

Περιβαλλοντικός Οργανισμός «Ηλέσιον»: Ελληνικά προϊόντα σπάνιας ποιότητας



Είδε το πρώτο φως του ήλιου το 2008, όμως ωριμάζει σαν καλό κρασί στο «κελάρι» της ζωής εδώ και 40 χρόνια!

Ο Οργανισμός Περιβάλλοντος και Διατροφής Ηλέσιον, που δραστηριοποιείται στην Κεντρική Ελλάδα, έχει σκοπό την διάσωση, διατήρηση και διάδοση της βιοποικιλότητας και της διατροφικής μας κληρονομιάς. Έχει ανακαλύψει αρχαία κλίματα στα βουνά μας και έχει αναγεννήσει τον αρχαιοελληνικό οίνο. Καλλιεργεί βιολογικό ρύζι με φυσικό τρόπο στην περιοχή «Φύση» (NATURA) του Σπερχειού ποταμού. Την ομάδα των πρωτοπόρων του Οργ. «Ηλέσιον» απαρτίζουν άνθρωποι ευαίσθητοι σε περιβαλλοντικά ζητήματα. Στόχος όλων μαζί είναι να προστατεύσουν την διατροφή, το περιβάλλον, σαν κοινωνικό και συλλογικό αγαθό, να ασκήσουν τον έλεγχο στην πολιτεία και να βάλουν εμπόδια στην αισχροκέρδεια, δείχνοντας μια εναλλακτική λύση σε όσους λαμβάνουν κρίσιμες αποφάσεις για την ίδια την ποιότητα της ανθρώπινης ζωής.

Για τον Οργ. Ηλέσιον μας μιλάει η διευθύντρια και ιδρυτικό στέλεχος Έμμη Πανούση.

- Πότε ιδρύθηκε ο Περιβαλλοντικός Οργανισμός «Ηλέσιον» και ποιο είναι το όραμα που ακολουθεί τη λειτουργία του όλα αυτά τα χρόνια; Ο Οργ. «Ηλέσιον» ιδρύθηκε το 2008 και παράγει με φυσικό τρόπο βιολογικά προϊόντα σταφυλής και ορύζης και έχει πάρει δίπλωμα εφεύρεσης - καινοτομίας από τον ΟΒΙ.

Ο Οργανισμός Διατροφής και Περιβάλλοντος «Ηλέσιον», μετά από έρευνες πολλών ετών, αναγέννησε τον Αρχαιοελληνικό οίνο με βάση την παράδοση και αξιοποιώντας την σημερινή τεχνολογία.

Δημιουργήσαμε τον υψηλόβαθμο άκρατο οίνο που είναι φυσικής και ερυθράς οινοποίησης, με άγριους γηγενείς ζυμομύκητες. Δεν έχει γίνει προσθήκη θειωδών συντηρητικών, γευστικών, χημικών και χρωμάτων.

Αποτελείται 100% από σταφύλι! Δεν υπέστη πρωτεϊνική καθίζηση και δεν φιλτραρίστηκε! Έτσι πέρασαν από το σταφύλι στο σώμα του οίνου όλα τα αντιοξειδωτικά, η ρεσβερατρόλη, η λουτεολίνη, οι OPC και όλες οι πολυφαινόλες. Επίσης, οι άγριοι ζυμομύκητες πρόσθεσαν ακόμη δεκάδες ωφέλιμες πολυφαινόλες. Ο Άκρατος Οίνος Ηλέσιον είναι μέρος της Μεσογειακής διατροφής(1) και του Γαλλικού παράδοξου(2).

