

Έργο Hidden

«Προϊόντα Αγροδιατροφικού τομέα και τρόποι καινοτομίας των μικρομεσαίων επιχειρήσεων».

«Με ποια κριτήρια επιλέγουν νέα και διαφορετικά τρόφιμα και ποτά οι Ευρωπαίοι καταναλωτές: μερικές έξυπνες κινήσεις των ανταγωνιστών μας»

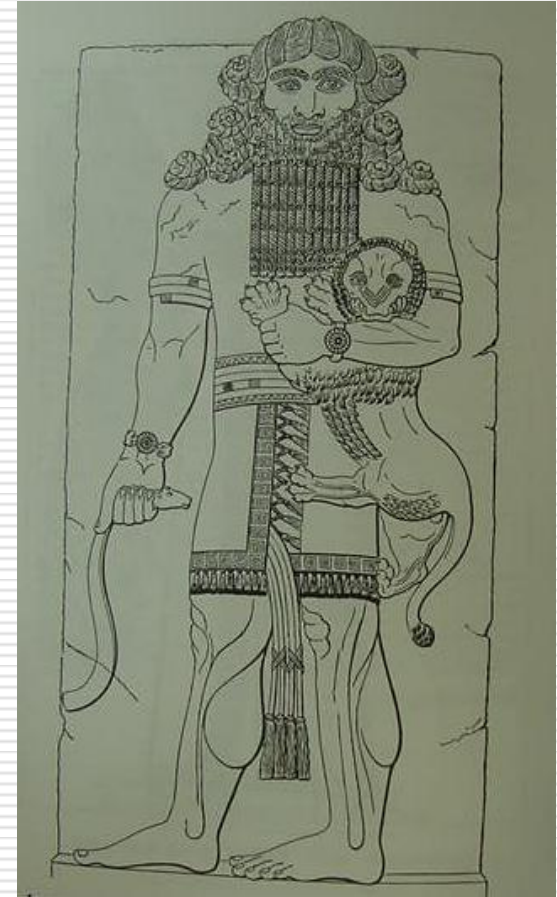
Εισηγητής: Δρ Φίλιππος Παπαδόπουλος

Το φαγητό είναι κουλτούρα & πολιτισμός

Ο πολιτισμένος άνθρωπος με το μαγείρεμα και τη διατήρηση του φαγητού του έσπασε τα δεσμά της φύσης.

Το ψωμί και η μπύρα, είναι από τα πρώτα σύμβολα του πολιτισμού στη Μεσόγειο.

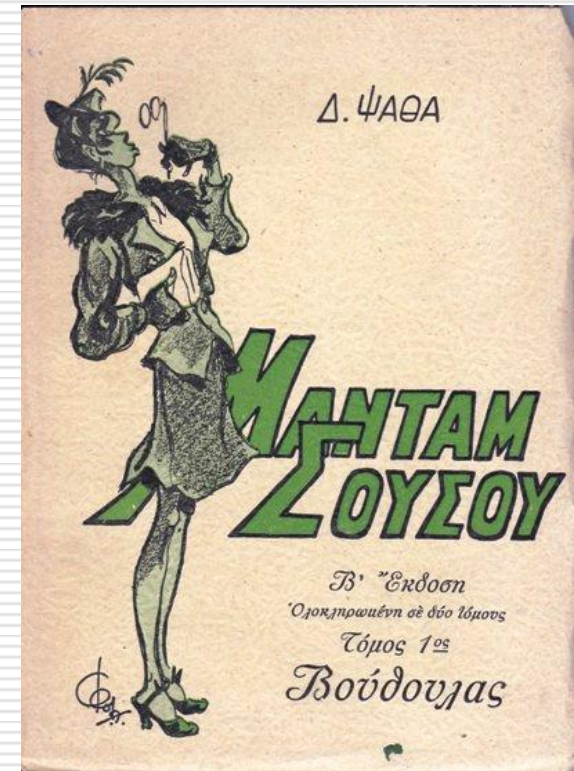
(έπος Γιλγαμές, 2.000 Π.Χ.? – η εξημέρωση του άγριου Ενκιντού)



Ο ρόλος της Κουλτούρας ανάμεσα στην παράδοση και την καινοτομία.

Μας επιτρέπει σαν ομάδες και σαν άτομα να απαντήσουμε στα ερωτήματα:

- Ποιοι είμαστε; **Πως θα επιβιώσουμε** σαν ομάδα στο περιβάλλον που ζούμε; Πως θα διατηρήσουμε τη συνοχή μας;
- **Παράδοση**: μια σειρά από επιτυχημένες συνταγές που μεταδίδεται μέσα από ιστορίες και πρακτικές.
- Παράδοση που αρνείται να αλλάξει = πρώτα καρικατούρα, μετά **απολίθωση**.



Έχουμε την επιλογή να μην αλλάξουμε; Τα
νούμερα λένε μάλλον όχι.

	Εκράπια/ παπαγωγό	Εξοδα/ εκράπιο	% Πποζηθέμενη αξία
Ελλάδα	4,9	3.141 €	48
Ε.Ε. - 27	14,6	2.285 €	39
Τζε χία	151,5	1.387 €	29
Σλοβενία	79	2.550 €	39
Γαλλία	54,9	2.594 €	40
Ολλανδία	26,4	13.586 €	32
Ιζπανία	24,6	1.742 €	52
Ιηαλία	8	3.695 €	53

Πως αντιδρούν οι άλλοι στον ανταγωνισμό; Το Ισπανικό λάδι

- ❑ Οι Βόρειο Ευρωπαίοι έχουν μάθει τα οφέλη της Μεσογειακής διατροφής.
- ❑ Βρίσκουν όμως τη γεύση του ελαιόλαδου βαριά & την τιμή υψηλή.
- ❑ Συμπέρασμα: ρίξε τη τιμή και δώστους άγευστο λάδι
- ❑ Πως; ποικιλία Αρμπεκίνα + Εντατική καλλιέργεια.



Paul M. Vossen
Super-high-density hedgerow planting systems for olives employ over-the-row harvesters (shown, in California).

Εμείς τι μπορούμε να κάνουμε;

Να μάθουμε να λέμε
ιστορίες που
ο πελάτης ταυτίζεται
με τους
πρωταγωνιστές:

- Τα προϊόντα μας
και
- Το τόπο μας.



Αν η κουλτούρα είναι γλώσσα, ποια είναι η δομή της γλώσσας του φαγητού; Μια πρόταση.

□ Φθόγγοι = υλικά



□ Λέξεις = συνταγές/ πιάτα



□ Συντακτικό = μαγειρική & γεύματα



Η **ιστορία μας** πρέπει να είναι: σωστά εκφρασμένη & ενδιαφέρουσα



Πως ταιριάζει η ιστορία σας με τις πρακτικές των ομάδων- στόχων σας;

- ❑ **Συνήθειες πρακτικές:** π.χ. γεύμα στο σπίτι οικογένεια/ φίλοι, γεύμα έξω, σνακ στη δουλειά κλπ.
 - ❑ **Η δυναμική** των παραπάνω πρακτικών – πως εξελίσσονται; π.χ. Μπύρα για γυναίκες, επιστροφή σε παλιές τροφές.
 - ❑ **Συνδυασμοί πρακτικών:** π.χ. Μαγειρεύω για φίλους.
 - ❑ **Συνέπεια ή ευελιξία** στην τοποθέτηση απέναντι σε συνδυασμούς πρακτικών: π.χ. Συντηρητικός σπίτι – νεωτεριστής έξω.
 - ❑ **Κοινωνικές καριέρες** που χτίζονται πάνω στις πρακτικές: π.χ. Ο καλοφαγάς, η μάνα, ο κοσμοπολίτης κλπ.
-

Πως δένει το Προβολόνε με τις πρακτικές των καταναλωτών.

Auricchio, ο μεγαλύτερος παραγωγός στην Ιταλία.

Διαλέγει ένα στοιχείο του προϊόντος:
χειροποίητη διαδικασία και το δένει με τις
πρακτικές του σύγχρονου καταναλωτή.



“Veranda” a Mediterranean Restaurant in Washington DC

Φαγητό & παγκοσμιοποίηση

□ Χουρμάδες
(Βόρεια Αφρική)



□ Τυρί Boursin
Cheese
(Γαλλία)



□ Τοπικό μέλι
(Αμερική)



Κοινωνικό Κεφάλαιο (Bourdieu)

Αναφέρεται στις γνώσεις, εμπειρίες και καταξίωση των ατόμων, που τους επιτρέπουν να επιτύχουν στη ζωή τους.

Το κοινωνικό κεφάλαιο επιτρέπει σε άτομα να κατανοούν στους κώδικες επιλεγμένων κοινωνικών ομάδων και να διασφαλίζουν έτσι τη συμμετοχή τους, διαφοροποιούμενοι από άλλους.



Gourmet δημοσιογραφία & σύμβολα high-status (Johnston & Baumann, 2007)

Το **Bon Appétit** δήλωσε τον Γενάρη του 2004 ότι το hamburger ήταν το πιάτο της χρονιάς.

Το **Food and Wine** παρουσίασε τον Αύγουστο του 2004 τα 10 καλύτερα burgers, από τους 10 top chefs

Έρθε το τέλος της Αριστοκρατίας;

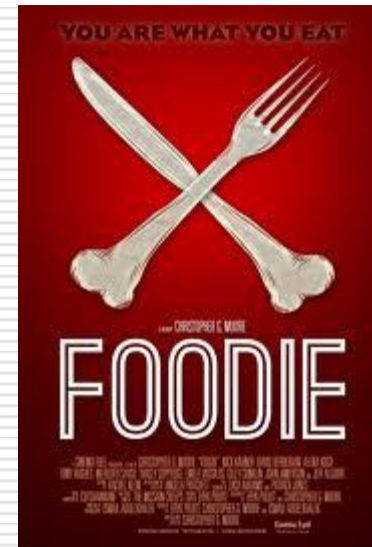
Με 5.000\$ το μπιφτέκι ΟΧΙ.



Ο connoisseur πέθανε (σχεδόν), Ζήτω ο Foodie.

Η Αμερικανική & Ευρωπαϊκή
κουλτούρα τείνει να ξεπεράσει
τον αριστοκρατικό σνομπισμό
της μοναδικής Γαλλικής
κουζίνας σαν σύμβολο
υψηλής μαγειρικής.

Σήμερα, ο δημοκρατικός
«εκλεκτικός παμφάγος»
επιτρέπει στον εαυτό του να
διαλέξει ανάμεσα σε διάφορες
εθνικές και «ταξικές»
κουζίνες.



Ο connoisseur πέθανε (σχεδόν), Ζήτω ο Foodie.

Οι ομάδες υψηλού
κοινωνικού κεφαλαίου
τήνουν προς τον
πολιτισμικό εκλεκτισμό
στην κουζίνα

Ο εκλεκτισμός αυτός
απαιτείται να
συνοδεύεται από
ευρυμάθεια,
εκλεπτυσμένο γούστο
και ευγλωπτία.



Τι θα οδηγούσε ένα Foodie να αγοράσει κρέας από αυτό τον κύριο;

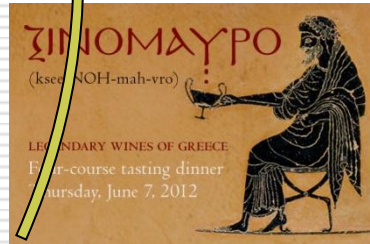


Η εκτίμηση για το «διαφορετικό»

?

Η σπανιότητα δεν φτάνει πια

Εκθόρ κανόνων



Κοινωνικά Κονημό

Κοινωνικά απόμακτο



Σύνηθερ



Τα βασικά κριτήρια Επιλογής «περιφερειακών» προτάσεων από τους Δυτικούς Foodies

- ❑ **Γεωγραφικός προσδιορισμός** – σε αντιδιαστολή με την απροσδιόριστη καταγωγή του προϊόντος σουπερμάρκετ.
 - ❑ **Απλότητα:** μικρή κλίμακα παραγωγής, «χειροποίητο» σε αντιδιαστολή με το βιομηχανικό, φτιαγμένο από μεράκι και όχι για το κέρδος.
 - ❑ Φαγητό με πρόσωπο/ **προσωπικότητα**
 - ❑ **Ιστορικότητα** – σε αντιδιαστολή με το εφήμερο
-

Ἡ ἔννοια τῆς αυθεντικότητας

Μια ἔννοια διαπραγματεύσιμη που αναφέρεται σε:

- ❑ Γεωγραφική αυθεντικότητα (POP)
 - ❑ Ιστορική αυθεντικότητα (συνταγή τῆς γιαγιά μου)
 - ❑ Βιολογική αυθεντικότητα (ντόπιοι σπόροι, γηγενής ποικιλίες κλπ)
-

Μεσογειακά Κρασιά: Η γεύση του φρούτου και της πέτρας

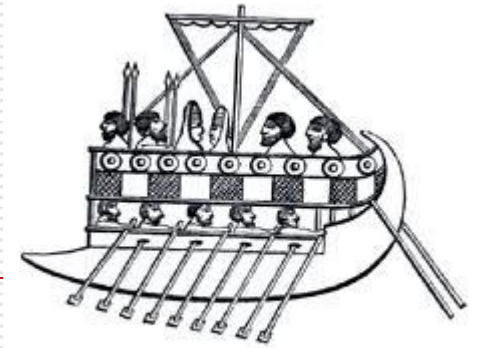
<http://www.time.com/time/travel/article/0,31542,2005494,00.html>

Μεσογειακά κρασιά:

- ❑ Αρχαία και άγνωστα
- ❑ Νέες ποικιλίες. Σπάνε τους κανόνες (απρόβλεπτες)
- ❑ Αρχαία παράδοση, νέοι μικροί παραγωγοί (κουλτουριάρηδες)
- ❑ Τεχνογνωσία, όχι τεχνολογία
- ❑ Οι «σοβαροί» οινόφιλοι το ψάχνουν.



Πως παρουσιάζουν τη Σαντορίνη



«Σαντορίνη, εκεί που τα
αμμώδη ηφαιστειογενή
χώματα
πρωτοκαλλιεργήθηκαν
από Φοίνικες πριν από
3.500 χρόνια, οι
σημερινοί οινοποιοί
έχουν την ευκαιρία να
δουλέψουν με αρχαίες
ποικιλίες, ξεχασμένες
στον υπόλοιπο κόσμο.»



Google Εικόνες για Οινόφιλος



Έχουμε ακόμη δρόμο μπροστά μας. Το μέτρο είναι οι Ιταλοί.

<http://www.telegraph.co.uk/foodanddrink/wine/9612989/Greek-wine-keep-calm-drink-up.html>

Πολλοί παραγωγοί φυτεύουν διεθνείς ποικιλίες: cabernet sauvignon, syrah, merlotΓια τα δικά μου γούστα, αυτά είναι κρασιά χωρίς κάτι το ξεχωριστό.

Τα κρασιά που διακρίνονται είναι από ποικιλίες που υπήρχαν εδώ για αιώνες.

Το αστέρι στη Νάουσα είναι το Ξινόμαυρο, με επιθετικές τανίνες και διακριτικό, μυστηριώδες άρωμα.

Τα καλύτερα δείγματα θυμίζουν το **nebbiolo** της Βορειοδυτικής Ιταλίας.

Συνήθως πιο χωριάτικα ... Μοιράζονται την αυστηρότητα (του nebbiolo) και την ικανότητα για παλαίωση...



Victoria Moore 16/12/2012

Τα παραπάνω στοιχεία πρέπει να υπάρχουν στην ιστορία σας. Αλλά κυκλοφορούν πολλές ιστορίες

JURA
SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

SUBMIT

THE DIURACHS THE DISTILLERY THE LIBRARY ISLAND LIFE THE SHOP THE LODGE

THE DIURACHS

BECOME A DIURACH AND GET A FREE DRAM FOR LIFE

Diurachs is the Gaelic word for the people of Jura. Proud of our land and our whisky, we will gladly bend the ear of any visitor willing to take the time to listen. We are a small and close-knit community of less than 200, united by the island we love and the warmth of its people. With a dram of the good stuff in hand, we toast the health of our friends near and far. Life doesn't get any better. So why not become an honorary Diurach and join our community? There will always be a place reserved for kindred spirits.

Better still, you'll get a free dram of our beloved malt for life, courtesy of the Jura Pub Distillery.

[REGISTER](#)

BECOME A DIURACH
SIGN UP HERE

READ OUR
AMBASSADOR'S
BLOG

in a world of its own

TERMS & CONDITIONS CONTACT
PRIVACY POLICY COOKIE SETTINGS

Jura «Ένα νησί στο κόσμο του»

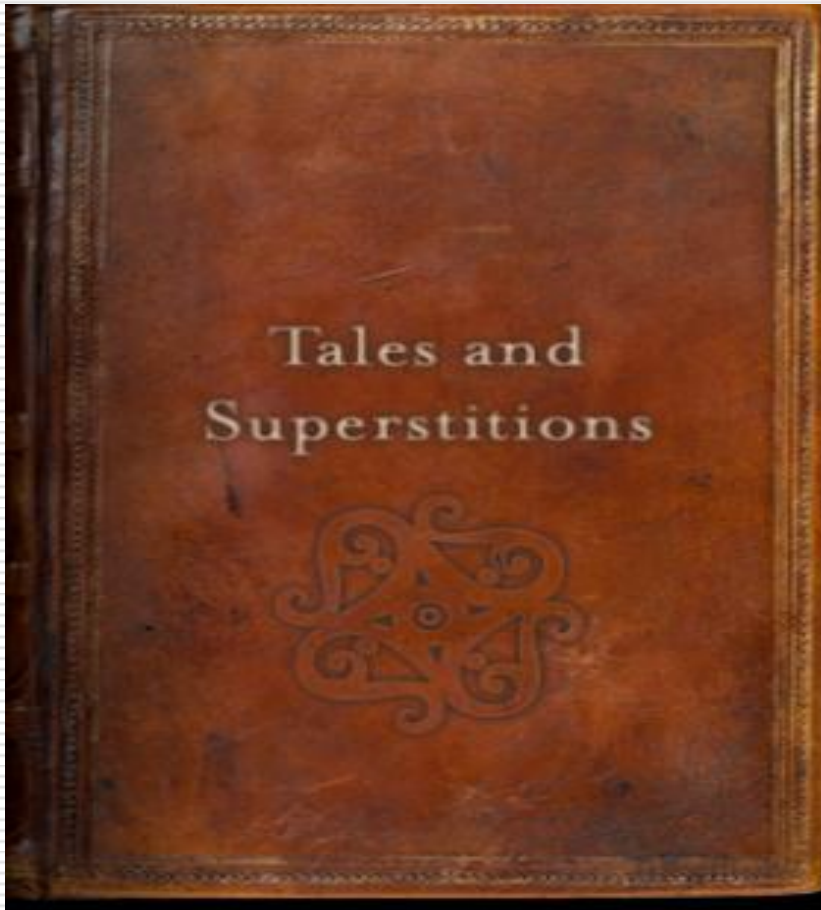
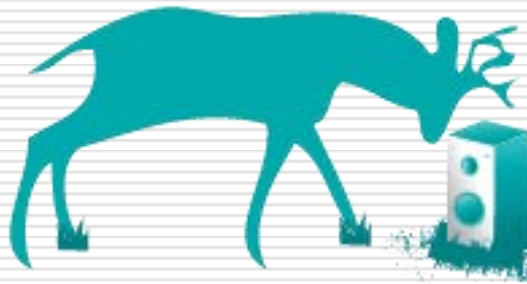
The image shows a page from the book, likely the table of contents. The page is aged and yellowed. On the left side, there is a decorative vertical border with a scrollwork pattern. The text is listed in a simple, black, sans-serif font.

Table of Content
The Prophecy
The Witch of Jura
Orwell and the Corryvreckan
The Skull of Glengarrisdale
The Last Burial
The Ghost Car
Tales

Το ουίσκι μιας κοινότητας



A SURPRISE DISCOVERY

BY DEREK ABSON (19/08/2011)

Όλοι γνωρίζουμε τα εμπορικά ουίσκι.
Τα πίνεις και τα ξεχνάς.

Φανταστείτε την έκπληξή μου όταν
πρωτοείδα ένα μπουκαλι

Superstition (δεισιδαιμονία) στη
μικρή πόλη Rayton κοντά στη
Πραιτόρια.

Πρώτα με τράβηξε το ιερογλυφικό
στο μπουκαλι. Το πήρα σπίτι στη
μικρή μου φάρμα, δεν κράτησε
πολύ, χρειάστηκε να αγοράσω και
δεύτερο.



(Μια παρένθεση) Το παιχνίδι των καταναλωτικών «φυλών» - Consumer Tribes: Παραμύθιασέ με

Οι φυλές νοηματοδοτούν τον κόσμο μέσα από κοινές εμπειρίες και συναισθήματα.

Στη διαδικασία αυτή, επιλέγουν να ξεχάσουν την εμπορική διάσταση του προϊόντος.

Το προϊόν συνοδεύει τις σχέσεις ανάμεσα στα μέλη της.

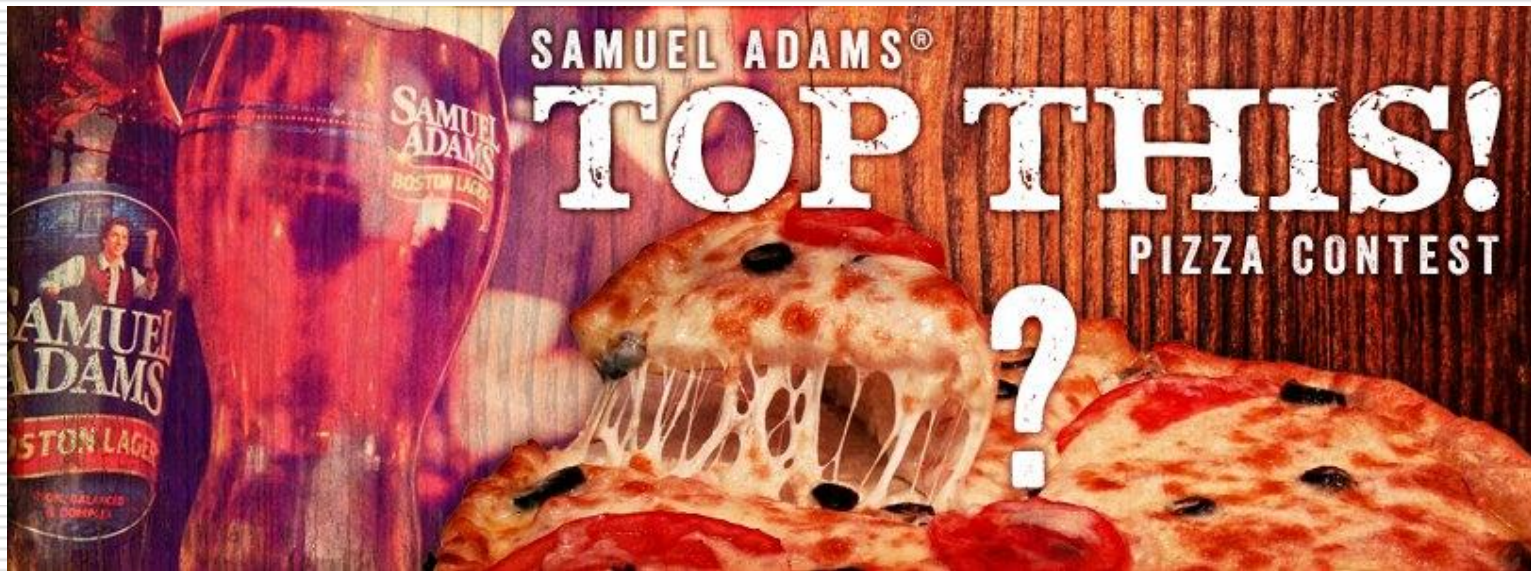


Οι φυλές της Θεσσαλονίκης



Κάθε προϊόν έχει το κοινό του και προσπαθεί να συνδεθεί με τις «φυλετικές» πρακτικές του κοινού αυτού. (Η πίστα του Παγουρίστα?)

When we're watching football this weekend, we'll be doing it with a Boston Lager and a great pizza. What's your idea for a pizza that represents your team? Tell us at <http://bit.ly/W8n9uh> for a chance to win great Sam Adams gear!



Ένα πετυχημένο παραμύθι μπορεί να σε σώσει ... Η δημιουργική ανάπλαση μιας Ολλανδέζικης παράδοσης

- ❑ Jenever: ο Ολλανδός πρόδρομος του Τζιν, φάρμακο του 16^{ου} αιώνα.
- ❑ Φθίνουσα πορεία.
- ❑ Η τύχη της ποτοποιίας Nolet στην παλιά πόλη του Schiedam ακολουθεί την πορεία του ποτού
- ❑ Μέχρι που η Jenever γίνεται βότκα.



Ιστορικό παρελθόν, επιτυχημένος μύθος
(Βότκα Nolet -το ούζο 12 της Ολλανδίας)

Η κληρονομιά

Η οικογένεια Nolet παράγει στο Schiedam της Ολλανδίας υψηλής ποιότητας αλκοολούχα ποτά για δέκα γενεές.

Η βότκα Ketel One Vodka βασίζεται σε 300 χρόνια οικογενειακής εμπειρίας.



Οι οιωνοί: Το 1902 πήγαμε στην Αμερική
αλλά μας έπιασε η ποτοαπαγόρευση.



Το νέο πρόσωπο:1979

Carolus Nolet, Sr



Το παραδοσιακό μπουκάλι με νέο
περιεχόμενο.

Δημιουργική ανάπλαση της παράδοσης



2001: Η επιτυχία – 1.000.000
κάσες βότκας ετησίως στην Αμερική



Το Ισπανικό jamón ibérico Πως χτίζεται ένας συλλογικός μύθος

Denomination of Origin (DO)

Θα το βρείτε στο Λονδίνο
στα Selfridges με € 25
τα 100g.

Ακριβό; Ναι αλλά έρχεται
με πιστοποιητικό DNA
σε χειροποίητο ξύλινο
κουτί, τυλιγμένο σε
ακριβό ύφασμα από
επώνυμο ράφτη της
Ισπανίας.



Η ναυαρχίδα: **Jamón ibérico de bellota**

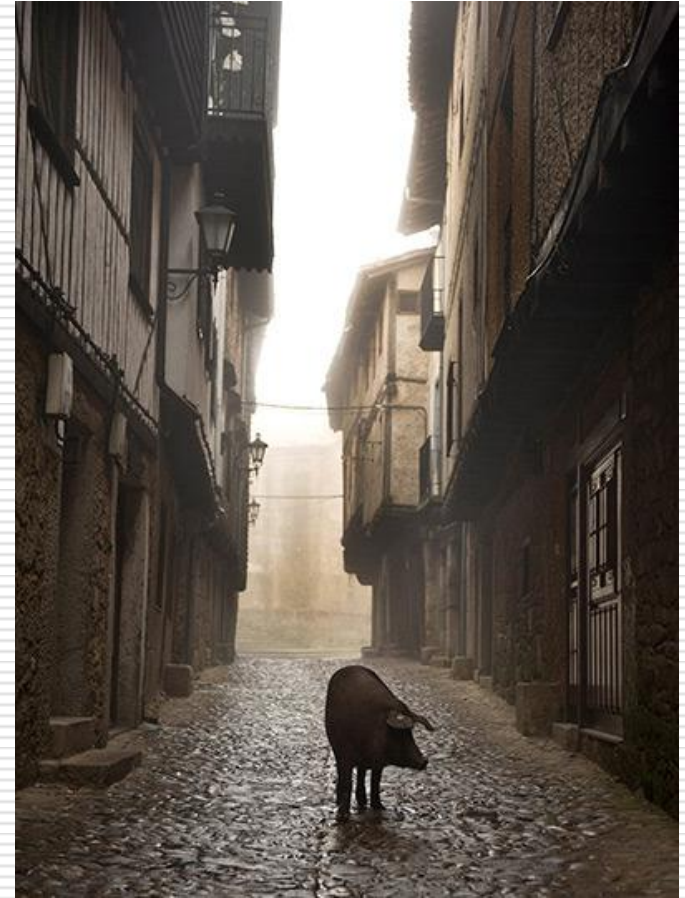
Ελεγχόμενη παραγωγή από συνεταιρισμό (1992).

- ❑ Συγκεκριμένη, τοπική ράτσα "pata negra"
- ❑ Ελευθέρας βοσκής – με περιοριστικούς όρους ζωοανά στρέμμα
- ❑ Τελευταίους 3 μήνες ταΐζονται με βαλανίδια (6 -7 κιλά τη μέρα)
- ❑ Βάρος την ημερομηνία σφαγής 160 κιλά.
- ❑ Ωρίμανση: τουλάχιστον 3 χρόνια.



Ο στόλος

- ❑ **Jamón ibérico cebo de campo**
Τοπική ράτσα Ελευθέρας βοσκής & σιτηρέσιο δημητριακών.
- ❑ **Jamón ibérico de cebo**
Τοπική ράτσα Χοιροτροφείου & σιτηρέσιο δημητριακών.
- ❑ **Jamón de Trévelez**
Χοιροτροφείου & σιτηρέσιο δημητριακών.
- ❑ **Jamón de Teruel**
Ορεινών περιοχών & 12 μηνών ωρίμανσης
- ❑ Και φυσικά, λουκάνικα διάφορα



Η αυθεντικότητα

- Το Τοπίο
- Η Γηγενής φυλή
- Η Μαστοριά
- Η Υπομονή
- Οι πελάτες



Jamón - Spanish Ham

Jamón is the trademark of Spanish cuisine, featuring prominently in virtually every restaurant and family kitchen. As the home of two world-renowned types of ham, Spain honors its Jamón as both a cultural icon and everyday indulgence. The curing process is regarded as a sacred art, with many producers honoring traditions that go back thousands of years. At La Tienda, we seek out those craftsmen in order to provide you the best in the two distinctive types of Spanish ham: Jamón Serrano and Jamón Ibérico.

Sort By Price ▲ ▼ Sort By Name ▲ ▼

ALL JAMÓN JAMÓN SERRANO JAMÓN IBÉRICO WHOLE HAMS SLICED HAMS



Boneless Whole Jamon Iberico de Bellota, by Pedro Lancho - FREE SHIPPING
2.75 Kg Boneless Whole Leg of Acorn-Infused Pata Negra
[Learn more...](#)
£318.90

add item



Jamon Iberico de Bellota by Pedro Lancho - FREE SHIPPING
6 kg Bone-in Whole Ham
[Learn more...](#)
£354.40

add item



Boneless Paleta Iberico de Bellota by Pedro Lancho - FREE SHIPPING
Boneless Shoulder of Acorn-Infused Pata Negra
[Learn more...](#)
£105.30

add item



Boneless Paleta Iberico by Pedro Lancho - FREE SHIPPING
Boneless Shoulder of Iberico Ham
[Learn more...](#)
£89.10

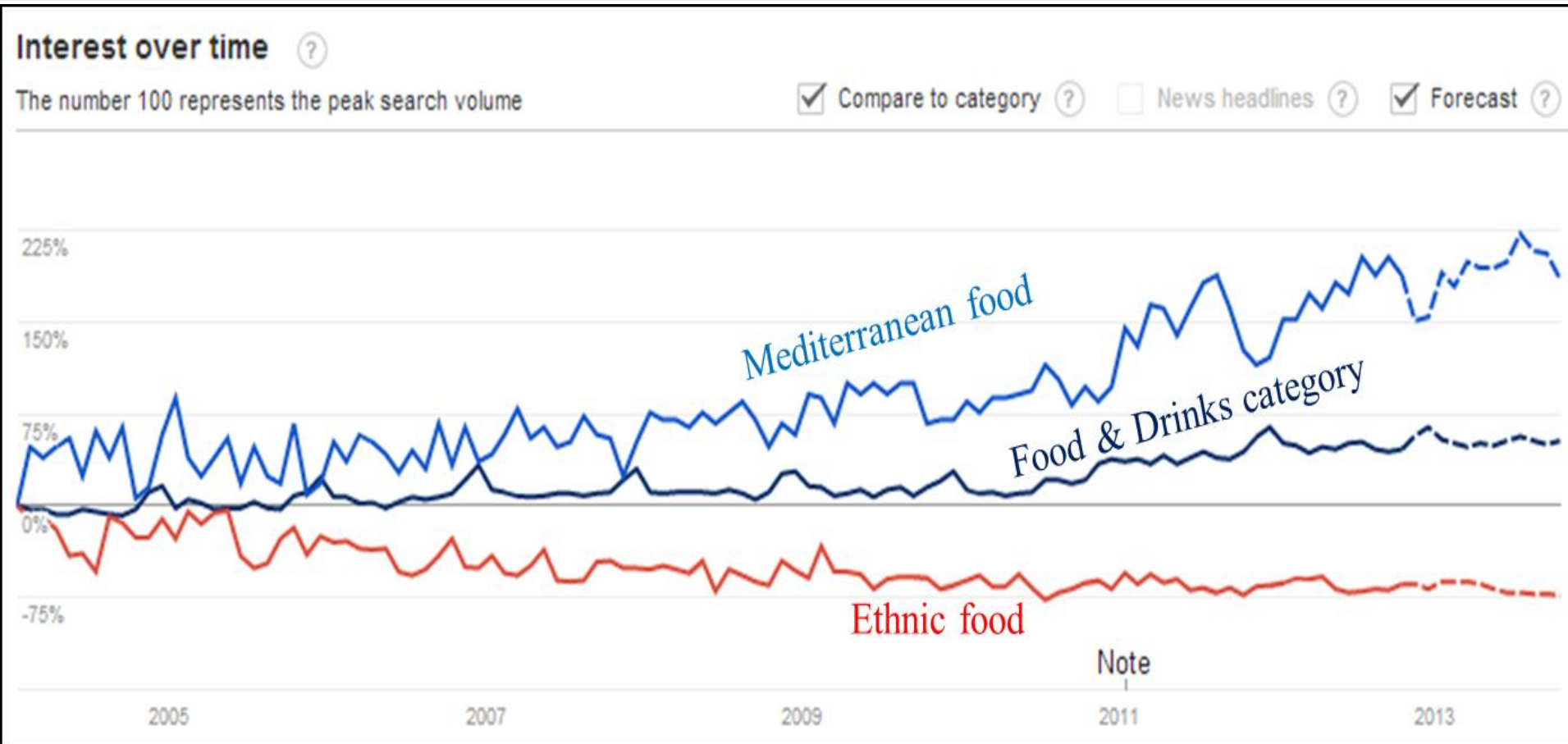
add item



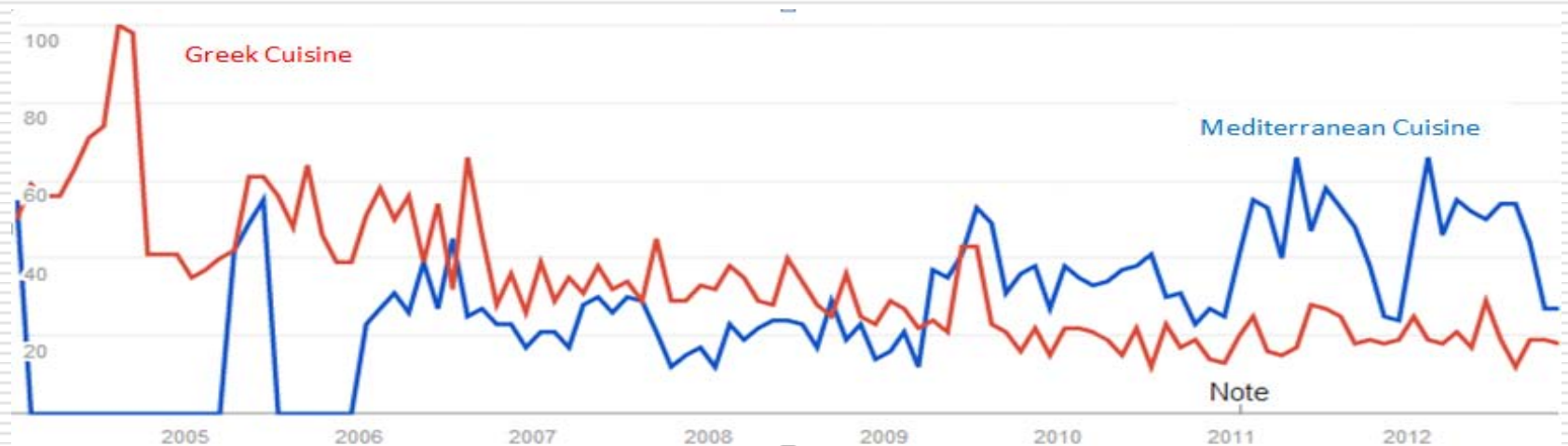
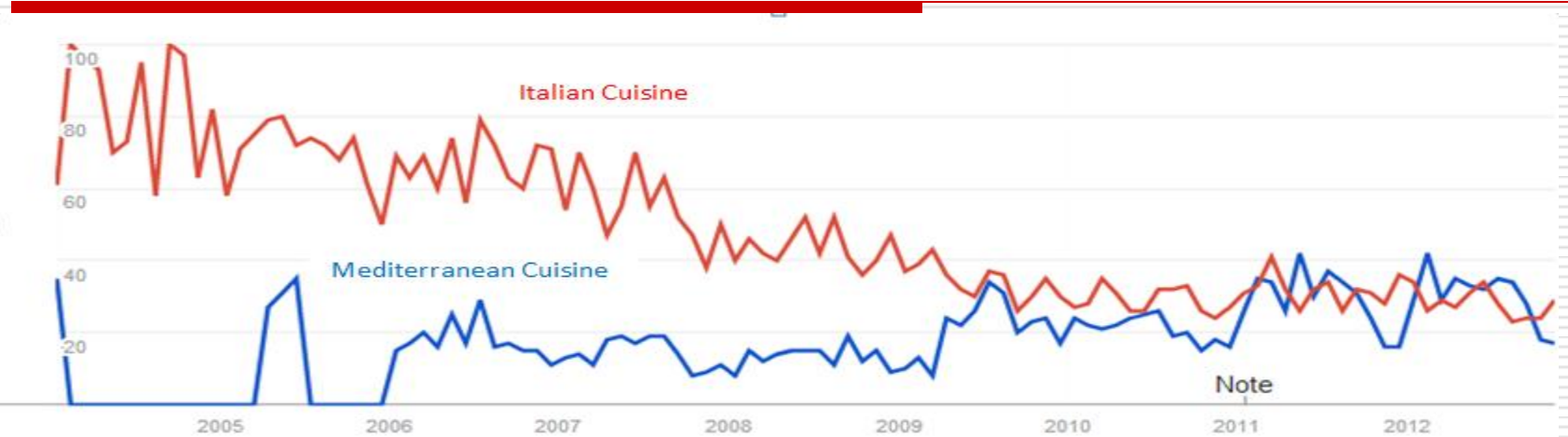
Μια Ελληνική προσπάθεια στην Πιερία



Κάποιες ιστορίες φθίνουν, κάποιες αντέχουν και άλλες αναδύονται. Το ethnic έχει αρχίσει να κουράζει; (Αμερική)



Το ethnic έχει αρχίσει να κουράζει; (Γερμανία)



Εξαγωγές στη Γερμανία μια τραγωδία παρεξηγήσεων;



Mario Scheuermann

Γερμανικός Ρομαντισμός

και

- ❑ κλασική αρχαιότητα
- ❑ Ριζοσπαστισμός και ταβέρνα 1970
- ❑ Ρομαντική διαφυγή στο Ζορμπά
- ❑ 1990 το τέλος της Ελληνικής αφήγησης;



Η Ήπειρος ποιόν μύθο μπορεί να χτίσει;

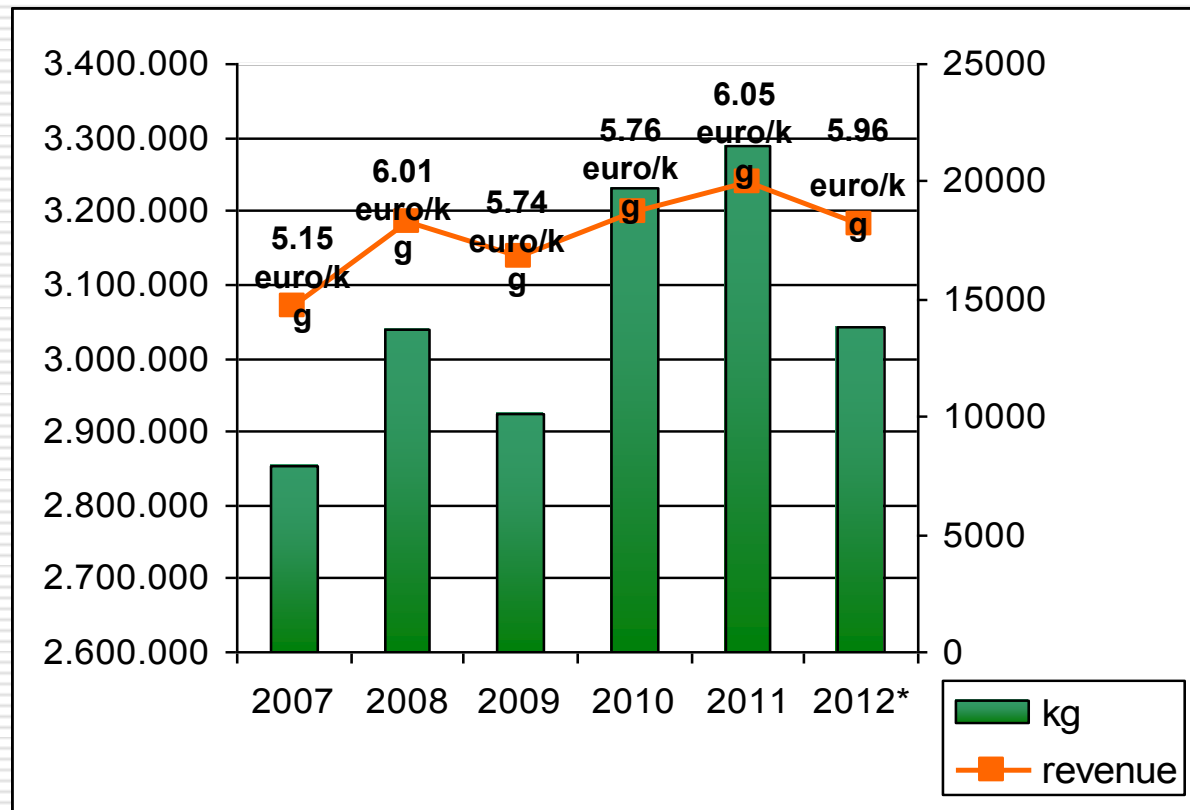


Η εικόνα του Ηπειρώτικου φαγητού

<http://www.saveur.com/gallery/Scenes-from-Epirus-Greece/8>



Αυτοί που πρώτοι μάθανε να κάνουν Μετσοβόνε δεν σεβάστηκαν τη παράδοση, έφτιαξαν παράδοση ...



Εξαγωγές Προβολόνε

" Metsovone Cheese "

15 August 2011, http://www.tripadvisor.co.uk/ShowTopic-g189398-i192-k4733950-Metsovone_Cheese-Greece.html

Ένας φίλος στη Πράγα μας συνέστησε το Μετσοβόνε – δεν το βρήκαμε σε κανένα κατάλογο. Ήμασταν τυχεροί, το βρήκαμε στο Σαρακίνικο – πραγματικά υπέροχο.

Πίσω στην Αγγλία το έψαξα στο ντελικάτέσεν αλλά δεν το γνώριζαν.

Προσπάθησα να το αγοράσω από το ίντερνετ, τα ταχυδρομικά ήταν απαγορευτικά, το τυρί κοστίζει 18 λίρες το κιλό και το ταχυδρομείο 55. .

Μια κάπως αιρετική σκέψη

Τώρα που αποποιήθηκε το ΠΟΠ, θα μπορούσε το Μετσοβόνη να γίνει το τυρί ναυαρχίδα της Ηπείρου;



Αν η απάντηση είναι Ναι, τι θα διαφοροποιούσε το Μετσοβόνο από το Προβόνο;

- ❑ Το Μετσοβόνο πουλιέται σε υπερδιπλάσια τιμή από το Προβόνο.
- ❑ Από αύριο, γιατί να μην εξάγουν οι Ιταλοί στην Ελλάδα το δικό τους «Μετσοβόνο»;
- ❑ Εμείς πως θα πείσουμε πελάτες στο εξωτερικό ότι το τυρί μας αξίζει τα λεφτά του;



Παραμυθία: περιβαλλοντική ευαισθησία, ηθική κατανάλωση,
Άγρια Ευρώπη

Ποιοι ακούν τέτοιες ιστορίες;

MULTI-NATIONAL EVERYDAY LIFE SEGMENTS IN WESTERN EUROPE: POSITIONING ACCORDING TO SOCIAL STATUS AND BASIC VALUES

Higher	1		Establisheds		Adaptive Achievers
Middle	2	(Upper Conservative)	Modern Mainstream	Intellectuals	Experimentalists
Lower	3	(Traditional Working Class)	Modern Lower Class	(Fun & Action Oriented)	
		(Archaic-Rural)	(Consumer-Materialistic)		
Social Status		A	B		C
Basic Values		Traditional <i>Sense of Duty and Order</i>	Modernity I <i>Consumer Hedonism and Post-Material Goals</i>		Modernity II <i>Patchwork / Virtual Society</i>

Google Εικόνες Ζίτσας. Ξέρουμε τι θέλουμε να πουλήσουμε;



Ζίτσα, αναντιστοιχία με την Ελληνική εικόνα;

<http://en.calameo.com/read/00000056910435bfa6f92>

> Grapes from the world



... production. By the 15th century the Venetians were cultivating grapes and trading Greek wine as far north as England for Malvoia (Malvasia), a highly-prized sweet wine produced originally on Crete that was a predecessor to the fortified wines of Spain and Portugal. Although several well-known companies such as Bouzouk, Corbis and Kourtakis were founded in the 19th century, most wine production was low quality, high yielding plonk. A wine institute was founded in the 1930s and several cooperatives formed.

European money and international grapes

Quite how anyone thought that Retzina, a white or red wine flavoured with pine resin, could be palatable is anyone's guess but that more than recession, seems to have kicked Greek wine out of south just when there were some ambitions being born in the country. It took twenty years for the Greek wine industry to recover. By the end of the 1970s, a handful of boutique wineries were beginning to plant a blend of local and international grapes and make gentle

wines on the domestic market, mainly in the upscale hotels and wine bars of Athens than in the tourist tavernas. Development was aided by money from the European Union, when Greece a member in 1981. From then on the pace of growth has been so rapid that plantations such as George Siouras in their 50s, seem like elder statesmen today. There are over 20 different wine appellations, 566 different wineries and 151 different grape varieties in Greece today. While the new growers had faith in their country's wine traditions,



international varieties such as Chardonnay and Cabernet were a passport, a standard against which the abilities of Greece's producers could be measured by export markets. As George Siouras explains, "Only with these grapes, would the outside world have a basis to judge the abilities of Greek winemakers". This now passed, many growers have gone on to prove the quality of

the local varieties and it is these wines which are the most exciting. It is time for a quick tour.

Discovering local varieties

As anyone who has ever holidayed in Greece can attest to, it can be hot here. While lots of sun and arid conditions ripen the grapes well, too much heat can produce an excess of sugar and roasted flavours



in the grapes. For this reason, the new wine producers have sought out abandoned hillides or coastal regions to plant their vines. Northern Greece is the most promising area, and Macedonia and Thrace produce red wines chiefly from the Xinomavro variety. Naoussa was the country's first appellation founded in 1971 and its wines are soft, rich and round. ...

Τι λένε για τη Ζίτσα οι διεθνείς σομελιέ; Λίγα πράγματα.

Δεν τη δοκίμασα,
Ταιριάζει με ψητό
καλαμάρι.

Primus Zitsa: 20
δολάρια Καναδά



home wine food blog books connect

LE CORDON BLEU
WORLD FOOD MEDIA AWARDS
BEST WINE WRITER

natalie
maclean

delicious wine picks & pairings

A banner for the wine blog 'Natalie Maclean'. It features a red shield-shaped award logo on the left with the text 'LE CORDON BLEU WORLD FOOD MEDIA AWARDS BEST WINE WRITER'. To the right of the logo is the text 'home wine food blog books connect'. Below this is the name 'natalie maclean' in red and purple, with a small starburst above the 'i' in 'natalie'. Underneath the name is the tagline 'delicious wine picks & pairings'. On the right side of the banner is a photograph of a woman with blonde hair, wearing a red top, holding two wine glasses.

Πωλήσεις μέσω ίντερνετ

http://www.wine-searcher.com/find/zitsa+white

Merchants selling this product		Wine Detail		Price (Notes) Change Currency
	Greekproducts.com Greece: Athens. Minimum order of 24 bottles. Price includes sales tax.	  	NV E.A.S.Zitsa-Ioannina, Zitsa, Zitsa AO, Debina, White 	€3.88 Bottle
	Greekproducts.com Greece: Athens. Minimum order of 24 bottles. Price includes sales tax.	  	NV Monastiri Zitsa SA, Zitsa Cuvée de Balthazar, Zitsa AO, Debina, White 	€4.05 Bottle
	Greekproducts.com Greece: Athens. Minimum order of 24 bottles. Price includes sales tax.	  	NV E.A.S.Zitsa-Ioannina, Zitsa White, Zitsa AO, Debina, White 	€4.72 Bottle
	Wineshop.gr Greece: Athens. Price includes sales tax.	  	NV BALHAZAR ZITSA White 	€6.15 Balthazar (12L)
	Greekproducts.com Greece: Athens. Minimum order of 24 bottles. Price includes sales tax.	  	NV Monastiri Zitsa SA, Zitsa Primus, Zitsa AO, Debina, White 	€6.75 Bottle
	Foods n' Goods Greece: Crete. Price includes sales tax.	   	NV Zoinos S.A., Zitsa PDO Semisparkling white wine, NV 	€7.70 Bottle
	Wineshop.gr Greece: Athens. Price includes sales tax.	  	NV PRIMUS ZITSA White 	€10.46 Bottle



Products may not be in stock but can be sourced; fulfilment may take longer.



Primarily a retail business.



Secure online ordering.



World-wide delivery.



Links to product-specific page.

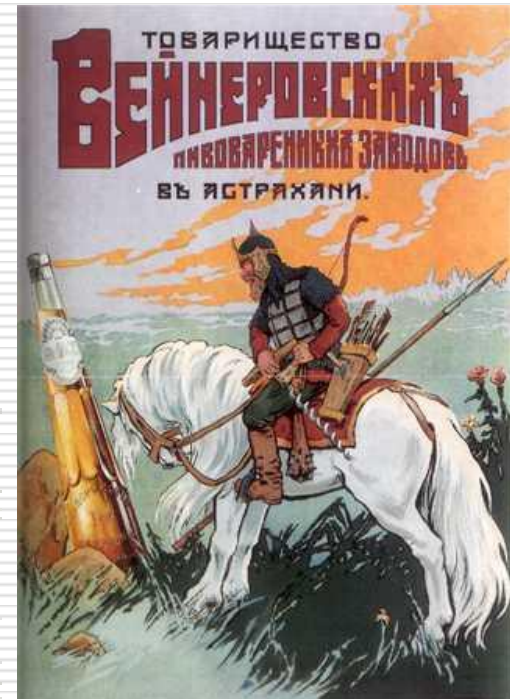


Link opens in new window.

d_F=4690817&from_page_F=WSL

B U... 2 Mi... 3 Mi... 1st O... http -... 2 W... Avan... Book1 2:56 μμ

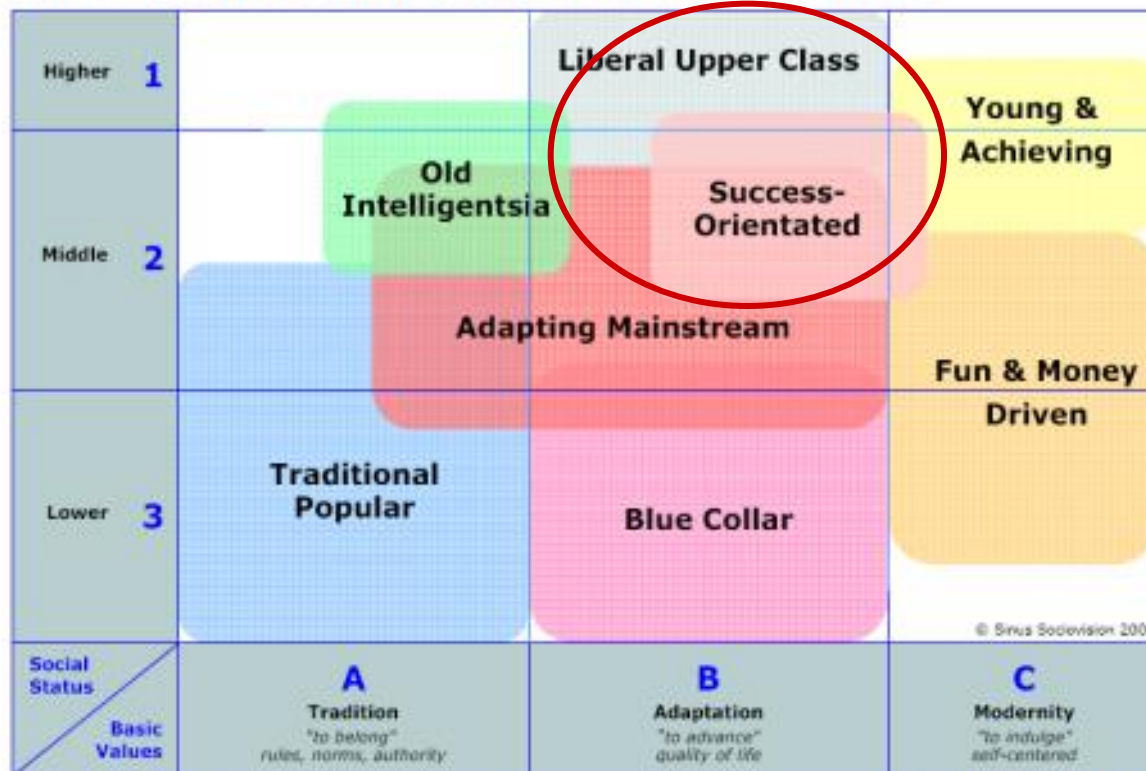
Σε ποιους αρέσουν τέτοιες ιστορίες; Σε ευκατάστατους Ρώσους που ψάχνουν σύγχρονη ταυτότητα σε ένα φανταστικό παρελθόν.



ΥΣ όλοι θέλουν ένα παπού για τον οποίο να είναι περήφανοι

Ποιοι ακούν τέτοιες ιστορίες;

Meta-Milieus in Central eastern Europe and Russia



Source: Sinus Socio

Παραδοσιακά προϊόντα σε αναπάντεχες πρακτικές

Γλυκό κουταλιού = spoon
sweet?

καφεδάκι με γλυκό σπιτικό, στο
σαλόνι με τα σεμεδάκια ..
για στα χέρια σου κυρία
Κούλα μου ...

Δεν υπάρχει ανάλογη πρακτική
στην Ευρώπη

Υπάρχει όμως το εξαιρετικά
δημοφιλές Greek Yogurt, το
επιδόρπιο και το γρήγορο
γεύμα στη δουλειά.



Παραμυθία: Το Ελληνικό γιαούρτι θέλει τα δικά του χρώματα.

Ποιοι ακούν τέτοιες ιστορίες;

MULTI-NATIONAL EVERYDAY LIFE SEGMENTS IN WESTERN EUROPE: POSITIONING ACCORDING TO SOCIAL STATUS AND BASIC VALUES

Higher	1		Establisheds	Intellectuals	Adaptive Achievers
Middle	2	(Upper Conservative)	Traditionals	Modern Mainstream	Experimentalists
Lower	3	(Traditional Working Class)	(Archaic-Rural)	(Consumer-Materialistic)	(Fun & Action Oriented)
Social Status					
Basic Values		A Traditional <i>Sense of Duty and Order</i>	B Modernity I <i>Consumer Hedonism and Post-Material Goals</i>	C Modernity II <i>Patchwork / Virtual Society</i>	

Διλήμματα

Αν σκοπεύουμε να
εξάγουμε,
θέλουμε μια Ελληνική
ιστορία με ξενική
προφορά;
ή μια κοσμοπολίτικη
ιστορία με Ελληνική
προφορά;

