

OLIVE PRODUCTION AWARD – Testicles Olives Michalis Ainatzoglou’s “Damaskinoelies”



Yes, it really is called Testicle Olives because of how it looks. I believe they have a more polite name for it now for marketing purposes. They are much bigger than regular olives, crunchy in texture and by the way it was processed, it is not over salty.

This is an ancient variety of olives cultivated around the region of Argos, Peloponnese which is famous for producing giant olives “damaskinoelies”, or plum olives. And a man who was not planning to be an olive grower, managed to process them in the best way and offer us a very special product.

For twenty years now, oral surgeon Michalis Ainatzoglou produces olives from his ancestral estate trees in Kiveri, Argolida, Peloponnese. As he explains, the plum olive is a local variety

called “orchas” in antiquity and later on gaidouroelia (donkey olive). He has a rare knowledge on the product and has experimented on the optimal processing and packaging methods. But until a few years ago he had not gone ahead with packaging, as he opted for supplying the olives in bulk to large companies.

As of 2008, he started to package the olives himself. He processes them in a special way, leaving the olives to mature in salt in the traditional method. Olives are then washed off the excess salt and pasteurized. This process lengthens their lifespan without need for preservatives. The product’s high quality is ensured by handmade sorting and stringent controls.

FR

PRIX DE LA PRODUCTION D'OLIVE - Olives Testicules de Michalis Ainatzoglou "Damaskinoelies"

Oui, elles sont vraiment appelées Olives Testicule en raison de leur aspect. Je crois qu'elles ont un nom plus poli actuellement, à des fins de marketing. Elles sont beaucoup plus grandes que les olives régulières, croquantes dans la texture et par la façon dont elles ont été traitées, ne sont pas plus salées. Il s'agit d'une ancienne variété d'olives cultivées autour de la région d'Argos, au Péloponnèse, qui est célèbre pour la production des olives géantes "damaskinoelies", ou des olives-prunes. Et un homme qui n'avait pas l'intention d'être un oléiculteur, a réussi à les traiter de la meilleure façon et de nous offrir un produit très spécial. Depuis vingt ans, le chirurgien buccal Michalis Ainatzoglou produit des olives de ses arbres ancestrales à Kiveri, Argolida, Péloponnèse. Comme il l'explique, l'olive-prune est une variété locale, appelée dans l'antiquité "orchas" et plus tard gaidouroelia (olive d'âne). Il a une connaissance rare sur le produit et a expérimenté sur les méthodes optimales de traitement et d'emballage. Mais jusqu'à il y a quelques années il n'avait pas avancé avec l'emballage, comme il a opté pour la fourniture des olives en vrac aux grandes entreprises. En 2008, il a commencé à emballer les olives lui-même. Il les traite d'une manière spéciale, laissant les olives mûrir dans le sel d'après la méthode traditionnelle. Les olives sont ensuite lavées de l'excès de sel et pasteurisées. Ce processus allonge leur durée de vie sans besoin de conservateurs. La qualité du produit est assurée par le tri manuel et les contrôles rigoureux.