

Πέρασε πάνω από ένας χρόνος για να πάρει τελικά επίσημη άδεια από της αρχές της Νέας Γουινέας. Από εκείνη τη στιγμή και μετά άρχισε να δέχεται απανωτές πράξεις αντεκδίκησης και ίντριγκες από τους Ιάπωνες οι οποίοι λειτουργούσαν σύμφωνα με τους κανόνες της «Diamond Policy». Όμως ο Ντένις είχε την υποστήριξη των ντόπιων και των μέσων ενημέρωσης της εποχής που εκτιμούσαν τις προσπάθειές του. Το έργο του Ντένις Τζωρτζ ήταν πραγματικά πρωτοποριακό σε ένα πολύ δύσκολο περιβάλλον. Οι ντόπιοι ήταν φτωχοί, αμόρφωτοι και κάθε σχέδιο του Ντένις έπρεπε να προσπεράσει πολλά εμπόδια. Κι όμως κατάφερε να βοηθήσει τους χωρικούς να αποκτήσουν αυτοπεποίθηση και εμπιστοσύνη στις δυνάμεις τους. Το Δεκέμβριο του 1967 καλλιεργήθηκαν τα πρώτα μαργαριτάρια τύπου "blister". Πουλήθηκαν στις αρχές του 1968 στην Γαλλία και Γερμανία. Ένας χρυσοχόος στο Port Moresby έδειξε ενδιαφέρον και άρχισε να φτιάχνει χρυσαφικά με μαργαριτάρια για τους τουρίστες στην Αυστραλία και τα νησιά Φιτζ. Αυτή ήταν μόνο η αρχή. Ξεκίνησαν οι επιδοτήσεις, οι ντόπιοι άρχισαν να φτιάχνουν τις δικές τους φάρμες και το Ντιάγκα Ντιάγκα ήταν γνωστό πλέον ως το «νησί των μαργαριταριών». Το Γενάρη του 1975 υπήρχαν ήδη 12 συνεταιρισμοί με 250 μέλη και κατείχαν συνολικά 17 φάρμες. Κι όλα αυτά με την συνεχή υποστήριξη του Ντένις Τζωρτζ. Το 1979 η βιομηχανία παραδοσιακών μαργαριταριών ήταν πλέον αναγνωρισμένη και ικανή να σταθεί ανεξάρτητα από τους Ιάπωνες οι οποίοι στο μεταξύ είχαν σταματήσει να ανακατεύονται. Οι ντόπιοι συνέχισαν να παράγουν τα blister pearls ενώ ο Ντένις ξεκίνησε ένα πιλοτικό πρόγραμμα παραγωγής σφαιρικών μαργαριταριών. Το κατάφερε και παρήγαγε μια συλλογή 12 και 13 εκατοστών. Όχι πολλά, γιατί χρήματα για επένδυση δεν υπήρχαν.



Το Κέστρελ Μανίνα βρέθηκε και πάλι στην επικαιρότητα. Μια καταϊγίδα το οδήγησε σε παραλία κοντά στο Bunbury φέτος, και τελικά διαλύθηκε λόγω κακοκαιρίας. Κάθε προσπάθεια αποκατάστασης του ιστορικού πλοιάρου απέτυχε.

Σε ένα κείμενο που έχει γράψει ο Ντένις Τζωρτζ για τον Γουίλιαμ Σαβίλ Κεντ μεταξύ άλλων αναφέρει: «Εάν οι συνεργάτες του Κεντ είχαν καταλάβει τη σημασία της ανακάλυψής του και συνέχιζαν την καλλιέργεια μαργαριταριών η βιομηχανία θα ήταν αναγνωρισμένη πολύ πιο πριν στον Νότιο Ειρηνικό Ωκεανό».

Από ψαράς... κροίσος

Ακόμη μια πετυχημένη ιστορία είναι γραμμένη από τον Μιχάλη Καϊλή. Ο καπετάν Μιχάλης Καϊλής ζούσε ψαρεύοντας και πουλώντας τα ψάρια του στο ακριτικό Καστελόριζο. Πολλά χρόνια μετά, ο συνονόματος εγγονός του καπετάνιου, ο Μιχάλης - Γιώργος Καϊλής, ταξίδεψε στην άλλη άκρη της γης κι έφτασε στην Αυστραλία για να συνεχίσει από εκεί τη ναυτική παράδοση της οικογένειας. Ο νεαρός Michael, όπως τον φώναζαν εκεί, ξεκίνησε από χαμηλά, πίνοντας δουλειά ως ψαράς αστακών στο Legde Point. Με τα έσοδα από την πώληση του αυτοκινήτου της γυναίκας του, ο Michael τελικά άνοιξε μια επιχείρηση εμπορίας και πώλησης αστακών στη Dongara της Δυτικής Αυστραλίας και κάπως έτσι μπήκε το πρώτο λιθαράκι του Ομίλου MG Kailis. Κι ενώ η εταιρεία Dongara αναπτυσσόταν και εξελισσόταν ο νεαρός επιχειρηματίας βρήκε κι άλλες ευκαιρίες στη βιομηχανία θαλασσινών εδεσμάτων. Τα επόμενα εγχειρήματά του ξεκίνησαν το 1963 όταν άρχισε την αλιεία γαρίδας με τράτες στον Κόλπο Exmouth. Δεν πέρασε πολύς καιρός που το εργοστάσιό του έφτασε να επεξεργάζεται 250.000 κιλά γαρίδες το κάθε ημερολογιακό έτος. Και πάλι όμως ο Michael δεν ήταν ικανοποιημένος. Στα 1965 του ήρθε η ιδέα να εκθρέψει τόνο χρησιμοποιώντας γρι γρι



Μιχάλης Καϊλής

με δίχτυα. Το όραμά του αυτό δεν καρποφόρησε παρά πολλά χρόνια μετά. Τότε ήταν που ο Michael Kailis άρχισε να ασχολείται με τη ναυπηγική στο Fremantle. Την ίδια εποχή, το εξαγωγικό κομμάτι της επιχειρήσής του γνώρισε μεγάλη άνθηση, καθώς η αγορά επεκτάθηκε σε Ιαπωνία, ΗΠΑ, Κίνα και Ευρώπη.

Χρονιά-σταθμός υπήρξε το 1975, οπότε και η οικογένεια εισήλθε δυναμικά στη βιομηχανία μαργαριταριών μέσω της θυγατρικής της, Broome Pearls Pty Ltd. Μέσα σε μια δεκαετία, η εταιρεία είχε αναδειχθεί σε σημαντικό παίκτη της αγοράς μέχρι που έγινε η Νο2 παραγωγός καλλιεργημένων μαργαριταριών της Νότιας Θάλασσας της Αυστραλίας.

Μαζί με τη σύζυγό του, τη γιατρό, Patricia Kailis, θεωρούνται πρωτοπόροι στον εκουχρονισμό της καλλιέργειας μαργαριταριών. Μάλιστα, η Patricia ήταν η δημιουργός των μεθόδων που διατηρούσαν τα στρείδια σε άριστη κατάσταση, ώστε να τηρούν όλα τα σπάντα για αψεγάδιαστα μαργαριτάρια. Η εταιρεία έχει διεθνή αναγνώριση και λόγω των επενδύσεών της στην έρευνα και την ανάπτυξη της συγκεκριμένης βιομηχανίας.

Όσο για το όνειρο εκτροφής τόνου τελικά πραγματοποιήθηκε και αυτό το 1997 όταν η MG Kailis Southern Bluefin Tuna Farm άρχισε να λειτουργεί στο Port Lincoln, του Κουίνσλαντ. Η Ιαπωνία είναι η μεγαλύτερη αγορά για τόνο Νότιου Ειρηνικού και η μεγαλύτερη ποσότητα τόνου πωλήθηκε σε δημοπρασίες για την παρασκευή σουσι.

Το 2005, η επιχείρηση του άσκνου επιχειρηματία σταμάτησε κάθε δραστηριότητα σχετικά με τη βιομηχανία επεξεργασίας αστακών με στόχο να επικεντρωθεί σε άλλους τομείς και επενδυτικά σχέδια. Και μπορεί ο καπετάν Μιχάλης να «έφυγε» εδώ και αρκετά χρόνια, η εταιρεία του όμως έχει κατορθώσει να γίνει μια από τις κορυφαίες στο είδος της. Το τμήμα θαλασσινών εδεσμάτων τροφοδοτεί την παγκόσμια αγορά, ενώ η επιτυχημένη πορεία της βοήθησε να αναπτυχθούν οικονομικά και κοινωνικά πολλές παραθαλάσσιες πόλεις στη Δυτική Αυστραλία.

C-SIDE FUNCTION CENTRE
Angelo Karavelatzis
 (Proprietor)
 110 General Holmes Drive
 Kyeemagh, Cook Park NSW 2216
 (On the Beach)

Μια μοναδική γαστρομαργική εμπειρία στο C-Side με τα πιο γνήσια υλικά, δικής μας παραγωγής, για να σας μείνει η εκδήλωσή σας αξέχαστη.

Βρισκόμαστε δίπλα στην παραλία του Kyeemagh και υπάρχουν πάνω από 200 θέσεις για πάρκινγκ.

Προσφέρουμε μεγάλη ποικιλία στο μενού για όλες τις εκδηλώσεις με τιμές προσιτές που δεν επηρεάζονται από την τοποθεσία του κέντρου που βρίσκεται δίπλα στη θάλασσα.

Ζωντανή μουσική
 κάθε Παρασκευή

•Ph: 9567 9122 •Mob: 0433 820 114
 Email: cside.functions@gmail.com
 www.cside.com.au

ABN 18 714 527 468