



ΕΙΔΙΚΟ ΑΝΘΕΡΩΝ

**Προσπειτούμενη της ΚΑΠ
η Συμβουλευτική**
Στο πρώτο εξάμηνο του 2019
η προκήρυξη

ΣΕΛ. 9-12

ΣΥΝΑΙΝΕΣΗ ΣΤΗ ΒΟΥΛΗ

**Ένα βήμα
πιο κοντά
η ψηφιακή γεωργία
στην Ελλάδα**



ΦΟΡΟΣ ΕΠΙΤΗΔΕΥΜΑΤΟΣ

**Κερδισμένοι όσοι αγρότες
είναι ή σκοπεύουν
να γίνουν άμεσα μέλη
συλλογικών σχημάτων**



Υπαιθρος

ΧΩΡΑ

ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΑ ΕΦΗΜΕΡΙΔΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΓΡΟΤΙΚΗ ΑΝΑΠΤΥΞΗ

Αλλαγή κρήσεων γης και
απασυνδεδεμένες ενισχύσεις
οδηγούν σε εγκατάλειψη και
υποβάθμιση των ευρωπαϊκών
εδάφων.

ΕΥΡΩΠΗ & ΚΟΣΜΟΣ ΣΕΛ. 47

www.ypaidthros.gr

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ 23 ΝΟΕΜΒΡΙΟΥ 2018 | ΕΤΟΣ 4ο | ΑΡ. ΦΥΛΛΟΥ 160 | contact@ypaidthros.gr | ISSN: 2459-3206 | Τιμή: €2

ΕΠΙΣΤΡΑΤΕΥΣΗ

**Με καλές τιμές
το πορτοκάλι, άσπασε η
πορεία του μανταρινιού**
Το τοπίο της φετινής
παραγωγής στις χώρες
της Μεσογείου

ΣΕΛ. 26-27

ΒΑΜΒΑΚΙ

**Το ραντεβού
Τραμπ - Τζινπίνγκ
ξεκολλάει την αγορά**



ΣΕΛ. 42

ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΝΤΟΜΑΤΑ

**Αυξημένα τιμολόγια
φέρνει
ο ανταγωνισμός
στη Θεσσαλία**



ΣΕΛ. 36-37



Η ΚΑΠ ΜΕΤΑ ΤΟ 2020

**Οριζόντιος κανονισμός
και ΚΟΑ στο τραπέζι
των συζητήσεων**

Περαιτέρω απλούστευση
ζητά η Ελλάδα

ΣΕΛ. 4

Γ. ΤΑΜΠΑΡΗΣ & ΧΡ. ΝΙΚΗΦΟΡΟΥ

**Βήμα-βήμα ο δρόμος
προς την Ιαπωνία και
τα 150 σημεία πώλησης
στην Ελλάδα**

ΣΕΛ. 24

ΜΙΣΟ ΔΙΣ. ΚΟΣΤΙΣΑΝ ΟΙ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΕΙΣ ΣΤΗ ΔΑΚΟΚΤΟΝΙΑ

- * **ΣΤ. ΑΡΑΧΩΒΙΤΗΣ ΣΤΗΝ «ΥΧ»:** Νομοθετική αλλαγή στο πρόγραμμα μέσα στην επόμενη εβδομάδα - Υποχρεωτική η έναρξη τον Απρίλιο
- * Ανάσα για τις τιμές και τις οξύτητες οι βροχές των τελευταίων ημερών



ΣΕΛ. 29-33

ΠΑΝΩΡΜΕΣ

50 εκατ. για Βιολογικά και Σπάνιες Φυλές έως την ερχόμενη Παρασκευή

ΑΠΟ ΤΙΣ ΔΑΟΚ ΘΑ ΕΞΑΡΤΗΘΟΥΝ ΤΑ 40 ΕΚΑΤ. ΓΙΑ ΝΗΤΡΟΥΡΠΑΝΣΗ, ΟΡΥΖΩΝΕΣ ΚΑΙ ΚΟΜΦΟΥΖΙΟ



ΣΕΛ. 43

Σύγχρονος αγρότης

ΓΙΑΝΝΗΣ ΤΑΜΠΑΡΗΣ & ΧΡΥΣΑ ΝΙΚΗΦΟΡΟΥ

Βήμα-βήμα ο δρόμος προς την Ιαπωνία και τα 150 σημεία πώλησης στην Ελλάδα

της Βικτωρίας Αποστολοπούλου

Μετέφεραν την αγότη τους για τη μελισσοκομία σε μια σύγχρονη, επικερδή και με εξωστρεφή χαρακτηριστική επιχείρηση, συστήνοντας σε καταναλωτές τόσο της Ελλάδας όσο και του εξωτερικού σπάνιες ποικιλίες μελιού, που αποδίδουν τον πλούτο της Ελλάδας σε φυτά και δέντρα. Ο Γιάννης Ταμπάρης και η Χρύσα Νικήφορου, κυρίες που προέρχονται από οικογένειες μελισσοκόμων, δημιουργήσαν τη δική τους ιστορία στη μελισσοκομία από το 2010, από όσον και ξεκίνησαν την εγκατάστασή τους ως μελισσοκόμοι.

«Αρκετά να ασχολούμαστε με τη μελισσοκομία ως χόμπι το 2010 μέσα ενός μελισσοκόμου μεγάλης ηλικίας στην Καλαμάτα, ο οποίος μας πήγε στα μελίσσια του για να μάθουμε όλες τις διαδικασίες που πραγματοποιούνται σε ένα μελίσσι. Αγνόησαμε την κοινωνία της μέλισσας και τα προϊόντα της και αποφασίσαμε να παρακολουθήσουμε σεμινάρια, ώστε να μάθουμε περισσότερο πράγματα. Το 2014, ίδρύσαμε τη δική μας μελισσοκομική επιχείρηση με το όνομα «Χρυσόμελο», τονίζο ο Γιάννης στην «ΥΧ».

Ο Γιάννης και η Χρύσα, συνιδρυτές της επιχείρησης και ζευγάρι στη ζωή, διαθέτουν σήμερα 500 μελίσσια με βάση το Πλατύ Μεσσηνίας, ενώ μεταφέρουν τα μελίσσια τους σε περιοχές όπως το Άγιος, η Εύβοια και η Νάυκρατος. Παράγουν μέλι από γλυκίστες, αλλά και λιγότερο γνωστές ποικιλίες φυτών και δέντρων και έχουν καταφέρει να εξήσουν τα προϊόντα τους σε 14 χώρες.

Εξαγωγές

Όραμα των δύο μελισσοκόμων ήταν να γινούνταν σε καταναλωτές διεθνών αγορών τα προϊόντα τους και να τα βάλουν σε όσο περισσότερα ράφια μπορούσαν. Για να το πετύχουν αυτό, ξεκίνησαν μόνο τους την επικοινωνία με αμερικανείς που ήθελαν να ελληνικά προϊόντα με αποτέλεσμα να ξεκινήσουν τις εξαγωγές από τον πρώτο χρόνο ίδρυσης της επιχείρησής τους, στέλνοντας προϊόντα στην



Κύπρο και τη Γερμανία. Έπειτα, «μέσω της προαίτης μας στο social media και το διαδίκτυο, οι αγοραστές μας έβρισκαν μόνοι τους. Αυτή τη στιγμή, εδράζουμε σε 14 χώρες με αποκορύφωμα την αγορά της Ιαπωνίας, όπου υπάρχει μεγάλο ενδιαφέρον για τα προϊόντα μας, γεγονός που ενισχύθηκε και από την πρόσφατη παρουσία μας στη διεθνή έκθεση μελιού "Honey Fest" της Ιαπωνίας στην οποία ήμουν η μοναδική ελληνική συμμετοχή», τονίζει ο Γιάννης.

Μέλι σοφάκος

Η επιτυχία της επιχείρησης «Χρυσόμελο» οφείλεται με την απόφαση του ζευγαριού να επενδύσει σε σπάνιες ποικιλίες μελιού, οι οποίες τραβούν το ενδιαφέρον στην Ελλάδα και το εξωτερικό. Συγκεκριμένα, ο Γιάννης αναφέρει πως η Ελλάδα είναι πλούσια σε δέντρα και φυτά που μπορούν να παράγουν πολλές διαφορετικές ποικιλίες μελιού με διαφορετική γεύση και κρύμα, οι οποίες δεν υπάρχουν σε άλλες χώρες. Μια από αυτές

τις ποικιλίες που έχει συνδεθεί με το όνομα της επιχείρησής τους κυρίως στην Ιαπωνία και τη Γερμανία είναι το μέλι σοφάκος.

Ο Γιάννης τονίζει ότι «η σοφάκος είναι ένα συγγενικό φυτό με το άγριο φασκόμυλο. Αυτοφύεται παντού σε όλη την Ελλάδα. Επειδή, όμως, η μέλισσα κρείσσεται να εισχωρήσει βαθιά μέσα στον κάλυκα του φυτού για να μαζέψει το νέκταρ, πολλοί μελισσοκόμοι δεν τα προσέχουν, με αποτέλεσμα να είναι μία σπάνια παραγωγή για όσους το επιλέξουν». Η συγκεκριμένη ποικιλία ανήκει στα βασικά προϊόντα που εδράζονται από την επιχείρηση στην Ιαπωνία και στη Γερμανία.

Όπως αναφέρει ο Γιάννης «στις δύο αυτές χώρες η συγκεκριμένη ποικιλία πηγαίνει πολύ καλά, αφού ο κόσμος ενδιαφέρεται να μάθει από που προέρχεται. Λιγότερο γνωστή είναι, όμως, και στην Ελλάδα, καθώς στις γεωγραφικές που πραγματοποιούμε πολλοί είναι εκείνοι που δεν τη γνωρίζουν ως ποικιλία μελιού. Παρόλα, τη δοκιμάζουν και την επιλέγουν έναντι της επόμενης φοράς».

Η εφαρμογή Χρυσόμελο και τα μελλοντικά σχέδια

ΕΚΤΟΣ από τα παραπάνω οι δύο μελισσοκόμοι έχουν δημιουργήσει την «Εφαρμογή Χρυσόμελο», η οποία έχει εκπαιδευτικό χαρακτήρα, καθώς όποιος την κατεβάσει μπορεί να ενημερωθεί για θέματα που αφορούν το ελληνικό μέλι, τη σημασία του στη διατροφή, τον ρόλο της μέλισσας στη φύση, αλλά και να λάβει συνταγές με μέλι. Στα μελλοντικά σχέδια της επιχείρησης, όπως αναφέρει ο Γιάννης, είναι να συνεχίσουν τις εξαγωγές, αλλά και να αποκτήσουν μεγαλύτερο μερίδιο στην αγορά της Ιαπωνίας, καθώς τα προϊόντα τους πηγαίνουν αρκετά καλά εκεί και προσελκύουν το ενδιαφέρον.



Λιανική πώληση

Ο 33ΧΡΟΝΟΣ ΓΙΑΝΝΗΣ και η 31χρονη ΧΡΥΣΑ, μέσα από περίπου 150 σημεία λιανικής πώλησης των προϊόντων τους, προσπαθούν να συστήσουν στους Έλληνες καταναλωτές τις ιδιαίτερες ποικιλίες τους, αλλά και εκείνες που είναι γνωστές και ξεχωρίζουν για την ποιότητά τους. Στην Ελλάδα, μπορεί κάποιος να βρει τα προϊόντα τους σε παντοπωλίες, καταστήματα ντελικατέσεν, ζαχαροπλαστεία και ξενοδοχεία, ενώ κάθε ενδιαφερόμενος μπορεί να επικοινωνήσει μέσω e-mail με την επιχείρηση για να μάθει το πλησιέστερο κατάστημα διάθεσης των προϊόντων.

