ΕΛΙΑ

26.11.2022

ΠΑΓΚΟΣΜΙΑ ΗΜΕΡΑ ΕΛΙΑΣ

ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΠΟΠ ΚΑΙ ΠΓΕ
ΕΛΑΙΟΛΑΔΑ ΚΑΙ ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΕΣ ΕΛΙΕΣ

Γιορτάζουμε την Παγκόσμια Ημέρα Ελιάς

Το ελαιόλαδο και οι επιτραπέζιες ελιές, έχουν αποδεδειγμένη θρεπτική αξία για την υγεία του ανθρώπου. Ως βασικά συστατικά της Μεσογειακής διατροφής, προσφέρουν μεγάλη ποικιλία αρωμάτων και γεύσεων, ανοίγοντας τους ορίζοντες για απεριόριστες γαστρονομικές δυνατότητες. Τις δυνατότητες αυτές αξιοποιούν ολοένα και περισσότερο φημισμένοι σεφ ανά τον κόσμο για να δώσουν ιδιαίτερα χαρακτηριστικά στις δημιουργίες τους.

Εκτός όμως από τη θρεπτική αξία τους οι ελιές και το ελαιόλαδο έχουν και θεραπευτικές ιδιότητες ενώ παράλληλα το δένδρο της ελιάς αποτελεί ένα παγκόσμιο σύμβολο ειρήνης και αρμονίας, το οποίο έχει πλέον εξαπλωθεί στις πέντε ηπείρους και συμβάλλει στη βιώσιμη οικονομική και κοινωνική ανάπτυξη και στη διατήρηση των φυσικών πόρων. Ζει και προσφέρει καρπούς για αιώνες, καλλιεργείται σε κάθε έδαφος, αγαπά το μεσογειακό κλίμα, ζητά ελάχιστη περιποίηση και αξιοποιείται πλήρως: ως καρπός, φύλλωμα και ξύλο.

Όλα αυτά τα στοιχεία συνθέτουν το πλαίσιο εορτασμού της παγκόσμιας ημέρας ελιάς. Η 26η Νοεμβρίου έχει καθιερωθεί από το 2019 με πρωτοβουλία της UNESCO να γιορτάζεται ως Παγκόσμια Ημέρα Ελιάς (WorldOlive Tree Day). Στόχος του ετήσιου αυτού εορτασμού είναι να ενθαρρύνει την προστασία της ελιάς και των αξιών που αυτή ενσωματώνει, προκειμένου η διεθνής κοινή γνώμη να εκτιμήσει τη σημαντική κοινωνική, πολιτιστική, οικονομική και περιβαλλοντική της σημασία για την ανθρωπότητα.

Ως deligate με αφορμή την Παγκόσμια Ημέρα Ελιάς σας παρουσιάζουμε εν συντομία τα ελληνικά ΠΟΠ και ΠΓΕ ελαιόλαδα και επιτραπέζιες ελιές

deligate

ΚΡΗΤΗ

ΕΛΙΕΣ

ΠΟΠ Θρούμπα Αμπαδιάς Ρεθύμνης Κρήτης

Η μοναδική επιτραπέζια ελιά της Κρήτης. Στο νότο του Ρεθύμνου, μερικές χιλιάδες ελαιόδεντρα καλλιεργούνται όχι για να δώσουν λάδι, αλλά για την περίφημη Θρούμπα. Με τη φροντίδα των παραγωγών, ο καρπός ωριμάζει και ξεπικρίζεται με απόλυτα φυσικό τρόπο πάνω στα δένδρα. Μόλις αποκτήσει βάρος 2,5 με 3γρ και ευχάριστη γλυκιά γεύση, πέφτει στα δίχτυα που έχουν στρώσει οι παραγωγοί για να την υποδεχτούν. Αφού πλυθεί, διατηρείται σε ψυγεία μέχρι να εμφανιστεί στο κοινό. Μπορεί να δυσκολευτείτε να τη βρείτε, αλλά αν την πετύχετε... πραγματικά αξίζει να τη δοκιμάσετε.

ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

Ελαιόλαδο ΠΟΠ Βιάννος Ηρακλείου Κρήτης

Χάρη στο έδαφος, το κλίμα και τον παραδοσιακό τρόπο καλλιέργειας, το εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο από τον Βιάννο Ηρακλείου Κρήτης έχει γεύση φρουτώδη και άρωμα μοναδικό.
Παράγεται στην Κρήτη από μια πολύ χαρακτηριστική ποικιλία ελιάς, την «Κορωνέϊκη». Με την τεχνική του ραβδισμού, συλλέγονται οι ελαιόκαρποι πολύ προσεχτικά και υφίσανται επεξεργασία σε χαμηλές θερμοκρασίες, για να διατηρηθούν τα θρεπτικά συστατικά τους. Έχει λαμπερό πρασινοκίτρινο χρώμα, λεπτή ρευστότητα και νοστιμίζει το κάθετι!

Ελαιόλαδο ΠΟΠ Βόρειος Μυλοπόταμος Ρεθύμνης Κρήτης

Ο λαμπερός ήλιος της Ελλάδας και τα γόνιμα εδάφη της Κρήτης μας χαρίζουν ένα έξτρα παρθένο ελαιόλαδο με εντυπωσιακό, χρυσαφένιο χρώμα και γλυκιά, φρουτώδη γεύση!
Το ελαιόλαδο από τον Βόρειο Μυλοπόταμο Ρεθύμνης της Κρήτης παράγεται από δυο ποικιλίες ελιάς: την «Κορωνέϊκη» και την «Χονδρολιά». Ο παραδοσιακός τρόπος καλλιέργειας τους σε συνδυασμό με το κλίμα του νησιού, μας χαρίζουν ένα ελαιόλαδο όχι μόνο με απολαυστική γεύση, αλλά και με χαμήλη οξύτητα.

Ελαιόλαδο ΠΟΠ Πεζά Ηρακλείου Κρήτης

Η Κρήτη φημίζεται για τα πλούσια σε γεύση και θρεπτική αξία ελαιόλαδα της.
Το έξτρα παρθένο ελαιόλαδο από τα Πεζά Ηρακλείου Κρήτης είναι ένα ακόμη ελαιόλαδο που ξεχωρίζει χάρη στο ιδιαίτερο κλίμα, τα γόνιμα εδάφη και την έντονη ηλιοφάνεια του νησιού. Παράγεται από την Κορωνέϊκη ποικιλία ελιάς, έχει πλούσιο άρωμα και ήπια, γλυκιά γεύση. Οι ντόπιες κρητικές συνταγές δεν θα ήτανε τόσο απολαυστικές χωρίς αυτό!

Ελαιόλαδο ΠΟΠ Αρχάνες Ηρακλείου Κρήτης

Από την Μινωική εποχή μέχρι σήμερα η παραδοσιακή καλλιέργεια της ελιάς στην ιστορική κωμόπολη Αρχάνες της Κρήτης παραμένει το ίδιο εκλεκτή.
Το έξτρα παρθένο ελαιόλαδο της έχει εντυπωσιακό πρασινοκίτρινο χρώμα, είναι αρκετά παχύρευστο και έχει ευχάριστη, φρουτώδη γεύση. Παράγεται από την «Κορωνέϊκη» ποικιλία ελιάς ή Λιανολιά, όπως την λένε οι ντόπιοι. Η πολύχρονη εμπειρία των παραγωγών στην συλλογή της ελιάς, μας χαρίζει τους πιο διαλεχτούς καρπούς της και ένα από τα καλύτερα ελαιόλαδα!

Ελαιόλαδο ΠΓΕ Χανιά Κρήτης

Ένα δώρο της Κρήτης στην μεσογειακή μας διατροφή!
Το έξτρα παρθένο ελαιόλαδο από τα Χανιά παράγεται από 2 ποικιλίες ελιάς: την «Κορωνέϊκη» και την «Τσουνάτη». Οι ελαιοπαραγωγοί γνωρίζουν όλα τα μυστικά για την σωστή ανάπτυξη κάθε ποικιλίας, γι' αυτό οι σοδειές τους έχουν τον καλύτερο καρπό! Έτσι, το ελαιόλαδο των Χανίων αποκτά την χαρακτηριστική γλυκόπικρη γεύση που το ξεχωρίζει και το ζωηρό πρασινοκίτρινο χρώμα του.

Ελαιόλαδο ΠΟΠ Κολυμβάρι Χανίων Κρήτης

Ένα ακόμη έξτρα παρθένο ελαιόλαδο που κρύβει μέσα του την αυθεντική γεύση της ελιάς της Κρήτης.
Το έξτρα παρθένο ελαιόλαδο από το Κολυμβάρι Χανίων παράγεται από ελιά «Κορωνέϊκη», την οποία συλλέγουν από τα δέντρα είτε με την τεχνική του ραβδισμού είτε με το χέρι. Το ελαιόλαδο έχει ζωηρό πρασινοκίτρινο χρώμα, μέτρια ρευστότητα, άρωμα... κρητικής ελιάς και φρουτώδη - ελαφρώς πικρή - γεύση. Μυρωδάτο, απολαυστικό και κυρίως... θρεπτικό!

Ελαιόλαδο ΠΟΠ Σητεία Λασιθίου Κρήτης

Ένα από τα καλύτερα και πιο φημισμένα ελαιόλαδα!
Το έδαφος, η φύση και το ξηρό κλίμα της Σητείας χαρίζουν στην «κορωνέϊκη» ελιά το ιδανικό κλίμα για να παράξει ένα έξτρα παρθένο ελαιόλαδο με πολύ χαρακτηριστική και έντονη γεύση. Το χρώμα του πρασινοκίτρινο και το άρωμα του γεμάτο μυρωδιές από την ανατολική Κρήτη! Δεν θα ήταν το ίδιο, αν δεν είχε την φροντίδα των παραγωγών και την πίστη τους στην παραδοσιακή καλλιέργεια της ελιάς!

Ελαιόλαδο ΠΟΠ Αποκορώνας Χανίων Κρήτης

Στο βορειοανατολικό τμήμα των Χανίων υπάρχει μια περιοχή που παράγει ξεχωριστό έξτρα παρθένο ελαιόλαδο!
Η καταπράσινη γη του Αποκορώνα ποτίζεται με νερό από πηγές και τα ελαιόδεντρα που καλλιεργούνται εκεί βγάζουν «Κορωνέϊκη» ελιά πρώτης τάξεως! Το ελαιόλαδο του έχει μεγάλη διαύγεια και πανέμορφο χρυσοπράσινο χρώμα. Τα αρώματα του είναι δυνατά και η γεύση του ευχάριστη και φρουτώδης!

ΠΟΠ Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Θραψανό

Το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο του Θραψανού παράγεται σε μία ημιορεινή περιοχή της Κρήτης με άριστες εδαφολογικές συνθήκες και ευνοϊκό κλίμα για την καλλιέργεια ελιάς.
Η «Ψιλολιά» και η «Κορωνέϊκη» ποικιλία μας χαρίζουν ένα ελαιόλαδο με ευχάριστη, γλυκόπικρη γεύση, έντονο φρουτώδες άρωμα και διαυγές πράσινο χρώμα. Ξεχωρίζει για την υψηλή του ρευστότητα! Η παραγωγή του ανέρχεται σε 300 τόνους τον χρόνο!

ΠΟΠ Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Σέλινο Κρήτης

Ένα ακόμη ιδιαίτερο έξτρα παρθένο ελαιόλαδο που παράγεται - που άλλου; - στην Κρήτη φυσικά!
Στην περιοχή Σελίνου στα Χανιά, η «Τσουνάτη» ελιά σε συνδυασμό με την «Κορωνέϊκη» μας χαρίζουν ένα ελαιόλαδο πλούσιο σε γεύση και αρώματα. Η ευχάριστη, ελαφρώς πικάντικη αίσθηση που αφήνει οφείλεται στην «Κορωνέϊκη» ποικιλία ελιάς. Ανάλογα με την ωρίμανση των ελαιοκάρπων, άλλοτε έχει σκούρο πράσινο χρώμα και άλλοτε πιο ανοιχτό!

Ελαιόλαδο ΠΟΠ Μεσσαρά

Κρητικό ελαιόλαδο με υψηλή διατροφική αξία!
Το έξτρα παρθένο ελαιόλαδο από την Μεσσαρά έχει υψηλή περιεκτικότητα σε ακόρεστα λιπαρά οξέα γι'αυτό και είναι πολύ θρεπτικό. Παράγεται από ελιά «Κορωνέϊκη» και έχει πράσινο χρώμα. Όσο ωριμάζει, όμως, γίνεται κιτρινοπράσινο. Έχει γεύση ευχάριστη και ελαφρώς πικρή και έντονο φρουτώδες άρωμα για το οποίο έχει βραβευτεί κιόλας!

Ελαιόλαδο ΠΓΕ Κριτσά

Ένα ελαιόλαδο που εκτός από εξαιρετικά παρθένο είναι και εξαιρετικά φημισμένο.
Κατάγεται από την Κρήτη. Στην περιοχή της Κριτσάς η Κορωνέϊκη ελιά δεν ευνοείται μόνο από τις τοπικές συνθήκες, αλλά χαίρει και ιδιαίτερης φροντίδας από τους παραγωγούς. Το αποτέλεσμα: ένα ελαιόλαδο με χρώμα χρυσοπράσινο, φρουτώδη γεύση και πολλές διακρίσεις και βραβεύσεις. Απλά δοκιμάστε το.

ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΣ

ΕΛΙΕΣ

ΠΟΠ Ελιά Καλαμάτας

Η αυθεντική ελιά. Κατάγεται από τη Μεσσηνία και έχει σχήμα αμυγδαλωτό, πλούσια φρουτώδη γεύση και χρώμα καστανόμαυρο. Η σάρκα της είναι τραγανή αλλά πολύ ευαίσθητη. Για αυτό το λόγο οι παραγωγοί την μαζεύουν μία μία με το χέρι από το δέντρο για να μην την τραυματίσουν. Την αφήνουν σε άλμη από θαλασσινό αλάτι περίπου 2 μήνες για να ξεπικρίσει και να ωριμάσει πριν την παρουσιάσουν στο κοινό. Για να τη βρείτε σε άριστη κατάσταση, οι παραγωγοί προσθέτουν στη συσκευασία εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο ΠΟΠ Καλαμάτα.

ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

Ελαιόλαδο ΠΟΠ Λυγουριό Ασκληπείου

Το έξτρα παρθένο ελαιόλαδο από το Λυγουριό Ασκληπείου παράγεται από την μοναδική ποικιλία ελιάς «μανάκι». Η καλλιέργεια της είναι άρρηκτα συνδεδεμένη με το ιερό του Ασκληπιείου της Επιδαύρου στην Αργολίδα. Ο καρπός της συλλέγεται με τα χέρια και η επεξεργασία του γίνεται σε χαμηλές θερμοκρασίες. Το ελαιόλαδο που μας χαρίζει έχει υπέροχο πρασινοκίτρινο χρώμα, μέτρια ρευστότητα και μια ιδιαίτερη, γλυκόπικρη γεύση που γίνεται ακόμη πιο απολαυστική με την πάροδο του χρόνου!

Ελαιόλαδο ΠΟΠ Κροκεές Λακωνίας

Το έξτρα παρθένο ελαιόλαδο που παράγεται στην περιοχή των Κροκεών Λακωνίας έχει έντονο, χρυσαφί χρώμα και πολύ χαμηλή οξύτητα. Οι ντόπιες ποικιλίες ελαιοκάρπων που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του είναι η «μυρτολιά» κι «αθηνολιά». Ο ήπιος τρόπος και οι χαμηλές θερμοκρασίες επεξεργασίας της ελιάς χαρίζουν στο ελαιόλαδο το χαρακτηριστικό άρωμα ώριμου φρούτου και την φρεσκάδα του, η οποία παραμένει ίδια για πολύ καιρό!

Ελαιόλαδο ΠΟΠ Πετρίνα Λακωνίας

Στην Πετρίνα Λακωνίας παράγεται ένα πολύ ιδιαίτερο έξτρα παρθένο ελαιόλαδο που ξεχωρίζει για την γεύση του. Όταν το δοκιμάσετε, θα σας αφήσει στο στόμα μια πολύ ελαφριά πικρή αίσθηση. Αν το ξαναδοκιμάσετε μετά από καιρό, η πικρή αυτή νότα θα έχει εξαφανιστεί! Μην ανησυχείτε όμως. Η πλούσια, απολαυστική γεύση του, όπως και η φρεσκάδα και το άρωμα του, παραμένουν αναλλοίωτα!

Ελαιόλαδο ΠΟΠ Κρανίδι Αργολίδας

Το έξτρα παρθένο ελαιόλαδο από το Κρανίδι Αργολίδας παράγεται από δυο ποικιλίες ελιάς: το «Μανάκι» και την «Κορωνέϊκη». Το ιδιαίτερο χαρακτηριστικό του είναι η γλυκόπικρη γεύση του και το λαμπερό χρυσοκίτρινο χρώμα του. Ευτυχώς η ιδιαίτερη γεύση του και το πλούσιο άρωμα του διαρκούν πολύ περισσότερο σε σχέση με άλλα ελαιόλαδα! Η συγκομιδή της ελιάς γίνεται αφού ο καρπός της έχει ωριμάσει, γι' αυτό το ελαιόλαδο έχει υψηλή περιεκτικότητα σε έλαια!

Ελαιόλαδο ΠΓΕ Λακωνία

Ένα ελαιόλαδο που παράγεται από 4 διαφορετικές ποικιλίες ελιάς! Το παρθένο ελαιόλαδο Λακωνίας φτιάχνεται από «Κορωνέϊκη», «Κουτσουρελιά» «Αθηνολιά» και «Ασπρολιά». Τα χρώματα του είναι εξίσου πολλά! Άλλοτε χρυσαφένιο και άλλοτε κιτρινοπράσινο, κουβαλάει μυρωδιές από τους κάμπους της Πελοποννήσου και έχει γεύση ελαφρώς πικρή. Χάρη στην ιδιαίτερη, απολαυστική του γεύση έχει κερδίσει πολλές διακρίσεις.

Ελαιόλαδο ΠΓΕ Ολυμπία

Ένα ακόμη ελαιόλαδο με πατρίδα την Πελοπόννησο! Το έξτρα παρθένο ελαιόλαδο της Ολυμπίας παράγεται από «Κορωνέϊκη» και «Κολλυρεική» ελιά. Έχει λαμπερό κιτρινοπράσινο χρώμα, είναι αρκετά παχύρευστο και η γεύση του είναι ευχάριστη και φρουτώδης. Το έντονο άρωμα του το έχει πάρει χάρη στο ιδανικό μικροκλίμα της Πελοποννήσου. Επίσης, είναι πλούσιο σε αντιοξειδωτικά - η θρεπτική του αξία είναι ένας ακόμη λόγος να το προτιμήσετε!

Ελαιόλαδο ΠΟΠ Καλαμάτα

Ένα ελαιόλαδο πραγματικό διαμάντι! Το έξτρα παρθένο ελαιόλαδο που παράγεται στην Καλαμάτα έχει χαμηλή οξύτητα, υψηλή περιεκτικότητα σε αντιοξειδωτικά και βιταμίνες, και μοναδική γεύση! Πλούσια, φρουτώδης, ελαφρά πικρή αλλά και λίγο πικάντικη. Έχει υπέροχο άρωμα φρεσκοκομμένης ελιάς και εντυπωσιακό πρασινοκίτρινο χρώμα. Χάρη στο ιδιαίτερο κλίμα και το γόνιμο έδαφος της Μεσσηνίας, μπορούμε να απολαμβάνουμε ένα από τα πιο αυθεντικά δώρα της φύσης στο πιάτο μας!

Ελαιόλαδο ΠΟΠ Φοινίκι Λακωνίας

Από τρεις διαφορετικές ποικιλίες ελιάς παράγεται το έξτρα παρθένο ελαιόλαδο από το Φοινίκι Λακωνίας: «Κορωνέϊκη», «Αθηνολιά» «Ασπρολιά». Δεν ξεχωρίζει, όμως, μόνο γι' αυτό. Έχει χαρακτηριστική, ελαφρώς πικρή γεύση και πολύ πιο πλούσιο άρωμα σε σχέση με άλλα ελαιόλαδα. Χάρη στο κλίμα, το έδαφος και την μεγάλη ηλιοφάνεια που απολαμβάνουν οι καρποί της ελιάς, η φύση μας προσφέρει ένα τόσο ιδιαίτερο ελαιόλαδο!

ΥΠΟΛΟΙΠΗ ΕΛΛΑΔΑ

ΕΛΙΕΣ

ΠΟΠ Κονσερβολιά Αμφίσσης

Η «βασίλισσα των ελιών». Έχει σκούρο μαύρο χρώμα, σχήμα στρογγυλό, σάρκα συμπαγή και βάρος από 5 έως 8 γρ. Η παρουσία της κυριαρχεί στον ελαιώνα της Άμφισσας, ο οποίος σήμερα αριθμεί περίπου 1.200.000 ελαιόδενδρα των οποίων η ιστορία χάνεται στους αιώνες. Στον ελαιώνα της Άμφισσας συναντώνται το παρελθόν με το παρόν καθώς αποτελεί αναπόσπαστο τμήμα του Δελφικού τοπίου, ενός τοπίου που έχει ανακηρυχθεί Μνημείο παγκόσμιας πολιτιστικής κληρονομιάς από την UNESCO. Συγκομίζεται αργά το φθινόπωρο με παραδοσιακό τρόπο και, για να νοστιμίσει, παραμένει σε άλμη για περίπου 4 μήνες. Χρόνια τώρα ταξιδεύει σε χώρες της Ευρώπης όπως η Ολλανδία η Ιταλία και η Αγγλία, γοητεύοντας όσους τη δοκιμάζουν. Δοκιμάστε την παστή, αλλά .... και ως γλυκό του κουταλιού.

ΠΓΕ Κονσερβολιά Άρτας

Είτε μικρή, είτε μεγάλη ξεχωρίζει για την απολαυστική της γεύση και το χρώμα της.
Θα τη συναντήσετε πράσινη, ξανθιά και μαύρη. Κατάγεται από την Άρτα όπου οι κλιματικές συνθήκες την ευνοούν. Οι παραγωγοί τη φροντίζουν και πριν μπει ο Χειμώνας τη μαζεύουν από τα δένδρα για να την περιποιηθούν. Ξεπικρίζεται και ωριμάζει με παραδοσιακό φυσικό τρόπο σε δεξαμενές. Για να αποκτήσουν την απολαυστική τους γεύση οι πράσινες χρειάζονται λίγο χρόνο, συνήθως 1 με 2 μήνες, ενώ οι ξανθές και οι μαύρες 4 με 5 μήνες. Μην μπερδευτείτε αν ακούσετε να τη λένε και Χονδρολιά Άρτας.

ΠΟΠ Κονσερβολιά Αταλάντης

Δεν είναι μια ακόμη κονσερβολιά. Είναι η δίδυμη αδελφή της Κονσερβολιάς Στυλίδας. Καλλιεργείται εδώ και πολλά χρόνια λίγο νοτιότερα, εκεί που έγινε η μάχη των Θερμοπυλών, σε μια περιοχή όπου το κλίμα ευνοεί την ανάπτυξη της. Έχει σάρκα τραγανή, γεύση μοναδική και χρώμα πράσινο όταν αρχίζει να ωριμάζει. Αν ωριμάσει αρκετά, από πράσινη γίνεται μαύρη. Οι παραγωγοί τη φροντίζουν όλο το χρόνο και όταν έρθει η ώρα της συγκομιδής, τη μαζεύουν με τα χέρια. Για να αποκτήσει τη μοναδική της γεύση παραμένει σε άλμη για μερικούς μήνες και στη συνέχεια ξεκινάει το ταξίδι της. Σπάνια θα τη βρείτε εκτός Ελλάδας

ΠΟΠ Κονσερβολιά Ροβιών

Λένε ότι οι καλύτερες ελιές είναι από τις Ροβιές. Για να διαπιστώσετε αν λένε αλήθεια ή όχι, όταν τις βρείτε, στην Ελλάδα, στην Αγγλία, στη Γερμανία ή οπουδήποτε αλλού απλά .... δοκιμάστε τις. Παράγονται στις Ροβιές, ένα μικρό χωριό της Βόρειας Εύβοιας, εδώ και έναν αιώνα περίπου. Κάθε χρόνο νωρίς το Σεπτέμβριο μαζεύονται από τα δένδρα μία μία προσεκτικά. Έχουν χρώμα πράσινο, ξανθοκίτρινο ή μαύρο ανάλογα με το πότε θα συγκομιστούν. Η σάρκα τους είναι τραγανή, η γεύση τους πλούσια και ιδιαίτερη, και το άρωμά τους μοιάζει με αυτό του ελαιολάδου. Οι πιο πολλές από αυτές είναι και βιολογικές. Για να κυκλοφορήσουν στο εμπόριο, ειδικά οι βιολογικές, ξεπικρίζονται με απόλυτα φυσικό τρόπο για 4-6 μήνες και στη συνέχεια συσκευάζονται σε λάδι ή σε άλμη είτε ολόκληρες, είτε τεμαχισμένες, εκπυρηνωμένες ή ακόμα και τσακιστές.

ΠΟΠ Κονσερβολιά Στυλίδας

Είτε πράσινη, είτε μαύρη είναι εξαιρετική. Παράγεται στην ευρύτερη περιοχή της Στυλίδας και από εκεί ταξιδεύει σε όλο τον κόσμο όπου ... γοητεύει με την τραγανή και πλούσια σάρκα της και τη φρουτώδη γεύση της. Κάθε χρόνο οι παραγωγοί καλλιεργούν με ιδιαίτερη φροντίδα τα δένδρα τους και όταν έρθει η κατάλληλη ώρα μαζεύουν προσεχτικά τις ελιές. Άλλες μόλις ξεκινήσουν να ωριμάζουν και έχουν πράσινο χρώμα, και άλλες όταν ωριμάσουν πλήρως και έχουν μαύρο χρώμα. Αφού τις ξεπικρίσουν, τις διατηρούν σε άλμη μέχρι να τις συσκευάσουν και να τις παρουσιάσουν στο κοινό. Είναι το ίδιο απολαυστική και με κουκούτσι και χωρίς.

ΠΟΠ Θρούμπα Θάσου

Ελιά ξεχωριστή και αυθεντική. Προέρχεται από τη μοναδική Θασίτικη ποικιλία που καλλιεργείται στο νησί της Θάσου από την αρχαιότητα. Έχει επενδύσει στο χρώμα της και όχι στην όψη της. Οι παραγωγοί την αφήνουν στα δένδρα μέχρι να αποκτήσει το απόλυτο μαύρο χρώμα και μετά τη μαζεύουν με τα χέρια για να μην την τραυματίσουν. Για να αποκτήσει τη χαρακτηριστική ζαρωμένη όψη της πρέπει πρώτα να ξεπλυθεί και μετά να αλατιστεί για 30-40 ημέρες με πολύ χονδρό αλάτι. Δεν είναι πολύ μεγάλη: 1,5 γρ οι πιο μικρές, 5 γρ οι πιο μεγάλες. Όσο βάρος της λείπει τόση νοστιμιά έχει. Κάθε έτος κυκλοφορούν περίπου 800-1.000 τόνοι οι οποίοι είναι περιζήτητοι.

ΠΟΠ Θρούμπα Χίου

Ένα ακόμη ξεχωριστό προϊόν από τη Χίο. Λόγω του μικρού όγκου παραγωγής, περίπου 100 τόνοι κάθε χρόνο, δεν κυκλοφορεί ευρέως στο εμπόριο. Είναι μια μοναδική ελιά που αποκτά τη γλυκιά της γεύση με φυσικό τρόπο, χωρίς καμία επεξεργασία. Οι παραγωγοί για να την υποδεχτούν, στρώνουν δίχτυα κάτω από τα δένδρα και περιμένουν υπομονετικά να πέσει μέσα σε αυτά. Από τις μικρές ελιές βάρους 2,5 έως 3,5 γρ διαλέγουν τις πιο όμορφες, τις διατηρούν χωρίς συντηρητικά και τις κυκλοφορούν κυρίως μέσα στο νησί. Αν βρεθείτε στη Χίο αναζητήστε τη, δοκιμάστε τη και απολαύστε τη.

ΠΟΠ Κονσερβολιά Πηλίου Βόλου

Μια ελιά που δεν έχει όμοια της. Καλλιεργείται για περισσότερα από 300 χρόνια στο Πήλιο, εκεί όπου κάποτε κατοικούσαν οι Κένταυροι. Ο κόσμος την προτιμά γιατί έχει πλούσια τραγανή σάρκα και φρουτώδη γεύση. Αναπτύσσεται σε ένα υπέροχο φυσικό περιβάλλον και όταν αποκτήσει μαύρο χρώμα συλλέγεται προσεκτικά για να προετοιμαστεί πριν εμφανιστεί στο κοινό. Η προετοιμασία της αφορά στο ξεπίκρισμα της, που γίνεται με παραδοσιακό τρόπο, και τη διατήρησή της σε άλμη για μερικούς μήνες. Μην εκπλαγείτε αν τη συναντήσετε και με πράσινο χρώμα.

ΠΟΠ Πράσινες ελιές Χαλκιδικής

Μεγάλες, πράσινες, γυαλιστερές και με πλούσια σάρκα. Τις αποκαλούν και χονδρολιές ή γαϊδουρελιές, γιατί κάποιες φτάνουν σε βάρος τα 15 γρ. Κατάγονται από τη Χαλκιδική όπου καλλιεργήθηκαν για πρώτη φορά πριν από αιώνες. Παραμένουν εκεί, γιατί τις ευνοεί το κλίμα αλλά και επειδή έχουν αναπτύξει ισχυρούς δεσμούς με όσους τις φροντίζουν. Ξέρουν καλά ότι μόλις μπει το φθινόπωρο, οι παραγωγοί θα τις διαλέξουν μία μία από τα δένδρα και θα τις περιποιηθούν, για να τις προσφέρουν σε όλο τον κόσμο. Η περιποίηση περιλαμβάνει ξεπίκρισμα για λίγες ώρες, πλύσιμο και στη συνέχεια παραμονή σε δεξαμενές με άλμη για 2 έως 4 μήνες. Εμφανίζονται στο κοινό ολόκληρες, τσακιστές, εκπυρηνωμένες, γεμιστές (με μικρά κομμάτια από καρότο, αμύγδαλο, σκόρδο) και αρωματισμένες με θυμάρι, ρίγανη δάφνη ή σέλινο. Έχουν γεύση ελαφρώς πικρή και πικάντικη.

ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

Ελαιόλαδο ΠΓΕ Κεφαλονιά

Ένα ξεχωριστό ελαιόλαδο με άρωμα Ιονίου Πελάγους! Το παρθένο ελαιόλαδο από την Κεφαλονιά είναι πράσινο, έχει μέτρια ρευστότητα και έντονο φρουτώδες άρωμα. Αφήνει μια γλυκόπικρη γεύση στο στόμα που χαρίζει όχι μόνο απόλαυση, αλλά και... υγεία! Η ελαφριά του πίκρα οφείλεται στην υψηλή του περιεκτικότητα σε αντιοξειδωτικά. Παράγεται από 3 ποικιλίες ελιάς: την «Κορωνέϊκη», την «Αγουρομανάκο» και την «Βενετσιάνικη λαδολιά»!

Ελαιόλαδο ΠΓΕ Λέσβος ή Μυτιλήνη

Μια ιδιαίτερη ποικιλία ελιάς που καλλιεργείται αποκλειστικά στην Λέσβο μας χαρίζει ένα εξίσου ιδιαίτερο ελαιόλαδο! Το παρθένο ελαιόλαδο της Λέσβου παράγεται από την «Κολοβή» ποικιλία ελιάς. Οι μικροί ελαιώνες του νησιού και η ιδιαίτερη φροντίδα των παραγωγών, μας χαρίζουν ένα ελαιόλαδο εκλεκτό: λαμπερό, κιτρινοπράσινο με έντονο χαρακτηριστικό άρωμα ελιάς. Μια χωριάτικη σαλάτα με ένα μεγάλο κομμάτι φέτας είναι ο ιδανικός συνδυασμός για να ανακαλύψετε όλη του την γεύση!

Ελαιόλαδο ΠΓΕ Πρέβεζα

Η ποικιλία ελιάς «Λιανολιά Κερκύρας» καλλιεργείται αποκλειστικά στην Πρέβεζα και μας χαρίζει ένα ελαιόλαδο πολύ ξεχωριστό. Εντυπωσιακό κιτρινοπράσινο χρώμα, απολαυστική φρουτώδης γεύση και άρωμα ελιάς. Το παρθένο ελαιόλαδο της Πρέβεζας παράγεται σε μια περιοχή που καλλιεργούνται 560.000 ελαιόδενδρα! Κάθε χρόνο οι ντόπιοι παραγωγοί βγάζουν πάνω από 1.400 τόνους ελαιόλαδο!

Ελαιόλαδο ΠΓΕ Ρόδος

Ένα... νησιωτικό ελαιόλαδο γεμάτο αγάπη και μεράκι! Το παρθένο ελαιόλαδο της Ρόδου ξεχωρίζει χάρη στην πολύχρονη εμπειρία και την επισταμένη φροντίδα των ντόπιων παραγωγών του. Το χρώμα του κυμαίνεται από ανοιχτό πράσινο έως χρυσαφί, η γεύση του είναι απολαυστική και γλυκιά και ... μοσχοβολάει ελιά! Παράγεται από 2 ποικιλίες ελιάς, την «Κορωνέϊκη» και την «Θρουμπολιά».

Ελαιόλαδο ΠΓΕ Θάσος

Το παρθένο ελαιόλαδο που παράγει η Θάσος είναι μοναδικό. Γιατί; Γιατί πουθενά αλλού δεν καλλιεργείται η πολύ ξεχωριστή ποικιλία ελιάς που παράγει το νησί, η θασίτικη ελιά. Το χρώμα που δίνει στο ελαιόλαδο είναι ένα πολύ εντυπωσιακό χρυσαφί! Η γεύση του είναι ευχάριστη, φρουτώδης και το άρωμα του μυρίζει αυθεντική νησιώτικη ελιά!

Ελαιόλαδο ΠΓΕ Σάμος

Εκτός από την Κρήτη, ελαιόλαδα με πλούσια γεύση και χαμηλή οξύτητα παράγουν και άλλα νησιά, όπως η Σάμος και η Ικαρία! Το παρθένο ελαιόλαδο τους παράγεται από την «Θρουμπολιά» και την «Κορωνέϊκη» ελιά. Η ελαφρώς γλυκιά γεύση του, το μοσχοβολιστό του άρωμα και το χρυσοκίτρινο χρώμα του το κάνουν να ξεχωρίζει. Άλλωστε οι ελαιώνες των νησιών φημίζονται για τις απολαυστικές ελιές τους!

Ελαιόλαδο ΠΓΕ Ζάκυνθος

Πολλά ελαιόλαδα που ξεχωρίζουν για την πλούσια γεύση και το χαρακτηριστικό τους άρωμα φτάνουν σε εμάς από νησιά του Αιγαίου.Το έξτρα παρθένο ελαιόλαδο της Ζακύνθου, όμως, μας έρχεται από το Ιόνιο! Η γεύση και το άρωμα του είναι πολύ ιδιαίτερα, γιατί παράγονται από ελαιόδεντρα μεγάλης ηλικίας. Είναι παχύρευστο, έχει λαμπερό, πράσινο χρώμα και φτιάχνεται από τις ποικιλίες «Κορωνέϊκη» και «Λιανολιά».

Ελαιόλαδο ΠΓΕ Άγιος Ματθαίος

Σ' ένα γραφικό χωριό της Κέρκυρας παράγεται ένα παρθένο ελαιόλαδο που ξεχωρίζει για την γεύση και την θρεπτική του αξία! Η «Κορωνέϊκη» ελιά που καλλιεργείται στον Άγιο Ματθαίο μας χαρίζει ένα ελαιόλαδο λαμπερό, πρασινοκίτρινου χρώματος και μεγάλης διαύγειας. Γεύση; Ευχάριστη και γλυκόπικρη. Άρωμα; Φρουτώδες και πολύ έντονο! Και κάτι ακόμα: Η χαμηλή του οξύτητα κάνει την διατροφή σας ακόμη πιο υγιεινή.

ΠΟΠ Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Τροιζηνία

Ο ήπιος χειμώνας και το ξηρό, ζεστό καλοκαίρι της Τροιζηνίας σε συνδυασμό με τα γόνιμα εδάφη της, μας χαρίζουν ένα απολαυστικό έξτρα παρθένο ελαιόλαδο. Παράγεται σχεδόν αποκλειστικά από την ποικιλία ελιάς «Μανάκι» - καμιά φορά συμμετέχει και η «Κορωνέϊκη»! Το χρώμα του είναι κίτρινο ή κιτρινοπράσινο, ανάλογα με την ωριμότητα του καρπού της ελιάς. Αφήνει μια απαλή ευχάριστη γεύση και έντονη μυρωδιά ελιάς!

ΠΟΠ Αγουρέλαιο Χαλκιδικής

Το πιο πράσινο ελαιόλαδο!
Παράγεται από τις πιο μεγαλόκαρπες ποικιλίες ελιάς και λέγεται Αγουρέλαιο Χαλκιδικής. Το καταπράσινο χρώμα του οφείλεται στην άγουρη ελιά που χρησιμοποιείται για την παρασκευή του. Από τι ελιές φτιάχνεται; «Χονδρολιά Χαλκιδικής» και «Χαλκιδική», δυο ποικιλίες που καλλιεργούνται αποκλειστικά στην Χαλκιδική. Το αγουρέλαιο έχει χαμηλή οξύτητα, μυρωδιά φρέσκου χόρτου και ευχάριστη, ελαφρώς πικάντικη γεύση.

Ελαιόλαδο ΠΟΠ Γαλανό Μεταγγιτσίου Χαλκιδικής

Το έξτρα παρθένο ελαιόλαδο από το Γαλανό Μεταγγιτσίου της Χαλκιδικής ξεχωρίζει, γιατί έχει υψηλή περιεκτικότητα σε ελαϊκό οξύ. Έχει καθαρό, διαυγές κιτρινοπράσινο χρώμα και έντονο φρουτώδες άρωμα. Παράγεται από τις ντόπιες ποικιλίες «Στρογγυλολιά» και «Χονδροελιά Χαλκιδικής» και η γεύση του είναι πλούσια και ελαφρώς πικάντικη!

Ελαιόλαδο ΠΟΠ Μάκρης

Ένα λάδι από τη βορειότερη καλλιέργεια ελιάς στην Ελλάδα. Εξάγεται από καρπούς της γηγενούς ποικιλίας «Ελιά Μάκρης» και μας έρχεται από τον υπεραιωνόβιο ελαιώνα της Μάκρης του Δήμου Αλεξανδρούπολης. Το ιδιαίτερο μικροκλίμα της περιοχής μας δίνει αυτό το εξαιρετικής ποιότητας, βραβευμένο ελαιόλαδο με μεσαίας έντασης, φρουτώδες άρωμα και, νότες βοτάνων, μαργαρίτας και κατιφέ στο αρχικό στάδιο της συλλογής και, χαμομηλιού προς το τέλος της περιόδου. Με γεύση ελαφρώς πικρίζουσα και πικάντικη!

deligate