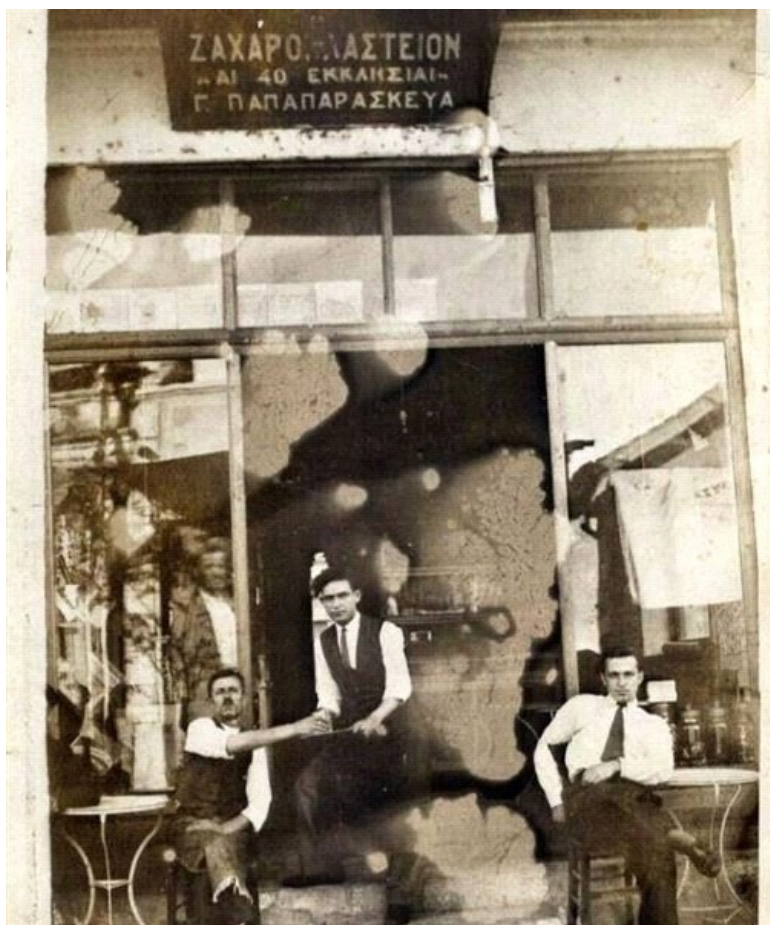




# Ο ζαχαροπλάστης που έγραψε ιστορία

Ο Γιώργος Παρασκευάς ήρθε από την Ανατολική Θράκη το 1922. Από τους δικούς του πειραματισμούς προέκυψε η διάσημη καριόκα. Η επιχείρηση που ίδρυσε επεκτείνεται συνεχώς...

Η ιστορία ενός σοκολατένιου γλυκίσματος, το οποίο προσφερόταν στις γιορτές ως κέρασμα, ξεκίνησε το 1926 στην Ξάνθη. Η καριόκα, με βασικά συστατικά το παντεσπάνι, τα καρύδια και τα διαφορετικά είδη σοκολάτας που το απαρτίζουν, δημιουργήθηκε από τον Γιώργο Παπαπαρασκευά, και εκείνος το έκανε γνωστό πανελλαδικά. Άντλησε την ονομασία της από το σοκολατί χρώμα που έχουν στο όνομά τους οι κάτοικοι του Ρίο ντε Τζανέριο της Βραζιλίας, καθώς όλοι όσοι σχετίζονται με την πόλη φέρουν την ονομασία, Cariocas.



Αν κάτι από μόνο του κάνει ενδιαφέρον το συγκεκριμένο γλυκό, εκτός από τη συνταγή του, είναι το γεγονός ότι μετά από 92 χρόνια, παραμένει ίδιο. Ποιοτικά και γευστικά απaráλλαχτο, καθώς τόσο ο εγγονός του Γιώργου Παπαπαρασκευά, Γιώργος Παπουτσόγλου, όσο και οι απόγονοι των άλλοτε εργαζομένων στην επιχείρηση, οι οποίοι σήμερα τη διαχειρίζονται ως μέτοχοι, σεβάστηκαν την επιθυμία του ιδρυτή του ζαχαροπλαστείου της Ξάνθης να μην αλλάξει τίποτα.

## Ο ζαχαροπλάστης που έγραψε ιστορία

Το ζαχαροπλαστείο που ίδρυσε ο Γιώργος Παπαπαρασκευάς, γεννημένος, το 1905 στις 40 Εκκλησιές – ή Κιρκ-Κλισέ για τους Τούρκους – της Ανατολικής Θράκης, αποτελεί σήμερα σημείο αναφοράς. Για όσους επισκέπτονται την Ξάνθη. Κουτιά με γλυκά έχουν ταξιδέψει κατά καιρούς σε νησιά, σε πόλεις και στο εξωτερικό, άλλοτε ως παραγγελία και άλλοτε ως κέρασμα. Αυτό που κατάφερε το ζαχαροπλαστείο, παρά το γεγονός ότι

δεν διαθέτει πολλά καταστήματα, παρά μόνο δύο έως και αυτή τη στιγμή, ήταν να διασπείρει τη φήμη του σε όλη την ελληνική επικράτεια.

Ο Γιώργος Παπαπαρασκευάς, ερχόμενος το 1922 στην Ελλάδα, έπιασε δουλειά στο πιο φημισμένο ζαχαροπλαστείο της Ξάνθης, του Στογιαννίδη. Αργότερα δούλεψε σε κάποια ακόμα ζαχαροπλαστεία της περιοχής, πριν ξεκινήσει τη δική του επιχείρηση στη συνοικία των Δώδεκα Αποστόλων το 1926. Το 1933 μεταφέρθηκε στην οδό Καβάλας, επιδιώκοντας να πετύχει ένα καλύτερο εμπορικό πέρασμα, καθότι το σημείο ήταν αρκετά προβεβλημένο, ενώ δύο χρόνια αργότερα, μετέφερε την έδρα της επιχείρησης, εκεί όπου βρίσκεται έως και σήμερα, επί της οδού 28ης Οκτωβρίου.

Καθώς η πορεία του ζαχαροπλαστείου ήταν διαρκώς ανοδική και το προϊόν άρχισε να γνωρίζει δόξα, θέλγοντας κάθε πελάτη που δοκίμαζε τις καριόκες του και τα γλυκά του, το 1960 ο Παπαπαρασκευάς έκανε ριζική ανακαίνιση, ενώ πρόσθεσε και δεύτερο όροφο στο μαγαζί του. Η καριόκα ήταν ήδη διάσημη σε όλη την Ελλάδα και μέχρι σήμερα παραμένει η ίδια. Ο ίδιος μάλιστα, άρχισε την ίδια περίοδο να τυποποιεί παραδοσιακά γλυκά της πατρίδας του, όπως το σαραγλί.



## Η διαδοχή του Γιώργου Παρασκευά



Το 1974 ο Παπαπαρασκευάς έφυγε από τη ζωή. Τη συνέχιση της επιχείρησης αναλαμβάνει δεύτερη γενιά, με αρχιτεχνίτη το Στέλιο Αρσένη και υπεύθυνο στην διοίκηση και πώληση το Δημήτρη Παπαγιαννόπουλο, οι οποίοι συνέβαλαν στην επέκταση της επιχείρησης και στην αύξηση της παραγωγής.

Στην επιχείρηση βρίσκεται σήμερα η τρίτη γενιά – μεταξύ τους και ο Γιώργος Παπουτσόγλου. Ταυτόχρονα, το εργαστήριο έχει μεταφερθεί σε νέες εγκαταστάσεις στο Πετροχώρι Ξάνθης σε μια έκταση 5 στρεμμάτων και σε κτίριο 1200 τμ, εξοπλισμένο με σύγχρονα μηχανήματα.

## Η επέκταση στην Αθήνα



το 2013, το όραμα του Γιώργου Παπαπαρασκευά γίνεται πραγματικότητα. Ο εγγονός του, Γιώργος Παπουτσόγλου, ανοίγει το δεύτερο κατάστημα στην Αθήνα, στην περιοχή της Γλυφάδας. Περιγράφοντας τη σχέση του με το ζαχαροπλαστείο, ο κύριος Παπουτσόγλου, λέει πως περνούσε τα καλοκαίρια του εκεί, καθώς οι γονείς του είχαν εγκαταλείψει την Ξάνθη, για να δουλέψουν στην Αθήνα. «Τα καλοκαίρια πήγαινα στη γιαγιά. Το εργαστήριο ήταν κάτω από το σπίτι, και μεγάλωσα με το συγκεκριμένο βίωμα».

«Αποφάσισα να κάνω το βήμα της Αθήνας, ενώ είχε ήδη ξεκινήσει η κρίση. Ήμουν γεωπόνος στο

Πολυτεχνείο. Έχοντας συζητήσει με τη μητέρα μου, αποφασίσαμε πως είχε φτάσει η κατάλληλη στιγμή. Τα παράτησα όλα, μεταπτυχιακά και ό,τι άλλο είχα κάνει μέχρι εκείνη τη στιγμή, για να ασχοληθώ με το ζαχαροπλαστείο».

### Τα επόμενα βήματα της επιχείρησης

Για τα επόμενα βήματα της επιχείρησης, ο κύριος Παπουτσόγλου εμφανίζεται εγκρατής: «αργά και σταθερά βήματα...», λέει χαρακτηριστικά. «Η Αθήνα είναι αρκετά μεγάλη και ο ανταγωνισμός αρκετά ισχυρός. Δεν είναι σαν την Ξάνθη».

Το ζαχαροπλαστείο του Παπαπαρασκευά, έκανε πέρυσι το πρώτο του βήμα, εξάγοντας γλυκά στις Βρυξέλλες. «Υπάρχει κατάστημα, το οποίο λαμβάνει αρκετά κιλά από τα προϊόντα μας σε εβδομαδιαία βάση. Κάναμε την αρχή και είδαμε να αποδίδει. Μας ενδιαφέρει να συνεργαστούμε και με άλλα καταστήματα του εξωτερικού, τα οποία διαθέτουν ελληνικά παραδοσιακά προϊόντα».