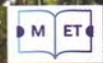


ΤΕΥΧΟΣ 42 • 07-09/2024

Διεύθυνση: Πύλη Αγροτών & Επιχειρηματιών (π.ε.ε.)

ISSN: 2653-8784



M.E.T. 230251

ελαιός

ΚΑΡΠΙΟΣ



ΑΓΟΡΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ
Συντονισμένη δράση
του εμπορίου για κάτω
από 7 ευρώ τον Οκτώβριο

Ελαιόλαδο 245

Με γερά θεμέλια το διεθνές μέλλον της Κλωνάρας

Σημαντικό εμπορικό πλεονέκτημα αποτελεί για τα αδέρφια Δάβαρη με έδρα την Παιανία η διαφορετικότητα της ποικιλίας Κλωνάρα που προσφέρει το βραβευμένο βιολογικό ΕΝΟΟ 245

ΤΗΣ ΣΟΦΙΑΣ ΣΠΥΡΟΥ

Την είσοδο στην αγορά της επικέ-
τας του έξτρα παρθένου 245 το
2019 προγραμματίζει ο Γιώργος
Δάβαρης με συστηματικότητα
μαζί με τον αδερφό του Κώστα

ήδη από το 2014. Για να φτάσει να ανταποκρίνε-
ται στις αξιώσεις premium ελαι-
ολάδου ο κ. Δάβαρης εκπαι-
δεύτηκε παρακολουθώντας τα
Olive Oil Seminars του Βασίλη
Φραντζολά. Έχοντας κατακτή-
σει αυτοπεποίθηση πάνω στα
θέματα της καλλιέργειας δρο-
μολόγησε σταδιακά αλλαγές
στις πρακτικές αλλάζοντας τις φροντίδες που
έδινε ο πατέρας του ως τότε στα ελαιόδεντρα.
«Τα πρώτα χρόνια τα ελαιόλαδα παρουσίαζαν
ελάττωμα και δεν μπορούσαν να χαρακτηρι-
στούν ως εξαιρετικά παρθένα. Ακόμη και όταν
πληρούσαν τις προϋποθέσεις του έξτρα διατη-
ρούνταν μόλις δύο μήνες», θα πει ο κ. Δάβαρης.
Για να βελτιώσουν την ποιότητα του ελαιόλα-
δου τα δύο αδέρφια έδωσαν έμφαση στη μετα-
χείριση του καρπού ενώ άλλαξαν και τις πρα-
κτικές κλαδέματος. «Δώσαμε προσοχή ώστε να
μην πατάμε τις ελιές στη συγκομιδή, αντικατα-
στήσαμε τα τσουβάλια με ανοιχτά τελάρα των
20-25 κιλών ενώ αρχίσαμε να καθαρίζουμε τον
καρπό από ξένα σώματα πριν μπει στα τελάρα.

Με τη βοήθεια ενός μηχανήματος που λειτουρ-
γει με φτερωτή πετάμε πλέον όλες τις χτυπημέ-
νες ελιές, τα φύλλα και τα κλαδάκια πριν μπει ο
καρπός στην κλούβα. Έτσι διασφαλίζουμε ότι το
ποσοστό χλωροφύλλης έρχεται σχεδόν στο μη-
δέν και ο επιμηκύνεται ο χρόνος ζωής του ελαι-
ολάδου ενώ μειώνονται οι πι-
θανότητες να ανέβει η οξύτητα.
Επιπλέον σταματήσαμε να κλα-
δεύουμε μαζί με τη συγκομιδή
διότι οι αναλύσεις έδειχναν υπο-
λειμματικότητα από λάδια του
αλυσσπρίονου ενώ αντικαταστή-
σαμε τα βενζινοκίνητα ελαιορα-
βδιστικά με μηχανήματα με μπαταρία», θα πει.

Σύμμαχος στην ποιότητα το ελαιοτριβείο

Στην παραγωγή του premium 245 συμβάλλει
και η σωστή ελαιοποίηση που γίνεται στο ελαι-
οτριβείο Παπαχρήστου στα Σπάτα. «Το ελαι-
οτριβείο, που διαθέτει ξεχωριστή γραμμή πα-
ραγωγής για βιολογικό ελαιόλαδο, εφαρμόζει
σχολαστικά κανόνες καθαριότητας. Κάθε φο-
ρά που μπαίνει νέος παραγωγός στη βιολογική
γραμμή σταματάνε και καθαρίζονται τα μηχανή-
ματα» θα πει ο κ. Δάβαρης. Όσον αφορά στην
αναλογία καρπού προς ελαιόλαδο ο ίδιος αναφέ-
ρει ότι «έχουμε φτάσει από 3 κιλά καρπού προς
ένα κιλό ελαιόλαδου έως και έντεκα προς ένα».

245
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Κώστας Δάβαρης

Στο 245 τα φρουτώδη βρίσκονται στο 6,5 και τα πικρά και πικάντικα βρίσκονται 5,1 και 5,3 αντίστοιχα.



Η διαφορετική ποικιλία Κλωνάρα

Σημαντικό εμπορικό πλεονέκτημα αποτελεί σύμφωνα με τον ίδιο η διαφορετικότητα της ποικιλίας Κλωνάρα που διαθέτει όλα τα χαρακτηριστικά της Μεγαρίτικης και καλλιεργείται στα Μεσόγεια όπου βρίσκονται οι ελαιώνες του 245. «Στην αρχή δεν είχα πιστέψει στην ποικιλία όμως έλαβα πολύ θετικά σχόλια από τουρίστες που τη δοκίμαζαν σε χώρο γευσίγνωσίας στην Πλάκα», αναφέρει ο κ. Δάβαρης. Το ελαιόλαδο 245, που διατίθεται σε βιολογικό και συμβατικό, έχει αποσπάσει βραβεία σε διεθνείς διαγωνισμούς.

Η Αττική κρύβει παγίδες

Με μεγάλη εμπειρία στις πωλήσεις ποτών στην Ελλάδα ο Γιώργος Δάβαρης καταρχάς επέλεξε να τοποθετήσει το προϊόν σε καταστήματα στην Αττική συμπεριλαμβανομένης της Πλάκας. Ωστόσο οι όροι τροφοδοσίας των τουριστικών καταστημάτων αποδείχθηκαν δύσκολοι. «Ο μεγαλύτερος βραχνάς είναι ότι οι παραγγελίες είναι μικρές σε σύντομα χρονικά διαστήματα. Αποδείχθηκε ότι τα logistics της μεταφοράς του προϊόντος στα καταστήματα του κέντρου ήταν πολύ ακριβά», εξηγεί ο κ. Δάβαρης. Η δυσκολία διανομής στην Αθήνα οδήγησε στην απόφαση να στραφεί σε εξαγωγές. Σήμερα το 245 EVOO βρίσκεται σε τέσσε-

ρις χώρες στην Αυστρία, Γερμανία, Βέλγιο και Αγγλία με τις εξαγωγές να αντιπροσωπεύουν ποσοστό 90% των πωλήσεων το 2023. Στην θετική ανταπόκριση της αγοράς συνέβαλε και η τιμολογιακή πολιτική της επιχείρησης. «Επέλεξα να κρατήσω τις τιμές πολύ ανταγωνιστικές, έτσι για το βιολογικό η τιμή πόρτας ανά λίτρο ανέρχεται στα 9 ευρώ», αναφέρει ο κ. Δάβαρης. Προκειμένου να μειώσει το κόστος παραγωγής ο ίδιος επέλεξε να προμηθεύεται απευθείας τα υλικά συσκευασίας από την Ιταλία στοκάροντας για περίπου μια τρίτη.

Blend Κλωνάρα με Ασπρολιά

«Καλλιεργούμε και 140 στρμ. αμπέλι με Σαββατιανό ωστόσο η καλλιέργεια είναι ζημιογόνος. Έτσι κάθε χρόνο αντικαθιστούμε 5-10 στρέμματα σταφύλι με την ελιά», θα πει ο κ. Δάβαρης και συνεχίζει «στις νέες φυτεύσεις έχω συμπεριλάβει και ποικιλία Ασπρολιάς διότι με ενδιαφέρει να δημιουργήσω blend με Κλωνάρα για να παράγω ένα προϊόν σπάνιο», καταλήγει ο ίδιος.



Γιώργος Δάβαρης