

## Ενα success story στην καρδιά της Λακωνίας -Οι βιολογικοί ελαιώνες που σαρώνουν σε διεθνή βραβεία [εικόνες]

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Κοινωνιολογικά \(κοινωνική πρόνοια & οικογενειακά θέματα\)](#) / [Οικολογία & Κλιματική Κρίση, Αρχιτεκτονική & Περιβάλλον \(χλωρίδα-πανίδα\)](#) / [Συνεντεύξεις](#) / [Χημεία και Βιολογία](#)



«Σκαρφαλωμένοι» στους πρόποδες του Ταύγετου και του Πάρνωνα, οι Ελαιώνες

Σακελλαρόπουλου γράφουν τη δική τους ιστορία. Δεν θα ήταν υπερβολή εάν υποστήριζε κανείς ότι αποτελούν έναν από τους μεγαλύτερους «πρεσβευτές» της ελληνικής φύσης στο εξωτερικό, ενώ αν αναλογιστεί κάποιος ότι στην... τροπαιοθήκη τους βρίσκονται αυτήν τη στιγμή 164 διεθνή βραβεία, θα μπορούσε να πει ότι πρόκειται για ένα πραγματικό success story, που «χτίστηκε» σε εξαιρετικά δύσκολες συνθήκες και συγκυρίες.



*Νίκος Σακελλαρόπουλος*

Ο Νίκος Σακελλαρόπουλος, είναι Χημικός Μηχανικός M.sc., υπεύθυνος Παραγωγής των Ελαιώνων αλλά πάνω απ' όλα ενσαρκώνει την 3η γενιά σε μια επιχείρηση, η οποία έχει ξεφύγει προ πολλού από τα στενά όρια μιας οικογενειακής μονάδας. Μιλώντας στο iefimerida, αποκαλύπτει το μυστικό της επιτυχίας, τις δυσκολίες που αντιμετώπισε η επιχείρηση στα «μαύρα» χρόνια της κρίσης, αλλά και τα σχέδια για την επόμενη ημέρα...

**Πώς και πότε αποφασίσατε να εμπλακείτε στην επιχείρηση; Τι πιστεύετε ότι μπορείτε να προσθέσετε στην πετυχημένη «συνταγή»;**

Οι περισσότερες αναμνήσεις μου, από πολύ μικρός, βρίσκονται μέσα στους ελαιώνες μας. Εκεί, έμαθα από τον παππού αλλά και τον πατέρα μου τα μυστικά της καλλιέργειας καθώς και το μοναδικό συναίσθημα ολοκλήρωσης που προσφέρει η ενασχόληση με την φύση.

Προσπαθώντας να μάθω περισσότερα και να εξελίξω τις γνώσεις μου, εκπαιδεύτηκα ως χημικός μηχανικός, με ειδίκευση στα τρόφιμα και συγκεκριμένα



στο ελαιόλαδο και τις επιτραπέζιες ελιές. Έτσι, εφαρμόζω εμπράκτως τις γνώσεις αυτές στην παραγωγή των εξειδικευμένων ελαιοπροϊόντων μας καθημερινά.

Προσωπικός μου στόχος, αλλά και στόχος της επιχείρησης, είναι να εξελίσσουμε συνεχώς την καλλιέργεια μας, με στόχο να συνεχίσουμε να παράγουμε μοναδικά τρόφιμα, με ιδιαιτερότητες και ανώτερη γεύση, που ποιοτικά να κατατάσσονται στα κορυφαία παγκοσμίως. Για αυτό και δεν μένουμε ποτέ στάσιμοι. Παρακολουθούμε τις διεθνείς εξελίξεις και τα επιστημονικά δρώμενα στον τομέα της ελαιοκομίας και επιμορφωνόμαστε συνεχώς. Επιδιώκουμε τη συμμετοχή μας σε πρωτοπόρες κλινικές μελέτες σε κορυφαία παγκόσμια πανεπιστημιακά και ερευνητικά ιδρύματα, με στόχο να βοηθήσουμε και εμείς στην εξέλιξη της ελαιοκομίας αλλά και στην διερεύνηση των ευεργετικών ιδιοτήτων των ελαιοπροϊόντων μας. Ιδιαίτερη έμφαση δίνουμε στο να προσδίδουμε στα βιολογικά ελαιόλαδα και στις ελιές μας, διαφορετικές πτυχές και ιδιότητες που αφορούν την υγεία του ανθρώπου και κυρίως την έμμεση ή άμεση βελτίωση της ποιότητας της ζωής του.

**Αν λάβει κανείς υπόψιν τα διεθνή βραβεία που έχετε κατακτήσει, θα μπορούσε άνετα να χαρακτηρίσει τους ελαιώνες Σακελλαρόπουλου ως χαρακτηριστική περίπτωση success story. Πόσο εύκολα φτάσατε σε αυτές τις διακρίσεις;**

Είναι μια δύσκολη οδός, πέρα από την πεπατημένη, καθώς απαιτείται μεγάλη αρχική επένδυση, τεχνογνωσία, κατάρτιση και μεγάλα διαστήματα δοκιμών και πειραματισμών ώστε να καταλήξουμε στην παραγωγή των καινοτόμων, βιολογικών ελαιοπροϊόντων μας. Ο τομέας της ελαιοκομίας, και ιδιαίτερα ότι αφορά στα καινοτόμα προϊόντα ελιάς, δεν είναι καθόλου εύκολος, καθώς συναντάμε τεράστιο διεθνή συναγωνισμό, από επιχειρήσεις και παραγωγούς προερχόμενους από 36 ελαιοπαραγωγικές χώρες, όπως η Ιταλία, η Ισπανία, η Τυνησία, η Γαλλία, οι Η.Π.Α., η Αργεντινή, και άλλες χώρες.

Τα βιολογικά ελαιοπροϊόντα μας χαρακτηρίζονται από καινοτόμες ιδέες, με σημεία υπεροχής τις ιδιαίτερες γαστρονομικές γεύσεις, τα φυσικά πλούσια αρώματα αλλά και την ιδανική ισορροπία. Διαθέτουν ανώτερα οργανοληπτικά συστατικά και υγειοπροστατευτικές ιδιότητες.



**9 out of 9**



«Ιδιαίτερη έμφαση δίνουμε στο να προσδίδουμε στα βιολογικά ελαιόλαδα και στις ελιές μας»

Η επιστημονική έρευνα και οι συνεργασίες με ερευνητές και πανεπιστημιακά ιδρύματα αποτελούν θεμέλιο λίθο της νοοτροπίας που ακολουθούμε στους βιολογικούς ελαιώνες Σακελλαρόπουλου. Αποτελούν μια πολύ αξιόπιστη και εμπράκτως αποδεδειγμένη οδό, μέσω της οποίας μπορούμε να προσδιορίσουμε με ακρίβεια την υγειοπροστατευτική αξία των ελαιοπροϊόντων μας.

Πιστέψαμε έμπρακτα στον στόχο μας και επιμείναμε στην υψηλότερη δυνατή ποιότητα των ελαιοπροϊόντων μας, που πλέον έχουν τιμηθεί με 164 διεθνείς βραβεύσεις σε παγκόσμιους και αναγνωρισμένους διαγωνισμούς γευσιγνωσίας, τόσο για την γεύση και την ποιότητα τους, όσο και για την υγειοπροστατευτική τους αξία. Αποτελούν, πέρα από ένα μοναδικό ρεκόρ για Έλληνα ελαιοπαραγωγό, και ένα διαβατήριο για τις διεθνείς αγορές, καθώς δίνουν ένα περαιτέρω κίνητρο και μια βεβαιότητα στον καταναλωτή πως τα προϊόντα μας ανήκουν στην κορυφή των gourmet προϊόντων παγκοσμίως.

### **Πότε ξεκινήσατε αυτήν την προσπάθεια; Γιατί επιλέξατε την παραγωγή «ειδικών» ελαιολάδων;**

Επιλέξαμε εξ αρχής συνειδητά να ασχοληθούμε αποκλειστικά με τη βιολογική καλλιέργεια, γνωρίζοντας τα οφέλη που αυτή επιφέρει στην ανθρώπινη υγεία, αλλά και στο ίδιο το περιβάλλον. Ξεκινήσαμε το 1992, όταν η βιολογική γεωργία ήταν εντελώς άγνωστη έννοια τότε στην Ελλάδα.

Επιλέξαμε τον τόπο μας, την Σπάρτη Λακωνίας, όπου οι συνθήκες (κλίμα, έδαφος, μηδενική περιβαλλοντική ρύπανση κλπ) είναι ιδανικές για την καλλιέργεια ελιάς, που γίνεται παραδοσιακά στην περιοχή εδώ και αιώνες. Η επιλογή της τοποθεσίας στους πρόποδες του Ταύγετου και του Πάρνωννα, συνδυάζει ένα άριστο μικροκλίμα, με ιδανική χλωρίδα και πανίδα, που προσδίδουν στα βιολογικά ελαιοπροϊόντα μας ανώτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά.





*«Επιλέξαμε τον τόπο μας, την Σπάρτη Λακωνίας, όπου οι συνθήκες είναι ιδανικές»*

Οι συνθήκες αυτές, σε συνδυασμό με μια πληθώρα παραγόντων και χαρακτηριστικών του τόπου, δημιουργούν ένα μοναδικό terroir για τα ελαιοπροϊόντα των βιολογικών ελαιώνων Σακελλαρόπουλου. Όραμά μας ήταν πάντα να ιδιοπαράγουμε στους ελαιώνες μας βιολογικά ελαιόλαδα και ελιές πολύ υψηλής ποιότητας, που κατατάσσονται στην κατηγορία των βιο-λειτουργικών τροφίμων (functional foods). Αυτό σημαίνει ότι τα βιολογικά ελαιόλαδα και οι επιτραπέζιες ελιές μας, παρέχουν σημαντικά οφέλη στον ανθρώπινο οργανισμό, συνδυαζόμενα με ανώτερα χαρακτηριστικά γεύσης και ποιότητας. Αυτός είναι και ο πυρήνας των βιολογικών ελαιώνων Σακελλαρόπουλου, της πορείας και της φιλοσοφίας μας. Θέλουμε να είμαστε συνειδητή επιλογή του καταναλωτή και όχι ευκαιριακή αγορά.

Στόχος μας δεν ήταν ποτέ να παράγουμε τεράστιες ποσότητες ελαιολάδου και ελιών, με συχνό αποτέλεσμα την χαμηλή ποιότητα. Εξαρχής, εκπαιδευτήκαμε, δοκιμάσαμε, πειραματιστήκαμε και εν συνεχεία αποφασίσαμε πως είναι μονόδρομος για εμάς η παραγωγή καινοτόμων, limited edition ελαιοπροϊόντων με ταυτότητα και υπεραξία.

**Ποιό είναι το χαρακτηριστικό των προϊόντων σας, που τα κάνει να ξεχωρίζουν από τους ανταγωνιστές σας;**

Υπάρχουν βασικοί κανόνες, που θέσαμε εξαρχής και που ακολουθούμε όταν δημιουργούμε ένα βιολογικό ελαιόλαδο ή ένα νέο τύπο επιτραπέζιας ελιάς.

Καταρχάς, θα πρέπει να περιέχει συστατικά που πέρα από την γεύση τους, να βρίσκονται ελεύθερα στην φύση και να φέρουν, όλες τις νόμιμες πιστοποιήσεις. Ως αρχή μας, δεν χρησιμοποιούμε χημικά και πρόσθετα στα προϊόντα μας ενώ η πρώτη ύλη λαμβάνεται πάντοτε από τους βιολογικούς ελαιώνες μας.

Έπειτα, ακολουθούμε μια διαδικασία πειραματισμών, γευστικών συνδυασμών, βελτιστοποιήσεων καθώς και εξειδικευμένων χημικών αναλύσεων και επιστημονικής παρακολούθησης, που διαρκεί αρκετά έτη. Τελικός στόχος της διαδικασίας είναι τα χαρακτηριστικά του παραγόμενου προϊόντος να το κατατάσσουν στην κατηγορία των λειτουργικών τροφίμων (Functional Foods), δηλαδή τρόφιμα τα οποία προσφέρουν, πέρα από το αίσθημα κορεσμού, σημαντικά οφέλη στην υγεία του ανθρώπου.

Εάν και εφόσον στο τέλος της διαδικασίας αυτής, η γεύση, η ποιότητα και το τελικό προϊόν συνολικά μας ικανοποιούν, τότε και μόνο τότε προχωρούμε στην τελική παραγωγή του. Για παράδειγμα, από την σύλληψη της ιδέας έως την δημιουργία του, ακολούθησαν 4 έτη δοκιμών και πειραματισμού έως τις αρχές του 2019, όπου έγινε για πρώτη φορά η επίσημη παραγωγή του νέου μας ελαιολάδου Gemstone Blend enoo, που βρέθηκε στην 1η θέση της παγκόσμιας κατάταξης ελαιολάδων το 2019.



«Επιλέξαμε εξ αρχής συνειδητά να ασχοληθούμε αποκλειστικά με τη βιολογική καλλιέργεια

## **Χιλιάδες επιχειρήσεις- και του κλάδου σας- «γονάτισαν» στη δεκαετή κρίση. Εσείς πώς καταφέρατε να επιβιώσετε;**

Είμαστε πλέον πεπεισμένοι πως οι καταναλωτές διεθνώς εκτιμούν και στρέφονται προς τα ιδιαίτερα προϊόντα και ειδικά προς τα βιολογικά λειτουργικά τρόφιμα, όπως δείχνουν όλες οι σύγχρονες στατιστικές αλλά και η προσωπική μας εμπειρία. Συνεπώς, δείχνουμε ιδιαίτερο ενδιαφέρον στο να επεκτείνουμε την γκάμα των λειτουργικών μας ελαιοπροϊόντων, που διαθέτουν αποδεδειγμένα οφέλη για την ανθρώπινη υγεία. Δεν είναι τυχαίο πως από την αρχή των ελαιώνων Σακελλαρόπουλου, στόχος μας ήταν να παράγουμε ελαιοπροϊόντα με ταυτότητα και υπεραξία, προσφέροντας με απόλυτη ασφάλεια και σιγουριά στον καταναλωτή την ανώτατη ποιότητα.

Χαρακτηριστικό παράδειγμα αναγνωρισμένης υγειοπροστατευτικής αξίας των βιολογικών ελαιολάδων μας αποτελεί η επιλογή τους να συμμετέχουν στην τριετή παρεμβατική μελέτη επίδρασης της μεσογειακής διατροφής στην ανθρώπινη υγεία, «Feeding America's Bravest», που διενεργείται από την Σχολή Δημόσιας Υγείας του πανεπιστημίου Harvard των Η.Π.Α.

Η διαδικασία παραγωγής των βιολογικών ελαιολάδων και των επιτραπέζιων ελιών



μας, είναι κάτι που έχουμε αναλάβει αποκλειστικά, από την καλλιέργεια έως την παραγωγή και την τυποποίηση τους. Καθώς βασιζόμαστε μόνο στην ιδιοπαραγωγή μας, δηλαδή μόνο στην παραγωγή από τους δικούς μας ελαιώνες χωρίς να εμπορευόμαστε ελαιόλαδα και επιτραπέζιες ελιές άλλων, δεν μας επιτρέπονται λάθη. Είμαστε ο ορισμός και η εφαρμογή του Single Estate, κάτι που εκτιμάται ιδιαίτερα διεθνώς.

Έτσι, οι καταναλωτές, τόσο εγχώρια όσο και στο εξωτερικό, αντιλαμβάνονται την διαφορετικότητα και την καινοτομία των ελαιοπροϊόντων από τους βιολογικούς ελαιώνες μας, ανοίγουν τους γευστικούς τους ορίζοντες και τα προτιμούν συστηματικά. Αυτός παραμένει ο βασικός παράγοντας της επιβίωσης μας, εν μέσω κρίσης.



«Είμαστε ο ορισμός και η εφαρμογή του Single Estate, κάτι που εκτιμάται ιδιαίτερα διεθνώς»

**Σας επηρέασε η κρίση; Ποια είναι τα σχέδια σας για την «επόμενη ημέρα»;**

Η κρίση έχει επηρεάσει όλες τις επιχειρήσεις που ασχολούνται με τις εξαγωγές, όπως και την δική μας. Όμως, θεωρώ πως η κάθε επιχείρηση που παράγει ή προωθεί ένα προϊόν σε μια αγορά του εξωτερικού οφείλει να του δώσει μια «ταυτότητα», ένα «διαβατήριο» για τις διεθνείς αγορές, ώστε οι συνεργάτες και ιδιαίτερα οι καταναλωτές να εμπιστευθούν το προϊόν και πρωτίστως την εταιρεία που το παράγει. Απαιτείται τεράστια τεχνογνωσία, επιμόρφωση, ενασχόληση, επένδυση και αγάπη για να ασχοληθεί κάποιος με καινοτόμα - gourmet προϊόντα. Οι αγορές του εξωτερικού και οι εξαγωγές γενικότερα, δεν είναι εύκολες, έχουν υψηλό ανταγωνισμό και - δυστυχώς ή ευτυχώς - μόνο οι καλύτεροι επιβιώνουν σε

έναν τέτοιο μαραθώνιο.

Αυτή η ταυτότητα και κατά συνέπεια η υπεραξία που δίνεται στα gourmet προϊόντα πρέπει να είναι έμπρακτη. Είτε με την μορφή εξειδικευμένων αναλύσεων, διεθνών βραβεύσεων και διακρίσεων, αναγνωρισμένων ιδιοτήτων όπως ισχυρισμούς υγείας, ιδιαίτερων χαρακτηριστικών και συνδυαστικής μοναδικότητας.

Άρα, μόνο τα προϊόντα που έχουν καινοτομίες, ιδιαίτερα χαρακτηριστικά και αναγνωρισμένη ποιότητα μπορούν να εξαχθούν με μεγαλύτερη ευκολία, καθώς δίνουν πληθώρα «εγγυήσεων» και αιτιών στον καταναλωτή για να τα επιλέξει και να τα προμηθευτεί. Αυτό είναι το σχέδιο και η πορεία που θέλουμε να ακολουθήσουμε στο μέλλον. Παραμένουμε πιστοί στην διαδρομή που χαράξαμε πριν από 30 περίπου χρόνια, χωρίς να παρεκκλίνουμε.





«Ιδιαίτερη έμφαση δίνουμε στο να προσδίδουμε στα βιολογικά ελαιόλαδα και στις ελιές μας»

Πηγή: [iefimerida.gr](http://iefimerida.gr)