



PSALTIRAS

Ζωή & Λάδι!

Γευτείτε κορωνέτσες ελιές,
γνωρίστε τα στάδια παραγωγής
και εμπιστευθείτε απ' την
αρχή το πολλάκις βραβευμένο
ελαιόλαδο της οικογένειας
Ψαλτήρα.

ΥΨΗΛΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ
έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
από τον Κόμπο Αβίας. Τα
βασικά του συστατικά: Οι μυρωδιές
που γεννά το άνθος, μανιότικο υ-
πέδαφοκ και η αγέραιστη αγάπη του
Νίκου Ψαλτήρα για ένα μοναδικό
φυσικό προϊόν.

Η προσεκτική καλλιέργεια και ο
καλτομερής έλεγχος των 2.500 πε-
ρίπου ελαιόδεντρων (αλλά και η συ-
νεργασία με επιλεγμένους αγρότες
της περιοχής) ανέβασαν το λάδι μιας
μικρής οικογενειακής επιχείρησης
στο βάθρο των ποιοτικών διακρίσε-
ων του εσωτερικού! Μέχρι στιγμής,

η οκτώ τόνων ετήσια παραγωγή τα-
ξίδευε κυρίως σε Γερμανία, Αγγλία,
Ολλανδία, Βέλγιο και Αυστρία. Την
έβρισκες στα ράφια delicatessen κα-
ταστημάτων και επιλεγμένων εστι-
ατορίων. Τώρα ήρθε η στιγμή να τη
γευτούμε κι εμείς. Και όχι μόνο να
τη γευτούμε! Να εμπλακούμε στη
συγκομιδή, να ζήσουμε την παραγω-
γή. Να αναγνωρίσουμε τον κόπο και
την προσπάθεια που «κλείνονται» σε
ένα μπουκάλι. Να δούμε τι σημαίνει
φρέσκο, «αφιльтρο» λάδι, να αγαπή-
σουμε τη «βολούρα», το κατακάθι της
πρώτης εμφιάλωσης.

Ο Νίκος και η Κατερίνα Ψαλτήρα,
κατ' εἶρα ἄνθρωποι της γης, κατα-
πάνονται και με άλλα. Με τον κου-
νιάδο τους, Νίκο Κουρούνη, έχουν
ανακατασκευάσει το παλιό σπίτι, με-
στο κτήμα (φιλοξενεί έως και 5 άτο-
μα) και στρέφονται σιγά σιγά και στον
αγροτουρισμό. Ζωή χαρισμένη, με
ἀρωμα και φυσιογνωμία (όπως το
λάδι!) σχεδιάζουν για σας. Μες στα
σύκα, τις κότες και τα νεογέννητα
κατσικάκια. Στη μαγεία της υπαίθρου
του Κόμπου Αβίας. ☉



Psaltiras - Finest
Extra Virgin Olive
Oil Κόμπος Αβίας,
Μέση, ηλιόβαλ-
α στο 15,50,
e-mail: psaltiras@
psaltiras.gr
www.psaltiras.gr

