

ΕΛΑΙΩΝΕΣ ΣΑΚΕΛΛΑΡΟΠΟΥΛΟΥ

Πρωταθλητής στα βραβεία

Ο Γιώργος Σακελλαρόπουλος είναι ο βιοκαλλιεργητής που έδωσε αξία, ανέδειξε κι ανέβασε το ελληνικό ελαιόλαδο και τις βρώσιμες ελιές στις πρώτες θέσεις του βήθρου διεθνών διαγωνισμών όχι μόνο γευσιγνωστικών. Είναι ένας από τους πρεσβευτές του ελληνικού πρωτογενούς τομέα στους καταναλωτές του κόσμου.

Εβδομήντα πέντε βραβεία έχει κατακτήσει στους μεγαλύτερους διεθνείς διαγωνισμούς ελαιολάδου από το 2012 ο Γιώργος Σακελλαρόπουλος, βραβεία που αφορούν την ποιότητα, τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και τη γεύση των βιολογικών ελαιολάδων, αλλά και των βρώσιμων ελιών που παράγει στους ελαιώνες του στη Λακωνία. Είναι από τους πρώτους που εξήγαγε τα εξειδικευμένα ελαιόλαδά του σε χώρες του εξωτερικού και τα έβαλε σε ράφια καταστημάτων, υψηλού επιπέδου απαιτήσεων.

Καθόλου τυχαίο γεγονός αν γνωρίζεις κανείς την πορεία του. Πώς έφτασε μέχρι εδώ;

«Εχω ξεκινήσει εδώ και είκοσι έξι χρόνια. Είχα ένα όραμα στο μυαλό μου. Το ακολούθησα, το υπηρέτησα και συνεχίζω να το κυνηγώ. Ξεκίνησα από την αρχή, με δικές μου φυτεύσεις, και με πολύ κόπο, προσπάθεια, επιμόρφωση, άπειρη προσωπική εργασία και μέσα από τη γνώση που σταδιακά αποκτούσα πάνω στην καλλιέργεια της ελιάς, έφτασα εκεί που ήθελα.

«Ο στόχος ήταν η δημιουργία δικού μου, υψηλών

προδιαγραφών εργαστηρίου, συσκευαστηρίου και τυποποίησης των προϊόντων μου, αποκτώντας παράλληλα πιστοποιήσεις που μπορούσαν να μας δώσουν το διαβατήριο για να αποταθούμε σε ξένες αγορές. Γιατί εκεί είναι η βάση μας. Ανέπτυξα προϊόντα υψηλής ποιότητας, πάντα μέσα από έρευνα και συνεργασίες με επιστήμονες, με στόχο αυτά να αναγνωρίζονται κυρίως στις αγορές του εξωτερικού. Αυτή τη στιγμή παράγω έντεκα κωδικούς ελαιολάδου, αντίστοιχα και για τις ελιές.

Οι συνολικοί κωδικοί μου είναι είκοσι τέσσερις με είκοσι πέντε».

«Τα προϊόντα μας είναι λειτουργικά τρόφιμα, που σημαίνει ότι η κατανάλωσή τους βοηθά στη διατήρηση της υγείας του οργανισμού»

Απ' όσο γνωρίζω, το λάδι και οι ελιές σας ανήκουν στα λειτουργικά τρόφιμα.

Ακριβώς. Αυτό που ονομάζεται functional foods στο εξωτερικό. Στην ουσία, αφορά αυτήν την ποιότητα του τροφίμου που είναι απαλλαγμένο από χημικά, φυτοφάρμακα κ.λπ. Ημουν από τους πρώτους στην Ελλάδα που ξεκίνησε τη βιολογική καλλιέργεια ελαιώνων. Φανταστείτε ότι δημιουργήσα προϊόντα τα οποία δεν περιέχονταν στον κώδικα τροφίμων και ποτών.

Για ποια προϊόντα μιλάτε;



Ο Γιώργος Σακελλαρόπουλος

Τα δύο ελαιόλαδα που πήραν την πρώτη και δεύτερη θέση παγκόσμια ανήκουν σε μια κατηγορία ελαιολάδων τα οποία είναι εμπλουτισμένα με φυσικά συστατικά κι έχουν υψηλή διατροφική αξία. Κι αυτό δεν το λέω εγώ, είναι αποδεδειγμένο βάσει επιστημονικών ερευνών. Οπως και οι βρώσιμες ελιές μας. Οι «Πορτοκαλένιες» και οι «Λεμονένιες». Το μέλλον πιστεύω ότι ανήκει εκεί. Στις ελιές.

Γι' αυτά τα προϊόντα μου, είχα δύο κατευθύνσεις στο μυαλό μου. Κατ' αρχάς είχαν ταυτότητα. Ήταν Σακελλαρόπουλος.

Θεωρώ ότι το διαβατήριο για να κάνεις κάτι εξειδικευμένο είναι η ταυτότητα που δίνεις. Κι ένα προϊόν, για να έχει ταυτότητα, πρέπει να έχει ιδιαίτερη γεύση – είναι το πρώτο στοιχείο πιστεύω που θα κάνει



Μέσα από τις βραβεύσεις των προϊόντων του, στην ουσία βραβεύεται και αναδεικνύεται η χώρα μας

κάποιον να δοκιμάσει κάτι, έτσι σε θυμάται ο άλλος. Από εκεί και έπειτα το κυριότερο είναι τα υγειοπροστατευτικά συστατικά που έχει το προϊόν. Αυτά τα δύο στοιχεία συνθέτουν την εικόνα του οράματος που ήθελα να πετύχω, εικόνα που ολοκληρώνεται από τη σχέση της διατροφής με την υγεία, σχέση που ενσωματώνεται στην αρχαιοελληνική φράση «το φάρμακό μας είναι η τροφή μας και η τροφή μας το φάρμακό μας». Ο,τι «κρύβεται» πίσω από αυτή τη φράση έχω προσπαθήσει να το εντάξω στα προϊόντα μου.

Θα μας γνωρίσετε τα ελαιόλαδα;

Το ένα είναι το «ωλεώαστρων», ένα μοναδικό παγκοσμίως ελαιόλαδο το οποίο έχει οκτώ συστατικά. Έχει καρύδια, αντράκλα, μαραθόσπορο, μάραθο, ρίγανη, δάφνη, δενδρολίβανο, μαζί με φρεσκοκομμένες κορωνέικες ελιές. Για να παραχθεί αυτό το προϊόν, χρειαζόμαστε έξι με εννέα μήνες. Οπως καταλαβαίνετε, όταν σ' ένα προϊόν έχουμε τόσα πολλά συστατικά, εάν δεν είναι απόλυτα διακριτά ή δεν έχουμε μια συνέχεια και συνέπεια στη γεύση, δεν βραβεύεται.

Θεωρείται ελαττωματικό. Αυτή είναι η τεράστια δυσκολία του «ωλεώαστρων».

Κανείς δεν παράγει λάδι με πάνω από ένα ή δύο το πολύ συστατικά, τα οποία μάλιστα, τα εισάγει με άλλους τρόπους. Αυτή είναι η καινοτομία μας.

Αλλά η γευστική τους δεινότητα δεν είναι ο μοναδικός προσανατολισμός τους. Λόγω της σύστασής τους -το ότι έχουν δηλαδή αυτά τα φυσικά συστατικά, που μέσω αναλύσεων αποδεικνύεται ότι έχουν υψηλή συγκέντρωση σε ω λιπαρά οξέα(Ω3 - Ω6- Ω9)-, κατατάσσονται στα λειτουργικά τρόφιμα, καθώς έχουν υγειοπροστατευτικά χαρακτηριστικά. Τα χαρακτηριστικά δηλαδή που υπάρχουν ως σύσταση σε κάθε ένα φυτό ή βότανο εμείς καταφέραμε να τα εντάξουμε στο προϊόν μας.

Το δεύτερο είναι το «Συλλεκτικόν», ένα αγουρέλαιο με λεμόνια, πορτοκάλια και θυμάρι, το οποίο τον Ιανουάριο ανακრύχτηκε το δεύτερο καλύτερο flavoured enoo παγκοσμίως. Εμπνευσή μας γι' αυτό ήταν ο νομός μας. Η Λακωνία.

Ενας νομός που έχει καλλιέργειες εσπεριδοειδών. Εντάξαμε λοιπόν στους ελαιώνες μας, περνώντας σε συγκαλλιέργεια, διάφορα εσπεριδοειδή, κυρίως λεμόνια και πορτοκάλια που υπάρχουν στην περιοχή μας. Φυσικά, πάντα βιολογικά. Τα εντάξαμε με διάφορους τρόπους (π.χ. αιθέρια έλαια) και μέσα στο τελικό προϊόν. Επιγραμματικά τονίζω ότι τα εσπεριδοειδή έχουν περί τα εκατόν εξήντα φλαβονοει-

δή. Προσθέσαμε κι άγριο θυμάρι το οποίο έχει κύριο συστατικό το θυμέλαιο. Ουσιαστικά μιλάμε δηλαδή για την παραγωγή μιας υπερτροφής. Αυτή είναι η κατηγορία των προϊόντων μας, τα λειτουργικά τρόφιμα, που σημαίνει ότι η κατανάλωσή τους προσδίδει, βοηθά στη διατήρηση της υγείας του οργανισμού. Εμείς, επειδή όλες μας οι καλλιέργειες είναι βιολογικές, τα λέμε βιολειτουργικά. Σε όλο τον κόσμο πλέον υπάρχουν προσπάθειες για τη δημιουργία πολύ εξειδικευμένων προϊόντων, όχι μόνο από μεμονωμένους παραγωγούς αλλά και από εταιρείες που έχουν εργαστήρια, χημικούς, έχουν κόσμο στην υπηρεσία τους. Εμείς παλεύουμε μόνοι μας. Είμαστε μια μικρή οικογενειακή επιχείρηση, μια οικογενειακή παραγωγή θέλω να λέω εγώ, γιατί δεν αισθάνομαι επιχειρηματίας, αισθάνομαι παραγωγός.

Ο διεθνής ανταγωνισμός όμως είναι τόσο μεγάλος που για να φτάσεις σε αυτό το επίπεδο πρέπει να έχεις κάνει πάρα πολύ μεγάλη προσπάθεια, να έχεις γνώσεις, να έχεις υποστηρίξει αυτό που πιστεύεις και κυρίως να έχεις μάθει από τα λάθη σου και να τα έχεις διορθώσει. Πρέπει να αφήσεις πίσω σου την ελληνική νοοτροπία «τα ξέρω όλα» και να πεις «δεν ξέρω τίποτα». Τι θέλω να πω με όλα αυτά; Ότι η δική μας βράβευση δεν είναι το σημαντικό. Σημαντικό είναι ότι μέσα από αυτό το προϊόν, προβάλλεται η χώρα μας. Το λάδι μας φέρει μέσα του ένα κομμάτι της γης μας, είναι στοιχείο πολιτισμού, το οποίο δίνει προστιθέμενη αξία και στη χώρα μας. Γιατί π.χ. το «Συλλεκτικόν» έχει διακριθεί σε διαγωνισμούς γευσιγνωσίας από την Ιαπωνία μέχρι το Λος Άντζελες.

Το μόνο μου παράπονο όλα αυτά τα χρόνια είναι ότι διαγωνίζομαι με ανθρώπους που τα προϊόντα τους είναι συμβατικής καλλιέργειας, ενώ εμείς πριν από είκοσι χρόνια που ξεκινήσαμε δεν είχαμε ούτε καν βιολογικά σκευάσματα καταπολέμησης των ασθενειών. Αυτοί χρησιμοποιούν φυτοφάρμακα για να λύσουν τα προβλήματά τους, αλλά ταυτόχρονα έχουν σκοτώσει το μικροοργανισμό, έχουν σκοτώσει τους μικροοργανισμούς, έχουν σκοτώσει τα πάντα. Και δεν τους ενδιαφέρει. Κι αυτός μας ανταγωνίζεται.

Εμείς πιστέψαμε στην αξία του προϊόντος μας. Ακόμη και οι συσκευασίες μας είναι πιστοποιημένες με αναλύσεις που



Εβδομνηταπέντε βραβεία σε έξι χρόνια δεν είναι τυχαίο γεγονός

αποδεικνύουν ότι δεν υπάρχει καμία μετάπτωση συστατικών, πλαστικοποιτών και οτιδήποτε άλλο μπορεί να περάσει από τη συσκευασία στο προϊόν.

Εχετε κι ένα λάδι που συστήνεται για τη βοήθεια ανθρώπων με υψηλή χοληστερόλη

Λέτε για το «Φυλλικόν πρωτέλαιο», που έχει ιδιαίτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά. Ξέρετε, έχουμε ενδείξεις για τις ιδιότητές του αλλά δεν μπορούμε να το ισχυριστούμε απόλυτα και να το βάλουμε στην ετικέτα μας καθώς οι έρευνες βρίσκονται ακόμη σε εξέλιξη. Έχει όμως ολοκληρωθεί η πρώτη κλινική μελέτη παγκοσμίως που διεξάχθηκε από τη Φαρμακευτική Σχολή του Καποδιστριακού Πανεπιστημίου, από την ομάδα του κ. Μαγιάτη και την κυρία Μέλλιου. Τα αποτελέσματα παρουσιάστηκαν στην Ολυμπία, σε ένα διεθνές συνέδριο, και στοιχειοθέτησαν ότι η κατανάλωση πέντε καρπών ελιάς «βαλσαμικής» καθημερινά έδωσε κατά 95-98% μείωση της χοληστερόλης. Και το κυριότερο είναι ότι έδειξε βελτίωση σε όλους τους δείκτες

που αφορούν τη χοληστερόλη.

Από την αρχή της πορείας σας είχατε συνεργασίες με επιστημονικούς φορείς;

Όταν ξεκίνησα το εγχείρημά μου, δεν υπήρχαν τα μέσα που έχουμε τώρα στη διάθεσή μας. Μέντοράς μου υπήρξε ο κ. Κυριτσάκης, καθηγητής λιπών και ελαίων στο Αλεξάνδρειο ΤΕΙ Θεσσαλονίκης, με τον οποίο μιλούσαμε για φαινόλες πριν από είκοσι χρόνια. Στην πορεία της δουλειάς μου γνώρισα, συνεργάστηκα, συμβουλευτήκα και συζήτησα με πολλούς επιστήμονες και ανθρώπους. Το ένα πετραδάκι έφερε το άλλο για να χτιστεί όλο αυτό το οικοδόμημα που ήθελα να φτιάξω. Το κυριότερο που έχω να πω μετά από όλα αυτά τα χρόνια είναι ότι αν δεν είσαι ερωτευμένος, δεν αγαπάς αυτό που κάνεις και δεν το πιστεύεις, μην το κάνεις. Αν όμως το πιστεύεις, θα γίνει. Μπορεί να αργήσει, αλλά θα γίνει.

Συμμετέχετε με τα ελαιόλαδά σας και σε έρευνα του Πανεπιστημίου Χάρβαρντ.

Αφορά την παρεμβατική μελέτη μεσογειακής διατροφής που τιτλοφορείται



Πέντε καρποί από τις «βαλσαμικές» ελιές του την ημέρα αποδείχθηκε ότι μειώνουν δραστικά τη χοληστερόλη

«Σιτίζοντας τους γενναίους της Αμερικής» (Feeding America's bravest), θα διαρκέσει τρία χρόνια και πραγματοποιείται με τη συμμετοχή, ως εθελοντών, επιλεγμένων ομάδων πυροσβεστών, σε σαράντα τέσσερις πυροσβεστικούς σταθμούς της Ινδιανάπολης. Θέλουν να αποδείξουν με επιστημονικό τρόπο τη θετική επίδραση της μεσογειακής διατροφής -που εκπροσωπείται και από το ελαιόλαδο- στην πρόληψη ασθενειών, όπως οι καρδιακές προσβολές κατά την εκτέλεση της εργασίας, ομάδων ανθρώπων «υψηλού κίνδυνου», όπως είναι οι πυροσβέστες. Μέχρι στιγμής τα αποτελέσματα δείχνουν εξαιρετικά υψηλά ποσοστά μείωσης του κινδύνου.

Σε πόσα στρέμματα καλλιεργείτε;

Δεν πιστεύω στα στρέμματα. Και θα σας εξηγήσω γιατί. Έχω π.χ. μια έκταση 70 στρέμματα η οποία παράγει όσο μια άλλη,

130 στρεμμάτων. Η ελιά, το κάθε δέντρο, είναι ένας αυτόνομος οργανισμός. Ακόμη και μέσα στο ίδιο κτήμα μπορεί να έχεις

«Η ανάσα μου είναι στα κτήματά, εκεί είναι η ψυχή μου»

τμήματα που είναι πιο παραγωγικά από τα άλλα. Πρέπει να αλλάξουμε φιλοσοφία -ειδικά στη βιολογική καλλιέργεια δεν έχουν νόημα τα στρέμματα. Νόημα έχει ο τρόπος που καλλιεργείς και οι ανάγκες του κάθε δέντρου ξεχωριστά. Φανταστείτε ότι τα λάδια μας φέτος έχουν 0.1 οξύτητα. Κάνουμε έκθλιψη μέσα σε λίγες ώρες μετά τη συγκομιδή, κάνουμε συγκομιδές με τα χέρια, για να μην

τραυματίσουμε τον καρπό. Και το κυριότερο είναι ότι αρνούμαστε να χρησιμοποιήσουμε οτιδήποτε ξενόφερτο. Ο τόπος μας, η ελληνική φύση, είναι εξαιρετικά πλούσια και μοναδική. Για παράδειγμα, έχουμε ένα λάδι, το «Αίνιγμα», το οποίο έχει μέσα μήλο, κανέλα, καρύδι, λεμόνι, άγριο φασκόμηλο και μέντα.

Εχετε όμως βραβευτεί και για τις βρώσιμες ελιές που παράγετε.

Με τις ελιές μας κάναμε το ίδιο όπως και με τα λάδια μας. Προσπαθήσαμε να συνδυάσουμε το πορτοκάλι του νομού μας, το λεμόνι, το μήλο. Σε κάποιους κωδικούς δεν χρησιμοποιούμε ξίδι για να δώσουμε διάφορο σε ανθρώπους με δυσανεξίες, κάναμε ελιά με ούζο, που είναι ένα καταπληκτικό προϊόν «Ελλάδας» για το εξωτερικό, κάναμε τις «Τέλιες», που περιέχουν έξη αρωματικά φυτά που συνυπάρχουν σαν άγρια βλάστηση στους ελαιώνες μας. Σε αντίθεση με άλλους, δεν καλάσαμε τη γηγενή κλωρίδα, προσπαθούμε να τη συντηρήσουμε, να διατηρήσουμε το μικροκλίμα και αυτό το περιβάλλον στους ελαιώνες μας, για να έχουμε αυτά τα αρώματα, αυτές τις ιδιότητες και συστατικά στις ελιές μας. Γιατί ακόμη και ο αέρας δίνει στοιχεία.

Οι πράσινες ελιές μας, το 2012 στα Great taste Awards, στο Λονδίνο, διαγωνίστηκαν ανάμεσα σε επτακόσιους τριάντα κωδικούς βρώσιμης ελιάς, εκ των οποίων διακόσιες ήταν πράσινες. Ισπανικές, ιταλικές, μαροκινές, κ.ά. Βραβεύτηκαν οι δεκαοχτώ και η μοναδική πράσινη ελιά που βραβεύτηκε ήταν η δική μας.

Φέτος θα βγούμε με δύο νέα προϊόντα. Ένα λάδι τριών ποικιλιών, όχι μόνο κορωνέικης ποικιλίας, το οποίο έχει μέσα λεμονόχορτο και εστραγκόν. Και το δεύτερο είναι οι ελιές gusto, οι οποίες βραβεύτηκαν πριν καν κυκλοφορήσουν στο εμπόριο. Τα 2/3 στη συσκευασία θα είναι πράσινες μικρές ελιές και το 1/3 μαύρες. Έχουν μέσα και ξίδι και λεμόνι. Όταν τρως τις μαύρες, σου έρχεται στην γεύση ξίδι και όταν τρως τις πράσινες, γεύεται λεμόνι, κι είναι μέσα στο ίδιο βάζο.

Πώς γίνεται αυτό;

«Ε, αυτή είναι η δουλειά μου» λέει και γελάει.

Ηρθε η ώρα να κλείσουμε τη συζήτηση. Κράτησε για το τέλος της γνωριμίας μας αυτό που τον χαρακτηρίζει και που δεν μπορώ να παραλείψω.

«Η ανάσα μου είναι στα κτήματα, η έμπνευσή μου είναι στους ελαιώνες, εκεί είναι η ψυχή μου. Είμαι πρώτος στα κτήματα το πρωί, πρώτος στη συγκομιδή, φέτος κλάδεψα μόνος μου όλα τα δέντρα. Η επιχειρηματικότητα δεν με έχει πάρει μακριά από την παραγωγή».