

1^ο ΚΕΦΑΛΑΙΟ: Η ΕΞΕΛΙΚΤΙΚΗ ΠΟΡΕΙΑ ΤΟΥ ΚΥΚΛΟΥ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

Το ύψος της βάσης της καμινάδας έφτανε στο 1/3 του ύψους του κτιρίου. Ο ρόλος της καμινάδας των ελαιοτριβείων εκείνης της εποχής ήταν διπλός. Αφενός μεν πλέον κερδοφόρος, εκμετάλλευση της παραγωγής θερμότητας απ την καύση του πυρήνα και αφετέρου ελαχιστοποίηση της μόλυνσης του περιβάλλοντος χώρου, λόγω χαμηλής θερμοκρασία εξόδου των καισαρίων από την καμινάδα (χαμηλή εκπομπή τοξικών θειούχων ενώσεων).

Παρατηρούμε λοιπόν ότι την εποχή αυτή αν και δεν υπήρχαν επιβεβλημένοι περιβαλλοντικοί νόμοι, η κατασκευή της καμινάδας αν και δαπανηρή, ήταν αναπόσπαστα συνδεδεμένη με την όλη κατασκευή της εγκατάστασης του ελαιοτριβείου.



Εικόνα 1.22: Απορροή του πιεστηρίου από το ελαιοτριβείο των Σ. Τραχανά-Π. Αβραμίκου στην Άμφισσα.
Πηγή: Αρχείο Π. Αραβαντινού.

Εικόνα 1.23: Υδραυλικό Πιεστήριο από το ελαιοτριβείο των Σ. Τραχανά-Π. Αβραμίκου στην Άμφισσα.
Πηγή: Αρχείο Π. Αραβαντινού.





*Εικόνα 1.24: Υδραυλικό Πιεστήριο από το ελαιοτριβείο του Γκανιάτσου στην Άνω Σεργούλα.
Πηγή: Αρχείο Π. Αραβαντινού.*





*Εικόνα 1.27: Καρύκι με αναβατόριο από το Συνεταιριστικό ελαιοτριβείο της Γτέας.
Πηγή: Αρχείο Π. Αραβαντινού.*

Τα πρότυπα που ακολουθούνταν στην παραγωγή της δεύτερης περιόδου εξασφάλιζαν τον έλεγχο της αξιοπιστίας του παραγωγού λαδιού σε κάθε περίοδο. Ενώ το μετρικό σύστημα της οκάς εξακολουθούσε να ήταν το ίδιο και ακολουθούνταν από όλη την επικράτεια.

Η ανάπτυξη της τεχνολογίας συντέλεσε στη μεγαλύτερη εντατικοποίηση της παραγωγής του λαδιού και ο τρόπος που έβγαινε το λάδι από το λιόκαρπο ακολούθησε την εξέλιξη των μεθόδων της πρώτης βιομηχανικής τυποποίησης με τον ατμό.

1.3 Η τυποποιημένη μέθοδο παραγωγής λαδιού με τη βοήθεια ηλεκτροκίνητων μηχανημάτων.

Από το 1976 άρχισαν να καταφθάνουν στο νομό τα πρώτα φυγόκεντρα ελαιουργεία, ενώ οι ατμομηχανές αντικαταστάθηκαν σταδιακά από τις οικονομικότερες ως προς την κατανάλωση καύσιμης ύλης, πετρελαιομηχανές.

Η διάταξη των μηχανημάτων ενός φυγόκεντρου ελαιουργείου αφενός περιόρισε το εργατικό δυναμικό που χρειαζόνταν παλιότερα και αφετέρου συντόμευσε το χρόνο της παραγωγικής διαδικασίας, ενώ ταυτόχρονα αύξησε την απόδοση της ποσότητάς του. Αξιοσημείωτο δε είναι το γεγονός πως οι πετρελαιομηχανές δεν χρειάζονταν πλέον πυρήνα για τα καζάνια, ούτε θερμαστές για να κινηθούν.

Η διαδικασία που ακολουθήθηκε από τη φάση αυτή και μετά είναι η εξής: ζυγίζεται η ελιά, πέφτει στο καρύκι από το οποίο μια ταινία το ανεβάζει και το ρίχνει στο πλυντήριο. Κατόπιν και αφού έχει απαλλαχθεί η ελιά από την παρουσία χόρτων, φύλλων. Με τη βοήθεια ενός αναβατόριου πηγαίνει στο σπαστήρα¹⁹.



*Εικόνα 1.28: Αποβαλλόμενα φύλλα και χόρτα της ελιάς από το ελαιοτριβείο του Γκανιάτσου στην Άνω Σεργούλα.
Πηγή: Αρχείο Π. Αραβαντινού.*

1^ο ΚΕΦΑΛΑΙΟ: Η ΕΞΕΛΙΚΤΙΚΗ ΠΟΡΕΙΑ ΤΟΥ ΚΥΚΛΟΥ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

Πρέπει εδώ να σημειωθεί ότι πολλά ελαιοτριβεία της περιοχής αντί για τον εκσυγχρονισμένο σπαστήρα, ο οποίος πολτοποιεί την ελιά, εξακολουθούν να χρησιμοποιούν το παραδοσιακό αλώνι σε μεταλλικές δεξαμενές, για να εκθλίβουν την ελιά (Άνω Σεργούλα, Πενταόρια), ενώ για το πλύσιμό της χρησιμοποιούν δεξαμενή που πλένει και προωθεί τις ελιές.

Στο ελαιοτριβείο του Μαμαρέλη στα Πενταόρια στο θρυπτήριο με τις μυλόπετρες περιλαμβάνεται μια προσθήκη στην συσκευή, η οποία περιέχει τον μαλακτήρα. Αυτό βρίσκεται σε άμεση συνέχεια με το θρυπτήριο και επεξεργάζεται την ελαιοζύμη, δίνοντάς της την υφή μιας συνεκτικής ουσίας (ομοιογενοποίηση).

Σε όλα τα άλλα ελαιοτριβεία ο μαλακτήρας βρίσκεται ξεχωριστά, όπου μαλάσσεται για αρκετή ώρα ο πολτός, ώστε να αποχωριστεί το λάδι από τη σάρκα της ελιάς.

Στη συνέχεια ο πολτός φεύγει από τον μαλακτήρα και πηγαίνει στο πιεστήριο (για τα ελαιοτριβεία που χρησιμοποιούν παραδοσιακές τεχνικές-Μαμαρέλης και Γκανιάτσος) ή στη φυγόκεντρωση (διαχωριστήρες de Laval). Εκεί με τη βοήθεια της φυγόκεντρου δύναμης ο πολτός χωρίζεται στον πυρήνα, ο οποίος απομακρύνεται με ένα κοχλιωτό αναβαστήριο, στα βλαστικά υγρά και στο λάδι το οποίο πηγαίνει εντέλει στον διαχωριστήρα, όπου και απαλλάσσεται από οποιαδήποτε ακαθαρσία, μούργες κλπ.²⁰

Οι μαλακτήρες με κάθετο άξονα περιστροφής, περιστρέφονται οριζόντια, είναι κατασκευασμένοι από ανοξείδωτο χάλυβα και έχουν διπλά τοιχώματα διαμέσου των οποίων κυκλοφορεί ζεστό νερό (εικόνα 68, 69), για να είναι πιο αποτελεσματική και πιο σύντομη η μάλαξη. Οι μαλακτήρες με οριζόντιο άξονα περιστροφής, έχουν σχήμα παραλληλεπίπεδου κιβωτίου επιμηκυμένου και είναι ανοικτό κατά το άνω μέρος, με τομή βάσεως ημικυλινδική²¹.



*Εικόνα 1.29: Σπαστήρας και στο κάτω μέρος αυτού γίνεται η πλύση της ελιάς, από το Συνεταιριστικό ελαιοτριβείο της Ιτέας.
Πηγή: Αρχείο Π. Αραβαντινού.*



*Εικόνα 1.30: Παραδοσιακό
θρυπτήριο με μυλόπετρες από
το ελαιοτριβείο του Γκανιάτσου
στην Άνω Σεργούλα.
Πηγή: Αρχείο Π. Αραβαντινού.*



Εικόνα 1.31: Παραδοσιακό πλύσιμο της ελιά από το ελαιοτριβείο του Γκανιάτσου στην Άνω Σεργούλα. Πηγή: Αρχείο Π. Αραβαντινού.

1^ο ΚΕΦΑΛΑΙΟ: Η ΕΞΕΛΙΚΤΙΚΗ ΠΟΡΕΙΑ ΤΟΥ ΚΥΚΛΟΥ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

Σε όλους σχεδόν τους μαλακτήρες διαχωρίζεται ένα σημαντικό ποσοστό, με την τεχνική της αποσταλάξεως του ελαιούχου μούστου (ελαιόλαδο και φυτικά υγρά-λιόζουμα κατακάθονται και διαχωρίζονται λόγω του ειδικού τους βάρους). Ελαιόλαδο που είναι καλύτερης ποιότητας από ότι αυτό που διαχωρίζεται στο πιεστήριο ή τους διαχωριστήρες²².

Στη συνέχεια ακολουθείται η τεχνική των δύο πιέσεων στα πιεστήρια, για τα ελαιοτριβεία που χρησιμοποιούν το κλασσικό σύστημα επεξεργασίας. Το πιεστήριο και οι υδραυλικοί διανομείς κινούνταν με τη βοήθεια πετρελαιομηχανών ανανεώθηκαν και στήριξαν τη λειτουργία τους στις ηλεκτρομηχανές-μοτέρ.



*Εικόνα 1.32: Παραδοσιακό θρυπτήριο με μυλόπετρες από το ελαιοτριβείο του Γκανιάτσου στην Άνω Σεργούλα.
Πηγή: Αρχείο Π. Αραβαντινού.*

1^ο ΚΕΦΑΛΑΙΟ: Η ΕΞΕΛΙΚΤΙΚΗ ΠΟΡΕΙΑ ΤΟΥ ΚΥΚΛΟΥ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

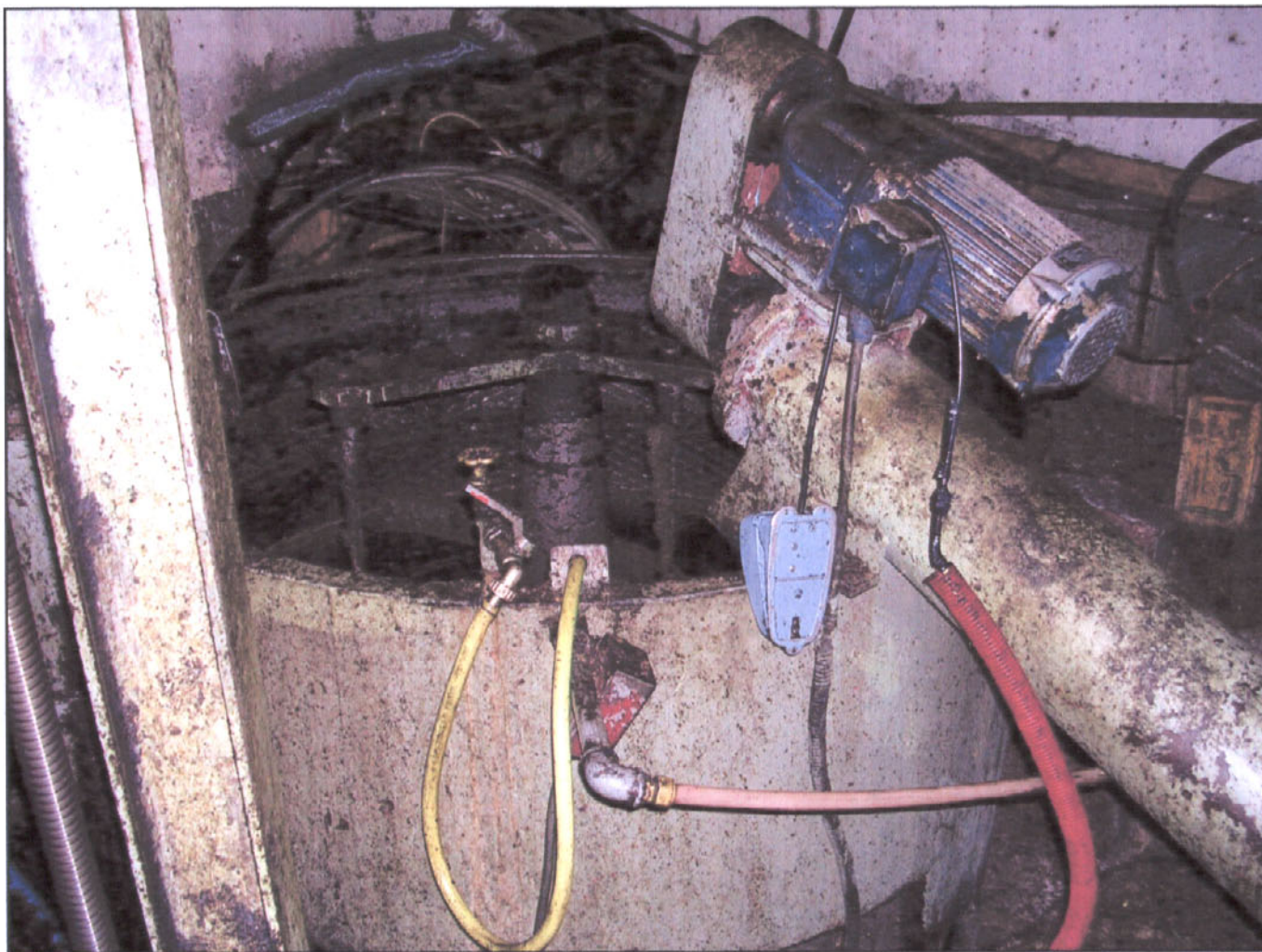
Με την πάροδο του χρόνου όμως τα περισσότερα ελαιοτριβεία, λόγω έλλειψης εργατικών χεριών, εκσυγχρονίστηκαν και απλοποίησαν την παραγωγή. Τα υδραυλικά πιεστήρια αντικαταστάθηκαν από φυγόκεντρα μηχανήματα που συντόμευσαν κατά πολύ τον διαχωρισμό του λαδιού, επειδή αύξησαν κατά πολύ η δύναμη της διαχωρίσεως.

Η συσκευή πλέον διαθέτει ένα τύμπανο το οποίο περιέλλισεται σε κατακόρυφο άξονα με ταχύτητα περιστροφής 6.000-7.500 στροφές το λεπτό. Το τύμπανο έχει σχήμα χοάνης ανεστραμμένης (κώνος). Μέσα σε αυτό είναι τοποθετημένο ένα σύστημα δίσκων, στο οποίο οι δίσκοι είναι τοποθετημένοι ο ένας πάνω στον άλλο σε πολύ μικρή απόσταση (μόλις λίγων δεκάτων του χιλιοστού), σχηματίζοντας έναν πύργο που στηρίζεται στον κατακόρυφο άξονα²³.

Με την περιστροφή του τυμπάνου γύρω από τον κατακόρυφο άξονα της φυγόκεντρου, αναπτύσσονται φυγόκεντρες δυνάμεις στο μείγμα με το μεγαλύτερο ειδικό βάρος. Η βαρύτητα των φυτικών υγρών τα παρασύρει κατά τη φυγοκέντριση προς την περιφέρεια των τυμπάνων όπου και εξάγονται, ενώ το λάδι που είναι ελαφρύτερο παρασύρεται προς το κέντρο, όπου και συλλέγεται. Βέβαια κατά τη φυγοκέντριση ενσωματώνεται αέρας στη μάζα του λαδιού, με αποτέλεσμα να βγαίνει το λάδι θολορό με ευπάθεια στις αλλοιώσεις οξειδωτικής μορφής²⁴.

Παρόλα αυτά η καύση του πυρήνα εξακολουθεί να χρησιμοποιείται για να θερμαίνεται το νερό και να λειτουργούν οι διαχωριστήρες de Laval. Στο καινούργιο σύστημα παραγωγής με τους "σπαστήρες" και τα φυγόκεντρα εκθλιπτήρια, η απόδοση είναι πολύ μεγαλύτερη και οι ποσότητες του λαδιού που παράγονται πολύ περισσότερες, γιατί κάθε μηχανήμα κινείται με ξεχωριστό ηλεκτροκινητήρα και η παραγωγή είναι περισσότερο τυποποιημένη.

Οι υψηλές θερμοκρασίες του νερού όμως που αναπτύσσονται, καταστρέφουν τα πτητικά συστατικά του λαδιού με αποτέλεσμα το λάδι να χάνει το παλιό του άρωμα και την αγνότητά του.



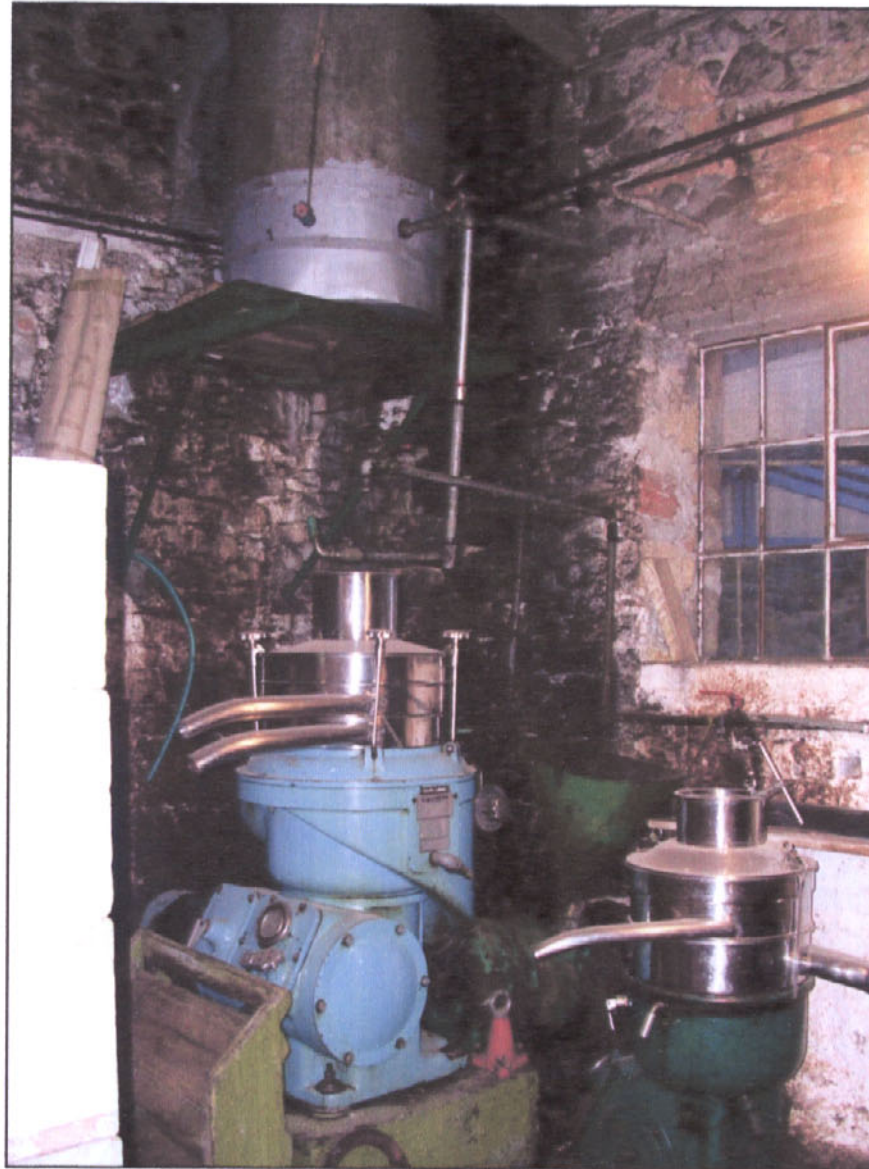
*Εικόνα 1.33: Μαλακτήρας από το ελαιοτριβείο του Μαμαρέλη στα Πενταόρια.
Πηγή: Αρχείο Π. Αραβαντινού.*



*Εικόνα 1.34: Παραδοσιακό
θρυπτήριο με μυλόπετρες και
μαλακτήρα από το ελαιοτριβείο του
Μαμαρέλη στα Πενταόρια.
Πηγή: Αρχείο Π. Αραβαντινού.*



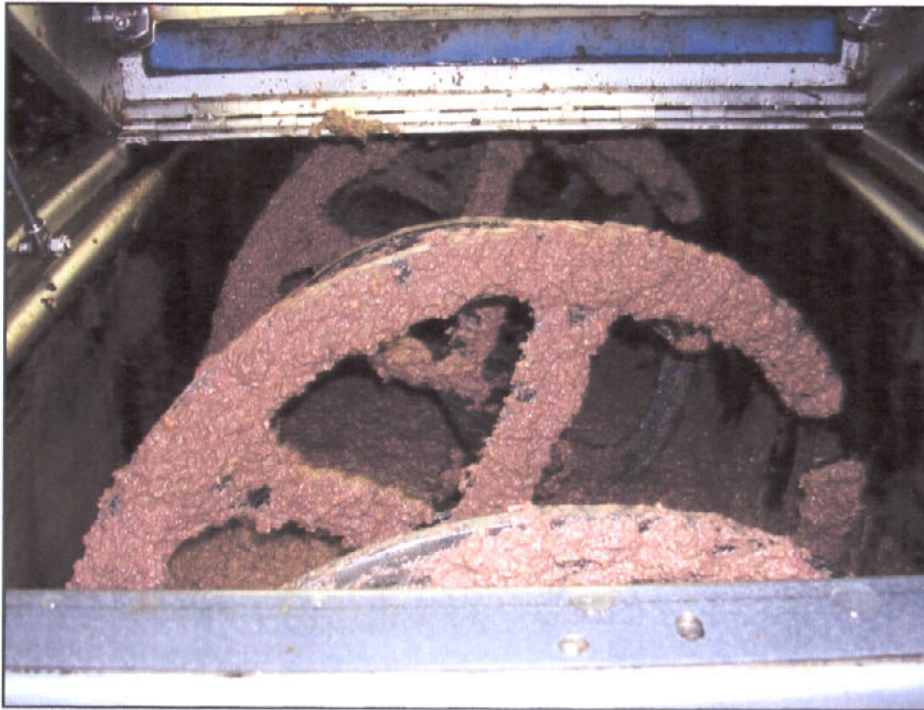
*Εικόνα 1.35: Σύγχρονοι μαλακτήρες από το συνεταιριστικό ελαιοτριβείο Ιτέας
Πηγή: Αρχείο Π. Αραβαντινού.*



*Εικόνα 1.36: Διαχωριστήρες de Laval από το ελαιοτριβείο του Μαρμαρέλη στα Πενταόρια.
Πηγή: Αρχείο Π. Αραβαντινού.*

1^ο ΚΕΦΑΛΑΙΟ: Η ΕΞΕΛΙΚΤΙΚΗ ΠΟΡΕΙΑ ΤΟΥ ΚΥΚΛΟΥ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

Παλιότερα η παραγωγή του ελαιολάδου ήταν επίπονη χρονοβόρα και πραγματοποιούνταν κάτω από δύσκολες συνθήκες. Τα λιοτρίβια ήταν απλά, χαμηλά, αμυδρώς φωτισμένα, με άσχημη υγιεινή όπως αναφέρει ο Σαρακωμένος «αι δε συναποτελούσαι την στέγην δοκοί καλύπτονται υπό μεγαλοπρεπών αραχνών και κοσμούνται υπό ρακών σπυρίδων, ενώ επί του δαπέδου εύρηται μίγδην ερριμμένα παντοειδή αντικείμενα μεταξύ σωρών ελαίοστεμφύλων...ον περιβάλλει αποπνικτικός καπνός, πυκνώς αναθρώσκων εκ της εστίας του ελαιοτριβείου πάντοτε δι'ελαιοπυρήνων (λιοκούσι) τροφοδοτουμένης.....περιβάλλον δεινήν οσμὴν αναδίδον, εργάται ριπαροί, ο τριγμός των ξυλίνων πιεστηρίων και του περιστρεφομένου μύλου, δάπεδον ανώμαλον, καταλαμβανόμενον υπό σωρών στεμφύλων»²⁵. Παρόλα αυτά έβγαζαν πολύ αγνότερο λάδι και εκμεταλλεύονταν στο έπακρο όλη τη δυναμική της ελιάς.



Εικόνα 1.37: Σύγχρονοι μαλακτήρες από το συνεταιριστικό ελαιοτριβείο Ιτέας.

Πηγή: Αρχείο Π. Αραβαντινού.



Εικόνα 1.38: Διαχωριστήρες de Laval από το ελαιοτριβείο του Μαρμαρέλη στα Πενταόρια. Πηγή: Αρχείο Π. Αραβαντινού.

1^ο ΚΕΦΑΛΑΙΟ: Η ΕΞΕΛΙΚΤΙΚΗ ΠΟΡΕΙΑ ΤΟΥ ΚΥΚΛΟΥ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

Από την ελιά έβγαζαν λάδι, σαπούνι, το χρησιμοποιούσαν για βιομηχανική χρήση, αλλά και για επεξεργασία δερμάτων, από τον πυρήνα έβγαζαν το πυρηνόξυλο και το πυρηνέλαιο, ενώ από τη στάχτη του καμένου πυρήνα συντηρούσαν τα μαγκάλια των σπιτιών.

Από την παρακολούθηση του χρονικού της παραγωγής του λαδιού σε ένα κατεξοχήν νομό παραγωγής λαδιού, παρατηρούμε ότι η βιομηχανική επεξεργασία του καρπού αναπτύχθηκε με βραδύ σχετικά ρυθμό. Τεχνολογικές αλλαγές ακολουθήθηκαν μόνο κατά την πρώτη βιομηχανική επανάσταση, ενώ η παραγωγή εκσυγχρονίστηκε μονομερώς με εξαιρετικά αργούς ρυθμούς σε σχέση με τις άλλες γεωργικές βιομηχανίες.



*Εικόνα 1.39: Κοφίνια από το ελαιοτριβείο των Τραχανά - Αβραμικό στην Άμφισσα.
Πηγή: Αρχείο Π. Αραβαντινού.*

1^ο ΚΕΦΑΛΑΙΟ: Η ΕΞΕΛΙΚΤΙΚΗ ΠΟΡΕΙΑ ΤΟΥ ΚΥΚΛΟΥ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

Το 1926 χρησιμοποιήθηκε στην Ιταλία, για πρώτη φορά ο φυγόκεντρος διαχωριστήρας με διακεκομμένη αρχικά λειτουργία²⁶. Στην Ελλάδα και ιδιαίτερα στο Νομό, μόλις το 1976 προστέθηκε το μεταλλικό αλώνι στην υπάρχουσα παραγωγή, ενώ πολύ πρόσφατα (1985-90) αντικαταστάθηκε από τους σπαστήρες στα περισσότερα ελαιοτριβεία και πάλι όχι σε όλα.

2. Η εξέλιξη της παραγωγής και του εμπορίου της βρώσιμης ελιάς.

Μετά το μάζεμα τις βρώσιμες ελιές τις ξεχώριζαν οι παραγωγοί στις αποθήκες των κατοικιών τους, ανάλογα με το μέγεθός τους και το είδος τους. Ανάλογα με το μέγεθός τους χωρίζονταν σε α, β, γ κατηγορία και στις πιο μικρές που ονομάζονταν χανδρί. Ανάλογα με το είδος τους σε ζαρωμένες-θρούμπα και σε γυαλερές.

Οι μεσίτες αναλάμβαναν να πουλήσουν τις ελιές των παραγωγών στους εμπόρους. Ο εκάστοτε μεσίτης λοιπόν έπαιρνε δείγμα από τις κάδες των παραγωγών με την βοήθεια ενός αυτοσχέδιου εργαλείου. Επρόκειτο για ένα κοντάρι που στην απόληξη του είχε μια κούπα, και το οποίο έμπαινε βαθειά στον κάδο και σύλλεγε προς τα πάνω της ελιές. Αυτό γινόταν έτσι ώστε το δείγμα να είναι αντιπροσωπευτικό. Η διαδικασία επαναλαμβανόταν από τον μεσίτη σε όλες τις κάδες των παραγωγών. Εν συνεχεία γινόταν η τιμολόγηση των ελιών ανάλογα με την κατηγορία και το μέγεθός τους.

Οι ελιές στη συνέχεια μεταφέρονταν με κάρα στους εμπόρους-αποθήκες και τοποθετούνταν σε μεγάλους κάδους με άλμη (σαλαμούρα). Η άλμη παρασκευάζονταν με χλιαρό νερό και αλάτι και την ήλεγχαν με ένα γράδο (πυκνόμετρο). Στην αποθήκη γινόταν νέα διαλογή της ελιάς. Αρχικά η διαλογή γινόταν με το χέρι από εργάτριες, εν συνεχεία με

1^ο ΚΕΦΑΛΑΙΟ: Η ΕΞΕΛΙΚΤΙΚΗ ΠΟΡΕΙΑ ΤΟΥ ΚΥΚΛΟΥ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

διαλογείς και αργότερα με πιο εξελιγμένα μηχανήματα (διαλογείς με ταινία-ιμάντα ταινιών).

Οι γυαλές ελιές, στην αποθήκη χωρίζονταν²⁷ σε χαντρί, small, large, extra large, Jumbo, extra Jumbo και τοποθετούνταν σε ξεχωριστά ξύλινα βαρέλια. Οι ζαρωμένες (θρούμπα) πωλούνταν πουλιόντουσαν σε λιανέμπορα για να τις επεξεργαστεί. Σε περίπτωση που τις έφτιαχνε ο ίδιος ο χονδρέμπορας, ακολουθούσαν η εξής διαδικασία. Κρατούσε κάποιες μέρες τις ζαρωμένες ελιές, αλατισμένες, στη συνέχεια τις έπλενε με ξύδι ή κρασί και μετά τις αποθήκευε σε δοχεία με λίγο λάδι και ρίγανη.



*Εικόνα 1.40: Η διαλογή της ελιάς με τα χέρια από εργάτριες.
Πηγή: Κολοβός, 1997.*

1^ο ΚΕΦΑΛΑΙΟ: Η ΕΞΕΛΙΚΤΙΚΗ ΠΟΡΕΙΑ ΤΟΥ ΚΥΚΛΟΥ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ



Εικόνα 1.41: Αρχικός Διαλογέας από το εργοστάσιο Krinos Foods
Πηγή: Αρχείο Π. Αραβαντινού.



Εικόνα 1.42: Νεότερος Διαλογέας από το εργοστάσιο Krinos Foods
Πηγή: Αρχείο Π. Αραβαντινού.



*Εικόνα 1.43: Νεότερος Διαλογέας από το εργοστάσιο Krinos Foods
Πηγή: Αρχείο Π. Αραβαντινού.*



*Εικόνα 1.44: Ένα από τα σύγχρονα εργοστάσια συσκευασία και εμπορίας ελαιών, Krinos Foods.
Πηγή: Αρχείο Ε. Μοσκαχλαϊδή,*

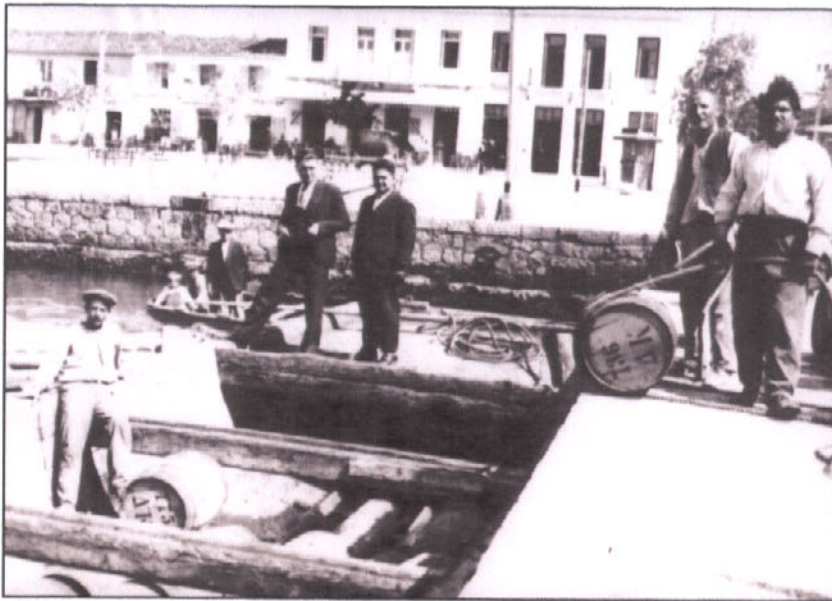
1^ο ΚΕΦΑΛΑΙΟ: Η ΕΞΕΛΙΚΤΙΚΗ ΠΟΡΕΙΑ ΤΟΥ ΚΥΚΛΟΥ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ



*Εικόνα 1.45: Μεταφορά βαρελιών με κάρα, από την αποθήκη του Τουλιάτου.
Πηγή: Αρχείο Π. Εξηντάρη.*



*Εικόνα 1.46: Βαρέλια με ελιές στο λιμάνι της Ιτέας, έτοιμα για φόρτωση σε πλοίο.
Πηγή: Αρχείο Λ. Κατόπη.*



*Εικόνα 1.47: Φόρτωση βαρελιών με τη μαούνα, φωτογραφία 1928.
Πηγή: Αρχείο Πολιτιστικού συλλόγου "Ο δεσμός".*



*Εικόνα 1.48: Φόρτωση μεταλλικών δοχείων από τους λιμενεργάτες στο λιμάνι.
Πηγή: Αρχείο Λ. Κατόπη*

1^ο ΚΕΦΑΛΑΙΟ: Η ΕΞΕΛΙΚΤΙΚΗ ΠΟΡΕΙΑ ΤΟΥ ΚΥΚΛΟΥ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

Όταν οι ελιές συσκευάζονταν στα ξύλινα βαρέλια μεταφέρονταν με κάρα από τους καραγωγείς, στους προορισμούς πώλησης ή στο λιμάνι της Ιτέας για την από εκεί μεταφορά τους. Από το 1955 ταυτόχρονα με τα ξύλινα βαρέλια συσκεύαζαν τις ελιές σε μεταλλικά δοχεία των 5 κιλών και των 17 κιλών.

Το 1967 αντικαταστάθηκαν πλήρως τα μεταλλικά δοχεία και τα ξύλινα βαρέλια, με πλαστικά βαρέλια των 2,3,5,17,50, 300 κιλών. Από το 1975 και έπειτα σταμάτησαν σχεδόν τις περισσότερες μεγάλες συσκευασίες και άρχισαν να κάνουν πιο εκλεκτές τις ελιές σε γυάλινα μικρά βάζα. Γεμίζουν πλέον τις ελιές με πιπεριές και αμύγδαλα ενώ φτιάχνουν και πάστες ελιών τα λεγόμενα "πατέ".

Η παραγωγή τυποποιήθηκε και βιομηχανοποιήθηκε πλήρως με μηχανήματα που υποστηρίζουν τις αντίστοιχες λειτουργίες. Σήμερα λειτουργούν είκοσι τέσσερα ελαιοτριβεία και συσκευαστήρια ελαιών στο νομό Φωκίδας.

| Επωνυμία | Έδρα | Ίδρυση/ επέκταση | Ισχύς HP | Είδος |
|---|-----------|---------------------|-------------|--|
| ΕΛΚΟ Τρόφιμα ΑΕ | Ιτέα | 2001 | 73,25 | Επεξεργασία και τυποποίηση ελαιών |
| Αναγνωστάκου ΥΙΟΙ ΑΕ | Σερνικάκι | 2000/2004 | 125,50 | Επεξεργασία και τυποποίηση ελαιών |
| Ένωση Γεωργικών Συνεταιρισμών Άμφισσας | Άμφισσα | 1969 | 21,50 | Επεξεργασία και τυποποίηση ελαιών |

Πίνακας 1.1: Τα Ελαιοτριβεία και συσκευαστήρια ελαιών σε λειτουργία
Πηγή: Διεύθυνση Γεωργίας, 2009.

1^ο ΚΕΦΑΛΑΙΟ: Η ΕΞΕΛΙΚΤΙΚΗ ΠΟΡΕΙΑ ΤΟΥ ΚΥΚΛΟΥ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

| | | | | |
|---|-----------------|-----------|--------|--|
| KRINOS FOODS ΑΕ | Ιτέα | 1978/1983 | 459,70 | Επεξεργασία και τυποποίηση ελαιών |
| Γκανιάτσου Νικολίτσα & Ανδρέα ΕΕ. | Σεργούλα | /2001 | 45,0 | Ελαιοτριβείο |
| Σχοινά Μαρία | Τολοφώνα | 2003 | 47,50 | Ελαιοτριβείο |
| Πολίτη Κ. Ελένη | Τολοφώνα | 1985/1997 | 52,25 | Ελαιοτριβείο |
| Πασιάκος Γ. & Υιοί ΟΕ ΔΕΒΕ | Γλυφάδα | 1995/2001 | 85,75 | Ελαιοτριβείο |
| Πασιάκος Γ. & Υιοί ΟΕ ΔΕΒΕ | Ελαία Σπηλιά | | 84,75 | Ελαιοτριβείο |
| Διαμαντής Δημήτριος | Ερατεινή | 1992/1999 | 86,00 | Ελαιοτριβείο |
| Αγροτικός Συνεταιρισμός Χρισσού | Χρισσό | 2002 | 90,36 | Ελαιοτριβείο |
| Κουτρούκης Δημήτριος | Αγ. Σπυρίδων | 2007 | 70,00 | Ελαιοτριβείο |
| Ελαιουργικός Συν/μός Ιτέας Κίρρας | Ιτέα | 2006 | 145,20 | Ελαιοτριβείο |
| Παπαδρόσου Παρασκευή | Τολοφώνα | /2006 | 94,25 | Ελαιοτριβείο |
| Κουτσοληρού Αικατερίνη | Πέντε Όρια | 1969/2000 | 32,50 | Ελαιοτριβείο |
| Σουλάνζος Γεώργιος | Αγ. Πάντες | 1991/2002 | 60,00 | Ελαιοτριβείο |
| Αγροτικός Συν/μός Άμφισσας | Άμφισσα | 1961/2001 | 72,20 | Ελαιοτριβείο |

1^ο ΚΕΦΑΛΑΙΟ: Η ΕΞΕΛΙΚΤΙΚΗ ΠΟΡΕΙΑ ΤΟΥ ΚΥΚΛΟΥ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

| | | | | |
|--|----------------------------|-----------|--------|--|
| Γεωργικός Συν/μός Δεσφίνας | Δεσφίνα | 1982/2000 | 60,00 | Ελαιοτριβείο |
| Κατσαγούνος Παν. & Ελένη Μπήτου Ο.Ε. | Άμφισσα | /2003 | 110,45 | Ελαιοτριβείο |
| Δημητρίου Δήμος & Σία ΟΕ | Ε.Ο. Άμφισσας- Ιτέας | 1983/2000 | 116,50 | Ελαιοτριβείο |
| Κοκκίνος Νικ. & ΣΙΑ ΟΕ | Άμφισσα | 2001 | 117,50 | Ελαιοτριβείο |
| Αντωνόπουλος Λεωνίδας & Σια ΟΕ | Ευπάλιο | 1977/2000 | 152,00 | Ελαιοτριβείο |
| Κουτσούκης Ανδρέας | Αγ. Σπυρίδωνας | 1981/2003 | 117,50 | Επεξεργασία και τυποποίηση ελαιών |
| Ελαιουργική Φωκίδας ΑΕ | Άμφισσα | 2008 | 165,00 | Ελαιοτριβείο |

¹ Δ. Ζήβας, (2000). *Προβιομηχανικές αγροτικές εγκαταστάσεις στη Ζάκυνθο*, Αθήνα: ΕΤΒΑ, σελ. 38, επίσης Α. Κατσαράκης, (1996). "Όχυρωμένο ελαιοτριβείο της Ενετοκρατίας στο Μαρουλά Ρέθυμνο". *Ελιά και Λάδι. Δ' Τριήμερο εργασίας, Καλαμάτα, 7-9 Μαΐου 1993*, Αθήνα: ΕΤΒΑ, σελ. 313.

² Οι πληροφορίες δόθηκαν από το δικηγόρο Ζαφείρη Ζαφειρόπουλο, ιδιοκτήτη του παλιότερου ελαιοτριβείου της Άμφισσας, το οποίο ξεκίνησε τη λειτουργία του το 1862 και δούλεψε μέχρι το 1960. Επίσης πληροφορίες δόθηκαν και από τον οικονομολόγο Δημητρίου, ιδιοκτήτη του αντίστοιχου πλίνθινου ελαιοτριβείου στο Χρισσό, το οποίο ξεκίνησε το 1870 και δούλεψε μέχρι το 1981, όπου μεταφέρθηκε η λειτουργία του σε άλλο κτίριο στη βιομηχανική ζώνη της Ιτέας.

³ Βλ. Αν. Οικονόμου, (1996). "Προβιομηχανικές τεχνικές παραγωγής ελαιολάδου στην περιοχή της Πετρίνας Λακωνίας", *Ελιά και Λάδι. Δ' Τριήμερο εργασίας, Καλαμάτα, 7-9 Μαΐου 1993*. Αθήνα: ΕΤΒΑ, σελ. 366.

⁴ Οι πληροφορίες δόθηκαν από το δικηγόρο Ε. Λέκο, ιδιοκτήτη του αντίστοιχου ελαιοτριβείου στην Πάνορμο, το οποίο ξεκίνησε τη λειτουργία του το 1870.

⁵ Βλ. Κ. Μαρίτσας, (1937). *Πρακτική ελαιουργία*. Αθήναι σελ. 34-37, καθώς επίσης Κ. Κάσσης, (1980). *Λαογραφία της Μέσα Μάνης*. Τόμος Α'. Αθήνα: Υλική Ζωή. σελ. 153-158. Επίσης το πιεστήριο από το ελαιοτριβείο της Κρίκου στην Πάνορμο είναι από το εργοστάσιο "Κούπα" του Πειραιά. Η επωνυμία του εργοστασίου βρίσκεται πάνω στο πιεστήριο.

⁶ Βλ. Μ. Χριστοφόρου, 1994. *Η Οπουντία Λοκρίδα και η Αταλάντη. Μνήμες και μαρτυρίες*. Μέρος τρίτο. Αθήνα, σελ. 83.

⁷ Ζ. Δεμαθάς, και Λ. Σαπουνάκη-Δρακάκη, (1996). "Το λάδι στην Ελλάδα το 19^ο αιώνα: καταναλώσεις και τιμές εργασίας". *Ελιά και Λάδι. Δ' Τριήμερο. Καλαμάτα, 7-9 Μαΐου 1993*. Αθήνα: ΕΤΒΑ, σελ. 436.

⁸ Η κόφα ήταν ψηλή με χωρητικότητα 70 κιλών και είχε δύο χερούλια στο πλάι. Μεταφερόταν κυρίως από κάρα και δεν φορτώνονταν σε ζώο. Βλ. Γ. Κουτσουκλένη, (2002). *Φθίνοντα επαγγέλματα. Παραδοσιακές καλλιέργειες*. Άμφισσα: Άγιος Γεώργιος, σελ. 95.