

ανακαλύπτοντας τα  
**ΚΟΡΙΝΘΙΑΚΑ  
ΕΛΑΙΟΛΑΔΑ**



ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΟ  
ΚΟΡΙΝΘΙΑΣ



Οι κύριες ποικιλίες ελιάς  
που καλλιεργούνται στην  
Κορινθία είναι οι εξής:

- Κοθρέϊκη - Μανάκι
- Πατρινή - Κουτσουρελιά
- Μεγαρίτικη - Περαχωρίτικη
- Κορωνεϊκή
- Καλαμών





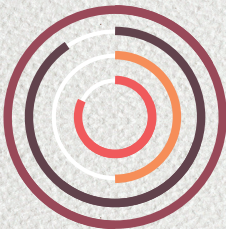
# ΤΟ ΚΟΡΙΝΘΙΑΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΣΕ ΑΡΙΘΜΟΥΣ

2022

## ΕΚΤΑΣΗ ΣΕ ΣΤΡΕΜΜΑΤΑ



- ΓΙΑ ΕΠΙΤΡ. ΧΡΗΣΗ 435
- ΔΙΠΛΗΣ ΚΑΤΕΥΘΥΝΣΗΣ 73.244
- ΕΛΑΙΟΠΟΙΗΣΗΣ 128.321
- ΣΥΝΟΛΟ 202.000

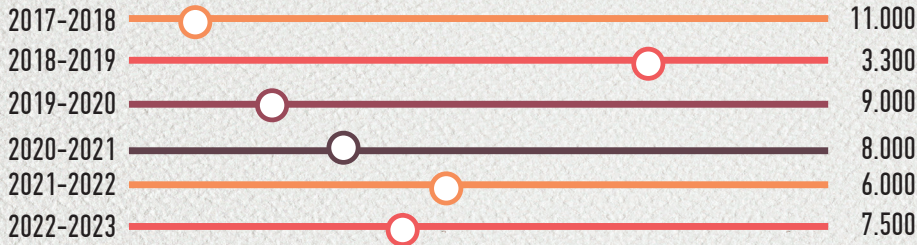


- ΓΙΑ ΕΠΙΤΡ. ΧΡΗΣΗ 10.655
- ΔΙΠΛΗΣ ΚΑΤΕΥΘΥΝΣΗΣ 4.472
- ΕΛΑΙΟΠΟΙΗΣΗΣ 3.779.045
- ΣΥΝΟΛΟ 3.794.172

## ΣΥΝΟΛΙΚΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ ΕΛΑΙΟΔΕΝΔΡΩΝ

### ΕΛΑΙΟΚΟΜΙΚΗ ΠΕΡΙΟΔΟΣ

### ΕΚΤΙΜΙΣΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΣΕ ΤΟΝ.




ΠΗΓΗ: Τμήμα Αγροτικής Ανάπτυξης Περιφέρειας Πελοποννήσου

# ΜΑΝΑΚΙ

Το **Μανάκι**, γνωστό και ως Μανακολιά, Γλυκομάνακο ή Κοθρέικη, είναι μεσόκαρπη ποικιλία με καρπό μέσου βάρους 4,7 γραμμαρίων, σχέση σάρκας προς πυρήνα 5,7:1 και περιεκτικότητα σε λάδι που κυμαίνεται από 20% έως 25%.

Επιδεικνύει ανθεκτικότητα στο ψύχος και την ξηρασία των περιοχών καταγωγής της και μπορεί να παράγει μαύρους καρπούς ακόμα και τον Ιανουάριο. Η καλλιέργειά του επεκτείνεται από το επίπεδο της θάλασσας έως περίπου 650 μέτρα. Η ποικιλία Μανάκι παράγει εξαιρετικό ελαιόλαδο, γλυκό και ήπιο, με έντονη αρωματικότητα.



 Φρουτώδες

5.0

 Πικρό

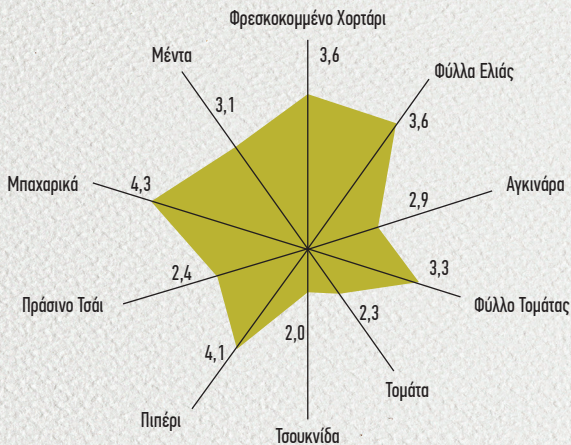
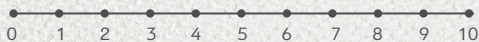
3.3

 Πικάντικο

4.2



Μέσος όρος




# ΜΕΓΑΡΕΙΤΙΚΗ

Η **Μεγαρείτικη**, γνωστή επίσης ως Λαδολιά, Περαιχωρίτικη και Βωβοδίτικη, είναι μια ποικιλία ελιάς που χρησιμοποιείται τόσο για τη βρώσιμη όσο και για την παραγωγή ελαίου.

Ο καρπός της έχει μέσο βάρος 4,2 γραμμάρια, με σχέση σάρκας προς πυρήνα 9:1 και περιεκτικότητα σε λάδι που κυμαίνεται από 20% έως 25%. Επιδεικνύει ανθεκτικότητα στο ψύχος και την έντονη ξηρασία των περιοχών καταγωγής της. Η καλλιέργειά της εκτείνεται από το επίπεδο της θάλασσας μέχρι περίπου 650 μέτρα. Συχνά, στην Ανατολική Πελοπόννησο, καλλιεργείται παράλληλα με την ποικιλία Μανάκι.




# Μεγαρείτικη

 Φρουτώδες

5.1

 Πικρό

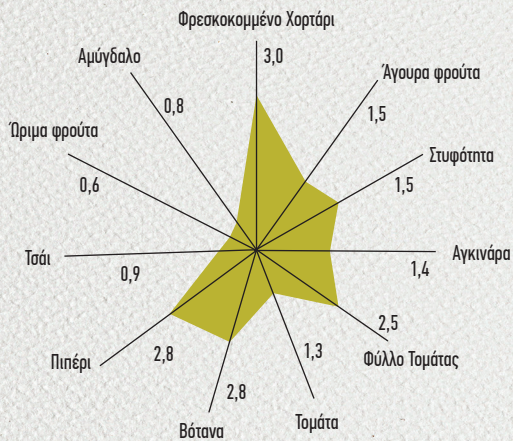
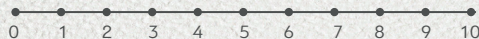
3.0

 Πικάντικο

4.1



Μέσος όρος



# ΚΟΡΩΝΕΪΚΗ


Η **Κορωνέικη** ελιά είναι ποικιλία ελιάς από την Ελλάδα που χρησιμοποιείται κυρίως στην παραγωγή ελαιολάδου. Οι καρποί της αν και μικροί έχουν υψηλή απόδοση σε λάδι. Πατρίδα της κορωνέικης ελιάς είναι η περιοχή της Κορώνης στη Πελοπόννησο αλλά πλέον έχει φυτευτεί και σε άλλες περιοχές στις οποίες είναι γνωστή και σαν Ψηλολιά, Λαδολιά, Ασπρολιά, Λιανολιά, Βασιόκι κ.α.

Το βάρος του καρπού είναι από 0.3 έως 1.0 γραμμάρια και το ύψος του από 12 έως 15 χιλιοστά. Παρά το γεγονός ότι το κορωνέικο δέντρο χρειάζεται ελάχιστη φροντίδα και μπορεί να αντέξει σε χαμηλές θερμοκρασίες, είναι αυτό που δίνει την καλύτερη ποιότητα λαδιού σε σχέση με άλλες ποικιλίες.

Η ελιά αναπτύσσεται σ' όλα τα εδάφη ακόμα και στα άγονα πετρώδη.




# Κορωνέικη

 Φρουτώδες

4.4

 Πικρό

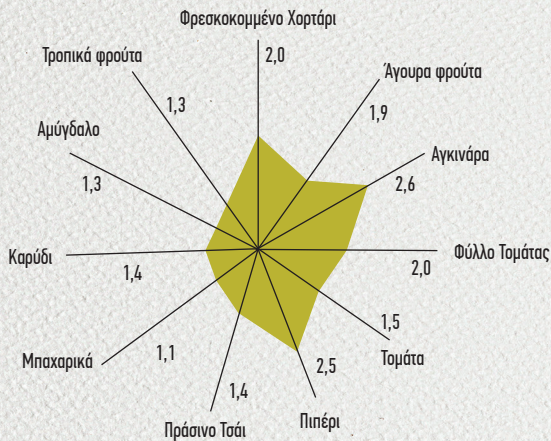
3.1

 Πικάντικο

4.0



Μέσος όρος



# ΚΟΥΤΣΟΥΡΕΛΙΑ

Ονομάζεται επίσης και Κουτσουλιέρα, Λαδολιά, Λιανολιά χονδρή, Λιανολιά ψιλή και Πατριλιά. Η περιεκτικότητα του καρπού σε λάδι φτάνει περίπου στο 25% (4 κιλά ελιές δίνουν 1 κιλό λάδι). Είναι μικρόκαρπη ποικιλία (λίγο πιο μεγάλη από την Κορωνέικη) και χρησιμοποιείται κυρίως για την παραγωγή λαδιού καλής ποιότητας. Θεωρείται ποικιλία απαιτητική σε εδαφική υγρασία και γόνιμο έδαφος γι αυτό καλλιεργείται κυρίως στους νομούς Κορινθίας, Αχαΐας, Λακωνίας και Αιτωλοακαρνανίας που τα εδάφη γενικά είναι πολύ καλής ποιότητας. Σαν δένδρο φτάνει σε ύψους 5–7 m, με φύλλα βαθυπράσινα, μήκους 4 cm και πλάτους 1 cm. Ο καρπός έχει σχήμα κυλινδροκωνικό με μέσο βάρος 1,20 gr και η σχέση της σάρκας προς τον πυρήνα του καρπού είναι 5:1.





# Κουτσουρελιά



Φρουτώδες

5.3



Πικρό

3.4

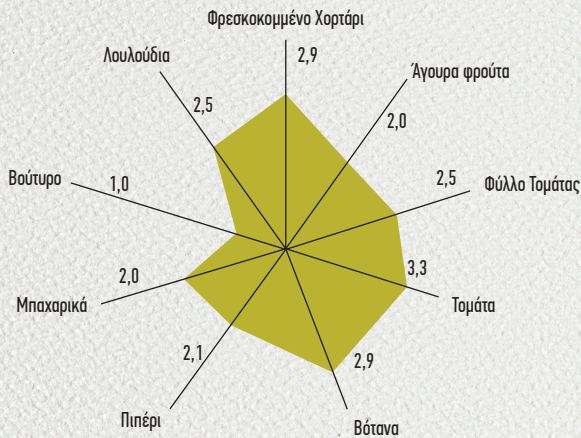
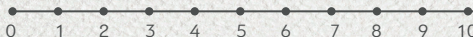


Πικάντικο

4.6



Μέσος όρος



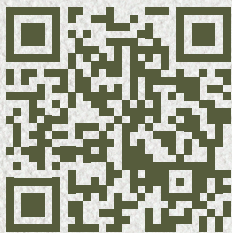
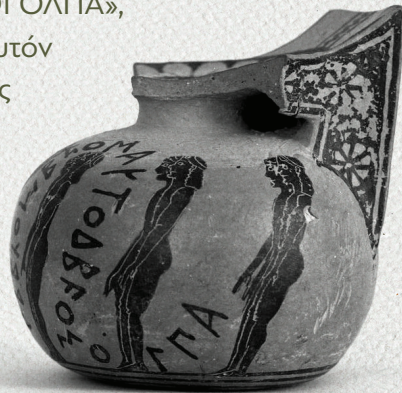
# ΚΟΡΙΝΘΙΑΚΟΣ ΑΡΥΒΑΛΛΟΣ

«ΠΥΡΡΙΑΣ ΠΡΟΧΟΡΕΥΟΜΕΝΟΣ ΑΥΤΩ ΔΕ ΦΟΙ ΟΛΠΑ»,

δηλαδή «ο Πυρβίας, ο πρώτος χορευτής. Σε αυτόν ανήκει το αγγείο». Ο συγκεκριμένος αρύβαλλος

βρέθηκε κοντά στο ναό του Απόλλωνα και φέρει μια μοναδική παράσταση χορού. Οι αρύβαλλοι ήταν αγγεία μαζικής παραγωγής κατά τον 6ο αιώνα π.Χ, χρησίμευαν ως σκεύη για αρωματικά έλαια και χρησιμοποιήθηκαν ευρύτατα κατά την Αρχαϊκή περίοδο.

Η Κόρινθος υπήρξε ένα από τα σημαντικότερα κέντρα παραγωγής και εμπορίας τέτοιων αγγείων, τα οποία γνώρισαν μεγάλη διάδοση όχι μόνον στον ελλαδικό χώρο αλλά και στη Σικελία και την Κάτω Ιταλία.



Μάθετε περισσότερα  
για το Κορινθιακό  
ελαιόλαδο.

27410 24464 | [www.korinthiacc.gr](http://www.korinthiacc.gr) | [info@korinthiacc.gr](mailto:info@korinthiacc.gr)