνίσταται στην αφαίρεση μη παραγωγικών βλαστών ή βλαστών που δημιουργούν προβλήματα στην ελιά, εξασφαλίζοντας με αυτό τον τρόπο τον απαραίτητο φωτισμό, αέρα και τη νέα βλάστηση που συμβάλλουν σημαντικά σε ευνοϊκές συνθήκες καρποφορίας. Το κλάδεμα ανανέωσης πραγματοποιείται μετά τη συγκομιδή σε δέντρα που η παραγωγή τους έχει μειωθεί σημαντικά ή σε δέντρα μεγάλου ύψους με δυσκολίες κατά τη συγκομιδή. Η λίπανση της ελιάς είναι μία φροντίδα που πραγματοποιείται μετά τη συγκομιδή με σκοπό την αναπλήρωση των θρεπτικών στοιχείων του ελαιώνα, ώστε να αποφευχθεί η μείωση της γονιμότητας του εδάφους και αντίστοιχα η μείωση της παραγωγικότητας του ελαιώνα. Η



Πίνακας Συνεργασιών Συμβολαιακής για την ελιά

A/A	ΕΤΑΙΡΕΙΑ	ΝΟΜΟΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ
1	ΑΓΡΟΤΙΚΟΣ ΕΛΑΙΟΥΡΓΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΣΤΥΛΙΔΑΣ	Ν. ΦΘΙΩΤΙΔΑΣ
2	ΑΝΑΣΤΑΣΙΑΔΗΣ Α.Ε.	Ν. ΚΑΒΑΛΑΣ
3	ΑΣ ΜΕΣΟΛΟΓΓΙΟΥ-ΝΑΥΠΑΚΤΙΑΣ «Η ΕΝΩΣΗ»	Ν. ΑΙΤΩΛΟΑΚΑΡΝΑΝΙΑΣ
4	ΑΦΟΙ ΠΑΠΑΝΙΚΗΤΑ Α.Ε.	Ν. ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ
5	Γ. ΜΥΛΩΝΟΠΟΥΛΟΣ & ΣΙΑ Ο.Ε.	Ν. ΚΑΒΑΛΑΣ
6	ΓΕΩΡΓΟΥΔΗΣ Α.Ε.	Ν. ΜΑΓΝΗΣΙΑΣ
7	ΔΕΑΣ Α.Ε.	Ν. ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ
8	ΕΛΑΙΩΝΕΣ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ Α.Ε.	Ν. ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ
9	ΙΝΤΕΡΚΟΜΜ ΦΟΥΝΤΣ Α.Ε.	Ν. ΛΑΡΙΣΗΣ
10	ΛΕΛΙΑ Α.Ε.	Ν. ΕΥΒΟΙΑΣ
11	ΟΙΝΟΥΝΤΑΣ Α.Ε.	Ν. ΛΑΚΩΝΙΑΣ
12	Φ. ΜΑΡΙΤΑΚΗΣ & ΣΙΑ Ο.Ε.	Ν. ΚΑΒΑΛΑΣ

ελιά, ως γηγενές είδος της Μεσογείου, είναι πλήρως εγκλιματισμένη στις εδαφοκλιματικές συνθήκες πολλών περιοχών της Ελλάδας και μπορεί να επιβιώσει χωρίς άρδευση. Στις περιπτώσεις όμως που τίθεται το ζήτημα της ποσοτικής βελτίωσης της παραγωγής η άρδευση είναι απαραίτητη και πραγματοποιείται, εκτός από το καλοκαίρι, την άνοιξη ή και το φθινόπωρο, αν δεν υπάρχουν βροχοπτώσεις. Πέραν των παραπάνω καλλιεργητικών φροντίδων, ένα επίσης βασικό μέλημα των ελαιοκαλλιεργητών είναι και η κατα-

πολέμηση του δάκου, ενός εντόμου που αποτελεί τον κυριότερο και πιο σοβαρό εχθρό της ελιάς. Προσβάλλει μόνο τον καρπό και προκαλεί σοβαρή ζημιά στην παραγωγή, ενώ ταυτόχρονα υποβαθμίζει την ποιότητα τόσο των επιτραπέζιων ελιών όσο και του ελαιόλαδου που θα παραχθεί από τους προσβεβλημένους καρπούς. Βασικοί τρόποι αντιμετώπισής του είναι οι ψεκασμοί κάλυψης που αποσκοπούν στη θανάτωση τόσο των εντόμων που βρίσκονται πάνω στα δέντρα όσο και των προνυμφών που βρίσκονται μέσα

στον ελαιοκάρπο, και οι δολωματικοί ψεκασμοί που αποτελούν προληπτική μέθοδο καταπολέμησης. Πρόκειται για ψεκασμούς με δολώματα που περιέχουν μια ελκυστική για το δάκο ουσία καθώς και εντομοκτόνο.

Ο καρπός της ελιάς ωριμάζει στα μέσα προς τέλη του φθινοπώρου, οπότε και ξεκινάει η συγκομιδή και ανάλογα με την περιοχή, τις καιρικές συνθήκες και την καλλιεργητική πρακτική μπορεί να διαρκέσει και μέχρι τα μέσα Φεβρουαρίου. Το μάζεμα της ελιάς αποτελεί σημαντική αγροτική δραστηριότητα σε πολλές περιοχές της Μεσογείου και παραδοσιακά γίνεται με το χέρι και τη βοήθεια κάποιων εργαλείων όπως το «χτένι», για να αποσπαστεί ο καρπός με μεγαλύτερη ευκολία και ταχύτητα. Εναλλακτική μέθοδος είναι το «τίναγμα» της ελιάς με ξύλινα ραβδιά, η οποία όμως μπορεί να εφαρμοσθεί μόνο όταν ο καρπός έχει πλήρως ωριμάσει ώστε να είναι εύκολη η απόσπασή του από το δέντρο. Τέλος, είναι σύνηθες κατά τη συγκομιδή να κόβονται με πριόνι επιλεγμένα κλαδιά του δέντρου, τόσο για τη διευκόλυνση της συγκομιδής όσο και για να βοηθηθεί η σωστή ανάπτυξη του δέντρου. Ωστόσο, σε μεγάλους ελαιώνες συχνά χρησιμοποιούνται ειδικά μηχανήματα για τη συγκομιδή, τα μηχανήματα χειρός (βέργες ελαιοσυλλογής), τα οποία λειτουργούν συνήθως είτε με την αρχή της δόνησης (παλμική βέργα) ή της περιστροφής (περιστροφική βέργα) ή και με συνδυασμό των δύο κινήσεων.

Η ελιά ήταν από τα πρώτα προϊόντα που εντάχθηκαν στο πρόγραμμα Συμβολαιακής Γεωργίας της Τράπεζας Πειραιώς το έτος 2013 από όπου ξεκίνησε η λειτουργία του, και μέχρι σήμερα έχουν ενταχθεί σε αυτό 10 επιχειρήσεις, 2 συνεταιρισμοί και περισσότεροι από 1.000 παραγωγοί από την Καβάλα έως την Κρήτη.

Μέσω του προγράμματος της Συμβολαιακής, η Τράπεζα στηρίζει τους ελαιοκαλλιεργητές ώστε να μπορέσουν να αντεπεξέλθουν στις καλλιεργητικές φροντίδες που απαιτούν τα ελαιόδεντρα, με σκοπό την παραγωγή προϊόντων στις κατάλληλες ποσότητες, με συγκεκριμένα ποιοτικά χαρακτηριστικά που θα είναι διεθνώς ανταγωνιστικά. Ταυτόχρονα, παρέχει ρευστότητα προς τις εμπορικές-μεταποιητικές μονάδες αγοραστές του προϊόντος, ώστε να έχουν εξασφαλισμένη την πρόσβαση στην αγορά ποιοτικής πρώτης ύλης, τη δυνατότητα για καλύτερο προγραμματισμό, καθώς και για αποδέσμευση πόρων για το σχεδιασμό και την υλοποίηση πλάνων ανάπτυξης και εξωστρέφειας.



Μέσω του προγράμματος της Συμβολαιακής, η Τράπεζα Πειραιώς στηρίζει τους ελαιοκαλλιεργητές ώστε να μπορέσουν να αντεπεξέλθουν στις καλλιεργητικές φροντίδες που απαιτούν τα ελαιόδεντρα, με σκοπό την παραγωγή ποιοτικών προϊόντων, διεθνώς ανταγωνιστικών

Αντιμέτωπος με προκλήσεις ο κλάδος της επιτραπέζιας ελιάς

Το στοίχημα της ανταγωνιστικότητας της ελληνικής ελιάς καλούνται να κερδίσουν ελαιοκαλλιεργητές και επιχειρήσεις που ασχολούνται με την μεταποίηση, επεξεργασία και τυποποίησή της. Τέσσερις εκπρόσωποι του κλάδου δίνουν το στίγμα της επόμενης μέρας και αναλύουν τις προοπτικές ανάπτυξης του δυναμικού αυτού προϊόντος. Έξι προκλήσεις καλείται να αντιμετωπίσει η επιτραπέζια ελιά για να διατηρήσει την ανταγωνιστικότητά της και να βελτιώσει τη θέση της στις διεθνείς αγορές.

- Ο ανταγωνισμός από ελαιοπαραγωγικές χώρες με χαμηλό μισθολογικό κόστος
- Η συστηματοποίηση των ελέγχων στην εισαγωγή επιτραπέζιων ελιών από τρίτες χώρες
- Η διαχείριση των υδάτινων πόρων λόγω των σημαντικών προβλημάτων που εντοπίζονται στο θέμα της άρδευσης λόγω της κλιματικής αλλαγής
- Η διαχείριση της έλλειψης προσωπικού κατά τη διάρκεια της ελαιοσυγκομιδής, καθώς τα μικρά περιθώρια που δίνονται από τις καιρικές συνθήκες

- δημιουργούν την ανάγκη για έγκαιρη και άμεση συγκομιδή.
- Ο περιορισμός της διακύμανσης των τιμών που εμφανίζουν οι εγχώριες ποικιλίες από χρονιά σε χρονιά. Οι ασυνήθιστα υψηλές τιμές μιας χρονιάς έχουν αρνητικές συνέπειες τις επόμενες χρονιές, καθώς το προϊόν δύσκολα ανακάττον τον ίδιο βαθμό καταναλωτικής εμπιστοσύνης.
- Η διεύρυνση του πελατειακού δυναμικού σε νέες χώρες και η διασφάλιση της ποιότητας των παραγόμενων προϊόντων.



ΑΓΡΟΤΙΚΟΣ ΕΛΑΙΟΥΡΓΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΣΤΥΛΙΔΑΣ

Χρήστος Καραδήμος
 Manager ΑΣ Στυλίδας

Οι προκλήσεις που θα κληθεί να αντιμετωπίσει ο κλάδος της επιτραπέζιας ελιάς την ερχόμενη 10ετία είναι ο ανταγωνισμός από ελαιοπαραγωγικές χώρες με χαμηλό μισθολογικό κόστος, και σε αυτό το σημείο πρέπει να αντιτάξουμε περαιτέρω τα ποιοτικά μας χαρακτηριστικά, αλλά και η συστηματοποίηση των ελέγχων στην εισαγωγή επιτραπέζιων ελιών από τρίτες χώρες και η εξαγωγή τους ως ελληνικές.

Για να παραμείνει ανταγωνιστικός ή/και να βελτιώσει τη θέση του στις διεθνείς αγο-

ρές ο κλάδος της επιτραπέζιας ελιάς θα πρέπει να καταβάλει περαιτέρω προσπάθεια πώλησης προϊόντων επώνυμων σε μικρή συσκευασία, προκειμένου να ελαχιστοποιηθεί η δυνατότητα των ξένων να αγοράζουν προϊόν χύμα και να καρπώνονται αυτοί την υπεραξία του επώνυμου προϊόντος. Όσον αφορά στις συσκευασίες αλλά και τα δίκτυα διανομής, θεωρούμε πως θα μεταβληθούν στην πορεία των χρόνων με κύριο σημείο αναφοράς όμως τις μεγάλες αλυσίδες Super Market και τη συσκευασία «ready to eat» στο ράφι. Η καινοτομία θεωρούμε

ότι είναι σημαντική να ενσωματώνεται σε όλους τους κρίκους της αλυσίδας αξίας του προϊόντος, προκειμένου να μπορεί το προϊόν να παραμείνει ανταγωνιστικό στην αγορά. Εκεί που πιστεύουμε όμως ότι θα πρέπει να δοθεί ιδιαίτερη έμφαση είναι στην ενσωμάτωση της καινοτομίας στη φάση της καλλιέργειας, γιατί οι προκλήσεις που καλούνται να αντιμετωπίσουν οι παραγωγοί είναι σημαντικές και έχουν να κάνουν με την αλλαγή των καιρικών συνθηκών, αλλά και την ολοένα και μεγαλύτερη έλλειψη νερού για άρδευση.



**ΟΙΝΟΥΝΤΑΣ Α.Ε.****Δημοσθένης Καραμίχας**
Πρόεδρος & Δ/νων Σύμβουλος

Το είναι οι βασικότερες προκλήσεις που θα αντιμετωπίσει ο κλάδος στην επόμενη δεκαετία και αυτές είναι στο κομμάτι της παραγωγής α' ύλης. Η πρώτη αφορά στη διαχείριση των υδάτινων πόρων. Λόγω της κλιματικής αλλαγής, παρουσιάζονται ιδιαίτερα σημαντικά προβλήματα στο θέμα της άρδευσης του ελαιώνα της Λακωνίας. Αυτό δημιουργεί σημαντικά προβλήματα στα αποθέματα αλλά και στο μέγεθος του καρπού. Ταυτόχρονα βλέπουμε σε πολλά σημεία του νομού να μην αξιοποιούνται υδάτινοι πόροι (ποτάμια κ.λπ.) μέσω της κατασκευής φραγμάτων άρδευσης τα οποία θα μπορούσαν να εξασφαλίσουν νερό για σχεδόν το σύνολο

του ελαιώνα της Λακωνίας. Η δεύτερη πρόκληση αφορά στην ελαιοσυκομιδή, η οποία γίνεται πλέον ιδιαίτερα απαιτητική. Τόσο η έλλειψη προσωπικού όσο και τα μικρά χρονικά περιθώρια που δίνονται από τις καιρικές συνθήκες δημιουργούν την ανάγκη για έγκαιρη και άμεση συκομιδή. Φυσικά, υπάρχουν τεχνολογικές λύσεις υπό την προϋπόθεση ότι σταδιακά θα αναδιαμορφωθούν τμήματα του ελαιώνα ώστε να μπορέσουν να αξιοποιηθούν οι νέες τεχνολογίες συκομιδής του ελαιοκάρπου που χρησιμοποιούνται σε Ιταλία & Ισπανία. Η εκτίμησή μου είναι ότι οι μεταβολές που θα πραγματοποιηθούν τα επόμενα χρόνια δεν είναι αλλαγές ως προς

την εικόνα του ανταγωνισμού, όσο δομικές αλλαγές των υπαρχόντων δικτύων οι οποίες θα έχουν εξαιρετικά μεγάλη σημασία για την τοποθέτηση του προϊόντος στις αγορές. Η καινοτομία είναι απαραίτητη σε όλους τους κρίκους της αλυσίδας αξίας της επιτραπέζιας ελιάς. Παρ' όλα αυτά, στα κομμάτια της παραγωγής και της μεταποίησης υπάρχουν μεγάλα περιθώρια καινοτόμων δράσεων. Αυτές οι δράσεις είναι τόσο υλικές (ανάπτυξη νέων τεχνολογιών, μείωση κόστους και αύξησης αποτελεσματικότητας) όσο και άυλες (δομικές αλλαγές της αλυσίδας) οι οποίες θα μπορούσαν να εκτοξεύσουν την ανταγωνιστικότητα του ελληνικού προϊόντος!

**ΑΓΡΟΤΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΜΕΣΟΛΟΓΓΙΟΥ-ΝΑΥΠΑΚΤΙΑΣ «Η ΕΝΩΣΗ»****Θεόδωρος Ζαφειρίου**
Διευθυντής

Ο τομέας της επιτραπέζιας ελιάς είναι σημαντικά πλεονασματικός, δηλαδή η εγχώρια παραγωγή υπερκαλύπτει την εγχώρια ζήτηση. Επομένως σε πολύ μεγάλο βαθμό η βιωσιμότητα του τομέα εξαρτάται από τις εξαγωγές, οι οποίες ξεπερνούν τα 350 εκατομμύρια ευρώ ετησίως.

Τα προϊόντα του τομέα, όντας κατά κύριο λόγο προϊόντα delicatessen, εμφανίζουν ελαστικότητα στη ζήτηση σε σχέση με την τιμή και την ποιότητα.

Για να παραμείνει η επιτραπέζια ελιά

ανταγωνιστική και ενδεχομένως να βελτιώσει τη θέση της στις διεθνείς αγορές, εκτός των άλλων που κατά καιρούς αναφέρονται, θα πρέπει να περιορισθεί η διακύμανση των τιμών που εμφανίζουν οι εγχώριες ποικιλίες (ειδικά η Καλαμών) από χρονιά σε χρονιά. Οι ασυνήθιστα υψηλές τιμές μιας χρονιάς έχουν σημαντικές αρνητικές συνέπειες τις επόμενες χρονιές αφού το προϊόν που υποκαθίσταται, δύσκολα ανακάτνει τον ίδιο βαθμό καταναλωτικής εμπιστοσύνης.

Το δεύτερο σημείο που θα πρέπει να προσεχθεί ιδιαίτερα και να σταθεροποιηθεί με όλα τα μέσα σε ένα υψηλό standard είναι αυτό της ποιότητας.

Η ποιότητα των προϊόντων της εγχώριας παραγωγής της επιτραπέζιας ελιάς αποτελεί το συγκριτικό μας πλεονέκτημα έναντι όμορων χωρών με παραπλήσιους τύπους ελιάς, χαμηλότερης τιμής αλλά και κατώτερης ποιότητας και οργανοληπτικών χαρακτηριστικών.

**ΑΝΑΣΤΑΣΙΑΔΗΣ Α.Ε.****Φίλιππος Α. Αναστασιάδης**
Πρόεδρος & Δ/νων Σύμβουλος

Η συνεχώς αυξανόμενη ζήτηση από την αγορά τροφίμων της βρώσιμης ελιάς είναι πρόκληση τόσο για τους αγρότες ελαιοκαλλιεργητές όσο και για τις επιχειρήσεις που ασχολούνται με τη μεταποίηση, επεξεργασία και τυποποίησή της.

Η διεύρυνση του πελατειακού δυναμικού, σε χώρες όπου η επιτραπέζια ελιά, ως τρόφιμο, με τις θρεπτικές και ευεργετικές αξίες της για τον ανθρώπινο οργανισμό είναι ακόμη

άγνωστη, και κυρίως η διασφάλιση της ποιότητας των παραγόμενων προϊόντων πρέπει να είναι το κύριο μέλημα τόσο των επιχειρήσεων όσο και των ελεγκτικών φορέων που ασχολούνται με την ποιότητα των προϊόντων, ώστε το εμπόριο της επιτραπέζιας ελιάς να συνεχίζει να συνδέεται με τους βασικούς οικονομικούς δείκτες προσθέτοντας θετικό πρόσημο στην Αγροτική Οικονομία αλλά και στην ευρύτερη Ελληνική Οικονομία.



«Για να παραμείνει ανταγωνιστική η επιτραπέζια ελιά θα πρέπει να περιορισθεί η διακύμανση των τιμών που εμφανίζουν οι εγχώριες ποικιλίες από χρονιά σε χρονιά. Οι ασυνήθιστα υψηλές τιμές μιας χρονιάς έχουν αρνητικές συνέπειες τις επόμενες χρονιές, καθώς το προϊόν δύσκολα ανακάτνει τον ίδιο βαθμό καταναλωτικής εμπιστοσύνης»





ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΑΓΟΡΑ



Προϊόν με υψηλό βαθμό ανταγωνιστικότητας και έντονο εξαγωγικό χαρακτήρα

Πλεονασματικό εμπορικό ισοζύγιο με συνεχή αυξανόμενο ρυθμό



Στον κλάδο της επιτραπέζιας ελιάς δραστηριοποιείται μεγάλος αριθμός επιχειρήσεων, μεταξύ των οποίων αρκετοί αγροτικοί συνεταιρισμοί ή ενώσεις αγροτικών συνεταιρισμών. Οι επιχειρήσεις αυτές ασχολούνται με την επεξεργασία ή και την τυποποίηση επιτραπέζιων ελιών και αναπτύσσουν έντονη εξαγωγική δραστηριότητα, διαθέτοντας τα προϊόντα τους σε χύμα ή τυποποιημένη μορφή.



Υψηλός βαθμός συγκέντρωσης στον κλάδο των επιχειρήσεων επιτραπέζιων ελιών



8

επιχειρήσεις



συγκεντρώνουν **63%** του συνόλου της αγοράς



ΕΤΗΣΙΟΣ ΟΓΚΟΣ ΕΞΑΓΩΓΩΝ

100-150

ΧΙΛ. ΤΟΝΟΙ

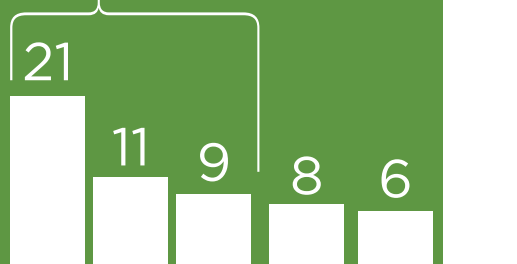
ανάλογα με τη χρονιά

ΚΥΡΙΕΣ ΧΩΡΕΣ ΠΡΟΟΡΙΣΜΟΥ

41

του συνόλου των εξαγωγών

%



ΗΠΑ Γερμανία Ιταλία Ρουμανία Αυστραλία Λοιποί

ΠΑΡΑΓΟΝΤΕΣ ΖΗΤΗΣΗΣ



Τιμή & εισόδημα καταναλωτών



Μέγεθος προσφοράς



Προβολή-διαφήμιση (περιορισμένη λόγω τύπου διάθεσης => χύμα σε βαρέλια)



Εξέλιξη πληθυσμού

ΠΑΡΑΓΟΝΤΕΣ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ



Καιρικές συνθήκες



Φαινόμενο παριενιαυτοφορίας (εναλλαγή μεταξύ ΊκαλήςΜ και ΊκακήςΜ ελαιοκομικής περιόδου)



Γράφει η **ΚΑΤΕΡΙΝΑ ΜΑΝΤΖΑΡΗ**, στέλεχος της Διεύθυνσης Αγροτικού Τομέα της Τράπεζας Πειραιώς

ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΑ
ΕΛΙΑ



ΔΙΕΘΝΗΣ ΑΓΟΡΑ

ΠΑΓΚΟΣΜΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗ
ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΩΝ ΕΛΙΩΝ

2.500 ΧΙΛ. ΤΟΝΟΙ

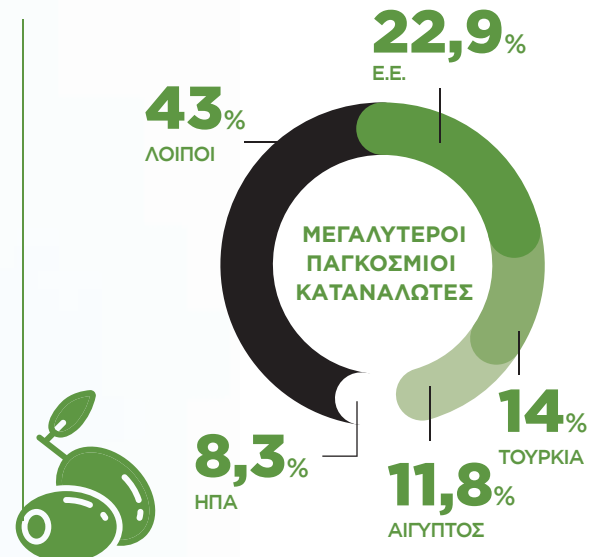
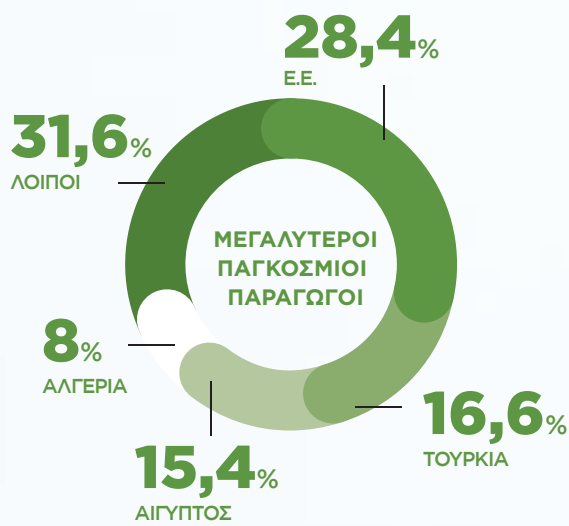
σε ετήσια βάση περίπου



ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ

ΠΑΓΚΟΣΜΙΑ
2.600
ΧΙΛ. ΤΟΝΟΙ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ
738
ΧΙΛ. ΤΟΝΟΙ



Συμβολαιακή Τραπεζική

Η συμβολή της στη διασύνδεση της Αγρο-διατροφής με τον Τουρισμό

Είναι γνωστό ότι είναι στρατηγική επιλογή για την Τράπεζα Πειραιώς να στηρίξει τον Αγροτικό Τομέα καθώς θεωρεί ότι μπορεί να αποτελέσει πυλώνα ανάπτυξης της Εθνικής Οικονομίας. Η συγκεκριμένη επιλογή της Τράπεζας μας κατευθύνει σε κάθε πρωτοβουλία που αναλαμβάνουμε για το χώρο. Ειδικά για την προβολή των ποιοτικών ελληνικών αγροτικών προϊόντων και τη σύνδεση της Αγρο-διατροφής με τον Τουρισμό, επιτρέψτε μου να σας διηγηθώ μια ιστορία.

Ο Κλάους και η Ναταλία είναι νέοι, εργαζόμενοι, σε μεγάλες εταιρείες στη Γερμανία. Παντρεύτηκαν το περασμένο καλοκαίρι και αμέσως μετά πραγματοποίησαν το όνειρό τους, να ταξιδέψουν για το ταξίδι του μέλιτός τους στην Ελούντα, στην Κρήτη. Τα μεσημέρια, μετά το μπάνιο τους, τους άρεσε να κάθονται δίπλα στην πισίνα του πολυτελούς τους ξενοδοχείου Domes of Elounda και να απολαμβάνουν ένα δροσερό ποτήρι λευκό κρητικό κρασί και την «ελληνική τους σαλάτα». Δεν χρειάστηκε να αναρωτηθούν ποτέ γιατί είχε μοναδική γεύση σε σχέση με τις άλλες που είχαν δοκιμάσει αλλού. Δεν χρειάστηκε να ρωτήσουν τι συστατικά περιείχε καθώς οι σερβιτόροι -επιδιώκοντας να μεταμορφώσουν το απλό αυτό γεύμα σε εμπειρία- τους είχαν ήδη μιλήσει για τα εκλεκτά συστατικά της. Τα διαφημιστικά έντυπα του ξενοδοχείου στο δωμάτιο, η προθήκη με τα εκλεκτά ελληνικά προϊόντα δίπλα στη reception, το κατάστημα λιανικής πώλησης προϊόντων, το e-shop συμπλήρωναν διακριτικά τις πληροφορίες και αναδεικνυαν το «μύθο» κάθε προϊόντος.

Το λάδι της κρητικής εταιρείας Terra Creta ήταν ένας από τους βασικούς πρωταγωνιστές της γευστικής εμπειρίας. Ο

Κλάους και η Ναταλία ήταν ενημερωμένοι ότι πρόκειται για ένα πιστοποιημένο προϊόν υψηλής ποιότητας που παράγεται από επιλεγμένους παραγωγούς στο Κολυμπάρι Χανίων. Έμαθαν επίσης ότι το ξενοδοχείο, συμμετέχοντας στο πρόγραμμα συμβολαιακής τραπεζικής, προμηθευόταν το συγκεκριμένο τοπικό ελαιόλαδο που παραγόταν με ιδιαίτερη φροντίδα και όρους αειφορίας από την εταιρεία και τους τοπικούς παραγωγούς. Αναχωρώντας πίσω για τη χώρα τους φρόντισαν να προμηθευτούν μερικές συσκευασίες για τους γονείς και τους φίλους τους. Παράλληλα, έγιναν followers της εταιρείας αλλά και του ξενοδοχείου στο facebook, στο twitter και στο YouTube.

Λίγους μήνες μετά, απευθύνθηκαν μέσω e-mail στην Terra Creta για να ρωτήσουν σε ποια σημεία λιανικής πώλησης θα μπορούσαν να προμηθευτούν τα προϊόντα της στη Φρανκφούρτη. Η «χωριάτικη» ή καλύτερα η «ελληνική σαλάτα» είχε ενταχθεί στο διαιτολόγιό τους και η προμήθεια των αυθεντικών συστατικών της εκεί στη χώρα τους, πέραν της γευστικής συνέπειας, τους γυρνούσε πίσω στις όμορφες αναμνήσεις των καλοκαιρινών τους διακοπών.

Βέβαια, για να μπορέσει να γίνει αυτό, είχε ακολουθήσει μια αλυσίδα συντονισμένων ενεργειών από όλους όσοι εμπλέκονται στην αλυσίδα αξίας του προϊόντος. Ένα χρόνο πριν, το τοπικό κατάστημα γεωργικών εφοδίων στο Κολυμπάρι είχε προμηθευτεί λιπάσματα μέσω του Προγράμματος Συμβολαιακής Αγροεφοδίων από την προμηθεύτρια εταιρεία του. Είχε εξασφαλίσει δηλαδή τα απαραίτητα κεφάλαια για τις αγορές του ώστε να επιτύχει τιμές τοις μετρητοίς. Το κεφάλαιο κίνησης του λειτουργούσε μέσω αυτοματο-



ΓΡΑΦΕΙ Ο
Ιωάννης Χανιωτάκης

*Διευθυντής Ανάπτυξης
 Εργασιών Αγροτικού
 Τομέα Τράπεζας
 Πειραιώς*



Το Πρόγραμμα Συμβολαιακής Τραπεζικής της Τράπεζας Πειραιώς, έχοντας εξασφαλίσει ένα νέο μοντέλο χρηματοδότησης, δημιουργεί τις προϋποθέσεις για μια αποτελεσματική λειτουργία των αλυσίδων αξίας των αγροτικών προϊόντων και τροφίμων

ποιημένου συστήματος της Τράπεζας και εξοφλούσε τις παραγγελίες του, ενώ παράλληλα διοχέτευε τις εισπράξεις του μέσω POS σ' αυτό, για να του μειώσει περαιτέρω το χρηματοοικονομικό κόστος του. Ο παραγωγός, έχοντας υπογράψει το συμβόλαιο με την Terra Creta, είχε ήδη λάβει από την Τράπεζα Πειραιώς την Κάρτα Συμβολαιακής Γεωργίας. Έτσι μπορούσε, όποτε χρειαζόταν, να προμηθευτεί τα εφόδιά του από το κατάστημα συνεργασίας του, με τις καλύτερες τιμές, αφού με την κάρτα ήταν σαν να πλήρωνε τοις μετρητοίς. Με την υποστήριξη και την εκπαίδευση που είχε από την εταιρεία ήταν βέβαιος ότι το προϊόν του θα ήταν το καλύτερο. Παράλληλα, γνωρίζοντας τις τιμές



που είχε συμφωνήσει μπορούσε να κάνει τον οικονομικό του προγραμματισμό. Τον Δεκέμβριο, παρέδωσε στην εταιρεία το λάδι του και τις αμέσως επόμενες μέρες είδε στον καταθετικό λογαριασμό του το «κέρδος» του, καθώς είχε ήδη πληρωθεί και η οφειλή του στην κάρτα. Τα χρήματα για την πληρωμή του είχαν εξασφαλιστεί μέσω κεφαλαίου κίνησης ειδικού σκοπού στην εταιρεία από την Τράπεζα Πειραιώς με αποκλειστικό στόχο να μπορεί να πληρώσει άμεσα τους παραγωγούς, με την παράδοση των προϊόντων.

Για την τοποθέτηση του προϊόντος στο ξενοδοχείο, βέβαια, είχε γίνει μια σημαντική προεργασία. Το μάρκετινγκ της εταιρείας, η αντίστοιχη μονάδα του ξενοδο-

χείου, οι σεφ, η διαφημιστική εταιρεία και πολλοί άλλοι είχαν συνεργαστεί ώστε να τοποθετηθεί σωστά το προϊόν τόσο στο μενού όσο και στο χώρο του ξενοδοχείου.

Στην Τράπεζα Πειραιώς πιστεύουμε ότι οι μεγάλες αλλαγές που μπορούν να δώσουν προστιθέμενη αξία στην ελληνική αγροδιατροφική αλυσίδα αξίας προϊόντων υψηλής ποιότητας απαιτούν ένα διαφορετικό τρόπο προσέγγισης που θα δημιουργεί τομές. Το Πρόγραμμα Συμβολαιακής Τραπεζικής της Τράπεζας Πειραιώς ξεδιπλώνεται τα τελευταία 4 χρόνια μέσα από τις πρωτοβουλίες της Τράπεζας και έχοντας εξασφαλίσει ένα νέο μοντέλο χρηματοδότησης δημιουργεί τις προϋποθέσεις για μια αποτελεσματική λειτουργία



Το παράδειγμα του ελαιολάδου της Terra Creta και του ξενοδοχείου Domes of Elounda επεκτείνεται σήμερα σε έξι ξενοδοχεία στην Κρήτη και στη Χαλκιδική και συμπληρώνεται με γαλακτοκομικά προϊόντα και μέλι

των αλυσίδων αξίας των αγροτικών προϊόντων και τροφίμων. Ήδη έχουν συμμετάσχει σε αυτό περισσότερες από 300 μεταποιητικές επιχειρήσεις, συνεταιρισμοί και ομάδες παραγωγών καθώς και περίπου 25.000 αγρότες. Το παράδειγμα του ελαιολάδου της Terra Creta και του ξενοδοχείου Domes of Elounda επεκτείνεται σήμερα σε 6 ξενοδοχεία στην Κρήτη και στη Χαλκιδική και συμπληρώνεται με γαλακτοκομικά προϊόντα και μέλι.

Πιστεύουμε ότι στην πλήρη ανάπτυξη του, με σωστό σχεδιασμό από όλους, θα μπορέσει να αναδείξει ολοκληρωμένα μια σειρά από προϊόντα που θα λειτουργούν ως συστατικά ενός «mega-προϊόντος»: του «ελληνικού πιάτου», που θα αποτελεί και στοιχείο του τουριστικού προϊόντος της χώρας. Τέτοιο πιάτο είναι η «ελληνική σαλάτα». Τέτοιο πιάτο μπορεί να είναι και το «ελληνικό πρωινό».

Εάν αυτά τα «mega-προϊόντα» - «πιάτα» μπορέσουν να αναπτυχθούν με τους κατάλληλους εμπορικούς σχεδιασμούς και τις τεχνικές μάρκετινγκ που απαιτούνται, είναι βέβαιο ότι θα γίνουν οι πρεσβευτές των ελληνικών αγροτικών προϊόντων στις διεθνείς αγορές. Και τότε ποιος θα μπορεί να αμφισβητήσει ότι για να είναι αυθεντική η «ελληνική σαλάτα» χρειάζεται ελαιόλαδο, ελιές και φέτα που παράγονται στην Ελλάδα; Ποιος θα μπορεί να αμφισβητήσει ότι για να είναι αυθεντικό το «τζατζίκι» χρειάζεται γιαούρτι, αγγούρι και σκόρδα ελληνικά;

Στόχος μας λοιπόν στην Τράπεζα Πειραιώς είναι, μέσω του Προγράμματος Συμβολαιακής Τραπεζικής, να συνδέσουμε και να αναδείξουμε τις δέσμες αγρο-διατροφικών αλυσίδων αξίας που ολοκληρώνονται στα εθνικά «mega-προϊόντα». Με τον τρόπο αυτό ισχυρές, αειφόρες και εξωστρεφείς αλυσίδες αξίας θα λειτουργούν ακόμα πιο αποτελεσματικά συμβάλλοντας στην ανάπτυξη του Τομέα αλλά και της εθνικής οικονομίας. Και βέβαια, οι επιχειρήσεις τουρισμού που συμμετέχουν προσφέρουν στην προβολή των τοπικών προϊόντων αλλά έχουν τη δυνατότητα να αντλήσουν οικονομικά οφέλη μέσα από τη διαφοροποίηση της εικόνας τους και του συνολικού προϊόντος που προσφέρουν, τιμολογώντας το -βέβαια- ανάλογα.

Η Τράπεζα Πειραιώς, με το Πρόγραμμα Συμβολαιακής Τραπεζικής, μέσω της χρηματοδότησης τόσο της αλυσίδας αξίας τροφίμων όσο και στη συνέχεια των τουριστικών επιχειρήσεων για την προμήθεια των τοπικών ποιοτικών προϊόντων τροφίμων της, έκανε μια ουσιαστική κίνηση για τη διασύνδεση της Αγρο-διατροφής με τον Τουρισμό.

Τα ελληνικά αγροτικά προϊόντα στην υπηρεσία του τουρισμού

Αναμφισβήτητα, ένας από τους πλέον σημαντικούς κλάδους στη χώρα μας σήμερα είναι ο τουρισμός, καθώς συνεισφέρει άμεσα το 7,5% του ΑΕΠ της χώρας. Μάλιστα, με βάση σχετικές εκτιμήσεις, πέρα από την άμεση συνεισφορά, η έμμεση αγγίζει το 18,6% του ΑΕΠ. Η επιρροή αυτή σχετίζεται με τη χρήση προϊόντων και υπηρεσιών απαραίτητων για την εξυπηρέτηση του κλάδου, την κατανάλωση που προκαλείται από τους επισκέπτες, τις επενδύσεις που σχετίζονται με τον τουρισμό, αλλά και τις δημόσιες δαπάνες. Λαμβάνοντας υπόψη τα παραπάνω, φαίνεται ότι, στη χώρα μας, η συνολική συνεισφορά του τουρισμού στο ΑΕΠ είναι σχεδόν 2,5 φορές μεγαλύτερη από την άμεση συνεισφορά.

Παράλληλα, ο τουρισμός υφίσταται έναν σημαντικό μετασχηματισμό, καθώς καταγράφεται μια σημαντική μετατόπιση, σε ένα διαφορετικό μοντέλο, όπου η συνολική εμπειρία από το ταξίδι αποκτά ιδιαίτερη σημασία και ανάγεται σε βασικό στοιχείο επιλογής του προορισμού. Έτσι, ολοένα και περισσότερο, οι διάσημοι προορισμοί στον κόσμο, στους οποίους περιλαμβάνεται και η Ελλάδα, επενδύουν στον σχεδιασμό και την υλοποίηση ολοκληρωμένων στρατηγικών σχεδίων, ώστε να συμπεριλαμβάνουν στα προσφερόμενα πακέτα ολοκληρωμένες εμπειρίες για τον επισκέπτη αξιοποιώντας τοπικά πολιτισμικά στοιχεία.

Βασικό συστατικό αυτού του πολιτιστικού μείγματος αποτελεί η γαστρονομία. Και αυτό γιατί η γαστρονομία, όταν βασίζεται σε ντόπια υλικά και παραδοσιακές μεθόδους παρασκευής, μπορεί από μόνη της να αποτελέσει επαρκή λόγο για να επισκεφθεί κάποιος μια ξένη χώρα.

Σε αυτήν τη σημαντική προσπάθεια πρέπει να συνεισφέρουν αρκετοί συμμετοχοί, που ο καθένας καλείται να διαχειριστεί σημαντικές προκλήσεις:

- Οι επιχειρηματίες/ιδιοκτήτες καταλυμά-

των και εστιατορίων καλούνται να προσφέρουν ένα διαφοροποιημένο, ποιοτικά ανώτερο προϊόν στον επισκέπτη, διατηρώντας όμως τα κόστη σε χαμηλά επίπεδα, ώστε να μην αλλοιωθεί το ήδη συρρικνωμένο περιθώριο κέρδους τους.

- Οι σεφ καλούνται να εξασφαλίσουν σταθερή υψηλή ποιότητα, αλλά και επαρκή ποσότητα πρώτων υλών, που θα παραδίδονται εγκαίρως και σε μορφή που τους εξυπηρετεί, διατηρώντας το κόστος σε λογικά επίπεδα.
- Οι ντόπιοι παραγωγοί καλούνται να κατανοήσουν πλήρως τις ανάγκες, να ευθυγραμμίσουν την παραγωγική τους διαδικασία και να συμπίεσουν τα κόστη τους, ώστε να είναι ανταγωνιστικοί.
- Οι τοπικές αρχές οφείλουν να προωθήσουν τα τοπικά προϊόντα και τις επιχειρήσεις, να συμβάλουν στην αύξηση της απασχόλησης και να βελτιώσουν το brand του προορισμού.
- Οι χονδρέμποροι και τα καταστήματα που πωλούν τυποποιημένα προϊόντα για ξενοδοχεία πρέπει να επαναπροσδιορίσουν την προστιθέμενη αξία που προσφέρουν, προτάσσοντας ένα είδος «γαστρονομικού πατριωτισμού».
- Τα χρηματοπιστωτικά ιδρύματα θα πρέπει να συμβάλουν ενεργητικά στην υποστήριξη τέτοιων προσπαθειών, περιορίζοντας σημαντικά τους κινδύνους που απορρέουν από τις συναλλαγές ανάμεσα στους παραγωγούς και τους ιδιοκτήτες καταλυμάτων και εστιατορίων.

Μέχρι σήμερα έχουν καταγραφεί αρκετά επιτυχημένα παραδείγματα στην Ελλάδα και τον κόσμο, τα οποία και μας έχουν δώσει σημαντικά μαθήματα για μελλοντικές παρεμβάσεις.

Περιπτώσεις όπως αυτή των μαστιχοπαραγωγών στη Χίο ή η μεγάλη επένδυση στην κρητική διατροφή με την υιοθέτηση του σήματος «Κρήτη» και «Κρητική κουζίνα» από εστιατόρια, παραγωγούς, έμπορους ή η πρόσφατη απονομή του τίτλου «European Region of Gastronomy 2019»



ΓΡΑΦΕΙΟ
Γιώργος
Κατσουράνης

Διευθύνων Σύμβουλος,
 Κέντρο Βιώσιμης
 Επιχειρηματικότητας
 Εξέλιξη Α.Ε.,
 Τράπεζα Πειραιώς

(Ευρωπαϊκή Περιφέρεια Γαστρονομίας 2019), που απονεμήθηκε στην Περιφέρεια Νοτίου Αιγαίου για τη συλλογική προσπάθεια 117 «εταίρων» για την ανάδειξη του γαστρονομικού πλούτου της περιοχής, μας κάνουν πλέον να είμαστε πιο οργανωμένοι και πιο αισιόδοξοι. Βέβαια, οι πλέον αντιπροσωπευτικές περιπτώσεις αρμονικού παντρέματος της γαστρονομίας με τον τουρισμό είναι τα αγροτουριστικά καταλύματα και τα πολυλειτουργικά αγροκτήματα. Τι πρέπει να προσέξουν, όμως, οι ντόπιοι παραγωγοί για να καταφέρουν να κερδίσουν μια θέση στη λίστα των προτιμώμενων προμηθευτών των ξενοδοχείων και των εστιατορίων της περιοχής; Συγκεντρώσαμε οκτώ συν ένα σημεία προσοχής και παρουσιάζουμε πρακτικές που βοηθούν σε καθένα από αυτά τα σημεία.

Διερεύνησε την τοπική αγορά και εντόπισε τα καλύτερα



Ξενοδοχεία και εστιατόρια στην ευρύτερη περιοχή.

Μάθε αν ψωνίζουν ντόπια προϊόντα και, αν ναι, από πού ψωνίζουν. Βοήθησε τους σεφ ή τους ιδιοκτήτες να ψωνίζουν πιο φρέσκα προϊόντα σε μικρότερες ποσότητες, προσχεδιάζοντας μαζί τον σωστό χρονοισμό στην παραγωγή.

Εντόπισε μοναδικά ή ανερχόμενα προϊόντα.

Η λειτουργία ενός εξαιρετικού εστιατορίου μέσα ή έξω από ένα ξενοδοχείο είναι μια πολύ δύσκολη δουλειά. Κάθε εστιατορίας ψάχνει το «κάτι» που θα τον διαφοροποιήσει. Ψάξε τριγύρω και εντόπισε ποια προϊόντα είναι σε σπανιότητα ή απουσιάζουν πλήρως από την τοπική αγορά. Ψάξε κάτι μοναδικό! Αν εσύ διαφοροποιηθείς από τους υπόλοιπους παραγωγούς, θα βοηθήσεις και τους πελάτες σου να πετύχουν το ίδιο.

Συναντήσου με τους σεφ και τους εστιάτορες.

Ένας εξαιρετικός τρόπος για να μπει στην τοπική αγορά είναι να συμμετέχεις σε εκδηλώσεις ή σε δραστηριότητες, στις οποίες συμμετέχουν οι πελάτες σου. Δώσε λίγο από τον χρόνο σου να βοηθήσεις ή πρόσφερε προϊόντα στις εκδηλώσεις αυτές και σύντομα θα μπορέσεις να αποτελεις μέρος αυτής της κοινότητας.

Επινόησε ένα σχέδιο.

Κλείσε ραντεβού με τους πελάτες σου και πήγαινε στη συνάντηση προετοιμασμένος με ένα απλό σχέδιο δράσης και κάποιες ιδέες για το ποια προϊόντα θα μπορούσαν να τους διαφοροποιήσουν από τον ανταγωνισμό και γιατί. Αυτό απαιτεί μια μικρή έρευνα και προετοιμασία, αλλά σίγουρα θα σε κάνει να φανείς πολύ πιο επαγγελματίας και θα δημιουργήσει θετική προδιάθεση.



Η γαστρονομία, όταν βασίζεται σε ντόπια υλικά και παραδοσιακές μεθόδους παρασκευής, μπορεί από μόνη της να αποτελέσει επαρκή λόγο για να επισκεφθεί κάποιος μια ξένη χώρα

Διαφοροποίησου συντηρητικά.

Αν ξεκινάς τώρα, πρόσεξε! Διάλεξε λίγα και καλά προϊόντα και εξασφάλισε υψηλή ποιότητα στην παραγωγή. Η όλη λογική του να ξεκινάς σε μικρή κλίμακα είναι να ακονίσεις τις ικανότητές σου και να κερδίσεις πολύτιμη εμπειρία πριν μπεις σε κάτι μεγαλύτερο. Πρέπει να είσαι έτοιμος να παράγεις περίπου 25% περισσότερο από κάθε προϊόν στην αρχή, ώστε να είσαι σίγουρος ότι θα μπορείς να καλύψεις τη ζήτηση αν η απόδοσή σου δεν είναι η αναμενόμενη.

Ξεκίνα με μικρά βήματα, κάνε άλματα μετά.

Εστίασε στην αρχή σε έναν ή δύο πελάτες. Δούλεψε μαζί τους για μία - δύο σεζόν, ώστε να διορθώσεις όλα τα θέματα που θα ανακύψουν πριν επενδύσεις σημαντική ενέργεια και χρήμα. Αρχίζοντας συντηρητικά, μειώνεις σημαντικά τον κίνδυνο να «καείς» από αναξιόπιστους πελάτες.

Κάνε το διαδραστικά.

Καλό θα είναι να εμπλέξεις τους ιδιοκτήτες, τους εστιάτορες και το προσωπικό τους σε αυτό που κάνεις, όσο το δυνατόν περισσότερο. Οργάνωσε μια μικρή γιορτή κατά τη φύτευση ή κατά τη συγκομιδή, κατά τις οποίες οι πελάτες σου, οι σεφ και το προσωπικό τους θα μπορούν να επισκεφθούν το χωράφι σου, ώστε να δουν από κοντά τη διαδικασία της παραγωγής και τη φροντίδα που δίνεις στα προϊόντα που χρησιμοποιούν. Αν υπάρχει η δυνατότητα, οργάνωσε ένα μικρό τραπέζι με τα προϊόντα σου μαγειρεμένα σε διάφορες συνταγές.

Χτίσε το brand σου.

Κάνε όλα εκείνα τα βήματα που χρειάζεται για να διατηρήσεις τις επιτυχημένες συνεργασίες σου. Ζήτη συχνά ανατροφοδότηση, ζήτη και πρόσφερε τακτικά προτάσεις και ιδέες και καλλιέργησε την εικόνα σου ως καινοτόμου και αξιόπιστου συνεργάτη. Αναζήτησε τον κατάλληλο σύμβουλο που θα σε βοηθήσει να δημιουργήσεις και να ενισχύσεις την εικόνα σου στην αγορά.

Ενημερώσου και εκπαιδεύσου.

Βέβαια, πριν από όλα τα παραπάνω, η πρώτη και καθοριστική κίνηση που πρέπει να κάνεις είναι να αναζητήσεις την κατάλληλη ενημέρωση και εκπαίδευση, που θα σε βοηθήσουν να χτίσεις τη στρατηγική σου και να κυνηγήσεις πιο συστηματικά τους στόχους σου.



ΑΓΡΟΤΙΚΑ
ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Ολοκληρωμένες
Τραπεζικές Λύσεις
για Αγρότες



**Σε αυτή τη δουλειά πάντα ψάχνετε μία λύση.
Εμείς σας προσφέρουμε πολλές.**

**Ολοκληρωμένες και εξειδικευμένες τραπεζικές λύσεις
που ανταποκρίνονται στις ανάγκες σας.**

Ταμειυτήριο αγροτών για όλες τις τραπεζικές σας συναλλαγές και την πίστωση των αγροτικών σας επιδοτήσεων.

Κάρτα Συμβολαιακής Γεωργίας & Κτηνοτροφίας για να διασφαλίζετε την παραγωγή και το εισόδημά σας,

Κάρτα του Αγρότη, αλλά και δάνεια κάλυψης των καλλιεργητικών εξόδων σας.

Δάνεια για αγορά γης & εξοπλισμού και για κάθε άλλη επενδυτική σας ανάγκη.

Εξειδικευμένα ασφαλιστικά προγράμματα προσαρμοσμένα στις ιδιαιτερότητες της αγροτικής δραστηριότητας.

Η Κάρτα του Αγρότη παρέχεται υπό τους όρους και προϋποθέσεις που έχουν συμφωνηθεί με το Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων.

Τα προσφερόμενα προϊόντα και υπηρεσίες παρέχονται υπό τις ισχύουσες περιοριστικές διατάξεις στην κίνηση κεφαλαίων.

Τ. 18 2 18, www.piraeusbank.gr

ΤΡΑΠΕΖΑ ΠΕΙΡΑΙΩΣ



Η πρώτη τράπεζα στην Ελλάδα



Τουρισμός και Αγροδιατροφή Προετοιμάζοντας το κοινό μας μέλλον

Το τουριστικό προϊόν αναφέρεται, σε τελική ανάλυση, στην εμπειρία του επισκέπτη από την ταυτότητα ενός τόπου. Κρίσιμος παράγοντας είναι η διαμόρφωση της ταυτότητας αυτής μέσα από τα ιδιαίτερα τοπικά αγροτικά προϊόντα και τις τοπικές συνταγές. Η αλυσίδα Τόπος - Τοπίο - Καλλιέργειες - Παραγωγή - Γαστρονομία - Πολιτισμός - Τουρισμός μπορεί να αποτελέσει ένα νέο πρότυπο ανάπτυξης που μπορεί να εφαρμοστεί σε κάθε τόπο. Είναι βαθιά μουπεποίηση ότι η γαστρονομία μιας περιοχής μπορεί να καθορίσει την εμπειρία των επισκεπτών της. Μια εμπειρία που θα ενσωματώνει τοπικές ιδιαιτερότητες, θα συνοδεύεται από τοπικές γεύσεις, μυρωδιές και χρώματα και θα θυμίζει με μοναδικό τρόπο την επίσκεψη στη συγκεκριμένη περιοχή.

Το κύριο όχημα που έχει επιλέξει ο ΣΕΤΕ για την περαιτέρω ανάπτυξη του ελληνικού τουρισμού είναι η αναβάθμιση της ποιότητας του τουριστικού προϊόντος μέσω του εμπλουτισμού της ταξιδιωτικής εμπειρίας που προσφέρουμε ως χώρα. Αυτό θα το πετύχουμε αναδεικνύοντας τα κρίσιμα ανταγωνιστικά πλεονεκτήματα που διαθέτει η Ελλάδα, με αιχμή του δόρατος τον πολιτισμό και τη γαστρονομία, που αποτελεί, επίσης, ένα τμήμα του εθνικού μας πολιτισμού. Ο πρωτογενής τομέας, η γαστρονομία, τα τοπικά προ-

ϊόντα είναι ανταγωνιστικά μας πλεονεκτήματα που ενισχύουν το προϊόν μας, το διαφοροποιούν, και τελικά η σύνθεση αυτή βοηθά στο χτίσιμο τουριστικής συνείδησης.

Η διασύνδεση του τουρισμού με τον αγροδιατροφικό τομέα και τη γαστρονομική μας παράδοση όχι μόνο αυξάνει δυναμικά τις ευκαιρίες για εγχώρια παραγωγή, δημιουργία νέων αγορών και ανάπτυξη ποιοτικών προϊόντων, αλλά προσφέρει και ευκαιρίες για την ανάδειξη νέων ή την αναβάθμιση υπαρχόντων προορισμών, μέσω της παραγωγής, διάθεσης και εμπορίας τοπικών ποιοτικών προϊόντων, της γαστρονομίας και της βιωματικής εμπειρίας.

Προκειμένου να αποκτήσουμε μια πιο εμπειριστατωμένη εικόνα και να στηρίξουμε τη στρατηγική μας σε πραγματικά δεδομένα, κατά τη διάρκεια του 2017, πραγματοποιήσαμε μία σειρά συναντήσεων εργασίας, στην Αλεξανδρούπολη, τη Θεσσαλονίκη, την Κέρκυρα, τον Βόλο, την Πάτρα, την Τρίπολη, τη Σαντορίνη, την Κρήτη, τη Ρόδο, τη Λαμία και τα Ιωάννινα, συναντήσεις που θα συνεχίσουμε και το 2018. Σε αυτούς τους προορισμούς ενισχύσαμε τα κανάλια επικοινωνίας τόσο με τα μέλη του ΣΕΤΕ όσο και με τους παραγωγικούς φορείς, ενώ επισκεφθήκαμε, μεταξύ άλλων, πρότυπες γαλακτοκομικές μονάδες, παραγωγούς κρασιού, συνεταιρισμούς τοπικών προϊόντων και φάρμες. Ένα πρώτο συμπέρα-

σμα από αυτές τις συναντήσεις είναι το ότι υπάρχει πρόσφορο έδαφος, που, αν το εκμεταλλευτούμε, είναι βέβαιο πως θα δημιουργήσουμε αξία τόσο στο τοπικό τουριστικό προϊόν όσο και στις τοπικές κοινωνίες.

Τα εκπαιδευτικά προγράμματα που εδώ και λίγα χρόνια σχεδιάζει και υλοποιεί το Ινστιτούτο του ΣΕΤΕ έχουν ήδη ενσωματώσει, όπου είναι δυνατόν, τη διασύνδεση των σεμιναρίων μαγειρικής με το συνταίριασμα με τοπικά προϊόντα και κρασιά, στο πλαίσιο μιας πολλά υποσχόμενης συνεργασίας του ΙΝΣΕΤΕ με τον Σύνδεσμο Ελληνικού Οίνου.

Σε συνεργασία με εξειδικευμένους φορείς καταρτίζουμε ένα πρόγραμμα που θα ενισχύει τη δημιουργία και ανάπτυξη τοπικής γαστρονομικής ταυτότητας σε επιλεγμένες περιοχές της χώρας. Με την πρωτοβουλία αυτή, επιχειρούμε να αναδείξουμε τον πλούτο και την ιδιαιτερότητα των τοπικών προϊόντων και της τοπικής κουζίνας φέρνοντας κοντά τον τουρισμό με τους τοπικούς παραγωγούς. Χρειάζεται να σχεδιάσουμε ειδικά για τους επισκέπτες ένα μίγμα προϊόντων, υπηρεσιών, δραστηριοτήτων που αναδεικνύουν τα προϊόντα και τις συνταγές ενός τόπου, το ταλέντο και τη δημιουργικότητα όσων τα παρασκευάζουν, τη μοναδικότητα και την παράδοση της χώρας μας, ώστε να προσφέρουμε στον επισκέπτη μια ολοκληρωμένη και αξιοσημείωτη ταξιδιωτική-γαστρονομική εμπειρία.

Συμμετέχουμε ενεργά στο «Φόρουμ Αγροδιατροφής-Βιομηχανίας-Τουρισμού», υπό την εποπτεία της Γενικής Γραμματείας Βιομηχανίας και έχουμε δημιουργήσει εσωτερικές ομάδες εργασίας, στις οποίες συμμετέχουν τα μέλη του Συνδέσμου, για μια σειρά ζητημάτων, συμπεριλαμβανομένης και της διασύνδεσης του τουρισμού με την αγροδιατροφή.

Παράλληλα, η Marketing Greece σχεδιάζει και υλοποιεί καμπάνιες προβολής οι οποίες αναδεικνύουν την τοπική παραγωγή, τη γαστρονομία του κάθε προορισμού και τις βιωματικές εμπειρίες που μπορούν να ζήσουν οι μελλοντικοί επισκέπτες στη χώρα μας.

Στην αυγή του 2018, είμαστε πεπεισμένοι ότι η Ελλάδα μπορεί να γίνει μια ανερχόμενη δύναμη στην παροχή ποιοτικών υπηρεσιών, με αιχμή τον τουρισμό. Μια χώρα όπου όλοι οι παραγωγικοί τομείς της οικονομίας θα συνεργαστούν, ώστε να αναπτυχθούν από κοινού και να χτίσουν ένα σύγχρονο, αλληλένδετο και βιώσιμο μοντέλο ανάπτυξης, που θα αξιοποιεί τις επιχειρηματικές ευκαιρίες και θα δημιουργεί αλυσίδες αξίας και δικτύωσης. Ένα μοντέλο που θα στηριχθεί στην αύξηση της εγχώριας προστιθέμενης αξίας, στην εξωστρέφεια, στην ενίσχυση της απασχόλησης και στην περιφερειακή και τοπική οικονομική και κοινωνική ανάπτυξη.



ΓΡΑΦΕΙΟ
Ηλίας Κικιλίας

Γενικός Διευθυντής
ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΣΕΤΕ



Η διασύνδεση του τουρισμού με τον αγροδιατροφικό τομέα και τη γαστρονομική μας παράδοση προσφέρει ευκαιρίες για την ανάδειξη και νέων προορισμών, μέσω της παραγωγής και εμπορίας τοπικών προϊόντων, της γαστρονομίας και της βιωματικής εμπειρίας



We do local

Μια επιτυχημένη πρωτοβουλία για τη διασύνδεση μεταξύ αγρο-διατροφής και τουρισμού

Κάθε φορά που ένας ταξιδιώτης επισκέπτεται έναν τόπο, θέλει να γνωρίσει το ιδιαίτερο άρωμά του, να νιώσει τη μοναδική αύρα του και να ακολουθήσει το νήμα που ξεκινάει από το χτες της συγκεκριμένης περιοχής και φτάνει μέχρι και το σήμερα. Οδηγοί του σ' αυτό το ταξίδι μύησης είναι εκείνες οι **τουριστικές επιχειρήσεις** που μπορούν να τον ξεναγήσουν με αγάπη και σεβασμό στα προϊόντα, στις γεύσεις, στα ήθη και τα έθιμά του και που μπορούν να προσφέρουν αυθεντική φιλοξενία αντικατοπτρίζοντας έτσι τη ζωή του τόπου.

Έτσι γεννήθηκε η ιδέα για την ανάπτυξη και διάδοση μιας φιλοσοφίας κάτω από την οποία θα λειτουργούν οι τουριστικές επιχειρήσεις, **ένα νέο καινοτόμο προϊόν φιλοξενίας**, το οποίο θα προσφέρει στον επισκέπτη του μία ολοκληρωμένη «γεύση» από τον τόπο όπου βρί-

σκεται, αλλά και θα τον στηρίζει, το **We do local**.

Η ιδέα ξεκίνησε από 17 επιχειρηματίες της τουριστικής βιομηχανίας της Ελλάδος, οι οποίοι, πιστεύοντας σε αυτή τη φιλοσοφία του αιφόρου τουρισμού, θέλοντας παράλληλα να στηρίξουν τους τοπικούς παραγωγούς και την κοινωνία, ενώνουν τις δυνάμεις τους και βάζουν στόχο τη σωστή πρακτική όλων αυτών και τη διάδοσή τους σε όλες τις επιχειρήσεις της Ελλάδας. Δημιουργείται λοιπόν η εταιρεία **«Τοπική Παραγωγή και Φιλοξενία Α.Ε.»**.

Το **We do local** είναι ένα **πρότυπο πιστοποίησης τουριστικών καταλυμάτων και πλοίων**, προϊόν μιας επιστημονικής προσέγγισης, ώριμης συνεργασίας μιας δυναμικής ομάδας. Είναι ένα απολύτως μετρήσιμο εργαλείο προώθησης που πιστοποιεί, επιβραβεύει και βοηθά όσους ακολουθούν μια σύγχρονη επιχειρηματική προσέγγιση, όσους μέσα από τις ενέργειες και τις υπηρεσίες τους **τιμούν τη**



Στο «We do local» εντάσσονται εκείνες οι επιχειρήσεις που προσφέρουν ένα προϊόν διαφορετικό, με ουσία και ποιότητα και δίνουν πνοή ανάπτυξης στην οικονομία, στις τοπικές δομές και στους κατοίκους





τοπική παραγωγή και την τοπική κοινωνία. Στο **We do local** εντάσσονται εκείνες οι επιχειρήσεις που προσφέρουν ένα προϊόν διαφορετικό, με ουσία και ποιότητα, και δίνουν πνοή ανάπτυξης στην οικονομία, στις τοπικές δομές και στους κατοίκους.

Οι επιχειρήσεις που φέρουν το λογότυπο **We do local** στηρίζουν εγγυημένα και μετρήσιμα: την παραγωγή, την οικονομία και το εργατικό δυναμικό του τόπου τους. Ακόμα, αναδεικνύουν τον ιδιαίτερο χαρακτήρα της περιοχής τους, προστατεύουν το περιβάλλον και προβάλλουν με τον καλύτερο τρόπο τον πολιτισμό, τα ήθη, τα έθιμα και την τοπική γαστρονομία. Στον ταξιδιώτη-επισκέπτη θα δοθεί η δυνατότητα να απολαύσει αυθεντικές εμπειρίες και πρωτόγνωρα συναισθήματα.

Πολύ χαρακτηριστικά αναφέρει ο διευθύνων σύμβουλος της εταιρείας «Τοπική Παραγωγή και Φιλοξενία Α.Ε.» (πρότυπο «We Do Local»), κ. **Ανδρέας Μεταξάς:**

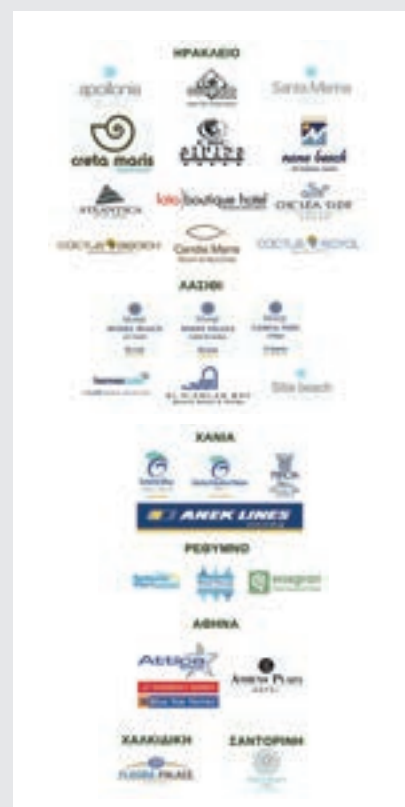
«Η χρήση και η ανάδειξη του τοπικού στοιχείου είναι μια παγκόσμια τάση στον τουρισμό. Όλοι κατανοούμε πλέον την αναγκαιότητα και τα αποτελέσματα που θα φέρει η συλλογική προσπάθεια για τη βιώσιμη ανάπτυξη του τόπου μας. Είμαστε, λοιπόν, χαρούμενοι που ολοένα και πιο πολλοί επιχειρηματίες αγκαλιάζουν την προσπάθειά μας αυτή, μεγαλώνοντας έτσι συνεχώς την ομάδα μας. Στόχος μας είναι να διαδώσουμε τα τοπικά ήθη και έθιμα, να παρουσιάσουμε την τοπική κουζίνα, να υποστηρίξουμε τους τοπικούς παραγωγούς, να στηρίξουμε το τοπικό εργατικό δυναμικό, λειτουργώντας πάνω από όλα με σεβασμό στο περιβάλλον και την αειφορία».

Πρόκειται λοιπόν για ένα σύγχρονο εργαλείο πολιτισμού και επιστροφής στις χαμένες αξίες. Ένα όχημα που υπηρετεί τον ποιοτικό τουρισμό και τους ανθρώπους που είτε τον προσφέρουν είτε τον απολαμβάνουν.

Τα Μέλη του We do local

Το We do local έως σήμερα διαθέτει 32 Μέλη, 27 Ξενοδοχεία και 5 Πλοία

Athens Plaza, Atlantika Akti Zeus, Bluegr Minos Beach Art Hotel, Bluegr Sensimar Minos Palace, Bluegr Candia Park Village, Cactus Royal Spa & Resort, Cactus Beach Hotel & Bungalows, Creta Maris Beach Resort, Candia Maris Resort & Spa, Apollonia Beach Hotel, Santa Marina Hotel, Sitia Beach Hotel, Enagron Cretan Ecotourism Village, Flegra Palace, Fodele Beach, Grand Bay Beach Resort, Santa Marina Plaza Luxury Boutique Hotel, Lato Boutique Hotel, Minoa Palace Resort & Spa, Rethymno Mare, Santo Maris Oia, St.Nicolas Bay Resort Hotel & Villas, Nana Beach Resort, Grecotel White Palace, Hermes Hotel, CHC Sea Side Resort & Spa, CHC Athina Palace Resort & Spa, ANEK Lines ΚΡΗΤΗ I, ANEK Lines Elyros, Superfast XI, Blue Star 2 & Blue Galaxy.





Η γαστρονομική διπλωματία γνωρίζει δόξες

Ο όρος γαστρονομική διπλωματία ή διπλωματία της κουζίνας γνωρίζει τελευταία δόξες. Σκεφθείτε ότι μέχρι και οι Αμερικάνοι, οι οποίοι δεν φημίζονται για την κουζίνα τους, έχουν περιλάβει τον κλάδο αυτό της διπλωματίας στα όπλα της εξωτερικής τους πολιτικής. Μακάρι να ήταν όλα τα όπλα σαν κι αυτό. Την ιστορία ξεκίνησε η Hillary Clinton όταν ήταν Υπουργός Εξωτερικών. Δημιούργησε τη Διπλωματική Συμμαχία για το Φαγητό (Diplomatic Culinary Partnership).

Το εντυπωσιακό είναι ότι ο διάδοχός της, όχι μόνο συνέχισε την πρωτοβουλία αυτή, αλλά την ενίσχυσε. Δημιούργησε τον Απρίλιο 2015 ένα σώμα εκλεκτών μαγείρων τους οποίους, αφού «τραπέζωσε» σε ένα εστιατόριο με θέα την Ουάσιγκτον, τους έδωσε τον τίτλο του άτυπου πρέσβη(!) και τους είπε ότι έργο σας είναι να διαδώσετε την κουζίνα μας στα πέρατα του κόσμου, μαγειρεύοντας είτε για διάσημους είτε για καθημερινούς πολίτες είτε στις πρεσβείες μας είτε στο δρόμο! «Τις επαφές που κάνεις γύρω από ένα τραπέζι φαγητού δεν τις κάνεις σε κανένα τραπέζι πάνελ», σημείωσε ο John Kerry! Και επειδή οι Αμερικάνοι είναι πρακτικοί άνθρωποι, τους έστειλε όλους

μαζί στο Μιλάνο, όπου έγινε η μεγάλη έκθεση EXPO αφιερωμένη στο φαγητό!

Κάνοντας μια σύντομη ιστορική αναδρομή, αυτό που σήμερα στην εποχή της αφθονίας στα τρόφιμα λέμε «γαστρονομική διπλωματία» παλαιότερα το λέγανε ασφάλεια τροφίμων με την έννοια της επάρκειας. Οι χώρες που είχαν αρκετά αποθέματα τροφίμων για να θρέψουν τον πληθυσμό τους υπερηφανεύονταν πολύ γι' αυτό. Σήμερα, που η ασφάλεια έχει σε μεγάλο βαθμό επιτευχθεί, πολλές χώρες διαγωνίζονται για να επιδείξουν τη γαστρονομική τους παράδοση αλλά και την εφευρετικότητά τους. Η Ταϊλάνδη, για παράδειγμα, αντιλαμβανόμενη τη σημασία της κουζίνας, έβαλε πριν από λίγα χρόνια σαν εθνικό στόχο να γεμίσει τον κόσμο με 5.500 εστιατόρια που σερβίρουν εκλεκτό φαγητό. Παλαιότερα λεγόταν το ίδιο και για την Κίνα, ότι δηλαδή τα απανταχού κινέζικα εστιατόρια απολαμβάνουν κρατικής στήριξης και ενίσχυσης. Το Περού, αφού συμμαχησε με διάφορους επώνυμους σεφ, προσπάθησε να βάλει την κουζίνα του στον κατάλογο της πολιτιστικής κληρονομιάς της UNESCO.

Όποιος -μάλλον οι περισσότεροι Έλληνες- έχει δοκιμάσει αγγούρι κατευθείαν από τον κήπο καταλαβαίνει τι εννοώ. Δεν



έχει καμία απολύτως σχέση με κανένα άλλο! Το παράδειγμα αυτό σε μεγαλύτερη κλίμακα μας οδηγεί στο μόχθο που καταβάλλουν κάθε ημέρα οι Έλληνες αγρότες να έχουμε φρέσκα προϊόντα στο πιάτο μας, γιατί όπως και να το κάνουμε και παρά τα επιμέρους θέματα έχουμε από τα καλύτερα προϊόντα στη διάθεσή μας.

Ας κάνουμε μια υπόθεση: Έστω ότι η ελληνική πολιτεία αποφασίζει να χρησιμοποιήσει την εξαιρετική εικόνα που έχει η ελληνική κουζίνα στη διπλωματική της φαρέτρα. Δημιουργείται έτσι η γαστρονομική μας διπλωματία. Και ποιον θα βάζαμε άραγε για πρεσβευτή; Φυσικά την Ελληνική σαλάτα! Όπου πεις ότι είσαι Έλληνας κάτι θα βρουν να σου πουν για την Greek salad. Όλοι τους την έχουν δοκιμάσει και κατά γενική ομολογία έχουν μείνει ιδιαίτερα ευχαριστημένοι έως ενθουσιασμένοι.

Αφού λύσαμε το θέμα της εκπροσώπησής μας σε ανώτατο επίπεδο, ας δούμε τώρα ποιους θα ονοματίσουμε προξένους. Στην περίπτωση μας πρόξενοι θα είναι το λάδι μας, τα εντός εποχής λαχανικά μας, με κορυφαία εκπρόσωπο την εντός εποχής τομάτα μας που «την τρως και γλείφεις και τα δάκτυλά σου», τη φέτα μας και φυσικά τις ελιές!

Ό,τι κι αν λείπει από το σύνολο των παραπάνω προϊόντων αδυνατίζει τη δύναμη της ομάδας. Το καθένα έχει το ρόλο του να παίζει στη συνολική σύνθεση. Η ελιά όμως έχει ένα διπλό ρόλο: γευστικό και αισθητικό. Γευστικό γιατί είναι πολύ διαφορετική από τα άλλα υλικά. Σαρκώδης, λίγο πικρή για να ισορροπήσει τις άλλες γεύσεις, με μεγάλες εκπλήξεις αφού κάθε ποικιλία ελιάς έχει τη δικιά της γευστική προσωπικότητα. Δεδομένου ότι συχνά η κατεργασία διαφοροποιεί την αρχική γεύση, η έκπληξη είναι κάθε φορά δεδομένη.

Έχει όμως κι έναν άλλο ρόλο η ελιά στη χωριάτικη σαλάτα: τον αισθητικό. Είναι το μοναδικό μαύρο συστατικό, όταν όλα τα άλλα είναι ζωηρά και φωτεινά. Η αντίθεση χρωμάτων που προσδίδει στην όλη εικόνα την κάνει τελικά αξέχαστη και μοναδική. Εμείς δεν μπορούμε να υπερηφανευτούμε ότι βγάζουμε μεγάλες ποσότητες προϊόντων και θα κατακλύσουμε τις διεθνείς αγορές. Καμία ελιά λοιπόν δεν περισεύει. Ούτε η μεγάλη ούτε η μικρή ούτε η πικρή ούτε η ζαρωμένη. Όλες έχουν το ρόλο τους στο διπλωματικό μας οπλοστάσιο. Άλλωστε όλοι οι πρόξενοι είναι ίδιοι; Καθένας με την προσωπικότητά του, το brio του, τις γνώσεις του, την καταλληλότητά του για τη συγκεκριμένη δουλειά που του έχει ανατεθεί. Άρα οι παραγωγοί μας θα πρέπει να βάλουν τα δυνατά τους να φτιάξουν το καλύτερο δυνατό προϊόν



ΓΡΑΦΕΙ Ο

**Δημήτρης
Αντωνόπουλος***Παραγωγός Κελυφωτού
Φιστικιού,
Αγροτοοικονομολόγος
MSc*

ανάλογα με τον «τόπο του» ο καθένας, κι αυτό θα βρει το δρόμο του στις αγορές.

Τι να κάνουμε τώρα, οι Ελιές Καλαμών είναι οι πιο γνωστές! Ας εκμεταλλευτούμε όμως την καλή τους εικόνα και να δώσουμε την ευκαιρία στους φίλους μας στο εξωτερικό να γνωρίσουν και άλλες όψεις του χαρακτήρα μας, ηπειρωτικού ή νησιώτικου.

Και οι ανά τον κόσμο πρεσβείες μας; Αυτές έχουν πολλή δουλειά να κάνουν. Πρώτα να κατοπτεύσουν στην περιοχή ευθύνης τους τα πάσης φύσεως εστιατόρια με ελληνική και... ελληνική κουζίνα και να ασχοληθούν με τα πρώτα. Να τα τροφοδοτήσουν με νέες ιδέες, με πληροφορίες για το σύγχρονο γίνεσθαι στο χώρο της γαστρονομίας στην Ελλάδα, και γίνεται πολύ μεγάλη δουλειά στο χώρο αυτό τελευταία, να φροντίσουν να έλθουν σε επαφή οι εστιατορικές της διασποράς με τα νέα αστέρια της παραγωγής, της κουζίνας και της επιστήμης που τεκμηριώνει την ανωτερότητα της ελληνικής κουζίνας. Να προσπαθήσουν παράλληλα με κάθε πρόσφορο μέσο να απομονώσουν όσους καπηλεύονται την κουζίνα μας.

Και μια και αναφερθήκαμε στην πρακτικότητα των Αμερικάνων ας προσπαθήσουμε να τους μιμηθούμε: Πρώτον, να δημι-

ουργηθεί ένα σώμα κριτών ελληνικών εστιατορίων. Τα μέλη του, αναγνωρισμένοι Έλληνες του χώρου της γαστρονομίας και των προϊόντων, να ταξιδεύσουν σε περιοχές με πολλά ελληνικά εστιατόρια και να τα βαθμολογήσουν, με την έννοια ότι πρεσβεύουν επάξια την Ελλάδα. Στην ποιότητα, το σέρβις, την ατμόσφαιρα, τη γνησιότητα των προϊόντων. Να επιβραβεύσουν τους καλύτερους και να διαδοθούν τα αποτελέσματα στον τοπικό τύπο και μέσα.

Δεύτερο. Το Υπουργείο Εξωτερικών να ετοιμάσει κομψά δώρα, κατά το πρότυπο των επιχειρηματικών δώρων που να δίνουν οι κατά τόπους πρεσβείες μας σε ανθρώπους με υψηλή επιρροή. Με θέμα την ελιά, το λάδι, τη φέτα, το γιαούρτι, τα κρασιά μας, να αρχίσει η ανάδειξη των εκλεκτών μας προϊόντων στα πέρατα της οικουμένης.

Το φημισμένο ελληνικό τραπέζι και κουζίνα, γνωστά ανά τον κόσμο, δίνουν σε όλους την εντύπωση της οικειότητας και της γνωριμίας από τα παλιά. Μη μου πείτε ότι δεν είσαι σε ευνοϊκό έδαφος όταν οι απέναντί σου σε θεωρούν κατά κάποιο τρόπο γνώριμο; Τότε η επίλυση των όποιων θεμάτων, προβλημάτων ή άλλων ζητημάτων ξεκινάει από ευνοϊκό για εσένα έδαφος.



Το πρώτο Γεωπονικό Πανεπιστήμιο της χώρας

Η Αβερώφειος Γεωργική Σχολή Λάρισας είναι Επαγγελματική Σχολή (ΕΠΑ.Σ.) Δευτεροβάθμιας Εκπαίδευσης με αναβαθμισμένο εκπαιδευτικό έργο και ανήκει στον ΕΛ.Γ.Ο. ΔΗΜΗΤΡΑ.

Βρίσκεται στα δυτικά της Λάρισας σε μια έκταση 40 περίπου στρεμμάτων. Οι κτιριακές εγκαταστάσεις της περιλαμβάνουν ένα συγκρότημα 43 συνολικά κτιρίων, τα οποία έχουν κατασκευασθεί σε διάφορες χρονικές περιόδους και από το 1993 έχουν χαρακτηριστεί ιστορικά διατηρητέα μνημεία.

Η Σχολή λειτουργεί από το 1911 και είναι η μοναδική Δημόσια Σχολή με τις ειδικότητες των «**Αγροτικών Μηχανημάτων**» και της «**Ζωοτεχνίας**» προσφέροντας διετή εκπαίδευση στους μαθητές της, οι οποίοι προέρχονται απ' όλη τη χώρα.

Η Αβερώφειος προετοιμάζει τους σπουδαστές της όλων των ηλικιών, τελειόφοιτους τουλάχιστον της Α' Λυκείου, για μια σίγουρη επαγγελματική σταδιοδρομία ως Τεχνίτες Αγροτικών Μηχανημάτων ή Ζωοτεχνίας, παρέχοντάς τους τη δυνατότητα επαγγελματικής κατοχύρωσης και κοινωνικής αναγνώρισης, μέσω ενός σύγχρονου συστήματος αγροτικής αρχικής εκπαίδευσης. Στους αποφοίτους μαθητές της Σχολής χορηγείται Πτυχίο, παρέχοντάς τους τη δυνατότητα να απασχοληθούν στον ιδιωτικό ή το δημόσιο τομέα σε αντίστοιχες προς την ειδικότητά τους θέσεις ή να σταδιοδρομήσουν ως ελεύθεροι επαγγελματίες.

Η Σχολή εφαρμόζει ένα εξειδικευμένο πρόγραμμα άρτιας θεωρητικής και εργαστηριακής εκπαίδευσης με σύγχρονες τεχνικές και μηχανήματα. Όσοι μαθητές το επιθυμούν μπορούν να διαμείνουν στο

Οικοτροφείο της Σχολής, το οποίο τους παρέχει δωρεάν στέγαση και σίτιση.

Το ωρολόγιο και αναλυτικό πρόγραμμα σπουδών είναι εγκεκριμένο από το Υπουργείο Εθνικής Παιδείας, Έρευνας και Θρησκευμάτων. Το πρόγραμμα σπουδών περιλαμβάνει:

- Στην ειδικότητα των «**Αγροτικών μηχανημάτων**» μαθήματα όπως Γεωργική Τεχνική, Γεωργικός Ελκυστήρας, Γεωργικά Μηχανήματα, Γεωργική Ηλεκτροτεχνία, Εδαφολογία & Αρδύσεις, Αγροτική Οικονομία, Χρήση Η/Υ.

- Στην ειδικότητα της «**Ζωοτεχνίας**» μαθήματα που αφορούν την Εκτροφή και Διατροφή των Αγροτικών Ζώων, τη Βιολογική Κτηνοτροφία, τη Μελισσοκομία, την Προβατοτροφία, τη Χοιροτροφία, την Πτηνοτροφία, τη Βοοτροφία, τη Γεωργία και το Περιβάλλον, τη Χρήση Η/Υ.

Η εκπαίδευση ολοκληρώνεται στα εργαστήρια γεωργικών μηχανημάτων και μηχανολογίας, καθώς και στις σταβλικές εγκαταστάσεις και στους αγρούς της σχολής.

Η ανάγκη για τεχνίτες διάφορων ειδικοτήτων στους κλάδους της γεωργίας και της κτηνοτροφίας αλλά και γενικά η παροχή γεωργικής επαγγελματικής εκπαίδευσης είναι διαχρονική και επιβεβλημένη. Ειδικότερα σήμερα παρουσιάζεται αυξημένο ενδιαφέρον στους ενδιαφερόμενους για φοίτηση σε σχέση με τα χρόνια πριν από την έναρξη της κρίσης. Μάλιστα τα τελευταία χρόνια παρατηρείται το φαινόμενο του να φοιτούν στη Σχολή άτομα που προέρχονται από άλλους επαγγελματικούς χώρους και αποφασίζουν να ασχοληθούν με τον πρωτογενή τομέα.

Η Αβερώφειος Γεωργική Σχολή υπήρξε το πρώτο Γεωπονικό Πανεπιστήμιο της χώρας με έναρξη λειτουργίας το 1911 και σήμερα αριθμεί 106 χρόνια δυναμικής παρουσίας. Είναι μια πολυσύνθετη και πολυμορφική μονάδα αποτελώντας ένα «brand name» που εκπροσωπεί την εκπαιδευτική, πολιτιστική και κοινωνική ζωή όχι μόνο της περιοχής της Λάρισας αλλά και ολόκληρης της Ελλάδας. Αποτελεί μοναδική εμπειρία για όλους τους επισκέπτες, ανεξαρτήτως ηλικίας, διότι είναι ο χώρος στον οποίο συνυπάρχουν και λειτουργούν αρμονικά το παρελθόν με το παρόν δημιουργώντας ταυτόχρονα όραμα για το μέλλον.

Η πρόκληση που λέγεται Αβερώφειος Γεωργική Σχολή βρίσκεται μπροστά μας και επιβάλλεται η συνεργασία όλων των εμπλεκόμενων προκειμένου να δοθεί συνέχεια και προοπτική στο σκοπό που υπηρετεί πιστά για πάνω από εκατό χρόνια, προσαρμοσμένο πλέον στις σύγχρονες ανάγκες και απαιτήσεις.



ΓΡΑΦΕΙ Η
Δρ Μαρία Κλεισιάρη-Μπουζούκη

Διευθύντρια Αβερωφείου
ΕΠΑ.Σ. Λάρισας



Οι e-συναλλαγές είναι για όλους!

Σε έναν κόσμο συνεχώς εξελισσόμενο η Τράπεζα Πειραιώς προσπαθεί να βοηθήσει αλλά και να συνεργαστεί με τους πελάτες της, ώστε να αντιμετωπίσουν από κοινού τις προκλήσεις που ξεδιπλώνονται μπροστά μας μέσα από ένα διευρυμένο πλαίσιο λύσεων ηλεκτρονικής Τραπεζικής.

Έτσι, λαμβάνοντας υπόψη τα σημαντικά οφέλη των ηλεκτρονικών συναλλαγών, η Τράπεζα προσανατολίζεται στην εξυπηρέτηση των πελατών της και μέσα από ψηφιακά κανάλια.

Συγκεκριμένα, μέσα από τις **λύσεις winbank web banking & winbank mobile app**, οι πελάτες μας μπορούν πολύ εύκολα να πραγματοποιήσουν όλες τις καθημερινές τους συναλλαγές από απόσταση, χωρίς να χρειαστεί να επισκεφθούν ένα κατάστημα, και σε οποιαδήποτε στιγμή της ημέρας, με αυξημένη ασφάλεια και αξιοπιστία για τη διενέργεια των συναλλαγών τους. Πρακτικά αυτό σημαίνει ότι η winbank mobile εφαρμογή που έχουμε εγκαταστήσει στο smartphone μας γίνεται ο προσωπικός μας τραπεζικός σύμβουλος από όπου μπορούμε να ενημερωθούμε για τη συνολική μας οικονομική κατάσταση και με απλό τρόπο να πραγματοποιήσουμε τις καθημερινές μας συναλλαγές

αφιερώνοντας μόνο λίγο από τον πολύτιμο χρόνο μας.

Επιπλέον, στα καταστήματά μας έχει εγκατασταθεί εξοπλισμός που επιτρέπει τη γρήγορη εξυπηρέτηση για τις καθημερινές συναλλαγές, χωρίς την ανάγκη διενέργειάς τους από το ταμείο, όπως αναλήψεις και καταθέσεις μετρητών από τα ΑΤΜ με άμεση ενημέρωση λογαριασμού, πληρωμές λογαριασμών (με μετρητά ή με κάρτα) από τα Easyray μηχανήματα, καθώς και άμεση ενημέρωση βιβλιαρίου από τα μηχανήματα αυτόματης ενημέρωσης βιβλιαρίου.

Η τεχνολογία στον χώρο των πληρωμών κινείται πολύ γρήγορα και η Τράπεζα έχει επιλέξει να υιοθετήσει λύσεις που προσφέρουν ακόμα μεγαλύτερη ευκολία στους πελάτες της. Η online υπηρεσία winbank της Τράπεζας Πειραιώς αποτελεί την πλέον πλήρη λειτουργικά υπηρεσία στην ελληνική αγορά, ενώ παρέχει στο χρήστη και το πιο μοντέρνο αισθητικά περιβάλλον λειτουργίας το οποίο μπορεί αυτόματα να αναπροσαρμοστεί στο μέγεθος του παραθύρου του προγράμματος περιήγησης, καθιστώντας τη winbank συμβατή με κάθε μέγεθος οθόνης ή συσκευής του χρήστη.

Επιπρόσθετα ο πρωτοποριακός σχεδιασμός του νέου winbank mobile επιτρέπει την



ΓΡΑΦΕΙΟ
**Θεοφάνης
Σκλαβενίτης**

Διευθυντής Group Digital
Banking



Μέσα από τις λύσεις winbank web banking & winbank mobile app, οι πελάτες μας μπορούν πολύ εύκολα να πραγματοποιήσουν με ασφάλεια και αξιοπιστία όλες τις καθημερινές τους συναλλαγές χωρίς να χρειαστεί να επισκεφτούν ένα κατάστημα

εύκολη πρόσβαση των πελατών της Τράπεζας σε πληροφορίες και συναλλαγές τους, ώστε να καλύψουν τις καθημερινές τραπεζικές τους ανάγκες με τον καλύτερο δυνατό τρόπο. Επιπλέον, η εφαρμογή λαμβάνει αυτόματα τον κωδικό της συναλλαγής και απλά απαιτείται η επιβεβαίωση των χρηστών μέσω του τετραψήφιου κωδικού που έχουν ορίσει ή κάνοντας χρήση των βιομετρικών χαρακτηριστικών τους (δακτυλικό αποτύπωμα ή αναγνώριση προσώπου), για όσες συσκευές διαθέτουν τέτοια λειτουργικότητα.

Στην Τράπεζα Πειραιώς θεωρούμε ότι οι λύσεις ηλεκτρονικής Τραπεζικής πρέπει να χρησιμοποιούνται από όλους τους πελάτες μας. Για αυτό το λόγο δίνουμε ιδιαίτερη βαρύτητα στον τρόπο σχεδιασμού των υπηρεσιών μας, ώστε να γίνονται άμεσα αντιληπτές από τον πελάτη και να απαιτείται ελάχιστη προσπάθειά του προκειμένου να τις χρησιμοποιήσει. Επιπλέον, φροντίζουμε ώστε να υπάρχουν τα κατάλληλα βοηθήματα χρήσης (εκπαιδευτικά videos, συχνές ερωτήσεις κ.λπ.) μέσω των οποίων ο πελάτης μπορεί να γνωρίσει και να εξοικειωθεί με τις νέες υπηρεσίες.

Σε κάθε περίπτωση είτε το call center είτε τα καταστήματά μας είναι στη διάθεση των πελατών μας προκειμένου να τους βοηθήσουν σε περίπτωση ερώτησης ή κάποιου προβλήματος. Επιπλέον, σε όλα τα καταστήματα της Τράπεζας έχουν τοποθετηθεί smartphones τελευταίας τεχνολογίας, για την εξοικείωση των πελατών. Τα στελέχη των καταστημάτων εκπαιδεύουν καθημερινά τους πελάτες μας στη χρήση της winbank mobile εφαρμογής.



Η «εγκυκλοπαίδεια» σύμφωνα με τον δημιουργό της έκδοσης Βασίλη Ζαμπούνη (ο εικονιζόμενος στη φωτογραφία) αποτελεί μια εφ' όλης της ύλης προσπάθεια στο μέτρο του δυνατού των 700 σελίδων, να καλυφθεί η θεματολογία από τον πολιτισμό έως τα συστατικά και από την καλλιέργεια μέχρι το προϊόν στο ράφι



Η «εγκυκλοπαίδεια» της ελιάς

Μια πολύ χρήσιμη και καινοτόμα έκδοση με θέμα την ελαιοκομία κυκλοφόρησε πρόσφατα. Πρόκειται για την «Εγκυκλοπαίδεια Ελαιοκομίας: Το ελαιόλαδο», η οποία διαθέτει 688 έγχρωμες σελίδες, 220 φωτογραφίες, μεταξύ αυτών και από τον φακό του Ανδρέα Σμαραγδή, που κοσμούν την έκδοση. Οι 37 συγγραφείς σε γλώσσα απλή και εκλαϊκευμένη συνδύασαν τις επιστημονικές τους γνώσεις με τη μεγάλη εμπειρία που διαθέτουν είτε από τους χώρους τους ακαδημαϊκούς είτε της παραγωγής και των επιχειρήσεων. Στις 7 ενότητες της έκδοσης, ο αναγνώ-

στης μπορεί να περιηγηθεί σε 38 κεφάλαια που καλύπτουν όλη την «αγροδιατροφική αλυσίδα αξίας» και να ενημερωθεί για θέματα που σχετίζονται με:

- Την «**Ιστορία και τον Πολιτισμό**» όπου, μεταξύ άλλων, γίνεται αναφορά στη διαδρομή του ελαιοδένδρου διαμέσου των αιώνων καθώς και τις εθνογραφικές - λαογραφικές αναφορές.
- Την «**Πρωτογενή Παραγωγή (καλλιέργεια)**», στην οποία παρουσιάζονται οι ελληνικές ποικιλίες, ενώ σε 274 σελίδες περιγράφονται οι τεχνικές πολλαπλασιασμού, οι σύγχρονες μέθοδοι άρδευσης, η εφαρμογή της ευφυούς γεωργίας, η ορβολογική λίπανση, το κλάδεμα και λοιπές

γεωργικές πρακτικές.

- Το «**Ελαιοτριβείο (Ελαιουργείο)**», όπου καταγράφονται οι ορθές βιομηχανικές πρακτικές, οι καινοτομίες που βρίσκονται στη διεθνή επικαιρότητα και η διαχείριση των υγρών αποβλήτων.
- Τη «**Συσκευασία - Τυποποίηση**», με αναφορά στις ορθές πρακτικές και την ιχνηλασιμότητα στην τροφική αλυσίδα.
- Τη «**Χημεία του Ελαιολάδου και του Πυρηνελαιίου**», στην οποία αναλύονται η χημική σύσταση και οι ιδιότητες των ελαιολάδων, το νομοθετικό πλαίσιο και η οργανοληπτική αξιολόγηση.
- Την «**Υγεία και Διατροφή**», στην οποία αναδεικνύεται η διατροφική του αξία.

ΕΓΚΥΚΛΟΠΑΙΔΕΙΑ
ΕΛΑΙΟΚΟΜΙΑΣ

Το ελαιόλαδο

gaia
ΕΠΙΧΕΙΡΕΙΝΑΞΙΟΝ
ΕΚΔΟΤΙΚΗgaia
ΕΠΙΧΕΙΡΕΙΝΑΞΙΟΝ
ΕΚΔΟΤΙΚΗ

Οι 37 συγγραφείς της έκδοσης συνδύασαν τις επιστημονικές τους γνώσεις με τη μεγάλη εμπειρία που διαθέτουν είτε από τους ακαδημαϊκούς χώρους είτε της παραγωγής και των επιχειρήσεων

• Τα «**Θέματα Αγροτικής Ελαϊκής Πολιτικής**», όπου παρουσιάζονται οι εξελίξεις στην ΚΑΠ, οι γεωγραφικές ενδείξεις ΠΟΠ/ΠΓΕ, τα πρότυπα και στην πιστοποίηση του ελαιολάδου, η στατιστική «ακτινογραφία» του τομέα, η έρευνα και καινοτομία στην αλυσίδα αξίας της ελιάς, η ανάλυση των ελαϊκών πολιτικών των άλλων μεσογειακών χωρών, όπως και προτάσεις για την ελληνική πραγματικότητα.

Όπως αναφέρει ο δημιουργός της έκδοσης κ. Βασίλης Ζαμπούνης, το ελαιόλαδο αποτελεί για τη χώρα μας έναν τεράστιο πλούτο, οικονομικό (1,5 δισ. € ετησίως κύκλος εργασιών), κοινωνικό-πολιτικό (1 εκατ. απασχολούμενοι), πολιτιστικό (ιστο-

ρία 5.000 χρόνων), διατροφικό (Μεσογειακή Διατροφή), οικολογικό (το «οικονομικά αξιοποιούμενο δάσος», σύμφωνα με τον Νίκο Ψυλλάκη). Σήμερα ο κλάδος βρίσκεται σε κρίσιμο σταυροδρόμι. Η μία κατεύθυνση, τα χαμένα «εθνικά προϊόντα», η σταφίδα, ο καπνός. Η άλλη κατεύθυνση, η αξιοποίηση που μπορεί να φέρει επιπλέον 500 εκατ. € ετησίως. Σε τέτοιες δύσκολες εποχές χρειάζεται η γνώση, ο διάλογος, και όπως έχει πει και ο Ουμπέρτο Έκο: «Τι όμορφο που είναι ένα βιβλίο, που επινοήθηκε για να πιάνεται στο χέρι, ακόμη και στο κρεβάτι, ακόμη και εκεί όπου δεν υπάρχουν ηλεκτρικές πρίζες, και αντέχει τα σημάδια και τα τσαλακώματα...».

Σύμφωνα με τον κ. Ζαμπούνη, η έκδοση «ονομάστηκε “Εγκυκλοπαίδεια” για δύο λόγους: Πρώτον, για να υποδηλωθεί ότι είναι μια εφ’ όλης της ύλης προσπάθεια, στο μέτρο του δυνατού των 700 σελίδων, να καλυφθεί όλη η θεματολογία, από τον πολιτισμό έως τα στατιστικά και από την καλλιέργεια έως το προϊόν στο ράφι. Δεύτερον, για να τιμηθούν οι Εγκυκλοπαιδιστές και η προσφορά τους στον Διαφωτισμό. Ίσως ακούγεται σαν υπερβολή, όμως χρειάζεται και στον ελαιοκομικό τομέα μια ανάλογη ώθηση της επιστήμης, της εκλαΐκευσης χωρίς εκχυδαϊσμό, με πνεύμα ορθού λόγου και διαλόγου, με στόχο την εξύψωση του προϊόντος».

Η εγκυκλοπαίδεια, όπως αναφέρεται από τον εκδότη, απευθύνεται σε όλο τον κόσμο του ελαιολάδου με μια ιδιαίτερη μνεία:

- Στους καλούς επαγγελματίες, ανεξάρτητα σε ποιον κρίκο της αγροδιατροφικής αλυσίδας βρίσκονται. Εκείνους που δεν επαναπαύονται, αλλά διαρκώς πασχίζουν να βελτιώνονται.
- Στους λάτρεις, στους «εραστές» του προϊόντος, πολύ συχνά χομπίστες, ετεροεπαγγελματίες, που όμως θέλουν να γνωρίζουν τα πάντα, έστω και αν η παραγωγή τους είναι λίγος τόνοι ή, ακόμα, και λίγες εκατοντάδες κιλά.

- Στη γενιά των νέων αγροτών/επιχειρηματιών με την οποία ολοκληρώνεται το τελευταίο κεφάλαιο της Ελαϊκής Πολιτικής.

Ο κ. Ζαμπούνης, διαθέτοντας 38 χρόνια εμπειρίας ως γεωργο-οικονομολόγος στα θέματα του ελαιολάδου, αξιοποιώντας την εξειδίκευση κάθε συγγραφέα, συνθέτει αποτελεσματικά και αναδεικνύει τη σημαντικότητα και τις αξίες, το «αναγκαίο υπόβαθρο», ώστε όλα τα «πρέπει» να αποκτήσουν υπόσταση και το ελαιόλαδο ένα καλύτερο μέλλον.

Η συγκεκριμένη προσπάθεια υποστηρίχθηκε καθοριστικά από την Gaia Επιχειρείν, αλλά και την Αξιον Εκδοτική, η οποία ανέλαβε τη δημιουργία της έκδοσης.

Δύο Μουσεία αφιερωμένα στην Ελιά, το δώρο της Φύσης στη Μεσόγειο



ύο από τα εννέα θεματικά Μουσεία του Πολιτιστικού Ιδρύματος Ομίλου Πειραιώς (ΠΙΟΠ), αναδεικνύουν τους δεσμούς του ελληνικού πολιτισμού με την ελιά στο πέρασμα των αιώνων, αλλά και την τεχνολογία που αναπτύχθηκε γύρω από την επεξεργασία της. Το Πολιτιστικό Ίδρυμα του Ομίλου, που σκοπό έχει να διατηρήσει ζωντανή μέσα στον χρόνο την παραγωγική ιστορία του τόπου, παρουσιάζει αναλυτικά την ελιά και το λάδι, που διαμόρφωσαν τόσο την οικονομία όσο και την πολιτιστική και κοινωνική ανάπτυξη της Ελλάδας.

Το Μουσείο Ελιάς και Ελληνικού Λαδιού είναι το πρώτο διαχρονικό θεματικό μουσείο των δύο αυτών αγαθών στην Ελλάδα και επιδιώκει να αναδείξει τον σημαντικό πολιτισμικό τους ρόλο στην περιοχή της Μεσογείου. Στεγάζεται στον χώρο της παλιάς Ηλεκτρικής Εταιρείας, η χρήση του οποίου παραχωρήθηκε στο ΠΙΟΠ από τον Δήμο Σπαρτιατών. Στα δύο επίπεδα του Μουσείου παρουσιάζεται η μακραίωνη ιστορία της ελιάς και του λαδιού και η πολύπλευρη συμβολή τους στον πολιτισμό του ελλαδικού χώρου σε πεδία όπως η οικονομία, η διατροφή, η υγιεινή, οι λατρευτικές συνήθειες και τα λαϊκά έθιμα. Επίσης, ο επισκέπτης γνωρίζει τη μορφολογία του ελαιόδένδρου και την καλλιέργειά του, αλλά και την εξέλιξη της τεχνολογίας της ελαιοπαραγωγής στον ελλαδικό χώρο. Στο Μουσείο παρουσιάζεται και η εκμετάλλευση των υποπροϊόντων της διαδικασίας ελαιοπαραγωγής. Ιδιαίτερο ενδιαφέρον παρουσιάζει η υπαίθρια έκθεση του Μουσείου, όπου εκτί-

θενται ακριβή αντίγραφα από τρία ελαιοτριβεία: ένα της Προϊστορικής εποχής, ένα των Ελληνιστικών χρόνων και ένα της Βυζαντινής περιόδου. Η έκθεση πλαισιώνεται από ψηφιακές παραγωγές, καθώς και από μεγάλες κινούμενες μακέτες, που βοηθούν τους επισκέπτες να αντιληφθούν τις παραδοσιακές τεχνικές παραγωγής του λαδιού.

Το Μουσείο Ελιάς και Ελληνικού Λαδιού το 2017 είχε 23.000 επισκέπτες, ανάμεσα στους οποίους 7.000 μαθητές από σχολεία της περιοχής και όχι μόνο. Πολλοί μαθητές συμμετείχαν στα εκπαιδευτικά προγράμματα που διοργανώνει το ΠΙΟΠ, δίνοντας στα



01



03



04

02



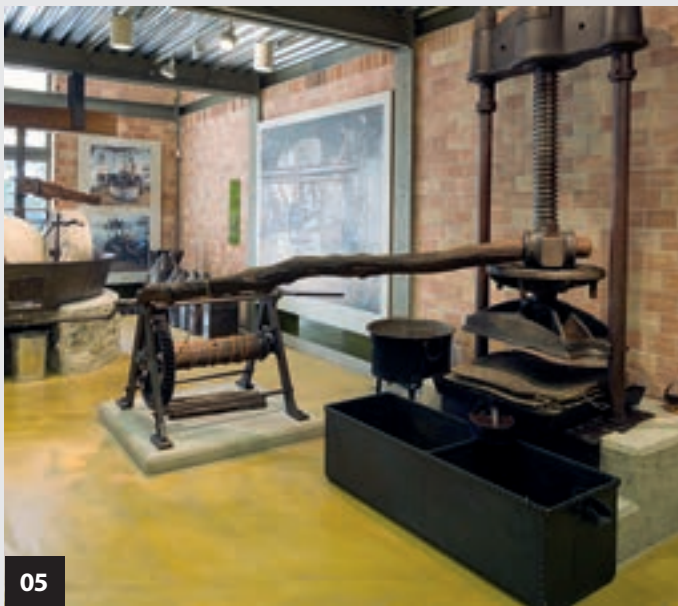
01. & 02. Αντικείμενα από την έκθεση «Οι αμέτρητες όψεις του Ωραίου». Ακέραιος ψευδόστομος αμφορέας με γραπτή διακόσμηση, από το νεκροταφείο της Περατής Αττικής (12ος αι. π.Χ.), © Φωτογραφικό Αρχείο ΕΑΜ και φυλλόσημη πινακίδα Γραμμικής Β γραφής από την Πύλο, με αναφορά στη λέξη έλαιον (περ. 1200 π.Χ.), © Φωτογραφικό Αρχείο ΕΑΜ.

παιδιά την ευκαιρία να μάθουν για την ιστορία της ελιάς και του λαδιού, αλλά και να «βγάλουν» λάδι με τον παραδοσιακό τρόπο.

Το Μουσείο Βιομηχανικής Ελαιουργίας Λέσβου έρχεται, ως συνέχεια του Μουσείου Ελιάς και Ελληνικού Λαδιού, να παρουσιάσει τη βιομηχανική φάση της ελαιουργίας στην Ελλάδα. Στεγάζεται στο παλιό κοινοτικό ελαιοτριβείο της Αγίας Παρασκευής Λέσβου, που είχε γίνει γνωστό ως η «μηχανή του Κοινού» και αποτέλεσε μια πρωτοποριακή πρωτοβουλία των κατοίκων του νησιού στις αρχές του 20ού αιώνα. Στόχος του Μουσείου Βιομηχανικής Ελαιουργίας Λέσβου εί-

Μια μοναδική έκθεση στη Σπάρτη

Στο Μουσείο Ελιάς και Ελληνικού Λαδιού παρουσιάζεται από τον Φεβρουάριο του 2018, και για δύο μήνες, η έκθεση «Οι αμέτρητες όψεις του Ωραίου». Η έκθεση αυτή έρχεται ως αποτέλεσμα της διετούς συνεργασίας που ξεκινά το 2018 το ΠΙΟΠ με το Εθνικό Αρχαιολογικό Μουσείο (ΕΑΜ). Με αφορμή την ομότιτλη έκθεση που διοργανώνει το ΕΑΜ στην Αθήνα, το ΠΙΟΠ παρουσιάζει σημαντικά εκθέματα σε Μουσεία του Δικτύου του, με πρώτο σταθμό το Μουσείο Ελιάς και Ελληνικού Λαδιού, στη Σπάρτη. Σκοπός είναι σε κάθε Μουσείο να προβληθεί ομάδα εκθεμάτων που να βρίσκεται σε νοηματική συνάφεια με τη θεματική του Μουσείου. Έτσι, στη Σπάρτη ο επισκέπτης θα δει εκθέματα που συνδέονται με το λάδι, την ελιά και τα αρωματικά έλαια. Είναι σημαντικό να αναφερθεί ότι πολλά από τα εκθέματα παρουσιάζονται για πρώτη φορά στο κοινό. Λειτουργώντας ως «δορυφόροι» στην ελληνική περιφέρεια, οι συγκεκριμένες εκθέσεις προσφέρουν τη σπάνια ευκαιρία στις τοπικές κοινωνίες αλλά και σε ξένους επισκέπτες, να απολαύσουν εκφάνσεις ενός μείζονος πολιτιστικού γεγονότος που πραγματοποιείται στην πρωτεύουσα.



05

να να προβάλει τη βιομηχανική κληρονομιά στον τομέα της ελαιουργίας και να την εντάξει στο ευρύτερο αρχιτεκτονικό, κοινωνικό και πολιτισμικό πλαίσιο της εποχής. Το Μουσείο εστιάζει στις αλλαγές που επέφερε η εισαγωγή της μηχανικής κίνησης στη διαδικασία παραγωγής ελαιολάδου. Με τρόπο βιωματικό ο επισκέπτης μαθαίνει πώς λειτουργεί ο εξοπλισμός και πώς εξελίχθηκε το εργοστάσιο από την ατμοκίνηση στην πετρελαιοκίνηση. Παράλληλα, προσεγγίζει με ευαισθησία τη συμβολή των κατοίκων της περιοχής στην παραγωγική διαδικασία.

Εκεί, ο επισκέπτης μαθαίνει για την ιστο-

03. 04. & 05. Το Μουσείο Ελιάς και Ελληνικού Λαδιού, στη Σπάρτη, © ΠΙΟΠ, Ν. Δανιηλίδης. **06. 07. & 08.** Το Μουσείο Βιομηχανικής Ελαιουργίας Λέσβου, © ΠΙΟΠ, Ν. Δανιηλίδης.

Πρακτικές πληροφορίες

Μουσείο Ελιάς και Ελληνικού Λαδιού

Διεύθυνση: Όθωνος-Αμαλίας 129, 231 00 Σπάρτη

Τηλέφωνο: 27310 89315

Ώρες λειτουργίας: Καθημερινά εκτός Τρίτης. 10:00-18:00 από 1/3 έως 15/10. 10:00-17:00 από 16/11 έως 28/2. Κλειστό: Κάθε Τρίτη, 1η Ιανουαρίου, Μ. Παρασκευή (μέχρι 12.00 μ.μ.), Κυριακή του Πάσχα, 1η Μαΐου, 15 Αυγούστου, 26 Νοεμβρίου (τοπική εορτή), 25-26 Δεκεμβρίου

Γενική είσοδος: 3 ευρώ

Μειωμένο εισιτήριο: 1,5 ευρώ.

Μουσείο Βιομηχανικής Ελαιουργίας Λέσβου

Διεύθυνση: Αγία Παρασκευή, 811 02 Λέσβος

Τηλέφωνο: 22530 32300

Ώρες λειτουργίας: Καθημερινά εκτός Τρίτης. 10:00-18:00 από 1/3 έως 15/10. 10:00-17:00 από 16/11 έως 28/2. Κλειστό: Κάθε Τρίτη, 1η Ιανουαρίου, Μ. Παρασκευή (μέχρι 12:00 μ.μ.), Κυριακή του Πάσχα, Παρασκευή του Πάσχα (τοπική εορτή), 1η Μαΐου, 15 Αυγούστου, 25-26 Δεκεμβρίου

Γενική είσοδος: 3 ευρώ

Μειωμένο εισιτήριο: 1,5 ευρώ.



06



07



08

ρία του κοινοτικού ελαιοτριβείου της Αγίας Παρασκευής, ενημερώνεται για την εκμηχάνιση της ελαιουργίας στη Λέσβο και το ευρύτερο κοινωνικό-οικονομικό πλαίσιο, ενώ σε ξεχωριστή ενότητα παρουσιάζεται ο κύκλος των εργασιών που συνδέονται με την ελαιοπαραγωγή.

Στο κεντρικό κτήριο του Μουσείου αναλύονται τα βασικά στάδια της ελαιοπαραγωγής: σύνθλιψη του καρπού, συμπίεση του ελαιοπολτού και διαχωρισμός του λαδιού από το νερό. Αναφορά γίνεται και στον αλευρόμυλο, που λειτουργούσε συμπληρωματικά κατά τους θερινούς μήνες, όταν δεν

λειτουργούσε το ελαιοτριβείο. Οι παλαιές αποθήκες του καρπού της ελιάς ή αλλιώς μπατές λειτουργούν ως συμπληρωματικές εκθεσιακές μονάδες, που προβάλλουν καθημερινές στιγμές της καλλιέργειας ελιάς και της μεταποίησης του λαδιού με έμφαση στο ανθρώπινο στοιχείο.

Περισσότεροι από 15.000 επισκέπτες βρέθηκαν στο Μουσείο Βιομηχανικής Ελαιουργίας Λέσβου τον τελευταίο χρόνο, ενώ 7.500 μαθητές συμμετείχαν σε εκπαιδευτικά προγράμματα που τα βοήθησαν να κατανοήσουν τη διαδικασία παραγωγής λαδιού στο εργοστάσιο.

1 Βελτίωση της παραγωγικότητας του αγροτικού τομέα για την αντιμετώπιση της αυξανόμενης ζήτησης με βιώσιμο τρόπο

Η αύξηση της ζήτησης για τρόφιμα εντείνει τον ανταγωνισμό για τη χρήση των φυσικών πόρων, την αποψίλωση των δασών και την υποβάθμιση εδάφους

2 Διασφάλιση της αειφόρου διαχείρισης της βάσης φυσικών πόρων

Η αύξηση των εκπομπών αερίων του θερμοκηπίου λόγω χρήσης ενέργειας από ορυκτά καύσιμα επιδεινώνει την κλιματική αλλαγή


3 Αντιμετώπιση της κλιματικής αλλαγής και της έντασης εμφάνισης φυσικών κινδύνων

700 ΕΚΑΤ. ΑΝΘΡΩΠΟΙ

που ζουν σε αγροτικές περιοχές εξακολουθούν να είναι εξαιρετικά φτωχοί σήμερα

9,7 ΔΙΣ.

αναμένεται να φθάσει μέχρι το 2050 ο παγκόσμιος πληθυσμός

2/3 

του πληθυσμού θα ζουν σε αστικές περιοχές

4 Εξάλειψη της ακραίας φτώχειας και μείωση της ανισότητας

800 ΕΚΑΤ. ΑΝΘΡΩΠΟΙ βρίσκονται σε κατάσταση χρόνιας πείνας

2 ΔΙΣ. ΑΝΘΡΩΠΟΙ υποφέρουν από έλλειψη μικροθρεπτικών συστατικών



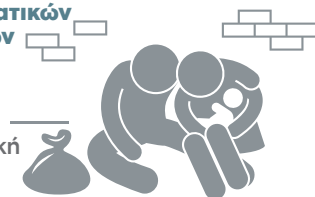
Το υπερβολικό βάρος και η παχυσαρκία αυξάνονται παγκοσμίως

5 Εξάλειψη της πείνας και κάθε μορφής υποσιτισμού

Περίπου το ένα τρίτο του συνόλου των τροφίμων που παράγονται παγκοσμίως χάνεται ή σπαταλιέται, με αποτέλεσμα τις απώλειες για τους αγρότες και την αδικαιολόγητη πίεση στους φυσικούς πόρους

6 Δημιουργία πιο αποτελεσματικών και ανθεκτικών συστημάτων τροφίμων

Η αύξηση του πληθυσμού, η παγκοσμιοποίηση, οι ανισότητες και η κλιματική αλλαγή θα επιταχύνουν τη μετανάστευση


7 Δημιουργία ευκαιριών αύξησης εισοδήματος στις αγροτικές περιοχές και αντιμετώπιση των βασικών αιτιών της μετανάστευσης

1/2 ΔΙΣ. ΑΝΘΡΩΠΟΙ σε περισσότερες από 20 χώρες πλήττονται από παρατεταμένη κρίση

Η ΖΗΤΗΣΗ ΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΑ ΘΑ ΑΥΞΗΘΕΙ


8 Δημιουργία ανθεκτικών δομών για την αντιμετώπιση των παρατεταμένων κρίσεων, των καταστροφών και των συγκρούσεων

Η εξάπλωση ασθενειών και παρασίτων σε διασυννοριακό επίπεδο αυξάνεται ανησυχητικά



Το μέλλον της ΓΕΩΡΓΙΑΣ ΚΑΙ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Οι παγκόσμιες τάσεις και προκλήσεις που διαμορφώνουν το μέλλον μας

10 Αντιμετώπιση της ανάγκης συνεκτικής και αποτελεσματικής εθνικής και διεθνούς διακυβέρνησης
9 Αποτροπή των διασυννοριακών απειλών για τη γεωργία και τα συστήματα αλυσίδας τροφίμων

Ο αριθμός των ατόμων ηλικίας 15-24 ετών **ΘΑ ΑΥΞΗΘΕΙ ΔΡΑΜΑΤΙΚΑ** στην υποσαχάρια Αφρική και τη Ν. Ασία



Διερευνώντας το ρόλο της γυναίκας στην ελληνική γεωργία

Οι γυναίκες στην ελληνική ύπαιθρο αναλαμβάνουν πλήθος εξωγεωργικών δραστηριοτήτων με σκοπό την επιβίωση της αγροτικής οικογένειας συμμετέχοντας σε επιχειρηματικές δραστηριότητες και δράσεις αγροτουρισμού, συλλογικές δράσεις αλλά και σε μικρές μεταποιητικές μονάδες τροφίμων. Ωστόσο, καταλαμβάνουν ποσοστό μικρότερο του 40% στο σύνολο του οικονομικά ενεργού πληθυσμού όταν το αντίστοιχο ποσοστό στις σκανδιναβικές χώρες για παράδειγμα ξεπερνά το 50%. Ειδικότερα στη γεωργία, σύμφωνα με επίσημες στατιστικές, το ποσοστό των γυναικών αρχηγών γεωργικών εκμεταλλεύσεων βαίνει αυξανόμενο φτάνοντας στο 26,3%. Παρ' όλα αυτά τίθεται υπό αμφισβήτηση το κατά πόσο αυτή η «θηλυκοποίηση» είναι πραγματική. Επίτοπιες έρευνες έδειξαν ότι δεν αντικατοπτρίζει πάντα την ουσιαστική ανάληψη της αρχηγίας της εκμετάλλευσης από τις γυναίκες. Η ταυτότητα του γεωργού αποδίδεται κυρίως στον άντρα της οικογένειας (πατέρα, σύζυγο, αδερφό) και η γυναίκα γεωργός καταλήγει να έχει μια «κατ' όνομα» γεωργική επαγγελματική ταυτότητα χωρίς να συμμετέχει σε αποφάσεις τόσο σε επίπεδο γεωργικής εκμετάλλευσης όσο και σε θεσμικό επίπεδο. Είναι γεγονός ότι, παρά τη συνεισφορά των γυναικών στο οικογενειακό γεωργικό εισόδημα και στην ανάπτυξη της αγροτικής οικονομίας, η συνεισφορά τους αυτή είναι δύσκολο να εκτιμηθεί καθώς παραμένει αθέατη. Οι γυναίκες σε πολλές περιπτώσεις συνεχίζουν να αντιμετωπίζονται κυρίως ως νοικοκυρές και μητέρες, παρά ως επαγγελματίες γεωργοί. Χαρακτηριστική είναι επίσης η χαμηλή αντιπροσώπευσή τους σε διάφορα επίσημα συλλογικά σχήματα καθώς και ο αποκλεισμός τους από θέσεις ηγεσίας. Ιδιαίτερο ενδιαφέρον έχει ακόμη να δούμε τη θέση της γυναίκας γεωργού μέσα από τα προγράμματα αγροτικής ανάπτυξης και σε σχέση με τα διάφορα κίνητρα που δίνονται από την κοινοτική και την εθνική γεωργική πολιτική για την ενασχόλησή της με το γεωργικό επάγγελμα. Μέσα από τη συμμετοχή τους στο πρόγραμμα των νέων (νεοεισερχόμενων) αγροτών, για πα-



ΓΡΑΦΕΙ Η

**Μαρία
Παρταλίδου**


Επίκουρη Καθηγήτρια
Α.Π.Θ., Τομέας Αγροτικής
Οικονομίας, Εργαστήριο
Γεωργικών Εφαρμογών
και Αγροτικής
Κοινωνιολογίας, parmar@agro.auth.gr. Υποψήφια
Διδασκίστρια: Τσιαούση
Αλεξάνδρα, Γεωπόνος
M.Sc.



ράδειγμα, οι γυναίκες εισέρχονται στη γεωργία είτε από προσωπική επιλογή, αναζητώντας την προσωπική καταξίωση, είτε για λόγους οικονομικούς ή λόγω χρειάς. Μέσα από το πρόγραμμα δίνεται -θεωρητικά- η δυνατότητα στις γυναίκες να συμμετέχουν ενεργά στη λήψη αποφάσεων όσον αφορά στη γεωργική εκμετάλλευση, να αποκτήσουν πρόσβαση στους πόρους και ιδιαίτερα στη γη, να συμμετέχουν στην κοινωνική και πολιτιστική ζωή της υπαίθρου και να διεκδικήσουν καλύτερη θέση μέσα στην αγορά εργασίας προσπαθώντας να συμφιλιώσουν καλύτερα την επαγγελματική τους με την προσωπική τους ζωή και να ανταποκριθούν καλύτερα στο διπλό και πολλές φορές τριπλό ρόλο που πρέπει να παίξουν. Ωστόσο, τα προβλήματα που έχουν αντιμετωπίσει και τα εμπόδια είναι αρκετά. Για να μπορέσουν να ενσωματωθούν πλήρως στο γεωργικό επάγγελμα θα πρέπει να συντρέχουν κάποιες προϋποθέσεις σε σχέση με το καθεστώς της ιδιοκτησίας της γης, την αντιμετώπιση από τους άντρες-συζύγους-συναδέλφους, την επαγγελματική κατάρτιση -εκπαίδευση και τα κοινωνικά στερεότυπα. Προς αυτήν την κατεύθυνση στο Εργα-

στήριο Γεωργικών Εφαρμογών και Αγροτικής Κοινωνιολογίας του Τομέα Αγροτικής Οικονομίας του Α.Π.Θ. εκπονείται διδακτορική διατριβή* η οποία αποβλέπει αφενός στη χαρτογράφηση της ελληνικής γεωργικής εκμετάλλευσης με βάση το φύλο και άλλα χαρακτηριστικά όπως το μέγεθος εκμετάλλευσης, η παραγωγική κατεύθυνση, η ένταξη σε επιδοτήσεις κ.ά. και αφετέρου στη μελέτη των κινήτρων και των υποστηρικτικών δικτύων των γυναικών γεωργών αλλά και τη συμβολή των γεωργικών συμβούλων στον μετασχηματισμό του ρόλου της γυναίκας γεωργού. Τα παραπάνω αναμένεται να βοηθήσουν στην άσκηση πολιτικής για να αξιοποιηθεί πιο αποτελεσματικά το μέχρι πρότινος «αθέατο» δυναμικό, οι γυναίκες γεωργοί, οι οποίες φαίνεται να έχουν καλύτερη σχέση με τις τεχνολογίες επικοινωνιών και πληροφορίας αλλά και την καινοτομία γενικότερα και μπορούν να συμβάλουν στη βιώσιμη αγροτική ανάπτυξη στο μέλλον. Τα αποτελέσματα της διατριβής αναμένεται να έχουν μεγάλο ενδιαφέρον στη διερεύνηση όλων των παραπάνω.

*Υποψήφια Διδασκίστρια: Τσιαούση Αλεξάνδρα, Γεωπόνος M.Sc.

 **Μέσα από τη συμμετοχή τους στο πρόγραμμα των νέων αγροτών, οι γυναίκες εισέρχονται στη γεωργία είτε από προσωπική επιλογή, αναζητώντας την προσωπική καταξίωση, είτε για λόγους οικονομικούς ή λόγω χρειάς**

4ο Συνέδριο της GAIA ΕΠΙΧΕΙΡΕΙΝ

Η καινοτομία και η γνώση έχουν θέση στον πρωτογενή τομέα



Στη Θεσσαλονίκη στις 9-10 Νοεμβρίου 2017 πραγματοποιήθηκε το ετήσιο συνέδριο-θεσμός για τα αγροτικά πράγματα του τόπου με διοργανωτή την GAIA ΕΠΙΧΕΙΡΕΙΝ και συνδιοργανωτή τον ΣΕΒΕ υπό την αιγίδα της ΕΝΠΕ. Το συνέδριο παρακολούθησαν περισσότεροι από 900 σύνεδροι ξεπερνώντας κάθε προηγούμενη προσέλευση δικαιώνοντας την απόφαση, μετά από τρία συνέδρια στην Αθήνα, τα επόμενα να λαμβάνουν χώρα στην περιφέρεια. Το 4ο Συνέδριο είχε θέμα «Καινοτομία & γνώση στον πρωτογενή τομέα: Απελευθερώνοντας τη δυναμική της υπαίθρου» και σε αυτό παραγωγοί, στελέχη συνεταιρισμών από την Ελλάδα και την Ευρώπη, εκπρόσωποι της ακαδημαϊκής και ερευνητικής κοινότητας, περιφερειακών, εθνικών και ευρωπαϊκών αρχών, καθώς και σημαντικοί επιχειρηματικοί φορείς της εφοδιαστικής αλυσίδας τροφίμων από την Ελλάδα και την Ε.Ε. μίλησαν για τις σημαντικές προκλήσεις με τις οποίες βρίσκεται αντιμέτωπος ο αγροδιατροφικός τομέας και το πώς η αξιοποίηση της καινοτομίας και ειδικότερα της ευφυούς γεωργίας μπορεί να προσδώσει την απαιτούμενη προστιθέμενη αξία στα παραγόμενα προϊόντα. Χρήσιμα συμπεράσματα προέκυψαν από τις τοποθετήσεις των ομιλητών στις 3 θεματικές ενότητες και τα 4 εργαστήρια (workshops) που έλαβαν χώρα στο συνεδριακό χώρο.

Οι εργασίες της πρώτης μέρας του συνεδρίου ξεκίνησαν με βιντεοσκοπημένο μήνυμα του Εκπροσώπου Τύπου της Κομισιόν κ. Μαργαρίτη Σχοινά, ο οποίος υπογράμμισε ότι «η GAIA ΕΠΙΧΕΙΡΕΙΝ λειτουργεί ως πρότυπο, που αναδεικνύει τη σημασία των συνεργειών και των συμμαχιών, πέρα από ιδεοληψίες, στεγανά και προ-



Ο Σύμβουλος Διοίκησης της Τράπεζας Πειραιώς και Πρόεδρος GAIA ΕΠΙΧΕΙΡΕΙΝ Α.Ε., κ. Χριστόδουλος Αντωνιάδης

καταλήψεις του παρελθόντος, για την επίτευξη κοινών αναπτυξιακών στόχων στο δύσκολο περιβάλλον της μεταμνημονιακής Ελλάδας, που δεν είναι μακριά». Κατά τη διάρκεια της πρώτης ημέρας πραγματοποιήθηκαν 4 παράλληλα εργαστήρια με πρώτο αυτό της Ευφυούς Γεωργίας, όπου παρουσιάστηκαν τέσσερις διαφορετικές μελέτες περιπτώσεων ευφυούς γεωργίας, εμπορικής παροχής υπηρεσιών στην Ευρώπη. Το δεύτερο αφορούσε το θέμα του Αγροδιατροφικού Εμπορίου στην περιοχή των Βαλκανίων. Οι εισηγητές του workshop έθεσαν διάφορα θέματα, προβλήματα, ευκαιρίες και προτάσεις που

αξίζει να μελετηθούν στο μέλλον. Στη διάρκεια των Εργαστηρίων και σε διαφορετική ενότητα έγινε ενημέρωση για τη νέα καινοτομία εξαγωγική πλατφόρμα agrogate.gr. Σκοπός της πλατφόρμας είναι η προώθηση των εξαγωγών των ελληνικών αγροτικών προϊόντων και μεταποιημένων τροφίμων σε όλο τον κόσμο. Η θεματική του 3ου Εργαστηρίου αναφερόταν στην Έξυπνη εξειδίκευση στον Αγροδιατροφικό τομέα: Περιφερειακές προσεγγίσεις στην αγροτική καινοτομία και γνώση. Αναπτύχθηκαν ζητήματα όπως ο ρόλος της περιφερειακής ανάπτυξης στη μεταφορά καινοτομίας και γνώσης στον



αγροτικό χώρο. Σε αυτό το πλαίσιο, εκπρόσωποι τεσσάρων μεγάλων περιφερών της χώρας, Στερεάς Ελλάδας, Κεντρικής Μακεδονίας, Θεσσαλίας και Πελοποννήσου, παρουσίασαν τον τρόπο με τον οποίο προσεγγίζουν την έξυπνη εξειδίκευση και την καινοτομία. Τέλος, το θέμα της ψηφιοποίησης στην εφοδιαστική αλυσίδα τροφίμων απασχόλησε το τέταρτο εργαστήριο. Αναλύθηκαν οι δυνατότητες να προσδιοριστεί η γεωγραφική προέλευση των τροφίμων μέσα από σύγχρονες αναλυτικές τεχνικές και διερευνήθηκαν οι δυνατότητες της εφαρμογής νέων τεχνολογιών στο χώρο της κτηνοτροφίας

και οι εξελίξεις στη συλλογή, ανάλυση και επεξεργασία των δεδομένων στην αγροδιατροφική αλυσίδα.

Θέματα που σχετίζονταν με τον ψηφιακό μετασχηματισμό της ελληνικής γεωργίας και της κτηνοτροφίας παρουσιάστηκαν τη δεύτερη μέρα του συνεδρίου, με έμφαση στον ρόλο της τεχνολογίας, στην ανάπτυξη του πρωτογενούς τομέα, στην ευφυή γεωργία και στο ρόλο των νέων ανθρώπων στην αγροτική παραγωγή. Η δεύτερη μέρα του Συνεδρίου ξεκίνησε με χαιρετισμό του Προέδρου της εταιρείας, Χριστόδουλου Αντωνιάδη, ο οποίος αφενός υπογράμμισε το σημαντικό ρόλο της

Ο Πρόεδρος της Τράπεζας Πειραιώς, κ. Γιώργος Χαντζηνικολάου

εταιρείας στην οργάνωση της αγροτικής παραγωγής και οικονομίας και αφετέρου σημείωσε ότι η GAIA ΕΠΙΧΕΙΡΕΙΝ πρώτη οραματίστηκε την ψηφιακή γεωργία, όταν η μεγάλη πλειοψηφία των εμπλεκόμενων έμενε προσκολλημένη σε περιχαρακωμένες, μη αναπτυξιακές πρακτικές. Καλωσορίζοντας τους συνέδρους, ο κ. Αντωνιάδης τόνισε ότι η ανάπτυξη της γεωργίας περνά μέσα από την ψηφιοποίησή της, ώστε να γίνει ανταγωνιστική, μίλησε για το ξεκίνημα της εταιρείας και υπογράμμισε ότι η ευφυής γεωργία μπορεί από ευχή να γίνει πράξη. Από την πλευρά του, ο Διευθύνων Σύμβουλος της GAIA ΕΠΙΧΕΙΡΕΙΝ, Ιωάννης Κουφουδάκης, αναφέρθηκε στη σημασία της ψηφιακής επανάστασης στον αγροτικό τομέα που -όπως τόνισε- είναι ο τρόπος να αγαπήσουν οι νέοι τη γη και την ύπαιθρο, ο τρόπος να παράγουμε περισσότερα εξασφαλίζοντας τη βιωσιμότητα των φυσικών πόρων αλλά και ο τρόπος να αισθάνονται οι καταναλωτές ασφαλείς για τα ελληνικά προϊόντα.

Ο Πρόεδρος της Τράπεζας Πειραιώς, Γιώργος Χατζηνικολάου, εκτίμησε ότι το οικονομικό περιβάλλον της χώρας εισήλθε σε μια περίοδο ομαλοποίησης με θετικές προοπτικές για το μέλλον και ανέφερε ότι «το πρώτο εξάμηνο του 2017 βλέπουμε θετικό πρόσημο και υπάρχουν βάσιμες ενδείξεις για ακόμη πιο θετικούς ρυθμούς μέχρι το τέλος της χρονιάς κοντά στο 1,5%». Επιπλέον, τόνισε, «για την Τράπεζα Πειραιώς, η στήριξη της παραγωγικής διαδικασίας, τόσο βραχυπρόθεσμα όσο και μακροπρόθεσμα, η συμβουλευτική και η εκπαιδευτική υποστήριξη αλλά και η παροχή υψηλού επιπέδου υπηρεσιών στους φορείς του αγροτικού κόσμου αποτελεί στρατηγική επιλογή». Ο Thomas Magnusson, πρόεδρος COGECA, υποστήριξε στην ομιλία του ότι «η επιστήμη και η τεχνολογία στον πρωτογενή τομέα προσφέρουν ένα λαμπρό μέλλον στον Έλληνα παραγωγό, καθώς δημιουργούν νέες αγορές και προσφέρουν ασφαλή προϊόντα, τα οποία αναζητούν ολοένα και περισσότερο οι καταναλωτές. Αυτές οι καινοτόμες πρακτικές που εφαρμόζονται στην ελληνική γεωργία πρέπει να αναδειχθούν από όλους όσοι τις εφαρμόζουν».

Το σύνολο των ομιλητών ανέδειξαν καιρία ζητήματα για το μέλλον του αγροτικού τομέα της χώρας και τις αναπτυξιακές δυνατότητες που προκύπτουν από την αξιοποίηση νέων καινοτόμων τεχνολογιών. Οι ομιλίες περιλαμβάνονται στα πρακτικά του συνεδρίου και είναι διαθέσιμες στη σελίδα <https://www.c-gaia.gr/congress2017/presentation>.

Το επόμενο συνέδριο θα λάβει χώρα τον Νοέμβριο του 2018 στην Κρήτη.

Συμμετοχή της Τράπεζας σε συνέδρια και εκδηλώσεις για την Αγροτική Οικονομία

3ο συνέδριο για τα χρηματοοικονομικά εργαλεία του Ευρωπαϊκού Γεωργικού Ταμείου Αγροτικής Ανάπτυξης (EAFRD)



Η Τράπεζα Πειραιώς συμμετέχει στο Φόρουμ «Αγροδιατροφής – Βιομηχανίας – Τουρισμού»

Το Φόρουμ «Αγροδιατροφής – Βιομηχανίας – Τουρισμού», είναι μια πρωτοβουλία, η οποία εκκίνησε στα τέλη του 2016, σε συνεργασία της Γενικής Γραμματείας Βιομηχανίας του Υπουργείου Οικονομίας και Ανάπτυξης, του Υπουργείου Τουρισμού καθώς και του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης, με τη συμμετοχή των εμπλεκόμενων παραγωγικών φορέων και της Τράπεζας Πειραιώς μέσω της Ελληνικής Ένωσης Τραπεζών.

Σκοπός της δημιουργίας του Φόρουμ, είναι αφενός να εκπονήσει ένα Σχέδιο Δράσης για να δημιουργηθούν οριζόντιες και κάθετες αλυσίδες αξίας, που θα συνδέουν το τουριστικό προϊόν της χώρας με τις βαθμίδες της ελληνικής παραγωγής στον τομέα της Αγροδιατροφής, αφετέρου να συντονίσει όλα τα εμπλεκόμενα μέρη που αναπτύσσουν και υλοποιούν δράσεις που στοχεύουν στην ανάπτυξη και σύνδεση της αγροδιατροφής και της μεταποιητικής βιομηχανίας με τον τουρισμό, καταλήγοντας σε προτάσεις δράσεων που θα υλοποιηθούν σε κεντρικό και περιφερειακό επίπεδο. Την Τρίτη 21 Νοεμβρίου 2017 στο Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών πραγματοποιήθηκε ημερίδα του Φόρουμ Αγροδιατροφής – Βιομηχανίας και Τουρισμού, με σκοπό την παρουσίαση των πρώτων αποτελεσμάτων και συμπερασμάτων και να αναλυθούν οι προοπτικές διασύνδεσης της Αγροδιατροφής και της Βιομηχανίας με τον Τουρισμό. Στη θεματική ενότητα «Παρεμβάσεις & Καλές Πρακτικές Φορέων» της ημερίδας, ο κ. Γιάννης Χανιωτάκης, Διευθυντής Αγροτικού Τομέα της Τράπεζας Πειραιώς, ανέδειξε τη σημασία του Προγράμματος Συμβολαϊκής Τραπεζικής περιγράφοντας με ένα παράδειγμα πώς υλοποιήθηκε στην πράξη η διασύνδεση των μεταποιητικών μονάδων που συμμετέχουν στο πρόγραμμα με ξενοδοχειακές μονάδες, αξιοποιώντας τη δυνατότητα χρηματοδότησης της προμήθειας των τοπικών ποιοτικών προϊόντων τροφίμων.

Στελέχη της Τράπεζας Πειραιώς συμμετείχαν στο τρίτο συνέδριο για τα χρηματοοικονομικά εργαλεία του Ευρωπαϊκού Γεωργικού Ταμείου Αγροτικής Ανάπτυξης (EAFRD) που πραγματοποιήθηκε στις 10 Οκτωβρίου του 2017 στο Παρίσι. Το Ευρωπαϊκό Γεωργικό Ταμείο Αγροτικής Ανάπτυξης στοχεύει στην ενίσχυση της γεωργίας, της δασοκομίας και γενικότερα των αγροτικών περιοχών της Ε.Ε.

Στην ημερίδα έγινε:

- παρουσίαση των πρόσφατων εξελίξεων και της προόδου που σημειώθηκε στα κράτη-μέλη της Ε.Ε. όσον αφορά το σχεδιασμό και την εφαρμογή των χρηματοδοτικών μέσων στο πλαίσιο του Ευρωπαϊκού Γεωργικού Ταμείου Αγροτικής Ανάπτυξης (ΕΓΤΑΑ).
- συζήτηση σχετικά με τα πλεονεκτήματα και τα χαρακτηριστικά των χρηματοδοτικών μέσων για την επίτευξη των στόχων του προγράμματος αγροτικής ανάπτυξης (ΠΑΑ).
- ενημέρωση των ενδιαφερομένων σχετικά με την περαιτέρω στήριξη που παρέχεται από τη συνεργασία μεταξύ της Ευρωπαϊκής Επιτροπής και της ομάδας ΕΤΕπ για τη γεωργία και την αγροτική ανάπτυξη.

Στην εναρκτήρια δήλωσή του, ο Phil Hogan, ευρωπαϊός Επίτροπος για τη Γεωργία και την Αγροτική Ανάπτυξη,



τόνισε τη σημασία της καινοτομίας, του εκσυγχρονισμού και της βιωσιμότητας για την ευρωπαϊκή γεωργία. Τόνισε ότι **«πρέπει να παρέχουμε στους γεωργούς, στους φορείς γεωργικών ειδών διατροφής και στους αγροτικούς επιχειρηματίες το πλήρες φάσμα δυνατοτήτων χρηματοδότησης που υπάρχουν στο πλαίσιο του Ευρωπαϊκού Γεωργικού Ταμείου Αγροτικής Ανάπτυξης, ώστε αυτοί να είναι σε θέση να ανταγωνίζονται δίκαια όλους τους άλλους οικονομικούς τομείς που ήδη επωφελούνται από την πολιτική συνοχής ή άλλες χρηματοδοτήσεις σε επίπεδο Ε.Ε.»**.



Στελέχη της Τράπεζας Πειραιώς συμμετείχαν στο τρίτο συνέδριο για τα χρηματοοικονομικά εργαλεία του Ευρωπαϊκού Γεωργικού Ταμείου Αγροτικής Ανάπτυξης (EAFRD) που πραγματοποιήθηκε τον περασμένο Οκτώβριο στο Παρίσι



Ημερίδα ΣΕΑΜ: «Εκμηχάνιση της Ελληνικής Γεωργίας: Βασική προϋπόθεση βιωσιμότητας και ανάπτυξης»

Τη Δευτέρα 4 Δεκεμβρίου 2017 πραγματοποιήθηκε η Ημερίδα του Συνδέσμου Εισαγωγέων Αντιπροσώπων Μηχανημάτων (ΣΕΑΜ) με θέμα «Εκμηχάνιση της Ελληνικής Γεωργίας: Βασική προϋπόθεση βιωσιμότητας και ανάπτυξης», στο Ξενοδοχείο Imperial, στη Λάρισα, με την παρουσία εκπροσώπων της Πολιτείας και του αγροτικού κόσμου.

Στην εκδήλωση συμμετείχε η Τράπεζα Πειραιώς, με ομιλητή τον κ. Ιωάννη Χανιωτάκη, Διευθυντή Ανάπτυξης Εργασιών Αγροτικού Τομέα. Ο κ. Χανιωτάκης τόνισε τη σημασία της εκμηχάνισης για την ελληνική γεωργία, ενώ αναφέρθηκε στη φιλοσοφία της Τράπεζας για τις χρηματοδοτήσεις αγρο-

Ο διευθυντής Ανάπτυξης Εργασιών Αγροτικού Τομέα της Τράπεζας Πειραιώς, Ιωάννης Χανιωτάκης (δεξιά στη φωτογραφία), ανέλυσε από το βήμα της ημερίδας του ΣΕΑΜ την σημασία της εκμηχάνισης για την ελληνική γεωργία




τικών επενδύσεων, στα χαρακτηριστικά της επιθυμητής επένδυσης και στα χαρακτηριστικά του υποψήφιου επενδυτή.

Στη δεύτερη ενότητα της Ημερίδας τον λόγο πήραν σύγχρονοι αγρότες και ανέλυσαν με παραδείγματα πώς κατάφεραν

αξιοποιώντας σύγχρονες μεθόδους και επενδύοντας σε μηχανολογικό εξοπλισμό να αυξήσουν την παραγωγή τους, να μειώσουν το χρόνο εργασίας τους, να βελτιώσουν την ποιότητα των προϊόντων τους μειώνοντας το κόστος παραγωγής και τελικά να αυξήσουν το εισόδημά τους.

Ημερίδα της Επιστημονικής Εταιρείας Αγροτικής Οικονομίας (ΕΤ.ΑΓΡ.Ο.) με θέμα «Αγροτικός Τομέας της Περιφέρειας Ανατολικής Μακεδονίας και Θράκης: Ανάγκες, Προοπτικές και Χρηματοδοτικά Εργαλεία»

Η ΕΤ.ΑΓΡ.Ο. και το Τμήμα Αγροτικής Ανάπτυξης του ΔΠΘ διοργάνωσαν ημερίδα με θέμα «Αγροτικός Τομέας της Περιφέρειας Ανατολικής Μακεδονίας και Θράκης: Ανάγκες, Προοπτικές και Χρηματοδοτικά Εργαλεία». Η εκδήλωση πραγματοποιήθηκε σε συνδιοργάνωση με το Γεωτεχνικό Επιμελητήριο Ελλάδος, στην Ορεστιάδα, στο Αμφιθέατρο Ζαφείρης Άμπας του Τμήματος Αγροτικής Ανάπτυξης του Δημοκρίτειου Πανεπιστημίου Θράκης την Πέμπτη 23 Νοεμβρίου 2017. Στόχος της ημερίδας ήταν να παρουσιαστούν προβλήματα και ανάγκες του αγροτικού τομέα στην Περιφέρεια ΑΜΘ και ταυτόχρονα λύ-

**Τα προβλήματα και οι ανάγκες του αγροτικού τομέα στην Περιφέρεια Ανατολικής Μακεδονίας και Θράκης βρέθηκαν στο επίκεντρο της ημερίδας**

σεις και προοπτικές που παρέχονται μέσω σύγχρονων χρηματοδοτικών εργαλείων.

Στην ημερίδα συμμετείχαν, ως ομιλητές, εκπρόσωποι από τον αγροτικό τομέα (γεωργικές επιχειρήσεις, συνεταιρισμοί) που παρουσίασαν προβλήματα και ανάγκες του χώρου, εκπρόσωποι των φορέων χρηματοδότησης (τράπεζες) που παρουσίασαν τα προγράμματα χρηματοδότησης που προσφέρουν καθώς και εκπρόσωποι της επιστημονικής κοινότητας από το χώρο της γεωργίας. Στην εκδήλωση συμμετείχε η Τράπεζα Πειραιώς, με ομιλητή τον κ. Ιωάννη Χανιωτάκη, Διευθυντή Ανάπτυξης Εργασιών Αγροτικού Τομέα. Ο κ. Χα-

νιωτάκης τόνισε τη σημασία του αγροτικού τομέα για την ελληνική Οικονομία, ενώ σημείωσε πως οι φορείς χρηματοδότησης πρέπει να αντιλαμβάνονται τους βασικούς στόχους και τις απαραίτητες προϋποθέσεις για την ανάπτυξη του αγροτικού τομέα, αλλά πρέπει να αντιλαμβάνονται και τις ανάγκες των αγροτών. Ο κ. Χανιωτάκης έκλεισε τονίζοντας πως η χρηματοδότηση πρέπει να είναι κάτι περισσότερο από μια απλή ροή κεφαλαίων στον Αγροτικό Τομέα και κάνοντας αναφορά στην ευρεία γκάμα εξειδικευμένων χρηματοδοτικών εργαλείων της Τράπεζας Πειραιώς.

ΑΓΡΟΤΙΚΑ
ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Δάνειο
Αγοράς
Εξοπλισμού

Νέο
Newtons

ΦΤΙΑΞΕ ΤΟ ΜΕΛΛΟΝ ΣΟΥ... ΜΕ ΤΑ ΚΑΤΑΛΛΗΛΑ ΕΡΓΑΛΕΙΑ.

Με το «Δάνειο Αγοράς Εξοπλισμού»
από την Τράπεζα Πειραιώς.

Το πρόγραμμα που σχεδιάστηκε για να προσφέρει λύσεις στις απαιτήσεις της σύγχρονης γεωργικής εκμετάλλευσης.

Ένα πρόγραμμα με ευέλικτους όρους που προσαρμόζονται στο είδος της επένδυσης και την παραγωγική δυναμικότητα της εκμετάλλευσής σου, για να φτιάξεις το μέλλον σου όπως εσύ το θέλεις.

* Το προϊόν χορηγείται με βάση τα ισχύοντα πιστοδοτικά κριτήρια της Τράπεζας και υπόκειται στις ισχύουσες περιοριστικές διατάξεις στην κίνηση κεφαλαίων.

ΤΡΑΠΕΖΑ ΠΕΙΡΑΙΩΣ

