

Ο κ. **Γιώργος Παπανικολάου** έχει σπουδάσει χημικός με εξειδίκευση στην χημεία των τροφίμων στο Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων και κατέχει μεταπτυχιακό δίπλωμα στο διεθνές μάρκετινγκ από το Οικονομικό Πανεπιστήμιο Αθηνών. Τα τελευταία χρόνια εργάζεται στον κλάδο του ελαιολάδου ως υπεύθυνος παραγωγής και ποιοτικού ελέγχου στην οικογενειακή του επιχείρηση με κύρια δραστηριότητα την τυποποίηση και εξαγωγή εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου και επιτραπέζιων ελιών.

Είναι γευσιγνώστης ελαιολάδου και μέλος της ομάδας γευσιγνωσίας ελαιολάδου Καλαμάτας του Πανεπιστημίου Πελοποννήσου.

Από την παιδική ηλικία εμπνεύστηκε και διαμορφώθηκε από τον κόσμο του ελαιολάδου, χάρη στη στενή σχέση της οικογένειάς του με κάθε στάδιο της διαδικασίας παραγωγής.

Από την καλλιέργεια ως μικροί παραγωγοί ελαιολάδου, τη λειτουργία του ελαιοτριβείου των παππούδων του, μέχρι σήμερα την εμπορία και τυποποίηση. Αυτές οι πολύτιμες εμπειρίες αποτελούν το θεμέλιο της κατανόησής του για την πολυδιάστατη αξία και την υψηλή ποιότητα του ελαιολάδου, καθορίζοντας τον τρόπο με τον οποίο αντιλαμβάνεται το ελαιόλαδο το οποίο δεν είναι απλώς γαστρονομικό προϊόν αλλά ένα πλούσιο μείγμα παράδοσης και αυθεντικής γεύσης.