



Золото Крита

От разнообразия видов оливкового масла на прилавках российских магазинов у каждого из нас буквально разбегаются глаза: разные страны, разные производители... Но для того, кто хоть раз побывал в Греции, проблема выбора не стоит: ведь нам посчастливилось лично убедиться в том, что олива для жителей этой страны — не просто дерево и даже не просто основа промышленности, но и часть культуры, истории, это их жизнь, их прошлое и их будущее. И частичка такого трепетного отношения,

уважения и любви есть в каждой бутылке греческого оливкового масла, особенно если речь идет о масле с Крита — острова бесконечных оливковых рощ...





Тerra Creta International Conference — так называется масштабное мероприятие, в котором выпала честь участвовать 140 делегатам из 14 стран, в том числе и представителям журнала «Гастрономия. Бакалея». Отметим, что эта конференция стала поистине уникальной, ведь ее программа включала в себя не только научные доклады, мастер-классы, дегустации и культурную программу, но и детальное знакомство со всем сложным и интересным циклом приготовления оливкового масла. И даже личное участие в этом процессе!

Итак, обо всем по порядку. Всего несколько часов в само-

лете — и вот уже пасмурная и дождливая московская осень уступает место солнечному и жаркому октябрю на Крите. Местные жители улыбаются: «А что вы хотите, — говорят они, — у нас солнце светит больше 300 дней в году, поэтому и земля плодородная, и оливковые деревья растут хорошо». И правда, за примером далеко ходить не пришлось: такого количества оливок нам не доводилось встречать нигде и никогда. Где бы мы ни были — в горах или на равнинах, в городах или небольших поселках — везде видели деревья, усеянные классическими для Крита миниатюрными плодами сорта Koroneiko.

Сама же конференция стала для каждого из ее участников настоящим открытием. Во-первых, Terra Creta собрала ведущих специалистов отрасли, а также ученых, занимающихся из-

учением влияния на организм оливкового масла, и предоставила каждому из них возможность поделиться своими открытиями, разработками и ноу-хау. Во-вторых, компания смогла найти направления, актуальные для каждого участника, и в результате каждый из присутствующих получил массу интересных впечатлений и знаний.

ОЛИВКОВЫЙ ЭКСКЛЮЗИВ

Одним из самых ярких событий этого мероприятия стал, конечно, визит в Вувэл, где находится старейшее в мире оливковое дерево. Кстати, ветви этого дерева стали талисманом олимпийской ко-





манды Греции и приносят ей удачу на всех играх.

Возраст старейшей в мире оливы насчитывает более 3500 лет, и до сих пор она дает богатый урожай плодов. В нынешнем году каждый визитер конференции Terra Creta смог не просто увидеть это своими глазами, но и стать непосредственным участником сбора оливок. Аккуратно снимаем с дерева несколько плодов, отделяем от них ветки и листья, высыпаям из корзинок в специальный мешок... Впечатление незабываемое! Затем наш урожай — целых 40 кг! — отправляют



ОЛИВА — ДРЕВО ЖИЗНИ

Олива на Крите — жизнеобразующий продукт, который возделывается здесь не только на протяжении веков, но и на протяжении тысячелетий, и традиции переработки плодов передаются из поколения. Здесь умеют выращивать легендарное дерево в лю-

Оливковое масло — греческое золото, уникальная составляющая пищевой и косметической промышленности

Иоганнис Маландрикес, мэр (УТОЧНИТЬ ДОЛЖНОСТЬ!)

на завод Terra Creta, где прямо при нас делают из него настоящее оливковое масло. Конечно, партия лимитирована — всего 5 литров, так как основной сбор урожая будет в ноябре, в момент полного вызревания плодов. Но 249 изящных сувенирных бутылок масла емкостью 0,2 л — незабываемый подарок, который гости конференции увезли домой на память о нашей дружбе с компанией Terra Creta. К каждой бутылке прилагался номерной сертификат качества, выданной австрийской компанией TUV.

бом регионе, причем для каждого ландшафта и рельефа разработаны свои технологии. Одна из плантаций Terra Creta, которую мы посетили, располагается в горах, в экологически чистом районе, удаленном от городов и шоссе. Такой микроклимат, конечно, также оказывает особое влияние на сам продукт.

Незабываемый пейзаж: тишина, свежий воздух, красноватая почва, «змейки» оросительных систем — и бесконечные ряды оливок... «Высокий сезон»

урожая на Крите наступает в ноябре, и Terra Creta начинает сбор оливок и производство масла. Предприятие расположено так, что урожай поставляется на переработку в кратчайшие сроки, и это влияет на все характеристики готовой продукции. А поскольку олива собирается вручную, то плоды не «травмируются», что является ключевым условием для производства качественного оливкового масла.

Terra Creta — это интегрированная компания полного цикла, и весь процесс создания своей продукции специалисты Terra Creta держат под полным контролем: и выращивание оливок, и транспортировку, и, конечно, само производство.

Сам же завод оснащен по последнему слову техники. Здесь установлены линии производства и розлива оливкового масла, которые позволяют максимально автоматизировать процесс и добиться стабильно высокого качества продукции и единой органолептической палитры для всех партий масла.

Отжим производится только холодным способом — при температуре менее 27 °С, чтобы сохранить в готовом продукте все микроэлементы, которые подарила оливе сама природа.

ПРОИЗВОДСТВО: СОВЕРШЕНСТВО КАЖДОГО ПРОЦЕССА

Масло Extra Virgin от Terra Creta — это стопроцентно натуральный продукт, «качество без примесей», как охарактеризовал его Эммануил Анагостакис, директор компании (УТОЧНИТЬ ДОЛЖНОСТЬ).

Господин Анагостакис рассказал также, что Terra Creta осу-





...ществляет тотальный контроль всей выпускаемой продукции на каждой стадии производства, причем по новой технологии вкусовые характеристики оливы анализируют еще до сбора плодов!

Эммануил Анагостакис отметил, что компания абсолютно открыта для всех деловых партнеров и, что очень важно, для потребителей: на сайте Terra Creta каждый из нас может проследить полный цикл создания той бутылки оливкового масла, которую мы приобрели в магазине любого города. Каждой единице продукции присваивается индивидуальный номер, и достаточно ввести его в специальном разделе на сайте — и вы узнаете, где росли оливки, из которых был сделан продукт, когда и как собирались и перерабатывались плоды, можно даже увидеть сам производственный процесс — от переработки до розлива.

Такой подход — несомненное конкурентное преимущество компании: «Мы уважаем людей, с которыми мы работаем, и уважаем сам продукт, — объясняет Эммануил Карпадакис, директор по маркетингу (УТОЧНИТЬ ДОЛЖНОСТЬ) компании Terra Creta. — Каждый рынок требует особого подхода, ведь всюду — разные потребители с разными ожиданиями от нашего продукта, и мы стараемся максимально удовлетворить потребности всех. Наша компания регулярно проводит дегустации, маркетинговые исследования, сотрудничает с научно-исследовательскими институтами не только Греции,

но и других стран (США, Италия и др), чтобы довести уровень продукции до совершенства!»

Опыт Terra Creta — это несомненный пример успешного ведения бизнеса, об этом говорили все участники конференции. За несколько лет ее продукция приобрела международную известность и завоевала высочайшие награды на самых престижных профессиональных конкурсах. И это только начало, ведь планов у компании много: и выпуск масла в различных форматах упаковки, и акцент на органическую продукцию, и разработка новинок — таких, например, как оливковый «паштет», который в ближайшее время уже появится в европейских магазинах.

дителей растет год от года. И дело даже не только в том, что сама природа создала здесь о с о б ы е условия для выращивания оливы и для производства натурального масла. И не в уровне современного оснащения предприятий, которые занимаются выпуском этой продукции — а в особом отношении людей к этому процессу. В многовековых традициях, богатом опыте и, конечно, искренней любви

⇒ Традиционная греческая система питания входит в культурное наследие ЮНЕСКО, она формировалась в течение веков и тысячелетий, и некоторые рецепты упоминаются в произведениях Аристофана, причем оливковое масло выступает как ингредиент большинства блюд ⇒

Фотис Сусалис (ДОЛЖНОСТЬ!)

Ни для кого не секрет, что интерес к оливковому маслу в последнее время значительно вырос, потребители сравнивают образцы продукции из разных стран и от разных производителей и делают свой выбор. Как показывают исследования, интерес к продукции критских произво-

мастеров к своему делу. Terra Creta — это одна большая семья, объединенная общей задачей — об этом говорили все специалисты компании. Согласитесь, это не может не отразиться и на самом продукте, который они создают и без которого не мыслят своей жизни.



Почему все так вкусно? Секреты критской кухни — готовим на оливковом масле

ПОЧЕМУ ТАК ВКУСНО?

Одной из важных тем, которые были затронуты на конференции и на своеобразных «практикумах» — кулинарных шоу — стало открытие новых возможностей оливкового масла для современной кухни и для здорового питания.

Оказывается, один из секретов национальной греческой кухни — это непосредственное «участие» оливкового масла в любых блюдах. Вы думаете, что речь идет только о привычных нам салатах, соусах, морепродуктах, мясе или

рыбе? Отнюдь: оказывается, оно придает особый шарм даже... шоколаду и кондитерским изделиям! Тот, кто хоть раз попробует изумительно вкусный пирог на оливковом масле или шоколад с крупинками морской соли на основе «греческого золота», так же, как и мы, навсегда останется преданным поклонником таких лакомств и наверняка захочет сам приготовить такие блюда уже дома, благо масло Terra Creta можно приобрести в России.

Вкусно, просто, натурально — что может быть лучше? Причем диетологи напоминают, что оливковое масло признано безопасным продуктом, содержащим целый спектр ценных для здоровья веществ, поэтому включать его в каждодневный рацион не просто правильно, но и необходимо.

И, конечно, хочется выразить огромную благодарность руководству и всей большой семье

компании Terra Creta за уникальную возможность своими глазами увидеть процесс создания оливкового масла, за участие в конференции и общение с ведущими отраслевыми специалистами и, конечно, за доброжелательность, радушие и внимание, которыми все мы были окружены в течение этих нескольких дней.



Эваггелос Калусис, президент SEVT и президент Terra Creta SA

В период кризиса экспорт оливкового масла только увеличился — в 2010 году на 22%, в 2011 — на 20%, и сейчас ожидается дальнейшая динамика роста. Причина — высокое качество продукции, которое признали во всем мире, и появление множества новых продуктов, так или иначе связанных с оливкой.

Фотис Сусалис (ДОЛЖНОСТЬ!)

Оливковое масло компании Terra Creta имеет сертификаты международного стандарта ISO 2000:2005,

ЦИФРЫ И ФАКТЫ

9001: 2008, ISK — Higer Level, а также сертификаты Organic (EU, ESDA, KRAV, Cosmetic (для Кореи) и сертификат кошерности.

Контроль качества продукции осуществляется в соответствии с внутренними требованиями компании, более строгими, чем классические: в Европе проверка происходит по 28 параметрам, в Terra Creta — по 243!

Метзидакис Иоаннис, ведущий исследователь института аграрных исследований (N.AG.RE.F)

Регион Колимвари — это равнины и горы, поэтому для каж-

дого рельефа мы смогли подобрать свою систему выращивания оливы. В Греции, так же, как и во всем мире, существуют три таких системы: полуинтенсивная (с использованием безопасных удобрений и пестицидов, максимально использующая ресурсы земли), традиционная (в горных районах, подразумевающая специальные схемы орошения) и экологическая (использование оптимальных природных способов выращивания с максимальным ограничением пестицидов, для производства органической продукции)