

Σεμινάρια ελαιολάδου

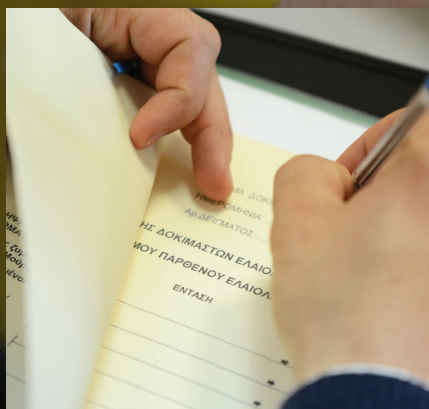
Το δύσκολο είναι να ξεμάθεις

Με την τύχη του ελαιολάδου να κρίνεται από γενικές και εμπειρικές γνώσεις η εκπαίδευση στον ελαιοκομικό τομέα συνιστά εκέγγυο για το μέλλον του εγχώριου προϊόντος

ΤΗΣ ΣΟΦΙΑΣ ΣΠΥΡΟΥ

«**Π**άντα πιστεύαμε ότι δεν είναι δυνατόν η χώρα μας με τόσο μεγάλη παραγωγή να μην έχει παραγωγούς εκπαιδευμένους να αναγνωρίζουν τουλάχιστον την ύπαρξη ελαττώματος στο προϊόν που παράγουν ή εμπορεύονται, παρόλο που ένα μικρό ελάττωμα το υποβιβάζει σε άλλη, υποδεέστερη κατηγορία, κάτι που δεν συμβαίνει με κανένα άλλο τρόφιμο», θα πει ο Βασίλης Φραντζολάς εξηγώντας τους λόγους που τον οδήγησαν να ξεκινήσει τα σεμινάρια ελαιολάδου. Σύμφωνα με τον ίδιο στην επίμονη προσπάθειά του ο συνεπής επαγγελματίας μένει συχνά μόνος του χωρίς επιπλέον να

μπορεί να αξιολογήσει τις «συμβουλές» που δέχεται από ποικίλες πηγές. Έτσι δεν μπορεί να γνωρίσει σε βάθος το προϊόν για το οποίο εργάζεται, δεν αντιλαμβάνεται πλήρως τις δυνατότητες που έχει ούτε και μπορεί να οδηγήσει τα πράγματα εκεί που θέλει. Σε αυτό το πλαίσιο εδώ και ορισμένα χρόνια διοργανώνονται από το Olive Oil Seminars σεμινάρια επαγγελματικού επιπέδου που εκπαιδεύουν παραγωγούς, ελαιουργούς και το ευρύτερο κοινό σε θέματα ποιότητας ελαιολάδου. Εισηγητές είναι έμπειροι Έλληνες και αλλοδαποί καθηγητές, οι οποίοι παρέχουν σαφή και εστιασμένη πληροφόρηση. Στο πρόσφατο σεμινάριο συμμετείχε και η υπογράφουσα από το οποίο μεταφέρει εδώ την εμπειρία της.



Συναρπαστικό ταξίδι με απαιτήσεις

Είναι Σάββατο πρωί και στην αίθουσα του σεμιναρίου βρίσκονται περίπου 35 άτομα που έχουν έρθει από όλη την Ελλάδα για να εκπαιδευτούν στη δοκιμή ελαιόλαδου. Στα θρανία κάθονται μαθητές πολύ διαφορετικών ηλικιών, γυναίκες και άντρες, που εργάζονται στην παραγωγή, ελαιοποίηση, τυποποίηση και εμπόριο ελαιόλαδου και μοιράζονται ένα κοινό στοιχείο, την αγάπη για το ελαιόλαδο και τη φιλοδοξία να ανέβουν ένα σκαλί πιο ψηλά. Μπροστά τους έχουν ένα καλαθάκι με έξι μπλε ποτηράκια δοκιμής τα οποία είναι αριθμημένα και περιέχουν τα δείγματα που θα δοκιμάσουν και θα κρίνουν. Ο συντονιστής της διαδικασίας, Μανώλης Σαλιβαράς, που έχει πολύχρονη εμπειρία στην οργανοληπτική αξιολόγηση θα είναι ο συνδετικός κρίκος ανάμεσα στους μαθητές και στη δασκάλα της δοκιμής Φραντσέσκα Ντε Ρίτις του ΟΝΑΟΟ, η οποία συμμετέχει μέσω Skype από την Ιταλία. Έχοντας την ευκαιρία να δοκιμάσουν πολλά δείγματα τα οποία κατά 90% προέρχονται από το εξωτερικό οι συμμετέχοντες «μπορούν να δουν πόσο ψηλά είναι ο πήχης στον διεθνή στίβο», θα πει ο κ. Φραντζολάς. Βέβαια πρώτο μέλημα για τους ανθρώπους της παραγωγής, όπως τονίζει ο ίδιος είναι «να μάθουν να βρίσκουν εάν το ελαιόλαδο έχει ελάττωμα. Σε δεύτερο στάδιο στόχος είναι να μπορούν να αναγνωρίσουν και να προσδιορίσουν το είδος του ελαττώματος», προσθέτει.

1 Παραγωγοί, ελαιοτριβείς και τυποποιητές είναι οι μαθητές

2 Όφελος από τη συμμετοχή είναι η δικτύωση με επαγγελματίες



«Πρώτο μέλημα είναι να μάθουν οι παραγωγοί να βρίσκουν αν το ελαιόλαδο έχει ελάττωμα»

Τα σεμινάρια «Δοκιμαστών ελαιόλαδου» σύμφωνα με τον Βασίλη Φραντζολά, διοργανωτή και εισηγητή σε θέματα ποιοτικού ελαιόλαδου, αποτελούν ένα συναρπαστικό ταξίδι αλλά παράλληλα η δουλειά που απαιτείται για να αλλάξουν οι αντιλήψεις είναι σκληρή. Βασικό παράδειγμα αφορά στην επιλογή του χρόνου συγκομιδής. «Πρέπει να αποσυνδέσουμε το χρώμα του καρπού από το στάδιο της ωρίμανσης κάτω από το φλοιό της ελιάς και αυτό σημαίνει πρακτικά ότι τις περισσότερες φορές η συγκομιδή πρέπει να γίνεται πιο νωρίς», θα πει ο κ. Φραντζολάς. Σήμερα η συλλογή του καρπού ξεκινά συνήθως όταν το χρώμα της ελιάς έχει γίνει μαύρο, όμως αυτό είναι λάθος, αφού «αυτό που πρέπει να μας καθοδηγεί είναι η ελαιοπεριεκτικότητα, την οποία μπορούμε να μετράμε εργαστηριακά για να βρούμε πότε θα έχει φτάσει στο μέγιστο βαθμό και να μην περιμένουμε να μαυρίσει ο καρπός».

Χωρίς καπετάνιο η ελαιοποίηση

Η παραγωγή ποιοτικού ελαιόλαδου όπως και αυτή του κρασιού είναι ένα πολύπλοκο παιχνίδι στο οποίο πέρα από τις υποδομές εξίσου σημαντικό ρόλο παίζει και η γνώση των χειρισμών ειδικά στην κρίσιμη φάση της ελαιοποίησης. Όμως η τύχη του ελληνικού

ελαιόλαδου είναι στον αέρα εφόσον οι υπεύθυνοι για τη λειτουργία των ελαιοτριβείων είναι κυρίως απαιδευτοί στα βασικά ζητήματα του έργου που επιτελούν.

Πιστοποίηση στους ελαιοτριβείς

Η ελληνική πολιτεία δεν έχει προβλέψει καμία εκπαίδευση και πιστοποίηση για το χειρισμό του ελαιοτριβείου. Με αποτέλεσμα όπως θα πει ο κ Φραντζολάς «να υπάρχουν τεράστια κενά όπως για παράδειγμα στην καθαριότητα των μηχανημάτων που βρίσκεται σε πολύ κακό επίπεδο. Στην Ελλάδα εκπαιδεύσαμε υποχρεωτικά όλους τους κρεοπώληδες για να κόβουν το κρέας με τον γαλλικό τρόπο κοπής. Αντίθετα οι περισσότεροι ελαιοτριβείς προέρχονται από

«Υπάρχουν τεράστια κενά στην καθαριότητα των μηχανημάτων των ελαιοτριβείων»

OLIVE OIL
SEMINARS
.COM



επαγγέλματα που συχνά δεν έχουν σχέση με το ελαιόλαδο. Με αποτέλεσμα ακόμη και αυτοί που νομίζουν ότι παράγουν καλό ελαιόλαδο να αγνοούν πως πρέπει και πόσο πρέπει να καθαρίζουν τα μηχανήματα τα οποία πρέπει να πλένονται σχολαστικά στο εσωτερικό τους. Την ίδια στιγμή οι ελαιοτριβείς στο εξωτερικό ονομάζονται μάστερ και είναι όπως ο καπετάνιος στο πλοίο που ο λόγος του δεν παίρνει αμφισβήτηση». Και συνεχίζει «το θέμα είναι πολύ σοβαρό και το είχα θέσει προσωπικά και στον πρώην υπουργό Αθ. Τσαυτάρη αλλά η πολιτεία δεν έχει πάρει κανένα μέτρο για να καταστήσει υποχρεωτική την εκπαίδευση και πιστοποίηση των υπευθύνων ελαιοτριβείων».

3

Οι μαθητές κρίνουν ελαιόλαδα από την Ελλάδα και το εξωτερικό

4

Δεν χρειάζεται να έχει κανείς εμπειρία σε δοκιμή ελαιολάδου

Η ύλη του σεμιναρίου

Το πρώτο τμήμα των σεμιναρίων «Δοκιμαστών ελαιόλαδου» που συνδιοργανώνεται σε συνεργασία με την Εθνική Ένωση Ιταλών Δοκιμαστών Ελαιόλαδου (ΟΝΑ-ΟΟ) διαρκεί 48 ώρες αποτελείται από θεωρητική εκπαίδευση σε θέματα ποιοτικού ελαιολάδου ενώ το δεύτερο τμήμα διαρκεί 17 ώρες και αφορά στην δοκιμή ελαιολάδου.



1



2

Από τη θεωρία στην πράξη

Η απόφαση για τη συμμετοχή στο σεμινάριο μπορεί να σηματοδοτήσει σημαντικές νέες αλλαγές στο τρόπο λειτουργίας του παραγωγού και του ελαιοτριβέα. Όπως θα πει στο Ελαιάς Καρπός ο Γιάννης Μποτζάκης, ιδιοκτήτης της ελαιουργίας «Φοινικιά» στο Ηράκλειο Κρήτης «μέσα από το σεμινάριο διαπίστωσα ότι πολλά θέματα που θεωρούνταν γενικά ως λεπτομέρειες έχουν μεγάλη σημασία για την ποιότητα του ελαιόλαδου, για παράδειγμα όσον αφορά στο χειρισμό του σπαστήρα και τι μπορούμε να κάνουμε για να περιορίσουμε την αύξηση της θερμοκρασίας που αναπτύσσεται μέσα στο μηχάνημα, ή επίσης όσον αφορά στην επίδραση του χρόνου μάλαξης στο παραγόμενο ελαιόλαδο ή σχετικά με το πλύσιμο του ελαιοκάρπου και των μηχανημάτων. Ναι μεν μπορεί να γνωρίζαμε ότι οι παράγοντες αυτοί παίζουν ρόλο αλλά δεν υπολογίζαμε πόσο μεγάλη είναι η ακρίβεια των χειρισμών που χρειάζεται και ότι και η παραμικρή αλλαγή μπορεί να κάνει μεγάλη ζημιά στην ποιότητα του ελαιόλαδου».

Ως προς το κομμάτι της εκπαίδευσης στην δοκιμή του ελαιόλαδου όπως λέει ο κ. Μποτζάκης το δύσκολο κάποιες φορές είναι να «ξεμάθεις αρχικά αυτά που γνωρίζεις γιατί μερικές φορές το ελαιόλαδο που γνωρίζουμε και θεωρούμε ποιοτικό μπορεί να κρύβει ελαττώματα ή στην πραγματικότητα να

«Θεωρούμε συχνά καλό λάδι αυτό που έχουμε συνηθίσει να γευόμαστε»

μην διακρίνεται για τη γεύση ή τα αρώματά του. Δηλαδή θεωρούμε καλό λάδι συχνά αυτό που έχουμε συνηθίσει να καταναλώνουμε και απαιτείται προσπάθεια και εκπαίδευση προκειμένου να το αξιολογούμε από την αρχή και όπως πραγματικά είναι». Η εκπαίδευση του ελαιοτριβέα σε θέματα ποιότητας ελαιόλαδου δημιουργεί και ελπίδα για τον παραγωγό στο μέλλον προκειμένου να πληρώνεται για την ποιότητα του προϊόντος που παραδίδει. «Φεύγοντας από το σεμινάριο ελπίζω να μπορώ να αναγνω-

1
Στη δοκιμή κρίνεται το πικρό, το πικάντικο και το φρουτώδες

2
Η δοκιμή ξεκινά ζεσταίνοντας το ελαιόλαδο

3
Το λάθος στο λάδι μπορεί να γίνει μάθημα



3

ρίσω ένα μειονέκτημα χαμηλής έντασης», θα πει ο κ. Μποτζάκης και συμπληρώνει «αυτό δεν σημαίνει ότι θα πάψω να αγοράζω ελαιόλαδα χαμηλότερης ποιότητας γιατί για όλα τα ελαιόλαδα υπάρχει και αντίστοιχη αγορά. Απλά θα ξέρω καλύτερα να αξιολογώ την ποιότητα και να κατηγοριοποιώ αλλά και να μην αναμειγνύω ελαιόλαδα διαφορετικής ποιότητας. Για το πολύ καλό ελαιόλαδο θα πρέπει να διαφοροποιούνται και οι συνθήκες αποθήκευσης αλλά και να γίνεται προσεκτικό φιλτράρισμα. Τελικά βέβαια πρέπει και ο παραγωγός να πληρώνεται διαφορετικά ανάλογα με την ποιότητα που προσφέρει για να έχει κίνητρο να διαιτηρήσει ή και να βελτιώσει την ποιότητά του. Δεν μπορεί να κατηγοριοποιούμε πλέον τα ελαιόλαδα μόνο στη βάση των χημικών τους αναλύσεων αλλά και με βάση τα οργανοληπτικά τους χαρακτηριστικά για να δίνεται στον παραγωγό η ανάλογη αμοιβή που θα δικαιολογεί και τον κόπο του».

Προσέλευση από όλη την Ελλάδα και από το εξωτερικό

Τα βασικά σεμινάρια που προσφέρονται από το Olive Oil Seminars ανήκουν σε τρεις κατηγορίες. Η πρώτη αφορά σε κατάρτιση πάνω σε θέματα του ελαιώνα ενώ η δεύτερη κατηγορία αφορά σε εξαγωγές και εκπαίδευση στη δοκιμή ελαιόλαδων ενώ η διάρκεια και στις δύο περιπτώσεις είναι οκτώωρη. Τα σεμινάρια δοκιμαστών ελαιό-



4

λαδου είναι η τρίτη κατηγορία της οποίας η διάρκεια είναι τετράμηνη. Εμβόλιμα γίνονται και πιο εξειδικευμένα σεμινάρια που εστιάζουν σε θέματα της παραγωγής όπως το κλάδεμα, η λίπανση, η άρδευση και ο δάκος ενώ αναμένονται να προστεθούν και νέες θεματικές ανάλογα με τη ζήτηση που εκφράζουν επαγγελματίες του κλάδου του ελαιόλαδου. «Στα σεμινάρια η προσέλευση είναι από όλη την Ελλάδα αλλά και από Έλληνες του εξωτερικού οι οποίοι στην πλειονότητά τους είναι εισαγωγείς ελαιόλαδου και ενδιαφέρονται να ενημερωθούν για τα προβλήματα του χώρου για να βελτιώσουν τις συνθήκες παραγωγής», θα πει ο κ Φραντζολάς. Στο σύνολο των σεμιναρίων που διοργανώνει το Olive Oil Seminars και που περιλαμβάνουν μια σειρά άλλων εκπαιδευτικών προγραμμάτων εκτός του Σεμιναρίου Δοκιμαστών Ελαιόλαδου μέχρι σήμερα έχουν καθίσει περισσότεροι από 1.750 μαθητές καθώς και εκπρόσωποι από 115 ελαιοτριβεία.

4

Ο Γιάννης Μποτζάκης του ελαιοτριβείου «Φοινικιά»

Πρώτο βήμα για τη συμμετοχή σε πάνελ

Η ολοκλήρωση του σεμιναρίου «Δοκιμαστών ελαιόλαδου» μπορεί να αποτελέσει το πρώτο βήμα για τη συμμετοχή σε πάνελ. Αυτό διότι η προϋπόθεση για τη συμμετοχή σε πάνελ είναι να περάσει κανείς τα τεστ του Διεθνούς Ελαιοκομικού Συμβουλίου και τα οποία αποτελούν μέρος της εκπαίδευσης που παρέχεται στα πλαίσια του σεμιναρίου προκειμένου να διαπιστωθεί αν μπορεί κανείς να αντιληφθεί το πικρό ή τη γεύση.