

## Καινοτομία



Οι ελαιώνες βρίσκονται στους πρόποδες του Ταΰγετου και του Πάρνωνα. Εκεί καλλιεργούνται ελιές ποικιλιών «Κορωνέικης» και «Καλαμών», με πλήρως βιολογικό τρόπο.



Την επιχείρηση «τρέχουν» ο Γιώργος Σακελλαρόπουλος και η σύζυγός του, Αθανασία. Τα προϊόντα τους εξάγονται σε 11 χώρες. Μάλιστα, ελαιόλαδο και ελιές του ελαιώνα βρίσκονται στα ράφια των παγκοσμίως γνωστών καταστημάτων του Λονδίνου Fortnum & Mason και Selfridges.



# Ελιές και λάδι με χρυσά μετάλλια...

Από τον Ταΰγετο και τον Πάρνωνα σε όλο τον κόσμο, στα ράφια των παγκοσμίως γνωστών καταστημάτων του Λονδίνου Fortnum & Mason και Selfridges και στις κουζίνες των πιο διάσημων σεφ

Της ΣΤΕΦΑΝΙΑΣ ΚΑΖΙΜΗ

**Δ**ιάσημα σε όλο τον κόσμο έχουν γίνει τα βιολογικά προϊόντα που παράγονται στους Ελαιώνες Σακελλαρόπουλου με έδρα τη Λακωνία, έχοντας αποσπάσει, ούτε λίγο ούτε πολύ, 39 διεθνή βραβεία. Με έμφαση σε όλα τα προϊόντα της ελιάς, από το πρωτέλαιο έως το αγουρέλαιο, το ελαιόλαδο και τα ιδιαίτερα έλαια, από τις άγουρες και ώριμες βρώσιμες ελιές έως τις «ανάλατες» ελιές με αρωματικά φυτά, από το βαλσαμέλαιο έως τα σαπούνια και τα καλλυντικά, οι βιολογικοί ελαιώνες Σακελλαρόπουλου συνδυάζουν άριστα την παράδοση με τη σύγχρονη τεχνολογία.

Οι ελαιώνες Σακελλαρόπουλου ([www.bioarmonia.gr](http://www.bioarmonia.gr)) βρίσκονται στους πρόποδες του Ταΰγετου και του Πάρνωνα, σε μία περιοχή ιδανική για την καλλιέργεια ελιάς. Η ποικιλία που χρησιμοποιείται στην παραγωγή του ελαιολάδου είναι η «Κορωνέικη», από τις καλύτερες και πιο διαδεδομένες στην Ελλάδα, και η «Καλαμών» για τις βρώσιμες ελιές.

«Είμαι συνδεδεμένος με τη φύση και το 1991 ξεκίνησα ως χόμπι την καλλιέργεια της ελιάς για την παραγωγή ελαιολάδου και στη συνέχεια την καλλιέργεια των βρώσιμων ελιών. Μέχρι τότε ασχολιόμουν με το εμπόριο, ονειρευόμουν όμως πάντα να δημιουργήσω κάτι διαφορετικό, που να με εμπνέει», λέει στην «Αγορά» ο Γιώργος Σακελλαρόπουλος, ο οποίος ηγείται της επιχείρησης μαζί με τη σύζυγό του, Αθανασία.

Για τον κ. Σακελλαρόπουλο η βιολογική καλλιέργεια και επεξεργασία των προϊόντων ήταν συνειδητή επιλογή και σε αυτήν επιμένει. «Αντιμετώπισα πολλά προβλήματα, καθώς τα βιολογικά προϊόντα ήταν στην αρχή παρεξηγημένα, όμως τα καταφέραμε. Θέλαμε να προσφέρουμε ένα «τρόφιμο» φυσικό, απαλλαγμένο από φυτοφάρμακα, χημικά λιπάσματα και ορμόνες. Στόχος στην πορεία ήταν να επεκτείνουμε αυτή την προσπάθεια σε προϊόντα που παράγονται και τυποποιούνται αποκλειστικά στους ελαιώνες μας, με μεγάλες εξειδικεύσεις και σε δύο βασικούς άξονες. Ο ένας είναι τα γεωτικά χαρακτηριστικά των προϊόντων, δηλαδή να είναι ιδιαίτερα, αξιολογικά και να επιβραβεύονται στο εξωτερικό, και ο δεύτερος άξονας είναι η θρεπτική αξία των προϊόντων.

Ακολουθήσαμε μεθόδους σκληρές, επώδυνες οικονομικά, πήγαμε με πολύ αργά βήματα, προσπαθήσαμε να παραμείνουμε εντελώς ανεξάρτητοι, δεν επηρεαστήκαμε από εύκολες συνεργασίες και επιδιώκαμε τα προϊόντα μας να έχουν ταυτότητα, η οποία σιγά σιγά αναγνωρίστηκε», τονίζει.

Η συγκομιδή στους ελαιώνες Σακελλαρόπουλου ξεκινά πολύ νωρίς, όταν οι ελιές είναι άγουρες, και τελειώνει σχεδόν πριν αρχίσουν τη σεζόν οι υπόλοιποι. Επίσης, η παραγωγή γίνεται σε χαμηλές θερμοκρασίες και ξεκινά ελάχιστες ώρες μετά τη συγκομιδή των ελιών προκειμένου ο καταναλωτής να απολαμβάνει ένα φρέσκο... φρούτο.

Χαρακτηριστικό είναι ότι όλα τα ελαιόλαδα που παράγονται -συνολικά εννέα κωδικοί- ανήκουν στην κατηγορία extrissima premium quality. Μεταξύ αυτών, το φυλλικό πρωτέλαιο, το ξερικό αγουρέλαιο, το άθερμο έξτρα παρθένο ελαιόλαδο «Αρμονία», καθώς και μια σειρά ελαιολάδων εμπλουτισμένων με γεύσεις και αρωματικά φυτά, ειδικής επεξεργασίας, όπως το Συλλεκτικό, το Ωλεώστρον, ένα ελαιόλαδο πλούσιο σε Ω3, Ω6, Ω9, καθώς και το Enigma.

«Προσπαθούμε να παντρέψουμε συστατικά από τη Λακωνία, να δουλέψουμε πολύ με τα αρωματικά φυτά, με φρέσκα λεμόνια και πορτοκάλια, με ορεινά καρύδια, ενώ εντάξαμε στο ελαιόλαδο και το μέλι», επισημαίνει ο κ. Σακελλαρόπουλος. Αντίστοιχα, στις βρώσιμες ελιές υπάρχουν 10 κωδικοί, μεταξύ των οποίων οι Πορτοκαλένιες, οι Μπλένιες, οι Τέλιες, οι Αγουρο-



Στους ελαιώνες Σακελλαρόπουλου παράγονται εννέα κωδικοί ελαιολάδων, που έχουν αποσπάσει πολλές διακρίσεις στο εξωτερικό. Αντίστοιχα, στις βρώσιμες ελιές υπάρχουν δέκα κωδικοί, μεταξύ των οποίων οι Πορτοκαλένιες, οι Μπλένιες, καθώς και ελιές με πινελιές... ούζου.



ελιές, οι Πράσινες, οι Ανάλατες, καθώς και ελιές με πινελιές... ούζου.

«Στην ουσία μιλάμε για βιολεπουργικά προϊόντα, που έχουν εξαιρετικά γευστικά χαρακτηριστικά αλλά και πολλά καλά συστατικά για τον οργανισμό μας. Είμαστε από τους ελάχιστους που δεν κάνουμε οποιαδήποτε χημική ή θερμική επεξεργασία», σημειώνει ο κ. Σακελλαρόπουλος και μιλά με υπερηφάνεια για τις αναλύσεις που διενήργησε το τμήμα Φαρμακευτικής του Εθνικού και Καποδιστριακού Πανεπιστημίου Αθηνών στα προϊόντα του. Οπως λέει, εντοπίστηκαν τα υψηλότερα ποσοστά συγκέντρωσης των φυσικών αντιοξειδωτικών ουσιών υδροξυτυροσόλη και τυροσόλη, που έχουν ανιχνευθεί μέχρι σήμερα σε εμπορικά δείγματα βρώσιμων ελιών από όλο τον κόσμο, και μάλιστα μέχρι και 7 φορές επάνω από τον μέσο όρο. Σημειώνεται ότι η Ευρωπαϊκή Αρχή Ασφάλειας Τροφίμων έχει αναγνωρίσει ότι η υδροξυτυροσόλη προστατεύει τα λιπίδια του αίματος από την οξειδωση.

Σε ό,τι αφορά στις διεθνείς διακρίσεις, από το 2012, όταν και συμμετείχε για πρώτη φορά σε διαγωνισμούς, έχει σαρώσει τα βραβεία, φτάνοντας μέχρι σήμερα τα 39. Μεταξύ άλλων, το Ωλεώστρον βγήκε το καλύτερο αρωματικό ελαιόλαδο στον κόσμο το 2015, το Συλλεκτικό κατέκτησε το χρυσό αστέρι στο Λονδίνο στα Great Taste Awards και το ασπένιο στον παγκόσμιο διαγωνισμό ελαιολάδων στο Λος Άντζελες, ενώ το Enigma βραβεύθηκε με δύο χρυσά αστέρια από τους καλύτερους σεφ και σομελιέ στο ITCI στις Βρυξέλλες.

Μεγάλη επιτυχία γνωρίζουν όμως και τα εξειδικευμένα βιολογικά ελαιοπρόϊοντα της επιχείρησης. Αρχικά προχώρησαν στην παραγωγή ορεινού βαλσαμέλαιου, το οποίο μάλιστα έχει την ιδιαιτερότητα ότι είναι φυσικής εξανθοσμίας, χωρίς καμία χημική ή μηχανική επεξεργασία, ενώ πριν από περίπου πέντε χρόνια ξεκίνησαν την παραγωγή φυσικών καλλυντικών και χειροποίητων φυσικών σαπουνιών.

«Είναι ένας τομέας που τον πιστεύουμε πολύ. Φτιάξαμε μια εξαιρετική σειρά με βαλσαμοαλοιφές κεριού με αιθέρια έλαια, που έχουν πλέον όλες τις πιστοποιήσεις, ελληνικές και ευρωπαϊκές. Έχουμε όλους τους δερματολογικούς ελέγχους και έχουμε ολοκληρώσει τις πιστοποιήσεις μας στον ΕΟΦ και τον αντίστοιχο ευρωπαϊκό οργανισμό. Το ίδιο ισχύει και με τα σαπούνια, που περιέχουν αντίστοιχα συστατικά, πάντα με βάση το ελαιόλαδο, επισημαίνει ο κ. Σακελλαρόπουλος. Οι βαλσαμοαλοιφές παράγονται σε οκτώ διαφορετικά αρώματα (λεμόνι, λεβάντα, ρόδι, γιασεμί, πορτοκάλι, μέλι, τριαντάφυλλο, μήλο), ενώ υπάρχουν και εκείνες χωρίς άρωμα, με βιταμίνη E, φύλλα ελιάς ή φύλλα καρδιάς. Αντίστοιχα, τα σαπούνια παράγονται σε δέκα διαφορετικά αρώματα. Τα καλλυντικά και τα σαπούνια φέρουν την επωνυμία «Αρμονία», η οποία, όπως λέει ο κ. Σακελλαρόπουλος, είναι μία λέξη που τους ταιριάζει και γι' αυτόν τον λόγο ονόμασαν έτσι και ένα από τα ελαιόλαδα που παράγουν.

Τα προϊόντα των ελαιωώνων Σακελλαρόπουλου εξάγονται αυτή τη στιγμή σε 11 χώρες, μεταξύ των οποίων η Γερμανία, η Γαλλία, το Ηνωμένο Βασίλειο και οι ΗΠΑ, ενώ μεμονωμένες παραγγελίες έχουν αποστείλει κατά καιρούς σε όλο τον κόσμο. Μάλιστα, ελαιόλαδο και ελιές από την οικογενειακή επιχείρηση της Λακωνίας βρίσκονται στα ράφια των παγκοσμίως γνωστών καταστημάτων του Λονδίνου Fortnum & Mason και Selfridges, ενώ συνεργάζονται με πολλούς διάσημους σεφ.

«Αυτή τη στιγμή το 80% της παραγωγής μας εξάγεται. Στόχος μας είναι η περαιτέρω εξωστρέφεια. Θέλουμε να επεκταθούμε σταδιακά και όχι σε σημείο που να υστερούμε σε ποιότητα, γιατί αυτή είναι η ταυτότητά μας. Αντίθετα, μεγαλύτερος στόχος είναι να βελτιώσουμε και άλλο την ποιότητα των προϊόντων», καταλήγει ο κ. Σακελλαρόπουλος.



Ιδιαίτερα δημοφιλής είναι τα φυσικά καλλυντικά και χειροποίητα φυσικά σαπούνια τους. Παράγονται με βάση το ελαιόλαδο σε διάφορα αρώματα, όπως ρόδι, γιασεμί, τριαντάφυλλο, μήλο.