



ΠΡΕΣΒΕΙΑ ΜΑΔΡΙΤΗΣ
ΓΡΑΦΕΙΟ Ο.Ε.Υ.

Μαδρίτη, 29 Ιανουαρίου 2019

Αφιέρωμα της El País στο χούμους και την ισχυρή εταιρεία παραγωγής του στην Ισπανία, RENSİKA, ελληνικής ιδιοκτησίας

Η ισπανική εφημερίδα El País, σε ειδικό ένθετο-αφιέρωμα, το οποίο περιλαμβάνεται στο φύλλο της εφημερίδας El Comidista που δημοσιεύθηκε αυθημερόν, Τρίτη 29 Ιανουαρίου 2019, αναφέρθηκε εκτενώς, σε δεκασέλιδο αφιέρωμα, στο χούμους, την κρεμώδη σαλάτα που χρησιμοποιείται στη Μέση Ανατολή, ως συνοδεία του ψωμιού ή της αραβικής πίτας σε ρόλο ορεκτικού. Το αφιέρωμα τονίζει ότι το εν λόγω, εξαιρετικά θρεπτικό, διατροφικό προϊόν έκανε γνωστό στην Ισπανία ο Έλληνας επιχειρηματίας κ. Γιώργος Σταυρακάκης, προσθέτοντας τις τελικές πινελιές και αγνοώντας την φιλονικία που υπάρχει μεταξύ Λιβάνου και Ισραήλ για την καταγωγή του συγκεκριμένου εδέσματος.

Ο Γεώργιος Σταυρακάκης είναι ο ιδιοκτήτης της Rensika, της επιχείρησης της οποίας το εργοστάσιο βρίσκεται στο Rubí της Καταλονίας, κοντά στη Βαρκελώνη, όπου παράγεται ποικιλία ορεκτικών-σαλατών/αλοιφών, ωστόσο, εξειδικεύεται, κυρίως, στο χούμους. Σύμφωνα με τον κ. Σταυρακάκη, η Rensika ήταν πρωτοπόρος στη δρομολόγηση αυτού του φάσματος προϊόντων κατά τη διάρκεια του 2010, χρονολογία που απετέλεσε ορόσημο για την εταιρεία.

Στα μέσα της δεκαετίας του '80, ο κ. Σταυρακάκης, με καταγωγή από την Κρήτη, άρχισε να δραστηριοποιείται στην Ισπανία, έχοντας ως σκοπό να εισάγει στην αγορά προϊόντα, όπως το χούμους και το τζατζίκι, ενώ επισημαίνει ότι ήταν πρωτοπόρος στην εισαγωγή σαλατών και συσκευασμένων σάντουιτς στην ισπανική αγορά για εκείνο το διάστημα. Για την επιχείρηση, ήταν ένα ισχυρό στοίχημα να παράγει και να πουλήσει στην ισπανική αγορά τα πρώτα δοχεία χούμους, καθώς ο κίνδυνος ήταν μεγάλος, όμως η ανταπόκριση των καταναλωτών ήταν άμεση και θετική, δημιουργώντας στην επιχείρηση μία περιουσία από μία συνταγή που διαρκεί μόνο λίγα λεπτά, δίνοντας βήμα για τη δημιουργία επιπλέον προϊόντων.

Η πώληση του χούμους που παράγεται από την επιχείρηση του κ. Σταυρακάκη, φέρει την ονομασία "Simply Greek" αλλά και την υπογραφή μίας από τις ισχυρότερες αλυσίδες υπεραγορών στην Ισπανία, την Mercadona, γεγονός που σε συνδυασμό με το χαμηλό κόστος και την υψηλή ποιότητα και γεύση, κάνει τις πωλήσεις να αυξάνονται προοδευτικά.

Σε αυτό το εργοστάσιο, παράγονται άνω των 5.000 τόνων χούμους κάθε χρόνο που αντιστοιχεί σε περίπου 20 εκ. δοχεία, με συστατικά που προέρχονται από την Ισπανία, την Ελλάδα και τη Νότια Αμερική. Συνολικά στα ράφια της αλυσίδας βρίσκονται πέντε



**ΠΡΕΣΒΕΙΑ ΜΑΔΡΙΤΗΣ
ΓΡΑΦΕΙΟ Ο.Ε.Υ.**

διαφορετικοί τύποι χούμους: το κλασικό, σε δύο μεγέθη, από πιπέρι, από ελιές Καλαμών και από φακές.

Αν και η καταγωγή του χούμους δεν είναι ελληνική, η ισπανική εφημερίδα τονίζει ότι η συνταγή εμπεριέχεται στο κλασικό ελληνικό βιβλίο συνταγών «Η κουζίνα της Βέφας» και ότι ο κ. Σταυρακάκης, σύμφωνα με αιτιολογία του, κατέχει τη συνταγή από τη νεαρή ηλικία των 17 ετών. Είναι γεγονός ότι το πιο κοντινό ορεκτικό-σαλάτα που έχει η ελληνική κουζίνα είναι η φάβα, του οποίου η αρχική πρώτη ύλη ποικίλει ανάλογα με τον τόπο παρασκευής, με πιο ευρέως γνωστή τη Φάβα Σαντορίνης.