

ΠΑΡΑΓΟΥΝ ΕΤΗΣΙΩΣ 600 ΜΕ 700 ΤΟΝΟΥΣ ΕΞΤΡΑ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

Βρήκαν το... μονοπάτι για το «Μονάκριβο» προϊόν τους

Η «ισχύς εν τη ενώσει» για 125 ελαιοπαραγωγούς στο Γεράκι Ηλείας

Τη συλλογικότητα και τη συνεργασία, με σχέσεις σεβασμού και αλληλεγγύης ανάμεσά τους, επέλεξαν 125 ελαιοπαραγωγοί στο Γεράκι της Ηλείας, ως απάντηση στο πρόβλημα της καθημερινής επιβίωσης. Παρά τις όποιες διαφορές τους, ένωσαν τις δυνάμεις τους και δημιούργησαν την πολυμετοχική εταιρεία «Μονοπάτι ΑΕ» για να προωθήσουν το «Μονάκριβο» προϊόν που παράγουν.

Το έξτρα παρθένο ελαιόλαδο «Μονάκριβο», που παράγεται με τη μέθοδο της ψυχρής έκθλιψης από ελιές που συλλέγονται με το χέρι, προέρχεται από 3.850 στρέμματα ελαιοδέντρων Κορωνέικης ποικιλίας ημιορεινών και ορεινών ελαιώνων, που βρίσκονται σε υψόμετρο 160 μέτρων, πάνω σε πλούσιες πλαγιές περικυκλωμένες από πεύκα, κουμαριές, σκίνα και μύρτα.

«Είναι ένα ελαιόλαδο που δημιουργείται με τόση φροντίδα, ώστε να είναι πραγματικά ένα και μοναδικό. Το πευκοδάσος και η δροσερή αύρα του Ιονίου Πελάγους συνδυάζονται ιδανικά σε αυτόν τον αρχαίο τόπο, με αποτέλεσμα ένα χρυσοπράσινο ελαιόλαδο υψηλής ποιότητας με πολύ χαμηλή οξύτητα, απαλή φυσική γεύση και πλούσιο άρωμα φρέσκου καρπού», τονίζει ο διευθυντής της «Μονοπάτι ΑΕ», Κωνσταντίνος Παναγιωτόπουλος.

Όπως επισημαίνει, οι 125 πιστοποιημένοι ελαιοπαραγωγοί ακολουθούν τις απαιτήσεις του συστήματος ολοκληρωμένης διαχείρισης στη γεωργική παραγωγή Agro 1 και Agro 2 και παράγουν ετησίως 600 με 700 τόνους έξτρα παρθένο ελαιόλαδο. Η φήμη του συγκεκριμένου προϊόντος



έχει ξεπεράσει τα ελληνικά σύνορα, ενώ σε εξέλιξη βρίσκονται οι διαδικασίες εξαγωγής του ελαιολάδου. Ήδη, έχουν γίνει τα πρώτα βήματα με την εξαγωγή του ελαιολάδου στις ΗΠΑ.

Η ίδρυση της πολυμετοχικής εταιρείας, που σήμερα αριθμεί τα 156 μέλη, έγινε το 2013 και πήρε το όνομά της από το αρχαίο μονοπάτι που συνέδεε την Ήλιδα με την Ολυμπία και χρησιμοποιείτο από τους συμμετέχοντες στους Ολυμπιακούς Αγώνες κατά την αρχαιότητα. Οι αθλητές, οι κριτές, οι ιέρειες, οι ελλανοδίκες και οι συγγενείς όλων των παραπάνω είχαν την παράδοση, δύο ημέρες πριν από τους αγώνες, να πραγματοποιούν αυτή την πορεία ανάμεσα στις δύο πόλεις, η οποία περιελάμβανε μία διανυκτέ-

ρευση στην τοποθεσία όπου σήμερα βρίσκονται οι ελαιώνες της εταιρείας.

«Έτσι, ακολουθώντας το Μονοπάτι μας και με αγάπη για το ελαιόλαδο, τον τόπο και την ιστορία μας, δημιουργήσαμε το “Μονάκριβο”. Ένα ελαιόλαδο που μας κάνει να νιώθουμε υπερήφανοι, που μας συνδέει με το παρελθόν, με τις ρίζες μας που φτάνουν μέχρι την αρχαιότητα», τονίζει ο κ. Παναγιωτόπουλος.

Το «Μονάκριβο» έχει βραβευτεί σε δύο διεθνείς διαγωνισμούς. Στην Eleoteknia απέσπασε το Χρυσό Αριστείον 2014 και ακόμα δύο βραβεία για τη συνολική εικόνα της συσκευασίας του και στις Κάννες «Les Olivales» αργυρό βραβείο για την εξαιρετική του ποιότητα.