



ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΠΡΟΙΟΝΤΑ

# PELLA BERRIES

ΤΗΣ ΤΖΙΝΑΣ ΚΑΛΛΙΤΣΗ

Η αρώνια είναι ο καρπός ενός φυλλοβόλου θάμνου που έχει έρθει στην Ευρώπη από τη Βόρεια Αμερική. Τα τελευταία χρόνια έχει χαρακτηριστεί ως υπερτροφή μια που τα οφέλη της για τον άνθρωπο είναι πολλαπλά. Έχει αντιφλεγμονώδη, αντικαρκινική και κυτταροπροστατευτική δράση. Είναι πλούσια σε βιταμίνη C, καροτίνη, βιταμίνες του συμπλέγματος B (B1, B2, B6, B9, B17), βιταμίνη E και A, φιλικό οξύ μέταλλα και ιχνοστοιχεία όπως ιώδιο, σίδηρο, μαγγάνιο, κάλιο και κατεχίνες. Ακόμη είναι πλούσια πηγή βιταμίνης P που προστατεύει από τη ραδιενέργεια. Μεταξύ άλλων, βοηθάει στην αντιμετώπιση των φλεγμονών, της υπέρτασης, στη μείωση της χοληστερίνης και των επιπέδων της γλυκόζης στο αίμα.

**Η** οικογενειακή επιχείρηση Pella Berries του Κώστα Κατσαρού, ασχολείται από το 2013 με τη βιολογική καλλιέργεια και την παρασκευή προϊόντων που έχουν ως βάση τους την αρώνια. Μιλήσαμε με τον κ. Κώστα: «Παρόλο που η προηγούμενη εργασία μου δεν είχε σχέση με τον χώρο, θέλησα να επιστρέψω στο χωριό μου στα Γιαννισιά και να δημιουργήσω κάτι δικό μου από το μηδέν. Δεν ήθελα να ασχοληθώ

με τα καπνά και το βαμβάκι που είναι οι κατεξοχήν καλλιέργειες της περιοχής. Γι' αυτό στράφηκα στην αρώνια, αν και αντιμετώπισα δυσπιστία, μια που ήταν ένας σχετικά καινούριος τομέας. Εφόσον αρχικά δεν είχα τις γνώσεις για ένα τέτοιο εγχείρημα, απευθύνθηκα σε γεωπόνους και με τη βοήθειά τους αλλά και με πολλή μελέτη, ξεκίνησα τις πρώτες βιολογικές καλλιέργειες του φυτού, αν και συνάντησα αρκετές δυσκολίες

κυρίως ως προς την εύρεση βιολογικών φυτοφαρμάκων. Είμαι άνθρωπος που ψάχνεται και δεν εφησυχάζει. Σημασία έχει να σου αρέσει αυτό που κάνεις και να δίνεις ολόψυχα. Είναι η βασική συνταγή της επιτυχίας. Η φιλοσοφία μου είναι η παραγωγή υγιεινών ποιοτικών βιολογικών προϊόντων χωρίς πρόσθετα, ώστε ο καρπός να διατηρεί όλα τα συστατικά και τις βιταμίνες του. Στόχος μου είναι να μπω σε όσο περισσότερες αγορές μπορώ και να αυξήσω την γκάμα των προϊόντων μου. Ήδη είμαι στη διαδικασία παρασκευής γράπας (είδος τσίπουρου χωρίς γλυκάνισο από τη ζύμωση του καρπού)». Η Pella Berries μας προσφέρει μοναδικά προϊόντα αρώνιας όπως μαρμελάδα, γλυκό του κουταλιού, 100% φυσικό παστεριωμένο χυμό, τσάι αρώνια σε τρεις γεύσεις (τζίντζερ, κανέλλα, γαρυφαλλο) και αλεύρι που χρησιμοποιείται ως καρύκευμα και συστατικό στη ζαχαροπλαστική και την αρτοποιία. Όλα τα προϊόντα είναι χειροποίητα, δεν περιέχουν συντηρητικά και πηκτίνες, επειδή η αρώνια έχει μεγάλη περιεκτικότητα σε πηκτίνη και είναι κατάλληλα για vegan. Κυκλοφορούν στην ελληνική αγορά σε επιλεγμένα καταστήματα βιολογικών προϊόντων και ήδη εξάγονται σε χώρες της Ευρώπης.

**Pella Berries:** Μεσσιανό Πέλλας, Γιαννισιά  
+30 698-404-2837 | [aronia-greece.com](http://aronia-greece.com)



# ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ



Βρασιδα 11, Αθήνα | 01130 (210) 723 2002 | vezene.gr

## Vezené Athens

ΤΗΣ ΤΖΙΝΑΣ ΚΑΛΛΙΤΣΗ

**Ο** Άρης Βεζενές είναι ιδρυτής και ιδιοκτήτης των εστιατορίων Vezené στην Αθήνα στην περιοχή του Χίλτον και στο Ημεροβίγλι στη Σαντορίνη. Τα εστιατόριά του συνδυάζουν με απόλυτη επιτυχία το γαλλικό μπιστρό με την ελληνική ταβέρνα και το νεοϋορκέζικο steak-house. Ο αυτοδίδακτος σεφ, με καταγωγή από τη Μεγανήσι, γεννήθηκε και μεγάλωσε στη Νέα Υόρκη όπου και μυήθηκε στο χώρο της γαστρονομίας από πολύ μικρή ηλικία. Του αρέσει να συνδυάζει την ελληνική μαγειρική και ιδιαίτερα την επτανησιακή κουζίνα, με στοιχεία από διεθνείς κουζίνες και γαστρονομικές κουλτούρες με τις οποίες ήρθε σε επαφή κατά την παραμονή του στις ΗΠΑ. Παρόλο που οι γνώσεις του είναι καθαρά εμπειρικές και αποτέλεσμα πολλών ετών ενασχόλησης με το αντικείμενο, έχει καταφέρει να ξεχωρίσει στο χώρο της εστίασης προσφέροντας μια μοναδική γαστρονομική εμπειρία σ' ένα απόλυτα συμποσιακό και χαλαρό περιβάλλον που παραπέμπει σε σύγχρονο μπιστρό. Η ατμόσφαιρα είναι ζεστή και φιλόξενη με το ξύλο να επικρατεί σε όλους τους χώρους. Τα πιάτα του είναι ένα πάντρεμα διεθνών και ελληνικών στοιχείων με σύγχρονες ιδέες και τεχνικές. Σκοπός είναι η ανάδειξη της πρώτης ύλης και η αξιοποίησή της στο μέγιστο βαθμό χωρίς εκπτώσεις στην ποιότητα και τη γεύση. Είναι το πρώτο εστιατόριο που συνδύασε πρώτες ύλες από τη στεριά και τη θάλασσα δημιουργώντας πολύπλοκους γευστικούς

συνδυασμούς. Στην κουζίνα ξεχωρίζουν οι εξαιρετικές πρώτες ύλες, το καλό σίτεμα και ψήσιμο των κρεάτων αλλά και οι υπέροχες πίτες και πίτσες ψημένες στον ξυλόφουρνο με πρωτότυπους συνδυασμούς υλικών που θα σας ξαφνιάσουν αλλά και θα σας αφήσουν απόλυτα ικανοποιημένους. Στο μενού δε θα βρείτε αναλυτικές περιγραφές και επεξηγήσεις των υλικών μια που η βασική φιλοσοφία του σεφ είναι η διαρκής ανανέωση και η ελεύθερη δημιουργία των πιάτων με βάση την έμπνευση της στιγμής αλλά και την αλληλεπίδραση με τους πελάτες. Όλα αυτά συνθέτουν μια ιδιαίτερη συνταγή επιτυχίας.

