



ΜΠΥΡΑ ΜΑΜΟΣ

Η μπύρα της Πάτρας, η μπύρα της Ελλάδας

ΚΑΤΙ ΑΠΟ ΤΑ ΠΑΛΙΑ



ΠΑΤΡΑΙ – Ζυθοποιείον Μάμου
PATRAS – Brasserie Mamos

☛ Το παλιό ζυθοποιείο Μάμου σε προπολεμική καρτ ποστάλ εκδόσεων Καϊάφα και μαρμάρινο βρυσάκι μπύρας Μάμου δεκαετίας '50

Του
ΤΑΣΣΟΥ ΣΤΑΘΟΠΟΥΛΟΥ

Είναι πολύ μακρινό το έτος 1876, όταν ένας 33χρονος Ζακυνθινός στην καταγωγή, ο Λορέντζος Μάμος αποφάσισε να λειτουργήσει το πρώτο χειροκίνητο ζυθοποιείο - ζυθοπωλείο



στην Πάτρα. Η μπύρα Μάμος είναι γεγονός!
Ο πατρικός ζύθος αναγνωρίζεται πανελληνίως και έτσι το 1903 απονεμήθηκε στη Ζυθοποιία Μάμος το Πρώτο Βραβείο - Διάκριση (Δίπλωμα Τιμής μετά Χρυσού Μεταλλίου) στη Διεθνή Έκθεση Αθηνών.
Το 1908 ο 28χρονος γιος του,

Πέτρος Μάμος με σπουδές στην Ζυθοποιητική Ακαδημία του Μονάχου -ο πρώτος Έλληνας διπλωματούχος ζυθοποιός- ιδρύει στην Αγιά το «Εργοστάσιον Ζυθοποιίας και Παγοποιίας Πέτρου Μάμου και Σας», πυλώνα βιομηχανικής ανάπτυξης στην πόλη των Πατρών/
Το εργοστάσιο κατασκευάστηκε σε έκταση 7.500 τετρ.

μέτρων, σε εξοχική περιοχή με πολλά νερά δίπλα στη σιδηροδρομική γραμμή για την ευκολότερη διανομή των προϊόντων. Το εργοστάσιο της οικογένειας στην Πάτρα θεμελιώθηκε στις 13 Ιουλίου 1908. Η εταιρεία σταμάτησε την παραγωγή ζύθου τον Οκτώβριο του 1976, ενώ το 2017 ξανάρχισε η παραγωγή της μπύρας Μάμος, ύστερα

από συμφωνία με την Αθηναϊκή Ζυθοποιία. Αυτή είναι εν περιλήψει η ιστορία της πιο γνωστής μπύρας της Πάτρας και πλέον ενός από τα πιο αναγνωρίσιμα προϊόντα της πανελληνίως.
Η Πάτρα της εξωστρέφειας είναι εδώ και η «Π» της αφιερώνει το ανά χείρας τεύχος των «Επιλογών».

☛ **ΟΙ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΕΣ ΚΑΙ ΟΙ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΜΑΣ** κατά τον 19ο και τον 20ό αιώνα είχαν κατατάξει την Αχαΐα στην πρωτοπορία της Ελλάδας και της Ευρώπης. Είχαν φέρει ανάπτυξη, ευημερία και πολιτισμό. Σήμερα, δυστυχώς, διανύουμε την πιο «σκοτεινή» περίοδο. Οι επιχειρήσεις και οι επαγγελματίες πλήττονται, ενώ η Αχαΐα είναι στις τελευταίες θέσεις σε όλους τους δείκτες. **Η παράταξη «Επιμελητήριο Πρωταγωνιστής»** ιδρύθηκε για να μετατρέψει το Επιμελητήριο από «απόντα» σε «πρωταγωνιστή» της προσπάθειας να πάρει ξανά η Αχαΐα τη θέση που της αρμόζει στην Ελλάδα και την Ευρώπη. **Στο πλαίσιο αυτό, σας προσφέρουμε μια σειρά Ενθέτων που περιγράφουν την ένδοξη ιστορία των επιχειρήσεων και των επαγγελματιών της Αχαΐας.**

Η ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΩΝ ΜΕΛΩΝ ΤΟΥ ΕΜΠΟΡΙΚΟΥ ΚΑΙ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΟΥ ΑΧΑΪΑΣ

- ☛ Η ανάπτυξη και η τοπική οικονομία στον 19ο και 20ό αιώνα
- ☛ Βιομηχανίες-Επιχειρήσεις-Πρόσωπα-Γεγονότα

ΧΟΡΗΓΟΣ ΕΚΔΟΣΗΣ



ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΟ ΠΡΩΤΑΓΩΝΙΣΤΗΣ
ΔΗΝΙΟΥΡΓΟΥΜΕ ΤΟ ΜΕΛΛΟΝ



☛ Πάτρα στα 1920

Η ΜΕΤΑΦΟΡΑ

Γεμάτο το τρένο με μύρα

Εκεί πίσω από το Hostel, περνάει η σιδηροδρομική γραμμή, νυν Προαστιακός. Πριν από έναν περίπου αι-

ώνα, η εικόνα ήταν τόσο διαφορετική! Φόρτωση βαρελιών ζύθου της «Μάμος» σε βαγόνια της ΣΠΑΠ (Σιδηρό-

δρομοί Αθηνών - Πειραιώς - Πελοποννήσου) προς μεταφορά των σε διάφορους προορισμούς.



☛ Κάπου στα 1878, στο αμαξοποιείο Μάμου (πλυσίον του ναού αγίου Ανδρέα), ανάμεσά τους και ο Λορέντζος Μάμος (στη μέση με το φουλάρι και το χέρι στην τσέπη)

Η ΠΡΩΤΗ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ

Οι εργάτες στο αμαξοποιείο

Η πρώτη επιχείρηση του Λορέντζου Μάμου ήταν αμαξοποιείο, που λειτουργήσε στην Πάτρα από το 1866,

δέκα χρόνια πριν ασχοληθεί με τη ζυθοποιεία. Ο Σπυρίδων Καλυβωκάς, ο πρώτος φωτογράφος της

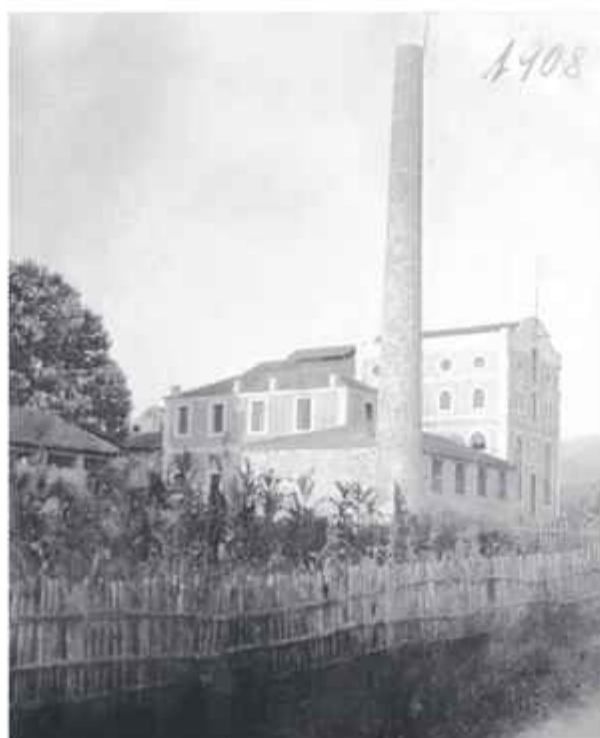
Πάτρας είχε απαθανάτισει μάλιστα εργαζόμενους στο αμαξοποιείο εκείνα τα χρόνια!

Πορσελάνινο καπάκι

Καπάκι μύρας από πορσελάνη με το μηχανικό κλείστρο για την σφράγιση των μπουκαλιών της μύρας Μάμου!



☛ Διατηρείται σε εξαιρετική κατάσταση σήμερα, με το λογότυπο της εποχής (αρχείο Παναγή Μάμου)



☛ Δώδεκα δεκαετίες πριν (φωτ. Πέτρου Μάμου)

Υπό κατασκευή

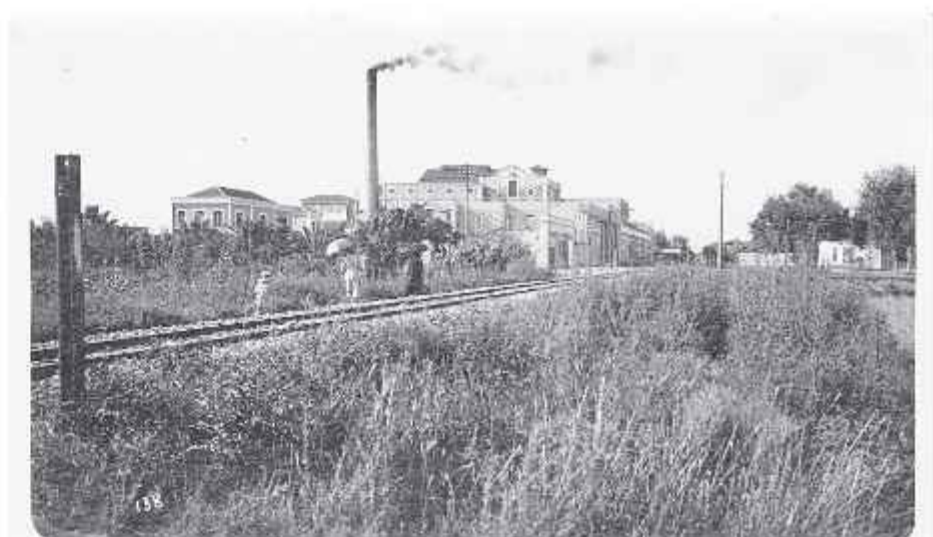
Το εργοστάσιο στην Μέση Αγυιά, κατά τον χρόνο ολοκλήρωσής του. Είμαστε στα 1908 και το συγκρότημα είναι υπό κατασκευή, σε ώριμο παντός στάδιο ολοκλήρωσης.



☛ Ταχυδρομήθηκε στην Αθήνα το 1949 (αρχείο Στέλιου Αποστολόπουλου)

Επιστολή Μάμου

Ιδιόχειρη επιστολή του Πέτρου Μάμου με το λογότυπό του στα ελληνικά και στα αγγλικά.



ΠΑΤΡΑΙ. Ζυθοποιείον Μάμου

PATRAS. Brasserie Mamos

☛ Φωτοκάρτα εποχής (αρχείο Βασίλη Καραβασίλη)

Περίπατος στου Μάμου

Δεκαετία του '30 και ιδού ένα καλοκαίρι τρεις Πατρινοί (προφανώς οικογένεια) περπατά παράλληλα στις γραμμές του τρένου προς τις εγκαταστάσεις Μάμου, με αμπρέλες για προφύλαξη από τον Ήλιο. Η καμινάδα προδίδει πως το εργοστάσιο είναι σε λειτουργία.



☛ Κάπου τη δεκαετία του '60 (αρχείο Κυριακίδη)

Ετοιμο για διανομή

Το φορτηγάκι διανομής της Μάμος είναι παρκαρισμένο στο υπαίθριο γκαράζ της Εταιρείας. Την άλλη μέρα θα ξεκινούσε και πάλι τη διανομή, την τροφοδοσία μαγαζιών με μύρα Μάμος!

Πρώτες διαφημίσεις

Καταχώρηση του εργοστασίου Πέτρου Μάμου, περί τη δεκαετία του '20.



☛ Τηλέφωνο εργοστασίου 34 (αρχείο Στέλιου Αποστολόπουλου)

ΠΗΧΑΝΙΚΟ ΠΩΜΑ

Ταξίδι στον χρόνο

Αθικτα από το πέρασμα των δεκαετιών δύο σφραγισμένα μπουκάλια με μπύρα Μάμος, διατηρούνται και σήμερα. Με το ειδικό μηχανικό πώμα.



🕒 Τόσες δεκαετίες πέρασαν από την κατασκευή τους (αρχείο Στέλιου Αποστολόπουλου)

ΠΙΛΣΕΝ ΚΑΙ ΜΟΝΑΧΟΥ

Βασιλικός προμηθευτής

ΠΑΤΡΑΪΚΟΝ ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟΝ
ΖΥΘΟΠΟΙΪΑΣ & ΠΑΓΟΠΟΙΪΑΣ
ΠΕΤΡΟΥ ΜΑΜΟΥ
ΕΝ ΠΑΤΡΑΙΣ
ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΟΥ ΤΗΣ Β. ΑΥΛΗΣ ΤΗΣ ΕΛΛΑΔΟΣ

Ειδική κατασκευή των εξαιρετικων Ξύδων
ΠΙΛΣΕΝ & ΜΟΝΑΧΟΥ
Τὸ ἐργοστάσιον ἐξάγει καθ' ἡμετέρας ἑτοίχας τοῦ
ἔτους καὶ τοὺς περιημιμένους Ζύθους
BOCK & SALVATOR
Μετὰ μὲν σφρακαταδίηκτῃ Ἐτόδῳ εἰς θαλάμη καὶ γιάζῃ

🕒 Διαφήμιση εποχής με ένα από τα πρώτα λογότυπα της εταιρείας. Δημοσιεύτηκε στον Εμπορικό οδηγό των Πατρών το 1918 (αρχείο Σπύρου Αγγελόπουλου)

Λίγο μετά την κατασκευή του εργοστασίου στην Αγιά και μαθαίνουμε πως η Μάμος προμήθευε τη βασιλική αυλή με μπύρα (πίλσεν και Μονάχου).

Η ΔΙΑΦΗΜΙΣΗ

Μπύρα στα Ψηλαλώνια



🕒 Τα τραπέζακια περιμένουν τους θαμώνες για μπύρα (ιδιωτική συλλογή)

Περίοδος του Μεσοπολέμου και στα Ψηλαλώνια δεσπόζει το Μέγαρο Βουρλούμη, στη γωνία με την Αθανασίου Διάκου. Στον παρακείμενο μαντρότοιχο, είναι ευδιάκριτη η διαφήμιση «Ζύθος Μάμμου»

ΣΤΙΓΜΙΟΤΥΠΟ ΤΟΥ 1938

Εργαζόμενοι στη Λεύκα

Απόσπασμα φωτογραφίας του 1938, στην Λεύκα, με συμμετοχή εργαζομένων στις οινοπνευματωποιίες της «ΒΕΣΟ» και της «ΣΕ», προς τιμήν (sic) του δικτάτορα Μεταξά. Διακρίνονται οι αδελφοί Θανάσης Καλογιάννης (28 ετών) και Σπύρος Καλογιάννης (24 ετών), εργαζομένοι στην «ΣΕ».

🕒 Φωτ. (αρχείο Χριστίνας Καλοπλιπούλου)



ΔΙΑΤΗΡΕΙΤΑΙ ΜΕΧΡΙ ΣΗΜΕΡΑ

Η οικία Μάμου



🕒 Έτσι είναι σήμερα, διατηρείται δε και ο παλιός μαντρότοιχος

Διαγώνια απέναντι από το παλιό εργοστάσιο Μάμου βρίσκεται το συγκεκριμένο αρχοντικό, δεν είναι άλλο, παρά η οικία της οικογένειας Μάμου. Χτίστηκε το 1933, πάνω από τις γραμμές στο κάτω μέρος της πλατείας Αχαιών Πετσόντων, στην οδό Αθηνών και Διαγόρα. Διατηρείται σε άριστη κατάσταση σήμερα!

ΠΡΩΤΟΠΟΡΟΣ ΤΟΥ ΚΛΑΔΟΥ

Πρωτιές και διακρίσεις της Μάμος

Πρωτιές που την κατέστησαν δικαιολογημένα, ως την πρωτοπόρο του κλάδου της Ελληνικής ζυθοποιίας:

- 🕒 Η πρώτη Ελληνική ζυθοποιία που βραβεύτηκε στο εξωτερικό, το 1898 στις Διεθνείς Εκθέσεις Πράγας και Τεργέστης, για την εξαιρετική ποιότητα του ζύθου της βάζοντας, την μικρή τότε Ελλάδα, στον παγκόσμιο ζυθοχάρτη, αναδεικνύοντας και αποδεικνύοντας, ότι η Ελληνική ζυθοποιία δεν υπολείπεται και δεν έχει να ζηλέψει τίποτα από τις αντίστοιχες ευρωπαϊκές σε επίπεδο ποιότητας προϊόντος.
- 🕒 Η πρώτη Ελληνική ζυθοποιία που βραβεύτηκε στην Διεθνή Έκθεση Αθηνών το 1903 με το χρυσό μετάλλιο και δίπλωμα τιμής, το ανώτατο των Βραβείων επίσης για την εξαιρετική ποιότητα του ζύθου της.
- 🕒 Ο ζύθος - μπύρα Μάμος ήταν πρώτος Ελληνικής παραγωγής ζύθος - μπύρα που εξήχθη στο εξωτερικό (1904 Σμύρνη).
- 🕒 Ο ζύθος - μπύρα Μάμος ήταν πρώτος Ελληνικής παραγωγής ζύθος - μπύρα που εξήχθη στην Γερμανία, Γαλλία, Μεγάλη Βρετανία.
- 🕒 Ο Πέτρος Μάμος, γιός του Λορέντζου Μάμου, υπήρξε ο πρώτος Έλληνας διπλωματούχος ζυθοποιός.

ΛΟΡΕΝΤΖΟΣ ΜΑΜΟΣ (1846-1932)

Πίνοντας μπίρα Μάμος

Η ΡΙΖΑ ΠΟΥ ΑΠΛΩΝΕΤΑΙ ΜΕΧΡΙ ΣΗΜΕΡΑ

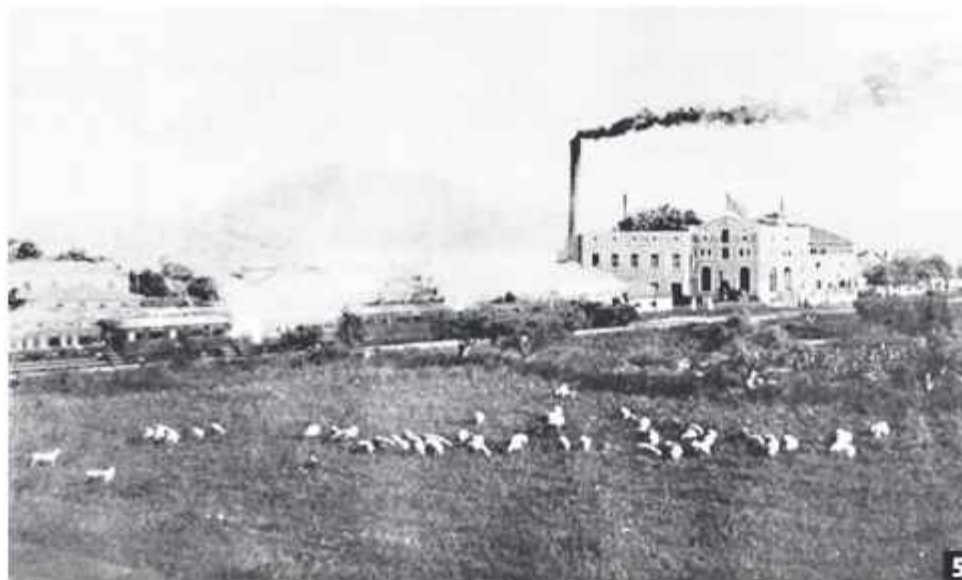
Η οικογένεια Μάμου έχει πλούσια παράδοση αλλά και σημερινή δυναμική παρουσία στον χώρο της ελληνικής ζυθοποιίας, έχοντας συνδέσει άρρηκτα το όνομά της, τόσο με τη δημιουργία, αλλά και την συνεχή εξέλιξη του κλάδου στην Ελλάδα.

Είναι πολύ μακρινό το έτος 1876, όταν ένας 33χρονος Ζακυνθινός στην καταγωγή, ο Λορέντζος Μάμος (1846 - 1932) αποφάσισε να λειτουργήσει το πρώτο χειροκίνητο ζυθοποιείο - ζυθοπωλείο στην Πάτρα. Η μπίρα Μάμος είναι γεγονός!

Ο γιος του, Πέτρος Μάμος (1880-1957), υπήρξε ο πρώτος Έλληνας διπλωματούχος ζυθοποιός και ένας από τους πρωτεργάτες της ανάπτυξης, σε βιομηχανικό επίπεδο, της Ελληνικής ζυθοποιίας. Είναι αυτός που σε συνεργασία με τον Αλβέρτο Αμβουργερ, συνιδρυτής - συνδιοκτής του φημισμένου σταφιδεξαγωγικού Οίκου Αμβουργερ & Σία, το 1908 ίδρυσαν την «Εργοστάσιον Ζυθοποιίας και Παγοποιίας Πέτρου Μάμου και Σας», εταιρεία που στη συνέχεια εξελίχθηκε σε πυλώνα βιομηχανικής ανάπτυξης στην πόλη των Πατρών, εξαιρετικά επωφελής / κερδοφόρα τόσο για την τοπική όσο και την εθνική οικονομία.

Το εργοστάσιο κατασκευάστηκε σε έκταση 7.500 τετρ. μέτρων, σε εξοχική περιοχή με πολλά νερά και μάλιστα δίπλα στη σιδηροδρομική γραμμή για την ευκολότερη διανομή - διακίνηση των προϊόντων. Προφανώς και χωρίς περαιτέρω επεξηγήσιμη η συγκεκριμένη Ζυθοποιία, συνέβαλε όσο καμία άλλη στην διαμόρφωση του πιο μεγάλου κομματιού της Βόρειας Πάτρας.

Τα κτήρια της εταιρείας, βοηθητικά κτήρια, η μαρίνα, η σιδηροδρομική γραμμή και τόσα άλλα, άλλαξαν όσο κανένα άλλο τη μορφή της περιοχής! Το εργοστάσιο θεμελιώθηκε στις 13 Ιουλίου 1908 και τα εγκαίνια έγιναν τον Νοέμβριο του 1909, μάλιστα κατά τη θεμελίωση αναφέρεται ότι βρέθηκε μέταλλο που απεικόνιζε τον Χριστό Σωτήρα που θεωρήθηκε καλός οίωνός για την επιτυχία του εργοστασίου. Τα εγκαίνια του εργοστασίου, όπως και το γεγονός της παραγωγής των πρώτων βαρελιών και φιαλών μπίρας, εορτάσθηκε τον Νοέμβριο του 1909 εις τριπλούν: Στις 7 Νοεμβρίου 1909 με μεγάλη επισημότητα στον χώρο έξω από το εργοστάσιο στην Αγία και στη συνέχεια στην



όμορφη μπιραρία των αδελφών Μαράτου στην Πάτρα. Την επομένη, 8 Νοεμβρίου 1909, στην Αθήνα στο ζυθοπωλείο «ΗΒΗ» του πασίγνωστου και φημισμένου ζυθοπώλου Νικολάου Γιακουμάκη στην πλατεία Ομονοίας. Η εταιρεία Πέτρος Μάμος Α.Ε. σταμάτησε την παραγωγή ζύθου τον Οκτώβριο του 1976. Τον Μάρτιο του 2017 η μπίρα Μάμος επέστρεψε και πάλι στην αγορά, αποτέλεσμα της συνεργασίας των απογόνων του Πέτρου Μάμου με την Αθηναϊκή Ζυθοποιία Α.Ε. στην οποία έχει παραχωρηθεί το δικαίωμα χρήσης του εμπορικού σήματος «ΜΑΜΟΣ - Ζυθοποιία 1876», «Μπίρα ΜΑΜΟΣ» για την επίτευξη των κοινών στόχων. Η παραγωγή του ζύθου Μάμος γίνεται σήμερα στο Ζυθοποιείο - Βυνοποιείο της Αθηναϊκής Ζυθοποιίας Α.Ε. στην Βιομηχανική Ζώνη των Πατρών το μεγαλύτερο και πλέον σύγχρονο Ζυθοποιείο που λειτουργεί στην χώρα μας. Αυτή είναι εν περιλήψει η ιστορία της πιο γνωστής μπίρας της Πάτρας και πλέον ενός από τα πιο αναγνωρίσιμα προϊόντα της πανελληνίας.

- 1 Η 6η σελίδα της αθηναϊκής εφημερίδας ΣΚΡΙΠ της 21ης Απριλίου του 1911. Τρεις μέρες νωρίτερα, στις 18 Απριλίου, ξεκίνησε στην Πάτρα πανελλήνιο Συνέδριο, στα «παρά την Αγιά» μεγάλα Εργοστάσια Ζυθοποιίας του κ. Μάμου και Σα και ενθα τα Εργοστάσια της Οινοποιίας Αμβουργερ και Σα. ... Αθρόα μετάβασις από ενωρίς το απόγευμα εις τον Φλοίσβον, η ακτή του οποίου σπραιοστόλιστος. ... Τα μεγάλα εργοστάσια διά του όγκου των προεκάλουν την περιέργειαν και τον θαυμασμόν του κόσμου»
- 2 Ευχαριστίες (1912) του αρχηγού του Ελληνικού Στρατού στην Ηπειρο, πριν τον Μάμο, για την αποστολή πάγου για τη θεραπεία των ασθενών και τραυματιών του Μετώπου
- 3 Και όπως είναι σήμερα. Καμιά σχέση!
- 4 Αποψη του εργοστασίου το 1927
- 5 Στα σικόπεδα μπροστά από του Μάμου το 1916, έβασκαν πρόβατα

ΕΚΑΝΕ ΤΟ ΔΡΑΜΑ ΤΟΥ ΠΡΑΓΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑ

Ο ιδρυτής της Εταιρείας, Πέτρος Μάμος

ΥΠΗΡΞΕ Ο ΠΡΩΤΟΣ ΕΛΛΗΝΑΣ ΔΙΠΛΩΜΑΤΟΥΧΟΣ ΖΥΘΟΠΟΙΟΣ

Υπήρξε ο πρώτος Έλληνας διπλωματούχος ζυθοποιός (απόφοιτος της Ζυθοποιητικής Ακαδημίας του Μονάχου).

Για την απόκτηση πέραν της θεωρητικής γνώσης και πρακτικής εμπειρίας εργάστηκε σε διάφορα βυνοποιεία και ζυθοποιεία, τόσο πριν την έναρξη των σπουδών του, όσο και μετά την ολοκλήρωσή τους. Την περίοδο 16-11-1898 / 15-10-1900 εργάστηκε στο ζυθοποιείο του Μοναστηριού των Βενεδικτίνων στο Αντεχς (περίχωρο του Μονάχου) Bier - Brauerei des Benedictiner Klosters Andechs, το οποίο ήταν φημισμένο για τους διάφορους τύπους μπίρας που παρασκεύαζε και από 09.04.1901-30.06.1901 στην Loewenbrauerei - Luis Sinner A.G. στο Freiburg. Τον Οκτώβριο του 1901 ανέλαβε προσωρινά τη διεύθυνση του μικρού ζυθοποιείου που είχε ιδρύσει ο πατέρας του στην Αθήνα κατά το διάστημα της απουσίας του στην Γερμανία, ενώ το 1903 βραβεύτηκε από τη διεθνή έκθεση των Αθηνών με το χρυσό μετάλλιο για την υπό τη δική του επίβλεψη και φροντίδα δημιουργία της μπίρας «Μελαχρινή Μάμος».

Το 1905 αναχώρησε πάλι για τη Γερμανία όπου κατ'αρχήν ανέλαβε τη διεύθυνση του εργοστασίου ζυθο-



1

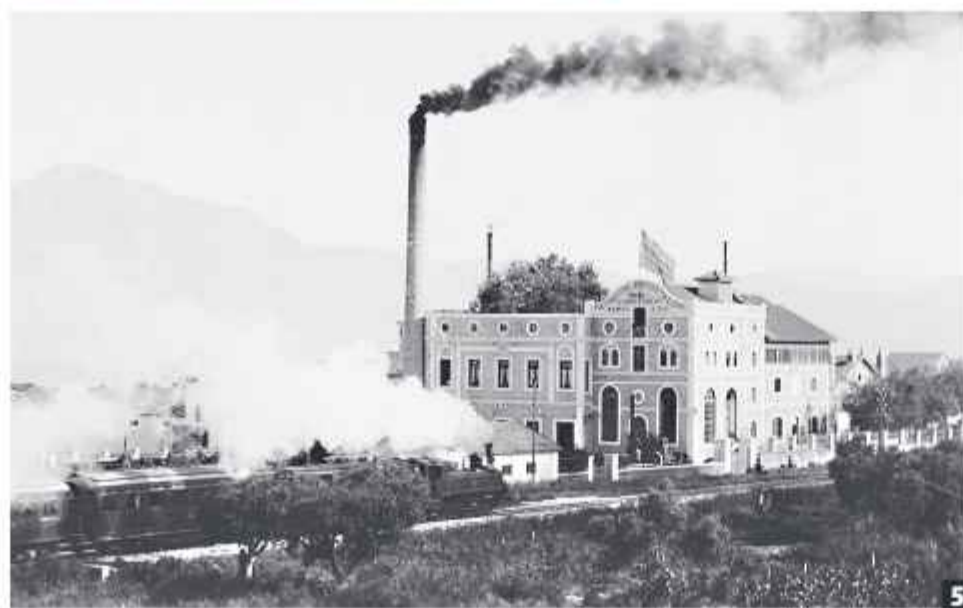
Το 1903 βραβεύτηκε από τη διεθνή έκθεση των Αθηνών με το χρυσό μετάλλιο για τη «Μελαχρινή Μάμος»



3

ποιίας των αδελφών Κέσλερ (Gebrueder Kessler) στο Bad Brueckenau της Βαυαρίας, ενώ στη συνέχεια επεδίωξε και πέτυχε να προσληφθεί, 16.09.1906, στη φημισμένη Δημοτική Ζυθοποιία του Πίλσεν / Τσεχία, Buergerliches Braeuhaus Pilsen ως Βυνοποιός.

Η τεχνογνωσία που απέκτησε εργαζόμενος σε διεθνή βιομηχανίες ζυθοποιίας των δύο σπουδαιότερων «Ευρωπαϊκών Σχολών Ζύθου», γερμανική και τσεχική, του άνοιξε το δρόμο και τον βοήθησε να κάνει πραγματικότητα το όραμα και το πάθος του. Αυτό δεν ήταν άλλο από το να ιδρύσει στην πατρίδα του ένα τεχνολογικά σύγχρονο ζυθοποιείο εφάμιλλο των κα-



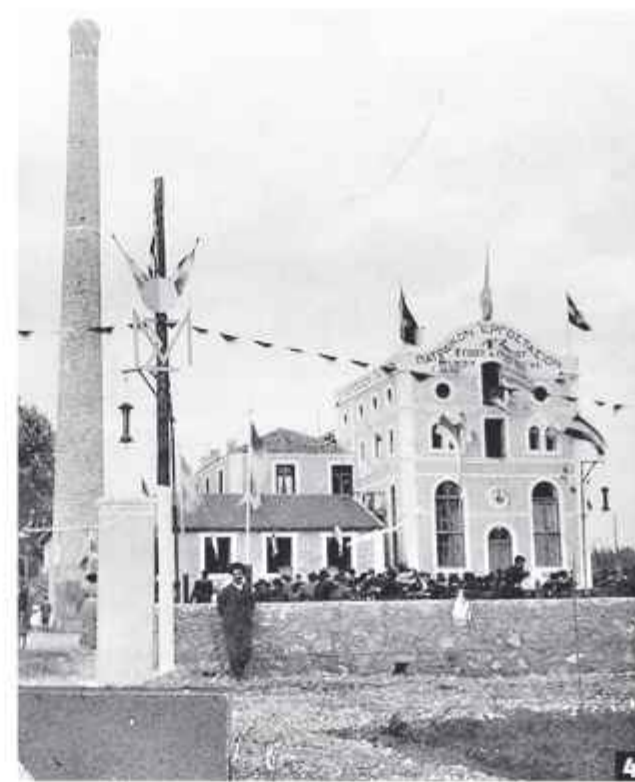
5

λυτέρων του εξωτερικού, ώστε να προσφέρει στους συμπατριώτες του τη δυνατότητα να απολαύσουν και αυτοί μία καθαρώς ελληνικής δημιουργίας μπίρα εξαιρετικής ποιότητας.

Τη δυνατότητα αυτή τού την προσέφερε η συνεργασία με τον Αλβέρτο Αμβουργερ συνιδρυτή - συνδιοκτήτη του φημισμένου σταφιδεζαγωγικού Οίκου Αμβουργερ & Σία με απο-



2



4

1 Ο Πέτρος Μάμος

2 Αλβ. Αμβουργερ, Πέτρος και Άννα Μάμος, Γιάννης Ελούλ (με το μπιστούνι)

3 Η περιοχή του Μάμου σε αεροφωτογραφία το 1973

4 Από τα εγκαίνια το 1909

5 Οι εγκαταστάσεις σε χρήση

τέλεσμα το 1908 την ίδρυση της «Εργοστάσιον Ζυθοποιίας και Παγοποιίας Πέτρου Μάμου και Σας», εταιρεία που στη συνέχεια εξελίχθηκε σε πυλώνα βιομηχανικής ανάπτυξης στην

πόλη των Πατρών, εξαιρετικά επωφελής / κερδοφόρα τόσο για την τοπική όσο και την εθνική οικονομία. Αναγνώριζε ότι χωρίς την ουσιαστική συμβολή των συνεργατών του, υπαλλη-

λικό και εργατοτεχνικό προσωπικό, δεν θα ήταν δυνατή η συνεχής ανοδική πορεία της επιχείρησης. Για τον λόγο αυτό είχε καθιερώσει πρωτοποριακές σχέσεις συνεργασίας παρέχοντας στους συνεργάτες του πρόσθετες αμοιβές και κίνητρα όπως την παροχή στους προϊσταμένους των διαφόρων τμημάτων του εργοστασίου, δωρεάν χρήση κατοικίας για αυτούς και τις οικογένειές τους σε κατοικίες που είχε κατασκευάσει εντός ή περίξ του εργοστασίου, δωρεάν κατανάλωση ηλεκτρικού ρεύματος, νερού κ.λπ.

Διοικώντας την επιχείρηση με διορατικότητα, δίνοντας έμφαση στην ποιότητα και με σεβασμό στον καταναλωτή, πέτυχε να διευρύνει συνεχώς τη διεύθυνση της Μπίρας Μάμος στην αγορά με αποτέλεσμα το 1920 μέσω συνεχών επενδύσεων σε βιομηχανοστάσια και τεχνολογικό εξοπλισμό η παραγωγική δυναμικότητα του εργοστασίου να φτάσει τις 2.000.000 οκάδες ζύθου. Ανέπτυξε εκτενή κοινωνική και συνδικαλιστική δράση. Υπήρξε από τα ιδρυτικά μέλη του «Συνδέσμου των εν Πατρίδι Βιομηχάνων» που ιδρύθηκε στις 10 Ιουνίου 1918 και του οποίου προήδρευσε κατά τη διετία 1922 - 1923.

Ανέπτυξε εκτενή κοινωνική και συνδικαλιστική δράση

Οι πρώτες βραβεύσεις



☉ Διεθνής διάκριση για την Μάμος ήδη από το 1898 στη Διεθνή Έκθεση της Πράγας. Το αναμνηστικό δίπλωμα που δόθηκε τον Ιούνιο του 1898 («Ακρόπολις» 6/1/1899)

Τα δύο εργοστάσια ζύθου και πάγου



☉ Καλλιτεχνική σύνθεση της εποχής. Προπολεμική καρτ-ποστάλ με τις εγκαταστάσεις του Μάμου. Διακρίνεται και το τρένο της γραμμής.

Κορνίζα



☉ Διαφημιστική αφίσα της μπύρας Μάμου περί τη δεκαετία του '30, διατηρείται κορνιζαρισμένη έως τις μέρες μας! (αρχείο Παναγιώτη Πορφυρόπουλου)

ΑΝΟΙΞΕ ΤΟ ΠΡΩΤΟ ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΟ ΖΥΘΟΠΟΙΕΙΟ

Ο Λορέντζος Μάμος

Πρώτος εκπρόσωπος και επιχειρηματίας της οικογένειας είναι ο Λορέντζος Μάμος που γεννήθηκε στη Ζάκυνθο το 1843 και απεβίωσε στην Αθήνα το 1932. Ξεκίνησε τις επιχειρηματικές του δραστηριότητες από την Πάτρα το 1866 με το εργοστάσιο παραγωγής πολυτελών αμαζών.

Σε πρώτο γάμο στις 28 Απριλίου 1868 νυμφεύθηκε την Elisabeth Tarman di Saak (αυστριακής καταγωγής) με την οποία απέκτησε δύο παιδιά, τον Ιωάννη (3η Απριλίου 1869 - Πάτρα) και τον Ανδρέα (18 Ιουλίου 1871 - Πάτρα). Το 1874 η σύζυγός του απεβίωσε. Αργότερα συνδέθηκε με την



Οικογένεια Φιξ της γνωστής ζυθοποιίας όταν και νυμφεύθηκε την Ελίζα κόρη του Ιωάννη Φιξ με την οποία απέ-

κτησε δέκα παιδιά, την Μαρία (γεννήθηκε στην Πάτρα το 1878), τον Πέτρο (1880-1957), τον Ιωσήφ - Πιρί-

νο (1882-1928), τον Γεώργιο (1884-1953), την Ιωάννα (1887-1976), τον Γουλιέλμο (1891-1939), τον Κάρολο (1891-1972), την Φωτεινή - Κλάρα (1892-1973), τον Διονύσιο (1894-1969) και τον Σπυρίδωνα (1900-1987), τέκνα που γεννήθηκαν στην Αθήνα.

Με την παρότρυνση και υποστήριξη της συζύγου του Ελίζας και του πεθερού του Ιωάννη Γεωργ. Φιξ αποφάσισε να επεκτείνει την επιχειρηματική του δραστηριότητα και πέραν του κλάδου της αμαζοποιίας, η οποία αποτελούσε πάντα την κύρια επιχειρηματική του δραστηριότητα. Έτσι το 1876 άνοιξε το πρώτο χειροκίνητο ζυθοποιείο - ζυθοπωλείο της οικογένειας Μάμου στην Πάτρα.

ΤΟ ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟ ΣΤΗΝ ΑΓΙΑ

Μένοντας στου Μάμου

Το εργοστάσιο του Μάμου, που καταστράφηκε στην Αγιά, είχε -όπως σχεδόν όλα τα εργοστάσια της εποχής- διαμερίσματα όπου έμεναν οι ιδιοκτήτες του, εν προκειμένω η οικογένεια Μάμου. Εκεί μεγάλωσε και ο Παναγής Μάμος, εκεί έμενε η οικογένειά του, μέχρι το 1962. Και δεν ήταν οι μόνοι, αφού τόσο ο νυκτοφύλακας όσο και ο διευθυντής των οικονομικών υπηρεσιών έμεναν εκεί. Η συγκεκριμένη πτέρυγα έχει γκρεμιστεί τελείως, βρισκόταν ακριβώς δίπλα στην καμινάδα.



☉ Όταν ακόμα κατοικείται...

1959: Στον κλάδο των αναψυκτικών



Η εταιρεία εισέρχεται στον κλάδο των αναψυκτικών, προ-καλώντας ευεργετικές επι-

δράσεις και αποτελέσματα, τόσο στην αύξηση του κύκλου εργασιών και κερδοφο-

ρίας της όσο και στην αύξηση του εισοδήματος των Ελλήνων αγροτών - καλλιερπητών

εοπεριδοειδών, αφού χρησιμοποίησε αποκλειστικά ελληνικές παραγωγής χυμούς.

Η ΚΡΙΣΗ ΚΑΙ ΤΑ ΑΝΑΓΚΑΣΤΙΚΑ ΘΗΠΑΤΑ

Οι συνεχιστές: Κ. ΦΙΞ ΑΕ

ΟΙ ΔΥΣΚΟΛΕΣ ΑΠΟΦΑΣΕΙΣ

Η παγκόσμια οικονομική κρίση βρίσκει τη «Ζυθοποιία Μάμος» σε μία φάση υλοποίησης νέου μεγάλου επενδυτικού προγράμματος επέκτασης των βιομηχανοστασίων της και ανανέωσης του χρησιμοποιούμενου κεφαλαιουχικού εξοπλισμού, με στόχο την αύξηση της παραγωγικής δυναμικότητας και παραγωγικότητας. Μέρος του επενδυτικού προγράμματος χρηματοδοτείται μέσω δανεισμού από εμπορικές τράπεζες. Η μείωση της ζήτησης του προϊόντος όμως, λόγω της διεθνούς ύφεσης και κρίσης, και η αύξηση των επιτοκίων, οδήγησαν τον Πέτρο Μάμο σε άμεσες επιχειρηματικές πρωτοβουλίες για την επιβίωση της επιχείρησης. Προκειμένου να μειώσει τον τραπεζικό δανεισμό, μετατρέπει την επιχείρηση από Προσωπική Εταιρεία σε Ανώνυμο Εταιρεία, με την είσοδο νέων μετόχων-επενδυτών σ' αυτήν.

Παρά το γεγονός ότι πολλοί επιχειρηματίες που δραστηριοποιούνταν τόσο στην Αθήνα όσο και στην Πάτρα, είχαν επιδείξει ζωηρό ενδιαφέρον να συμμετάσχουν στη δυναμικά εξελισσόμενη επιχείρηση, όπως μεταξύ άλλων και ο φίλος του Δημήτριος Νικολάου Χαλαραμπόπουλος, διαπρεπής μεγαλέμπορος και βιο-



Ζυθοβραστήριο του 1916

μηχανικός κονσερβοποίησης ιχθυρών και αλιπάστων με εργοστάσια στην Πάτρα και την Πορτογαλία, δεν πρότιμπε να επιλέξει έναν συνεργάτη-συμμέτοχο μεταξύ αυτών. Μετά από παρότρυνση και επιμονή των αδελφών

του, που είχαν επηρεαστεί στην απόφασή τους από τον καθηγητή του Πανεπιστημίου Αθηνών Ερρίκο Σάουσι σύζυγο της αδελφής του Ιωάννας και αδελφό της συζύγου του Καρόλου Ιωάννου Φιξ Υακίνθου, αποφάσισε να προτιμή-

Προκειμένου να μειώσει τον τραπεζικό δανεισμό, μετατρέπει την επιχείρηση από Προσωπική Εταιρεία σε Ανώνυμο Εταιρεία, με την είσοδο νέων μετόχων-επενδυτών σ' αυτήν

σει να συμμετάσχουν ως μέτοχοι στην εταιρεία, αφενός η ΑΕ Κ. Φιξ της οποίας, μετά τον θάνατο του θετού του Καρόλου Ιωάν. Φιξ το 1922, ηγούνται τα πρώτα εξαδέλφια του Ιωάννης και Αντώνης Φιξ και αφετέρου ο Ιωάννης Φιξ ατομικώς. Η συνέχεια απέδειξε ότι η επιλογή του αυτή ήταν η λιγότερο ενδεδειγμένη και επιτυχή μεταξύ όλων των άλλων υπαρκουσών εναλλακτικών επιλογών που προσφέρονταν για την εταιρεία.

Βασιλικός προμηθευτής



Ευδιάκριτα στη φωτογραφία των εγκαταστάσεων, τα πρόβατα που βόσκουν στον περίβολο, στο ύψος της οδού Έλληνας Στρατιώτου (αρχείο Νίκου Γκίτσιου)

Εντυπο με όλες τις πληροφορίες για την Μάμος, ευθύς μετά τη λειτουργία του εργοστασίου της στην Αγιά. Διαβάζουμε πως παράγει 2 εκατομμύρια οκάδες μύρα το χρόνο ή 2.564.000 κιλά. Ήταν δε βασιλικός προμηθευτής.

Μικρή Αγγελία



Μικρή αγγελία για την εύρεση λογιστών και εργατών για τις ανάγκες της «Π. Μάμος Α.Ε.» τη δεκαετία του '70. Ικανοποιητικότητα το ημερομίσθιο (αρχείο οικογένειας Νίκου Μπρουσινού)

«ΓΕΥΣΗ» ΑΠΟ ΔΙΑΦΗΜΙΣΕΙΣ ΤΗΣ ΜΠΥΡΑΣ ΜΑΜΟΣ

Τώρα!
Μπορείς να απολαύσεις τη μύρα σου και σε μπουκάλι ΕΝΟΣ ποτηριού

Ενός βέλους να απολαύσεις ένα ποτήρι μύρα. Το στερείσαι όμως γιατί δεν βέλεις να πίνεις 2 ποτήρια που παρέχει το μεγάλο μπουκάλι για να πείς μόνο ένα ποτήρι. Τι κάνουμε για μύρα ΜΑΜΟΣ σου προσφέρουμε τώρα και σε μικρό μπουκάλι του ενός ποτηριού, για την απόλαυσή και το αμείωτό σου.

ΜΑΜΟΣ
ΥΠΕΡΟΧΗ ΜΠΥΡΑ ΣΑΙΡΟΝ

ΚΑΙΝΟΥΡΓΙΑ ΥΠΕΡΟΧΗ ΜΠΥΡΑ!

***Από σήμερα στη διάθεσί σας**

- Η καινούργια μύρα ΜΑΜΟΣ είναι η καλύτερη μύρα που κυκλοφορεί και στην Ελλάδα.
- Απ' την πρώτη γουλιά τό λεπτό της άρωμα και ή ήπιητάκη γεύση της θα σου κατακτήσουν.
- Η μύρα ΜΑΜΟΣ είναι τό πιο εύχρηστο άρτυμα και τό πιο άγευστο ποτό για να πίνεις με τό φαγητό σου. Απολαύσεις την ημέρα.

ΜΑΜΟΣ
*Η καλύτερη Έλληνική μύρα

Τό δεύτερο ποτήρι που δέν πίνεις, μή τό πληρώνεις άδικα

Ενός βέλους να απολαύσεις ένα ποτήρι μύρα. Το στερείσαι όμως γιατί δεν βέλεις να πίνεις 2 ποτήρια που παρέχει τό μεγάλο μπουκάλι για να πείς μόνο ένα ποτήρι. Τι κάνουμε για μύρα ΜΑΜΟΣ σου προσφέρουμε τώρα και σε μικρό μπουκάλι του ενός ποτηριού, για την απόλαυσή και το αμείωτό σου.

ΜΑΜΟΣ
ΥΠΕΡΟΧΗ ΜΠΥΡΑ ΣΑΙΡΟΝ

Τώρα!
Μπορείς να απολαύσεις τη μύρα σου και σε μπουκάλι ΕΝΟΣ ποτηριού

Ενός βέλους να απολαύσεις ένα ποτήρι μύρα. Το στερείσαι όμως γιατί δεν βέλεις να πίνεις 2 ποτήρια που παρέχει τό μεγάλο μπουκάλι για να πείς μόνο ένα ποτήρι. Τι κάνουμε για μύρα ΜΑΜΟΣ σου προσφέρουμε τώρα και σε μικρό μπουκάλι του ενός ποτηριού, για την απόλαυσή και το αμείωτό σου.

ΜΑΜΟΣ
ΥΠΕΡΟΧΗ ΜΠΥΡΑ ΣΑΙΡΟΝ

ΟΔΗΓΟΣ ΤΟ ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΟΝ ΛΕΥΚΩΜΑ ΕΘΝΙΚΗΣ ΕΚΑΤΟΝΤΑΕΤΗΡΙΔΟΣ

Μια επίσκεψη στο «Πατραϊκό Εργοστάσιο Ζυθοποιίας και Παγοποιίας ΜΑΜΟΣ & ΣΙΑ»...

Η ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ

Η σημερινή εικόνα του εργοστασίου δεν μπορεί να αποδώσει το μέγεθος και το κύρος που απολάμβανε η μονάδα από τα πρώτα χρόνια της λειτουργίας της. Γι' αυτό και ανατρέξαμε στο «Πανελλήνιον Λεύκωμα Εθνικής Εκατονταετηρίδος (1821-1921, Αθήνα, Ι. Χ. Κατζιωνάννου, 1923-1925)», το οποίο μας μεταφέρει νοητά στον χώρο και στο οποίο περιγράφεται η παραγωγική διαδικασία.

«Το Ζυθοβραστήριον»

Πριν φθάσει η βύνη εις το ζυθοβραστήριον πρέπει να σμικρυνθεί τουτέστι να αλεσθή. Επί του μύλου ευρίσκεται πλάστιξ ήτις αυτομάτως ζυγίζει το εκάστοτε χρησιμοποιούμενον ποσόν βύνης. Η αλεσθείσα βύνη (κριθή) ρίπεται αρχικώς εις εν μέγα ανακατετήριον (ονομαζόμενον Malschottich) ενώ ταυτοχρόνως ρέει επί αυτής ύδωρ θερμόν. Μετά τούτο εν μέρος της μάζης αυτής φέρεται εις τον βραστήρα-λέβητα, ένθα αφού βράση επί' ολίγων επαναφέρεται πάλιν εις το ανακατετήριον όπου ευρίσκεται το υπολειφθέν μέρος. Ούτω η θερμοκρασία εν των ανακατετηρίω ανέχεται εις ωριαμένους βαθμούς. Η εργασία αυτή επαναλαμβάνεται τρεις, ενώ εν τω μεταξύ επιτυγχάνεται η ζακκάρωσις του αμύλου τάχιστα ενεργεία της «Διά-



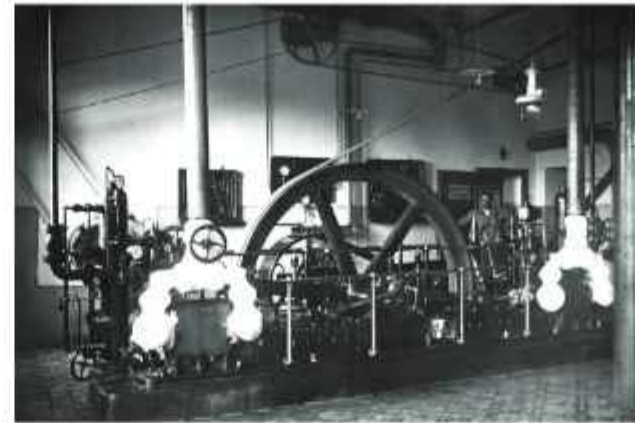
© 1920. Τμήμα επισκευής βαρελιών ζύθου

στασις» ως προεργείη. Ούτω το άμυλον της βύνης μετατρέπεται εις ζάκκαρον και δεξτερίνην, τουτέστιν, γομοειδεις ύλας διαφόρων ειδών ζακκάρων. Εκ του εντεκτηρίου φέρεται τέλλος η μάζα εις στο στραγγιστήριον όμοιον σκεδόν του προηγουμένου μηχανήματος, το οποίον όμως εις τον πυθμένα έχει μίαν πλάκα τρυπητήν (σουρωτήριον) και δι' αυτού χωρίζεται το εκκύλισμα από των υπολειμμάτων της βύνης. Οτι ήδη έχομεν προ ημών είνα καθαρόν γλυκύ εκκύλισμα ελεύθερον από οινόπνευμα. Το θερμόν αυτό εκκύλισμα φέρεται πλέον εις τον ζυθολέβητα όπου προστίθεται ο Λυκίσκος και βράζει 2-3 ώρας, ενταύθα αποβάλλεται εκ του εκκυλισματος το μεγαλύτερον μέρος των

λευκωμάτων του, εν είδει μικρών νεφελών, πράγμα όπερ συντελεί εις την μετέπειτα διατήρησιν του ζύθου. Αι λειτουργίαι αλίνας λαμβάνουσι χώραν κατά την μετατροπήν των υλών αυτών είναι φύσεως χημικής.

Το Ζυθογλεύκος εν τοις αεριστήρισις

Εκ του ζυθολέβητος το ζυθογλεύκος μεταφέρεται διά μιας κεντρόφυγος, αφού αφηρέθησαν δι' ενός μεγίστου σουρωτηρίου τα φύλλα του λυκίσκου, εις τας λεγομένας ταρατάσας, μεγάλαι δηλ. σιδηραί λεκάναι ένθα ο ζύθος αεριζόμενος προσλαμβάνει οξυγόνον εκ της ατμοσφαιρας διά την ζύμωσιν, κατέρχεται δε και η υψηλή αυτού θερμοκρασία εις το ήμισυ περίπου. Επειδή όμως ο ζύθος οφείλει να αρχίσει ζυμούμενος με 5 βαθ-



© 1920 Ατμομηχανή και παγομηχανή διπλής ενέργειας

μούς Κελσίου περίπου, προς επίτευξιν τούτου, διοχετεύεται το ζυθογλεύκος εις τας κάδας της ζυμώσεως επιτυχανομένων σωληνωτού, εσωτερικώς του οποίου διέρχεται κατεψυγμένον ύδωρ, εξωτερικώς δε περικαλύπτεται διά του ρέοντος ζυθογλεύκου, ούτω δε επιτυγχάνεται και ο καλύτερος καθαρισμός αλλά και ο αερισμός του ζυθογλεύκου.

Αποθήκη ζυμώσεως

Εν αιταίς ευρίσκονται τοποθετημένα αι Ζυθοκάδαι των ζυμώσεων με κάδας εν μέρει εσφαλτωμένας και εν ζυλίνας, είναι δε αι αποθήκαι κατεψυγμένα. Η συνήθης εν αιταίς θερμοκρασία κυμαίνεται από 5-7 βαθμούς άνω του μηδενός. Εντός δε των μεγάλων αυτών καθών τοποθετείται το εκκύλι-

παρόνται εκ των υδρατμών των υπογείων των επικολλημένων επί των ψυχρών σωληνών εντός των οποίων διοχετεύεται παγωμένον αλατόνερο 7-8 βαθμών κάτω του μηδενός προς ψύξιν των αποθηκών, τούτο δε κατορθούται τη ενεργεία των Παγομηχανών. Η θερμοκρασία των υπογείων τούτων αποθηκών πρέπει από 0-2 βαθμούς Κελσίου, και εις αυτήν την χαμηλήν θερμοκρασίαν γίνεται η μεταζύμωσις του ζύθου κατά την οποία μετουσιούνται αι υπολειφθείσαι ζακκάρες, από την κυρίαν ζύμωσιν των προμνησθεισών αποθηκών ζυμώσεως.

Η στέυσις του ζύθου Μάμου γίνεται εν μεγάλοις βαρελίοις από 2500 μέχρι 9000 καλιογράμμων. Διάρκεια στέυσεως 2 - 2 ½ μήνες αναλόγως της εποχής. Απασαι αι αποθήκαι ζύθου εισίν επενδυμένα διά φελλολίθων (τρίμμα φελλών μετά πύσσης) πάχους 12-15 εκατοστών του μέτρου, προς απομόνωσιν της εσωτερικής κατεψυγμένης χαμηλής θερμοκρασίας. Επίσης τα πατώματα είναι επιστρωμένα δι' ενός στρώματος 50 εκατοστών του μέτρου με μπετόν και 15 εκατοστών του μετρ. με φελλολίθους προς απομόνωσιν της θερμότητος της γης. Δι' αυτής της μεθόδου φυσικά εξοικονομείται πολύ τεχνητόν ψύχος, του οποίου η παρασκευή, ίδιως σήμεραν είναι πολύ ακριβή...».

Αποθήκη στέυσεως υπόγειοι

Εισερχόμενος τις εν αιταίς εκπλήσεται πραγματικώς διά τους επί της οροφής ευρισκομένους αφθόνους πάγιους οίτινες

Ιστορική αναδρομή 19ου αιώνα

1876

Ο Λορέντζος Μάμος (1843 Ζακύνθος - 1932 Αθήνα) αμαζοποιός στο επάγγελμα, επεκτείνει την επαγγελματική του δραστηριότητα και στον κλάδο της ζυθοποιίας κάνοντας την αγάπη του για το ζύθο δεύτερο επάγγελμα του ιδρύοντας και λειτουργώντας το πρώτο ζυθοποιείο - ζυθοπωλείο της οικογένειας στην Πάτρα.

1879

Ο Λορέντζος Μάμος μεταφέρει την επιχειρηματική του δραστηριότητα στην Αθήνα, στην οδό Μυλλέρου, όπου ίδρυσε καταρχήν ένα εργοστάσιο αμαζοποιίας το οποίο στην συνέχεια εξελίχθηκε στο μεγαλύτερο εργοστάσιο κατασκευής αμαζωμά-

των αυτοκινήτων κλπ στην μικρή τότε Ελλάδα.

1898

Ο Λορέντζος Μάμος, λάτρης του ζύθου και ο Γεώργιος Λίβερτ ιδρύουν και λειτουργούν ένα εργοστάσιο ζυθοποιίας και παγοποιίας, όπως και ένα ζυθοπωλείο, στην οδό Νεοφύτου Βάμβα στο Κολωνάκι /Αθήνα. Η μπίρα Μάμος, είναι η πρώτη ελληνική μπίρα, που βραβεύεται στο εξωτερικό με το «κρυσόσούν βραβείον αγνότητος και γευστικότητος» στις Διεθνείς Εκθέσεις της Πράγας και της Τεργέστης, βάζοντας, την μικρή τότε Ελλάδα, στον παγκόσμιο ζυθοχάρτη, αναδεικνύοντας και αποδεικνύοντας, ότι η Ελληνική ζυθοποιία δεν υπολείπονταν και δεν είχε να ζηλέψει τίποτα από τις αντίστοιχες ευρωπαϊκές σε επίπεδο ποιότητας προϊόντος.

8.11.1898

ΕΦΗΜΕΡΙΔΑ ΣΚΡΙΠ



ΕΠΙΛΟΓΕΣ

ΜΗ ΧΑΣΕΤΕ ΤΗΝ ΚΥΡΙΑΚΗ 15 ΙΟΥΝΙΟΥ



ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΩΝ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ & ΔΥΤΙΚΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ