 ΔΗΜΟΣ ΑΓΡΙΝΙΟΥ Αγρίνιο, 28/9/2014

**ΓΡΑΦΕΙΟ ΤΥΠΟΥ**

**Ταχ.Δ/νση: Χαρ.Τρικούπη 10**

**Τηλ.: 2641 0 22495, 2641 3 60242**

**FAX: 2641 0 48498**

**ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ**

Με επιτυχία ολοκληρώθηκαν στο Δήμο Αγρινίου (Επιμελητήριο, Δημοτική Αγορά, Tριχωνίδα -Δογρή) στις 26-27 Σεπτεμβρίου 2014 οι εκδηλώσεις προβολής και προώθησης προϊόντων ελιάς ‘Ελαία 2014’ που οργανώθηκε από το Δήμο Αγρινίου, το Ινστιτούτο Ελιάς και Υποτροπικών Φυτών Χανίων σε συνεργασία με το Διεθνές Συμβούλιο Ελαιοκομίας.

Στις εκδηλώσεις συμμετείχαν εμπλεκόμενοι στην αλυσίδα παραγωγής και εμπορίας ελαιολάδου, παραγωγοί, ελαιουργοί, τυποποιητές και έμποροι.

Στην έναρξη των εκδηλώσεων ο δήμαρχος Αγρινίου Γεώργιος Παπαναστασίου και στο χαιρετισμό του αναφέρθηκε στη μεγάλη προσπάθεια που θα κάνει ο δήμος για την οργάνωση πολιτιστικών και πνευματικών δραστηριοτήτων που θα αφορούν την προώθηση των τοπικών προϊόντων. «Το Αγρίνιο είναι το εμπορικό και οικονομικό κέντρο της περιοχής και η λίμνη Τριχωνίδα βρίσκεται στην καρδιά του Δήμου. Είναι η μεγαλύτερη λίμνη γλυκού νερού στην Ελλάδα και μία από τις πιο σημαντικές λίμνες της Δυτικής Ελλάδας .

Ο Δήμος Αγρινίου με τη λίμνη Τριχωνίδα, το τοπίο, την αγροτική κληρονομιά, τις ιστορικές ρίζες, τις οικογενειακές επιχειρήσεις με τα αγροκτήματα ελιάς είναι το τέλειο σκηνικό για τις δράσεις προώθησης και προβολής ελιά και ελαιολάδου.Η «γιορτή» αποτέλεσε κοινό τόπο συνάντησης αγροτών, εμπόρων, ελαιοπαραγωγών, τυποποιητών και επιστημόνων από την ευρύτερη περιοχή του νομού με σκοπό να ενδυναμώσει περαιτέρω την οικονομία της περιοχής.

Στόχος εξάλλου, είναι και η πολιτιστική δραστηριοποίηση με αφορμή το γεγονός και η ανάδειξη της εγρήγορσης στην οποία βρίσκεται τόσο η τοπική κοινωνία όσο και οι παραγωγοί των προϊόντων, με επίκεντρο την ανάπτυξη της περιοχής. Η προώθηση του ελαιολάδου και των επιτραπέζιων ελιών παρέχει μεγάλες δυνατότητες για τη διαφήμιση της ιστορίας και την πολιτιστικής ταυτότητας του Δήμου Αγρινίου, ενώ την ίδια στιγμή μπορεί επίσης να οδηγήσει σε σημαντικά οφέλη όλων των τομέων παραγωγής των προϊόντων της ελιάς.

Αυτό θα βοηθήσει σίγουρα το Δήμο Αγρινίου θέτοντας τα θεμέλια για την ανάπτυξη μιας βιώσιμης βιο-οικονομίας» κατέληξε ο κος Παπαναστασίου.

**Η διήμερη εορτή ελιάς που πραγμαποιήθηκε στις 26-27 Σεπτεμβρίου 2014 στο Αγρίνιο περιλάμβανε:**

Μια ημερίδα για την επιτραπέζια ελιά και το ελαιόλαδο με θέμα ‘ποιότητα, υγεία, διατροφή, γαστρονομία και πολιτισμός’ και κάλυψε θέματα καλλιέργειας (παγκόσμια εξάπλωση, προοπτικές), ποιότητας (χημικά και οργανοληπτικά), υγείας (ευεργετικές επιδράσεις στον άνθρωπο), προώθησης (προβολή στην παγκόσμια αγορά) και πολιτισμού στις 26 Σεπτεμβρίου.

Την ημερίδα άνοιξε με χαιρετισμό ο Αντιδήμαρχος Οικονομικής Ανάπτυξης του δήμου Αγρινίου, Μελιάδης Γεώργιος, ενώ ο τ. Δ/ντης του Ινστιτούτου Ελιάς και Υποτροπικών φυτών Χανίων αναφέρθηκε στην παγκόσμια παραγωγή και κατανάλωση ελαιολάδου που αυξάνεται παράλληλα από το 1990 μέχρι σήμερα τονίζοντας ότι δεν πρέπει να μας ανησυχεί η είσοδος νέων χωρών στην ελαιοκαλλιέργεια γιατί οι συνθήκες είναι πολύ οριακές. Αυτό που απαιτείται είναι ο προσανατολισμός της ελαιοκαλλιέργειας και το στρατηγικό σχέδιο για την επίτευξη των στόχων. Με δεδομένο τα δομικά προβλήματα της ελληνικής γεωργίας, η ελαιοκαλλιέργεια δεν μπορεί να ‘παίξει’ με αξιώσεις με ανταγωνιστικό κόστος στη μαζική παραγωγή έξτρα παρθένου ελαιολάδου σε ένα παγκοσμιοποιημένο περιβάλλον.

Πρέπει να στραφεί στην παραγωγή ιδιαίτερα ποιοτικών και ασφαλών πιστοποιημένων ελαιοκομικών προϊόντων σημαντικής προστιθέμενης αξίας. Μια δυναμική ελληνική απάντηση στην επιδιωκόμενη ‘ελαιοκομική παγκοσμιοποίηση’ θα μπορούσε να είναι η επιλογή και καλλιέργεια σε κάθε περιοχή ντόπιων ελληνικών ποικιλιών.

Και κατέληξε ότι το ελληνικό ελαιόλαδο, αν υπάρξει σοβαρή και συντεταγμένη εθνική στρατηγική που θα αναδεικνύει τα πλεονεκτήματα που υπάρχουν (ποιοτικά και οργανοληπτικά) και πατάξουμε τη νοθεία, δεν έχει να φοβηθεί τίποτε. Αντίθετα ανοίγονται νέες αγορές που μπορούμε να κατακτήσουμε, αν επιμείνουμε στην ποιότητα.

Η κ. Ράππου από το ΥπΑΑΤ αναφέρθηκε στις δράσεις προώθησης του ελληνικού ελαιολάδου στο εσωτερικό και τις διεθνείς αγορές τονίζοντας ότι ο τουρισμός είναι το βασικό εργαλείο για την προώθηση του ελαιολάδου, αφού μπορούμε να τον κάνουμε να το γνωρίσει και να το ζητά στη χώρα του. Τόνισε ότι υπάρχουν και δράσεις στο νέο κανονισμό, αλλά απαιτούνται συνέργειες μεταξύ των εμπλεκομένων φορέων.

**Επίσης πραγματοποιήθηκαν με εξαιρετική επιτυχία και οι εκδηλώσεις προβολής με το ελαιόλαδο, τις ελιές και τα τοπικά προϊόντα της ελιάς ως πρωταγωνιστές.**

Στη Δημοτική Αγορά έγινε επίδειξη δεκατιανού με βάση το ελαιόλαδο από τους chef του Marpessa Hotel Bistro 17 και της «Ηλιάστρα» σε 300 παιδιά της πρωτοβάθμιας εκπαίδευσης οι οποίοι εκτέλεσαν συνταγές που επιμελήθηκε η κ Μαραζιώτη, διατροφολόγος εκαπιδευτικός.

Στις 26 Σεπτεμβρίου στη Δημοτική Αγορά έγιναν τα εγκαίνια της Έκθεσης Ελαιοκομικών Προϊόντων . Συμμετείχαν οι κάτωθι Επιχειρήσεις

**ΥΠΟΣΤΗΡΙΚΤΕΣ ΚΑΙ ΧΟΡΗΓΟΙ ΤΗΣ ΔΡΑΣΗΣ “ελαία 2014”**

**Επιχειρήσεις ελαιοκομικών προϊόντων που συμμετέχουν στην Έκθεση Τυποποιημένων προϊόντων ελιάς και ελαιολάδου:**

**Μέλη του Επιμελητηρίου Αιτωλοακαρνανίας:**

1. Αμάλθεια ΑΕ.
2. Αντωνόπουλος Ν Δημήτριος
3. Αφοί Ε Μήλα ΕΕ – Μήλας Τρόφιμα.
4. Αφοι Τσίπρα ΟΕ
5. Αν. Χρ. Γαλαζούλας & Σια Ε.Ε
6. Γαία Τρόφιμα ΑΒΕΕ
7. Γεωργιάδης “Φυσις και Ουσία”
8. Ένωση Αγρινίου
9. Ήλιδα ΑΒΕΕ
10. Ι.Κορδάτος ΑΒΕΕ – Σ.Ζαφείρης ΑΕ
11. Ιθάκη Εξαγωγική
12. Κασσαβέτης Χρήστος
13. Κτήμα Ευθυμίου Ε.Ε
14. Μίχος ΑΕ
15. Μυλωνάς Λουκάς του Βασιλείου.
16. Πρεβέντζας Εύθυμιος - Οlive Queen
17. Σιαδήμας Δημήτριος του Γεωργίου
18. Στεφανάτος- Τσορβαντζή - Messologhi Fields
19. Αγροτικός Συνεταιρισμός Ματαράγκας
20. Fresh Line Cosmetics Mp
21. Litheo Company – Λίνα Θεωδοροπούλου Ι.Κ.Ε

**Μέλη του Επιμελητηρίου Θεσπρωτίας:**

1. ΚΤΗΜΑ ΝΤΟΥΚΑ – Λιόντου Μαρία

**Μέλη του Επιμελητηρίου Ηλείας:**

1. ΓΙΑΝΝΙΚΟΠΟΥΛΟΣ ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ ''Π Ελαιοποιείν''
2. ΗΛΕΙΑΚΗ ΕΛΑΙΟΥΡΓΙΑ ΕΠΕ - ΤΣΑΟΥΣΗΣ ΒΑΣΙΛΗΣ
3. ΜΑΝΔΑΡΑΚΗΣ ΚΩΣΤΑΣ '' Mandarakis''
4. ΣΠΥΡΙΔΩΝ ΤΑΓΑΡΗΣ ΚΑΙ ΑΓΓΕΛΙΚΗ ΤΑΓΑΡΗ ΟΕ
5. ΕΛΑΙΩΝΕΣ “ΜΕΡΚΟΥΡΗ” ΧΡΙΣΤΙΝΑ ΜΕΡΚΟΥΡΗ - ΦΡΑΓΚΟΥ
6. ΕΝΩΣΗ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΩΝ ΗΛΕΙΑΣ-ΟΛΥΜΠΙΑΣ ΝΟΜΟΥ ΗΛΕΙΑΣ *''ΟΛΥΜΠΙΑ''*
7. ILIS Α.Ε. - ΠΑΡΑΣΚΕΥΟΠΟΥΛΟΣ
8. *“ΚΩΖΑΤ”*  ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΑΝΩΝΥΜΟΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ & ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΕΤΑΙΡΙΑ
9. SAIFOS - ΒΛΑΧΟΥ ΣΟΦΙΑ ''ΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΤΗΣ ΣΟΦΙΑΣ''
10. 776 deluxe foods a.e.

ΣΥΝΟΛΟ: 32 Επιχειρήσεις.

**Χορηγοί Τοπικών Προϊόντων για το Γαστρονομικό event στη λίμνη Τριχωνίδα:**

**“Παρουσίαση συνταγών με βάση την ελιά και το εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο απο chef της Λέσχης Αρχιμαγείρων Ελλάδος – Επίδειξη εδεσμάτων – παραδοσιακό κέρασμα.**

**Επιχειρήσεις - Παραγωγοί**

Αφοί Ε Μήλα ΕΕ – Μήλας Τρόφιμα.

Παπαθανασίου ΑΒΕΕ

Agrino ΕΥ.ΓΕ Πιστιόλας ΑΕ

Αμάλθεια ΑΕ

Γαία Τρόφιμα ΑΒΕΕ

Aϋφαντής ΑΒΕΕ

Αφοί Στέφου & Σία ΕΕ

Αρτοποιία Θωμόπουλος ΑΕ

Aggeli Fine Foods -ΑΓΓΕΛΗ Ζυμαρικά

Ανθήρ ΑΒΕΕ

ΕΑΣ Αγρινίου

Ι.Κορδάτος ΑΒΕΕ – Σ.Ζαφείρης ΑΕ

Ηλιδα ΑΒΕΕ

Ζυμαρικά Αμφιλοχίας

Βιολογικό Αγρόκτημα Αφοί Παν. Φαρμάκη

Αφοι Σιαπλιαούρα - Αρτοποιία

Αφοί Ράπτη ΟΕ - Αρτοποιία

Λιάπης Κωνσταντίνος - Αρτοποιία

Σάββας Κωνσταντίνος - Αρτοποιία

Παλαιός Νικόλαος - Σαλιγκάρια Παναιτωλίου Δ. Ελλάδας

Αφοί Δρακόπουλοι (φρούτα)

Βλάχος Ανδρέας (Παραγωγός)

Βλάχος Αποστόλης (Παραγωγός)

Ζαρκάδας Γιώργος (Αθερίνα Τριχωνίδος)

Κουμάσης Ζώης (Παραγωγός)

Μαυρόπουλος Αυγουστής (Κτηνοτρόφος)

Μουτόπουλος Δημήτρης (Biofresh – Βιολογικά Προϊόντα)

Νταγιάντας Λάμπρος (Βιολογικά κηπευτικά)

Οικοζύμη ΕΠΕ– Πριτσούλης Κωνσταντίνος

Σιάσος Γιώργος (Μανιτάρια Ορεινής Τριχωνίδας)

Τσαρούχης Γιώργος (Βιολογικά κηπευτικά)

Κρασί στους επισκέπτες πρόσφεραν: Οινοποιείο “Θέστια” ΕΠΕ

Περιήγηση των εισηγητών στην Λίμνη Τριχωνίδα με σκάφη: “Τρίτωνας Αγρινίου” Αθλητικό Σωματείο και του Οινοποιείου Θέστια ΕΠΕ.

Τη δράση Υποστήριξαν ακόμη: τα ΜΜΕ ,το μουσικό σχολείο Αγρινίου, το Ωδείο Σύγχρονης Τέχνης Αγρινίου ,η Σχολή Χορού Ελένης Πίσιου Dance Academy και ο φωτογράφος-οπερατέρ Γ.Γιαννακόπουλος

**\* Να θυμίζουμε τέλος πως τρεις παράλληλες εκθέσεις λειτουργούν από την Παρασκευή 26 Σεπτεμβρίου στον χώρο της Δημοτικής Αγοράς Αγρινίου και θα συνεχιστούν έως την Παρασκευή 3 Σεπτεμβρίου 2014.**  
Ωράριο λειτουργίας εκθέσεων:  
10.00 - 13.00 και 18:00 - 21:00 καθημερινά  
  
- Έκθεση τυποποιημένων προϊόντων ελιάς και ελαιολάδου - Ελαιοκομικών προϊόντων από τρεις Περιφέρειες (Δυτικής Ελλάδας, Ιονίων Νήσων και Ηπείρου)  
  
- Έκθεση έργων του Μαθητικού Καλλιτεχνικού Διαγωνισμού με θέμα "Ελιά ο Θησαυρός της Μεσογείου"  
  
- Έκθεση φωτογραφίας με θέμα «Παλαιά Ελαιοτριβεία της Μακρυνείας», από τη φωτογραφική ομάδα art8 του Παραδοσιακού Καλλιτεχνικού Εργαστηρίου Αγρινίου.  
  
Σας περιμένουμε από 10.00 - 13.00 και 18:00 - 21:00