

# Γενικό Λύκειο Ανδραβίδας

Σχολικό έτος: 2014-15



1

Περιβαλλοντικό πρόγραμμα:

Επιμένουμε Ηλειακά

## ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

Εισαγωγή.....	4
---------------	---

### Επιχειρήσεις μεταποίησης αγροτικών προϊόντων

- **Επεξεργασίας και τυποποίησης τροφίμων**
  - Κ. Ζαφειρόπουλος – Α. Τομαράς Α.Β.Ε.Ε.....8
  - Παναγιώτη Ν. Κυπριώτη.....12
  - ΚΩΖΑΤ Α.Β.Ε.Ε.....13
  
- **Οινοποιεία**
  - Κτήμα Σταυρόπουλου.....15
  - Κτήμα Μερκούρη.....20
  - Κτήμα Μπριντζίκη.....24
  
- **Επεξεργασίας γάλακτος**
  - Β. Καλομοίρης-ΗΛ.ΒΙ.ΓΑΛ Α.Β.Ε.Ε.....28
  - Φάρμα Ηλείας.....32
  
- **Τομάτας**
  - Rummaro.....36
  - Κύκνος – Ελληνική Εταιρία Κονσερβών Α.Ε.....38
  
- **Εσπεριδοειδών**
  - Ομάδα Παραγωγών «Κάμπος»..... 40
  - Ομάδα Παραγωγών Εσπεριδοειδών Τραγανού.....43
  
- **Επιχειρήσεις που δεν υπάρχουν πια**
  - Αστερίς .....45

### Οι επισκέψεις μας

- Στο εργοστάσιο Κ.Ζαφειρόπουλου-Α.Τομαρά.....49
- Στο συσκευαστήριο «Κάμπος»..... 52
- Στον κ.Βασίλειο Κασσιανό.....54
- Στο Μουσείο Βρέλλη.....55
- Στο Οινοποιείο «Κατώγι» στο Μέτσοβο.....57

- Στο Λαογραφικό Μουσείο Ιωαννίνων.....60
- Στον Γυναικείο Συνεταιρισμό Παραμυθιάς  
«Οι Σουλιώτισσες».....62

### **Τοπικά προϊόντα της Ηπείρου**

- Τα γλυκά των Ιωαννίνων.....65
- Τα τυροκομικά προϊόντα της Ηπείρου.....66

### **Τι είναι τα προϊόντα Π.Ο.Π και Π.Γ.Π.....68**

Η μοναδική σταφίδα Ηλείας.....71

### **Διοργανώσεις προώθησης των τοπικών προϊόντων**

- «Κερνάμε Ελλάδα».....74
- «Ανοιχτές Πόρτες».....76

### **Παραδοσιακοί σπόροι στην Ηλεία.....79**

Επίλογος.....81

Πηγές-Βιβλιογραφία.....83

## Εισαγωγή

Ο κάθε τόπος, η κάθε περιοχή της χώρας μας είναι μοναδική και διαθέτει σημαντικά συγκριτικά πλεονεκτήματα. Ένα από αυτά είναι τα τοπικά παραδοσιακά προϊόντα. Αυτά μέχρι σήμερα έχουν προσφέρει σημαντικά στην οικονομική και κοινωνική ανάπτυξη του κάθε τόπου. Οι δυνατότητές τους και η περαιτέρω αξιοποίησή τους είναι απεριόριστες, ιδιαίτερα σήμερα σε περίοδο οικονομικής, διατροφικής και περιβαλλοντικής κρίσης. Σε πολλά έχουν γίνει σημαντικά βήματα στην πιστοποίηση και τυποποίησή τους και σε άλλα όχι. Πολλοί πιστεύουν ότι η χώρα μας πρέπει να ασχοληθεί μόνο με την νέα οικονομία που την ταυτίζει συνήθως με τις νέες τεχνολογίες.

Εμείς πιστεύουμε ότι ταυτόχρονα με την έρευνα και τις νέες τεχνολογίες θα πρέπει να στηρίξουμε και να προωθήσουμε τα τοπικά μας προϊόντα, μετατρέποντας τα συγκριτικά σε ανταγωνιστικά πλεονεκτήματα για τον τόπο μας. Η Ηλειακή γη είναι ένας πλούσιος και ευνοημένος από τη φύση τόπος, με πληθώρα τοπικών προϊόντων και ποικιλιών, έχει έδαφος πεδινό κατά 60% και ο πληθυσμός της είναι κυρίως αγροτικός. Η οικονομία της στηρίζεται κατά μεγάλο ποσοστό στη γεωργία αφού η μισή έκταση του νομού είναι καλλιεργήσιμη. Τα παραγόμενα προϊόντα του κάμπου της Ηλείας συνεισφέρουν στην τοπική ανάπτυξη μέσα από την ποιότητά τους και την ιδιαιτερότητά τους. Ο νομός Ηλείας είναι:

- 1ος παραγωγός τομάτας και πατάτας στη χώρα,
- 5ος σε εσπεριδοειδή και
- 6ος σε ελαιόλαδο.

Τα τοπικά προϊόντα της Ηλείας έχουν δημιουργήσει μία παράδοση, δημιουργούν θέσεις εργασίας και προωθούν την επιχειρηματικότητα. Πιστεύουμε ότι η ενασχόληση των νέων με αυτά είναι χρήσιμη και πρέπει να ενθαρρύνεται. Εκτός από την οικονομική ανάπτυξη, η κατανάλωση τοπικών προϊόντων συμβάλλει και στον περιορισμό της ρύπανσης του πλανήτη μας, και μειώνει την κατανάλωση ενέργειας αφού τα προϊόντα διανύουν μικρές αποστάσεις μέχρι να καταναλωθούν.

Με αυτές τις σκέψεις ξεκινήσαμε την υλοποίηση αυτού του περιβάλλοντος με τους [μαθητές της Α' Λυκείου](#) και υπεύθυνες εκπαιδευτικούς τις Διαμαντοπούλου Μαρία (Μαθηματικό), Πετροπούλου Διονυσία (Φυσικό) και Κασπίρη Αικατερίνη (Φιλολόγο).

Οι παιδαγωγικοί στόχοι που βάλαμε είναι:

### **Γνωστικοί**

- Να γνωρίσουν οι μαθητές τα τοπικά προϊόντα του τόπου μας και τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά τους ώστε να τα υποστηρίξουν και να τα προτιμούν στη διατροφή τους.
- Να ενημερωθούν για το πόσο σημαντική είναι η στήριξη των τοπικών προϊόντων για την οικονομία αλλά και την αειφορική ανάπτυξη ενός τόπου
- Να μάθουν χρήσιμα πράγματα για την καλλιέργεια των τοπικών προϊόντων
- Να γνωρίσουν παραδοσιακούς και σύγχρονους τρόπους αξιοποίησης και συντήρησης των τοπικών προϊόντων
- Να γνωρίσουν τις μονάδες επεξεργασίας και συσκευασίας αγροτικών προϊόντων του κάμπου της Ηλείας
- Να εξοικειωθούν με την επιστημονική έρευνα

5

### **Συναισθηματικοί**

Το πρόγραμμα φιλοδοξεί:

- Να καλλιεργήσει στους μαθητές θετική στάση απέναντι στην ανάληψη πρωτοβουλιών και δράσεων με στόχο την διαχείριση του τόπου τους και την ανάπτυξή του
- Να βοηθήσει τους μαθητές να κατανοήσουν τη στενή και αδιάσπαστη σχέση του ανθρώπου με τη φύση

- Να συμβάλλει στην τόνωση της αυτοεκτίμησης μέσα από τη διαδικασία ανάληψης και διεκπεραίωσης δράσεων
- Να βοηθήσει την επικοινωνία ανάμεσα στα μέλη της ομάδας
- Να καλλιεργήσει το αίσθημα της συλλογικότητας, της αλληλεγγύης και του αλληλοσεβασμού

### Ψυχοκινητικοί

- 6
- Να μάθουν να ερευνούν, να παρατηρούν, να καταγράφουν, να συσχετίζουν και να κατανοούν πως λειτουργεί η φύση γύρω μας
  - Να μάθουν να συλλέγουν πληροφορίες, να τις επεξεργάζονται, να τις αξιολογούν, να εξαγάγουν συμπεράσματα και να εκπονούν μια σωστά δομημένη εργασία.
  - Να μάθουν να ασκούν κριτική, να υποστηρίζουν την άποψή τους, να σέβονται τις απόψεις των άλλων και να κάνουν διάλογο.
  - Να συνεργάζονται και να συνομιλούν με κατοίκους-καλλιεργητές της περιοχής που ενδιαφέρονται για τον τόπο μας
  - Καλλιέργεια συλλογικότητας και αξιών αλληλεγγύης και αλληλοσεβασμού
  - Ανάπτυξη επικοινωνίας ανάμεσα στα μέλη της ομάδας
  - Ανάθεση ρόλων και υπευθυνοτήτων
  - Τόνωση αυτοεκτίμησης μέσα από τη διαδικασία ανάληψης και διεκπεραίωσης δράσεων

Στο πλαίσιο του περιβαλλοντικού αυτού προγράμματος πραγματοποιήσαμε και μία τριήμερη εκπαιδευτική επίσκεψη στα Ιωάννινα. Ο προορισμός αυτός επιλέχθηκε γιατί η Ήπειρος έχει αποδείξει ότι ξέρει να στηρίζει τα τοπικά προϊόντα και τις τοπικές επιχειρήσεις μεταποίησης αγροτικών προϊόντων. Αρκετά από αυτά είναι προϊόντα Προστατευόμενης

Ονομασίας Προέλευσης (Π.Ο.Π) όπως η φέτα. Υπάρχουν αρκετά εργοστάσια που στηρίζουν και προωθούν αυτά τα προϊόντα, όπως το «Ήπειρος Α.Β.Ε.Ε» και η γαλακτοβιομηχανία «Δωδώνη». Επίσης, υπάρχουν πολλά εργαστήρια παρασκευής τοπικών γλυκισμάτων όπως του ξεχωριστού μπακλαβά Ιωαννίνων και αρκετοί συνεταιρισμοί γυναικών στην ευρύτερη περιοχή.

Τέλος, ενώσαμε τις δυνάμεις μας με το ΚΠΕ Νάουσας συμμετέχοντας στο Δίκτυο «Γεωργία και Περιβάλλον» σε μια προσπάθεια να προσεγγίσουν οι μαθητές μέσω του δικτύου θέματα που αφορούν τη γεωργία και τις επιδράσεις της στο περιβάλλον.

## Επιχειρήσεις μεταποίησης αγροτικών προϊόντων

- Επεξεργασίας και τυποποίησης τροφίμων

### ➤ Κ.ΖΑΦΕΙΡΟΠΟΥΛΟΣ – Α. ΤΟΜΑΡΑΣ ΑΒΕΕ - ΤΟΥΡΣΙΑ



8

Η βιομηχανία Κ. Ζαφειρόπουλος - Α. Τομαράς ΑΒΕΕ είναι μια σύγχρονη εργοστασιακή μονάδα, με έδρα της , το Τραγανό Ηλείας που επεξεργάζεται, παρασκευάζει και συσκευάζει τουρσιά. Αποτελεί μία από τις μεγαλύτερες επιχειρήσεις του Νομού, με σημαντική εμπειρία στον χώρο και αξιόλογη ιστορική, επαγγελματική και οικονομική εξέλιξη.

Ο Κωνσταντίνος Α. Ζαφειρόπουλος και ο Ανδρέας Σ. Τομαράς ίδρυσαν μια βιοτεχνία τον Μάιο του 1970 σε έναν μικρό ιδιόκτητο χώρο, που δεν είχε τις δυνατότητες να ανταγωνιστεί μεγάλα εργοστάσια που μεσουρανούσαν στον τομέα της τουρσοποιίας εκείνη την δεκαετία. Τον Ιούλιο του 1973 αγοράστηκε ο χώρος που στεγάζεται έως και σήμερα η επιχείρηση.

Με συνεχείς επεκτάσεις το 1976, το 1984 και το 2004 εξασφαλίστηκαν μεγάλοι χώροι τόσο για την άνεση κατά τη διάρκεια της παραγωγικής



διαδικασίας όσο και για την απρόσκοπτη λειτουργία του εργατικού και υπαλληλικού προσωπικού. Η αγάπη για το προϊόν, η σκληρή δουλειά και οι δυναμικές προσωπικότητες των ιδρυτών της βοήθησαν στη σταδιακή άνοδο της επιχείρησης και τελικά στην ισχυρή εδραίωσή της στον επιχειρηματικό κλάδο του Νομού.

Η εταιρεία έχει ανανεωθεί τόσο σε επίπεδο υλικοτεχνικής υποδομής όσο και σε ανθρώπινο δυναμικό.

Τα παιδιά των ιδρυτών της επιχείρησης

Ζαφειρόπουλος Ανδρέας,  
Τομαράς Σπήλιος, Τομαρά  
Διονυσία και  
Ζαφειροπούλου Χριστίνα  
αποτελούν άξιους  
συνεχιστές της

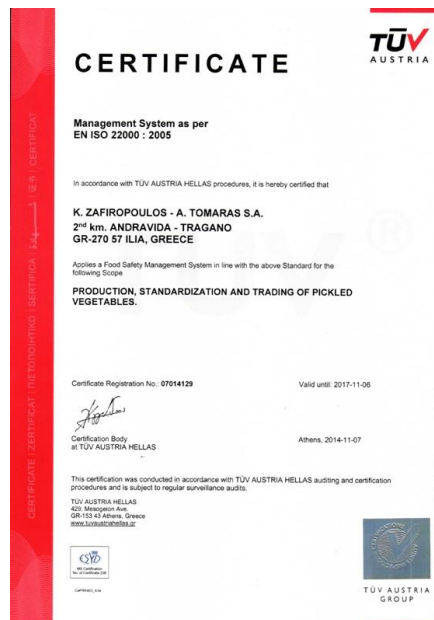


9 επιτυχημένης πορείας του εργοστασίου. Οι υψηλές γνώσεις και ικανότητες των νεότερων μελών της επιχείρησης, σε συνδυασμό με τις πολύτιμες συμβουλές των παλαιότερων εγγυώνται ένα ευσώσιμο και αποδοτικό μέλλον για τη βιομηχανική μονάδα. Διαθέτει τεχνογνωσία και σύγχρονη, πλήρως ανανεωμένη υλικοτεχνική υποδομή, που διασφαλίζουν την άριστη ποιότητα των προϊόντων της. Στόχος της είναι η παροχή στην αγορά τουριστών υψηλής ποιότητας που πληρούν τα αυστηρότερα κριτήρια ασφάλειας τροφίμων.



Δίνει ιδιαίτερη βαρύτητα στη διασφάλιση της άριστης ποιότητας των προϊόντων της. Για τον λόγο αυτό διαθέτει Πιστοποιήσεις ΕΛΟΤ EN ISO 22000:2005 για το Σύστημα Διαχείρισης Ποιότητας και το Σύστημα Διαχείρισης της Ασφάλειας Τροφίμων που εφαρμόζει. Επιπλέον, διαθέτει Πιστοποιητικό για το σύστημα BRC που εφαρμόζει στο πεδίο «Παραγωγή - Τυποποίηση και Εμπορία Τουρισίων».

Η επιχείρηση είναι ως επί το πλείστον εξαγωγική με κύρια αγορά την Βόρεια Αμερική και τον Καναδά. Τα τελευταία χρόνια όμως έχουν επιτευχθεί νέες συνεργασίες σε Γαλλία, Ισπανία, Σουηδία και Ρωσία που ανοίγουν καινούργιους ορίζοντες για επιτυχημένη επέκταση των εξαγωγών και εντός Ευρώπης.



10

Την Πέμπτη 5 Φεβρουαρίου 2015, οι μαθητές της Π.Ο του σχολείου μας επισκέφθηκαν την επιχείρηση συνοδευόμενοι από τις υπεύθυνες για την υλοποίηση του προγράμματος εκπαιδευτικούς Διαμαντοπούλου Μαρία, Κασπίρη Αικατερίνη και Πετροπούλου Διονυσία. Τους μαθητές υποδέχτηκε ο ένας από τους δύο ιδιοκτήτες, ο κ. Ανδρέας Τομαράς, ο οποίος ξενάγησε τους στο χώρο της επιχείρησης η οποία ήταν εξοπλισμένη με σύγχρονα μηχανήματα και σύμφωνα με τον ιδιοκτήτη της τηρούσε όλες τις προδιαγραφές υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων αφού ανακαινίστηκε πρόσφατα.





## ➤ ΒΙΟΤΕΧΝΙΑ ΤΟΥΡΣΙΩΝ ΠΑΝΑΓΙΩΤΗ Ν. ΚΥΠΡΙΩΤΗ



12

Η επιχείρηση ασχολείται με την επεξεργασία και συντήρηση λαχανικών (Τουρσιά-Ελιές) τα οποία διαθέτει στην αγορά της Ηλείας. Δημιουργήθηκε από τον Διονύσιο Κυπριώτη (1889-1968). Ο Θ. Μαραζιώτης στο βιβλίο του «Η ιστορία του Τραγανού» χαρακτηρίζει τον Δ. Κυπριώτη ευεργέτη της περιοχής, καλό και τίμιο αγωνιστή που προσέφερε πολλά στην περιοχή μας με το εργοστάσιο τουρσιών και το τυροκομείο που δημιούργησε. Συγκεκριμένα αναφέρει για τον Δ. Κυπριώτη: «Πέρασε δύσκολους καιρούς στη ζωή του αλλά είχε επιμονή και θέληση και επέτυχε. Το εργοστάσιο τουρσιών και το τυροκομείο άφησε στα επιδόξια χέρια των παιδιών του, τα οποία – και τα πέντε – από μικράς ηλικίας εργάστηκαν μονιασμένα με τον πατέρα τους».

➤ ΚΩΖΑΤ Α.Β.Ε.Ε



Η επιχείρηση «ΚΩΖΑΤ Α.Β.Ε.Ε» ιδρύθηκε το 1929 στο Τραγανό Ηλείας και δραστηριοποιείται στο χώρο της επεξεργασίας τροφίμων, κατασκευής τουρσιών και τυπτοποιημένων ορεκτικών.

13





εξαγωγές.

Υπεύθυνος για τη λειτουργία της είναι ο κ. Διονύσιος Κωστόπουλος. Η επιχείρηση ασχολείται με τη βιομηχανική κατασκευή τουρσιών από γεωργικά προϊόντα τόσο για δικό της λογαριασμό όσο και για τρίτους. Επίσης, ασχολείται με τη βιομηχανική παραγωγή ελαιών, λαχανικών και γενικά διατηρημένων γεωργικών προϊόντων ενώ κάνει και πολλές

Πηγή: [www.kozat.gr](http://www.kozat.gr)

- **Οινοποιεία**
- **ΚΤΗΜΑ ΣΤΑΥΡΟΠΟΥΛΟΥ**



Η εταιρεία Κτήμα Σταυρόπουλου Ο.Ε. δημιουργήθηκε το 1996 από τους αδελφούς Αλέκο και Σάκη Σταυρόπουλο στο Παλαιοχώρι-Ηλείας.

15



Το σύγχρονο οινοποιείο του Κτήματος, στο Παλαιοχώρι, πρωτολειτούργησε το 2000 και το κυρίως κτήριο του αναπτύσσεται σε τρία επίπεδα: στο υπόγειο είναι ο χώρος ωρίμανσης και παλαιώσης του κρασιού σε δρύινα βαρέλια, στο μεσαίο επίπεδο γίνεται η οινοποίηση, ενώ στο ανώτερο είναι χώρος δεξαμενών και εμφιάλωσης καθώς, επίσης, και χώρος υποδοχής και

γευσιγνωσίας. Η θερμοκρασία σε όλα τα στάδια της οινοποίησης ελέγχεται με τη βοήθεια ψύκτη και ψυκτικού κυκλώματος που συνδέεται με τις δεξαμενές.



16

Σε μικρή απόσταση από το κυρίως κτίριο βρίσκεται το βοηθητικό κτίριο στο οποίο στεγάζονται αποθηκευτικοί χώροι των οποίων η θερμοκρασία και η υγρασία ελέγχονται ηλεκτρονικά καθώς και ο ψυκτικός θάλαμος, απαραίτητος στην οινοποίηση των λευκών ποικιλιών.





Πρόσφατα πραγματοποιήθηκε και εγκατάσταση Φ/Β συστήματος 10KWp στη στέγη του βοηθητικού κτιρίου συμβάλλοντας στη μείωση του ενεργειακού αποτυπώματος της παραγωγικής μας διαδικασίας.

*Το οινοποιείο είναι πιστοποιημένο για την παραγωγή κρασιού από σταφύλια βιολογικής καλλιέργειας (Οργανισμός Πιστοποίησης, ΔΗΩ)*



17

Η επιχείρηση στράφηκε εξ αρχής στην παραγωγή προϊόντων εξαιρετικής ποιότητας με γνώμονα τις αρχές της βιολογικής καλλιέργειας και του περιορισμού της στρεμματικής απόδοσης. Τα κρασιά της, έχοντας αποσπάσει πολλά βραβεία τόσο σε ελληνικούς όσο και σε διεθνείς διαγωνισμούς, αποδεικνύουν περίτρανα τη σημασία της προσωπικής φροντίδας αλλά και του παντρέματος παραδοσιακών και σύγχρονων μεθόδων στη δημιουργία ανώτερων ποιοτικά οίνων.

Η αφοσίωση της εταιρείας στην τελειότητα αποδεικνύεται με την υιοθέτηση μεθόδων καλλιέργειας με την ελάχιστη περιβαλλοντική επιβάρυνση. Καθένας από τους αμπελώνες της, με τα ιδιαίτερα κλιματολογικά και εδαφικά του

χαρακτηριστικά, είναι αφιερωμένος σε συγκεκριμένες ποικιλίες οι οποίες κατ' αποκλειστικότητα αποτελούν την πρώτη ύλη των προϊόντων της επιχείρησης.

### **1. Θέση Νησιά Παλαιοχώρι Ηλείας (30 στρέμματα)**

Βρίσκεται στην περιοχή του Δέλτα του Πηνειού, η οποία ανήκει στο Δίκτυο Βιοτόπων Natura - 2000, σε μικρή απόσταση από την ακτή του Ιονίου. Καλλιεργούνται ερυθρές ποικιλίες, κυρίως Merlot, αλλά και Αυγουσιάτης, Αγιωργήτικο, Syrah και Cabernet S. σε μικρό ποσοστό. Η καλλιέργεια είναι βιολογική και η στρεμματική παραγωγή σταφυλιών είναι περιορισμένη.

Η γεινίαση με τη θάλασσα, η σύσταση του εδάφους και ο τρόπος καλλιέργειας ευνοούν την παραγωγή σταφυλιών εκλεκτής ποιότητας με ανάπτυξη των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών των καλλιεργούμενων ποικιλιών.

### **2. Παλαιοχώρι Ηλείας (10 στρέμματα)**

Σε αυτόν τον αμπελώνα καλλιεργείται η ποικιλία Ασύρτικο καθώς και κάποιες άλλες λευκές ποικιλίες. Η σύσταση του εδάφους σε συνδυασμό με τις ιδιαίτερες κλιματολογικές συνθήκες της περιοχής προσδίδουν ιδιαίτερα και ενδιαφέροντα χαρακτηριστικά στην ευαίσθητη αυτή αρωματικά ποικιλία.

Η επιχείρηση κάθε χρόνο συμμετέχει στην Πανελλήνια διοργάνωση «Ανοιχτές Πόρτες» και προσκαλεί τους πολίτες της Ηλείας και όχι μόνο, να επισκεφθούν το Οινοποιείο και να δοκιμάσουν όλα τα προϊόντα της, που θα είναι διαθέσιμα σε ιδιαίτερα φιλικές τιμές. Επίσης, συμμετέχει στη διοργάνωση «Κερνάμε Ελλάδα» στην Αμαλιάδα προβάλλοντας τα προϊόντα που με πολύ μεράκι επεξεργάζονται οι εργαζόμενοι στην επιχείρηση. Για το 2015, το γευστικό αυτό φεστιβάλ πραγματοποιήθηκε στις 19 και 20 Απριλίου και μαθητές της περιβαλλοντικής ομάδας που το επισκέφθηκαν είχαν την ευκαιρία να συνομιλήσουν με τον χημικό του οινοποιείου κ. Φώτη Παναγόπουλο.

Ο κ. Παναγόπουλος είπε στους μαθητές ότι η παραγωγή της επιχείρησης είναι αρκετά ακριβή, αλλά βέβαια όλα εξαρτώνται από την ποιότητα του προϊόντος που θέλεις να φτιάξεις οπότε ανάλογα προσαρμόζεται και το

κόστος. Τα αμπέλια που καλλιεργούν τα σταφύλια είναι δικά τους αλλά συνεργάζονται και με άλλους παραγωγούς από τους οποίους αγοράζουν σταφύλια. Η καλλιέργεια γίνεται βιολογικά και οι ποικιλίες που προωθούν είναι: μερλότ και αυγουσιάτη για το κόκκινο κρασί, ασύρτικο και μοσχοφίλερο για το λευκό κρασί.

Η διανομή των κρασιών γίνεται τόσο στο εσωτερικό (σε όλη την Ελλάδα) όσο και στο εξωτερικό(Γερμανία, Γαλλία, Ιταλία, Βρυξέλλες). Ειδικά η διανομή στο εξωτερικό είναι μία δύσκολη υπόθεση γιατί κάθε περιοχή έχει τις δικές της ιδιαιτερότητες και τις δικές της προτιμήσεις κάτι που υπάρχει και στην εσωτερική αγορά. Το μυστικό της επιτυχίας, σύμφωνα με τον κ. Παναγόπουλο, είναι η συνεχής και επίμονη προσπάθεια για διατήρηση της ποιότητας. Μία επιχείρηση με μεγάλο παρελθόν πουλάει πιο εύκολα τα προϊόντα της, ακόμα και αν περνάει περιόδους που η ποιότητα του προϊόντος δεν είναι ακριβώς αυτή του επιθυμεί. Το μεγάλο στοίχημα είναι να μπει στην αγορά εργασίας και να διατηρηθεί.

## ➤ Κτήμα Μερκούρη



20

Το Κτήμα Μερκούρη είναι ένα από τα ιστορικότερα οινοποιεία της χώρας μας που δραστηριοποιείται στην παραγωγή οίνων & ελαιολάδου ποιότητας. Βρίσκεται στη Δυτ. Πελοπόννησο, πάνω στο υψίπεδο του ακρωτηρίου Ιχθύς, στην περιοχή Κορακοχωρίου του Δήμου Πύργου, πολύ κοντά στο λιμάνι του Κατακώλου και σε απόσταση 30 Km περίπου από την Αρχαία Ολυμπία. Είναι ένα παλιό αγρόκτημα, με ιστορία 140 χρόνων στην παραγωγή οίνου και ελαιολάδου.

Η ιστορία του αρχίζει το 1864, όταν ο Θεόδωρος Μερκούρης αγοράζει το πρώτο αγροτεμάχιο, και η εγκατάσταση του πρώτου αμπελώνα χρονολογείται από το έτος 1870, όταν φθάνουν από τη Β. Ιταλία μοσχεύματα της ποικιλίας «Refosco». Στα 1930, ο Λεωνίδας Θ. Μερκούρης δημιουργεί, μέσα στο κτήμα, ένα σύγχρονο για την εποχή του οινοποιείο, με υπόγειες δεξαμενές 300 t περίπου, το οποίο παραμένει ενεργό μέχρι το 1960. Από το 1985, με την 3η και 4η γενιά της οικογένειας, αρχίζει μία νέα, συστηματική προσπάθεια για την αναβίωση της οινοπαραγωγικής δραστηριότητας του κτήματος, με την παραγωγή τυποποιημένων κρασιών. Στα πλαίσια αυτής της προσπάθειας ανασυγκροτούνται και εκσυγχρονίζονται οι παλιές εγκαταστάσεις του οινοποιείου, προστίθενται νέα κτίρια, αντικαθίσταται ο μηχανολογικός εξοπλισμός με σύγχρονα οινοποιητικά μηχανήματα, ανανεώνονται και

επεκτείνονται οι αμπελώνες με νέες φυτεύσεις, και το Κτήμα Μερκούρη παίρνει τη νομική μορφή μιας οικογενειακής Α.Ε.

Σήμερα η εταιρεία Κτήμα Μερκούρη Α.Ε. διευθύνεται από τους αδελφούς Βασίλη και Χρίστο Κανελλακόπουλο, μέλη της 4ης γενιάς της οικογένειας. Οι αμπελώνες του Κτήματος Μερκούρη είναι συγκεντρωμένοι γύρω από τις κατοικίες της οικογένειας καθώς και σε δύο ακόμη γειτονικές τοποθεσίες. Εκτείνονται σε συνολική έκταση 180 περίπου στρεμμάτων και ευρίσκονται σε μια περιοχή που οι εδαφολογικές και κλιματολογικές συνθήκες ενδείκνυται ιδιαίτερα για την παραγωγή οίνων ποιότητας. Όλοι οι αμπελώνες, καθώς και οι λοιπές καλλιέργειες του Κτήματος, έχουν ενταχθεί σε σύστημα Ολοκληρωμένης Καλλιέργειας.

Στους αμπελώνες του Κτήματος καλλιεργούνται περισσότερες από δέκα πέντε ελληνικές και διεθνείς ποικιλίες, από την οινοποίηση των οποίων παράγονται τα κρασιά της Εταιρείας.

21



Οι ποικιλίες αυτές είναι:

1. Η παραδοσιακή για το Κτήμα Μερκούρη ερυθρή ποικιλία Refosco, σε δύο κλώνους: Τον κλώνο Refosco Μερκούρη ο οποίος καλλιεργείται στο κτήμα από το 1870 και τον σύγχρονο κλώνο Refosco dal penducolo rosso. Η ποικιλία αυτή ιταλικής προέλευσης, από την περιοχή του Friuli, συναντάται επίσης στη Γαλλική Σαβοΐα με το όνομα Mondeuse Noir, στη Δαλματία και αλλού.
2. Οι πολύ σημαντικές ελληνικές ερυθρές ποικιλίες Μαυροδάφνη, Αγιωργήτικο και Αυγουσιάτης.
3. Οι γαλλικής προέλευσης ερυθρές ποικιλίες Merlot, Syrah, Mourvedre και Grenache rouge και η ιταλικής προέλευσης ποικιλία Negroamaro.
4. Οι εξίσου σημαντικές λευκές ελληνικές ποικιλίες Ασύρτικο και Ρομπόλα.
5. Η γαλλική λευκή ποικιλία Viognier, οι ιταλικές Ribolla Gialla και Malvasia Aromatica και η ισπανική Albarino.

22



Παράλληλα με την παραγωγή οίνων και ελαιολάδου, το Κτήμα Μερκούρη δραστηριοποιείται και στον τομέα της Παροχής Αγροτουριστικών Υπηρεσιών, σε μικρές ή μεγαλύτερες ομάδες φίλων της φύσης και του κρασιού. Οι υπηρεσίες αυτές αφορούν στη δυνατότητα επίσκεψης των εγκαταστάσεων του οινοποιείου, των αμπελώνων και των ελαιώνων του Κτήματος καθώς και του

μικρού λαογραφικού μουσείου με τη συλλογή παλιών αγροτικών εργαλείων και μηχανημάτων. Περιλαμβάνουν επίσης περίπατο στο δάσος και την παραλία και γενικά επαφή με την πανέμορφη φύση που περιβάλλει το Κτήμα και ολοκληρώνονται με γευσιγνωσία των προϊόντων της εταιρείας μας, κάτω από αιωνόβιες κουκουναριές, με θέα το Ιόνιο και τη Ζάκυνθο. Κατά τη διάρκεια των επισκέψεων υπάρχει η δυνατότητα αγοράς όλων των προϊόντων σε ειδικές τιμές.

23



Όλα σχεδόν τα προϊόντα του Κτήματος Μερκούρη έχουν επανειλημμένα βραβευθεί σε διεθνείς εκθέσεις και διαγωνισμούς.

Περισσότερες πληροφορίες υπάρχουν στην ιστοσελίδα της επιχείρησης:

<http://www.mercouri.gr/>

## ➤ Κτήμα Μπριντζίκη



24

Το Κτήμα Μπριντζίκη είναι ένα οικογενειακό οινοποιείο που βρίσκεται λίγα χιλιόμετρα μακριά από την Αρχ. Ολυμπία. Ο Διονύσιος και η Διονυσία Μπριντζίκη, μουσικοί κατά το βασικό τους επάγγελμα, το 1994 ξεκινούν την ίδρυση του οινοποιείου βασιζόμενοι στην εκμετάλλευση του υπάρχοντος αμπελώνα από την οικογένεια Μπριντζίκη. Ο αμπελώνας καλλιεργείται εξ αρχής με βιολογικό τρόπο και οι ποικιλίες από τις οποίες έχουν γίνει οι φυτεύσεις ή οι αναμπελώσεις είναι τοπικές ελληνικές. Στόχος είναι πάντα η δημιουργία μοναδικών οίνων κυρίως μονοποικιλιακών όπου κάποιος μπορεί να διακρίνει τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της ποικιλίας.

Το 2010 το Κτήμα Μπριντζίκη χαρακτηρίζεται το πρώτο πράσινο οινοποιείο στην Ελλάδα. Σπουδαία είναι η αξιοποίηση της γεωθερμικής ενέργειας όπου καλύπτει τις ανάγκες ψύξης και θέρμανσης των δεξαμενών και των χώρων του οινοποιείου. Η μονάδα των φωτοβολταϊκών συστημάτων στην στέγη εξασφαλίζει τις ανάγκες ρεύματος του οινοποιείου και καθορίζει την οικολογική και προς όλα φιλική προς το περιβάλλον λειτουργία του δίνοντας μας την δυνατότητα να λέμε ότι παράγουμε βιολογικούς οίνους που τείνουν να έχουν μηδενικό ενεργειακό αποτύπωμα.





Οι αμπελώνες του κτήματος καλλιεργούνται σε μια έκταση των 120 στρεμμάτων γης υπό τα αυστηρά κριτήρια της βιολογικής καλλιέργειας. Οι ποικιλίες που καλλιεργούνται είναι Ροδίτης, Τινακτορώγος, Μαλαγουζία, Φιλέρι, Ασύρτικο (λευκές ποικιλίες) καθώς και Αυγουσιάτης και Αγιωργήτικο (ερυθρές ποικιλίες). Επίσης Chardonnay, Merlot και Cabernet είναι κάποιες από τις διεθνείς ποικιλίες που καλλιεργούνται στο κτήμα. Το κτήμα συνεργάζεται με τοπικούς παραγωγούς της περιοχής και απορροφά σταφύλια 600 στρεμμάτων γης.

25



Η γη της Δυτικής Πελοποννήσου με επίκεντρο τον κάλλιστο τόπο της Αρχαίας Ολυμπίας καλλιεργείται από αμπέλια και σταφίδες εδώ και πολλούς αιώνες

πριν . Είναι μια ευλογημένη αμπελοοινική περιοχή με αργυλοπηλώδη εδάφη που σε συνδυασμό με την υγρασία των ποταμών δημιουργεί ένα ιδανικό μικροκλίμα.

26



Οι αυτόχθονες ποικιλίες που ευδοκούν είναι ο Ροδίτης, ο Τινακτορώγος, η Μαλαγουζιά, το Φιλέρι, το Ασύρτικο (λευκές ποικιλίες) και ο Αυγουσιάτης, το Αγιοργήτικο (ερυθρές ποικιλίες). Επίσης καλλιεργούνται και οι κοσμοπολίτικες ποικιλίες Chardonnay, Merlot, Carperne, Refosco παράγοντας κρασιά με έντονα χαρακτηριστικά του terroir.

Το Κτήμα Μπριντζίκη καλλιεργεί τους ιδιόκτητους αμπελώνες του 120 στρεμμάτων εφαρμόζοντας πιστά και με μεράκι της αρχές της βιολογικής γεωργίας επί σειρά ετών φυτεμένους με ελληνικές τοπικές ποικιλίες. Επίσης προμηθεύεται σταφύλια και από άλλους εξαιρετικούς παραγωγούς της περιοχής.



Το Κτήμα Μπριντζίκη μπορεί να προσφέρει:

27

- Ξεναγήσεις στις εγκαταστάσεις παραγωγής και στην υπόγεια κάβα.
- Ξεναγήσεις στον αμπελώνα, στον Μύλο (υπό κατασκευή) του κτήματος και περίπατο στις όχθες του ποταμού Ενιπέα.
- Γευσιγνωσία κρασιών σε συνδυασμό με τοπικές γεύσεις.
- Δυνατότητα αγοράς κρασιών.
- Δυνατότητα συνδυασμού επίσκεψης στον κοντινό χώρο της Αρχαίας Ολυμπίας και σε αξιοθέατα με φυσικές ομορφιές της περιοχής.

Πηγή: <http://www.brintzikis.com/>

- **Επιχειρήσεις επεξεργασίας γάλακτος**

- **Β.ΚΑΛΟΜΟΙΡΗΣ ΗΛ.ΒΙ.ΓΑΛ. - Α.Β.Ε.Ε.**



Το 1929 ο ιδρυτής της επιχείρησης "ΚΑΛΟΜΟΙΡΗΣ" Απόστολος Β. Καλομοίρης ξεκίνησε την παραγωγή γαλακτοκομικών & τυροκομικών προϊόντων. Αν και με περιορισμένα μέσα θέτει ένα στόχο: να έχει καλό γάλα και να φτιάχνει καλό τυρί και γιαούρτι. Τα κατάφερε και έτσι έβαλε γερά θεμέλια για την δημιουργία της μεγαλύτερης επιχείρησης στο νομό Ηλείας παραγωγής γαλακτοκομικών & τυροκομικών προϊόντων.

28

Το 1955, τα ηνία ανέλαβε ο γιος του, Βασίλειος Καλομοίρης. Το 1980 ανέλαβε η τρίτη γενιά, ο Απόστολος & ο Διονύσιος Καλομοίρης και συνέχισαν το έργο πάνω στα θεμέλια που υπήρχαν, εκσυγχρονίζοντας και επεκτείνοντας την εταιρεία. Τα προϊόντα της επιχείρησης είναι πλέον γνωστά για την ποιότητά



τους και τα προτιμούν οι καταναλωτές του νομού μας. Αυτό δημιούργησε την ανάγκη δημιουργίας νέων, πιο μεγάλων και πιο σύγχρονων εγκαταστάσεων, για να καλυφθεί η αυξανόμενη ζήτηση των προϊόντων.

Γι' αυτό δημιουργήθηκε η ανώνυμη εταιρεία με την επωνυμία Β.ΚΑΛΟΜΟΙΡΗΣ ΗΛ.ΒΙ.ΓΑΛ. - Α.Β.Ε.Ε. αγοράζοντας ιδιόκτητες εγκαταστάσεις έκτασης 40.000 τμ., στη Γαστούνη και εγκαθιστώντας σύγχρονα μηχανήματα επεξεργασίας γάλακτος και παρασκευής γαλακτοκομικών και τυροκομικών προϊόντων. Η παραγωγή αυξήθηκε, η ποιότητα των προϊόντων έγινε ακόμα καλύτερη και δεκάδες ειδικευμένων εργατών βρήκαν εργασία.



29

Έτσι σήμερα συνεχίζουν την παρασκευή γευστικών και ποιοτικά ελεγμένων προϊόντων συνεχίζοντας την παράδοση με τη βοήθεια της τεχνολογίας. Καθημερινά στην Καλομοίρης - ΗΛ.ΒΙ.ΓΑΛ συγκεντρώνουν το γάλα, από τα καλύτερα κοπάδια της ορεινής και ημιορεινής Ηλείας. Αφού περάσει από έλεγχο για να διαπιστωθεί η ποιότητά του ξεκινάει η επεξεργασία και παστερίωση του και στη συνέχεια από αυτό τα προϊόντα ΚΑΛΟΜΟΙΡΗΣ - ΗΛ.ΒΙ.ΓΑΛ. Η επιχείρηση παράγει:

- Φέτα παρασκευασμένη από 100% παστεριωμένο πρόβειο γάλα
- Γραβιέρα εκλεκτής ποιότητας από πρόβειο και κατσικίσιο γάλα
- Κεφαλοτύρι
- Μυζήθρα δηλαδή αλμυρό ξερό τυρί που συνήθως καταναλώνεται με ζυμαρικά
- Ανθότυρο εξαιρετικής ποιότητας και γεύσης
- Γιαούρτι πρόβειο, αγελάδος, αποβουτυρωμένο πρόβειο και στραγγιστό

- Βούτυρο αγνό μαγειρικό

Τα προϊόντα διατίθενται στο πρατήριο στο κέντρο της Γαστούνης καθώς και σε επιλεγμένα καταστήματα της ευρύτερης περιοχής.



Το 2011, η φέτα Καλομοίρη πέτυχε μια σημαντική διάκριση κατακτώντας την πρώτη θέση και το χρυσό μετάλλιο στο 3<sup>ο</sup> Φεστιβάλ Ελληνικού Γάλακτος και Τυριού. Το φεστιβάλ διοργανώθηκε από τον Ευρωπαϊκό Οργανισμό Στρατηγικού Σχεδιασμού, στο Στάδιο Ειρήνης και Φιλίας, 21 με 23 Οκτωβρίου και συμμετείχαν αρκετές μονάδες παραγωγής γάλακτος και τυριού από την Ελλάδα το δε επίπεδο του διαγωνισμού ήταν υψηλότατο. Το παραπάνω απεδείχθη από την ύπαρξη δύο ανεξάρτητων επιτροπών διεθνούς κύρους, οι οποίες έθεσαν αυστηρά κριτήρια γεύσης για την επιλογή των νικητών του διαγωνισμού. Η φέτα «ΚΑΛΟΜΟΙΡΗ» εντυπωσίασε με το προϊόν της και τις δύο επιτροπές που συμφώνησαν πως πρέπει να λάβει ένα ξεκάθαρο άριστα.

30



3<sup>ο</sup> Φεστιβάλ Ελληνικού Γάλακτος & Τυριού 2011

Στον ίδιο διαγωνισμό δύο ακόμα προϊόντα της ΗΛΒΙΓΑΛ βραβεύτηκαν ανάμεσα σε εκατοντάδες ανταγωνιστικά. Πρόκειται για την μυζήθρα Καλομοίρη και το ανθότυρο τα οποία απέσπασαν από τις ίδιες επιτροπές δύο χάλκινα βραβεία, βρέθηκαν δηλαδή στην τρίτη θέση πανελλαδικά, με ελάχιστη διαφορά από το πρώτο.

(Πηγή: <http://www.patrnews.com>)

Τέλος, η ΚΑΛΟΜΟΙΡΗΣ ΗΛ.ΒΙ.ΓΑΛ ξεκίνησε τη δημιουργία ενός πανευρωπαϊκού δικτύου εξαγωγών. Εξάγει σε ετήσια βάση μεγάλες ποσότητες τυροκομικών προϊόντων σε χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης και κυρίως στην Γερμανία όπου τα προϊόντα της επιχείρησης χαίρουν ιδιαίτερης εκτίμησης.

Περισσότερες πληροφορίες για τα προϊόντα υπάρχουν στην ιστοσελίδα της επιχείρησης: <http://www.kalomiris.com.gr/>

31



➤ Φάρμα Ηλείας



32

Τα τελευταία χρόνια στο Καρδιακαύτι Ηλείας λειτουργεί μία πρότυπη μονάδα γάλακτος, η «Φάρμα Ηλείας» σε σύγχρονες εγκαταστάσεις των 600τ.μ.. Ιδρυτές της είναι ο Διονύσιος Μαρίνος και ο Κωνσταντίνος Τσάκωνας.





Η μεγαλύτερη ποσότητα γάλακτος παράγεται στο εκτροφείο του κ. Μαρίνου και το γάλα μετά το άρμεγμα φτάνει στο εργοστάσιο όπου παστεριώνεται και εμφιαλώνεται άμεσα για να διατηρήσει αναλλοίωτα τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του.



Καθημερινά η επιχείρηση επεξεργάζεται πάνω από 3 τόνους γάλα και παρασκευάζει:

33

- φρέσκο πλήρες γάλα και ελαφρύ 1,5%
- αγελαδινό γάλα με κακάο
- ρυζόγαλο
- κρέμα βανίλια και σοκολάτα
- γιαούρτι παραδοσιακό και στραγγιστό
- κεφίρ και με γεύση φράουλας



Επιπλέον, η Φάρμα Ηλείας διακινεί μόνη της, με ιδιότητα αυτοκίνητα διανομής, το γάλα για να έχει την φροντίδα και την προστασία που αξίζει στα προϊόντα της. Σύμφωνα με τον γεωπόνο του εργοστασίου, κ. Τσάκωνα, ο πιο βασικός κανόνας λειτουργίας της μονάδας είναι η τήρηση των κανόνων υγιεινής που αφορούν όχι μόνο τα ζώα που εκτρέφονται εκεί, αλλά και τους ανθρώπους που τα φροντίζουν, τη μεταφορά των προϊόντων και τη τυποποίησή τους.

Αρκετά σχολεία του νομού μας επισκέπτονται το εργοστάσιο και ενημερώνονται για την λειτουργία του και τους τρόπους επεξεργασίας του γάλακτος είτε από τον κ. Τσάκωνα είτε από τον κ. Μαρίνο.

34



Ενημέρωση από τον κ. Κ. Τσάκωνα

Πρόσφατα είχαν την ευκαιρία να επισκεφθούν το εργοστάσιο και εκπαιδευτικοί από όλη την Ελλάδα, μέλη του Δικτύου «Τα τοπικά προϊόντα σε μια κοινωνία αειφορίας» που συντονίζει το ΚΠΕ Κρεστένων συνοδευόμενοι από τον

Καθηγητή του Τμήματος Ζωικής Παραγωγής του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών, κ. Ιωσήφ Μπιζέλη.



35

#### **Οι εκπαιδευτικοί ενημερώνονται από τον κ. Δ. Μαρίνο**

Οι συμμετέχοντες είχαν την ευκαιρία να ενημερωθούν για τις καθημερινές εργασίες που απαιτεί η φροντίδα των ζώων από τον έναν από τους δύο ιδιοκτήτες της επιχείρησης. Ο κ. Μαρίνος περιέγραψε στους συμμετέχοντες εκπαιδευτικούς τη λειτουργία της μονάδας, παρουσία του καθηγητή Ζωικής Παραγωγής του Γ.Π.Α κ. Μπιζέλη καθώς και τις δράσεις αειφορίας που εφαρμόζονται στην εκτροφή των ζώων, όπως η χρήση της κοπριάς που παράγεται στο στάβλο για τη λίπανση των εκτάσεων που καλλιεργούνται για παραγωγή ζωοτροφών. Στη συνέχεια οι συμμετέχοντες εκπαιδευτικοί ξεναγήθηκαν στο χώρο παραγωγής των προϊόντων ΦΑΡΜΑ ΗΛΕΙΑΣ από τον κ. Τσάκωνα ο οποίος περιέγραψε στο χώρο μεταποίησης του γάλακτος τη διαδρομή του γάλακτος. Ο Κ. Τσάκωνας Κώστας συζήτησε με τους εκπαιδευτικούς για τη συμβολή της καθετοποίησης στη ποιότητα των παραγόμενων προϊόντων ΦΑΡΜΑ ΗΛΕΙΑΣ και στο τέλος δοκίμασαν τα

επιδόρπια κρέμα βανίλια και σοκολάτα, ρυζόγαλο αλλά και κεφίρ και κεφίρ φράουλα. Επίσης, δοκίμασαν σοκολατούχο γάλα και στραγγιστό γιαούρτι.

Πηγή:<https://elgr.facebook.com/pages/%CE%A6%CE%91%CE%A1%CE%9C%CE%91%CE%97%CE%9B%CE%95%CE%99%CE%91%CE%A3/545272625509749>

- **Επεξεργασίας τομάτας**

- **«Pummaro» (πρώην «Πελαργός»)**

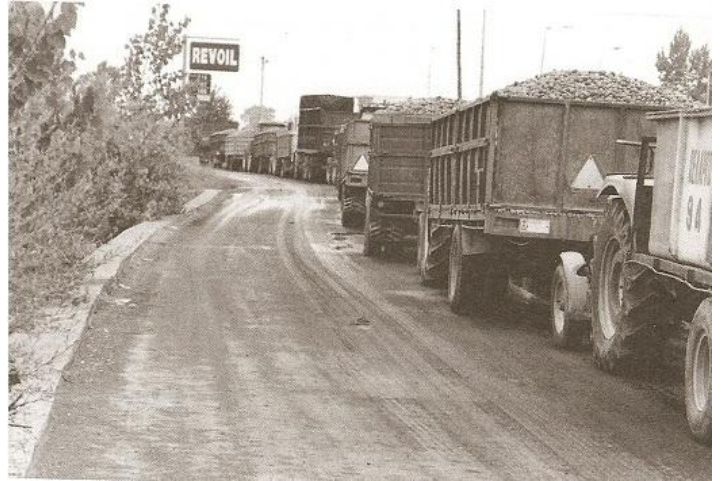
Ιδρυτής της εταιρείας «Πελαργός» ήταν ο Αναστάσιος Καραμέλης, ηλεκτρολόγος-μηχανολόγος τους ΕΜΠ από τη Νέα Κίο Αργολίδας. Το εργοστάσιο λειτούργησε για πρώτη φορά τον Ιούλιο του 1968 και πολύ σύντομα αναπτύχθηκε και κατάφερε να προωθήσει τον τοματοπολτό και σε αγορές του εξωτερικού. Αρκετές οικογένειες, εκείνη την εποχή, άρχισαν να καλλιεργούν τομάτες ως δεύτερη απασχόληση γιατί το κέρδος ήταν μεγάλο.

36



Το εργοστάσιο «Πελαργός» το 1990

Τα τρακτέρ που μετέφεραν τομάτες από πολλές περιοχές της Ηλείας στα δύο αυτά εργοστάσια κάποιες φορές έκαναν μεγάλες ουρές έξω από αυτά μέχρι να έρθει η σειρά τους για να παραδώσουν τον καρπό.



Τον Ιούνιο του 1989 ο «Πελαργός» πουλήθηκε στην ιταλική εταιρεία STAR, που συνεργάζονταν με την μακαρονοποιεία «Μέλισσα» με ιδιοκτήτη τον Γ. Κίκιζα. Αργότερα αγοράστηκε από την εταιρεία «Ελαίς-Unilever Hellas» και σήμερα συσκευάζεται στο εργοστάσιο αυτό τοματοπολτός «Pummaro».



➤ **«Κύκνος»-Ελληνική εταιρεία κονσερβών Α.Ε**

Το εργοστάσιο «Κύκνος» έχει 50 χρόνια παρουσίας στην περιοχή, καθώς ξεκίνησε την λειτουργία του το 1963 και ήταν το πρώτο εργοστάσιο τροφίμων στον Νομό Ηλείας, ενώ πρόκειται για μια οικογενειακή επιχείρηση που ξεκίνησε στην χώρα το 1911 από πέντε οικογένειες και παραμένει οικογενειακή με την 4<sup>η</sup> γενιά να κρατά τα ηνία της εταιρείας.



38

Ο διευθύνων σύμβουλος της εταιρείας Γιώργος Μανουσάκης, ο οποίος βρίσκεται πάντοτε στο εργοστάσιο στα Σαβάλια όταν ξεκινά η παραλαβή της τομάτας, γιορτάζει φέτος τα 100 χρόνια λειτουργίας, εκ των οποίων τα 50 δραστηριοποιείται στην Ηλεία, καθώς πρόκειται για μία ελληνική επιχείρηση, που δραστηριοποιείται στην Ελλάδα, φορολογείται στην Ελλάδα και συναλλάσσεται με Έλληνες και όχι μόνο.

Ως δεύτερη μεγάλη επιτυχία για την εταιρεία, αποτελεί το γεγονός ότι είναι μοναδική εταιρεία της χώρας που εξαγει με το σήμα της σε οκτώ χώρες προϊόντα τομάτας.



Το 2010, η ICAP συγκατέλεξε τον Κύκνο ανάμεσα στις υγιέστερες ελληνικές επιχειρήσεις. Οι ντομάτες του καλλιεργούνται στην περιοχή από τους συνεργαζόμενους με την εταιρεία αγρότες, γιατί ο Κύκνος προωθεί τη συμβολαιακή γεωργία. Στο εργοστάσιό τους η ντομάτα απλώς πλένεται και μπαίνει στα μηχανήματα, που θα την κάνουν πελτέ, σάλτσα, χυμό. Δεν υφίσταται καμία πρόσθετη επεξεργασία. Ένα κομμάτι της παραγωγής είναι βιολογικό.



39

Πηγή: <http://www.kyknos.com.gr/kyknos/>

- **Εσπεριδοειδών**

- **Αγροτικός Συνεταιρισμός - Ομάδα Παραγωγών (ΑΣΟΠ) «Κάμπος»**



40

Ο Αγροτικός Συνεταιρισμός Ομάδα Παραγωγών (ΑΣΟΠ) «Κάμπος» ιδρύθηκε το 2007 απαριθμώντας αρχικά 100 μέλη τα οποία καλλιεργούσαν πορτοκάλια, μανταρίνια, γκρέιπ φρουτ, λεμόνια, καρπούζι, πεπόνι, φράουλες, κουνουπίδια, μπρόκολο, λάχανο λευκό και κόκκινο, φασόλια, κολοκυθάκια, πιπεριές, ντομάτες, μαρούλια, ακτινίδια και άλλα λαχανικά.



Αποτελεί μια ελπιδοφόρα προσπάθεια και ανοίγει νέους δρόμους στη μέχρι τώρα αντιμετώπιση των παραγωγών και των προϊόντων τους αφού η ανάπτυξη και η οικονομία της περιοχής μας βασίζεται, κατά κύριο λόγο, στις καλλιεργήσιμες εκτάσεις της. Αναμφισβήτητα οι εύφορες πεδιάδες του κάμπου μας αποτελούν κίνητρο αποτελεσματικής εκμετάλλευσής τους από παλιούς και από νέους παραγωγούς. Η ανάγκη τυποποίησης και προώθησης



των αγροτικών προϊόντων, οδήγησε τους καλλιεργητές αυτούς στη δημιουργία μιας πολυδύναμης Ομάδας Παραγωγών που στόχος της είναι η διασφάλιση της ποιότητας των παραγόμενων αγαθών, η τυποποίηση και προώθησή τους, καθώς και η οικονομική εξασφάλιση των μελών της.



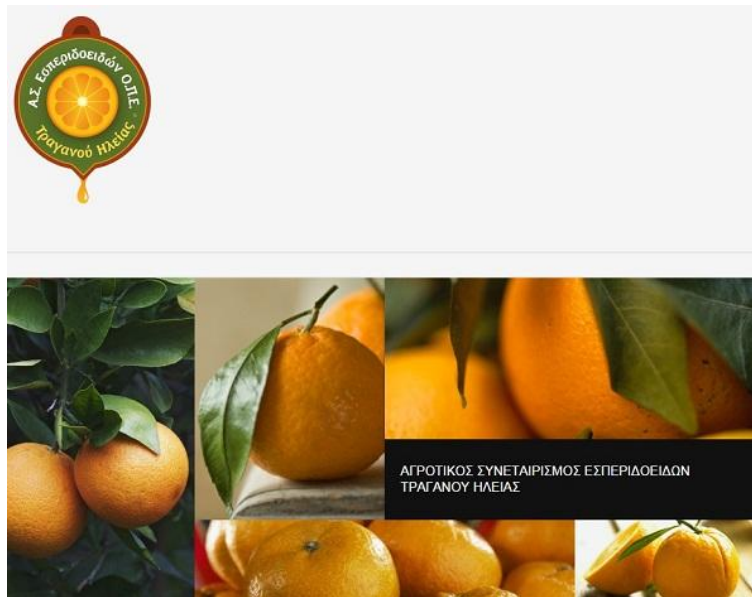
41

Οι εγκαταστάσεις της Ομάδας βρίσκονται στο κέντρο της καλλιεργούμενης έκτασης των παραγωγών μας, μόλις ένα χιλιόμετρο από την εθνική οδό Πατρών – Πύργου με εύκολη πρόσβαση για τους Έλληνες και ξένους επισκέπτες. Στο υπερσύγχρονο συσκευαστήριο στεγάζονται επίσης τα γραφεία, ο χώρος παραλαβής και φόρτωσης, ο χώρος διαλογής, οι ψυκτικοί θάλαμοι, η αποθήκη γεωργικών φαρμάκων και διάφοροι άλλοι αποθηκευτικοί χώροι.



Πηγή: <http://www.kamposcoop.gr/>

## ➤ Αγροτικός Συνεταιρισμός Εσπεριδοειδών Τραγανού



43

Ο Αγροτικός Συνεταιρισμός Εσπεριδοειδών Τραγανού Ηλείας - Οργάνωση Παραγωγών Εσπεριδοειδών ιδρύθηκε το 2003, αποτελείται μόνο από εσπεριδοκαλλιεργητές και το καταστατικό του είναι σύμφωνο με τις διατάξεις του Ν.2810/2000. Σκοπός του είναι η εξυπηρέτηση και προαγωγή της οικονομίας των μελών του μέσω της διακίνησης των εσπεριδοειδών. Αναγνωρίσθηκε ως Οργάνωση Παραγωγών Εσπεριδοειδών του ΚΑΝ.2200/96 με την 01/16.8.04 απόφαση της πρωτοβάθμιας επιτροπής ειδικής γεωργικής αναγνώρισης Ομάδων Παραγωγών Ν. Ηλείας, η οποία τροποποιήθηκε με την απόφαση 17531/21.12.10 και είναι πλέον αναγνωρισμένη για τα προϊόντα ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ και ΜΑΝΤΑΡΙΝΙ σύμφωνα με τους ΚΑΝ. 1234/2007 του Συμβουλίου και ΚΑΝ.1580/2007 της Επιτροπής. Πρόεδρος είναι ο κ. Κωνσταντίνος Αρ. Κυπριώτης και αντιπρόεδρος ο κ. Κωνσταντίνος Αν. Μαρίνος. Η περιφέρεια δράσης του είναι η περιοχή που ορίζεται γεωγραφικά από τα διοικητικά όρια της Δημοτικής Κοινότητας Τραγανού του Δήμου Πηνειού Ηλείας και την ευρύτερη περιοχή όπου δραστηριοποιούνται τα μέλη του. Υπάρχουν σήμερα εγγεγραμμένα στο μητρώο του τριακόσια έντεκα (311) μέλη-παραγωγοί εσπεριδοειδών.

Οι δραστηριότητες του συνεταιρισμού αφορούν την εμπορία του προϊόντος, τον προγραμματισμό της παραγωγής προϊόντων και την προσαρμογή των προϊόντων αυτών στη ζήτηση, την βελτίωση και διατήρηση της ποιότητας του

προϊόντος, το να προωθεί καλλιεργητικές μεθόδους, τεχνικές παραγωγής και δράσεις φιλικές προς το περιβάλλον, τη μείωση του καλλιεργητικού κόστους

Από το 2009 η Οργάνωση Παραγωγών Εσπεριδοειδών Τραγανού ξεκίνησε πρόγραμμα αναδιάρθρωσης των ποικιλιών των εσπεριδοειδών που καλλιεργούν τα μέλη της προωθώντας νέες ποικιλίες οι οποίες αφενός είναι πιο εμπορικές από τις παλιές και αφετέρου βοηθούν στην ικανοποίηση του στόχου που έχει τεθεί για συγκομιδή και εμπορία καθ' όλη τη διάρκεια του έτους. Οι ποικιλίες που εμπορεύονται είναι για τα μανταρίνια: Κλημεντίνη και Νόβα και για τα πορτοκάλια: Μέρλιν, Ναβελίνα, Βαλέντσια κ.λ.π

Φυσικά, δεν λείπουν και τα προβλήματα που δημιουργούνται στις καλλιέργειες από τις χαλαζοπτώσεις. Αρκετοί παραγωγοί βλέπουν τις σοδειές τους να καταστρέφονται από τα απρόβλεπτα καιρικά φαινόμενα. Με αφορμή την έντονη χαλαζόπτωση στον κάμπο της Ηλείας, την τελευταία εβδομάδα του Ιανουαρίου 2015, οι εκπρόσωποι των παραγωγών του Τραγανού ζήτησαν την λειτουργία των κανονιών ηχοβολής που βοηθούν στη μείωση του όγκου των κόκκων του χαλαζιού. Τα κανόνια ηχοβολής που είχαν αναπτυχθεί πριν το 1980 από τον ΕΛΓΑ σε περιοχές του Δήμου Ανδραβίδας-Κυλλήνης στέλνουν ηχητικά κύματα στα σύννεφα κάθε τέσσερα δευτερόλεπτα με αποτέλεσμα οι κόκκοι του χαλαζιού να γίνονται μικρότεροι. Στα παρακάτω δημοσιεύματα της εφημερίδας «Πρώτη» υπάρχουν οι δηλώσεις εκπροσώπων των παραγωγών:

44

**Κώστας Κυπριώτης**  
Πρόεδρος Ο.Π.Εσπεριδοειδών Τραγανού

"Η λειτουργία τους είναι απαραίτητη, πρέπει να ενεργοποιηθούν άμεσα για να μην έχουμε συνεχείς καταστροφές. Με τα κανόνια μπορούμε να μειώσουμε το φαινόμενο και να γλιτώσουμε μέρος της παραγωγής που καταστρέφεται"



**Θοδωρής Κασσιανός**  
Ίδιοκτήτης Συσκευαστηρίου

"Όταν το σύστημα λειτουργούσε, η ένταση και η συχνότητα των φαινομένων χαλαζόπτωσης ήταν μικρότερη. Όλοι οι παραγωγοί θέλουν να λειτουργήσουν και πάλι τα κανόνια καθώς θα προστατευθεί η παραγωγή από καταστροφές με αποτέλεσμα να μην επηρεάζεται και η ποιότητα των προϊόντων"



Πηγή: <http://www.opetrano.gr/index.html>

Εφημερίδα «[Πρώτη](#)» (Δημοσίευμα της Β. Κοκκινογέννη-30-01-15)

- **Επιχειρήσεις που δεν υπάρχουν πια**

## **ΑΣΤΕΡΙΣ ΑΝΩΝΥΜΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΕΤΑΙΡΙΑ**



45

Η ΑΣΤΕΡΙΣ Α.Β.Ε.Ε. ιδρύθηκε στην Ελλάδα το 1975 σαν βιομηχανική, εμπορική και εξαγωγική εταιρεία και ήταν ένα σημαντικό όνομα στον τομέα της μεταποίησης τομάτας για την παραγωγή τοματοπολτού. Η ΑΣΤΕΡΙΣ Α.Β.Ε.Ε. διοικούσε δύο εντελώς ιδιόκτητα εργοστάσια το "Εργοστάσιο Ανδραβίδας", του Νομού Ηλείας, και το "Εργοστάσιο Λευκαδίων", του Νομού Ημαθίας, στην Βόρειο Ελλάδα. Στο Εργοστάσιο Ανδραβίδας υπήρχε επίσης μία απόλυτα αυτοματοποιημένη μονάδα κυτιοποιείου που εξυπηρετούσε πλήρως τις ανάγκες και των δύο εργοστασίων.

Ο τελευταίος τεχνολογίας μηχανικός εξοπλισμός και των δύο εργοστασίων εκσυγχρονίζονταν και αναβαθμιζονταν συνεχώς με ετήσιες επενδύσεις, προκειμένου να διασφαλισθεί παραγωγή υψηλών προδιαγραφών και τελικό προϊόν ανώτερης ποιότητας. Η συνδυασμένη επεξεργαστική ικανότητα των δύο εργοστασίων, κατέτασσε την ΑΣΤΕΡΙΣ Α.Β.Ε.Ε. ως μία από τις πρώτες στον τομέα της στο χώρο των Βαλκανίων. Σε πίστωση των πιο πάνω η ΑΣΤΕΡΙΣ Α.Β.Ε.Ε. κατείχε το ανάλογο Πιστοποιητικό Διασφάλισης Ποιότητας EN ISO 9002. Παρά το γεγονός ότι σαν κύριες δραστηριότητες και ειδικότητα είχε την παραγωγή και εξαγωγή τοματοπολτού και αποφλοιωμένης τομάτας, η εταιρεία δραστηριοποιούνταν επίσης στην εξαγωγή και εμπορία και άλλων αγροτικών προϊόντων ή τροφίμων.



Η κύρια γραμμή παραγωγής της ΑΣΤΕΡΙΣ Α.Β.Ε.Ε. ήταν ο τοματοπολτός σε συσκευασία του ½ κιλού, των 5 κιλών και των 100 γραμ., καθώς και η αποφλοιωμένη τομάτα αλλά και σε κύβους.

Το μεγαλύτερο ποσοστό των εξαγωγών της εταιρείας κατείχε ο τοματοπολτός σε συσκευασία ½ κιλού, γνωστός ευρύτερα με το εμπορικό σήμα "ALBUSTAN".



Τα δύο εργοστάσια παρήγαγαν περί τους 22.000 τόνους τοματοπολτού άμεσης συσκευασίας σε κάθε παραγωγική περίοδο.

Απασχολούσε αρκετό εργατικό δυναμικό (γύρω στους 77 μόνιμους υπαλλήλους και εργάτες, και γύρω στους 500 στη διάρκεια της παραγωγικής περιόδου (Ιούλιο - Σεπτέμβριο)). Η ΑΣΤΕΡΙΣ Α.Β.Ε.Ε. έκανε εξαγωγές στην Ευρώπη, την Αφρική, την Μέση Ανατολή και τον Αραβικό Κόλπο.

46



#### **ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟΥ ΑΝΔΡΑΒΙΔΑΣ**

Το Εργοστάσιο αυτό ήταν χτισμένο επί οικοπέδου 101.616 τετραγωνικών μέτρων, εκ των οποίων 42.689 τετρ. μέτρα καλύπτονταν από εγκαταστάσεις και άλλα 380 τετρ. μέτρα από γραφεία και άλλους βοηθητικούς χώρους.

Το Εργοστάσιο βρίσκονταν σε προνομιακή τοποθεσία, αφού περιβάλλονταν από τις καλλίτερες περιοχές καλλιέργειας τομάτας στη χώρα. Σε απόσταση 280 χλμ. από την Αθήνα, το εργοστάσιο εκτείνονταν κατά μήκος της Εθνικής Οδού Πάτρας-Πύργου, καθ' οδόν προς το λιμάνι της Κυλλήνης, ενώ το σύνορά του διέτρεχαν οι γραμμές του Εθνικού Σιδηροδρομικού δικτύου.

## 1. ΚΟΝΣΕΡΒΟΠΟΙΕΙΟ

Γραμμές Παραγωγής Τοματοπολτού

1. Συμπυκνωτής CALIFO της ROSSI e CATELLI, τριπλής ενεργείας, με επεξεργαστική ισχύ 990 τόνους ημερησίως.

2. Συμπυκνωτής ANTEO της ROSSI e CATELLI, T-90, τριπλής ενεργείας, με επεξεργαστική ισχύ 930 τόνους ημερησίως.

Ισχύς Επεξεργασίας: 1.920 τόνοι νωπής τομάτας ημερησίως.

Γραμμή Παραγωγής τομάτας σε κύβους: Απόδοση 150 τον./ημερ.

Γραμμή Παραγωγής αποφλοιωμένης τομάτας: Απόδοση 150 τον./ημερ.

Γραμμή Συσκευασίας Τοματοπολτού:

Βαρέλια 200 κιλών Απόδοση 300 καθάρων τόνων ημερησίως

Κυτία 5 κιλών Απόδοση 90 μικτών τόνων ημερησίως

Κυτία 1/2 κιλού (2 γραμμές) συνολικής απόδοσης 390 μικτών τόνων ημερησίως

Κυτία 1/10 του κιλού Απόδοσης 50 μικτών τόνων ημερησίως

Λεβητοστάσιο: Πέντε (5) αυτόματοι λέβητες παραγωγής 56.000 χιλιογρ. ατμού ωριαίως.

Βιολογική Μονάδα: Ισχύος 550 κυβικά μέτρα ωριαίως, εγκαταστάθηκε το 1996. Εγκατεστημένη Ισχύς: : 4.674 Ίππων

## 2. ΚΥΤΙΟΠΟΙΕΙΟ

Παραγωγική Ισχύς : 450.000 κορμοί κυτίων του ½ κιλού ημερησίως 850.000 άκρα κυτίων ημερησίως.

Εκτός παραγωγικής περιόδου, η ΑΣΤΕΡΙΣ Α.Β.Ε.Ε. εκτελούσε παραγγελίες για κενά λιθογραφημένα κυτία για λογαριασμό πελατών της στην εσωτερική αγορά αλλά και στο εξωτερικό.

Σήμερα το εργοστάσιο της Ανδραβίδας έχει καταστραφεί και μόνο ο σκελετός του θυμίζει ότι κάποτε έδινε ζωή στην περιοχή του κάμπου της Ηλείας. Σύμφωνα με δημοσίευμα της PatrisNews (28/06/2014) ακίνητα της επιχείρησης που βγήκαν στον πλειστηριασμό είναι ένα αγροτεμάχιο στη θέση «Ψαρεϊκό» συνολικής έκτασης 83.842 τετραγωνικών μέτρων στα οποία λειτουργούσαν το κτίριο του κυρίως εργοστασίου, η αποθήκη, το λεβητοστάσιο, το κτήριο των γραφείων, το ζυγιστήριο, το κτήριο του θυρωρείου, οι εγκαταστάσεις των ψυγείων και του βιολογικού καθαρισμού κ.α.

48



Πηγή: 1. Εμπορικό Επιμελητήριο Ηλείας

2. <http://www.asteris.gr/greek/centar.htm>

3. <http://www.patrisnews.com/>



## Οι επισκέψεις μας

- Στο εργοστάσιο παρασκευής τουρσιού «Κ. Ζαφειρόπουλος-Α. Τομαράς ΑΒΕΕ»

Επισκεφθήκαμε την επιχείρηση την Πέμπτη 5 Φεβρουαρίου 2015 και συναντήσαμε τον κ. Ανδρέα Τομαρά, ο οποίος μας ξενάγησε στους χώρους του εργοστασίου. Την ημέρα εκείνη εργάζονταν δέκα άτομα που επεξεργάζονταν κουνουπίδι για να το συσκευάσουν αργότερα σε πλαστικά δοχεία των 50 κιλών με ανάμικτα λαχανικά (πίκλες).



49

Ο κ. Τομαράς μας έδειξε όλη τη διαδικασία παρασκευής του τουρσιού, από την παραλαβή των λαχανικών, το ζύγισμα, το πλύσιμο, τη διαλογή και την τελική επεξεργασία. Μας τόνισε ότι υπάρχει μεγάλη αυστηρότητα σχετικά με τις προδιαγραφές λειτουργίας των επιχειρήσεων μεταποίησης και τυποποίησης τροφίμων και ότι οι έλεγχοι είναι συχνοί. Αφού είδαμε όλους τους χώρους του εργοστασίου, ρωτήσαμε τον κ. Τομαρά μερικά ακόμα πράγματα σχετικά με την επιχείρησή του, με βάση τον οδηγό συνέντευξης που είχαμε φτιάξει στο σχολείο.

Αρχικά ρωτήσαμε πότε ιδρύθηκε η επιχείρηση και ο κ. Τομαράς μας απάντησε ότι η επιχείρηση δραστηριοποιείται στην περιοχή μας τα τελευταία 45 χρόνια. Το πρώτο εργοστάσιο παρασκευής τουρσιού στο Τραγανό ιδρύθηκε από τον ανήσυχο, δραστήριο και διορατικό Χρήστο Καούκη, ο οποίος βιομηχανοποίησε το τουρσί το 1924. Κατόπιν τον ρωτήσαμε αν ήταν οικογενειακή επιχείρηση και μας απάντησε ότι δεν ήταν οικογενειακή. Ξεκίνησε τη λειτουργία της μετά από τη συνεργασία με τον κ. Ζαφειρόπουλο που είναι εξάδελφό του. Μας ανέφερε ότι η επιχείρηση επεξεργάζεται κουνουπίδι, καρότα, πιπεριές και αγγουράκια-αντζούγιες. Κάθε εποχή παραλαμβάνει ντα αντίστοιχα προϊόντα και τα διατηρεί σε ξύδι και αλάτι που είναι το βασικό συστατικό για τις πίκλες. Η ανάμιξη των λαχανικών και η τελική τυποποίηση γίνεται όταν συγκεντρωθούν όλα τα υλικά σε μεγάλα πλαστικά δοχεία των 50 λίτρων. Στην ερώτησή μας αν τα προϊόντα που συσκευάζει καλλιεργούνται στον κάμπο της Ηλείας ή έρχονται και από άλλες περιοχές, ο κ. Τομαράς μας είπε ότι τα λαχανικά είναι κυρίως προϊόντα του Ηλειακού κάμπου εκτός από τα καρότα που έρχονται από τη Βοιωτία αφού εκεί υπάρχει μεγάλη παραγωγή. Λόγω της ύπαρξης αρκετών εργοστασίων για πίκλες στην περιοχή του Τραγανού, πολλοί ντόπιοι παραγωγοί διαθέτουν τα προϊόντα τους σε αυτές τις επιχειρήσεις. Σχετικά με το σε ποιες περιοχές της Ελλάδας γίνεται η διάθεση των προϊόντων πληροφορηθήκαμε ότι η συγκεκριμένη επιχείρηση διαθέτει όλη την παραγωγή της στην Αμερική, γι' αυτό και η συσκευασία γίνεται σε μεγάλα δοχεία.

Τέλος, στην ερώτησή μας σχετικά με το αν πιστεύει ότι είναι μία επικερδής επιχείρηση, ο κ. Τομαράς απάντησε ότι η επιχείρηση είναι επικερδής, χάρη στις συνεχείς προσπάθειες των ιδιοκτητών της για διασφάλιση της υψηλής ποιότητας των παραγόμενων προϊόντων παρότι έχουν μειωθεί τα τελευταία χρόνια οι ποσότητες που εξάγονται. Γι' αυτό το λόγο ο κ. Τομαράς επιβλέπει προσωπικά την επεξεργασία των λαχανικών και φροντίζει για την ποιότητα των προϊόντων αφού αυτή είναι η βιτρίνα της επιχείρησης. Όπως ανέφερε χαρακτηριστικά ένα λάθος στα τιμολόγια μπορεί να διορθωθεί και να μην έχει επιπτώσεις στη συνεργασία με αυτούς που συνεργάζεται στο εξωτερικό αλλά ένα λάθος στην ποιότητα των εξαγόμενων προϊόντων δύσκολα διορθώνεται αφού οι καταναλωτές χάνουν την εμπιστοσύνη τους. Επίσης, πιστεύει ότι κάτι που συμβάλλει καθοριστικά στην

επιβίωση μιας επιχείρησης είναι η σωστή οικονομική διαχείριση και τόνισε ότι πρέπει να είμαστε ιδιαίτερα προσεκτικοί σε περιόδους που τα έσοδα από τη δουλειά μας είναι πολλά. Η αποταμίευση μας εξασφαλίζει ότι η επιχείρηση θα συνεχίσει να παράγει και σε περιόδους οικονομικής κρίσης.

Μετά τις αναμνηστικές φωτογραφίες, ευχαριστήσαμε τον κ. Τομαρά για τη φιλοξενία στην επιχείρησή του και για τις πληροφορίες που μας έδωσε για την υλοποίηση της εργασίας μας και συνεχίσαμε την εκπαιδευτική μας επίσκεψη στο συσκευαστήριο της Ομάδας Παραγωγών Τραγανού «Ο Κάμπος».



51

Η επίσκεψη αυτή ήταν ιδιαίτερα διδακτική γιατί είχαμε την ευκαιρία να συνομιλήσουμε με έναν πολύ επιτυχημένο επιχειρηματία της περιοχής μας, ο οποίος μας έδωσε αρκετές συμβουλές και μας τόνισε τη σημασία που έχει να αγαπάς αυτό που κάνεις, να σέβεσαι τον καταναλωτή και να είσαι προσεκτικός στην οικονομική διαχείριση.

➤ **Στον Αγροτικό Συνεταιρισμό - Ομάδα Παραγωγών (ΑΣΟΠ)  
«Κάμπος»**

Μία ακόμα επίσκεψή μας ήταν στον Αγροτικό Συνεταιρισμό - Ομάδα Παραγωγών «Κάμπος», που ξεκίνησε πολύ πρόσφατα και δυναμικά τη λειτουργία του αριθμώντας σήμερα 170 μέλη. Τους μαθητές ξενάγησε στο χώρο του συνεταιρισμού η κ. Ειρήνη Παπαδοπούλου, υπεύθυνη για τη λειτουργία του, ενώ σημαντικές πληροφορίες για το συσκευαστήριο έδωσαν στους μαθητές τόσο η υπεύθυνη του οικονομικού τμήματος όσο και η γεωπόνος του συνεταιρισμού.



52

Το συσκευαστήριο είναι πλήρως αυτοματοποιημένο, εξοπλισμένο με σύγχρονα μηχανήματα και οι υπεύθυνοι για τη λειτουργία του ενημέρωσαν τους μαθητές ότι τα κυριότερα προϊόντα που συσκευάζονται εκεί είναι πορτοκάλια, μανταρίνια, ρόδια, καρπούζια και πεπόνια καθώς και ότι διαθέτει όλα τα πιστοποιητικά ποιότητας της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Τα προϊόντα που συσκευάζονται στο «Κάμπος» προορίζονται αποκλειστικά για εξαγωγή και γίνεται προσπάθεια από τα μέλη του για τη λειτουργία και μονάδας χυμοποίησης.



53

Δημοσιεύματα του τοπικού Τύπου σχετικά με τις επισκέψεις μας:

[Εφημερίδα «Πρώτη»](#)

[AmaliadaNews](#)

[Ενημέρωση Ηλείας](#)

- **Στον κ. Βασίλειο Κασσιανό—Αναπληρωτή Δήμαρχο του Δήμου Πηνειού**



54

Η εκπαιδευτική μας επίσκεψη, την Πέμπτη 5 Φεβρουαρίου 2015, ολοκληρώθηκε στο Δημαρχείο του Τραγανού όπου εκεί μας περίμενε ο κ. Βασίλειος Κασσιανός, αναπληρωτής του Δημάρχου του Δήμου Πηνειού. Ο κ. Κασσιανός συζήτησε μαζί μας σχετικά με τις πολλές επιχειρήσεις μεταποίησης αγροτικών προϊόντων που δραστηριοποιούνται στην ευρύτερη περιοχή του Τραγανού και έχουν συμβάλει στην οικονομική ανάπτυξη της περιοχής και συμβούλεψε τους μαθητές να ενδιαφέρονται για τον τόπο τους, τους προέτρεψε να τον φροντίζουν και πάντα να έχουν ως σκοπό, αφού ολοκληρώσουν τις σπουδές τους, να επιστρέψουν σε αυτόν και να προσφέρουν ότι καλύτερο μπορούν. Ο κ. Κασσιανός τόνισε τη μεγάλη συνεισφορά του Χρήστου Καούκη στο Τραγανό και ότι γι' αυτό το λόγο φρόντισε για τη διαμόρφωση και ανάπλαση του κτήματος Καούκη ικανοποιώντας ταυτόχρονα και ένα πάγιο αίτημα των συμπολιτών του.

➤ Στο Μουσείο Ελληνικής Ιστορίας Παύλου Παν. Βρέλλη



Η επίσκεψη στο Μουσείο Βρέλλη ήταν ο πρώτος σταθμός της τριήμερης επίσκεψής μας στα Ιωάννινα.



55

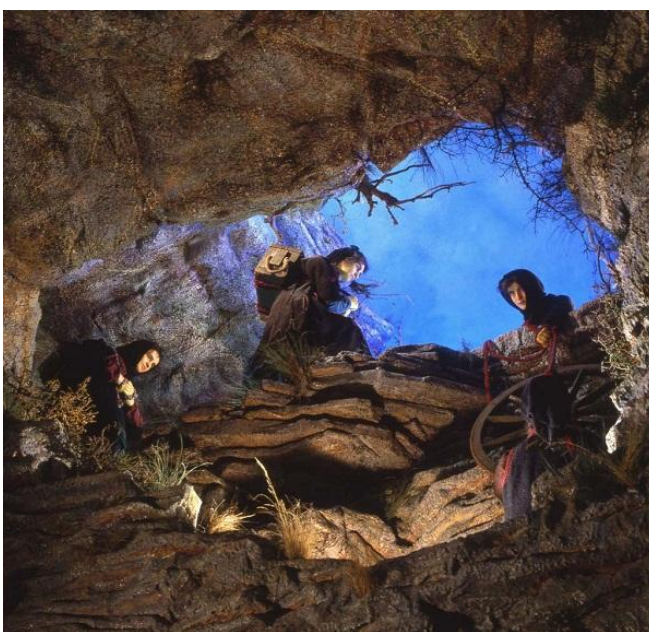
Το Μουσείο Ελληνικής Ιστορίας Παύλου Παν. Βρέλλη, βρίσκεται στο 12<sup>ο</sup> χλμ της Εθνικής οδού Ιωαννίνων-Αθηνών και δημιουργήθηκε από τον Γυμνασιάρχη Παύλο Παν. Βρέλλη το 1983 όταν ως συνταξιούχος πια αγόρασε τη βραχώδη έκταση των 17 στρεμμάτων που βρίσκεται σήμερα το μουσείο.

Ο Π. Βρέλλης ήταν απόφοιτος του τμήματος Γλυπτικής της Ανώτατης Σχολής Καλών Τεχνών(Πρακτικό και Θεωρητικό Πτυχίο) και με πολλή προσωπική δουλειά έφτιαξε τα κέρινα ομοιώματα που υπάρχουν στο μουσείο. Όλα τα θέματά του αντλήθηκαν από την Ελληνική Ιστορία. Εργάστηκε ακατάπαυστα για 13 χρόνια, διαμορφώνοντας τον εξωτερικό και τον εσωτερικό χώρο και συλλέγοντας λαογραφικό και ιστορικό υλικό σχετικά με τα θέματα που επεξεργάστηκε.



56

Σκοπός του καλλιτέχνη ήταν να αναπαραστήσει ιστορικά γεγονότα από διάφορες περιοχές της Ελλάδας, σε φυσικό μέγεθος μέσα στο μουσείο. Έτσι θα μπορούσε να παρουσιάσει τους ήρωες και τον ρόλο που διαδραμάτισαν στους αντίστοιχους χώρους.



Στην ιστοσελίδα του μουσείου [www.vrellis.gr](http://www.vrellis.gr) υπάρχουν φωτογραφίες υψηλής ευκρίνειας και αξίζει η εικονική περιήγηση στους χώρους του.



➤ Στο Οινοποιείο Ιδρύματος Τσοίτσα «Κατώγι»

Στις 20 Απριλίου 2015 επισκεφθήκαμε το Μέτσοβο και μείναμε όλη την ημέρα εκεί. Επισκεφθήκαμε το Οινοποιείο του Ιδρύματος Τσοίτσα και ξεναγηθήκαμε στους χώρους του.



57

Το κτίριο άρχισε να κατασκευάζεται το 1973 για να καλύψει τις αυξανόμενες ανάγκες παραγωγής. Σήμερα, έπειτα από οκτώ επεκτάσεις και ανακαινίσεις διαθέτει όλο τον σύγχρονο εξοπλισμό που απαιτείται για την παραγωγή και εμφιάλωση κρασιού. Στα κελάρια του φιλοξενούνται πάνω από 1200 δρύινα βαρέλια, όπου ωριμάζουν τα κόκκινα κρασιά, ενώ στην κάβα του υπάρχουν σπάνιες συλλεκτικές φιάλες με κρασιά εσοδείας από το 1974 κι έπειτα. Η επισκέψιμη διαδρομή του οινοποιείου, με χρήση ποικίλων οπτικοακουστικών μέσων, αποτελεί μια πρωτότυπη ξενάγηση στην παραγωγή του κρασιού και στην ιστορία του οινοποιείου.



58

Το οινοποιείο είναι επισκέψιμο και η ξενάγηση ακολουθεί μια μοναδική εικαστική διαδρομή στα κελάρια του οινοποιείου με χρήση οπτικοακουστικών μέσων και τη συμβολή ποικίλων καλλιτεχνικών παρεμβάσεων.



Η ιστορία της εταιρίας Κατώγι Αβέρωφ ξεκινάει στα τέλη της δεκαετίας του 1950, όταν ο Ευάγγελος Αβέρωφ φυτεύει, τα πρώτα στην Ελλάδα, κλήματα της ποικιλίας Cabernet Sauvignon στις απόκρημνες πλαγιές της Πίνδου και

εμφιαλώνει στο κατώγι του σπιτιού του στο Μέτσοβο το κρασί που παίρνει το όνομα Κατώγι Αβέρωφ.με την βοήθεια Ελλήνων και Γάλλων επιστημόνων, ο Αβέρωφ δημιουργεί έναν από του πιο φημισμένους και πιο ορεινούς αμπελώνες στη χώρα μας, κτίζει ένα μικρό οινοποιείο στις ανατολικές παρυφές του Μετσόβου και το 1989 ιδρύει την ανώνυμη εταιρεία Κατώγι. Το κόκκινο κρασί Κατώγι γίνεται γνωστό σε όλη τη χώρα και αποσπά βραβεία στο εξωτερικό. Το κρασί αυτό θα αποτελέσει το πρώτο λιθαράκι στη διεύρυνση των ελληνικών ποικιλιών και στο πάντρεμά τους με ξένες ποικιλίες. Η φιλοσοφία της εταιρίας φανερώνει, παράλληλα, μια από τις πρώτες εφαρμογές αυθεντικής αμπελουργικής-οινοποιητικής εκμετάλλευσης στην Ελλάδα - μοντέλο παραγωγής που κυριάρχησε 30 χρόνια αργότερα αναδεικνύοντας τις τεράστιες δυνατότητες του ελληνικού αμπελώνα.

Μετά το θάνατο του Ευάγγελου Αβέρωφ το 1990, η εταιρεία Κατώγι Αβέρωφ Α.Ε., με διευθύνοντα σύμβουλο τον Σωτήρη Ιωάννου, αναπτύχθηκε γοργά, στα πλαίσια πάντα της φιλοσοφίας του ιδρυτή της. Φυτεύτηκαν νέοι αμπελώνες στην περιοχή Μετσόβου, δοκιμάστηκαν νέες ποικιλίες κλημάτων, νέα μείγματα κρασιών. Το κτίριο του οινοποιείου εκσυγχρονίστηκε και επεκτάθηκε διαδοχικά. Αυξήθηκε η συνολική παραγωγή και διευρύνθηκε η διανομή των προϊόντων στην Ελλάδα και στο εξωτερικό. Η Κατώγι Αβέρωφ Α.Ε. καθιερώθηκε πλέον ως μια δυναμική νέα εταιρία με στέρεες βάσεις, ποιοτικά προϊόντα και ένα σύγχρονο βλέμμα στραμμένο στο μέλλον. Έτσι, αναζητώντας νέες προκλήσεις για τον 21ο αιώνα, αποφασίζεται η συγχώνευση με την Στροφιλιά Α.Ε. και το 2001 ιδρύεται η νέα εταιρεία Κατώγι & Στροφιλιά Α.Ε.

Πηγή: <http://www.katogi-strofilia.gr/greek.html>

➤ Στο Λαογραφικό Μουσείο Ιωαννίνων «Κώστας Φρόντζος»



60

Στα Ιωάννινα επισκεφθήκαμε και το Λαογραφικό Μουσείο Ιωαννίνων «Κώστας Φρόντζος» που ιδρύθηκε το 1976 κατόπιν πρωτοβουλίας της Εταιρείας Ηπειρωτικών Μελετών και του Ιδρύματος Μελετών Ιονίου και Αδριατικού Χώρου. Στεγάζεται σε ιδιόκτητο κτίριο της Εταιρείας Ηπειρωτικών Μελετών στο κέντρο της πόλης των Ιωαννίνων. Τα αντικείμενα του μουσείου συγκεντρώθηκαν με

την πρωτοβουλία του εμπνευστή και δημιουργού του Κώστα Φρόντζου, ο οποίος διετέλεσε πρόεδρος της Εταιρείας Ηπειρωτικών Μελετών και του Ιδρύματος Μελετών



Ιονίου και Αδριατικού Χώρου. Αρκετοί Ηπειρώτες προσέφεραν αντικείμενα που εκθέτονται στο μουσείο και άλλα αγοράστηκαν.



61

Στον πρώτο όροφο εκτίθεται το γραφείο του Κ.Φρόντζου, ο οποίος σπούδασε αρχικά δάσκαλος ενώ στη συνέχεια φοίτησε στην Ανώτατη Σχολή Εμπορικών και Οικονομικών Επιστημών και τέλος πήρε το πτυχίο της Νομικής του Πανεπιστημίου Αθηνών. Επίσης, στον ίδιο όροφο υπάρχουν και παραδοσιακές ενδυμασίες καθώς και κοσμήματα από τα Ιωάννινα και την ευρύτερη περιοχή της Ηπείρου. Σε άλλους χώρους του μουσείου υπάρχουν δείγματα της χρυσοκεντικής και της αργυροχοΐας. Στο παλαιό κτήριο λειτουργεί έκθεση κοσμημάτων, αντικειμένων καθημερινής χρήσεως, γεωργικών εργαλείων, εργαλείων γεωργικού -ποιμνικού βίου, εργαλείων τεχνιτών, υφαντών, κεντημάτων, δωμάτιο της νοικοκυράς καθώς και ένας όροφος αστικού σπιτιού.

Πηγή: <http://www.ehm.gr/index.php>

➤ Στο Γυναικείο Αγροτικό Βιοτεχνικό και Οικοτεχνικό Συνεταιρισμό Παραμυθιάς «Οι Σουλιώτισσες»



Την τελευταία μέρα της επίσκεψής μας στην Ήπειρο και επιστέφοντας στην Ανδραβίδα, επισκεφθήκαμε το Συνεταιρισμό γυναικών «Οι Σουλιώτισσες» στην Παραμυθιά. Εκεί μας υποδέχθηκαν δύο από τα μέλη του που εκείνη την ώρα εργάζονταν στο εργαστήριο παρασκευής εδεσμάτων και στο πρατήριο του συνεταιρισμού.

62



Ο συνεταιρισμός ιδρύθηκε το 2007 και αριθμεί 10 μέλη. Οι δραστήριες γυναίκες του συνεταιρισμού ασχολούνται τόσο με την παρασκευή παραδοσιακών προϊόντων όπως ζυμαρικά (χυλοπίτες τραχανά), γλυκά του

κουταλιού, ορεκτικά αλλά και κατασκευάζουν σπουδαία είδη χειροτεχνίας και οικοτεχνίας αναβιώνοντας την τοπική παράδοση. Όλα τα προϊόντα τους είναι φτιαγμένα με ιδιαίτερη προσοχή, για να περιέχουν όλα τα αρώματα και τις γεύσεις της αληθινής Ηπειρώτικης παράδοσης. Οι συνταγές είναι από τις γιαγιάδες των μελών και με τη ίδρυση αυτού του συνεταιρισμού πίστεψαν ότι μπορούσαν να κάνουν γνωστό τον τόπο τους μέσα από την παραδοσιακή κατασκευή των γλυκισμάτων της Ηπείρου και ιδιαίτερα της περιοχής του Σουλίου.

63



Αφού δοκιμάσαμε τα φρέσκα και νόστιμα ορεκτικά και γλυκίσματα των γυναικών του συνεταιρισμού, ξεκουραστήκαμε για λίγο γιατί το ταξίδι της επιστροφής ήταν μεγάλο.



Το μεσημέρι της Τρίτης (21-04-2015) επισκεφθήκαμε την Πάργα και μετά από μία μικρή στάση στο Μεσολόγγι επιστρέψαμε στην Ανδραβίδα.





## Τοπικά προϊόντα της Ηπείρου

### ➤ Τα γλυκά των Ιωαννίνων

#### ❖ Κλωστάρι – «Ήπειρος Γη»

Το ονομάζουν "κλωστάρι" και είναι ένας κυλινδρικός μπακλαβάς με πολύ καρύδι τυλιγμένος σε ζαρωμένο φύλλο ("το φύλλο σουρώνεται καθώς κλώθεται" όπως λένε), ένα γλύκισμα παραδοσιακό της Κόνιτσας και της γύρω περιοχής. Το κλωστάρι που παρασκευάζει και κυκλοφορεί συσκευασμένο (500 γρ. )



65

Το οικογενειακό εργαστήριο γλυκών «Ήπειρος Γη» είναι κατοχυρωμένο σαν ονομασία και έχει τη στόφα σπιτικού μπακλαβά: μπόλικο καρύδι, τραγανό φύλλο, καλό σιρόπι, με ισορροπημένη γλύκα και αυθεντική γεύση, πλούσιο και ζουμερό. Χαίρεσαι να το τρως και ξεχνάς ότι πρόκειται για συσκευασμένο γλυκό, καθώς βάζει κάτω πολλά σιροπιαστά ζαχαροπλαστείων. Χρησιμοποιούν τοπικό χωριάτικο φύλλο, καρύδια της περιοχής και ακολουθούν τη σπιτική διαδικασία παρασκευής. Η «Ήπειρος Γη» ξεκίνησε την πορεία της το 1996 από τον Θωμά Νικολάου στην Κόνιτσα και η ποιότητά της γρήγορα έγινε γνωστή. Το εργαστήριο έχει μεταφερθεί πλέον στα Γιάννενα, μαζί με ένα κατάστημα πώλησης των δικών τους και άλλων επιλεγμένων εδεσμάτων από ηπειρώτικα χωριά. Εκτός από το κλωστάρι, διάσημο είναι και το "σκερ μπουρέκ" τους, το αμυγδαλωτό "μετσοβίτα", το καρυδάτο, αλλά φτιάχνουν και πολλά άλλα.

## ❖ Τα τυροκομικά προϊόντα της Ηπείρου

Το Μετσοβόνε είναι ημίσκληρο, καπνιστό τυρί που προέρχεται από το Μέτσοβο, από όπου πήρε και το όνομά του, και όπου παράγεται ένα άλλο γνωστό τυρί, η μετσοβέλα.



66

Είναι τυρί Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΠΟΠ). Το εξωτερικό του χρώμα είναι κιτρινωπό προς καφετί, ενώ μέσα είναι λευκό προς αχυρόχρουν (χρώμα του άχυρου). Καπνίζεται κρεμασμένο, τυλιγμένο σε σχοινί, με την ιταλική μέθοδο της Pasta filata, ενώ για να ωριμάσει θέλει να περάσει ένα διάστημα περίπου τριών μηνών. Το τυρί αυτό παρασκευάζεται κατά κύριο λόγο από αγελαδινό γάλα ή από μείγμα αγελαδινού με πρόβειο ή κατσικίσιο (όχι όμως πάνω από 20%). Συνοδεύεται συνήθως από λευκά κρασιά, ενώ χρησιμοποιείται σε σαλάτες ή σαν μέρος μεζέδων. Η πιο γρήγορη και νόστιμη εκδοχή του Μετσοβόνε είναι ψητό στα κάρβουνα με λεμόνι.

Από το 1959 το τυροκομείο του Ιδρύματος Τοσίτσα παράγει ονομαστά τυριά, με «βασιλιά» το Μετσοβόνε, το οποίο όμως πλέον είναι τόσο δύσκολο να παραχθεί, που ζητείται από το ίδιο το ίδρυμα ο αποχαρακτηρισμός ΠΟΠ. Για κάθε 1 κιλό τυρί που παράγεται χρειάζονται περίπου 11 κιλά αγελαδινού γάλακτος. Για να φτιαχτεί το μετσοβόνε περνά από τα χέρια των τυροκόμων 25 φορές. Όταν έγινε ΠΟΠ το τυρί μετσοβόνε η αγελαδοτροφία στο Μέτσοβο ήταν αναπτυσσόμενη, οπότε ήταν εύκολο να βρεθεί το γάλα για την παραγωγή του, από τα 40.000 πρόβατα της περιοχής. Σήμερα όμως η αγελαδοτροφία έχει απαξιωθεί, τα πρόβατα πλέον είναι στα 7.000-8.000 και έτσι δεν



υπάρχουν οι απαραίτητες ποσότητες γάλακτος. Αναγκάζονται να πάρουν γάλα για τα τυριά τους από τα Γιάννενα και αυτό αντίκειται σαφέστατα στην ονομασία και τον χαρακτηρισμό ΠΟΠ του τυριού.

### Τα άλλα τυριά της Ηπείρου

Η **παρμεζάνα**, τυρί δύσκολο στην παρασκευή του, απαιτεί αγελαδινό γάλα και για να ολοκληρωθεί η ωρίμανσή του πρέπει να περάσουν δύο χρόνια. Παρασκευάζεται τους ζεστούς μήνες, το Μάιο ως το Σεπτέμβριο. Για ένα κεφάλι παρμεζάνας που ζυγίζει 25-27 κιλά απαιτούνται 500 κιλά γάλα. Η γραβιέρα παρασκευάζεται από τις 20 Μαΐου ως τις 20 Ιουλίου, εποχή που τα πρόβατα στην περιοχή τρέφονται με φρέσκο χορτάρι. Χρειάζεται περίπου τρεις μήνες για να ωριμάσει. Η μετσοβέλλα παράγεται την άνοιξη και το χειμώνα, και ο χρόνος ωρίμανσης ορίζεται στους τρεις μήνες. Τέλος, το γιδίσιο (Σεβρ) παράγεται την άνοιξη (Απρίλιο και Μάιο).

Ο επισκέπτης της Ηπείρου αξίζει επίσης, να δοκιμάσει την υπέροχη ΓΡΑΒΙΕΡΑ από παστεριωμένο πρόβειο γάλα , το ΑΡΧΟΝΤΙΚΟ και το ΒΛΑΧΟΤΥΡΙ , τα οποία παράγονται επίσης από πρόβειο γάλα και διατίθενται σε συσκευασίες του ενός κιλού . Επιλεγμένα ελληνικά τυριά από την περιοχή του Μετσόβου είναι το ΜΕΤΣΟΒΙΝΟ ΚΡΑΣΣΑΤΟ ( σκληρό τυρί από πρόβειο



γάλα ,ωριμασμένο σε κόκκινο κρασί) , το ΠΑΠΡΙΚΟ ( σκληρό τυρί από πρόβειο γάλα με πάπρικα και βασιλικό ) , τη ΜΠΟΥΚΟΒΕΛΑ ( σκληρό τυρί από πρόβειο γάλα ωριμασμένο σε μπούκοβο) καθώς και το ΛΑΔΥΟΣΜΟ ( σκληρό τυρί από πρόβειο γάλα ωριμασμένο σε ελαιόλαδο και δυόσμο).

## Τι είναι τα προϊόντα Π.Ο.Π - Π.Γ.Ε



68

Όταν ένα προϊόν μιας συγκεκριμένης γεωγραφικής περιοχής παρουσιάζει ορισμένα ιδιαίτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά που εκτιμούνται σαν ανώτερα από τους καταναλωτές και περνώντας τα χρόνια ανακαλύπτουν ότι τα χαρακτηριστικά αυτά παρουσιάζονται, με υψηλό βαθμό σταθερότητας, μόνο σ' αυτό τότε η ονομασία του συγκεκριμένου προϊόντος καταλήγει να συνοδεύεται με ένα επώνυμο, την γεωγραφική του προέλευσή. Η γεωγραφική περιοχή προέλευσης μπορεί να έχει μεγάλες διαστάσεις αλλά συνήθως πιο περιορισμένες. Η καταχώριση προϋποθέτει ότι το προϊόν πληροί προκαταρκτικά τους όρους για να αποκτήσει την **“ονομασία προέλευσης”** ή **“γεωγραφικής ένδειξης”** οι οποίοι συνοπτικά είναι:

Για την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ):

- α) να κατάγεται από μια συγκεκριμένη οριοθετημένη περιοχή,
- β) η ποιότητά του να οφείλεται στο ιδιαίτερο γεωγραφικό περιβάλλον που περιλαμβάνει τους εγγενείς φυσικούς και ανθρώπινους παράγοντες.
- γ) να παράγεται, να μεταποιείται και να επεξεργάζεται στην οριοθετημένη περιοχή.

Για την προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη (ΠΓΕ):

- α) να κατάγεται από την εν λόγω περιοχή.

β) η ποιότητά του, η φήμη του ή άλλα χαρακτηριστικά του να μπορούν να αποδοθούν στην εν λόγω γεωγραφική καταγωγή.

γ) να παράγεται ή/και να μεταποιείται ή/και να επεξεργάζεται στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή.

Οι προκαταρκτικοί αυτοί όροι πρέπει να αποδειχθούν για να γίνει αποδεκτή η ύπαρξή τους.

Το άλλο σκέλος των όρων που πρέπει να πληρούνται για να γίνει η καταχώριση είναι οι προδιαγραφές του προϊόντος οι οποίες πρέπει να περιλαμβάνουν:

-το όνομα και την περιγραφή του προϊόντος με τα κυριότερα χαρακτηριστικά του ( φυσικά, χημικά, μικροβιολογικά ή οργανοληπτικά).

-την οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής και αποδεικτικά στοιχεία ότι το προϊόν κατάγεται απ' αυτήν.

69

-την περιγραφή της μεθόδου παρασκευής και ενδεχομένως αυθεντικές και συνήθεις μεθόδους καθώς και στοιχεία σχετικά με την συσκευασία, εφόσον ζητείται να γίνεται η συσκευασία στην οριοθετημένη περιοχή.

Βασικό στοιχείο των προδιαγραφών είναι η ένδειξη του ονόματος και την διεύθυνση αρχών ή φορέων που ελέγχουν την συμμόρφωση προς τις διατάξεις των ίδιων των προδιαγραφών. Η ευρωπαϊκή νομοθεσία , κι άρα και η εθνική, προστατεύει τη καταχωρισμένη ονομασία από:

- κάθε παράνομη άμεση ή έμμεση εμπορική χρήση.
- οιαδήποτε αντιποίηση, απομίμηση ή υπαινιγμό.
- οιαδήποτε άλλη ψευδή ή παραπλανητική ένδειξη.
- οιαδήποτε άλλη πρακτική ικανή να παραπλανήσει τον καταναλωτή.

#### **Τι χρησιμεύουν τα προϊόντα ΠΟΠ και ΠΓΕ**

- Για τον καταναλωτή: ξέρει τι παίρνει!

- Για τον παραγωγό: ένα ισχυρό εργαλείο για την αξιοποίηση του προϊόντος του. Αρκεί να σταματήσει να το πουλάει σαν πρώτη ύλη. Κι αυτό ζητάει αυστηρές προδιαγραφές για την βελτίωση της ποιότητας , υποχρεωτική συσκευασία στην ζώνη παραγωγής, κοινή εμπορική πολιτική βασισμένη στην χρήση της ονομασίας προέλευσης ή γεωγραφικής ένδειξης σαν να ήταν το σήμα μιας μάρκας, αυστηρούς ελέγχους για την εφαρμογή των προδιαγραφών.

Η συμμετοχή στο σύστημα παραγωγής ΠΟΠ ή ΠΓΕ έχει καθαρά εθελοντικό χαρακτήρα. Αρκεί να μην εγγραφεί στο βιβλίο παραγωγών ΠΟΠ ή ΠΓΕ του ελαιοτριβείου του (συνεταιριστικό ή ιδιωτικό) και ο παραγωγός μπορεί να συνεχίσει να παράγει όπως πριν χωρίς την εφαρμογή των προδιαγραφών.

Ο οργανισμός ελέγχου της πιστής εφαρμογής των προδιαγραφών και των όρων του σχετικού ευρωπαϊκού κανονισμού (αριθ.510/2006) είναι ο Agrocert. (Οργανισμός Πιστοποίησης και Επίβλεψης Γεωργικών Προϊόντων ), νομικό πρόσωπο ιδιωτικού δικαίου, υπό την εποπτεία του Υπουργείου Γεωργικής Ανάπτυξης και Τροφίμων.

70



Πηγή: [www.agrocert.gr](http://www.agrocert.gr)

<http://www.elies-ladikalamatiano.gr/>

## ➤ Η μοναδική σταφίδα Ηλείας

Άρρηκτα δεμένη με το οικονομικό και κοινωνικό γίνεσθαι της νοτιοδυτικής Πελοποννήσου, ένα προϊόν που έθρεψε γενιές και γενιές στην περιοχή, η σταφίδα Ηλείας χαρακτηρίζεται για τη μοναδικότητά της, τη σημαντική διατροφική της αξία και την άριστη ποιότητά της.

*1878: η μεγάλη ακμή, η μεγάλη άνοδος της τιμής της σταφίδας. Ο δήμαρχος Λετρίνων Πέτρος Αυγερινός καλεί τον Στρέιτ να του σχεδιάσει την πρώτη στην Ελλάδα δημοτική σιδηροδρομική γραμμή από τον Πύργο στον λιμένα του Κατακώλου. Το τραίνο θα λειτουργήσει το 1881...*

*Ηλίας Χ. Παπαδημητρακόπουλος  
Τόποι Τέσσερις, Πύργου εγκώμιον (1986)*



*(Μεταφορά των κιβωτίων σταφίδας στα θαγόνια της ΣΠΚ δεκαετία 1950. ΗΜΕΡΟΛΟΓΙΟ 2011, Οι φάμπρικες της Μαυρομάτας, ΕΑΣ Ηλείας – Ολυμπίας)*

### Φωτογραφία από το εκπαιδευτικό υλικό του ΚΠΕ Κρεστένων

Γέννημα-θρέμμα του οικολογικού περιβάλλοντος της περιοχής η σταφίδα Ηλείας διαφέρει από σταφίδες άλλων περιοχών. Πολλοί παράγοντες συμβάλλουν στην διαμόρφωση των άριστων ποιοτικών χαρακτηριστικών του προϊόντος όπως οι κλιματολογικές συνθήκες, οι παραδοσιακές μέθοδοι καλλιέργειας και οι μέθοδοι επεξεργασίας του. Οι ξηροθερμικές κλιματικές συνθήκες του νομού έχουν προσδώσει στην καλλιέργεια της σταφιδαμπέλου πλεονέκτημα όσον αφορά στην ανθεκτικότητα έναντι ορισμένων ασθενειών. Εξαιτίας αυτών των συνθηκών, δεν ευνοείται η ανάπτυξη ασθενειών που

απαιτούν υψηλή σχετική υγρασία όπως π.χ. ο περονόσπορος, ο βοτρυτής, το υίδιο, η φόμοψη, ο ψευδόκοκκος. Παρόλο που το αμπέλι είναι είναι μια καλλιέργεια ευαίσθητη και αρκετά ευάλωτη από πολλές ασθένειες, στην περιοχή του νομού Ηλείας η παραγωγή της σταφίδας είναι ευκολότερη, αποφεύγοντας την επιβάρυνση πολλών φαρμάκων.

Πολύ σημαντικό για την ποιότητα, το χρωματισμό και την ωρίμανση της σταφίδας είναι το κάλιο. Τα καλλιεργούμενα εδάφη του νομού Ηλείας που χρησιμοποιούνται για τη σταφίδα είναι ελαφρά, χαλικώδη, ξηρά και έχουν υψηλή περιεκτικότητα σε κάλιο και ανθρακικό ασβέστιο. Η πρώιμη ωρίμανση της σταφίδας οδηγεί και σε πρώιμη συγκομιδή (τον Αύγουστο) σε σχέση με τις άλλες σταφιδοπαραγωγικές περιοχές της Πελοποννήσου.

Η σταφίδα Ηλείας κατέχει εξέχουσα θέση μεταξύ των φρούτων και ειδικότερα των ξηρών καρπών και αποτελεί προϊόν μεγάλης θρεπτικής και βιολογικής αξίας.

## 72

Τα κύρια χαρακτηριστικά της θρεπτικής της αξίας είναι τα ακόλουθα:

Περιέχει 60–70% φυσικά σάκχαρα και μάλιστα σε εύπεπτη μορφή (γλυκόζη και φρουκτόζη) που εισέρχονται γρήγορα στην κυκλοφορία του αίματος και παρέχουν άμεσα την απαιτούμενη ενέργεια (3.300 θερμίδες ανά κιλό).

Είναι πλούσια σε μεταλλικά στοιχεία και ιχνοστοιχεία, όπως ασβέστιο, νάτριο και σίδηρο, ενώ περιέχει σε μεγάλη αφθονία βιταμίνες Α, Β1 και Β2.

Για όλους τους παραπάνω λόγους η ομάδα παραγωγών της Ένωσης Αγροτικών Συνεταιρισμών (ΕΑΣ) Ηλείας – Ολυμπίας κατάφερε την ένταξή της στο μητρώο ΠΟΠ-ΠΓΕ.

Η αποξήρανση του προϊόντος είναι σημαντικό να πραγματοποιείται στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή του νομού Ηλείας καθώς:

α. Ο χρόνος μεταφοράς του προϊόντος από τον αγρό στους χώρους αποξήρανσης περιορίζεται σημαντικά με αποτέλεσμα την ελαχιστοποίηση της φθοράς του προϊόντος λόγω μηχανικών βλαβών οι οποίες μπορούν να προκληθούν κατά την μεταφορά του στους αποξηραντικούς χώρους και στους χώρους αποθήκευσης.



β. Το συγκομιζόμενο προϊόν εισέρχεται γρήγορα στην διαδικασία της επεξεργασίας και έτσι οι κίνδυνοι φθοράς του ελαχιστοποιούνται και δεν υποβαθμίζεται η ποιότητά του.

γ. Υπάρχει εμπειρία στις μεθόδους αποξήρανσης της σταφίδας.

Η σταφιδοκαλλιέργεια στην Ηλεία και γενικά στα Επτάνησα και την Πελοπόννησο αναπτύχθηκε τον 16<sup>ο</sup> αιώνα. Εξαιτίας της καταστροφής των αμπελώνων της Γαλλίας ενισχύθηκε η προώθησή της σε αγορές του εξωτερικού και αποτέλεσε σημαντικό οικονομικό γεγονός. Όμως, τον 19<sup>ο</sup> αιώνα, το σταφιδικό πρόβλημα ανέκυψε οξύτατο και οι παρεμβατικές προσπάθειες του Ελληνικού Κράτους να λύσει το ακανθώδες αυτό ζήτημα, έχουν απασχολήσει ιδιαίτερα τους κοινωνικούς επιστήμονες τόσο παλαιότερα όσο και στη σύγχρονη εποχή.

Πηγή: <http://productsgreek.com/en/greek-products-news/65-i-stafida-ileias>

<http://www.paseges.gr/el/news/Paei-gia-PGE-h-Stafida-Hleias>

## Διοργανώσεις προώθησης των τοπικών προϊόντων

### ➤ Φεστιβάλ «Κερνάμε Ελλάδα»

# Κερνάμε Ελλάδα

74

Τα τελευταία χρόνια έχει γίνει θεσμός το τριήμερο γευστικό φεστιβάλ «Κερνάμε Ελλάδα» που διοργανώνεται κάθε χρόνο, τέλος Μαρτίου, στην Αμαλιάδα του Δήμου Ήλιδας. Στόχος του φεστιβάλ είναι να προβάλλει, να αναδείξει και να δικτυώσει τα ελληνικά προϊόντα και τις ελληνικές επιχειρήσεις μέσα από μία σειρά δράσεων που λαμβάνουν χώρα μέσα στο τριήμερο πραγματοποίησής του.



Στο χώρο του φεστιβάλ υπάρχει έκθεση όπου οι παραγωγοί παρουσιάζουν τα προϊόντα τους και αναδεικνύουν την τοπική ταυτότητα, γαστρονομικές παρουσιάσεις όπου chefs παρουσιάζουν προτάσεις από διάφορες περιοχές της Ελλάδας, παιδικά εργαστήρια όπου οι μικροί επισκέπτες γνωρίζουν τα προϊόντα της ελληνικής γης σε ειδικά διαμορφωμένο χώρο κατασκευάζοντας δημιουργώντας.



75

Επίσης, παρουσιάζεται η πράσινη κουζίνα ως μια νέα πρόταση στο τραπέζι μας, προωθούνται δράσεις και δικτυώσεις επιχειρήσεων και αγροτών σε εθνικό και ευρωπαϊκό επίπεδο, προωθείται η καινοτομία και τα νέα μοντέλα ανάπτυξης βασισμένα στην προστασία του



Κερνάμε Ελλάδα 20-22 Μαρτίου

Αθλητικό Κέντρο Αμαλιάδος

θα είμαστε όλοι εκεί!

Info: 210 3610265 www.edpa.gr

περιβάλλοντος και στις νέες αγροτικές καλλιέργειες και διαφημίζεται ο Αγροτουρισμός και ο Οικοτουρισμός ως μία νέα πρόταση απασχόλησης και στήριξης της τοπικής οικονομίας.

## ➤ «Ανοιχτές Πόρτες»



Οι «Ανοιχτές Πόρτες» αποτελούν μία πρωτοβουλία του Ευρωπαϊκού Δικτύου Πόλεων του Κρασιού που έχει καθιερωθεί τα τελευταία χρόνια στη χώρα μας, με στόχο το κάθε οινοποιείο που συμμετέχει να δημιουργήσει ένα γεγονός γύρω από το κρασί που θα φέρει τον καταναλωτή κοντά στο χώρο παραγωγής του. Οι λάτρεις του κρασιού μπορούν να επισκεφθούν ένα ή και περισσότερα οινοποιεία σε όποιο μέρος της Ελλάδας και αν βρίσκονται, να μνηθούν στον μαγευτικό κόσμο του κρασιού, να γνωρίσουν τη διαδικασία της οινοπαραγωγής και να δοκιμάσουν εξαιρετικά Επώνυμα Ελληνικά Κρασιά.

76



Στο κτήμα Σταυρόπουλου

Στην Ηλεία αρκετά οινοποιεία συμμετέχουν στη διοργάνωση αυτή όπως το Κτήμα Σταυρόπουλου, το Κτήμα Μερκούρη και το Κτήμα Μπριντζίκη. Φέτος οι επισκέψεις στα οινοποιεία πραγματοποιήθηκαν στις 9 και 10 Μαΐου. Πληροφορίες υπάρχουν στο παρακάτω άρθρο της εφημερίδας «Πρωινή»:

**«Διήμερο αμπελοοινικής εμπειρίας-Εκδηλώσεις «Ανοιχτές Πόρτες 2015» και στην Ηλεία**

Την ευκαιρία να απολαύσουν τα καλύτερα κρασιά του τόπου και να ξεναγηθούν στις εγκαταστάσεις οινοποιείων είχαν αυτό το Σαββατοκύριακο, οι φίλοι του κρασιού σε όλη την Ελλάδα. Στην Ηλεία τρία οινοποιεία συμμετείχαν στις εκδηλώσεις «Ανοιχτές Πόρτες 2015» από τις Ενώσεις Οινοπαραγωγών των Αμπελώνων της Ελλάδας και ήδη από την πρώτη στιγμή το κοινό έδειξε να αγκαλιάζει τις πρωτοβουλίες αυτές. Το Κτήμα Μερκούρη στο Κορακοχώρι Πύργου, το Κτήμα Μπριντζίκη στο Λαντζόι Πύργου και το Κτήμα Σταυρόπουλου στο Παλαιοχώρι Γαστούνης, άνοιξαν τις πόρτες τους και υποδέχθηκαν αυτό το διήμερο το κοινό που αγαπά το κρασί, ενδιαφέρεται για την ιστορία του και θέλει να μάθει περισσότερα για το τρόπο δημιουργίας του.

77

Τις δύο αυτές μέρες, τα οινοποιεία τους παρέμειναν ανοικτά από τις 11:00 το πρωί έως τις 7:00 το απόγευμα για να δεχθούν τους φίλους του κρασιού και της φύσης, αφού και οι τοποθεσίες είναι ειδυλλιακές και τα οινοποιεία τους παρουσιάζουν εξαιρετικό ενδιαφέρον. Οι επισκέπτες είχαν τη δυνατότητα να περιηγηθούν τους αμπελώνες και τις εγκαταστάσεις, να δοκιμάσουν δωρεάν δύο από τα κρασιά κάθε οινοπαραγωγού και όσοι το επιθυμούσαν να προμηθευτούν τα οινικά τους προϊόντα σε εξαιρετικές, ειδικές για την εκδήλωση τιμές.

Ο οινολόγος Δημήτρης Κανελλακόπουλος, στην πέμπτη γενιά οινοπαραγωγών του Κτήματος Μερκούρη σε δηλώσεις του ανέφερε ότι «είναι μια καλή ευκαιρία για τον κόσμο να έρθει κοντά στη φύση, να δουν όχι μόνο τα πιο γνωστά οινοποιεία της Ελλάδας, αλλά και μικρότερα, μέσα από αυτή την εκδήλωση. Να τα επισκεφθούν και να γνωρίσουν τα κρασιά τους και να περάσουν ένα διήμερο στη φύση μακριά από την καθημερινότητα. Είναι μια πολύ καλή διοργάνωση που γίνεται τα τελευταία χρόνια μέσα από τις Ενώσεις Οινοπαραγωγών στην Ελλάδα. Ευχόμαστε στον κόσμο να αγαπά το κρασί

που είναι ένα ιδιαίτερο προϊόν και η χώρα μας παράγει πολύ καλά κρασιά και αξίζει να τα τιμούμε και να τα δοκιμάζουμε».

Ο ιδιοκτήτης του Κτήματος Μπριντζίκη, Διονύσης Μπριντζίκης, αναφέρθηκε στην εκδήλωση – θεσμό για τα οινοποιεία της περιοχής. «Είναι μια εκδήλωση που φέρνει κοντά στα οινοποιεία τους ανθρώπους που αγαπάνε το κρασί, να δούνε πως ακριβώς γίνεται η διαδικασία, να δουν πως ακριβώς παράγεται αυτό το εξαιρετικό προϊόν που πηγαίνει στο τραπέζι μας, ποια είναι η δουλειά μας εδώ. Μέσα από αυτή τη διαδικασία φέρνουμε κοντά στον παραγωγό, τον άνθρωπο που σκέφτεται, σχεδιάζει και δημιουργεί το κρασί. Παράλληλα δίνεται και η ευκαιρία να μάθουμε τι εξαιρετικό κάνει κάθε παραγωγός. Κάθε οινοποιείο μικρό ή μεγάλο, έχει κάποιες ιδιαιτερότητες και συνδέεται με τις ποικιλίες που έχει η περιοχή του. Αυτό είναι κάτι πολύ σημαντικό και μέσα από αυτή τη διαδικασία γνωρίζει ο κάθε οινόφιλος ότι κάθε περιοχή ξεχωρίζει για τις ιδιαίτερες ποικιλίες που έχει. Το ίδιο συμβαίνει και εδώ στην Ηλεία. Τα τρία οινοποιεία που συμμετέχουν στην εκδήλωση, παρουσιάζει κάθε ένα τη δική του δουλειά. Το κρασί είναι ένα προϊόν πολιτισμού. Μας συνδέει με την ιστορία μας και μέσα από την γαστρονομία ανακαλύπτουμε το τι ακριβώς κάνει. Είναι το μέσο που μας βοηθά να επικοινωνήσουμε σε ένα άλλο επίπεδο και το έχουμε ιδιαίτερα ανάγκη αυτόν τον καιρό» ανέφερε χαρακτηριστικά ο κ. Μπριντζίκης»

78

Πηγή: [Εφημερίδα «Πρωινή»](#) (Του Γιάννη Σπυρούνη - Δευτέρα, 11/05/2015)

## Οι παραδοσιακοί σπόροι στην Ηλεία



79

Τα τελευταία χρόνια έχουν γίνει πολλές προσπάθειες για τη διάσωση, τη διατήρηση και τη διάδοση των τοπικών σπόρων, τη διαχείριση και ανάπτυξη της οικιακής οικονομίας καθώς και την προστασία των καλλιεργούμενων φυτών. Αρκετοί δήμοι διοργανώνουν ημερίδες για να ενημερώσουν τους δημότες τους για την αξία αυτής της προσπάθειας όπως ο Δήμος Ανδραβίδας-Κυλλήνης, όπως φαίνεται και σε σχετικό δημοσίευμα της εφημερίδας «Πατρίς» από το δημοσιογράφο κ. Στάθη Πουλιάση, το οποίο μπορείτε να διαβάσετε πατώντας [εδώ](#).

Μία άλλη αξιόλογη προσπάθεια είναι αυτή της κας Όλγας Βενιζέλου-Ρουβά, η οποία έχει ιδρύσει την Ομάδα Παραδοσιακών Σπόρων Πύργου Ηλείας και κάνει μεγάλη προσπάθεια ενημέρωσης για τη σημασία που έχει η διατήρηση των παραδοσιακών σπόρων. Σύμφωνα με την κ. Ρουβά, η ιδέα της δημιουργίας της Ομάδας Παραδοσιακών Σπόρων Πύργου ξεκίνησε από την άρνηση της ίδιας για τα υβρίδια και τα μεταλλαγμένα προϊόντα και την αναζήτησή της για τους παλιούς παραδοσιακούς σπόρους με σκοπό τη διάδοση και την εξάπλωσή τους. Η εξαφάνιση πλήθους σπόρων έχει σαν αποτέλεσμα τη ραγδαία μείωση της βιοποικιλότητας. Οι παραδοσιακοί σπόροι

έχουν το πλεονέκτημα ότι μεταφέρονται από γενιά σε γενιά αφού ο καλλιεργητής μπορεί να τους συλλέξει και να τους φυλάξει για να τους ξαναφυτέψει την επόμενη χρονιά. Επίσης, η κα Ρουβά ανταλλάσει σπόρους με καλλιεργητές από όλη την Ελλάδα. Η ανταλλαγή σπόρων γίνεται ταχυδρομικά και δεκάδες φακελάκια με σπόρους από κάθε γωνιά της Ελλάδας «πηγαινοέρχονται» με στόχο την διατήρηση της παραδοσιακής καλλιέργειας χωρίς χημικά και λιπάσματα.



80

**Η κα Όλγα Βενιζέλου-Ρουβά με τους σπόρους που συλλέγει**



## Επίλογος

Η γεωργία στη χώρα μας πάντα κατείχε σημαντικό ρόλο στη διαμόρφωση του εθνικού εισοδήματος. Στην Ελλάδα, όμως, δεν υπήρχε σημαντική μεγάλη ιδιοκτησία της γης, πλην της περιοχής της Θεσσαλίας. Κυριαρχούσε η μικρή ιδιοκτησία όπου ο κάθε αγρότης είχε ένα μικρό χωράφι που καλλιεργούσε. Αυτό καθήλωνε τον αγροτικό πληθυσμό στη φτώχεια, με αποτέλεσμα ένα μεγάλο τμήμα του να εγκαταλείπει την ύπαιθρο αναζητώντας μία καλύτερη ζωή στις πόλεις ή στο εξωτερικό. Η απουσία μεγάλων γαιών οδήγησε και στη χαμηλή εκβιομηχάνιση της γεωργίας, αφού δεν υπήρχε βάση για μεγάλες επενδύσεις στον τομέα αυτό. Τα τελευταία χρόνια βασικοί γεωργικοί τομείς φθίνουν και είναι επιτακτική η ανάγκη για ένα καινούργιο μοντέλο ανάπτυξης, όχι μόνο για οικονομικούς λόγους αλλά και για λόγους προστασίας του περιβάλλοντος και της υγείας μας. Πιστεύουμε ότι η ανάπτυξη του πρωτογενούς τομέα και η παροχή κινήτρων για την ανάπτυξη του δευτερογενούς θα μπορούσε να προσφέρει αρκετά στην τόνωση της οικονομίας της χώρας μας.

81

Η επιλογή του θέματος στο περιβαλλοντικό αυτό πρόγραμμα ανταποκρίνεται στις εμπειρίες και τα ενδιαφέροντα των μαθητών που πήραν μέρος στην υλοποίησή του, αφού η κύρια ενασχόληση των κατοίκων της περιοχής είναι οι γεωργικές εργασίες, με βασικές την καλλιέργεια τομάτας, καλαμποκιού, πατάτας και καρπουζιού. Από τις καλλιέργειες αυτές εξαρτάται σε σημαντικό βαθμό η ευημερία της περιοχής. Οι περισσότεροι από αυτούς τους καλλιεργητές προτιμούν την μονοκαλλιέργεια και την περιοχή της Ανδραβίδας, όπως και στις περισσότερες αγροτικές περιοχές της χώρας μας, συνηθίζεται τα παιδιά να συμμετέχουν στις γεωργικές δραστηριότητες της οικογένειας ενώ δεν είναι λίγοι αυτοί που απασχολούνται στις επιχειρήσεις επεξεργασίας και τυποποίησης των αγροτικών προϊόντων.

Θεωρούμε σημαντική την στήριξη των τοπικών προϊόντων, τη σωστή καλλιέργειά τους και τη σωστή προώθησή τους στις αγορές όλης της χώρας αλλά και του εξωτερικού γι' αυτό και επιλέξαμε να ασχοληθούμε με αυτό το θέμα. Η συνεργασία της περιβαλλοντικής ομάδας με επιτυχημένους επιχειρηματίες της περιοχής μας και η ενασχόληση με τους τρόπους

αξιοποίησης των τοπικών μας προϊόντων πιστεύουμε ότι συνέβαλε στην ανάπτυξη στάσεων και συμπεριφορών που εν δυνάμει και στο μέλλον θα στηρίζουν με επιλογές και αποφάσεις τους την οικονομική ανάπτυξη της περιοχής μας.

## Πηγές – Βιβλιογραφία

- Μαραζιώτης Θ. «Η ιστορία του Τραγανού»
- Λούρμπας Κ. (2006). «Στη Γαστούνη κάποτε...»
- Τραμπαδώρος Ι. Δ. (2012). «Το σταφιδικό ζήτημα. Το χρονικό της κρίσης και οι συνέπειές της»
- Καραμέλης Τάσος.(2012). «Ο Πελαργός της Γαστούνης»
- Ιστοσελίδες:

<http://www.zafiropoulos-tomaras.com/>

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

<http://www.ktimastavropoulos.com/>

<http://www.mercouri.gr/>

<http://www.brintzikis.com/>

<http://www.patrisnews.com>

<http://www.kalomiris.com.gr/>

<https://el-gr.facebook.com/pages/%CE%A6%CE%91%CE%A1%CE%9C%CE%91-%CE%97%CE%9B%CE%95%CE%99%CE%91%CE%A3/545272625509749>

<http://www.kyknos.com.gr/kyknos/>

<http://www.kamposcoop.gr/>

<http://www.opetragano.gr/index.html>

<http://www.heliachamber.gr/ilia/shared/index.jsp?context=101>

<http://www.asteris.gr/greek/centar.htm>

<http://www.patrisnews.com/>

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

<http://www.katogi-strofilia.gr/greek.html>

<http://www.ehm.gr/index.php>

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

<http://www.elies-ladikalamatiano.gr/>

<http://productsgreek.com/en/greek-products-news/65-i-stafida-ileias>

<http://www.paseges.gr/el/news/Paei-gia-PGE-h-Stafida-Hleias>

<http://www.anol.gr/company.php?id=114>

<http://www.kpekrestenon.gr/>

<http://kpenaousas.gr/>