



Γιώργος Σακελλαρόπουλος

...δεν υπάρχουν «μυστικά», παρά μόνο επιμόρφωση, παρατήρηση, εξειδίκευση, σκληρή εργασία και «πάθος για αναζήτηση της τελειότητας».

Η ελιά είναι ο ευλογημένος καρπός των Ελλήνων από την αρχαιότητα μέχρι σήμερα. Ένα δένδρο βαθιά ριζωμένο στις παραδοσιακές ελληνικές αξίες και άρρηκτα συνδεδεμένο με τον πολιτισμό και την ιστορική μας ταυτότητα. Σύμβολο ειρήνης, ευημερίας, προστασίας και γονιμότητας. Θείο δώρο! Δέντρο των καλών που συνδέεται με την αναγέννηση και το φως! Ανεκτίμητος καρπός που τρέφει, θεραπεύει, εμπνέει ...

Οι Ελαιώνες Σακελλαρόπουλου, βρίσκονται κοντά στη Σπάρτη, στους πρόποδες του Ταΰγετου, σε μια περιοχή όπου η φύση από την αρχαιότητα μέχρι σήμερα δημιούργησε τις ιδανικές συνθήκες για την καλλιέργεια της ελιάς. Οι βιολογικές μέθοδοι καλλιέργειας που χρησιμοποιούνται ευδοκούν σε συνδυασμό με την εμπειρία, την παράδοση, αλλά και την σύγχρονη τεχνολογία, προσφέροντας προϊόντα υψηλής γαστρονομίας και τεχνογνωσίας που έχουν αποσπάσει σημαντικά βραβεία ποιότητας σε σπουδαίους διεθνείς διαγωνισμούς.

Προσφάτως, οι ελαιώνες Σακελλαρόπουλου, έχουν τιμηθεί με βραβεία διεθνώς αναγνωρισμένα από μεγάλους διαγωνισμούς γευσινωσίας ανά τον κόσμο...

- Είναι χαρά μας που μετείχαμε, και εν τέλει βραβευτήκαμε, σε παγκόσμιους διαγωνισμούς ποιότητας και γευσινωσίας. Το ελαιόλαδο Φυλλικόν Πρωτέλαιο έλαβε ασημένιο μετάλλιο στον 17ο Διεθνή Διαγωνισμό βιολογικών ελαιολάδων BIOL INTERNATIONAL 2012, που έγινε στην Πούλια της Ιταλίας (15 - 17 Μαρτίου 2012).

- Στον παγκόσμιο διαγωνισμό γευσινωσίας Great Taste Awards, που ολοκληρώθηκε στο Λονδίνο στις 5 Αυγούστου 2012 με 350 κριτές-γευσινώστες από όλο τον κόσμο, τα προϊόντα μας πήραν 5 χρυσά βραβεία. Το Φυλλικόν Πρωτέλαιο έλαβε χρυσό βραβείο και 2 αστέρια, το άθερμο έξτρα παρθένο ελαιόλαδο ΑΡΜΟΝΙΑ χρυσό βραβείο και 1 αστέρι, ενώ στον ίδιο διαγωνισμό οι ελιές Τέλιες πήραν την 1η θέση από όλες τις διαγωνιζόμενες ελιές με χρυσό μετάλλιο και 2 αστέρια, οι ελιές Αγουροελιές και οι Βαλσαμικές την 6η θέση και 7η θέση με χρυσά μετάλλια και 1 αστέρι σε σύνολο 752 διαγωνιζομένων δειγμάτων ελιών από όλο τον κόσμο.

- Ταυτόχρονα στον κριτικό διαγωνισμό ελαιολάδων Savantes που φέτος έγινε τον Ιούλιο στη Μελβούρνη της Αυστραλίας απέσπασαν τις υψηλότερες βαθμολογίες σε όλες τις κριτικές δοκιμές, ενώ από τις αρχές του 2012 ενταχθήκαμε μετά από δοκιμές κριτικής γεύσης και ποιότητας, στο ανεξάρτητο κίνημα του Slow Food της Γερμανίας.

Θέλω να τονίσω ότι τα βραβεία αυτά ανήκουν πρώτα από όλα στην Ελλάδα και στον τόπο μου τη Λακωνία και στη συνέχεια σε όλους τους συνεργάτες μου κι εμένα.

**Info: Ελαιώνες Σακελλαρόπουλου «Αρμονία»
Σπάρτη Λακωνίας, τηλ.: 27310 81118,
www.bioarmonia.gr**

Κε Σακελλαρόπουλε, πότε ξεκινήσατε τη καλλιέργεια της ελιάς και πώς μυηθήκατε στα «βιολογικά μυστικά» της;

Ξεκίνησα την καλλιέργεια ελιάς αποκλειστικά βιολογικά πριν από περίπου 20 χρόνια, με αρκετή επίγνωση στο συγκεκριμένο τρόπο καλλιέργειας. Επέλεξα τις κορυφαίες ποικιλίες ελιάς που καλλιεργήσα, την Κορωνέικη για ελαιοποίηση και την Καλαμών για βρώσιμη, ύστερα από αρκετή έρευνα και μελέτη των εδαφολογικών και κλιματολογικών συνθηκών της περιοχής. Ήθελα τα παραγόμενα ελαιοπροϊόντα μου να έχουν συγκεκριμένη ταυτότητα αλλά και ποιότητα. Κατά την άποψή μου, δεν υπάρχει μύηση σε «βιολογικά μυστικά», παρά μόνο επιμόρφωση, παρατήρηση, εξειδίκευση, σκληρή εργασία και «πάθος για αναζήτηση της τελειότητας».

Τα τελευταία χρόνια επιδίωξετε στην παραγωγή ιδιαίτερων βιολειτουργικών ελαιοπροϊόντων, τα οποία διακρίνονται διεθνώς. Μιλήστε μας γι' αυτά.

Πράγματι, από την πρώτη στιγμή στόχος μου ήταν η παραγωγή πολύ εξειδικευμένων ελαιοπροϊόντων, που πλέον σήμερα αναγνωρίζονται και στο εξωτερικό ως βιο-λειτουργικά τρόφιμα (bio-functional foods). Τα προϊόντα αυτά έχουν εμφανείς ιδιαιτερότητες, μοναδικά γευστικά χαρακτηριστικά και ταυτόχρονα προάγουν την υγεία του ανθρώπου. Αξίζει να αναφερθεί πως όλα τα ελαιόλαδά μας ανήκουν στην κατηγορία extrissima premium quality και ενδεικτικά αναφέρω το φυλλικόν πρωτέλαιο, το ξερικό αγουρέλαιο, το άθερμο έξτρα παρθένο ελαιόλαδο ΑΡΜΟΝΙΑ, καθώς και μια νέα σειρά «εμπλουτισμένων» ελαιολάδων με γεύσεις και αρωματικά φυτά, ειδικής επεξεργασίας, όπως το Συλλεκτικόν, το Ωλεώσατρων, ένα ελαιόλαδο πλούσιο σε Ω3, Ω6, Ω9, καθώς και το Enigma.

Στις βρώσιμες ελιές μας ακολουθούμε ότι πιο φυσικό, αναδεικνύοντας γεύσεις ξεχασμένες από άλλες εποχές, σε συνδυασμό με προϊόντα και βότανα της Λακωνικής γης. Ενδεικτικά αναφέρω τις Πορτοκαλένιες, τις Μηλένιες, τις Τέλιες, τις Αγουροελιές, τις Πράσινες με επιστέγασμα τις Ανάλατες.

Ποια είναι τα ποιοτικά κριτήρια των βιολογικών ελαιολάδων και αγουρελαίων; Υπάρχουν ποιοτικές διαφορές;

Τα κριτήρια ποιότητας όλων των ελαιοπροϊόντων γενικά είναι η γεύ-

ση, η επίγευση, το άρωμα, το χρώμα, καθώς και τα ποιοτικά χαρακτηριστικά τους. Υπάρχουν ειδικοί τρόποι να κριθούν τα τέσσερα πρώτα αλλά για τα ποιοτικά χαρακτηριστικά απαιτούνται συγκεκριμένες αναλύσεις, που τα συνοδεύουν και μεταξύ άλλων ελέγχουν την οξύτητα, τα υπεροξειδία, τα ΔΚ, Κ232, Κ270 κλπ. Ο καταναλωτής σφειλεί να ζητά τις εξειδικευμένες αυτές αναλύσεις από τα σημεία αγοράς του ελαιολάδου. Εμείς συνοδεύουμε τα προϊόντα μας κάθε

χρόνο με τέτοιες αναλύσεις που τις αναρτούμε στην ιστοσελίδα μας. Πέραν αυτού, προχωρούμε και σε άλλες αναλύσεις ακόμα πιο εξειδικευμένες για να εξακριβώσουμε την ποσότητα χλωροφύλλης, βιταμινών, πολυφαινόλων, αντιοξειδωτικών και το αν είναι απαλλαγμένα από βάρεα μέταλλα. Τα τελευταία αυτά συστατικά, που ονομάζονται δευτερογενή, είναι ιδιαίτερα κρίσιμα για την ποιότητα ενός ελαιολάδου, αποτελούν μόνο το 1,5

% - 2 % του, ενώ απαιτείται «γνώση» στην παραγωγή, έτσι ώστε να διατηρηθεί αυτό το ποσοστό αναλλοίωτο στο τελικό προϊόν. Αυτά, γενικά, αποτελούν και τις ποιοτικές διαφορές μεταξύ τους.

Εξηγήστε μας ποια είναι η διαφορά του αγουρελαίου με το φρέσκο ελαιόλαδο...

Υπάρχει, όντως, «σύγχυση» στο καταναλωτικό κοινό μεταξύ του φρέσκου ελαιολάδου και του αγουρελαίου. Ο ίδιος ο ελαιοκάρπος, ανάλογα με το βαθμό ωρίμανσής του, μάς δίνει διαφορετικής ποιότητας ελαιόλαδο. Ο άγουρος ελαιοκάρπος δίνει εξαιρετικής ποιότητας έλαιο πλούσιο σε χλωροφύλλη και αντιοξειδωτικά, δηλαδή το πράσινο αγουρέλαιο. Ο ημι-ώριμος ελαιοκάρπος μας δίνει καλής ποιότητας έλαιο πλούσιο σε φαιοφυτίνες, δηλαδή το χρυσοπράσινο φρέσκο ελαιόλαδο. Συμπερασματικά, η ειδοποιός διαφορά έγκειται, εκτός του τρόπου καλλιέργειας, συγκομιδής, έκθλιψης, αποθήκευσης και τυποποίησης, στη διαφορά ωριμότητας του ίδιου του ελαιοκάρπου. Υπάρχει και μια ακόμα περίπτωση, που τη συναντάμε πολλές φορές στην αγορά, σε ελαιόλαδα τα οποία προέρχονται από υπερ-ώριμο ελαιοκάρπο, από τον οποίο προάγονται οι μελανίνες που υποβαθμίζουν την ποιότητα του ελαιολάδου, ενώ έχουν πολύ οικονομική τιμή.



Με βάση όλα τα προϊόντα της ελιάς, από το πρωτέλαιο ως 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 και τα σαπούνια, οι βιολογικοί Ελαιώνες Σακελλαρόπουλου, αποτελούν σήμερα για τη χώρα μας πρότυπο βιολογικής γεωργίας ...