

ΠΕΡΙ ΜΗΝΙΑΙΟ ΠΕΡΙΟΔΙΚΟ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟ ΣΚΟΠΙΟ

ΙΟΥΛΙΟΣ - ΑΥΓΟΥΣΤΟΣ 2024 • ΤΕΥΧΟΣ 4

ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΣ

Τρένο στα πρότυπα της Ελβετίας



ΧΡΗΣΤΟΣ ΜΠΟΥΡΑΣ
ΠΡΥΤΑΝΗΣ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟΥ ΠΑΤΡΩΝ

«Στροφή σε ποιοτική
εκπαίδευση και έρευνα»



4 σημαντικές επιχειρήσεις της Πελοποννήσου

Τα αυθεντικά
προϊόντα από
την Καλαμάτα



ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΤΟΥ ΑΓΡΟΤΙΚΟΥ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΥ
"ΕΝΩΣΗ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ"

📍 Ιατροπούλου 10, Καλαμάτα, Τ.Κ. 24 133
📱 @mukalamata
✉ mukalamata@messiniaunion.gr
☎ +30 27210 23854





ΣΤΟΥΠΑΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΚΗ STARTPC



Κοραή 9 και Κανάρη 24100 Καθαμάτα • 2721090065 • www.startpc.gr • sales@startpc.gr

Η μεγαλύτερη εταιρεία Πληροφορικής στο νομό Μεσσηνίας
με πελάτες σε όλη την Πελοπόννησο με υποστήριξη σε περισσότερα
από 1500 λογισμικά εμπορικής διαχείρισης – Λογιστικής – Μισθοδοσίας.
Ρωτήστε μας για τις ανάγκες σας.



1η Ιουλίου

Οριστική έναρξη

Ψηφιακής Κάρτας Εργασίας
για Βιομηχανίες & Λιανεμπόριο!

- ☑ Ψηφιακή κάρτα με 1 κλικ
- ☑ 100% διασφάλιση εργοδότη
- ☑ Άμεση ενημέρωση & καθοδήγηση εργαζομένων για ορθή χρήση κάρτας
- ☑ Σύστημα προειδοποιήσεων για αποφυγή παράβασης (Alert System)
- ☑ Αυτόματη διόρθωση αλλαγών σε ωράρια (π.χ. 6h/7h ημέρα)
- ☑ Αυτόματη δημιουργία απολογιστικής δήλωσης
- ☑ Δυνατότητα αυτόματου υπολογισμού μισθοδοσίας

Ψάχνεις τη λύση για την Ψηφιακή Κάρτα Εργασίας;



ERGANI EPSILON SMART



Τώρα η Ταμειακή Μηχανή είναι πάντα μαζί σας!

Ψηφιακή Ταμειακή σε Κινητό & POS
για άμεση έκδοση παραστατικών,
οποιαδήποτε στιγμή!

ΚΑΙ Αποστολή Παραστατικών
μέσω SMS & Viber!



Έχεις Εστιατόριο; Είσαι Smart!

EPSILON SMART RESTAURANT

Η νέα Εφαρμογή Ηλεκτρονικής Τιμολόγησης
για εστιατόρια που περιλαμβάνει:

- Δελτία παραγγελίας και όλα τα υπόλοιπα παραστατικά, με πιστοποίηση μέσω παρόχου
- Διασύνδεση με POS



Πανεπιστήμιο Δόξηση στα
WITSA Global Innovation
and Tech Excellence



ΤΗΛΕΣΚΟΠΙΟ “ΑΡΙΣΤΑΡΧΟΣ”

Από τον Χελμό στο Σύμπαν

44

Περιεχόμενα

7. ΑΡΘΡΟ

Δεν υπάρχει αγροτικός τομέας χωρίς ανθρώπους

9. Η Οινοτουριστική Εμπειρία του Nestor Wines...

10. 4 Καλαματιανές μπίρες

14. Για τρεις μέρες, το Πάρκο Δυτικής Παραλίας θα μετατραπεί σε ένα τεράστιο εργοστάσιο μπίρας!

18. Πώς μας βλέπουν οι travel bloggers

26. ΧΡΗΣΤΟΣ ΜΠΟΥΡΑΣ - ΠΡΥΤΑΝΗΣ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟΥ ΠΑΤΡΩΝ
«Στροφή σε ποιοτική εκπαίδευση και έρευνα»

28. 100 χρόνια “Επιπλα Μαυρέα”

30. Χάνετε, αν δεν έχετε πάει στις Σπέτσες

34. Τρένο στα πρότυπα της Ελβετίας

38. Κτήμα Μερκούρη... γεύση από τον Παράδεισο

41. 37 χρόνια ολοκληρωμένες λύσεις Πληροφορικής

47. ΣΤΑΥΡΟΣ ΔΕΜΟΣ

“Έφυγε” ένας μεγάλος Αρκάς



ΤΑΚΗΣ ΚΑΤΣΟΥΛΙΔΗΣ
ΧΑΡΑΚΤΗΣ

“Η τέχνη
με κρατάει
στη ζωή”

21

Η γαμήλια τούρτα είναι ένας λευκός κομβός στον οποίο μπορεί να αποδοθεί οποιοδήποτε ύφος και γαμήλιο concept αρκεί να υπάρχει έμπνευση!

Και όταν η έμπνευση συναντιέται με την απόλαυση, η επιτυχία είναι εγγυημένη!

Ό,τι και αν επιλέξετε για αυτή τη σημαντική στιγμή της ζωής σας, γαμήλια τούρτα ή εναλλακτικό επιδόρπιο, αυθεντικό παγωτό, Candy bar ή πλήρες dessert table, τα ζαχαροπλαστικά ΑΠΟΛΑΥΣΗ σε συνεργασία με τον wedding planner σας, είτε απευθείας μαζί σας, αγγίζουν αυτό που ακριβώς έχετε ονειρευτεί!

A PARTY WITHOUT A CAKE IS JUST A MEETING!

Οι επιλογές είναι πάρα πολλές τόσο των σχεδίων, των γεύσεων, των χρωμάτων όσο και των μεγεθών μιας τούρτας.

Εσείς το μόνο που έχετε να κάνετε είναι να επισκεφτείτε τα ζαχαροπλαστικά ΑΠΟΛΑΥΣΗ, να δοκιμάσετε τους γαστρονομικούς συνδυασμούς γεύσεων και να ταξιδέψετε εσάς και τους καλεσμένους σας, σε δρόμους που οδηγούν, πού αλλού; Στην ΑΠΟΛΑΥΣΗ!



Απόλαυση

Κεντρικό κατάστημα:
Κρήτης και Μαιζώνος 103,
Καθαμάτα 24100 ☎ 2721089785

Υποκατάστημα:
Μουλαβασίλη 60, Μεσσήνη 24200
☎ 2722023620

✉ info@apolausizaxaroplasteia.gr
🌐 www.apolausizaxaroplasteia.gr





ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑ

ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ ΕΚΔΟΤΙΚΗ ΑΕ

Εκδότης - Διευθυντής

Δημήτρης Πλεμμένος

Σύμβουλος Εκδοσης

Ντίνος Δ. Πλεμμένος

Συντακτική Ομάδα

Γιώργος Παναγόπουλος,

Νίκος Τσουμπράκος,

Γιάννης Σινάπης,

Θανάσης Λαγός,

Τάσος Ανδρικόπουλος,

Μαρία Τομαρά,

Αννα Αγγελίδου,

Κώστας Μπούρας,

Κωνσταντίνα Δρακουλάκου

Ατελιέ

Γιάννης Σακκάς

Εμπορική Διεύθυνση

Λεωνιδία Πλεμμένου

Υποδοχή Διαφήμισης

Κατερίνα Γιατράκου

Υπεύθυνος Κυκλοφορίας

Στάθης Βρεττός

Γεωργούλη 26 - Καλαμάτα 24100

email: elefklm@gmail.com

Το «Περικόπιο» κυκλοφορεί ως ένθετο στις εφημερίδες «Ελευθερία» της Μεσσηνίας, «Πρώτη» της Ηλείας, αναρτάται στις ηλεκτρονικές εφημερίδες eleftheriaonline.gr, protinews.gr, spartanews.gr και διανέμεται σε πολλά σημεία - κεντρικά και περιφερειακά - των νομών Μεσσηνίας, Ηλείας, Αρκαδίας και Λακωνίας.

Editorial

Δίπλα στις επιχειρήσεις

Το καλοκαίρι οι ρυθμοί όλων μας είναι πιο αργοί. Με την βοήθεια της απουσίας των αδειούχων τα πράγματα δυσκολεύουν. Και όσοι έχουν μείνει πίσω δουλεύουν πιο πολύ. Μέχρι να έλθει η σειρά τους για ξεκούραση. Από τον καθιερωμένο κανόνα δεν εξαιρείται η ενημέρωση και το «Περικόπιο» ως τέτοιο έκανε πρόσθετη προσπάθεια για να συγκεντρώσει τα θέματά του μέχρι την τελευταία στιγμή σε συνθήκες καύσωνα.

Παρ' όλα αυτά πιστεύουμε ότι τα καταφέραμε και αυτό το μήνα με ενδιαφέροντα ρεπορτάζ και φανταζόμαστε τους αναγνώστες μας να τα απολαμβάνουν μαζί με τον καφέ τους σε κάποια ξαπλώστρα, στο σπίτι ή στο γραφείο τους όσοι δεν είναι σε διακοπές.

Με αυτό το τεύχος μπαίνουμε βήμα-βήμα στην παρουσίαση επιχειρήσεων όχι για να τις διαφημίσουμε - αυτό είναι δικός τους ρόλος - αλλά για να πληροφορηθούν οι αναγνώστες για προσπάθειες που πρέπει να γνωρίζουν. Σαν τέτοιες έχουμε την επιπλοποιία Μαυρέα της Καλαμάτας που φέτος κλείνει 100 χρόνια, το Ιστορικό Κτήμα Μερκούρη στην Ηλεία, με ιστορία 160 χρόνων, όπως και την συντοπίτισσά του Μηχανογραφική ενώ αξιόλογο εγχείρημα είναι και η μεσσηνιακή μικροζυθοποιία, Kalamata's Beer Company.

Αυτά για αρχή νομίζουμε ότι αρκούν. Στο ίδιο μήκος κύματος θα κινηθεί και η συνέχεια. Αν έχετε μια αξιόλογη δραστηριότητα στην επιχειρησή σας μιλήστε μαζί μας να την παρουσιάσουμε.

Τέλος αξίζει να σας πούμε ότι στο εγγύς μέλλον σχεδιάζουμε να παρουσιάσουμε τους τουριστικούς προορισμούς της Πελοποννήσου για να μάθουν όλοι τις έξυπνες επιλογές που έχουν για σύντομες αποδράσεις ή για διακοπές.

Ντίνος Δ. Πλεμμένος

Δεν υπάρχει αγροτικός τομέας χωρίς ανθρώπους

Η μείωση των καλλιεργούμενων εκτάσεων στην Πελοπόννησο και η δημογραφική της κατάρρευση δείχνουν ότι ο αγροτικός τομέας όπως τον γνωρίζαμε έχει τελειώσει. Δεν υπάρχουν πλέον άνθρωποι για να καλλιεργήσουν τη γη. Η πορεία των πραγμάτων είναι προδιαγεγραμμένη και η ανατροπή τους απαιτεί ολοκληρωμένες και ταυτόχρονα τολμηρές πολιτικές. Οι ευχές σε συνέδρια και τα μεγάλα λόγια πολιτικών δεν γεννούν παιδιά, ούτε και μπορούν να στρέψουν κανέναν στην αγροτική παραγωγή.

Η αγροτική παραγωγή της Πελοποννήσου έπαιξε ιστορικά σημαντικό ρόλο στην πορεία της ελληνικής οικονομίας. Η συμβολή της έχει εδώ και χρόνια περιοριστεί σε εθνικό επίπεδο αλλά τοπικά συνεχίζει να αποτελεί τη βασική πηγή εισοδήματος. Πελοπόννησος χωρίς αγροτική παραγωγή δεν μπορεί να υπάρξει, τουλάχιστον με τη σημερινή της μορφή. Η αγροτική παραγωγή από μόνη της, προφανώς, δεν αρκεί αλλά αποτελεί απαραίτητο στοιχείο για να στηριχθεί οτιδήποτε άλλο. Η εγκαταλελειμμένη ύπαιθρος κάνει, επιπρόσθετα, την περιοχή ευάλωτη σε καταστροφές. «Τα όμορφα χωριά, όμορφα καίγονται» όταν εγκαταλειφθούν από τους ανθρώπους και τις δραστηριότητές τους.

Ο αγροτικός τομέας στην Πελοπόννησο χαρακτηρίζεται από την ύπαρξη μικρού κλήρου, με σημαντικές δενδρώδεις καλλιέργειες. Ο μικρός κλήρος δεν διευκολύνει την ανάπτυξη μεγάλων επενδύσεων, ενώ οι δενδρώδεις καλλιέργειες δεν επιτρέπουν εύκολες αλλαγές και αναδιαρθρώσεις. Υπάρχουν, δηλαδή, σημαντικά εμπόδια. Το ανάγλυφο του εδάφους και η δυσκολία των μετακινήσεων έχουν δημιουργήσει εκατοντάδες οικισμούς οι οποίοι έχουν κλείσει τον ιστορικό τους κύκλο αλλά είναι δύσκολο να



εγκαταλειφθούν. «Το χωριό του» αποτελεί για κάθε Πελοποννήσιο τον «ομφαλό της γης» ακόμα και αν το επισκέπτεται μια φορά το χρόνο. Εκατοντάδες χωριά μέσα στην επόμενη δεκαετία θα έχουν μονοψήφιο αριθμό κατοίκων, ενώ η εγκατάσταση νέων ανθρώπων σε αυτά είναι απαγορευτική και κόντρα σε κάθε οικονομική και κοινωνική λογική.

Μικρός κλήρος, οικισμοί ελάχιστων κατοίκων και καλλιέργειες που δύσκολα αλλάζουν συγκροτούν το πλέγμα των εμποδίων που οδηγούν τους νέους να επιλέγουν άλλους δρόμους από την παραμονή τους στην αγροτική παραγωγή. Η αντιμετώπιση των συγκεκριμένων προβλημάτων αποτελεί τη βασική προϋπόθεση για να ζωντανέψει η Πελοπόννησος. Ο μικρός κλήρος για να μεγαλώσει και να οδηγήσει σε βιώσιμες εκμεταλλεύσεις προϋποθέτει φορολογικά μέτρα και τραπεζικές διευκολύνσεις σε νέες αγροτικές επιχειρήσεις. Η επιδότηση του νέου αγρότη με 50.000 ευρώ για να αγοράσει τρακτέρ με ρυμούλκα είναι αστεία ιστορία. Η απόφαση για «μάζεμα» των οικισμών και τη δημιουργία κωμοπόλεων είναι το μεγάλο και δύσκολο πολιτικό βήμα. Η ανάπτυξη υποδομών για εγκατάσταση νέων σε κωμοπόλεις που θα παρέχουν

το σύνολο των παροχών σε νέες οικογένειες και η βελτίωση των δρόμων για διευκόλυνση της μετακίνησής τους είναι οι βασικές επιλογές που απαιτούνται.

Όλα αυτά όμως για να γίνουν απαιτούν ανθρώπους. Υπάρχουν αυτοί οι άνθρωποι σήμερα στη Πελοπόννησο; Η απάντηση είναι αρνητική. Επειδή, λοιπόν, τίποτα δεν μπορεί να γίνει αν δεν υπάρχει το απαραίτητο ανθρώπινο δυναμικό, χρειάζεται μια σοβαρή πολιτική προσέλευσης νέων που θα επενδύσουν στον αγροτικό τομέα. Απαιτείται ταυτόχρονα η εξασφάλιση εργατών γης. Με σχέδιο και οργάνωση, με καταγραφή αναγκών και χώρων εγκατάστασης. Με ευαισθησία και ανθρωπιά. Οι εργάτες γης παράγουν εισόδημα για τους ίδιους αλλά και για τους ιδιοκτήτες και την περιοχή. Είναι άνθρωποι με ανάγκες και αδυναμίες. Η οικονομία μας τους έχει ανάγκη και χρειάζεται να βρούμε τρόπο για να τους εντάξουμε στο οικονομικό και κοινωνικό γίγνεσθαι της περιοχής. Η Πελοπόννησος ερημώνει και όσο φοβόμαστε να τολμήσουμε, ακούγοντας τις φωνές της απομόνωσης και του ρατσισμού, τόσο θα διαπιστώνουμε την εγκατάλειψη που αυξάνει την ανασφάλεια και τελικά την καταστροφή.

Η Οινοτουριστική Εμπειρία του Nestor Wines...

Πληθωρική, ζωνρή
& ακριβώς δίπλα
στους αμπελώνες!




Ακολουθήσε και εσύ το οινικό
προφίλ της Μεσσηνίας με ένα
ποτήρι από Nestor Wines.

Follow the Messinian terroir
with a glass of "Nestor" Wine.



NESTOR
ΠΟΙΟΤΙΚΟΙ ΟΙΝΟΙ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ

visit@lafazanis.gr
www.nestorwines.gr

 Nestor Wines
 nestor_Wines
 Nestor Wines



Η ΟΙΝΟΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ ΤΟΥ NESTOR WINES...

Πληθωρική, ζωνρή & ακριβώς δίπλα στους αμπελώνες!

Βύνος δηλαδή Βίωμα...

Στη Μεσσηνία η οποία αποτελεί έναν από τους πιο εντυπωσιακούς ταξιδιωτικούς προορισμούς με εξαιρετικό ενδιαφέρον όπου συνδυάζει βουνό και θάλασσα, τοπία που σαγηνεύουν αλλά και γαστρονομική κουλτούρα που πείθει και τον πιο απαιτητικό διαθέτει και κάτι άλλο που σίγουρα θα σε ταξιδέψει στο τόπο με το παραπάνω. Και δεν είναι άλλο από **μία οινοτουριστική εμπειρία πληθωρική, αυθεντική και ζωνρή στο Nestor Wines**, ένα από τα πιο ιστορικά οινοποιεία της περιοχής. Το οινοποιείο Nestor το οποίο είναι ο Πρώην Οινοποιητικός Συνεταιρισμός και βρίσκεται σε μία από τις πιο εύφορες και ιδιαίτερες περιοχές στον Πύργο Τριφυλίας περιτριγυρισμένο από αμπελώνες και ελαιώνες προσφέρει στον επισκέπτη εμπειρίες που πάνε γάντι σε κάθε εποχή. Εμπειρίες με τον τόπο, την κουλτούρα, την ιστορία και το κρασί πρωταγωνιστές.

Άλλωστε μέσα από το κρασί ξετυλίγεται ολόκληρη η περιοχή, η ιδιοσυγκρασία και τα χαρακτηριστικά της. **Τέχνη, ιστορία,**

Ακολούθησε και εσύ την οινική πλευρά της Μεσσηνίας με ένα ποτήρι από "Nestor Wine"

αμπελοκαλλιέργεια, παραγωγή, αρχαία σκεύη αλλά και κεραμικά αγγεία είναι στοιχεία που ανακαλύπτει κανείς σε κάθε γωνιά του Nestor Wines. Πρόσωπα του τότε και του σήμερα και μία σειρά από μύθους που μέχρι και τις μέρες μας απαντώνται σε κάθε τόπο & αναζωπυρώνονται.

Στην όλη οινοτουριστική εμπειρία που βιώνει κανείς, εντυπωσιάζει το γεγονός **ότι όλοι οι χώροι του οινοποιείου μιμούνται την αρχιτεκτονική και τα χρώματα του παλατιού του Νέστωρα ενώ τα υπόγεια κελάρια 3000 τ.μ.** στα οποία φιλοξενούνται κατά καιρούς εξαιρετικά πολιτιστικά & γαστρονομικά δρώμενα αφήνουν τον επισκέπτη με μύτη και στόμα ανοιχτό. Ένα "υπόγειο" κόσμημα που κάνει πραγματικά την διαφορά δημιουργώντας ένα βίωμα αξεπέραστο.

Η περιήγηση στους αμπελώνες και



στις εγκαταστάσεις του οινοποιείου είναι **άλλη μία συνθήκη ζωνρή και αυθεντική** και μοιάζει με μία αναδρομή στο μυθικό παρελθόν. Όσον αφορά την **γευσιγνωσία κρασιού η οποία υπενθυμίζει την τεράστια αξία του μεσσηνιακού αμπελώνα**, ο επισκέπτης έχει την δυνατότητα να επιλέξει αυτό που του ταιριάζει περισσότερο πάντα με οδηγό την guide του οινοποιείου. Φυσικά τίποτα δεν τελείωσε εδώ **καθώς το βίωμα συνεχίζεται και στο Αποσταγματοποιείο** όπου κανείς ανακαλύπτει όλα τα μυστικά της τέχνης της απόσταξης δοκιμάζοντας το απόσταγμα του Nestor Wines, τον τσίπουρο Anarino το οποίο συστήνει την Μεσσηνία άκρως γευστικά. Ο οινοτουρισμός άλλωστε έχει το δικό του μεγαλείο...Ανακάλυψε τον όπως του αξίζει!

Follow the Messinian terroir with a glass of "Nestor" Wine.

Facebook: **Nestor Wines**
Instagram: **@nestorwines**
Tripadvisor: **Nestor Wines**
Email: **visit@lafazanis.gr**



Κάθε μέρα μαζί σας από το πρωί
Τέρμα Ναυαρίνου, Παραλία Καλαμάτας • Τηλ. 27210 81740



ΜΙΚΡΟΖΥΘΟΠΟΙΑ ΚΑΛΑΜΑΤΑ'S BEER COMPANY

4 Καλαματιανές μπύρες

Του Γιάννη Σινάπη

Η Καλαμάτα και η Μεσσηνία έχουν τις δικές τους μπύρες, χειροποίητες και ποιοτικές. Έχουν το δικό τους ζυθοποιείο, την εταιρεία μικροζυθοποιίας Kalamata's Beer Company, που ξεκίνησε με την Sura και βγάζει άλλες 3 μπύρες, ιδιαίτερες κι ελκυστικές. Οι τοπικές μπύρες απευθύνονται κυρίως στη μεσσηνιακή αγορά και στηρίζονται στην ποιότητα και στην προτίμηση, τη στήριξη του κόσμου, ενώ υπάρχει η αισιοδοξία ότι και το προϊόν και το όλο εγχείρημα θα βελτιώνονται.

Στο μικρό και όμορφο χώρο του ζυθοποιείου στο Αριοχώρι, δίπλα στον παλιό εθνικό δρόμο, συναντήσαμε τους δύο από τους τρεις νέους ανθρώπους που πήραν την απόφαση και ασχολήθηκαν με την μπίρα, τον **Ζήση Καλλιμάνη** και τον **Φαίδωνα Θεοφιλάκο**. Ο τρίτος της παρέας, ο **Παναγιώτης Θεοφιλάκος** απουσίαζε, γιατί έγινε για δεύτερη φορά μπαμπάς.

Για το πώς αποφάσισαν να ασχοληθούν με την μπίρα, ο Φαίδωνας μας λέει ότι “ξεκινήσαμε και φτιάχναμε μπίρα στο σπίτι, μας άρεσε η διαδικασία. Ψάχναμε να δούμε και τι θα κάνουμε, κάναμε διάφορες δουλειές, αυτά που σπουδάσαμε δεν μας γέμιζαν και πήραμε την απόφαση να το κάνουμε το βήμα”.

Στην αρχή ξεκίνησαν φασόν κι έβγαλαν μια μπίρα. “Να δούμε και πώς θα πάει, με στόχο να κάνουμε το δικό μας ζυθοποιείο, όπως και το κάναμε πριν δύο χρόνια”, εξηγεί ο Φαίδωνας και παρατηρεί: “Είδαμε ότι και η αγορά της μικροζυθοποιίας άνθιζε, οπότε θεωρήσαμε ότι και επαγγελματικά θα είναι καλή ιδέα

κι έτσι αποφασίσαμε και το κάναμε”.

Για τα πρώτα τους βήματα σημειώνει ότι “ξεκινήσαμε με τη Sura φασόν, δηλαδή τη βγάξαμε σε άλλο ζυθοποιείο για δύο χρόνια.

“...ξεκινήσαμε και φτιάχναμε μπίρα στο σπίτι, μας άρεσε η διαδικασία. Ψάχναμε να δούμε και τι θα κάνουμε, κάναμε διάφορες δουλειές, αυτά που σπουδάσαμε δεν μας γέμιζαν και πήραμε την απόφαση να το κάνουμε το βήμα...”

Στην αρχή χαλαρά, μικρές ποσότητες, έτσι για να δούμε πώς κινείται η αγορά και μεις να εξασκηθούμε, πώς να πουλήσουμε την μπίρα μας, πώς να κάνουμε επαφές. Μόλις κάναμε

το ζυθοποιείο πριν δύο χρόνια, βγάλαμε και άλλες ετικέτες, μας βοήθησαν, η Kalamata Lager ειδικά που πάει πολύ καλά”.

Σήμερα έχουν 4 μπίρες: Τη Sura την πρώτη τους, την Kalamata που είναι Lager, μετά έβγαλαν την Dreamville που είναι φρουτώδης και τελευταία τη Mia Bira που είναι Pilsner.

Η ΤΑΥΤΟΤΗΤΑ ΤΗΣ ΚΑΘΕΜΙΑΣ ΜΠΥΡΑΣ

Ο Ζήσης που βρίσκεται στην Καλαμάτα τα τελευταία 6 χρόνια, γιατί η κοπέλα του είναι από δω, μας λέει ότι “δικαιώθηκε η επιλογή μου και ως πόλη κι επιχειρηματικά κι επαγγελματικά. Είναι ωραία πόλη”. Και μας ενημερώνει για την καθεμία μπίρα. “Η Sura είναι ελαφριά μπίρα, ξανθιά, λίγο φρουτώδης. Η Kalamata lager που είναι σαν τις κλασικές, πιο κριθαρένια, πιο απλή γεύση, η Dreamville που είναι πολύ φρουτώδης, με τροπικά φρούτα και αρώματα και η Mia Bira η τελευταία μας, που είναι ελαφριά πιο πικρή από την Kalamata, εύκολη μπίρα με το φαγητό πάει πολύ”.



greektomato.gr

Ποιοτικές ελληνικές ντομάτες,
ντομάτες σε τσαμπί, ντοματίνια snack & snack mix
με άρωμα και γεύση ...όπως παλιά!

Σχετικά με την ΑΓΑΝ

Στην ΑΓΑΝ Ο.Ε. δραστηριοποιούμαστε στην υδροπονική καλλιέργεια ντομάτας βελανίδι και ντομάτας σε τσαμπί. Οι υπερσύγχρονες και σε μεγάλο βαθμό αυτοματοποιημένες εγκαταστάσεις μας (θερμοκήπια 43 στρεμμάτων σε συνολική έκταση 100 στρεμμάτων) βρίσκονται στην Μεσσήνη Μεσσηνίας. Εκμεταλλευόμενοι την ηλιοφάνεια, τη βιομάζα και τα πλεονεκτήματα της περιοχής, αναπαράγουμε τις συνθήκες της ελληνικής άνοιξης 365 μέρες το χρόνο, παράγοντας σε ένα ελεγχόμενο και πιστοποιημένο περιβάλλον από έγκυρους φορείς, με πολλή αγάπη και μεράκι, «ντομάτες με άρωμα και γεύση όπως παλιά». Είμαστε πιστοποιημένοι από έγκυρους φορείς για τις ορθές γεωργικές πρακτικές που ακολουθούμε, συμμετέχουμε στην πρωτοβουλία ΕΛΛΑ-ΔΙΚΑ ΜΑΣ και έχουμε Platinum διάκριση στην πιστοποίηση ETHOS.

ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Παράγουμε με τη μέθοδο της υδροπονίας: ντομάτα σε τσαμπί (ποικιλία merlice) και ντοματίνια (ποικιλιών sweetelle, kumato & bambelo), προϊόντα υψηλής ποιότητας και θρεπτικής αξίας, μέσω φιλικών μεθόδων προς το περιβάλλον, με τη χρήση της τεχνολογίας, για τον έλεγχο των συνθηκών της παραγωγής, προς όφελος των καταναλωτών.

Πρόκειται για προϊόντα υψηλής διατροφικής αξίας, με υψηλά brix και μεγάλη μετασυλλεκτική διάρκεια ζωής.

Τα προϊόντα μας δεν υφίστανται καμία άλλη επεξεργασία πέραν της σχολαστικής χειροδιαλογής και δεν περιέχουν αλλεργιογόνα. Τα ντοματίνια μας συσκευάζονται σε ποτήρια με καπάκι χωρητικότητας 250 γραμμαρίων.



Θέση: Καμίνια 96 - Μεσσήνη Μεσσηνίας
Επισκεφθείτε την ιστοσελίδα μας <https://greektomato.gr>



Από δεξιά ο Ζήσης Καλλιμάνης, ο Φαίδωνας Θεοφιλάκος και ο Γιώργος Δαμίλλος εργαζόμενοι στην επιχείρηση

Έχουν σχέδια και για άλλες μπύρες, ίσως πιο πειραματικές, για κοινό που ψάχνεται περισσότερο, καθώς, όπως εξηγεί ο Ζήσης, “η μικροζυθοποιία ανεβαίνει πολύ και ο κόσμος ψάχνεται. Και το βλέπουμε και στην Καλαμάτα που γνωρίζει σιγά - σιγά τι θα πει μικροζυθοποιία”.

Διευκρινίζει ότι δεν μπορούν και δεν θέλουν να ανταγωνιστούν τις μεγάλες εταιρείες. “Θέλουμε να δίνουμε έμφαση στην ποιότητα. Είναι χειροποίητα προϊόντα που διαφοροποιούνται από τις μεγάλες εταιρείες μπύρας, είναι προσεγμένο προϊόν”, εξηγεί κι επισημαίνει: “Κάθε φορά προσπαθούμε να το βελτιώνουμε. Είναι πιο γευστικό, πιο ιδιαίτερο, πιο προσεγμένες οι πρώτες ύλες. Οι μεγάλες μπύρες είναι για μαζική καταλώση”.

Βασικοί τους πελάτες είναι η εστίαση, εστιατόρια, ταβέρνες, μπαρ. Οι μπύρες προωθούνται στη Μεσσηνία κυρίως και λίγο στην Αθήνα, αλλά θέλουν να είναι στη Μεσσηνία, θέλουν να είναι ένα τοπικό ζυθοποιείο. “Θέλουμε το κοινό να εξοικειωθεί, να μάθει με κάτι καινούργιο και να είμαστε και μεις ένα μέρος της κοινότητας, της οικονομίας της πόλης”, τονίζει ο Ζήσης Καλλιμάνης.

ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΤΟΠΙΚΟΣ ΧΑΡΑΚΤΗΡΑΣ

Ο Φαίδωνας Θεοφιλάκος σημειώνει ότι δύο είναι τα πλεονεκτήματα

που έχουν, η ποιότητα και ο τοπικός χαρακτήρας της επιχείρησης. Χαρακτηριστικά αναφέρει ότι “όποιοι δοκιμάσει μια χειροποίητη μπίρα μικροζυθοποιίας, θα καταλάβει αμέσως τη διαφορά από μια μπίρα μαζικής παραγωγής. Και αυτό είναι το μεγάλο μας όπλο, ο κόσμος που δοκιμάζει, θα ξαναζητήσει, θα ξαναπάρει. Και είμαστε μια τοπική επιχείρηση. Οποιος θέλει να στηρίξει, έχει μια συνείδηση. Όπως και μεις το κάνουμε, φωνίζουμε τοπικά, γιατί καταλαβαίνουμε ότι η οικονομία είναι μια αλυσίδα. Παίρνοντας μια μπίρα από μας, στηρίζει μια μικρή τοπική επιχείρηση, όχι έναν κολοσσό ξένων συμφερόντων”.

Οι μπύρες της Καλαμάτας θα δώσουν το παρών στο Φεστιβάλ Μπύρας, αρχές Αυγούστου στο Πάρκο Κυκλο-

φοριακής Αγωγής της μεσσηνιακής πρωτεύουσας. Ολοκληρώνοντας τη συζήτησή μας, ο Ζήσης τονίζει πως “άξιζε τον κόπο, χρόνο - χρόνο πάει καλύτερα και από τις αντιδράσεις του κόσμου βλέπουμε ότι θα πάει καλύτερα. Είμαστε αισιόδοχοι ότι και οι μπύρες μας θα βελτιώνονται και ο κόσμος θα στηρίξει, όπως στηρίζει. Και θα μεγαλώνει αυτό, όσο μεγαλώνει και αναπτύσσεται η πόλη”.

Πολύ αισιόδοχος δήλωσε και ο Φαίδωνας, γιατί, όπως επισημαίνει, “βλέπουμε ότι μετά από 4 χρόνια και οικονομικά πάμε να σταθούμε, να πούμε ότι ζούμε πλέον απ’ αυτό και βλέπουμε μια προοπτική. Μαθαίνει ο κόσμος και μας προτιμάει. Είμαστε αρκετά αισιόδοχοι, μας έχουν στηρίξει και θα συνεχίσουν να το κάνουν”.





COMMODO
ΕΠΙΠΛΟ



ΕΠΙΠΛΑ ΚΗΠΟΥ
Ασπρόχωμα Καλαμάτας
τηλ. 2721 0 69387
info@commodo.gr
www.commodo.gr

Παλιακόν

ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ • ΜΕΖΕΔΟΤΕΧΝΕΙΟ



Ένα μοναδικό μεζεδοτεχνείο-εστιατόριο με εκλεπτυσμένες νοστιμιές ελληνικής κουζίνας που ικανοποιούν και τον πιο απαιτητικό ουρανίσκο. Η οικογενειακή επιχείρηση που με μεγάλη επιτυχία διατηρεί όλα αυτά τα χρόνια, ο κύριος Γιώργος Μπούνας, σας προσκαλεί να δοκιμάσετε εκλεκτούς μεζέδες για μερακλήδες και μη, και νόστιμα πιάτα με αναφορές από όλη την Ελλάδα.

Στο Παλιακόν θα σας ενθουσιάσει η φιλική εξυπηρέτηση, η παρείστικη ατμόσφαιρα και φυσικά η ποιότητα των υλικών και των πιάτων που φτάνουν στο τραπέζι σας. Απολαύστε την βόλτα σας στην Καλαμάτα και συνδυάστε την με καλό φαγητό που θα γευτείτε μόνο εδώ, στο πιο αυθεντικό και ιδιαίτερο μαγαζί της πόλης.

Αξίζει δε να σημειωθεί ότι το εστιατόριο βραβεύτηκε με το χρυσό βραβείο Αυθεντικής Ελληνικής Κουζίνας 2024 και το χρυσό μετάλλιο αξίας 2024 από τον οργανισμό Greek Taste Beyond Borders.



ΔΙΟΣ ΙΘΩΜΑΤΑ ΚΑΙ ΑΓ. ΙΩΑΝΝΗ, ΙΣΤΟΡΙΚΟ ΚΕΝΤΡΟ ΚΑΛΑΜΑΤΑΣ | © 27210 24214, 6973387512 F: ΠΑΛΙΑΚΟΝ

Εξυμώθηκε με πάθος... για τους λάτρεις του ζύθου και όχι μόνο!

Η μεγαλύτερη γιορτή της ελληνικής μπίρας επιστρέφει στον τόπο της, την Καλαμάτα, για ένα μοναδικό τριήμερο και προσκαλεί τους λάτρεις του εκλεκτού ελληνικού ζύθου να απολαύσουν γεύσεις και αρώματα με τον χαρακτήρα του τόπου απ' όπου προέρχονται. Εμείς, συναντήσαμε τους εμπνευστές του Peloponnese Beer Festival Only Craft, την Έφη Σπλιτοπούλου και το Μιχάλη Βαρνά, οι οποίοι μοιράστηκαν μαζί μας όσα θα βιώσουμε στις 2, 3 και 4 Αυγούστου.

■ Το Peloponnese Beer Festival επιστρέφει στην Καλαμάτα για 4η χρονιά, πώς νιώθετε για αυτό;

Είμαστε ενθουσιασμένοι! Για άλλη μια χρονιά θα έχουμε τη χαρά να μοιραστούμε με το κοινό τον κόσμο της μικροζυθοποιίας, να του συστήσουμε τους εμπνευσμένους ανθρώπους πίσω από το προϊόν και τις εξαιρετικές ελληνικές χειροποίητες μπίρες που δημιουργούν και έχουν καταφέρει να ξεχωρίζουν για τη μοναδικότητά τους.

■ Τι μπορούν να περιμένουν οι επισκέπτες από το φεστιβάλ φέτος;

Οι επισκέπτες θα ζήσουν ένα τριήμερο γεμάτο κριθάρι, μαγιά και λυκίσκο συνοδευόμενο από πρωτότυπες γευστικές επιλογές, live μουσική και θετική ενέργεια. Στο φεστιβάλ θα παρουσιαστούν πάνω από 250 ετικέτες χειροποίητης μπίρας από κάθε γωνιά της Ελλάδας και οι λάτρεις της μπίρας θα έχουν την ευκαιρία να γνωρίσουν δεκάδες ελληνικές ζυθοποιίες, να γευτούν γνωστές και σπάνιες ετικέτες μπίρας οι οποίες θα συνοδεύονται και από γαστρονομικές απολαύσεις, αφού παράλληλα με τα περίπτερα των ζυθοποιών θα υπάρχουν και κιόσκια με λαχταριστές

meat και vegan street food επιλογές.

■ Ποιες μικροζυθοποιίες θα συμμετέχουν;

Έχουμε τη χαρά να φιλοξενούμε την «dream team» των Ελλήνων μικροζυθοποιών. Μπίρες που παράγονται από άκρη σε άκρη της Ελλάδας, μπίρες από τα νησιά μας, αλλά και από την ηπειρωτική Ελλάδα, μπίρες που παράγονται σε περιορισμένες ποσότητες, μπίρες που οι δημιουργοί τους έχουν αφήσει ένα κομμάτι της ψυχής τους σε κάθε φιάλη. Από τις φρουτώδεις νότες μέχρι τις πιο πικάντικες γεύσεις, κάθε μπουκάλι ή ποτήρι χειροποίητης και παγωμένης μπίρας στο 4th Peloponnese Beer Festival Only Craft θα είναι μια μοναδική εμπειρία και μία διαζώσης γνωριμία με τα επιτεύγματα των Ελλήνων μικροζυθοποιών.

Οι επιλογές είναι πολλές και εκλεκτές: Azatis Brewery – Χανιά • Ζυθοποιία Αναστασίου- Χαλάνδρι • Carpinus Brewery – Καρπενήσι • Iama Brewery – Πλαταιές • Ικαριακή Ζυθοποιία – Ικαρία • Kalamata's co Brewery – Καλαμάτα • Kykao Brewery – Πάτρα • Ζυθοποιία Πηνειού – Λάρισα • Nema Μεσσηνιακή Ζυθοποιία - Μεσσηνιακή Μάνη • Ora Πατραϊκή Ζυθοποιία – Πάτρα •



Paragon Brewery – Ηλιούπολη • Νέδα Μεσσηνιακή Ζυθοποιία • Notos Brewery – Ηράκλειο • Septem Brewery – Χαλκίδα • Sknirpa Brewery – Θεσσαλονίκη • Toul's Brewery Αχαϊκή Ζυθοποιία – Πάτρα • Βεργίνα Ζυθοποιία Μακεδονίας Θράκης – Κομοτηνή • Χάος Brews – Χανιά • Ζέος Ζυθοποιία Αργολίδας – Άργος.

■ Κι επειδή η μπίρα θέλει και τη μουσική της ποια μουσικά συγκροτήματα και τραγουδιστές, θα πλαισιώσουν το 4th Peloponnese Beer Festival Only Craft;

Το 4th Peloponnese Beer Festival Only Craft ξεκινά τα live του με μια σειρά από παράλληλες συναυλίες:

• **Παρασκευή 2 Αυγούστου**

Οι ΚΟΖΑ MOSTRA, το πιο σημαντικό και αντιπροσωπευτικό ethnic-rock συγκροτήματα που επιστρέφει στην Καλαμάτα για να σας ξεσηκώσει επί σκηνής. Open Act οι Καλαματιανοί: Cover Bus.

• **Σάββατο 3 Αυγούστου**

Η Πέννυ Μπαλατζή, το κορίτσι με τη βελούδινη φωνή, που άνοιξε τους δρόμους του swing σε όλη τη χώρα, υπόσχεται να σας κάνει να χαμογελάσετε, να χορέψετε και να ονειρευτείτε. Open Act οι Καλαματιανοί: Fer Forge

• **Κυριακή 4 Αυγούστου**

Το Festival ολοκληρώνεται με τους αγαπημένους LOCOMONDO, ένα από τα πιο αγαπητά συγκροτήματα στην Ελλάδα που θα σας ξεσηκώσει με τη μουσική τους, μία μίξη από Reggae, Ska και Latin ρυθμούς. Open Act οι Καλαματιανοί: Λυμένοι Ζυγοί.

Το 4th Peloponnese Beer Festival είναι μια συνδιοργάνωση με την Περιφέρεια Πελοποννήσου και τελεί υπό την αιγίδα του **Δήμου Καλαμάτας**, της **ΦΑΡΙΣ**, του **Επιμελητηρίου Μεσσηνίας** και του **Συνδέσμου Ανεξάρτητων Μικροζυθοποιών Ελλάδας**.

Χώρος Διεξαγωγής: Πάρκο Δυτικής Παραλίας - Κυκλοφοριακής Αγωγής
Προπώληση Εισιτηρίων: more.com και σε επιλεγμένα σημεία στην Καλαμάτα.

Είσοδος για παιδιά έως 14 ετών: Δωρεάν (συνοδεία γονέων)

Είσοδος σε άτομα με κινητικά προβλήματα: Δωρεάν

Διοργάνωση: Πολιτιστικές Εμπειρίες **E-mail:** ebeerpress@gmail.com



4th PELOPONNESE BEER FESTIVAL *only craft*

2-3-4 ΑΥΓΟΥΣΤΟΥ 2024
ΚΑΛΑΜΑΤΑ | ΠΑΡΚΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΠΑΡΑΛΙΑΣ
(ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΑΚΗΣ ΑΓΩΓΗΣ)

#21 Κορυφαίες Ελληνικές Ζυθοποιίες

Street Food - Μεγάλες Συναυθίες

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ 02/08

**KOZA
MOSTRA**



open act: Cover Bus

ΣΑΒΒΑΤΟ 03/08



**PENNY
ΜΠΑΛΤΑΤΖΗ**

open act: Fer Forgé

ΚΥΡΙΑΚΗ 04/08



open act: Λυμένοι Ζυγοί

Προπώληση: [more.com](https://www.more.com)

 [peloponnesebeerfestival.gr](https://www.peloponnesebeerfestival.gr) |  Peloponnese Beer Festival

Καλοκαιρινό πρόγραμμα εκδηλώσεων στη Navarino Agora



*Σημείο συνάντησης
για τον πολιτισμό, τις παραδόσεις
και τη γαστρονομία*

Η Navarino Agora, ο διαδραστικός, πολυπολιτισμικός χώρος της Costa Navarino, ανοικτός σε όλους όσοι ζουν ή επισκέπτονται τη Μεσσηνία παρουσιάζει και φέτος ένα πλούσιο πρόγραμμα εκδηλώσεων που προβάλλει τον πολιτισμό και τις τέχνες.

ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΕΣ ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ

21 Ιουλίου, 20.00

ΔΙΕΘΝΕΣ ΦΕΣΤΙΒΑΛ ΧΟΡΟΥ ΚΑΛΑΜΑΤΑΣ
“LIGHEA” - THOMAS MARTINO
“MODULUS OF RESILIENCE” - ΗΡΩ ΚΟΝΤΗ

Στο πλαίσιο του Διεθνούς Φεστιβάλ Χορού Καλαμάτας, μια μεγάλη γιορτή του χορού, η Navarino Agora φιλοξενεί δύο παραστάσεις, σε συνεργασία με το Ίδρυμα Καπετάν Βασίλη και Κάρμεν Κωνσταντακόπουλου.

“LIGHEA”: Η παράσταση θα παρουσιάσει την LIGHEA, πρωταγωνίστρια της δημιουργίας του Thomas Martino, ένα θαλάσσιο πλάσμα που μαγεύει έναν νεαρό άνδρα με το τραγούδι της. Το ντουέτο τους εξερευνά μια υπεράνθρωπη αγάπη και αμοιβαία βοήθεια, αντανakλώντας την ανάγκη της ανθρώπινης ψυχής να βυθιστεί στον ωκεανό της φαντασίας.

“Modulus of Resilience”: Μια ωδή στην αξία της χειραφέτησης και της προσπάθειας να αφυπνίζει την δυνατότητα του ατόμου να αυτοκαθορίζεται, να συγκροτεί αυτόνομα τον εαυτό του και να δομεί απενοχοποιημένα τους πολλαπλούς ρόλους που επιθυμεί να επιτελεί. Σύγχρονες ιστορίες γυναικών από όλα τα μέρη της γης που έζησαν και περιορίστηκαν μέσα σε ένα υπό κατάρρευση κοινωνικό μοντέλο συναντώνται επί σκηνής αποθεώνοντας την κουλτούρα της αντίστασης και της πίστης σε νέες (μη) νόρμες και αρχές.

Καθημερινά - Εκθεση τέχνης “By Way Of”

Η έκθεση “By way of” φιλοξενείται υπό την επιμέλεια του Μουσείου Ηλιόπουλου και ενώνει έργα των PAVLOS, Μάρθας Δημητροπούλου, Διονύση Χριστοφιλογιάννη και Ηλία Χριστόπουλου, οι οποίοι κατάγονται από την περιοχή της Μεσσηνίας, με θέμα τη δύναμη της τέχνης να υπερβαίνει φυσικά, χρονικά και εννοιολογικά όρια.

Καθημερινά - 18.00-22.00 - Εκθεση βιβλίου

Σε συνεργασία με το κατάστημα Martins, μια έκθεση βιβλίου προσφέρει στους επισκέπτες πλήθος επιλογών, από την κλασική λογοτεχνία μέχρι σύγχρονα best sellers.

ΜΟΥΣΙΚΗ & ΕΥΞΕΙΑ

19 Ιουλίου, 18.00-22.00 - CAUDALIE EVENT

Ταξιδέψτε στα αρώματα και τις γεύσεις των αμπελώνων της Caudalie στο Μπορντό και απολαύστε μια μοναδική εμπειρία ομορφιάς. Ζήστε μια βραδιά με DJ, ποτά, μαζί με διάγνωση των αναγκών της επιδερμίδας σας και πολλά πλούσια δώρα στο κατάστημα Skinous.

ΔΑΝΑΟΣ OPEN AIR CINEMA

ΤΑ ΜΥΑΛΑ ΠΟΥ ΚΟΥΒΑΛΑΣ 2 (ΜΤΓΛ),
20/07, 21/07, 27/07, 31/07 21.00

Οι φωνούλες μέσα στο κεφάλι της Ράιλι ξέρουν απέξω κι ανακατωτά το μυαλό που κουβαλά - φέτος, όμως, το καλοκαίρι, τα πάντα αλλάζουν όταν η νέα ταινία κινουμένων σχεδίων των Studios της Disney και της Pixar “Τα Μυαλά Που Κουβαλάς 2” μας συστήνει ένα νέο Συναίσθημα: την Ανησυχία. Σύμφωνα με τον σκηνοθέτη Kelsey Mann, ο νέος χαρακτήρας θα φέρει τα πάνω κάτω στα κεντρικά. «Η Ανησυχία, με τη φωνή της Maya Hawke, μπορεί να είναι νέα προσθήκη στην ομάδα, αλλά δεν είναι από αυτούς που κάθονται στον πάγκο» σχολιάζει ο Mann. «Πράγμα που είναι απολύτως λογικό, αν σκεφτείς τι συμβαίνει στα μυαλά που κουβαλάμε όλοι μας».

HIT MAN,
18/07, 19/07, 22/07 & 23/07 21.00

Ο Γκάρι Τζόνσον είναι ο πιο περιζήτητος επαγγελματίας δολοφόνος στη Νέα Ορλεάνη. Για τους πελάτες του, είναι σαν βγαλμένος από ταινία: ένας άνδρας εκτελεστής. Αλλά αν τον πληρώσετε για να ξεφορτωθεί έναν σύζυγο ή ένα αφεντικό, καλύτερα να προσέχετε - γιατί δουλεύει για τους αστυνομικούς. Όταν σπάει το πρωτόκολλο για να βοηθήσει μια απελπισμένη γυναίκα που προσπαθεί να ξεφύγει από τον κακοποιητικό σύντροφό της, βρίσκει τον εαυτό του να γίνεται ένα από τα ψεύτικα πρόσωπά του, ερωτεύεται τη γυναίκα και φλερτάρει με την ιδέα να γίνει ο ίδιος εγκληματίας.

LONGLEGS,
19/07 23.10, 20/07 23.00

Η πράκτορας του FBI, Λι Χάρκερ, βρίσκεται υπεύθυνη μίας άλυτης υπόθεσης ενός κατά συρροή δολοφόνου που ενέχει και μυστικιστικά στοιχεία. Η Χάρκερ ανακαλύπτει μία προσωπική σχέση με τον δολοφόνο και θα πρέπει να τον σταματήσει πριν χτυπήσει ξανά.

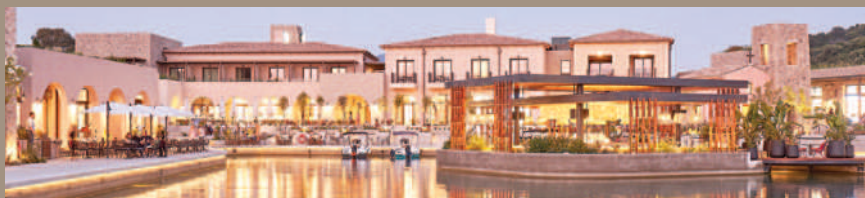
DEADPOOL & WOLVERINE,
24/07, 25/07, 26/07, 28/07, 29/07, 30/07 21.00 & 27/07, 31/07 22.50

Ο Wolverine προσπαθεί να γιατρέψει τις πληγές του όταν συναντάει στο δρόμο του τον πολυλογά Deadpool. Ενώνουν τις δυνάμεις τους για να νικήσουν έναν κοινό εχθρό.

ΝΤΟΥΕΤΟ ΒΙΟΛΙΟΥ ΚΑΙ ΚΙΘΑΡΑΣ

23 Αυγούστου, 20:00 -21:00

Την Παρασκευή, 23 Αυγούστου, η Navarino Agora θα φιλοξενήσει ένα ζωντανό μουσικό πρόγραμμα που διοργανώνεται από το Ίδρυμα Καπετάν Βασίλη & Κάρμεν Κωνσταντακόπουλου και το Φεστιβάλ Κιθάρας Καλαμάτας. Το ντουέτο του βιολιού και της κιθάρας των Αντώνη Κουφουδάκη και Αντώνη Μαζιώτη θα δημιουργήσει μια μαγευτική ατμόσφαιρα που θα σας ταξιδέψει με τις όμορφες μελωδίες τους.



Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με το πρόγραμμα της Navarino Agora για το μήνα Αύγουστο, μπορείτε να κατεβάσετε το Costa Navarino App.



Πώς μας βλέπουν οι *travel bloggers*



Ρεπορτάζ: Τάσος Ανδρικόπουλος

Οι εμπειρίες τους κάνουν τον κόσμο να ταξιδεύει νοητά, οι φωτογραφίες και τα βίντεο που ανεβάζουν στους λογαριασμούς τους στα social media κάνουν τον γύρο του Διαδικτύου, ενώ συχνά τα τοπία που απαθανατίζουν μοιάζουν με πίνακες ζωγραφικής.

Ο λόγος για τους travel bloggers, τους ανθρώπους που έχουν επιλέξει να "ταξιδεύουν" το κοινό τους μέσα από τις περιπέτειές τους, κάνοντάς το να νιώθει την ελευθερία που προσφέρει μια "απόδραση". Τα τελευταία χρόνια, οι άνθρωποι που χρησιμοποιούν τα social media και το Διαδίκτυο για να μοιραστούν με τους φίλους και τους ακόλουθούς τους τις ταξιδιωτικές τους εμπειρίες πληθαίνουν. Κάποιοι το κάνουν πιο ερασιτεχνικά, ενώ υπάρχουν και εκείνοι που έχουν εξελίξει αυτή τους τη συνήθεια σε επαγγελματική ενασχόληση, καταφέροντας να ασκήσουν τη δική τους επιρροή στον μαγευτικό κόσμο των ταξιδιών. Σε κάθε περίπτωση, οι travel bloggers μας δίνουν ιδέες για τις διακοπές μας, μας εμπνέουν να επισκεφθούμε μέρη που ίσως να μην γνωρίζαμε και σε κάποιες περιπτώσεις, μας βοηθούν ακόμη και να οργανώσουμε τα ταξίδια μας.

Σε επίπεδο Πελοποννήσου, κάνοντας κάποιος μια διαδικτυακή αναζήτηση στο YouTube κυρίως και εν συνεχεία στο Instagram και στο Tik-Tok θα διαπιστώσει πως όταν την επισκεφτούν οι travel bloggers θα μπουν στη διαδικασία να κάνουν τον γύρο της, έχοντας σχολιάσει κατά καιρούς πως το “μεγαλύτερο νησί της Ελλάδας” δεν μπορεί να αναλυθεί σε ένα μόνο επεισόδιο ή βίντεο. Στο πλαίσιο αυτό, μια οικογένεια από τη Γαλλία η οποία διατηρεί το κανάλι “**la_babach_family_en_voyage**” πραγματοποίησε το περασμένο διάστημα ορισμένες εξορμήσεις σε μέρη της Ελλάδας, μεταξύ αυτών και της Πελοποννήσου. Για τις εντυπώσεις των τεσσάρων μελών της οικογένειας αλλά και για τις εμπειρίες της στο συγκεκριμένο οδοιπορικό, το “Π” ήρθε σε επικοινωνία μαζί τους, θέτοντας το βασικό ερώτημα για το αν η Πελοπόννησος αποτελεί ιδανικό προορισμό για travel bloggers.

Ο **Nicolas**, εκπαιδευτής αθλημάτων και η σύζυγός του και φροντιστής **Aurélie** αποφάσισαν μαζί με τα παιδιά τους **Malo** και **Cloé** να ταξιδέψουν ανά την Ευρώπη και να μοιραστούν τις εμπειρίες τους, προσκαλώντας με αυτό τον τρόπο τους φίλους τους να τους ακολουθήσουν. «Παράλληλα, τα βίντεο και οι φωτογραφίες αποτελούν ένα αναμνηστικό του ταξιδιού μας και για εμάς τους



Experience
the true taste of
Greek Summer



Manessi, Messinia
2722094354 | 2721062943
Trikorfo, Messinia
2722061140

www.olive-ergo.com
email: info@olive-ergo.com
F: OneOlivegr
IG: OneOlivegr

ANAGNOSTOPOULOS
**olive
ergo**

One & Olive

3TOPS

ίδιους» πρόσθεσαν, λέγοντας στη συνέχεια τα εξής: «Αγαπήσαμε την Πελοπόννησο. Τα τοπία ήταν υπέροχα και πολύ διαφορετικά σε σχέση με άλλες περιοχές του κόσμου. Παράλληλα, ήμασταν τυχεροί καθώς ο καιρός ήταν πολύ καλός, δεδομένου πως την άνοιξη οι καιρικές συνθήκες δεν είναι σταθερές. Μπορούσαμε έτσι να κολυμπήσουμε σχεδόν κάθε μέρα στις όμορφες ακτές που συναντήσαμε από την Ηλεία και τη Μεσσηνία, μέχρι την Αργολίδα, προκύπτοντας ενδιαφέρουσες επισκέψεις σε γνωστούς και άγνωστους προορισμούς. Βρήκαμε επίσης τους ανθώπους εξαιρετικά ευγενικούς».

ΟΙ ΙΔΑΝΙΚΕΣ ΑΚΤΕΣ ΚΑΙ Ο... ΖΟΥΜΕΡΟΣ ΓΥΡΟΣ

Για το αν έκαναν κάποια διαδικτυακή έρευνα για τα μέρη που θα επισκεφτούν πριν το ταξίδι τους στην Πελοπόννησο, ανέφεραν πως ερεύνησαν διάφορες ιστοσελίδες για να οργανώσουν την εξόρμησή τους. «Μόλις φτάσαμε, κάναμε ό,τι είχαμε σχεδιάσει, ενώ επισκεφτήκαμε και πόλεις που μας συνέστησαν οι άνθρωποι εκεί» πρόσθεσαν.

Σχετικά με την Πελοπόννησο και κατά πόσο είναι ιδανική για οικογενειακές διακοπές απάντησαν θετικά, εστιάζοντας στις κατάλληλες ακτές ώστε να παίξουν και να χαρούν το μπάνιο τους τα παιδιά αλλά και στο ζεστό κλίμα.



«Επιπλέον, οι επισκέψεις που κάναμε σε χώρους πολιτισμού συνδέονταν κατά πολύ με τη μυθολογία, κάτι που τις έκανε πολύ ενδιαφέρουσες τόσο για εμάς όσο και για τα παιδιά. Θετικό ήταν και το γεγονός πως τα μουσεία ήταν δωρεάν για τα παιδιά, κάνοντας έτσι περισσότερες επισκέψεις από όσες είχαμε υπολογίσει» υπογράμμισαν, σχολιάζοντας

πως σε ορισμένες περιπτώσεις το προσωπικό κάποιων μουσείων ήταν λίγο πιο αυστηρό προς τους μικρούς επισκέπτες. Χρησιμοποιώντας βαν για τις μετακινήσεις τους, οι ίδιοι παρατήρησαν πως το ταξίδι τους δεν συνοδεύτηκε με προβλήματα στους δρόμους, επιλέγοντας όπως είπαν κυρίως τους κεντρικούς και πιο ασφαλείς αυτοκινητόδρομους.

PSAROULIS WINES PRODUCTIONS PRESENTS

Wine & Cinema Night

Ένα μοναδικό γαστρονομικό και κινηματογραφικό ταξίδι στην Οινοποιεία Ψαρούλη!

Σάββατο 10 Αυγούστου 20:00

6936926861
www.psarouliswines.gr
Vasilada, Messinias

20

«Αυτό που δεν μας άρεσε πολύ στο ταξίδι ήταν ότι δεν βρήκαμε πάρκο RV (σ.σ. χώρο διανυκτέρευσης για van)» πρόσθεσαν. Όσο για το φαγητό, η οικογένεια από τη Γαλλία ξεχώρισε κυρίως τον γύρο στην πίτα ο οποίος ήταν όπως είπαν ζουμερός και συνάμα καλοψημένος, τα μιλκσέικ καθώς και τα παραδοσιακά γιαούρτια σε Μεσσηνία και Λακωνία.

«Τα γεύματα στα εστιατόρια ήταν αρκετά γενναιόδωρα και πολύ πλούσια σε περιεχόμενο. Μας άρεσε πολύ να ανακαλύπτουμε ελληνικές σπεσιαλιτέ» συμπλήρωσαν.

«Μελλοντικά, θα επιστρέψουμε στην Ελλάδα, για να επισκεφτούμε κάποια νησιά. Οι εντυπώσεις που μας άφησε άλλωστε συνολικά η Πελοπόννησος ήταν πολύ θετικές, αποτελώντας έναν πολύ καλό και ήρεμο προορισμό για τους travel bloggers» κατέληξαν.

Με αφετηρία την Πάτρα, η οικογένεια κινήθηκε μεταξύ άλλων στην Αρχαία Ολυμπία, την Καλαμάτα, το Γύθειο, τη Μονεμβασιά, το Ναύπλιο και την Επίδαυρο.



GEORGAKILAS

KITCHENS

STOSA
CUCINE

Arrital

ΗΡΩΩΝ ΠΟΛΥΤΕΧΝΕΙΟΥ - ΚΑΛΑΜΑΤΑ

ΩΡΑΡΙΟ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ
ΔΕΥΤΕΡΑ εώς ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ 08:30 - 16:00
ΣΑΒΒΑΤΟ 09:00 - 14:00

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ
e.mail: info@georgakilas.gr
τηλ.: 2721063962



SCAN
OUR
WEB
SITE



EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
FROM MESSINIAN OLIVE GROVES

25 YEARS OF CULTIVATION & BOTTLING

P.D.O. KALAMATA | Π.Ο.Π. Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

www.oliveoil-kanakis.gr | F: Kanakis Family | In: kanakis_family_olive_oil

A portrait of an elderly man with white hair and glasses, wearing a dark blue sweater over a plaid shirt. He is looking directly at the camera. The background shows a window with blue curtains and a framed picture on the wall.

ΤΑΚΗΣ ΚΑΤΣΟΥΛΙΔΗΣ - ΧΑΡΑΚΤΗΣ
70 ΧΡΟΝΙΑ ΚΑΛΛΙΤΕΧΝΙΚΗΣ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑΣ

***“Η τέχνη με
κρατάει στη ζωή”***

Της Μαρίας Τομαρά

Ο σημαντικότερος εν ζωή Έλληνας χαράκτης και ένας από τους σπουδαιότερους σε διεθνές επίπεδο, αφήνει πλέον το αποτύπωμά του και στην εκπαίδευση! Ναι ο Τάκης Κατσουλίδης, με 70 και πλέον χρόνια συνεχούς καλλιτεχνικής δημιουργίας, τώρα μπαίνει και στα σχολεία, καθώς η γραμματοσειρά που φέρει το όνομά του (KATSOULIDIS) επιλέχθηκε από το Υπουργείο Παιδείας να είναι αυτή με την οποία θα τυπώνονται όλα τα βιβλία του Γυμνασίου και του Λυκείου- πλήν των μαθηματικών, της φυσικής και της χημείας, επειδή εμπεριέχουν σύμβολα.

Σύμφωνα με τους ειδικούς η συγκεκριμένη γραμματοσειρά παρέχει καλή αναγνωσιμότητα και διαθέτει μεγάλο εύρος ειδικών χαρακτήρων.

Αλλωστε δεν είναι τυχαίο ότι ο Κατσουλίδης έχει σχεδιάσει πάνω από δέκα νέα ελληνικά αλφάβητα για τη φωτοστοιχειοθεσία, έχει τιμηθεί από την Ένωση Γραφιστών Ελλάδος γ' αυτές του τις γραμματοσειρές και την προσφορά του στην γραφιστική και την τυπογραφία, ενώ η Ακαδημία Αθηνών το 2008 τον τίμησε για το σύνολο του ζωγραφικού και χαρακτικού του έργου.

Γέννημα της Μεσσήνης ο Τάκης Κατσουλίδης είναι ένας πλήρης άνθρωπος, με μεγάλη καριέρα στην Ελλάδα και το εξωτερικό, ενώ το Μουσείο Χαρακτικής που φέρει το όνομά του στη γενέτειρά του, συμπλήρωσε πλέον τις δύο δεκαετίες

Στην ερώτησή μου πώς ένας άνθρωπος 90 ετών, εξακολουθεί να είναι σε καλλιτεχνική εγρήγορση και τα έργα του είναι λες και φτιαχτηκαν από έναν ταλαντούχο έφηβο, απαντά:

«Εμένα η τέχνη με κρατάει στη ζωή. Κάνοντας τέχνη ζω. Μεταδίδω τα ενδιαφέροντά μου μέσω της διδασκαλίας σε νεότερους κι έτσι ανατροφοδοτούμαι απ' αυτούς».

Αλλωστε ο Κατσουλίδης, θυμάται πάντα το πώς ξεκίνησε...

«Όταν ήμουν παιδί, από 8 ετών άρχισα να ζωγραφίζω κι όταν πήγα στο γυμνάσιο είχα καθηγητή τον Στυλιανόπουλο που με πρόσεξε ιδιαίτερα ότι έχω ταλέντο και μου είπε: «Έχεις πολλή ομορφιά μέσα σου και πρέπει να την βγάλεις». Με υποστή-



ριξε μέχρι να τελειώσω το γυμνάσιο, αλλά δεν ήξερα ότι υπάρχει η σχολή καλών τεχνών που μπορούσα να πάω. Το διάβασα όμως σε μια εφημερίδα και αποφάσισα να δώσω εξετάσεις. Χρήματα δεν υπήρχαν βέβαια, κι άρχισα να κάνω επιγραφές για να βγάλω χαρτζιλίκι το οποίο δεν έφτανε για να πάω στην Αθήνα να σπουδάσω.

Τόλμησα ωστόσο και πήγα και επειδή ήξερα να σχεδιάζω γράμματα, έπιασα δουλειά στον ζωγράφο τον Πρέκα που έκανε τα ντεκόρ των κινηματογραφικών ταινιών που έμπαιναν έξω από τα σινεμά. Κι είχε αναλάβει τρεις κινηματογράφους, οπότε για δύο χρόνια που δούλεψα εκεί

είχα ένα μεροκάματο που ήταν βέβαια πολύ μικρό αλλά απ' το τίποτα...».

Καταφέρνει την εισαγωγή του στη Σχολή Καλών Τεχνών χωρίς να έχει κάνει καμία προετοιμασία όπως οι περισσότεροι που έδιναν εξετάσεις. Μάλιστα διευθυντής τότε ήταν ο Τόμπρος που με τον θείο του Κατσουλίδη γνωρίζονταν από τη διανομή των συσσιτίων στα χρόνια της κατοχής.

Αφού είχε ήδη περάσει στις εξετάσεις, ο θείος του δεν το ήξερε ωστόσο και μίλησε στον Τόμπρο κι εκείνος του απάντησε ότι «αυτός έτσι κι αλλιώς πέρασε ήδη με την αξία του».

Συνέχισε στα εργαστήρια του Μόραλη και το Κεφαλληνού και φεύγει με υποτροφία για τη Σχολή Καλών Τεχνών του Παρισιού, κάτι που θεωρείτο σπάνιο για την εποχή.

«Παιδευτικά βέβαια πολύ. Ο Κεφαλληνός ήταν ο πιο σπουδαίος Έλληνας χαρακτήρας και δάσκαλος και μας ενέπνεε να κάνουμε τέχνη. Μετά το θάνατό του ανέλαβε ο Μόραλης ο οποίος βέβαια δεν είχε τόσο μεγάλη σχέση με την χαρακτική. Εγώ έπρεπε να μάθω καλά την χαρακτική και να μάθω και Γαλλικά γιατί ήθελα να φύγω έξω για σπουδές. Έτσι πήγα στον χαρακτήρα Τάσσο που ήταν και από τη Χάστεμη (Λευκοχώρα) και του ζήτησα να με πάρει για δουλειά. Αμέσως μου έδωσε να φτιάξω ένα εξώφυλλο. Την επόμενη ημέρα του το παρέδωσα αλλά δεν άφησα τηλεφώνημα για το που μπορεί να με βρει. Εφαξε και με βρήκε μέσω της Σχολής κι έτσι ξεκίνησε μια συνεργασία που κράτησε πέντε χρόνια κατά τη διάρκεια της οποίας φτιάξαμε τα πρώτα έγχρωμα γραμματόσημα.

Ο σκοπός μου όμως ήταν να πάω στο εξωτερικό κι έτσι το 1960 έδωσα για πρώτη φορά και δεν πέτυχα, αλλά το 1962 τα κατάφερα αν και είχα έναν πολύ ισχυρό αντίπαλο που έκανε τα πάντα για να πάρει την υποτροφία - δεν θα πω το όνομά του - αλλά νίκησα.

Εγκαθίσταμαι λοιπόν στη Γαλλία

σπουδάζοντας στην Ecole de Beaux Arts κάνοντας λιθογραφία σε πέτρα -που δεν είχαμε μάθει στη Σχολή Καλών Τεχνών στην Αθήνα, αλλά είχαμε διδαχθεί ξυλογραφία και χαλκογραφία, οπότε βλέποντας κάποια από τα έργα μου ο δάσκαλός μου εκεί, με σύστησε στη Bibliothèque nationale de France.

“Με 70 και πλέον χρόνια συνεχούς καλλιτεχνικής δημιουργίας, τώρα μπαίνει και στα σχολεία, καθώς η γραμματοσειρά που φέρει το όνομά του (KATSOULIDIS) επιλέχθηκε από το Υπουργείο Παιδείας να είναι αυτή με την οποία θα τυπώνονται όλα τα βιβλία του Γυμνασίου και του Λυκείου- πλίν των μαθηματικών, της φυσικής και της χημείας...”

Δημιουργήθηκε έτσι μια σχέση και κάθε τρεις μήνες μου ζητούσαν να τους δείχνω τη δουλειά μου -γιατί ανανέωναν το τμήμα ξυλογραφίας. Έτσι έγινε και μέχρι στιγμής έχουν

αγοράσει από μένα δέκα έργα!»

Όταν του λέω ότι πρέπει να είναι ευτυχισμένος γιατί έκανε τόσα πολλά στη ζωή του που δεν χωρούν σε μια και δυο συνεντεύξεις, χαμογελώντας μου λέει:

«Είμαι ευτυχισμένος και κυρίως γιατί δεν κατάλαβα πώς πέρασαν τα χρόνια, επειδή ακριβώς πάντα δημιουργούσα σε τόσα διαφορετικά πεδία της εικαστικής τέχνης.

Ημουν πάντα ερευνητικός καλλιτέχνης. Δεν έμεινα ποτέ σ αυτό που ήξερα να κάνω.

Ξεκινώντας απ' τη χαρακτική έκανα ζωγραφική και μάλιστα πρωτότυπη για την εποχή όπως ήταν οι κύκλοι.

Απ' αυτή την ανησυχία άρχισε το πείραμα αρχικά με τα φωτεινά έργα που η ιδέα ήρθε από τις φωτεινές διαφημιστικές διαφάνειες της Εθνικής Τράπεζας. Στην Ελλάδα οι γκαλερίστες δεν ήθελαν να τα εκθέσουν γιατί είναι μια κατασκευή ολόκληρη ένα φωτεινό έργο. Παρουσιάστηκαν τελικά στην αίθουσα του Δοξιάδη και αγοράστηκαν από το Μουσείο Βορρέ, ενώ το 1976 τα έστειλα στην Οστάνδη (Βέλγιο) όπου είχα σπουδαίες κριτικές. Ήταν μεγάλη αναγνώριση για μένα. Και γενικά είμαι πλήρης γιατί και την τέχνη μου υπηρετώ και την απολαμβάνω και φυσικά έχω τους ανθρώπους μου, την οικογένειά μου και τα παιχνίδια με τον εγγονό μου!» .

• Μονόπετρα • Βέρες • Σταυροί • Ρολόγια • Κοσμήματα

ΚΟΣΜΗΜΑ

Σφραγίστε τις ομορφότερες στιγμές της ζωής σας με ένα κόσμημα

ΚΟΝΤΟΠΟΥΛΟΣ

📍 Γερμανού 6 Καλαμάτα
📍 Αριστομένους 45 Καλαμάτα
☎ 2721097908
www.kosmimakontopoulos.gr

Χαρίστε λάμψη και χαρά στους ανθρώπους που αγαπάτε.

SWAROVSKI



«Στροφή σε ποιοτική εκπαίδευση και έρευνα»

“Τα Δημόσια Πανεπιστήμια πρέπει να προετοιμάζονται και να εντείνουν τις προσπάθειες για ποιοτική εκπαίδευση και έρευνα” αναφέρει μιλώντας στο “Π” ο επανεκλεγείς πρύτανης του Πανεπιστημίου Πατρών Χρήστος Μπούρας αναφορικά με τον νέο νόμο για τα μη κρατικά πανεπιστήμια. Παράλληλα ο κ. Μπούρας μιλά για την επόμενη μέρα στην τριτοβάθμια εκπαίδευση, τη σχέση του ιδρύματος που ηγείται με το Πανεπιστήμιο Πελοποννήσου, καθώς επίσης και από τη σκοπιά του γνωστικού του αντικειμένου για τα δίκτυα 5G και την Τεχνητή Νοημοσύνη. Τέλος μιλά και για τη γενέτειρά του την Καλαμάτα, η οποία, αν και δεκαετίες κάτοικος Πάτρας, εξακολουθεί να έχει ξεχωριστή θέση στην καρδιά του.

Συνέντευξη στον Δημήτρη Πλεμμένο

■ Ψηφίστηκε πρόσφατα το νομοσχέδιο για τα μη κρατικά Πανεπιστήμια. Ποια πιστεύετε τελικά θα είναι η επίδραση του νέου νόμου στη δημόσια τριτοβάθμια εκπαίδευση;

Αναμφίβολα θα υπάρξει επίδραση στα περιφερειακά Πανεπιστήμια για τους εξής λόγους:

- Το κόστος να σπουδάσει κάποιος εκτός της κατοικίας του πιθανά σε ορισμένες περιπτώσεις να είναι συγκρίσιμο με τα δίδακτρα.

- Η προτίμηση σε πανεπιστημιακά τμήματα που θα ιδρύσουν τα ιδιωτικά Πανεπιστήμια πχ Νομική, Ιατρική, Φαρμακευτική, Πληροφορική, Οικονομικά και Διοίκηση, Ψυχολογία κλπ.

- Το δημογραφικό καθώς οι εισακτέοι θα μειώνονται σε συνδυασμό με το γεγονός ότι το 45% του πληθυσμού κατοικεί στην Αττική.

Τα παραπάνω θα οδηγήσουν την επόμενη δεκαετία σε αναδιάρθρωση του ακαδημαϊκού χάρτη στη χώρα. Προσωπικά εκτιμώ ότι πάνω από 100 πανεπιστημιακά τμήματα θα κλείσουν και θα υπάρξουν συνενώσεις Δημοσίων Πανεπιστημίων. Επομένως τα Δημόσια Πανεπιστήμια πρέπει να προετοιμάζονται και να εντείνουν τις προσπάθειες για ποιοτική εκπαίδευση και έρευνα.

■ Ηγείστε ενός εκ των σημαντικότερων ακαδημαϊκών ιδρυμάτων της χώρας με διεθνή καταξίωση και επιτυχίες σε ερευνητικό και όχι μόνο επίπεδο. Κατά την άποψή σας η νέα μεταρρύθμιση απειλεί ιδρύματα όπως το Πανεπιστήμιο Πατρών ή περισσότερο κάποια Πανεπιστήμια της περιφέρειας;

Το Πανεπιστήμιο Πατρών είναι ισχυρό



Δημόσιο Πανεπιστήμιο με ιστορία 60 ετών και μέσα στα 1.000 καλύτερα Πανεπιστήμια του κόσμου. Έχει την ικανότητα της προσαρμογής στις αλλαγές και αντέχει στον ανταγωνισμό. Έχει κάνει κινήσεις

διεθνοποίησης με δημιουργία πανεπιστημιακών τμημάτων με Πανεπιστήμια της Κίνας και της Κύπρου, ετοιμάζει συνεργασίες με Πανεπιστήμια των ΗΠΑ και της Μεγάλης Βρετανίας και σχεδιάζει τη δημιουργία της 8ης σχολής του στην Αρχαία Ολυμπία και τέλος προχωρά στη δημιουργία παραρτήματος στην Αλέξανδρεια της Αιγύπτου. Προετοιμάζεται λοιπόν και δεν θα έχει πολλά προβλήματα. Κάποια όμως περιφερειακά Πανεπιστήμια θα πιεστούν αν δεν σχεδιάσουν εναλλακτικές λύσεις.

■ Προσφάτως εξασφαλίσατε την επανεκλογή σας στη θέση του πρύτανη. Ποιοι είναι οι στόχοι σας για το Πανεπιστήμιο Πατρών του 2030; Κατά τη διάρκεια της θητείας μου, δεσμεύομαι να εστιάσω σε 7 κύριους τομείς:

1. Ακαδημαϊκή Αριστεία: Θα συνεχίσουμε να ενισχύουμε την ποιότητα της εκπαίδευσης που παρέχουμε, βελτιώνοντας τα προγράμματα σπουδών μας και προάγοντας την έρευνα. Στόχος μας είναι να δημιουργήσουμε ένα περιβάλλον που θα ενθαρρύνει την ακαδημαϊκή διάκριση.

2. Έρευνα και Καινοτομία: Θα υποστηρίξουμε τις ερευνητικές μας δραστηριότητες, ενισχύοντας τη χρηματοδότηση και τις υποδομές. Θέλουμε να γίνουμε παγκόσμιο κέντρο έρευνας, προσελκύοντας κορυφαίους επιστήμονες και δημιουργώντας συνθήκες για καινοτόμα αποτελέσματα που θα συμβάλλουν στην κοινωνική και οικονομική ανάπτυξη.

3. Διεθνείς Συνεργασίες: Θα επιδιώξουμε την περαιτέρω ανάπτυξη συνεργασιών με κορυφαία πανεπιστήμια και ερευνητικά κέντρα διεθνώς. Μέσω αυτών των συνεργασιών, οι φοιτητές/τριες και οι καθηγητές/τριές μας θα έχουν την ευ-

καιρία να ανταλλάσσουν γνώσεις και εμπειρίες, προάγοντας τη διεθνοποίηση του Πανεπιστημίου μας.

4. Κοινωνική Ευθύνη: Το Πανεπιστήμιό μας έχει καθήκον να υπηρετεί την κοινωνία. Δεσμεύομαι να αναπτύξουμε ποικίλες δράσεις και πρωτοβουλίες που θα αντιμετωπίζουν σημαντικά κοινωνικά ζητήματα, όπως η κλιματική αλλαγή, η κοινωνική ανισότητα και η προώθηση της βιώσιμης ανάπτυξης.

5. Υποστήριξη των Φοιτητών/τριών: Θα ενισχύσουμε τις υπηρεσίες υποστήριξης των φοιτητών/τριών μας, διασφαλίζοντας ότι θα έχουν όλες τις απαραίτητες συνθήκες και ευκαιρίες για να επιτύχουν στους ακαδημαϊκούς και επαγγελματικούς τους στόχους. Η ευημερία και η επιτυχία των φοιτητών μας είναι προτεραιότητα.

6. Υποδομές για τον 21ο αιώνα: Δεσμεύομαι για την αναγέννηση του ακαδημαϊκού περιβάλλοντος με σύγχρονες υποδομές για το διδακτικό – ερευνητικό έργο και την φοιτητική μέριμνα.

7. Διαφάνεια και Λογοδοσία: Δεσμεύομαι ότι θα συνεχίσω να προάγω τη διαφάνεια σε όλες τις διαδικασίες και λειτουργίες του Πανεπιστημίου μας. Η λογοδοσία είναι θεμελιώδης αξία για την ορθή διακυβέρνηση και την οικοδόμηση εμπιστοσύνης μεταξύ όλων των μελών της πανεπιστημιακής κοινότητας. Θα εργαστούμε για να διασφαλίσουμε ότι οι αποφάσεις και οι δράσεις μας θα είναι πάντα διαφανείς και υπολόγες προς όλους.

Αυτές οι δεσμεύσεις θα αποτελέσουν τον οδηγό μας καθώς προχωράμε μπροστά.

■ Στον γεωγραφικό χώρο της Πελοποννήσου συνυπάρχουν τα Πανεπιστήμια Πατρών και Πελοποννήσου. Μάλιστα τμήματα του ΠΑ.ΠΕΛ. λειτουργούν στην Πάτρα. Υπάρχουν προοπτικές συνεργασίας μεταξύ των δύο ιδρυμάτων και αν ναι σε ποιο επίπεδο;

Με το Πανεπιστήμιο Πελοποννήσου και με τον Πρύτανη του καθηγητή Αθ. Κατσό, είμαστε και προσωπικοί φίλοι, υπάρχει μια άριστη συνεργασία σε όλα τα επίπεδα, η οποία ενδυναμώνεται καθημερινά. Συμμετέχουμε από κοινού σε δράσεις και ερευνητικά προγράμματα και έχουμε ανοιχτές θύρες επικοινωνίας και συνεργασίας.

■ Η σύνδεση του Πανεπιστημίου με την τοπική κοινωνία παραμένει ένα διαρκές ζητούμενο. Τι νομίζετε ότι χρειάζεται για να υπάρξει εμβάθυνση αυτής της σχέσης;

Το Πανεπιστήμιο Πατρών έχει σχεδιάσει σειρά δράσεων για να υπάρξει αυτή η

σύνδεση. Τέτοιες δράσεις είναι:

α) Τα σχολεία πηγαίνουν Πανεπιστήμιο.

β) Η έκθεση Καινοτομίας Patras IQ.

γ) Το Φεστιβάλ καλωσορίσματος των πρωτοετών φοιτητών WelcomeUP.

Και άλλες πολλές. Από την άλλη μεριά το Πανεπιστήμιο χρειάζεται τη στήριξη με δωρεές και χορηγίες, τη δημιουργία φιλικού περιβάλλοντος για την Πανεπιστημιακή Κοινότητα και το σχεδιασμό δράσεων χρηματοδότησης από τις Περιφέρειες στη Νέα Προγραμματική Περίοδο. Ολοι μας πρέπει και οφείλουμε να κάνουμε βήματα προσέγγισης και συνεργασίας.

“ Τα ιδιωτικά πανεπιστήμια θα οδηγήσουν την επόμενη δεκαετία σε αναδιάρθρωση του ακαδημαϊκού χάρτη στη χώρα. Προσωπικά εκτιμώ ότι πάνω από 100 πανεπιστημιακά τμήματα θα κλείσουν και θα υπάρξουν συνενώσεις Δημοσίων Πανεπιστημίων. Επομένως τα Δημόσια Πανεπιστήμια πρέπει να προετοιμάζονται και να εντείνουν τις προσπάθειες για ποιοτική εκπαίδευση και έρευνα. ”

■ Στο προσκήνιο βρίσκεται η συζήτηση για πιθανή κατάργηση των πανελλαδικών εξετάσεων. Από την εμπειρία σας, σε ένα τέτοιο ενδεχόμενο θα μπορούσαν τα Πανεπιστήμια να έχουν άμεσο ρόλο στην επιλογή των φοιτητών;

Προφανώς τα Πανεπιστήμια πρέπει

να έχουν λόγο στην επιλογή και στον αριθμό των φοιτητών. Από την άλλη μεριά όμως υπάρχουν θέματα αξιοπιστίας που δύσκολα θα προσπεραστούν. Το πρόβλημα είναι στη Δευτεροβάθμια Εκπαίδευση καθώς εκεί πρέπει να καλλιεργηθούν οι δεξιότητες, να αποκαλυφθούν τα ταλέντα και να γίνεται επαγγελματικός προσανατολισμός. Η όποια όμως μεταρρύθμιση είναι αλλαγή παραδείγματος και θέλει συγκλίσεις και όχι άγονες αντιπαραθέσεις.

■ Προέρχεστε από τον κλάδο της Πληροφορικής και μεταξύ άλλων έχετε ασχοληθεί ιδιαίτερα με τα δίκτυα 5G, τα οποία προ καιρού... δαίμονοποιήθηκαν. Τι θα πρέπει να περιμένει ο κόσμος από αυτά στο μέλλον;

Κάθε βιομηχανική επανάσταση συναντά αγκυλώσεις και αντιστάσεις για διάφορους λόγους. Το ίδιο συμβαίνει και τώρα. Η Παιδεία και η Ενημέρωση είναι η λύση σε όλες αυτές τις δαίμονοποιήσεις. Σε ένα κόσμο που αλλάζει γρήγορα και διαρκώς χρειάζεται να προσαρμοστούμε και να αντιμετωπίζουμε τις καταστάσεις με ορθολογισμό.

■ Πλέον μπαίνουμε όλο και περισσότερο στον κόσμο της Τεχνητής Νοημοσύνης. Πώς βλέπετε να αλλάξει τη ζωή μας τα επόμενα χρόνια και τι θα πρέπει να προσέξουμε;

Η ΤΝ έχει σημαντικό αντίκτυπο σε πολλούς τομείς της ζωής μας, από την υγεία και την εκπαίδευση μέχρι τις μεταφορές και την ψυχαγωγία. Είναι απαραίτητο να αντιμετωπιστούν οι προκλήσεις και οι κίνδυνοι που σχετίζονται με την ΤΝ, όπως η προκατάληψη, η διαφάνεια, τα ηθικά ζητήματα και η ασφάλεια. Η υπεύθυνη ανάπτυξη και χρήση της ΤΝ μπορεί να οδηγήσει σε μια καλύτερη και πιο αποδοτική κοινωνία. Προοπτικές για το μέλλον περιλαμβάνουν τη συνεχή εξέλιξη των τεχνολογιών ΤΝ και την ενσωμάτωσή τους σε ακόμα περισσότερους τομείς της ζωής μας. Θα παρουσιασθούν μια σειρά από προβλήματα όπως Προκατάληψη και Δικαιοσύνη, Διαφάνεια, Ηθικά Ζητήματα, Απώλεια θέσεων Εργασίας και Ασφάλεια.

■ Κλείνοντας δεν θα μπορούσα να μην σας ρωτήσω για το πώς βλέπετε τη γενέτειρά σας την Καλαμάτα, την οποία παρά το βεβαρυμένο επιστημονικό σας πρόγραμμα ποτέ δεν ξεχνάτε...

Η Καλαμάτα είναι πάντα μέσα στο μυαλό μου και στην ψυχή μου. Είναι ο γενέθλιος τόπος και τα μαθητικά μου χρόνια και εδώ μένει η οικογένεια μου. Θέλω να βοηθήσω όπως μπορώ να γίνουν πράγματα κάτι το οποίο δεν έχω αρνηθεί όταν μου ζητιέται. Η Καλαμάτα αξίζει περισσότερα και μπορεί καλύτερα.

Επετειακό έτος αποτελεί το 2024 για την επιπλοποιία “Μαυρέα”. Η οικογενειακή επιχείρηση με έδρα την Καλαμάτα έκλεισε 100 χρόνια παρουσίας στον χώρο του επίπλου, προσφέροντας την τεχνογνωσία και την ποιότητα των προϊόντων της σε περισσότερες από τέσσερις γενιές πελατών.

100 χρόνια “Επιπλα Μαυρέα”

Ρεπορτάζ: **Τάσος Ανδρικόπουλος**

Ακολουθώντας με συνέπεια τις εξελίξεις της εποχής, τα έπιπλα “Μαυρέα” όπως εξήγησαν μιλώντας στο “Π” οι ιδιοκτήτες Νίκος και Γιάννης Μαυρέας, δεν επαναπαυτήκαν στο όνομα που έχτισαν οι δύο προηγούμενες γενιές, καθώς ανέπτυξαν νέες συνεργασίες με μεγάλους οίκους της Ελλάδας και του εξωτερικού, επενδύοντας στον εκσυγχρονισμό, στο after-sales service και στη βελτίωση των υπηρεσιών. Αν κάτι χαρακτηρίζει δε την καλαματιανή επιχείρηση, αυτό είναι οι ποιοτικές λύσεις σε κλασική ή μοντέρνα γραμμή, προκύπτοντας χώροι με υψηλή αισθητική, λειτουργικότητα και αντοχή στο χρόνο. Οντας πλέον η πιο ιστορική επιπλοποιία σε επίπεδο Πελοποννήσου αλλά και μια από τις μακροβιότερες της χώρας, η επιχείρηση “Μαυρέα” πέρασε στον δεύτερο αιώνα λειτουργίας της, θέτοντας τους στόχους της για το απαιτητικό αύριο.

Το επιπλοποιείο ξεκίνησε με τα αδέρφια Κώστα και Νίκο Μαυρέα κυρίως με κατασκευές επίπλων όπως τα παράγγελναν οι πελάτες. Η έκθεση ήταν στη Σιδηροδρομικού Σταθμού απέναντι από το σημερινό άγαλμα της Ελευθερίας και το εργαστήριο ακριβώς πίσω με είσοδο από την οδό Ψάλτη.

Την σκυτάλη πήραν τα παιδιά του Νίκου, ο Τάσος, ο Γιάννης και ο Ηλίας ο οποίος μάλιστα δραστηριοποιήθηκε επί

σειρά ετών στη Νέα Υόρκη.

Η δεύτερη γενιά ανέπτυξε σταδιακά την επιχείρηση με αποκορύφωμα την κατασκευή έκθεσης και εργαστηρίου στα πατρικά κτήματα στις Γουλιμίδες και γενικώς έκανε γνωστή την φίρμα και πέραν της Μεσοησίας.

Και φθάνουμε στην τρίτη γενιά, τον Νίκο, γιο του Τάσου και τον Γιάννη, γιο του Ηλία να δίνουν ακόμα πιο μεγάλη ώθηση στην επιχείρηση, την οποία διευθύνουν τα τελευταία 17 χρόνια, έχοντας σπουδάσει ο πρώτος Στατιστική και Ηλεκτρονικό Εμπόριο και ο δεύτερος Διοίκηση Επιχειρήσεων. Όπως είπαν, και οι δύο έχουν ζήσει κατά το παρελθόν στο εξωτερικό, παίρνοντας την απόφαση μετά από διάφορες εργασίες που έκαναν να ακολουθήσουν το επιχειρείν, τονίζο-

ντας πως από τη στιγμή που στράφηκαν στο εν λόγω αντικείμενο το έκαναν με όρεξη και αγάπη, κάτι που βγαίνει προς τα έξω.

«ΔΙΑΒΑΤΗΡΙΟ Η ΠΟΙΟΤΗΤΑ»

Σχετικά με το μότο της επιχείρησης, οι ίδιοι στάθηκαν πρωτίστως στην ποιότητα, κάνοντας λόγο για διαβατήριο, ώστε να διατηρηθεί το κατάστημα στο ύψος του. «Προσπαθούμε να έχουμε ανταγωνιστικές τιμές αλλά ο βασικός μας γνώμονας κάνοντας αυτή τη δουλειά είναι να παρέχουμε ποιοτικά προϊόντα και ποιοτικές υπηρεσίες» σημείωσαν, λέγοντας πως με όχημα αυτό το σκεπτικό κατάφεραν να περάσουν την οικονομική κρίση, την πανδημία και τις λοιπές δυσκολίες. Σχετικά με την προ-



Το παλιό κατάστημα «Μαυρέα» στην οδό Σιδηροδρομικού Σταθμού



ώθηση της επιχείρησης υπογράμμισαν πως έχουν εστιάσει κατά πολύ στο σκέλος αυτό, ωστόσο, η καλύτερη διαφήμιση όπως είπαν στον κλάδο είναι και το “από στόμα σε στόμα”, με αποτέλεσμα η ροή των πελατών να ανανεώνεται συνεχώς.

«ΕΙΜΑΙ ΦΤΩΧΟΣ, ΨΩΝΙΖΩ ΑΚΡΙΒΑ»

«Πάντα, ακόμα και στην περίοδο της μεγάλης κρίσης του 2010, υπήρχαν άνθρωποι που θεωρούσαν ότι η αγορά ποιοτικών προϊόντων εν τέλει είναι πιο οικονομική, επενδύοντας σε βάθος χρόνου. Η φράση που μας είχε μεταφερθεί από πελάτη μάλιστα ήταν “είμαι φτωχός, ψωνίζω ακριβά” δηλαδή ότι πάρω να το ψωνίσω μια φορά» σχολίασαν, απαντώντας σε ερώτηση του “Π” για το πως διαμορφώθηκε η τάση στην αγορά το περασμένο διάστημα, μπαίνοντας στον ανταγωνισμό οι πολυεθνικές με τις πιο προσιτές αλλά ενδεχομένως μη ποιοτικές προτάσεις. Αναφορικά με τον πληθωρισμό και την γενική ακρίβεια των τελευταίων ετών, τα ξαδέλφια Μαυρέα ανέφεραν πως σημειώθηκε αύξηση στις πρώτες ύλες μετά τον πόλεμο στην Ουκρανία. «Η πρώτη ύλη των προϊόντων ανέβηκε στο 35%, ενώ σε συνδυασμό με την άνοδο στην ενέργεια και το μεταφορικό κόστος, είχε μοιραία ως αποτέλεσμα την αύξηση τιμών στο τελικό προϊόν, κάνοντας σε κάθε περίπτωση προσπάθειες να τις συγκρατήσουμε» παρατήρησαν.

Η ΔΙΑΜΟΡΦΩΣΗ ΤΩΝ ΤΑΣΕΩΝ

Η διακόσμηση σπιτιού είναι προσωπική υπόθεση, θέμα γούστου και αισθητικής αλλά και τάσεων που προτείνονται από τους επαγγελματίες του χώ-

ρου και τους σχεδιαστές. Για το πώς φτάνουν αυτές να συστήνονται σε τοπικό επίπεδο σε συνάρτηση με την αρχική πηγή, οι ίδιοι στάθηκαν στη χρήση του Διαδικτύου και των social media, μέσω των οποίων το κοινό ενημερώνεται πλέον άμεσα. «Παλιότερα, όταν διαμορφωνόταν μια καινούργια μόδα στην Ιταλία φερειπείν, στην Αθήνα θα έφτανε μετά από 3-4 χρόνια και άλλα 2-3 θα χρειαζόνταν για να φτάσει στην επαρχία» συμπλήρωσαν, συνεχίζοντας αναφορικά με το πλαίσιο των συνεργασιών, πως δουλεύουν κατά κύριο λόγο το ποιοτικό ελληνικό έπιπλο, και στη συνέχεια ακολουθούν προμηθευτές από Ιταλία και Ισπανία. «Πάντα, τα νεότερα ζευγάρια αναζητούν ως επί το πλείστον μοντέρνες τάσεις επίπλωσης, χωρίς να λείπει ένα 15% πελατών που μένουν σταθεροί στο νεοκλασικό, διαχρονικό έπιπλο» συμπλήρωσαν. Σχετικά, με την προέλευση της πελατείας, ο Νίκος και ο Γιάννης Μαυρέας διευκρίνισαν πως ο μεγαλύτερος όγκος δουλειάς τους συν-

δέεται με τις οικιακές επιπλώσεις, ακολουθώντας σε μικρότερο βαθμό επιπλώσεις ξενοδοχείων, ή μαγαζιά. «Πέρα από τη Μεσσηνία, η πελατεία μας προέρχεται από Λακωνία και Αρκαδία λόγω και των νέων δρόμων και εν συνεχεία λιγότερο η Ηλεία, λόγω αντίστοιχα πιο δύσκολης πρόσβασης» συνέχισαν.

Η... ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΗ ΦΥΣΙΚΗ ΠΑΡΟΥΣΙΑ

Τέλος, σε ό,τι έχει να κάνει με τους στόχους της επιχείρησης, δήλωσαν πως σκοπός είναι η συνεχής ανάπτυξη σε όλους τους τομείς, η εδραίωση της παρουσίας σε περιφερειακό επίπεδο και η περαιτέρω στροφή στις ηλεκτρονικές αγορές. «Στο τελευταίο σκέλος βέβαια, υπήρχε και υπάρχει η ανάγκη της φυσικής παρουσίας του πελάτη στο κατάστημα και η δοκιμή του προϊόντος που τον ενδιαφέρει για να διαπιστώσει πόσο άνετο είναι, αλλά σε κάθε περίπτωση η ηλεκτρονική παρουσία είναι απαραίτητη στις μέρες μας» κατέληξαν.





Χάνετε, αν δεν έχετε πάει στις Σπέτσες

Επιμέλεια: Κωνσταντίνα Δρακουλάκου

Οι Σπέτσες, ένα μικρό αλλά ξεχωριστό νησί, βρίσκονται κοντά στη νότια πλευρά της Αργολικής Χερσονήσου, στο Μυρτώο Πέλαγος. Απέχουν μόλις 1,5 μίλι μακριά από την ακτή, στη δεξιά πλευρά της εισόδου του Αργολικού Κόλπου, και πάντα θεωρούνταν τμήμα της Πελοποννήσου. Είναι ένας από τους πιο εύκολους και προσβάσιμους προορισμούς, καθώς μπορεί κανείς να φτάσει εύκολα οδικώς μέχρι την Κόστα και να περάσει ένα Σαββατοκύριακο στο γραφικό και ήσυχο νησί ή να το επισκεφθεί για μια ημερήσια εκδρομή με οργανωμένα τουριστικά γραφεία από τη Μεσσηνία και άλλες περιοχές της Πελοποννήσου. Βρίσκονται μόλις 50 ναυτικά μίλια νοτιοδυτικά του Πειραιά και ακριβώς απέναντι από το γνωστό τουριστικό θέρετρο Πόρτο Χέλι. Αξίζει να σημειωθεί ότι τα πλοία από τον

Στην αρχαιότητα, το νησί ονομαζόταν "Πιτυόνησος" και "Πιτυούσα". Το σημερινό του όνομα το πήρε από Καταλανούς, Γενουάτες και Ενετούς ναυτικούς του Μεσαίωνα. Οι Φράγκοι το αποκαλούσαν "Ιζόλα ντι Σπέσια" (= αρωματοφόρος νήσος).

Πειραιά προς τις Σπέτσες είναι διαθέσιμα καθ' όλη τη διάρκεια του χρόνου με καθημερινά δρομολόγια.

Στην αρχαιότητα, το νησί ονομαζόταν "Πιτυόνησος" και "Πιτυούσα". Το σημερινό του όνομα το πήρε από Καταλανούς, Γενουάτες και Ενετούς ναυτικούς του Μεσαίωνα. Οι Φράγκοι το αποκαλούσαν "Ιζόλα ντι Σπέσια" (= αρωματοφόρος νήσος). Κατά μία άλλη εκδοχή, το όνομα προήλθε από το "Πέτσα" (Πετσιώτες), που φέρεται ως αρβανίτικος γλωσσικός αναγραμματισμός του αρχαίου ονόματος Πιτυούσα. Το νέο λιμάνι, η Ντάπια, είναι το κέντρο των Σπετσών, όπου βρίσκεται το παλαιό πυροβολείο. Υπήρξε τόπος συγκέντρωσης αρχόντων και καπεταναίων του 1821. Οι Σπέτσες αποτελούν ιδανικό προορισμό για να μετακινηθεί κάποιος με ποδήλατο ή μοτοποδήλατο, σε μικρές ή μεγάλες αποστάσεις, σε ασφαλτοστρωμένους

ή χωμάτινους δρόμους, προκειμένου να περιηγηθεί στο νησί ή ακόμα να κάνει το γύρο του νησιού ή να καταλήξει σε ερημικές ή και κοσμοπολίτικες παραλίες με καταγάλανα νερά. Τα γραφικά αμαξάκια μπορούν να μεταφέρουν τους επισκέπτες στα περισσότερα σημεία της πόλης των Σπετσών, από νωρίς το πρωί μέχρι αργά το βράδυ, κυρίως κατά την τουριστική περίοδο. Υπάρχουν δύο λεωφορεία που λειτουργούν μόνο τους μήνες της τουριστικής περιόδου και εκτελούν δύο διαφορετικές διαδρομές. Το νησί προσφέρει πολλές επιλογές για αξιοθέατα. Ένας από τους πρώτους σταθμούς είναι το Μουσείο Μπουμπουλίνας, το οποίο στεγάζεται στο σπίτι της Λασκαρίνας Μπουμπουλίνας, ηρωίδας της Ελληνικής Επανάστασης του 1821. Ξεχωρίζει το υπέροχο σκαλιστό ταβάνι στη μεγάλη σάλα. Φιλοξενεί προσωπικά αντικείμενα και ιστορικά κειμήλια που σχετίζονται με τη ζωή και τη δράση της. Αξίζει επίσης να δει κανείς το Δημαρχείο με τον όμορφο κήπο και τα σπετσιοτικά βοτσαλωτά, καθώς και την πλατεία Ρολογιού, που πήρε το όνομά της από το ρολόι της. Εξίσου ενδιαφέρον είναι το Μουσείο των Σπετσών, το οποίο βρίσκεται στην οικία του Χατζηγιάννη Μέξη, πρώτου κυβερνήτη του νησιού, και περιλαμβάνει ευρήματα από την αρχαία, τη βυζαντινή και την επαναστατική περίοδο του νησιού. Εκεί θα δεις αντι-



κείμενα που αντιπροσωπεύουν περισσότερα από 4.000 χρόνια πολιτιστικής ιστορίας του νησιού, μεταξύ των οποίων και της Επανάστασης, την οστεοθήκη της Μπουμπουλίνας, καθώς και όπλα και προσωπογραφίες των Σπετσιοτών ναυάρχων.

Για όσους αναζητούν στιγμές χαλάρωσης, οι παραλίες του νησιού είναι ιδανικές. Η Αγία Μαρίνα, οι Άγιοι Ανάργυροι, η Ζωγεριά και η παραλία Κουζουλού είναι μερικές από τις πιο δημοφιλείς, προσφέροντας καθαρά νερά και μαγευτικά τοπία. Ο Καθεδρικός Ναός του Αγίου Νικολάου αποτελεί επίσης ένα σημαντικό αξιοθέατο, καθώς εκεί έγινε η ορκωμοσία των αρχηγών της Ελ-

ληνικής Επανάστασης του 1821. Ο ναός ξεχωρίζει για την ιστορική του σημασία και την όμορφη αρχιτεκτονική του, και πολύ κοντά στον Άγιο Νικόλαο μπορείς να επισκεφθείς την Καποδιστριακή Πνευματική Στέγη, η οποία προσφέρει ποικιλία πολιτιστικών και πνευματικών δραστηριοτήτων, όπως εκθέσεις, διαλέξεις και εκπαιδευτικά προγράμματα. Ο φάρος των Σπετσών, που βρίσκεται στο Παλιό Λιμάνι, είναι ένας από τους παλαιότερους στην Ελλάδα και προσφέρει μια υπέροχη θέα στη θάλασσα. Οι λάτρεις της πεζοπορίας και της ποδηλασίας θα ενθουσιαστούν με τα πολλά μονοπάτια που διασχίζουν το καταπράσινο τοπίο του νη-



Ζαχαροπλαστείο
Πολίτης
Ντάπια, Σπέτσες
ΤΗΛ.: 22980-72248

 Ζαχαροπλαστείο Πολίτης
- Αμυγδαλωτά Σπετσών
- Politis Confectionery Spetses

 zaxaroplasteio_poliths

ΑΜΥΓΔΑΛΩΤΑ
ΣΠΕΤΣΩΝ





σιού, προσφέροντας μοναδικές εμπειρίες.

Ένας περίπατος στο ιστορικό κέντρο του νησιού και στο Παλιό Λιμάνι αποκαλύπτει γραφικά σοκάκια, παραδοσιακά σπίτια, πολλά καφέ, ταβέρνες και εστιατόρια όπου μπορείς να απολαύσεις το γνωστό αλλά και αγαπημένο πιάτο “Ψάρι αλά Σπετσιώτα”. Όπως το λέει και το όνομα του, πρόκειται για ψάρι που μαγειρεύεται και σερβίρεται με σάλτσα ντομάτας. Αν προτιμάς τη νυχτερινή ζωή, οι Σπέτσες φημίζονται για την έντονη νυχτερινή διασκέδαση που προσφέρει το Παλιό Λιμάνι μέχρι την ανατολή του ήλιου. Είναι ένας κοντινός και ασφαλής προορισμός, ιδανικός για νεαρές ηλικίες και παρέες φίλων που θέλουν να χορέψουν και να διασκεδάσουν σε διάφορους μουσικούς χώρους, από μπαράκια έως μεγαλύτερα κλαμπ. Η βραδιά ξεκινά συνήθως στην Ντάπια και στα σοκάκια προς τον Άγιο Μάμα, με ένα απεριτίφ ή κοκτέιλ σε χαλαρούς αλλά και ανεβαστικούς ρυθμούς. Στη συνέχεια, ακολουθώντας τον παραλιακό δρόμο για περίπου δέκα λεπτά, είτε με τα πόδια είτε με άμαξα, φτάνετε στο Παλιό Λιμάνι, όπου θα βρείτε μπαράκια που καλύπτουν όλα τα γούστα: ελληνική και ξένη μουσική, σε μπαλκόνια ή πάνω στην άμμο,

**Ένας περίπατος
στο ιστορικό κέντρο
του νησιού και
στο Παλιό Λιμάνι
αποκαλύπτει
γραφικά σοκάκια,
παραδοσιακά
σπίτια, πολλά
καφέ, ταβέρνες
και εστιατόρια
όπου μπορείς
να απολαύσεις
το γνωστό αλλά
και αγαπημένο
πιάτο “Ψάρι
αλά Σπετσιώτα”.**

μικρά και μεγαλύτερα μαγαζιά που θα σας διασκεδάσουν μέχρι τις πρώτες πρωινές ώρες!

Αν επιθυμείτε κάτι γλυκό, η ιδανική επιλογή είναι το ζαχαροπλαστείο “Πολίτης”. Το ζαχαροπλαστείο, που λειτουργεί από το 1927 και πλησιάζει τα 100 χρόνια λειτουργίας, βρίσκεται στο κέντρο του νησιού, στη Ντάπια. Σήμερα, τα νηία της επιχείρησης κρατούν τα παιδιά και τα εγγόνια του Χαράλαμπου Παλαιολούγκα. Προσφέρει τα πιο διάσημα και νόστιμα αμυγδαλωτά του Αργοσαρωνικού, τα οποία ξεχωρίζουν για τη μοναδική τους γεύση και το έντονο άρωμά τους. Επίσης, προσφέρει γαλακτομπούρεκο, εκμέκ κανταΐφι, σοκολατίνες, μιλφέιγ, αργολάβους και αμυγδαλωτά σοκολάτας, τα οποία είναι ιδιαίτερα περιζήτητα από τους ξένους που επισκέπτονται το νησί. Οι Σπέτσες είχαν σε αφθονία αμύγδαλα, τα οποία και εμπορεύονταν. Οι νοικοκυρές έφτιαχναν αυτό το γλυκάκι και το έδιναν σε αυτούς που ταξίδευαν. Καθώς δεν είχαν αυγά, μπορούσαν να συντηρηθούν για μεγάλο διάστημα. Λόγω του λευκού χρώματος που τους προσδίδει η επικάλυψη με ζάχαρη άχνη, συνδέθηκαν με χαρές. Παραδοσιακά, τα αμυγδαλωτά προσφέρονται σε γάμους, αρραβώνες, γιορτές και βαφτίσεις. Το συγκεκριμένο

ζαχαροπλαστέιο παραμένει στις κορυφαίες επιλογές όσων θέλουν να πάρουν φεύγοντας από το νησί ένα «γευστικό» σουβενίρ. Η προσεγγισμένη συσκευασία των αμυγδαλωτών τα καθιστά ιδανική επιλογή για δώρο προς φίλους ή για άλλες υποχρεώσεις. Εάν βρεθείτε στο νησί τον Σεπτέμβριο, μην χάσετε την αναπαράσταση της ναυμαχίας των Σπετσών, γνωστή ως "Αρμάτα", που γιορτάζεται με εντυπωσιακές εκδηλώσεις. Οι Σπέτσες συνδυάζουν πλούσια ιστορία με φυσική ομορφιά, προσφέροντας ποικίλες εμπειρίες για όλους τους επισκέπτες. Επίσης, πίσω από την Ντάπια, βρίσκεται το εξαιρετικό αρχιτεκτονικά διάσημο νεοκλασικό και λιθόκτιστο σπίτι του ευεργέτη των Σπετσών Σ. Ανάργυρου. Το υπέροχο αυτό κτίσμα-κόσμημα για το νησί με τον νεοκλασικό του ρυθμό και τις δύο αιγυπτιακές σφίγγες να δεσπόζουν δεξιά και αριστερά της εισόδου, ξεχωρίζει με την ποιότητα της σύνθεσης και της κατασκευής του. Σήμερα σε αυτό στεγάζεται το Πνευματικό Κέντρο των Σπετσών. Φυσικά, ένα από τα must-see

**Εάν βρεθείτε
στο νησί τον
Σεπτέμβριο, μην
χάσετε την
αναπαράσταση
της ναυμαχίας
των Σπετσών,
γνωστή ως "Αρμάτα",
που γιορτάζεται με
εντυπωσιακές
εκδηλώσεις.
Οι Σπέτσες
συνδυάζουν πλούσια
ιστορία με φυσική
ομορφιά,
προσφέροντας
ποικίλες εμπειρίες
για όλους τους
επισκέπτες.**

είναι και το ιστορικό ξενοδοχείο "Ποσειδώνιο", στην πλατεία Ποσειδωνίου, κτίσμα των αρχών του περασμένου αιώνα, με την εξαιρετική αρχιτεκτονική και τους θαυμάσιους διακοσμημένους χώρους του. Υπήρξε τόπος διαμονής διάσημων πολιτικών, επιχειρηματιών και καλλιτεχνών. Στην ίδια πλατεία δεσπόζει το άγαλμα της Λασκαρίνας Μπουμπουλίνας.

Τις ομορφιές των Σπετσών τις θαυμάσαμε και κινηματογραφικά, καθώς το νησί αποτέλεσε το φυσικό σκηνικό του πιο ξεκαρδιστικού εκλογικού ρομάντζου, ανάμεσα στην «κόρη του Σκούταρη» Τζένη Καρέζη και τον «ανιψιό του Κασσανδρή» Ανδρέα Μπάρκουλη. Η περίφημη σπηλιά της Νεράιδας, στην ταινία, δεν είναι άλλη από τη σπηλιά του Μπεκίρη, παλιό καταφύγιο των αγωνιστών, στο πίσω μέρος του νησιού, στο οποίο οι παλιοί Σπετσιώτες έκρυβαν τα γυναικόπαιδα στην περίοδο της τουρκοκρατίας. Τις Σπέτσες αξίζει να τις επισκεφτείς μία φορά -ή και παραπάνω- για να ανακαλύψεις για ποιο λόγο μιλάνε όλοι πλέον γι' αυτό το νησί.



COLLECTIVE GYM

Λυκούργου 46, Καλαμάτα
τηλ. 2721020209
info@collectivegym.com
collectivegym.com



Ωράριο Λειτουργίας

Δευτέρα - Σάββατο: 15:00 - 21:00
Κυριακή: Κλειστά



Τρένο στα πρότυπα της Ελβετίας

Συνέντευξη στον Θανάση Λαγό

«Ο τελικός μας στόχος είναι να κηρυχθεί όλο το δίκτυο μαζί με το μοναδικό τοπίο, μνημείο παγκόσμιας πολιτιστικής κληρονομιάς της UNESCO» αναφέρει στη συνέντευξη που παραχώρησε στο «Π» η αρχιτέκτων - πολεοδόμος Ειρήνη Φρεζάδου που είναι συντονίστρια της ελληνοελβετικής πρωτοβουλίας για την επανενεργοποίηση του Σιδηροδρόμου του Τρικούπη στην Πελοπόννησο και μέλος του ΔΣ της Ελληνική Εταιρεία Περιβάλλοντος και Πολιτισμού (ΕΛΜΕΤ). «Το ιστορικό σιδηροδρομικό δίκτυο της Πελοποννήσου είναι το μεγαλύτερο σε μήκος ευρωπαϊκό ιστορικό δίκτυο μετρικού εύρους το οποίο όταν επαναλειτουργήσει θα συνδέει πόλεις και χωριά με το Αεροδρόμιο της Καλαμάτας τα λιμάνια Πάτρας, Καλαμάτας, Ναυπλίου, Κατάκολου με αρχαιολογικούς χώρους παγκόσμιας σημασίας (Ολυμπία, Μυκίνες, μνημεία της UNESCO), βυζαντινά μνημεία, σύγχρονους ιστορικούς τόπους, οινοποιεία (Νεμέα), τόπους σημαντικής αγροτικής παραγωγής, διερχόμενο και ενταγμένο αρμονικά στο μοναδικό φυσικό τοπίο» τονίζει η κ. Φρεζάδου.





■ Η ΕΛΜΕΤ προωθεί την επαναλειτουργία του σιδηροδρομικού δικτύου της Πελοποννήσου. Ποια ήταν η αφορμή και για ποιους λόγους πρέπει να διασωθεί ο σιδηρόδρομος στην Πελοπόννησο;

Η ΕΛΜΕΤ το 2020, με αφορμή τον εορτασμό των 200 χρόνων από την Ελληνική Επανάσταση διαμόρφωσε μία πρόταση προς τον ΟΣΕ για την επανενεργοποίηση του ιστορικού σιδηροδρόμου του Τρικούπης ο οποίος διέρχεται από σημαντικούς ιστορικούς τόπους του Αγώνα. Η πρόταση αποτελεί συνέχεια της από 2016 πρωτοβουλίας του Πολυτεχνείου

ΕΤΗ της Ζυρίχης/Ελβετίας για την επανενεργοποίηση του ιστορικού σιδηροδρόμου του Τρικούπης για μικτή επιβατική και τουριστική χρήση στα πρότυπα των επιτυχημένων ελβετικών σιδηροδρόμων Albula, Bernina Express Rätische Bahn. Η διάσωση θα επιτευχθεί μόνο με την επανενεργοποίηση του σιδηροδρόμου με πολλαπλά οφέλη για την Πελοπόννησο:

- Δημιουργία ενός νέου ήπιου βιώσιμου θεματικού τουριστικού προτύπου 12 μήνες τον χρόνο.
- Αξιοποίηση μίας σημαντικής ιστορικής υποδομής με χρήση τελευταίας τεχνολογίας (τρένα μπα-

ταρίας-υδρογόνου).

- Κοινωνική και οικονομική ανασυγκρότηση των ορεινών και ημιορεινών περιοχών από τις οποίες διέρχεται (επιστροφή νέων και οικογενειών στους τόπους καταγωγής τους, συνδυασμός αγροτικής και τουριστικής δραστηριότητας)

- Σημαντικά περιβαλλοντικά οφέλη /Αποσυμφόρηση των πόλεων από τα ρυπογόνα ΙΧ οχήματα επισκεπτών, τουριστών και κατοίκων (βλ. Ναύπλιο), απελευθέρωση δημόσιου χώρου για πεζούς ποδήλατα, φυτεύσεις

- Δημιουργία ενός νέου διεθνούς brandname για την Πελοπόννησο



Μελέτες - Εγκαταστάσεις Ηλεκτρονικών Συστημάτων Ασφαλείας

- Κατά Κλοπής & Πυρκαγιάς
- Κλειστά Κυκλώματα Τηλεόρασης

ΛΙΤΣΑΣ ΤΑΣΟΣ

Σόλωνος 19, Καλαμάτα
τηλ.: 27210 88272 - κιν.: 6944 527345
e-mail: kerveros-security@hotmail.com



■ Ποια βήματα έχουν γίνει μέχρι τώρα και ποια θα είναι τα επόμενα;

Έχουμε συγκροτήσει μία ελληνοελβετική πρωτοβουλία (ΕΛΛΕΤ και Ελβετική Πρεσβεία) με θερμούς υποστηρικτές τον Ελβετό Πρόσβη κύριο Stefan Estermann και τον Πρόεδρο του ΟΣΕ κύριο Γιάννο Γραμματίδη. Στις 14 και 15/03/2024 οργανώσαμε μία διήμερη εκδήλωση στην ελβετική πρεσβευτική κατοικία με προσκεκλημένους τους αρμόδιους φορείς και κορυφαίους ειδικούς επιστήμονες και την δεύτερη μέρα επί τόπου επίσκεψη στην Πελοπόννησο (Τρίπολη, Παρθένι, Ελαιοχώρι, Ναύπλιο, Μυκήνες). Η διεθνής επιστημονική μας ομάδα επεξεργάζεται το πλαίσιο για την μελλοντική μελέτη σκοπιμότητας/επιχειρηματικό σχέδιο το οποίο θα παρουσιάσουμε στους φορείς στις 05 και 06/12/2024 στο Βουλευτικό του Ναυπλίου σε συνδιοργάνωση με τον Δήμο Ναυπλιέων. Προβλέπεται μέρος της εκδήλωσης να είναι ανοιχτό σε κοινό και ΜΜΕ για να απαντήσουμε σε ερωτήσεις και να ανταλλάξουμε ιδέες και προτάσεις με τους ενδιαφερόμενους πολίτες και φορείς της Πελοποννήσου. Το πρόγραμμα της εκδήλωσης θα ανακοινωθεί τον Νοέμβριο 2024. Ταυτοχρόνως διερευνούμε δυνατότητες χρηματοδό-

Ο τελικός μας στόχος είναι να κηρυχθεί όλο το δίκτυο μαζί με το μοναδικό τοπίο, μνημείο παγκόσμιας πολιτιστικής κληρονομιάς της UNESCO.

τησης/ στήριξης κατ' αρχάς της μελέτης και ακολούθως και της υλοποίησης του έργου σε στενή συνεργασία με τον Πρόεδρο του ΟΣΕ και άλλους ενδιαφερόμενους φορείς. Τον Ιούνιο 2024 παρουσιάσαμε το έργο στον USA Congressman κύριο John Sarbanes ο οποίος ενθουσιάστηκε με την πρόταση και υποσχέθηκε να επανέλθει.

■ Ο προαστιακός της Μεσσηνίας συνδέει την Καλαμάτα με το Λιμάνι με το Αεροδρόμιο, το Νοσοκομείο το Πανεπιστήμιο, τις ΒΙΠΕ Καλαμάτας και Μελιγαλά και τους οικισμούς Μεσσήνης, Θουρίας Αρι, Μικρομάνης Βαλύρας και Μελιγαλά. Όμως το δίκτυο έχει εγκαταλειφθεί. Γιατί θεωρείτε ότι σταμάτησαν τα τρένα;

Η επίσημη ενημέρωση είναι ότι το δίκτυο τέθηκε το 2011 σε αναστολή

λόγω της σοβαρής οικονομικής κρίσης, παρότι είχε ανακαινισθεί το 2009 σε μεγάλο μέρος του με ευρωπαϊκά κονδύλια και εθνικούς πόρους.

Ο σιδηρόδρομος στην Ελλάδα είχε απαξιωθεί σταδιακά ήδη από την δεκαετία 1980-1990 ως αξιόπιστο μέσο μεταφοράς, λόγω της πολιτικής απόφασης προμοδότησης του αυτοκινήτου με τις γνωστές σήμερα καταστροφικές πολεοδομικές και περιβαλλοντικές συνέπειες.

■ Το σιδηροδρομικό δίκτυο ενώνει τους διάσημους παγκοσμίως αρχαιολογικούς χώρους της Ολυμπίας και των Μυκηνών με τον Αερολιμένα Καλαμάτας. Αναρωτιέμαι αν υπάρχει κάπου άλλου γραμμή με τόσο μεγάλες τουριστικές δυνατότητες.

Το ιστορικό σιδηροδρομικό δίκτυο της Πελοποννήσου είναι το μεγαλύτερο σε μήκος ευρωπαϊκό ιστορικό δίκτυο μετρικού εύρους το οποίο όταν επαναλειτουργήσει θα συνδέει πόλεις και χωριά με το Αεροδρόμιο της Καλαμάτας, τα λιμάνια Πάτρας, Καλαμάτας, Ναυπλίου, Κατάκολου με αρχαιολογικούς χώρους παγκόσμιας σημασίας (Ολυμπία, Μυκήνες, μνημεία της UNESCO), βυζαντινά μνημεία, σύγχρονους ιστορικούς τόπους, οινοποιεία (Νεμέα), τόπους σημαντικής αγροτικής παραγωγής,



διερχόμενο και ενταγμένο αρμονικά στο μοναδικό φυσικό τοπίο. Δεν γνωρίζουμε κανένα ιστορικό σιδηροδρομικό δίκτυο που να συνδυάζει όλα αυτά τα μοναδικά χαρακτηριστικά που συγκροτούν το παλίμψηστο της Πελοποννήσου, και είναι ιδανικό για τουριστική χρήση.

■ Οι σιδηροδρομικοί σταθμοί είναι πραγματικά πολιτιστικά μνημεία. Πώς μπορούν να αξιοποιηθούν;

Οι πανέμορφοι σιδηροδρομικοί σταθμοί της Πελοποννήσου (δυστυχώς μόνο 79 από τους περίπου 150 έχουν κηρυχθεί διατηρητέοι από το ΥΠΠΟΑ), προτείνεται να στεγάσουν σε συνδυασμό με την σιδηροδρομική χρήση μικρά μουσεία-info points της αρχαίας-βυζαντινής-σύγχρονης ιστορίας κάθε τόπου και μικρά καλαίσθητα stands-πωλητήρια των τοπικών προϊόντων, υπηρεσίες ενοικίασης ποδηλάτων και ότι άλλη χρήση ενισχύει

Ο σιδηρόδρομος στην Ελλάδα είχε απαξιωθεί σταδιακά ήδη από την δεκαετία 1980-1990 ωσαξιοπίστο μέσο μεταφοράς, λόγω της πολιτικής απόφασης πριμοδότησης του αυτοκινήτου

την κοινωνική και οικονομική ανασυγκρότηση ιδιαίτερα των πιο απομακρυσμένων χωριών-πόλεων, πάντα με απόλυτο σεβασμό στην φυσιογνωμία, την αρχιτεκτονική, το φυσικό και αστικό περιβάλλον και την ιστορικότητα του σπουδαίου αυτού μνημείου πολιτιστικής και βιομηχανικής κληρονομιάς. Ο τελικός μας στόχος

είναι να κηρυχθεί όλο το δίκτυο μαζί με το μοναδικό τοπίο, μνημείο παγκόσμιας πολιτιστικής κληρονομιάς της UNESCO.

■ Ποιες άλλες πρωτοβουλίες έχει αναλάβει η Ελληνική Εταιρεία Περιβάλλοντος και Πολιτισμού; Η ΕΛΜΕΤ αγωνίζεται εδώ και 52 χρόνια για την προστασία του περιβάλλοντος και της πολιτιστικής κληρονομιάς της πατρίδας μας και όχι μόνο. Είναι ο επίσημος εκπρόσωπος του ευρωπαϊκού πολιτιστικού φορέα Europa Nostra στην Ελλάδα, με τον οποίο συνεργαζόμαστε σε σημαντικές διεθνείς δράσεις. Η ΕΛΜΕΤ συγκροτείται από ειδικά επιστημονικά συμβούλια στα οποία προσφέρουν εθελοντική εργασία καταξιωμένοι στο αντικείμενο τους επιστήμονες. Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τις δράσεις και τις πρωτοβουλίες μας επισκεφθείτε την ιστοσελίδα μας www.ellet.gr



160 ΧΡΟΝΙΑ ΙΣΤΟΡΙΑΣ ΣΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΟΙΝΟΥ ΚΑΙ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

Κτήμα Μερκούρη... γεύση από Παράδεισο

Παρουσίαση: Άννα Αγγελίδου

Εκατόν εξήντα χρόνια ιστορίας στην παραγωγή οίνου και ελαιολάδου συμπληρώνονται φέτος για το Κτήμα Μερκούρη. Βρίσκεται στην Ηλεία και ειδικότερα, στο Κορακοχώρι του Δήμου Πύργου. Πρόκειται για ένα παλιό, μεγάλο αγρόκτημα, που ανήκει, εδώ και πολλές δεκαετίες στην οικογένεια Μερκούρη, με ρίζες από την Ήπειρο και την Πελοπόννησο, μια οικογένεια με ποικίλα ενδιαφέ-

ροντα αλλά και ιδιαίτερη αγάπη για τη γη.

Η ίδρυση του κτήματος ανάγεται στο έτος 1864, όταν ο Θεόδωρος Μερκούρης, κοσμοπολίτης και ιδιαίτερα ικανός επιχειρηματίας με δράση στη Βόρεια Ιταλία και κυρίως στην Αλεξάνδρεια της Αιγύπτου, αγόρασε από παραχώρηση εθνικών γαιών τις εκτάσεις που στη συνέχεια αποτέλεσαν το Κτήμα Μερκούρη. Λίγα χρόνια αργότερα, έγινε η εγκατά-

σταση του πρώτου αμπελώνα με μοσχεύματα της ποικιλίας «Ρεφόσκο» που εισάγονται από την βόρεια Ιταλία (Friuli). Στα τέλη του 19ου αιώνα, το κρασί του κτήματος γίνεται αντικείμενο εξαγωγής στην Ευρώπη. Καϊκία της εποχής αράζουν από καιρού σε καιρό στο μικρό όρμο του κτήματος για να φορτώσουν τα γεμάτα με κόκκινο μπρούσκο κρασί δρύινα βαρέλια, με προορισμό το λιμάνι της Τεργέστης. Παράλληλα, ο αμπελώνας

του κτήματος, που γρήγορα θα γίνει ονομαστός στην Ηλεία, τροφοδοτεί για πολλές δεκαετίες τη γύρω ευρύτερη περιοχή με μοσχεύματα της ποικιλίας Refosco ή «Μερκούρη», όπως αυτή θα γίνει τοπικά γνωστή. Το 1930 ο Λεωνίδας Μερκούρης κατασκευάζει μέσα στο κτήμα ένα σύγχρονο για την εποχή του οινοποιείο, με υπόγειες δεξαμενές 300 t περίπου, το οποίο θα παραμείνει σε λειτουργία μέχρι το έτος 1960. Από το 1987, με την 3η, η 4η αλλά σήμερα και η 5η γενιά της οικογένειας αρχίζει μια νέα, συστηματική προσπάθεια για την αναβίωση της οινοπαραγωγικής δραστηριότητας του κτήματος με παραγωγή τυποποιημένων κρασιών. Στα πλαίσια αυτής της προσπάθειας ανασυγκροτούνται, εκσυγχρονίζονται και επεκτείνονται οι παλιές εγκαταστάσεις του οινοποιείου και ανανεώνονται οι αμπελώνες με νέες φυτεύσεις, ενώ το Κτήμα Μερκούρη από το 1992 παίρνει τη μορφή μίας οικογενειακής ανώνυμης εταιρείας.

Σήμερα η εταιρεία Κτήμα Μερκούρη Α.Ε. διευθύνεται από τους αδελφούς Βασίλη και Χρήστο Κανελλακόπουλο, 4η γενιά της οικογένειας, ενώ σταδιακά τα «νηία» αναλαμβάνει και η 5η γενιά της οικογένειας, ο Λάμπης και ο Δημήτρης Κανελλακόπουλος, οι οποίοι άνοιξαν τις πύλες του κτήματος για να φιλοξενήσουν στον καταπράσινο αυτό παράδεισο το «Περισκόπιο».

Εάν κάτι χαρακτηρίζει ιδιαίτερα το Κτήμα Μερκούρη, πέρα από τα εξαιρετικά κρασιά του, αυτό είναι το περιβάλλον του. Η πανέμορφη πράσινη και γαλάζια φύση που το περιβάλλει, ο πλούτος της χλωρίδας και η ποικιλία της πανίδας του. Πρόκειται ουσιαστικά για έναν επίγειο παράδεισο ανοιχτό και φιλόξενο σε κάθε επισκέπτη.

Οι κτιριακές εγκαταστάσεις του Κτήματος Μερκούρη περιλαμβάνουν την κατοικία της οικογένειας, μια αγροτική έπαυλη, ιταλίζουσας αρχιτεκτονικής μορφολογίας, που χτίστηκε στο διάστημα 1878-80, σε σχέδια άγνωστου αρχιτέκτονα και αποτέλεσε την κατοικία της οικογένειας Μερκούρη από την κατασκευή της μέχρι σήμερα, το κτιριακό συγκρότημα του οινοποιείου που αποτελείται από μια σειρά ισόγειων λιθόκτι-



Ο Χρήστος και ο Βασίλης Κανελλακόπουλος είναι η 4η γενιά του Κτήματος Μερκούρη



Ο Βασίλης Κανελλακόπουλος με τον γιο του Δημήτρη που ανήκει στην 5η γενιά του Κτήματος Μερκούρη, μαζί με τον αδερφό του Λάμπη.



Την «βαριά» κληρονομιά του Κτήματος Μερκούρη συνεχίζει ο Λάμπης Κανελλακόπουλος – γιος του Βασίλη Κανελλακόπουλου – που ανήκει στην 5η γενιά συνεχιστών του Κτήματος.

στων κτιρίων σε επαφή, με δίριχτες ξύλινες στέγες, καθώς και ορισμένα νεώτερα κτίρια, τις υπόγειες κάβες, το κτίριο της παλιάς ταβέρνας και του σταύλου, όπου σήμερα στεγάζεται το μικρό λαογραφικό Μουσείο και το παρεκκλήσι του Κτήματος.

Το παρόν και το μέλλον

Ο Βασίλης Κανελλακόπουλος, μαζί με τον αδερφό του Χρήστο, είναι η 4η γενιά που συνεχίζει τη μακρόχρονη παράδοση του Κτήματος Μερ-

κούρη. «Το Κτήμα Μερκούρη συμπληρώνει φέτος 160 χρόνια ζωής (1864-2024) πάντα σε επαφή και με συμμετοχή στα κοινωνικά και πολιτιστικά δρώμενα της κοινωνίας του τόπου μας. Για περισσότερο από ενάμιση αιώνα, οι παραγωγικές του δραστηριότητες επικεντρώνονται στην καλλιέργεια του αμπελιού (και παλαιότερα της κορινθιακής σταφίδας) και της ελιάς, παράγοντας επώνυμα, premium προϊόντα πρεσβευτές της ευρύτερης περιοχής μας ενώ



παράλληλα, την τελευταία περίοδο, αξιοποιώντας την προνομιακή από άποψη φυσικού περιβάλλοντος θέση καθώς και το επισκέψιμο οινοποιείο του, προσφέρει υψηλού επιπέδου υπηρεσίες οινικού τουρισμού. Η διεύρυνση και αξιοποίηση των δυνατοτήτων αυτών, τόσο στον τομέα της οινικής παραγωγής όσο και στον τομέα του τουρισμού, στο πλαίσιο των σημερινών εξελισσόμενων συνθηκών και των ευκαιριών που αυτές προσφέρουν, αποτελεί τον επόμενο στόχο της εταιρείας μας για την υλοποίηση του οποίου η τέταρτη και η πέμπτη γενιά της οικογένειας εργάζονται άοκνα» επεσήμανε μιλώντας στο «Περισκόπιο» ο Βασίλης Κανελλακόπουλος.

Έχοντας μία «βαριά» κληρονομιά, ο Λάμπης και ο Δημήτρης Κανελλακόπουλος είναι η 5η γενιά συνεχιστών του Κτήματος Μερκούρη. «Στόχος μας είναι η διαρκής εξερεύνηση των δυνατοτήτων ελληνικών αλλά και ιδιαίτερων διεθνών ποικιλιών αμπέλου που καλλιεργούνται στους αμπελώνες μας και η παραγωγή οίνων της υψηλότερης ποιότητας που αναδεικνύουν τα ιδιαίτερα ποικιλιακά χαρακτηριστικά τους όπως αυτά εκ-

φράζονται στο μοναδικό terroir του κτήματος Μερκούρη, πάντα με γνώμονα τη βιωσιμότητα και το σεβασμό στο περιβάλλον αλλά και τον καταναλωτή» υπογράμμισαν ο Λάμπης και ο Δημήτρης Κανελλακόπουλος.

Τα προϊόντα

Στο Κτήμα Μερκούρη, από το 1870, καλλιεργείται το αμπέλι και παράγεται ποιοτικό κρασί, μια παράδοση 155 περίπου χρόνων που ξεκίνησε με την ποικιλία «Refosco». Αργότερα, στο «Ρεφόσκο» ή «Μερκούρη» όπως αυτό έγινε γνωστό στην ευρύτερη περιοχή, προστέθηκε η σημαντική ποικιλία «Μαυροδάφνη» και μαζί έδωσαν το πρώτο επώνυμο κρασί μας, το «Κτήμα Μερκούρη».

Σήμερα, τόσο οι ποικιλίες οι οποίες καλλιεργούνται στο Κτήμα όσο και τα κρασιά τα οποία παράγονται από αυτές έχουν διευρυνθεί σημαντικά. Με το πέρασμα του χρόνου στο «Κτήμα Μερκούρη» προστέθηκε η «Φολόη», για να ακολουθήσουν το «Χόρταις», ο «Αντάρης», το «Κτήμα Μερκούρη Cava», ο «Λαμπαδιάς», η «Κόμη της Βερενίκης», το «Belvedere» κ.α. Οίνοι ξηροί, αλλά και οίνοι γλυκοί, από σταφύλια των αμπελώνων

του κτήματος στο Κορακοχώρι Ηλείας - εκεί όπου το μικροκλίμα και το έδαφος ευνοούν την παραγωγή ερυθρών οίνων πολύ υψηλής ποιότητας - ή από σταφύλια συγκεκριμένων αμπελώνων της ορεινής Ηλείας για το λευκό «Φολόη».

Ο Ελαιώνας Μερκούρη δημιουργήθηκε περίπου το 895, στα πιο άγονα τμήματα του Κτήματος. Φυτεμένος με λιόδεντρα της ποικιλίας «Κορωνέικη» γνωστής για την εξαιρετική ποιότητα του ελαιολάδου που παράγει, αριθμεί σήμερα 1.200 δένδρα ηλικίας 50 έως 110 ετών.

Η έκτασή του είναι 80 περίπου στρέμματα και ο Ελαιώνας είναι ενταγμένος σε Σύστημα Ολοκληρωμένης Καλλιέργειας και πιστοποιείται από τις εταιρείες Cmi και Agron. Το Ελαιόλαδο που παράγεται είναι Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης ΟΛΥΜΠΙΑ, και προέρχεται από έκθλιψη του ελαιοκάρπου σε πολύ χαμηλές θερμοκρασίες. Το ελαιόλαδο εμφιαλώνεται στο Κτήμα με την ονομασία «Κτήμα Μερκούρη - εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο ψυχρής έκθλιψης» και στο μεγαλύτερο μέρος του εξάγεται στην Ευρώπη και τις ΗΠΑ.



37 χρόνια ολοκληρωμένες λύσεις Πληροφορικής

Η Μηχανογραφική, ιδρύθηκε το 1987 στον Πύργο Ηλείας με αντικείμενο τον σχεδιασμό, ανάπτυξη και εφαρμογή ολοκληρωμένων λύσεων Πληροφορικής και αποτελεί αναπόσπαστο μέλος ομίλου επιχειρήσεων.

Με την πάροδο του χρόνου εξελίχθηκε σε μία από τις πιο ανταγωνιστικές και δυναμικές εταιρείες στην παροχή εξειδικευμένων υπηρεσιών οργάνωσης και λειτουργίας σε Οργανισμούς του Δημόσιου Τομέα. Διαθέτει υποκαταστήματα σε Πάτρα και Αθήνα, συνεργάτες σε Θεσσαλονίκη, Ιωάννινα και Τρίπολη, με πανελλαδική παρουσία ενώ είναι πιστοποιημένη κατά ELOT EN ISO 9001:2015 και ISO/IEC 27001:2013.

Ο διευθυντής της Μηχανογραφικής **Θανάσης Νάρος**, μίλησε στο «Περισκόπιο» για τους στόχους της εταιρείας αλλά και για τις υπηρεσίες που παρέχει: «Στην Μηχανογραφική στοχεύουμε στην ανάπτυξη και



ανάδειξη νέων καινοτόμων λύσεων που θα προσδώσουν ευελιξία, σημαντικά οφέλη και βελτίωση της αποτελεσματικότητας των υπηρεσιών σε φορείς ΟΤΑ» τόνισε ο Θ. Νάρος ενώ υπογράμμισε: «Σήμερα, έχοντας συμπληρώσει 37 χρόνια παρουσίας στο χώρο, απασχολεί περισσότερα από 30 εξειδικευμένα στελέχη που παρέχουν καθημερινά υπηρεσίες σε πληθώρα Οργα-

νισμών Τοπικής Αυτοδιοίκησης, Νοσηλευτικών Μονάδων και εταιρείες του Ιδιωτικού Τομέα. Στην εταιρεία λειτουργεί ανεξάρτητο τμήμα υποστήριξης Ν.Π.Δ.Δ. & Ν.Π.Ι.Δ. παρέχοντας ένα ευρύ φάσμα εξειδικευμένων υπηρεσιών και προϊόντων IT, Accounting, Fiscal, Business Intelligence, Project Management & Consulting, ειδικά προσαρμοσμένα για φορείς δημοσίου τομέα».

Η Μηχανογραφική παρέχει μία σειρά από σύγχρονες και ανταγωνιστικές υπηρεσίες, όπως:

- Οικονομική ανάλυση δεδομένων,
- Εφαρμογή του Προεδρικού Διατάγματος 54/2018 που θεσπίζει ένα ενιαίο διπλογραφικό λογιστικό σύστημα για τη Γενική Κυβέρνηση, που στηρίζεται στο Ευρωπαϊκό Σύστημα Λογαριασμών (ESA), Διαχείριση νομικών υποθέσεων (ανεξάρτητα εάν βρίσκονται στο στάδιο της Δικαστικής εκκαθάρισης ή του Εξώδικου Διακανονισμού),
- Λογιστική Υποστήριξη και σύνταξη Οικονομικών Καταστάσεων τέλους χρήσης,

- Έσοδα- έξοδα ΔΕΔΔΗΕ (επεξεργασία και ανάλυση δεδομένων των αρχείων που λαμβάνουν οι φορείς από τη ΔΕΗ),
- Οργάνωση προστασίας συστημάτων IT από κυβερνοαπειλές,
- Κατάρτιση Δημοτικού Σχεδίου Μείωσης Εκπομπών (ΔηΣΜΕ) (δυνατότητα, κατάρτισης και αναθεώρησης των Σχεδίων Μείωσης Εκπομπών του Δήμου σε συνεργασία με ειδικευμένες εταιρείες),
- Οργάνωση νομικών υπηρεσιών Δήμου και Περιφερειών,
- Οργάνωση και διαχείριση ΓΟΕΒ- ΤΟΕΒ,
- Οργάνωση συστήματος Πολιτικής Προστασίας.



«Ματιές» στη no1 γκαλερί φωτογραφιών στα social media...

Επιμέλεια: Τάσος Ανδρικόπουλος

InstaStories



Η «φονική» ακρογιαλιά στη Δυτική Μάνη

Η Πελοπόννησος είναι γεμάτη από κρημνες και εντυπωσιακές παραλίες στις οποίες μπορεί μερικές φορές να δυσκολεύεται να φτάσει κάποιος, αλλά το αποτέλεσμα σίγουρα τον ανταμείβει. Μια τέτοια είναι και η παραλία Φονέας, μια από τις πιο γνωστές στη Δυτική Μάνη και όχι άδικα παρά το γεγονός ότι στην πραγματικότητα μοιάζει κρυμμένη. Είναι στο τέλος ενός μονοπατιού και αυτός είναι ο λόγος που αρκετοί επισκέπτες δυσκολεύονται την πρώτη φορά να την βρουν. Ένας μεγάλος και επιβλητικός βράχος δεσπόζει στη μέση του κόλπου χωρίζοντας την παραλία σε δύο επιμέρους ακρογιαλιές, με την φυσική σκιά του να δρα ευεργετικά για όσους δεν έχουν εξοπλιστεί με ομπρέλα. Η λήψη είναι του Χρήστου Παράβαλου.

@ **xristos.x.paravalos**

Κουρούτα η «Μύκονος» της Πελοποννήσου

Με θέα το Ιόνιο πέλαγος, η παραλία Κουρούτα συγκαταλέγεται στις πιο αξιοποιημένες τουριστικές παραλίες της Ηλείας με εξαιρετική οργάνωση, η οποία κάθε χρόνο βραβεύεται με Γαλάζια Σημαία, παρέχοντας όλες τις απαραίτητες ανέσεις στους επισκέπτες. Είναι πολύ μεγάλη σε μήκος με υπέροχη χρυσαφένια αμμουδιά και πεντακάθαρα νερά τα οποία βαθαίνουν σταδιακά. Τα τελευταία χρόνια, η Κουρούτα έχει αναδειχθεί ως αγαπημένος τουριστικός προορισμός προσελκύοντας πλήθος λούμενων καθημερινά τη θερινή σεζόν, με αποτέλεσμα να της έχει δοθεί στα social media ο τίτλος «Η Μύκονος της Πελοποννήσου». Το στιγμιότυπο της Νέλλυ Αντωνιάδου αποτυπώνει με τον καλύτερο τρόπο την ομορφιά της ακτής.

@ **Anellaki**



Αρεόπολη

ο διατηρητέος οικισμός με την ένδοξη ιστορία

Η Αρεόπολη, ο διατηρητέος οικισμός στη Λακωνική Μάνη με την ένδοξη ιστορία, μπορεί να χαρακτηριστεί και το πέτρινο στολίδι της περιοχής που κλέβει τις εντυπώσεις. Πρόκειται για ένα μέρος όπου σε κάθε του σοκάκι ξυπνάνε μνήμες από παλιά, λειτουργώντας σαν μια θαυμαστή χρονομηχανή για τον επισκέπτη του. Αποτέλεσε πατρίδα των Μαρομιχαλαίων, διοικητικό και εμπορικό κέντρο της Μάνης και μέχρι το 1836 ονομαζόταν Τσίμοβα. Οι γραφικές εικόνες που συναντά κανείς -σαν αυτή που δημοσίευσε η Ηρώ Ανδριανού- με τα λιθόστρωτα σοκάκια, τα πέτρινα κτίρια και τα επιβλητικά πυργόσπιτα, μοιάζει με χρονομηχανή που ταξιδεύει στο παρελθόν.

@Hrwandrianou



Παράλιο Άστρος Κυνουρίας ένα μαγευτικό μέρος στην Αρκαδία

Αποτελεί αγαπημένο και αρκετά δημοφιλή προορισμό πολλών ταξιδιωτών, ξεχωρίζοντας για την ομορφιά του. Ο λόγος για το Παράλιο Άστρος Κυνουρίας που βρίσκεται στην ανατολική Πελοπόννησο, στα παράλια της Αρκαδίας, ενώ βρέχεται από τα νερά του Αργολικού Κόλπου. Το όνομά του το οφείλει στο σχήμα του λόφου «Νησί» που βρίσκεται δίπλα στο λιμάνι, και το οποίο θυμίζει άστρο. Η θέα πάνω από τον λόφο είναι μαγευτική και στην κορυφή δεσπόζει μεσαιωνικό φρούριο. Γραφικά δρομάκια και παραδοσιακή αρχιτεκτονική δίνουν τον «τόνο» στον όμορφο οικισμό και στο λιμάνι του δένουν ταχύπλοα, αλιευτικά και καΐκια. Η drone-φωτογραφία του χρήστη “Nikos moutzou9” φανερώνει γιατί το Παράλιο Άστρος είναι μια ιδανική επιλογή για καλοκαιρινή εξόρμηση.

@moutzou9

Ανακαλύψτε υπέροχες φωτογραφίες στο Instagram του [eleftheriaonline.gr](https://www.instagram.com/eleftheriaonline.gr) και του [travel.eleftheriaonline.gr](https://www.instagram.com/travel.eleftheriaonline.gr). Υπολογίστε στα hashtag σας το [#eleftheriaonline](https://www.instagram.com/eleftheriaonline) και το [#traveleleftheriaonline](https://www.instagram.com/travel.eleftheriaonline) έτσι ώστε οι συλλογές τους να γίνουν άλμπουμ με τις ταξιδιωτικές σας στιγμές.

TRAVEL

eleftheria
online.gr



το ταξίδι
ξεκινάει
από εδώ

[travel.eleftheriaonline.gr](https://www.travel.eleftheriaonline.gr)

ΤΗΛΕΣΚΟΠΙΟ “ΑΡΙΣΤΑΡΧΟΣ”

Από τον Χελμό στο Σύμπαν

ΕΝΑ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΠΑΡΑΘΥΡΟ ΣΤΟΝ ΟΥΡΑΝΟ

Επιμέλεια: **Ζαχαρίας Δ. Ζαχαρόπουλος,**
φυσικός MSc, αστρονόμος, μέλος της Ε.Ε.Φ.



Το ελληνικό Τηλεσκόπιο “Αρίσταρχος”, στην κορυφή του όρους **Χελμός** (Αροάνια) στην Πελοπόννησο σε υψόμετρο **2.340μ.** στην κορυφή «Νεραϊδόραχη», αποτελεί αναμφισβήτητη τη ναυαρχίδα του Ινστιτούτου Αστρονομίας και Αστροφυσικής (ΙΑΑ) του Εθνικού Αστεροσκοπίου Αθηνών. Με τη χρήση του τηλεσκοπίου, ανοίγονται νέα παράθυρα για την ελληνική αστρονομική και αστροφυσική κοινότητα, αφού έχει στα χέρια της ένα πολύ ισχυρό εργαλείο που ενισχύει αφάνταστα τις προσπάθειες παρατηρήσεις εξωτικών ουράνιων αντικειμένων. Στο τηλεσκόπιο δόθηκε το όνομα **“Αρίσταρχος”** προς τιμήν του αρχαίου Έλληνα αστρονόμου. Από το 2004, οπότε και ο Αρίσταρχος έριξε τις πρώτες ματιές στο σύμπαν, μέχρι και το 2007, πραγματοποιήθηκαν ανα-

ρίθμητοι έλεγχοι του τηλεσκοπίου, ώστε να βελτιωθεί κατά το δυνατόν η ποιότητα των αστρονομικών παρατηρήσεων. Για πολλά χρόνια, υπήρχε η επιθυμία από το Ινστιτούτο Αστρονομίας και Αστροφυσικής (ΙΑΑ), για την κατασκευή ενός οπτικού τηλεσκοπίου μεσαίου μεγέθους, το οποίο θα είχε πολύ υψηλότερες δυνατότητες από το τηλεσκόπιο του Κρουνερίου. Το σχέδιο αυτό προτάθηκε στη Γενική Γραμματεία Τεχνολογίας και Έρευνας της Ευρωπαϊκής Επιτροπής αρχικά τον Μάρτιο του 1997 και τελικά τον Νοέμβριο του ίδιου έτους εγκρίθηκε. Στη συνέχεια, πραγματοποιήθηκε ένας διαγωνισμός ανάθεσης του έργου της κατασκευής του τηλεσκοπίου, τον οποίο κέρδισε η γερμανική εταιρία Carl Zeiss Jena (CZJ) τον Μάρτιο του 1998.

Η τελική έγκριση του έργου ήρθε 3

μήνες αργότερα, τον Ιούνιο του 1998, με τον αρχικό προϋπολογισμό να φτάνει στα 5 εκατομμύρια ευρώ. Τον Ιούλιο του ίδιου έτους υπογράφηκε και η σύμβαση μεταξύ του ΙΑΑ και της CZJ.

Η επιλογή της τοποθεσίας όπου θα κατασκευαζόταν το τηλεσκόπιο δεν ήταν εύκολη υπόθεση. Επιλέχθηκε η τοποθεσία του όρους Χελμός στην Πελοπόννησο, μια από τις πιο **σκοτεινές περιοχές** στην Ελλάδα και την Ευρώπη με συντεταγμένες **22ο 11' 46" Ε και 37ο 59' 04" Ν**, λόγω της εύκολης οδικής πρόσβασης, της γενικότερης υποδομής, των καλών ατμοσφαιρικών συνθηκών και την απόσταση 150 χλμ ΝΔ της Αθήνας και 15 χλμ από την πόλη των Καλαβρύτων. Η κατασκευή του κτιρίου του τηλεσκοπίου και του κέντρου ελέγχου του, το οποίο βρίσκεται **35 m** μακριά από το κεντρικό κτίριο και η συ-



ναρμολόγηση του τηλεσκοπίου από την ανάδοχο εταιρία ολοκληρώθηκε το 2002. Η κατασκευή του κύριου κτιρίου ξεκίνησε το 2001 από την ΠΡΩΤΕΡ ΑΤΕ και αποτελείται από δύο ανεξάρτητες δομές, έτσι ώστε οι ανθρώπινες δραστηριότητες και οι διάφορες πηγές ερμότητας να μην επηρεάζουν την απόδοση του τηλεσκοπίου. Η κατασκευή του εξωτερικού μέρους ολοκληρώθηκε το 2003, οπότε και ήταν πλέον εφικτή η εγκατάσταση στο χώρο αυτό του τηλεσκοπίου Αρίσταρχος, η οποία ολοκληρώθηκε το καλοκαίρι του 2004. Το τηλεσκόπιο χρησιμοποιεί τεχνολογία **παρόμοια με εκείνη των 8-10 μ.** τηλεσκοπίων, με αποτέλεσμα η ακρίβεια θέσης του τηλεσκοπίου να είναι καλύτερη από 2 δευτερόλεπτα τόξου, ενώ μπορεί να ακολουθήσει στόχους με μετατόπιση θέσης μικρότερη από ένα

δευτερόλεπτο τόξου για μία ώρα παρατήρησης.

Ο Αρίσταρχος έριξε τα πρώτα του βλέμματα στον ουρανό στις **15 Σεπτεμβρίου του 2004** και μεταξύ άλλων παρατηρήθηκαν τα πλανητικά νεφελώματα **Saturn** και **Ring** σε απόσταση **3.000** και **2.300 ετών φωτός** αντίστοιχα, προκειμένου να προσδιοριστούν οι ακριβείς δυνατότητες του τηλεσκοπίου. Στη συνέχεια ελήφθησαν οι πρώτες εικόνες και πραγματοποιήθηκαν για μεγάλο χρονικό διάστημα διάφοροι έλεγχοι των οργάνων του τηλεσκοπίου, οι οποίοι τερματίστηκαν τον Σεπτέμβριο του 2007 καθιστώντας πλέον το τηλεσκόπιο πλήρως λειτουργικό.

Με τη διάμετρο του πρωτεύοντος κατόπτρου να είναι ίση με **2.3 m** και εστιακό λόγο **f=8**, το νέο ελληνικό τηλεσκόπιο Αρίσταρχος είναι το **μεγα-**

λύτερο στη νοτιοανατολική Ευρώπη. Συνδυάζει άψογα τη σύγχρονη τεχνολογία με τις υψηλές παρατηρησιακές δυνατότητες και έχει προωθήσει σημαντικά την παρατηρησιακή Αστρονομία και Αστροφυσική στην Ελλάδα. Ο πιο σημαντικός σκοπός ενός τηλεσκοπίου, άρα και του Αρίσταρχου, είναι η ανίχνευση της ηλεκτρομαγνητικής ακτινοβολίας που προέρχεται από το διάστημα. Οι πιο βασικές μετρήσεις αφορούν στον προσδιορισμό της διεύθυνσης διάδοσης της λαμβανόμενης ακτινοβολίας, της έντασής της και της πόλωσής της. Για το σκοπό αυτό, η εισερχόμενη ακτινοβολία παρατηρείται σε ένα ευρύ άσμα συχνοτήτων - όσο πιο ευρύ γίνεται κάθε φορά - και για ένα μεγάλο σχετικά χρονικό διάστημα, ώστε να εντοπιστούν και τυχόν μεταβολές της με το χρόνο. Οι περισσότερες μετρήσεις αποδίδονται σε διεθνώς αποδεκτές κλίμακες, οι οποίες έχουν κατασκευαστεί στηριζόμενες στη ύψη των παρατηρούμενων πηγών και στις δυνατότητες του εξοπλισμού που χρησιμοποιείται για τον εντοπισμό και την ανάλυση των πηγών αυτών.

Τα γενικά χαρακτηριστικά του τηλεσκοπίου:

Κύρια χαρακτηριστικά: Ύψος 9.0 m, Πλάτος 6.5 m, Βάρος φορητών οργάνων 29 tn, Συνολικό βάρος 34 tn, Σύστημα στήριξης Αλταζιμουθιακό.

Οπτικά στοιχεία: Οπτικό σύστημα Ritchey-Chretien, Διάμετρος πρωτεύοντος κατόπτρου 2.280 mm, Εστιακός λόγος πρωτεύοντος f/2,4, Διάμετρος δευτερεύοντος κατόπτρου 740,7 mm, Εστιακός λόγος δευτερεύοντος f/3,1, Συνολικός εστιακός λόγος f/8, Οπτικό άνοιγμα 2.200 mm, Εστιακό μήκος 17.714,45 για διορθωμένο πεδίο και 17.630,05 για μη διορθωμένο πεδίο, Οπτικό πεδίο 1,04 deg.

Απόδοση: Εύρος κίνησης ± 200 deg αζιμουθιακά, Εύρος κίνησης ± 90 deg υψομετρικά, Ταχύτητα κίνησης 2 deg προς κάθε κατεύθυνση, Συνολικό βάρος πρόσθετου εξοπλισμού 300 kg Θερμοκρασίας λειτουργίας από -10 C έως +35 C, Εύρος υγρασίας μέχρι 80%, Αντοχή σε ανέμους μέχρι 15 m/sec.

Τα όργανα του τηλεσκοπίου: Τα φίλτρα του τηλεσκοπίου, η CCD Camera, ο ασματογράφος ATS, ο ασματογράφος MES-AT και η CCD Camera VEC. Το σύστημα ψύξης των



Credit: Theofanis Matsopoulos

καμερών είναι αυτό του υγρού αζώτου.

Σήμερα: Το τηλεσκόπιο έχει ενταχθεί στο Πανευρωπαϊκό Πρόγραμμα «**OP-TICON**» στο οποίο συμμετέχουν τα μεγαλύτερα και πιο σύγχρονα τηλεσκόπια της Ευρώπης και υπάρχει ενδιαφέρον χρησιμοποίησης του τηλεσκοπικού φακού του από ερευνητικά ιδρύματα για επιστημονική συνεργασία και έρευνα. Ακόμη ο Ευρωπαϊκός Οργανισμός Διαστήματος (ESA) αναγνωρίζει τη συμβολή του Αστεροσκοπείου Χελμού ως Επίγειο Σταθμό των νέων οπτικών-laser επικοινωνιών Γης-Δορυφόρων.

Την Παρασκευή 13/10/2023 στις 17:20 ώρα Ελλάδος εκτοξεύτηκε από το Kennedy Space Center της Φλόριντα ο πύραυλος SpaceX Falcon Heavy με την διαστημική αποστολή **Psyche** της **NASA**. Το Αστεροσκοπείο Χελμού και το Αστεροσκοπείο Κρουονερίου, τα μοναδικά ευρωπαϊκά τηλεσκόπια, θα συμμετάσχουν σε πρωτοποριακό πείραμα για τον έλεγχο νέων διαστημικών επικοινωνιών μέσω οπτικών-laser. Μέσω του τεχνικά δύσκολου αυτού πειράματος θα πραγματοποιηθεί ο έλεγχος του πρωτοποριακού **τρόπου ζεύξης** με τη **διαστημική συσκευή "Psyche"** η οποία θα «ταξιδέψει» στον **αστεροειδή 16 Psyche** σε απόσταση μεγαλύτερη των 300 εκατομμύριων χιλιομέτρων (περί-

Επιλέχθηκε η τοποθεσία του όρους Χελμός στην Πελοπόννησο, μια από τις πιο σκοτεινές περιοχές στην Ελλάδα και την Ευρώπη



που όσο δύο φορές η απόσταση Γης-Ηλίου). Σε αυτό το πείραμα το **ΙΑΑ-ΔΕΤ/ΕΑΑ** θα συμμετάσχει και με τα δύο αστεροσκοπεία που διαθέτει στην Πελοπόννησο.

Για την επίτευξη των στόχων του πειράματος στο τηλεσκόπιο «**Αρίσταρχος**» θα εγκατασταθεί ειδικός δέκτης που θα συλλέγει τη δέσμη laser που θα στέλνει η διαστημική συσκευή "**Psyche**", ενώ στο Αστεροσκοπείο Κρουονερίου θα εγκατασταθεί ειδικό laser το οποίο θα στέλνει τη δέσμη του στη διαστημική συσκευή "**Psyche**". Σύμφωνα με τον προγραμματισμό οι οπτικές ζεύξεις με την απομακρυσμένη διαστημική συσκευή θα πραγματοποιηθούν εντός του 2025. Η επιτυχία αυτού του δύσκολου από κάθε άποψη εγχειρήματος θα βάλει τη χώρα μας **στην παγκόσμια πρωτοπορία στις διαστημικές επικοινωνίες** διότι θα πραγματοποιηθεί η βαθύτερη-Deep Space-ζεύξη χρησιμοποιώντας την νέα αυτή τεχνολογία οπτικής ακτινοβολίας.

Η ταυτότητα, το έργο του Αρίσταρχου, η αξία των Ελλήνων επιστημόνων αποτελούν μέρος μιας άλλης "φωτεινής" Ελλάδας που μας κάνει αισιόδοξους για το μέλλον της πατρίδας μας.

Πληροφορίες:
<https://helmos.astro.noa.gr/>

“Εφυγε” ένας μεγάλος Αρκάς

Εφυγε από τη ζωή την πρώτη ημέρα του Ιουλίου ο Σταύρος Δέμος, ιδρυτής και πρόεδρος της μεγάλης ελληνικής φαρμακοβιομηχανίας DEMO και κηδεύτηκε στις 4 Ιουλίου στον Ιερό Ναό Μεταμορφώσεως του Σωτήρος, στο Κεφαλάρι.

Γεννημένος στην Τρίπολη, από πατέρα Αρκά και μητέρα Αϊβαλιώτισσα, ο Σταύρος Δέμος σπούδασε Οικονομικά στη Βιομηχανική Σχολή Πειραιώς και Φαρμακευτική στο Πανεπιστήμιο Αθηνών.

Ξεκίνησε τα πρώτα του επαγγελματικά βήματα από ένα φαρμακείο στου Παπάγου, αλλά το ανήσυχο πνεύμα του και η φιλοδοξία του τον οδήγησαν στην ίδρυση της εταιρείας, η οποία αποτελεί σήμερα μια από τις πιο ισχυρές και αξιόπιστες φαρμακοβιομηχανίες, διεθνώς. Κινητήριο δύναμή του ήταν το όραμά του για τη δημιουργία ενός καλύτερου κόσμου.

Εργατικός και με πίστη στους ανθρώπους, ο Σταύρος Δέμος πρόσφατα διακρίθηκε ως πρωτεργάτης της Ελληνικής Φαρμακοβιομηχανίας για τη συνεισφορά του στην ανάπτυξη του κλάδου. Ωστόσο, το αληθινό κληροδοτήμα του Σταύρου Δέμου ήταν η αγάπη και ο σεβασμός που ενέπνεε στον περίγυρό του. Επιδίωκε την προσωπική σχέση και είχε τον ρόλο μέντορα για πολλούς νέους ανθρώπους, τους οποίους συμβούλευε να έχουν θετική σκέψη, να βάζουν στόχους και να εργάζονται για τα όνειρά τους.

Με πλούσια συνδικαλιστική και φιλανθρωπική δράση, βραβευμένος πολλάκις για το κοινωνικό του έργο, ο Σταύρος Δέμος χαρακτηριζόταν από το αίσθημα δικαίου και την άσβεστη σπιρτάδα στα μάτια του.

Ο Σταύρος Δέμος ήταν εξαιρετικός οικογενειάρχης και η πυξίδα του, ήταν η συμβουλή του πατέρα του «Το αύριο είναι το σήμερα και το



σήμερα είναι το χθες. Ό,τι είναι να κάνεις, κάν'το τώρα. Αύριο είναι αργά, το έχεις χάσει», την οποία έχει μεταλαμπαδεύσει στα παιδιά και στα εγγόνια του.

Πέρα όμως από τις ηθικές αρχές και αξίες που φρόντισε να μεταδώσει στα μέλη της οικογένειάς τους, μετέδωσε και την αγάπη του για τη γενέτειρά του την Τρίπολη και την Αρκαδία γενικότερα.

Η αγάπη αυτή ήταν ένας ενισχυτικός λόγος για την επιλογή της αρκαδικής πρωτεύουσας για τη δημιουργία στη Βιομηχανική Περιοχή της νέας μεγάλης παραγωγικής μονάδας της DEMO.

Όπως έγινε γνωστό κατά την προ μηνών παρουσίαση της μεγάλης επένδυσης, με την ολοκλήρωσή της, θα συγκαταλέγεται στις 3 μεγαλύτερες μονάδες παραγωγής πενικιλινούχων και ογκολογικών φαρμάκων

της Ευρώπης. Με τα προϊόντα που θα παράγονται εκεί, η DEMO θα μπορεί να καλύπτει το 34% των αναγκών της ΕΕ σε πενικιλινούχα και το 35% σε ογκολογικά φάρμακα. Με την επένδυση αυτή, η DEMO συμβάλλει στην αναβάθμιση της περιοχής της Αρκαδίας, αφού θα δημιουργηθούν σε βάθος δεκαετίας πάνω από 1.000 άμεσες και έμμεσες θέσεις εργασίας. Επιπλέον, η Τρίπολη προάγεται σε σημαντικό Ευρωπαϊκό Κέντρο της Φαρμακοβιομηχανίας ενώ ταυτόχρονα, με την ανάπτυξη και παραγωγή πρώτων υλών σε ευρωπαϊκό έδαφος, η Ευρώπη, μέσω της Ελλάδας, αποκτά τις προϋποθέσεις να αποκτήσει σταδιακά επάρκεια και αυτονομία από τρίτες χώρες στο νευραλγικό τομέα της υγείας.

Ο Σταύρος Δέμος έφυγε πλήρης ημερών, περιτριγυρισμένος από τους οικείους του.



Επισκευή & Συντήρηση Αυτοκινήτων

- Ηλεκτρονική Διάγνωση
- Γενικό Service
- Αλλαγή Ιμάντα Χρονισμού
- Προγραμματισμός Εγκεφάλων
- Αλλαγή Αναρτήσεων
- Επισκευές Μίζας
- Επισκευές Παντός Τύπου και πολλή ακόμα υπηρεσίες
- Καθαρισμός Μπεκ
- Πλήρωση Φρέον
- Επισκευή Φρένων
- Ευθυγράμμιση

✓ Για την επισκευή του αυτοκινήτου σας ελάτε στους καλύτερους

✓ Με σεβασμό στον πελάτη και πάθος για την εργασία μας!

✓ Ελεγχος - Επισκευή από επαγγελματίες

✓ Με εμπειρία δεκαετιών και συνεχή ενημέρωση, σας εγγυόμαστε το αποτέλεσμα των εργασιών μας.

Ασπρόχωμα, Καλαμάτα Κόμβος Ζαφείρη

Κινητό: 6945-478611, Σταθερό: 27210 93530
e:kapsalasp@hotmail.com

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ
ΜΠΕΚ



• ΜΠΕΚ ΒΕΝΖΙΝΗΣ ΕΜΜΕΣΟΥ ΨΕΚΑΣΜΟΥ



• ΕΥΘΥΓΡΑΜΜΙΣΗ



• ΕΛΕΓΧΟΣ • ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ • ΚΛΙΜΑΤΙΣΜΟΣ • ΦΡΕΟΝ

ΚΛΕΙΣΤΕ ΤΩΡΑ
ΡΑΝΤΕΒΟΥ
ΚΑΙ ONLINE



• ΜΠΕΚ ΒΕΝΖΙΝΗΣ ΑΜΕΣΟΥ ΨΕΚΑΣΜΟΥ
• ΜΠΕΚ ΠΕΤΡΕΛΑΙΟΥ COMMON RAIL

Τσακώνικες μελιτζάνες παπουτσάκια

Επιμέλεια:
Κωνσταντίνα Δρακουλάκου

Η Τσακώνικη μελιτζάνα, μια ιδιαίτερη ποικιλία μελιτζάνας που καλλιεργείται αποκλειστικά στην περιοχή του Λεωνιδίου στην Αρκαδία, είναι γνωστή για τη γλυκιά γεύση και τη μοναδική υφή της. Αποτελεί ένα από τα πιο διάσημα τοπικά προϊόντα της περιοχής και έχει κατοχυρωθεί ως προϊόν Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΠΟΠ) από την Ευρωπαϊκή Ένωση. Αυτά τα χαρακτηριστικά την καθιστούν ιδανική για πολλές ελληνικές συνταγές. Ένα παραδοσιακό ελληνικό πιάτο με μελιτζάνες είναι τα "παπουτσάκια", που περιλαμβάνουν μελιτζάνες γεμιστές με κιμά και καλυμμένες με μπεσαμέλ. Αυτό το εξαιρετικό ζουμερό και απόλυτα νόστιμο φαγητό μπορείτε να το σερβίρετε με μια συνοδευτική σαλάτα, μερικά ψητά λαχανικά και λίγο ψωμί με κρούστα. Αξίζει να το δοκιμάσετε!

ΣΥΝΤΑΓΗ



Υλικά

- 4 τσακώνικες μελιτζάνες
- 500 γρ. κιμάς μοσχαρίσιος
- 1 κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
- 2 σκελίδες σκόρδο, ψιλοκομμένες
- 400 γρ. ντομάτα κονκασέ
- 1 κουταλιά της σούπας πελτές ντομάτας
- 1/2 φλιτζάνι ελαιόλαδο
- Αλάτι, πιπέρι, ζάχαρη
- Μπαχάρι, κανέλα
- 1/2 φλιτζάνι τριμμένο τυρί (κεφαλοτύρι ή γραβιέρα)
- Ψιλοκομμένος μαϊντανός για το γαρνίρισμα (προαιρετικά)

Για την μπεσαμέλ

- 50 γρ. βούτυρο
- 50 γρ. αλεύρι
- 500 ml γάλα
- 1 αυγό
- Αλάτι, πιπέρι, μοσχοκάρυδο

Εκτέλεση:

Κόβουμε τις μελιτζάνες και τις αδειάζουμε, αφήνοντας περίπου 1 εκ. πάχος γύρω από τη φλούδα. Αλατίζουμε τις μελιτζάνες και τις αφήνουμε να στραγγίσουν για 15 λεπτά. Ξεπλένουμε και στεγνώνουμε. Τις τοποθετούμε σε ένα ταψί, στρωμένο με λαδόκολλα. Τις ψήνουμε για 20 λεπτά, μέχρι να μαλακώσουν. Τις βγάζουμε και τις αφήνουμε να κρυώσουν. Σε μια κατσαρόλα, ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο και σοτάρουμε το κρεμμύδι και το σκόρδο. Προσθέτουμε τον κιμά και σοτάρουμε μέχρι να ροδίσει. Προσθέτουμε τον πελτέ, την ντομάτα κονκασέ, αλάτι, πιπέρι, ζάχαρη, μπαχάρι και κανέλα. Σιγοβράζουμε για 20 λεπτά. Γεμίζουμε τις μελιτζάνες με το μείγμα του κιμά και τις τοποθετούμε σε ένα ταψί.

Για την μπεσαμέλ, λιώνουμε το βούτυρο σε μια κατσαρόλα, προσθέτουμε το αλεύρι και ανακατεύουμε συνεχώς. Προσθέτουμε το γάλα σιγά-σιγά μέχρι να πήξει η σάλτσα. Αποσύρουμε από τη φωτιά και προσθέτουμε το αυγό, το αλάτι, το πιπέρι και το μοσχοκάρυδο. Απλώνουμε την μπεσαμέλ πάνω από τις γεμιστές μελιτζάνες και πασπαλίζουμε με το τυρί. Αν έχει περισσέψει κιμάς τον απλώνουμε στο ταψί, ανάμεσα στις μελιτζάνες. Εκεί ρίχνουμε και μισό νεροπότηρο νερό με λίγο ελαιόλαδο. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για 30-40 λεπτά, μέχρι να ροδίσει η μπεσαμέλ. Προς το τέλος του ψησίματος προσθέτουμε τον μαϊντανό.

Η μεγάλη
ψηφιακή
εφημερίδα
της Πελοποννήσου


eleftheria
online.gr

Για να
μαθαίνετε
αμέσως
τα γεγονότα

Μαζί και το
περιοδικό

ΠΕΡΙ
ΜΗΝΙΑΙΟ ΠΕΡΙΟΔΙΚΟ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟ
ΣΚΟΠΙΟ



ΠΟΥ ΠΑΜΕ...



από το
1943

- ΜΕΤΑΦΟΡΕΣ - ΜΕΤΑΚΟΜΙΣΕΙΣ
- ΨΥΓΕΙΟΜΕΤΑΦΟΡΕΣ ΕΓΓΡΑΘΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ
- ΔΙΑΝΟΜΕΣ ΚΑΤ' ΟΙΚΟΝ
 - σε όλο το νομό Μεσσηνίας
 - σε όλο το νομό Αττικής
 - σε όλη την Ελλάδα
 - σε όλη την Ευρωπαϊκή Ένωση


ΚΑΛΑΜΑΤΑ: ΑΘΗΝΩΝ 186 - ΤΗΛ.: (27210) 22266 & 23319
ΑΘΗΝΑ: ΣΑΛΑΜΙΝΙΑΣ 14 - ΤΗΛ.: (210) 3475114 & 3464640
www.spourgitis.gr - e-mail: info@spourgitis.gr

Wi-Fi
onboard



Τώρα δωρεάν Wi-Fi onboard, για όλους. Για internet σαν στο σπίτι σου.

Κάνε την εγγραφή σου στο Miles+Bonus για να απολαμβάνεις δωρεάν internet σε κάθε ταξίδι. Με υψηλές ταχύτητες σύνδεσης, για να είσαι online καθ' όλη τη διάρκεια της πτήσης σου.

A STAR ALLIANCE MEMBER 

AEGEAN 

aegeanair.com