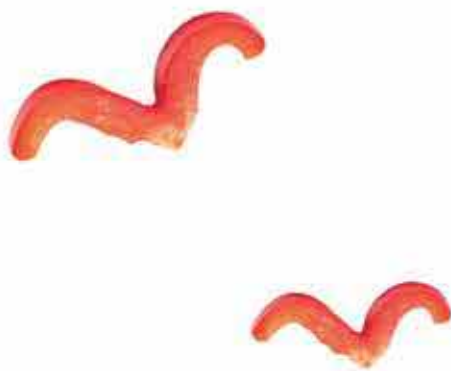




μεσσηνιακή γαστροπλοΐα



ΚΑΛΑΜΑΤΑ | ΙΟΥΛΙΟΣ 2019

editorial



Όταν μας ήρθε η ιδέα να δημιουργήσουμε το ένθετο που κρατάτε στα χέρια σας σκεφθήκαμε πως δε θα έχει νόημα, και ας θεωρηθεί εγωϊστικό, εάν δεν κάνει τη διαφορά με τις μέχρι τώρα ανάλογες εκδόσεις.

Έτσι, ξεκίνησε ένα μεγάλο ταξίδι συλλογής γνώσεων, ανταλλαγής ιδεών και απόψεων με ατελείωτες ώρες δουλειάς, ώστε το αποτέλεσμα να ενθουσιάσει πρώτα εμάς, πριν να αποφασίσουμε εάν αξίζει να φθάσει στα χέρια σας ή όχι.

Πεδίο δράσης και έμπνευσης είναι η Μεσσηνία και η Καλαμάτα, οι οποίες, παρά την αύξηση των επισκεπτών, τα τελευταία χρόνια θέλουν σχέδιο, δράση και χρόνο για να αναδείξουν τα ιδιαίτερα προσόντα τους.

Η φύση, η ομορφιά, η ποικιλία και η ποιότητα των προϊόντων που γεννά αυτός ο τόπος τον κάνει ιδιαίτερα ελκυστικό και σε ωθεί να τον εξερευνήσεις, να τον μάθεις, να τον ζήσεις και να τον απολαύσεις. Στη διάρκεια της πολύμηνης αυτής προσπάθειας, ακούσαμε και μάθαμε ιστορίες που μας εξίταραν ακόμη περισσότερο το ενδιαφέρον και τη φαντασία ώστε να δημιουργήσουμε κάτι εξαιρετικό.

Στην προσπάθεια αυτή, εάν δεν είχαμε συνοδοιπόρους και υποστηρικτές τους ανθρώπους και τις επιχειρήσεις που αγκάλιασαν την ιδέα και το πάθος μας, είναι σίγουρο πως δε θα φτάναμε ως το τέλος.

Έτσι σήμερα, με πυξίδα όλα τα παραπάνω η γαστροπλοΐα στη θάλασσα των μεσσηνιακών προϊόντων που υπάρχουν στις σελίδες του πιστεύουμε ότι θα ικανοποιήσει τον πιο ευαίσθητο και απαιτητικό ουρανόσκο όταν θα γευθεί.

Γιατράκου Κατερίνα

ΜΕΣΣΗΝΙΑΚΗ ΓΑΣΤΡΟΠΛΟΪΑ

Περιοδικό || Κυκλοφορεί ως ένθετο μαζί με την εφημερίδα "ΘΑΡΡΟΣ" || ΙΟΥΛΙΟΣ 2019

Διευθύντρια: Άντα Αποστολάκη

Αρχισυντάκτης: Δημήτρης Γιατράκος

Σταδίου 45 Καλαμάτα, τηλ. 27210 22355, 22155, 22391

www.tharrosnews.gr || news@tharrosnews.gr

Επιμέλεια || Εμπορικό Διαφημιστικό: Κατερίνα Γιατράκου, e-mail: katerina.giatrikos@gmail.com

Creative Director || Εξώφυλλο: Ακριβή Καλογεροπούλου e-mail: acris@hotmail.gr



One & Olive

One & Olive

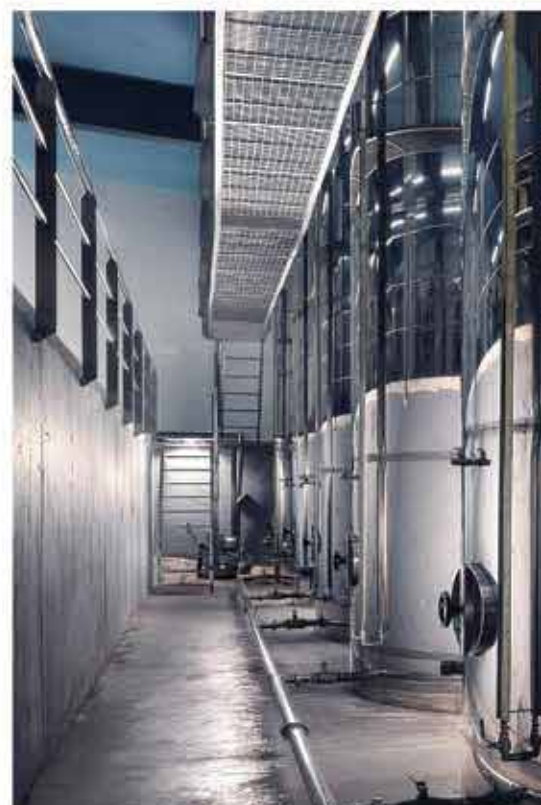
Χρυσό ελαιόλαδο από τη Μεσσηνία

Η οικογένεια Αναγνωστόπουλου με παράδοση 120 και πλέον χρόνων στην καλλιέργεια ελιάς και την παραγωγή ελαιόλαδου στη Μεσσηνία, μας συστήνει το premium εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο της.

Η αρχή έγινε το 1896, όταν ο πρόγονος τους, ο παπα-Αποστόλης, άνοιξε ελαιουργείο στο Τρίκορφο Μεσσηνίας, συνδέοντας την ιστορία της οικογένειας με την παραγωγή ελαιολάδου. Σήμερα, από κοινού η 4η και 5η γενιά της οικογένειας συνεχίζουν και παράλληλα εξελίσσουν την οικογενειακή επιχείρηση τα ελαιοτριβεία είναι πλέον δύο στο Τρίκορφο και στο Μάνεσι, ενώ τα τελευταία 3 χρόνια τυπτοποιούν το δικό τους ελαιόλαδο, το One & Olive, το οποίο διαγράφει σταθερά ανοδική πορεία κερδίζοντας βραβεία σε διαγωνισμούς ελαιολάδου στην Ελλάδα και το εξωτερικό.

Επικοινωνήσαμε με τον Δημήτρη Αναγνωστόπουλο, εκπρόσωπο της 5ης γενιάς και εμπνευστή του One & Olive, λίγες μέρες μετά την ανακοίνωση των αποτελεσμάτων του διεθνή διαγωνισμού ελαιολάδου Αθήνα 2019 στο Ναύπλιο, όπου ήταν το μοναδικό ελληνικό ελαιόλαδο που κέρδισε μεγάλο χρυσό μετάλλιο και διακρίθηκε ως το καλύτερο μονοποικιλιακό ελαιόλαδο παγκοσμίως (Κορωνέικη) και ως το καλύτερο ελληνικό ελαιόλαδο προκειμένου να μας συστήσει την καινοτόμα διαδικασία παραγωγής τους.

«Η καινοτομία μας ξεκινάει από τα κορυφαία μηχανήματα ελαιουργίας που διαθέτουμε, τα οποία εξασφαλίζουν ότι η επεξεργασία του καρπού της ελιάς γίνεται εντός μερικών ωρών από την συγκομιδή, ενώ το φρέσκο ελαιόλαδο είναι έτοιμο σε λιγότερο από 14 λεπτά και με ελάχιστη επαφή με το οξυγόνο. Έτσι, εξασφαλίζουμε ελαιόλαδο με χαμηλή οξύτητα, πλούσια γεύση και υψηλή διατροφική αξία».



Μάνεσι, Μεσσηνία // Τρίκορφο Μεσσηνίας
info@oneolive.gr

τηλ. 27220 94354 // i. One & Olive / f. One & Olive

key facts

Ενδιαφέρουσες πληροφορίες για το ελαιόλαδο

<p>Η Ελλάδα είναι η τρίτη ελαιοπαραγωγός χώρα στον κόσμο κατέχοντας το 10% της παγκόσμιας παραγωγής. Πρώτη είναι η Ισπανία και δεύτερη η Ιταλία.</p>	<p>Το ελαιόλαδο είναι φρέσκος χυμός φρούτων και ο στύψης του το ελαιοτριβείο, δηλαδή καμία χημική επεξεργασία δεν παρεμβαίνει κατά την παραγωγή του.</p>	<p>Τα θετικά γευσιγνωστικά χαρακτηριστικά του ελαιολάδου είναι τρία: το φρουτώδες άρωμα, η πικρή γεύση και η πικάντικη αίσθηση στο λαιμό.</p>
<p>Έντονα πικρή γεύση και πικάντικη αίσθηση είναι ένδειξη υψηλού επιπέδου φαινολικών συστατικών στο ελαιόλαδο.</p>	<p>Οι συνιστώμενες θερμοκρασίες σωστής αποθήκευσης του ελαιολάδου είναι από 15 έως 18 βαθμούς Κελσίου.</p>	<p>Οι Έλληνες καταναλώνουμε 15,1 λίτρα ελαιόλαδο το χρόνο, ακολουθούν οι Ισπανοί με 12 λίτρα, οι Ιταλοί με 10,5, η Πορτογαλία με 7,5 και η Συρία με 7 λίτρα κατά κεφαλήν κατανάλωση το χρόνο.</p>
<p>Το ελαιόλαδο δεν το τοποθετούμε κάτω από το νεροχύτη μαζί με τα απορρυπαντικά, δίπλα στην κουζίνα για να θερμαίνεται, ή να το βλέπει ο ήλιος. Ταγγίζει.</p>	<p>Το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο μπορεί να επαναχρησιμοποιηθεί 3 με 4 φορές στο τηγάνισμα αρκεί να το φιλτράρουμε από τα υπολείμματα των τροφών.</p>	<p>Το αγουρέλαιο δεν είναι κάποια ειδική κατηγορία ελαιολάδου. Είναι το αυτονόητο για υψηλής ποιότητας εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου.</p>
<p>Η οξύτητα ή ο βαθμός ελεύθερης οξύτητας είναι ένα γενικό κριτήριο ποιότητας του ελαιολάδου. Μας δίνει πληροφορίες για την υγεία του καρπού από το δέντρο έως το ελαιοτριβείο.</p>	<p>Άλλο η οξύτητα και άλλο η οξείδωση. Οξείδωση ή τάγγισμα συμβαίνει όταν το ελαιόλαδο έρχεται σε παρατεταμένη επαφή με το φως, το οξυγόνο και τη θερμότητα.</p>	<p>Ο χρόνος είναι ο άσπονδος εχθρός του ελαιολάδου και σε αντίθεση με το κρασί, ο χρόνος μετράει αντίστροφα εδώ. Η λαϊκή παροιμία είναι σαφής: «παλιό κρασί, φρέσκο λάδι».</p>
<p>Το ελαιόλαδο κατατάσσεται σε τρεις ποιοτικές κατηγορίες: εξαιρετικό παρθένο, παρθένο και μειονεκτικό (λαμπάντε, για τις λάμπες δηλαδή). Η τελευταία κατηγορία είναι ακατάλληλη για ανθρώπινη κατανάλωση.</p>	<p>Η ιδανική θερμοκρασία τηγανίσματος είναι οι 180ο C. Ένα τυπικό εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο έχει σημείο καπνού έως τους 190ο C ενώ ένα εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο με οξύτητα κάτω από 0,2% αντέχει έως τους 215οC. Το ελαιόλαδο είναι ιδανικό για το τηγάνι.</p>	<p>Οι 5 κατηγορίες με βάση την ωριμότητα του καρπού αλλά και την κοινωνική τάξη κατά τους Ρωμαίους: <u>Oleum ex albis ulivis</u> ελαιόλαδο από πράσινες ελιές. <u>Oleum viride</u> από ελιές σχεδόν μαύρες. <u>Oleum maturum</u> από πολύ ώριμες ελιές μαζεμένες από το έδαφος. <u>Oleum cibarium</u> από σαπισμένες ελιές, με το οποίο τρέφονταν οι σκλάβοι της αρχαίας Ρώμης.</p>

olive tour

Περιηγηθείτε στον κόσμο του ελαιολάδου μέσα από μοναδικές ξεναγήσεις που σας προσφέρει η οικογένεια Μπουσδούκα στους ελαιώνες της. Ολοκληρώστε την εμπειρία δοκιμάζοντας διάφορα παράγωγα ελιές.

Οι ευεργετικές ιδιότητες του σπουδαιότερου στοιχείου της μεσογειακής διατροφής κλεισμένες σε ένα μπουκάλι με χαρακτήρα!

Η μορφολογία του εδάφους, οι κλιματολογικές συνθήκες καθώς και η μεγάλη παράδοση που έχει η Οικογένεια Μπουσδούκα στην τέχνη της ελαιοκαλλιέργειας και της ελαιοσυγκομιδής προικίζει το προϊόν τους με εξαιρετικές γευστικές ιδιότητες. Το αποτέλεσμα που προκύπτει είναι το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Messinian Story.

Προέρχεται από τους ελαιώνες της Οικογένειας Μπουσδούκα με ελιές που χρονολογούνται από 70 έως 500 ετών και η παραγωγή είναι αποκλειστικά δική τους.

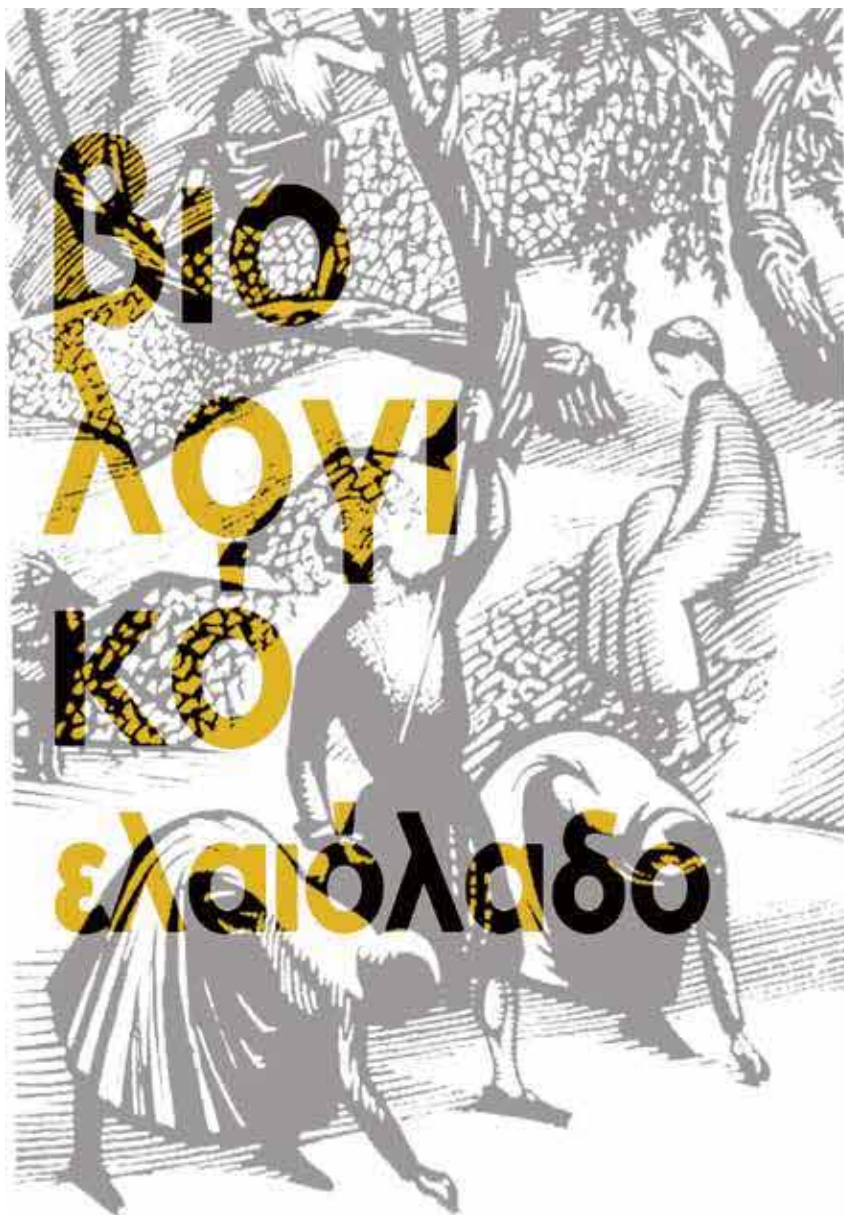
Η διαδικασία παραγωγής ακολουθεί πιστά τους κώδικες ορθής γεωργικής πρακτικής που σημαίνει ότι η καλλιέργεια και το μάζεμα γίνονται με το χέρι και μάλιστα κάτω από ιδανικές κλιματολογικές συνθήκες, ενώ η επεξεργασία του καρπού γίνεται σε χαμηλές θερμοκρασίες.

Όλα αυτά σε συνδυασμό με την εύφορη γη και την μακραίωνη ιστορία του Μεσσηνιακού τόπου στην ελαιοκαλλιέργεια, εξασφαλίζουν να ξεχωριστό ελαιόλαδο!

Ο ελαιώνας αποτελείται από δύο ποικιλίες ελιών:

- Την Κορωνέικη με τον πράσινο καρπό της και την πιο έντονη γεύση.
- Την Μαύρη ελιά, με την πιο απαλή και ιδιαίτερη γεύση.





Το εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο του Κτήματος Νικολόπουλου είναι ελαιόλαδο με πολύ χαμηλή οξύτητα (έως 0,3), φρουτώδη και ελαφριά γεύση. Η μοναδική ποικιλία που καλλιεργείται είναι η παραδοσιακή Κορωνέικη και η βρώσιμη είναι η περίφημη Ελιά Καλαμών.

Η οικογενειακή αποστολή είναι τα αγνά τρόφιμα που παράγει ο τόπος μας, την ελιά και το ελαιόλαδο, να φτάσουν σε όλα τα μήκη και τα πλάτη της γης!

Η οικογένεια δέχεται ως ανταμοιβή χιλιάδες ευχές από όλους τους καταναλωτές οι οποίοι έχουν καθημερινά τα προϊόντα στο τραπέζι τους.



ΝΙΚΟΛΟΠΟΥΛΟΣ ΣΤΑΥΡΟΣ
ΒΙΠΕ ΚΑΛΑΜΑΤΑΣ, ΘΕΣΗ ΚΑΡΥΔΙΑ,
27210 66066 // 6955806715
info@greek-olive-oil.gr



Ladi Biosas

Το λάδι βιώσας || Ladi Biosas είναι εγχείρημα καθετοποιημένης παραγωγικής διαδικασίας αγροτικού προϊόντος με βιολογικές μεθόδους που από το 2011 συναρμολογεί τις προσλαμβάνουσες κάθε σταδίου παραγωγής (πρωτογενές, μεταποίηση, καλλιτεχνική προώθηση) δημιουργώντας ένα ολοκληρωμένο προϊόν. Έχει αποσπάσει πάνω από 9 διεθνείς διακρίσεις τόσο ποιότητας όσο και αισθητικής σε παγκόσμιους διαγωνισμούς ενώ διαστέλλει με επιταχυνόμενο ρυθμό την εξαγωγική του δραστηριότητα ως αυτούσιου προϊόντος αλλά κι ως εικαστικής παρουσίας, προβολής και διαφήμισης (εκθέσεις φωτογραφίας ανά τον κόσμο, installation κ.α.) του τόπου (Κεφαλόβρυσο Μεσσηνίας) και του τρόπου παραγωγής προσπαθώντας να διευρύνει κατά αυτό τον τρόπο το σύμπαν των γαστρονομικών κι εν γενεί παραγωγικών δεδομένων. Ως παράφραση του Επικούριου γνωμικού λάθε βιώσας (λάθε> Προστακτική του λανθάνω), το λάδι βιώσας δηλώνοντας μια λανθάνουσα ως προς τα σύγχρονα εμπορικά πρότυπα δομή, οργάνωση και λειτουργία επιχείρησης παρέχει προτεραιότητα στη διάρκεια, την ταυτότητα και το runctum του προϊόντος που θα διαπεράσει τον καταναλωτή αφήνοντας το σημάδι της διάρκειας (ή απλά έναν λεκέ...).



Ladibiosas.com

Greece | The Netherlands

No1
E-SHOP
σε πωλήσεις
στην ΕΛΛΑΔΑ

www.elladiko.gr

ένα εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο
από τη Μεσσηνία στην πόρτα σου



Με ιστορία περισσότερη των 40 χρόνων,
το βιολογικό ελαιοτριβείο Μπαρούνη
σας προσφέρει ποιοτικό έξτρα παρθένο
ελαιόλαδο από τα κτήματα της Μεσσηνίας
και σας δίνει τη δυνατότητα να παραγγείλετε
on-line από το e-shop του

www.elladiko.gr

Όλα τα προϊόντα ακολουθούν
πιστοποιημένη παραγωγική διαδικασία
σύμφωνα με το πρότυπο ISO 22000:2005
αποθηκεύονται, τυποποιούνται
και συσκευάζονται με άριστα υλικά
και τεχνολογία και αποστέλλονται
με πιστότητα και ασφάλεια

Από το χωριό κατευθείαν στο σπίτι σας
σε πρακτικές συσκευασίες

5lt & 3lt

Εάν έχετε επιχείρηση εστίασης
και θέλετε να αποκτήσετε ποιοτικό ελαιόλαδο
σε προνομιακή τιμή μπες στο
www.elladiko.gr ή καλέστε στο 27240 23340



Ελλάδικό

Έξτρα Παρθένο
Ελαιόλαδο

Επαρ. Οδ. Τσουκαλίκων, Τσουκαλίκo, Μεσσηνία 24002
27240 23340 // <https://elladiko.gr> // info@elladiko.gr

AENAON
GROVES DE MESSÉNIE
KALAMATA - GRÈCE

Kalamata Olives
The choice of the finest olives for our authentic
Greek extra virgin olive oil



Η ΚΑΡΟΥΜΠΑΛΗΣ ΑΕ είναι οικογενειακή επιχείρηση που δραστηριοποιείται στον τομέα παραγωγής και τυποποίησης εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου με έδρα την Μάδαινα Μεσσηνίας. Διαθέτει τελευταίας τεχνολογίας μηχανήματα και όλες τις απαραίτητες πιστοποιήσεις με στόχο την τελειότητα και τον σεβασμό προς τον καταναλωτή.

τηλ. 27220 91298 // info@karoumpalis.gr
KAROUMPALIS S.A.

 the
olive
routes

Ανακαλύπτοντας τα μονοπάτια του ελαιολάδου

Η παράδοση, η ιστορία, η γαστρονομία της Μεσσηνίας αποκαλύπτονται μέσα από τις διαδρομές του ελαιολάδου.. Ακολουθήστε μας σε μια περιήγηση σε ελαιώνες με αιωνόβιες ελιές, στο ελαιοτριβείο, σε ένα σεμινάριο γευστικής ελαιολάδου, και ζήστε μια αυθεντική εμπειρία!



Ανδρούσα Μεσσηνίας
theoliveroutes@gmail.com
+30 6937101215
<http://www.theoliveroutes.com>

EXPLORE OUR FOOD TOURS



Ανακαλύψτε τα μυστικά της Μεσσηνιακής Γαστρονομικής κουλτούρας.

Μοναδικές γευστικές διαδρομές από έμπειρους γευσιγνώστες.



KALAMATA TOURS
by

FOOD
PHILOSOPHY

ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΗΤΕ ΜΑΖΙ ΜΑΣ ΓΙΑ
ΕΥΚΑΙΡΙΕΣ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑΣ.

Κλείστε μια θέση στα τουρ τώρα μέσω:

Book online: www.kalamata.tours

Book by phone: +30 694 950 5995

Book by mail: infofoodphilosophy@gmail.com



The Olive Shop

Τοπικά, Βιολογικά προϊόντα ελιάς

Η Εταιρεία Blaeuel Ελληνικά Βιολογικά Προϊόντα Ελιάς με έδρα τον Πύργο Δυτικής Μάνης, συνεχίζοντας την φιλοσοφία και την αγάπη της για τα βιολογικά τοπικά προϊόντα ελιάς, άνοιξε το κατάστημα Olive Shop στην παραδοσιακή Καρδαμύλη της Δυτικής Μάνης.

Δοκιμάστε τα βιολογικά προϊόντα μας, ελαιόλαδο, ελιές, κάπαρη, λιαστή τομάτα, πατέ ελιάς καθώς και ποικιλία μελιών, κρασιών, τσίπουρου και βιολογικού ούζου.

Επίσης μπορείτε να επιλέξετε για τα δώρα σας ανάμεσα σε μια μεγάλη ποικιλία αντικειμένων από

ξύλο ελιάς, βιολογικών καλλυντικών φπαγμένα από ελαιόλαδο και υπέροχων χειροποίητων κεραμικών αντικειμένων.

Μπορείτε να επισκεφτείτε το κατάστημα κατά την καλοκαιρινή τουριστική σεζόν από τον Απρίλιο μέχρι και τα τέλη Οκτωβρίου, καθημερινά από τις 9:00 το πρωί μέχρι τις 22:00 το βράδυ.

Εκεί θα δοκιμάσετε τα βιολογικά προϊόντα μας:

Σας περιμένουμε για μια υπέροχη γευστική εμπειρία στην υπέροχη Καρδαμύλη!!

 **BLAUEL**

the olive shop: tel. +30 27210 75035, Kardamyli // olives.shop@blaeuel.gr



Alpha to Omega extra virgin olive oil

Το Alpha to Omega κατάγεται από τα Αλώνια Μεσσηνίας. Ένα εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο που παράγεται με ιδιαίτερη φροντίδα σε όλα τα στάδια της παραγωγής. Από το 'Άλφα έως το Ωμέγα!

Κυκλοφορεί σε δυο εκδοχές:

Early Harvest

Ένα ελαιόλαδο πρώιμης συγκομιδής με έντονο χαρακτήρα

Selection

Μια πιο ήπια γευστική πρόταση για κάθε γούστο

Εμφιαλώνεται σε συσκευασίες από 100ml έως 5 λίτρα.

Θα το βρείτε σε επιλεγμένα καταστήματα σε όλη την Ελλάδα και στην Καλαμάτα στο κατάστημα "Ευμάρεια", στην οδό Ναυαρίνου 33.



<https://alpha2omegaoil.com> / info@alpha2omegaoil.com
6932785370, 2721050320

ΝΙΩΣΤΕ
ΤΗΝ ΑΡΧΑΙΑ ΣΟΦΙΑ
ΤΗΣ ΓΕΥΣΗΣ



Ένα ελαιόλαδο σωστό βάλαμο για τον οργανισμό, από **Κορωνίκες ελιές άνδρης καλλιέργειας**. Με Bitter γεύση που τιμπάει τον ουρανίσκο, αλάνθαστο δείγμα της εξαιρετικής ποιότητας και της υψηλής διατροφικής του αξίας.

Στα έξι έτη λειτουργίας της, η ομάδα της **Greenland**, έχει ήδη κατακτήσει τέσσερις παγκόσμιες διακρίσεις ποιότητας στους διεθνείς διαγωνισμούς έστρα παρθένου ελαιόλαδου.

Στο Τόκιο *Olive Japan 2014*, το Χρυσό Βραβείο και στο Λος Άντζελες *The Los Angeles International Extra Virgin Olive Oil Competition* το Ασημένιο Βραβείο το 2014 και το 2016. Ενώ οι ελιές καθώς και η πάστα ελιάς κέρδισαν το βραβείο *Great Taste Awards 2016*. Τα προϊόντα ταξιδεύουν πλέον σε Σουηδία, Γαλλία, Λουξεμβούργο, Βέλγιο, Ολλανδία ακόμη και Ιαπωνία.

Ένα ακόμη παράδειγμα που μας γεμίζει αισιοδοξία και μας κάνει να σκεφτόμαστε πως όταν νέοι άνθρωποι εμπνέονται από το παρελθόν, χιζουν το παρόν και σχεδιάζουν το μέλλον, τότε σπουδαία πράγματα γίνονται.



Greenland

Στέρνα Μεσσηνίας
τηλ. 2722094955
www.greenlandproducts.gr



BLACK PEARLS WHITE

Όλη η μαγεία του βαλσάμικου
σε μια μικροσκοπική σφαίρα

**Η PAPADEAS VINEGAR ΜΑΣ ΠΑΡΟΥΣΙΑΖΕΙ ΕΝΑ ΚΑΙΝΟΤΟΜΟ ΠΡΟΪΟΝ
ΣΤΟ ΧΩΡΟ ΤΟΥ ΞΥΔΙΟΥ. ΤΙΣ ΠΕΡΛΕΣ ΒΑΛΣΑΜΙΚΟΥ MESSINO**

Οι ερευνητές της εταιρείας μετά από χρόνια έρευνας κατάφεραν να δώσουν μορφή στο βαλσάμικο. Ζουμερά σφαιρίδια βαλσάμικου ξυδιού με λεπτό περίβλημα και χυμώδες εσωτερικό που σκάνε στο στόμα. Η Papadeas Vinegar μας προτείνει πέρλες από κλασικό βαλσάμικο για όσους αγαπούν τις έντονες γεύσεις και πέρλες

από λευκό βαλσάμικο για ήπιους αλλά εξίσου γευστικούς συνδυασμούς.

Χρησιμοποιήστε τις για γαρνίρισμα σε πρωτότυπες σαλάτες, ψάρια, μπρουσκέτες αλλά και ιδιαίτερα κομμάτια κρέατος. Πρωτοτυπήστε ενισχύοντά τη γεύση των γλυκών σας ή ακόμα και των cocktail.

**ΑΦΗΣΤΕ ΤΗ ΦΑΝΤΑΣΙΑ ΣΑΣ ΕΛΕΥΘΕΡΗ ΚΑΙ ΒΑΛΤΕ ΠΙΝΕΛΙΕΣ ΕΝΤΑΣΗΣ
ΜΕ ΠΕΡΛΕΣ ΒΑΛΣΑΜΙΚΟΥ MESSINO ΣΤΟ ΠΙΑΤΟ ΣΑΣ.**





MANI
FOODS
purely greek

success
story

Η MANI FOODS ΑΕ

είναι μια οικογενειακή εταιρεία η οποία ιδρύθηκε το 1991 & εδρεύει στην Καλαμάτα Μεσσηνίας στην Πελοπόννησο. Δραστηριοποιείται στον χώρο της παραγωγής, της συσκευασίας & της εξαγωγής ελιών & έξτρα παρθένου ελαιολάδου.

Έχει σαν στόχο την εξασφάλιση της μέγιστης ποιότητας των προϊόντων με σκοπό την ικανοποίηση των πελατών & την διατήρηση των γνήσιων ελληνικών γεύσεων.

Με γνώμονα αυτό το σκοπό εδρεύει από το 2007 σε καινούριες, υπερσύγχρονες & άρτια εξοπλισμένες εγκαταστάσεις που αποτελούν τα χέγγυα για την επίτευξη των στόχων της.



Mani Foods S.A. // Αντικάλamos - Καλαμάτα
T: +30 27210 99707-8 | F: +30 27210 99709
Email: info@manifoods.gr // Web: www.manifoods.gr



ελιές, τομάτες, λάδι

Η επιχείρησή μας εδρεύει στην Πελοπόννησο, στο νομό Μεσσηνίας με πρωτεύουσα την Καλαμάτα στην περιοχή της Τριφυλίας στην Κυπαρισσία. Είναι η ενσάρκωση της ιδέας, που είχε πριν από αρκετά χρόνια ο πρωτεργάτης της επιχείρησης, ο ιερέας Παναγιώτης Σταθόπουλος (Κατακόκκινος), όταν στη δεκαετία του 70, ξεκίνησε με την δημιουργία ενός αγροκτήματος έκτασης 80 στρεμμάτων στην περιοχή Πυργάκια Καλού Νερού για παραγωγή ελιάς Καλαμάτας, οραματιζόμενος να «...φτάσουν οι ελιές του στην άλλη άκρη της γης...». Πρόκειται για μια περιοχή ευρέως γνωστή για την ποιότητα των αγροτικών προϊόντων της. Η επιχείρησή μας είναι από τις πρώτες πανελληνίως που πιστοποιήθηκαν σαν τυποποιητές ελιάς Καλαμάτας Π.Ο.Π. Καλαμάτας (Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης).

Τυποποιούμε ελιές Καλαμάτας συμβατικής αλλά και βιολογικής καλλιέργειας καθώς και ελιές πράσινες συμβατικές και βιολογικές. Τυποποιούμε επίσης τομάτες λιαστές στον ήλιο ίδιας παραγωγής. Επίσης αγκινάρα σε ελαιόλαδο, σκόρδο χωρίς έντονη μυρωδιά, κάπαρη και μια σειρά από πατέ ελιάς, τομάτας, κ.ά. Εμπορευόμαστε τυποποιημένο ελαιόλαδο έξτρα παρθένο ΠΟΠ ΚΑΛΑΜΑΤΑΣ - ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ ΚΑΙ ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ. Λειτουργούμε σύμφωνα με το σύστημα ελέγχου ποιότητας ISO : 22000 : 2005.

 **Arcadia**
IOANNIS STATHOPOULOS



ΙΩΑΝΝΗΣ Π. ΣΤΑΘΟΠΟΥΛΟΣ
ΡΟΝΤΑΚΙ ΚΥΠΑΡΙΣΣΙΑΣ - 24500
2761024924 // 6979229735



Έτος ίδρυσης 1997



Βαθιές Ρίζες με Ιστορία

Από το 1997, τα προϊόντα της Ariston έχουν αγαπηθεί από όλο τον κόσμο.

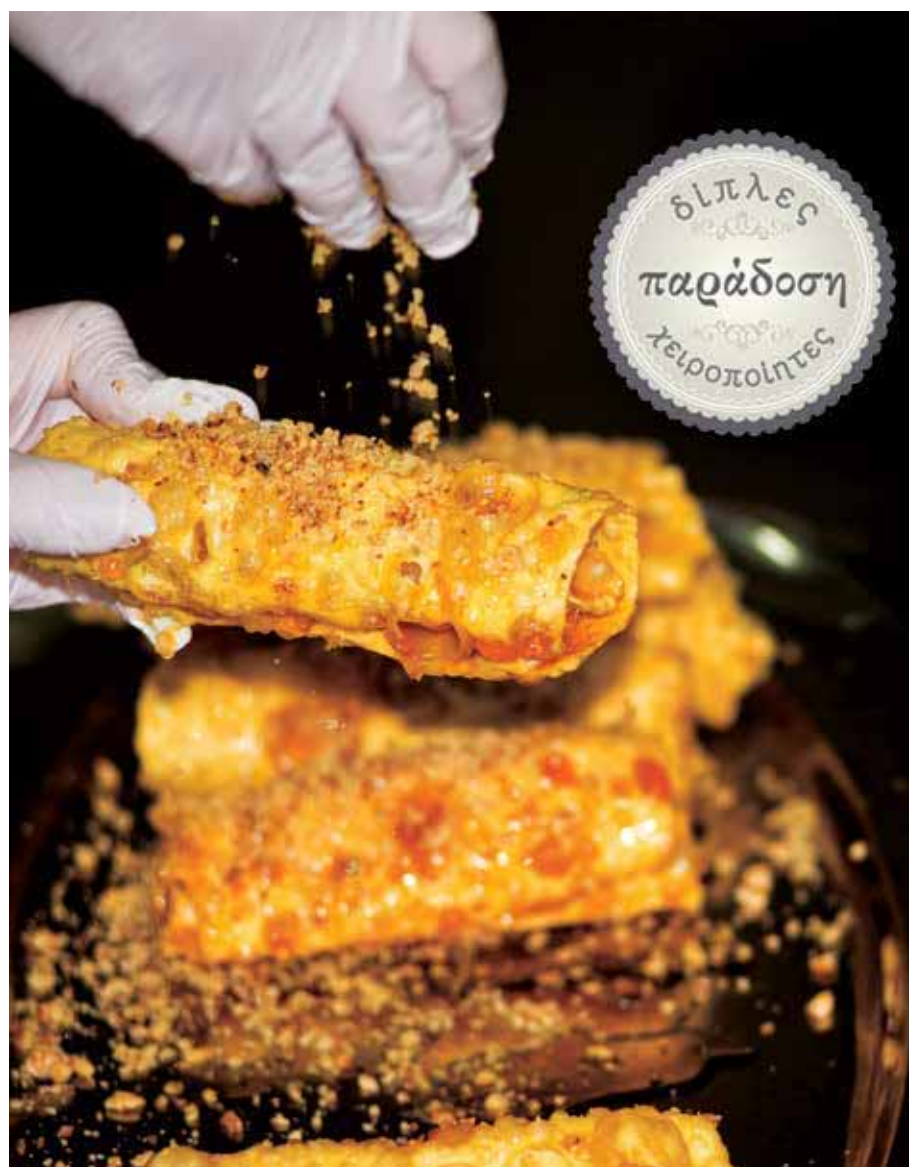
Την Άνοιξη του 1977, τα αδέρφια Αναστάσιος και Άγγελος Δούκας "τόλμησαν" να εξαγάγουν λάδι στην Αμερική. Το τόλμημα πέτυχε και έτσι δημιουργήθηκε αρχικά η Ariston Specialties.

Λίγο αργότερα, προστέθηκαν στον μακρύ κατάλογο των προϊόντων της Ariston τα μοναδικά Βαλσαμικά από τη Modena της Ιταλίας.

Η τεράστια αμερικάνικη αγορά και οι αυξανόμενες ανάγκες της οδήγησαν τους ιδρυτές να δημιουργήσουν την Ariston Hellas η οποία μπορεί να ανταπεξέλθει στην συνεχώς αυξανόμενη ζήτηση και να υποστηρίξει μια τόσο απαιτητική αγορά.

Ο στόχος είναι πλέον η ελληνική αγορά. Ο σκοπός της Ariston είναι να γίνουν τα προϊόντα της γνωστά στο ευρύ κοινό και να το οδηγήσουν να δοκιμάσει την αυθεντική ελληνική γεύση των εξαιρετικών προϊόντων της εταιρείας.

Πλάτωνος, Τρικύλλια // Τηλ. 2763 022322



Διπλώνουμε, χαρές!

Πρόκειται για ένα παραδοσιακό Μεσσηνιακό προϊόν, που η φήμη του έχει ξεπεράσει τα στενά όρια της Καλαμάτας και έχει γίνει γνωστό σε ολόκληρη την Ελλάδα. Οι διπλες είναι συνειφασμένες με τις πιο έντονες στιγμές της ζωής μας.

Προσφέρονται κυρίως σε αρραβώνες, γάμους, βαπτίσεις και λοιπές κοινωνικές εκδηλώσεις. Υπάρχουν για να μας γλυκαίνουν το παρελθόν, να συνοδεύουν το παρόν και να ευσιωνίζουν το μέλλον.

Σύμφωνα μάλιστα, με το τοπικό έθιμο λέγεται ότι όσο πιο πολλά διπλώματα έχουν τόσο πιο πολύ δένουν οι χαρές.

Η επιχείρηση παράδοση διαθέτει όλες τις σύγχρονες διακοσμητικές λεπτομέρειες, ώστε το προϊόν να αναδεικνύεται και αισθητικά. Πρόθεση μας είναι να συμβάλλουμε, ώστε η εκδήλωσή σας να κλέψει την παράσταση.

Γεωργούλη 4, Καλαμάτα τηλ. 2721 112021
Ειρήνης 6, Γιαννιτσάνικα τηλ. 27210 95415



Η παραγωγή των προϊόντων μας
στηρίζεται στο σεβασμό απέναντι στη
φύση και κατ' επέκταση
στον άνθρωπο

Μελισσοκομικά Προϊόντα Γκιώνη, Γκιώνης Αθανάσιος // Τ. Γεωπονός - Μελισσοκόμος
Μέλι, Βασιλικός πολτός, πρόπολη, Νωπή γύρη, Φυσικό κερι, προϊόντα ενδυνάμωσης, super foods
Γαργαλιάνοι Μεσσηνίας // κιν. 697 967 1439 // 698 2784262
FB. Μέλι Μεσσηνίας Γκιώνη & Messinian Honey Gkioni

MELO NISSOS

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΜΕΛΙ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ

Ένας αληθινός θησαυρός υγείας και δύναμης

Τα προϊόντα της μέλισσας, όπως το μέλι, η πρόπολη, ο βασιλικός πολτός και η γύρη, δεν είναι τα νέκταρ των θεών, αλλά των ανθρώπων.

Στόχος της ΜΕΛΟΝΗΣΣΟΣ είναι τα προϊόντα των μελισσών, να φθάνουν στα χέρια του καταναλωτή ακατέργαστα κατευθείαν από την κυψέλη, παρμένα με προσοχή από το σπίτι της μέλισσας, με σεβασμό στη φύση και τον καταναλωτή. Όπως μας εξηγεί ο κ. Δέδες "το ζητούμενο είναι να χτίσουμε μια σχέση εμπιστοσύνης, ποιοτικής συμβίωσης και ευθύνης για την υγεία μας και το περιβάλλον μέσα στο οποίο ζούμε".

Τα είδη Μελιού που παράγει η ΜΕΛΟΝΗΣΣΟΣ είναι: Θυμαρί, Ανθέων, Έλατο, Πεύκο, Ρέικι, Πορτοκαλιάς, Καστανιάς.

Απολαύστε τα!!

Διάθεση:

Τσιπάνη Μιχαηλίδη, Γρεβενών 56,

Φυλή Αττικής, Τ.Κ. 133 41

Κ: 6930 993055

E: info@melonissos.gr

www.melonissos.gr





Τα παστέλια "Το Καλαματιανό" είναι χειροποίητα παστέλια που φτιάχνονται με την αγνή παραδοσιακή συνταγή.

Οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιούμε είναι όλες πιστοποιημένες από διεθνείς οργανισμούς διασφάλισης ποιότητας και είναι αγνό ελληνικό μέλι ανθέων και κωνοφόρων, σουσάμι ποιότητας 3Α και πρώτης ποιότητας ξηροί καρποί.

Το παστέλι αποτελεί ένα εξαιρετικά θρεπτικό σνακ καθώς, ο συνδυασμός σουσαμιού με μέλι παρέχει μια σειρά από συστατικά, απαραίτητα για τη λειτουργία του οργανισμού. Προσφέρει ενέργεια και τονώνει.

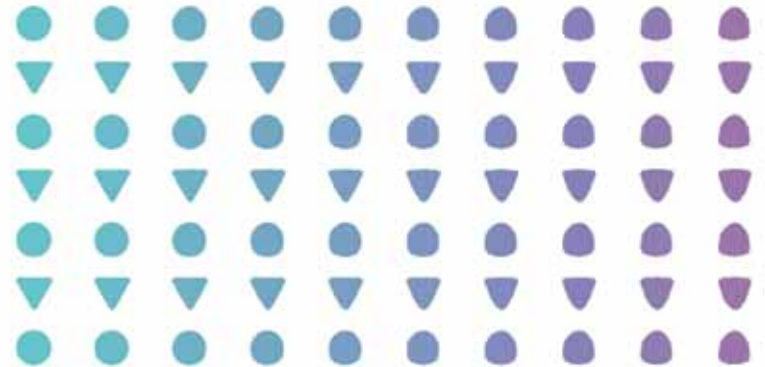
Τι καλύτερο λοιπόν από ένα παστέλι για το παιδί στο σχολείο, τον αθλητή πριν και μετά την προπόνηση, τον εργαζόμενο στη δουλειά αλλά και όποιον επιθυμεί να τρέφεται σωστά.



Σ. Λαμπρόπουλος - Ε. Ντεκελές Ο.Ε.
Καλλιπατείας & Σμύρνης 2 Καλαμάτα, τηλ. 27210 80506



ΣΧΟΛΕΙΟ
ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ
ΚΑΛΑΜΑΤΑΣ



Το "Σχολείο Τουρισμού Καλαμάτας" είναι μια 100% εθελοντική δράση - μη κερδοσκοπική - που υλοποιήθηκε χάρις στο μεράκι και τη δημιουργική τρέλα μιας μικρής ομάδας ανθρώπων και την ευγενική στήριξη της Costa Navarino και του ξενοδοχείου Elite City Resort.

Στόχος του Σχολείου Τουρισμού είναι να προσφέρει στους επαγγελματίες κι εργαζομένους στον χώρο του Τουρισμού και του Επισπισμού, αλλά και στους σπουδαστές σχολών τουριστικής κατεύθυνσης, διαρκή επιμόρφωση κι ενημέρωση, με στόχο να αποκτήσουν επικαιροποιημένες γνώσεις και να παρακολουθούν με συνέπεια και επαγγελματισμό τις νέες εξελίξεις σε ένα διαρκώς μεταβαλλόμενο εργασιακό περιβάλλον.

Μέσα σε αυτό το πλαίσιο έχει δοθεί έμφαση στην γαστρονομία μέσω της ανάδειξης των τοπικών προϊόντων.



Περισσότεροι από 1000 άνθρωποι που ασχολούνται με τον τουρισμό εκπαιδεύτηκαν σε πρώτη φάση από την καινοτομία του σχολείου τουρισμού ON TOUR σε 4 τουριστικές περιοχές της Ελλάδας. Το ON TOUR αποτελεί εθνική διοργάνωση του ΙΝΣΕΤΕ το οποίο είναι βασισμένο στην φιλοσοφία του ΣΧΟΛΕΙΟΥ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ ΚΑΛΑΜΑΤΑΣ.

Έχουν πλέον γίνει διοργανώσεις σε Πόρο, Ναύπλιο, Κατερίνη, Χίο, Χαλκιδική, Κεφαλονιά, Σκιάθο και συνεχίζονται σε όλη την Ελλάδα.

Στην ΚΑΛΑΜΑΤΑ θα πραγματοποιηθεί 11 με 14 Νοεμβρίου η 9η διοργάνωση του ΣΧΟΛΕΙΟΥ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ ΚΑΛΑΜΑΤΑΣ.

Ναυαρίνου 167, Καλαμάτα
Πληροφορίες: 697 571 5229



ΣΕΝΤΕΜΕΝΤΕΣ

Η επιχείρησή μας στην Καλαμάτα ασχολείται με την παραγωγή μελισσοκομικών προϊόντων και την συσκευασία μελιού. Εδώ και χρόνια φροντίζουμε η παραγωγή μας να είναι καθαρή από γλυκαντικά και συντηρητικά στοιχεία και το μέλι μας να έρχεται σπίπ σας στην αγνή του μορφή.

Ένα προϊόν που μόνο θετικά μπορεί να προσφέρει στον οργανισμό μας και εμείς φροντίζουμε τα μελίσσια μας να παράγουν υγιεινό μέλι. Στήνουμε τη μονάδα μας κοντά σε πευκόδεντρα και μακριά από καλλιέργειες που υπάρχουν φυτοφάρμακα και κάνουμε τη συλλογή από το μελίσσι με παραδοσιακό τρόπο. Από την επιχείρησή μας θα βρείτε μέλι, βασιλικό πολτό, κηρήθρα και διάφορα μελισσοκομικά είδη.

ΜΕΛΙ ΤΑΪΓΕΤΟΣ ΣΕΝΤΕΜΕΝΤΕΣ





Μεσσηνιακές συνταγές

Παναγιώτης Παπανικολάουλος Γαστρονόμος
τροφολόγος - γαστρονομικός σύμβουλος επιχειρήσεων



Μανιόλικη Παταλοσαλάτα

ΥΛΙΚΑ

- 3 μέτριες πατάτες
- 1-2 πορτοκάλια
- 1 μέτριο ξερό κρεμμύδι ή 1 ματσάκι κρεμμυδάκια φρέσκα
- 10 ελιές Καλαμών
- 100 γρ. παστό χοιρινό (σύγγλινο) σε κυβάκια
- 1 ματσάκι μαϊντανό ψιλοκομμένο
- 6 κ.σ. εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο
- 2 κ.σ. ξίδι λευκό
- 1 πρέζα αλάτι
- Λίγο πιπέρι (προαιρετικά)
- 2 κουταλιές κάπαρη (προαιρετικά)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Βράζουμε τις πατάτες με τη φλούδα σε αλατισμένο νερό, μέχρι να μαλακώσουν.
2. Τις ξεφλουδίζουμε, τις κόβουμε σε κύβους.
3. Ψιλοκόβουμε το κρεμμύδι, αφαιρούμε τα κουκούτσια από τις ελιές και τις κόβουμε σε ροδέλες.
4. Καθαρίζουμε τα πορτοκάλια και κόβουμε σε μικρά κομμάτια.
5. Βάζουμε σε ένα μικρό βάζακι το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο με το ξίδι, το αλάτι, το πιπέρι και τα (χτυπάμε) αρκετά για ομογενοποιηθεί η βινεγκρέτ της σαλάτας.
6. Ανακατεύουμε απαλά όλα τα υλικά σε μια σαλατιέρα και τα περιχύνουμε με τη βινεγκρέτ.

Φασόλια Μαυρομάτικα με Σπανάκι

ΥΛΙΚΑ

- ½ κιλό βρασμένα (ελαφρώς) μαυρομάτικα φασόλια
- 1 κιλό σπανάκι (καθαρισμένο και χοντροκομμένο)
- 1 ματσάκι - καυκαλήθρες (ή άλλα αρωματικά χόρτα όπως σφελίτσι κλπ.)
- 1 ματσάκι άνηθο (ή μάραθο) ψιλοκομμένο
- 2 μέτρια ξερά κρεμμύδια ψιλοκομμένα
- 2 πράσα ψιλοκομμένα (μόνο το λευκό μέρος)
- 3 μέτριες ντομάτες ψιλοκομμένες (ή κονκασέ)
- 1-2 κ.σ. πελτέ ντομάτας (προαιρετικά)
- 1 φλιτζάνι εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο
- Αλάτι και πιπέρι Χυμός λεμονιού (για ράντισμα στο τέλος)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Σε μια κατσαρόλα "τσιγαρίζουμε" το κρεμμύδι και το πράσο με το μισό εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, μέχρι να "ξανθύνουν".
2. Προσθέτουμε το χοντροκομμένο σπανάκι κι ανακατεύουμε με μια ξύλινη σπάτουλα μέχρι να «μαραθεί» και να μείνει το μισό σε όγκο.
3. Προσθέτουμε τις ντομάτες και τον πελτέ αραιωμένο σε λίγο νερό, τα μυρωδικά, τα φασόλια και το υπόλοιπο ε. π. ελαιόλαδο κι αλατοπιπερώνουμε κατά βούληση.
4. Μαγειρεύουμε σε μέτρια «φωτιά» για 15 λεπτά, σκεπασμένα με καπάκι, μέχρι να μαλακώσουν τα σπανάκια και να «δέσει» η σάλτσα.
5. Δεν ανακατεύουμε με κουτάλα αλλά σηκώνουμε την κατσαρόλα από το «μάτι» και την κουνάμε ελαφρά κυκλικά κάθε 5 λεπτά.
6. Στο τέλος ραντίζουμε με το χυμό του λεμονιού και σερβίρουμε.



Μελισσοκομία Χ. Φωτόπουλου μέλι, το θαυματουργό

Το μέλι είναι από τα πολυτιμότερα, θρεπτικότερα τρόφιμα που έχει στη διάθεσή του ο άνθρωπος. Από τον Ιπποκράτη μέχρι τους σύγχρονους γιατρούς το συνιστούν ως φυσικό φάρμακο σε πολλές περιπτώσεις, από τη δυσκοιλιότητα και την αναιμία, μέχρι τις καρδιοπάθειες και τις περιπτώσεις κατάρτισης και αδυναμίας.

Για τη μελισσοκομία Φωτόπουλου όλα ξεκίνησαν το **1980** όταν ο **Μιχάλης Φωτόπουλος** με τη σύζυγό του Μαρία ξεκίνησαν να παράγουν μέλι στον κήπο του σπιτιού τους, στο **Ακριτοχώρι Μεσσηνίας**, ως ερασιτέχνες για τις ανάγκες της οικογένειάς τους. Λίγα χρόνια αργότερα, αποφάσισαν να ασχοληθούν επαγγελματικά με το μέλι. Σήμερα μαζί με το γιό τους Χαράλαμπο Φωτόπουλο, ο οποίος κατέχει και τα ηνία της επιχείρησης, συνεχίζουν με πολλή όρεξη να παράγουν προϊόντα μέλισσας με σεβασμό στη φύση και στον καταναλωτή.

Από την ερασιτεχνική
μελισσοκομία
σε μια σύγχρονη μονάδα
παραγωγής



Ακριτοχώρι Μεσσηνίας ΤΚ:24004 / Τυποποιητήριο - Αποθήκες: Αθανάτου 2, Φυλή, Αττική 13341 / Αττικής τηλ: 2725061442 // κιν. 6972600746// www.melifotopoulos.gr // www.melitaygetos.com



Ένα υγιεινό σνακ
απολαυστικό, μέχρι
την τελευταία του μπουκιά!

Αυτή η γλύκα είναι ο σκοπός της **Παστελοποιίας Φίλιππος** που μας γεμίζει με προϊόντα γεμάτα αναμνήσεις, γεύσεις και μυρωδιές του τόπου μας από το **1958**.

Να λιώνει στο στόμα
και να γλυκαίνει
την καρδιά μας...

Προϊόντα που και μόνο το άκουσμά τους θυμίζουν στον καταναλωτή την ομορφιά και τη μοναδικότητα της μεσσηνιακής γης.

Παστέλια από αγνά υλικά με πολύ αγάπη σαν να ετοιμάστηκαν για το σπιτικό μας τραπέζι.

Υψηλής διατροφικής αξίας και για κάθε ουρανίσκο αποτελούν την ιδανική επιλογή για πρωινό ή σνακ, ακόμη και για το βράδυ λίγες ώρες πριν τον ύπνο.

Παστέλια τραγανά με σουσάμι ή φυστίκι, μαλακά με σουσάμι, με μέλι, με υπερτροφές (γκότζι μπέρι, κράνμπερυ).



ΧΡΙΣΤΟΠΟΥΛΟΣ
ΠΟΤΟΠΟΙΙΑ



όταν η γεύση
συναντά τη γνώση...

Δημιουργείται μια έκρηξη απόλαυσης. Το ούζο και το τσίπουρο είναι οι βασιλιάδες των παραδοσιακών ποτών και φορούν την ελληνικότητα τους περήφανα στο πέτο. Όντας «κοινωνικά» ποτά αποζητούν την παρέα, να γελάσουν, να ονειρευτούν, να αναπολήσουν, να μαλώσουν, να φιλιώσουν, να... Άρρηκτα συνδεδεμένα με την παράδοση και την ιστορία μας το Ούζο και το Τσίπουρο μοιάζουν να περικλείουν την Ελλάδα σε 2 μόνο λέξεις. Γεύση από άνοιξη και θάλασσα το πρώτο και από φθινόπωρο και βουνό το δεύτερο, μας συντροφεύουν σε στιγμές στολισμένες με γέλια, φωνές, μουσικές και γευστικές εκρήξεις.

Αλλά πέρα από τους συναισθηματικούς λαβυρίθους που μας οδηγούν κρύβουν και μικρά μυστικά που βελτιώνουν όχι μόνο την διάθεση αλλά και την υγεία μας.

Το Ούζο και το Τσίπουρο Χριστόπουλος είναι κομμάτια της μεσσηνιακής γης, δημιουργούνται από τα πιο αγνά υλικά που έχει να προσφέρει ο τόπος μας και νερό από τον Ταύγετο. Κομμάτια μιας παράδοσης μισού αιώνα πλέον, μας υπόσχονται ταξίδια αυθεντικότητας και γνήσιας γεύσης χωρίς «εκπτώσεις» και συμβιβασμούς. Και τα πραγματοποιούν!





Νταραϊός συνώνυμο της λέξης ποιότητα Ατέρμονη αναζήτηση και πείσμα για τελειότητα...

Χρόνια πριν, απ' τα παιδιά μιας τσακισμένης βάρκας, ο πατέρας «Νταραϊός» της Κυπαρισσίας, με δουλειά, κοφτερό μυαλό κι επιδέξια χέρια, θα στήσει απ' την αρχή τον πρώτο αποστακτήρα - υπόδειγμα μηχανικής στη Μεσσηνία. Βαδίζοντας στον ίδιο δρόμο ποιότητας, τα ηγία έχουν πλέον αναλάβει οι συνεχιστές του. «Συνεργαζόμαστε», εξηγούν οι ίδιοι, «με καλούς αμπελουργούς και πειραματιζόμαστε με όσες ποικιλίες μπορούμε στις καζανιές. Παρά τις όποιες διακρίσεις και την αποδοχή, μέλημά μας παραμένει η ατέρμονη αναζήτηση και το πείσμα για τελειότητα. Με αυτό το σκεπτικό αναπτύξαμε μία γκάμα προϊόντων. Σκοπός να διατηρήσουμε την παράδοση, αλλά και να δημιουργήσουμε ελληνικά ποτά που θα αναδείξουν τις δυνατότητες του σταφυλιού, που επιμένουμε πως είναι η καλύτερη και καθαρότερη πρώτη ύλη.

Κλασικό απόσταγμα: Πολυ-ποικιλιακό (Blend) από ποικιλίες που ευδοκιμούν στην τριφυλιακή και πυλιακή γη, ένα ήπιο τσίπουρο, παρά τους υψηλούς, για τη Νότια Ελλάδα, αλκοολικούς βαθμούς. Πίνεται ευχάριστα και αναδεικνύει τα απαλά αρώματα των σταφυλιών.

Παλαιωμένο τσίπουρο:

Blend ποικιλιών, αποτέλεσμα διετούς παλαιώσης σε δρύινα βαρέλια. Το βαρέλι δίνει στο απόσταγμα ένα κεχριμπαρένιο χρώμα, όπως και τις τανίνες του, δημιουργώντας ένα πολύπλοκο σύμπλεγμα γεύσεων με τα εσπεριδοειδή, τα μπαχάρια και τη γεύση βουτύρου poiseffe να δημιουργούν ένα ισορροπημένο παλαιόθεν απόσταγμα το οποίο βραβεύτηκε το 2018 σε παγκόσμιο επίπεδο στο Λονδίνο (IWSC 2018, SILVER MEDAL AWARD),

Mr. Grape (τριπλής απόσταξης): Ένα νέο προϊόν, ένα ποτό που έχει θέση σε bar. Λευκό ποτό, όπου τα αρώματα των σταφυλιών με την τριπλή απόσταξη έχουν μετατραπεί σε αλκοολικές νύξεις. Εμπλουτισμένο με βότανα κατά την απόσταξη δίνει μian ανάλαφρη φρεσκάδα στο αλκοόλ. Πίνεται όπως ένα Gin, ή σε κοκτέιλ (showers, manifesto). Βραβευμένο, από την πρώτη κιόλας προσπάθεια, στο Διεθνή Διαγωνισμό Οίνου και Αποσταγμάτων Θεσσαλονίκης 2019 (ασημένιο μετάλλιο).

Λευκές ποικιλίες: Η τελευταία δημιουργία, βασισμένη μόνο σε λευκές ποικιλίες (Φιλέρια, Ροδίτης, Υπή Blance), είναι ένα ιδιαίτερο και πλούσιο γευστικά απόσταγμα. Προτείνεται να πίνεται σε θερμοκρασίες μικρότερες των 18°C. Ιδανικό για gourmet μεζέδες, κυρίως θαλασσινής προέλευσης.

Όλα τα προϊόντα της εταιρείας Νταραϊός μπορείτε να τα βρείτε σε κάβες και market σε Μεσσηνία, Αττική, Θεσσαλονίκη, Τήνο, Πάρο, Κω, Νάξο, κι όπου μας ταξιδέψει...

Panagiotopoulos Wines

www.panagiotopouloswines.com



Παράδοση που Εμπνέει - Inspiring Tradition
Χαρισματικά Αμπελοτόπια - Charismatic Terroir
Βραβευμένα Κρασιά - Distinct Wines



Panagiotopoulos Chardonnay 2011



Panagiotopoulos Merlot 2009



Panagiotopoulos Cabernet Sauvignon 2008



Panagiotopoulos Rose 2012



Panagiotopoulos Fieri 2013



Panagiotopoulos Malagouzia 2013



Panagiotopoulos Organic Vineyards & Winery Pirgos, Trifilias, Messinia, 24 400
Tel. +30 693 662 9080, Tel. / Fax +30 276 304 1190 www.panagiotopouloswines.com

Only 20km away from Costa Navarino. Join us for a memorable tasting!



Η Οινομεσσηνιακή Α.Ε. ιδρύθηκε το 1998 στην πρωτεύουσα της Μεσσηνίας, Καλαμάτα. Μία μοντέρνα οινοποιητική μονάδα, πλήρως αυτοματοποιημένη και εξοπλισμένη με την καλύτερη οινοποιητική τεχνολογία, με στόχο την άριστη αξιοποίηση των εκλεκτών ποικιλιών σταφυλιού της Μεσσηνίας συνδυάζοντας την παράδοση πολλών ετών της περιοχής με την σύγχρονη οινολογική επιστήμη.

Κάθε χρόνο γίνεται αυστηρή επιλογή των καλύτερων σοδειών του αμπελώνα της Μεσσηνίας, στον οποίο ευδοκούν σε άριστο βαθμό τόσο τοπικές όσο και κοσμοπολίτικες ποικιλίες (Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Chardonnay), καθώς επίσης και των γνωστότερων ελληνικών αμπελώνων του Ο.Π.Α.Π. 'Μαντινεία' και του Ο.Π.Α.Π. 'Νεμέα'.

Η Οινομεσσηνιακή διαθέτει μία ολοκληρωμένη σειρά εμφιαλωμένων οίνων, αναδεικνύοντας τις πιο χαρισματικές ποικιλίες της Πελοποννήσου, σε αρμονικό πάντρεμα ή τη καθεμία μόνη της, καλύπτοντας και τις πιο απαιτητικές γευστικές αναζητήσεις.



Καλαμάτα, Μεσσηνία
www.inomessiniaki.gr

visit us Το οινοποιείο είναι επισκέψιμο
κατόπιν ραντεβού
όπου οι επισκέπτες:
Έχουν τη δυνατότητα να
περιηγηθούν στους χώρους του
οινοποιείου, να ενημερωθούν για τη
διαδικασία παραγωγής οίνου και να
απολαύσουν τα εκλεκτά κρασιά μας

ΕΣ'ΟΤΑ ΦΡΟΣΚΑ ΨΑΡΙΑ

λιμάνι

Το λιμάνι είναι μια πόλη μέσα στην πόλη. Γεμάτο ζωή. Ακόμα και το χειμώνα που το σκηνικό αλλάζει και οι ώρες του φωτός είναι λιγότερες. Στις 9.00 το πρωί θα συναντήσεις τα πρώτα καϊκια που φτάνουν στο λιμάνι μετά από αρκετές ώρες ψαρέματος. Οι ψαράδες έχουν μόλις επιστρέψει και οι περισσότεροι μέσα από τα καϊκια τους πωλούν τα ολόφρεσκα ψάρια τους. Η πελατεία έχει ήδη αρχίσει να μαζεύεται. Νοικοκυρές και λάτρεις του ψαριού όταν δεν είναι ανοιχτή η Κεντρική Αγορά της πόλης έρχονται από νωρίς για να αγοράσουν κουτσομούρες, καλαμάρια, χταπόδι, θράψαλα, σαρδέλες, γαύρους κ.α. Όλα τα παραδοσιακά τοπικά προϊόντα (μετάξι, σταφίδες, σύκα) μεταφέρονταν στην Κωνσταντινούπολη, τη Σμύρνη, στη Μασσαλία, την Τεργέστη κ.α

Καλαμάτα λόβερς

ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΕΝΔΕΙΞΗ ΤΡΙΦΥΛΙΑ

IT TAKES TWO TO TANGO!

Η σπάνια ποικιλία
της Μεσσηνίας «Φιλέρι»
σε δύο εκδοχές!



salt&pepper



NESTOR
www.nestorwines.gr



ΨΩΜΙ

Ο Βασιλιάς του τραπέζιού

Ένα **φούρνος θησαυρός** που διακρίνεται για την αγνότητα, την ποιότητα και τη φρεσκάδα των υλικών του.

Ο λόγος για τον παραδοσιακό φούρνο του **Σείριου Καίσαρη**. Με οικογενειακή παράδοση και ιστορία από το 1935 πιστός στην χειροποίητη και όχι τυποποιημένη παραγωγή των προϊόντων του.

Ο Σείριος ξεχωρίζει το ψωμί με **προζύμι** καθώς εκτός από φανταστική γεύση και μυρωδιά, το ψωμί που ζυμώθηκε με προζύμι ξεχωρίζει και για τις ιδιότητές του που αφορούν στην υγεία μας. Είναι πλούσιο σε βιταμίνες και θρεπτικά συστατικά, εύπεπτο γευστικό και έχει μεγαλύτερη διάρκεια ζωής.

Και όσο η **φαντασία του Σείριου καλπάζει**, τόσο περισσότερα είδη ψωμιού θα έχουμε τη δυνατότητα να ανακαλύπτουμε και να γευόμαστε. Όπως **ψωμί με ενεργό άνθρακα, κουρκουμά, παντζάρι χαρουπάλευρο και καρύδι**, που θα βρεις στα ράφια του εξαιρετικού αυτού φούρνου.

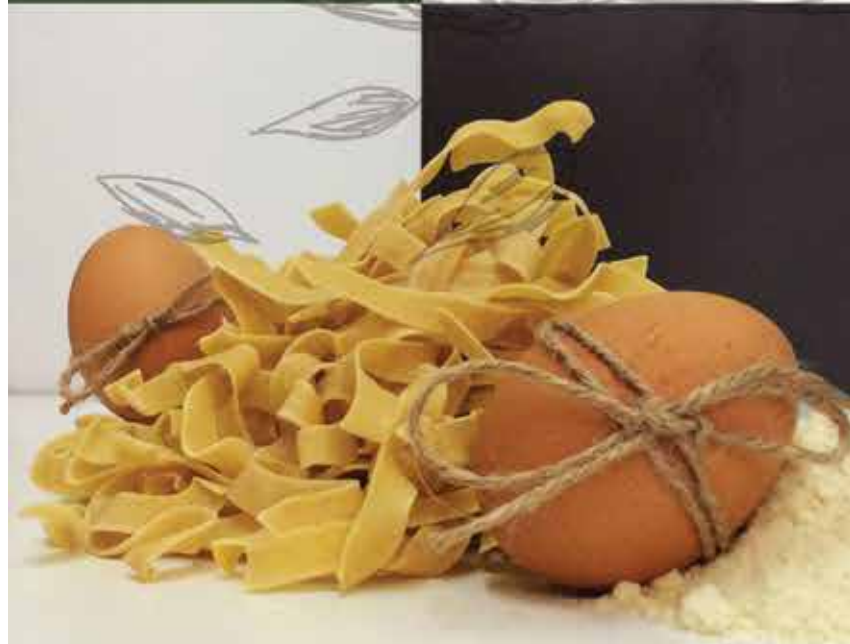
Σείριος Καίσαρης
Αρτοποιός
Αρχηγός Εθνικής
ομάδας αρτοποιιών



Πολυτεχνείου 59, Μεσσήνη
τηλ.2722 022697



100% αυγά
γάλα αλεύρι



Παραδοσιακά ζυμαρικά, φτιαγμένα με άριστα υλικά από σπικκές συνταγές. Η υψηλή τους γεύση και ποιότητα σκοπό έχουν να κατακτήσουν κάθε γαστρονομική φαντασία.

Συνδυάζονται ιδανικά με το ελαιόλαδο, τη ντομάτα και τα αρωματικά χόρτα, τα οποία αποτελούν βασικά συστατικά της Μεσογειακής διαίτας.

Απολαύστε μοναδικά προϊόντα φτιαγμένα από αγνές πρώτες ύλες και συνταγές που περνούν από γενιά σε γενιά. Το σίγουρο είναι ότι όποιο προϊόν κι αν επιλέξει κανείς θα ζήσει μια μοναδική γευστική εμπειρία και θα απολαύσει γεύσεις ποιοτικές που θα εκπλήξουν ευχάριστα τον ουρανίσκο του.



Εργαστήριο Παραδοσιακών Ζυμαρικών
Αναγνωσταρά 47, Καλαμάτα
Τηλέφωνο: 2721 024851



ο παλαιότερος ξυλόφουρνος
στην Ελλάδα από το 1913

ΦΡΑΓΓΕΑΣ

ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΑ

Με παράδοση από το 1913 κουβαλώντας την εμπειρία και τα μυστικά των μανιατών προγόνων τους, οι φούρνοι Φραγγέας, φέρνουν καθημερινά στο τραπέζι μας ποιοτικά, γευστικά, υγιεινά προϊόντα, εμπνευσμένα από την μεσογειακή, πλούσια σε διατροφική αξία, διατροφή. Χωριάτικο, με προζύμι, πολύσπορο ή σταρένιο, ψωμί χωρίς γλουτένη, παραδοσιακά λαλάγια και παξιμάδια. Ο,τι και να διαλέξετε θα θυμηθείτε τις γεύσεις των παιδικών σας χρόνων και φυσικά θα γευθείτε αληθινό ψωμί που θα σας δώσει τη θρεπτική αξία που έχει χαθεί από την βιομηχανοποιημένη παραγωγή.

Πλ. Όθωνος 6 Καλαμάτα, τηλ. 27210 25106
Αρτέμιδος & Δαμηλάτη, τηλ. 27210 81281
Νέδοντος 76 & Πλ. Βασ. Γεωργίου, τηλ. 27214 01541



Τα αρτοποιεία "ΑΦΟΙ ΑΝΔΡΟΒΙΤΣΑΝΕΑ" είναι άρρηκτα συνδεδεμένα με το πεντανόστιμο παραδοσιακό έδεσμα που λέγεται λαλάγγι. Στα 30 χρόνια παράδοσής στο μανιάτικο λαλάγγι όποιοι δοκιμάζουν μια φορά, γίνονται μόνιμοι θαυμαστές της γεύσης του. Πρόκειται για τηγανητά κουλούρια, τα οποία φτιάχνονται από υψηλής ποιότητας αλεύρι και τηγανίζονται στο περίφημο μεσσηνιακό ελαιόλαδο. Δοκιμάστε τα μαζί με σφέλα, ελιές, παστό και λουκάνικο.



λαλάγγι

Πινδάρου 27 - 2721024898 // Σανταρόζα 113 - 2721024810



ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ
ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΩΝ
ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ

Ταΰγετος

Ποιοτικά και Νόστιμα Ζυμαρικά

Σταδίου 82, Καλαμάτα
τηλ. 27210 26179



Το εργαστήριο παραδοσιακών ζυμαρικών "ΤΑΨΓΕΤΟΣ" δραστηριοποιείται με αγάπη και μεράκι στο χώρο της παρασκευής ζυμαρικών, με στόχο να προσφέρει πάντα προϊόντα υψηλής ποιότητας στο καταναλωτικό κοινό.

Ο τόπος μας, οι πρώτες ύλες και η εμπειρία είναι τα πολύτιμα εφόδια μας. Στα παραπάνω, προσθέσαμε το μεράκι και την αγάπη μας για τα ζυμαρικά και έτσι έχουμε καταφέρει η οικογενειακή μας επιχείρηση να έχει διαρκώς ανοδική πορεία.

Οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιούμε για την παρασκευή των ζυμαρικών μας είναι το Α και το Ω στη σύνθεση του διατροφικού προφίλ τους. Όλες οι πρώτες ύλες προέρχονται αυστηρά από ντόπιους παραγωγούς της περιοχής μας, γιατί το πρώτο μας μέλημα είναι η ποιότητα των ζυμαρικών μας.

Καθημερινά σε εμάς θα βρείτε παραδοσιακό χειροποίητο σταρίσιο τραχανά (μπλιγούρι), καθώς και μεγάλη ποικιλία ζυμαρικών όπως λασάνια, χυλοπίτες, τριβέλη κ.α. Φτιάχνουμε **λαλάγγια**, **δίπλες** και σουσαμοτό μανιάτικο κουλούρι με αγνό ελαιόλαδο.

Στόχος μας είναι πάντοτε να παράγουμε προϊόντα με ιδιαίτερη φροντίδα και με απόλυτη προσήλωση στον τρόπο παραγωγής τους, ώστε στην Ελληνική οικογένεια να φτάνει άριστο προϊόν.



ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΩΝ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ

Ο γαστρονομικός πλούτος της Ελλάδας συγκεντρώνεται σε ένα γιγάντιο μπουκέτο φυσικών αρωμάτων και γεύσεων στο εργαστήριο **Γεύσεις Μάνας Γης**. Πρόκειται για την οικογενειακή επιχείρηση της οικογένειας **Γιαννούλη - Πιτσιλή**.

Σκοπός της να παντρέψει την **Ελληνική γαστρονομία με την Ελληνική παράδοση!**

Το εργαστήριο παραδοσιακών ζυμαρικών **Γεύσεις μάνας γης** δημιουργήθηκε για να μας θυμίσει την απολαυστική γεύση των σπιτικών ζυμαρικών, την υψηλή διατροφική αξία της παραδοσιακής ελληνικής κουζίνας, την γεύση των αγνών - φρέσκων υλικών που χρησιμοποιούσαν παλιά οι νοικοκυρές και που ακόμα νοσταλγούμε!!

Ανακαλύψτε τι γεύση έχει η Μεσσηνιακή Γη, μέσα από ένα συναρπαστικό ταξίδι στα μονοπάτια της γαστρονομίας της! Και δεδομένου ότι η **vegan** διατροφή αποτελεί μια ξεχωριστή γευστική εμπειρία, το εργαστήριο **Γεύσεις μάνας γης** παράγει μοναδικά **vegetarian**, νησίσιμα ζυμαρικά από φρέσκα και αγνά λαχανικά!!!



Γεύσεις Μάνας γης

ΠΙΤΣΙΛΗΣ Σ ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ
Σπάρτης 37 (έναντι Κεντρικής Αγοράς Καλαμάτας)
τ. 2721 181208 // 6957211511
F. Γεύσεις Μάνας γης
gefseis.mg@gmail.com



Το πάθος μας για εκλεκτό
ελληνικό κρέας αποτελεί το κίνητρό μας
για τη διασφάλιση της καλύτερης ποιότητας

**Φάρμα**
ΧΡΙΣΤΟΠΟΥΛΟΥ

Βιομηχανική Περιοχή,
Σπεροχογεία Καλαμάτας (6,36 km)
τηλ. 2721 069001

Farmess.gr

σύγκλινο & λουκάνικα

Η παραδοσιακή συνταγή από το κρεοπωλείο του παππού η οποία εφαρμόζεται μέχρι σήμερα και η προσήλωση στην ποιότητα, είναι τα κλειδιά της επιτυχίας για τη βιοτεχνία αλλαντικών Οικονομάκου.

Παστό χοιρινό, σύγκλινο αλλά και παραδοσιακό χωριάτικο λουκάνικο με πορτοκάλι, φπαγμένα από κρέατα 100% νωπά είναι τα βασικά προϊόντα της αλλαντοποιΐας.

Τα προϊόντα παστώνονται σε αλάτι, καπνίζονται με ξύλα και αρωματίζονται με διάφορα φυτά από τις παρθένες πλαγιές του Ταυγέτου, όπως σχίνα, φασκόμηλα κ.λπ.

Συντηρητικά δε χρησιμοποιούνται.

Τη δουλειά της συντήρησης κάνουν στο μεν λουκάνικο το αλάτι και τα καρυκεύματα, στο δε σύγκλινο η γλίνα, δηλαδή το χοιρινό λίπος.

Εκτός των άλλων θα βρείτε παραδοσιακή γουρνοπούλα. Το χαρακτηριστικό θαυμάσιο γαστρονομικό έδεσμα της Μεσσηνίας που η ιστορία του κρατάει από την περίοδο της Τουρκοκρατίας.

Ένας πανέξυπνος τρόπος που όπως μας εξηγεί ο κ. Πέτρος Οικονομάκος, είχαν εφεύρει οι Έλληνες για να αποφεύγουν τους Τούρκους ελεγκτές όταν ήθελαν να κάνουν σχέδια για το πώς θα αποτινάξουν τον τούρκικο ζυγό.

Καθιέρωσαν λοιπόν ένα ετήσιο πανηγύρι με έδεσμα την γουρνοπούλα. Οι τούρκοι λόγω του εθνικού τους φρονήματος δεν μπορούσαν να γευτούν αλλά ούτε και να παρευρεθούν στην εκδήλωση με το φόβο μηπως κάποιος τους δει.

ΒΙΟΤΕΧΝΙΑ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ
ΟΙΚΟΝΟΜΑΚΟΥ

Tikla

CUZINA & WINEBAR

ΤΟ ΣΤΕΚΙ ΣΥΝΩΝΥΜΟ ΤΗΣ ΚΑΛΗΣ ΖΩΗΣ!

Στη Μάνη με τη λέξη «ίκλα» ή αλλιώς «μαρμάρα» ονομάζουν ένα από τα πιο γνωστά και διαδεδομένα υλικά κατασκευής για στέγες. Ένα γκριζοπράσινο είδος σχιστόπλακας... Ό,τι πιο αρμονικό με την άγρια ομορφιά της Μάνης. Στην Καρδαμύλη, ωστόσο, η λέξη Tikla προφέρεται συνοδευόμενη από συνωμοτικό κλείσιμο του μπιού, όχι μόνο από τους κατοίκους της περιοχής αλλά και από τους πολλούς επισκέπτες αυτού του σπάνιας ομορφιάς τόπου. Café, wine bar και εστιατόριο που παντρεύει

μοναδικά τα τοπικά προϊόντα με την ελληνική κουζίνα, προσφέροντας εμπειρία γαστρονομική από τις λίγες. Η Tikla πήρε τον χρόνο της, αφέθηκε στις εμπνεύσεις και την πείρα του Γιώργου Χιουρέα -ψυχή του λατρεμένου στην Καρδαμύλη cocktail bar "Aquarella"-, στο μαγικό άγγιγμα του interior designer Βαγγέλη Σαραντόπουλου αλλά και στην φροντίδα της Γιώτας Οικονομαπούλου που έβαλε ψυχή, χρόνο και όρεξη για την ισσορροπία και την αρμονία των αλλαγών. Κάπως

έτσι, η Tikla επέστρεψε ανανεωμένη για να αφήσει την υπογραφή της σε ό,τι μπορεί κανείς να υπολογίζει ως στέκι σκέτη απόλαυση, για όλη τη μέρα κάθε μέρα!

Άριστα εναρμονισμένη με τη φυσική ομορφιά και τις αστείρευτες αντιθέσεις του τοπίου, η Tikla φορά την ταμπέλα «Πάντα ανοικτό» για να ευχαριστήσει τους επισκέπτες της από τον πρώτο καφέ της μέρας και από εκεί στο brunch, στο μεσημεριανό τους γεύμα, στο δείπνο και φυσικά από το πρώτο





ποτό της βραδιάς μέχρι το τελευταίο ποτό λίγο πριν το ξημέρωμα! Tikla για όλα δηλαδή... Συνώνυμο της απόλαυσης, της χαλάρωσης, της καλής γεύσης, της διασκέδασης. Συνώνυμο της καλής ζωής!

Μια ανάσα από τη θάλασσα, η Tikla προσφέρεται για κάθε στιγμή μέσα στη μέρα, δίνοντας στον επισκέπτη της επιλογές και αποχρώσεις φροντισμένες με μεράκι.

Κάθε επίσκεψη και μια διαφορετική εμπειρία προσαρμοσμένη στις απαιτήσεις της στιγμής.

Είναι το στέκι εκείνο που είτε με μαγικό είτε με τα βραδινά σου, σε καλωσορίζει με χαμόγελο. Με μουσικές διαλεγμένες από ανθρώπους που ξέρουν καλά πώς να παντρέψουν μουσική στο σωστό είδος και στη σωστή ένταση με κάθε ώρα της μέρας.

Χώρος στον οποίο ο επισκέπτης μπορεί να χαλαρώσει, να κουβεντιάσει, να απολαύσει τη θάλασσα και τις γεύσεις που προσφέρει η ανανεωμένη Tikla. Με την υπογραφή του Chef Παναγιώτη Κικεντζή και αξιοποιώντας τον πλούτο των τοπικών προϊόντων, η

Tikla μαγεύει τους επισκέπτες της με πιάτα που υπόσχονται γευστικές εμπειρίες αποδεσμευμένες από τα συνηθισμένα. Κάθε υλικό, κάθε προϊόν με τη σφραγίδα του τόπου πρωταγωνιστεί, ξεδιπλώνεται και καταφέρνει να αναδειχθεί σε κάθε πιρουινιά.

Ένα κερδισμένο στοίχημα που άνοιξε την αγκαλιά του για να υποδεχθεί, να περιποιηθεί και να "καλομάθει" τους επισκέπτες της Καρδαμύλης.



Tikla
CUZINA & WINE BAR





Η σχάρα και το τηγάνι σε έμπειρα χέρια

Το **Elite City Resort** με βάση τις επιθυμίες των επισκεπτών αλλά και των ντόπιων, δημιούργησε ένα μικρό, ζεστό και ταυτόχρονα φιλικό χώρο μπροστά στο κύμα.

Το όνομά του είναι **"ATHERINA"**, είναι γένους θηλυκού, είναι κομψό και θα σας κερδίσει αμέσως.

Η σημασία του εγχειρήματος είναι πολύ μεγαλύτερη από το – εκ πρώτης όψεως – μέγεθος του.

Και αυτό γιατί η **"ATHERINA"** ήρθε για να μας αποδείξει ότι μπορεί να υπάρξει καλό φαγητό σε πολύ προσπλή τιμή έχοντας το στυλ και την λογική ενός ανάλαφρου καλοκαιρινού μεζεδοπωλείου με θαλασσινά Α' ποιότητας! Τα υλικά ολόφρεσκα και καλοδιαλεγμένα, οι συνταγές Ελληνικές, οι μεζέδες το κάτι άλλο και το αποκορύφωμα είναι η "ψαγμένη" λίστα με ούζο και τσίπουρο απ' όλη την Ελλάδα.



Ψαρομεζέδες όλη μέρα, αποστάγματα, γεύσεις
και αρώματα παραδοσιακού Ελληνικού καλοκαιριού!

Η ATHERINA δίνει άλλο αέρα στις στιγμές σας...

Λειτουργεί κάθε μέρα από τις 12.00 μέχρι τις 00.00
Elite City Resort - Τέρμα Ναυαρίνου Καλαμάτα
τηλ. κρατήσεων 27210 22434

ΣΤΟΥ ΚΩΣΤΑ

Εξοχικό Κέντρο - Μεζεδοπωλείο - Ψαροταβέρνα

Restaurant
100 Awards
//
Top 10
Hidden Gems



Ψευτομουσακά με τοπικά χόρτα αγγουρίτσα και σφελίτσι, γλυκίτατο ιμάμ μπαϊλντί με πιπεριές και ελιές, βεργάδι (κατσίκι δεκαεξαμηνίτικο) στη γάστρα, στραπατσάδα με παστό, στεγνή και αρωματική, και θαυμάσιο ψωμί με προζύμι, είναι μερικά από τα πιάτα που θα βρείτε ...στου Κώστα

Μεσσηνία - Καλαμάτα - Θέση Μπουρνιάς
Σταθ. 27210 83957 // Κιν. 6984 028266

ΜΑΓΕΙΡΕΙΟΝ

Βερσαλιές

Restaurant
100 Awards
//
Top 10
Hidden Gems



Αγαπάμε τα μαγειρευτά φαγητά γιατί συνδυάζουν την παράδοση με τις νέες αναζητήσεις στη γεύση, αλλά γιατί πάνω από όλα είναι φτιαγμένα με μεράκι και μας θυμίζουν τα παιδικά μας χρόνια!

Ευαγγελίστριας 46, Καλαμάτα
12:00 – 6:00μ.μ.
Τηλέφωνο: 2721 081858 (delivery)

OYSTER BAR

Γαστρονομικές βουτιές

Αυτό το καλοκαίρι, μία ακόμα έκπληξη περιμένει τους επισκέπτες του KOA beach, το KOA OYSTER BAR.

Μία γαστριμαργική γωνιά, με έμφαση στο απόλυτα καλοκαιρινό έδεσμα, τα θαλασσινά.

Πλούσια **αστακομακαρονάδα**, με **φρέσκο αστακό**, **αχνιστά μύδια** και συγκλονιστική **γαριδομακαρονάδα**, συμπληρώνουν την ήδη ονειρεμένη πολυτέλεια του KOA.

Στην χρυσή Ακτή, το KOA Beach είναι το πιο εντυπωσιακό beach bar υψηλών προδιαγραφών. Η απόλυτη καλοκαιρινή όαση, με ξαπλώστρες, ξύλινα ντεκ, αναπαυτικές μαξιλάρες, γύρω από την υπέροχη πισίνα του. Ένα all day bar, με καφέ από το πρωί, signature cocktails, happenings δίπλα στην πισίνα και φανταστικό μενού σουσι. Οι μέρες και οι νύχτες στο KOA μοιάζουν με ατελείωτο πάρτι, απόλυτα ενταγμένο στην φυσική ομορφιά της περιοχής.

Ο χώρος διατίθεται και για εκδηλώσεις, βαφτίσια, γάμους.



Day & night

Golden Beach (Xrisi Akti Near to Costa Navarino)
7th km Coastal Road Marathopolis - Pylos
T: +30 6979 220 431, facebook: KOAbeach



Μπακαλιάρος Τσιλαδιά

Το πιάτο - ιστορία
της Μεσσηνιακής γαστρονομίας
είναι ο Μπακαλιάρος Τσιλαδιά.

Η εισαγωγή βακαλάου και η εξαγωγή της
κορινθιακής σταφίδας της ημέρας δόξας του
λιμανιού, "ανάγκασαν" τους λιμενεργάτες να
"δημιουργήσουν" αυτή την συνταγή που
απολαμβάνουμε μέχρι και σήμερα!!!



Ναυαρινου 167 Καλαμάτα
Τηλ. 2721 401754



ΦΑΡΜΑ

ΚΑΤΣΙΡΑ

Για τους λάτρεις
του εκλεκτού...

- || Ντόπια Κρέατα Ταυγέτου
- || Εκλεκτά παραδοσιακά τυριά
- || Ζυμωτο ψωμί και παξιμάδια
από φούρνο με ξύλα
- || Περίφημο παστό και εξαιρετικά
λουκάνικα παραγωγής τους
- || Παραδοσιακά προϊόντα
Delicatessen

Ψαρών 37 - 2721095350

Ασύγκριτη ποικιλία,
άριστη ποιότητα,
ξεχωριστές γεύσεις.
Στο κρεοπωλείο μας
αυτές οι έννοιες είναι
απόλυτα συνυφασμένες και
συνδεδεμένες με τη φιλοσοφία
μας. Είμαστε υπερήφανοι για το
ξεχωριστό σε γεύση και ποιότητα
βιολογικό μοσχάρι μας. Τα
μοσχάρια μας εκτρέφονται στους
βοσκοτόπους μας στους πρόποδες
του Ταυγέτου, με έδρα το χωριό Γαϊτσές -
Κέντρο Αβίας και είναι πιστοποιημένα από τον
φορέα βιολογικής πιστοποίησης Διαδρομές
Ποιότητας Α.Ε - QWays.

Επίσης προσφέρουμε εκλεκτά, πεντανόστιμα χοιρινά, αμνοερίφια,
πουλερικά ελληνικής προέλευσης και μεγάλη ποικιλία σε προϊόντα
παρασκευασμένα από εμάς, όπως ρολά, μπιφτέκια, χειροποίητα
σουβλάκια, κοντοσουβλία μίνι, τηγανιές, έτοιμα για το φούρνο ή
την κατσαρόλα σας, σύμφωνα με τις δικές σας ανάγκες!
Χάρη στην εμπειρία, την αγάπη και το μεράκι μας φθάνουν πάντα
στο τραπέζι σας τα καλύτερα κομμάτια κρέατος, προσφέροντας
μοναδικές γαστρονομικές απολαύσεις σε κάθε σας γεύμα

εκλεκτή μείζονοφραγία κρεοπωλείο



Οινοπαντοπωλείο Χρυσομάλλη

Από τις καντάδες του Γρηγόρη στο σύγχρονο **Οινοπαντοπωλείο Χρυσομάλλη.**

Μία από τις πιο ιστορικές γωνιές συνάντησης και καθημερινής διασκέδασης είναι η διασταύρωση των οδών Υπαπαντής και Μητροπολίτου Μελετίου στην Καλαμάτα. Εκεί βρίσκεται το Οινοπαντοπωλείο Χρυσομάλλη, με τη σημερινή του, σύγχρονη βέβαια μορφή – σαν μια ψηφίδα ζώσας Ιστορίας της πόλης, που αναπνέει και ανανεώνεται μαζί της, βοηθώντας τη να διατηρήσει την ψυχή της ενώ αγκαλιάζει τολμηρά το μέλλον. Στου Χρυσομάλλη, οι

επιρροές από την Μεσσηνιακή τοπική κουζίνα είναι οφθαλμοφανέστατες κοιτάζοντας κανείς το μενού, **Τραχανάτο με σύγκλινο Μάνης, κρέμα σφέλας και πράσο. Φιλετάκια κοτόπουλου με κρούστα λαλαγγιού. Μανιάτικη μακαρονάδα με χωριάτικα τηγανιτά αυγά και καβουρδισμένη μυζήθρα.** Είναι μερικά από τα ευφάνταστα πιάτα που δημιουργεί ο σεφ.

Η επίσκεψή σου σε αυτό το ΟΙΝΟΠΑΝΤΟΠΩΛΕΟ θα αποτελέσει πραγματικά μια ξεχωριστή γαστρονομική εμπειρία.

Υπαπαντής 32, Καλαμάτα // τηλ. 27210 82759





kalamata 
papadimitriou

www.papadim.com  Kalamata Papadimitriou

#moirasoutinostimia



γαϊτανάρος
φρέσκο ψάρι

ΨΑΡΟ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ

Τα τραπέζακια είναι μπροστά, δίπλα στο κύμα.
Είναι εκεί που ζητάς να καθήσεις για να είσαι κοντά στο νερό, για να σωπήσεις πιο πολύ από να μιλήσεις. Τα δίπλα και τα μεγαλύτερα είναι πιο πίσω, για τις παρέες.
Ο γάβρος μαρινάτος, με στητή σάρκα. Οι γαρίδες σαγανάκι με σάλτσα τομάτας και τυρί. Τα καλαμαράκια ψαχνωμένα, τρυφερά και σωστά τηγανισμένα, το ψάρι ψητό στη σάρα.
Α! και το ψωμί καψαλισμένο με ρίγανη, αλάτι και ελαιόλαδο.
Η ψαροταβέρνα Γαϊτανάρος είναι οικογενειακή υπόθεση, στην ίδια θέση από το 1977.
Ο μπαμπάς σήμερα εξακολουθεί να πάνει τα ψάρια, ο γιος έχει αναλάβει το μαγαζί και η μαμά την κουζίνα.

Ταβέρνα Γαϊτανάρος // Κιτριές Μεσσηνίας // Τηλ. 2721 058370

ένα fish spot που σπαρταράει

Ένα εστιατόριο με θέα τη Μαρίνα Καλαμάτας που συνδυάζει γαστρονομία και οικειότητα. Τα φρεσκότατα ψαρικά αλλά και τα όστρακα είναι ο κορμός του καταλόγου κι ετοιμάζονται ακριβώς όπως περιμένει κάποιος από ένα τέτοιο μαγαζί, δηλαδή άψογα. Τα πιάτα είναι όλα μαγειρεμένα με αγνά και φρέσκα προϊόντα εποχής, «ψαγμένες» και ποιοτικές πρώτες ύλες της Μεσσηνιακής γης. Κάθε μπουκιά θα σας προσφέρει και μια περιήγηση στις γεύσεις και τα αρώματα της τοπικής γαστρονομίας. Το καλομαγειρεμένο φαγητό θα συνοδεύσει μια αρκετά ενημερωμένη λίστα κρασιών καθώς και ποικιλία εκλεκτών αποσταγμάτων..

το
ψαγμένο
ψαροταβέρνα - Restaurant



Χίου & Ποσειδώνος (Μαρίνα Καλαμάτας / τηλ. 2721 095670



Δεν είναι μόνο η απέραντη Ελληνική θάλασσα στην οποία μεγάλωσαν.
Ούτε απλά ο παραδοσιακός τρόπος που τα ψαρέψαμε.
Η μαγική συνταγή της Stella Mare περιλαμβάνει μεράκι, γνώση και δέσμευση στο όραμά της.
Να προσφέρει δηλαδή το καλύτερο φιλέτο γαύρου και σαρδέλας, έτοιμο να το απολαύσει ο καταναλωτής
και να ωφεληθεί από τα σημαντικά διατροφικά συστατικά τους.
Με σωστή επεξεργασία και φυσικό τρόπο συντήρησης, τα προϊόντα Stella Mare
σας προσκαλούν σε ένα μοναδικό ταξίδι γεύσης.



ΜΑΡΑΘΟΣ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ // 27630 61 389 // www.stellamare.gr





Τυροκομική Μεσσήνης

Η ιστορία ξεκινάει το 1950 όταν ο Γιώργος και η Γεωργία Πετροπούλου ξεκινούν να τυροκομούν για να καλύψουν τις ανάγκες του παραδοσιακού τους παντοπωλείου στον προσφυγικό συνοικισμό της Μεσσήνης ("Παλιά βρύση").

Το μικρό τυροκομείο το 1965 μεταφέρθηκε στη θέση "Παναγίτσα" στο Μαυρομμάτι Παμίσου στην Μεσσήνη. Ένα χρόνο αργότερα η δεύτερη γενιά αρχίζει να μπαίνει στην παραγωγή, με τον γιο Θανάση Πετρόπουλο.

Το 1975 στην παραγωγή μπαίνει και ο αδερφός του Πέτρος Πετρόπουλος και έτσι ιδρύθηκε Η **Τυροκομική Μεσσήνης - Αφοί Γ. Πετρόπουλοι Α.Β.Ε.Ε.Τ.**

Η ενασχόληση της δεύτερης γενιάς άνοιξε το δρόμο για την επέκταση της παραγωγής από το χωριάτικο ως τότε τυρί (έναν τύπο σφέλας) στη φέτα, τη σφέλα, τη γραβιέρα, τη μυτζήθρα, το ανθότυρο και σταδιακά και στο παραδοσιακό γιαούρτι.

Από τις αρχές του 2010 η "ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΗ ΜΕΣΣΗΝΗΣ" μεταφέρθηκε λίγα μέτρα πιο πέρα, στις υπερσύγχρονες εγκαταστάσεις της, όπου μέσα σε ένα περιβάλλον που πληρεί όλες τις απαιτούμενες προδιαγραφές, εξακολουθεί να παράγει τα εξαιρετικά τυριά της, ενώ πλέον έχει

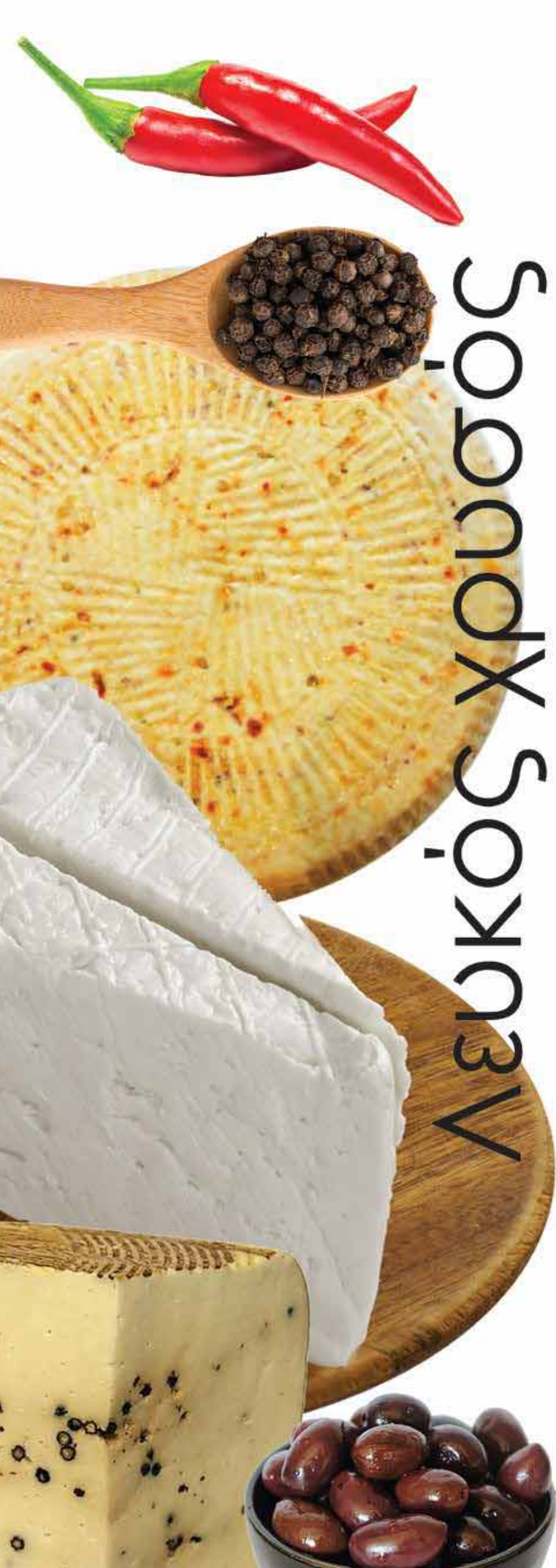
ξεκινήσει να παράγει και νέα προϊόντα το κεφαλοτύρι Μεσσηνίας, το γίδινο τυρί, τα επιδόρπια κρέμας καθώς και μία σειρά από παραδοσιακά γιαούρτια σε πήλινο και σε κεσεδάκι. Στην επιχείρηση πλέον έχει ενταχθεί και η τρίτη γενιά της οικογένειας Πετρόπουλου. Τα παιδιά του Θανάση και Πέτρου Πετρόπουλου έχουν ενώσει τις δυνάμεις τους με τους πατέρες τους, με σκοπό όχι μόνο να διατηρήσουν την εξαιρετική ποιότητα αλλά και να την εξελίσσουν.

Σήμερα με το ίδιο μεράκι και την εμπειρία τριών γενιών πάνω από 60 χρόνια η "Τυροκομική Μεσσήνης - Αφοί Γ. Πετρόπουλοι Α.Β.Ε.Ε.Τ." έχει κερδίσει την εμπιστοσύνη μεγάλου μέρους του καταναλωτικού κοινού στη Νότια Πελοπόννησο και επεκτείνεται και στην υπόλοιπη Ελλάδα. Επιπλέον η εταιρία έχει ξεκινήσει και εξαγωγές των προϊόντων της στο εξωτερικό με στόχο να τις επεκτείνει.

Η **Τυροκομική Μεσσήνης είναι η μεγαλύτερη τυροκομική μονάδα στο νομό Μεσσηνίας** καθώς απασχολεί συνολικά 30 άτομα προσωπικό, συνεργάζεται από πάνω από 150 κτηνοτρόφους συγκεντρώνοντας συνολικά 2.000 τόνους αιγοπρόβειου γάλακτος ετησίως.



Μουλαβασίλη 34, 24200, Μεσσήνη Μεσσηνίας
Τυροκομείο: Θέση Παναγίτσα, Μαυρομμάτι Μεσσηνίας
Τηλέφωνο Παραγγελιών: 27220 24087
Τηλέφωνο Τυροκομείου: 27220 23139
E-mail: info@tyrokomikimessinis.gr



Λευκός Χρυσός

Η κληρονομιά της οικογενειακής παράδοσης αλλά και ο σεβασμός σε αυτή είναι η απαραίτητη προϋπόθεση για την εξέλιξη.

Ένα τέτοιο παράδειγμα αποτελεί και το **τυροκομείο Διακουμής**.

Το πρώτο βήμα έγινε όταν το **1963** ο πατέρας Κώστας Διακουμής δημιούργησε το πρώτο οικογενειακό τυροκομείο στο **Κοπανάκι**, το οποίο στη συνέχεια εκσυγχρόνισαν και ανέπτυξαν οι γιοι του Νίκος και Γιώργος που σήμερα κατέχουν τα ηνία της επιχείρησης.

Η γκάμα του Τυροκομείου Διακουμής είναι πλούσια, αφού διαθέτει φρέσκα και ωριμασμένα σε διαφορετικά στάδια τυριά, σκέτα αλλά και εμπλουτισμένα με καυτερή πιπεριά (το γνωστό μπούκοβο) και αρωματικά βότανα.

Το κάθε ένα έχει τη δική του χαρακτηριστική γεύση, άρωμα και υφή. Το κάθε ένα βρίσκεται τη θέση του τόσο στο καθημερινό, όσο και στο γιορτινό τραπέζι. Το κάθε ένα έχει το ταίρι του στο κρασί.

Το γευστικό αποτέλεσμα μπορείτε εύκολα να το διαπιστώσετε σε όλα τα προϊόντα που παράγουν στη Δημοτική Αγορά της πόλης, όπου βρίσκεται και το κατάστημα λιανικής. Εκεί με τη βοήθεια της κας Παρασκευής Διακουμή, μπορείτε να δοκιμάσετε **βαρελίσια φέτα από 100% φρέσκο αιγοπρόβειο γάλα, γραβιέρα και κεφαλογραβιέρα, τοπική σφέλα ΠΟΠ, γιδοτύρι, μυζήθρα, ανθότυρο, άρμη, βούτυρο και απλάδι.** Ακριβώς επάνω στο ψυγείο – βιτρίνα τυριών είναι τοποθετημένο, καθόλου τυχαία, ένα σταντ με μαρμελάδες τοπικών παραγωγών γλυκές αλλά και πικάντικες.

Ένα στοιχείο που σύμφωνα με την κ. Διακουμή απογειώνει τα ελληνικά τυριά αναδεικνύοντας τη γεύση τους.

Εκτός από τα τυροκομικά η οικογένεια παράγει και το δικό της λάδι.

Το **ΜΠΡΙΝΙΖΑ**, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, άθερμο, ποικιλία κορωνέικη.



**ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟ
ΔΙΑΚΟΥΜΗΣ**

Κεντρική Αγορά Καλαμάτας // τηλ. 2721025873
f. Διακουμής ΕΕ Τυροκομείο Ελαιοτριβείο



Σύκο και έλα

στη γαστρονομική
αποκάλυψη
του καλοκαιριού

Η Γιορτή σύκου με **λαχταριστά εδέσματα, street food festival, μουσική** και ένα πολύ **γευστικό διαγωνισμό** θα διεξαχθεί και φέτος στον **Πολύλοφο Μεσσηνίας**.

Highlight της γιορτής ο διαγωνισμός μαγειρικής – ζαχαροπλαστικής με θέμα το σύκο, που θα διεξαχθεί Στις 24 Ιουλίου ημέρα Τετάρτη στο Elite City Resort. Ο Ηλίας Μαμαλάκης θα βρίσκεται εκεί να μιλήσει για το σύκο και να παρουσιάσει τα βιβλία, "Τρώμε και ομορφαίνουμε" και "Η Μύρτις και η μελόπιτα".

Όσοι θέλουν να συμμετάσχουν στο διαγωνισμό δεν έχουν παρά να επικοινωνήσουν με μήνυμα στη σελίδα **Μεσσηνιακές Ημέρες Σύκου** στο Facebook ή να καλέσουν στο τηλ. 6944224759

Παράλληλα, στις αρχές Αυγούστου θα διοργανωθεί και street food festival στον Πολύλοφο. Στις 18 Αυγούστου θα ακολουθήσει και μουσική βραδιά, με τους επισκέπτες να απολαμβάνουν φαγητά, γλυκά με σύκα από ένα πλούσιο μπουφέ.



ΜΕΣΣΗΝΙΑΚΕΣ
ημέρες σύκου



έλα να πάμε στη γιορτή η μάνα σου, εγώ & εσύ

Τα προϊόντα, οι γεύσεις και οι ευωδιές της Μεσσηνίας αποτελούν στοιχεία του πολιτισμού της περιοχής.

Με στόχο τη διατήρηση της παράδοσης αλλά και την ανάδειξη των τοπικών προϊόντων, ο Δήμος Καλαμάτας, σε συνεργασία με τα Συμβούλια των δημοτικών και τοπικών κοινοτήτων της πόλης και τους κατά τόπους πολιτιστικούς συλλόγους, διοργανώνουν γιορτές που εκτός από γευστικές δοκιμές περιλαμβάνεται και παραδοσιακό γλέντι υπό τους ήχους ορχήστρας.

Σημαντικές γιορτές με θεματικές τα τοπικά προϊόντα είναι:

Γιορτή του Κρασιού

Ιούλιο σε διάφορες περιοχές της Μεσσηνίας. Ενώ στις 10 Αυγούστου οι παραγωγοί προσφέρουν δωρεάν κρασί, σπικικούς μεζέδες με τη συνοδεία ορχήστρας.

Γιορτή του σύκου

18 Αυγούστου από το Μορφωτικό Σύλλογο Πολυλόφου

Γιορτή του καρπουζιού

μέσα Ιουνίου από το Δήμο Τριφυλίας

Γιορτή της μπάμιας

αρχές Αυγούστου στο χωριό Αρμενιοί της Τριφυλίας

Γιορτή του Βακαλάου

στις 6 Αυγούστου στο Δ.δ. Σπηλιά της Κυπαρισσίας

Γιορτή της Αγκνάρας

μέσα Ιουλίου στη Μικρομάνη Καλαμάτας

Γιορτή του Ρυζιού

κάθε Ιούλιο στη Σπερχογεία Καλαμάτας

Γιορτή για το Ελαιόλαδο και τη Σταφίδα

Ιούλιο στη Βάλτα

Γιορτή του Μούστου

στα τέλη Σεπτεμβρίου στον Αβραμιού Μεσσηνίας

Γιορτή του Αγρότη

κάθε καλοκαίρι στον Άρι

Γιορτή της Σαρδέλας

κάθε Ιούλιο στη Στούπα / κάθε Αύγουστο στη Μαραθόπολη

Γιορτή Πατάτας

στην Αλαγονία

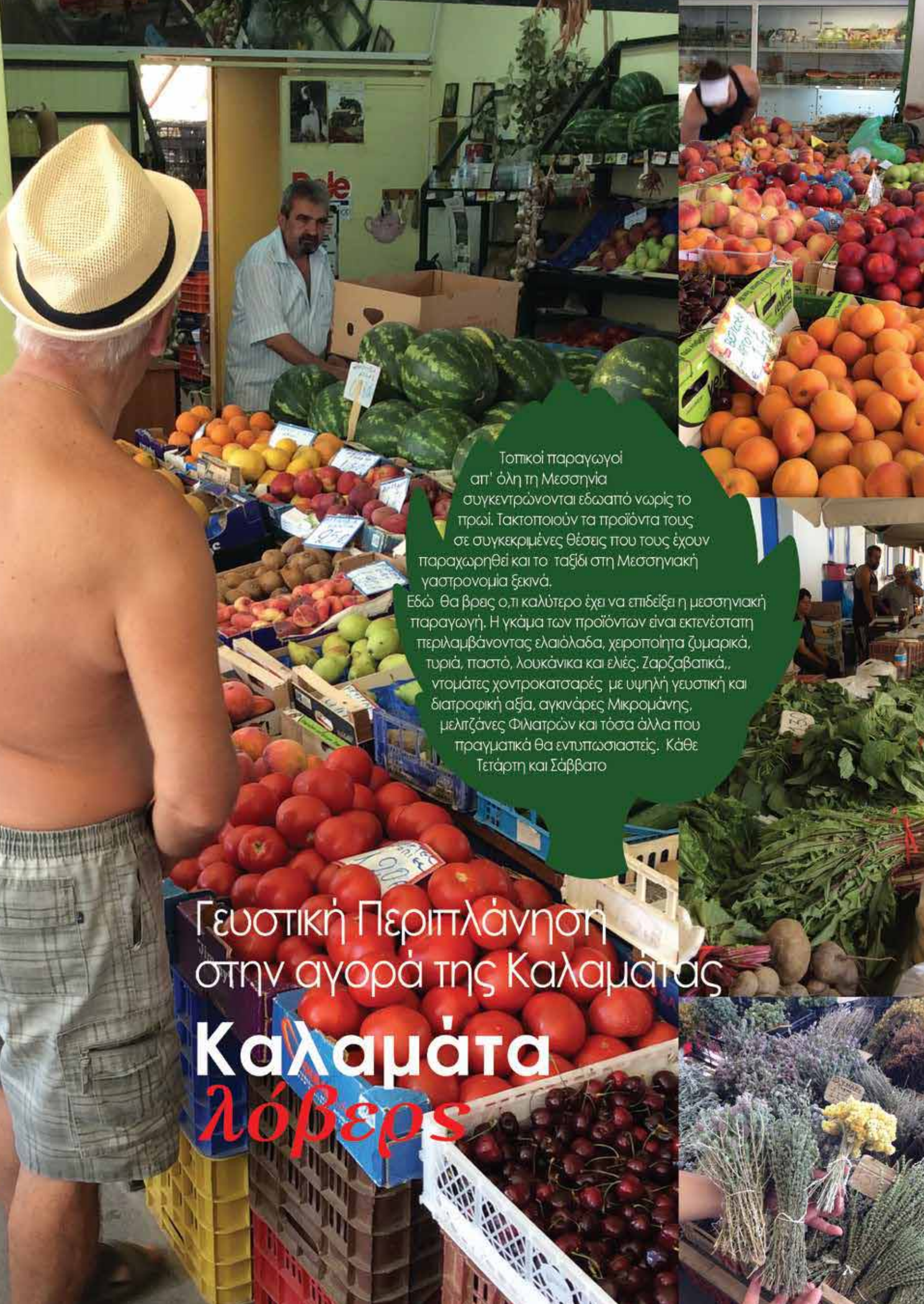
Γιορτή Λαδιού και Λαλαγγίδας

στο Βλαχόπουλο / κάθε Αύγουστο

Γιορτή κάστανου

στον Πύργο Δουράκη / κάθε Οκτώβρη στην Κοτανέα Ορεινής Μάνης .





Τοπικοί παραγωγοί απ' όλη τη Μεσσηνία συγκεντρώνονται εδώ από νωρίς το πρωί. Τακτοποιούν τα προϊόντα τους σε συγκεκριμένες θέσεις που τους έχουν παραχωρηθεί και το ταξίδι στη Μεσσηνιακή γαστρονομία ξεκινά. Εδώ θα βρεις ο,τι καλύτερο έχει να επιδείξει η μεσσηνιακή παραγωγή. Η γκάμα των προϊόντων είναι εκτενέστατη περιλαμβάνοντας ελαιόλαδα, χειροποίητα ζυμαρικά, τυριά, παστό, λουκάνικα και ελιές. Ζαρζαβτικά,, ντομάτες χοντροκατσαρές με υψηλή γευστική και διατροφική αξία, αγκινάρες Μικρομάνης, μελιζάνες Φιλατρών και τόσα άλλα που πραγματικά θα εντυπωσιασείς. Κάθε Τετάρτη και Σάββατο

Γευστική Περιπλάνηση στην αγορά της Καλαμάτας

Καλαμάτα λόβερς



Taste Nature's Gifts
Agrexpo SA

LUCINDA

Η **Agrexpo** ασχολείται με τα αγροτικά προϊόντα έχοντας ως έδρα την Καλαμάτα με έτος ίδρυσης το 1999 και αποτελεί συνέχεια αντιστοιχίας επιχείρησης της οικογένειας Γκούμα που δραστηριοποιείται στο χώρο από το 1962.

Τα προϊόντα που εξάγουμε, κατά το μεγαλύτερο ποσοστό, συσκευάζονται και τυποποιούνται στις ιδιόκτητες εγκαταστάσεις μας που βρίσκονται στη Καλαμάτα. Κυριότερες χώρες εξαγωγής των προϊόντων μας είναι οι Η.Π.Α, Καναδάς, Γερμανία, Αυστρία, Ιταλία, Ουγγαρία, Τσεχία, Πολωνία, Σλοβενία, Σλοβακία και Αίγυπτος.

Συνοικία Μπουρνιά, Καλαμάτα
Τηλ.: +30 27210 82149 // Fax: +30 27210 24551
Email: info@agrexpo.gr
FB: [facebook.com/agrexpo](https://www.facebook.com/agrexpo)

“άρωμα και γεύση
όπως παλιά”

Η ΟΡΓΑΝΙΚΗ ΠΑΛΙΑ ΤΑΜΑΤΑ



greetomato.gr



ΕΣΡΑ
ΠΑΡΑΓΩΓΗ
ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑ
ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

Η **ΑΓΑΝ Μονοπρόσωπη Ε.Π.Ε.** είναι μια γεωργική επιχείρηση που αξιοποιεί την υψηλή τεχνολογία και τη μέθοδο της υδροπονίας για την παραγωγή τομάτας.

Οι εγκαταστάσεις της εταιρείας μας βρίσκονται στη Μεσσήνη Μεσσηνίας (θέση Καμίνια) και αποτελούνται από θερμοκήπιο **43 στρεμμάτων**, σε έκταση 100 στρεμμάτων, στο οποίο παράγεται με την μέθοδο της υδροπονίας **τομάτα, snack βελανιδι, ντοματίνι μίχ και τομάτα σε τσαμπί.**

Το θερμοκήπιο είναι υπερσύγχρονο, βασισμένο σε σύστημα αυτοματισμών και είναι δομημένο από Έλληνες κατασκευαστές με **υψηλή τεχνογνωσία**, σε εφαρμογή ενός επιχειρηματικού σχεδίου που εκπονήθηκε με γνώμονα την αξιοποίηση συγκριτικών πλεονεκτημάτων της Ελληνικής γης για την παραγωγή προστιθέμενης αξίας για την επιχείρηση και την Ελληνική οικονομία.

Στόχος μας, η παραγωγή προϊόντων υψηλής ποιότητας και θρεπτικής αξίας, μέσω μεθόδων φιλικών προς το περιβάλλον, με τη χρήση της τεχνολογίας για τον έλεγχο των συνθηκών του περιβάλλοντος, προς όφελος των καταναλωτών.

Διαθέτει προϊόντα-ποικιλίες **cluster tomato, snack βελανιδι και snack μίχ πλούσιες σε λυκοπένιο** με πιστοποιήσεις κατά **Global Gap, HACCP, ISO 22000:2005 και BRC** σχετικά με τον έλεγχο της ασφάλειας της παραγωγής τόσο στο στάδιο της ανάπτυξης των φυτών όσο και κατά την διαδικασία της συσκευασίας τους. Όπως επίσης και την τεχνογνωσία εφαρμογής τους. Η Ελλαδικά Μας είναι πρωτοβουλία επιχειρήσεων με έδρα παραγωγή και ιδιοκτησία στην Ελλάδα.

Οι ρυθμοί ανάπτυξης της αγοράς της πιστοποιημένης ντομάτας αλλά και γενικότερα των κηπευτικών στα επόμενα χρόνια αναμένονται ιδιαίτερα υψηλοί.

Καλλιεργώντας τις τομάτες μας σε ένα πεντακάθαρο, ελεγχόμενο από υπολογιστές, εσωτερικό περιβάλλον, διασφαλίζουμε την παραγωγή προϊόντος ελεύθερου από ασθένειες, μολυσμένα νερά, μικρόβια ζώων και λοιπών εξωγενών παραγόντων.

Η τήρηση των ορθών γεωργικών πρακτικών (GAP) OHSAS18001 εξασφαλίζει αυστηρούς κανόνες υγιεινής και ασφάλειας, τους οποίους οι εργαζόμενοί μας τηρούν από την στιγμή που θα έρθουν στο θερμοκήπιο διασφαλίζοντας με τον τρόπο αυτό υψηλής ποιότητας προϊόντα με “άρωμα και γεύση όπως παλιά”.

Ένα γεώμηλο μα τί γεώμηλο!

Η **SPEEDA** είναι μια νέα ποικιλία πατάτας που καλλιεργείται στην Ελλάδα τα τελευταία έξι χρόνια. Γαλλικής προέλευσης, με εξαιρετική γεύση! Τα ιδιαίτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά της την διαφοροποιούν από παλαιότερες ποικιλίες και την καθιστούν πολύ αποδοτική για τον παραγωγό και ελκυστική για αγοραστές και καταναλωτές. Θα την βρείτε αποκλειστικά από την **PanProd-Παντελόπουλος Α.Ε.**

Πιο συγκεκριμένα είναι κατάλληλη για πρώιμες καλλιέργειες, **για κάθε μαγειρική χρήση** (τύπου Β), ο κόνδυλός της είναι ομοιόμορφος, επιμήκης, με κίτρινη γυαλιστερή επιδερμίδα, κίτρινωπή σάρκα και ιδιαίτερως αβαθή μάτια.

Το γεγονός πως έχει αβαθή μάτια κάνει την επιδερμίδα της πολύ πιο καθαρή κατά την εξαγωγή της από το έδαφος σε σχέση με άλλες ποικιλίες καθώς και καταλληλότερη για πλυμένη. Επιπλέον το ομοιόμορφο σχήμα της παρέχει την καλύτερη δυνατή τυποποίηση.

Ο κόνδυλός της δεν κάνει σκασίματα και δεν παραμορφώνεται κατά την καλλιέργεια. Είναι ανθεκτική στα περισσότερα παθογόνα και στα έντονα καιρικά φαινόμενα. **Η απόδοσή της είναι κατά προσέγγιση από 4 έως και 8 τόνους ανά στρέμμα.** Έχει πολύ υψηλό ποσοστό μεγάλων κονδύλων ενώ το ειδικό τους βάρος είναι μεγαλύτερο σε σχέση με των άλλων ποικιλιών.

Τέλος, η διατηρησιμότητα αποθήκευσής της είναι εξαιρετική!

Τα παραπάνω συμπεράσματα προήλθαν έπειτα από πολύχρονες πειραματικές και συγκριτικές καλλιέργειες.

Η SPEEDA διατίθεται σε Ελλάδα και Κύπρο

PanProd
EXCEPTIONAL HELLENIC FOOD

ΝΕΑ ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΠΑΤΑΤΑΣ



**Κτήμα
Καπόπουλου**
Η εφευρέση

super food

Γεμίστε με ενέργεια την ημέρα σας . Προσθέστε στη διατροφή σας μια από τις σημαντικότερες υπερτροφές , το ρόδι.

Το κτήμα μας, " **Η Τρελή Ροδιά**", βρίσκεται σε μια όμορφη περιοχή έξω από το γραφικό χωριό των Κωνσταντίνων Μεσσηνίας εκτινόμενο σε γη 25 στρεμμάτων όπου καλλιεργούνται με πολλή αγάπη και φροντίδα ροδιές ποικιλιών **Wonderful** και **Acco**. Η καλλιεργητική μας ομάδα αποτελείται από τα τέσσερα μέλη της οικογένειας, κανένα εκ των οποίων δεν έχει κατά κύριο επάγγελμα αυτό του αγρότη. Κοινή συνιστώσα η αγάπη των μελών της ομάδας προκειμένου οπδήποτε καταναλώνεται, να είναι φυσικό.

Επενδύστε στον εαυτό σας προσθέτοντας στη διατροφική σας συνήθεια το ρόδι

Τα ποιοτικά ρόδια του κημάτος μας, είναι το αποτέλεσμα μιας χρόνιας προσπάθειας που ξεκινάει από την κατάλληλη επιλογή και το προσεγμένο φύτεμα των δέντρων και φτάνει έως την σωστή καλλιέργεια και την προσεκτική συγκομιδή των φρούτων.

Η οικογένειά μας έχοντας επενδύσει στην καλλιέργεια ροδιού, σας προσφέρει **100% φυσικό κατεψυγμένο χυμό ροδιού, μη παστεριωμένο, χωρίς πρόσθετα και συντηρητικά**, παραγόμενο με σεβασμό στο προϊόν και στον τελικό καταναλωτή.

Επενδύστε και ενισχύστε το ανισοποιητικό σας σύστημα με το φρούτο και τον χυμό του Κημάτος Καπόπουλου 'Η Τρελή Ροδιά', πλούσιο σε αντιξειδωτικά, αντιφλεγμονώδη, βιταμίνες και άλλα ωφέλιμα συστατικά για τον ανθρώπινο οργανισμό.

Βάλτε το κόκκινο φρούτο στη ζωή σας και χτυπήστε ... κόκκινο!!!

**Κτήμα
Καπόπουλου**
Η εφευρέση

Κωνσταντίνοι Μεσσηνίας, Ελλάδα
ktimakaropoulos.gr // info@ktimakaropoulos.gr
Δημήτρης: 6937440525 // Βασιλική 6937045133



54 χρόνια αφιερωμένα στην παραδοσιακή ελληνική διατροφή

Όταν το 1965 ο Κωνσταντίνος Κωνσταντακόπουλος έκανε την αγάπη του για το καλό ρύζι και όσπριο επαγγελματική δραστηριότητα, ίσως δε θα μπορούσε να προβλέψει ότι 54 χρόνια μετά η επιχείρηση που έφτιαξε στην Καλαμάτα θα εξελισσόταν σε μια επιτυχημένη εταιρεία, με τα προϊόντα της να είναι τοποθετημένα και γνωστά σε ολόκληρη την Ελλάδα, αλλά και στο εξωτερικό!

Με μεγάλη εμπειρία στην επιλογή των καλύτερων ποικιλιών ρυζιού και οσπρίων και με βαθιά γνώση στη σωστή παραγωγική διαδικασία και τις βέλτιστες τεχνικές καλλιέργειας των απαιτητικών αυτών προϊόντων της φύσης, ο ιδρυτής της ΩΜΕΓΑ προσέφερε αρχικά στο κατάστημά του εξαιρετικό ρύζι και όσπρια.

Επόμενο βήμα ήταν η προσφορά συσκευασμένου επώνυμου προϊόντος (ρύζι και όσπριο), ώστε η μάρκα ΩΜΕΓΑ να φτάσει στο τραπέζι κάθε ελληνικής οικογένειας σε όλη την Ελλάδα, όπως και έγινε!

Σήμερα πρόεδρος και διευθύνων σύμβουλος της εταιρείας ΩΜΕΓΑ είναι ο κύριος Γεώργιος Κωνσταντακόπουλος. Πιστός στο όραμα της εταιρείας εργάζεται εντατικά υιοθετώντας όλες τις σύγχρονες πρακτικές επιλογής, ελέγχου και συσκευασίας, με σκοπό να προσφέρει στους καταναλωτές προϊόν ανώτερης γεύσης, ποιότητας και ασφάλειας.

Η ομάδα της ΩΜΕΓΑ επιλέγει σοδειές και ποικιλίες που δίνουν το

καλύτερο ποιοτικά και γευστικά αποτέλεσμα. Παράλληλα, η εταιρεία συνεργάζεται στενά με επιλεγμένους παραγωγούς. Στη συνέχεια το προϊόν ελέγχεται με τα πλέον σύγχρονα συστήματα διασφάλισης ποιότητας και συσκευάζεται με ασφάλεια, ώστε να φτάνει στον καταναλωτή.

Και η ΩΜΕΓΑ δε σταματά εδώ καθώς, ανταποκρινόμενη στις ανάγκες των καταναλωτών, επεκτείνει την ποικιλία των ρυζιών και των οσπρίων που παρέχει, ενώ βρίσκεται σε επαφή με γνωστούς σεφ, ώστε να συμβάλει στην εξέλιξη του διαπολογίου με νέες συνταγές και τρόπους χρησιμοποίησης των προϊόντων της.

Άλλωστε, όραμα της εταιρείας είναι να συνεισφέρει στην προώθηση της παραδοσιακής ελληνικής διατροφής προσφέροντας ανώτερης ποιότητας ρύζι, όσπρια και προϊόντα μαγειρικής με υψηλή διατροφική αξία και σεβασμό στη φύση και στον άνθρωπο, καθώς και να αναπτύσσεται συνεχώς με καινοτόμες πρακτικές.

Το ρύζι και τα όσπρια αποτελούν διαχρονικά τη βάση της παραδοσιακής ελληνικής διατροφής και σήμερα, ο σύγχρονος τρόπος ζωής απαιτεί, περισσότερο από ποτέ, τα προϊόντα αυτά να είναι σε καθημερινή βάση στο τραπέζι της οικογένειας λόγω της υψηλής διατροφικής τους αξίας.

“ ΩΜΕΓΑ μια εταιρεία με Μεσσηνιακές ρίζες
που φέρνει τις αξίες του τόπου μας
σε όλη την Ελλάδα ”



**ΩΜΕΓΑ**

Από Παράδοση!

www.omega.com.gr

 [omega.abee](https://www.facebook.com/omega.abee)

 [omegarice_and_pulses](https://www.instagram.com/omegarice_and_pulses)

ΑΘΗΝΑ: Λόφος Κυρίλλου Θέση Φούσα
Ασπρόπυργος Αττικής

Τηλ.: 210 5582400 / 210 5579856

ΚΑΛΑΜΑΤΑ: ΒΙ.ΠΕ. Καλαμάτας

Σπερχογεία Καλαμάτας

Τηλ.: 27210 69407 / 27210 69346

ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ: Σίνδος Θεσσαλονίκη

Τηλ.: 2310 784345

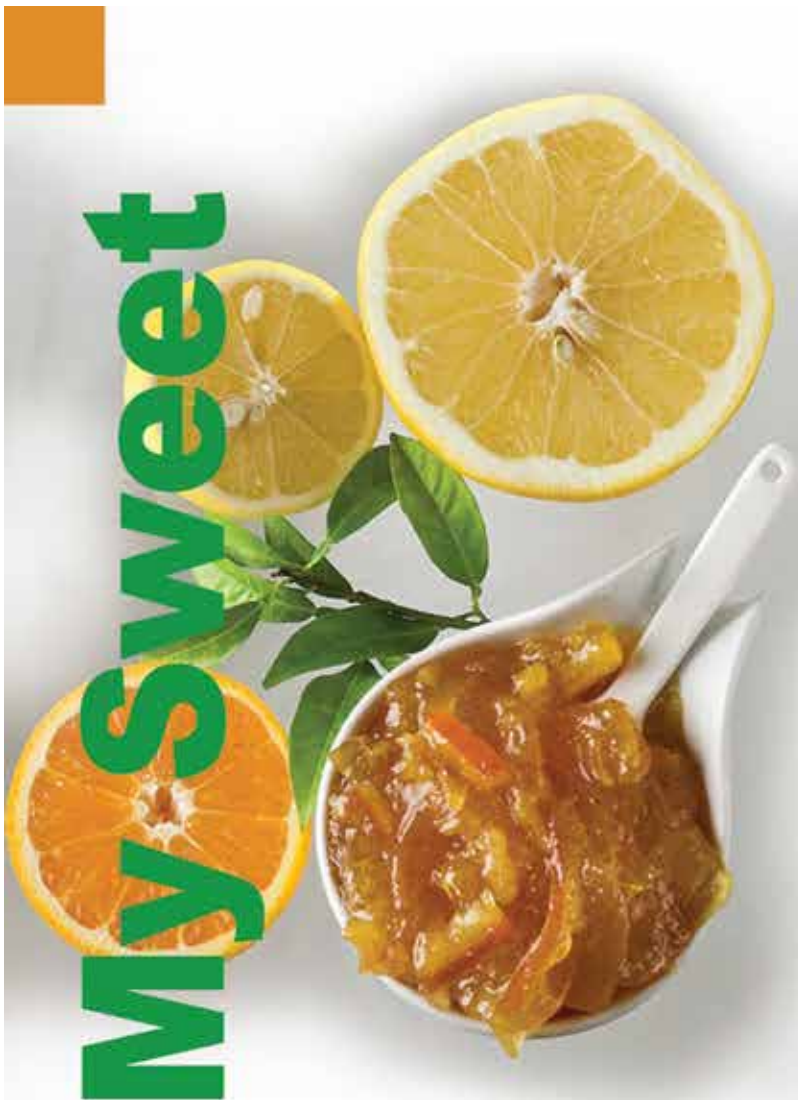
info@omega.com.gr

Η Ελλάδα έχει τον δικό της τρόπο ζωής. Παραδοσιακά προϊόντα, γεύσεις και αξίες δοκιμασμένες στο χρόνο.

Στην ΩΜΕΓΑ σεβόμαστε την Ελληνική παράδοση και επιλέγουμε προϊόντα της φύσης που φέρνουν στο σήμερα τις πιο αγαπημένες γεύσεις όπως τις θυμόμαστε από παλιά. Ρύζια και όσπρια εκλεκτά που κλείνουν μέσα τους όλες τις αγαπημένες μας αναμνήσεις.

Τα ρύζια και τα όσπρια ΩΜΕΓΑ επιλέγονται από τις καλύτερες σοδειές και ελέγχονται με τις πιο σύγχρονες μεθόδους. Ετσι με κάθε συσκευασία ΩΜΕΓΑ προσφέρετε στους αγαπημένους σας εγγυημένη ποιότητα, διατροφική αξία και εξαιρετική γεύση!

Ρύζια και Όσπρια ΩΜΕΓΑ - Απο Παράδοση!



Στο διάφανο, λαμπερό και αρωματικό γλυκό του κουταλιού, δίνει ραντεβού η βαθιά παράδοση του τόπου μας,

Δεν πάει πολύς καιρός που τα γλυκά του κουταλιού ήταν το πρώτο πράγμα που πρόσφεραν οι νοικοκυρές στον επισκέπτη σαν καλωσόρισμα, μαζί με ένα ελληνικό καφέ και ένα ποτήρι παγωμένο νερό. Λαμπερό, αρωματικό, διαφανές, το καλοφτιαγμένο γλυκό του κουταλιού, διατηρεί όλο τον χρόνο τον ιδιαίτερο παλμό της φύσης σε κάθε εποχή, είναι υγιεινό αφού δεν περιέχει λιπαρά ή χοληστερίνη και είναι θερμιδικά "ασήμαντο" αφού εθιμικά, προσφέρεται και καταναλώνεται σε τόσο μικρή ποσότητα, όση χωράει ένα κουταλάκι, εξ' ου και τ' όνομά του.

Στο My sweet θα βρείτε: γλυκά κουταλιού, λουκούμια, μαρμελάδες, κουλουράκια, ζυμαρικά, μπάρες δημητριακών, μέλι, δίπλες, λαλάγγια κ.α.



Ανγκάλαμος, Καλαμάτα
τηλ. 697 597 2788



μαρμελάδα ΕΛΙΑΣ ΚΑΛΑΜΩΝ

Με μόνο **αγνά φυσικά συστατικά** κι ένα ακόμη πολύ βασικό: **την αγάπη του παραγωγού, που επιλέγει με μεράκι τα καλύτερα προϊόντα της ελληνικής γης για να τα δέσει, χωρίς βιασύνη, με τον παραδοσιακό τρόπο**

Σίγουρα μία σπάνια αλλά ταυτόχρονα εξαιρετική επιλογή μαρμελάδας που έρχεται ως μια ευχάριστη έκπληξη από την πρώτη μπουκιά, όταν σερβίρεται στο πρωινό.

Η **μαρμελάδα από ελιά** γίνεται με ιδιαίτερη φροντίδα από φρέσκα και φυσικά συστατικά για να προσθέσετε ασύγκριτη ελληνική νοστιμιά στο πιο σημαντικό γεύμα της ημέρας. **Φέτα ψωμί, βούτυρο ή κρέμα τυριού και μαρμελάδα Ελιάς είναι ο καλύτερος τρόπος για να ξεκινήσετε την ημέρα σας.**



ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ ΚΟΡΟΜΗΛΑΣ / PANAGIOTIS KOROMILAS
ΠΗΔΗΜΑ ΚΑΛΑΜΑΤΑΣ/ ΠΙΔΙΜΑ ΚΑΛΑΜΑΤΑ, 24100
antonis.koromilas@yahoo.gr



Μεσσηνιακή παράδοση



Όλα ξεκίνησαν στην κουζίνα της μαμάς

Δίπλα της έμαθα τα μυστικά των παραδοσιακών χειροποίητων γλυκών του κουταλιού, μαρμελάδων & τουρσιών.

Η αγάπη για την παράδοση, οι μυρωδιές, οι γεύσεις και το μεράκι για δουλειά με οδήγησαν σε επαγγελματικά μονοπάτια από το 2001.

Έτσι, προσπάθησα να μάθω όσο το δυνατόν περισσότερα γύρω από την τεχνική και τους συνδυασμούς τους, παρασκευάζοντας γευστικές δημιουργίες με τα τοπικά προϊόντα (δική μας παραγωγή) που μας δίνει απλόχερα η ευλογημένη γη της Ανάληψης Μεσσηνίας.

Στόχος μου είναι να συνεχίσω να προσφέρω τα μυστικά της παράδοσης, αναπτύσσοντας παράλληλα τις δικές μου τεχνικές.



Μερλοπούλου 43 // Μεσσήνη Μεσσηνίας // τηλ. 27220 25021 // κιν. 693 4195790
info@messiniakiparadosi.gr



Γλυκά Κουταλιού

Σεκά φρούτων και κήπων, άνθη για
μυρτιά



Μαρμελάδες

Μαρμελάδες από όλα τα φρούτα για
επισκευές στο σπίτι



Πατέ & Μαρινάτα

Πολύ & νόστιμα σπαστά, παστες ήλιος
και άλλων λαχανικών



Τσάτνει

Επιπρόσθετα, κρεμμύδι, ντομάτα και
άλλο πολύ

gold
award

Top Independent
Coffee Shop
with Best Brunch

COFFEE
BUSINESS
AWARDS
2019



πρωινό / brunch με μεσσηνιακό άρωμα

Πρόκειται για ένα καφέ υψηλής αισθητικής με 2 πρόσωπα και 2 χώρους, που κοιτάζονται μεταξύ τους και ενώνονται στη μέση από το πεζόδρομο Βαλαωρίτου στο κέντρο της Καλαμάτας.

Το πρώτο, το **Blossom Owl Coffee Shop / Roastery** είναι ένα **καφεκοπτείο - καφέ** που εξειδικεύεται στις ποικιλίες καφέ που προσφέρει, στο ψαγμένο και δημιουργικό **brunch** αλλά και στη λιανική πώληση ειδών καφέ και τσαγιού. Στην δημιουργική κουζίνα του η "κουκουβάγια" φημίζεται για τις καθημερινές προτάσεις του στο all day brunch, τα χειροποίητα sandwich, τα αλμυρά pancakes και τις πίτες του!

Εξτρα credits η συνεργασία με τοπικούς παραγωγούς και η προσπάθεια ανάδειξης ντόπιων προϊόντων και γεύσεων.

Το **Blossom Owl Sweet Shop / Tartery** είναι σχεδιασμένο γύρω από την φιλοσοφία του **live pastry** όπου πάντα μπροστά στα μάτια του κόσμου φτιάχνονται **χειροποίητα γλυκά** σε ευφάνταστες εκτελέσεις. Στα **handcrafted desserts** του Sweet Shop θα βρείτε λαχταρίσματα profiteroles και eclairs, ολόφρεσκες τάρτες, ctere cakes και εντυπωσιακή ποικιλία από γλυκά pancakes!

Το εργαστήριο της "κουκουβάγιας" επίσης έχει γράψει το δικό της ρεκόρ παρασκευάζοντας από το 2015 παραπάνω από 100 διαφορετικά cheesecakes, μεταξύ αυτών και το **Kalamata Olive Cheesecake!**

Το Blossom Owl χάρις στις δημιουργικές "ανησυχίες" των ιδιοκτητών του κατάφερε να γίνει πολύ σύντομα σημείο αναφοράς στο **late και all day brunch!**

Η φήμη του ξεπέρασε τα όρια της πόλης - νομού με συνέπεια να βραβευτεί ως το **Top Independent Coffee Shop with Best Brunch.**

Ευφάνταστες γλυκές και αλμυρές επιλογές, έξτρα μενού ημέρας, live pastry στο εξειδικευμένο Sweet Shop και μία τεράστια προσπάθεια ανάδειξης του "ελληνικού πρωινού" μέσω συνεργασιών με τοπικούς παραγωγούς από όλη την Ελλάδα.



BLOSSOM OWL

Coffee Shop / Roastery

Βαλαωρίτου 7 και 8 Καλαμάτα
τηλ. 2721 060008



SPINOS COFFEE MICRO ROASTERY



Μπορεί να χωρέσει μια στιγμή ευτυχίας σε μια χούφτα;
Αν ο κόκκος καφέ είναι SPINOS micro roastery, ναι..



Η ιστορία της επιχείρησης ξεκινάει από το 1957 όταν ο Κωνσταντίνος Σπίνος ξεκίνησε να ασχολείται επαγγελματικά με τον καφέ.

Το 2005 ο Γιώργος Σπίνος εισήλθε επίσημα στην επιχείρηση και έκτοτε εργάζεται σε αυτήν με στόχο την καθημερινή ευχαρίστηση του πελάτη και την παραπέρα εξέλιξη της επιχείρησης.

Όπως ο ίδιος μας εξηγεί νιώθει τυχερός που ανήκει στη νέα γενιά καβουρδιστών. Σε αυτούς που ψάχνουν την απόδοση μιας κούπας όχι μόνο στο καβούρδισμα αλλά και στην ποιότητα της πρώτης ύλης.

Οι περιοχές, οι ποικιλίες οι επεξεργασίες απαιτούν διαφορετικές τεχνικές στο καβούρδισμα, γεγονός που δυσκολεύει ακόμα περισσότερο τη δουλειά ενός coffee roast master.

Σκοπός του είναι το προϊόν που δημιουργεί να είναι ευχάριστο και γευστικό για να έχει την αποδοχή των καταναλωτών απολαμβάνοντας πάντα μια τέλεια γευστική εμπειρία

**Κάθε καφές εδώ είναι μοναδικός!
Δεν μένει από το να δοκιμάσετε.**



coffee
micro
roastery

SPINOS

Γερμανού 5 Ιστορικό Κέντρο Καλαμάτας // τηλ. 2721021520



Τι καινούριό έχουν η γαστρονομία με το product design και την επικοινωνία; Τι μπορεί να διεκδικεί και να οραματίζεται μια εταιρεία επικοινωνίας, ένα boutique-agency με την ονομασία Sugarmint; Λίγο το όνομα της εταιρείας. Λίγο το μότο της "Spiceyourbrand". Και πολύ το θηλυκό μυαλό πίσω απ' αυτό, μας έκαναν να επιδιώξουμε μια συνάντηση με τη γυναίκα που ίδρυσε και διευθύνει την εταιρεία Sugarmint. Στην πόλη μας η Άννα Καυκιά είναι οικείο πρόσωπο αφού την έχουμε ταυτίσει με την εταιρεία ΚαλαμάταParadimitiou για την οποία μέχρι πρόσφατα είχε την ευθύνη της επικοινωνίας, του σχεδιασμού των συσκευασιών για όλον τον κόσμο καθώς και από το απόλυτα επιτυχημένο Φεστιβάλ Σαλάτας! Η Άννα-Καυκιά μας ξενάγει στην Sugarmint και μας καλωσορίζει στον κόσμο της.

Περνώντας το τατώφλι της εταιρείας αναστενάζεις με ανακούφιση. Επιτέλους, όχι μια ακόμη εταιρεία από εκείνες που υπαίτιες με κουμπωμένο το σακάκι, ζώντας αέρινη και πού θα βρεις το φωτιστικό της Sugarmint είναι το εντελώς άλλο. Χαρούς, φωτεινός και καλαίσθητος, κυρίως ενέργεια που σε κάνουν να θέλεις να έχεις καθημερινότητα εκεί. Η υποδοχή της θερμή. Σου δίνει χρόνο να απολαύσεις το ρόφημά σου χαζεύοντας τον κήπο. Η διάθεσή σου φτιάχνει από τα γέλια με τους συνεργάτες της και κάπως έτσι θέλεις όλο και πιο πολύ να βουτήξεις μέσα στο όραμα και τους στόχους της. Να αποκαρτοποιήσεις τον τρόπο που κατάφερε σε σύντομο χρονικό διάστημα να αναδείξει την Sugarmint ως ένα από τα πιο αξιόπιστα και ικανά boutique-agencies της Αθήνας.

Την ρωτάμε πώς προέκυψε το όνομα της εταιρείας... «Αυτό είναι το μόνο στο οποίο δεν έβαλα το χεράκι μου... Η εταιρεία βαφτίστηκε από τους συνεργάτες της. Sugarmint μου είπαν και το λάτρεψα! Γλυκιά και μαζί δροσερή αλλά αυστηρή», μας εξηγεί.

«Έχουμε καταφέρει να είμαστε επιλεκτικοί στις δουλειές που αναλαμβάνουμε. Χαιρόμαστε τον χαρακτηρισμό boutique...γιατί τον διεκδικήσαμε με πάθος. Στη Sugarmint αγαπάμε τα ταξίδια. Για χάρη ενός brand που πίσω του έχει μια ωραία ιστορία, μπορούμε να φτάσουμε στην άλλη άκρη της Ελλάδας

Tasteful products good people unique projects

–ευελπιστούμε, αργότερα παντού στον πλανήτη– προκειμένου να ακούσουμε την ιστορία αυτή και να εμπνευστούμε την επικοινωνιακή στρατηγική, το marketing και το design–packaging-. Είχαμε συνεργασία με μια από τις πιο μεγάλες και αξιόλογες εταιρείες στη χώρα μας και κάπως έτσι είχαμε κάνει δεύτερο σπίτι μας την Καλαμάτα. Πάμε όμως και πιο μακριά! Η Λέρος είναι τόπος μας και αυτός αφού έχουμε αναλάβει μια υπέροχη εταιρεία που μας γεμίζει υπερηφάνεια και ωραίες εμπνεύσεις...», μας λέει ανάμεσα σε κλήσεις από συνεργάτες της. Όλες απαντημένες με χαμόγελο.

«Μα καλά, πόσο ζεν πια εδώ μέσα! Πώς το κάνεις αυτό;» είναι η εύλογη απορία μας. Η Άννα χαμογελάει και απαντά: «Δεν είναι ακριβώς έτσι όλες οι ώρες. Ακόμα και σε ταινία να ζούσαμε δεν θα ήταν έτσι. Ακούμε τους ανθρώπους που μας εμπιστεύτηκαν και έχουμε καταφέρει να χτίσουμε μαζί τους μια καθαρή σχέση βασισμένη στις ανάγκες τους και την επάρκειά μας. Η επικοινωνία και το design είναι επιστήμες σήμερα και εμείς δεν θέλουμε να μένουμε πίσω σε τίποτα. Διαβάζουμε πολύ, ενημερωνόμαστε πολύ και όλη αυτή τη γνώση την ακουμπάμε πάνω στις ανάγκες των πελατών μας. Η Sugarmint δεν έχει μοναχοφαγική συμπεριφορά. Ένα brand που δεν μας ταιριάζει δεν θα το αναλάβουμε προκειμένου να μην χάσουμε τη δουλειά. Ας το κάνει κάποιος άλλος που θα του ταιριάζει!»

Η αναφορά της σε «μοναχοφαγική συμπεριφορά» μας κάνει να θέλουμε να ρωτήσουμε τι είναι αυτό που κάνει πολλά brands που σχετίζονται με τη γαστρονομία να εμπιστεύονται τη Sugar

mint. «Στην Ελλάδα θα ήταν σχεδόν αντιφατικό να μην θέλεις να ασχοληθείς με όποιο τρόπο με το food και αυτός είναι ο δικός μας τρόπος να το κάνουμε. Αγαπάμε τη γαστρονομία κυρίως λόγω του πλούτου των υλικών που προσφέρει ο τόπος μας. Θαυμάζουμε τον αγώνα των τοπικών παραγωγών. Εμπνεόμαστε από τις προσπάθειές τους και θέλουμε να δουλεύουμε μαζί τους. Ένα προϊόν που συνδέεται με τη γαστρονομία, για εμάς είναι ένας ζωντανός οργανισμός. Θέλουμε να βοηθήσουμε στα βήματά του, θέλουμε να είμαστε εκεί κάθε φορά που ανοίγει τα φτερά του, να τοκάνουμε ξεχωριστό, να το αναδείξουμε σχεδιάζοντας τη συσκευασία του σε συνδυασμό με την καλύτερη επικοινωνιακή στρατηγική.

Λατρεύουμε τα festivals, επιδιώκουμε να έχουμε παρουσία εκεί και ως οργανωτές και στο στήσιμο και βεβαίως ως επισκέπτες. Πώς αλλιώς; Είναι πάντρεμα, εμπειρία, ανταλλαγή ιδεών και τέλος αυτό που ξέρουμε να κάνουμε πολύπολύ καλά. Το 1ο Φεστιβάλ Ελληνικής Σαλάτας είναι για εμάς ένα από τα ωραιότερα projects της χρονιάς που πέρασε. Μας έχουν εμπιστευθεί και έχουμε δουλέψει μαζί τους αρκετοί από τους μεγαλύτερους chef στην Ελλάδα οι οποίοι αναδεικνύουν τα προϊόντα του τόπου μας.

Η Ντίνα Νικολάου, ο Ανδρέας Λαγός, ο Αλέξανδρος Παπανδρέου, ο Δημήτρης Σκαρμούτσος και άλλοι! Goodfood. Goodpeople. Goodtimes.

Η γαστρονομία ωστόσο, δεν είναι το μοναδικό μας πεδίο δράσης αλλά σίγουρα είναι εκείνο που έδωσε αέρα στα πανιά μας. Ο ανταγωνισμός μεγάλος αλλά η γνώση που παίρνεις από αυτές τις εμπειρίες είναι ακόμα μεγαλύτερη...»

ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΟ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ

MESSINIAN CHAMBER OF COMMERCE & INDUSTRY



**Στηρίζοντας την τοπική αγορά,
στηρίζουμε τη Μεσσηνία μας!
Έτσι κερδίζουμε όλοι!**

ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΟ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ
Πλατεία 23ης Μαρτίου - Καλαμάτα
info@messinianchamber.gr - www.messinianchamber.gr

τηλ. 27210 62200 - fax. 27210 62229

Σύκα Βαλτζή η «Ρολς Ρόις των φρούτων»



Η εταιρεία «Μενέλαος Βαλτζής ΒΕΚΑΠ Ε.Π.Ε.» είναι ένα από τα παλαιότερα και πιο έμπειρα κονσερβοποιεία στην Ελλάδα, αλλά και ολόκληρης της περιοχής των Βαλκανίων. Ιδρύθηκε το 1910 από τον Μενέλαο Βαλτζή ο οποίος προερχόμενος από την εύφορη γη του Αϊδινίου της Μικράς Ασίας, πολυταξιδεμένος, αποφάσισε να δημιουργήσει το δικό του αγρόκτημα με σύκα στη Μεσσηνία και την ίδια χρονιά έκανε τις πρώτες εξαγωγές...

Ο υσιαστικά ήταν ο πρώτος παραγωγός και εξαγωγέας Ελληνικών σύκων και ο άνθρωπος που έκανε τα πράσινα σύκα παγκοσμίως γνωστά. Σήμερα, το όνομα «Βαλτζής» είναι παγκοσμίως γνωστό και τα καλαίσθητα και ποιοτικά προϊόντα της εταιρείας, που προέρχονται αποκλειστικά από τον πλούτο της Μεσσηνιακής γης, σερβίρονται σε κάθε τραπέζι, σε πολλές χώρες σε όλο τον κόσμο.

Στο «πμόνι» της εταιρείας βρίσκεται ο δισέγγονος, Μενέλαος Γερονικολός, 4η γενιά της οικογένειας Βαλτζή, αποφασισμένος να συνεχίσει την υπεραιωνόβια πορεία της εταιρείας.

Καλαμάτα - Βιομηχανική Περιοχή
τηλ. 2721099641

Όσπρια το κρέας της ξυπνης διατροφής



Είναι ίσως η μοναδική κατηγορία τροφίμων, όπου συναντάμε συγκεντρωμένα τα περισσότερα θρεπτικά συστατικά. Είναι πλούσια σε βιταμίνες Β και C, πρωτεΐνες, σίδηρο, φώσφορο, μαγνήσιο, κάλιο, ψευδάργυρο, υδατάνθρακες, νάτριο, ασβέστιο και φυτικές ίνες. Τα όσπρια ΒΡΥΩΝΗΣ προέρχονται από τις καλύτερες ποικιλίες πανελλαδικά. Κατά την παραγωγική διαδικασία τα όσπρια καθαρίζονται και διαλέγονται κόκκο προς κόκκο.

ΦΑΚΕΣ ΨΙΛΕΣ

Οι φακές είναι πλούσιες σε διάφορες βιταμίνες, αλλά κυρίως σε αυτές του συμπλέγματος Β. Το φυλλικό οξύ αποτελεί χαρακτηριστικό παράδειγμα

ΦΑΣΟΛΙΑ ΓΙΓΑΝΤΕΣ

Χαρακτηριστικό είναι ότι οι πρωτεΐνες των οσπρίων σε συνδυασμό με άλλες πρωτεΐνες ζωικής ή φυτικής προέλευσης, καλύπτουν ικανοποιητικά τις ανάγκες του ανθρώπου σε απαραίτητα αμινοξέα.

ΡΥΖΙ ΚΑΡΟΛΙΝΑ

Το ρύζι είναι ένα από τα βασικά διατροφικά είδη της ανθρωπότητας: τα δυο είδη του αποτελούν το ένα πέμπτο των συνολικά καταναλισκόμενων θερμίδων παγκοσμίως

ΦΑΒΑ

Τα όσπρια είναι καλές πηγές βιταμινών της ομάδας Β, σιδήρου και ασβεστίου. Τα ανόργανα στοιχεία όμως των οσπρίων δεν έχουν μεγάλη βιοδιαθεσιμότητα (βαθμός αξιοποίησης από τον οργανισμό), γιατί προέρχονται από φυτική πηγή και δεσμεύονται από τα φυτικά οξέα.

ΒΡΥΩΝΗΣ
ΟΣΠΡΙΑ - ΡΥΖΙΑ





Ύδνον > Τρούφα Το μαύρο Διαμάντι της κουζίνας

Φύεται σε αφθονία, αρκεί να ξέρεις που να την ψάξεις και αν αποφασίσεις να την κυνηγήσεις πρέπει να ασχοληθείς αρκετά ώστε να μάθεις τι αγαπά.

Η τρούφα είναι εύθραυστη. Απαιτεί συγκεκριμένη τεχνική για να την αποσπάσεις από την γη ώστε να μην την καταστρέψεις και φυσικά, όπως μας εξηγεί ο Σπύρος Τσιροβασίλης δεινός κυνηγός μανιταριών, η αγορά ενός εκπαιδευμένου σκυλιού είναι επένδυση εάν αποφασίσεις να γίνεις μανιταροσυλλέκτης.

“ έχει πλούσια γεύση, πλούσιο άρωμα και τιμή κοσμήματος ”

Η καλύτερη εποχή για κυνήγι μανιταριών είναι το φθινόπωρο. Η υγρασία λόγω των βροχών ευνοεί την καρποφορία τους.

Οι πλαγιές του Ταυγέτου είναι γεμάτες από τρούφα. Η Λούνα και η Ύδνα είναι η παρέα του και όπως μας εκμυστηρεύεται χωρίς αυτά τα δυο έμπειρα σκυλιά το κυνήγι του δεν θα ήταν και τόσο αποτελεσματικό. Η βοήθειά τους είναι πολύτιμη.

Τον Σπύρο θα τον συναντήσεις στο φημισμένο ιταλικό εστιατόριο Da Francesco. Εκεί εργάζεται ως μετρ. Ακούγοντάς τον να σου περιγράφει το πιάτο που πρόκειται να γευθείς, καταλαβαίνεις ότι αυτό που κάνει το αγαπά πολύ και δικαίως μπορεί να πει κανείς ότι το έχει αναγάγει σε τέχνη !!!!



Da Francesco

Φτάνοντας στο Da Francesco η γλυκιά μυρωδιά της τρούφας σε αγκαλιάζει.

Φτάνοντας στο Da Francesco η γλυκιά μυρωδιά της τρούφας σε αγκαλιάζει. Τα αληθινά «αρώματα» της Ιταλίας συνδυασμένα υπέροχα με παραδοσιακά προϊόντα του τόπου μας, δημιουργούν αριστουργηματικά πιάτα που σε κάνουν να θέλεις να επιστρέψεις ξανά και ξανά.

Το μενού εδώ επιμελείται ο σεφ Francesco, που έχει προσεκτικά φροντίσει για τη φρέσκια πρώτη ύλη των πιάτων και τους γευστικούς συνδυασμούς που έρχονται στο τραπέζι σας.

Δοκιμάστε ζυμαρικά casarecce με φρέσκια τρούφα σε συνδυασμό με την εξαιρετική Χωριάτικη Ιταλική σαλάτα του Da Francesco που περιέχει παξιμάδι, αποφλοιωμένη ντομάτα, βασιλικό και μοτσαρέλα., συνοδεία λίστας κρασιών από τους πιο διάσημους ελληνικούς και ξένους αμπελώνες απολαμβάνοντας τη μοναδική του ατμόσφαιρα, με θέα τη Μαρίνα της Καλαμάτας.

Ποσειδώνος 14, Καλαμάτα / τηλ. 2721 080806

Γνώση, ποιότητα και εξωστρέφεια για να γίνουμε ανταγωνιστικοί

Ο εξαγωγέας και πρόεδρος της AGREXPO Γιώργος Γκούμας, μας καταθέτει τη γνώμη του για όσα πρέπει να γίνουν ώστε τα ελληνικά αγροτικά προϊόντα να καταστούν ανταγωνιστικά και να πάρουν τη θέση που τους αξίζει στις διεθνείς αγορές.

Παρατηρούμε τα τελευταία χρόνια μια στροφή του καταναλωτικού κοινού προς την ποιότητα. Ο κόσμος γνωρίζει περισσότερα προϊόντα και brands. Ποσό κοντά, είναι ωστόσο στους τοπικούς παραγωγούς :

Οι Έλληνες καταναλωτές έχουν σαφή έλλειψη ενημέρωσης προσανατολίζονται πάντα στην τιμή χωρίς να εξετάσουν την ποιότητα και την ασφάλεια των προϊόντων που αγοράζουν. Είναι μικρό το ποσοστό των καταναλωτών και είναι περισσότερο νέοι στην ηλικία που τους ενδιαφέρει ένα προϊόν να είναι ελληνικό, πιστοποιημένο, φυσικό και μη γενετικά τροποποιημένο. Η ξеноμανία είναι κύριο χαρακτηριστικό στοιχείο και το παρατηρούμε ακόμα και στην δική μας τοπική αγορά. Αυτό δυστυχώς δημιουργεί πρόβλημα στην τοπική μας οικονομία.

Η εμπειρία από τις εκθέσεις στο εξωτερικό τι σας έχει δείξει;

Στις κλαδικές εκθέσεις δίνεται η δυνατότητα προβολής των μεσσηνιακών προϊόντων και επιχειρήσεων. Παρ' όλα αυτά, οι τοπικοί φορείς αντιμετωπίζουν με δυσπιστία και άγνοια τις δράσεις αυτές, την ώρα που οι γείτονες χώρες στη Μεσόγειο τις θεωρούν απαραίτητο στοιχείο στρατηγικής πωλήσεων και marketing. Η ανάκαμψη θα έρθει από τον ιδιωτικό τομέα που παράγει και μόνο αυτός θα φέρει την ανάπτυξη που χρειαζόμαστε στην Μεσσηνία.

Ποιο είναι το μέλλον των τοπικών προϊόντων στο εξωτερικό; Η πολιτεία είναι αρωγός στο εγχείρημα αυτό;

Δυστυχώς η παγκοσμιοποίηση έφερε αλλαγές στη λειτουργία της διεθνούς αγοράς. Οι εξαγωγικές εταιρείες είναι αναγκασμένες να ακολουθούν τον ανταγωνισμό.



Εδώ θα πρέπει να σημειωθεί πως μόνο με τη βελτίωση της παραγωγής και ελέγχου της ποιότητας των προϊόντων θα καταφέρουν να σταθούν. Η πολιτεία απέχει από αυτή την προσπάθεια εδώ και χρόνια.

Τι γίνεται όμως με τους μικρούς μεταποιητές; Η αλήθεια είναι πως δεν υπάρχει πρόοδος και εδώ θα πρέπει η Περιφέρεια και το Επιμελητήριο να δράσουν άμεσα. Ιδιαίτερα το επιμελητήριο

Θα πρέπει όλοι μαζί να βοηθήσουν τις επιχειρήσεις και τους παραγωγούς για να γίνει ανασυγκρότηση της μεσσηνιακής παραγωγής.



‘ΣΥΚΙΚΗ’ Αγροτικός Συνεταιρισμός Σύκων & Ξηρών Καρπών

Ο Αγροτικός Συνεταιρισμός Σύκων και Ξηρών Καρπών - "ΣΥΚΙΚΗ" ιδρύθηκε το 1953 και βρίσκεται στην περιοχή του Δήμου Καλαμάτας. Ο συνεταιρισμός διαχειρίζεται την παραγόμενη ποσότητα όλων των συκοπαραγωγών από τους νομούς Μεσσηνίας, Λακωνίας και Αρκαδίας.

Από το 1953 ασχολείται με την συγκέντρωση, επεξεργασία, συσκευασία και εμπορία του ξηρού σύκου με έντονο το προφίλ της εξωστρέφειας αφού πάνω από το 90% της παραγωγής εξάγεται σε διάφορες χώρες του κόσμου.

Για την πραγματοποίηση των επιδιώξεών της η "ΣΥΚΙΚΗ" έχει επενδύσει τόσο σε πάγια περιουσιακά στοιχεία – εγκαταστάσεις – εξοπλισμό, τεχνολογία, όσο και σε έμψυχο δυναμικό, έμπειρο και άρτια εκπαιδευμένο.

Στην Ελλάδα της κρίσης η στήριξη των συκοπαραγωγών, η σύγχρονη οργάνωση, σε συνδυασμό με τον διαρκή εκσυγχρονισμό των υποδομών μας, αποτελούν την εγγύηση της συνέχισης της επιτυχημένης πορείας μας.

Εδώ φυσικά να συμπληρώσουμε την εγγύηση που παρέχουμε ως προς τη διασφάλιση του εισοδήματός του παραγωγού με την απορρόφηση ολόκληρης της παραγωγής του και την άμεση εξόφληση σε λίγες ημέρες από την παραλαβή των σύκων αλλά και την έμφαση που δίνουμε στην ποιότητα.

Αυτοί είναι οι παράγοντες όπου μας εμπιστεύονται και οι παραγωγοί αλλά και οι πελάτες μας διατηρώντας την καλή φήμη του Ελληνικού ξηρού σύκου Καλαμάτας παγκοσμίως, ενός προϊόντος το οποίο είναι 100% φυσικό χωρίς συντηρητικά και πρόσθετα.

Στα άμεσα σχέδιά μας είναι η υλοποίηση του εγκεκριμένου μας επιχειρηματικού σχεδίου του μέτρου 4.2.1, προϋπολογισμού μεγαλύτερου των 800.000 ευρώ για την βελτίωση των κτηριακών μας εγκαταστάσεων και του μηχανολογικού μας εξοπλισμού. Επίσης άμεσοι στόχοι που έχουμε θέσει είναι η επένδυση σε νέα προϊόντα που θα έχουν ως βάση τους το ξηρό σύκο, αλλά και η αναδιάρθρωση της καλλιέργειας της συκιάς προκειμένου να έχουμε νέα δέντρα που θα φέρουν νέους καρπούς, και η περαιτέρω ισχυροποίηση της θέσης μας διεισδύοντας σε νέες αγορές.

Ως leader της αγοράς του αποξηραμένου σύκου θεωρούμε απαραίτητη την ανανέωση των συκεώνων και επομένως και της παραγωγής, διότι η ζήτηση χρόνο με το χρόνο αυξάνεται, αλλά επίσης και γιατί έχουμε καταφέρει χρόνια τώρα μέσω της εξωστρέφειάς μας, να αποδώσουμε καθαρά εξαγωγικό χαρακτήρα στο προϊόν.

ΑΠΑΡΑΜΙΛΛΗ ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΑΞΙΑ του ΣΥΚΟΥ

Τα ξηρά σύκα είναι απόλυτα φυσικό προϊόν αποξηραμένο στον ήλιο χωρίς συντηρητικά και πρόσθετα, εύγεστα θρεπτικά και υγιενά.

Αποτελούν πηγή βιταμινών Β1 και Β6 και χημικών μετάλλων όπως ασβέστιο, φώσφορο, κάλλιο και μαγνήσιο.

Επιπλέον των παραπάνω, τα ξηρά σύκα περιέχουν μεγάλο ποσοστό φυτικών ινών οι οποίες βοηθούν στη μείωση της χοληστερίνης και των τριγλυκεριδίων αφού μέσω αυτών καθαρίζουν και αποτοξινώνουν τον οργανισμό.

Εκτός της ενέργειας που προσφέρουν τα αποξηραμένα σύκα έχουν υψηλή υπακτική αξία και χρησιμοποιούνται στη φαρμακολογία ως φυτικό- φυσικό υπακτικό έναντι άλλων χημικών σκευασμάτων.



“ Σ Υ Κ Ι Κ Η ”

ΑΓΡΟΤΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΣΥΚΩΝ & ΞΗΡΩΝ ΚΑΡΠΩΝ

6° χλμ. Καλαμάτας - Μεσσήνης, Σπερχογεία, 241 00 Καλαμάτα

Τηλ. Κέντρο: 27210 69845 - Fax: 27210 69846

e-mail: info@sykiki.gr

www.sykiki.gr

Ραναγιωτοπουλος

Τσίηουρο



Πρώτη Εμφιάλωση
Πρώτο μετάλλιο
Διεθνής Διαγωνισμός
Θεσσαλονίκης

