

CAPTAIN VASSILIS & CARMEN
KONSTANTAKOPOULOS
FOUNDATION



ΙΔΡΥΜΑ
ΚΑΠΕΤΑΝ ΒΑΣΙΛΗ & ΚΑΡΜΕΝ
ΚΩΝΣΤΑΝΤΑΚΟΠΟΥΛΟΥ

Απολογισμός δράσεων 2016

Ίδρυμα “Καπετάν Βασίλη και Κάρμεν Κωνσταντακόπουλου”



Δράσεις που ολοκληρώθηκαν εντός του 2016

Εισαγωγή

Το 2016 ήταν σημαντική και μεταβατική χρονιά για το Ίδρυμα καθώς εγκρίθηκε η αλλαγή του καταστατικού του και από τον Ιούλιο του 2016 σταδιακά άρχισε να επεκτείνει τις δράσεις του και σε άλλες δραστηριότητες πλην των αγροτικών θεμάτων. Παρακάτω ακολουθεί συνολικός απολογισμός ανά τομέα δραστηριότητας:

A. ΑΓΡΟΤΙΚΗ ΑΝΑΠΤΥΞΗ

Οι δράσεις προέκυψαν ύστερα από την αξιολόγηση προτάσεων που έγιναν προς το Ίδρυμα “Καπετάν Βασίλη και Κάρμεν Κωνστακόπουλου”, μέσα από επαφές, εξελίξεις και δράσεις που υλοποιήθηκαν κατά τη διάρκεια του 2015 και 2016. Βασίζονται στον αρχικό σχεδιασμό δράσεων του Ιδρύματος και ανταποκρίνονται στις προτάσεις και τις προτεραιότητες της μελέτης με τίτλο “Σχέδιο για τη βιώσιμη ανάπτυξη του αγροτικού τομέα στη Μεσσηνία” που εκπονήθηκε το 2013 σε συνεργασία με τον ΙΟΒΕ. Οι ενότητες και οι στόχοι ανταποκρίνονται επακριβώς στον σχεδιασμό και τις προτάσεις της συγκεκριμένης μελέτης.

1^η Ενότητα: Ανάπτυξη Αγροτικού Τομέα

Υποενότητα α': Βελτίωση Ανταγωνιστικότητας & Έρευνα

1. Ημερίδα IKB για την αγροτική ανάπτυξη

Περιγραφή:

Για Τρίτη συνεχή χρονιά πραγματοποιήθηκε η ανοικτή ημερίδα με

θέμα «Προοπτικές του Αγροτικού Τομέα στη Μεσσηνία 2016» τη Δευτέρα, 5 Δεκεμβρίου, στο συνεδριακό χώρο του ξενοδοχείου Elite, στη Καλαμάτα. Την ημερίδα παρακολούθησαν περισσότεροι από 160 παραγωγοί και επαγγελματίες της αγροτικής οικονομίας της Μεσσηνίας. Κατά τη διάρκεια της ημερίδας παρουσιάστηκαν τα συμπεράσματα και τα στοιχεία από τη μέχρι τώρα εξέλιξη της μελέτης που αφορά στην εντατική καλλιέργεια της παραδοσιακής ποικιλίας τομάτας με την ονομασία “Χοντροκατσαρή”, από τον κ. Κώστα Δελη, καθηγητή εφαρμογών γενετικής φυτών και βιοτεχνολογίας, του ΤΕΙ Πελοποννήσου. Έγινε επίσης η παρουσίαση των αποτελεσμάτων έρευνας σχετικά με τη μαύρη σταφίδα Μεσσηνίας όπου ανέλυσε ο κ. Λεάνδρος Σκαλτσούνης, καθηγητής του τομέα φαρμακογνωσίας και χημείας φυσικών προϊόντων από το Εθνικό και Καποδιστριακό Πανεπιστήμιο Αθηνών. Στη συνέχεια ο κ. Ευάγγελος Βέργος, Κοσμήτωρ στη Σχολή Επαγγελματικής Εκπαίδευσης της Αμερικανικής Γεωργικής Σχολής, αναφέρθηκε στο ζήτημα της επιχειρηματικότητας στον αγροδιατροφικό τομέα στην Ελλάδα και στη σημασία της παρουσίας του Κέντρου Αγροδιατροφικής Επιχειρηματικότητας στη Μεσσηνία. Η κα Ιωάννα Μηλιώνη, Υπεύθυνη Ποιότητας και Επικοινωνίας του εργαστηρίου γευσιγνωσίας ελαιολάδου Καλαμάτας, του ΤΕΙ Πελοποννήσου παρουσίασε τα αποτελέσματα του προγράμματος σχετικά με τη σημασία των γευσιγνωστικών χαρακτηριστικών του ελαιολάδου σε παραδοσιακούς χώρους μαζικής εστίασης της



Αγροτική Ανάπτυξη



Μεσσηνίας. Στο πλαίσιο ανάδειξης της σημαντικότητας των μεσσηνιακών προϊόντων ο κ. Δημήτρης Μελεμενής, Chef, αναφέρθηκε στη σύνδεση των τοπικών προϊόντων με τον τριτογενή τομέα. Τέλος, η κα. Έλενα Δανάλη, Υπεύθυνη της εκστρατείας της βιώσιμης γεωργίας της Greenpeace και ο κ. Κάνταρος, Γεωπόνος, παρουσίασαν τα αποτελέσματα από το εκπαιδευτικό πρόγραμμα αγροτών στη καλλιέργεια ελληνικών κτηνοτροφικών φυτών προς αντικατάσταση εισαγόμενης γενετικά τροποποιημένης σόγιας στις ζωοτροφές. Συντονιστής του πάνελ ήταν ο κ. Άγγελος Μάρκου, Διευθυντής Επιχειρηματικής Ανάπτυξης, της εταιρίας GAEA.

2. Διατήρηση του γενετικού υλικού συκιάς στο πλαίσιο της δημιουργίας πρότυπου πειραματικού αγρού με τις 100 ποικιλίες του τμήματος Ελαίας Καλαμάτας του ΕΛΓΟ – ΔΗΜΗΤΡΑ

Περιγραφή:

Τον Φεβρουάριο του 2016 ξεκίνησε η λήψη μοσχευμάτων για την παραγωγή φυταρίων Συκιάς προς εγκατάσταση στον αγρό. Ύστερα, ξεκίνησε η διαδικασία διαμόρφωσης του αγροκτήματος που θα φυτευθούν οι Ποικιλίες του Εθνικού καταλόγου. Εντός του Ιουνίου θα ολοκληρωθεί εγκατάσταση της φυτείας και του αρδευτικού συστήματος. Στόχος η δημιουργία νέου οργανωμένου συκεώνα ο οποίος θα συνδράμει στην υποστήριξη και διάδοση της καλλιέργειας του σύκου στη Μεσσηνία.

3. Τοπικές ποικιλίες (Γ' φάση καταγραφής)

Περιγραφή:

Το Τμήμα Επιστήμης Φυτικής Παραγωγής του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών ολοκλήρωσε τις καταγραφές τοπικών ποικιλιών στην Μεσσηνία. Αυτή τη στιγμή είναι η μόνη περιοχή της Ηπειρωτικής Ελλάδας που έχει γίνει μία πλήρης καταγραφή των τοπικών ποικιλιών. Οι εμπορικότερες από αυτές τις ποικιλίες θα προωθηθούν για παραγωγή και χρήση όπως αναλύεται στην επόμενη δράση.

4. Τοπικές ποικιλίες (καλλιέργεια και προώθηση τοπικών ποικιλιών)

Περιγραφή:

Το τμήμα Επιστήμης Φυτικής Παραγωγής του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών ανέλαβε τη βιολογική καλλιέργεια και αξιολόγηση της τοπικής ποικιλίας πηχιάρικου φασολιού (*Vigna unguiculata* subsp. *Sesquipedalis*) σε διαφορετικές συνθήκες άρδευσης και λίπανσης. Τα φασόλια χρησιμοποιήθηκαν δοκιμαστικά στη δημιουργία τοπικών συνταγών από τους Chef της Costa Navarino, για κατανάλωση στο ξενοδοχείο με ιδιαίτερα θετική αποδοχή.

Καλλιέργεια και προώθηση τοπικών ποικιλιών

Χοντροκατσαρή Τομάτα



5. Γενετική μελέτη και διατροφική ανάλυση της παραδοσιακά καλλιεργούμενης τομάτας ποικιλία «Χοντροκατσαρή»

Περιγραφή:

Η τομάτα είναι το λαχανοκομικό φυτό με μεγάλο οικονομικό ενδιαφέρον. Στη Μεσσηνία από διάφορες πηγές μεταφέρθηκε και εγκαταστάθηκε με επιτυχία σε αρκετές περιοχές. Από τις ποικιλίες που παραδοσιακά καλλιεργούνται (Χοντροκατσαρή, Κατσαρή, Ροζέ, Καναδέζα) ξεχωρίζει η Χοντροκατσαρή, η οποία αποτελεί μέρος της γευστικής μνήμης του πληθυσμού της Μεσσηνίας. Σκοπός της μελέτης είναι να εκτιμηθεί η διατροφική αξία της ποικιλίας “χοντροκατσαρή” και να εγγραφεί στον Εθνικό Κατάλογο τοπικών ποικιλιών ώστε νόμιμα να μπορεί να γίνει το εμπόριο του σπόρου της. Η ανάδειξη της διατροφικής αξίας αυτής παραδοσιακά καλλιεργούμενη ποικιλία της Μεσσηνίας θα συμβάλει στην αύξηση της προστιθέμενης αξίας της και θα προσφέρει περισσότερες ευκαιρίες εκμετάλευσης της καλλιέργειάς της. Η μελέτη και η καταγραφή των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών της ποικιλίας έχουν προχωρήσει και αναμένεται να έχουμε τα τελικά αποτελέσματα και την εγγραφή στον Εθνικό κατάλογο μέσα στους επόμενου μήνες.

6. Μελέτη αντιγηραντικής δράσης μαύρης σταφίδας

Περιγραφή:

Αφορά στη διενέργεια μελέτης ώστε να πιστοποιηθεί η αντιγηραντική δράση της μαύρης σταφίδας. Η μελέτη αποτελεί συνέχεια προηγούμενης μελέτης που πραγματοποιήθηκε και σκοπό είχε να αναδείξει τα θετικά χαρακτηριστικά της μαύρης, Μεσσηνιακής σταφίδας σε σύγκριση με άλλες ποικιλίες ανά τον κόσμο.

Υποστήριξη & αναβάθμιση ανθρωπίνων πόρων

Γεωπονική Συνάντηση στους
Γαργαλιάνους



Υποενότητα β': Υποστήριξη και Αναβάθμιση Ανθρώπινων Πόρων

7. Πρακτική άσκηση φοιτητών

Περιγραφή:

Μέσα στο 2016 το Ίδρυμα συνεργάστηκε με το Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών για την κάλυψη των αναγκών (μεταφορικά, διαμονή, διατροφή) δύο φοιτητών οι οποίοι απασχολήθηκαν στο πρόγραμμα τοπικών ποικιλιών. Στο πλαίσιο αυτό ανέλαβαν την παρακολούθηση της καλλιέργειας που πηχιάρικου φασολιού.

8. Γεωπονικές συναντήσεις

Περιγραφή:

Στο πλαίσιο των βασικών στόχων του Ιδρύματος για διαρκή ενημέρωση των Μεσσηνίων παραγωγών, έχει ξεκινήσει ένας κύκλος ανοιχτών παρουσιάσεων σε περισσότερες, αμιγώς αγροτικές, περιοχές της Μεσσηνίας. Κατά τη συνάντηση, ο προσκεκλημένος ειδικός επιστήμονας παρουσιάζει συγκεκριμένα πρακτικά θέματα (βελτίωση ποιότητας, προστασία παραγωγής, ασθένειες ελιάς κλπ) και εν συνεχεία, οι παραγωγοί και το κοινό έχουν τη δυνατότητα να συζητήσουν και να υποβάλουν ερωτήσεις. Στόχος το 2017 είναι να γίνεται μία γεωπονική συνάντηση το μήνα (εκτός καλοκαιρινών μηνών) και να γίνουν

ενημερώσεις σε περισσότερες απομακρυσμένες περιοχές. Μέσα στο 2016 έγιναν τέσσερις “Γεωπονικές συναντήσεις” (Δύο στο Διαβολίτσι, μία στους Γαργαλιάνους και μία στην Κορώνη). Η ανταπόκριση του κοινού είναι αρκετά ικανοποιητική και ευελπιστούμε ότι στο μέλλον θα ενημερώνονται όλο και περισσότεροι κάτοικοι αγροτικών περιοχών.

9. Εκπαιδευτικό Πρόγραμμα Γευσιγνωσίας Ελαιολάδου

Περιγραφή:

Το εκπαιδευτικό πρόγραμμα γευσιγνωσίας ελαιολάδου σε μαθητές και μαθήτριες συνεχίστηκε για τρίτη χρονιά με μεγάλη επιτυχία. Σκοπός είναι η ενημέρωση των μαθητών για τη δυνατότητα παραγωγής ποιοτικού ελαιολάδου και η αναγνώριση της ποιότητας μέσα από τις πρακτικές γευσιγνωσίας. Το 2016 εκπαιδεύτηκαν 280 μαθητές και μαθήτριες από όλη τη Μεσσηνία.

Βιώσιμη Διαχείριση φυσικών πόρων

Κέντρο Αγροδιατροφικής Επιχειρηματικότητας Μεσσηνίας



10. Δημιουργία κέντρου αγροδιατροφικής επιχειρηματικότητας Μεσσηνίας

Περιγραφή:

Το Κέντρο Αγροδιατροφικής Επιχειρηματικότητας Μεσσηνίας δημιουργήθηκε το 2016, έπειτα από τη συνεργασία του Ιδρύματος Καπετάν Βασίλη & Κάρμεν Κωνσταντακόπουλου και της Σχολής Επαγγελματικής Εκπαίδευσης της Αμερικανικής Γεωργικής Σχολής - Κολέγιο Περρωτής. Σκοπός του Κέντρου είναι η ενίσχυση της επιχειρηματικότητας στον αγροδιατροφικό τομέα της Μεσσηνίας. Το Κέντρο προσφέρει βιωματικά εκπαιδευτικά προγράμματα που στοχεύουν στην ανάπτυξη επιχειρηματικής παιδείας, την ανάδειξη επιχειρηματικών ιδεών και τη βελτίωση των δεξιοτήτων που σχετίζονται με την παραγωγή. Η μέση χρονική διάρκεια των σεμιναρίων είναι 28 εκπαιδευτικών ωρών και απευθύνονται σε όσους επιθυμούν να αναπτύξουν τις γνώσεις τους σε βασικά θέματα του αγροδιατροφικού τομέα.

Στον πρώτο κύκλο εκπαίδευσης λειτούργησαν 5 εκπαιδευτικά σεμινάρια και συγκεκριμένα οι θεματικές:

- Καλλιέργεια Φαρμακευτικών και Αρωματικών Φυτών.
- Αξιοποίηση Φαρμακευτικών και Αρωματικών Φυτών.
- Επεξεργασία και Τυποποίηση Ελιάς και Ελαιολάδου.
- Τυποποίηση, Επεξεργασία και Συντήρηση Τροφίμων.
- Έναρξη και διαχείριση αγροτικής επιχείρησης
- Ηλεκτρονικό marketing αγροτικών προϊόντων

Με την ολοκλήρωση του πρώτου κύκλου σεμιναρίων αποφοίτησαν 56 εκπαιδευόμενοι.

Παράλληλα με την εκπαίδευση το Κέντρο εστιάζει στην παροχή συμβουλευτικών υπηρεσιών. Στο πλαίσιο αυτό το Κέντρο Αγροδιατροφικής Επιχειρηματικότητας Μεσσηνίας προσφέρει συμβουλευτικές υπηρεσίες ίδρυσης νέας και ανάπτυξη υπάρχουσας επιχείρησης. Μέσα στο 2016 έγιναν προσπάθειες για να βρεθούν πόροι που θα ενισχύσουν τη συμβουλευτική και ωφελήσουν τους ενδιαφερόμενους.

Υποεπένδυση γ : Βιώσιμη Διαχείριση Φυσικών Πόρων

12. Καθαρισμοί παραλιών-ρεμάτων στην ευρύτερη περιοχή της Πύλου

Περιγραφή:

Στο πλαίσιο της Ευρωπαϊκής Γιορτής Πουλιών, στις 2 Οκτωβρίου, πραγματοποιήθηκε εθελοντικός καθαρισμός στην περιοχή του Διβαρίου, στη λιμνοθάλασσα Γιάλοβα. Η λιμνοθάλασσα της Γιάλοβας αποτελεί καταφύγιο άγριας ζωής και ιδιαίτερα των μεταναστευτικών πτηνών, που κάνουν εδώ τον πρώτο τους σταθμό ταξιδεύοντας από την Αφρική για τη βόρεια Ευρώπη και αντίστροφα. Ο καθαρισμός της Λιμνοθάλασσας στη Γιάλοβα έγινε με την υποστήριξη του ιδρύματος και του οργανισμού νεολαίας Κ.Α.ΝΕ.

2η Ενότητα: Ανάπτυξη Τομέα Επεξεργασίας Τροφίμων

Υποεπένδυση: Ενίσχυση εξωστρέφειας και παρουσίας στις αγορές

13. Σεμινάρια Γαστρονομίας 2016

Περιγραφή:

Για τέταρτη συνεχή χρονιά έγιναν τα «Σεμινάρια Μεσσηνιακής Γαστρονομίας» για τους επαγγελματίες της εστίασης που

διοργάνωσε δωρεάν το Ίδρυμα. Η τριήμερη εκδήλωση, πραγματοποιήθηκε στο Navarino Dunes, στην Costa Navarino, από τις 10 ως τις 12 Μαΐου 2016. Στόχος των Σεμιναρίων η ανάδειξη και καθιέρωση της γαστρονομικής παράδοσης της Μεσσηνίας και η ενίσχυση της προβολής και χρήσης των τοπικών προϊόντων. Οι περισσότεροι από 150 επαγγελματίες της εστίασης που παρευρέθηκαν στα φετινά Σεμινάρια είχαν την ευκαιρία να γνωρίσουν από κοντά σημαντικούς επαγγελματίες του χώρου και να μαγειρέψουν μαζί τους, μαθαίνοντας παράλληλα νέους τρόπους χρήσης και αξιοποίησης των τοπικών προϊόντων και αποκομίζοντας πολύτιμες γνώσεις και εμπειρίες για θέματα που αφορούν συνολικά τη λειτουργία ενός χώρου εστίασης. Στην φετινή διοργάνωση συμμετείχαν οι σεφ, Δημήτρης Μελεμένης, Κώστας Τσίγκας, Λευτέρης Λαζάρου, Δόξης Μπεκρής, Δημήτρης Δημητριάδης, Γιώργος Βενιέρης, Αλέξανδρος Φουρούλης. Οι συμμετέχοντες παρακολούθησαν την θεωρητική ενότητα που παρουσίασε ο σεφ Λευτέρης Λαζάρου «Στήνοντας το εστιατόριό μου», είδαν στην πράξη τη διαδικασία παρασκευής πιάτων με Μεσσηνιακές συνταγές και προϊόντα από όλους τους σεφ, συμμετείχαν σε γευσιγνωσία τοπικού ελαιόλαδου μαθαίνοντας να αναγνωρίζουν τα ποιοτικά στοιχεία και χαρακτηριστικά του και επισκέφτηκαν μαζί με τον σεφ Δημήτρη Μελεμένη τους λαχανόκηπους της Costa Navarino.

Ενίσχυση εξωστρέφειας και παρουσίας στις αγορές

Σεμινάρια Γαστρονομίας 2016



Επεξεργασία εξωστρέφειας και παρουσίας στις αγορές



14. Ανάδειξη και καθιέρωση της Μεσογειακής διατροφής

Περιγραφή:

Το Ίδρυμα Καπετάν Βασίλη και Κάρμεν Κωνσταντακόπουλου, ο Δήμος Πύλου-Νέστορος, το Μεσογειακό Αγρονομικό Ινστιτούτο Χανίων, το Μανιατάκειο Ίδρυμα, και το Α.ΤΕΙ Πελοποννήσου έχουν υπογράψει πρωτόκολλο συνεργασίας με σκοπό την ανάδειξη και προώθηση της Μεσογειακής Διατροφής και τη καλλιέργεια πολιτιστικών και τουριστικών ανταλλαγών συνδεδεμένων με την απόφαση της UNESCO για την εγγραφή της Μεσογειακής Διατροφής στον Αντιπροσωπευτικό Κατάλογο της Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς της Ανθρωπότητας. Σε αυτό το πλαίσιο πραγματοποιήθηκε μελέτη για την προβολή και προώθηση της Μεσογειακής Διατροφής ως ειδικότερο branding στο πλαίσιο της Μεσογειακής διατροφής.

15. Διημερίδα Εξαγωγών 2016

Περιγραφή:

Με τη συμμετοχή άνω των 120 επαγγελματιών και παραγωγών της Μεσσηνίας, καθώς και με 527 B2B συναντήσεις, ολοκληρώθηκε η Διημερίδα ενημέρωσης, υποστήριξης και

προώθησης εξαγωγών των μεσσηνιακών αγροτικών προϊόντων, που συνδιοργάνωσαν το Ίδρυμα “Καπετάν Βασίλη και Κάρμεν Κωνσταντακόπουλου” και το Ίδρυμα Γεωργίου & Βικτωρίας Καρέλια. Η διημερίδα πραγματοποιήθηκε στις 27 και 28 Μαΐου, στο ξενοδοχείο Filoxenia με την υποστήριξη του Πανελληνίου Συνδέσμου Εξαγωγέων και του Επιμελητηρίου Μεσσηνίας. Πραγματοποιήθηκαν 13 εισηγήσεις μεταξύ των οποίων από αγοραστές και γνώστες των εξαγωγών, προσφέροντας την εμπειρία τους, πολύτιμη ενημέρωση και σημαντικές πρακτικές πληροφορίες στους συμμετέχοντες. Κατά το θεωρητικό μέρος της διημερίδας έγινε ενημέρωση μεταξύ άλλων για τη βιομηχανία και οικονομία του ελαιολάδου και άλλων μεσσηνιακών προϊόντων σε παγκόσμιο επίπεδο, τις διεθνείς τάσεις της αγοράς, το νομικό πλαίσιο εξαγωγών καθώς και τους τρόπους επιτυχημένου branding και marketing. Επίσης, συζητήθηκαν θέματα σχετικά με τη συσκευασία αγροτικών προϊόντων και αναλύθηκαν προτάσεις για μία επιτυχημένη συμμετοχή σε διεθνείς εκθέσεις. Κατά τη διάρκεια της Διημερίδας Εξαγωγών, πραγματοποιήθηκαν τέσσερα workshops με σκοπό την περαιτέρω ανάλυση βασικών θεμάτων σχετικά με τις εξαγωγές.

Διεθνής Διαγωνισμός Ελαιολάδου ATHENA



Τα θέματα που αναλύθηκαν αφορούν στα αγροτικά προϊόντα και πως η ιδέα μπορεί να εξελιχθεί σε εξωστρεφή επιχείρηση, στο νομικό πλαίσιο εξαγωγών, στη δημιουργία και σχεδιασμό συσκευασιών αγροτικών προϊόντων και στο εξαγωγικό marketing. Τις ενημερωτικές εργασίες της διημερίδας πλαισίωσαν απευθείας επιχειρηματικές συναντήσεις και επαφές (B2B meetings) των Ελλήνων συμμετεχόντων με τους επιχειρηματίες από το εξωτερικό. Ειδικότερα, οι επιχειρήσεις με εξαγωγικό χαρακτήρα συμμετείχαν σε επαγγελματικές συναντήσεις (B2B meetings) με αγοραστές από χώρες όπως Σουηδία, Ολλανδία, Ελβετία, Βέλγιο, Ρουμανία, Αγγλία, Αυστρία, Γαλλία και Γερμανία όπου είχαν την ευκαιρία να προβάλουν τα προϊόντα (τυποποιημένα- συσκευασμένα δείγματα) που εξάγουν καθώς και ενημερωτικά φυλλάδια. Πραγματοποιήθηκαν 527 B2B (business to business) ανάμεσα σε εξαγωγικές επιχειρήσεις της Μεσσηνίας και αγοραστές από το εξωτερικό, ενώ έχουν προχωρήσει ήδη και σε κλείσιμο εμπορικών συμφωνιών.

18. Υποστήριξη Διεθνούς Διαγωνισμού Ελαιολάδου ATHENA (αντί Μεσσηνιακού Φεστιβάλ Ελαίας)

Περιγραφή:

Τον Μάιο του 2016 για πρώτη φορά έγινε στην Ελλάδα Διεθνής Διαγωνισμός Ελαιολάδου διεθνών προδιαγραφών. Ο Διαγωνισμός έγινε στην Αθήνα και ήταν αρκετά επιτυχημένος. Το Ίδρυμα υποστήριξε τον Διαγωνισμό.

Ελαιοκαλλιέργεια



20. Προώθηση των γευσιγνωστικών χαρακτηριστικών του ελαιόλαδου σε παραδοσιακούς χώρους μαζικής εστίασης της Μεσσηνίας «Η γαστρονομία της Κορωνέικης ποικιλίας: συνδυασμός αρμονίας και αντίθεσης»

Περιγραφή:

Το πρόγραμμα του 2016 «Η προώθηση των γευσιγνωστικών χαρακτηριστικών του ελαιόλαδου σε παραδοσιακούς χώρους μαζικής εστίασης της Μεσσηνίας» εκπαιδευσε περίπου 50 chefs και ιδιοκτήτες εστιατορίων της Μεσσηνίας. Το ίδιο πρόγραμμα παρουσιάστηκε από το εργαστήριο γευσιγνωσίας ελαιολάδου στο πλαίσιο των σεμιναρίων Μεσσηνιακής γαστρονομίας 2016 του Ιδρύματος σε περισσότερους από 100 συμμετέχοντες. Το πρόγραμμα «Η γαστρονομία της Κορωνέικης ποικιλίας: συνδυασμός αρμονίας και αντίθεσης» έχει ως στόχο τη διερεύνηση του συνδυασμού της Κορωνέικης ποικιλίας με τυπικά υλικά και πιάτα της Μεσσηνίας από ειδικούς στην υψηλή γαστρονομία. Η έρευνα θα βασίστηκε στη μεθοδολογία που έχουν αναπτύξει οι Cerretani et al (2007). Τα αποτελέσματα της έρευνας συμβάλλουν στην λεπτομερέστερη περιγραφή και ανάδειξη της γευσιγνωστικής αξίας της Κορωνέικης ποικιλίας,

τόσο σε ερευνητικό επίπεδο αφού ελάχιστα έχουν γραφτεί για το συνδυασμό τροφίμων σε σχέση με ελληνικές ποικιλίες όσο και στο επίπεδο της εφαρμοσμένης έρευνας καθώς τα συμπεράσματα θα μεταφερθούν ως γνώση στην ευρύτερη επαγγελματική ομάδα των επαγγελματιών εστίασης στη Μεσσηνία.

3η Ενότητα: Ελαιοκαλλιέργεια

21. Πιλοτική χρήση μετεωρολογικών μετρήσεων στην ελαιοκαλλιέργεια

Περιγραφή:

Έγιναν πρώτες συναντήσεις μεταξύ του Ιδρύματος, του ΝΕΟ Observatory, του ΤΕΙ Πελοποννήσου και του Πανεπιστημίου Πατρών αλλά θα χρειαστεί περαιτέρω διερεύνηση στο μέλλον. Σκοπός το συζητήσεων ήταν η αξιοποίηση των μετεωρολογικών σταθμών που υπάρχουν στη Μεσσηνία και πιο συγκεκριμένα στην ευρύτερη

Περιοχή της Πύλου (6 μετεωρολογικοί σταθμοί) όπου γίνονται μετρήσεις ταχύτητας και διεύθυνσης αέρα, έντασης και ποσότητας βροχόπτωσης, εξάτμισης, θερμοκρασίας αέρα, υγρασίας κ.α. Στόχος είναι αυτές οι μετρήσεις να χρησιμοποιηθούν από τους παραγωγούς με σκοπό να βελτιώσουν την παραγωγή τους.

ελαιολάδου τη δυνατότητα μέσω της καλλιέργειας και της έκθλιψης να καθορίζουν πιο πετυχημένα τα τελικά αρώματα του ελαιολάδου.

22. Χαρτογράφηση των γευσιγνωστικών χαρακτηριστικών της Κορωνέικης ποικιλίας στη Μεσσηνία

Περιγραφή:

Με τη μελέτη αυτή προσδιορίστηκαν και χαρτογραφήθηκαν τα γευσιγνωστικά χαρακτηριστικά και η σύνθεση του φρουτώδους αρώματος της κορωνέικης ποικιλίας στη Μεσσηνίας και συσχετίστηκαν με το στάδιο ωρίμανσης του ελαιόκαρπου, το χρόνο συγκομιδής αλλά και το διαφορετικό μικροκλίμα περιοχών της Μεσσηνίας. Ταυτόχρονα μελετήθηκαν και χαρτογραφήθηκαν τα χημικά χαρακτηριστικά του ελαιολάδου με έμφαση στις φαινόλες ελαιοκανθάλη και ελαιασίνη. Τα αποτελέσματα χαρτογραφήθηκαν σε δυναμικό ψηφιακό χάρτη αναρτημένο στην ιστοσελίδα του Εργαστηρίου ώστε να είναι εύκολα προσβάσιμος στους ανθρώπους του ελαιολάδου. Σκοπός της μελέτης είναι να αναγνωρισθούν τα γευσιγνωστικά χαρακτηριστικά της κορωνέικης ποικιλίας στις τρεις διαφορετικές κλιματικές ζώνες της Μεσσηνίας και να συσχετισθούν με το στάδιο ωρίμανσης του καρπού και τον τύπο του ελαιοτριβείου ώστε να δώσουν στους επαγγελματίες





B. Κοινωνική Υποστήριξη και Ανάπτυξη

Το 2016 ήταν η πρώτη χρονιά για το Ίδρυμα όπου επισήμως ασχολήθηκε με τα κοινωνικά θέματα και στήριξε σχετικές δράσεις. Η συγκεκριμένη δραστηριότητα ξεκίνησε σταδιακά από το καλοκαίρι του 2016 και ενσωματώθηκε πλήρως στη λειτουργία του Ιδρύματος το 2017.

1. Υποτροφίες εις μνήμη Π. Φωτέα

Περιγραφή:

Χορηγήθηκαν πέντε υποτροφίες από το Ίδρυμα σε Μεσσήνιους Φοιτητές. Τη διαχείριση και την απονομή των υποτροφιών ανέλαβε ο Δήμος Καλαμάτας.

2. Οικονομική Υποστήριξη Γεν. Φιλόπρωχου Ταμείου Μητρόπολης Μεσσηνίας

Περιγραφή:

Το Ίδρυμα υποστήριξε τα συσσίτια που διοργανώνει η Μητρόπολη Μεσσηνίας.

3. Οικονομική Υποστήριξη Γιατρών Χωρίς Σύνορα

Περιγραφή:

Το Ίδρυμα υποστήριξε την δράση των Γιατρών Χωρίς

Σύνορα στην Ελλάδα και κυρίως τα προγράμματα υγείας για τους πρόσφυγες. Πιο συγκεκριμένα τα προγράμματα αυτά παρείχαν ιατρική και ψυχοκοινωνική φροντίδα, διένειμαν είδη πρώτης ανάγκης και βελτίωσαν τις εγκαταστάσεις υγιεινής και την παροχή νερού στους καταυλισμούς. Παράλληλα εμβολίασαν περισσότερα από 10.000 παιδιά για 11 κοινές ασθένειες.

4. Κοινωνικό Παντοπωλείο Δήμου Ελληνικού

Περιγραφή:

Το Ίδρυμα υποστήριξε το Κοινωνικό Παντοπωλείο με την αγορά και κάλυψη των αναγκών του σε ελαιόλαδο.

CAPTAIN VASSILIS & CARMEN
ΚΟΝΣΤΑΝΤΑΚΟΡΟΥΛΟΣ
FOUNDATION



ΙΔΡΥΜΑ
ΚΑΠΕΤΑΝ ΒΑΣΙΛΗ & ΚΑΡΜΕΝ
ΚΩΝΣΤΑΝΤΑΚΟΠΟΥΛΟΥ

*Ίδρυμα “Καπετάν Βασίλη και Κάρμεν
Κωνσταντακόπουλου”*

www.cvf.gr