



Τσουκαλαίικα
Μελιγαλάς, Μεσσηνία 24002
Ελλάδα

Τηλέφωνο: 2724023340
Fax: 2724023340

Το ελαιοτριβείο της οικογένειας Μπαρούνη εδρεύει στα Τσουκαλαίικα Μεσσηνίας, λίγα χιλιόμετρα έξω από την Καλαμάτα, στην ευρύτερη περιοχή της αρχαίας Ιθώμης.

Ξεκίνησε τη δραστηριότητά του στα 1974. Το 1986 μπήκαν στο ελαιοτριβείο φυγοκεντρικά μηχανήματα.

Το 2007 και το 2017 το ελαιοτριβείο ανακαινίσθηκε πλήρως και εξοπλίστηκε με τελευταίας τεχνολογίας μηχανήματα. Είναι ελαιοτριβείο δύο φάσεων, οικολογικό. Ως εκ τούτου, και η ίδια η οικογένεια Μπαρούνη μυήθηκε βαθύτερα στον κόσμο του ελαιολάδου, με πληρέστερη ενημέρωση, τεχνογνωσία και διαρκή επιμόρφωση.

Τι έχει μείνει ίδιο στο πέρασμα των χρόνων; Φυσικά η αγάπη, το μεράκι, το πάθος, ο σεβασμός και η υπευθυνότητα για τον καρπό που λατρεύτηκε τιμήθηκε και αποτέλεσε σύμβολο για τη χώρα μας & τον πολιτισμό της.

Εν αρχή ην η γη! Όλα αρχίζουν στον τόπο που φιλοξενεί τα ελαιόδεντρα, τα κτήματα της Μεσσηνιακής γης... Εκεί η οικογένεια Μπαρούνη, μαζί με τους εργάτες-πολύτιμοι συνεργάτες- μαζεύει χειρονακτικά τον καρπό προκειμένου να μη δημιουργηθεί καμία ζημιά στα δέντρα. Ο καρπός τοποθετείται σε ειδικά εγκεκριμένα για την καταλληλότητα τους πάνινα τσουβάλια και μεταφέρεται στο ελαιοτριβείο αυθημερόν για να ξεκινήσει άμεσα η διαδικασία έκθλιψης έτσι ώστε να αποφευχθεί η δημιουργία μυκήτων, βακτηρίων κτλ στον καρπό.

Εκεί, η χοάνη υποδέχεται τον καρπό, και με τη βοήθεια ταινιών μεταφέρεται στο

διπλό αποφλοιωτήριο όπου διαχωρίζεται ο καρπός από τα φύλλα. Κατόπιν, ο καρπός πλένεται δύο φορές, ζυγίζεται και οδηγείται στο σπαστήριο όπου μετατρέπεται σε πολτοποιημένη μάζα, το λεγόμενο 'χαμούρι'.

Σειρά έχουν οι 8 διαφορετικοί μαλακτήρες, όπου ο πολτός, αεροστεγώς κλεισμένος, μαλάσσεται για 1 ½ ώρα περίπου, σε χαμηλή θερμοκρασία (24-25 βαθμούς Κελσίου) έτσι ώστε να απελευθερωθούν όλα τα αρώματα και τα θρεπτικά συστατικά, τίποτα δε χάνεται, σε αντίθεση με τα παλαιότερα ελαιοτριβεία όπου ο πολτός ήταν εκτεθειμένος.

Ακολουθεί το decanter, όπου εκεί γίνεται με οικολογικό τρόπο (2 φάσεων) ο διαχωρισμός του ελαιολάδου από τον πυρήνα.

Στο τέλος της διαδικασίας συναντάμε το διαχωριστήριο ο οποίος με τη βοήθεια της φυγόκεντρου δυνάμεως απαλλάσσει το λάδι από οτιδήποτε περιττό

Ο φυσικός πια χυμός του καρπού, μην έχοντας υποστεί καμία χημική ή βιομηχανική επεξεργασία τοποθετείται από εμάς τους ίδιους, πάντα με τα χέρια, στις αισθητικά άρτιες συσκευασίες μας, σφραγίζεται αμέσως και παραδίδεται σε εσάς.

Ουσιαστικά έχετε τη δυνατότητα να γευτείτε το ελαιόλαδο όπως ακριβώς το απολαμβάνουν οι Μεσσήνιοι παραγωγοί, όπως θα ερχόταν στο σπίτι σας αν είχατε το δικό σας κτήμα στη Μεσσηνία.

Θα πρέπει να τονιστεί ότι τα μηχανήματα του ελαιοτριβείου Ελλαδικό είναι κατασκευασμένα από εγκεκριμένα, πιστοποιημένα υλικά.

[Επισκεφθείτε την ιστοσελίδα](#)
[Αποστολή Μηνύματος](#)

