

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



15/9/2020

Τεύχος 18

Η ιστορία της ελιάς

Η διαδικασία παραγωγής του λαδιού στην αρχαία Ελλάδα γινόταν ως εξής: αρχικά, έλιωναν τις ελιές σε πέτρινο γουδί που είχε τρύπα στο πάτο για να φεύγει η αμόρφη.

Έπειτα τοποθετούσαν τον παλτό σε σακιά και τα μετέφεραν στο πιεστήριο. Η έκθλιψη γινόταν με τη βοήθεια ενός βάρους αναρτημένου με σκοινιά στην άκρη ενός δοκού.

Το λάδι έτρεχε από σωλήνα σε πήλινο σκεύος. Το λάδι της πρώτης πίεσης προοριζόταν για τροφή, το δεύτερο για αλοιφές και το τρίτο για τα λυχνάρια.

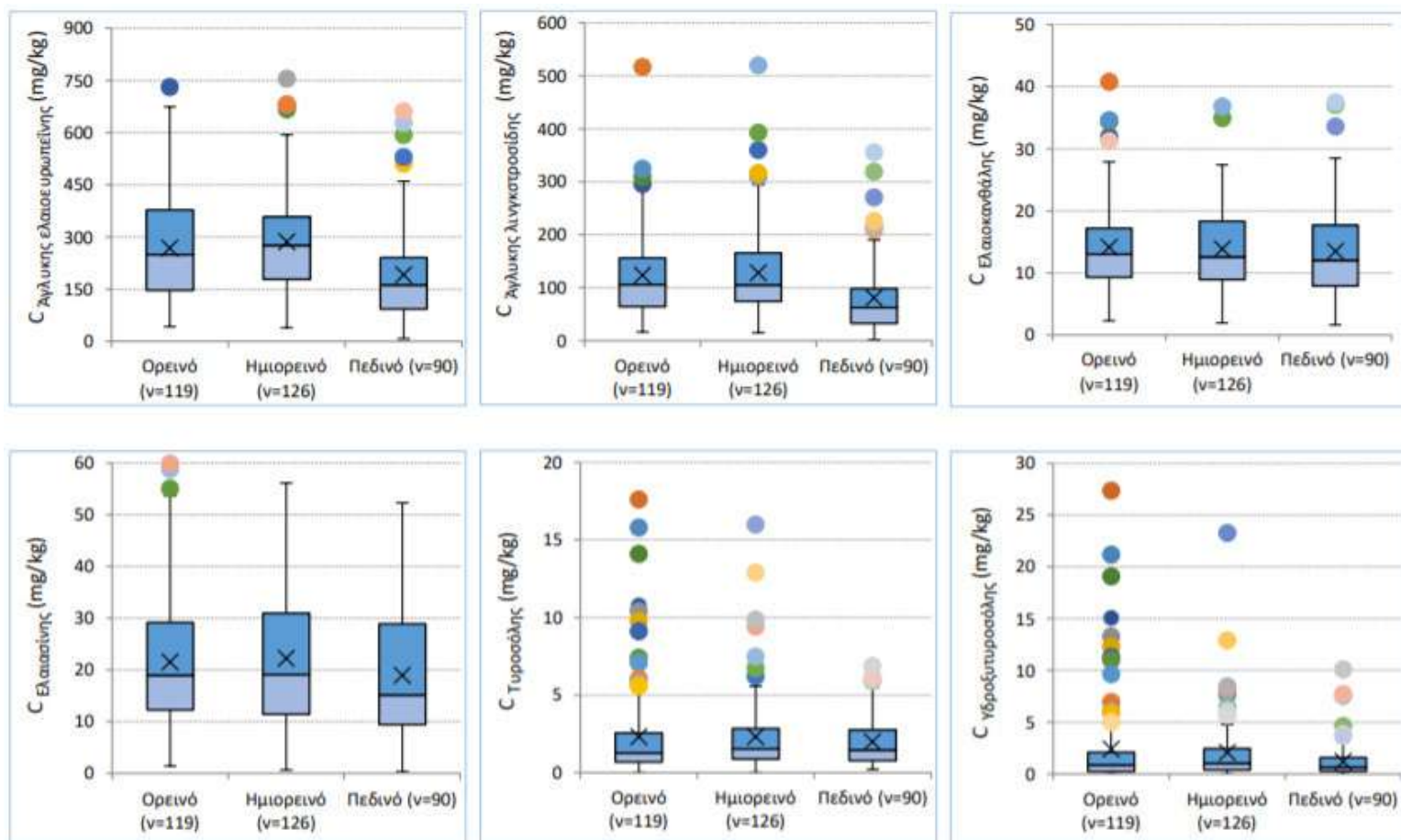
Διακύμανση ενώσεων ισχυρισμού υγείας με βάση το υψόμετρο της δενδροκαλλιέργειας



Από το σημείο αυτό κι έπειτα, μελετάται η επίδραση των διαφορετικών παραμέτρων μόνο στα νησιά της Λέσβου και της Σάμου, τα οποία έχουν το μεγαλύτερο αριθμό δειγμάτων και άρα μπορούν να χρησιμοποιηθούν για την εξαγωγή αξιόπιστων στατιστικών συμπερασμάτων. Έτσι, μελετήθηκε η επίδραση του υψομέτρου της δενδροκαλλιέργειας στη Λέσβο και εξετάστηκε το κατά πόσο η παράμετρος αυτή επιδρά στη διαμόρφωση του περιεχόμενου των φαινολικών ενώσεων του ισχυρισμού υγείας.

A. Λέσβος

Εξετάστηκε η επίδραση του υψομέτρου για τις εξής ενώσεις: άγλυκη ελαιοευρωπείνη, άγλυκη λινγκοτροσίδη, ελαιοκανθάλη, ελαιασίνη, τυροσόλη και υδροξυτυροσόλη. Κατασκευάστηκαν για κάθε μία από αυτές τα ακόλουθα διαγράμματα:



Διαγράμματα ενώσεων ισχυρισμού υγείας στη Λέσβο με βάση την ποικιλία του ελαιόδεντρου

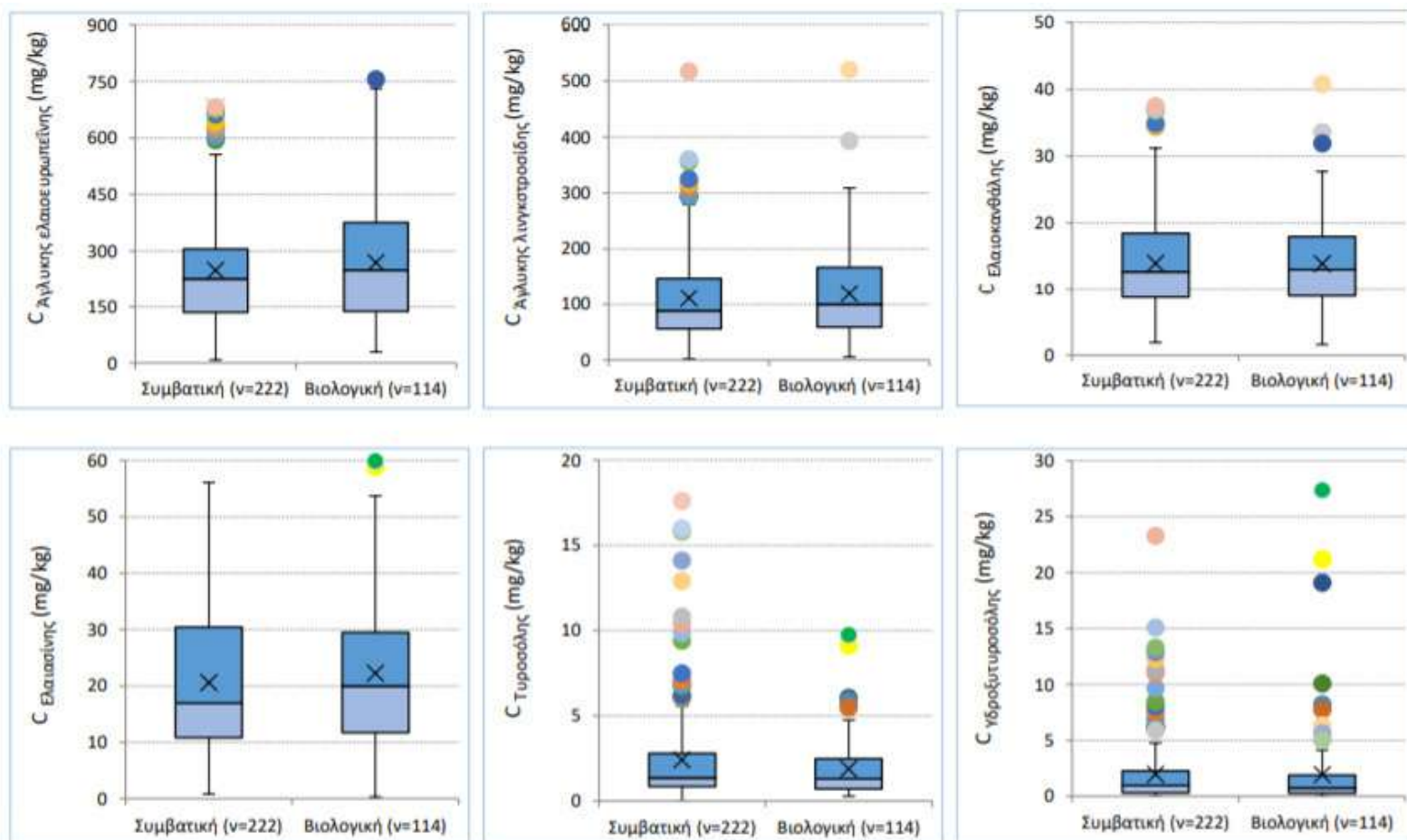
Για το σύνολο των μελετούμενων ενώσεων, παρατηρήθηκε ότι οι τα ελαιόλαδα που προέρχονται από ορεινές ή ημιορεινές καλλιέργειες παρουσιάζουν μεγαλύτερες τιμές φαινολικών ενώσεων, σε σύγκριση με εκείνα που προέρχονται από καλλιέργειες σε πεδινό υψόμετρο.

Διακύμανση ενώσεων ισχυρισμού υγείας με βάση το είδος της καλλιέργειας



Α. Λέσβος

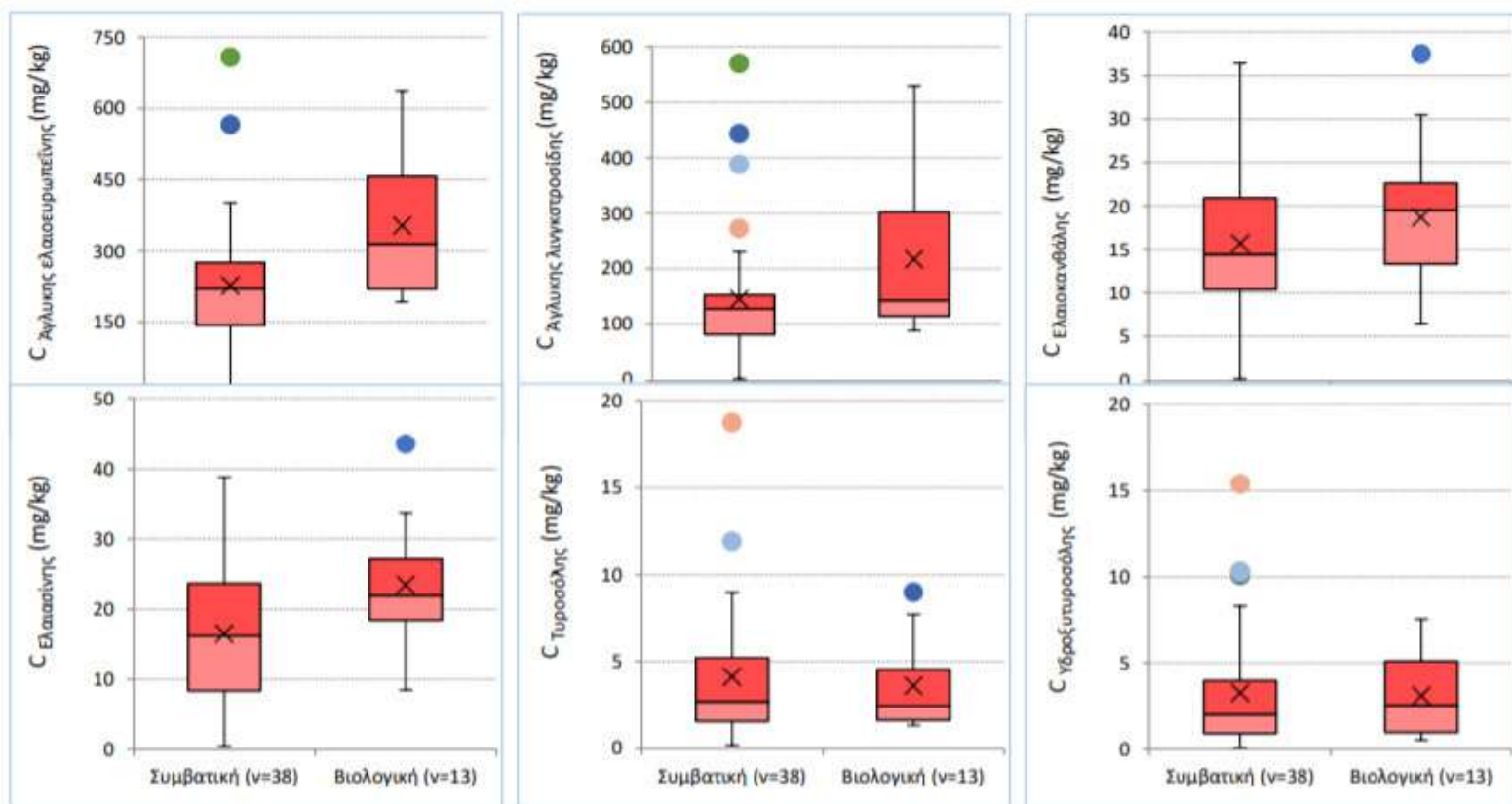
Για το νησί της Λέσβου, δεν παρατηρήθηκε κάποια επίδραση του είδους της καλλιέργειας στη διαμόρφωση των τιμών των μεμονωμένων ενώσεων. Επίσης, τα αποτελέσματα δεν έδειξαν στατιστικά σημαντική διαφορά στους μέσους όρους.



Διαγράμματα ενώσεων ισχυρισμού υγείας στη Λέσβο με βάση το είδος της καλλιέργειας, συμβατική ή βιολογική

Β. Σάμος

Από τα παρακάτω διαγράμματα φαίνεται ότι τα ελαιόλαδα της Σάμου που προέρχονται από βιολογική καλλιέργεια παρουσιάζουν υψηλότερες τιμές φαινολικών ενώσεων (ιδιαίτερα άγλυκης ελαιοευρωπείνης, άγλυκης λινγκαστροσίδης και ελαιασίνης) σε σύγκριση με τα αντίστοιχα συμβατικής καλλιέργειας.



Διαγράμματα ενώσεων ισχυρισμού υγείας στη Σάμο με βάση το είδος της καλλιέργειας



Ούζο και ελαιόλαδο στα ιαπωνικά social media



Η Αντιπροσωπεία της ΕΕ στην Ιαπωνία ανάρτησε βίντεο σε όλους τους λογαριασμούς της στα κοινωνικά μέσα δικτύωσης (twitter, facebook, Instagram, youtube), στο οποίο προβάλλονται οκτώ ευρωπαϊκά προϊόντα ΠΟΠ και ΠΓΕ, ανάμεσά τους και δύο ελληνικά:

• ελαιόλαδο Σητεία Λασιθίου Κρήτης, Esti • ούζο 12

Στο συγκεκριμένο βίντεο, γίνεται μία σύντομη επεξήγηση για τα προϊόντα ΠΟΠ/ΠΓΕ και στη συνέχεια παρουσιάζεται κάθε ένα από τα οκτώ προϊόντα και πώς μπορούν να χρησιμοποιηθούν στην ιαπωνική κουζίνα. Μπορείτε να παρακολουθήσετε το σχετικό βίντεο στον παρακάτω σύνδεσμο:

<https://youtube/MgzwSKxNNaM>

Πηγή: fbnbdaily.gr

Η διατροφή με ελαιόλαδο συντελεί σε καλύτερη μνήμη και έλεγχο του διαβήτη

Τα αποτελέσματα των ερευνών που έγιναν στο Πανεπιστήμιο της Βοστώνης που είναι από τα σημαντικότερα του κόσμου, έδειξαν ότι οι διαβητικοί που ακολουθούν την Μεσογειακή διατροφή (Med Diet) μπορεί να έχουν πιο υγιή εγκεφαλική λειτουργία, καλύτερη μνήμη, καλύτερη αναγνώριση λέξεων και άλλες γνωστικές δεξιότητες. Παράλληλα στο Πανεπιστήμιο του Χάρβαρντ, ο Josiemer Mattei, επίκουρος Καθηγητής και οι συνεργάτες του, αφού παρακολούθησαν 465 ενήλικες με διαβήτη τύπου 2 και 711 ενήλικες χωρίς την ασθένεια αυτή, διαπίστωσαν ότι η Μεσογειακή διατροφή, συντελεί στην πρόληψη και τον έλεγχο του διαβήτη τύπου 2. Αυτό οφείλεται στο γεγονός ότι η MedDiet περιλαμβάνει πλούσια σε αντιοξειδωτικά τρόφιμα, όπως ελαιόλαδο, φρούτα, λαχανικά, ψάρια και ξηρούς καρπούς.

Αποθέματα, τιμές και νέες καλλιέργειες πιέζουν την διεθνή αγορά ελαιολάδου

Ιδιαίτερης βαρύτητας είναι οι πρόσφατες απόψεις της ομάδας εργασίας της Ευρωπαϊκής Επιτροπής για τα σοβαρά προβλήματα που αντιμετωπίζει η Ελαιοκομία σε Ευρωπαϊκό και διεθνές επίπεδο. Κατάσταση διεθνούς αγοράς: 1. Υψηλά αποθέματα, χαμηλές τιμές και αυξημένες εισαγωγές από τρίτες χώρες που οφείλεται βασικά στην αυξημένη παγκόσμια παραγωγή τα τελευταία τρία χρόνια. 2. Αύξηση της καλλιεργούμενης έκτασης γενικά και της εντατικής ελαιοκαλλιέργειας ειδικότερα στην Ισπανία και Πορτογαλία. 3. Αύξηση παραγωγής, σχετικά καλή ποιότητα και χαμηλή τιμή διάθεσης ελαιολάδου την Τυνησίας, η οποία συντελεί σε αύξηση των εισαγωγών στην ΕΕ από την χώρα αυτή. 4. Ένταση των προβλημάτων που αντιμετωπίζουν οι παραδοσιακοί ελαιώνες στις χώρες της ΕΕ, παρά την ιδιαίτερη περιβαλλοντική και κοινωνική σημασία τους. Κατά την περίοδο της πανδημίας COVID-19, σημειώθηκε συνολικά μείωση της κατανάλωσης ελαιολάδου. Η αύξηση της κατανάλωσης νοικοκυριών, που παρατηρήθηκε αρχικά, δεν μπόρεσε να αντισταθμίσει τη μείωση της κατανάλωσης στην εστίαση και στον τουρισμό. Η μελλοντική κατανάλωση ελαιολάδου θα εξαρτηθεί από την ανάκαμψη της αγοραστικής δύναμης των καταναλωτών και την επαναδραστηριοποίηση της κίνησης στην εστίαση και τον τουρισμό. Η προβολή των ευεργετικών επιδράσεων του ελαιολάδου στην υγεία θα είναι χρήσιμη για την αύξηση της κατανάλωσης του. Οι εξαγωγές από την ΕΕ θα εξαρτηθούν πολύ από την κατάσταση της επιδημίας στις χώρες προορισμού.

Πηγή: sedik.gr

Χρήστος Λαδάς



Ο Χρήστος Λαδάς σπούδασε Τεχνολόγος Δασοπονίας στην Πάτρα και ασχολείται με την καλλιέργεια της ελιάς από το 2002. Έχει στην κατοχή του 130 στρέμματα, τα 80 βρίσκονται στη Λαφιώνα και τα υπόλοιπα στην Καλλονή. Τα ελαιόδεντρα ανήκουν στην ποικιλία αδραμυτιανή, που είναι η κύρια καλλιεργούμενη ποικιλία στην περιοχή.

Σύμφωνα με τον κ. Λαδά «Η αδραμυτιανή κρατάει την οξύτητα για 5 χρόνια με μεταβολή 10%. Έχει το μεγαλύτερο ποσοστό καρωτίνης, η οποία προσδίδει μια γλυκιά γεύση. Έχω κάνει αναλύσεις και όπως ξέρω η δεύτερη ποικιλία που έχει την καρωτίνη σε αυξημένα επίπεδα είναι η ποικιλία της Κέρκυρας. Από το 2004 τα έχω κάνει όλα τα ελαιοκρήματα βιολογικά. Δυστυχώς τα τελευταία χρόνια υπάρχει μια μείωση παραγωγής λόγω ανομβρίας, δε βρέχει στον επιθυμητό βαθμό και έχει μεγάλο ποσοστό υγρασίας, που ευνοεί το κυκλοκόνιο. Αυτό έχει ως συνέπεια να αδυνατίζουν πολύ τα δέντρα.

Γενικά υπάρχουν πολλές δυσκολίες. Παλιότερα ο κόσμος ασχολούνταν με τα χωράφια, τα καθάριζε και είχαν όλοι μεράκι να ασχοληθούν. Τώρα πλέον τα έχουν παρατήσει οι άνθρωποι, εδώ στην περιοχή δεν ασχολούνται συστηματικά. Και είναι λογικό αφού η τιμή είναι πολύ χαμηλή και δεν εξασφαλίζουν ένα σίγουρο εισόδημα. Παλιά η τιμή του ελαιολάδου ήταν καλή. Δηλαδή με δέκα κιλά λάδι μπορούσες να πληρώσεις το μεροκάματο ενός εργάτη. Τώρα χρειάζονται σαράντα κιλά λάδι για να πληρώσεις το μεροκάματο. Γι' αυτό οι νέοι μας φεύγουν από το νησί, πάνε στις μεγάλες πόλεις να ασχοληθούν με άλλο επάγγελμα. Βέβαια κι εκεί είναι ρίσκο, αφού παίρνουν τον βασικό μισθό. Αλλά είναι λογικό αυτό, είναι δύσκολο για έναν νέο άνθρωπο να ασχοληθεί με την ελαιοκαλλιέργεια, αν δεν έχει «ψηθεί» στα κτήματα από νωρίς με τους γονείς του. Είναι πολλά αυτά που χρειάζεται να κάνει, να μπει σε πρόγραμμα, να κάνει τα κτήματα ποτιστικά, να ασχοληθεί με τα ραντίσματα και τόσα άλλα! Υπάρχουν και προβλήματα στην πρόσβαση των κτημάτων, τα περισσότερα είναι δύσβατα και φτάνεις εκεί μόνο με ζώο.»





Στην ερώτηση αν υπάρχει κάποια βοήθεια από την πολιτεία, ο κ. Λαδάς δήλωσε: «Από την πολιτεία υπάρχει στήριξη. Η δική μου άποψη είναι ότι ο πρωτογενής τομέας δε βοηθιέται από τους συνεταιρισμούς. Κοιτούν πρώτα το δικό τους κέρδος και μετά να βοηθήσουν τον αγρότη. Θεωρώ ότι πρέπει να μειωθούν, να μην έχει κάθε χωριό έναν συνεταιρισμό.»

Το όραμα του κ. Λαδά είναι να βελτιώσει την ποιότητα του ελαιολάδου του. Όπως λέει ο ίδιος: «Από τη συνολική μου παραγωγή το 60% είναι ποιοτικό λάδι και το υπόλοιπο είναι βιομηχανικό.

Θέλω να βάλω δεξαμενές να το κρατάω για πιο πολύ και να το ραβδίζω πιο γρήγορα. Επίσης όνειρό μου, όπως όλων μας, είναι οι εξαγωγές. Αυτό είναι κάτι δύσκολο και πιστεύω ότι δεν θα το καταφέρει ο καθένας μόνος του, αν δεν φτιάξουμε ομάδες παραγωγών. Είναι ευκαιρία τώρα που βγήκαν τα αποτελέσματα από το ερευνητικό έργο που είναι επιστημονικά υπεύθυνος ο κ. Θωμαΐδης, καθηγητής Αναλυτικής Χημείας του ΕΚΠΑ, να στηριχτούμε σε αυτά για να μπορέσουμε να κάνουμε μια αποτελεσματική προώθηση του λεσβιακού ελαιολάδου».



Σαπούνι ελαιόλαδου (Ψυχρή μέθοδος)



Το ελαιόλαδο αποτελεί ένα εξαιρετικό έλαιο τόσο για τη διατροφή μας, όσο και για την παρασκευή σαπουνιών. Αντίθετα με την μαγειρική, στη σαπωνοποιία μπορούν να χρησιμοποιηθούν έλαια χαμηλότερης ποιότητας χωρίς καμία αρνητική συνέπεια ως προς την ποιότητα του τελικού προϊόντος. Επομένως με τον παρακάτω τρόπο μπορούμε να

αξιοποιήσουμε λάδια που δεν βρίσκουν μεγάλη εμπορική αξία, ακόμα και τηγανόλαδα (αφού τα περάσουμε από ένα φίλτρο ώστε να καθαρίσουμε τα στερεά κατάλοιπα που υπάρχουν).

ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΥΛΙΚΑ ΚΑΙ ΜΕΣΑ:

1. 135 gr καυστική σόδα – (Την αγοράζουμε από μαγαζί με χημικά είδη και δεν στοιχίζει πάνω από δυόμιση ευρώ το κιλό)
2. 380 ml νερό αποσταγμένο
3. 1 kg ελαιόλαδο
4. Ένα μπουκαλάκι αιθέρια έλαια.
5. Μια πλαστική λεκάνη ή ανοξείδωτο δοχείο χωρητικότητας 5 λίτρων. (όχι αλουμίνιο γιατί θα λιώσει!

6. Μια ξύλινη/ανοξείδωτη κουτάλα ή μίξερ.

7. Πλαστικά γάντια.

8. Μάσκα.

9. Ένα ξύλινο πλαίσιο (θα χρησιμοποιηθεί για καλούπι) ή μια φόρμα.

10. Ένα μεγάλο μαχαίρι για να κόψουμε το σαπούνι.

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ:

Η όλη διαδικασία γίνεται σε ανοικτό χώρο.

Αφού φορέσουμε γυαλιά, μάσκα και γάντια.

· Παίρνουμε το δοχείο των πέντε λίτρων και ρίχνουμε τα 380 ml νερό.

· Στη συνέχεια ρίχνουμε λίγο -λίγο τη καυστική σόδα στο νερό ανακατεύοντας συνέχεια με τη ξύλινη κουτάλα μέχρι να διαλυθούν στο νερό και τα 135 gr καυστική σόδα. Με αυτό τον τρόπο ετοιμάζουμε το διάλυμά μας. Το δοχείο θερμαίνεται γιατί η αντίδραση μας είναι εξώθερμη.

ΠΡΟΣΟΧΗ ΚΙΝΔΥΝΟΣ!!!! ΡΙΧΝΟΥΜΕ ΤΗ ΣΟΔΑ ΣΤΟ ΝΕΡΟ ΚΑΙ ΟΧΙ ΤΟ ΑΝΤΙΘΕΤΟ!

ΠΡΟΣΟΧΗ! Πρέπει να φοράμε τα γυαλιά, τη μάσκα και τα πλαστικά γάντια και να είμαστε προσεκτικοί με τη καυστική σόδα να μην μπει στα μάτια μας να μην έλθει σε επαφή με τα χέρια μας και με το δέρμα μας γιατί δημιουργεί εγκαύματα (ισχυρή βάση).

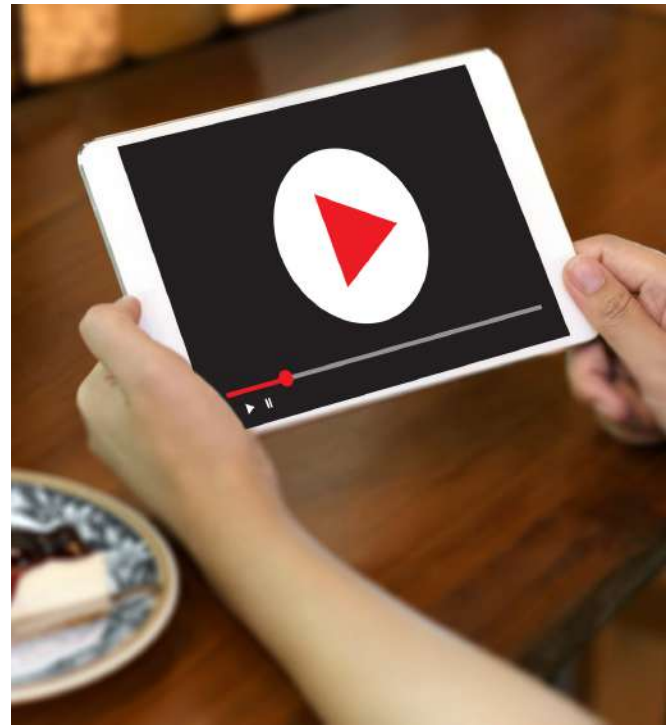
- Πρέπει να περιμένουμε να πέσει λίγο η θερμοκρασία.
- Στη συνέχεια ρίχνουμε σιγά-σιγά το ελαιόλαδο και ανακατεύουμε γρήγορα με την κουτάλα ή το μίξερ. Αρχίζει ο σχηματισμός σαπουνιού και στη συνέχεια πήζει.
- Ρίχνουμε τα αιθέρια έλαια. Μπορείτε να βράσετε διάφορα βότανα και να τα προσθέσετε στο μείγμα, αφαιρώντας τα αντίστοιχα ml από το αρχικό νερό. Επίσης σε αυτή τη φάση μπορείτε να προσθέσετε και χρώμα ζαχαροπλαστικής.
- Μετά ρίχνουμε στο καλούπι το σαπούνι. Μπορείτε να αγοράσετε παγοκυψέλες από σιλικόνη και να έχετε ατομικά σαπουνάκια καθώς και να σχεδιάσετε επάνω τους διάφορα σχέδια.
- Μετά από 4-5 μέρες το βγάζουμε από το καλούπι (κόβουμε με το μαχαίρι τις πλάκες του σαπουνιού αν χρειαστεί).



ΧΡΟΝΟΣ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ:

- Ένα «φρέσκο» σαπούνι δεν είναι κατάλληλο για χρήση χρειάζεται να «μείνει» να ωριμάσει δηλαδή ν' αποβάλλει τη καυστική σόδα και να μειωθεί το PH. Καθώς τα σαπούνια μας ωριμάζουν, απαλλάσσονται από αυτή σχηματίζοντας στην επιφάνεια μια λευκή σκόνη. Το παραπάνω είναι σημάδι πως το σαπούνι μας είναι έτοιμο.
- Όσο «παλιώνει» το σαπούνι, τόσο καλύτερο γίνεται.
- Αυτό το σαπούνι είναι ιδανικό για να καθαρίζει τα ρούχα και να πλενόμαστε καθημερινά, αλλά όχι για λούσιμο.

Video marketing: Το απόλυτο εργαλείο!

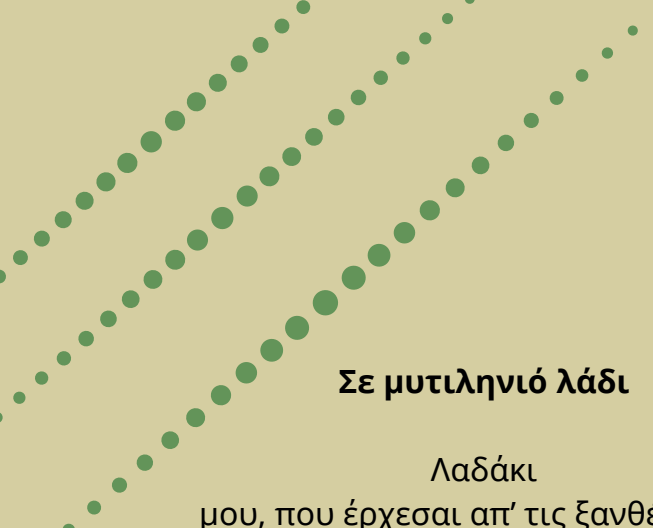


Τελευταία βλέπουμε ότι ξεπετάγονται συνεχώς μπροστά μας videos που διαφημίζουν προϊόντα στα social media. Αυτό συμβαίνει διότι οι περισσότερες πλατφόρμες που χρησιμοποιούμε (Facebook, Instagram, LinkedIn, Youtube) επιβραβεύουν τη δημιουργία βίντεο από τους χρήστες, διότι έτσι ο κόσμος μένει περισσότερο χρόνο σε αυτές.

Κάποιος που θέλει να κάνει πιο γνωστή την επιχείρησή του δεν έχει άλλη επιλογή πλέον από το να επιλέξει το video marketing. Ένα μεγάλο πλεονέκτημα είναι η αναγνώριση του brand από περισσότερους ανθρώπους, η επιχείρηση καταφέρνει να έρθει πιο κοντά στο μυαλό και στην καρδιά του καταναλωτή. Σύμφωνα με τα δεδομένα, το 74% των ανθρώπων που θα δουν ένα επεξηγηματικό βίντεο για το προϊόν στην ιστοσελίδα, θα προβούν σε αγορά. Όταν κάποιος επισκέπτεται ένα website θέλει να μάθει άμεσα πληροφορίες για το προϊόν και πόσο τον αφορά. Τι καλύτερο λοιπόν από ένα σύντομο και ξεκάθαρο video; Μάλιστα η google προτιμά τις διαφημίσεις μέσω video διότι τα conversions αυξάνονται κάθε χρόνο κατά 150%. Στο marketing το conversion (μετατροπή) είναι η ενέργεια που επιθυμούμε να κάνει ο καταναλωτής. Για παράδειγμα να συμπληρώσει μια φόρμα επικοινωνίας, να δει το διαφημιστικό μας spot ή σε ηλεκτρονικό κατάστημα να ολοκληρώσει την παραγγελία.

Στόχος κάθε επιχείρησης είναι να εδραιώσει την εμπιστοσύνη των πελατών της και να προσελκύσει καινούριους. Έτσι, απαιτούνται videos που κεντρίζουν την προσοχή του κοινού και δεν βομβαρδίζουν με λεπτομέρειες. Παλιότερα ήταν κοστοβόρα διαδικασία η δημιουργία και επεξεργασία ενός video. Σήμερα μπορεί κανείς να μαγνητοσκοπεί ακόμη κι από το κινητό του κι αυτά τα videos θα μπορούσαν να είναι χρήσιμο υλικό για τα social media που διαθέτει η επιχείρηση. Επιπλέον υπάρχουν προγράμματα και εργαλεία (ακόμη και mobile apps) με τα οποία γίνεται μια βασική επεξεργασία του video ώστε το αποτέλεσμα να είναι αποδεκτό.

Φυσικά στο video χρειάζεται μια καλή περιγραφή, προσεγμένος τίτλος, κατάλληλα tags και keywords και φυσικά δυνατές preview images ώστε να τραβάνε την προσοχή του κοινού. Σύμφωνα με όλα τα παραπάνω, όποιος δεν αξιοποιεί ακόμη το video marketing, είτε μέσω youtube είτε μέσω των social media, απλά χάνει ευκαιρίες!



Σε μυτιληνιό λάδι

Λαδάκι
μου, που έρχεσαι απ' τις ξανθές ελιές,
που βύζαξαν οι ρίζες τους το χώμα που με βλάστησε,
αγάπες μού ξανάφερες και θύμησες παλιές,
που λέγω και το μάγιο σου από νεκρό μ' ανάστησε.

Αργύρης Εφταλιώτης

Η ελιά

Ευλογημένο να 'ναι, ελιά, το
χώμα που σε τρέφει,
κι ευλογημένο το νερό που πίνεις απ' τα νέφη,
κι ευλογημένος τρεις φορές αυτός που σ' έχει στείλει
για το λυχνάρι του φτωχού, για τ' άγιου το καντήλι.
Δεν είσαι συ περήφανη σαν τ' άλλα καρποφόρα,
που βιαστικά, ανυπόμονα, δεν βλέπουνε την ώρα
πότε με τ' ανθολούλουδα τους κλώνους να σκεπάσουν
και με μια πρόσκαιρη ομορφιά τα μάτια να ξιπάσουν.
Εσύ 'σαι πάντα ταπεινή· πάντα δουλεύτρα, σκύβεις,
μ' όλα τα πλούτη που κρατείς, μ' όλο το βιο που κρύβεις.
Γι' αυτό απ' τα πρώτα νιάτα σου, που τα φιλούν οι ανέμοι,
ως τα βαθιά γεράματα, που το κορμί σου τρέμει,
και γέρνει κάθε σου κλαδί και κάθε παρακλάδι,
μέσα στον κούφιο σου κορμό δεν σου 'λειψε το λάδι.

Ιωάννης Πολέμης

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