



Gregor Christiaans BhA Certified Olive Oil Taster

Member 'Organizzazione nazionale Assaggiatori Olio Di Oliva' Imperia, Italy

Owner horeca wholesale company Olijfbedrijf

Initiator "Falco Eleanorae Award" restaurant sustainability award

Workshops Presentations

Nosing and tastings

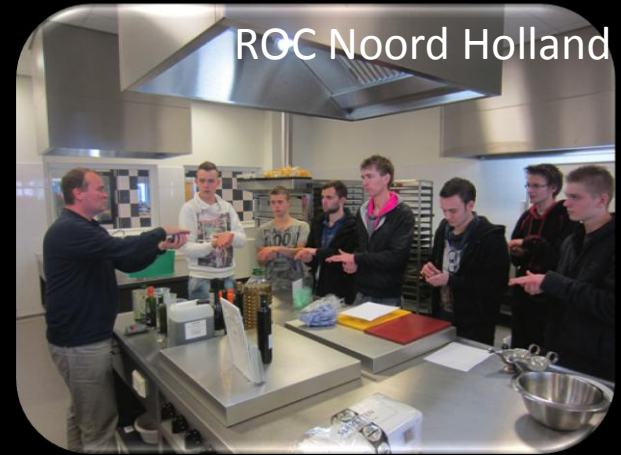
City theatre
Utrecht



General Managers
Euregio, Aken



RCC Noord Holland



hotelschool
The Hague



The 1st International
Olive Oil Tasting School of Italy
Est. 1983
www.olivcoil.org

Horeca fair
Maastricht



VERRASSENDEhandel



IN DEZE RUBRIEK STELLEN WE U VOOR AAN TIEN GROOTHANDEL MET EEN BIJZONDER PRODUCT EN DE PERSOON DIE ERACHTER STEEKT. LAAT U INSPIREREN DOOR HUN VERHAAL. IN DEZE AFLEVERING: OLIJFBOEDRUF

Olijfbedrijf
**MET DE NEUS IN DE...
OLIJFOLIE**

Eeten

DE LEKKERSTE ADRESSEN IN
PARIS
NICE
BOLOGNA

ZOMER
EDITIE

INGREDIËNTEN
TRENDS, TIPS, CHEFS
BOEKEN, WIJN

51 Recepten voor nu

DOSSIER OLIE
ALLE SOORTEN VAN ARSAMY
TOT EXTRA VERGINE

NIEUW REPERTOIRE
SNELLE ZOMERRECEPTEN
ITALIAANS ZOET EN TAART

FOOD HISTORY
DIT ATEN WE IN DE 80'S

ONTDEK DE SOULKIT CHEN
GUMBO, PULLED PORK
EN SPARERIBS

hot hot
PLAN EEN
BBQ-FEEST

RENÉ REDZEPP'S BOEK VOOR NIEUWE ABONNEES



DE SMAAK VAN *Italië*

ONLINE MAGAZINE

OLIJFOLIE UIT LIGURIË
GEPROEFD DOOR GREGOR CHRISTIAANS



Ligurië mag je niet verlaten, zonder van haar goud te hebben geproefd: extra vergine olijfolie, gemaakt van Taggiasche olijven. Deze olijven zijn klein en donker en hebben een intense smaak. De olie daarentegen is licht en fruitig en speelt een grote rol in de keuken van Ligurië, zowel aan de kust als in het binnenland. De olijfbomen bevinden zich op terrasheuvels aan de kust. De oogst begint in september en gebeurt voor een groot deel nog altijd met de hand, door de olijven in een net onder aan de boom op te vangen. Internationaal olijfproever Gregor Christiaans vertelt over zijn liefde voor olijfolie én Ligurië!

Als ik aan Ligurië denk, denk ik aan een prachtig gebied en aan olijfolie. Dat is niet zo verwonderlijk omdat ik al snel aan olijfolie denk. Beroepsdeformatie heet dat.

**MEER OVER LIGURIË LEES
IN HET NIEUWE**

Kiosk Puzzels Help Pagina selecteren Zoek

Slechte oogst drijft prijs tot 40 procent op
Olijfolie peperduur

door Theo Besteman
AMSTERDAM • De prijs van olijfolie schiet in de winkel omhoog. Consumenten betalen 30 tot 40 procent meer voor een liter fles.

Door een opeiland te kort aan olijven kan de prijs nog verder stijgen. De gemiddelde prijs voor de eerste kwantiteit olijfolie, extra vergine, was lange tijd vijf euro. Die prijs kan snel naar een tientje gaan, blijkt uit een rondgang bij olijfoliehandelaars.

Slechte oogsten in Italië, Spanje en Frankrijk zorgen voor een opeiland te kort aan goede olijven voor olie, zegt de eigenaar van olijfoliespecialist Meeuwij & Zo, in Amsterdam. „Het raakt ons zeker. We krijgen van onze leveranciers soms nog maar een keur geleverd. En dan de helft of soms zelfs maar een kwart van de olie die we normaal mogen afnemen. Zij hebben gewoon niet meer.”

Mengen
Handelaar Gregor Christiaans waarschuwt dat consumenten door dit te kort zwaar gemengde olijfolie voorgemengd kunnen krijgen als zeer goede olie. „Dan mengen ze extra sierge olie met veel goedkope. Die is niet heel gelukkig, maar daar wel in flessen gedaan. Kopers moeten waken want zijn als ze een fles extra vierge olie onder de tien euro uit kwaliteitsgebieden als Toscana of Umbrië krijgen. Die prijs is te laag voor die kwaliteit.”

De prijzen voor olijfolie in de schappen moeten snel aanpak worden. FOTO THUIS ROOMANS

lijfgoed door slecht weer in Spanje, Italië en Frankrijk. Een plang olijfvlieten rooite eveneens oogsten uit. Slecht die vlieg in de vruchten bij boeien vroegerij uit de boom. Boeren kunnen met het restaurant niet leveren wat winkeliers hadden ingeschat, stelt Meeuwij.

De olijven zijn vanaf half november geoogst en komen nu als geproefde olie in de winkels. Handelaar Christiaans verwacht eind december een prijsplak van 30 tot 40 procent extra voor de eerste kwaliteit olie. „Volgend jaar wordt de echte schaarste zichtbaar, dat gaan afnemers zeker in hun portemonnee voelen”, zegt hij.

JACHT OP LIQUIDATIEHULP

Van een onzer verslaggevers
AMSTERDAM • In de jacht op de daders achter de liquidatiegolf in Amsterdam richten gemeente en politie zich op de personen die de bendes helpen met auto's, huizen en bedrijven.

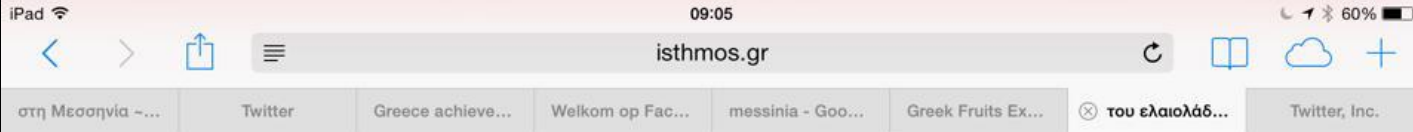
Tegen een selecte groep van deze geweldsmakelaars wordt een dossier opgebouwd en hun persoonlijke omgeving wordt op de hoogte gebracht van de betrekking bij de schietpartij.

Dat schrijft burgemeester Van der Laan. „Deze aanpak wordt uitgevoerd door een brede coalitie van overheidspartners, die informatie delen en samen optrekken. Amsterdam moet daardoor een eenzijdige haven worden voor leden van de rivaliserende groepen, hun kopstukken, facilitators, geweldsmakelaars en criminele investeerders”, aldus Van der Laan.

Anoniemiteit
Volgens de burgemeester bestaat de kans dat het conflict tussen twee rivaliserende drugsbendes via ontvoeringen of liquidaties nog meer slachtoffers maakt. Uit onderzoek van

Burgemeester Van der Laan...
...aanpak optrekken...
...de voorgaande schietpartij is een groepje helpers in beeld gekomen die de bendes leden ondersteunen bij het geweld. Deze groep

Το λάδι είναι ο χρυσός της Ελλάδας



Ολλανδός ανοίγει την πόρτα του ελαιολάδου στη Μεσσηνία



Like 0 Share 0 Tweet 1 Email 0

Ως ειδικός επί του ελαιολάδου, του «υγρού χρυσού της Νότιας Ευρώπης», όπως το χαρακτηρίζει, γνωρίζει από πρώτο χέρι τα ανταγωνιστικά πλεονεκτήματα που κρύβει το ελληνικό ελαιόλαδο τόσο σε επίπεδο ποιότητας και τιμής όσο και σε επίπεδο γεύσης

«Η μεσογειακή διαίτα μπορεί να κάνει την Ελλάδα και πάλι υγιή» δηλώνει με έκδηλη την εκτίμησή του προς τα ελληνικά αγροτικά προϊόντα ο Ολλανδός Γκρέιγκορ

... τονίζει, «αρκεί να υπάρξουν συντονισμένες κινήσεις μεταξύ ελαιωπαγωγών, εμπόρων και ελληνικής κυβέρνησης για την προώθησή του. Αν οι ελληνικοί συνεταιρισμοί ενδυναμωθούν και η κυβέρνηση χαράξει στρατηγικό σχέδιο, τότε

... νεαρές ιδιοκτήτριες του εστιατορίου χρησιμοποίησαν λάδι «συσκευασμένο στην Ιταλία». Σήμερα, αγοράζουν από τον κ. Χριστιάνας το ελαιόλαδο του συνεταιρισμού Ζάκρος και μάλιστα σε πιο ανταγωνιστική τιμή.



9,639 people like Isthmos.



Facebook comment: Fanathuk kinnal nisin

ΤΕΛΕΥΤΑΙΑ ΝΕΑ

Έφτασαν 3.000 τουρίστες στο Κατάκολο από το κρουαζιερόπλοιο «Celebrity Silhouette» ΗΛΕΙΑ

Ευρωεκλογές: Στις 10.00 μ.μ. αναμένεται η πρώτη εκτίμηση ΕΛΛΑΔΑ

Π. Τατούλης Η ανθρωποκεντρική Πελοπόννησος που οραματίζομαι ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΣ

Σήμερα η κεντρική ομιλία του Β. Νανόπουλου στην Κόρινθο ΚΟΡΙΝΘΙΑ

Handball - Πέρασε από το Λουτράκι ο Δούκας ΚΟΡΙΝΘΙΑ

ΛασκωνίαΧαραπαθεύει παππούς που ξηλοκοπήθηκε άγρια με μαγκούρα από ταϊγάνους

ΠΡΩΤΟ ΘΕΜΑ ΤΩΡΑ



Π. Τατούλης Η ανθρωποκεντρική Πελοπόννησος που οραματίζομαι

ΠΑΡΑΠΟΛΙΤΙΚΑ



Presentation

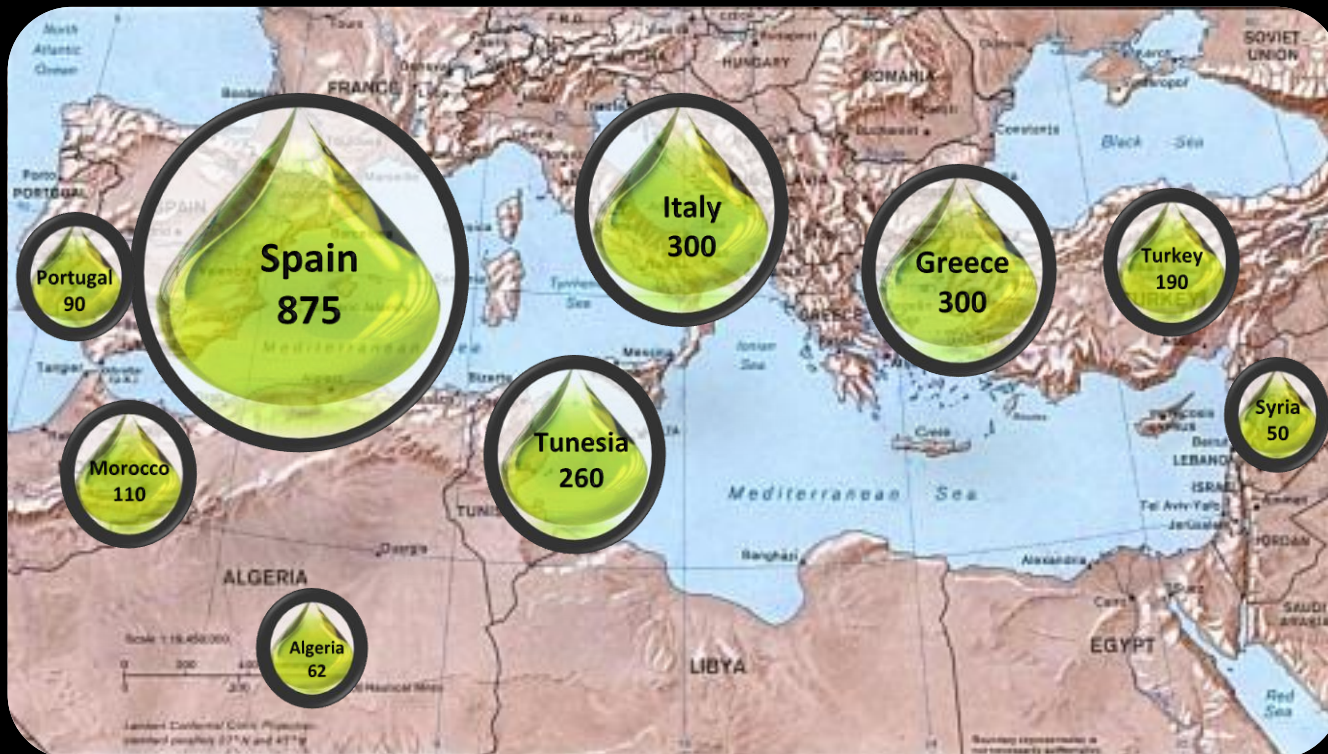
- a) Facts and figures
- a) SWOT analysis
- b) Suggested Strategies



FACTS AND FIGURES

Production

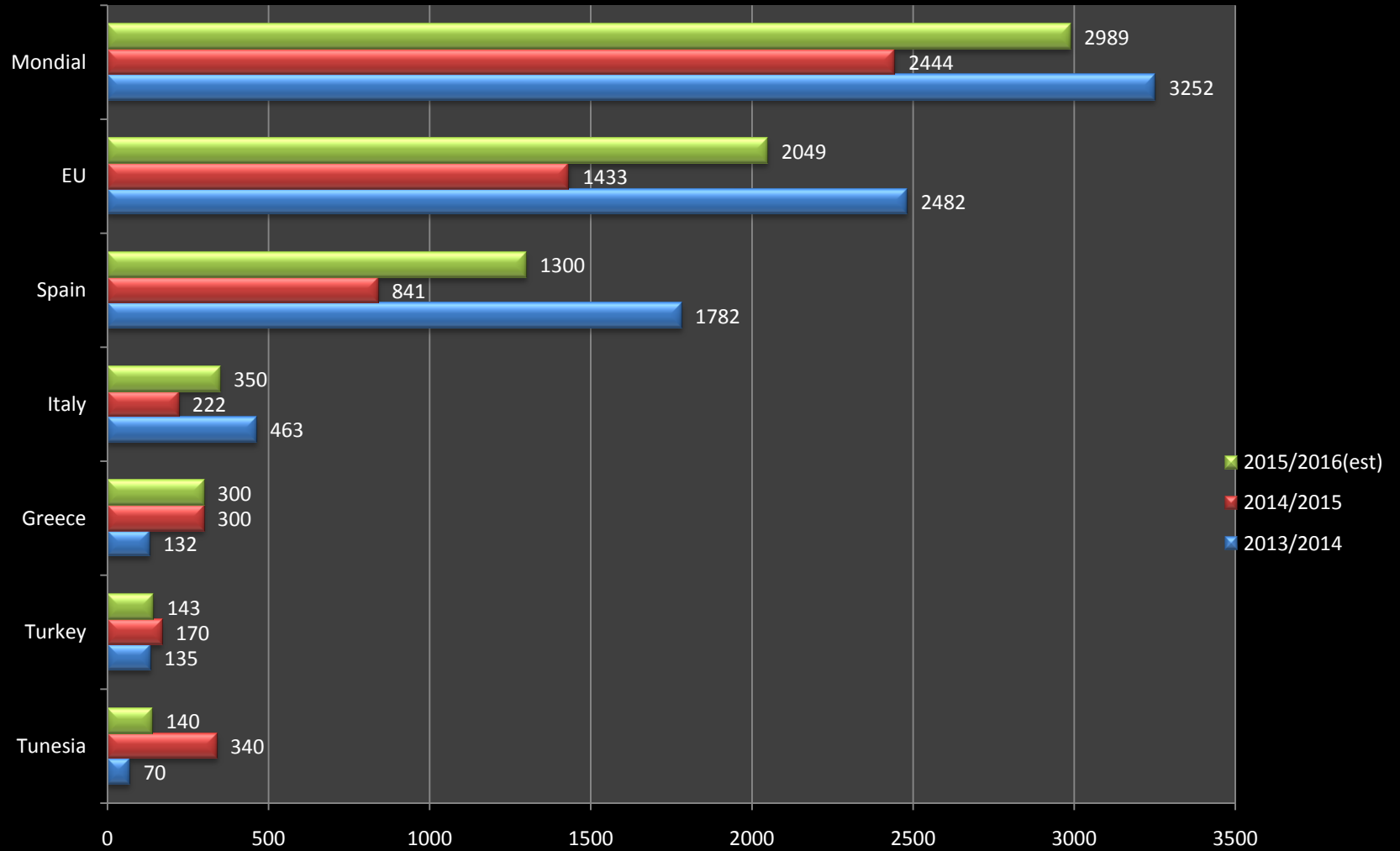
USA 4



2,4 million tons

In 1.000 tons
(2014/2015)

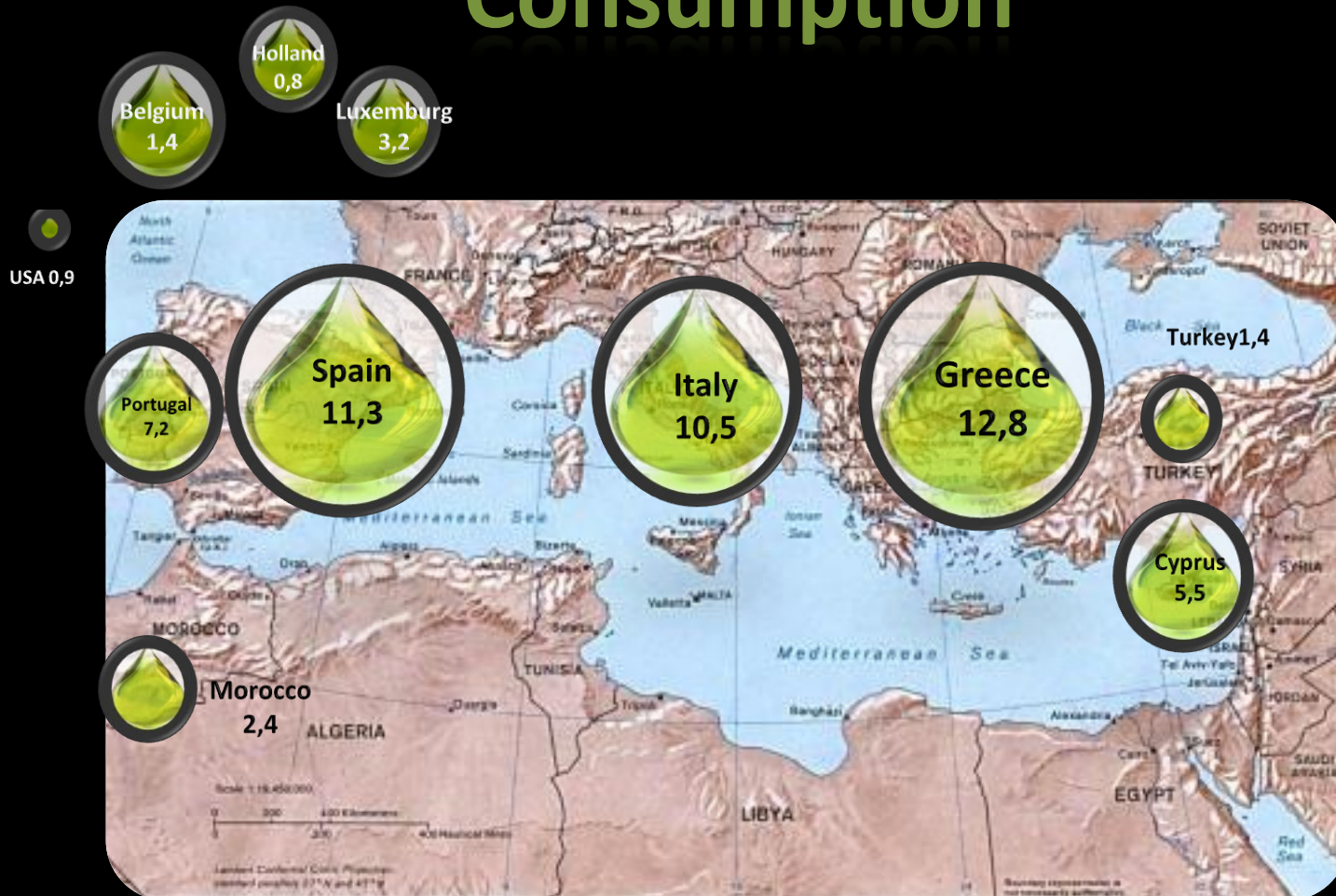
Production in 1.000 ton



	Tunesia	Turkey	Greece	Italy	Spain	EU	Mondial
2015/2016(est)	140	143	300	350	1300	2049	2989
2014/2015	340	170	300	222	841	1433	2444
2013/2014	70	135	132	463	1782	2482	3252

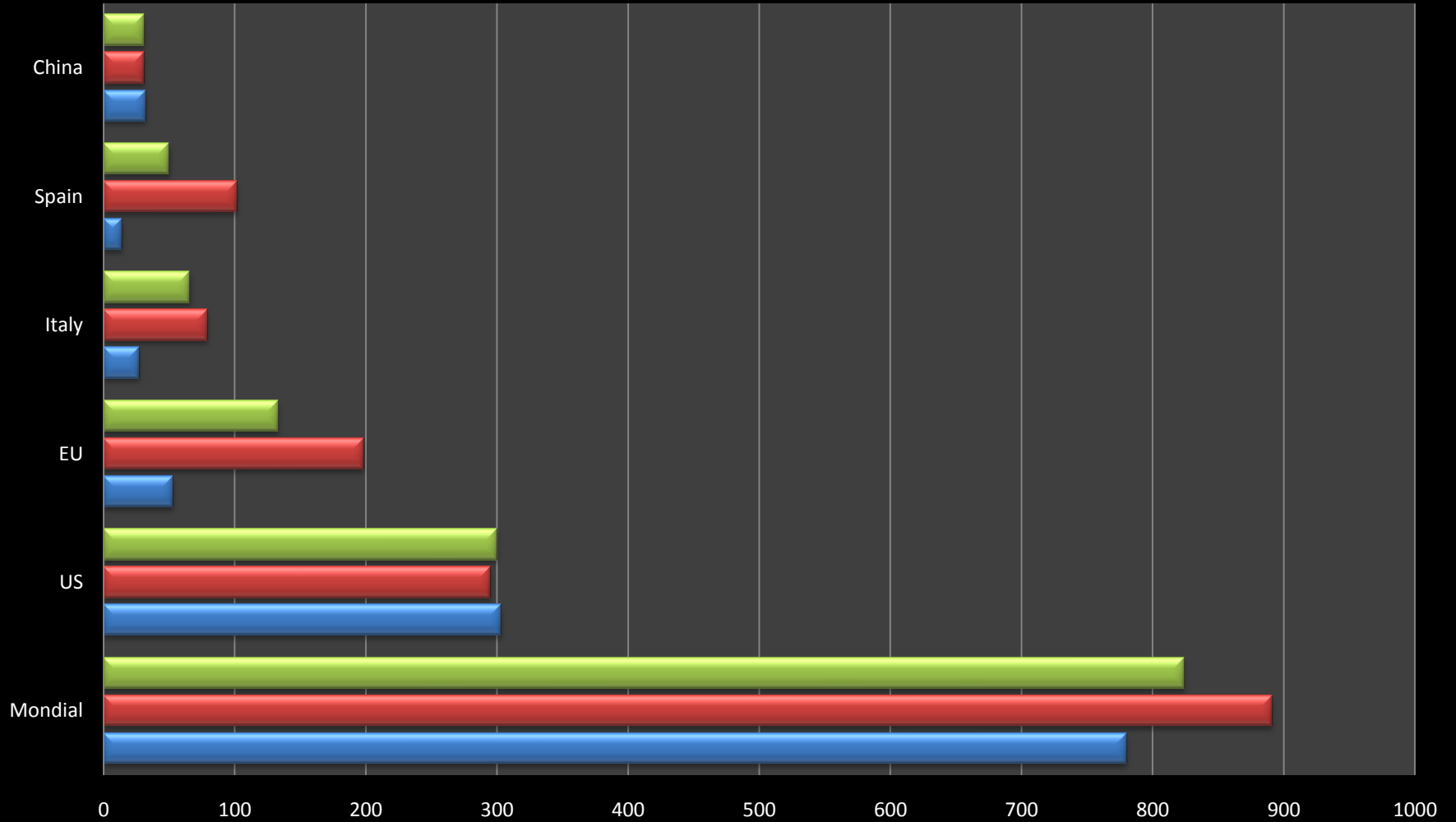
FACTS AND FIGURES

Consumption



In liters/per person (2014)

Import in 1.000 ton

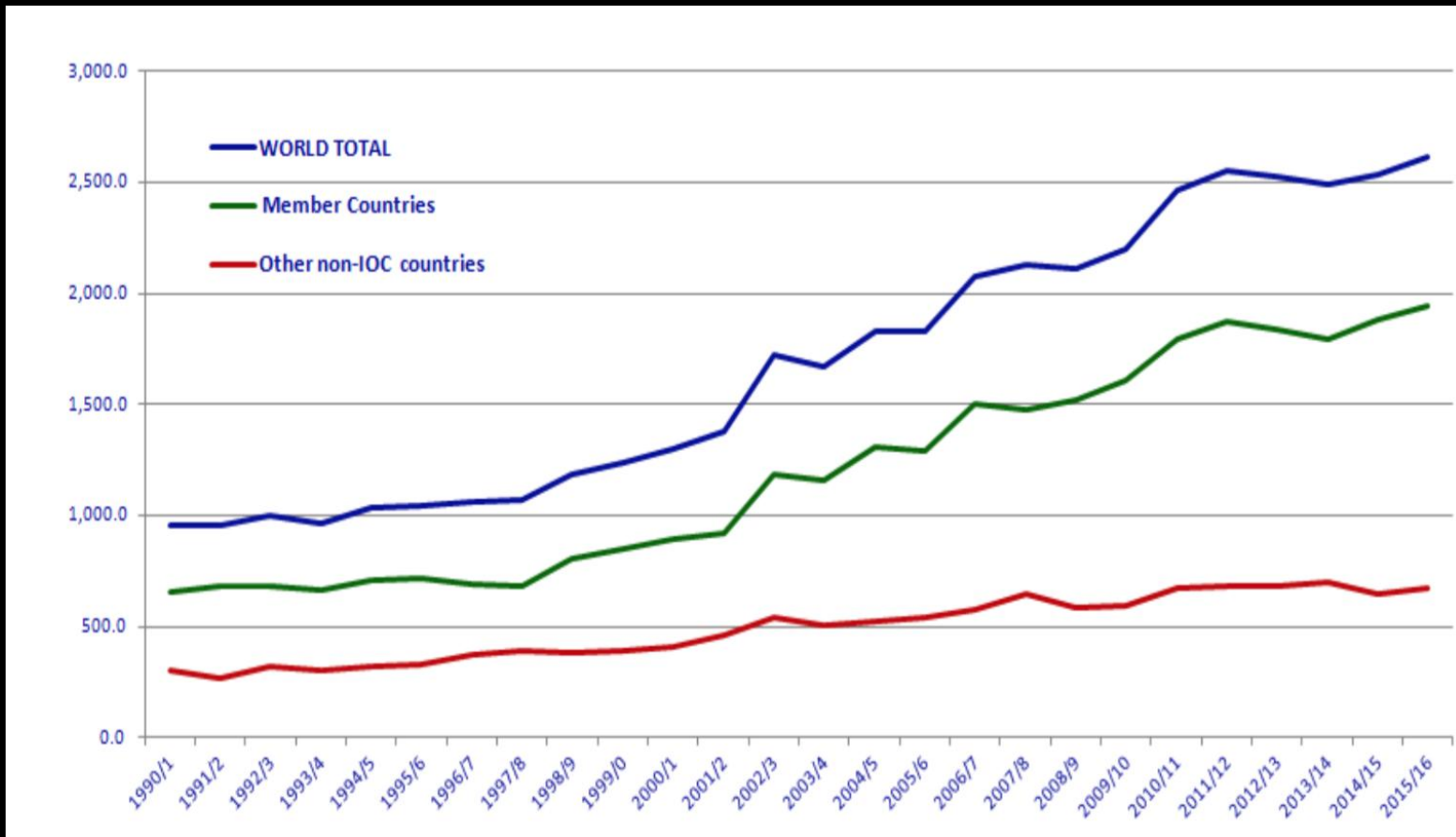


	Mondial	US	EU	Italy	Spain	China
2015/2016(est)	824	300	133	66	50	31
2014/2015	891	295	198	79	102	31
2013/2014	780	303	53	27	14	32

■ 2015/2016(est)
 ■ 2014/2015
 ■ 2013/2014

FACTS AND FIGURES

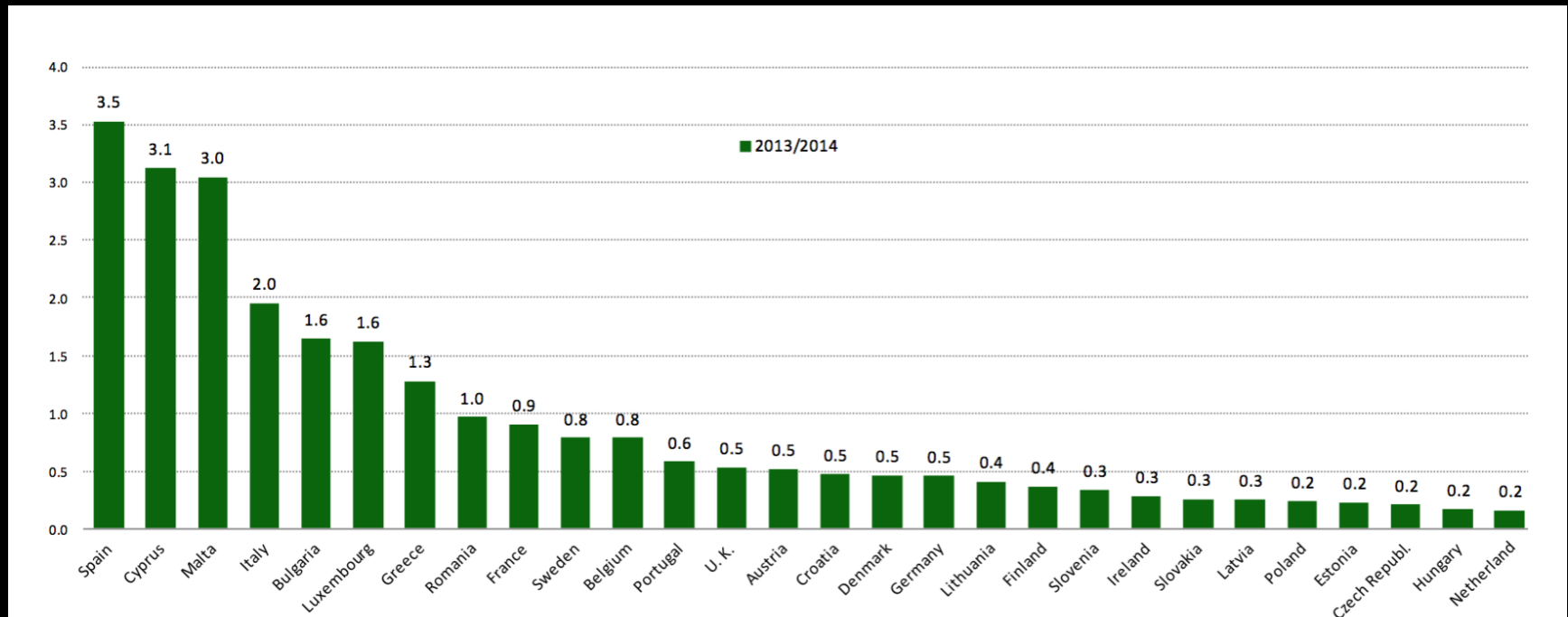
Consumption



Trend of world table olive consumption (1,000 tons)

FACTS AND FIGURES

Consumption



Annual per capita table olive consumption (kg) in EU countries in 2014

- a) Facts and figures
- b) SWOT analysis
- c) Suggested strategies



S

TRENGTHS



- Price quality
- History
- Knowledge
- "blue zone"

W

EAKNESSES



- Stendhal syndrom
- Marketing
- Sales support
- Language
- Lack of large scale enterprises

Internal factors

O

PPORTUNITIES



- Aging
- Mediterreanean Diet/Health
- Healthy food (organic)
- sustainability
- Intrest in authentic food
- Education
- Medical tourism

Positive

T

HREATS



- New countries
- Economic situation
- Refugees

External factors

Negative

History



health

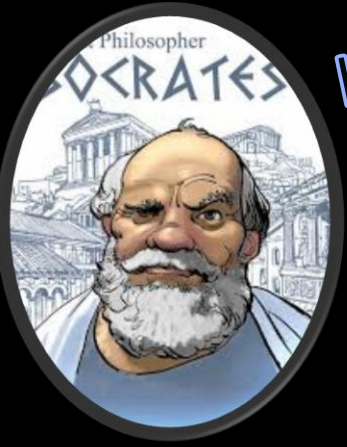


strenght



knowledge
wisdom

beauty



peace

abundance



Blue Zones



BLUE ZONES
Live Longer, Better

Blue Zones



SEARCH

Sign up for our newsletter



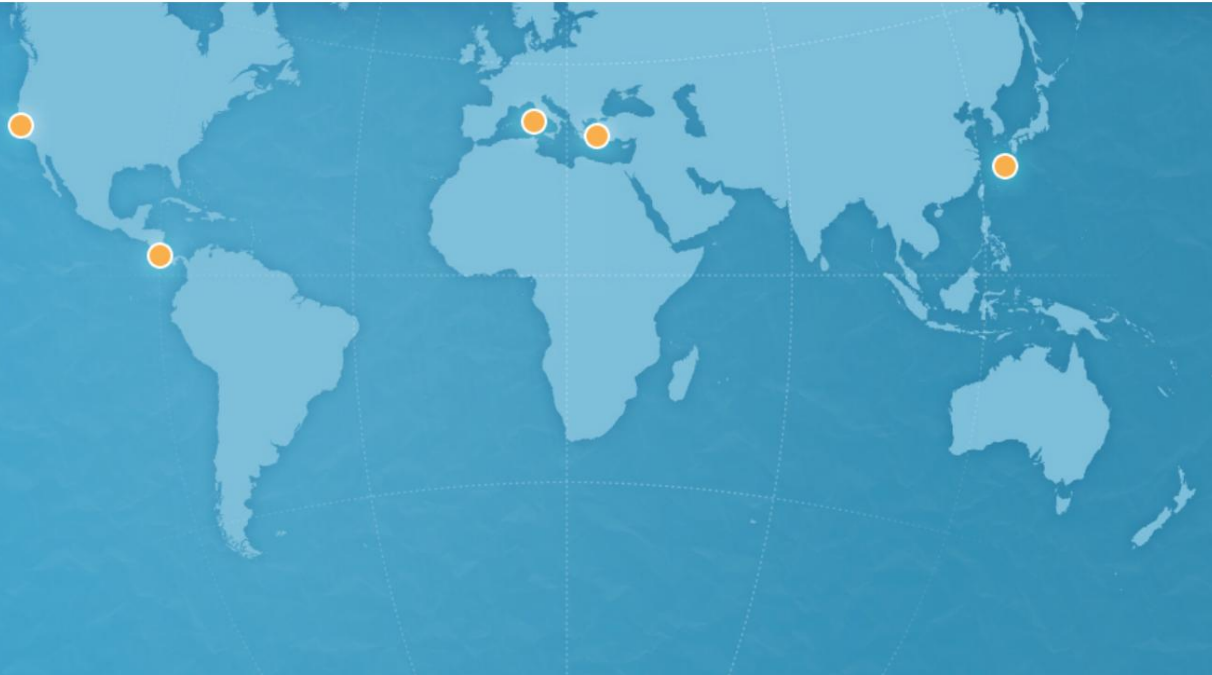
Available
Now

ABOUT BLUE ZONES

JOIN US

RESOURCES

BOOKS



Blue Zones

Where people live the longest.

S

TRENGTHS



- Price quality
- History
- Knowledge
- "blue zone"

W

EAKNESSES



- Stendhal syndrom
- Marketing
- Sales support
- Language
- Lack of large scale enterprises

Internal factors

O

PPORTUNITIES



- Aging
- Mediterranean Diet/Health
- Healthy food (organic)
- sustainability
- Interest in authentic food
- Education
- Medical tourism

T

HREATS



- New countries
- Economic situation
- Refugees

External factors

Positive

Negative



health

HEALTH



Mediterranean Diet with Olive Oil or Nuts Improves

HEALTH



Component in EVOO Kills Cancer Cells



Mediterranean Meal with Olive Oil Keeps Blood Sugar Levels Lower than with Corn Oil

A Mediterranean-type meal supplemented with EVOO had a beneficial effect on post-prandial

"Olive oil during perinatal period seems to be able to prevent oxidative damage and improve the expression of protective neurotrophins in the adult brain."

- Camila Simonetti Pase, Federal University of Santa Maria

THE MEDITERRANEAN DIET MANIFESTO

EAT HAVE YOUR LARGEST MEAL AT LUNCH

PLANTS SAY NO TO PROCESSED FOODS EVEN IF THEY SAY **SHARE**
THEY ARE MEDITERRANEAN-THEY ARE NOT **YOUR**

DO NOT BE AFRAID OF OLIVE OIL FOOD

EAT SMALL AND CHEAP
FATTY FISH LIKE SARDINES

EAT FRUIT EAT AT THE TABLE
NOT STANDING UP

AS A DESSERT ALWAYS

THERE IS NO SUCH THING AS A LOW FAT MEDITERRANEAN DIET

ACCOMPANY

EAT VEGETABLES AND FRUIT
THAT ARE IN SEASON

TALK DURING MEALS.

**ALCOHOL
WITH FOOD**

LEARN TO COOK

**DRINK WATER
OR WINE**

EAT MEAT AS A SIDE DISH

IN YOUR MEALS

AVOID YOGURT THAT TASTES LIKE
CHEESECAKE OR BLUEBERRY PIE

DRINK HERBAL BEVERAGES

ENJOY

DO NOT BE AFRAID OF BREAD

KNOW THAT CANOLA OIL
IS NOT MEDITERRANEAN

OLIVE OIL IS YOUR MAIN SOURCE OF FAT



- a) Facts and figures
- b) SWOT analysis
- c) Suggested strategies



Suggested Strategies

- Focus on EU (no trade barriers).
- USP: mediterranean diet/health.
- Combine your forces (Kalamata sales).
- be aware: cultural and food perception differences.
- Be picky on your exhibitions.



Social media



- @olyfolieproever



- Olijfbedrijf



- Gregor Christiaans



- Gregor Christiaans



Ourbubble

- Columnist ourbubble.nl

DISPELLING
THE MYTH:
**Cooking
with
Olive Oil**

MYTH:
Olive oil
cannot be
used for frying.

TRUTH:
Olive oil is great
for frying and has
a smoke point that
can hold up to heat
when cooking at high
temperatures.

Brought to you by the International Olive Council
and AddSomeLife.org

SOURCE: Andrikopoulos NK, Dedoussi GVZ, Palras A, Kaloogeropoulos N, Hatziviskola HS. Deterioration of natural antioxidant species of vegetable edible oils during the domestic deep-frying and pan-frying of potatoes. International Journal of Food Sciences and Nutrition. 2002; 53(4):351-63.



**Smoke
Points
of Common
Cooking
Oils**

Extra Virgin Olive Oil	410°F 210°C
Olive Oil	436-468°F 226-242°C
Canola Oil	400-435°F 204-224°C
Vegetable Oil*	450°F 232°C
Peanut Oil	440-450°F 227-232°C

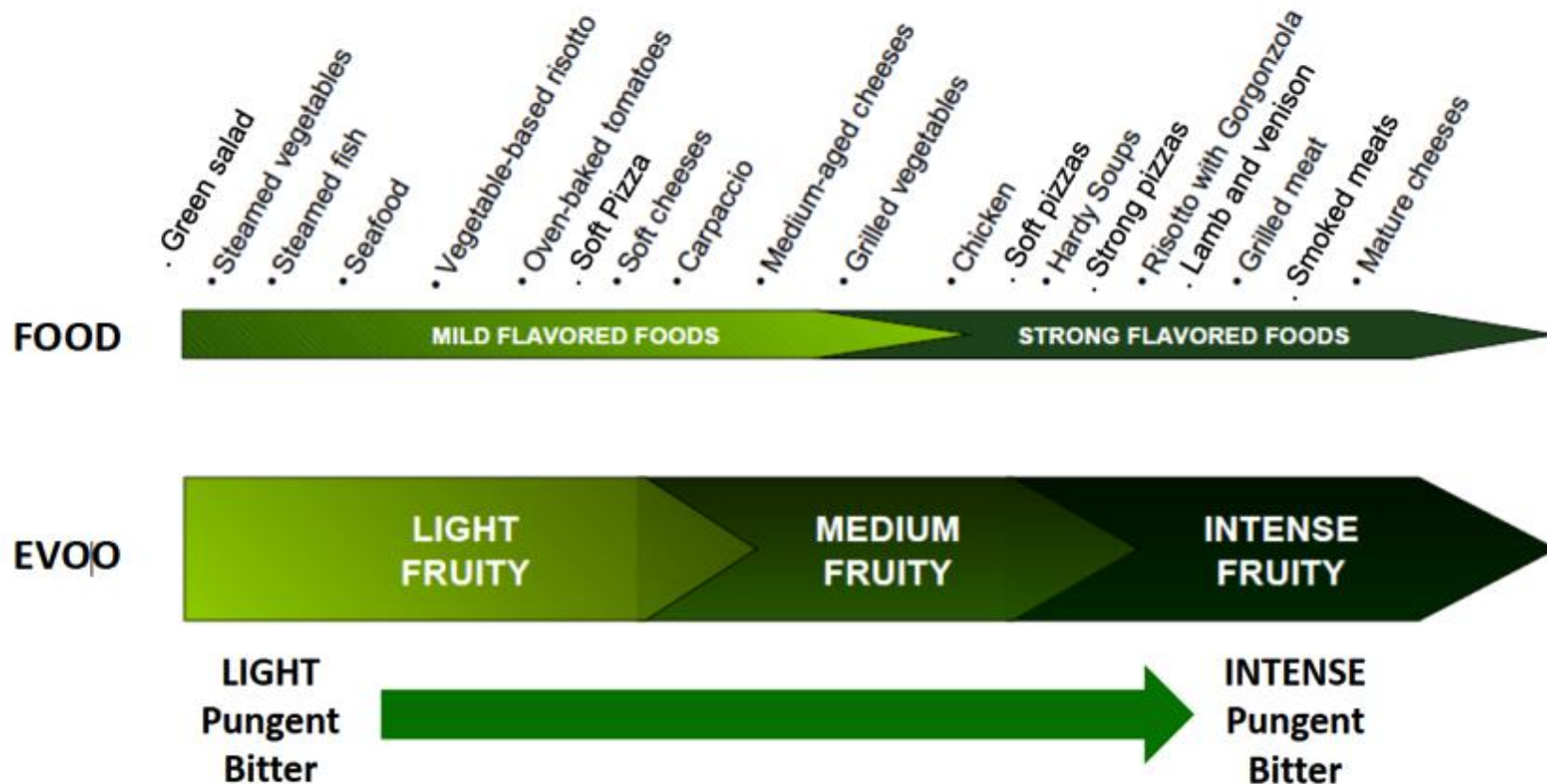
*In this instance, vegetable oil refers
to corn oil and soybean oil.

ADD SOME *life*
WITH OLIVES & OLIVE OIL



www.AddSomeLife.org

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL & FOOD PAIRING SCALE



Foodpairing exercise is made with staple foods:

Fresh grated
carrots

Soft cheese

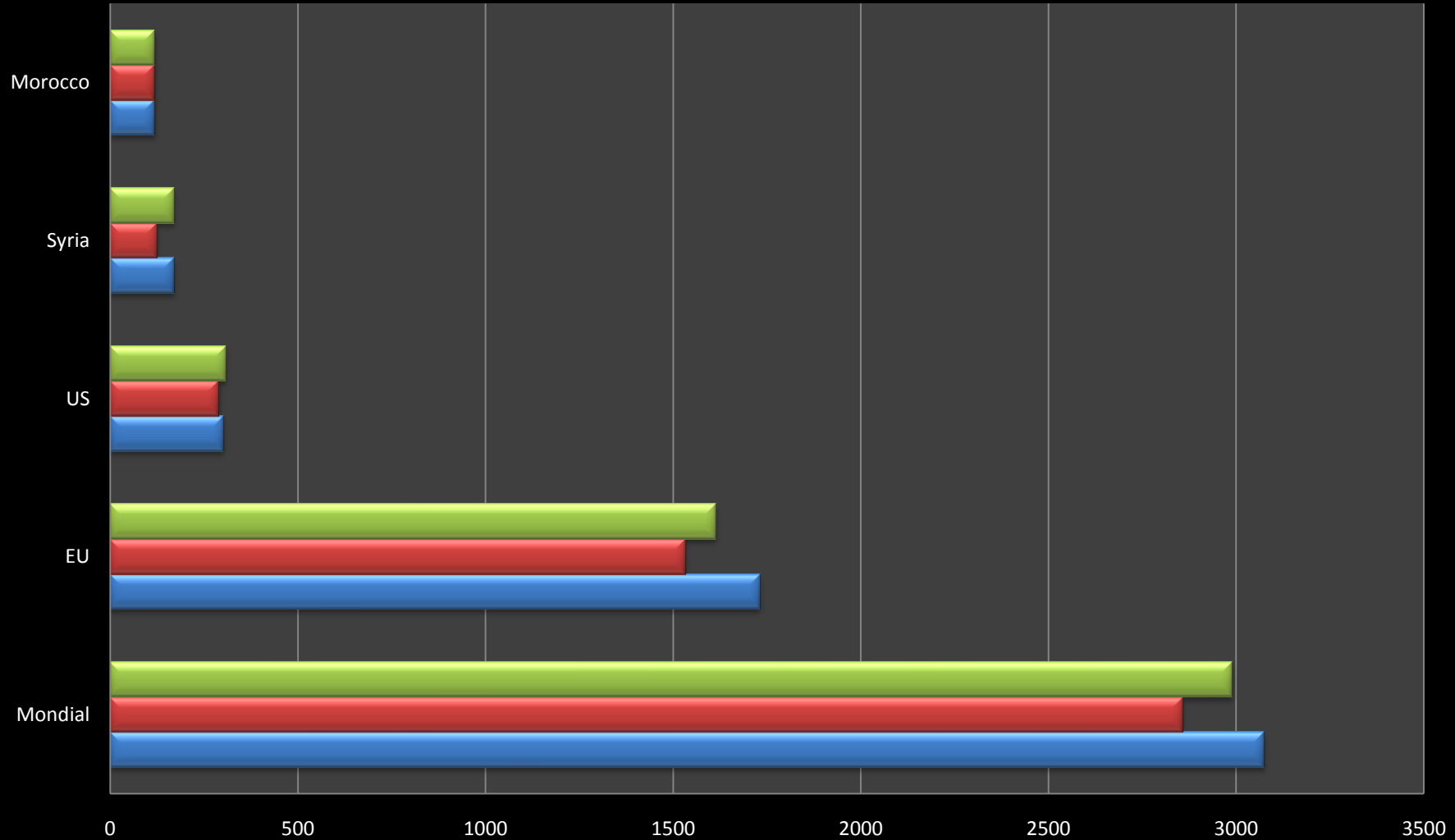
Italian bread

Smoked meat

Blue cheese

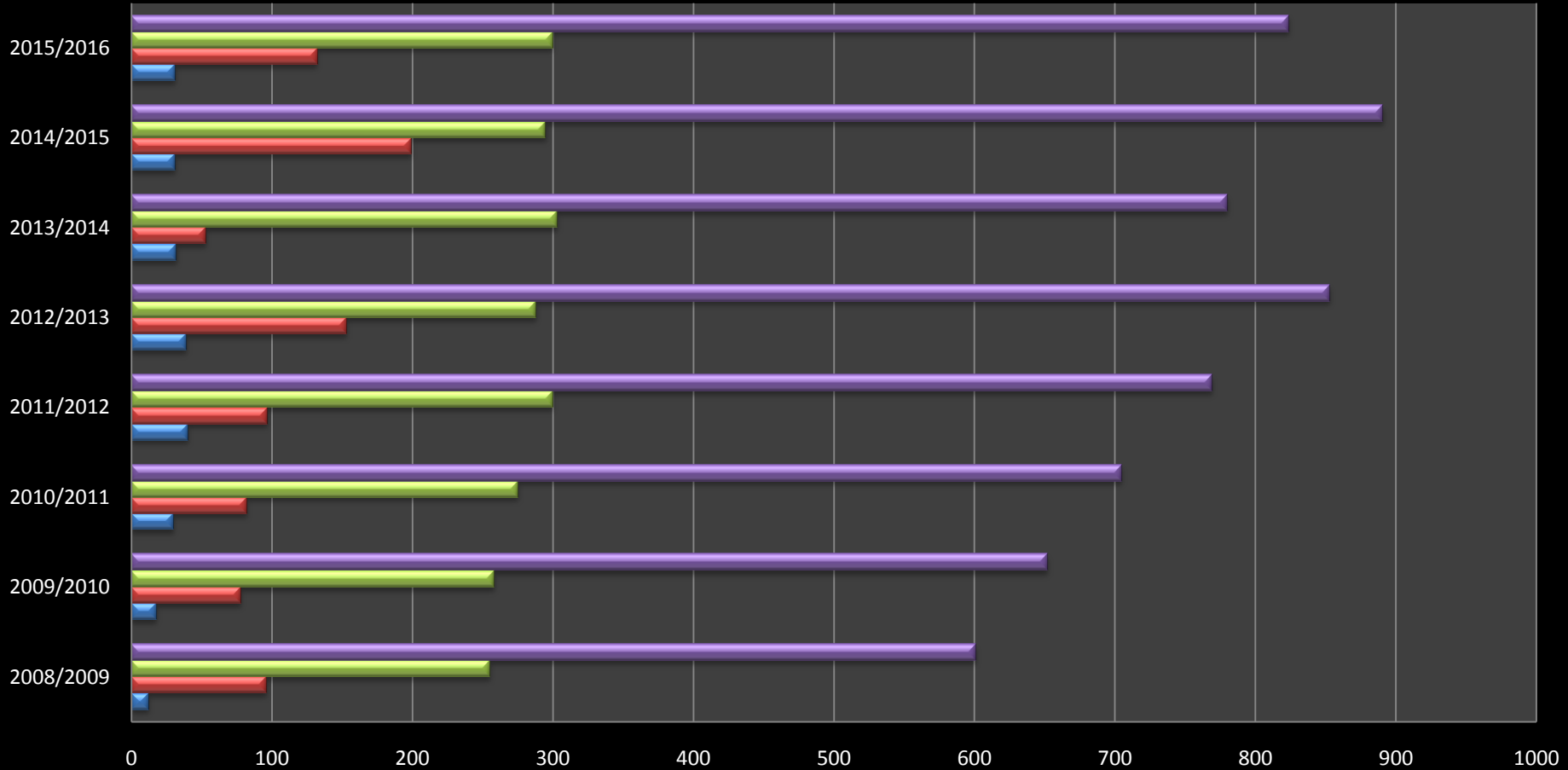


Consumption in 1.000 ton



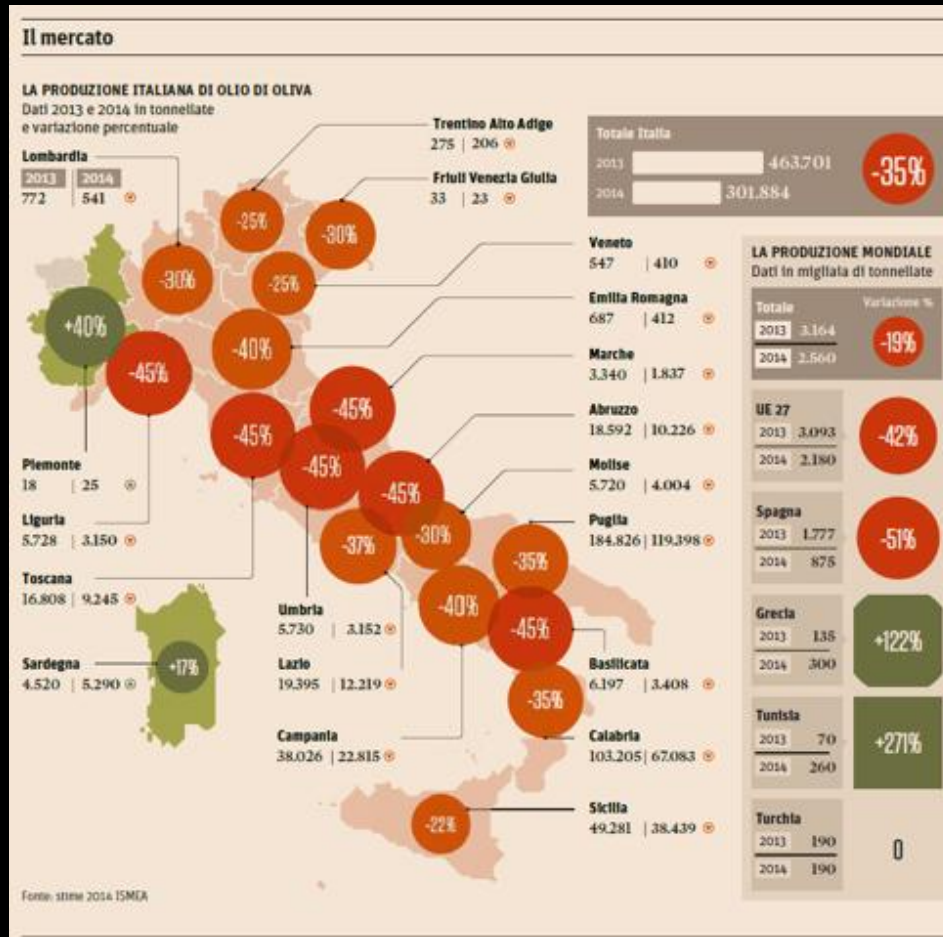
	Mondial	EU	US	Syria	Morocco
2015/2016(est)	2989	1615	308	171	120
2014/2015	2858	1532	290	126	120
2013/2014	3076	1731	301	171	120

Import in 1.000 ton

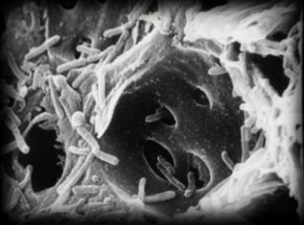


	2008/2009	2009/2010	2010/2011	2011/2012	2012/2013	2013/2014	2014/2015	2015/2016
World	601	652	705	769	853	780	891	824
US	255	258	275	300	288	303	295	300
EU	96	78	82	97	153	53	199	132
China	12	18	30	40	39	32	31	31

Producing countries



Producing countries



Xylella fastidiosa



The Telegraph

Bacteria destroying Puglia's precious olive groves could ruin Italy's oil industry

EU and olive oil



EU and olive oil

17 May



22 May



23 May

Dacian Cioloș admitted that the proposed ban on traditional olive oil jugs had provoked popular loathing. Photo: AP/AFP



Boek: “beleef de wonderre wereld van olijfolie”



Het team

Gregor Cristians
Internationaal gecertificeerd olijfolie proever (ONADO, Italië). Initiator/owner horeca duurzaamheids award Falco Eleanorae. Docent Volksuniversiteit Utrecht en Amsterdam. Geeft workshops, presentaties en masterclasses aan hotelscholen, ROC, businessclubs. Eigenaar Olijfbedrijf

- Freqvent gevraagde gast in de media over olijfolie onderwerpen.

Achtergrond in foodservice industrie (Metro groep, GM Grolsch Polen, directeur drankengroothandels.

Naah van Stavoren
Tekstschrijver en communicatie professional
Eigenaar van vantaaltotverhaal

- Expert op het gebied van social media strategy en storytelling. Editor van verschillende Magazines. Achtergrond in publishing voor ministeries en culturele sponsoring.

www.vantaaltotverhaal.nl

Sylvia Franzen
Fotograaf en chef kok restaurant Zizi, Breukelen
Fotografer and chef cook restaurant Zizi

- Gespecialiseerd in Food fotografie. Weet hoe een atmosfeer te creëren in één foto. Haar gecombineerde kennis van fotografie en koken maakt haar de 'perfect-match' voor dit project.

www.guurphotography.com

Neeltje de Vries
Grafisch vormgever en Fotograaf

- Opdrachten voor onder andere Fonds voor Cultuurparticipatie, RTL4, Ministerie van OCW, ABN AMRO.

www.neeltje.nu

WELKOM IN DE WONDERRE WERELD VAN OLIJFOLIE 17



**Voordekunst is hét platform voor crowdfunding in de creatieve sector.
Doneer. Start een campagne. Tweet of like. Doe het voordekunst.**

Olive oil and fraud



MONTE TESTACCIO

"tituli picti"



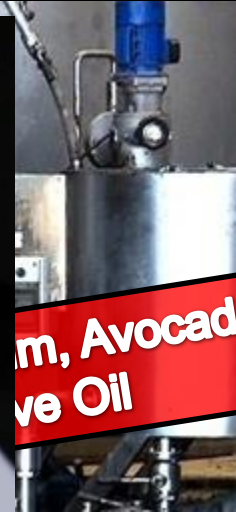
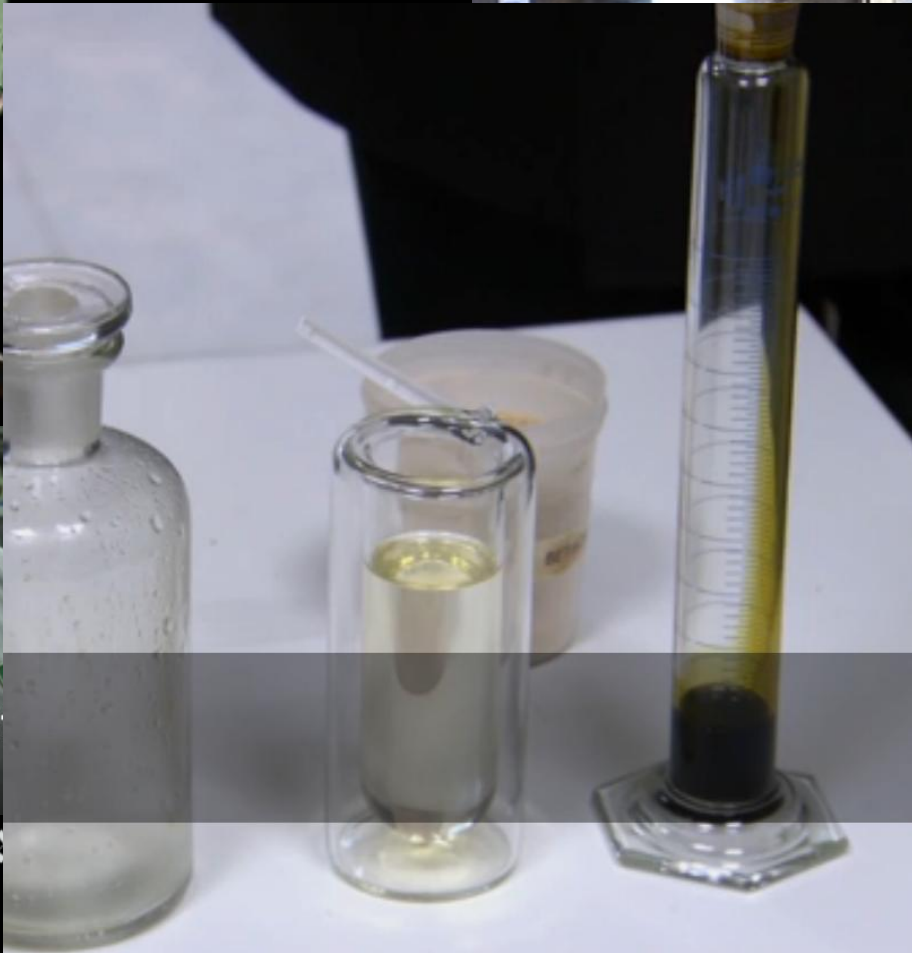
Olive oil and fraud



Eight Accused in €3M Sale of Oil from Unknown Sources

By MARCO MARINO ON DECEMBER 8, 2014

The New York Times



m, Avocado, Sunflower
ve Oil

d "toxic oil syndrom"

The Toxic Oil Syndrome (TOS), which occurred in Spain in 1981, was caused by the ingestion of rapeseed oil denatured with 2% aniline, sold illegally as edible oil. The number of unaffected individuals exposed to the toxic oil is unknown, but more than 20,000 people suffered from the disease.

Olive oil and fraud



Olive oil and fraud

Food Fraud Resources

HOW CAN CONSUMERS PROTECT THEMSELVES FROM FOOD FRAUD?

There's no surefire way to avoid food fraud since perpetrators are clever and know how to "work the system," but here are some things smart consumers can do:

BUY FROM REPUTABLE BRANDS AND SOURCES

Brand-name companies work hard to protect their reputations since they have to safeguard very large investments into their brands.



READ THE LABELS ON THE FOOD PRODUCTS YOU BUY

Oftentimes, what a consumer might think is "fraud" actually meets FDA labeling requirements. Make sure to read ingredient statements closely and pay attention to the fine print.



BE SKEPTICAL OF PRICES THAT APPEAR TOO GOOD TO BE TRUE - *THEY PROBABLY ARE*

The old adage of "you get what you pay for" should stick in your mind when purchasing groceries, since a fair market price will reflect quality, care, and supply.



WHEN POSSIBLE, BUY PRODUCTS FROM SHORT, VISIBLE SUPPLY CHAINS

Speaking directly to local suppliers can give you a good idea of how they ensure the integrity of their products. (This may not be possible for foods that can only be grown in particular climates - chocolate or spices, for example.)

BUY FOODS IN A MINIMALLY PROCESSED FORM, IF POSSIBLE

Buying whole foods empowers you to ensure the integrity of those foods. It is much easier to make fraudulent apple juice than a fraudulent apple.



SWOT Analysis

S TRENGTHS



- Price quality
- History
- Knowledge
- "blue zone"

W EAKNESSES



- Stendhal syndrom
- Marketing
- Sales support
- Language
- Lack of large scale enterprises

Internal factors

O PPORTUNITIES



- Aging
- Mediterreanean Diet/Health
- Healthy food (organic)
- sustainability
- Intrest in authentic food
- Education
- Medical tourism

T HREATS



- New countries
- Economic situation
- Refugees

External factors

Positive

Negative

History

