

Γ. Σακελλαρόπουλος: Η ελαιοκομία είναι υπερμαραθώνιος

25/Δεκ/2019 12:40

Ένα μοναδικό ρεκόρ, που ελάχιστοι στον κόσμο και στην Ελλάδα κατέχουν, έχει πετύχει ο ελαιοπαραγωγός από την Λακωνία, Γιώργος Σακελλαρόπουλος. Τα ελαιόλαδα και οι ελιές του προερχόμενα από τους βιολογικούς ελαιώνες του, έχουν βραβευτεί 135 φορές στους περισσότερους διεθνείς διαγωνισμούς γευσιγνωσίας και ποιότητας. Τελευταία φορά τον περασμένο Οκτώβριο, το ελαιόλαδο του, αναδείχτηκε για δεύτερη συνεχόμενη χρονιά, στην πρώτη θέση παγκοσμίως στην κατηγορία του. Σε μια παγκόσμια κατάταξη που για να αναδειχθείς στην κορυφή της, πρέπει να βραβευτείς στους περισσότερους από τους 31 διεθνείς διαγωνισμούς ελαιολάδου που προσμετρούν και διεξάγονται σε διάφορες χώρες του κόσμου...

Ειδικοί και μη, λένε, χρόνια τώρα ότι η αξία του ελληνικού ελαιολάδου (και των ελληνικών ελιών) έναντι των Μεσογειακών ανταγωνιστών είναι η ποιότητά τους. Στην περίπτωση του Σπαρτιάτη ελαιοπαραγωγού εκτός από τα άλλα... θαυμαστά της ελληνικής γης (αρωματικά φυτά, εσπεριδοειδή) προστίθεται στα δύο εθνικά μας προϊόντα και το πάθος για προσήλωση, στο αγνό, το αυθεντικό, το καλύτερο. Μαζί τους στο ελαιοτριβείο του μέλλοντος της ελληνικής ελιάς, μπαίνουν το όνειρο και η γνώση πως "αυτοί που θα ασχοληθούν με την ελαιοκομία πρέπει να κοπιήσουν" γιατί όπως λέει ο κ. Σακελλαρόπουλος σε συνέντευξη που παραχώρησε στο ΑΠΕ-ΜΠΕ και στον Θανάση Τσίγγανα, "η ελαιοκομία δεν είναι αγώνας ταχύτητας αλλά είναι υπερμαραθώνιος που απαιτεί αντοχές..."

ΕΡ: Κατέχετε ένα μοναδικό ρεκόρ για Έλληνα ελαιοπαραγωγό. Εκατόν τριάντα πέντε βραβεία για το ελαιόλαδο και τις επιτραπέζιες ελιές, σε διεθνείς διαγωνισμούς γευσιγνωσίας υψηλού επιπέδου σε όλον τον κόσμο. Ποια συστατικά κάνουν την διαφορά;

Αυτά που κάνουν τη διαφορά συνοψίζονται ταυτόχρονα σε μία λέξη και μία έννοια: πάθος.

Πάθος για υψηλή ποιότητα, πάθος για καινοτομία και μοναδικότητα με επιστημονική παρακολούθηση, πάθος για ιδιαίτερους γαστρονομικούς συνδυασμούς, με πλουραλισμό γευστικών χαρακτηριστικών που να έχει την υπογραφή και την ταυτότητα των βιολογικών "ελαιώνων Σακελλαρόπουλου" από την Ελλάδα και την Σπάρτη Λακωνίας. Εδώ και 28 χρόνια, χωρίς παρέκκλιση, κάναμε τη διαφορά που μας οδήγησε στην τιμητική κατάκτηση των 135 διεθνών βραβείων.

Δεν είχαμε συμμετάσχει σε διεθνείς διαγωνισμούς πριν από το 2012. Δηλαδή, 20 χρόνια μετά το

ξεκίνημα όλης αυτής της προσπάθειας, διανύσαμε ένα χρονικό διάστημα προετοιμασίας και εξειδίκευσης, διότι θέλαμε να είμαστε απόλυτα σίγουροι ότι τα βιολογικά ελαιοπροϊόντα μας βρίσκονται στο υψηλότερο επίπεδο γεύσης και ποιότητας διεθνώς και μπορούν να συναγωνίζονται ποιοτικά τα κορυφαία ελαιοπροϊόντα παγκοσμίως.

Συμμετέχουμε αποκλειστικά σε διαγωνισμούς με υψηλό κύρος, με εκατοντάδες συμμετέχοντα δείγματα που εξετάζονται από επαγγελματίες γευσιγνώστες με διαδικασίες τυφλής γευσιγνωσίας κατά τα πρότυπα που ορίζει το Διεθνές Συμβούλιο Ελαιολάδου. Δηλαδή, οι κριτές και γευσιγνώστες δεν γνωρίζουν ποιο ελαιόλαδο ή ποιες επιτραπέζιες ελιές δοκιμάζουν, διατηρώντας πολύ υψηλά στάνταρντ δοκιμής.

Συναγωνιζόμαστε, λοιπόν, χώρες με πολύ υψηλό επίπεδο παραγωγής και ποιότητας όπως η Ιταλία, η Ισπανία, η Τυνησία, η Γαλλία, το Μαρόκο, η Τουρκία, οι Η.Π.Α, η Αργεντινή, η Χιλή και πολλές άλλες.\

Δεν συμμετείχαμε ποτέ σε διεθνείς διαγωνισμούς βραβείων για το design, για την συσκευασία και την προώθηση γενικά, δεν μας ενδιέφερε ποτέ αυτός ο τομέας. Ενδιαφερόμαστε αποκλειστικά για το εσωτερικό περιεχόμενο. Έτσι λοιπόν η μορφή επιβράβευσης αυτή έχει για εμάς και την μεγαλύτερη αξία.

ΕΡ: Πιστεύετε ότι το "μπουκέτο" βιολογικό ελαιόλαδο-ελιές συν αρώματα ελληνικής γης (αρωματικά φυτά, άνθη και φρούτα) είναι ακαταμάχητο και μας δείχνει τον δρόμο του αύριο ή απλώς πέτυχε;

Απόλυτα πιστεύω και το εφαρμόζω εξ αρχής. Αυτό το ακαταμάχητο μπουκέτο, δεν είναι τυχαίο και δεν πέτυχε απλώς, αλλά αποτελεί ένα αναπόσπαστο κομμάτι των βιολογικών ελαιοπροϊόντων μας.

Οτόπος μας η Σπάρτη Λακωνίας δεν είναι τυχαία επιλογή, όπως και οι ιδιαίτερες συνθήκες που δημιουργούμε στους βιολογικούς μας ελαιώνες για την συνύπαρξη αυτού του μπουκέτου αρωμάτων, γεύσεων και αισθήσεων από παλιές, ξεχασμένες εποχές.

Οάριστος συνδυασμός του μικροκλίματος, της χλωρίδας και της πανίδας στους πρόποδες του Ταΰγετου και του Πάρωνα, προσδίδει στα βιολογικά μας ελαιοπροϊόντα μοναδικότητα με πρωτογενή χαρακτηριστικά ανώτερης και σπάνιας ποιότητας, που τα κατατάσσουν στις κορυφαίες θέσεις παγκοσμίως.

ΕΡ: Πού βρίσκεται το μέλλον του ελαιολάδου και των ελιών: Στην τροφή ως απαραίτητα συστατικά της μεσογειακής διατροφής ή ως λειτουργικά τρόφιμα πλούσια σε φαινόλες κι άλλες αντιοξειδωτικές ουσίες που βελτιώνουν την ανθρώπινη υγεία;

Πιστεύω ότι το μέλλον του ελαιολάδου και των ελιών βρίσκεται στην συνέργεια και των δύο περιπτώσεων, ως λειτουργικά τρόφιμα (functional foods).

Τα λειτούργικα τρόφιμα είναι τρόφιμα που πέρα από την γεύση και την υψηλή ποιότητά τους, μπορούν να βοηθήσουν στην βελτίωση της ανθρώπινης υγείας με την ημερήσια κατανάλωσή τους, λόγω της επιστημονικά αποδεδειγμένης περιεκτικότητας τους σε ωφέλιμα συστατικά και αντιοξειδωτικές ουσίες.

Αποτελεί βεβαιότητα ότι το ελαιόλαδο και οι ελιές, είναι τα βασικά συστατικά της "μεσογειακής διατροφής", ενός τεράστιου brand name, γνωστού σε όλο τον κόσμο, που τα τελευταία χρόνια γίνεται επίκαιρο ξανά σε μελέτες γνωστών πανεπιστημίων.

Εμείς συμμετέχουμε στην τριετή έρευνα "Παρεμβατική Μελέτη Μεσογειακής Διατροφής" που διενεργείται από το πανεπιστήμιο του Harvard και τη σχολή Δημόσιας Υγείας, στην καθημερινή διατροφή 1.000 εθελοντών πυροσβεστών σε 44 πυροσβεστικούς σταθμούς των Ηνωμένων Πολιτειών της Αμερικής.

Σκοπός της τριετούς μελέτης του Harvard School of Public Health είναι να αποδείξει ότι αλλάζοντας τις διατροφικές συνήθειες σε ομάδες ανθρώπων που έχουν υψηλό κίνδυνο ασθενειών και κυρίως καρδιακών προσβολών κατά την εκτέλεση της εργασίας τους, όπως οι πυροσβέστες, ο κίνδυνος αυτός μπορεί να μειωθεί σε εξαιρετικά υψηλά ποσοστά.

Άλλο ένα χαρακτηριστικό παράδειγμα λειτουργικών τροφίμων, αποτελεί η κλινική μελέτη που πραγματοποιήθηκε από το ΕΚΠΑ υπό την ευθύνη του καθηγητή του τμήματος Φαρμακευτικής, Δρ. Προκόπη Μαγιάτη και της Δρ. Ελένης Μέλλιου και της επιστημονικής ομάδας τους, όπου ερευνήθηκαν οι ελιές που έχουν τα περισσότερα υγιοπροστατευτικά συστατικά (συγκεκριμένα τυροσόλη, υδροξυτυροσόλη και παράγωγα τους).

Οι επιτραπέζιες ελιές-βιολογικής καλλιέργειας που παράγουμε βρέθηκαν να έχουν κατά μέσο όρο 5 φορές περισσότερη τυροσόλη και υδροξυτυροσόλη (ισχυρά φυσικά αντιοξειδωτικά) από τους υπόλοιπους τύπους ελιών που εξετάστηκαν στο εργαστήριο.

Τα αποτελέσματα ανακοινώθηκαν στο παγκόσμιο συνέδριο της Διεθνούς Επιστημονικής Εταιρείας Ελαιοκανθάλης που έγινε στην Ολυμπία το 2016, όπου ανακοινώθηκε πως η ημερήσια κατανάλωση μόνο πέντε επιτραπέζιων ελιών μας, μπορεί να επηρεάσει θετικά το λιπιδαιμικό προφίλ του ανθρώπου.

ΕΡ: Με τόσους διαγωνισμούς που έχετε συμμετάσχει νιώθετε και "πρεσβευτής" της Ελλάδας για την ελιά και το ελαιόλαδο;

Αρχικά θα σας ξεκαθαρίσω ότι δεν διεκδικώ κανένα "τίτλο" μιας και δεν είναι στον χαρακτήρα και στη φιλοσοφία μου. Αντιθέτως, πιστεύω ότι η ουσία βρίσκεται στο να δώσουμε όλοι μαζί τη μεγάλη σημασία και προσοχή που του πρέπει στον χώρο της διεθνούς ελαιοκομίας, στο brand "Ελλάδα" χωρίς "πρεσβευτές" ή άλλους τίτλους.

Βιώνω και νιώθω μεγάλη χαρά όταν η Ελλάδα ως χώρα και το brand, "Ελληνικό ελαιόλαδο και Ελληνικές επιτραπέζιες ελιές", κατακτά μεγάλα διεθνή βραβεία αλλά και τη θέση που τους αξίζουν,

σε όλους τους παγκόσμιους διαγωνισμούς, από οποιονδήποτε Έλληνα παραγωγό και αν προέρχονται.

Όλοιοι ελαιοπαραγωγοί προσφέρουμε διαρκώς...σταγόνα-σταγόνα, για την αναγνωρισιμότητα στο εξωτερικό του Ελληνικού brand, που τόσο έχουμε ανάγκη ως ελαιοκομική χώρα και όχι μόνο.

Άλλωστε η Ελλάδα δεν έχει ανάγκη από "πρεσβευτές" στον χώρο του ελαιολάδου και των ελιών, αλλά από ανθρώπους που με σεβασμό και ταπεινότητα να σηκώσουν όλοι μαζί την Ελληνική σημαία στους διεθνείς διαγωνισμούς, κατακτώντας κορυφαίες θέσεις ανά τον κόσμο.

ΕΡ: Ποιος είναι ο σημαντικότερος αντίπαλος του ελληνικού ελαιολάδου και των ελληνικών ελιών στο εξωτερικό;

Ο διεθνής ανταγωνισμός σε γενικές γραμμές είναι πλέον τεράστιος σε μέγεθος, μιας και πολλές χώρες του κόσμου, που πριν λίγα χρόνια ήταν αδιανόητο, παράγουν πλέον ελαιόλαδο και επιτραπέζιες ελιές σε μικρή ή μεγάλη έκταση, με ευρεία γκάμα ποιοτήτων.

Σε αρκετές περιπτώσεις μάλιστα με τεράστιες επενδύσεις σε υποδομές, σε υψηλή τεχνογνωσία και με συνεχή βήματα μπροστά σε επιμόρφωση και εκπαίδευση σε όλα τα στάδια καλλιέργειας, παραγωγής και τυποποίησης. Δύο χαρακτηριστικά παραδείγματα τέτοιων περιπτώσεων είναι η Ιαπωνία και οι Ηνωμένες Πολιτείες Αμερικής.

Επομένως έχουν γίνει πολλοί, και με τεράστιο μέγεθος σε ορισμένες περιπτώσεις, οι σημαντικοί αντίπαλοι του Ελληνικού ελαιολάδου και των ελιών.

Προεξάρχουσες φυσικά οι κλασικές περιπτώσεις χωρών όπως η Ιταλία και η Ισπανία, καθώς και χωρών που μας πλησιάζουν αρκετά πλέον όπως η Τυνησία, η Τουρκία και η Αργεντινή.

Για να γίνει κατανοητός ο υψηλός βαθμός δυσκολίας, η πολύ γνωστή παγκόσμια κατάταξη ελαιολάδων World Ranking EVOO αξιολογεί και κατατάσσει μόνο τα βραβευμένα ελαιόλαδα ετησίως. Για το 2019, αξιολόγησε 12.092 δείγματα ελαιολάδων, από 34 χώρες όλου του κόσμου, σε 31 διεθνείς διαγωνισμούς.

Εκεί και για δεύτερη συνεχόμενη χρονιά η χώρα μας, η Ελλάδα, βρέθηκε στην 1η θέση στον κόσμο, με το πολυποικιλιακό gourmet ελαιόλαδο μας, Gemstone blend evoo, στην κατηγορία RANKING OF THE BEST Condimento Olive Oil 2019.

ΕΡ: Υπάρχει ένας σημαντικός αριθμός νέων ανθρώπων που μπαίνουν κάθε χρόνο στην ελαιοκομία. Τι θα τους συμβουλευάτε;

Κυρίαρχα τους συμβούλευα να αγαπήσουν αυτό που κάνουν, σεβόμενοι το ιερό δέντρο της ελιάς και την Ελληνική ελαιοκομία.

Θα τους έλεγα ότι η ελαιοκομία δεν είναι αγώνας ταχύτητας αλλά ένας υπερμαραθώνιος, με πολλές και δύσβατες διαδρομές, με δύσκολες στιγμές που απαιτεί αντοχές και απαιτεί ταπεινότητα χωρίς

υπερβολές.

Θα πρέπει να επιμορφωθούν σε βάθος πριν ξεκινήσουν, να αποκτήσουν γνώση, να δοκιμάσουν, να πειραματιστούν και να διδαχθούν από τα λάθη τους βάζοντας την δική τους έμπνευση και ταυτότητα σε ότι κάνουν, διαδίδοντας σε όλο τον κόσμο το brand name "Ελληνικό ελαιόλαδο και Ελληνικές επιτραπέζιες ελιές".

Πηγή: ΑΜΠΕ

[Διαβάστε το άρθρο στο Capital.gr](#)