

26 Ιανουαρίου 2013

Ελληνική καινοτομία: Μέλι με γουστό 24 καρατίων

/ Ε



Η χρυσή ιδέα του

Γιάννη Καρυπίδη και της Σταυρούλας Θεοδώρου, δημιουργών της εταιρείας Stayia Farm στην Εύβοια για τον συνδυασμό του ελληνικού θυμαρίσιου μελιού με φύλλα βρώσιμου χρυσού 24 καρατίων

της **Αθανασίας Μπίδιου**, abidiou@voria.gr

Την άνοιξη του 2012 ο **Γιάννης Καρυπίδης** και η **Σταυρούλα Θεόδωρου**, ένα νεαρό ζευγάρι από την **Εύβοια** ήταν έτοιμοι να μεταναστεύσουν στη Μεγάλη Βρετανία σε αναζήτηση καλύτερων ευκαιριών απογοητευμένοι από την οικονομική κρίση στη χώρα μας.

Στην περίπτωση, όμως, του 31χρονου λογιστή και της 28χρονης νηπιαγωγού η ευκαιρία δεν ήταν στο εξωτερικό αλλά μπροστά στα μάτια τους. Και τι ευκαιρία.... Χρυσή.

«Τον Μάιο του 2012 και ενώ φτιάχναμε βαλίτσες για την Αγγλία στη διάρκεια μίας εκδήλωσης δοκιμάσαμε γαλλική σαμπάνια με φύλλα βρώσιμου χρυσού. Και τότε μας ήρθε η ιδέα», τονίζει στη **Voria.gr** ο κ.Καρυπίδης.

Η σύζυγος του Σταυρούλα Θεοδώρου κρατά από γενιά μελισσοκόμων με τη γραμμή... του μελιού να ξεκινάει από τον προπάππου της και να συνεχίζεται μέχρι τον πατέρα της. «Σκεφτήκαμε, λοιπόν, γιατί να μην συνδυάσουμε το ελληνικό θυμαρίσιο μέλι με τον βρώσιμο χρυσό», εξηγεί ο κ.Καρυπίδης. ([περισσότερα...](#))