

1. ΜΕΤΑΦΕΡΕΙ ΣΤΙΣ ΑΓΟΡΕΣ ΤΟΥ ΚΟΣΜΟΥ ΤΑ ΑΡΩΜΑΤΑ ΤΟΥ ΚΡΗΤΙΚΥΟ...

Μέσο: ΥΠΑΙΘΡΟΣ

Ημ. Έκδοσης: . . . 14/12/2018 Ημ. Αποδελτίωσης: . . . 14/12/2018

Σελίδα: 1



ΓΙΩΡΓΟΣ ΤΖΙΑΝΟΥΔΑΚΗΣ

**Μεταφέρει στις αγορές
του κόσμου τα αρώματα
του κρητικού ελαιολάδου**
Διαβατήριο οι ισχυρισμοί υγείας

ΣΕΛ. 24





Σύγχρονος αγρότης

ΓΙΩΡΓΟΣ ΤΖΙΑΝΟΥΔΑΚΗΣ

Μεταφέρει στις αγορές του κόσμου τα αρώματα του κρητικού ελαιολάδου

Ένα προϊόν που γεννιέται σε περιοχή ΠΟΠ και ταξιδεύει με ισχυρισμό υγείας

της Βικτωρίας Αποστολοπούλου

Τα αρώματα της κρητικής γης που αναδύονται μέσα από κάθε σταγόνα ελαιολάδου, το οποίο έχει παραχθεί με την πιο αγνή μέθοδο, είναι ένας από τους τρόπους να συστήσεις σε καταναλωτές τόσο της Ελλάδας όσο και του εξωτερικού τον ελληνικό πλούτο. Ο τρόπος αυτός είναι και ο μοναδικός για τον Γιώργο Τζανουδάκη, ο οποίος αποδεικνύει πως πίσω από κάθε προϊόν με άριστη ποιότητα βρίσκεται κάποιος που έχει παλέψει για να αναδείξει μέσα από τις σωστές διαδικασίες όλα εκείνα τα χαρακτηριστικά που το κάνουν μοναδικό.

Ο Γιώργος, από τα Αγγελιανά Μυλοποτάμους Κρήτης, αποφάσισε πριν από πέντε χρόνια να αναλάβει την τεσσάρων γενεών οικογενειακή καλλιέργεια ελαιόδέντρων ποικιλίας Κορωνέικη και να τη μετατρέψει σε μία επώνυμη επιχείρηση υπό το όνομα «Cretanths» με εξαγωγικό χαρακτήρα, η οποία έχει επενδύσει στη βιολογική καλλιέργεια και έχει βραβευθεί για αυτό. «Ασχολούμαστε καθαρά με την παραγωγή πολυφαινόλικου βιολογικού ελαιολάδου, ενώ η περιοχή στην οποία βρισκόμαστε είναι χαρακτηρισμένη ως ΠΟΠ και αυτό προσδίδει μία ιδιαίτερη επιπρόσθετη αξία και στο προϊόν που παράγεται και στην περιοχή στην οποία καλλιεργείται», αναφέρει στην «ΥΧ» ο Γιώργος.

Ίδρυση εταιρείας

Η απόφαση του Γιώργου να ασχοληθεί με τον αγροτικό τομέα προέρχεται από έναν συνδυασμό πραγμάτων που σχετίζονται τόσο με τις παιδικές του αναμνήσεις από την καλ-



λιέργεια όσο και από την οικονομική κρίση. Ο ίδιος αναφέρει ότι «έχω σπουδάσει αρχιτεκτονική και έχω κάνει μεταπτυχιακό στην πράσινη δόμηση, οπότε ήταν σχετικά παρεμφερές το να ασχολούμαι με φυτεύσεις και το να ψάχνω να βρίσκω τρόπο να έχει κάποιος ένα φυσικό περιβάλλον και μέσα και έξω από το σπίτι του.

Το γεγονός αυτό δημιούργησε ένα ρεύμα σε συνδυασμό με τα παιδικά μου χρόνια και όλα τα βιώματα που είχα, ώστε όταν ήρθε η οικονομική κρίση στην Ελλάδα να κάνω τη στροφή 360ο και να κινηθώ κατευθείαν στο πως μπορώ να δώσω τον πλούτο που απολαμβάνω εγώ καθημερινά στο τραπέζι μου και σε άλλους ανθρώπους που δεν έχουν τη δυνατότητα καλλιέργειας. Όχι μόνο στην Ελλάδα, αλλά και στην Ευρώπη και όσο μπορούμε και παραέξω». Για να μπορέσει ο Γιώργος να πραγματοποιήσει όλα τα παραπάνω και να συστήσει επώνυμα στους καταναλωτές το προϊόν του, δημιούργησε με τη βοήθεια των γονιών του την επιχείρηση «Cretanths».

Βιολογική καλλιέργεια

Όταν ο Γιώργος ανέλαβε την οικογενειακή εκμετάλλευση, άλλαξε αρκετά πράγματα και, όπως ο ίδιος αναφέρει, ένα από αυτά ήταν η επένδυση στη βιολογική καλλιέργεια. Συγκεκριμένα, τονίζει ότι «στόχος μας είναι να δίνουμε στον καταναλωτή ελαιόλαδο αγνό και ατόφιο που συνήθιζε να παίρνει από τους παππούδες του και τους προγόνους του και γι' αυτό επιλέξαμε τον βιολογικό τρόπο καλλιέργειας».

Για την παραγωγή συγκεκριμένου ελαιολάδου, η οικογένεια χρησιμοποιεί κοπριά ως λίπασμα, αλλά και άλλα μέσα που έχουν αποδειχθεί ότι βοηθούν, ενώ πριν ξεκινήσει να καλλιεργεί με τον συγκεκριμένο τρόπο έλαβε όλες τις γνώσεις που χρειαζόταν. «Ένας σωστός γεωπόνος είναι το πρώτο βήμα. Μετά παρακολουθήσαμε σεμινάρια για την ορθή καλλιέργεια, ενώ για να μπορέσουμε να μπούμε στις αγορές στραφήκαμε σε γνώσεις δίκαιου εμπορίου, διαχείρισης επιχειρήσεων, ανάπτυξης δικτύου, και μάρκετινγκ. Όλα αυτά

Εξαγωγές

Η ΨΗΗΗ ποιότητα που διαθέτει το ελαιόλαδο της οικογένειας Τζανουδάκη είναι ένας από τους βασικούς λόγους, όπως τονίζει ο Γιώργος, για τη διάθεση των προϊόντων τους τόσο σε ντελικατέσεν σε όλη την Ελλάδα όσο και σε ξένες αγορές. «Αυτή τη στιγμή, εξάγουμε το 15%-20% της ετήσιας παραγωγής μας και ο στόχος μας είναι να φτάσουμε στο 34% μέσα στο 2019. Εξάγουμε σε Γερμανία, Γαλλία, Αυστρία και Κύπρο πλέον. Επίσης, σε ένα μικρό ποσοστό εξάγουμε στις ΗΠΑ και στην Αυστραλία. Το γεγονός αυτό έχει να κάνει καθαρά με την ποιότητα και με το ότι στις εξαγωγές, αλλά και σε όλα μας τα πράγματα, φροντίζουμε να έχουμε συνθήκες δίκαιου εμπορίου.



αποτελούν τις βάσεις για να ξεκινήσει κάποιος σωστά», επισημαίνει ο Γιώργος.

Ισχυρισμός Υγείας

Η συνεργασία του Γιώργου με καθηγέτες πανεπιστημίων για την απόκτηση γνώσης και συμβουλευτικής για την καλλιέργειά του έδωσε στο ελαιόλαδο «Cretanths» τη δυνατότητα να αξιοποιήσει κάθε ποιοτικό χαρακτηριστικό που διαθέτει. Συγκεκριμένα, οι αναλύσεις του ελαιολάδου, που πραγματοποιήθηκαν από το Πανεπιστήμιο Αθηνών και το Τμήμα Φαρμακογνωσίας και την ομάδα του αναληρωτή καθηγητή Μαγιάτη, έδωσαν τη γνώση στην οικογένεια για τη δυνατότητα του ελαιολάδου να χαρακτηρίζεται με ισχυρισμό υγείας, καθώς έχει υψηλή περιεκτικότητα σε πολυφαινόλες, το πιο σημαντικό αντιοξειδωτικό παράγοντα που έχει το ελαιόλαδο. Επίσης, όπως αναφέρει ο Γιώργος, «συνεργαζόμαστε με πανεπιστήμια του εξωτερικού, στα οποία δίνουμε δείγματα και παίρνουμε απαντήσεις για την καλλιέργειά μας».

Επισκέψεις

Η ΠΕΠΟΙΘΗΣΗ ότι η εκπαίδευση είναι βασικός παράγοντας επιτυχίας έχει οδηγήσει τον Γιώργο στη δημιουργία ενός επιμορφωτικού προγράμματος του κοινού και κυρίως των ανθρώπων νεαρής ηλικίας. Ο ίδιος τονίζει ότι «ξεκινήσαμε πέρυσι ένα επιμορφωτικό πρόγραμμα κυρίως για νέους, γιατί αυτοί είναι οι μελλοντικοί παραγωγοί. Οπότε θέλουμε από νωρίς, ακόμα και αν αυτό συνεπάγεται με μπεινικά έσοδα για εμάς κατά τις επισκέψεις, να επιμορφώσουμε τα παιδιά της περιοχής και αυτό από μόνο του δημιουργεί ένα ρεύμα, το οποίο οδήγησε σε επισκέψεις τουριστών, αλλά και των καθηγητών που και οι ίδιοι είναι παραγωγοί και ενδιαφέρονται. Το 2019 έχουμε στόχο να φτιάξουμε ένα πολύ καλό περιβάλλοντα χώρο έξω από το εργοστάσιο, ώστε να μπορεί ο επισκέπτης ή ο καταναλωτής μας να έρθει σε επαφή μαζί μας, να ξεγονηθεί στο κτίριο μας και να γνωρίσει τις δραστηριότητες που παρέχουμε».

