

Η οικογένεια των ζυμαρικών

Το 1978, ο ΧΡΗΣΤΟΣ ΔΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ, ο ΦΩΤΗΣ ΑΥΓΕΡΗΣ και τα αδέρφια ΣΠΥΡΟΣ και ΚΩΣΤΑΣ ΚΑΝΤΖΙΩΡΑΣ δημιούργησαν το εργαστήριο παραδοσιακών ζυμαρικών «Μαίναλο». Η ιδέα τους «στέρωσε» και πλέον τα νηία αναλαμβάνει η νέα γενιά.

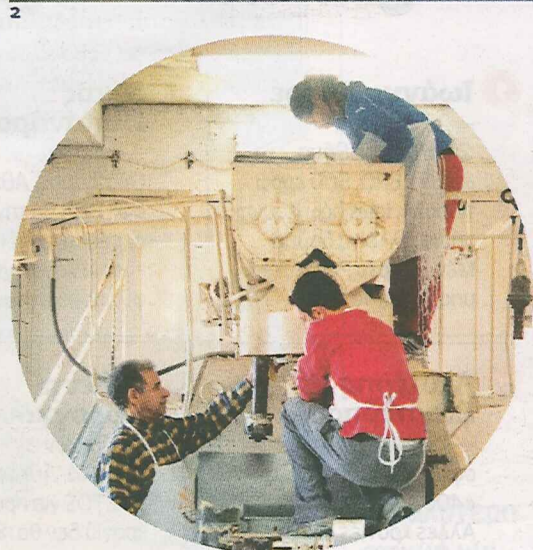


ΤΟΥ ΓΡΗΓΟΡΗ ΧΑΛΙΑΚΟΠΟΥΛΟΥ
gregali@yahoo.gr
ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΧΑΡΑ ΜΠΙΡΜΠΛΗ
haraph@hotmail.com

ΤΡΙΤΟ ΧΙΛΙΟΜΕΤΡΟ Εθνικής Οδού Τρίπολης-Σπάρτης, λίγο έξω από την αρκαδική πρωτεύουσα. Το εργαστήριο της οικογένειας έχει γράψει τη δική του ξεχωριστή ιστορία στα παραδοσιακά διατροφικά προϊόντα και συνεχίζει ακάθεκτο. Τέσσερις άνθρωποι, η συγγένεια μεταξύ των οποίων έπαιξε καθοριστικό ρόλο για να γίνουν συνεταιρι, συγκρότησαν το 1978 την εταιρεία ζυμαρικών «Μαίναλο» η οποία παράγει παραδοσιακά προϊόντα με τα πλέον αγνά υλικά: Ο Χρήστος Δρακόπουλος, ο Φώτης Αυγέρης και τα δύο αδέρφια Σπύρος και Κώστας Καντζιώρας, σκέφθηκαν ότι μια οικογενειακή επιχείρηση έχει μεγάλες πιθανότητες επιτυχίας και δεν έπεσαν έξω στις προβλέψεις τους. Ήδη από το 2006 άρχισαν σταδιακά να μπαίνουν στην εταιρεία και τα παιδιά τους, Σωτηρία Αυγέρη, Βασίλης Καντζιώρας και Νίκος Δρακόπουλος, ενδυναμώνοντας με «νέο αίμα» μια εταιρεία που δεν φαίνεται να γνωρίζει από κρίση.

Τους συναντούμε την ώρα που κάνουν το καθημερινό τους διάλειμμα, στις έντεκα το πρωί. Μια παρέα όλοι τους, χαμογελαστοί και έτοιμοι να μας ενημερώσουν για οτιδήποτε αφορά τη δουλειά τους. Ο Χ. Δρακόπουλος πίνει μια γουλιά καφέ και αναλαμβάνει να μας βάλει στο πνεύμα της διαδικασίας: «Στην αρχή, η παραγωγή βασιζόταν στο φύλλο κρούστας και το κανταΐφι, όμως στην πορεία τα ζυμαρικά έγιναν αυτά που έκαναν το "Μαίναλο" γνωστό κι έτσι τελικά η εταιρεία ασχολείται πλέον αποκλειστικά με την παραγωγή και εμπορία ζυμαρικών. Τα προϊόντα μας παράγονται με τα πιο αγνά υλικά της αρκαδικής γης, αβγά, γάλα, σιμιγδάλι και αλεύρι. Καθημερινά χρησιμοποιούνται περίπου 3.000 αβγά, τα οποία ρίχνονται σε σταθερές δόσεις μαζί με γάλα και σιμιγδάλι στο ζυμωτήριο της μηχανής και αφού ζυμωθούν καλά, ένας κοχλίας πρεσάρει το ζυμάρι και το στέλνει στο καλούπι που δίνει το σχήμα που θέλουμε στο προϊόν μας. Μόνο για τις κυλοπίτες και τα λαζάνια χρησιμοποιείται το ίδιο καλούπι, όλα τα άλλα έχουν δικό τους: Άλλο για το κριθαράκι, τον ξινό τραχανά και οτιδήποτε παράγουμε εδώ μέσα. Οσο για τη διαδικασία της παραγωγής γλυκού τραχανά, διαφέρει τελείως με όλων των υπολοίπων. Ο γλυκός τραχανάς είναι 100% χειροποίητος και αυτό αναγνωρίζεται και από τους πελάτες μας, οι οποίοι τον προτιμούν εδώ και 35 χρόνια ίδιο και अपαράλλακτο».

Όταν το ρολόι δείχνει 11:30, αναλαμβάνουν και πάλι τα πόστα τους. Η Σωτηρία Αυγέρη πάνω στη μηχανή, ο Βασίλης Καντζιώρας στα καλούπια,



- 1. Ξήρανση.** Ο Νίκος Δρακόπουλος έχει πάρει τις φρέσκες κυλοπίτες από τα καλούπια και τις τοποθετεί στο ξηραντήριο.
- 2. Μαίναλο.** Μια «οικογένεια» η επιχείρηση, με τους πατεράδες και τα παιδιά να είναι ταυτόχρονα επιχειρηματίες και εργαζόμενοι.
- 3. Μηχανή.** Τη βρήκαν στα σκουπίδια πριν από πολλά χρόνια και με φροντίδα και περιποίηση τους έβγαλε ασπροπρόσωπους.
- 4. Ζυμαρικά.** Ο Χρήστος Δρακόπουλος απλώνει τις μακαρονωτές, για να αρχίσει η συσκευασία τους.

» Ο γλυκός τραχανάς είναι χειροποίητος και αυτό αναγνωρίζεται από τους πελάτες μας, που τον προτιμούν εδώ και 35 χρόνια ίδιο και απαράλλακτο».

ο Νίκος Δρακόπουλος στο ξηραντήριο, καθέναν και μια ειδική εργασία. Ο Φ. Αυγέρης παίρνει τον λόγο καθώς απλώνει σ' ένα μεγάλο ταψί τον τραχανά που μόλις έχει κοπεί: «Τα προϊόντα που παράγονται αυτήν τη στιγμή είναι, εκτός από τον γλυκό και τον ξινό τραχανά, που μας έκανε διάσημος, οι κυλοπίτες -απλές και ολικής αλέσεως- τα λαζάνια -απλά και ολικής αλέσεως- το σέλινο, οι βίδες, το κριθαράκι και το κους κους».

Η νέα ζωή μιας μηχανής.

Ο Νίκος με τον Βασίλη αφήνουν τη Σωτηρία στη μηχανή και έρχονται κοντά μας, καθώς νιώθουν ως νέα γενιά την ανάγκη να μιλήσουν για την εταιρεία που έρχεται σταδιακά στα δικά τους χέρια: «Όταν οι τέσσερις εταίροι αποφάσισαν πως πρέπει να ασχολη-

θούν αποκλειστικά με την παραγωγή ζυμαρικών και με δεδομένο τότε τον πολύ χαμηλό προϋπολογισμό, ανακάλυψαν αυτήν τη μηχανή που βλέπετε και η οποία λειτουργούσε πριν σε μια μεγάλη μακαρονοποιία της Τρίπολης, κι εκείνη την εποχή είχε αντικατασταθεί από καινούργια. Ουσιαστικά τη βρήκαν στα σκουπίδια, αφού ήταν έτοιμη για αποκομιδή. Αντί λοιπόν το μηχάνημα να γίνει παλιοσίδερα, αγοράστηκε από το "Μαίναλο" και έπειτα από πολύ κόπο (καθαρισμός, επισκευή κ.λπ.) και ενάμιση χρόνο προσπάθειας, κατόρθωσε η χαλασμένη μηχανή να ξαναλειτουργήσει. Φαντάζεστε τη χαρά των δικών μας όταν άκουσαν τα γρναράκια της να παίρνουν μπρος και να ζυμώνει τα ολόφρεσκα ζυμαρικά!», λέει με ενθουσιασμό ο Βασίλης Καντζιώρας. ■

ΠΙΣΤΟΙ ΠΕΛΑΤΕΣ Δεμένο σύνολο

Ο ΝΙΚΟΣ ΔΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ στενάζει το μέλλον με αισιοδοξία, όχι μόνο λόγω του νεαρού της ηλικίας του, αλλά και χάρη στην ανοδική πορεία της επιχείρησης: «Σήμερα έχουμε φανατικούς πελάτες που δεν αλλάζουν τα προϊόντα μας με τίποτα άλλο. Γι' αυτό και παρά την οικονομική κρίση, συνεχίζουμε την παραγωγή μας και ευελπιστούμε πως το χαμόγελο δεν θα μας εγκαταλείψει. Το χρωστάμε στον εαυτό μας και στους δικούς μας, που μοχθούν επί τριάντα πέντε χρόνια γι' αυτή την επιχείρηση! Βέβαια, έχουμε κι ένα σημαντικό πλεονέκτημα σε σχέση με άλλες ομοειδείς επιχειρήσεις. Είμαστε όλοι μια οικογένεια» και αυτό είναι κάτι που "βγαίνει" στη δουλειά, όπως διαπιστώσαμε.