

14 Μαΐου 2019

Παγκόσμιο ρεκόρ για Έλληνα ελαιοπαραγωγό με 100 διεθνή βραβεία

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)





Οι βιολογικοί ελαιώνες Σακελλαρόπουλου, που εδρεύουν στη Σπάρτη, κερδίζουν το ένα βραβείο μετά το άλλο σε παγκόσμιους διαγωνισμούς γευσιγνωσίας.

Το ένα ρεκόρ μετά το άλλο σπάει μια αγροδιατροφική επιχείρηση από τη Λακωνία, η οποία κατάφερε να πάρει 100 βραβεία σε αναγνωρισμένους παγκόσμιους διαγωνισμούς γευσιγνωσίας, αριθμός που αποτελεί ένα παγκόσμιο ρεκόρ για Έλληνα ελαιοπαραγωγό.

Ο λόγος για τους βιολογικούς ελαιώνες Σακελλαρόπουλου, που εδρεύουν στη Σπάρτη και τα τελευταία χρόνια έχουν «εντυπωσιάσει» τις διεθνείς αγορές με την ποιότητα των βιολογικών τους προϊόντων. Πρόκειται για μια 100% ελληνική οικογενειακή επιχείρηση που ως κύριο πεδίο δράσης έχει την καλλιέργεια, την παραγωγή και την τυποποίηση αποκλειστικά δικών τους ελαιοπροϊόντων.

Μόλις πριν από λίγες ημέρες η εταιρεία έλαβε το 100ο βραβείο στον μεγαλύτερο διαγωνισμό ελαιολάδων παγκοσμίως στην Αμερική, στον NYIOOC 2019 που πραγματοποιείται στη Νέα Υόρκη. Πρόκειται για το μεγαλύτερο διαγωνισμό ελαιολάδων παγκοσμίως και εκεί το βιολογικό Αγουρέλαιο τιμήθηκε με το ασημένιο βραβείο, ανάμεσα σε 903 δείγματα ελαιολάδων από όλο τον κόσμο.

«Η βράβευση αυτή έχει βαρύνουσα σημασία για εμάς, καθώς λαμβάνει χώρα σε μια από τις πιο δύσκολες χρονιές στην ελληνική ελαιοκομία και σηματοδοτεί μια νέα

εποχή δημιουργίας και εξέλιξης για τους βιολογικούς ελαιώνες Σακελλαρόπουλου» δήλωσε στο Αθηναϊκό – Μακεδονικό Πρακτορείο Ειδήσεων ο ιδιοκτήτης των βιολογικών ελαιώνων, Γιώργος Σακελλαρόπουλος.

Η οικογενειακή επιχείρηση έχει εξαγωγικό χαρακτήρα καθώς, όπως επισημαίνει ο κ. Σακελλαρόπουλος, «αυτή τη στιγμή εξάγουμε σε 16 χώρες, όπου διαθέτουμε το 90% της παραγωγής μας. Όραμα μας είναι να συνεχίσουμε να παράγουμε καινοτόμα βιολογικά ελαιοπροϊόντα υψηλής ποιότητας, με μοναδική γεύση και αρώματα, αλλά κυρίως με υψηλή αξία για την υγεία του ανθρώπου. Ελαιοπροϊόντα με ταυτότητα και χαρακτηριστικά ανώτερης ποιότητας που ανήκουν στα βιολογικά λειτουργικά τρόφιμα».

Ξεκίνησαν να καλλιεργούν με βιολογικά πρότυπα από το 1992, όταν και η βιολογική καλλιέργεια ήταν «εντελώς άγνωστη στην Ελλάδα» και υπογραμμίζουν ότι «η ενασχόληση μας με τη βιολογική καλλιέργεια είναι μια συνειδητή επιλογή».

Η περιοχή της Σπάρτης επιλέχθηκε λόγω των συνθηκών, όπως το κλίμα, το έδαφος, η μηδενική περιβαλλοντική ρύπανση κ.ά. που «είναι ιδανικές για την καλλιέργεια ελιάς, που γίνεται παραδοσιακά στην περιοχή εδώ και αρκετά χρόνια» λέει στο ΑΠΕ – ΜΠΕ ο ιδιοκτήτης της επιχείρησης, Γιώργος Σακελλαρόπουλος και συμπλήρωσε: «Στόχος μας δεν ήταν ποτέ να παράγουμε τεράστιες ποσότητες ελαιολάδου και ελιών με αποτέλεσμα τη χαμηλή ποιότητα. Για το λόγο αυτό εξειδικευτήκαμε στην παραγωγή βιολογικού ελαιολάδου, με ιδιαίτερα χαρακτηριστικά και συγκεκριμένες διαδικασίες παραγωγής, αλλά και επιτραπέζιων ελιών, με μοναδική γεύση και πολύ υψηλά επίπεδα υγειοπροστατευτικών συστατικών».

Το πεδίο στο οποίο διαγωνίζονται και διακρίνονται δεν είναι καθόλου εύκολο, καθώς απέναντί τους έχουν τεράστιο διεθνή ανταγωνισμό, από επιχειρήσεις προερχόμενες από 36 ελαιοπαραγωγικές χώρες, όπως η Ιταλία, η Ισπανία, η Τυνησία, η Γαλλία, το Μαρόκο, η Τουρκία, οι Η.Π.Α., η Αργεντινή, η Χιλή και άλλες χώρες.

Όπως λέει ο κ. Σακελλαρόπουλος στο ΑΠΕ-ΜΠΕ, «οι βραβεύσεις μας, συνειδητά, αφορούν μόνο το εσωτερικό της συσκευασίας, το ίδιο το προϊόν, και όχι το ντιζάιν, το μάρκετινγκ ή τη συσκευασία» και συμπληρώνει: «Γι' αυτό σε όλους τους παγκόσμιους διαγωνισμούς που συμμετέχουμε η διαδικασία δοκιμής είναι η τυφλή γευσιγνωσία με βάση διεθνή πρότυπα. Δηλαδή, οι κριτές και γευσιγνώστες δεν γνωρίζουν ποιο ελαιόλαδο ή ποιες επιτραπέζιες ελιές δοκιμάζουν, διατηρώντας υψηλά στάνταρντ δοκιμής».

«Δημιουργούμε προϊόντα με σημαντικά οφέλη στην ανθρώπινη υγεία»

Η όλη διαδικασία παρασκευής των προϊόντων γίνεται από δική τους παραγωγή. Όπως λένε οι ίδιοι στο ΑΠΕ-ΜΠΕ: «είμαστε ο ορισμός και η εφαρμογή του “single estate”, κάτι το οποίο εκτιμάται ιδιαίτερα διεθνώς».

Στόχος από την αρχή ήταν η δημιουργία τροφίμων, που όχι μόνο θα προσφέρουν την αίσθηση κορεσμού αλλά θα έχουν και αποδεδειγμένα σημαντικά οφέλη στην υγεία του ανθρώπου.

Χαρακτηριστικό παράδειγμα αποτελεί η πρώτη παγκόσμια κλινική μελέτη που παρακολούθησε την επίδραση των ελιών Καλαμών στο λιπιδαιμικό προφίλ των ανθρώπων. Σε συνεργασία με το 401 Γενικό Στρατιωτικό Νοσοκομείο, οι ερευνητές και επιστήμονες του Εθνικού και Καποδιστριακού Πανεπιστημίου Αθηνών μελέτησαν πολλά εμπορικά δείγματα ελιών, από όλη την Ελλάδα, και κατέληξαν ότι οι ελιές από τους βιολογικούς ελαιώνες Σακελλαρόπουλου περιέχουν 5 φορές περισσότερα αντιοξειδωτικά συστατικά (φαινόλες - τυροσόλη και υδροξυτυροσόλη).

Παράλληλα, τα βιολογικά ελαιόλαδα τους αξιοποιούνται και συμμετέχουν στην τριετή έρευνα «Παρεμβατική Μελέτη Μεσογειακής Διατροφής» που πραγματοποιείται από το κορυφαίο αμερικανικό πανεπιστήμιο Χάρβαρντ και τη σχολή Δημόσιας Υγείας, στην καθημερινή διατροφή 1.000 εθελοντών πυροσβεστών σε 44 πυροσβεστικούς σταθμούς των Ηνωμένων Πολιτειών.

«Το καλύτερο ελαιόλαδο στον κόσμο είναι ελληνικό»

Μόλις πριν από λίγο καιρό, ένα από τα ελαιόλαδα που παράγεται από τους ελαιώνες Σακελλαρόπουλου, κατέκτησε την πρώτη θέση στην παγκόσμια κατάταξη EVOOWR 2018, ανάμεσα σε εκατοντάδες άλλα. Το ελαιόλαδο «Majestic Blend Enoo», όπως είναι και η επωνυμία του προϊόντος, μόλις κυκλοφόρησε κατάφερε να βρεθεί αμέσως στην κορυφή της κατηγορίας του, φέρνοντας έτσι και «την Ελλάδα για πρώτη φορά στην κορυφή του κόσμου» όπως λέει χαρακτηριστικά στο ΑΠΕ-ΜΠΕ ο Γιώργος Σακελλαρόπουλος.

Ξεχωριστή ήταν επίσης το 2012 η πρώτη βράβευση της επιχείρησης που έλαβε χώρα στο Λονδίνο, στο διαγωνισμό Great Taste Awards, με διπλό χρυσό αστέρι στις ελιές Τέλιες, ανάμεσα σε 10.000 τρόφιμα από όλο τον κόσμο, όπως και επίσης το 2017, όταν το αρωματικό τους ελαιόλαδο «Συλλεκτικών» βρέθηκε στη δεύτερη θέση παγκοσμίως βάσει της κατάταξης EVOOWR.

Συμμετοχές και βραβεύσεις στους σημαντικότερους διαγωνισμούς παγκοσμίως

Οι πλέον αναγνωρισμένοι διαγωνισμοί στους οποίους συμμετέχουν οι βιολογικοί ελαιώνες Σακελλαρόπουλου είναι ο LAIOOC στο Λος Άντζελες, ο NYIOOC στην Νέα Υόρκη, τα Great Taste Awards στο Λονδίνο, ο ITQI στις Βρυξέλλες, ο OliveJapan στην Ιαπωνία, ο παγκόσμιος διαγωνισμός βιολογικών ελαιολάδων BIOL στην Ιταλία, ο LIOOC στο Λονδίνο, ο Terraolivo στο Ισραήλ, ο Olivinus στην Αργεντινή, ο JOOP στην Ιαπωνία, ο EVOIOOC στην Ιταλία, κ.ά.

«Πλέον, συμμετέχουμε και σε διαγωνισμούς που αφορούν την υγεία και συγκεκριμένα επιβραβεύουν προϊόντα που περιέχουν υψηλές ποσότητες υγειοπροστατευτικών συστατικών, όπως είναι τα Aristoleo High Phenolic Awards, όπου έχουμε διακριθεί για τρία συναπτά έτη με τις βιολογικές ελιές που περιέχουν τα περισσότερα υγειοπροστατευτικά συστατικά παγκοσμίως», τονίζει ο Γιώργος Σακελλαρόπουλος.

Πηγή: athensvoice.gr