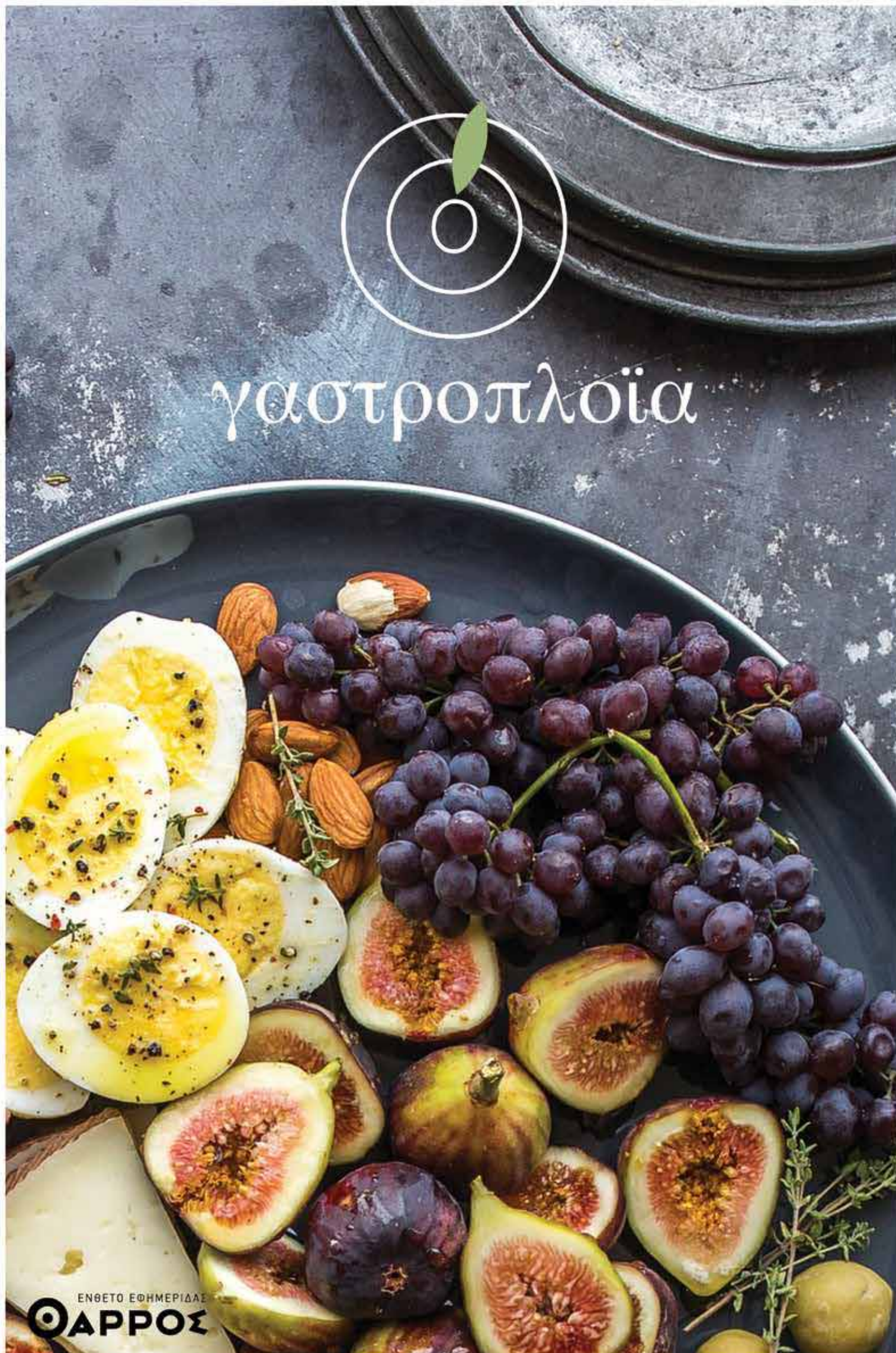




γαστροπλοΐα

ΓΕΥΣΕΙΣ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ ΣΤΟ ΒΕΡΟΛΙΝΟ ΚΑΙ ΤΟ ΜΙΛΑΝΟ

editorial

«Ο άνθρωπος είναι η απάντηση, όποια κι αν είναι η ερώτηση»

Αντρέ Μπρετόν

Η Ελληνική παραγωγή, ξεπερνώντας τις παιδικές τις ασθένειες, έχει φθάσει πλέον σε ωρίμανση. Σ' αυτό καθοριστικό ρόλο έπαιξαν μια σειρά από γεγονότα που είτε εξελίχθηκαν ταυτόχρονα είτε μέστωσαν κι έδωσαν στα προϊόντα την ώθηση που χρειαζόνταν.

Η θεαματική στροφή των καταναλωτών -ιδίως νέων- στο «ψάξιμο» του πρωτογενούς τομέα, δημιούργησε ολόκληρη τάση. Ρόλο διαδραμάτισε η ανάγκη για γνωριμίες με νέες, ή ακόμα και χαμένες γεύσεις, η ποιότητα των προϊόντων, η σχέση ποιότητας - τιμής, με πιο σημαντικό (ρόλο) αυτόν του διαδικτύου.

Στο μεταξύ στον τόπο μας, τη Μεσσηνία, οι κλιματολογικές συνθήκες και το έδαφος αποτελούν την εγγυημένη βάση κάθε εγχειρήματος. Όπου το μεράκι και η γνώση των παλαιότερων ενώνεται με τις αναβαθμισμένες διαδικασίες παραγωγής και επεξεργασίας αλλά και την όρεξη των νεότερων, η προστιθέμενη αξία των προϊόντων εκτινάσσεται.

Πετιμέζι, βότανα, τυριά, κρασί, ζύθος, μέλι, αλάτι, ελιές, λάδι, κρέας, σύκα, σταφίδα, ταξιδεύουν σε όλο το ολόκληρο τον κόσμο, μέσα σε εντυπωσιακές συσκευασίες δίνοντας στη Μεσσηνία, ξεχωριστή θέση στον παγκόσμιο χάρτη της γαστρονομίας.

Στο δεύτερο τεύχος της «Μεσσηνιακής Γαστροπλοΐας» δίνουμε βήμα σε ανθρώπους που παλεύοντας καθημερινά τις δυσκολίες της ελληνικής πραγματικότητας έσκυψαν πάνω από το προϊόν, το εξέλιξαν και δημιούργησαν τα εκέγγυα ενός λίαν ελπιδοφόρου μέλλοντος στην ανάπτυξη της μεσσηνιακής γαστρονομίας.

Επικοινωνήσαμε μαζί τους, επισκεφθήκαμε τα λημέρια τους, τους αφουγκραστήκαμε, τους μαγνητοσκοπήσαμε (βλέπε social media Μεσσηνιακή Γαστροπλοΐα) και σας τους παρουσιάζουμε.

“Δεν είναι το στόμα που δίνει αξία σε μια ιστορία αλλά το αυτί”
σημείωσε κάποτε ο λογοτέχνης και δημοσιογράφος *Italo Calvino*.

Κατερίνα Πατράκου

Από εμάς,
Καλή σας ακρόαση.

εὐμάρεια
e v m a r e i a

traditional greek products
εἶδη δώρων / gift shop



follow your ... ευμάρεια

Στα ράφια της θα βρείτε μια μεγάλη ποικιλία τροφίμων και ποτών, που έχουν επιλεγεί με αγάπη και μεράκι, από αξιόλογους, μικρούς και ανερχόμενους Μεσσήνιους (και όχι μόνο) παραγωγούς, οι οποίοι μοιράζονται το ίδιο ενδιαφέρον για πρωτότυπα και αυθεντικά ελληνικά, βιολογικά ή μη, προϊόντα. Όλα συλλέγονται με μεράκι και προσοχή από τον Γιάννη Γκόζια, οπότε μάλλον δύσκολα θα τα συναντήσετε στα ράφια ενός supermarket.

> στην ευμάρεια θα βρείτε ακόμα

Φυτικά καλλυντικά, που σας καλούν να ανακαλύψετε την αγνή ελληνική φύση. Κοσμήματα από καθαρό Ασήμι και Χειροποίητες συλλογές κοσμημάτων, που συνδέουν την Αρχαία Ελλάδα με το σήμερα. Αξεσουάρ και προϊόντα μόδας από Έλληνες σχεδιαστές, είδη δώρων, καλλιτεχνικές, συλλεκτικές συλλογές που αναδεικνύουν την ιστορία του τόπου μας.

Ναυαρίνου 33 / t: 2721 086319 / www.evmareia.gr / info@evmareia.gr



Οι νόστιμες παραδοσιακές γεύσεις, σε gourmet πιάτα, δεν αποτελούν οξύμωρο σχήμα, αφού ως συνδυασμός, αποτελεί μια γευστική πανδαισία!

Ο **executive chef του Champs Elysee Restaurant Χρονόπουλος Αθανάσιος** και η **fous chef Ελένη Τσουλούχα**, εμπνεύστηκαν από τα παραδοσιακά προϊόντα μεσσηνίων παραγωγών και συνέθεσαν δυο gourmet προτάσεις από τα προϊόντα τους.

Μεθυσμένη Πικάντικη Δίπλα

Συνδυάζοντας τις παραδοσιακές μελωμένες δίπλες από την **Παράδοση**, τα φρέσκα λαχανικά της γης μας από τη **Harma Foods**, μια πικάντικη μαρμελάδα καυτερής πιπεριάς από τη **Μεσσηνιακή Παράδοση**, το π.ο.π τυρί σφέλα Μεσσηνίας, το αρωματικό τσίπουρο **Κωστέας** και το ελαιόλαδο **One and Olive** δημιούργησαν μια σαλάτα όπου μπορείς ταυτόχρονα να γευθείς το γλυκό, το καυτερό και το αλμυρό της μεσσηνιακής γης.

Ο προορισμός του Σιδηρόδρομου

Μοσχαρίσια στηθοπλευρα, σιγομαγειρεμένη για 24 ώρες, πουρές γλυκοπατάτας, σάλτσα βοδινού και φρέσκια τρούφα από τον Ταΰγετο.

Γ' αυτούς που ξέρουν ότι οι αληθινά gourmet απολαύσεις είναι αυτές που διαθέτουν χαρακτήρα στη γεύση τους!

*Όταν τα τοπικά
προϊόντα γίνονται
πιάτα gourmet!*



“Το **Elysian Luxury Hotel & Spa** είναι ένα νέο, πολυτελές ξενοδοχείο **πέντε αστέρων**, εκεί που το απέραντο γαλάζιο του Μεσσηνιακού κόλπου ενώνεται με το μπλε του ουρανού. Σαν ένας κρυμμένος παράδεισος το **Elysian** συστήνει στον επισκέπτη μια νέα ολιστική εμπειρία διακοπών, επαναπροσδιορίζοντας τον ορισμό της πολυτελούς διαμονής.

Προσφέρει **αυθεντική φιλοξενία**, πάντα με επίκεντρο την ανθρωποκεντρική φιλοσοφία. Διαθέτει **44 δωμάτια** το κάθε ένα με διαφορετική διακόσμηση και εκλεπτυσμένη αισθητική και προσφέρει υπηρεσίες που είναι σχεδιασμένες για να εξυπηρετήσουν τους επισκέπτες τόσο της πόλης της **Καλαμάτας** όσο και εκτός αυτής.

Το φαγητό στο **Champs Elysee Restaurant** αποτελεί μια μοναδική εμπειρία Μεσογειακής και Ευρωπαϊκής κουζίνας που θα οδηγήσει τους επισκέπτες σε ένα μαγευτικό ταξίδι γεύσεων από το πρωί μέχρι το βράδυ.

Οι εξειδικευμένοι θεραπευτές του **Spa**, βρίσκονται πάντα στη διάθεση των επισκεπτών για να τους φροντίσουν με αναζωογονητικές θεραπείες υγείας και ομορφιάς. Η **εσωτερική θερμαινόμενη** στους 26-30 βαθμούς Κελσίου **πισίνα**, με τον **καταρράκτη-massage** που διαθέτει και τα jets συμπληρώνει τις στιγμές χαλάρωσης και ευεξίας, με ξεχωριστό τρόπο. Ένα πλήρως εξοπλισμένο γυμναστήριο είναι διαθέσιμο για αυτούς που θέλουν να διατηρούν τη φόρμα τους.

Ο **συνεδριακός χώρος**, χωρητικότητας περίπου **170 άτομα**, και οι λοιπές αίθουσες του **Elysian Luxury Hotel & Spa** μπορεί να καλύψει επαγγελματικές ανάγκες με την εξαιρετική υποδομή, τον ειδικό εξοπλισμό και το εξειδικευμένο προσωπικό του.”

Συνοικία Κορδία | Καλαμάτα | τ. 0030 2721 180100 | elysianhotel.gr



ΝΕ(Υ)ΜΑ ΣΤΗΝ ΓΕΥΣΗ ΚΑΙ ΤΗΝ ΑΠΟΛΑΥΣΗ

Με έμβλημα το θηκίσκο, τη φραγκοσυκιά αηλιά και τους μανιάτικους πύργους, σήμα κατατεθέν της Μάνης, η μπύρα ΝΕΜΑ, μας προσκαλεί αηλιά και μας προκαλεί να την απολαύσουμε!

Δροσερή, αρωματική, εύπεπτη και ελαφριά (4,6% alc), διατηρεί όλα τα θρεπτικά συστατικά μιας αποστειρώτης, αφιltrάριστης, φρέσκιας μπύρας, με κύριο χαρακτηριστικό τη ζωντανή μαγιά της. Ξαν μανιάτικα προϊόντα κυρίαρχα σκεπτόμαστε ότι είναι, το λάδι, οι ελιές, το αλάτι... Τι ήταν αυτό που σας ενέπνευσε να ασχοληθείτε με κάτι εντελώς διαφορετικό;

Το λάδι, οι ελιές και άλλα ξακουστά προϊόντα της μεσογειακής γης αποτελούν εδώ και δεκαετίες την αφετηρία της μεσογειακής γαστρονομικής παράδοσης. Θεωρήσαμε πως υπάρχουν τόσο ο χώρος όσο και οι προϋποθέσεις για την εισαγωγή ενός νέου προϊόντος, μια μπύρας που με τη φρεσκάδα και την ιδιαιτερότητά της ήρθε να συνοδεύσει αρμονικά τα υπόλοιπα καλούδια της Μεσογειακής γης.

Ποιες είναι οι μπύρες που παράγετε αυτή τη στιγμή; Υπάρχουν σχέδια για περαιτέρω εμπλουτισμό της γκάμας;

Τη δεδομένη στιγμή παράγουμε τρεις τύπους μπύρας: Νέμα Ξανθιά (Lager), Νέμα Summer Ale και η πιο πρόσφατη δημιουργία μας η Νέμα India Pale Ale. Σχέδια και διάθεση για δημιουργία νέων τύπων μπύρας πάντα υπάρχουν. Αξίζει να σημειωθεί ότι η Νέμα είναι η πρώτη και μοναδική μπύρα που παράγεται και εμφιαλώνεται στο Νομό Μεσσηνίας.

Τί σημαίνει 'Νέμα';

Νέμα θα πει 'νεύμα-νόημα' ή, καλύτερα, κάλεσμα. Είναι μία λέξη που έχει μανιάτικες ρίζες.

Ποια είναι εκείνα τα χαρακτηριστικά που την κάνουν να ξεχωρίζει;

Οι πρώτες ύλες είναι εκείνες που μας επιτρέπουν να 'ποιέσουμε' και να δημιουργήσουμε μοναδικές γεύσεις. Νερό Ταυγέτου, μαγιά, σιτάρι και κριθάρι από τη Θράκη και διάφορες ποικιλίες λυκίσκου. Οι αφιltrάριστες μπύρες είναι από μόνες τους ξεχωριστές: πλούσιες σε φυτικές ίνες, αντιοξειδωτικές ουσίες και θρεπτικά συστατικά. Η Νέμα ξεχωρίζει για την πλούσια γεύση της και τα ιδιαίτερα, ποικίλα αρώματά της.

Είναι εύκολο για τον καταναλωτή να επιλέξει ένα νέο brand μπύρας; Να φύγει δηλαδή από το συνηθισμένο και να δοκιμάσει κάτι καινούργιο;

Το καταναλωτικό κοινό έχει ωριμάσει και έχει περισσότερες απαιτήσεις από τη μπύρα του, κάτι που φαίνεται τελευταία και από την αύξηση της χειροποίητης μπύρας στην Ελλάδα. Ο καταναλωτής πλέον αρέσκεται στο να δοκιμάζει και να πειραματίζεται. Στόχος μας είναι να τραβήξουμε το ενδιαφέρον του κοινού, και γιατί όχι, να εκπληρώσουμε τον ουρανίσκο.

Νερό Ταυγέτου, μαγιά, σιτάρι και κριθάρι από τη Θράκη και διάφορες ποικιλίες λυκίσκου αποτελούν τις πρώτες ύλες που μας επιτρέπουν να δημιουργούμε μοναδικές γεύσεις

Ιδιαίτερο ενδιαφέρον παρουσιάζει το εικαστικό κομμάτι των ετικετών σας. Μιλήστε μας γι' αυτό. Θέλαμε στην ετικέτα μας να έχουμε στοιχεία από τη Μάνη. Οι μανιάτικοι πύργοι και η φραγκοσυκιά αποτελούν σήμα κατατεθέν της μανιάτικης γης.

Που μπορεί να βρει ο καταναλωτής τη Νέμα; Υπάρχουν πλάνα επέκτασης σε άλλες περιοχές της Ελλάδας ή ακόμη και στο εξωτερικό;

Προφανώς και υπάρχουν πλάνα επέκτασης. Έχουμε δεχθεί πάλυ ενδιαφέρουσες προτάσεις και από το εξωτερικό. Ιδιαίτερο ενδιαφέρον δείχνουν οι Έλληνες ομογενείς που ανέκαθεν στήριζαν τα γηγενή προϊόντα. Το μέγεθος της επέκτασης θα το καθορίσει η ίδια η αγορά. Για αυτό πρωταρχικό μας μέλημα είναι να κερδίσουμε την αγορά αυτή με ποιοτική μπύρα. Η Νέμα σήμερα είναι διαθέσιμη σε όλη τη Μεσσηνία με έντονη παρουσία στην πόλη της Καλαμάτας και φυσικά στη Μάνη.

info:

Άγιος Νικόλαος, Δυτική Μάνη
mani-brewery.gr | info@mani-brewery.gr





NEMA

the local choice





D.O.C

ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ ΣΙΑΠΕΡΑΣ
Associazione Italiana Sommelier

ταξίδι εκλεκτής οινοποσίας



Ο Κωνσταντίνος Σιαπέρας είναι sommelier. Κάτοχος του διπλώματος της ιταλικής ένωσης οινοκόων (A.I.S.) για τους οποίους αποτελεί και σημείο αναφοράς τους για την Ελλάδα.

Μετέτρεψε το πάθος του για την μελέτη του οίνου και την αρμονία μεταξύ κρασιού και φαγητού σε μόνιμη απασχόληση. Από τον Απρίλιο του 2014 που δημιούργησε το δικό του wine bar .DOC, διαγράφει τη δική του επιτυχημένη πορεία ως οινοχόος αλλά και ως εισαγωγέας κρασιών από όλες τις περιοχές της Ιταλίας που έχει την αποκλειστική του διάθεση στην Ελλάδα.

Ως γνήσιος sommelier φροντίζει η κάβα του να περιλαμβάνει ένα πλήθος ετικετών, ταυτόχρονα ιδιαίτερων και διαφορετικών. Γνωρίζει προσωπικά το κάθε μπουκάλι της οινοτέκας του και το συστήνει πάντα με σεβασμό στους ανθρώπους που τον τιμούν δια της παρουσίας τους, αλλά τον επιλέγουν και επιχειρηματικά ως εμπορικό τους συνεργάτη.

Κατέχει τη θέση του προέδρου της Cigar Club Kalamata, καθώς και την θέση του γενικού γραμματέα των club του εξωτερικού της μεγάλης οικογένειας CIGAR CLUB ASSOCIATION, που αριθμεί 100 μέλη παγκοσμίως και απώτερος στόχος της είναι να είναι να μοιράζεται το πάθος του πούρου και του αργού καπνίσματος ως μια στιγμή συνάντησης και πολιτιστικής δέσμευσης.

Προστιθέμενη αξία για το wine bar αποτελεί ο Cafe Greco καθώς είναι το μοναδικό σημείο στην Ελλάδα που μπορείτε να τον απολαύσετε. Αν έχετε επισκεφθεί τη Ρώμη σίγουρα θα έχετε περάσει από το Antico Cafe Greco στη Via Condotti.

Να μην ξεχάσουμε να σας ενημερώσουμε πως ο,τι και να δοκιμάσετε στο wine bar. Doc μπορείτε να το προμηθευτείτε και στο σπίτι σας, μέσω της λιανικής πώλησης.



στις προθήκες του .doc θα
βρείτε ζυμαρικά Π.Ο.Π από
το Gragnano, ρέζι από το
Vercelli, προϊόντα τρώφας από
την Pietralunga- Umbria και
σοκολάτες από την Modica.





two beer or not two beer

Το εμβληματικό **bar KYTTAPO**, πρωτοπόρο και εξωστρεφές, είναι το bar που δημιούργησε το 2013 το πρώτο beer festival. Μέχρι σήμερα έχει φιλοξενήσει πάνω από **200 διαφορετικές ετικέτες μπίρας** και αποτελεί σημείο αναφοράς για όσους θέλουν να γευτούν τις μικροζυθοποιείες της Ελλάδας από τα νησιά του Αιγαίου και του Ιονίου μέχρι την Μακεδονία και την Θράκη. Κάθε τόπος έχει και την παραγωγή του.

Μικρές εμφιαλώσεις, limited edition. Γεύσεις μοναδικές, νησιώτικες, εποχικές, αφιιτράριστες και απαστερίωτες.

Ιστορία της μπίρας

Το όνομά της έχει τις ρίζες του στο λατινικό "Bibere", που σημαίνει πίνω και της το έδωσαν οι Ρωμαίοι. Ωστόσο, η πρώτη λεπτομερής αναφορά στην μπίρα απαντάται στους Σουμέριους το 4.000 π. Χ, για τους οποίους η κατανάλωσή της θεωρείται δείγμα πολιτισμού.

Ωστόσο, κανένας λαός δεν ταύτισε τόσο το ζύθο με την ιστορία του, όσο οι Αιγύπτιοι, καθώς η μπίρα εθεωρείτο energy drink το οποίο τους γέμιζε με ενέργεια όταν έχτιζαν τις πυραμίδες ενώ σε πολλές περιπτώσεις την πρόσφεραν και ως αμοιβή. Έτσι κάθε πόλη διατηρούσε το δικό της ζυθοποιείο.

Στην αρχαία Ελλάδα, ο Ιπποκράτης υπογραμμίζει την ευεργετική επίδρασή της στην υγεία, ενώ ο Όμηρος περιγράφει παραστατικά τους χρυσούς και αργυρούς κρατήρες γεμάτους «κρίθινον οίνον».

Αρκετά χρόνια αργότερα, στον Μεσαίωνα, η μπίρα θα σώσει την ανθρωπότητα από την εξαφάνιση, καθώς το νερό ήταν ο πιο σίγουρος τρόπος για να προσβληθεί κανείς από χολέρα και πανώλη.

Φτάνοντας στο σήμερα, όπως μας αναφέρουν ο Δημήτρης και ο Νίκος η μπίρα έχει μπει δυναμικά στα μενού σαν κάτι παραπάνω από απεριτίφ. Οι chefs, οι beverage directors, ακόμη και οι οπαδοί του κρασιού έχουν συνειδητοποιήσει την απίστευτη ικανότητα της να συνδυάζεται με κάθε είδους φαγητό, με αποτέλεσμα events με γευσιγνωσίες μπίρας και φαγητού να πολλαπλασιάζονται με ταχύτατους ρυθμούς, ενώ μηνιαία φεστιβάλ μπίρας διοργανώνονται, ανά τον κόσμο, το ένα μετά το άλλο.

Ο Νίκος και ο Δημήτρης ξεχώρισαν
την ήρα από το ...κριθάρι και μας προτείνουν



CRAZY DONKEY
6,5% alc / IPA
ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ



MIKONU ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ
6,6% alc / Belgium style
Απαστερίωτη / ξανθιά
ΜΥΚΟΝΟΣ



ΚΥΚΑΟΣ
6,5% alc / intense ILA
ΠΑΤΡΑ



ΠΡΩΤΑΓΩΝΙΣΤΗΣ
15% alc / δυνατή / γλυκιά
ΗΡΑΚΛΕΙΟ



KATSIKA BIER DE GARDE
6% alc / ALE
μοναστηριακού τύπου
ΦΟΛΕΓΑΝΔΡΟΣ



MONACHUS CRAZY SEAL
6% alc / IPA
/ Galaxy Citra / Mosaic
ΑΛΟΝΝΗΣΟΣ



MARMITA RED ALE
5,7% alc / κόκκινη
χειροποίητη μπίρα / Ameri-
can Stout



NEMA / ALE
4,6% alc / αφιιτράριστη
απαστερίωτη
ΜΑΝΗ



SEVEN ISLANDS
gypsy brewers

ΠΟΤΟΠΟΙΪΑ ΚΑΛΛΙΚΟΥΝΗ

διαδρομή δύο αιώνων

Με ιστορία 170 χρόνων, η ποτοποιία Καλλικούνης αποτελεί σήμερα την παλαιότερη ελληνική ποτοποιία ενώ ταυτόχρονα συγκαταλέγεται σε μια από τις παλαιότερες ελληνικές βιομηχανίες.

Ιδρυτής της ο Γ. Καλλικούνης, πνεύμα ανήσυχο για την εποχή αφού με την ολοκλήρωση των σπουδών του στην Τεργέστη, στις Φυσικές Επιστήμες, επέστρεψε στην Καλαμάτα και ίδρυσε το πρώτο Ατμοκίνητο οινοπνευματοποιείο.

Εκεί εκκλίζει και εν συνεχεία απόσταζε από την πλούσια γη της Μεσσηνίας, μια μεγάλη ποικιλία αρωματικών φυτών, σπόρων, φύλλων, αρωματικών ριζών, επιτυγχάνοντας έτσι τη δημιουργία μιας μεγάλης σειράς Λικέρ και Αποσταγμάτων με πρωτόγνωρες υπέροχες γεύσεις και λεπτά αρώματα.

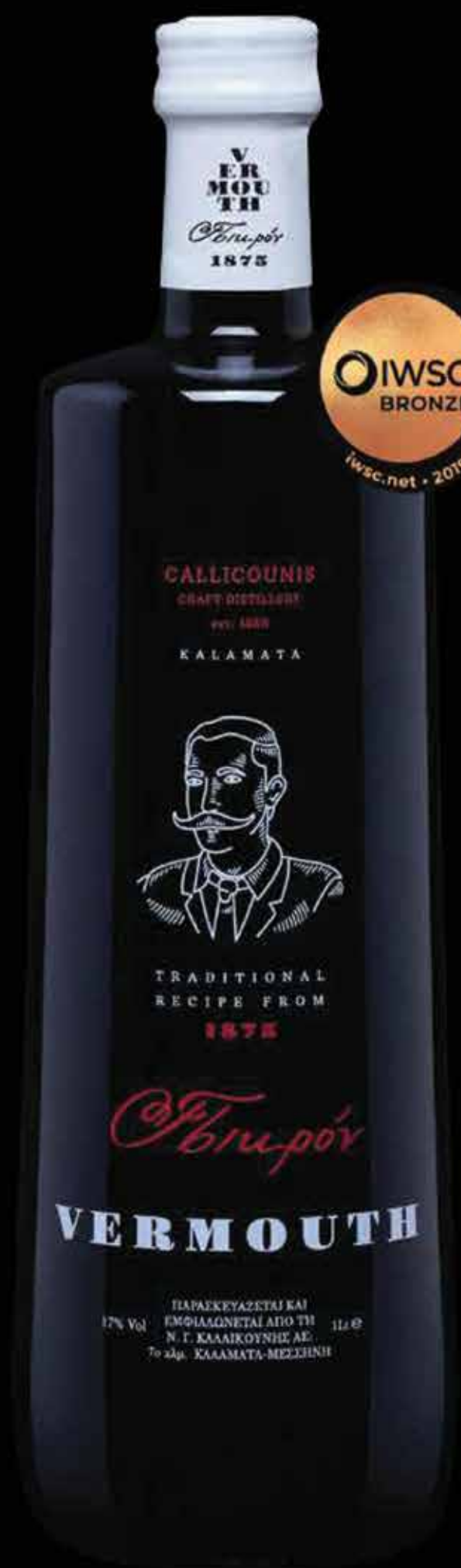
Επισκεφθήκαμε το ιδιόκτητο εργοστάσιο παραγωγής και συνομιλήσαμε με τον κ. Γιώργο Καλλικούνη ο οποίος αποτελεί την τέταρτη γενιά της επιχείρησης και βρίσκεται στα νήια της επιχείρησης μαζί με τον αδερφό του Νίκο. Μας ξενάγησε στο χώρο, συνολικής επιφανείας 3.000 τ.μ, ο οποίος διαθέτει γραμμές εμφιάλωσης ποτών, συγκροτήματα παραγωγής ανθρακούχων ποτών και βότκας, άμβυκες απόσταξης, δεξαμενές παραγωγής - αποθήκευσης, και δρύινα βαρέλια παλαίωσης αποσταγμάτων.

Επιπλέον διαθέτει πλήρως εξοπλισμένο εργαστήριο ποιοτικού ελέγχου και εφαρμοσμένης έρευνας, για την παραγωγή

νέων ποτών, αλλά και τον αυστηρό ποιοτικό έλεγχο των ήδη παραγόμενων. Στην κάβα παλαίωσης βρίσκονται τοποθετημένα 85 δρύινα βαρέλια χωρητικότητας 200lt το καθένα. Σε αυτά παλαιώνονται αποστάγματα οίνου και ποτών 25 χρόνια. Στο εκθετήριο της ποτοποιίας ανακαλύψαμε το εύρος της δραστηριότητας, η οποία περιλαμβάνει την παράγωση μιας πλήρους σειράς αποσταγμάτων όπως Brandies, Ούζο, Ρακί, Μαστίχα, Vodka, Gin, Rum, Tequila, μιας πλήρους σειράς Liqueurs και σιροπιών, Cream Liqueurs, σειράς Bitters και μιας ομάδος R.T.D με βάση το Ούζο, σε διαφορές συσκευασίες.

Μας εντυπωσίασε η γωνία που φιλοξενεί τα 56 χρυσά μετάλλια που έχει αποσπάσει η ποτοποιία Καλλικούνης από το 1880 έως σήμερα συμμετέχοντας σε διάφορες εκθέσεις στο San Francisco, την Ιταλία, τη Γαλλία, τα οποία εκτίθενται στην επισκέψιμη πρότυπη κάβα της εταιρείας.

Εκτός από την εσωτερική αγορά τα προϊόντα της εταιρείας «Καλλικούνη», μας λέει ο κ. Γιώργος έχουν δυναμική παρουσία σε πολλές χώρες. Σημαντικές εξαγωγές προϊόντων της εταιρείας πραγματοποιούνται στην Ρωσία, Λιθουανία, Εσθονία, Ουγγαρία, Βουλγαρία, Τουρκία, Ισραήλ, Ισπανία, Πορτογαλία, Βέλγιο, Ολλανδία, Γερμανία, Αυστραλία, Καναδά, ΗΠΑ Κανάρια Νησιά, Κίνα και Σιγκαπούρη και στην Ρωσία.



CALLICOUNIS

CRAFT DISTILLERY

est. 1850

KALAMATA



INTERNATIONAL WINE & SPIRIT COMPETITION

QUALITY AWARD

LONDON, 2019

Το ιστορικό βερμούτ *Πικρόν* της ποτοποιίας Καλλικούνη απέσπασε το Βραβείο Ποιότητας στην κατηγορία *Vermouth - Red - Dry* στον Διεθνή Διαγωνισμό Κρασιών και Ποτών (IWSC) στο Λονδίνο. Μία ακόμη προσθήκη σε ένα μακρύ κατάλογο διακρίσεων για το *Πικρόν*!



Πικρόν
VERMOUTH
1875

www.callicounis.gr



η «καρδιά» του Βερολίνου μοσχομυρίζει Μεσσηνία!

Συνέντευξη στον Κώστα Γαζούλη

**«Η ΚΑΛΟΓΡΙΑ ΚΑΙ
Ο ΝΑΝΟΣ» ΤΗΣ ΜΑΡΘΑΣ
ΚΑΙ ΤΟΥ ΑΛΕΚΟΥ
ΚΕΡΔΙΣΑΝ ΤΗΝ
ΕΜΠΙΣΤΟΣΥΝΗ
ΤΩΝ «ΒΕΡΟΛΙΝΕΖΩΝ»!**

Η Μάρθα Ζούπα και ο Αλέκος Δημητρόπουλος άφησαν την Ελλάδα και την Καλαμάτα πριν από περίπου 5 χρόνια, αποφασίζοντας να ζήσουν στο Βερολίνο. Εικαστικός η Μάρθα, υπάλληλος στον ιδιωτικό τομέα ο Αλέκος, έβαλαν μπροστά το «σχέδιό» τους για τη δημιουργία ενός ελληνικού παντοπωλείου - εστιατορίου, όπως οι ίδιοι το είχαν ονειρευτεί, στη φημισμένη περιοχή του Κρόιτσμπεργκ, στην «καρδιά» του Βερολίνου.

Δύομισι χρόνια μετά την έναρξη λειτουργίας του, το «Nonne & Swerg» έχει κερδίσει την εμπιστοσύνη των Βερολινέζων, έχοντας αποκτήσει το δικό του κοινό. Πιάτα από αυθεντικές ελληνικές συνταγές, με ποιοτικά προϊόντα που «μοσχομυρίζουν» Μεσσηνία, είναι το «μυστικό» της επιτυχίας. Περισσότερα, όμως, για την «Καλόγρια και το Νάνο» μας είπαν οι ίδιοι σε μια πρόσφατη επίσκεψη στην Καλαμάτα, την οποία ποτέ δεν ξεχνούν...

Πώς ξεκίνησε η ιδέα για τη δημιουργία ενός ελληνικού εστιατορίου στο Βερολίνο;

Η ιδέα ξεκίνησε πριν από περίπου 4 χρόνια... 1,5 χρόνο δηλαδή περίπου πριν ανοίξουμε το μαγαζί. Θέλαμε να κάνουμε κάτι δικό μας, μεταφέροντας προϊόντα από τη Μεσσηνία και δημιουργώντας γεύσεις από τη μεσσηνιακή κουζίνα. Τα βασικά υλικά που χρησιμοποιούμε στο μενού μας βρίσκονται και στα «ράφια» του καταστήματος, όπως ελληνικό παρθένο ελαιόλαδο, ελιές Καλαμών, φέτα, ελληνικά κρασιά, κυλοπίτες και πολλά άλλα. Το εστιατόριό μας για αρχή είναι βασισμένο στο μεσημεριανό. Καθημερινά σκοπός μας είναι να προσφέρουμε στον πελάτη διαφορετικές γεύσεις και επιλογές ανάμεσα στα 4-5 πιάτα, από ελληνικές κατά βάση συνταγές, που καλύπτουν όλες τις τάσεις, χορτοφάγους, veg-an, λάτρεις του κρέατος κ.ο.κ. Επίσης, τα πιάτα μας προσαρμόζονται και στα υλικά που προσφέρει η κάθε εποχή... Σκοπός μας είναι οι πελάτες μας να μην «κουράζονται» από το ίδιο μενού και κάθε μέρα να νιώθουν ότι τρώνε στο σπίτι τους. Το βράδυ η κουζίνα, και πάλι πάνω σε γεύσεις από την Ελλάδα, προσαρμόζεται σ' ένα πιο σταθερό μενού εστιατορίου... Το μαγαζί μας είναι ανοιχτό από τις 9.00 το πρωί μέχρι τις 12.00 το βράδυ, ενώ προσφέρονται πρωινό, καφές, κάποια γλυκά. Όπως προ είπαμε, λειτουργεί και ως «παντοπωλείον», καθώς οι πελάτες μπορούν να βρουν τα ελληνικά προϊόντα που χρησιμοποιούμε στα πιάτα μας. Στο μέλλον έχουμε και άλλα σχέδια, αλλά προτιμούμε τα αργά και σταθερά βήματα.

Πώς είναι η εμπειρία αυτά τα 2,5 χρόνια που λειτουργεί το μαγαζί;

Σε μια μεγάλη πόλη όπως το Βερολίνο αποφασίσαμε να χτίσουμε σιγά σιγά το μαγαζί. «Ποντάραμε» στην ποιότητα, ο κόσμος ερχόταν και μας έκρινε και καταφέραμε τώρα, έπειτα από περισσότερα από 2 χρόνια λειτουργίας, να έχουμε αποκτήσει το δικό μας «κοινό», ξεπερνώντας τις προσδοκίες μας πιο γρήγορα απ' ό,τι αναμέναμε.

Οι πελάτες σας είναι Γερμανοί, Έλληνες;

Οι πελάτες μας είναι απ' όλο τον κόσμο. Έλληνες έρχονται αρκετοί... Μπορεί το μαγαζί να έχει ελληνική κουζίνα, αλλά απευθύνεται στους πάντες, δεν είναι αμιγώς ελληνικό μαγαζί.

Στο μαγαζί κάνετε και κάποια live απ' όσο έχουμε δει...

Ξεκινήσαμε δειλά δειλά κάποιες βραδιές και με ελληνική μουσική και με jazz, προσπαθώντας να καλύψουμε όλο το φάσμα, αλλά και αυτό που μας ταιριάζει. Είμαστε ικανοποιημένοι, γιατί έχουμε πελάτες που μας λατρεύουν και τους λατρεύουμε. Γενικά έχουμε δημιουργήσει ένα πολύ όμορφο κοινό. Το μαγαζί βρήκε με την πάροδο του χρόνου την «ταυτότητά» του και παράλληλα οι πελάτες το αγάπησαν. Αρκετοί Γερμανοί από τον καλλιτεχνικό χώρο βρίσκονται συχνά στο κατάστημά μας, και περνάμε κι εμείς καλά συζητώντας με αυτούς τους ανθρώπους.

Πού θα βρει κάποιος το μαγαζί σας;

Το μαγαζί βρίσκεται στην «καρδιά» του Kreuzberg. Μια ιστορική παλιά περιοχή του Δυτικού Βερολίνου στα «σύνορα» με το Ανατολικό. Είναι ουσιαστικά ένα πολύ κεντρικό σημείο της πόλης.

Πόσο δύσκολο ήταν να εδραιωθείτε σε μια μεγάλη πολυπολιτισμική πόλη, με «κουζίνες» απ' όλο τον κόσμο, όπως το Βερολίνο;

Εμείς εξ αρχής στοχεύσαμε και επιμείναμε στην ποιότητα... Δεν κάναμε ποτέ «εκπτώσεις» σ' αυτό στα 2,5 χρόνια. Ο ανταγωνισμός σίγουρα είναι μεγάλος, αλλά συνεχίσαμε αυστηρά να επενδύουμε στην ποιότητα και ο κόσμος που είναι ο κριτής νομίζω ότι στο τέλος αυτό το εκτιμά. Ο πελάτης που έρχεται γιατί του αρέσει το προϊόν που του προσφέρεις, θα καταλάβει ανά πάσα στιγμή αν αλλάξεις κάτι σε αυτό... Επίσης, σημαντικό ρόλο, πιστεύω, συνετέλεσε και η ασυναγώνιστη ποιότητα των ελληνικών προϊόντων που εισάγουμε..

Αντιμετωπίσατε ποτέ πρόβλημα ως Έλληνες, λόγω και της άτυπης «κόντρας» στα χρόνια των μνημονίων...

Βασικά το Βερολίνο δεν είναι τόσο Γερμανία... αλλά γενικά όχι, ουδέποτε. Ίσα ίσα πολλοί Γερμανοί πελάτες μας, ειδικά στα πρώτα χρόνια, ήθελαν να ακούσουν και τη δική μας άποψη. Γενικά δεν είναι άνθρωποι «δογματικοί», αλλά ακούν όλες τις απόψεις.

Το «Nonne & Swerg» τι σημαίνει και πώς προέκυψε;

Nonne & Swerg σημαίνει η Καλόγρια και ο Νάνος... Μαζί με το Γαλλογερμανό συνεταιρό μας, τον Κάι, συζητούσαμε ένα βράδυ για να βρούμε όνομα, ωστόσο δε βρήκαμε κάτι... Ξεκινήσαμε να λέμε ιστορίες από το παρελθόν και ο Κάι, που δούλευε για χρόνια ως bartender στο νότιο Κρόιτσμπεργκ, άρχισε



να λέει μια ιστορία, όταν κάποιο ξημέρωμα μετά τη δουλειά αντίκρισε μια καλόγρια με ένα νάνο με μια μαγκούρα να τσακώνονται στη μέση του δρόμου. Η ιστορία αυτή μας φάνηκε πολύ αστεία και έτσι αποφασίσαμε να δώσουμε αυτό το όνομα στο μαγαζί μας.

Τα σχέδιά σας για το μέλλον;

Σκοπός μας είναι, πρώτον, να εμπλουτίσουμε με ακόμα περισσότερα ελληνικά προϊόντα το κατάστημά μας, αλλά και η δημιουργία ίσως και ενός e-shop. Παράλληλα, θέλουμε να προσθέσουμε ακόμα περισσότερες καλλιτεχνικές εκδηλώσεις στο χώρο μας, όπως κάποιες παρουσιάσεις, μικρά θέατρα, αλλά και εκθέσεις, ενισχύοντας έτσι και το «καλλιτεχνικό προφίλ» που έχουμε αποκτήσει με την πάροδο του χρόνου. Όλα, όμως, σκοπεύουμε να γίνονται σιγά και με σταθερά βήματα.

info: Kreuzberg, Mittenwalder Str. 13, 10961 Berlin.

tel - +49 30 50569125

FB: @nonneundswerg Instagram: nonneundswerg




Kosteas
distillery
Το μουσικό της διασκέδασης



Ποτοποιία Κωστέας: Αναγνωσταρά 35 & Νικηταρά 6
Καλαμάτα 24100 Μεσσηνία - T:+30 2721022604 F:+30 2721098638
E: info@kosteas.gr - www.kosteas.gr

Vino Barco

TAPAS BAR

Με αρχιτεκτονική προσέγγιση που θυμίζει σύγχρονες ευρωπαϊκές πόλεις και συνδέει το παρελθόν με το παρόν με τέτοιο τρόπο ώστε να μην κουράζεται το βλέμμα αλλά, αντιθέτως, να αναζητά στον χώρο κάθε στοιχείο. Αυτό είναι το Tapas Vino Bar. Ένα διχρονικά αγαπημένο στέκι. Με μια δυνατή κάβα, ψαγμένες ετικέτες κρασιών, μπίρες από μικροζυθοποιίες και έξυπνα κοκτέιλ έχει καταφέρει να συγκεντρώσει φανατικούς θαμώνες και στη σάλα του και στον πεζόδρομο έξω. Το ίδιο εύστοχο είναι και το μενού του μαγαζιού, που δεν έχει καμία διάθεση να φλυαρήσει, παρά μόνο να μας χορτάσει με παραδοσιακά και «πειραγμένα» tapas, ανεβάζοντας τον πήχη με ευφάνταστες μπουκιές και αρώματα από όλο τον κόσμο. Αγαπημένα πιάτα σε αυτό το μαγαζί δεν υπάρχουν, γιατί συνήθως μας αρέσουν τα πάντα και δεν θέλουμε να αδικήσουμε κάποιο. Tacos, burritos, fajitas και πολλά άλλα κλασικά πιάτα της Λατινικής Αμερικής σερβίρονται, προσφέροντας εμπνευσμένες γεύσεις. Τα χειροποίητα μεσσηνιακά λαλάγγια δια χειρός της κας Βάσως καθώς και το φρεσκοζυμωμένο ψωμί αποτελούν μια ξεχωριστή γαστριμαργική εμπειρία!



*"A unique
wine tourism
experience"*



NESTOR

Quality Wines of Messinia

www.nestorwines.gr

NESTOR WINERY

Pyrgos Messinia - Greece, 24400

T.: +30 2763 041073 - F.: +30 2763 041069

visit@nestorwines.gr





ΜΑΧΑΙΡΙΑ ΔΙΚΡΙΣΤΟ
ΑΚΟΝΙΣΜΕΝΗ
ΑΙΣΘΗΤΙΚΗ
Συνέντευξη
του Δρακόπουλου
Στυλιανού Χρήστου





Ξεκίνησα την κατασκευή μαχαιριών πριν μερικά χρόνια όταν μου δημιουργήθηκε η ανάγκη να έχω ένα καλό εργαλείο στη κουζίνα μου, όντας ερασιτέχνης μάγειρας, ενώ παράλληλα ήθελα να εκφράσω την καταπιεσμένη μου δημιουργικότητα, αναφέρει στη συνέντευξή του στο «Θ» ο Μεσσήνιος Στυλιανός-Χρήστος Δρακόπουλος. Συγχρόνως δηλώνει το πόσο δεμένος αισθάνεται με την Καλαμάτα...



Της Κατερίνας Γιατράκου

Τον «γνωρίσαμε» μέσα από το διαδίκτυο μένοντας έκθαμβοι από την αισθητική των δημιουργημάτων του. Ήρθαμε σε επαφή μαζί του προκειμένου να σας τον παρουσιάσουμε μέσα από μια συνέντευξη που για εμάς έχει πολύ ενδιαφέρον.

Μια ξεχωριστή δραστηριότητα, ένα ξεχωριστός επαγγελματικός δρόμος. Πως ξεκίνησε αυτή η διαδρομή και τι αποτέλεσε την πηγή έμπνευσής σας;

Όλα ξεκίνησαν πριν κάποια χρόνια όταν γυρνώντας από την τότε μου δουλειά, αργά το βράδυ, καθόμουν και μαγειρεύα. Ήταν μια πολύ πιεσμένη περίοδος στη ζωή μου με μεγάλο άγχος και κούραση - λόγω δουλειάς - και η μαγειρική ήταν η ευχάριστη και δημιουργική στιγμή της ημέρας. Πάντα, σκοπός της μαγειρικής μου, ήταν όχι να ικανοποιήσω την πείνα μου αλλά να μάθω, να εξελίξω τη διαδικασία και να δημιουργήσω κάτι νέο. Μέσα σε όλη τη διαδικασία φυσικά πρωτοστατούσε το μαχαίρι, οπότε δεν άργησε η στιγμή που έπρεπε να διαλέξω ένα νέο, καλύτερο εργαλείο. Διαβάζοντας για τα μαχαίρια κατάλαβα αμέσως ότι είναι πολύπλοκα εργαλεία, παρ' ότι φαίνονται απλά, και συνεχίζοντας το διάβασμα απλώς... μαγεύτηκα! Έτσι, έχοντας την ανάγκη για το εργαλείο και την ανάγκη για να εκφράσω τη δημιουργικότητά μου αποφάσισα να δοκιμάσω να φτιάξω ένα!

Η αρχή έγινε πολύ απλά, με ελάχιστα υλικά (μια λίμα και ένα ατσάλι). Στο μπαλκόνι του σπιτιού μου ξεκίνησα σιγά σιγά να διαμορφώνω το πρώτο μου μαχαίρι με τις ελάχιστες γνώσεις που είχα... όλα τα υπόλοιπα είναι ιστορία! Βέβαια, θυμάμαι, από την πρώτη κιάλας στιγμή στόχος μου ήταν να κατασκευάσω ένα μαχαίρι που θα ξεπερνούσε τις προσδοκίες. Όταν τελείωσα το πρώτο μου μαχαίρι, είπα στον εαυτό μου ότι είναι κάτι που θα μπορούσα να κάνω και να το εξελίξω. Από τότε συνεχώς μπαίνουν στόχοι και εντείνω τις προσπάθειές μου για το καλύτερο δυνατό αποτέλεσμα.

Αποκρυπτογραφήστε μας τη λέξη DIKRISTO, πρόκειται για κάποιο ακρωνύμιο; Πως προέκυψε;

Το επώνυμό μου είναι Δρακόπουλος ενώ έχω δυο ονόματα που έχω δανειστεί από τους παππούδες μου, Στέλιος και Χρήστος. Στην καθημερινότητα έχει επικρατήσει το Στέλιος οπότε για να τιμήσω και τον άλλο μου παππού συνδύασα το επώνυμο με το δεύτερο μου όνομα και έτσι γεννήθηκε το "Dikristo"!

Διαβάζουμε για εσάς σε διεθνή sites γαστρονομίας, αλλά και εγχώρια. Τι απαιτείται γι' αυτή την κατάρτιση;

Σίγουρα, καθημερινές θυσίες, σε όλα τα επίπεδα. Προσωπικό και οικογενειακό πρωτίστως, ενώ μεγάλο είναι και το χρηματικό κόστος. Απαιτούνται συνεχώς επενδύσεις σε νέα υλικά και τεχνικές ενώ δεν υπάρχουν αργίες και Κυριακές για ξεκούραση, εφόσον θέλει κάποιος να είναι πρώτος. Φυσικά μεγάλο ρόλο παίζει και η τύχη, ειδικά στη χώρα μας, αλλά είναι ένας παράγοντας που δεν υπερεκτιμάς άμεσα μιας και δεν έχω καμία επίδραση επάνω του.

Απαιτείται μεγάλο χρονικό διάστημα για τη σχεδίαση και κατασκευή ενός μαχαιριού. Τι βαθμός επικινδυνότητας υπάρχει κατά τη διαδικασία και ποια τα κριτήρια επιλογής των υλικών σας;

Η δημιουργία ενός μαχαιριού έχει πολλά στάδια κι εφόσον μιλάμε για μαχαίρι υψηλών αποδόσεων και αισθητικής απαιτεί τόσο μεγάλο χρόνο μελέτης όσο και κατασκευής. Ο σχεδιασμός θα πρέπει να είναι τόσο θελκτικός στο υατί όσο και λειτουργικός. Η κίνηση, το μέγεθος και γεωμετρία του χεριού, το ύψος κοπής και η στάση του σώματος του χρήστη είναι κάποια από τα δεδομένα που πρέπει να λάβει κάποιος υπ' όψιν του έτσι ώστε να δημιουργήσει ένα σωστό μαχαίρι. Κατασκευαστικά, είναι ακόμα περισσότερα τα δεδομένα που πρέπει κάποιος να λάβει υπ' όψιν του αλλά και οι γνώσεις που πρέπει να έχει έτσι ώστε να υπάρχει ένα άρτιο τελικό αποτέλεσμα. Τα υλικά που χρησιμοποιούνται πρέπει να τηρούν κάποια στάνταρ /επίπεδα τόσο από θέμα βάρους και ανθεκτικότητας όσο κι από θέμα υγιεινής. Υπάρχουν πολλά υλικά που μπορεί να χρησιμοποιηθούν με την κατάλληλη επεξεργασία όπως ξύλο, ρητίνη ενώ δεν λείπουν και τα πιο σπάνια υλικά όπως πολύτιμοι λίθοι, χρυσός, απολιθώματα κα. Τα πιο πολλά από αυτά βέβαια, είναι χαρακτηριστικά που τα αντιλαμβάνεται μόνο το έμπειρο μάτι αλλά όταν αναζητάς το καλύτερο δεν κάνεις συμβιβασμούς. Όλη η διαδικασία είναι επικίνδυνη κυρίως γιατί περιλαμβάνει ηλεκτρικά κοπτικά εργαλεία που δεν συγχωρούν, χημικά, τόνους σκόνης και φυσικά υψηλές θερμοκρασίες. Γενικώς, πρέπει να φυλάγεται αλλά, εφόσον τηρείς μια διαδικασία, ένα πρωτόκολλο, ανεβάζεις



την ασφάλεια σε ικανοποιητικά επίπεδα.

Κατασκευάζετε και custom made, υπάρχουν ιδιώτες- επαγγελματίες που επιθυμούν να έχουν στην κατοχή τους κάτι μοναδικό;

Υπάρχουν τόσο ιδιώτες όσο και επαγγελματίες που θέλουν κάτι πραγματικά μοναδικό, φτιαγμένο στο χέρι τους. Εδώ, δεν παίζει τόσο ρόλο το εάν είσαι επαγγελματίας μάγειρας όσο το να θέλεις να χρησιμοποιείς τα καλύτερα εργαλεία για τη δουλειά σου. Το μαχαίρι είναι ένα εργαλείο και αποτελεί προέκταση του χεριού του μάγειρα αλλά παράλληλα ένα αντικείμενο φετίχ, ένα "τοτέμ" όπως συνηθίζω να λέω.

Πως φαντάζεστε την εξέλιξη του Brand DIKRISTO;

Στόχος μου είναι να φτάσω τα μαχαίρια Dikristo να είναι παγκοσμίως αναγνωρίσιμα. Έχουν γίνει πολλές κινήσεις προς αυτή τη κατεύθυνση και η ανταπόκριση του κόσμου είναι πολύ θετική πράγμα που με κάνει να προσπαθώ ακόμα περισσότερο.

Ευελπιστώ στα επόμενα χρόνια με πολύ δουλειά και λίγο τύχη να το καταφέρω. Δεν έχω στόχο την ευρεία παραγωγή αλλά μιας μικρομεσαίας παραγωγής μονάδα τόσο ώστε να μην υποβαθμίζεται η ποιότητα σε καμία περίπτωση.

Το δικό μας ερέθισμα για την επικοινωνία μαζί σας πέραν της αισθητικής των κατασκευών σας που μας συνεπήρε, ήταν και η καταγωγή σας από τη Μεσσηνία. Ποια είναι η επαφή που κρατάτε με τη γενέτειρά σας σήμερα;

Είμαι πολύ δεμένος με τον τόπο μου, μιας και πέρασα τα πιο ανέμελα χρόνια μου στη Καλαμάτα. Αν και είμαι συνεχώς στην Αθήνα, πολλοί δεν ξέρουν ότι διατηρώ εργαστήριο στην Μεσσήνη όπου μάλιστα είναι και η έδρα μου!

Δρακόπουλος Στυλιανός Χρήστος // Dikristo
www.dikristo.com // www.facebook.com/dikristo // www.instagram.com/dikristo_knives
+306944681199



to come back ενός αρχαίου γλυκαντικού

Ο μυρωδάτος άζυμος χυμός του σταφυλιού είναι γνωστός από αρχαιοτάτων χρόνων για την πλούσια γεύση, το μεθυστικό άρωμα και τη συμμετοχή του σε πλήθος αλμυρών και γλυκών συνταγών.

Στα χρόνια του Βυζαντίου, ο μούστος και το πετιμέζι ήταν οι πρώτες ύλες για την παρασκευή σχεδόν όλων των γλυκισμάτων. Μεταγενέστερα το πετιμέζι ήταν είδος πρώτης ανάγκης και το χρησιμοποιούσαν και ως συντηρητικό. Οι νοικοκυρές το έβαζαν στα γλυκά τους, το χρησιμοποιούσαν σε όλα τα ροφήματά τους και τα αφεψημάτά τους, έφτιαχναν μουσταλευριά και μουστοκούλουρα.

Για πολλά χρόνια είχε σχεδόν παραγκωνιστεί από την κουζίνα παρά τα πολύτιμα διατροφικά του οφέλη.

Ο Γιώργος Καραγγελής διαπιστώνοντας την απουσία του από την αγορά, οραματίστηκε και δημιούργησε βιολογικό πετιμέζι, εφαρμόζοντας μια καινοτομία: την άθερμη διαδικασία παραγωγής.

Με αυτό τον τρόπο το πετιμέζι διατηρεί όλες τις θρεπτικές ιδιότητες των σταφυλιών. Είναι φυσική πηγή φυτικών ινών, σιδήρου, ρεσβερατρόλης (ελιξίριο νεότητας), βιταμινών και αντιοξειδωτικών.

Το 2013, χρονιά ορόσημο για την εταιρεία, το προϊόν βγαίνει στις αγορές και η ανταπόκριση που λαμβάνει είναι ανέλπιστα εντυπωσιακή. Εστιατόρια, διάσημοι σεφ, food bloggers το εντάσσουν στις συνταγές του και το απογειώνουν θέλοντας να ικανοποιήσουν τις ορέξεις γαστρίμαργων για κάτι παραδοσιακό, αλλά ταυτόχρονα καινούργιο.

Έτσι το αρχαίο αυτό γλυκαντικό φαίνεται να διανύει μια περίοδο αναγέννησης, αφού οι χρήσεις του επεκτείνονται πέρα της ζαχαροπλαστικής και προστίθεται σε πιάτα με κρέατα, ψάρια και λαχανικά, σε σάλτσες και ντρέσινγκ.

Σήμερα, το ΑΘΕΡΜΟ ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ ΠΕΤΙΜΕΖΙ εξάγεται σε όλο τον κόσμο στην Αγγλία, στον Καναδά, στο Ντουμπάι, κ.α ενώ στο εσωτερικό μπορείτε να το προμηθευτείτε από super markets, τροφωπωλεία και καταστήματα «Delicatessen».

3, Λεωφ. Εθνάρχου Μακαρίου, Μεσσήνη
τ.2722 024929
karagelis.gr ||| athermo.gr



ΧΗΜΕΙΟ ΟΙΝΩΝ / ΕΔΑΦΟΥΣ
ΝΕΡΟΥ / ΛΑΔΙΟΥ
ΕΙΔΗ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ

Ε. Μακαρίου 3, Μεσσήνη, τηλ: 2722024929 κιν. 6978188141
S: www.karagelis.gr F: Βιολογικό Πετιμέζι Καραγγελή

artisan

*
Ροζλό χοιρινό
μαριναρισμένο
σε πορτοκάλι
με σύκο
και γραβιέρα
Μεσσηνίας

βαθιά γνώση με σύγχρονη άποψη

Ο **Αποστόλης Κουταβάς** είναι ένας αυθεντικός artisan - δημιουργός κρεοπώλης κυρίως για τον τρόπο που διαχειρίζεται το κρέας ως πρώτη ύλη! Εξασκεί την υψηλή τέχνη της χασαπικής βάζοντας δίπλα στην απόλαυση ιδέες που τρέφουν και τη σκέψη, και κάνουν την απόλαυση συνειδητή.

Όπως μας αποκάλυψε, λόγω και της καταβολής του, αφού πρόκειται για μια επιχείρηση 3 γενεών συνειδητοποίησε νωρίς ότι «με το κρέας, όσο περισσότερο το ψάχνεις και όσο πιο καλά το μαθαίνεις, τόσο πιο πολύ το ευχαριστιέσαι. Γι αυτό και δίνουμε μεγάλη έμφαση στους προμηθευτές μας, στις πρακτικές τους, αλλά και σε βασικά θέματα όπως ράτσες ζώων, κοπές, ωρίμανση κλπ.»

Στην προσπάθειά μας να εκμαιεύσουμε χρήσιμες συμβουλές για την επιλογή ενός καλού κρέατος, ο ίδιος μας είπε πως «το να μπορέσει να διαλέξει κάποιος ένα καλό κρέας δεν είναι και τόσο εύκολο. Μπορούμε να του πούμε να προσέξει το χρώμα που έχει και τη μυρωδιά, αλλά μετά είναι κι άλλα στοιχεία που δεν μπορούν να αναγνωριστούν τόσο εύκολα. Η προέλευση, για παράδειγμα, είναι κάτι που παίζει μεγάλο ρόλο, ο τρόπος εκτροφής και οι τροφές. Η συμβουλή που μπορώ να δώσω, είναι να επιλέγουμε μικρά μαγαζιά της γειτονιάς, στα οποία είναι πιο εύκολο να υπάρχει μια καλή επικοινωνία με το χασάπη, και με αυτό θα καταφέρουμε να δημιουργήσουμε μια σχέση εμπιστοσύνης. Κι επειδή εμείς το ψάχνουμε σχεδόν έναν αιώνα, μαθαίνουμε στους καταναλωτές την ευχαρίστηση, μέσα από τη δημιουργική διαχείριση του κρέατος».

Ακρίτα και Πραξιτέλους,
Καλαμάτα | τ, 2721 086228


Παραδοσιακό Κρεοπωλείο Σύγχρονης Επιστήμης
Νοτιή Κρητική & Κρητικοσκευμένα Παραγωγή μας





μύρισε κνυδάκι

Μια ημέρα στο εργαστήριο της Μαρίας Δουβόγιαννη αρκεί για να συνειδητοποιήσει κανείς που οφείλεται η επιτυχία της Μεσσηνιακής Παράδοσης. Ένας λιτός και φιλόξενος χώρος φτιαγμένος σύμφωνα με επιλογές της ίδιας προκειμένου να εκτελούνται όλα με χειρουργικές κινήσεις.

Ανεξάντλητη σε κωδικούς και πολυβραβευμένη, χαζεύοντας στα ράφια, ανακαλύπτεις γλυκά κουταλιού, μαρμελάδες, chutneys, πατέ, μαρινάτα, συμπυκνωμένους χυμούς.

Ιδιαίτερη εντύπωση μας έκαναν οι ετικέτες για όχι και τόσο γνωστά γλυκά, όπως γλυκό κουταλιού ελιάς, τσαπέλας, αραχίδας και γίγαντα. Το ίδιο ισχύει και για τις μαρμελάδες που δεν συναντάς εύκολα στα ράφια του εμπορίου, μαρμελάδα φράουλα με σοκολάτα, πράσινη ελιά και φραγκόσυκο.

“Τα φρούτα που χρησιμοποιώ κατά κύριο λόγο είναι δική μας παραγωγή. Οι μαρμελάδες και τα γλυκά δημιουργούνται αποκλειστικά και μόνο από φρέσκα φρούτα, χωρίς συντηρητικά και χρωστικές ουσίες.

Η παραγωγή τους γίνεται με τον κλασικό παραδοσιακό τρόπο και διατηρούνται σε γυάλινα βάζα μόνο με την παστερίωση». μας εξηγεί η κ. Δουβόγιαννη.

Και κάπως έτσι μετά την περιπλάνηση, φτάσαμε στην πολυπόθητη στιγμή. Σε αυτήν της δημιουργίας. Τα καζάνια στήθηκαν στη φωτιά και άρχισαν να βράζουν για την εκτέλεση μιας κλασσικής και αγαπημένης συνταγής:

ΓΛΥΚΟ ΤΟΥ ΚΟΥΤΑΛΙΟΥ ΚΥΔΩΝΙ ΜΕ ΡΟΔΙ !

Παρακολουθήσαμε όλη τη διαδικασία βήμα – βήμα και η αλήθεια είναι ότι μας συνεπήρε. Μυρωδίες παλιές - ξεχασμένες, υλικά και σκεύη τόσο οικεία αλλά και τόσο μακρινά ήρθαν μεμιάς όλα στο προσκήνιο.

Το αποτέλεσμα ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΟ!

Τα προϊόντα της Μεσσηνιακής Παράδοσης θα τα βρείτε σε καταστήματα delicatessen της πόλης μας, στην Αθήνα, σε επιλεγμένα σημεία σε διάφορες πόλεις καθώς και σε site που πουλάνε ελληνικά παραδοσιακά προϊόντα. Για όσους θέλετε να δείτε όλη την γκάμα των προϊόντων δεν έχετε παρά να επισκεφθείτε το εργαστήριο στη Μεσσήνη όπου θα ενημερωθείτε εκτενώς για το κάθε ένα ξεχωριστά.



Μεσσηνιακή
παράδοση

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





chocolat

R

Στον κ. Γιάννη Μανέττα θα μπορούσε να αποδοθεί κάλλιστα και ο τίτλος του σοκολατιέ. Αυτό σημαίνει ότι εκτός των άλλων ποιεί και σοκολάτα, τουτέστιν δημιουργεί αβίαστα γλυκά με αυτό το υλικό. Απόδειξη, οι ευφάντεστες σοκολάτες με πρωτότυπα υλικά που θα βρεις σε ένα από τα καταστήματα της οικογένειας Μανέττα **BREAD DELI AND BAKERY**.

Ο κ. Γιάννης ερωτεύτηκε τη ζαχαροπλαστική κεραυνοβόλα. Από τότε που ξεκίνησε αυτή τη σχέση αυτό που σταθερά τον απασχολεί είναι οι πρώτες ύλες.

Τις αποκωδικοποιεί, τις απομονώνει και στο τέλος τις συνθέτει σε ένα σύνολο που από τη μια διασπάται και από την άλλη ενοποιείται προκειμένου να συγκινήσει τις αισθήσεις και τους ουρανίσκους.

Και όλα αυτά στην προσπάθειά του για μια γευστική διαφοροποίηση.

Ακόμα και αν δεν είστε γλυκατζής, ακόμα και εάν η σιελόρροια δεν ξεκινάει εύκολα, σας υποσχόμαστε ότι η παρακολούθηση της διαδικασίας παραγωγής σοκολάτας σε πραγματικό χρόνο από τον δημιουργό δεν θα σας αφήσει ασυγκίνητους!

Για εμάς που βιώσαμε την εμπειρία, ας μας επιτραπεί να κόψουμε μια μπάρα σοκολάτας γάλακτος ανακατεμένη με σύκα και ξηρούς καρπούς. Διά χειρός Γιάννη Μανέττα.

chez

ΓΙΑΝΝΗΣ ΜΑΝΕΤΤΑΣ





όταν η απόλαυση των αισθήσεων συναντά τα οφέλη των βοτάνων

Η ελληνική γη, φιλόξενη, εύφορη, καλλίκαρπη, προικισμένη, μας χαρίζει γενναιοδώρα εδώ και αιώνες εξαιρετικά φυτά και βότανα με ιδιαίτερες γεύσεις και σπάνια αρώματα.

Τα αρωματικά φυτά και βότανα “Γιαμαρέλος” ανήκουν στην εταιρεία **ΓΙΑΜΚΟ**, της μεγαλύτερης εταιρείας στον τομέα των αρωματικών φυτών και βοτάνων στην Ελλάδα.

Μπαίνοντας στο “στρατηγείο” της εταιρείας **ΓΙΑΜΑΡΕΛΟΣ** τα αρώματα της ελληνικής γης σε πολιορκούν.

Η ηρεμία που αποπνέει ο χώρος έρχεται να δέσει, δια της αντιθέσεως, με την ενεργητικότητα των ανθρώπων που εργάζονται σε αυτήν.

Αγρότητα, σεβασμός και φροντίδα σε όλα τα στάδια της καλλιέργειας, της συγκομιδής, της συσκευασίας και της διακίνησης κλεισμένα μέσα σε προσεγμένες συσκευασίες υποδηλώνουν την φιλοσοφία αυτής της οικογένειας, η οποία έχει ξεκινήσει το ταξίδι της στον κόσμο από το 1936.

Από την πρώτη μέρα της ύπαρξης της ταυτίστηκε με τα αγαπημένα βότανα των Ελλήνων και αφοσιώθηκε στο να προσφέρει στην Ελληνική οικογένεια γευστικά αρωματικά φυτά και βότανα υψηλής διατροφικής και γευστικής αξίας.

Βότανα που ηρεμούν, προστατεύουν, ενισχύουν και ενδυναμώνουν, ενώ παράλληλα μας ταξιδεύουν σε έναν υπέροχο κόσμο γεύσεων!



GIAMCO ΜΟΝΟΠΡΟΣΩΠΗ ΙΚΕ

Συσκευασία και Εμπόριο Αρωματικών Φυτών & Βοτάνων
+30 2721069328

Ηρώων Πολυτεχνείου 77, Καλαμάτα 24132, Μεσσηνίας
info@giamko.gr

ένα από τα πιο χαρακτηριστικά προϊόντα
της Ελληνικής γαστρονομίας

Μέλι

Το χρησιμοποιούμε σε ψωμιά, γλυκά, σαλάτες, ροφήματα και σε όλα δίνει αυτή τη γλυκιά γεύση με τον πιο αγνό τρόπο. Η απίστευτα πλούσια μελισσοκομική κληρίδα της χώρας προσφέρει στις μέλισσες μια τεράστια ποικιλία άγριων φυτών, δένδρων, θουλουδιών και υψομέτρων από την οποία τρέφονται και τους επιτρέπει να δημιουργούν ποικιλίες μελιού πλούσιες σε συστατικά. Το ελληνικό μέλι είναι προϊόν ΠΟΠ, δηλαδή με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης. Η γεύση του, η υψηλή διατροφική του αξία, η πυκνότητα και το άρωμά του, το κατατάσσουν στην πρώτη θέση, ως το καλύτερο ποιοτικά σε ολόκληρο τον κόσμο.

Η μελισσοκομία Φωτόπουλου με ενεργή δράση από το 1980 και με σεβασμό στο σπίτι της μέλισσας, τη φύση και τον καταναλωτή, προσφέρει στους καταναλωτές προϊόντα μέλισσας, ακατέργαστα, κατευθείαν από την κυψέλη. Στη λίστα των προϊόντων τους θα βρείτε μέλι, γύρη, βασιλικό ποτό, πρόπολη, κηρήθρα και παστέλι.

Honey

Μελισσοκομείο: Ακριτοχώρι Μεσσηνίας

Τυποποιτήριο - Αποθήκες: Αθανάτου 2, Φυλή, Αττική, 13341

τ. 27250 61442 // κ. 6972600746 // τ. 210 2486925

melixaris@yahoo.gr





One & Olive

ΙΣΤΟΡΙΑ ΕΜΠΝΕΥΣΗ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ

AWARDS

2019



2018



2017





Λέξεις σημαίνουσες που η καθημία κουβαλάει το δικό της ειδικό βάρος. Η συνάρτηση των παραπάνω είχε ένα αποτέλεσμα: τη διάκριση του ελαιολάδου ONE & OLIVE, ως το μοναδικό καλύτερο μονοποικιλιακό ελαιόλαδο παγκοσμίως (Κορωνέϊκη) και ως το καλύτερο ελληνικό ελαιόλαδο στο διεθνή διαγωνισμό ελαιολάδου ATHENA 2019.



Της Κατερίνας Πατράκου

Μιλήσαμε με τον **Δημήτρη Αναγνωστόπουλο / Strategy & Marketing Manager** και μας αποκάλυψε τα μυστικά της επιτυχημένης πορείας.

Ποια είναι η ιστορία της οικογένειας Αναγνωστόπουλου και των προϊόντων «One & Olive»; Πότε και πως ξεκινά αυτό το άκρως δημιουργικό ταξίδι;

Η παράδοση, η αγάπη και το μεράκι για την παραγωγή ελαιολάδου ξεκίνησε 5 γενιές πίσω, με το πρώτο ελαιοτριβείο της οικογένειάς μας, αλλά και της περιοχής να ιδρύεται το 1986. Το πρώτο ελαιοτριβείο, λόγω των αναγκών της περιοχής που είχε τότε, κατασκευάστηκε από τον παπά της περιοχής (Μάνεσι-Τρίκορφο Μεσσηνίας), τον παπά Αποστόλη Αναγνωστόπουλο και την οικογένειά του.

Από τότε η μεσσηνιακή ύπαιθρος, το ελαιοτριβείο και η παραγωγή ελαιολάδου ήταν οικογενειακή υπόθεση, και έγινε το βασικό κομμάτι της καθημερινότητας που ανέθρεψε γενιές ολόκληρες. Για εμάς δεν ήταν μόνο βιοποριστικό ζήτημα, ήταν τρόπος ζωής. Από γενιά σε γενιά εκτός από την αγάπη και το μεράκι μας για το ελαιόλαδο, κληρονομήσαμε και έναν διαφορετικό τρόπο σκέψης – λειτουργούσαμε πάντα με γνώμονα την εξέλιξη και την καινοτομία. Η κάθε γενιά είχε κάτι καινούργιο να προσφέρει στην επόμενη.

Φτάσαμε στο σήμερα να λειτουργούμε δύο καινοτόμες μονάδες παραγωγής ελαιολάδου, μία μονάδα τυποποίησης και το brand One & Olive, ένα πολυβραβευμένο premium εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο με μοναδικά αρώματα.

Από το 1896, λοιπόν, η εξέλιξή μας ήταν συνεχής μέχρι τα τελευταία χρόνια, όπου μετά από έρευνα και ανάπτυξη, καταφέραμε να αναπτύξουμε και να εφαρμόσουμε πρώτοι στον κόσμο μια καινοτόμο μέθοδο παραγωγής ελαιολάδου.

Θαυμάζοντας το ιδιαίτερο αυτό μπουκάλι που κλείνει μέσα του τον χρυσοπράσινο θησαυρό της μεσσηνιακής γης, δεν μπορείς παρά να αναρωτηθείς: Ποιος το εμπνεύστηκε; Ποιος το σχεδίασε;

Δίνοντας ιδιαίτερη έμφαση στο design και στη λειτουργικότητα του προϊόντος, φέρνουμε το One & Olive και το Ελληνικό ελαιόλαδο στη γαστρονομία σαν ένα μπουκάλι κρασί, το οποίο έχει ιδιαίτερη μεταχείριση, φύλαξη και παρουσίαση,

ενώ συνδυάζεται ανάλογα με τις γεύσεις που παρουσιάζονται. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως βασικό συστατικό σε ένα καθημερινό Μεσογειακό γεύμα, σε haute cuisine, ακόμα και σε cocktail.

Εμπνευσμένοι από την κυκλαδική τέχνη, στο μπουκάλι βλέπουμε τη φιγούρα ενός ανθρώπου, συμβολίζοντας όλους όσους συνέβαλαν στην παραγωγή αυτού του μοναδικού προϊόντος και την αίσθηση της πληρότητας έπειτα από τη δημιουργία - αντιστρέφοντας το λογότυπο βλέπουμε να σχηματίζεται η λέξη ONE. Παράλληλα αποτυπώνονται τα χρώματα της ελληνικής υπαίθρου: λευκό - ο αφρός της θάλασσας και οι ασβεστωμένοι κορμοί των ελαιόδεντρων πράσινο - ο καρπός και τα φύλλα τους.

Διαβάσαμε για την καινοτόμο μέθοδο εκχύλισης που εφαρμόζεται στην παραγωγή σας. Μιλήστε μας γι' αυτό. Τι το ξεχωριστό προσδίδει στο ελαιόλαδο σας σε συνδυασμό με τη γεωγραφική σας θέση;

Έπειτα από χρόνια έρευνας και δοκιμών, φέραμε μία νέα καινοτόμο μέθοδο παραγωγής ελαιολάδου που έρχεται να αλλάξει τον τρόπο λειτουργίας των ελαιοτριβείων σήμερα.

Η καινοτόμος μέθοδος μας επιτρέπει να ελαχιστοποιήσουμε τους χρόνους επεξεργασίας κατά 80%, υπάρχει ακρίβεια καθ' όλη τη διάρκεια της παραγωγής και είναι ελεγχόμενα όλα τα στάδια παραγωγής, σε σχέση με την προηγούμενη μέθοδο.

Με τον συγκεκριμένο τρόπο δημιουργούμε το One & Olive αυθεντικό μονοποικιλιακό premium εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, με σπουδαία οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

Η βασική διαφορά που πρέπει να γνωρίζουν οι καταναλωτές ότι η οξύτητα και μόνο δεν καθορίζει ένα εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο. Δηλαδή, η οξύτητα του θα πρέπει να είναι μέχρι 0,8, αλλά παράλληλα και οργανοληπτικά άρτιο, κάτι το οποίο πολλές φορές περιφρονείται. Ένα premium εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο έχει ιδιαίτερο οργανοληπτικό προφίλ όπως αρώματα και γεύση. Χαρακτηρίζεται παρόμοια με ένα κρασί ή κάποιο ούισκι.

Το One & Olive λόγω της καινοτόμου μεθόδου παραγωγής, αλλά και λόγω της βιοποικιλότητας της περιοχής παρουσιάζει ιδιαίτερα και σπάνια οργανοληπτικά χαρακτηριστικά για την κορωνέϊκη ποικιλία παγκοσμίως.

Ποιον προτείνετε ως ιδανικό τρόπο να απολαύσουμε γευστικά το ξεχωριστό αυτό, απροσποίητο γκουρμέ προϊόν;

Ο ιδανικός τρόπος για να απολαύσουμε το One & Olive είναι ωμό σε διάφορες παρασκευές. Ο λόγος είναι απλός, έτσι μπορούμε να γευόμαστε τα σπάνια αρώματα του καθώς και να έχουμε όλα τα οφέλη για την υγεία μας που έχει ένα ποιοτικό EVOO (Extra Virgin Olive Oil).

Και τέλος για να ακολουθήσουμε τις τάσεις και να υποκλιθούμε και στη μόδα των κοκτέιλ, έχετε αποπειραθεί ποτέ να αναμείξετε το προϊόν σας με κάποιον εξειδικευμένο bartender;

Οι τάσεις είναι οι νέες γεύσεις μέσω διαφορών «παντρεμάτων». Με το One & Olive τα τελευταία χρόνια παρασκευάζουμε ένα κοκτέιλ σε γνωστά bar της Αθήνας. Επίσης για τους λάτρεις των γλυκών εντυπωσιακά είναι τα αποτελέσματα σε αυτόν που δοκιμάζει μους σοκολάτα με One & Olive για dressing, όπως και παγωτό βανίλια με One & Olive και αλάτι θάλασσας.





HARMA
Pluralism of taste

ένas κήπος στο πιάτο μας

Πιστοί στις αρχές και τις αξίες για βιώσιμη ανάπτυξη και παραγωγή ποιοτικής τροφής, οι εκπρόσωποι της “Harma Foods”, Νασος ΓΕΡΑΚΑΡΗΣ (Γεωπονός MSc CEA- Hydroponics) και Λάμπρος Καραγγέλης (σπουδές οικονομικών), ενώνουν τις δυνάμεις τους συμβάλλοντας στη μετατροπή του απλού φαγητού σε δημιουργική εμπειρία, μέσα από την καινοτομία, την κοινωνική ευαισθησία και την οικολογική συνείδηση!

Πρότυπα συστήματα καλλιέργειας

Η πλέον εξελιγμένη μέθοδος καλλιέργειας της υδροπονίας και ο ελεγχόμενος τρόπος παραγωγής των προϊόντων “Harma” μειώνουν τους κινδύνους που προκαλούν στα φυτά οι μεταδιδόμενες μέσω του εδάφους ασθένειες και δημιουργούν τις ιδανικές συνθήκες για διατροφικά προϊόντα υψηλής ποιότητας, χωρίς την πρόσθετη χρήση χημικών και φυτοφαρμάκων.

Η ανάπτυξη πρότυπων συστημάτων υδροπονικής καλλιέργειας και η ορθή εφαρμογή εξελιγμένων τεχνολογικών μεθόδων και εξοπλισμού υψηλού επιπέδου στους χώρους παραγωγής της “Harma Foods” έχουν οδηγήσει στη δημιουργία μιας γκάμας προϊόντων υψηλής αξίας, με τις καλύτερες θρεπτικές ιδιότητες, πλούσια σε γεύση και άρωμα.

Παράλληλα, η κλειστού τύπου καλλιέργειαμανιταριών εξασφαλίζει τις ιδανικές συνθήκες για την εξαιρετική ποιότητα

των απαιτητικών, gourmet, θεραπευτικών, ασιατικώνμανιταριών της, Shiitake Edodes (Λεντινούλα) και Pleurotus Eryngii (King Oyster).

Ο πλουραλισμός των γεύσεων και η άριστη ποιότητα των gourmet προϊόντων της “Harma”, η συνεργασία με πρωτοπόρους εκπαιδευτικούς ομίλους στο χώρο της διατροφής και διάσημους chef, προκαλούν την “Harma” να επεκτείνει τη δράση και τον κατάλογό της με νέα προϊόντα, ανταποκρινόμενα στις απαιτήσεις της υψηλής γαστρονομίας, του fine dining, αλλά και στις ανάγκες της καθημερινής μαγειρικής, όπως και να φέρει την υψηλή διατροφική αξία στο καθημερινό μας τραπέζι!

Άλλωστε, τα προϊόντα gourmet καλλιεργούνται με εναλλακτικά συστήματα καλλιέργειας όπως αυτό της “Harma”, διατηρώντας τα θρεπτικά συστατικά τους, ενώ είναι πιο αγνά.

Κοινωνική ευθύνη

Επιπλέον στόχοι της κοινωνικής επιχείρησης “Harma” είναι το μηδενικό οικολογικό αποτύπωμα, η αύξηση της ποικιλίας των προϊόντων με ιδιαίτερα είδημανιταριών, φρέσκων πράσινων λαχανικών και microgreens φυτών, και η στήριξη ευπαθών ομάδων με προϊόντα διατροφής, ενισχύοντας έτσι την κοινωνική ευθύνη και την κουλτούρα του αειφόρου προσανατολισμού.

ΦΑΡΜΑ ΚΑΤΣΙΡΑ

Για τους διαπρεείς τον εγκατεκτούν

Η μεσσηνιακή γη είναι νόστιμη!

Με πορεία **100 χρόνων** και με στόχο την ανάδειξη της υγιεινής, ελληνικής παραδοσιακής διατροφής η οποία βασίζεται σε ντόπια προϊόντα, η οικογένεια Κατσίρα έχει δημιουργήσει μια γαστρονομική πύλη, βήμα και σπόρο, για οικοτεχνίες, μικρούς και ανερχόμενους παραγωγούς.

Από το 1924 εκπληρώνει τις επιθυμίες απαιτητικών ως προς την ποιότητα της πρώτης ύλης καλοφαγάδων προσφέροντας tailor made υπηρεσίες (δηλαδή υπηρεσίες, κομμένες και ραμμένες στις ανάγκες των πελατών), γαστρονομικές δημιουργίες και υψηλής ποιότητας κρέατα.

Κάθε γωνία, κάθε λεπτομέρεια κάθε αντικείμενο αυτού του παντοπωλείου μαρτυρούν και ανασύρουν μνήμες και αισθήσεις. Τα ράφια και οι πάγκοι με τα λαχταριστά καλούδια, τα ψυγεία του, τα καφάσια του παραπέμπουν στα πρώτα μπακάλικά.

Όπως μας εξηγεί ο κος Τάκης Κατσίρας, **“η φάρμα διαθέτει μια ατελείωτη ποικιλία προϊόντων καλύπτοντας με το παραπάνω τις ανάγκες μιας οικογένειας καθώς έχει αυστηρό, γευστικό και ποιοτικό κριτήριο εξασφαλίζοντας μας πρώτης τάξεως λικουδιές”**.

Με αρωγό την εξαιρετική εξυπηρέτηση και τις υποδείξεις από το έμπειρο προσωπικό μπορεί κάποιος να βρει το κατάλληλο κρέας για το πιάτο που σκέφτεσαι να μαγειρέψει ή ακόμα συνταγές και συμβουλές για το μαγείρεμά του.

Σε αυτό συμβάλλουν οι έτοιμες σάλτσες, οι μαρινάδες, τα τσάντευ, τα ξύδια και όλα αυτά που βρίσκουμε στις προθήκες του και μπορούν να πλαισιώσουν αυτές τις παρασκευές αλλά και η πολύ προσεκτικά επιλεγμένη γκάμα αλλαντικών και τυριών που διαθέτει.

Η μεσσηνιακή γη, η Ελλάδα είναι νόστιμη και εδώ θα το επιβεβαιώσεις!



FLEUR DE SEL
Mani-greece

fleur de sel from Mani Greece



Πιέρος Τσατσούλης
Γεωργία Τσιώτου

*Γνωμονάς μας είναι
η άριστη ποιότητα
τον προϊόντος μας και η
συνεχής βελτίωση*

ΤΟ ΧΙΟΝΙ ΤΟΥ ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΟΥ

Οι κλιματολογικές συνθήκες, η μορφολογία και η γεωλογική σύσταση των παραθαλάσσιων περιοχών είναι οι βασικοί λόγοι που ευνόησαν την ανάπτυξη της αλατοπαραγωγής στη Μάνη.

Οι Σγούρνες (Αλυκές) του Αλατιού ήταν κληρονομικές, ανήκαν σε οικογένειες και αυτό γιατί το αλάτι ήταν το μέσο συντήρησης των τροφίμων της τότε εποχής οπότε ήταν και καταλυτικός ο ρόλος του στην τοπική οικονομία. Επίσης εξασφάλιζε ένα επιπλέον έσοδο συμπληρώνοντας το οικογενειακό εισόδημα που προερχόταν κυρίως από τη γεωργία και την κτηνοτροφία.

Οι δικές μας αλυκές, όπως μας λέει ο Πιέρος Τσατσούλης, κληρονομήθηκαν από την γιαγιά μου στον πατέρα μου, Αντώνη Τσατσούλη. Για αρκετά χρόνια υπολειτουργούσαν, κάποια στιγμή η οικογένεια αποφάσισε να τις επαναλειτουργήσει και να τις εξελίξει με αρχικό στόχο την καλύτερη ποιότητα θαλασσινού αλατιού για προσωπική μας κατανάλωση. Στις Αλυκές μας απασχολείται εντατικά κάθε καλοκαίρι όλη η οικογένεια. Η διαδικασία ξεκινάει από 1 Μαΐου και τελειώνει τον Σεπτέμβριο. Στην προσπάθειά μας για βελτίωση της ποιότητας του προϊόντος, ο πατέρας μου, κατάφερε να πάει την όλη διαδικασία ένα βήμα παραπέρα και από απλό θαλασσινό αλάτι να μπορούμε να παράγουμε πλέον Ανθό αλατιού πάντα με φυσική διαδικασία και εφαρμόζοντας μια πατέντα που μας χαρίζει καθαρότητα 99,7%. Η μητέρα μου, τον ανθό του αλατιού, τον αποκαλεί «το χιόνι του καλοκαιριού» και αυτό γιατί κατά το μάζεμα του παράγει ένα ιδιαίτερο ήχο σαν αυτόν που ακούς όταν πατάς το χιόνι.

Έχουμε μια μικρή παράγωγη γιατί ο Ανθός του αλατιού μας παράγεται συνδυάζοντας την πεντακάθαρη Θάλασσα, τον Ήλιο και τον Αέρα της Μάνης μας. Είναι ένα προϊόν που μόνο η φύση μπορεί να το δημιουργήσει.

Κάνουμε προσπάθεια τον τελευταίο διάστημα να κάνουμε γνωστό τον ανθό του αλατιού εκτός των συνόρων της Μάνης, ήδη στέλνουμε σε αρκετά μέρη της Ελλάδος αλλά και στο εξωτερικό. Γνώμονας μας είναι η άριστη ποιότητα του προϊόντος μας και η συνεχής βελτίωση.



μπουτίκ “χασαπολογία” ανώτερης ποιότητας

Από το 1958 και συνεχίζοντας την παράδοση των παπουδών, το κρεπωλείο ΠΑΝΑΓΙΩΤΟΠΟΥΛΟΣ προσφέρει εκλεκτά παραδοσιακά προϊόντα ανώτερης γεύσης φροντίζοντας να διαθέτει πάντα μία μεγάλη γκάμα προϊόντων που μπορεί να καλύψει και τον πιο απαιτητικό πελάτη. Δοκιμάστε λουκάνικο και παραδοσιακό σύγκλινο Καλαμάτας, φτιαγμένα από ανώτερης ποιότητας υλικά, με σύγχρονες παραγωγικές διαδικασίες, που η έμπνευσή τους πηγάζει από τις αυθεντικές συνταγές της οικογένειας.

Κεντρική Αγορά Καλαμάτας
t. 2721 023890



ΒΑΣΙΛΙΚΗ ΠΙΕΡΡΑΚΕΑ

κατέκτησε το Μιλάνο με συνταγές Μεσοσηνίας!

Συνέντευξη στον Κώστα Γαζούλη

ΚΟΡΗ ΚΑΠΕΤΑΝΙΟΥ,

ΓΕΝΝΗΜΑ-ΘΡΕΜΜΑ

ΚΑΛΑΜΑΤΙΑΝΗ, Η ΒΑΣΙΛΙΚΗ

ΠΙΕΡΡΑΚΕΑ ΕΜΑΘΕ

ΝΑ ΒΡΙΣΚΕΙ ΤΟ «ΒΟΡΡΑ»

ΤΗΣ ΑΚΟΜΑ ΚΑΙ ΑΠΟ

ΕΝΣΤΙΚΤΟ, ΧΩΡΙΣ ΠΥΞΙΔΑ...

Η ιστορία της ξεκινά κάπως έτσι με δικά της λόγια: «Γεννήθηκα στην Καλαμάτα, πλάι στη θάλασσα, κάτω από την προστατευτική σκιά του Ταΰγετου, στην πόλη της μαύρης ελιάς και του πιο αριστοκρατικού πακέτου τσιγάρων. Έφυγα στα 18 μου για να σπουδάσω Οικονομικά στην Πάτρα. Έπειτα από μια ερωτική απογοήτευση, πήρα το καράβι και βρέθηκα για πρώτη φορά στην Ιταλία. Την ερωτεύτηκα. Πρώτος σταθμός ήταν η Ρώμη. Έπειτα από μια τυχαία συνάντηση και προτροπή, αποφάσισα να μετακομίσω στο Μιλάνο και όχι στο Λονδίνο, όπως είχα σχεδιάσει. Έφυγα, λοιπόν, σαν κανονικός μετανάστης με πολύ λίγα χρήματα, χωρίς να ξέρω τι μου επιφυλάσσει το μέλλον, αλλά και χωρίς φόβο γι' αυτό. Από μικρή ήξερα πως θέλω να φύγω. Είμαι κόρη καπετάνιου, ταξιδιάρικη ψυχή. Έτσι, λοιπόν, τυχαία η μοίρα με έφερε στην Ιταλία».

Σήμερα η ίδια εκπληρώνει ένα άλλο παιδικό της όνειρο, που έχει να κάνει με την αγάπη της για την κουζίνα... Ιδιοκτήτρια της «Vasiliki's Kouzina» στο Μιλάνο, αποφάσισε να βάλει την ελληνική γαστρονομία στην «καρδιά» μιας χώρας με μεγάλη παράδοση σ' αυτό που ονομάζουμε «κουζίνα». Περισσότερα, όμως, για το εγχείρημά της, που ήδη μετρά περισσότερα από 3 χρόνια, στη συνέντευξη που ακολουθεί:

Πώς γεννήθηκε η ιδέα για τη δημιουργία της «Βασιλικής Κουζίνας»;

Η ιδέα γεννήθηκε από την επιτακτική ανάγκη να επιστρέψω στις ρίζες μου. Αισθανόμουν πως ήταν ό,τι πιο αυθεντικό μπορούσα να κάνω. Η Ελλάδα και οι γεύσεις της είναι μέσα μου. Έχω ακόμα κάτω από τη μύτη τις μυρωδιές του κυριακάτικου τραπέζιού. Οι πρώτες μου γαστρονομικές εμπειρίες γεννήθηκαν στο ταβερνείο του παππού μου. Ήμουν μικρό κοριτσάκι, όταν οι μυρωδιές και οι γεύσεις με παρακίνησαν να ανακατευτώ με τα τηγάνια και τις κατσαρόλες. Ο παππούς ήταν ο εμπνευστής και ο μέντοράς μου. Ακόμη θυμάμαι τα οικογενειακά τραπέζια τις Κυριακές. Μαγεία. Σπουδαίος άνθρωπος ο παππούς μου...

Δεν τελειώνει, δε στερεύει αυτή η ανάμνηση. Υπάρχει σε ό,τι κουβαλάω. Αυτό είναι που με έκανε να σκεφτώ τη «Vasiliki Kouzina».

Ποιο είναι το concept στο εστιατόριό σας;

Η εστίαση, το καλωσόρισμα, το τραπέζι, η αρχή και το τέλος του ταξιδιού. Ένας φίλος περιέγραψε το ύφος της Vasiliki Kouzinas ως βυζαντινό και το ασπάζομαι. Έμπνευση: «Μια μαγική κόκκινη κουζίνα, όπου χάρη

στην αγάπη και στη φιλία γεννήθηκε η Vasiliki Kouzina. Κυριαρχούν καθρέφτες, τραπέζια και φωτιστικά από ορείχαλκο και κάποια folklore στοιχεία μέσα σε ένα χώρο σαν κόκκινο κουτί».

Χρησιμοποιείτε ελληνικά προϊόντα για τη δημιουργία των πιάτων σας;

Η «Vasiliki Kouzina» προσφέρει μια επιλογή από ελληνικά προϊόντα υψηλής ποιότητας, με στόχο την προώθηση της ελληνικής κουζίνας στο Μιλάνο. Τα ράφια είναι γεμάτα από ελληνικά προϊόντα και οι κατσαρόλες ακνίζουν συνταγές της Μεσογείου. Γεύσεις ελληνικές, φτιαγμένες με σεβασμό στην παράδοση, αλλά με τη δέσμευση να προσφέρουν αισθητική και γαστρονομική αξία.

Πόσο δύσκολο είναι για ένα «ελληνικό εστιατόριο» να καθιερωθεί απέναντι σε μια κουζίνα όπως η ιταλική, που φημίζεται σε όλο τον κόσμο;

Οι Ιταλοί αναγνωρίζουν την καλή γεύση. Αγαπούν τη χώρα μας και την απλότητα στα πάντα, μέχρι και στο φαγητό. Αναγνωρίζουν την αλήθεια και την επιζητούν. Τρελαίνονται για μουσακά, χταπόδι, αβγοτάραχο και φάβα. Γεύονται τα πιάτα μας και ονειρεύονται πότε θα επιστρέψουν για διακοπές στα νησιά μας, τα οποία και λατρεύουν. Όπως λέει ο James Hillman, «η επιστροφή στην Ελλάδα δεν είναι μια ρομαντική υπόθεση ή ένας αισθητικός συμβολισμός. Είναι κάθοδος στο σπήλαιο».

Ποια είναι η εμπειρία σας αυτά τα χρόνια στο Μιλάνο και τι είναι αυτό αγάπησαν οι Ιταλοί θαμώνες του εστιατορίου;

Με τους Ιταλούς υπάρχουν πολλά κοινά σημεία. Θεωρώ ότι οι δυο λαοί γειτονεύουν και στη γεύση και ότι η υψηλή γαστρονομία βασίζεται στην καλή πρώτη ύλη, στην απλότητα των φαγητών, στο διακριτικό σέρβις και κυρίως στο συναίσθημα που δημιουργεί ένα πιάτο.

Υπάρχει κάποια πιάτα που έχει αγαπήσει ο κόσμος περισσότερο;

Φαγητά που παραπέμπουν στην κουζίνα της μαμάς μου ή του συγχωρεμένου παππού μου: «Καγιανάς, κοτόσουπα, μπάμιες με ρύζι ή χταπόδι κοκκινιστό. Στην κουζίνα μου ενώνεται το χθες με το σήμερα. Οι αναμνήσεις των παιδικών μου χρόνων “ζευγαρώνουν” στο τώρα. Ένα κοτόπουλο στο φούρνο, για παράδειγμα, μπορεί να συνδυαστεί με μια μακαρονάδα φτιαγμένη όπως θα τη φανταζόταν ένας καλοφαγάς Ιταλός. Η γνωστή ρήση «una faccia, una razza» είναι πέρα για πέρα αληθινή.

Εκτός από ελληνική κουζίνα, όμως, και ελληνικά κρασιά στο εστιατόριο. Εκτιμούν οι Ιταλοί τους ελληνικούς αμπελώνες;

Ναι, πιστεύω πολύ στο ελληνικό κρασί. Τα ελληνικά κρασιά έχουν σημειώσει σημαντική πρόοδο. Είναι ένα προϊόν πολιτισμού. Σιγά σιγά βρίσκουν το δρόμο τους, έχουν ιδιαίτερο στιλ και ξεχωρίζουν. Αισθάνομαι περήφανη που τα τελευταία 4 χρόνια οι Ιταλοί έχουν αρχίσει να αγαπούν τα κρασιά μας. Έχω την τιμή να συνεργάζομαι με έναν υπέροχο άνθρωπο και φίλο, τον Πέρυ Παναγιωτακόπουλο και το winekiosk. Ο Πέρυ, το πάθος και το ήθος του είναι ελπίδα για το ελληνικό κρασί και για εμάς που το πρεσβεύουμε στο εξωτερικό.

Έπειτα απ' όλα αυτά τα χρόνια στο «χώρο» της κουζίνας πιστεύεται τελικά ότι η ανάδειξη των ελληνικών προϊόντων θα έρθει από την αναγνώριση της ελληνικής κουζίνας;

Απλές αυστηρές γραμμές χαρακτηρίζουν την ελληνική κουζίνα, που είναι «φτωχή» μεν, αλλά την ίδια στιγμή πολύ βαθιά, απλή και συγκεκριμένη» και γι' αυτό ακριβώς πιστεύω ότι υπάρχει μέλλον. Η ελληνική κουζίνα είναι αγνή και πραγματικά υγιεινή, αυτό που οι Ιταλοί ονομάζουν “chilometro zero”. Εμείς οι Έλληνες είμαστε τυχεροί... Κόβουμε μια μάπα από το μοστάνι μας και να η βασίλισσα στο τραπέζι μας, είμαστε τυχερός λαός. Είναι επιτακτική ανάγκη να εκτιμήσουμε αυτό που έχουμε, αυτό που πραγματικά είμαστε, γαστρονομικά και γενικά.

Info: Vasiliki kouzina, Via Clusone 6, 20135, Μιλάνο, Ιταλία, www.vasilikikouzina.com



Μαντινεία

Ένα μπακάλικο παλιάς κοπής

Ένα θησαυρός τοπικών γεύσεων που στηρίζει τους μικρούς παραγωγούς και στα ράφια του μπορεί να ανακαλύψει κανείς παραδοσιακές, ξεχασμένες γεύσεις.

Φημίζεται για το γιαούρτι ταψιού, από πρόβειο γάλα, το οποίο πήζει με μια ιδιαίτερη διαδικασία μέσα σε λαμαρίνα, από όπου και πωλείται, με το κιλό, σε κομμάτι που κόβεται εκείνη τη στιγμή.

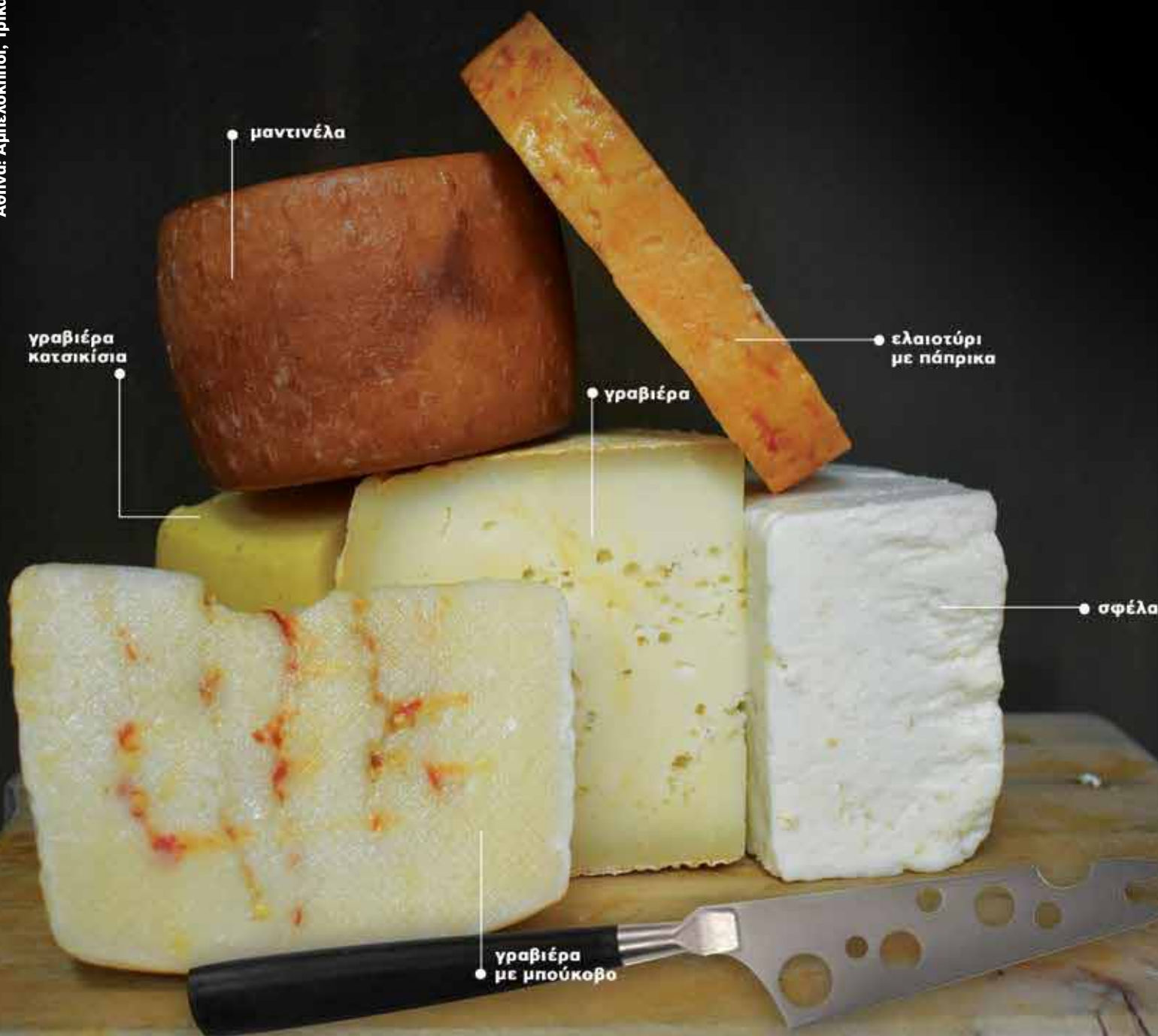
Αξίζει ακόμα να δοκιμάσετε το βούτυρο γάλακτος για τη μαγειρική σας αλλά και το φρέσκο βούτυρο για επάλειψη καθώς και τη μετρίως πικάντικη σφέλα. Στη μεγάλη τους συλλογή τυροκομικών προσθέστε τη φέτα, το γίδινο ελαφρύ τυρί, γαλομυζήθρα,

κεφαλοτύρι, манουρομυζήθρα και τη μαντινέλα, ένα σκληρό πικάντικο κίτρινο τυρί για σαγανάκι.

Τα προϊόντα της Μαντινείας δεν έχουν καθόλου συντηρητικά, γι' αυτό και έχουν συντομότερη ημερομηνία λήξης. Τα γιαούρτια συγκεκριμένα λήγουν σε περίπου 10 ημέρες μετά την παρασκευή τους.

Πέρα όμως από τα τυροκομικά στη διαλεχτή γκάμα προϊόντων τους θα βρείτε καλαματιανά λαλάγγια, μανιάτικα παξιμάδια, παστέλια, μέλι Ταυγέτου, ελιές Καλαμών, ελαιόλαδο, παστό Μάνης, αλλά και λουκάνικα με πράσο ή πορτοκάλι.

Καλαμάτα: Υπαπαντής 31, τ. 2721 022144 // Ακρίτα 139, τ. 2721024231
Αθήνα: Αμπελόκηποι, Τρικάλων // τ. 210 6984272





συνκά-τη ιστορία

Όταν το σύκο συνάντησε τη σοκολάτα, ξεκίνησε μια σπουδαία γευστική περιπλάνηση. Και μπορεί πάντα να μας γοητεύει το καινούριο, τρέφουμε όμως ιδιαίτερο σεβασμό για τις σταθερές αξίες ειδικά όταν πρόκειται για τη γεύση, που είναι για εμάς πράγμα ιερό.

Αυτό αποτέλεσε και το εναρκτήριο λάκτισμα για την οργανωμένη μας “έφοδο” στο εργοστάσιο των ζαχαροπλασטיών ΑΘΑΝΑΣΙΟΥ. Όχι μόνο μπήκαμε στα «άδυστα» για να δοκιμάσουμε συκοκάρυδο σε real time, αλλά συμμετείχαμε, τρόπον τινά, και στην παραγωγή του και φυσικά βγάλαμε και είδηση.

Οι άνθρωποι του ΑΘΑΝΑΣΙΟΥ, λοιπόν, μας εντυπωσίασαν. Μόλις φτάσαμε στο σημείο όπου βρίσκεται το εργοστάσιο, συνειδητοποιήσαμε ότι μας περίμεναν οργανωμένοι.

Μάλιστα μας φόρεσαν και ειδική λευκή ποδιά, καθώς και προστατευτικό σκουφάκι για τα μαλλιά.

Η Ναταλία μας ξενάγησε σε όλους τους χώρους. Άνοιξε ψυγεία, μας έδειξε τις πρώτες ύλες που χρησιμοποιούν ενώ παρακολουθήσαμε μαζί της τη διαδικασία της παρασκευής των γλυκών σε όλα της τα στάδια.

Και κάπως έτσι φτάσαμε και στην πολυπόθητη στιγμή.

Είδαμε λοιπόν το σύκο να παντρεύεται με τη σοκολάτα και να δημιουργεί μια γευστική λιχουδιά που δεν περνάει απαρατήρητη.

Ήταν λες και είχαμε υπνωτιστεί! Ξυπνήσαμε απότομα (με την καλή έννοια βεβαίως) όταν μας έβαλαν μερικά στο χέρι για να το δοκιμάσουμε!

Εκεί χάσαμε κάθε έλεγχο (και δυστυχώς υπάρχουν και φωτογραφικά ντοκουμέντα...)

Όσον αφορά στη είδηση, όπως μας αποκάλυψαν, το συκοκάρυδο θα αποκτήσει σύντομα το δικό του ηλεκτρονικό σπίτι που σημαίνει ότι θα πωλείται και διαδικτυακά. Μεμονωμένα αλλά και στο τσίγκινο κουτάκι-κόσμημα που συνδυάζει εξαιρετικά τον ρουστικ χαρακτήρα του συκοκάρυδου με την απλότητα της σύγχρονης αισθητικής.





τέχνη εν εξελίξει

Το ανανεωμένο menu του **Bistroteca** αποτελεί απόδειξη πως η μαγειρική μπορεί πραγματικά να είναι τέχνη εν εξελίξει.

Στο πιο προνομιακό σημείο της πόλης, εκεί όπου όλη η πόλη περνάει καθημερινά είτε για βόλτα είτε για να πάει ή να επιστρέψει από τη δουλειά, είτε για να ψωνίσει, το συγκεκριμένο μαγαζί βρίσκεται πάντα εκεί με ανοιχτές τις θύρες του.

Αυτό το ξερετε. Εκείνο όμως που αποτελεί είδηση είναι το ανανεωμένο του menu.

Γευτήκαμε λουκούλλειες **σκυνοθετικές πανδαισίες**, από πιάτα εμπνευσμένα που γαργαλούν τον ουρανίσκο.

Τα χρώματα σε υποδέχονται ζεστά, η ωμότητα του βασικού υλικού σε συνδυασμό με το φρέσκο ελαιόλαδο κορωνεικής ποικιλίας σε εισαγάγουν ήπια σε αυτό που πρόκειται να επακολουθήσει.

Η **“χρυσή μοσχίδα”** μας ανέσυρε αναμνήσεις κι αναθυμιάσεις καταχωνιασμένες.

Πρωταγωνιστές, η εξαιρετική μοσχίδα από στάβλο της Μάνης, ταμανιτάρια τρομπέτες και ταμανιτάρια του Καίσαρα -εποχής- που φύονται στον Ταΰγετο, το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Καλαμάτας, το σφελίτσι, το ξύσμα από μοσχολέμονο, και το άνθος αλατιού από τη Μάνη προσέδωσαν στο πιάτο απίστευτη νοστιμιά.

Ιερουργός αυτής της δημιουργικής χίμαιρας, ο **Κωνσταντίνος Βασιλειάδης**. Ο οποίος επιμελείται το μενού και αυτό που έχει καταφέρει είναι να μοιάζει με **γευστική γεωγραφία της Μεσσηνίας**.

Τη γαστριμαργική μας εμπειρία ολοκλήρωσε ο **Σπύρος Αντωνόπουλος**, *bar manager* του Bistroteca, δημιουργώντας ένα **“παλιομοδίτικο”** cocktail από παλαιωμένο τσίπουρο Μεσσηνίας, αρωματισμένο με γουρνοπούλα καπνισμένο σε ξύλο οξειάς, σιρόπι μελιού και αρωματικά bitters.

Υπάρχουν θαυμαστές ζεύξεις. Παντρέματα που μπορούν να συλλειτουργήσουν.

Το **Bistroteca** αποτελεί το μέρος που έχεις τη δυνατότητα να συνδυάσεις το τερπνό, το ωφέλιμο, το γευστικά επωφέλες και το μουσικά ευάγωγο.



Σπύρος Αντωνόπουλος
bar manager



VIS OLIVAE



η δύναμη της ελιάς

Της Κατερίνας Γιατράκου

Vis olivae I.K.E.
Συνοικισμός Αγίας Άννας - Καλαμάτα

Κινητό:
6945878502 / 6974000245

Τηλέφωνο:
+30 2721022788

Ορατή είναι η «δύναμη της ελιάς...» στα προϊόντα της εταιρείας VIS OLIVAE. Σε αυτό, άλλωστε, παραπέμπει το αρκτικόλεκτο του ονόματός της: η λατινική λέξη Vis σημαίνει ισχύς, δύναμη, ρώμη, ενώ η λέξη olivae είναι η γενική ενικού της λατινικής oliva, που είναι η ελιά. Βρεθήκαμε, λοιπόν, στο εργαστήριο της εταιρείας, όπου μας υποδέχθηκαν ο Τάσος Πουλόπουλος και η σύζυγός του Έφη και μας μίλησαν για τα χειροποίητα σαπούνια από εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Καλαμάτας, αλλά και τα άλλα προϊόντα που διαθέτουν στην αγορά. Όσα ενδιαφέροντα μας είπαν, ακολουθούν:

Τα χειροποίητα σαπούνια ξυπνούν παιδικές αναμνήσεις με την υφή και το άρωμά τους. Για εσάς τι αποτέλεσε πηγή έμπνευσης. Πώς ξεκίνησε η ενασχόλησή σας με το σαπούνι;

Κατάγομαι από αγροτική οικογένεια. Τα μόνα έσοδα ήταν από την καλλιέργεια της σταφίδας και της ελιάς, και πάντα ήταν πολύ λιγότερα από την αξία των προϊόντων και πάντα λίγα για να αντιμετωπίσουμε τις βιοτικές ανάγκες, πολύ περισσότερο τις καταναλωτικές. Οι έννοιες της αειφορίας, της μηδενικής σπατάλης, της ανακύκλωσης, της χαμηλής ενεργειακής χρήσης και της εξοικονόμησης πόρων ήταν ο κανόνας και όχι το προϊόν κινημάτων σαν αυτά που αναφέρονται σήμερα στους κύκλους των διανοουμένων.

Στο πλαίσιο της αγροτικής οικογενειακής οικονομίας, μεγαλώναμε τα ζώα μας για το κρέας και τα άλλα προϊόντα τους, φτιάχναμε το ψωμί μας και τα ζυμαρικά μας, ράβαμε τα ρούχα μας και, τέλος, φτιάχναμε το σαπούνι της χρονιάς, από τα κατάλοιπα των λαδιών, τα τηγανόλαδα και το λίπος του παστού χοιρινού που έμενε στο κιούπι όταν τελείωναν το ψαχνό και τα λουκάνικα.

Όλες αυτές οι μνήμες, βαθιά χαραγμένες στο νου, η αγωγή της οικογενειακής οικονομίας και εξοικονόμησης πόρων, ο βαθύς θαυμασμός για τη λαϊκή παράδοση, το μόνιμο παράπονό μου για την καταστροφή της οικογενειακής επιχειρηματικότητας από τις εκμαυλιστικές επιδοτήσεις της Ε.Ε. και τη συστηματική καταστροφή της αγροτικής οικονομίας της πατρίδας μας, η ανεπαρκής καθοδήγηση και εκπαίδευση των αγροτών, πλην σπανίων εξαιρέσεων, η ανάγκη προσωπικής συμμετοχής στο να



δοθούν διέξοδοι σε μια κρίσιμη για την πατρίδα μας περίοδο λόγω της επιθετικής καταστροφής της οικονομίας από τα τραπεζικά καρτέλ και τους – επιεικώς – κακούς χειριστές της ελληνικής πολιτικής και οικονομικής ζωής, η ανάγκη να προστεθεί υπεραξία σε ένα θεμελιώδες προϊόν της περιοχής μας, που είναι το εξαιρετικό ελαιόλαδο και, τέλος, η προσωπική ανάγκη να κάνω πάντα κάτι περισσότερο από τα καθημερινά, με οδήγησαν να συνεργαστώ με αξιόλογους και δημιουργικούς ανθρώπους και να προχωρήσουμε σε αυτό το έργο.

Το προϊόν εκπληρώνει μια βασική ανάγκη: αυτή για καθαρό και ενυδατωμένο δέρμα που δεν επιβαρύνεται από χημικά. Από τι υλικά κατασκευάζονται τα VIS OLIVAE;

Η αρχική ιστορική ανάγκη ήταν η καθαριότητα και η πρόληψη των ασθενειών που από τα χέρια και πύλες εισόδου στο δέρμα μπορούσαν να προκαλέσουν σοβαρές λοιμώξεις. Η κοσμητική χρήση, σχεδόν ταυτόχρονη με την καθαριότητα, συνιστούσε την προσπάθεια να είναι το δέρμα υγιές, λαμπερό και ελκυστικό.

Σήμερα, η εποχή μας ολόένα και περισσότερο δεν ανέχεται επιπρόσθετη επιβάρυνση από χημικά απ' όση ήδη έχει. Η τάση είναι τα φυσικά, τα οργανικά και τα ελάχιστα τοξικά καλλυντικά και σαπούνια, τόσο για τον καταναλωτή όσο και για το περιβάλλον.

Εμείς, στην VIS OLIVAE, χρησιμοποιούμε για τα σαπούνια μας, στερεά και αφρόλουτρα, εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο, κανονικό για τα φυσικά σαπούνια και βιολογικό για τη βιολογική μας σειρά, σε ποσοστό από 100% έως και 80% επί των ελαίων.

Σε όλα τα άλλα προϊόντα μας το ελαιόλαδο παίζει σημαντικό ρόλο. Η ποσότητά του καθορίζεται από τη φόρμουλα και τη χρήση τους. Δε χρησιμοποιούμε σε

κανένα προϊόν μας ζωικά λίπη. Τα άλλα υλικά που χρησιμοποιούμε είναι της καλύτερης ποιότητας από την ντόπια ή και την ξένη αγορά. Σημειώνω ότι οι σειρές των σαπουνιών ALL – NATURAL & ORGANIC είναι πιστοποιημένες από τη Γερμανική Εταιρεία Πιστοποιήσεων BDih, σύμφωνα με τα πρωτόκολλα COSMOS NATURAL & COSMOS ORGANIC.

Όλες οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιούμε σε αυτά πρέπει να συμμορφώνονται με τις απαιτήσεις των εν λόγω πρωτοκόλλων. Εμείς επεκτείνουμε τις απαιτήσεις αυτές και στα μη πιστοποιημένα, λόγω των δικών μας υψηλών απαιτήσεων για ποιότητα, αλλά και για την ασφάλεια του καταναλωτή.

Μια επίσκεψη στο εργαστήριό σας δίνει την αίσθηση πως η διαδικασία κατασκευής ακολουθεί απόλυτα προκαθορισμένα στάδια. Κάτι σαν τη μαγειρική θα μπορούσε να πει κανείς. Ποια είναι η ιδιαίτερη τεχνική που χρησιμοποιείτε;

Το εργαστήριο λειτουργεί με βάση το πρωτόκολλο GMP, που είναι το αντίστοιχο ISO για μικρές επιχειρήσεις. Εκδίδεται από τον ΕΟΦ ύστερα από εξαντλητική τακτική επιθεώρηση. Το πρωτόκολλο ελέγχεται και από την BDih που είναι μέλος της IONC (International Organization for Natural Cosmetics), καθώς και από την ICEA (λόγω του ότι έχουμε αναλάβει και την παρασκευή φυσικών και οργανικών σαπουνιών για πελάτες μας πιστοποιημένους από αυτόν τον Ιταλικό Οργανισμό, μέλος επίσης της IONC).

Η παραγωγική διαδικασία είναι μια τελετουργία, με καθορισμένο τυπικό συνεπώς, που προβλέπεται από το GMP. Μηδενίζονται πρακτικά πιθανά λάθη και εξασφαλίζεται πάντα η ίδια ποιότητα προϊόντος.

Η σαπωνοποίηση είναι εφαρμοσμένη επιστήμη. Απαιτεί την κατανόηση της συμπεριφοράς των υλικών και την εφαρμογή ορισμένων συνθηκών για την παραγωγή ποιοτικού προϊόντος. Εμείς χρησιμοποιούμε την ψυχρή μέθοδο σαπωνοποίησης και προσέχουμε πάντα να έχουμε περίσσια ελαίων στο τελικό προϊόν, προκειμένου να εξασφαλίζεται η πλήρης κατανάλωση της καυστικής σόδας για να είναι ασφαλές.

Η ψυχρή μέθοδος είναι κατάλληλη για τις μικρές βιοτεχνικές κλίμακες, που παράγουν χειροποίητο σαπούνι όπως εμείς, και παρουσιάζει ιδιαίτερο ενδιαφέρον για πολλούς ακόμα λόγους. Καταναλώνει ελάχιστη ενέργεια και ελάχιστο νερό, δεν έχει απόβλητα, είναι ασφαλής για το περιβάλλον, ενσωματώνει στο σαπούνι τη φυσική του γλυκερίνη και παράγει προϊόντα τα οποία περνούν συνεχώς από ποιοτικό έλεγχο.

Στο εργαστήριό μας ελέγχουμε την ποιότητα του τελικού προϊόντος και οι έλεγχοι επιβεβαιώνονται από συμβεβλημένο και πιστοποιημένο εργαστήριο.

Τα τελευταία χρόνια παρατηρείται έντονη προτίμηση στα φυσικά προϊόντα λόγω της ενημέρωσης για τα πλεονεκτήματά τους. Εσείς το εισηργάζεστε αυτό;

Πράγματι η στροφή προς τα φυσικά προϊόντα είναι κάτι παραπάνω από εμφανής, και εμείς το εισηργάζουμε μέσα από τη ζήτηση για τα δικά μας, κυρίως στο εξωτερικό. Οι πιστοποιήσεις μας εξασφαλίζουν ευρεία αναγνωρισιμότητα.

Η φιλοσοφία μας, όπως περιγράφηκε ήδη, μας έχει εντάξει για τα καλά στην όλο και διευρυνόμενη αγορά των φυσικών, οργανικών, zero waste, plastic free και minimal packaging καταναλωτικών ρευμάτων. Φροντίζουμε καθημερινά να καινοτομούμε σε αυτή την κατεύθυνση και να παρουσιάζουμε προϊόντα με αυτά τα χαρακτηριστικά.

Τι διαφοροποιεί τα VISOLIVAE από τα υπόλοιπα σαπούνια;

Όπως είναι φανερό, δεν ανακαλύψαμε τον τροχό. Εκείνο, όμως, που διαφοροποιεί τα δικά μας προϊόντα από άλλα ανάλογα είναι η ποιότητα. Αυτή διασφαλίζεται από τη βαθιά επιστημονική γνώση του αντικείμενου, τις άριστες πρακτικές παρασκευής, τη σταθερότητα, το συνεχή έλεγχο παραγωγής, πρώτων υλών και προϊόντων, τη σχέση εμπιστοσύνης με τους πελάτες μας και την επιλογή άριστης ποιότητας πρώτων υλών χωρίς καμιά έκπτωση.

Ποιότητα που υπογραμμίζεται από τις διεθνείς πιστοποιήσεις μας και τον εθνικό έλεγχο από τον ΕΟΦ.

Πολλές πελάτισσες μας λένε ότι είναι τόσο ενυδατικά και μαλακτικά στο δέρμα, που δε χρειάζονται κρέμα σώματος μετά το λουτρό τους.

Φυσικά, πρέπει κανείς να διαλέγει το κατάλληλο για τη σύσταση της επιδερμίδας του, δεν είναι όλα για τον ίδιο σκοπό.

Ένα άλλο στοιχείο που μας διαφοροποιεί είναι ότι οτιδήποτε ισχυριζόμαστε είναι αληθές. Χρησιμοποιούμε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και έξτρα παρθένο οργανικό ελαιόλαδο, κι αυτό είναι απολύτως αληθές. Δεν ξεχνώ την αντίδραση της Ιταλίδας επιθεωρήτριας της BDih, όταν άνοιξα το βαρέλι με το λάδι που είχαμε στο εργαστήριο και ξεχύθηκαν τα αρώματα. «Δεν είναι κρίμα τέτοιο άριστο λάδι να πηγαίνει για το σαπούνι;» είπε με απόγνωση. «Όμως, εσείς το βάζετε στο δέρμα σας, δε θα έπρεπε να θέλετε τίποτε λιγότερο από αυτό», απάντησα.

Αν σας ζητούσαμε να ξεχωρίσετε ένα προϊόν σας, ποιο θα ήταν αυτό;

Η ερώτηση αυτή δεν μπορεί να απαντηθεί εύκολα. Για μας όλα μας τα προϊόντα είναι καταπληκτικά, είτε σαπούνια, είτε αφρόλουτρα, είτε στερεά σαμπουάν. Μένει στον καταναλωτή να εκτιμήσει ποιο του πηγαίνει καλύτερα.

Αν, όμως, η ερώτηση έχει να κάνει με το ποιο είναι πιο δημοφιλές, με ευχάριστη έκπληξη διαπιστώσαμε ότι τα στερεά σαμπουάν που φτιάξαμε είναι τα πλέον εντυπωσιακά και ευπώλητα.



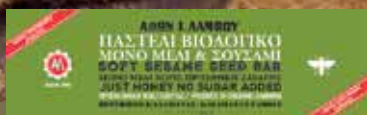
SINCE 1950

ΑΦΩΝ Ι. ΛΑΜΠΟΥ

παστελοποιία - ζαχαροπλαστική από το 1950

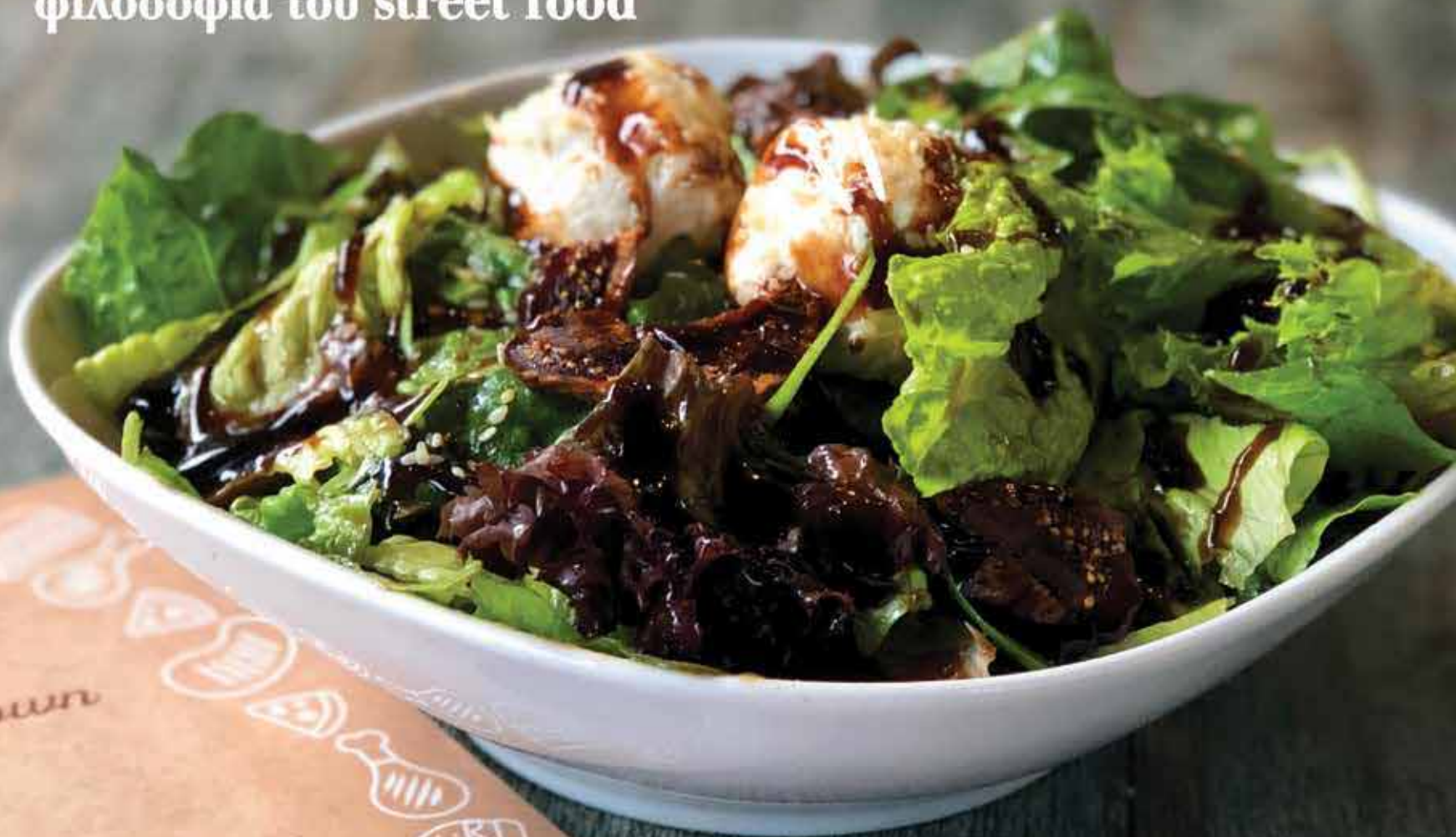
ΔΕΝ ΕΙΜΑΣΤΕ ΣΥΝΤΗΡΗΤΙΚΟΙ ΕΙΜΑΣΤΕ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟΙ

Από το 1950, δημιουργούμε το Παστέλι Λάμπου... με την ίδια παραδοσιακή συνταγή, με αγνό μέλι και εκλεκτές ποικιλίες σουσαμιού. Ένα υγιεινό σνακ, για όλες τις ώρες της ημέρας, που ανταποκρίνεται στις σύγχρονες διατροφικές απαιτήσεις... τις δικές σας, αλλά και όσων αγαπάτε! Απολαύστε το παστέλι όπως ακριβώς σας αρέσει: τραγανό ή μελάτο, μόνο με μέλι, με αμύγδαλα - κανέλα - πορτοκάλι, χωρίς ζάχαρη, με μαλτιτόλη, βιολογικό!



ΑΦΟΙ ΛΑΜΠΟΥ Α.Ε. • Τ. 27210 33023 • www.pasteli.com
Καλαμάτα: Σταδίου 3 • Βασιλέως Γεωργίου 6 • Κρήτης 13 • Μιαούλη & Μεθώνης 1
Κεντρικό - Εργοστάσιο: Θουρία - 8ο χλμ. παλ. Ε.Ο. Καλαμάτας - Τρίπολης

Το Λαδολέμονο τρά τα μεσσηνιακά τοπικά
προϊόντα παντρεύοντας την παράδοση με την μοντέρνα
φιλοσοφία του street food



Ελαιόλαδο και λεμόνι αποτελούν τα συστατικά των γεύσεων της μεσσηνιακής γής. Βάθος στη γεύση με λίγη οξύτητα! Τα βασικά στοιχεία αυτά, μας οδηγούν στις γεύσεις και στις συνταγές μας ώστε να αναδείξουμε την απλότητα και την ποιότητα που μας χαρίζει ο τόπος.

Προσθέτουμε το **μεράκι** και τη γνώση μας και χρησιμοποιούμε **φρέσκα υλικά** για να δημιουργήσουμε το καθημερινό **παραδοσιακό** σουβλάκι φτιαγμένο στο χέρι και από ντόπιους παραγωγούς, συνοδευόμενο από τις αγαπημένες σαλάτες όπως η **Μεσσηνιακή** με παραδοσιακό μανούρι, φρέσκα ή αποξηραμένα σύκα ανάλογα την εποχή και φυσικά σαλάτες που καλλιεργούνται στον τόπο μας.

Τα κρέατα έρχονται κάθε μέρα ώστε να είναι **φρέσκα** και νωπά και η επεξεργασία τους γίνεται από εμάς ώστε να είναι απόλυτα σωστά ψημένα και σερβιρισμένα. Με αυτή τη διαδικασία το σουβλάκι είναι υγιές και **διατροφικά σωστό**. Έτσι μπορείτε να απολαύσετε το καθημερινό σας φαγητό συνοδευόμενο από ντόπιο κρασί ή το αγαπημένο σας αφέψημα στο κατάστημα μας Υπαπαντής 3 στο **Ιστορικό Κέντρο** της Καλαμάτας ή διαφορετικά λαμβάνοντας την παραγγελία σπίτι σας.

Με εμπειρία στην παραγωγή, την ανάπτυξη, την προδιαγραφή / επισημάνση και τη χημική ανάλυση των τροφίμων. Ιδιοκτήτρια και αγορανομική υπεύθυνη υγειονομικού καταστήματος **ΛΑΔΟΛΕΜΟΝΟ: Αρετή Ακαρένη** πτυχιούχος διατροφολόγος (Bsc Human Nutrition) με μεταπτυχιακές σπουδές στη δημόσια υγεία και επιδημιολογία στο πανεπιστήμιο του Λονδίνου London Metropolitan University (Msc Public Health and epidemiology of Nutrition).

Ιστορικό Κέντρο Καλαμάτας | Υπαπαντής 3
τηλ. 27210 28400



EVONYMON

EXTRA VIRGIN OLIVE OILS AND HERBS

Γεύσεις και αρώματα Ελλάδας μέσα σε κομψά πακέτα δώρων.
Ταξιδέψτε τα!

Ελαιόλαδο, βότανα, μέλι, βαλσάμικο,
σε πρακτικές συσκευασίες.

Εύκολα στη μεταφορά τους



Βαράκες-Καινούριο Χωριό, 24006 Μεθώνη, Μεσσηνία
T. +30 694 4608 111, E: info@evonymon.gr
www.evonymon.gr

ΑΒΓΑ ΕΛΕΥΘΕΡΑΣ ΒΟΣΚΗΣ

*Τα αυγά Ελευθέρας Βοσκής Μπαχούμα
παράγονται από όρνιθες που ζουν ελεύθερες
στα κτήματα της οικογένειας στην περιοχή
Βλάση Μεσσηνίας.*

Παράγονται σε συνθήκες ελευθέρας βοσκής, σεβόμενοι τις φυσιολογικές ανάγκες των ορνίθων με στόχο την απόλυτη εναρμόνιση με το φυσικό περιβάλλον. Η διατροφή των ορνίθων γίνεται αποκλειστικά με δημητριακά όπως καλαμπόκι και σιτάρι.

Αυτό έχει σαν αποτέλεσμα το αυγό τους να είναι πλούσιο σε θρεπτικές ουσίες, να αποκτά ξεχωριστό άρωμα, μοναδική γεύση και νοστιμιά, που παραπέμπει ξεκάθαρα στα παραδοσιακά χωριάτικα αυγά που όλοι τρώγαμε στο χωριό μας από τις κότες της γιαγιάς.

Τα μόνα εγκεκριμένα Μεσσηνιακά αυγά που πληρούν όλες τις απαραίτητες προδιαγραφές που έχει θεσπίσει η Ευρωπαϊκή Ένωση και σχετίζονται με την ποιότητα αλλά και την ασφάλεια τροφίμων, εμμένοντας παράλληλα πιστοί στις Ελληνικές παραδόσεις και διατροφικές αξίες.

Θα τα βρείτε σε τοπικά super market σε όλο το νομό και στην Κεντρική Αγορά Καλαμάτας κάθε Τετάρτη και Σάββατο.

Βλάση Μεσσηνίας 697 861 8763



1000 χωριά



Με σεβασμό και αφοσίωση στην πολύχρονη οικογενειακή παράδοση, η νέα γενιά Πολυζώη, συνεχίζει την καλλιέργεια της ελιάς και την παραγωγή εξαιρετικής ποιότητας ελαιόλαδου στον τόπο καταγωγής.

Στα Κρεμμύδια Μεσσηνίας. Εκεί όπου το ευλογημένο αυτό δένδρο, κυριαρχούσε από πολύ παλιά στην πεδιάδα και στους γύρω λόφους και που η φροντίδα του αποτελούσε την κύρια ασχολία των κατοίκων της περιοχής.

Από τους τοπικούς θρύλους εξάλλου πήρε το όνομα του το ελαιόλαδο «1000 χωριά».

Από τις αμέτρητες φωτιές που άναβαν στις καλύβες του οι ποιμένες της περιοχής, οι οποίοι ξεχειμώνιαζαν τα κοπάδια του στην πεδιάδα.

Κρεμμύδια, Μεσσηνίας, 24001 // τ. 2722087403, 6944726668
1000horia.gr



makaria
t e r r a



makaria
t e r r a

**ΑΠΟΛΥΤΗ
ΠΟΙΟΤΗΤΑ
FROM OUR
OWN FAMILY
OLIVEGROVE**

AWARDS

Η Makaria Terra είναι μια παγκοσμίως αναγνωρισμένη, πολυβραβευμένη εταιρεία ελαιόλαδου με διεθνή παρουσία στην αγορά του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου.

Χαρακτηριστικό γνώρισμα της εταιρείας μας είναι ότι εμπορευόμαστε το ελαιόλαδο που παράγεται αποκλειστικά από τους ελαιώνες μας. Τα περισσότερα από τα 2,000 δέντρα μας φυτεύτηκαν από τους παππούδες μας στη δεκαετία του 1950 και είναι Κορωνέικης ποικιλίας. Μέλημά μας στην καλλιέργεια, είναι η χρήση μεθόδων που σέβονται πλήρως την ελιά, το περιβάλλον και τα οικοσυστήματα.

Από το 2014 μέχρι σήμερα, η Makaria Terra έχει βραβευτεί σε 25 διεθνείς διαγωνισμούς. Μεταξύ άλλων, έχει κορυφαίες διακρίσεις στις ΗΠΑ (Νέα Υόρκη και Λος Άντζελες), Ιαπωνίας, Ηνωμένου Βασιλείου, Γαλλίας, Ιταλίας κ.α.

Στόχος μας είναι να παράγουμε κάθε χρόνο με συνέπεια, ένα εξαιρετικό ελαιόλαδο, πλούσιο σε πολύπλοκες γεύσεις και να μεταδώσουμε σε ολό τον κόσμο την απόλυτη αρμονία της Μεσογειακής γης.

Το ελαιόλαδό μας, χαρακτηρίζεται από την φρουτώδη ένταση και την ισορροπημένη πικρή και πικάντικη γεύση. Τα επίπεδα οξύτητας που καταγράφηκαν μεταξύ 2014-2019 είναι πολύ χαμηλά και κυμαίνονται μεταξύ 0,14-0,22





εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο

Ένα ακόμη εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο από τη Μεσσηνία που συνδυάζει γεύση και ποιότητα.

Υπηρετώντας με πάθος το όραμά του για προϊόντα βγαλμένα απευθείας από την ελληνική γη, φτιαγμένο σύμφωνα με τις Ορθές Γεωργικές Πρακτικές,

Το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο sipsas olive oil υπόσχεται να προφυλάξει την ελιά και τα δώρα της, ώστε να συνεχίσουν να τα απολαμβάνουν, εκτός από εμάς, και τα παιδιά μας

Πρόκειται για προϊόν που αποτελείται από 100% κορωνέικη ποικιλία, έχει έντονο άρωμα, πικάντικη επίγευση και βελούδινη υφή.

Δοκιμάστε το σε σαλάτες ή προσθέστε στο τέλος των συνταγών σας για να δώσετε λιπαρότητα και αρωματικούς τόνους απόλαυσης.

Για την Sipsas Olive Oil η έννοια του παραδοσιακού είναι ταυτόσημη με την έννοια της ποιότητας.



Η casual γαστρονομική εμπειρία!

Δεν υπάρχει αμφιβολία πως η ουσία ενός καλού burger κρύβεται σε δύο μόλις συστατικά: Πρώτον στο μπιφτέκι και δεύτερον στο ψωμί. Όλα τα άλλα εναποτίθενται στη φαντασία και τη μαεστρία του μάγειρα!

Στο BLACK GLOVE, το burger γίνεται τάση, γίνεται έμπνευση, γίνεται γκουρμέ, δίνοντας σου τη δυνατότητα να δοκιμάσεις συνταγές που θα αλλάξουν τη street γευστική σου αναζήτηση.

Εδώ δεν θα γευθείς ένα συνηθισμένο burger, στη θέση του κλασσικού burger που όλοι ξέρουμε βρίσκεται ένα ψωμάκι από οργανικό άνθρακα, μαλακό, αφράτο και... ΜΑΥΡΟ! Τα υλικά που χρησιμοποιούνται είναι χειροποίητα και φτιάχνονται καθημερινά, διατηρώντας τη φρεσκάδα και τη νοστιμιά τους, ενώ homemade sauces και φρέσκες τηγανιτές πατάτες συνοδεύουν τα burgers.

Ο κατάλογος είναι μεγάλος και οι προτάσεις ελκυστικές.

Αυτό πάντως που θα σου μείνει αξέχαστο είναι τα μαύρα γάντια (black gloves>εξ' ου και το όνομα) που θα σου προσφέρουν για να φας με σκοπό να μη λερωθείς.

Μην μπερδεύεις και σκουπιστείς, η συσκευασία που θα τα παραλάβεις δεν είναι χαρτοπετσέτα όπως έχει συνηθίσει !!!





Η ΔΙΕΥΡΥΝΣΗ ΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΙΔΙΟΤΥΠΙΑΣ

Ευκαιρία για ανάπτυξη και συνέργειες του Αγροδιατροφικού τομέα και του γαστροτροφο-τουρισμού

Του ΓΕΩΡΓΙΟΥ ΖΑΚΥΝΘΙΝΟΥ(M.Sc, PhD)*

Τα προϊόντα με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ), με προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη (ΠΓΕ) ή τα ειδικά παραδοσιακά προϊόντα εγγυημένα (ΕΠΠΕ), σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 2081/92 του Συμβουλίου, της 14ης Ιουλίου 1992, για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων (3) ή τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 2082/92 του Συμβουλίου, της 14ης Ιουλίου 1992, για τις βεβαιώσεις ιδιοτυπίας των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων (4), καθώς και τα προϊόντα βιολογικής γεωργίας, σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 2092/91 του Συμβουλίου, της 24ης Ιουνίου 1991, περί του βιολογικού τρόπου παραγωγής γεωργικών προϊόντων και των σχετικών ενδείξεων στα γεωργικά προϊόντα και στα είδη διατροφής (5), είναι προϊόντα ποιότητας, η παραγωγή των οποίων θεωρείται ότι έχει προτεραιότητα στο πλαίσιο της κοινής γεωργικής πολιτικής. Η παραγωγή, η παρασκευή και η διανομή γεωργικών προϊόντων και τροφίμων κατέχει σημαντική θέση στην οικονομία της Κοινότητας και των περιφερειών της. Στα πλαίσια της στήριξης των προϊόντων και των τροφίμων μιας περιοχής πρέπει να ευνοηθεί η διαφοροποίηση της γεωργικής παραγωγής - και η προώθηση ιδιότυπων προϊόντων μπορεί να

αποτελέσει σημαντικό πλεονέκτημα για τον αγροτικό κόσμο, ιδίως στις μειονεκτικές ή απομακρυσμένες περιοχές αφενός με τη βελτίωση του γεωργικού εισοδήματος και, αφετέρου, με την εγκατάσταση του αγροτικού πληθυσμού σ' αυτές τις περιοχές•

Η μοναδικότητα των ιδιοτήτων τους, αλλά και τα χαρακτηριστικά τους, θεμελιώνονται στη γεωγραφική καταγωγή τους, έχοντας να κάνουν με το κλίμα τη σύνθεση του εδάφους, τη βιοποικιλότητα, τις τεχνονομίες, τον αγροτικό τρόπο ζωής και άλλους ανθρώπινους παράγοντες. Σήμερα, αναζητούνται τρόποι αποκατάστασης του χαμένου δεσμού μεταξύ γεωργών και αγροτικού χώρου, αλλά και της κοινωνίας γενικότερα με τον αγροτικό κόσμο, τα προϊόντα και τις αξίες του. Η ταυτότητα των προϊόντων γεωγραφικής ένδειξης αντικατοπτρίζει τη μοναδική σύνδεση μεταξύ τοπικών φυσικών πόρων (κλίμα, έδαφος, βιοποικιλότητα) και πολιτισμικών πόρων (παραδοσιακές γνώσεις, τεχνικές και δεξιότητες) σε μια δεδομένη εδαφική περιοχή.

Στη εδαφική περιοχή της Μεσσηνίας θα μπορούσε το Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του Πανεπιστημίου Πελοποννήσου μέσα από στοχευμένες δράσεις και συνεργασίες όπως ντόπιες επιχειρήσεις και το Επιμελητήριο να δημιουργήσει φακέλους υποστήριξης προϊόντων προκειμένου να διευρυνθούν

τα προϊόντα τα οποία ενώ είναι γνωστά από την παράδοση δεν έχουν το διαβατήριο της ετικέτας της γεωγραφικής προέλευσης και της ιδιοτυπίας τους.

Η αγκινάρα Μικρομάνης θα μπορούσε να ναι ΠΓΕ, το Σύκο Καλαμών επίσης να ναι ΠΟΠ, η πατάτα Μεσσηνίας ΠΓΕ, τα Φραγκόσυκα Μεσσηνίας επίσης ΠΟΠ ή ΠΓΕ, το Σύγκλινο, τα Λαλάγγια και το Μανιάτικο παξιμάδι θα μπορούσαν να ναι προϊόντα ιδιοτυπίας. Επίσης τα μήλα «Πολιανής» τα κάστανα Αλαγονίας, η οينوποίηση ποικιλία «Πλατάνα», η επιτραπέζια ντομάτα «Χονδροκατσαρή» με υψηλά ποσοστά ξηρής ουσίας εκμεταλλεύσιμη ως επιτραπέζια αλλά μεταποιημένη ντόπια ντομάτα ως ιδιότυπο προϊόν αλλά και ως τροποφάρμακο.

* Καθηγητής

Πρόεδρος τμήματος επιστήμης και τεχνολογίας τροφίμων Δ/ντής εργαστηρίου τροφοθεραπετικών προϊόντων και λειτουργικών τροφίμων Δ/ντής εργαστηρίου προγράμματος μεταπτυχιακών σπουδών

Τεχνολογία και ποιότητα επιτραπέζιας ελιάς και ελαιολάδου Σχολή Γεωπονίας και Τροφίμων Πανεπιστημίου Πελοποννήσου



**TALOUMI
GREEK
DELI CHEESE**

30% πρωτεΐνη
από αγνό γάλα πρόβατου
ΙΣΤΟΡΙΟΝ ΤΗΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΓΕΛΕΥΣΗ



**proini
oΦeja**



ARONELLA

Σκεύασμα πλούσιο σε αντιοξειδωτικές, οι οποίες μπορούν να μειώσουν το επίπεδο λίπους και χοληστερόλης στο αίμα. Επίσης, σε συνδυασμό με την περιεχόμενη κενάλη βοηθούν στη διαχείριση του σακχάρου στο αίμα.

Μερικά από τα προϊόντα που δημιουργήθηκαν στο τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων

ΕΛΑΙΟΥΡΓΕΙΑ ΚΑΡΑΜΠΟΤΣΟΣ

Προσφέρει το καλύτερο απευθείας από την φύση



υγρό χρυσάφι

Από το 1970 παράγουμε το υγρό χρυσάφι της Ελληνικής γης, στο Αμπελόφυτο Μεσσηνίας. Κάθε τόπος προσφέρει κάτι μοναδικό και ιδιαίτερο. Στον τόπο του Αμπελοφύτου και στην ευρύτερη περιοχή του Δήμου Πύλου Νέστορος ο τόπος έχει να προσφέρει δυο ξεχωριστές ποικιλίες ελιάς. Την απαλή Μαυρολιά και την έντονη Κορωνέικη, δυο διαφορετικές ποικιλίες καρπού που παράγουν υψηλής ποιότητας ελαιόλαδο με μοναδικά γευστικά χαρακτηριστικά. Αυτές οι ποικιλίες συλλέγονται, ελαιοποιούνται και προσφέρονται στους φίλους του ελαιολάδου.

Με δυναμική παρουσία σε πολλές χώρες του εξωτερικού και συνεργασίες με κορυφαίες εταιρίες του κλάδου η Ελαιουργία Καραμπότσος προσφέρει ποιοτικό Ελληνικό ελαιόλαδο με σταθερά υψηλή ποιότητα, εδώ και μισό αιώνα.



Αμπελόφυτο Μεσσηνίας | τ. 27630 32211
info@karambotsos.com

www.karambotsos.com



Η εξαιρετική γη της Μεσσηνίας, οι ποικιλίες των σταφυλιών του αμπελώνα Νινιός, η όρεξη για δουλειά, το μεράκι και η γνώση του Παναγιώτη και της Κατερίνας είναι τα χαρακτηριστικά που συνθέτουν τις Οινοδημιουργίες Νινιός!

"Καλλιεργούμε το αμπέλι μας, παράγουμε το κρασί μας και είμαστε υπεύθυνοι για την προώθηση και την πώληση των προϊόντων μας", εξηγεί ο κ. Παναγιώτης Νινιός. Με αυτόν τον τρόπο έχουμε τον άμεσο έλεγχο της πρώτης ύλης, αλλά και τον ολοκληρωτικό έλεγχο της παραγωγής μας. Όπως μας εμπιστεύτηκαν στα άμεσα σχέδια της οικογένειας είναι η δημιουργία ενός επισκέψιμου οινοποιείου, "προσφέροντας στον επισκέπτη μια ξεχωριστή εμπειρία που να θέλει να την ξαναζήσει!"



Οινοδημιουργίες Νινιός
Άμμος Μεσσηνίας

ΛΕΙΤΟΥΡΓΟΥΜΕ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΑ ΕΚΤΟΣ ΚΥΡΙΑΚΗΣ ΑΠΟ 08.00 - 18.00
ΤΗΛΕΦΩΝΟ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΩΝ: 27210.50065 - 6946.496361
FB: Οινοδημιουργίες Νινιός

τερίνα βακαλάου

**γεμισμένη με τραχανά
οσπριάδα Μεσσηνίας
κονσομέ πετρόψαρων
σφουγγάρι ελαιόλαδου
αέρας λεμονιού**

Υλικά

Για την τερίνα

1 κιλό βακαλάος ξαμυρισμένος
100 γρμ τραχανάς ξινός Μεσσηνίας
100 γρμ τραχανάς γλυκός Μεσσηνίας
20 γρμ κρεμμύδι φρέσκο, 2 ασπράδια αυγών, 5 γρμ άνηθος, 5 γρμ μαιντανός
Αλάτι, Πιπέρι

Εκτέλεση

Σε ένα μπλέντερ αλέθω τον βακαλάο έως ότου γίνει ένα μείγμα σε λεπτά κομματάκια, παράλληλα βράζω τον τραχανά για 5 λεπτά. Αφού βράσει ο τραχανάς αφήνω να κρυώσει και σε ένα σκεύος προσθέτω τον μείγμα του βακαλάου τον τραχανά τα μυρωδικά φρέσκα κι ξερό κρεμμύδι και στο τέλος τ ασπράδια, ζυμώνω καλά και σε ένα κομμάτι μεμβράνη σχηματίζω ρολάκια. Βράζω για 17 λεπτά και παγώνω τα ρολάκια σε κρύο νερό με πάγο.

Για την οσπριάδα Μεσσηνίας

Υλικά

200 γρμ οσπριάδα, 1 καρότο, ½ κρεμμύδι, 20 ml ελαιόλαδο

Εκτέλεση

Μουλιάζω σε νερό τα όσπρια για 12 -14 ώρες σε ψυγείο. Αφού μουλιάσει σε νερό που βράζει προσθέτω τα όσπρια και το κρεμμύδι και το καρότο και βράζω για 40 λεπτά.

Για το σφουγγάρι ελαιόλαδου

Υλικά

2 μεγάλα αυγά, 200 γραμ ζάχαρης, 350 γραμ κρέμα γάλακτος
100 γραμ αλεύρι για όλες τις χρήσεις, 3 γραμμάρια αλάτι, 150 γραμ ελαιόλαδο

Εκτέλεση

Βάλτε τα αυγά, τη ζάχαρη και το γάλα σε μπλέντερ. Γυρίστε το μπλέντερ χαμηλά και αυξήστε την ταχύτητα σε μέτρια υψηλή και αφήστε την να αναμειχθεί μέχρι το μείγμα να είναι ομοιογενές. Με το μπλέντερ να τρέχει, πασπαλίζετε στο αλεύρι για όλες τις χρήσεις. Ρίχνουμε το ελαιόλαδο στο μείγμα και το πουρέ για 30 δευτερόλεπτα μέχρι να απορροφήσει το ελαιόλαδο. Αφήνω να ξεκουραστεί το μείγμα για 1 ώρα και τοποθετώ σ πλαστικό ποτηράκι μέχρι τη μέση αφού έχω κάνει μια τομή στον πάτο του ποτηριού. Ψήνω σε μικροκύματα για 45 δευτερόλεπτα.

Για τον Κονσομέ πετρόψαρων

Υλικά

1 κιλό διάφορα πετρόψαρα, 2 καρότα κομμένα στη μέση, 2 σκελίδες σκόρδο, 3 κοτσάνια από μαιντανό, 1 φύλλο δάφνης, 4 κόκκους μαύρο πιπέρι, 1 λίτρο νερό

Εκτέλεση

Βάζουμε όλα τα υλικά σε μια κατσαρόλα. Μόλις πάρουν μια βράση χαμηλώνουμε τη φωτιά στο μισό. Όσο βγαίνουν αφροί, ξαφρίζουμε σχολαστικά. Σιγοβράζουμε με σκεπασμένη την κατσαρόλα για τουλάχιστον 1 ώρα.

Για τον αέρα λεμονιού

Υλικά

200 γρμ χυμό από φρέσκο λεμόνι, 100 γρμ νερό, 7 γρμ σκόνη λεκιθίνη σόγιας

Εκτέλεση

Όλα τα υλικά μαζί σε ένα βαθύ δοχείο και αναδεύω με μπλέντερ για 2 λεπτά. Αφήνω να κάτσει ο αφρός για 1 λεπτό και αφαιρώ με ένα κουτάλι.



Βρυώνης Πέτρος
Καθηγητής Μαγειρικής Τέχνης
Γαστρονομικός Σύμβουλος



Φάρμα

ΧΡΙΣΤΟΠΟΥΛΟΥ

Βιομηχανική Περιοχή, // Σπέρχογεια Καλαμάτας (6,36 km) // τηλ. 2721 069001
//farmachristopoulos.gr

Η Φάρμα Χριστόπουλου Α.Ε είναι μια αμιγώς οικογενειακή εταιρία με περισσότερα από 40 χρόνια στον κλάδο της εκτροφής ζώων, παραγωγής, επεξεργασίας και εμπορίας κρέατος. Διακρίνεται για το πάθος να προσφέρει στους καταναλωτές προϊόντα κρέατος υψηλής διατροφικής αξίας και γαστρονομικής εμπειρίας, συνδυάζοντας την παράδοση με την τεχνογνωσία.

Προτεραιότητα μας είναι η ποιότητα. Ο στόχος, όπως μας αναφέρει ο Παναγιώτης Χριστόπουλος, επιτυγχάνεται με την εφαρμογή πρακτικών ήπιας και φυσικής εκτροφής των ζώων, διεθνών προτύπων ποιότητας στα παραγόμενα προϊόντα και σεβασμό στο περιβάλλον. Η εταιρία μας είναι στελεχωμένη με έμπειρο και εξειδικευμένο προσωπικό. Οι επιστημονικοί συνεργάτες μας πραγματοποιούν ελέγχους σε κάθε στάδιο της παραγωγικής διαδικασίας από την εκτροφή των ζώων, τη σφαγή, την επεξεργασία- τυποποίηση μέχρι και τη διάθεση των τελικών προϊόντων. Από τη φάρμα στο πιάτο!

ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ «Τροφοθερπικών προϊόντων Nutraceuticals και λειτουργικών Τροφίμων»

Στο Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων της Σχολής Τεχνολογίας Γεωπονίας και Τροφίμων του Πανεπιστημίου Πελοποννήσου το οποίο εξυπηρετεί τις ανάγκες έρευνας, ανάπτυξης και καινοτομιών της επιστήμης των τροφίμων και της διατροφής αλλά και εξειδικευμένης εκπαίδευσης στο πλαίσιο του ρόλου και της αποστολής του, στο γνωστικό πεδίο των λειτουργικών τροφίμων και των τροφοθερπικών προϊόντων, τα οποία μπορούν να παραχθούν μέσα από τα τοπικά προϊόντα. Η δραστηριότητά του σύμφωνα με το ΦΕΚ ίδρυσής του Τεύχος Β' 1527/04.05.2017 ασκείται σε τοπικό, περιφερειακό, εθνικό, ευρωπαϊκό και διεθνές επίπεδο.

Αποστολή του εργαστηρίου είναι

- Η παραγωγή, συγκέντρωση και διάδοση επιστημονικής γνώσης σχετικά με δράσεις και πρακτικές που στηρίζουν:
- Ο μεταποιητής παραγωγό σχετικά με την ανάπτυξη και παραγωγή φυτικών προϊόντων διατροφής και κοσμετολογίας.
- Η βιομηχανία παραγωγής συμπληρωμάτων διατροφής και προϊόντων κοσμετολογίας Ελληνικής προέλευσης.
- Η έρευνα και ανάπτυξη προϊόντων αρωματικών, φαρμακευτικών φυτών για την πρόληψη και την προαγωγή της υγείας.
- Η στήριξη / ενημέρωση / εκπαίδευση του καταναλωτή φυτικών και φυσικών συμπληρωμάτων διατροφής.
- Η επιστημονική τεκμηρίωση για τη χρήση και δράση των τροφοθερπικών προϊόντων.
- Η αξιολόγηση προϊόντων και διαδικασιών συνοδευόμενες από συμβουλευτικές υπηρεσίες όπου αυτές απαιτούνται.

Ακόμη το εργαστήριο αυτό παρέχει:

- Συστάσεις / υποστηρικτικές υπηρεσίες για τα λειτουργικά τρόφιμα και την διατροφή.
- Γνωμοδοτήσεις για προϊόντα και παροχή υπηρεσιών σε τρίτους.
- Υπηρεσίες ποιοτικού ελέγχου προϊόντων συμπληρωμάτων διατροφής και προϊόντων κοσμετολογίας.
- Υπηρεσίες εκπαίδευσης με σχετικά αντικείμενα.
- Τεχνομεσπτία για συνεργασίες παραγωγικών φορέων, επιχειρήσεων με ερευνητικά και Ακαδημαϊκά ιδρύματα.

Τα μέσα πραγματοποίησης του σκοπού του εργαστηρίου ορίζονται ειδικότερα στα εξής:

- Διοργάνωση συνεδρίων πανελλαδικής και διεθνούς εμβέλειας.
- Την υποστήριξη της εκπαιδευτικής διαδικασίας στο επιστημονικό του πεδίο σε προπτυχιακό και μεταπτυχιακό επίπεδο.
- Δημιουργία ιστοσελίδας και βάσης δεδομένων που άπτονται του επιστημονικού αντικειμένου.
- Έκδοση επιστημονικού περιοδικού διεθνούς εμβέλειας.
- Διεκδίκηση και εκτέλεση εθνικών ή διεθνών επιστημονικών προγραμμάτων.
- Συνεργασία με ομοειδή εργαστήρια και ομοειδείς ως προς τα αντικείμενα ελληνικές, ξένες και διεθνείς επιστημονικές εταιρείες, καθώς και με μη κερδοσκοπικούς φορείς των οποίων οι σκοποί συμπίπτουν με το σκοπό του Εργαστηρίου.

Το Αντικείμενο Έρευνας στους τομείς τους οποίους δραστηριοποιείται το Εργαστήριο είναι:

- α. Η ανάπτυξη τροφοθερπικών προϊόντων, λειτουργικών τροφίμων και προϊόντων διατροφής με εφαρμογή σύγχρονων τεχνολογιών.
- β. Η έρευνα στο πεδίο της σύνδεσης της καινοτομίας στην παραγωγή τροφοθερπικών προϊόντων αξιοποιώντας τα τοπικά προϊόντα.

Το Εργαστήριο στεγάζεται στα κτήρια του Πανεπιστημίου Πελοποννήσου στην πόλη της Καλαμάτας και μπορεί να χρησιμοποιεί τον υπάρχοντα εργαστηριακό εξοπλισμό του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων.





το ελαιόλαδο που συνδυάζει την ιστορία με τη γεύση

Η ΚΑΡΟΥΜΠΑΛΗΣ Α.Ε. είναι μία οικογενειακή επιχείρηση που ξεκίνησε το 1960 από το χωριό Λυκότρυφο, ενώ το 2010 έγινε μετεγκατάσταση στη Μάδαινα, σε μια νέα μονάδα παραγωγής και εμφιάλωσης του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου.

Η εταιρεία δραστηριοποιείται κυρίως στην Ευρώπη και αλλού, ενώ η γκάμα των προϊόντων της ξεκινά με την κορωνίδα ΑΕΝΑΟΝ και συνεχίζει να εξελίσσεται με νέους κωδικούς και brand names, όπως το ELINIKON και το ORISON.

Η επωνυμία ΑΕΝΑΟΝ έχει αρχαιοελληνική προέλευση και συγκεκριμένα από το επίρρημα «αεί» και το ρήμα «νάω», δηλώνοντας αυτό που ρέει συνεχώς, όπως το ελληνικό ελαιόλαδο που παράγεται από την αρχαιότητα μέχρι και σήμερα.

Υπό αυτήν την επωνυμία συναντάμε το εξαιρετικό

παρθένο ελαιόλαδο, το ΚΑΛΑΜΑΤΑ ΠΟΠ και το ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ, σε γυάλινες, μεταλλικές και πλαστικές συσκευασίες για κάθε προτίμηση.

Όσο για τα δύο νέα brand names, ELINIKON και ORISON, το μεν πρώτο είναι εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, ενώ το δεύτερο αποτελεί ένα ιδιαίτερο προϊόν πλούσιο σε πολυφαινόλες, που προστατεύει τον ανθρώπινο οργανισμό και τον θωρακίζει απέναντι σε χρόνια νοσήματα.

Πέραν της ποιότητας, όμως, για την Καρούμπαλης Α.Ε. η συσκευασία παίζει, επίσης, σημαντικό ρόλο στο branding. Είναι, άλλωστε, αυτή που δίνει προσωπικότητα και χαρακτήρα στο προϊόν. Κι όπως εξηγούν: «Πρόκειται για μια αισθητική και μια πληροφορία που εισπράττει ο καταναλωτής πριν ακόμη γευτεί το προϊόν».



το όραμα, ξεπερνά τα εμπόδια

Οι Ελαιώνες της οικογένειας Μπόβη "Bovis Family Greek Groves" είναι μια οικογενειακή αγροτική επιχείρηση, που ιδρύθηκε το 2005. Η τριτηγενιά Μπόβη (Αθανάσιος & Ουρανία, Tom & Lauren Bovis), ολοκληρώνοντας τη καριέρα της στην εκπαίδευση και διοίκηση επιχειρήσεων σε Ελλάδα και Αμερική αντίστοιχα, ζανασονανυείται και αναβιώνει τις παραδόσεις στην καλλιέργεια της γης και αναλαμβάνει να ανασυντάξει τους οικογενειακούς ελαιώνες και να τους επεκτείνει. Το 2018 τα νηπία της επιχείρησης περνούν στην τέταρτη γενιά, στο Σιασινό Μπόβη ο οποίος ως απόφοιτος της Σχολής Διοίκησης & Οικονομίας του ΤΕΙ Πελοποννήσου αναλαμβάνει τη διαχείριση της επιχείρησης. Η τέταρτη γενιά αξιοποιώντας την κοινήτορα και την εμπειρία των παλιότερων γενιών, με τις γνώσεις της επιστήμης και τις εξελίξεις των τεχνολογιών, συνεργάζεται με ανθρώπους που διαθέτουν μεράκι και επιστημονική γνώση στην καλλιέργεια και το κλάδεμα των ελαιώνων, αγάπη στη συλλογή του ελαιοκάρπου και την εξαγωγή του ποιήτημον ελαιόλαδου.



Τα προϊόντα μας εξάγονται στο Rhode Island των ΗΠΑ για τις ανάγκες των εστιατορίων της ευρύτερης οικογένειας Μπόβη, στα οποία διατίθενται και λιανικώς. Τα προϊόντα που παράγει η επιχείρησή μας συσκευασμένα σε γυάλινα και μεταλλικά δοχεία διαφόρων μεγεθών, είναι:

Έξτρα Παρθένο Ελαιόλαδο πολύ χαμηλής οξύτητας (EVOO), **Βιολογικό Έξτρα Παρθένο Ελαιόλαδο** πολύ χαμηλής οξύτητας (EVOO) ακριβότατο, **Αγουρέλαιο** πλούσιο σε Πολυφαινόλες πολύ χαμηλής οξύτητας (EVOO) ακριβότατο. **Ελιές Καλαμάτας** σε Βιολογικό ελαιόλαδο, **Βιολογικές Ελιές Καλαμάτας** σε Βιολογικό ελαιόλαδο

Ο ελαιώνας μας βρίσκεται στην κωμόπολη Βαλύρα, πρωτεύουσα του πρώην Δήμου Ιθώμης στη Μεσσηνία. Η περιοχή Ιθώμη παρέχει ένα τέλειο μικροκλίμα για την παραγωγή του υψηλής ποιότητας ελαιολάδου.

Και επειδή όλα τα ελαιόλαδα δεν είναι ίδια έχουμε επιλέξει και παράγουμε Βιολογικά προϊόντα πιστοποιημένα από την εταιρεία TUV HELLAS

Παράλληλα με τη συμμετοχή μας στο διακρατικό Ευρωπαϊκό πρόγραμμα ARISTOIL και στο ARISTOIL FAMILY με σημαντικές διακρίσεις, παράγουμε προϊόντα πλούσια σε πολυφαινόλες, οι οποίες συμβάλουν στην προστασία του οργανισμού μας από καρδιακά επεισόδια, την νόσο Αλτσχάιμερ και έχουν αντιφλεγμονώδη και αντικαρκινική δράση. Όπως μας δήλωσε ο νέος ιδιοκτήτης «Ως άτομο με ειδικές ανάγκες ΑΜΕΑ (Κωφός) θέλω να αναδείξω και τη διάσπαση, ότι όλοι οι άνθρωποι με την κατάλληλη υποστήριξη έχουν τις δυνατότητες να εξελιχθούν σε αυτοδύναμα άτομα και να έχουν παρουσία στο επιχειρείν. Η συνεχής επιμόρφωση και η παρακολούθηση των επιστημονικών εξελίξεων μας δίνει τη δυνατότητα να προσβλέπουμε στο σήμερα και το αύριο με αισιοδοξία. Ολοκληρώνεται αυτή την περίοδο η αναβάθμιση των αποθηκευτικών μας χώρων, ώστε να πιστοποιηθούν, και να αρχίσει η διάθεση των προϊόντων μας και σε άλλες αγορές, ενώ παράλληλα, μέσω σεμιναρίων, εφοδιάζομαι με γνώσεις και εμπειρίες για την μετεξέλιξη των ελαιώνων μου σε επισκέψιμους, για τη μύηση ανθρώπων από όλο τον κόσμο στην κουλτούρα του ελαιολάδου και των βρώσιμων ελιών.»

Βαλύρα Μεσσηνίας | bovis-oliveoil.gr | stabovis@gmail.com | κ. 6974078736

Σ

τον Κάμπο Αβίας, ένα μικρό χωριό σε 500μ. υψόμετρο, στον πανέμορφο Ταΰγετο, 20χλμ. νότια της Καλαμάτας, στη Μεσσηνιακή Μάνη, παράγεται το έξτρα παρθένο ελαιόλαδο της οικογένειας Ψαλτήρας. Λουσμένο από το φως του πλίου και γεμάτο από τους χυμούς της μανιάτικης γης. Το διεθνές βραβευμένο ελαιόλαδο Ψαλτήρας παράγεται σε σύγχρονο ελαιουργείο, σε χαμηλές θερμοκρασίες, διατηρώντας έτσι την υψηλή ποιότητα του. Σχεδόν όλη η ποσότητα του ελαιολάδου εξάγεται σε ντελικατέσσην και στην υψηλή γαστρονομία. Στην όμορφη Καρδαμύλη η οικογένεια δημιούργησε ένα υψηλής αισθητικής μαγαζί, που εκεί διατίθεται το ελαιόλαδο Ψαλτήρας, καθώς και τα καλύτερα κρασιά του ελληνικού αμπελώνα.

psaltiras.gr / npsaltiras@psaltiras.gr / τ. 695 7598406



ΩΔΗ ΣΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ

Για τον Κώστα Βασιλειάδη οι ερληνικές παραδοσιακές συνταγές είναι πηγή έμπνευσης και στα χέρια του εξελίσσονται δημιουργικά.



Μουσακάς λαχανικών



Υλικά

1 κ. σπανάκι,
1 ματσάκι άνηθο, 1 ματσάκι μάραθο
2 ματσάκια κρεμμύδια χλωρά
1 ματσάκι καυκαλήθρες (όταν υπάρχουν)
1 ματσάκι μυρώνια (όταν υπάρχουν)
10 μέτρια κολοκυθάκια
10 μέτριες μελιτζάνες φλάσκες
400 γρ. ξερή μυζήθρα τριμμένη
1 φλ. ελαιόλαδο για τηγάνισμα
Αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Για την μπεσαμέλ:

2 lt γάλα, 12 κ.σ. αλεύρι
¾ φλ. ελαιόλαδο
1 φλ. ξερή μυζήθρα τριμμένη
Αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι, ε. π. ελαιόλαδο

Εκτέλεση

Πλένουμε τα σπανάκια και τα ζεματίζουμε. Τα στραγγίζουμε σε ένα σουρωτήρι, πλένουμε της μυρωδιές μας και τις ψιλοκόβουμε. Σε μια κατσαρόλα ρίχνουμε το ελαιόλαδο με τα κρεμμυδάκια, μόλις μαραθούν ρίχνουμε τις μυρωδιές. Αφήνουμε δέκα λεπτά και κατόπιν ρίχνουμε και το σπανάκι. Προσθέτουμε αλάτι, πιπέρι και ξεκούραση στην άκρη. Σε ένα τηγάνι θα τηγανίσουμε τις μελιτζάνες σε φέτες και θα της βάλουμε σε σουρωτήρι. Το ίδιο θα κάνουμε με τα κολοκύθια. Επόμενο στάδιο είναι να πάρουμε το ταψί μας, θα ρίξουμε μυζήθρα και αρχίζουμε να στρώνουμε πρώτα της μελιτζάνες, αλάτι, πιπέρι, μυζήθρα. Δεύτερη στρώση τα κολοκύθια, αλάτι, πιπέρι, μυζήθρα. Επόμενη στρώση το σπανάκι με τις μυρωδιές μας. Σε μια κατσαρόλα θα ρίξουμε 2 λίτρα γάλα, 12 κουταλιές της σούπας, αλεύρι και μισό ποτήρι ελαιόλαδο. Ανοίγουμε το μάτι και ανακατεύουμε μέχρι να πήξει. Τοποθετούμε την μπεσαμέλ πάνω από τα σπανάκια. Το ταψί μας είναι έτοιμο για το φούρνο 30 λεπτά στους 200 βαθμούς.

(Σημ.: θα το βρείτε και στην ταβέρνα «Βασιλειάδης», Καλαμάτα, Συνοικία Μπουρνιά τ. 27210 83957)

τρατάρουμε ΓΛΥΚΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ

Το «τρατάρισμα» για το καλωσόρισμα των επισκεπτών μας με ένα παραδοσιακό γλυκό και ένα ποτήρι παγωμένο νερό είναι συνήθεια πολύ παλιά αλλά τόσο όμορφη και συνεχίζεται ακόμα και σήμερα από πολλές νοικοκυρές. Τα γλυκά του κουταλιού είναι αγαπητά από όλους για την πλούσια γεύση τους, το άρωμα και τη νοστιμιά τους. Λόγω όλων αυτών τα παραδοσιακά γλυκά του κουταλιού σερβίρονται ακόμα σε πολλά καφενεία, ταβέρνες, εστιατόρια και παραδοσιακά ζαχαροπλαστεία μαζί με τον καφέ. Το εργαστήριο μας, με σεβασμό στην Παράδοση αλλά και στους καταναλωτές, διατήρησε τη συνταγή αλλά και την ποιότητα των προϊόντων όπως ακριβώς την κληρονομήσαμε από τις γιαγιάδες μας.



6ο χλμ. Καλαμάτας-Μεσσηνίας / Καλαμάτα
Τηλ: 27210 69243 / Κιν: 694 617 8572



Αγροτικός Συνεταιρισμός
Κ Α Λ Α Μ Α Τ Α Σ

Ελαιόλαδο με ισχυρισμό Υγείας

**Μπορεί ένα ελαιόλαδο να λειτουργεί παράλληλα
σαν τρόφιμο αλλά και σαν φάρμακο προαγωγής
καλής υγείας;**

Ναι, για παράδειγμα αποτελεί ο Αγροτικός Συνεταιρισμός Καλαμάτας που και φέτος καινοτομεί προμηθεύοντας την αγορά με ελαιόλαδο από ελιά Καλαμάτας (την ξακουστή χοντρολιά) με πιστοποίηση ισχυρισμού υγείας. Με τον τρόπο αυτό κατατάσσει το προϊόν στα κορυφαία προϊόντα υψηλής διατροφικής και υγειοπροστατευτικής αξίας.

Τι σημαίνει όμως προϊόν υγείας;

Σύμφωνα με τον ευρωπαϊκό κανονισμό 432/2012 του EFSA (European Food Safety Authority), ένα ελαιόλαδο μπορεί να έχει τον χαρακτηρισμό ισχυρισμού υγείας -ότι βοηθάει δηλαδή στην ευεξία και την υγεία- όταν οι πολυφαινόλες που περιέχει έχουν συγκέντρωση τουλάχιστον 250 mg ανά κιλό.

Ο παραγωγός μπορεί να το αναγράφει στη συσκευασία του προϊόντος του και να αναφέρει ακόμη ότι 20ml ημερήσιας κατανάλωσης του συγκεκριμένου ελαιόλαδου προστατεύει τον οργανισμό μας από την οξείδωση των λιπιδίων του αίματος. Προστατεύει την καρδιά, προλαμβάνει τη νόσο Alzheimer, μειώνει τις φλεγμονές και τον κίνδυνο εμφάνισης καρκίνου

Το προϊόν κυκλοφορεί ήδη στην αγορά σε συσκευασία των 500ml. Θα το ξεχωρίσετε από την πράσινη καρδιά στην οποία καταλήγει ένα φύλλο ελιάς που συμβολίζει την ευεργετική του επίδραση στον οργανισμό.

Αναζητήστε το!



ΟΣΠΡΙΑ ΒΡΥΩΝΗΣ

ένα καλαιοδοσκόπιο γεύσεων με παράδοση!

Η οικογενειακή επιχείρησή έχει τις ρίζες της στο 1963 όπου και ξεκίνησε η ενασχόληση με το τρόφιμο από το Δημήτρη και τον Κωνσταντίνο Ν. Βρυώνη.

Παραδοσιακά καινοτόμος, η ΒΡΥΩΝΗΣ Όσπρια – Ρύζια, είναι από τις πρώτες εταιρείες που κατάφερε να τυποποιήσει και να συσκευάσει σε μικρές ποσότητες όσπρια και ρύζια.

«Τα προϊόντα που επιλέγουμε να παρέχουμε στους καταναλωτές συλλέγονται από παραγωγούς που βρίσκονται στην Ελληνική Ύπαιθρο. Με αυτό τον τρόπο υποστηρίζουμε τις τοπικές αγροτικές οικονομίες και τους μικρούς παραγωγούς δίνοντας τους τη δυνατότητα να εδραιωθούν στη συνείδηση των καταναλωτών και να αναδείξουν τα τοπικά χαρακτηριστικά και το μεράκι τους» μας εξηγεί ο κ. Χρήστος Βρυώνης

«Το κάθε προϊόν προέρχεται από περιοχές όπου σημειώνει τις καλύτερες παραγωγικές και ποιοτικές επιδόσεις, εντός της φυσικής του εποχικότητας.

Έτσι η φακή προέρχεται από ένα ορεινό χωριό 90 κατοίκων στη Λάρισα

Από τη Λήμνο παίρνουμε το ασπρομήτικο που καλλιεργείται κάτω από τον καυτό ήλιο και η γεύση του είναι αξεπέραστη

Από την Καστοριά τους γίγαντες με σκούρο μωβ χρώμα, που η γεύση τους θυμίζει κάστανο» μας λέει ο κ. Βρυώνης.

Η μεσογειακή διατροφή αγαπά τα όσπρια, γι' αυτό και συνιστά την κατανάλωσή τους τουλάχιστον 2 φορές την εβδομάδα.

Φάβα, γίγαντες, ρεβίθια, φακές, μαυρομάτικα και τόσοι άλλοι γευστικοί και διατροφικοί θησαυροί της ελληνικής γης αποτελούν αναπόσπαστο κομμάτι της ελληνικής γαστρονομίας. Περιέχουν υψηλό ποσοστό πρωτεϊνών, σιδήρου και ινών, ελάχιστο ή καθόλου λίπος και μηδενική χοληστερίνη, ενώ φημίζονται για τις σημαντικές ποσότητες που περιέχουν σε μέταλλα, όπως κάλιο, ψευδάργυρο, μαγνήσιο και ασβέστιο.

Η γκάμα των προϊόντων της εταιρείας ολοένα εμπλουτίζεται με θησαυρούς της ελληνικής γης που ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις του κοινού και σέβονται τη σημασία της σωστής διατροφής και την ανάγκη για πλούσια και αυθεντική νοστιμιά.



**η μεσογειακή
διατροφή
αγαπά τα όσπρια**

Το Σπίτι του Αγρότη
Σπάρτης 35, Καλαμάτα | τ. 2721 085121





Βιολογικό Μοσχάρι

ΓΙΑ 100% ΑΠΟΛΑΥΣΗ ΑΠΟ ΤΗ ΦΥΣΗ!

Η φιλοσοφία του σχετίζεται με την επιστροφή στις ρίζες και τον πρωτογενή τομέα.

Ο Λευτέρης Τσιλιμπέρδης ασχολείται με την υπαίθρια εκτροφή Βιολογικών μοσχαριών, στην περιοχή της Παναγίας Πάτρισσας του Ταυγέτου. Εκεί έχει δημιουργήσει όλες τις υποδομές. Τα ζώα ζούνε και κινούνται ελεύθερα σε ένα χώρο αρκετών στρεμμάτων, ενώ εκτρέφονται αποκλειστικά με βιολογικές πιστοποιημένες τροφές.

Το αποτέλεσμα αυτού, οι αυθεντικές γεύσεις που ξυπνούν τις παραδόσεις και την όρεξη για γνήσιες απολαύσεις.

Όπως μας αναφέρει «Η βιολογική κτηνοτροφία, δεν έχει μοναδικό στόχο την παραγωγή προϊόντων και τροφίμων υψηλής διατροφικής αξίας, ασφαλή για τον καταναλωτή, αλλά και την αειφορικότητα και την ορθολογική χρήση της γης και των ζώων για μια καλύτερη ποιότητα ζωής»

Το κρέας που προέρχεται από βιολογική κτηνοτροφία είναι πιο νόστιμο και πιο υγιεινό από το συμβατικό, έχει μεγάλες ποσότητες μετάλλων, βιταμινών, αλλά και πρωτεϊνών, λιγότερο λίπος και χοληστερίνη.

Τα βιολογικά Μοσχάρια Ταυγέτου θα τα βρείτε σε συσκευασίες vacuum σε επιλεγμένα καταστήματα βιολογικών προϊόντων, delicatessen και εστιατόρια υψηλής γαστρονομίας.

Ελευθέριος Τσιλιμπέρδης
Μηλέα Δ.υτικής Μάνης / Παράδοση κατ' οίκον
τ. 6978 184549





χωριάτικο λουκάνικο



Από τις πιο εκλεκτές λικουδιές, το χωριάτικο λουκάνικο έχει μακρά παράδοση στο μεσσηνιακό τραπέζι!

Οι αρχαίοι Έλληνες, ως λάτρεις των γαστρονομικών απολαύσεων, είχαν μεταξύ άλλων και ιδιαίτερη αδυναμία στα εντόσθια τα οποία γέμιζαν με διάφορα είδη κρέατος και αρωμάτιζαν με βότανα.

Η οικογένεια Σιψά, έχοντας παράδοση τεσσάρων γενεών, με προσωπική φροντίδα και μεράκι δημιουργούν παραδοσιακά λουκάνικα από εκλεκτό κρέας το οποίο αναμειγνύουν με πορτοκάλι, μυρωδάτα πράσα και ρίγανη.

Τα προϊόντα που απολαμβάνουμε, συμπεριλαμβανομένου και του παστού, είναι ανώτερης ποιότητας, πλούσια σε γεύση με μοναδικό άρωμα!

Συνοδεύστε το με παγωμένη μπύρα ή κρασί.



aquarella
coffee | cocktail
AND MORE



ζωγραφίζοντας αυθεντικές γεύσεις

Εάν ήταν trailer ταινίας, θα άκουγες το κλασσικό “Μην το Χάσετε”.

Από το «μπαλκόνι» της το ηλιοβασίλεμα μοιάζει με έκρηξη χρωμάτων, που όμοια της δεν υπάρχει. Την ώρα που ο ήλιος χάνεται στον ορίζοντα, εικόνες νοσταλγικές απαθανατίζονται σε αμέτρητα φωτογραφικά κλικς.

Το παραδοσιακό κτίριο στο οποίο στεγάζεται, χτισμένο από μανιάτικη πέτρα, έχει αναδειχθεί εσωτερικά από τον ιδιοκτήτη Γιώργο Χιουρέα, ο οποίος έχει δώσει το δικό του στίγμα και στον εξωτερικό χώρο.

Στην Aquarella η ώρα του καφέ είναι μια ιερή στιγμή, γι' αυτό την αντιμετωπίζουν ως μια ιεροτελεστία που ξεκινά από την επιλογή του καλύτερου specialty coffee και συνεχίζεται με την παρασκευή από εξειδικευμένους baristi.

Προστιθέμενη αξία αποτελούν οι παραδοσιακές μανιάτικες πίτες, δια χειρός της κας Ρουμπίνης – μητέρας του Γιώργου-, που αγαπά τα αγνά υλικά, αναδεικνύοντας έτσι τις αυθεντικές μανιάτικες γεύσεις.

Ανοίγει καθημερινά φύλλο με τον πλάστη, χρησιμοποιώντας ελαιόλαδο δικής τους παραγωγής, κλείνοντας μέσα την πλούσια γέμιση.

Δοκιμάστε τυρόπιτα, πίτα με τέσσερα τυριά, μανιταρόπιτα, κολοκυθόπιτα (για εσάς τους vegetarians), αλλά και πεντανόστιμη κιμαδόπιτα. Μην ξεχάσετε να ενημερωθείτε για τις γλυκές γεύσεις: Πορτοκαλόπιτα, cheesecake, κέικ σοκολάτας και κέικ πορτοκαλιού.

Ο, τι και αν επιλέξετε η απόλαυση είναι εγγυημένη!



Olive Tour and Tasting

Ben Olive Mill is a family owned olive estate and mill in Parapouki, a small village North of Kalamata. A personalized, interactive Olive Tour is our main mission for your visit. Join our award winning tours and products to learn more about the origin and processing of Greece's "Liquid Gold".

Book today and live a unique experience by the experts. Taste Greece!

Parapouki Village
24008 Messinia Greece / T. +30 27240 32371

www.BenOliveMill.com



Εξτρα Παρθένο Ελαιόλαδο Ελιές Καλαμών

Με έδρα το Τρίκορφο Μεσσηνίας, την καρδιά παραγωγής της Ελιάς Καλαμών καθώς και του Εξτρα Παρθένου Ελαιόλαδου.

Μέσα από την εμπειρία δύο γενεών η ΔΑΜΟΥΡΑ ΑΦΟΙ Ο.Ε. εξελίχθηκε σε μία μοντέρνα και λειτουργική εταιρεία στην βιομηχανία τροφίμων ενώ ταυτόχρονα διατήρησε την παραδοσιακή διαδικασία στην παραγωγή των προϊόντων της. Αυτός είναι και ο λόγος της άριστης ποιότητας των προϊόντων κατά την εξέλιξη της.

Η τυποποίηση των Ελιών Καλαμών, ήταν το αρχικό κάλεσμα για τα δύο αδέρφια και ακολούθησαν το Εξτρα Παρθένο Ελαιόλαδο και άλλα αγροτικά προϊόντα. «Η επιχείρησή μας από τα πρώτα της βήματα εισχώρησε στο διεθνές εμπόριο και ταυτόχρονα επεκτάθηκε στην τυποποίηση άλλων αγροτικών προϊόντων, όπως πάστα ελιάς, ελιές μαύρες, Άμμιτσας, πράσινες ελιές Χαλκιδικής κ.ά. Τα προϊόντα μας εξάγονται σε πολλές χώρες του εξωτερικού όπως, Αγγλία, Αυστραλία, ΗΠΑ, Καναδά, Γερμανία κ.ά. Ο στόχος μας παραμένει ο ίδιος όπως στην αρχή, εξελισσόμενοι με την δέσμευση να παρέχουμε την καλύτερη ποιότητα στους πελάτες μας και να ανταποκρινόμαστε στις ανάγκες τους που συνεχώς αλλάζουν.»

Το Εξτρα Παρθένο Ελαιόλαδο και οι Ελιές Καλαμών είναι τα βασικά προϊόντα για την ΔΑΜΟΥΡΑ ΑΦΟΙ Ο.Ε., το οποίο συσκευάζεται ανάλογα με τις απαιτήσεις του πελάτη.

Τρίκορφο Μεσσηνίας / Καλαμάτα
Τ. 2722061477

Τα παραδοσιακά προϊόντα, αποτελούν πρεσβευτές της ελληνικής γαστρονομικής κουλτούρας. Στα Super Market Μουργής με ανοιχτή καρδιά και αγάπη για τον τόπο, εμπλουτίζουμε συνεχώς τη λίστα των μεσσηνιακών προϊόντων στα ράφια μας, διατηρώντας ταυτόχρονα υψηλές τις προδιαγραφές. Ανάμεσα στα προϊόντα αυτά ξεχωρίζουν όχι μόνο οι περιοχές που τα παράγουν, αλλά κυρίως οι άξιοι παραγωγοί.

Αξίζει να αναζητήσετε καθένα από αυτά, για να διακρίνετε το στίγμα που έχει αφήσει ο τόπος πάνω του, την αυθεντικότητα και τη μοναδική του ταυτότητα.

Ακρίτα 84 & Σοφοκλέους
Καλαμάτα
τηλ. 27210 25400 - 96170

Super Markets
Α.Ε. ΜΟΥΡΓΗ



γευσιτική , Μεσσηνιακή αγληγρία στην καλύτερη εκδοχή της

Αρτέμιδος 104, Καλαμάτα | τ. 2721 086300



Έτσι μπορείς να περιγράψεις την ατμόσφαιρα και τις γεύσεις του “Κεντρικόν”, που έχει πλέον καταξιωθεί ως ένα από τα γαστρονομικά leader στέκια της πόλης. Φέτος, μάλιστα, οι έμπειροι σεφ βάζουν τη δική τους σφραγίδα ανανέωσης στο μενού αναδεικνύοντας τα τοπικά προϊόντα, δίνοντάς μας ακόμη ένα λόγο για επίσκεψη.

Μεσσηνιακά Πιάτα που αξίζει να δοκιμάσετε:
Πράσινη σαλάτα Μάνης, τοματίνια, καλαματιανό λαλάγγι, φλοίδες σφέλας και βινεγκρετ βαλσαμικού
Παξιμάδι χωριάτικο με ψιλοκομμένη τομάτα και φέτα Π.Ο.Π Μεσσηνίας
Γουρνοπούλα φούρνου
Καγιανάς παραδοσιακός με παστό και τυρί σφέλα Ταυγέτου
Συκώτι μοσχάρι Μάνης

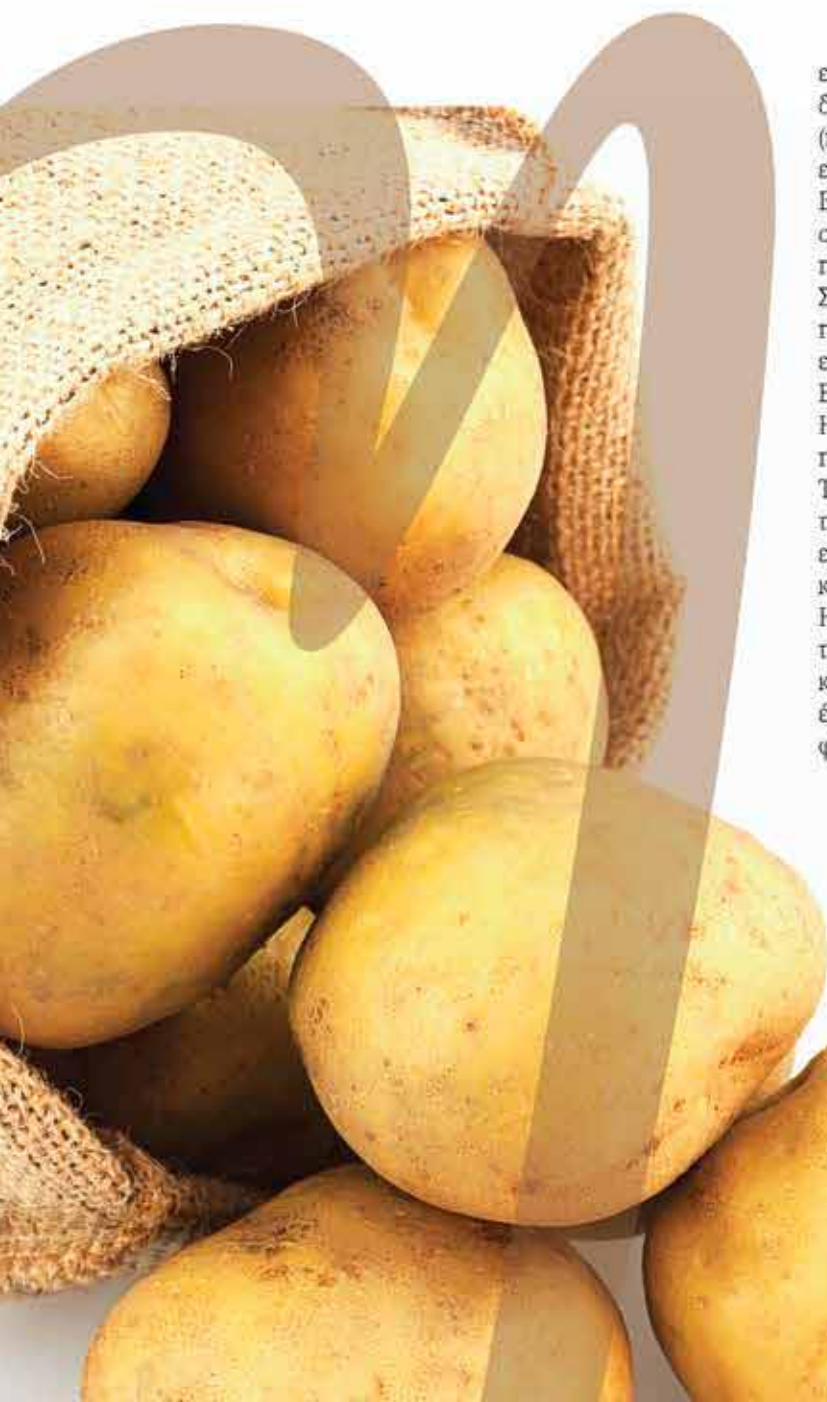
Παρέες διαφορετικών ηλικιών και οικογένειες απολαμβάνουν εξίσου τις μεσσηνιακές παραδοσιακές νοστιμιές που αγκαλιάζουν την κουλτούρα της μοιρασιάς.

Οι live μουσικές βραδιές με ορχήστρα, κρατούν ψηλά το τέμπο, ενώ τα ασυναγώνιστα μενού, με πολύ καλή σχέση ποιότητας-τιμής, σου δίνουν τη δυνατότητα να έρθεις και να ξανάρθεις.

Καλή σας απόλαυση!



Η ΝΟΣΤΙΜΙΑ ΤΗΣ ΦΥΣΗΣ



εταιρεία ΘΕΟΔΩΡΑ Κ. ΘΩΜΟΠΟΥΛΟΥ & ΣΙΑ Ε.Ε. "ΜΕΣΣΗΝΙΑ ΜΑΝΑ ΓΗ" δραστηριοποιείται στην εμπορία-διολογή-τυποποίηση αγροτικών προϊόντων (πατάτες-φυστίκια αράπικα) τα οποία καλλιεργούνται αποκλειστικά στην εύφορη γη της Μεσσηνίας.

Βρίσκεται στον χώρο αυτό, πλέον των 20 ετών, και έχει συμβάλει τα μέγιστα στην διατήρηση της καλλιέργειας αυτών των παραδοσιακών προϊόντων της περιοχής.

Συνεργάζεται με τις περισσότερες αλυσίδες SUPER MARKET καθώς και με τους περισσότερους εμπόρους των κεντρικών Λαχαναγορών και μεταποιητές, της εγχώριας αγοράς ενώ πολύ μεγάλο μέρος της παραγωγής εξάγεται σε χώρες της Ευρώπης.

Η πατάτα Μεσσηνίας θεωρείται, από τους γνωρίζοντες, ως η πιο νόστιμη και ποιοτική από όλες της περιοχές της χώρας.

Το αράπικο φυστίκι η "Αραχίδα" είναι από τις πιο παραδοσιακές καλλιέργειες του τόπου μας η οποία όμως έτεινε να εγκαταληφθεί. Η ενασχόληση προ 10 ετίας της εταιρίας μας στο συγκεκριμένο είδος έδωσε καινούργια ώθηση στην καλλιέργεια και αναπτύσσεται ραγδαία τα τελευταία χρόνια.

Η εμπειρία που αποκτήσαμε τα χρόνια αυτά καθώς και οι επενδύσεις μας σε τελευταίου τύπου μηχανήματα διαλογής του προϊόντος (χρωματοδιαλογέας) καθώς και το ποιοτικό προϊόν που παράγει η εύφορη γη της Μεσσηνίας μας έχουν κατατάξει "ίσως" στην καλύτερη εταιρία τυποποίησης ωμού αράπικου φυστικιού στην Ελλάδα.



Παραγωγή - Εμπόριο & Τυποποίηση Πατάτας & Αράπικου Φυστικιού
1ο χλμ. Μεσσήνης - Καλαμάτας / Μεσσήνη, Βιοτεχνικό Πάρκο
Τηλέφωνο: +302722024049 / Κινητό τηλέφωνο: +306944659690
thomopoulos.messini@gmail.com



Aloe Vera: το “φυτό της αθανασίας” απέκτησε και Μεσογειακή Σφραγίδα

Θεωρείται το φυτό της αθανασίας και είναι ευρέως γνωστή για τις θεραπευτικές της ιδιότητες.

Αποτελεί ένα από τα πιο δραστικά αντιοξειδωτικά και αναζωογονητικά ελιξίρια, ενώ πρόκειται για ένα εκπληκτικό φυτό με πολλαπλές ιδιότητες και οφέλη για την υγεία.

Ο λόγος για την ALOE VERA.

Η ALOE VERA Παπαδημητρίου ξεκίνησε το 2013, φυτεύοντας την ποικιλία Aloe Vera Barbadensis σε ιδιόκτητα χωράφια. Έκτοτε η καλλιέργεια, η παραγωγή και η εμφιάλωση πραγματοποιείται από την ίδια οικογένεια με στόχο την αυτάρκεια και την αειφορία, σεβόμενοι πάντα τους ρυθμούς της φυσικής εξέλιξης.

Όπως μας εξηγεί ο Παναγιώτης Παπαδημητρίου “Όταν τα φύλλα είναι έτοιμα για επεξεργασία τα κόβουμε και προχωρούμε την επεξεργασία τους και την εμφιάλωση με τελικό προϊόν να είναι ένας Πιστοποιημένα Βιολογικός Φυσικός Χυμός Aloe Vera”.

Καθημερινά πραγματοποιείται ποιοτικός έλεγχος στο προϊόν κάτω από τις αυστηρές οδηγίες ISO22000 ώστε να είμαστε σίγουροι για την άριστη ποιότητα που θα παραλάβει ο πελάτης.

<< Είναι η μόνη που παρέχει 100% Φυσικό Χυμό Aloe Vera χωρίς συντηρητικά, ένα φυσικό φάρμακο και ένας χυμός που αναζωογονεί τον οργανισμό μας>>. Απολαύστε ένα μοναδικό προϊόν, ένα δυναμωτικό αφέψημα 100% Βιολογικό, ΧΩΡΙΣ ΣΥΝΤΗΡΗΤΙΚΑ - ΧΗΜΙΚΑ ΑΡΩΜΑΤΑ ΚΑΙ ΧΡΩΣΤΙΚΕΣ ουσίες. Κατευθείαν από τον παραγωγικό παράδεισο της μεσογειακής γης.

Ευεργετήματα Αλόης

Αποτοξίνωση: Ο χυμός από την αλόη βέρα είναι ιδανικός για αποτοξίνωση αφού είναι γεμάτος βιταμίνες και μεταλλικά στοιχεία. Η κατανάλωση μπορεί να βοηθήσει το σώμα να ανταπεξέλθει στις απαιτήσεις της καθημερινότητας.

Πεπτικές διαταραχές: Η αλόη βέρα έχει ουσιαστική δράση σε διαταραχές του πεπτικού συστήματος όπως καούρα, τα έλκη και το σύνδρομο του ευερέθιστου εντέρου. Καταπραΰνει τον οισοφάγο και ελαττώνει τις ενοχλήσεις της γαστροοισοφαγικής παλινδρόμησης.

Στοματική υγιεινή: Ο χυμός των φύλλων της αλόης βέρας

μπορεί να βοηθήσει στο να επισκέπτεστε πιο αραιά τον οδοντίατρο, καθώς βελτιώνει σημαντικά την υγεία των ούλων.

Διαβήτης: Σύμφωνα με εργαστηριακές έρευνες, η καθημερινή κατανάλωση χυμού από αλόη βέρα, σε περίοδο 14 (3-4 μηνών) εβδομάδων, μπορεί να μειώσει τα επίπεδα σακχάρου στο αίμα έως 45%.

Βοηθά την κινητικότητα του εντέρου: Ο χυμός της αλόης περιέχει ανθρακινόνες γλυκοσίδες Α και Β, που είναι ισχυρά φυσικά καθαρτικά.

Διαχείριση βάρους: Εκτός από θεραπευτικές ιδιότητες, η αλόη βέρα έχει χρησιμοποιηθεί στο παρελθόν ως βοήθεια για την καταπολέμηση της παχυσαρκίας και την διατήρηση ενός φυσιολογικού βάρους.

Ενίσχυση του ανοσοποιητικού συστήματος:

Τα φύλλα της αλόης βέρα όπως και ο χυμός, έχουν μεγάλες ποσότητες σε αντιοξειδωτικά τα οποία καταπολεμούν τις ελεύθερες ρίζες και ενισχύουν τη δράση του ανοσοποιητικού συστήματος

wine facts

MYTH BUSTERS

Το κόκκινο κρασί πρέπει να σερβίρεται ζεστό

Τα κόκκινα, πρέπει να σερβιριστούν σε "θερμοκρασία δωματίου", ένας όρος που προήλθε από μια εποχή που πολλά δωμάτια είχαν χοντρά πέτρινα τοιχώματα και η εσωτερική θερμοκρασία μπορεί να κυμαίνονταν γύρω στους 15-18 βαθμούς Κελσίου. Είναι τραγικό το καλοκαίρι να σου σερβίρουν ένα κόκκινο κρασί «βραστό»

Το κόκκινο κρασί ταιριάζει μόνο με κρέας και το λευκό με ψάρι

Ένα παχύ ψάρι ψημένο στο φούρνο, όπως για παράδειγμα ο ψητός σολομός, μπορεί να ταιριάζει καλά με ένα κόκκινο κρασί. Ένας σολομός, με λεπτεπίλεπτη γεύση θα ταιριάζει καλύτερα με λευκό. Τα ελαφριά πιάτα θαλασσινών ταιριάζουν με ελαφριά κόκκινα, όπως Grenache, Syrah ή ένα ε PinotNoir. Τα πιάτα με πιο βαριά γεύση, όπως ο ψητός τόνος συνδυάζονται άψογα με πιο γεμάτα κόκκινα, όπως το Gamay.

Όσο πιο ακριβό είναι ένα κρασί τόσο το καλύτερο

Σαφώς και υπάρχουν πολλά εξαιρετικά κρασιά που είναι ακριβά αλλά οι μελέτες και η τυφλή γευσίγνωση διαψεύδουν πανηγυρικά τον μύθο αυτό. Υπάρχουν τόσοι άλλοι παράγοντες που επηρεάζουν την τιμολόγηση του κρασιού που δεν έχουν τίποτα να κάνουν με το ίδιο το κρασί. Η περιοχή παραγωγής του κρασιού, η θέση του στο ράφι, η μάρκα και διασημότητα του μπορούν να οδηγήσουν την τιμή.

...και το λευκό υπερβολικά κρύο

Το σερβίρισμα των καλών λευκών σε πολύ χαμηλή θερμοκρασία μπορεί να καταστρέψει το κρασί, τα αρώματά τους και την περίπλοκη γεύση τους. Αντίθετα, τα λευκά με ελαττώματα εάν σερβίρονται πολύ κρύα, τα καλύπτουν

Όσο πιο παλιό κρασί, τόσο πιο καλό

Η αλήθεια είναι όμως πως αρκετά κρασιά, όσο παλαιώνουν στη φιάλη, τόσο βελτιώνουν το χαρακτήρα τους. Μετά από χρόνια γίνονται πιο ευχάριστα, τόσο αρωματικά, όσο και στην πόση, προσφέροντας μεγαλύτερες απολαύσεις. Τα περισσότερα όμως κρασιά που παράγονται στον κόσμο επιβεβαιώνουν τον κανόνα που λέει πως «το παλιό κρασί δεν είναι πάντα καλό». Έτσι, είναι καλύτερα να καταναλώνονται αρκετά ή σχετικά κοντά στη στιγμή που παράγονται.

Η συντριπτική πλειονότητα των λευκών και των ροζέ κρασιών προορίζονται να καταναλωθούν σύντομα, άμεσα ή κοντά στην κυκλοφορία τους στην αγορά και περίπου 12-18 μήνες από τη στιγμή της παραγωγής τους.

Το εμφιαλωμένο είναι πάντα καλύτερο από το χύμα

Υπάρχουν στην αγορά και εξαιρετικά χύμα, όπως και απαράδεκτα εμφιαλωμένα. Μπορούν να συνυπάρχουν και τα δυο, καθώς απευθύνονται σε διαφορετικό κοινό

Το κρασί γίνεται από μόνο του

Εδώ κολλάει το «καλά κρασιά». Η φυσική πορεία του μούστου είναι να γίνει ξύδι. Οι επεμβάσεις που κάνουμε αποσκοπούν στο να αλλάξουμε αυτή την πορεία και να πάρουμε κρασί

Η εναλλαγή πολλών και διαφορετικών κρασιών μεθάει

Τίποτα όμως δεν είναι πιο ανακριβές, αφού όσα κρασιά κι αν «αλλάξουμε», αυτό που μετράει είναι η συνολική ποσότητα του οινοπνεύματος. Έτσι, είτε πούμε 375 ml από ένα κρασί, είτε 375 ml από πέντε, το αποτέλεσμα θα είναι το ίδιο.

Ξύλινο βαρέλι

Για τα πιο πολλά κρασιά προτείνεται η αποθήκευσή τους σε ανοξείδωτα δοχεία. Τα ξύλινα βαρέλια προτείνονται για οξειδωτική παλαίωση κυρίως σε κόκκινα.



kalamata :
papadimitriou

www.papadim.com  Kalamata Papadimitriou

#moirasoutinostimia

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