

Κυρίες και κύριοι,

Εκ μέρους του Δήμου Καλαμάτας, στην Ελλάδα, χαιρετίζω αυτή τη συγκέντρωση και μεταφέρω εκ μέρους του Δημάρχου Παναγιώτη Νίκα το χαιρετισμό του και τις ευχές του για ευτυχία και ευμάρεια προς καθένα από σας και προς το λαό της Ινδίας εν γένει.

Από την εποχή του Μεγάλου Αλεξάνδρου, οι Έλληνες θεωρούν την Ινδία και το λαό της ως φορείς μακραίωνων παραδόσεων και ενός μοναδικού πολιτισμού. Σήμερα, βρίσκομαι εδώ για να μιλήσω σχετικά με προϊόντα της χώρας μου, που δεν είναι απλώς τρόφιμα, αλλά σημαντικά κομμάτια των ελληνικών παραδόσεων και πολιτισμού.

Η ελαιοκαλλιέργεια στην περιοχή μας, τη Μεσσηνία, στο νότο της Ελλάδος, της οποίας πρωτεύουσα είναι σήμερα η Καλαμάτα, ανάγεται ακόμη και στην προϊστορία. Το παλάτι του Νέστορα, Βασιλιά της Πύλου, ο οποίος έλαβε μέρος στον Τρωϊκό πόλεμο, καταστράφηκε από μια φωτιά στα πρώτα χρόνια του 12ου αιώνα προ Χριστού. Η φωτιά επεκτάθηκε γρήγορα εξαιτίας μεγάλων ποσοτήτων ελαιολάδου στις αποθήκες, κάποιες από τις οποίες βρίσκονταν πίσω από την αίθουσα του θρόνου. Αυτό καταδεικνύει τη σημασία που έδιδαν στο ελαιόλαδο. Η φωτιά είχε ένα θετικό αποτέλεσμα, παρόλα αυτά: χιλιάδες πήλινες πινακίδες, καλυμμένες με λάδι και ψημένες στην υψηλή θερμοκρασία της φωτιάς, σώθηκαν. Αυτές οι πινακίδες ήταν γραμμένες σε Γραμμική Β' και το 1952 ο αρχιτέκτων Μάικλ Βέντρις και ο φιλόλογος Τζον Τσάντουϊκ, χρησιμοποιώντας μεθόδους αποκωδικοποίησης, κατόρθωσαν να τις αποκρυπτογραφήσουν και κατέληξαν στο συμπέρασμα ότι ήταν ετήσιοι κατάλογοι λογιστικής καταγραφής. Ο Βέντρις κατόρθωσε να διακρίνει τη λέξη E-LA-WON (προφέρεται E-LA-OYON), που είναι η σύγχρονη ελληνική λέξη ΕΛΑΙΟΝ, η οποία σημαίνει λάδι, ελαιόλαδο.

Το ελαιόλαδο ήταν, και ακόμη είναι, όχι μόνο πηγή ζωής για τους Έλληνες. Είναι επίσης πηγή έμπνευσης και συναισθημάτων που προάγει το αθλητικό πνεύμα και τον πολιτισμό. Προφανώς, οι Αρχαίοι Έλληνες δεν μπορούσαν να βρουν καλύτερο τρόπο για να συμβολίσουν τα παραπάνω από το να κόψουν ένα κλαδί ελιάς από την ιερή πεδιάδα της Ολυμπίας, στην Πελοπόννησο, κοντά στην περιοχή μας και να το τοποθετήσουν στο κεφάλι του νικητή των Ολυμπιακών Αγώνων.

Το ελαιόδεντρο εξακολουθεί να μεταδίδει αυτά τα μηνύματα και να ζωογονεί την Πελοπόννησο και ιδιαίτερα την περιοχή μας, με τις ποικιλίες Κορωναιϊκή και Καλαμάτας, μέχρι σήμερα.

Η Καλαμάτα, η πόλη μας, έχει δώσει το όνομά της σε μια ποικιλία επιτραπέζιας ελιάς, πολύ γνωστής σε όλον τον κόσμο ως, ίσως, η καλύτερη

ποικιλία μαύρης φαγώσιμης ελιάς. Δεν πρόκειται απλώς για ένα τρόφιμο. Οι διαθρεπτικές της ιδιότητες είναι σπουδαίες, καθώς διαθέτει μεγάλη περιεκτικότητα ελευρωπαΐνης, μιας ουσίας που συμβάλλει σημαντικά στη διατήρηση της καλής κατάστασης της υγείας. Δεν είναι απλώς νόστιμη, είναι καλό για την υγεία να την καταναλώνει κανείς. Οι ελιές Καλαμάτας είναι προϊόν Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης, αναγνωρισμένο και προστατευόμενο ως τέτοιο από την Ευρωπαϊκή Ένωση, εξαιτίας των διαθρεπτικών τους ιδιοτήτων, των οργανοληπτικών τους χαρακτηριστικών, της γαστρονομικής τους σημασίας και των ισχυρών ιστορικών δεσμών με την περιοχή παραγωγής.

Οι επιτραπέζιες ελιές είναι ένας από τους πυλώνες της μεσογειακής διαίτας, η οποία είναι ευεργετική για την ανθρώπινη υγεία. Ένας άλλος πυλώνας της μεσογειακής διαίτας είναι το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο.

Το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο παραλαμβάνεται από τους καρπούς της ελιάς αυτή την περίοδο του έτους – είναι περίοδος ελαιοσυγκομιδής για μας στην Καλαμάτα – και αυτό γίνεται μόνο με μηχανικό διαχωρισμό, χωρίς τη μεσολάβηση της χημείας.

Το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Καλαμάτας είναι προϊόν Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης. Παράγεται στην περιοχή της Καλαμάτας, όπου τα ελαιόδεντρα της τοπικής Κορωναιϊκής ποικιλίας, φυτεμένα εδώ στο ιδιαίτερο περιβάλλον τους, έχουν τη δυνατότητα να παράγουν καρπούς τελείως ώριμους και να δώσουν ένα ελαιόλαδο με έντονο πράσινο χρώμα και ευχάριστη γεύση και άρωμα.

Το ελαιόλαδο ΠΟΠ Καλαμάτα έχει ένα καλά ισορροπημένο οργανοληπτικό προφίλ με μέση ένταση πικράδας και πικάντικου και υπερέχον το αίσθημα του φρέσκου φρουτώδους. Άρωμα: πολύ φρέσκια και πλούσια γενική αίσθηση, έντονα φρέσκο φρουτώδες με νότες φρεσκοκομμένου γρασιδιού, φύλλου ελιάς, αγκινάρας.

Γεύση: φρουτώδης και αρμονική, που δείχνει χαρακτήρα, λεπτή στους τόνους του ώριμου φρουτώδους. Το αίσθημα του πικάντικου είναι ελαφρώς πιο έντονο από το αίσθημα του πικρού.

Ασυναγώνιστη διάρκεια στον ουρανίσκο, που ξεκινά με φρέσκο φρουτώδες και κλείνει με επίγευση φρέσκιας πιπεριάς.

Εμείς, στην Καλαμάτα, χρησιμοποιούμε εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο στο καθημερινό μαγείρεμα, δεδομένου ότι συμβάλλει σημαντικά στη διατήρηση της καλής κατάστασης υγείας. Δεν είναι απλώς εύγευστο. Το θεωρούμε φάρμακο. Και δεν είμαστε μόνο εμείς που το θεωρούμε φάρμακο: το FDA των Ηνωμένων Πολιτειών και η Ευρωπαϊκή Ένωση αποδέχονται τη σημασία του ως παράγοντα προστατευτικού για την καρδιά. Σημειώνω επίσης ότι πρόσφατη έρευνα απέδειξε ότι το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδό μας είναι

εξαιρετικά πλούσιο σε ελαιασίνη και ελαιοκανθάλη, που ανήκουν στην ευρύτερη οικογένεια των πολυφαινολών. Η ελαιασίνη είναι μία αντιφλεγμονώδης και νευροπροστατευτική χημική ουσία και η ελαιοκανθάλη είναι η πιο ισχυρή αντιοξειδωτική ουσία του ελαιολάδου. Οι επιστήμονες λένε αυτό που οι πατέρες και οι μητέρες μας γνώριζαν εδώ και αιώνες: το ελαιόλαδο είναι πράγματι φάρμακο κι όχι απλώς ένα τρόφιμο. Και έχει επίσης σπουδαία γεύση και άρωμα.

Οι σεφ που έχουν έρθει μαζί μας από την Καλαμάτα, από την Ελλάδα θα σας δώσουν αποδείξεις επ' αυτού.

Κυρίες και κύριοι,

Θα ήθελα ιδιαίτερω να ευχαριστήσω τον Πρόσβη της Ελλάδος στο Νέο Δελχί κύριο Ιωάννη Ραπτάκη και την επιτετραμμένη της Ελληνικής Πρεσβείας κυρία Αλίκη Κουτσομητοπούλου, μια επί σειράν ετών αγαπητή φίλη που κατάγεται επίσης από την Καλαμάτα, καθώς και το υπόλοιπο προσωπικό, διότι μας διευκόλυναν να επιδείξουμε αυτά τα προϊόντα σε σας και να σας κάνουμε γνωστό τον τρόπο που μαγειρεύουμε και τι χρησιμοποιούμε για το μαγείρεμα, που είναι εν πολλοίς τα ίδια με εκείνα που οι πρόγονοί μας χρησιμοποιούσαν 3.000 χρόνια πριν. Εξαιρετικά συστατικά, που έχουν σπουδαία γεύση, για μια υγιεινή διαίτα. Απολαύστε τα!

Σας ευχαριστώ πολύ.