

## ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ

● ΑΝΑΦΕΡΕΙ ΣΤΗΝ «ΑγροΈκφραση»  
Ο ΕΛΑΙΟΠΑΡΑΓΩΓΟΣ ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΚΑΤΖΟΥΡΙΔΗΣ

## «Διαχρονικός έρωτας το ελαιόλαδο Λέσβου»

- ✓ Λέσβος: Το νησί με τα 485.000 στρέμματα ελαιώνα
- ✓ 15.000 τόνοι ελαιολάδου οι 4.000 προέρχονται από τη Γέρα
- ✓ «Ένας Ιταλός δοκίμασε τυχαία το λάδι μας και έτσι αρχίσαμε τις εξαγωγές»
- ✓ Υψηλά κοστολόγια μεταφοράς, δύσκολη η πρόσβαση σε πελάτες, προμηθευτές και εκθέσεις λόγω νησιωτικότητας
- ✓ Η «αναγνώρισή» ως προϊόν υψηλής αξίας μέσα από σωστό και αποτελεσματικό marketing λείπει στην παραγωγή ελαιολάδου



**Ο** ελαιοπαραγωγός Δημήτρης Κατζουρίδης περιγράφει στην «ΑγροΈκφραση» πως η παραγωγή ελαιολάδου είναι ένας διαχρονικός έρωτας. Το λάδι που παράγουν στη Γέρα έχει χαρακτηριστική λεπτόρρευστη υφή από κολοβή ελιά που είναι γνωστή για τα πλούσια αρώματα του λαδιού της. Η κολοβή ελιά παράγει λάδι με ιδιαίτερη γεύση, ήπια φρουτώδη και μακριά επίγευση. Ο κ. Κατζουρίδης είναι τυχερός γιατί την αγάπη για το λάδι του τόπου του την ανακάλυψε τυχαία και ένας Ιταλός και έτσι άρχισαν οι εξαγωγές σε όλη την Ευρώπη. Μας εξηγεί τι χρειάζεται για να παράγουμε σήμερα καλό λάδι στην Ελλάδα και αν είναι εκπαιδευμένοι οι Έλληνες καταναλωτές, επιχειρηματίες και εστιάτορες.

**Ας δούμε ολόκληρη τη συζήτηση που είχαμε με τον κ. Κατζουρίδη:**



Της Έλσας Ποιμενίδου

● **Ποια είναι τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά στο λάδι που παράγετε;**

Τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του ελαιολάδου της Λέσβου έχουν κι επίσημα αναγνωριστεί από την Ευρωπαϊκή Ένωση. Αυτό που το κάνει να ξεχωρίζει είναι η χαρακτηριστική λεπτόρρευστη υφή του, η οποία οφείλεται στο σχετικά αυξημένο βαθμό ακορεστότητας των λιπαρών του οξέων καθώς και το ελαφρύ χρυσοκίτρινο χρώμα του, που οφείλεται στη μικρή περιεκτικότητά του σε κλωροφύλλη, γεγονός που το καθιστά ιδιαίτερα ανθεκτικό έναντι της οξειδωσης.

Το ελαιόλαδο της εταιρείας μας παράγεται κυρίως από κολοβή ελιά, που είναι γνωστή για τα πλούσια αρώματα του λαδιού της, την ιδιαίτερη γεύση του (ήπια φρουτώδη) και μακριά επίγευση.

● **Πόσα στρέμματα ελιάς έχετε; Τα δέντρα της Λέσβου είναι αιωνόβια;**

Στη Λέσβο υπάρχουν 485.000 στρέμματα ελαιώνα. Στην περιοχή της Γέρας, που δραστηριοποιούμαστε υπάρχουν πάνω από 100.000 στρέμματα με υπεραιώνόβια, αιωνόβια αλλά και ελαιόδεντρα που φυτεύτηκαν μετά τον Β΄ παγκόσμιο πόλεμο.

● **Πόση είναι η παραγωγή σας;**

Η παραγωγή του νησιού κυμαίνεται τα τελευταία χρόνια από 10.000 -15.000 τόνους ελαιολάδου από την οποία οι 3.500 - 4.000 τόνοι προέρχονται από τον ελαιώνα της Γέρας.

● **Χρησιμοποιείτε ελαιοτριβεία συνεταιρισμών;**

Χρησιμοποιούμε ελαιοτριβεία συνεταιριστικά αλλά και ιδιωτικά με γνώμονα πάντα την ποιοτική γραμμή παραγωγής - εξυπηρέτηση - καθαριότητα κ.λπ.

● **Ποια ήταν τα εμπόδια και οι δυσκολίες που συναντήσατε;**

Το μεγαλύτερο εμπόδιο είναι η γραφειοκρατία καθώς και η νησιωτικότητα (υψηλά κοστολόγια μεταφοράς, μη άμεση πρόσβαση σε πελατολόγιο, προμηθευτές, εκθέσεις, κ.λπ). Επίσης, η τακτική κάποιων επιχειρήσεων στο χώρο, που προωθούν φθηνά προϊόντα τα οποία δεν ανταποκρίνονται στην ετικέτα τους, με ό,τι αυτό συνεπάγεται.

● **Πως ξεκινήσατε τις εξαγωγές;**

Σ' αυτό το κομμάτι ήμασταν τυχεροί θα έλεγα καθώς ο πρώτος μας πελάτης -Ιταλός- δοκίμασε τυχαία το προϊόν μας σ' ένα DELICATESSEN και μας προσέγγισε.

● **Σε ποιες χώρες εξάγετε;**

Ιταλία, Σουηδία, Γερμανία, Αυστρία, Ολλανδία.

● **Στην Ελλάδα που βρίσκουμε το λάδι σας;**

Μυτιλήνη, Χίο, Μύκονο, Αθήνα, Θεσσαλονίκη.

● **Τι χρειάζεται για να παράγουμε καλό ελαιόλαδο σήμερα;**

Χρειάζεται να εφαρμόζονται ελεγχόμενες από εξειδικευμένους γεωπόνους καλλιεργητικές τεχνικές, επιλογές κτημάτων και παραγωγών και να δίνεται ιδιαίτερη προ-

σοχή στα κρίσιμα στάδια της παραγωγής, όπως είναι η πρώιμη συγκομιδή, η μεταφορά του ελαιοκάρπου σε ειδικούς υποδοχείς (π.χ. όχι πλαστικά σακιά) η άμεση έκθλιψη, η ελαιοποίηση εν ψυχρώ, η αποθήκευση του ελαιολάδου σε χώρους με χαμηλή θερμοκρασία και χωρίς φως και τέλος η τυποποίησή του με όλους τους κανόνες υγιεινής σε σκουρόχρωμες φιάλες και πιστοποιημένα δοχεία.

● **Οι Έλληνες καταναλωτές, εστιάτορες, επιχειρηματίες ξέρουν να ξεχωρίζουν το καλό λάδι;**

Σίγουρα υπάρχει κοινό που ξέρει να ξεχωρίζει το καλό λάδι. Υπάρχει ενημέρωση, ενδιαφέρον και ζήτηση για καλό προϊόν αλλά υπάρχει αρκετός δρόμος ακόμη σ' αυτόν τον τομέα.

● **Καταναλώνουμε καλό λάδι στην Ελλάδα;**

Εν μέρει ναι αλλά, όπως προείπα, υπάρχει αρκετός δρόμος ακόμη.

● **Τι λείπει αυτή τη στιγμή από το ελληνικό λάδι;**

Η «αναγνώρισή» του ως προϊόν υψηλής αξίας μέσα από σωστό και αποτελεσματικό marketing.

● **Τα μελλοντικά σχέδια τι εμπεριέχουν;**

Αύξηση των εξαγωγών και τοποθέτησή των προϊόντων μας σε περισσότερα DELICATESSEN, εστιατόρια, ξενοδοχεία και επιλεγμένα super market που έχουν στα ράφια τους premium προϊόντα.

● **Τι είναι το λάδι σας για εσάς;**

Σαν παιχνίδι, σαν παραμύθι, σαν παράδοση, σαν δουλειά για την οικογένεια, το λιόδεντρο, ο καρπός του και το ελαιόλαδο ήταν πάντα κομμάτι της ζωής μας! Είναι το μεράκι μας που απολαμβάνουμε να κάνουμε δουλειά! Θα έλεγα διαχρονικός έρωτας!

