

Αγαπητοί Φίλοι και
Συμπατριώτες μου,

με τα newsletters που θα αποστέλλονται κάθε εβδομάδα, ελπίζω να λαμβάνετε χρήσιμες πληροφορίες για θέματα που αφορούν τον ελαιοκομικό κλάδο και ενημέρωση σχετικά με τις δράσεις που έγιναν στα πλαίσια του προγράμματος που υλοποιούμε σε συνεργασία με την Περιφέρεια Β. Αιγαίου. Το πρόγραμμα αυτό μας επέτρεψε να έχουμε επιστημονική τεκμηρίωση για το βιοδραστικό περιεχόμενο του ελαιολάδου μας και όλα τα συστατικά που αναδεικνύουν την εξαιρετική ποιότητα των ποικιλιών ελιάς του Βορείου Αιγαίου. Έτσι, αποκτήσαμε νέα ισχυρά εργαλεία marketing που ενισχύουν τη διεθνή αναγνωρισιμότητα του ελαιολάδου, διευκολύνουν τις εξαγωγές αλλά και τις πωλήσεις με καλύτερες τιμές αγοράς, κάτι εντελώς απαραίτητο στην τρέχουσα συγκυρία.

Στη διάθεσή σας.



Νικόλαος Θωμαΐδης
Καθηγητής Αναλυτικής
Χημείας στο Εθνικό και
Καποδιστριακό
Πανεπιστήμιο Αθηνών



3/8/2020

Τεύχος 15

Η ιστορία της ελιάς

Την Κυριακή των Βαΐων, σε ανάμνηση της θριαμβευτικής εισόδου του Χριστού στα Ιεροσόλυμα, όλοι οι ναοί στολίζονται με κλαδιά από νικητήρια φυτά, όπως βάγλα, δάφνη, ιτιά, μυρτιά και ελιά.

Μετά τη λειτουργία μοιράζονται στους πιστούς.

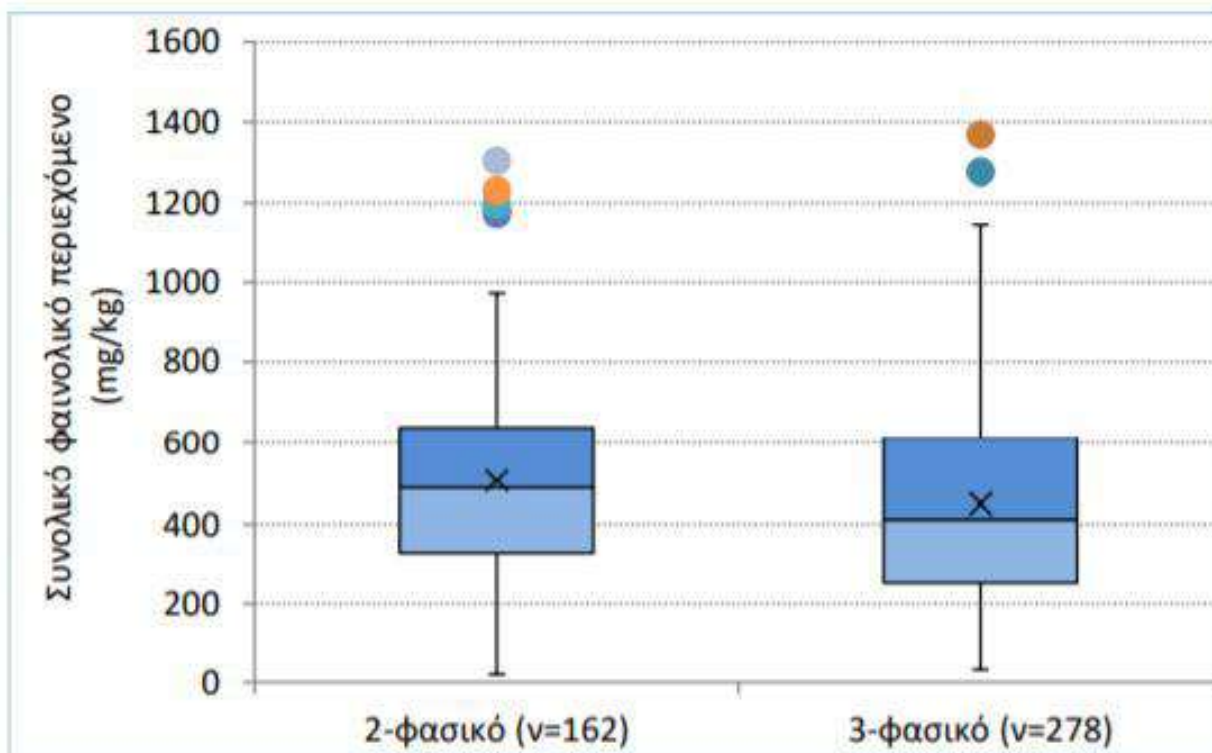
Τα κλαδιά αυτά από ελιά, κατά την λαϊκή αντίληψη, έχουν ιαματικές ιδιότητες και φυλάσσονται στο εικονοστάσι.

Πολλοί τα βάζουν σε λίγο νερό για να ριζοβολήσουν, δίνουν δε μεγάλη σημασία σε αυτό το ριζοβόλημα, έτσι, το λιόφυτο θα είναι ιερό!

Διακύμανση φαινολικού περιεχομένου με βάση το σύστημα φυγοκέντρισης του ελαιοτριβείου



Στο Διάγραμμα 1 φαίνεται το συνολικό φαινολικό περιεχόμενο με βάση το σύστημα του ελαιοτριβείου μάλαξης στο σύνολο των δειγμάτων Β. Αιγαίου.



Διάγραμμα 1

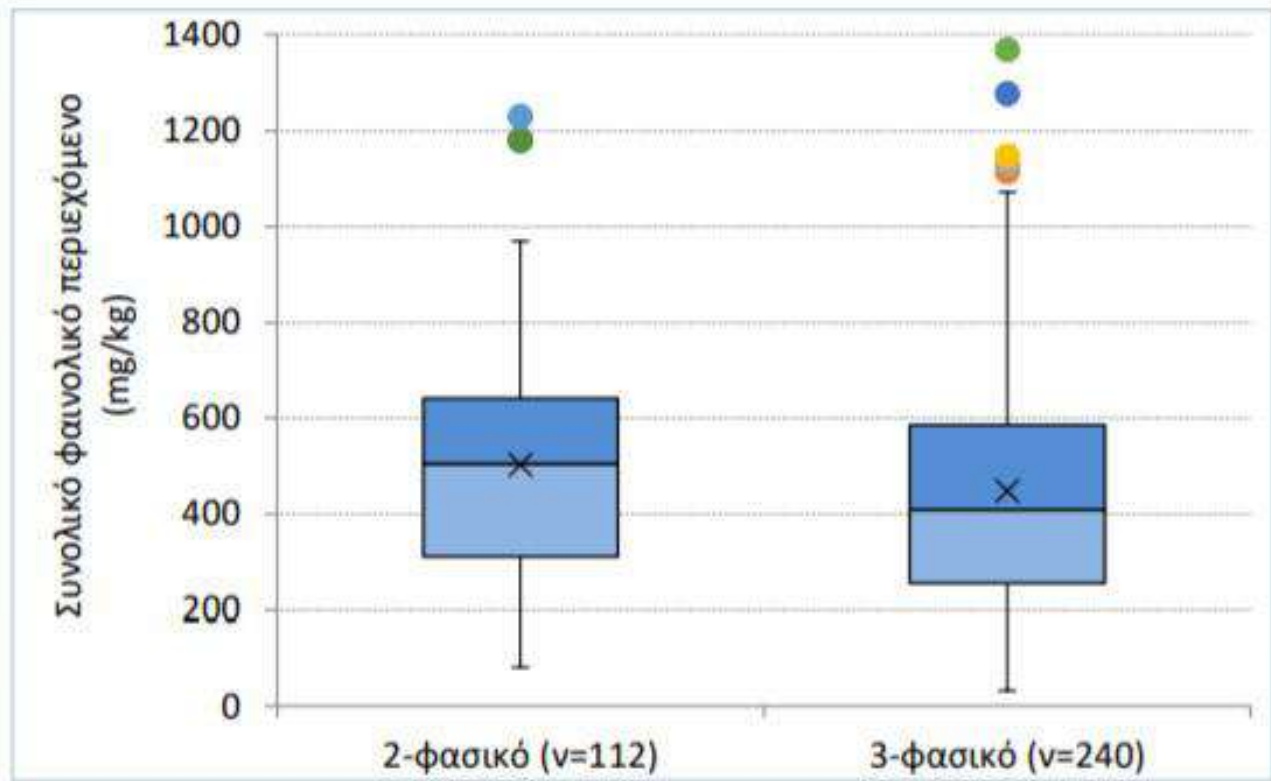
Τα αποτελέσματα έδειξαν ότι οι δύο μέσοι όροι διαφέρουν στατιστικά. Οι τιμές ωστόσο του συνολικού φαινολικού περιεχομένου παρουσιάζουν τιμές παραπλήσιες και στα δύο συστήματα φυγοκέντρισης. Η εξαγωγή ασφαλούς συμπεράσματος από την ανωτέρα σύγκριση είναι δύσκολη και επίφοβη καθώς τα συστήματα φυγοκέντρισης, αν και τυπικά κατατάσσονται στην ίδια κατηγορία (διφασικά, τριφασικά), ουσιαστικά διαφέρουν ως προς τον τρόπο λειτουργίας τους από νησί σε νησί.

Στον Πίνακα 1 φαίνονται οι στατιστικές παράμετροι συνολικού φαινολικού περιεχομένου με βάση το σύστημα του ελαιοτριβείου μάλαξης στο σύνολο των δειγμάτων Β. Αιγαίου.

	Διάμεση τιμή (mg/kg)	Μέσος όρος (mg/kg)	Τυπική απόκλιση (mg/kg)	Εύρος (mg/kg)
2-φασικό (n=183)	490	509	252	20-1304
3-φασικό (n=278)	412	450	252	32-1368

Πίνακας 1

Στο Διάγραμμα 2 φαίνεται το συνολικό φαινολικό περιεχόμενο με βάση το σύστημα του ελαιολάδου για το νησί της Λέσβου, το οποίο ήταν το μοναδικό που είχε δείγματα ελαιολάδου προερχόμενα από τις δύο διαφορετικές κατηγορίες συστήματος φυγοκέντρισης (διφασικό και τριφασικό).



Διάγραμμα 2

Τα αποτελέσματα με τη χρήση ANOVA έδειξαν ότι οι δύο μέσοι όροι δεν παρουσιάζουν στατιστικά σημαντική διαφορά. Παρατηρείται επίσης ότι ο μέσος όρος τιμών συνολικού φαινολικού περιεχομένου είναι υψηλότερος στην περίπτωση του διφασικού συστήματος φυγοκέντρισης, σε σύγκριση με το αντίστοιχο τριφασικό.

Στον Πίνακα 2 αναγράφονται στατιστικές παράμετροι συνολικού φαινολικού περιεχομένου με βάση το σύστημα του ελαιολάδου για το νησί της Λέσβου.

	Διάμεση τιμή (mg/kg)	Μέσος όρος (mg/kg)	Τυπική απόκλιση (mg/kg)	Εύρος (mg/kg)
2-φασικό (n=112)	505	503	242	82 - 1230
3-φασικό (n=240)	410	448	249	32 - 1368

Πίνακας 2

Για ποια ελληνικά προϊόντα ενδιαφέρονται οι Άραβες



Η αύξηση των διμερών εμπορικών συναλλαγών αγροδιατροφικών προϊόντων τέθηκε στο επίκεντρο της διαδικτυακής συνάντησης του Υφυπουργού Αγροτικής Ανάπτυξης Κώστα Σκρέκα με αντιπροσωπεία των Ηνωμένων Αραβικών Εμιράτων, (ΗΑΕ) που πραγματοποιήθηκε στο πλαίσιο του 2ου Φόρουμ Διευρυμένης Στρατηγικής Συνεργασίας Ελλάδα-ΗΑΕ, που διοργάνωσε η Γενική Γραμματεία Εξωστρέφειας του Υπουργείου Εξωτερικών.

Συζητήθηκαν θέματα σχετικά με την ανάπτυξη έρευνας και ανάπτυξης πρωτογενούς τομέα και τους τρόπους με τους οποίους μπορεί να προχωρήσει το μνημόνιο συνεργασίας.

Τα θέματα της συνεργασίας αφορούν επιστημονική έρευνα, ενώ θα υπάρχουν περαιτέρω επαφές των δύο χωρών για να οργανώσουν εικονικές τεχνικές συναντήσεις το επόμενο εξάμηνο. Τα προϊόντα με τη μεγαλύτερη ζήτηση είναι: βιολογικό ελαιόλαδο, ελιές, γαλακτοκομικά προϊόντα, ψάρια, τομάτες, μήλα, πεπόνια και κεράσια.

Επίσης, συζητήθηκε η πρόθεση επενδύσεων και ενδεχομένων κοινοπραξιών στη βιομηχανία τροφίμων και αγροδιατροφικού τομέα, στις ιχθυοκαλλιέργειες, ενώ ανταλλάχθηκαν πληροφορίες για τις αναγκαίες προϋποθέσεις σχετικά με εξαγωγές προϊόντων κρέατος, προς διευκόλυνση των εξαγωγών από την Ελλάδα.

αναμένεται να διοργανωθούν: Τεχνικές συναντήσεις, ώστε να επιλεγθούν και να οριστικοποιηθούν τα πεδία συνεργασίας σε έρευνα και ανάπτυξη B2B συναντήσεις για διευκόλυνση συνεργασίας εταιρειών μεταξύ των δύο χωρών ενέργειες προώθησης της καινοτομίας στις μικρομεσαίες επιχειρήσεις, που δραστηριοποιούνται στον τομέα αγροτικής παραγωγής τροφίμων και στον τουρισμό.

Σημειώνεται ότι στη συνάντηση της Ομάδας για τη Γεωργία συμμετείχαν από την ελληνική πλευρά ο κ. Σκρέκας, ο ΓΓ Αγροτικής Πολιτικής & Διαχείρισης Κοινοτικών Πόρων του ΥπΑΑΤ, Κ. Μπαγινέτας, εκπρόσωποι του Μπενάκειου Φυτοπαθολογικού Ινστιτούτου και παραγωγικών φορέων του πρωτογενούς τομέα. Από τα Ηνωμένα Αραβικά Εμιράτα συμμετείχαν ανώτατα στελέχη του Υπουργείου Κλιματικής Αλλαγής και Περιβάλλοντος της χώρας, καθώς και οι επικεφαλής των αγροδιατροφικών εταιρειών Al Dahra και Elite Agro.

Πηγή: fnbdaily.gr

Women in Olive Oil

Εν μέσω του διεθνούς περιορισμού της κυκλοφορίας και της πανδημίας του κορονοϊού, αρχικά λίγες γυναίκες, σε διαφορετικές γωνίες του πλανήτη ξεκίνησαν να καταστρώνουν το σχέδιο τους για μια παγκόσμια συμμαχία. «Μέσα σε περίπου ένα μήνα από 10 γίναμε 1.000 μέλη, από 50 διαφορετικές χώρες» λέει στο ΑΠΕ-ΜΠΕ, η εθνική συντονίστρια στην Ελλάδα της οργάνωσης «Women in Olive Oil», δηλαδή «γυναίκες στο ελαιόλαδο», Μαριλένα Καραδήμα.

Η συσκευασία και το branding του ελαιόλαδου, η διεθνής διάθεση, η προώθηση είναι σημαντικές προκλήσεις για πολλούς μικρούς παραγωγούς. Όπως δήλωσε η κ. Καραδήμα «Ο δρόμος είναι δύσκολος αλλά έχουμε συμμάχους την ποιότητα του προϊόντος και την αυθεντικότητα της δουλειάς μας. Πλέον οι καταναλωτές, στην Ελλάδα και διεθνώς, αντιλαμβάνονται αξίες όπως "οικογενειακή φάρμα", "βιολογική καλλιέργεια", "βιώσιμη παραγωγή" και τα μέσα κοινωνικής δικτύωσης παρουσιάζουν μια ευκαιρία για την προβολή του καλού ελαιόλαδου αλλά και των ανθρώπων πίσω από την ετικέτα».

Κτήμα Μπαρέλη



Πλωμάρι



Ο Χριστόδουλος Μπαρέλης είναι ελαιοπαραγωγός στο Πλωμάρι. Η οικογένειά του ξεκίνησε την παραγωγή ελαιολάδου το 1913. Ο ίδιος ανήκει στην πέμπτη γενιά και συνεχίζει με αγάπη και μεράκι να εμφιαλώνει εξαιρετικής ποιότητας ελαιόλαδο. Όπως δήλωσε ο ίδιος: «Ο προπροπαππούς μας, Χριστόδουλος Μπάρος (ΜΠΑΡΕΛΗΣ) στα μυτιλινιά, έχτισε το 1914 σε ένα ωραίο σημείο ένα ισόγειο σπιτάκι και στέγασε την πολυπληθή οικογένειά του. Στη συνέχεια, ο πρωτότοκος γιος του, Ευστράτιος, έχτισε λίγο πιο πάνω ένα διώροφο σπίτι (Πύργο) το 1934. Άριστος γνώστης της υπαίθρου ο Ευστράτιος, παππούς του πατέρα μου, άοκνος, δημιουργικός και πρωτοπόρος, μας άφησε την γνώση του αλλά και την ευλογία του, που είναι το σημαντικότερο. Επίσης ο παππούς μου, ο Χριστόδουλος, μας μετέδωσε γνώση και εμπειρίες, μας έμαθε να σεβόμαστε τη φύση και τον συνάνθρωπο, μας δίδαξε την τιμή και την αξιοπρέπεια. Διατηρήσαμε τα ελαιόδεντρα, το τοπίο και τις φυσικές πηγές του νερού αναλλοίωτα για πάνω από έναν αιώνα. Εμείς συνεχίζουμε την παράδοση βάζοντας πεισματικά ως στόχο τη διατήρηση της βιοποικιλότητας που είναι το βασικό στοιχείο για τη παραγωγή τόσο ελαιολάδου όσο και κρασιού με εξαιρετική ποιότητα και φρουτώδη γεύση.»

Εκτός από ελιές και ελαιόλαδο, η οικογένεια Μπαρέλη παράγει και κρασί. Μάλιστα ο Χριστόδουλος Μπαρέλης έχει πραγματοποιήσει διάφορες εργασίες, δράσεις και μικρά ντοκιμαντέρ με σχολεία: «Μούστος με παρέα το ΕΠΑΛ Καλλονής», «Τσιπουροπαρέα στον Μεσότοπο», «Ορθές πρακτικές στο αμπέλι» με διάφορα σχολεία της Καλλονής, «Οινοποίηση άνευ συντηρητικών». Οι εκδηλώσεις αυτές έγιναν όταν ο κ. Μπαρέλης υπηρετούσε στην Εθνική Τράπεζα της περιοχής και όπως είπε: «Έδωσα γνώση που είχε χαθεί αλλά είχα την τύχη να κατέχω. Κέρδισα τον σεβασμό των γειτοντότερων και έγινα ιδρυτικό μέλος του Συλλόγου Φίλων της αμπέλου και του οίνου Λέσβου. Έδωσα αλλά και πήρα γνώση, καθώς άνοιξαν οι δίαυλοι με τους δύσκολους γνώστες. Έτσι έγινε και με το παραδοσιακό κλάδεμα της ελιάς (ενεργοκλαδευτές), μια τέχνη που πήρα νέος, πριν πάω στην Τράπεζα, από συγγενείς μαστόρους και είχαμε την τύχη να γίνει εργασία στο σχολείο».



Ο κ. Μπαρέλης υπηρέτησε στην Εθνική Τράπεζα για 19 χρόνια και επί 16 χρόνια ήταν εκπρόσωπος εργαζομένων στον Σύλλογο της τράπεζας (ΣΥΕΤΕ). Στην ερώτηση πώς αποφάσισε να αφήσει την εργασία του στην τράπεζα απάντησε: «Η προοπτική αυτή εμφανίστηκε όταν είδαμε την εξαιρετική κατάταξη που είχε το ελαιόλαδό μας, όταν το πήγαμε για χημική ανάλυση και όταν το εξάγαμε μέσω γνωστού τυποποιητηρίου στην Γερμανία το 2011. Έτσι ξεκινήσαμε και σήμερα έχουμε φτιάξει μια μικρή επισκέψιμη μονάδα τυποποίησης και ανοίγουμε δειλά και σταθερά τα φτερά μας. Οι προοπτικές φαίνονται ακόμη καλύτερες μετά τη βράβευση με χρυσό βραβείο στο διεθνή διαγωνισμό ATHENA OLIVE OIL 2020. Πέρα από το ελαιόλαδο θα ακολουθήσει η τυποποίηση και σε άλλα προϊόντα: ελιές (κολοβή), πάστα ελιάς, κρασί, τσίπουρο και βότανα.»



Όσον αφορά στο ερευνητικό πρόγραμμα που υλοποιείται από την Περιφέρεια Βορείου Αιγαίου και το ΕΚΠΑ με επιστημονικά υπεύθυνο τον Νικόλαο Θωμαΐδη, καθηγητή Αναλυτικής Χημείας, ο κ. Μπαρέλης τόνισε: «Πρόκειται για μια ζωτικής σημασίας έρευνα αφού ανοίγονται νέες προοπτικές για την προώθηση του λεσβιακού ελαιολάδου. Ο καθηγητής ξέθαψε από την αφάνεια και ανέδειξε την ποικιλία κολοβή δίνοντας προοπτική και δυναμική στην καλλιέργειά της και διαπιστώνουμε με επιστημονικό τρόπο πλέον ότι η αξία της αναμφισβήτητη. Αυτή η εξαιρετική ποικιλία έχει μια διακεκριμένη πορεία μέσα στα χρόνια με βραβεύσεις από το 1950 στον διαγωνισμό Θεσσαλονίκης και φυσικά μόνιμοι πελάτες είναι

οι Μακεδόνες καλοφαγάδες και όχι μόνο. Στον κ. Θωμαΐδη χρωστάμε πολλά και θα βοηθήσουμε όπως μπορούμε στο έργο του.»

Εκτός από όλα τα παραπάνω, ο κ. Μπαρέλης ασχολείται και με πολεμικές τέχνες. Συμμετέχει σε παγκόσμια σεμινάρια για το Καράτε και τις Ιαπωνικές τέχνες σε διάφορες πόλεις της Ελλάδας αλλά και στο εξωτερικό. Όπως μας είπε: «Μαθήτευσα και συνεχίζω την ενασχόλησή μου με ό,τι πιο δύσκολο και απαιτητικό υπάρχει στις πολεμικές τέχνες το ninjutsu και το kyokushin (υπέρτατη αλήθεια). Το ninjutsu είναι η τέχνη που τουλάχιστον από το 1182 έχει καταγεγραμμένη συνέχεια από Πατριάρχες Διαδόχους. Πρόκειται για μια απίστευτη δεξαμενή γνώσης υγείας σώματος, μυαλού αλλά και επίτευξης. Σε επίπεδο που ξεπερνά την αντίληψη του κοινού νου... και όμως υπάρχει. Μέσα από τη σχολαστική παρατήρηση, την αξιοποίηση της υπαρκτής γνώσης και ισορροπίας της φύσης αλλά και της αναγκαστικής εξέλιξης, έτσι είναι όλα ...κρασί, λάδι, πολεμικές τέχνες, όλα είναι γνώση. Πρέπει να έχεις, θα έλεγα, το διορατικό νου ενός νίντζα!»



Οικοτεχνία



Ο όρος οικοτεχνία αφορά τη μεταποίηση προϊόντων της εκμετάλλευσης του παραγωγού, αποκλειστικά ίδιας παραγωγής (δηλαδή το συστατικό ή συστατικά να αντιστοιχούν σε περισσότερο από 50% του προϊόντος), στο σπίτι ή σε χώρο εντός της αγροτικής εκμετάλλευσης του παραγωγού και της οικογένειάς του.

Ως πλεονέκτημα για τον παραγωγό μπορεί να χαρακτηριστεί η αμεσότητα στη μεταποίηση και διάθεση των προϊόντων χωρίς πολλούς ενδιάμεσους φορείς, δίνοντας προστιθέμενη αξία στα προϊόντα και μεγαλύτερο όφελος για τον ίδιο.

Η διάθεση των προϊόντων μπορεί να γίνει στον χώρο του παραγωγού, σε τοπικές εκδηλώσεις, λαϊκές αγορές, αγορές παραγωγών, λιανικό εμπόριο και καταστήματα μαζικής εστίασης, πάντα όμως εντός της Περιφερειακής Ενότητας στην οποία υπάγεται η έδρα της εκμετάλλευσης ή σε όμορες Περιφερειακές Ενότητες.

Τα προϊόντα που μπορούν να παραχθούν ποικίλουν ανάλογα με την πρώτη ύλη.

Για την ελαιοκαλλιέργεια συγκεκριμένα αναφέρονται:

- Προϊόντα με extra παρθένα και παρθένα ελαιόλαδα που έχουν προστεθεί αρωματικά φυτά, μπαχαρικά, αιθέρια έλαια, κ.α. σε συσκευασία έως δύο (2) λίτρων.
- Προϊόντα σαπωνοποιίας από ελαιόλαδο
- Προϊόντα φυτικής προέλευσης διατηρημένα με αλάτι, ξύδι και λάδι, επιτραπέζιες ελιές & πάστες ελιάς.

Οι προϋποθέσεις εγγραφής στο μητρώο οικοτεχνίας είναι ο ενδιαφερόμενος να είναι:

- Επαγγελματίας αγρότης
- Να παράγει στην εκμετάλλευση του το πρωταρχικό συστατικό κάθε τροφίμου.
- Να έχει υποβάλει δήλωση καλλιέργειας ΟΣΔΕ που θα περιλαμβάνει τα προϊόντα που πρέπει να μεταποιηθεί.

Ο χώρος που θα επιλεγεί πρέπει να είναι κατάλληλος για την παρασκευή τροφίμων σύμφωνα με τον εκάστοτε «Οδηγό ορθής πρακτικής για μονάδες τροφίμων Οικοτεχνικής παρασκευής» του ΕΦΕΤ, ο οποίος ανανεώνεται διαρκώς.

Ενδεικτικά απαιτείται επαρκής αερισμός, σίτες στα παράθυρα, ικανοποιητικός αποθηκευτικός χώρος κ.α.

Η διαδικασία για την εγγραφή στο μητρώο είναι σχετικά απλή και μπορεί να γίνει από τον ίδιο τον παραγωγό. Αρχικά απαιτείται ηλεκτρονική αίτηση εγγραφής στο «Κεντρικό Ηλεκτρονικό Μητρώο Οικοτεχνίας (ΚΗΜΟ)» μέσω του www.minagric.gr.

Στη συνέχεια υποβάλλεται αίτηση στην αρμόδια ΔΑΟΚ εντός 20 ημερών από την ημερομηνία υποβολής της ηλεκτρονικής αίτησης εγγραφής με τα εξής δικαιολογητικά

- Βεβαίωση κατά κύριο επάγγελμα αγρότη
- Αντίγραφο ΟΣΔΕ
- Ε-πράβολο για εγγραφή στο ΚΗΜΟ (κωδικός παράβολου 6312, κόστος 10€)
- Δήλωση συμμόρφωσης προς τις απαιτήσεις υγιεινής

Τέλος παρέχεται από την αρμόδια ΔΑΟΚ βεβαίωση εγγραφής η οποία περιλαμβάνει την έδρα της μονάδας, τα τελικά προϊόντα, τον αριθμό εγγραφής ΚΗΜΟ και το GR/κωδικό νομού/αύξουσα σειρά εγγραφής στο σύνολο της χώρας.

Η βεβαίωση αυτή ισχύει για 3 χρόνια από την ημερομηνία έκδοσης της και μετέπειτα απαιτείται αίτηση ανανέωσης εγγραφής της.

Marketing Mix

- Product**
- Price**
- Place**
- Promotion**

Το μίγμα μάρκετινγκ χρησιμοποιείται ως εργαλείο από το την επιχείρηση, με σκοπό να εφαρμόσει τη στρατηγική του μάρκετινγκ που έχει αποφασίσει. Το εργαλείο αποτελείται από τέσσερα μέρη, το προϊόν, την τιμή, την προώθηση και τη διανομή. Ο όρος μίγμα είναι σημαντικός διότι όλα τα τέσσερα μέρη του εργαλείου θα πρέπει να χρησιμοποιηθούν έτσι, ώστε να υπάρχει ένα αρμονικό αποτέλεσμα. Αυτά τα διαφορετικά μέρη δεν πρέπει να συγκρουστούν μεταξύ τους, αλλιώς το προϊόν το οποίο προσπαθούν να βοηθήσουν θα αποτύχει ολοκληρωτικά να αποκτήσει κάποια βαρύτητα στην αγορά.

Η ποιότητα του προϊόντος που θα επιλέξετε, για παράδειγμα, καθορίζει σε μεγάλο βαθμό το κόστος παραγωγής του. Αν θέλετε να βελτιώσετε την ποιότητα του προϊόντος, το κόστος παραγωγής του θα αυξηθεί, όπως συμβαίνει στις περισσότερες των περιπτώσεων. Συνεπώς, εσείς θα πρέπει να αυξήσετε την τιμή του, αν θέλετε να διατηρήσετε το ίδιο περιθώριο Μικτού Κέρδους.

Επίσης, αν θέλετε να βελτιώσετε τη διανομή του προϊόντος, θα πρέπει να το τοποθετήσετε σε περισσότερα ή σπουδαιότερα σημεία πώλησης. Αυτό συνεπάγεται τη χορήγηση μεγαλύτερων εκπτώσεων και την ελαστικότερη πιστωτική πολιτική, στοιχεία δηλαδή που αυξάνουν το κόστος διανομής του προϊόντος σας και τα χρηματοοικονομικά σας έξοδα.

Τέλος, αν θέλετε να κάνετε το προϊόν σας γρήγορα γνωστό στην αγορά, να διεγείρετε το ενδιαφέρον των υποψηφίων αγοραστών και να τους παρακινήσετε να αγοράσουν το προϊόν σας, θα πρέπει να αυξήσετε τα κονδύλια διαφήμισης και προώθησης πωλήσεων. Βεβαίως, για να μπορέσετε να καλύψετε όλο αυτό το κόστος και τις δαπάνες και να αποκομίσετε ένα ικανοποιητικό κέρδος θα πρέπει ν' αυξήσετε τις τιμές. Ωστόσο, η απόφαση αυτή δεν είναι πάντα εύκολη, γιατί υπάρχει αφενός ο ανταγωνισμός και αφετέρου οι τιμές σας πρέπει να γίνουν αποδεκτές από τους καταναλωτές.

Υπάρχουν επιχειρήσεις που δίνουν μεγάλη έμφαση στο πρώτο στοιχείο του μίγματος, που είναι τα προϊόντα ή οι υπηρεσίες. Η Mercedes, η BMW, η IBM αποτελούν χαρακτηριστικά παραδείγματα εταιριών που προσφέρουν προϊόντα υψηλής ποιότητας, τα οποία όμως πωλούνται σε υψηλές τιμές. Αντίθετα, οι Κορεάτες παραγωγοί αυτοκινήτων ή ηλεκτρονικών ειδών δίνουν έμφαση στο στοιχείο της τιμής, προσφέροντας τα προϊόντα τους σε χαμηλότερες τιμές από αυτές των ανταγωνιστών τους.

Οι ποιητές της ελιάς

Φεύγοντας απ' τη Μονοβασιά

Πανάρχαιες ελιές, κούφιοι
κορμοί συστραμμένοι·

το δύστυχο σταχτί· το καπνισμένο κίτρινο·
ίσκιοι των σύννεφων στους απέναντι λόφους.
Έρχεται υπάκουο το μακρινό, σε κοιτάει απ' το πλάι·
ξεχνάς εκείνο που 'θελες να του ζητήσεις· το χέρι σου
αφηρημένο περπατά στη μαλακιά ράχη του ζώου.
Ήταν αυτό; Και τι ήταν; Αντεστραμμένος χρόνος;
Οι γριές τυλίγουνε τα πόδια τους μ' εφημερίδες,
τα δένουνε με σπάγκους. Προφυλάξεις, προφυλάξεις, -
ω, σιωπηλή διάρκεια· καθόμαστε χάμου στο χώμα
μ' ένα καλάθι φραγκόσυκα, με το 'να παπούτσι του δρομέα,

κι αυτή η επίμονη γυναίκα, η αποστεωμένη, η άγρια,
κάτω απ' το δέντρο, μες στην πεισμημένη λάμψη,
κρατώντας στα δυο χέρια της το απαρηγόρητο βρέφος.
Τότε ακριβώς ήταν που μάθαμε πως τίποτα δεν είχε χαθεί.

Γιάννης Ρίτσος



Επιμέλεια: Μαρία-Ζωή
Φουντοπούλου, Καθηγήτρια Μεθοδολογίας
της Διδασκαλίας των
αρχαίων ελληνικών. Τμήμα Φιλοσοφίας,
Παιδαγωγικής,
Ψυχολογίας. Εθνικό και
Καποδιστριακό Πανεπιστήμιο Αθηνών

"Εξειδικευμένη έρευνα προώθησης
ελαιολάδου και προϊόντων ελιάς Βορείου
Αιγαίου μέσω ανάδειξης του βιοδραστικού
περιεχομένου και των ιδιαίτερων
χαρακτηριστικών ποιότητας"



Έργο της Περιφέρειας Β. Αιγαίου & του Ε.Κ.Π.Α.
με τη συμμετοχή του ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ και του
Πανεπιστημίου Αιγαίου