Μια γιαγιά πίσω από διάσημους χυμούς

Της ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΑΣ ΧΕΛΙΔΩΝΗ
k.chelidoni@realnews.gr

Με σήμα κατατεθέν το πρόσωπο της γιαγιάς τους και την ανάμνηση των παιδικών τους γεύσεων, τρία αδέλφια από τη Σάμο δημιούργησαν τα φυσικά αναψυκτικά Gia...giamas. Δίνοντας, λοιπόν, σάρκα και οστά σε ένα προϊόν που μέχρι πρότινος παρασκευαζόταν μόνο στην κουζίνα της κυρίας **Μαρίκας**, ο **Κωνσταντίνος**, ο **Ζαφείρης** και ο **Γιώργος Αγαδάκης** κατάφεραν πριν από έξι χρόνια να λανσάρουν στην αγορά την πρώτη τους σπιτική λεμονάδα και σε πολύ μικρό χρονικό διάστημα κατόρθωσαν να εξάγουν τα προϊόντα τους στην Ιταλία, στη Βρετανία, στην Αίγυπτο, στο Κατάρ, στη Σιγκαπούρη και στην Ταϊλάνδη, ενώ πριν από λίγες ημέρες τα Gia...giamas «ταξίδεψαν» μέχρι τη μακρινή αγορά της Αυστραλίας. Μάλιστα, τα τρία αδέλφια, που έχουν ως φιλοσοφία ζωής την ένωση των υλικών με την κουλτούρα είτε μιας χώρας είτε μιας οικογένειας, αποφάσισαν όχι μόνο να τιμήσουν τη δική τους γιαγιά, Μαρίκα, με καταγωγή από το Καρλόβασι, η οποία σήμερα είναι 93 ετών, αλλά και να συνδυάσουν το όνομα των προϊόντων τους με το γενναιόδωρο «γεια μας», το οποίο είναι συνυφασμένο με την ελληνική κουλτούρα.

Από το 2015, οπότε και κυκλοφόρησε στην αγορά η πρώτη τους λεμονάδα, έως σήμερα, τα Gia...giamas μετρούν αρκετές διακρίσεις, με την προϊοντική τους γκάμα συνεχώς να αυξάνεται, έχοντας ως βασικό κριτήριο την εποχικότητα της πρώτης ύλης τους, δηλαδή των ελληνικών φρούτων. «Σπιτικές γεύσεις. Αυτός ήταν ο βασικός στόχος μας. Να κάνουμε διάσημες στην ελληνική αγορά και μετέπειτα και στο εξωτερικό τις δικές μας γεύσεις από τη γιαγιά μας, οι οποίες δεν έχουν να ζηλέψουν τίποτα σε γεύση από άλλα προϊόντα που δεν διαθέτουν φυσικά συστατικά. Ετσι, αποφασίσαμε να χωρίσουμε τα προϊόντα μας σε δύο κατηγορίες. Πρώτον, σε αυτά που θα ακολουθούν την εποχικότητα των φρούτων και, δεύτερον, σε εκείνα που θα είναι στην αγορά και τους 12 μήνες του έτους, όπως είναι η λεμονάδα, αλλά και ο χυμός με μήλο και ρόδι. Για παράδειγμα, η μανταρινάδα προσφέρεται από τον Οκτώβριο μέχρι τον Μάρτιο, ενώ από τον Μάρτιο έως τον Οκτώβριο διατίθενται η ροδακινάδα, η πανδαισία (9 ελληνικά φρούτα), αλλά και ο χυμός με λεμόνι και φράουλα», δηλώνει στη **Realnews** ο ένας εκ των δημιουργών των Gia...giamas, Κ. Αγαδάκης.

Η σπιτική λεμονάδα της 93χρονης κυρίας Μαρίκας έδωσε την ιδέα σε τρία αδέλφια να δημιουργήσουν ιδιαίτερα αναψυκτικά με την επωνυμία Gia...giamas και να τα πωλούν σήμερα σε Ευρώπη, Ασία, Αίγυπτο και Αυστραλία

ΤΑ ΤΡΙΑ αδέλφια Γιώργος, Ζαφείρης και Κωνσταντίνος Αγαδάκης

Από Ελληνες παραγωγούς

Η καταγωγή των αδελφών Αγαδάκη από τη Σάμο, ένα νησί του βορείου Αιγαίου στο οποίο, όπως αναφέρουν και οι ίδιοι, πρέπει να δοθεί έμφαση στην προώθηση των τοπικών αγροτικών προϊόντων προκειμένου να ενισχυθεί επιχειρηματικά, τους ώθησε στην επιλογή να αντλούν το σύνολο της πρώτης ύλης τους αποκλειστικά από Ελληνες παραγωγούς. Αποφάσισαν, λοιπόν, να βρουν τις καλύτερες πρώτες ύλες από συγκεκριμένες περιοχές, γνωστές για τα προϊόντα που καλλιεργούν. Ετσι, παρήγγειλαν τα λεμόνια από το Αργος, τις φράουλες από τον Πύργο Ηλείας, τα ροδάκινα από τη Βέροια και τη Νάουσα, τα μήλα και τα ρόδια από τη Μακεδονία και τα σταφύλια από την Πελοπόννησο. «Πρέπει να αναδειχθεί και να αξιοποιηθεί η ελληνική παραγωγή και προς αυτή τη κατεύθυνση κινηθήκαμε και εμείς. Ειδικά τώρα με την υγειονομική κρίση, που πλήττονται σχεδόν όλοι οι κλάδοι, θα πρέπει να στραφούμε στο ελληνικό προϊόν και σε γεύσεις που θα μας θυμίζουν τις ρίζες και το σπίτι μας», προσθέτει ο επιχειρηματίας.

Σε luxury εστιατόρια

Με αφετηρία τον χώρο της εστίασης, έναν κλάδο που η οικογένεια Αγαδάκη γνωρίζει πολύ καλά, αφού είναι ιδιοκτήτρια της εταιρείας Barista Pro, η οποία δραστηριοποιείται στον χώρο του Horeca - Bareca, αποφάσισε να διαφοροποιηθεί και να προωθήσει τα δικά της προϊόντα μέσω του συγκεκριμένου καναλιού. Ετσι, τα Gia...giamas, πριν από έξι χρόνια, τοποθετήθηκαν σε καφέ, εστιατόρια και ξενοδοχεία της ελληνικής επικράτειας και το 2018 απέσπασαν το Βραβείο Ανώτερης Γεύσης από το Διεθνές Ινστιτούτο Γεύσης και Ποιότητας ITQI στις Βρυξέλλες. Τα προϊόντα πλέον βρίσκονται σε δημοφιλή καφέ και ξενοδοχεία του εξωτερικού, όπως είναι το «True Blue Cuisine» στη Σιγκαπούρη. «Η έξαρση της πανδημίας δεν μας άφησε ανέγγιχτους. Ωστόσο, με μικρά και σταθερά βήματα, θέλουμε να μεγαλώσουμε το δίκτυό μας στο εξωτερικό, στοχεύοντας σε νέες αγορές, όπως είναι η Αμερική και ο Καναδάς, και ενισχύοντας τις ήδη υπάρχουσες, όπως είναι η Αυστραλία», αναφέρει ο Κ. Αγαδάκης.

Η ΓΙΑΓΙΑ Μαρίκα, με καταγωγή από το Καρλόβασι

Η σπιτική ιδέα της γιαγιάς Μαρίκας έμελλε να είναι η επιτυχημένη συνταγή των προϊόντων Gia...giamas, με τα τρία αδέλφια να κρατούν με αυτόν τον τρόπο, όπως χαρακτηριστικά λένε, «τις παιδικές τους αναμνήσεις ζωντανές». Επιπλέον, ακόμη και ο τρόπος σερβιρίσματος των φυσικών αναψυκτικών σήμερα είναι ακριβώς ο ίδιος με τον τρόπο που τους τα προσέφερε η γιαγιά τους όταν ήταν μικροί. «Βάζουμε σε ένα ποτήρι τον χυμό, αραιώνουμε με νερό, προσθέτουμε τα παγάκια και το απολαμβάνουμε. Το γεγονός ότι κρατήσαμε αναλλοίωτη τη συνταγή της είναι αυτό που την έχει χαροποιήσει περισσότερο και σίγουρα η αναγνωρισιμότητα αυτή της έχει δώσει πολλά χρόνια ζωής», καταλήγει ο επιχειρηματίας.