

Αρωματικό ελαιόλαδο Morea από τους πρόποδες του Ταΰγετου

Ο Γερμανός που αγάπησε το μανιάτικο λάδι

Αποφάσισε να αναστήσει ένα παλιό παραδοσιακό ελαιοτριβείο και στη συνέχεια στράφηκε σε μία παλιά συνήθεια που έχουν οι γυναίκες στη Μάνη - να αρωματίζουν το λάδι με εσπεριδοειδή - για να επιτύχει το πηλασάρισμα των λαδιών Morea στα πιο δύσκολα και ακριβοθώρητα ράφια: Στα γερμανικά καταστήματα *delicatessen*.

Του Πέτρου Αλεξανδρή
alexandris@agronews.gr

Στα πλαίσια της 1ης Γιορτής Λαδιού και Τουρισμού του δήμου Λεύκτρου της Μεσσηνιακής Μάνης, επισκεφθήκαμε το παραδοσιακό ελαιοτριβείο Morea, στις θαλάμους, που ανήκει στον κ. Heinz Neth.

Ο κ. Neth είπε στην Agrenda ότι "ήρθα με την οικογένειά μου το 1980 στη Μάνη και αποφασίσαμε να μείνουμε εδώ καθημερινά ελιές. Μας άρεσε πολύ και θέλαμε να επιμείνουμε στον παραδοσιακό τρόπο παρασκευής του ελαιολάδου. Τότε τα παλιά ελαιοτριβεία είτε εκσυγχρονίζονταν είτε έμεναν εγκαταλελειμμένα στα χωριά. Έτσι, το 1990 αγόρασα αυτό

το λιοτριβί με τον πέτρινο μύλο και όλα του τα μηχανήματα."

Έχοντας σαν όπλο το μεράκι του για τα ελληνικά έθιμα και τον πολιτισμό της ελιάς, ο κ. Neth έμαθε ότι οι Μανιάτισσες παλιότερα αρωματίζουν το λάδι με λεμόνι. Αφού δοκίμασε τον ξεχωριστό αυτό συνδυασμό, αποφάσισε να αναμείξει χυμό φρέσκου λεμονιού και τον ποητό της ελιάς στον σπαστήρα, με ένα θαυμάσιο γευστικό αποτέλεσμα.

Στη συνέχεια, ο κ. Neth πρόσθεσε στην γκάμα των προϊόντων του, εκτός από το έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και το ελαιόλαδο με λεμόνι, άλλα δύο αρώματα, με πορτοκάλι και πιπερόριζα.



Την ημέρα που επισκεφθήκαμε το λιοτριβί, οι εργασίες βρισκόταν στο φόρτε τους, διότι μόλις είχε ολοκληρωθεί η συγκομιδή της ελιάς - κορωνέικης - και οι καρποί ήταν έτοι-

Αειφορική Ανάπτυξη Ταΰγετου

Μία πολύ καλή προσπάθεια βρίσκεται στα σκαριά αυτή την περίοδο, για να ολοκληρωθεί μέχρι την επόμενη τουριστική σεζόν στη Μεσσηνία. Πρόκειται για το Τοπικό Σύμφωνο Ποιότητας από την Αναπτυξιακή Μεσσηνίας, στο οποίο περιλαμβάνονται επιχειρήσεις μαζικής εστίασης και φιλοξενίας, τυποποιτήρια και ελαιοτριβεία από έξι δήμους της πρώην επαρχίας της Καλαμάτας, δηλαδή ολόκληρη την ανατολική Μεσσηνία. Ονομάζεται "Αειφορική Ανάπτυξη Ταΰγετου" και έχει στόχο την προώθηση της μεσσηνιακής γαστρονομίας, του τοπικού ελαιολάδου και γενικότερα του τουριστικού προϊόντος.

μοι για την έκθλιψη. Το προσωπικό ήταν επτά άτομα, κυρίως Γερμανοί που μένουν μόνιμα στη Μάνη, ένας Άγγλος και ένας Πολωνός.

Πάντως, ο ίδιος μας υποδέχτηκε με έναν πρόχειρο μπουφέ δίπλα στην τσαντίλα, την παραδοσιακή χειροκίνητη ταινία που χρησιμεύει στο πλήσιμο της ελιάς.

Στο τραπέζι είχε όλα τα ελαιόλαδα του Morea, μαζί με ζυμωτό ψωμί, επιτραπέζιες ελιές και πάστα ελιάς. Τα

προϊόντα διατίθενται αποκλειστικά στη γερμανική αγορά, σε πολύ καλή συσκευασία σε μικρή φιάλη.

Σε σπαστά ελληνικά, ο κ. Neth μας είπε ότι η φετινή χρονιά ήταν δύσκολη για τους ορεινούς ελαιώνες της Μάνης. Ενώ κάθε χρόνο παράγει 80 τόνους ελαιολάδου, φέτος θα αρκестεί στους 35 τόνους, εξαιτίας της μεγάλης μείωσης της παραγωγής, που οφείλεται σε έναν παγετό του 2004.