

# THE Top 50

ΚΟΡΥΦΑΙΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΤΥΡΙΩΝ

Ειδική Ετήσια Έκδοση Top 50 2022 • ISSN: 2732-835X • Τιμή: 3 ευρώ



Δωρεάν με την Agrenda

Τυροκόμος



# Πνεύμα φθινοπώρου

Μια τυπική Σαντορίνη, ένα ημίγλυκο ροζέ από Αγιωργίτικο και ένα ερυθρό Ξινόμαυρο από το Αμύνταιο ταιριάζουν ιδανικά με τα δυνατά, ώριμα ελληνικά τυριά.



**1. Πεκορίνο Αμφιλοχίας**  
**1,99€ / 125 g**  
15,92€ / kg

Ελαφρώς αλμυρό, βουτυράτο, σκληρό τυρί, από αιγοπρόβειο γάλα, με πολύπλοκο αρωματικό χαρακτήρα.

**2. Γραβιέρα Ύου**  
**2,29€ / 125 g**  
18,32€ / kg

Οραίο τυρί από αιγοπρόβειο γάλα, με φρουτώδες άρωμα και ωραία ισορροπία γλυκιάς και αλμυρής γεύσης.

**3. Σαν Μιχάλη ΠΟΠ Σύρου**  
**3,29€ / 125 g**  
26,32€ / kg

Έντονο, πικάντικο κίτρινο τυρί, με σύνθετα αρώματα βουτύρου, φρυγανισμένου ψωμιού, πικραμύγδαλου, βοτάνων και βουνού.

**4. Γραβιέρα ΠΟΠ Κρήτης**  
**3,99€ / 350 g**  
11,40€ / kg

Σκληρό τυρί αιγοπρόβειο γάλακτος με απαλό κίτρινο χρώμα και ωραία βουτυράτη, γεμάτη γεύση.

**ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ ΠΟΠ - ΑΣΥΡΤΙΚΟ**  
**Λευκός Ξηρός οίνος**  
**8,99€ / 750 ml**  
11,99€ / lt

Μια Σαντορίνη με λεμονάτο άρωμα, γεμάτη γεύση και λεπιδωτή οξύτητα που σβήνει στο στόμα με την μακριά και τυπική επίγευση «ορυκτών».

**Αγιωργίτικο ΠΓΕ**  
**Ροζέ ημίγλυκος οίνος**  
**2,99€ / 750 ml**  
3,99€ / lt

Κρασί με έντονο σομόν χρώμα με διακριτική μύτη κερασιού και χαμομηλιού. Στο στόμα, η αίσθηση της φρεσκάδας και της ζωντανίας ταιριάζει με την παιχνιδιάρικη γλυκύτητα.

**ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ RESERVE ΠΟΠ**  
**Ερυθρός Ξηρός οίνος**  
**4,49€ / 750 ml**  
5,99€ / lt

Κρασί με λαμπερό κόκκινο χρώμα. Η μακρά παλαίωση σε δρύινα βαρέλια, χαρίζει αρώματα ξερών φρούτων και μπαχαρικών στη μύτη, και όγκο στο στόμα.




  
lidl-hellas.gr






Μία είναι  
η φέτα στην καρδιά μας!



 Dodoni S.A.

 dodoni.eu

www.dodoni.eu

  
**ΔΩΔΩΝΗ**

Η γεύση του καλού.



*Τον ανεξερεύνητο πλούτο της εγχώριας τυροκομίας και τις τεράστιες ευκαιρίες που ανοίγονται από το σύγχρονο μοντέλο διατροφής καταγράφει η τρίτη κατά σειρά κυκλοφορία του Top 50 by Τυροκόμος με τις κορυφαίες επιλογές ελληνικών τυριών*



Πολύτιμες συνταγές και πρακτικές τυροκόμησης στα ορεινά της Πίνδου



Στη φωτογραφία του εξωφύλλου ο Χρήστος Σαΐτης από το Περιβόλι Γρεβενών

## Εγχώρια τυροκομία

**08 Συνταγές** και πρακτικές τυροκόμησης που αναπτύχθηκαν εδώ και αιώνες στα βουνά της Πίνδου κουβαλούν στο διάβα τους οι μετακινούμενοι κτηνοτρόφοι, που μάγεψαν τον βραβευμένο φωτογράφο Δημήτρη Τσισίδη

**26 Terroir Αιγαίου** Μια σύντομη βόλτα στον Σαρωνικό έδωσε ευκαιρία για περιπλάνηση στις ιδιαίτερες γευστικές αρμονίες των κρασιών και των τυριών των νησιών του Αιγαίου Πελάγους

**46 Πενήντα τυριά** Κορυφαίες επιλογές τυριών ελληνικών τυροκομιών από τη «φρέσκια» έκδοση του Τυροκόμου και την τρίτη κατά σειρά έκδοση του Top 50 by Τυροκόμος 2022

## Πολιτισμός

### ΤΟ ΤΥΡΙ ΤΟΥ ΛΑΚΚΟΥ

**16 Λατρευτικές** παραδόσεις που χάνονται στο βάθος των αιώνων συνδέουν την παραγωγή τυριού με το θαύμα της ζωής την ώρα που στη Σέριφο ένα αρχαίο τελετουργικό ζυμώνει κάθε χρόνο το μοναδικό Τυρί του Λάκκου

### ΠΝΕΥΜΑΤΙΚΗ ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑ

**22 Η γεύση** του τυριού, όπως και το άρωμα των... αρωμάτων, δεν αποτελεί πνευματική ιδιοκτησία, αποφάνθηκε πρόσφατα με απόφασή του το Ευρωπαϊκό Δικαστήριο





Γευστικές αρμονίες στα τυριά και κρασιά των νησιών του Αιγαίου



Αλέξανδρος Μποτός, διευθύνων σύμβουλος της Ρούσσας ΑΕ

## Πρόσωπα

**36 Αλέξανδρος Μποτός** Η μεγαλύτερη περιουσία μιας εταιρείας είναι άυλη και αποτυπώνεται στις βαθιές σχέσεις που χτίζει με τους συνεργάτες της εκτιμά ο διευθύνων σύμβουλος της Ρούσσας ΑΕ

**34 Πέτρος Παπαμαρίνος** «Ποιος να το φανταζόταν ότι θα χρειαζόμασταν τους Δανούς για να φτιάξουμε σήμερα τα τυριά μας» αναρωτιέται ο επικεφαλής της Φάρμας Παπαμαρίνου στη Δράμα

**42 Χρύσανθος Καραβίας** «Διαβάζοντας την Οδύσσεια έκανα τη σύνδεση με τη σπηλιά του Πολύφημου. Βρήκα ένα βοσκό και αναζήτησα μία σπηλιά για να αποθηκεύσω τα τυριά μου» διηγείται ο δημιουργός του μοναδικού τυροκομείου της Ιθάκης



Τσαμπέρης, από το λιγιστό γάλα της Ιθάκης



# ΖΩΖΕΦΙΝΟΣ

## ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟ



ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟ ΖΩΖΕΦΙΝΟΣ  
ΣΥΡΟΣ (ΑΝΘ ΜΑΝΝΑ), 84100  
Τ. 2281075454  
EMAIL: zozefinos\_stefanos@yahoo.gr

 Τυροκομείο Ζωζεφίνος



# Τα βοσκοτόπια των ορεινών όγκων και η ζώσα γεωργία

Ο επιτυχής συνδυασμός της μακραίωνης παράδοσης με τη σύγχρονη τεχνολογία οδηγούν στο δρόμο της επιτυχίας

**Η** τυροκομία είναι κατ' εξοχήν κλάδος παραγωγής στον οποίο επιβάλλεται να ισορροπούν με τον καλύτερο δυνατό τρόπο η μακραίωνη παράδοση με τη σύγχρονη τεχνολογία. Με δεδομένο δε ότι τα ελληνικά τυριά βασίζονται σχεδόν ολοκληρωτικά στο αιγοπρόβειο γάλα, αποκτά ιδιαίτερη σημασία η διατήρηση της «ζώσας γεωργίας», όπως την αναφέρει ο Αριστοτέλης, σε μια μορφή που να επιτρέπει την κατάλληλη αξιοποίηση των φυσικών λειμώνων και ιδίως των πλούσιων σε χλωρίδα χορτολιβαδικών εκτάσεων των ορεινών όγκων.

Άλλωστε εκεί έγκειται και το μεγάλο πλεονέκτημα της εγχώριας τυροκομίας, καθώς η βιοποικιλότητα και τα πλούσια θρεπτικά και γευστικά συστατικά της πρώτης ύλης είναι αυτά που εξασφαλίζουν το διαβατήριο για την είσοδο των ελληνικών τυριών στις μεγάλες ώριμες αγορές διεθνώς. Η νομοθετική κατοχύρωση της Φέτας ως ΠΟΠ, ήρθε, πριν από μια 15ετία περίπου για να δώσει και θεσμικό χαρακτήρα σ' αυτή την υπόθεση.

Και παρά τα όποια λάθη, το δέλεαρ της νοθείας και την ελλιπή εποπτεία, η αγορά βρίσκει το βηματισμό της και η Φέτα δικαιώνεται. Πίσω δε από την ατμομηχανή της, μπορούν να ακολουθήσουν πολλά μικρότερα «βαγόνια» με πρώτα βέβαια τα 22 τυριά ΠΟΠ (και ένα ΠΓΕ) που έχει κατοχυρώσει η χώρα μας στην Ευρωπαϊκή Ένωση. Μια γρήγορη ιστορική αναδρομή μας λέει ότι η κτηνοτροφία και τα γαλακτοκομικά προϊόντα εμφανίστηκαν στην Κεντρική Ευρώπη την εποχή που άκμασε ο πολιτισμός της λεγόμενης Γραμμικής Ταινιωτής Κεραμικής, περίπου 7.500 χρόνια πριν. Πρόκειται για την περίοδο κατά την οποία οι ανθρώπινοι πληθυσμοί παύουν να είναι νομάδες, όπως οι προηγούμενοι κυνηγοί - τροφουλλέκτες και αρχίζουν να συγκεντρώνονται

σε μικρά χωριά, όπου ζουν από τα δημητριακά και τα βοοειδή. Τα ευρήματα των ανθρωπολόγων βεβαιώνουν ότι οι Ευρωπαίοι δανείστηκαν κατά κάποιο τρόπο την τέχνη της τυροκόμησης από κτηνοτρόφους της Μέσης Ανατολής. Κάποιες τελευταίες δημοσιεύσεις (Nature και BMC Evolutionary Biology) ισχυρίζονται μάλιστα ότι οι κτηνοτρόφοι της Μέσης Ανατολής ουσιαστικά κατέκτησαν την Ευρώπη γύρω στο 7000 π.Χ., όταν γεωργοί πέρασαν μαζικά το Βόσπορο και επεκτάθηκαν στους πλούσιους βοσκότοπους της Ευρώπης.

Το περίεργο είναι ότι οι γεωργοί της Μέσης Ανατολής έτρωγαν μεν γαλακτοκομικά προϊόντα όπως το τυρί, δεν μπορούσαν όμως να πουν το φρέσκο γάλα. Οι ενήλικοι Homo sapiens

κανονικά δεν παρήγαγαν το ένζυμο της λακτάσης, με το οποίο διασπάται η λακτόζη του γάλακτος. Αν λοιπόν ο ενήλικας έπινε γάλα θα είχε στομαχικές διαταραχές, διάρροια και ναυτία, κάτι που ισχύει σε ένα βαθμό σήμερα για τους Ασιάτες. Η μεγάλη αλλαγή ήρθε στην Κεντρική Ευρώπη με την εμφάνιση μιας μετάλλαξης που επέτρεπε στους ενήλικες να συνεχίσουν να πίνουν γάλα.

Όπως εκτιμά μάλιστα, ο Hoakim Burger, ανθρωπολόγος του

Πανεπιστημίου του Mainz που μελετά το θέμα, το γάλα διαμόρφωσε την ανθρώπινη ιστορία τόσο καθοριστικά όσο τη διαμόρφωσε αργότερα η πυριτίδα. Σχολιάζει δε ότι: «Αυτό που έγινε τότε ήταν μια λευκή επανάσταση».



Οι Ευρωπαίοι δανείστηκαν την τέχνη της τυροκόμησης από τη Μέση Ανατολή.

**Γιάννης Πανάγος**  
Εκδότης  
Διευθυντής

## ΤΑΥΤΟΤΗΤΑ

### ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑ

Green Box Εκδοτική Α.Ε.  
Νίκης 24,  
Σύνταγμα, 105 57  
Τηλ: 2103232905,  
Fax: 2103232967  
E-Mail: info@agronews.gr

### ΕΚΔΟΤΗΣ/ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ

Γιάννης Πανάγος

### ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ

Ειρήνη Σκρέκη

### ΣΥΝΤΑΞΗ

Πέτρος Γκόγκος  
Μαρία Γιουρούκην  
Λεωνίδας Λάμης  
Ζήσης Πανάγος  
Σοφία Σπύρου  
Γιώργος Κοντονής

### ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΟ/ ΣΕΛΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Σπύρος Αλεξίου  
Φανή Παπαπετροπούλου  
Χαρά Οικονόμου

### ΕΜΠΟΡΙΚΟΣ ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ

Παναγιώτης Αραβαντινός

### ΔΙΑΦΗΜΙΣΗ ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ

Βενετία Τρελλοπούλου

### ΔΙΑΝΟΜΗ

ΑΡΓΟΣ Α.Ε.

### ΕΚΤΥΠΩΣΗ/ ΒΙΒΛΙΟΔΕΣΙΑ

NONSTOP



# Στο *διάβα*

Τέσσερις οικογένειες μετακινούμενων κτηνοτρόφων ακολούθησε στο διάβα τους ο βραβευμένος φωτογράφος Δημήτρης Τοσίδης, καταγράφοντας μεταξύ άλλων και την αφοσίωσή τους στην παραγωγή ποιοτικών προϊόντων

ΤΟΥ ΓΙΩΡΓΟΥ ΛΑΜΠΙΡΗ





# της Ζωής



Ο μετακινούμενος κτηνοτρόφος  
Θωμάς Ζιάγκας από παιδί στα όνειρά του  
βλέπει μόνο τα πρόβατά του.



**Σ**υνταγές και πρακτικές τυροκόμησης που αναπτύχθηκαν επί αιώνες στα βουνά της Πίνδου από νομάδες κτηνοτρόφους και «μεταφέρθηκαν» στις μέρες μας μέσα από τη λαϊκή παράδοση και τη φυσική διαδοχή των οικογενειακών τσελιγκάτων, ανήκουν μεταξύ άλλων στους θησαυρούς που οι μετακινούμενοι κτηνοτρόφοι «κουβαλούν» μαζί τους στο ετήσιο «διάβα» τους από τα ορεινά λιβάδια των βουνών στα χειμαδιά. Εκεί, αφού τα αιγοπρόβατα έχουν βοσκήσει σε ένα φυσικό περιβάλλον με γηγενή βότανα και χόρτα, παράγουν γάλα με υψηλή ποιότητα υπεροχή, προς την αξιοποίηση του οποίου, σημειωτέον, έχει δραστηριοποιηθεί η Ένωση Μετακινούμενων Κτηνοτρόφων Ηπείρου με τη δημιουργία σχετικού brand υπεραξίας.

«Είναι το παράπονό τους» αναφέρει σχετικά ο βραβευμένος φωτογράφος Δημήτρης Τοσιδης, που βρέθηκε στα ορεινά της Πίνδου και γνώρισε από κοντά τη ζωή τεσσάρων οικογενειών, δημιουργώντας μαζί τους σχέσεις ζωής. Μάλιστα για το μεγάλο του οδοιπορικό, που φέρει την ονομασία «Διάβα, νομαδικός ποιμαντισμός στην ορεινή Βόρεια Ελλάδα» και περιγράφει τη διαδρομή των κτηνοτρόφων με τα κοπάδια τους από τα βουνά στα χειμαδιά για να ξεχειμωνιάσουν, τιμήθηκε με το βραβείο Athens Photo World 2021.



**Ο Νίκος Σαΐτης από το Περιβόλι Γρεβενών τοποθετεί την κουδούνα στον τράγο-οδηγό.**

**Α**ν και τα ζώα τους αποδίδουν ένα προϊόν υψηλής ποιότητας, «αδυνατούν να το πουλήσουν σε τιμές τέτοιες που να δικαιολογούν την αξία τους», σημειώνει ο Δημήτρης Τοσιδης. «Παράγουν Φέτα και Αναβατό. Έχω φάει τενεκέδες από τα τυριά αυτά και ακόμα περισσότερα κιλά πρόβειου κρέατος. Γάλα δεν είχα την τύχη να πιω γιατί το διάβα γίνεται στο τέλος του καλοκαιριού και πριν αρχίσουν να γεννούν τα ζώα, οπότε δεν βγάζουν γάλα». Υπερασπιζόμενος τη μοναδικότητα αυτών των σκληραγωγημένων ανθρώπων ο φωτορεπόρτερ του Αθηναϊκού - Μακεδονικού Πρακτορείου Ειδήσεων, τον οποίο συνάντησε η ειδική ετήσια έκδοση «Top50 by Τυροκόμος» για να καταγράψει την εμπειρία του, μίλησε για κάθε μία από τις τέσσερις οικογένειες που γνώρισε.

«Είναι ερωτευμένοι με αυτό που κάνουν. Ο Θωμάς Ζιάγκας, για να μου δώσει να καταλάβω τη σχέση που έχει τη δουλειά του, μου

εκμυστηρεύτηκε κάποια στιγμή ότι τα μόνα όνειρα που βλέπει από παιδί, είναι με πρόβατα. Δεν έχει δει κανένα άλλο όνειρο στη ζωή του. Τα πάντα περιστρέφονται γύρω από τη δουλειά. Ο ένας γιος του συνεχίζει το επάγγελμα, ενώ έχει κάνει μεταπτυχιακό στην Κτηνιατρική και ετοιμάζει το διδακτορικό του. Αλλά και ο δεύτερος γιος είναι επίσης στη δουλειά» σημειώνει ο Δημήτρης Τοσιδης. Επισκεπτόμενος συχνά τα βουνά ως ορειβάτης και αναρριχητής, ο ίδιος ήταν ήδη εξοικειωμένος με τους ορεινούς όγκους και την απάτητη φυσική ομορφιά της Ελλάδας. «Σε αυτά τα ταξίδια συναντούσα τους κτηνοτρόφους με τα κοπάδια τους. Κι έτσι ό,τι κατέγραψα αργότερα με τις φωτογραφίες μου ήταν κάτι το γνώριμο. Μου άρεσε πάντα να βλέπω τους ανθρώπους να ζουν στο βουνό. Μία από αυτές τις φορές βρέθηκα στον Σμόλικα, το καλοκαίρι του 2018. Ήταν η πρώτη μου γνωριμία με την Ελένη και τον Νάσο Τζίμα. Μου εξήγησαν πώς είναι

η ζωή τους, η καθημερινότητά τους. Έβλεπα πώς είναι να δουλεύουν στο βουνό, να μαγειρεύουν και να κοιμούνται εκεί. Στην απορία μου για το πώς ένα ηλικιωμένο ζευγάρι μπορούσε να ζει και να κοιμάται στην ύπαιθρο, απάντησαν ότι αυτό είναι το σπίτι τους. Οι συγκεκριμένοι ήταν από την Παραμυθία της Θεσπρωτίας». διηγείται.

«Από εκείνη τη στιγμή γεννήθηκε μέσα μου



### **Ο ΒΡΑΒΕΥΜΕΝΟΣ ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΤΟΣΙΔΗΣ**

Ο φωτορεπόρτερ του Αθηναϊκού - Μακεδονικού Πρακτορείου Ειδήσεων Δημήτρης Τοσιδης με το οδοιπορικό του «Διάβα, νομαδικός ποιμαντισμός στην ορεινή Βόρεια Ελλάδα» τιμήθηκε με το βραβείο Athens Photo World 2021. Όπως ο ίδιος αναφέρει το «Διάβα» του συνεχίζεται, καθώς θα αποτυπώσει σε δύο διαφορετικές φωτογραφικές ενότητες την κουρά των προβάτων και τη γέννα τους.





© 2014 Olympos

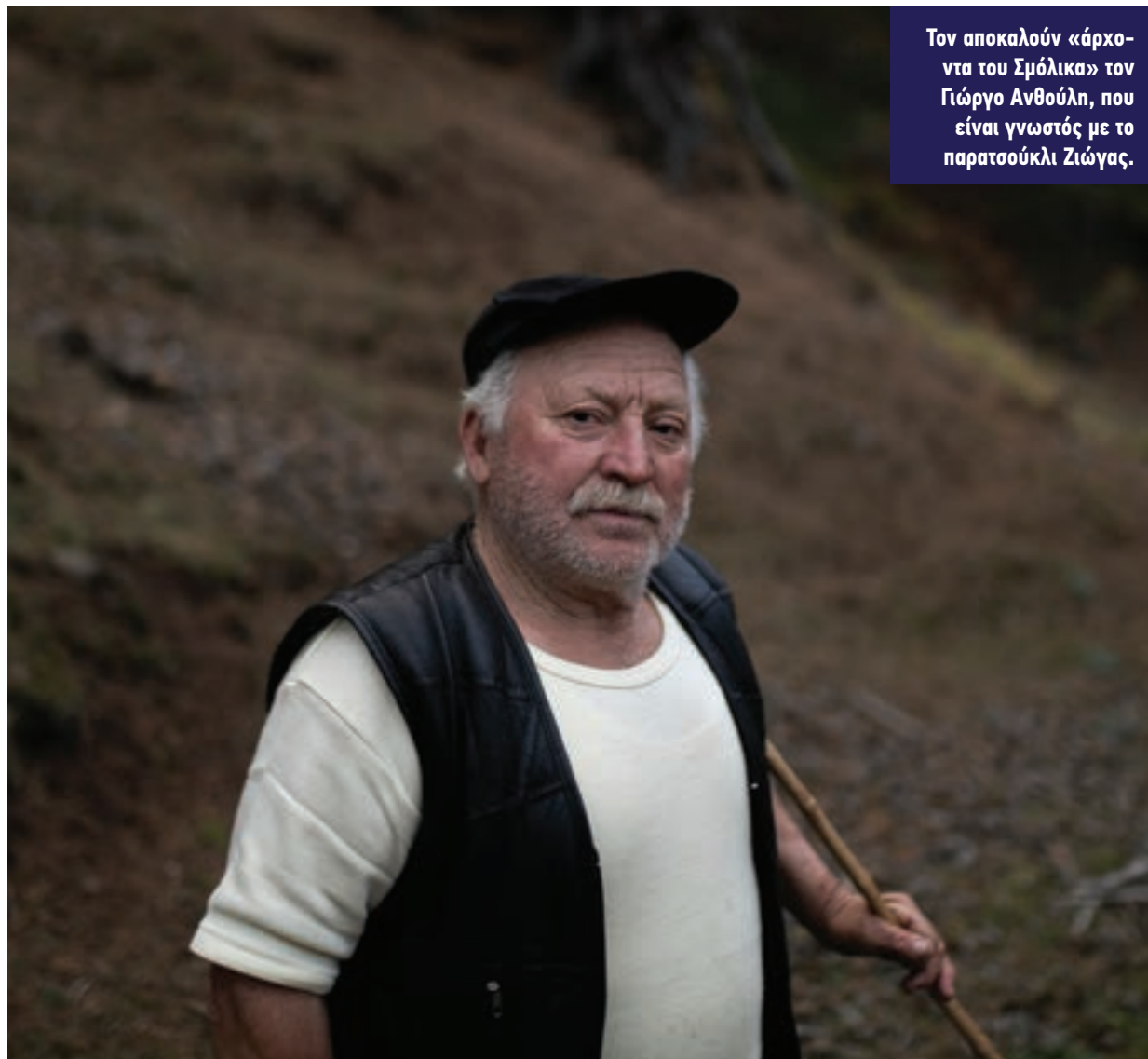


Ο δικός μας δρόμος

Κομμάτι  
της ιστορίας μας!







Τον αποκαλούν «άρχοντα του Σμόλικα» τον Γιώργο Ανθούλη, που είναι γνωστός με το παρατσούκλι Ζιώγας.



η περιέργεια να μάθω περισσότερα πράγματα για εκείνους. Τους φωτογράφισα και στη συνέχεια άρχισα να ψάχνω περισσότερα πράγματα. Μάλιστα είχα διαβάσει ότι η νομαδική κτηνοτροφία είχε γίνει μέρος της Παγκόσμιας Κληρονομιάς της Unesco. Βρήκα πληροφορίες από έρευνες του καθηγητή του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων Βασίλη Νιτσιάκου. Αποφάσισα να πάω να τους συναντήσω με την ιδιότητά μου ως φωτογράφος. Όχι μόνο τον κύριο Νάσο και την κυρία Ελένη. Κάπως έτσι κατέληξα

σε άλλες τρεις οικογένειες. Οι δύο από τη Σαμαρίνα, τη λεγόμενη πρωτεύουσα των κτηνοτρόφων, και μία ακόμα οικογένεια από το Περιβόλι Γρεβενών. Τους συνάντησα καλοκαίρι, τους είπα τι ήθελα να κάνω. Μάλιστα τους ζήτησα όταν θα έφευγαν το φθινόπωρο, να τους ακολουθήσω», αφηγείται ο Δημήτρης Τοσιδής. Όλοι τους με εξαίρεση το ζεύγος Τζίμα που είχαν προορισμό την Παραμυθιά, διατηρούσαν τα χειμαδιά τους σε χωριά της Θεσσαλίας. «Συνάντησα μία διστακτικότητα στην αρχή. Κανείς

μέχρι τότε δεν τους είχε ζητήσει να κοιμηθεί μαζί τους και να φωτογραφίσει τη ζωή τους. Η φωτογράφιση διήρκεσε τρία χρόνια. Μαζί τους κοιμήθηκα συνολικά δύο μήνες στο σύνολο των τριών ετών. Οι περισσότερες φωτογραφίες τραβήχτηκαν το καλοκαίρι του 2020».

**Τ**ο μοναχικό ταξίδι ήταν συνειδητή επιλογή του Τοσιδής. Το κύριο ερέθισμα για να καταπιαστεί με τη φωτογραφία είναι η μοναχικότητα που του προσφέρει. «Η φωτογραφία είναι κάτι, μέσα από το οποίο μπορώ να αφηγηθώ μόνος μου μία ιστορία, έχοντας στα χέρια μου μία μηχανή». Από τις εντονότερες εικόνες που αποτυπώ-







θηκαν στο νου του και ταυτόχρονα κατάφερε να αποδώσει με τον φωτογραφικό φακό, είναι αυτή κατά την οποία ο Γιώργος Ανθούλης με το παρατσούκλι Ζιώγας, από τη Σαμαρίνα, σκύβει πάνω από τα απομεινάρια μιας προβιάς. «Ήταν η μέρα που φεύγαμε από τη Σαμαρίνα. Η πρώτη μέρα του ταξιδιού με κατεύθυνση το Σπήλαιο Γρεβενών και προορισμό τα χειμαδιά.

**Ο** Ανθούλης ήξερε καλά ότι έλειπε μία προβατίνα από το κοπάδι του από το περασμένο βράδυ. Κατάφερε μέσα από περιγραφές άλλων βοσκών σε μία εντελώς αχαρτογράφητη περιοχή, να εντοπίσει την προβιά. Την έπιασε στα χέρια του και αμέσως κατάλαβε ότι κάποιος λύκος ή αρκούδα είχε επιτεθεί στο ζώο. Έμοιαζε να μην τον πολυνοιάζει ότι έχασε το ζώο. Το να φάει λύκος ή αρκούδα κάποιο πρόβατο στην αρχή του ταξιδιού, είναι σαν θυσία για να πάει καλά το ταξίδι, είπε τότε ο Ζιώγας». Όλη η διαδικασία του ταξιδιού ενέχει κάτι το μεταφυσικό. Μια μέρα πριν ξεκινήσουν, οι βοσκοί γλεντούν στο καφενείο του χωριού. Ο Ανθούλης σφάζει δύο ζώα μία μέρα πριν το «διάβα» και το ίδιο βράδυ στήνει γλέντι και κερνάει τους χωριανούς. Μαζεύει μουσικούς από τα γύρω χωριά, σαν αποχαιρετισμός, πριν πάει για να ξεχειμωνιάσει. «Πρόκειται για έναν άνθρωπο κατά κάποιο τρόπο διάσπμο ανάμεσα

*«Ένα ακόμη λειτουργικό είναι αυτό που ακολουθεί ο Ζιώγας πριν φύγει, γεμίζοντας το μαγούρι του αιό μία βρύση που την είχε φτιάξει ο πατέρας του, εμίση κτηνοτρόφος. Το μπρότι νερό είναι το γούρι για την αιμαρή του ταξιδιού. Παράλληλα μίγνε στο μονασίρι της Αγ. Παρασκευής στη Σαμαρίνα, μροσευνήθηκε και χιτύμησε τις καμιάνες»*

στους κτηνοτρόφους. Τον Ζιώγα τον αποκαλούν και Άρχοντα του Σμόλικα» σημειώνει ο Δημήτρης Τοσίδης.

**Θ**υμάται επίσης την πρώτη μέρα που κοιμήθηκε στο βουνό με τα δύο αδέρφια, Γιάννη και Νίκο Σαΐτη. «Ήταν η πρώτη μου διανυκτέρευση στην ύπαιθρο. Η πιο έντονη νύχτα, έχοντας τους βοσκούς και το κοπάδι γύρω μου. Και ταυτόχρονα ήταν η πρώτη φορά που έγινα μάρτυρας σε μια τέτοια διαδικασία. Είχα περπατήσει όλη την ημέρα μαζί με το κοπάδι, διασχίζοντας κορυφές της Πίνδου όπως το Αυγό και η Φλέγγα σε υψόμετρο πάνω από 2.000 μέτρα».





ΑΓΡΟΤΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ

ΑΓΕΛΑΔΟΤΡΟΦΩΝ & ΠΡΟΒΑΤΟΤΡΟΦΩΝ  
ΔΥΤΙΚΗΣ ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ



## Εκπαιδεύει τους κτηνοτρόφους

Ο Συνεταιρισμός ιδρύθηκε το 2012 από κτηνοτρόφους (Αγελαδοτρόφους και Προβατοτρόφους) της Δυτικής Θεσσαλίας. Αρχικά αριθμούσε 50 μέλη και σήμερα ο αριθμός αυτών ξεπερνά τα 550. Η συνολική γαλακτοπαραγωγή των μελών του αγγίζει τα 8.000.000 κιλό αγελαδινό γάλα και τα 13.000.000 αιγαπρόβειο γάλα. Δημιουργήθηκε για να καλύψει την ανάγκη αντιμετώπισης των κοινών προβλημάτων που απασχολεί τους παραγωγούς τόσο στην διάθεση του παραγόμενου προϊόντος των, όσο και στη μείωση του κόστους παραγωγής.

### ΣΚΟΠΟΙ ΚΑΙ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ

1. Η εμπορία των προϊόντων (γάλα) με σκοπό την επίτευξη καλύτερων όρων πώλησης (τιμή τρόπος πληρωμής κλπ)
2. Η από κοινού μέσω του Συνεταιρισμού προμήθεια ζωοτροφών με σκοπό τη μείωση του κόστους αγοράς αυτών
3. Την εκπαίδευση των παραγωγών σε θέματα ορθολογικότερης διαχείρισης των μονάδων τους

### ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ

Από το 2014 ο Συνεταιρισμός αναλαμβάνει και διεκπεραιώνει υπηρεσίες που αφορούν:

- Προγράμματα αγροτικής ανάπτυξης ΚΑΠ 2014-2022
- Μεταβιβάσεις δικαιωμάτων αγροτών
- Δηλώσεις ΟΣΔΕ
- Πιστοποιητικό χρήσης ορθολογικής χρήσης φυτοφαρμάκων
- Επιστροφή ΦΠΑ αγροτών ειδικού καθεστώτος
- Σχέδια βελτίωσης
- Άδειες χρήσης νερού





## Στον ίδιο δρόμο για όλη τη ζωή τους

**Ο**ι νομάδες έχουν μεγάλα κοπάδια, αρκετά μεγαλύτερα από αυτά που έχει συνηθίσει το μάτι να βλέπει σε μη μετακινούμενες κτηνοτροφικές μονάδες, με τον πληθυσμό τους να φτάνει ακόμα και τα 3.000 ζώα. «Κατά τη μετακίνηση μου έκανε εντύπωση ότι κινούνται σε αχαρτογράφητα μονοπάτια. Ωστόσο ο δρόμος που ακολουθούν είναι κάθε χρόνο ο ίδιος. Ένας δρόμος που αν τον κάνουν μία φορά τα πρόβατα, τον ξέρουν απαρégκλιτα για την υπόλοιπη ζωή τους. Προπορεύονται τα πιο δυνατά τραγιά, που οδηγούν το υπόλοιπο κοπάδι. Όποιο τραγί οδηγεί το κοπάδι βγάζει ένα αίσθημα περηφάνειας, καθώς θεωρείται ότι είναι το ζώο – αρχηγός που καθοδηγεί

τα υπόλοιπα». Φυσικά στη διαδρομή οι κίνδυνοι είναι πάντοτε υπαρκτοί. Φρουροί της μακρόσυρτης πορείας είναι τα τσοπανόσκυλα που πλευρίζουν το κοπάδι, προστατεύοντάς το. «Συχνά βρίσκονταν λύκοι κοντά στο κοπάδι, αλλά με τόσα σκυλιά ήταν αδύνατον να πλησιάσουν». Ένας ακόμα κίνδυνος είναι να τραυματιστεί κάποιο πρόβατο στη διαδρομή και να μην μπορέσει να ακολουθήσει στην επιστροφή. Εχθρός είναι κι ο καταρροϊκός πυρετός που προσβάλλει τα ζώα. Για να τον αντιμετωπίσουν συνεννοούνται μεταξύ τους μην τυχόν και διασταυρωθούν τα κοπάδια τους στη διαδρομή, με ενδεχόμενο να μεταδοθεί η ασθένεια από τη μία πλευρά στην άλλη.





# Το θαύμα

**Λατρευτικές παραδόσεις ανά τους αιώνες συνδέουν την παραγωγή τυριού με το θαύμα της ζωής, με δεδομένη και την εξέχουσα θέση του γάλακτος στον κύκλο της ανθρώπινης ζωής**

**ΤΟΥ ΠΕΤΡΟΥ ΓΚΟΓΚΟΥ**

**Η** Αγία Hildegard, η Γερμανίδα μοναχή που έβαλε στον 12ο αιώνα τις βάσεις για την πρόμηνη επιστήμη της Φυσικής Ιστορίας, σύγκρινε την παραγωγή τυριού με το θαύμα της ζωής, υπό το πρίσμα ότι και στις δύο περιπτώσεις στερεά ύλη προκύπτει από κάτι ασταθές, ρευστό, όπως το γάλα. Από μόνο του το γάλα αντιμετωπίζεται από τις αρχές του πολιτισμού μέχρι το σβήσιμο των τελευταίων ρομαντικών του Μεσοπολέμου, ως μια πανίσχυρη ουσία η οποία συνδέεται με τη δημιουργία ζωής και την ενδυνάμωση των αδύναμων «μικρών», ζώων και ανθρώπων. Λίγο η εξέχουσα θέση του γάλακτος στον κύκλο της ανθρώπινης ζωής, λίγο ο ανεξήγητος τρόπος που αυτό έπηζε και γινόταν τυρί, δεν άργησε το τελευταίο να αποκτήσει μαγικές ιδιότητες ή έστω να συνδεθεί με λατρευτικές παραδόσεις σε ολόκληρη την Ευρώπη.

Τα φεγγάρια, τα δύο αντίθετα ρεύματα ορ-

μής της φύσης, τα ισχυρά αρώματα των τυριών ωρίμανσης, η μυθοπλασία και το φανταστικό ενώνονται.

Στον Ελλαδικό χώρο η παρασκευή τυριών χάνεται στα βάθη της ιστορίας και αποτυπώνεται σε μια από τις πρώτες προσπάθειες του ανθρώπου να καταγράψει τους μύθους της απαρχής του πολιτισμού. Στα ομηρικά έπη λοιπόν, μαθαίνουμε για τον κτηνοτρόφο Κύκλωπα, ο οποίος έμενε και τυροκομούσε το γάλα σε μια σπηλιά, η τοποθεσία της οποίας διεκδικείται σήμερα από αρκετές περιοχές στην Ελλάδα. Μια εξ αυτών, η Σέριφος.

Οι κάτοικοι του Κυκλαδίτικου νησιού έχουν πολλές αναφορές που θα μπορούσαν να υποστηρίξουν έναν τέτοιο ισχυρισμό. Πάνω απ' όλα έχουν στην κουζίνα τους ένα ιδιαίτερο τυρί, ο κύκλος παραγωγής του οποίου ακολουθεί τον κύκλο του φεγγαριού, τις εποχές και την εναλλαγή των λατρευτικών παραδόσεων ανά τους αιώνες. Ένα μοτίβο δηλαδή που δεν μπορεί παρά να βρίσκεται στον πυρήνα





Ρίτα Παρασκευοπούλου



# του Λάκκου

της τυροκόμησης από την πρώτη μέρα. «Αυτό το τυρί το κάνανε παλιά για να ταΐσουν την οικογένεια, όταν ακόμα οι οικογένειες ήταν αυτόνομες. Έπρεπε μόνες τους να φτιάξουν για να έχουν» αφηγείται η Ρίτα Παρασκευοπούλου, που μαζί με την άντρα της, Γιώργο, είναι από τους τελευταίους στο νησί που παράγουν το σπάνιο τυρί Λάκκου Σερίφου.

## Γάλα Σαρακοστής

Έτοιμο στις 14 Σεπτεμβρίου

Η συνομιλήτριά μας, έμαθε τη διαδικασία από παιδί κοντά στις γιαγιάδες της. «Το γάλα είναι σημαντικό εδώ. Είναι γάλα που βγάζουν τα πρόβατα και τα κατσίκια τη Σαρακοστή. Φουντώνει η φύση αυτήν τη περίοδο και το γάλα κρατά όλα τα αρώματα και την ορμή» περιγράφει. Το τυρί μένει να στραγγίξει μέχρι τα τέλη Μαΐου. «Λίγο πριν ή μετά της Ανα-

λήψεως, ανάλογα με το φεγγάρι, λακκιάζεται το τυρί. Θρησκευτικά και εποχιακά το φτιάχναμε πάντα. Έβγαιναν οι άντρες και μάζευαν βότανα στο βουνό. Τσιγκούρι, καραμπάσι, θυμάρι, αθάνατοι και ένα παράξενο που μεταξύ μέντας και ρήγανης» εξηγεί η ίδια.

Ανοιγόταν τότε ο λάκκος, τρία μέτρα βαθύς. «Είναι σημαντικό να μην τον βλέπει ο ήλιος τον λάκκο. Να είναι σε σίγουρο σημείο, σκιερό και δροσερό με λίγη υγρασία. Έξω από το μαντρί, καμιά φορά στο κατώι του σπιτιού, συνήθως σε κάποιο περιβόλι» συνεχίζει η Ρίτα Παρα-





σκευοπούλου. Τότε έκοβαν όμορφα τα βότανα, για να μην χαλάσουν το τυρί, βάζαν μέσα στο λάκκο τα κοφίνια αλειμμένα με λάσπη. Πρώτα έμπαινε μια στρώση από βότανα. Πάνω της άλειφαν το τυρί και μετά ξανά βότανα και νέα στρώση τυριού ώσπου να γεμίσει μέχρι απάνω το κοφίνι που το έκλειναν με βότανα. «Τον λάκκο μετά τον έκλειναν με καλαμιές και φύκια και ένα μέτρο χώμα. Μόνο αυτό έχουμε αλλάξει σήμερα, το καλύπτουμε με πιο ανθεκτικά υλικά, ξύλινα δοκάρια» θα πει η συνομιλήτριά μας. Το τυρί είναι έτοιμο στις 14 Σεπτέμβρη, του Σταυρού. «Είναι ένα πολύ δυνατό τυρί δεν μπορείς να φας πολύ. Πρέπει να κόψεις ένα κομμάτι και να πεις μαζί ένα κιλό κρασί.

## Περιζήτητο

**Προπωλείται όλη η παραγωγή**

Στα 64 χρόνια της σήμερα η Ρίτα Παρασκευοπούλου δεν έχει σταματήσει να φτιάχνει Τυρί Λάκκου, όσο ακούραστα φροντίζει το κοπάδι που έχει με τον σύζυγο Γιώργο αλλά και τα μπιστόνια τους όπου καλλιεργούν εποχικά κηπευτικά. Φτιάχνει δε και δική της πυτιά με στομάχι από αρνάκια, όπως έμαθε από τους παλιούς. Για να πήξει το γάλα, το βράζει στους 75 βαθμούς, το αφήνει να ηρεμή-

σει λίγο και ρίχνει την πυτιά. Οι δουλειές πάνε καλά ισχυρίζεται. «Ήδη έχω προπουλήσει την επόμενη παραγωγή. Δεν είναι όμως και πολύ» συνεχίζει.

## Η νέα γενιά

**Τα τυριά εξαφανίζονται**

Αυτό που την ανησυχεί είναι η συνέχιση της συνταγής. «Τα παιδιά είναι φευγάτα. Η κόρη στην Σύρο και ο γιος αρχιμηχανικός, συνέχεια με μια βαλίτσα στο χέρι. Ένα ένα τα τυριά μας εξαφανίζονται και δεν υπάρχει κάποια άλλη οργανωμένη μονάδα που να αναλάβει το έργο. Δεν γίνεται όμως οι γιαγιάδες μας να άρμεγαν με το χέρι τα ζώα και 'μεις που έχουμε φτάσει σε δύο λεπτά να αρμέγουμε 24 πρόβατα, να κάνουμε πίσω. Μια δημιουργία που έφτιαξαν οι παλιοί πρέπει να την σεβόμαστε» λέει αποφασιστικά. Όση ορμή όμως έχει, άλλες τόσες είναι οι ελλείψεις. «Τα τελευταία χρόνια δεν έχουμε κτηνίατρο. Υπήρχε ένας στη Σίφνο, βγήκε στη σύνταξη. Το ίδιο έγινε και με έναν άλλο στη Μήλο. Το λέμε στη Σύρο, όπου υπαγόμαστε να μας στείλουν έναν γιατρό για τα ζώα, αλλά τι φταίνει και οι υπάλληλοι, να βοηθήσουν θέλουν και δεν μπορούν. Λείπει ένας κεντρικός σχεδιασμός». Η προοπτική της συνέχειας στο χρόνο αποτελεί μια παγιωμένη στάση ζωής για τη

συνομιλήτριά μας, που αποτυπώνεται και στις συναλλαγές της. «Δεν έχω πολύ τυρί να στείλω. Στέλνω μόνο στην Ευριπίδου στην Αθήνα, στου Μιράν γιατί είναι ένα μαγαζί που τραβάει πέντε γενιές πίσω και μου αρέσει που το συνεχίζουν ακόμα» καταλήγει η ίδια, εξιστορώντας για το σβήσιμο ιστορίες γύρω από το Τυρί Λάκκου, όπως τότε που ένας λακκιάρης τράβηξε το μαχαίρι και σκότωσε έναν μυλωνά, γιατί πίστευε ότι του έκλεβε τα τυριά από τον λάκκο. «Ήταν σημαντική η παραγωγή κάποτε και οι Τούρκοι μας έβαζαν να παράγουμε. Είχαν φτιάξει και κοινούς λάκκους, γιατί ήθελαν να παίρνουν φόρους. Όμως πάντα στα σπίτια σκαβόταν στα κρυφά ένας» εξιστορεί.

## Με ασάδα

**Θυμίζει μυλόπετρα**

Το Τυρί του Λάκκου συνήθως παρασκευάζεται σε μικρά κεφαλάκια, που θυμίζουν μυλόπετρα. Η γεύση του χαρακτηρίζεται από ασάδα, ενώ πιπερίζει από τα βότανα και τις οινολάσπες, καθώς και από την ωρίμανση κάτω από την επιφάνεια της γης. Έχει σκληρή και κοκκώδη υφή, ενώ χωρίς να είναι απόλυτο, τα λιπαρά του κινούνται πάνω από το 40%, με την υγρασία να μην ξεπερνά το ποσοστό αυτό. Να σημειωθεί ότι το εν λόγω τυρί δεν έχει ενταχθεί στον κατάλογο με τις Προστατευόμενες Ονομασίες ή Ενδείξεις. Αυτήν τη στιγμή, το τυροκομείο της οικογένειας Παρασκευοπούλου, είναι το μόνο καλά οργανωμένο που το παρασκευάζει, ενώ όπως εξηγεί η συνομιλήτριά μας υπάρχουν και μικρότερες οικοτεχνίες με παραγωγή, ωστόσο είναι ανάγκη να γίνουν προσπάθειες για τον συντονισμό της παραγωγής.

## ΤΕΛΕΤΟΥΡΓΙΚΟ

Η διαδικασία παραγωγής μοιάζει με εκείνη της Μανούρας της Σίφνου, της Κιμώλου και της Μήλου. Το τυρόπηγμα μπαίνει σε τυροβόλια και αλατίζεται καλά. Όταν βγει από τα καλούπια τοποθετείται σε ράφια να στεγνώσει, μέχρι να κάνει τον κύκλο του το φεγγάρι και να θαφτεί στον λάκκο.







# GRILL THE GREEK CHEESE

Delicious grilled or barbecued



**Δημιουργήσαμε ένα νέο εργοστάσιο αποκλειστικά για το νέο μας ψητό τυρί.**

Απολαυστικό στο γκριλ ή στο μάρμπεκιου, σε διάφορες γεύσεις και εκδόσεις όπως με γεύση τσίλι, μέντα, σε φέτες και σε στρογγυλές φέτες για burger, σε κύβους και σε sticks.

EPIC TASTES FROM GREECE



[www.omirosdairies.gr](http://www.omirosdairies.gr)



omirosdairies



# Αμφιλοχίας δη



Αποκλειστικά στα



**Βασιλόπουλος**  
...και του πουλιού το γάλα!



# ΓΑΛΛΟΣ ΚΑΙ VEGAN ΔΕ ΓΙΝΕΤΑΙ

*«Δώσε τους τυρί και πάρε τους τη ψυχή», διαπιστώνουν για τους Γάλλους, ερευνητές που επιχείρησαν να μάθουν τι είναι αυτό που εμποδίζει τους λαούς του κόσμου να πάρουν τον όρκο του χορτοφάγου.*

ΤΟΥ ΓΙΑΝΝΗ ΡΟΥΠΑ

Στη Γαλλία ο κόσμος λατρεύει τα γαλακτοκομικά του, με ερευνητές να διαπιστώνουν πως ακόμα και αν το θέλουν οι Γάλλοι να προσαρμόσουν τη διατροφή τους στα κελεύσματα του πράσινου κύματος και της περιβαλλοντικής ευαισθητοποίησης, vegan δεν μπορούν να γίνουν. Σε σχετική έρευνα, το 83% των Γάλλων, εντελώς καλοπροαίρετα δηλώνει ότι επιθυμεί να κάνει τη δική του προσωπική προσπάθεια να μειώσει τον περιβαλλοντικό του αντίκτυπο στο οικοσύστημα. Μάλιστα το 57% του δείγματος θα δεχόταν να περιορίσει, ακόμα και να κόψει την κατανάλωση κρέατος. Το 60% όμως ξεκαθάρισε αποφασιστικά ότι δεν θα μπορούσε ποτέ να κόψει το τυρί από τη διατροφή του.



Ορκισμένοι τυροφάγοι οι Γάλλοι, σε ποσοστό 62% ρίχνουν ταυτόχρονα και μαύρο στα εναλλακτικά φυτικά τρόφιμα, χαρακτηρίζοντάς τα επεικώς άνοστα, βάσει της ίδιας έρευνας.





## Τυριά όπως τα αρώματα

Δεν υπόκεινται σε πνευματική ιδιοκτησία

«Ευλογημένοι οι τυροκόμοι» λέει η σάτιρα των Monty Python «Η Ζωή του Μπράιαν», που έρχεται να την ακυρώσει πρόσφατη δικαστική απόφαση του Ευρωπαϊκού Δικαστηρίου, η οποία υπαγορεύει πως στο τυρί, όπως και στα αρώματα, δεν μπορεί να υπάρξει προστασία πνευματικών δικαιωμάτων. Όλα ξεκίνησαν όταν η Levola Hengelo μήνυσε τη Smilde Foods επειδή τα τυριά της δεύτερης είχαν ολίδια γεύση με εκείνα της πρώτης. Το Ευρωπαϊκό Δικαστήριο όμως κατέληξε πως η γεύση ενός προϊόντος δεν αποτελεί πνευματικό δικαίωμα. Βάσει την απόφασή του σε αποτέλεσμα προηγούμενης αντίστοιχης αντιδικίας μεταξύ δύο ολλανδικών τυροκομείων. Η απόφαση λέει ότι για να θεωρείται ένα προϊόν πνευματική ιδιοκτησία, δεν αρκεί μονάχα να είναι γνήσιο κατασκεύασμα του δημιουργού του, πρέπει να μην μπορεί ποτέ να αμφισβητηθεί. Σύμφωνα με τους νομικούς, η γεύση ενός τυριού είναι ασαφής και υποκειμενική. Βέβαια αν στο μέλλον η πρόοδος της τεχνολογίας επιτρέψει τον σαφή προσδιορισμό της γεύσης ενός προϊόντος με αρκετή ακρίβεια και αντικειμενικότητα, τότε όλα αναμένεται να αλλάξουν.

## Για τα μάτια τους μόνο

Τρόπες για υπεραξία στο ελβετικό τυρί

Τα «μάτια» του Emmental, όπως αποκαλούν οι Ελβετοί τυροκόμοι τις τρύπες που σχηματίζει το τυρί, είναι τόσο καθοριστικά για την επιτυχημένη παρασκευή του, που όποτε ένα κεφάλι δεν τα έχει, το αποκαλούν τυφλό. Το μυστικό κρύβεται στη μαγιά, η οποία περιλαμβάνει ένα ειδικό είδος βακτηρίου, η πλήρης ονομασία του οποίου πιάνει τρεις αράδες, το *P. Shermanii* για συντομία. Το τυρί πήζει σε ένα σχετικά θερμό περιβάλλον, για τα δεδομένα της Ελβετίας, στους 21°C, και το εν λόγω βακτήριο παράγει διοξείδιο του άνθρακα. Καθώς σχηματίζεται το αέριο και προσπαθεί να βγει, σχηματίζει αυτές τις χαρακτηριστικές τρύπες όποτε εγκλωβίζεται μέσα στο μαλακό τυρόπηγμα. Αντίστοιχης ευρεσιτεχνίας είναι και το γαλλικό Gruyere ή το ιταλικό Fontina, ενώ ενίοτε οι Ολλανδοί πειραματίζονται με το Gouda, προσθέτοντας τον *P. Shermanii* για μερικά... ματάκια.



Συνολικά έξι εβδομάδες απαιτούνται για την παρασκευή του Emmental, με τις τρύπες να σχηματίζονται τις τέσσερις πρώτες, για όσο η τυρομαγιά δουλεύει στους 21°C. Στη συνέχεια το κάθε κεφάλι ωριμάζει για δύο μήνες τουλάχιστον, πριν βγει στην αγορά.





# Γεύση Ευρώπης

## Φέτα ΠΟΠ



Η φέτα ΠΟΠ παράγεται στην Ελλάδα αποκλειστικά από πρόβειο γάλα ή μίξη πρόβειου και κατσικίσιου γάλακτος. Το ήπιο μικροκλίμα της Ελλάδος, ο ήλιος, η βιοποικιλότητα και η σπάνια χλωρίδα της προσδίδουν μοναδικά χαρακτηριστικά στην πανίδα, τα οποία είναι ιδανικά για την παραγωγή του βασικού συστατικού δηλαδή του γάλακτος. Για το λόγο αυτό η φέτα ΠΟΠ έχει ξεχωριστή γεύση που δεν μπορεί να αντιγραφεί.

**Ο Γιάννης Αντετοκούνμπο**  
εμπιστεύεται το Ευρωπαϊκό  
σύμβολο ποιότητας  
της Φέτας ΠΟΠ



**Η ένδειξη Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΠΟΠ)** ταυτοποιεί ένα προϊόν, το οποίο κατάγεται από συγκεκριμένο τόπο, περιοχή ή χώρα, του οποίου η ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά οφείλονται κυρίως ή αποκλειστικά στο ιδιαίτερο γεωγραφικό περιβάλλον που συμπεριλαμβάνει τους εγγενείς φυσικούς και ανθρώπινους παράγοντες, και του οποίου όλα τα στάδια της παραγωγής πραγματοποιούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

## Feta PDO. Let's get real!

[www.fetapdo.eu](http://www.fetapdo.eu) | [fetapdo](https://www.youtube.com/fetapdo)



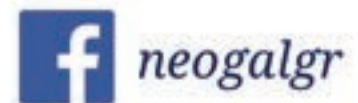
Ο Ελληνικός Γεωργικός Οργανισμός «ΔΗΜΗΤΡΑ», με Εκτελεστικό Οργανισμό τη NOVACERT ΕΠΕ, υλοποιεί δυο Εθνικά Προγράμματα Ενημέρωσης και Προώθησης της Φέτας ΠΟΠ με χώρες στόχους τις ΗΠΑ, τον Καναδά, την Γερμανία, τη Γαλλία και το Ηνωμένο Βασίλειο.







[www.neogal.gr](http://www.neogal.gr)







Το κεφάλι τυριού που πρωταγωνιστεί στο Cheese Rolling παρασκευάζεται κάθε χρόνο από το 1988 από την ίδια οικογένεια τυροκόμων.

## Τα δίνουν όλα για ένα κεφάλι τυρί

Στα πιο επικίνδυνα σπορ του κόσμου συγκαταλέγεται το βρετανικό Cheese Rolling που έχει ιστορία 600 ετών

Στην κορυφή του Cooper's Hill, σε μια νοτιοδυτική επαρχία της Αγγλίας, το Gloucestershire, το τελευταίο πράγμα που θα περίμενε να δει κανείς, είναι τουρίστες. Ωστόσο κάθε Μάιο, πλήθος επισκεπτών ανηφορίζει τον απότομο λόφο για να παρακολουθήσει τον πιο εκκεντρικό ίσως διαγωνισμό στην ιστορία της ανθρωπότητας. Σε ένα ακριβώς ανάποδο από την τιμωρία του Σισύφου διαγωνισμό, 40 συμμετέχοντες κυνηγάνε κατακυλώ-

ντας από το λόγο ένα κεφάλι τυρί Double Gloucester που κατηφορίζει με ταχύτητα που ξεπερνά τα 100 χιλιόμετρα την ώρα. Ο πρώτος που θα τερματίσει στη βάση του Cooper's Hill παίρνει ως έπαθλο το τυρί της χρονιάς. Είναι μια παράδοση που ξεκινά στις αρχές του 1800 ως μια εορταστική εκδήλωση για πάει καλά η νέα σοδειά. Ωστόσο υπάρχουν και οι άτυχοι, που στην προσπάθειά τους να σπεύσουν, καταλήγουν σε κοντινή κλινική με κατάγματα.



GLoucestershire











# *Terroir* *Αιγαίου*

ΠΑΝΤΡΕΥΕΙ

## Τυρί & κρασί

Δύο πανιά κι ένα απομεσήμερο του Οκτωβρίου αποκάλυψαν με έναν αλυσμόντο τρόπο το *terroir* του Αιγαίου, είτε αναβλύζει από ένα ποτήρι κρασί, είτε καταλαμβάνει γευστική θέση στο συνοδευτικό πιατό

Ρεπορτάζ Πέτρος Γκόγκος  
Γευσιγνωσία Ζήσης Πανάγος  
Φωτογραφίες Γεωργία Καραμαλή





**Ε**να ολιγόωρο διάλειμμα του βροχερού καιρού στις αρχές Οκτωβρίου έδωσε την ευκαιρία για μια σύντομη βόλτα στο Σαρωνικό και μια περισσότερο από απολαυστική περιπλάνηση στις γευστικές αρμονίες του Αιγαίου. Επτά ετικέτες νησιώτικων οινοποιειών και έξι μοναδικά τυριά της θάλασσας έδωσαν τα διαπιστευτήριά τους και αποκάλυψαν τη βαθιά σχέση που δημιουργεί μεταξύ τους ο κοινός τόπος καταγωγής. Ο τυροκομικός πλούτος των ελληνικών νησιών φαντάζει ανεξάντλητος, όσο βγαίνουν στον αφρό κάθε τόσο καινούργιες προτάσεις από μικρούς παραγωγούς που ξετρύπωσαν αφανείς συνταγές τυροκόμησης από μικρά ή/και απόμακρα ελληνικά νησιά. Σκοτύρι, Μελίχλωρο, Χιώτικο Γραβιεράκι, Γίδινο τυρί του τσοπάνη, Γραβιεράκι Σκυριανό και Βουβαλίσιο Σκληρό Τυρί από τους Λειψούς έγιναν αφορμή για τολμηρά ταιριάσματα με κρασιά από διπλανά νησιά. Φυσικά τέτοιες προσπάθειες αξίζουν μιας ιδιαίτερης μεταχείρισης και δεν θα μπορούσαν να λείπουν από το «αμπάρι» ενός ιστιοπλοϊκού που είναι ταγμένο στη μεταφορά εκλεπτυσμένων

προϊόντων με καθαρή θαλασινή ενέργεια. Είναι χρόνια τώρα που μεγάλα καταμαράν διασχίζουν με την ψυχία τους τον Ατλαντικό και ξεφορτώνουν βιολογικό καφέ στην αγορά του Λονδίνου όπου αρκετοί προτίθενται να πληρώσουν αντίτιμο πέντε και έξι φορές απάνω από αυτό που απαιτεί ένα συμβατικό προϊόν. Στις ελληνικές θάλασσες, αυτήν τη σπάνια για τα δεδομένα του 21ού αιώνα εμπειρία, εξυπηρετεί ο Λουκάς Γκουρτσογιάννης, ένας κοσμοπολίτης που τις περισσότερες εβδομάδες του χρόνου τις περνά στο πηδάλιο του ιστιοπλοϊκού του, χαράσσοντας διαδρομές που ενώνουν τα νησιά του Αιγαίου φτάνοντας ως τις μαρίνες της Ιταλίας και του Μονακό.

«**Κ**απετάνιε σίγουρα θα μας βγει;» ρώταγα τον κάπτεν Λουκά μερικά 24ωρα πριν τη συνάντησή στη μαρίνα του Λαυρίου, όσο κυκλοφορούσαν στο διαδίκτυο έκτακτα δελτία επιδείνωσης του καιρού. Τη μια μέρα από τη Λήμνο, την επομένη από τη Λέσβο, με διαβεβαίωνε ότι ο καιρός το Σάββατο θα είναι εξαιρετικός, παρά τα όσα γράφονταν. Πράγματι, για λίγες ώρες τα σύννεφα έσπασαν για να μας προλάβει μια δυνατή καταιγίδα κατά την επιστροφή στην Αθήνα.





Εκλεκτά Τυροκομικά Νάξου  
από γάλα προερχόμενο 100% από τη  
δική μας κτηνοτροφική μονάδα

Το τυροκομείο και η κτηνοτροφική μονάδα του Νικόλα Πιτταρά βρίσκονται σε ημιορεινή περιοχή στις Μέλανες της Νάξου, περιτοιχισμένα από ξερολιθιές που οριοθετούν μικρούς οικογενειακούς ελαιώνες και περιβόλια. Όλα τα προϊόντα φτιάχνονται από γάλα που προέρχεται 100% από την ιδιόκτητη κτηνοτροφική μονάδα. Οι ζωοτροφές που χρησιμοποιούνται είναι μη γενετικά τροποποιημένες και προέρχονται κυρίως από τα οικογενειακά κτήματα.



Γραβιέρα Νάξου Π.Ο.Π.



Γραβιέρα Νάξου Π.Ο.Π. 12μηννης Ορίανσης



Μυζήθρα Γλυκιά Νάξου



Εκληρό Τυρί Σαγανάκι



Ξινοτύρι Φρέσκο Νάξου



Γραβιέρα Πιτταρά σε Μπισοτούνη



Τυροκομείο Νικόλα Πιτταρά  
Μέλανες, Νάξος, ΤΚ: 84 300  
Τ: 22 850 62 223 & 6944 831 555  
tyrokomeio.pittaras@hotmail.gr  
[www.gravierapittara.gr](http://www.gravierapittara.gr)





Αριστερά: Ο υπεύθυνος της γευστικής δοκιμής Ζήσης Πανάγος και η Δέσποινα Μαρκαντωνάτου. Δεξιά: Η Rosabelle Tarnowska ετοιμάζει το πλατό τυριών.

Η ομάδα της Sailmed, αυτή είναι η εταιρική επωνυμία του εγχειρήματος των μεταφορών με τον άνεμο, εξερχόταν από ένα απαιτητικό καλοκαίρι που ξεπέρασε τις προσδοκίες από τη σεζόν, με τις παραγγελίες να μην έχουν τελειωμό. Μεταξύ αυτών και μια μεγάλη για τα δεδομένα τους «καραβιά», για μισό τόνο σχεδόν τυρί, από μεγάλο delicatessen της Αθήνας. Αρχές Οκτωβρίου λοιπόν και το Oceanis Two έριξε άγκυρα σε έναν μικρό κόλπο που δεν τον έπιανε το κύμα λίγο πριν το Ναό του Ποσειδώνα στο Σούνιο, απέναντι από τους αρχαίους φούρνους όπου οι Αθηναίοι έλιωναν τα μεταλλεύματα του Λαυρίου για το ασήμι που νίκησε Πέρσες και έχτισε αποικίες. Η σύντροφος του κάππεν Λουκά και καθοριστικός παράγοντας της Sailmed, Rosabelle Tarnowska, έβγαλε από το ψυγείο τα τυριά και οι ομάδες του Τυροκόμου και του Wine Trails άρχισαν να διαλέγουν αιγαιοπελαγίτικες ετικέτες από ανερχόμενα

οινοποιεία των νησιών. Κρασιά από Φωκιανό, Σεριφιώτικο, Μπεγλέρι, Αηδάνι και φυσικά Ασύρτικο, μονοποικιλιακά και blend, ξεχώρισαν χωρίς δεύτερες σκέψεις από την κάβα του καπετάνιου. Τα τυριά όμως έκλεψαν την παράσταση μόλις το θαλασσινό αεράκι άρχισε να ξεσπώνει τις μυρωδιές τους και να απλώνει στον χώρο αρώματα από πρόβειο και γίδινο γάλα.

Ο κάππεν Λουκάς είχε πολλές ιστορίες να πει τόσο για τους τυροκόμους, όσο και για τους οινοποιούς των νησιών. Στην αρχή όλοι τους ήταν λίγο διστακτικοί με το εγχείρημα, όμως πια κλείνουν σταθερά διαδρομές. Ορισμένους τους γνώρισε στα λιμάνια των νησιών, καθώς ξεφόρτωνε τα λιγοστά κιβώτια που διακινούσε πίσω στο 2018 για να τα μεταφέρει με το ποδήλατό του στα καταστήματα που τον περίμεναν. Από στόμα σε στόμα η φήμη του έφτασε σε όλα τα νησιά του Αιγαίου, που

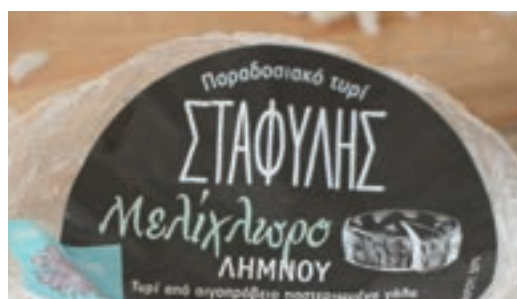
Βουτυράτο

Ήπια γεύση

Έντονο



Η τυροκομική μονάδα Γεωργούλη στον Αγρελωπό Λαγκάδας Χίου φημίζεται για το Γραβιεράκι της.



Μελίχλωρο Λήμνου από τον Κώστα Σταφύλη, που τυροκομεί με εμπειρία και μεράκι στην Πλάκα Λήμνου.



Παραδοσιακά τυριά των Λειψών παρασκευάζει η τυροκομική μονάδα Alfa Farm, που λειτουργεί 6 χρόνια.



## Ο Ερμής του Αιγαίου είχε μολές ιστορίες να μπει τόσο για τους τυροκόμους, όσο και για τους οινοποιούς των νησιών

σε πολλές περιπτώσεις δεν έχουν απευθείας γραμμή για να εξυπηρετεί το εμπόριο ανάμεσά τους.

Ο Ερμής του Αιγαίου δεν άργησε να συναντήσει σε ένα από τα περάσματά του από τους Λειψούς, τον Ιταλό Alessandro Baltissera, ο οποίος λειτουργεί από το 2016 το τυροκομείο Alpha Farm, πέντε λεπτά με τα πόδια από το λιμάνι των Λειψών. Ο Ιταλός επιχειρηματίας ξετρελάθηκε με το νησί όταν βρέθηκε εκεί για διακοπές και πλέον πηγαиноέρχεται διαρκώς στους Λειψούς, όπου εκτρέφει εκτός από κατσίκια και βουβάλια που τρέχουν ελεύθερα σε έναν λόφο πάνω από τη μικρή φάρμα που έστησε, θα μας πει ο κ. Γκουρτσογιάννης. Ένα σκληρό τυρί από βουβαλίσιο γάλα, ταίριαξε ιδιαίτερα με το κρασί που συμπωματικά παράγει ένας επίσης Ευρωπαίος ξενιτεμένος στο Αιγαίο, συγκεκριμένα στη Σύρο, ο Σκωτσέζος Edward Maitland-Makgill-Crichton.

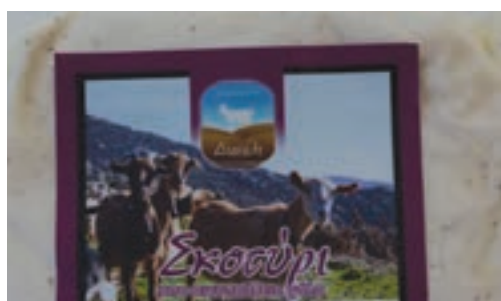
**Α**κολουθώντας τη γραμμή που διαγράφει το ιστιοπλοϊκό του κάπτεν Λουκά, ένα παριανό κρασί, το Αλισάφι ποικιλίας Αηδάνι έδωσε εντυπωσιακά με το Σκοτύρι που παράγει από μικρά κατσίκια η οικογένεια Χάρου παράδιπλα στην Ίο, αλλά και με τη Χιώτικη Γραβιέρα που Γιάννη Γεωργούλη που τυροκομεί εδώ και λίγα χρόνια στην περιοχή Λαγκάδα. Εξίσου όμορφα τα δύο αυτά τυριά ανέδειξαν το ιδιαίτερο Fokiano Blanc de Noir της Οινοποιίας Τσαντίρη στην Ικαρία. Πιο βόρεια, στο χωριό Πλάκα στη βορειοανατολική πλευρά της Λήμνου, ο Κώστας Σταφύλης συλλέγει το γάλα από τους ντόπιους κτηνοτρόφους που βόσκουν και εκτρέφουν τα ζώα τους κοντά σε παραθαλάσσιες περιοχές και μια συσκευασία από το Μελίχλωρό του ήρθε να συμπληρώσει υποδειγματικά ένα αφιλτράριστο Ασύρτικο ραφιναρισμένο σε δεξαμενές χάλυβα που είναι εγκατεστημένες στο οινοποιείο Ariousios, στο βορειοδυτικό τμήμα της Χίου.



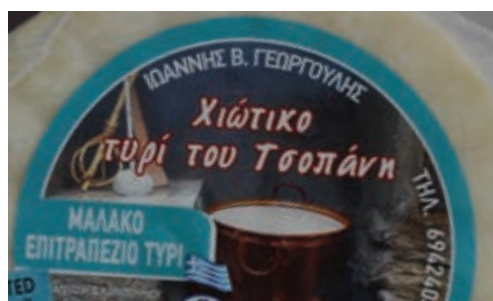
Πικάντικο

Πλούσιο

Αρμονία



Κρεμώδες και απαλό Σκοτύρι Ίου με συνταγή του προπάπου του παρασκευάζει ο Δημήτρης Χάρος.

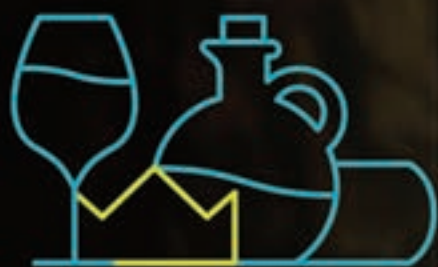


Μαλακό επιτραπέζιο τυρί από 100% γίδινο γάλα, από το οποίο φτιάχνονται τα περισσότερα τυριά της Χίου.



Ένα ροζέ που θυμίζει Νότια Γαλλία είναι το Ουσύρα Φωκιανό Ροζέ 2020, που ταίριαξε απόλυτα με το Μελίχλωρο.





## ΜΙΚΡΟΙ ΘΗΣΑΥΡΟΙ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΗΣ



## ΑΠΟ ΣΗΜΕΡΑ ΑΝΑΚΑΛΥΠΤΕΙΣ ΤΟΥΣ ΠΡΑΓΜΑΤΙΚΟΥΣ ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΟΥΣ ΘΗΣΑΥΡΟΥΣ

Μικροί θησαυροί της Ευρώπης. Το τριετές πρόγραμμα της ΝΕΑΣ ΠΑΣΕΓΕΣ με στόχο την προώθηση των ελληνικών συνεταιριστικών Προϊόντων Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΠΟΠ) και Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης (ΠΓΕ) στην Ελλάδα. Με προαγωγή δράσεων επικοινωνίας για την ενημέρωση του ελληνικού κοινού και για την εκπαίδευση των Ελλήνων καταναλωτών ως «Πρεσβευτές» των προϊόντων της χώρας μας.

Το επιχειρησιακό πρόγραμμα δημιουργήθηκε για να προάγει την αξία των Ευρωπαϊκών σημάτων ΠΟΠ και ΠΓΕ στο «κοινό-στόχο» διαμορφώνοντας σωστά την αποψη του. Ταυτόχρονα θα αναδειχθεί η αξία των ελληνικών συνεταιρισμών. Η ενδυνάμωση της αντίληψης του ελληνικού κοινού για τους συνεταιρισμούς που με αυξημένη ευθύνη οργανώνουν, στηρίζουν και κατευθύνουν τους Έλληνες παραγωγούς να παράγουν και να διαθέτουν στην αγορά προϊόντα υψηλής ποιότητας.

Αναδύκνεται η ποιότητα και η αξία των ελληνικών συνεταιριστικών προϊόντων ενδυναμώνοντας την εμπιστοσύνη των ελλήνων καταναλωτών στα ελληνικά πιστοποιημένα προϊόντα.

### ΑΝΑΚΑΛΥΨΤΕ ΤΙΣ ΑΥΘΕΝΤΙΚΕΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΤΙΚΕΣ ΠΟΠ ΚΑΙ ΠΓΕ ΓΕΥΣΕΙΣ ΚΑΘΕ ΤΟΠΟΥ

[mikroithisavroi.eu](http://mikroithisavroi.eu)



THE EUROPEAN UNION SUPPORTS  
CAMPAIGNS THAT PROMOTE  
RESPECT FOR THE ENVIRONMENT





# Ταξιδεύει με τον άνεμο

**Μ**ια εβδομάδα μετά την συνάντηση, ο κάπτεν Λουκάς θα ξεκίναγε για τον μεγάλο γύρο που κάνει κάθε χρόνο, ξεκινώντας από το Αιγαίο και φτάνοντας στο Μονακό. Αυτήν τη φορά ο Ερμής του Αιγαίου θα επαναλάβει το πρώτο ταξίδι που επιχείρησε για τη μεταφορά εμπορεύματος το 2016.

Τέσσερις τόνοι ελαιόλαδο θα μεταφερθούν από την Καλαμάτα λίγο κάτω από την Ακρονα και από εκεί με Tesla στην Ελβετία. Την πρώτη φορά, η διαδρομή αφορούσε στο δώρο μιας γιαγιάς από την Καλαμάτα στη νεογέννητη εγγονή της. Έναν τόνο ελαιόλαδο. Ο πατέρας της μικρής το παρέλαβε από την Civitanova Marche στην Ιταλία. «Τότε μου πήρε ένα μήνα από την Καλαμάτα μέχρι εκεί» αφηγείται ο έμπειρος πλέον ναυτικός.

«Οι ανάγκες του Αιγαίου είναι πάρα πολλοί τόνοι. Εμείς τώρα ξεκινάμε και ανοίγουμε αγορές που δεν υπήρχαν παλιά. Υπάρχει άλλωστε και το πρόβλημα ότι σήμερα αν θες να στείλεις κρασιά από τη Σκύρο στη Πάτμο, για παράδειγμα, δεν υπάρχει πλοίο που να εξυπηρετεί τη γραμμή αυτή. Εμείς κάνουμε τον γύρο του Αιγαίου και κάθε χρόνο βλέπουμε τα αιτήματα για μεταφορά να διπλασιάζονται» λέει στον «Τυροκόμο» ο καπετάνιος του εγχειρήματος.

**Σ**την περιπέτεια της μεταφοράς με το πανί, τον συνομιλητή μας εισήγαγε το 2016 ένας Αμερικανός, σύμβουλος σε πετρελαϊκές στις ΗΠΑ, ο Jan Lundberg. Η φιλία τους κράτησε ως το έτος 2018, οπότε και απεβίωσε στο νησί της Ικαρίας ο Αμερικανός, όμως ήδη μέσα σε αυτή την τριετία οι δύο άνδρες, με τη βοήθεια της πάντα οργανωτικής Rosabelle Tarnowska, κατάφεραν να επαναφέρουν



Επόμενη αποστολή για τον Λουκά Γκουρτσογιάννη η μεταφορά ελαιόλαδου στην Ακρονα.

τις εμπορικές μεταφορές με πανί στις ελληνικές θάλασσες. Πέρα από τον ρομαντισμό υπάρχει πίσω από το εγχείρημα της Sailmed ένα επιχειρηματικό πλάνο που εξυπηρετεί δύο σκοπούς. Αφενός συνιστά το πρώτο εγχείρημα σε ελληνικά

ύδατα για την ανάπτυξη δικτύου εμπορικών μεταφορών με σχεδόν μηδενικό αποτύπωμα άνθρακα. Μια προσπάθεια που ξεκίνησε πριν από μία δεκαετία με την «ανταλλαγή» κακάο και καφέ και ευρωπαϊκών κρασιών από τη Λατινική Αμερική και πλέον μετρά δεκάδες εταιρείες που εξυπηρετούν τη ζήτηση της εκλεκτής πελατείας των ακτών του ωκεανού. Ο άλλος σκοπός εστιάζει στην ανάδειξη των προσεγμένων και μικρών παραγωγών που γίνονται στα νησιά του Αιγαίου, προσθέτοντας μάλιστα στην αξία των προϊόντων, μιας και με τη μεταφορά τους με πανιά, γίνεται άμεσα αντιληπτή η ιδιαιτερότητα και η σπανιότητά τους.

Ο δημοσιογράφος συνεργάτης του Τυροκόμου Πέτρος Γκόγκος και η Ελιάννα Κωφού.





# Πέτρος Παπαμαρίνος

## Ποιος θα το φανταζόταν ότι θα θέλαμε τους Γερμανούς για να φτιάξουμε τυρί

**T**όσες αγωνίες και προσπάθειες για να ατσαλώσουμε

το χαρακτήρα του ελληνικού τυριού και μια σημαντική λεπτομέρεια μας διέφυγε. Πόσες άραγε βιοτεχνίες υπάρχουν αυτήν τη στιγμή στην Ελλάδα, που παράγουν τυριά σαν και αυτή που είχαν τα τυριά που τρώγαμε οι παλιοί της υπόθεσης; Με το 70% των τυροπιτιών που χρειάζεται η βιομηχανία να εισάγονται από την Ιταλία και το υπόλοιπο 30% από Γερμανία και Γαλλία, η απάντηση είναι μηδέν. Το ίδιο ισχύει και για τις καλλιέργειες, θερμόφυλλες και ψυχρόφυλλες. Το ίδιο και για το χλωριούχο ασβέστιο και τη χλωροφύλλη. Εκατομμύρια τόνοι κάθε χρόνο εισάγονται. Εκατοντάδες φακελάκια των 3 ευρώ ανοίγονται κάθε μέρα τυροκόμησης στην Ελλάδα. Μιλάμε για σημαντικά ποσά από τους τζίρους των τυροκομείων, που, αν και πετυχαίνουν σε μια συγκυρία σαν και αυτήν των τελευταίων ετών να εξάγουν και να κλείνουν προσοδοφόρα συμβόλαια, εκατομμύρια ευρώ εκρέουν σε βιοτεχνίες ευρωπαϊκών χωρών, τη στιγμή που τόσα προγράμματα, Αναπτυξιακοί, Σχέδια Βελτίωσης ανοίγουν για τους συντελεστές της ελληνικής πρωτογενούς παραγωγής.

### ΠΕΤΡΟΣ ΠΑΠΑΜΑΡΙΝΟΣ

**ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΟΣ ΚΑΙ ΜΑΝΑΤΣΕΡ ΤΥΡΟΚΟΜΙΑΣ:** Ο Πέτρος Παπαμαρίνος, ο οποίος συνηθίζει να λέει πως νιώθει περήφανος «που είναι συνάδελφος του πρώτου Έλληνα τυροκόμου, του Κύκλωπα Πολύφημου», πήρε το 1980 τη σκυτάλη της Φάρμας Παπαμαρίνου από τον πατέρα του, μπαρμπα-Κώστα.



*Η τελευταία μονάδα που θυμάμαι να παράγει τυριά, που να αξίζει στο γάλα που παράγουν τα αιγοπρόβατα που βόσκουν στις πλαγιές της Ελλάδας, έκλεισε το 1970 και ήταν στα Γιάννενα*

Μα καλά, ένας δεν βρέθηκε να καταθέσει έναν τέτοιο φάκελο; Η τελευταία μονάδα που θυμάμαι να παράγει τυριά που να αξίζει στο γάλα που παράγουν τα αιγοπρόβατα που βόσκουν στις πλαγιές της Ελλάδας, έκλεισε το 1970 και ήταν στα Γιάννενα. Μεγάλοι μάστορες οι τυροκόμοι της περιοχής, βρέθηκαν χωρίς τυριά της προκοπής γιατί οι αρχές επικαλέστηκαν τις συνθήκες υγιεινής. Ε, πες του τι πρέπει να κάνει για να το διορθώσει, μην τον υποχρεώσεις σε λουκέτο. Φέτα, Γραβιέρα, Κεφαλοτύρι, τόσα τυριά με χαρακτήρα και αρωματικά γάλατα να πηζόνται με εισαγόμενη τυριά. Παλιά το κάθε τυροκομείο είχε μια κλούβα με σότα στην ταράτσα και κρεμούσαν εκεί τα στομάχια από τα αρνιά που σφάζονταν το Πάσχα να στεγνώσουν να κάνουν τυριά. Η καλύτερη τυριά βγαίνει από μικρού μεγέθους μυρκαστικά. Πόσο μάλλον από αρνάκια γάλακτος, που μόνο γάλα έχουν πει. Αυτά

που μας σερβίρουν οι Ιταλοί, οι Γάλλοι, οι Γερμανοί είναι από μεγάλα ζώα, αγελάδες ταϊσμένες με σόγια και ό,τι βάζει ο νους. Ποιος να το φανταζόταν ότι θα χρειαζόμασταν τους Γερμανούς και τους Δανούς για να φτιάξουμε τα τυριά μας τα παλιά τα χρόνια. Λίγοι σήμερα κάνουν δική τους τυριά και πετυχαίνουν διπλάσια τιμή στη Φέτα. Ξέρουν οι άνθρωποι να παίρνουν το στομάχι, να το απλώνουν, να το τεμαχίζουν και να το ψιλοκόβουν για να πήξει το γάλα. Και βγαίνει έτσι η καλύτερη μαγιά. Βγάζει τρομερά αρώματα στο τυρί. Η Φέτα βγαίνει πιο πιπεράτη, με χαρακτήρα. Το ίδιο και με τις καλλιέργειες. Δίνουν άρωμα στα τυριά. Τώρα που φαίνεται ότι κάπως φροντίσαμε ώστε το γάλα να είναι ελληνικό, είναι κρίμα τα αρώματα στο τυρί να φέρουν νότες από Ιταλούς, Γερμανούς, Ολλανδούς. Μα καλά, μια βιοτεχνία δεν μπορεί να ανοίξει;





ΠΡΟΤΥΠΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΛΥΚΑΣ Ι.Κ.Ε.

Βαφειοχώρι Ν.Κιλκίς

☎ 23410 87136 📠 23410 87223



Η φέτα (Π.Ο.Π.) Λύκας είναι γνωστή για την εξαιρετική της γεύση και την σταθερή της ποιότητα.

Παράγεται από 100% ελληνικό παστεριωμένο αιγοπρόβειο γάλα. Είναι πλούσια σε πρωτεΐνη, ασβέστιο, βιταμίνες και έχει μεγάλη θρεπτική αξία.



Ελληνικό Σήμα









# ΣΤΟ ΕΠΙΧΕΙΡΕΙΝ

## ΑΜΕΙΒΕΤΑΙ Η ΣΥΝΕΠΕΙΑ

Η μεγαλύτερη περιουσία μιας εταιρείας είναι άυλη και αποτυπώνεται στις μακροχρόνιες και βαθιές σχέσεις που χτίζει με τους συνεργάτες της σε όλο τον κόσμο, εκτιμά ο Αλέξανδρος Μποτός, διευθύνων σύμβουλος της Ρούσσας ΑΕ ■ **ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ ΣΤΟΝ ΓΙΑΝΝΗ ΠΑΝΑΓΟ** ■ **ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ**

**Ο**ι συμφωνίες μας, ανεξαρτήτως αν είναι γραπτές ή συμφωνίες κυρίων, τηρούνται ευλαβικά στο ακέραιο. Η συνέπεια στο επιχειρείν και αναγνωρίζεται και αμείβεται, σημειώνει χαρακτηριστικά ο Αλέξανδρος Μποτός, ο οποίος δηλώνει ότι ξέρει, εκ του αποτελέσματος, ότι μια τυροκομική επιχείρηση μπορεί να σταθεί -με κόπο βέβαια- πολύ καλά και χωρίς νοθείες. Ο ίδιος θέτει μάλιστα τον εαυτό του στη διάθεση της νεότευκτης Διεπαγγελματικής Φέτας, την οποία προτίθεται να υπηρετήσει από όποια θέση για την εξυγίανση του κλάδου.

■ **Τι είναι αυτό που έκανε έναν Μηχανολόγο-Ηλεκτρολόγο να αφιερώσει τη ζωή του στα τυριά;**  
 Η μητέρα μου ήταν η μεγαλύτερη αδερφή της οικογένειας Ρούσ-

σα. Εγώ ήμουν επίσης το πρώτο αγόρι και από την οικογένεια του πατέρα μου και από την οικογένεια της μητέρας μου. Μεγάλωσα λοιπόν περνώντας τις διακοπές των παιδικών μου χρόνων στο χωριό των αδελφών της και φυσικά στο τυροκομείο τους όπου εργαζόνταν και οι τρεις θείοι μου. Αργότερα έγινα ο κουμπάρος του μικρότερου θείου, ο οποίος αποφοίτησε με την πρώτη φουρνιά τυροκόμων από την τότε νεοιδρυθείσα Τυροκομική Σχολή Ιωαννίνων. Παράλληλα και κατά τη διάρκεια των σπουδών μου και μετά επίσης περνούσα πολλά Σαββατοκύριακα επισκεπτόμενος το τυροκομείο των θείων μου και συζητώντας μαζί τους για την εξέλιξη της δουλειάς τους και τα μελλοντικά τους σχέδια. Λόγω της επαγγελματικής εμπλοκής μου σε πολλές επιχειρήσεις στον τομέα των τροφίμων και της φαρμακοβιομηχανίας για τη σύνταξη των επενδυτικών τους σχεδίων, είχα τεκμηριωμένη άποψη για τον κλάδο και τις προοπτικές του. Έτσι σταδιακά μετατόπισα τον



περισσότερο χρόνο μου και την ενέργειά μου στην τυροκομία, αφού στο μεταξύ είχαμε μετασηματίσει την υπάρχουσα ομόρρυθμη εταιρεία στην αρχή σε ΕΠΕ και στην συνέχεια σε ΑΕ όπου ήμουν αρχικά ο διαχειριστής και μετά ο διευθύνων σύμβουλος.

#### ■ Μπορεί τελικά να σταθεί μία επιχείρηση στον κλάδο της τυροκομίας χωρίς... νοθείες;

Εκ του αποτελέσματος, ναι μπορεί. Αυτό όμως συνεπάγεται μεγάλο κόπο, κόστος, χρόνο και γερό στομάχι. Δυστυχώς για το προϊόν μας και για τον τόπο, οι παρακάμψεις και οι λαθροχειρίες στο επιχειρείν έχουν γρήγορα, μεγάλα και άκοπα οφέλη. Ιστορικά, εκ του αποτελέσματος πάλι, στο χώρο μας μεγεθύνθηκαν υπερβολικά ιδίως την τελευταία δεκαετία οι επιπύσεις σε σχέση με αυτούς που ακολουθούν το δρόμο της τήρησης της νομοθεσίας.

#### ■ Πόσο είναι ευθύνη της Πολιτείας να αντιμετώπισει αυτές τις παθογένειες και πόσο του κλάδου;

Είναι ευθύνη αμφοτέρων να τηρούν το νόμο. Η πολιτική στην Ελλάδα, από ιδρύσεως κράτους ως σήμερα, θέλει πάντα να κρατάει το μαχαίρι και το πεπόνι, γιατί υπέρτατη αξία γι' αυτήν είναι η διατήρηση της εξουσίας και κύρια έγνοια της οι ψήφοι. Κατ' αναλογία παραχωρεί ελάχιστη ως μηδενική εξουσία σε συλλογικά όργανα (π.χ. ΔΟΦ στην περίπτωση μας) και ορίζει η ίδια διά των θεσμοθετημένων οργάνων της τους κανόνες. Εξειδικεύοντας στη Φέτα η Πολιτεία θεσμοθέτησε τα όργανα που έχουν την ευθύνη προστασίας του προϊόντος (έλεγχοι από ΕΛΓΟ, ΕΦΕΤ και Κεντρική Υπηρεσία του υπουργείου) επιρρίπτοντας το κόστος στην πρωτογενή παραγωγή (κτηνοτρόφοι) και στη μεταποίηση (τυροκόμοι και γαλακτοβιομήχανοι) αλλά μη επιτρέποντας την παραμικρή συμμετοχή τους στα θεσμοθετημένα όργανα παρότι οι ίδιοι με τις εισφορές τους τα συντηρούν.

#### ■ Και οι παραγωγοί και μεταποιητές;

Αντίστοιχο βάρος ευθύνης μοιράζονται όμως και οι παραγωγοί με τους μεταποιητές. Ως μόλις χθες ήταν ανίκανοι να καθίσουν γύρω από ένα τραπέζι ως πολιτισμένοι και σώφρονες άνθρωποι και να κάνουν αυτό που οι συνάδελφοί τους κάνουν σε όλες τις ευρωπαϊκές χώρες με αντίστοιχα προστατευόμενα προϊόντα είτε της πρωτογενούς παραγωγής, είτε της μεταποίησης. Να στελεχώσουν μία ισχυρή Διεπαγγελματική που θα απαιτεί την τήρηση των νόμων και κανονισμών, θα συμμετέχει στα όργανα που αφορούν το προϊόν και τους ελέγχους και θα έχει λόγο στη διαχείριση των χρημάτων που εισφέρονται για το προϊόν που την αφορά. Η ανικανότητα όμως αυτή ουδόλως απαλλάσσει τους ταγμένους από την Πολιτεία να φυλάσσουν Θερμοπύλες από την υποχρέωσή τους να το πράττουν. Γίναμε μάρτυρες οφθαλμοφανών εκτροπών, παραπτώματων, παραβιάσεων, νοθειών κ.λπ. χωρίς ο εποπτικός μηχανισμός της Πολιτείας να κάνει τη δουλειά του ως ο Νόμος ορίζει. Πολλάκις δε οι «πολιτικοί» άνδρες συνέπρατταν στην προστασία των παρανομούντων, ώστε να αποφύγουν την τιμπίδα του νόμου και να συνεχίσουν με άνεση και μεγαλύτερη

λαιμαργία την παράνομη δραστηριότητά τους.

#### ■ Λένε, για παράδειγμα, ότι ο Βορίδης βοήθησε λίγο την κατάσταση. Τι ήταν αυτό που άλλαξε κάπως το κλίμα;

Σαφώς ο Νόμος Βορίδης, όπως επικράτησε να ονομάζεται η ΚΥΑ 838/51008/2019, εκτός των άλλων καινοτόμησε συναρτώντας τα πρόστιμα των παραβάσεων των προϊόντων ΠΟΠ με τον κύκλο εργασιών των παραβατών. Ως τότε τα πρόστιμα ήταν κυριολεκτικά μηδαμινά σε σύγκριση με τα οφέλη από τις παραβάσεις και μάλλον ενθάρρυναν τη συνέχιση της εργολαβικής παραβίασης του πλαισίου προστασίας παρά αποθάρρυναν τους παραβάτες.

#### ■ Τι θα πρέπει να γίνει ακόμα για να ξεκαθαρίσει κατάσταση; Καταρχήν πρέπει να συμμετέχει η ΔΟΦ σε όλα τα όργανα που



Τη συμμετοχή της Διεπαγγελματικής Φέτας σε όλα τα όργανα που αφορούν το προϊόν προτάσσει ο διευθύνων σύμβουλος της Ρούσσας ΑΕ, Αλέξανδρος Μπότος.

αφορούν το προϊόν, ήτοι στην οργάνωση των ελέγχων, στις επιτροπές πρότασης ή επιβολής ποινών του ΕΦΕΤ και ΕΛΓΟ-Δήμητρα και, τέλος, στις επιτροπές επιβολής ποινών του υπουργείου, αν αυτές εξακολουθήσουν να λειτουργούν αντί να μεταφερθεί η αρμοδιότητα απευθείας στους ελεγκτικούς φορείς (ΕΦΕΤ & ΕΛΓΟ). Δεύτερον να ελέγχονται συστηματικά τα προστατευόμενα προϊόντα, και δη η Φέτα στην περιπτώσή μας, σε όλα τα στάδια παραγωγής και διάθεσης με συνεχείς εξονυχιστικούς ελέγχους και δειγματοληψίες. Η Φέτα και παράγεται με παράνομες μεθόδους, που ρητά απαγορεύονται από



τον Κανονισμό προστασίας της, και βαφτίζονται ως Φέτα ομοειδή προϊόντα είτε παράγονται στην Ελλάδα με εισαγόμενο γάλα είτε παράγονται σε γειτονικές Βαλκανικές χώρες και βρίσκουν το δρόμο του ραφίου στο εσωτερικό και διεθνώς εμφανιζόμενα και πωλούμενα ως φέτα. Σε πολλές δε περιπτώσεις συμμετοχοί της παρανομίας είναι οι ίδιοι λιανοπωλητές – αλυσίδες εν γνώσει τους και σε πλήρη συνεργασία με τον προμηθευτή τους. Η τελική λύση είναι η ανάπτυξη μεθόδου αποτύπωσης του γονιδιώματος των πρωτεϊνών του αιγοπρόβειου γάλακτος και η καταγραφή τους σε βάση δεδομένων ώστε να μπορεί ο ελεγκτικός φορέας να εξακριβώσει την προέλευση του γάλακτος από κάθε γεωγραφική περιοχή της Ελλάδος ή των Βαλκανίων. Αυτό έγινε στον κλάδο της ελιάς από τις βρετανικές αλυσίδες και διαχωρίστηκαν οι ελιές ελληνικής προέλευσης από παρεμφερείς προερχόμενες από άλλες μεσογειακές χώρες με απόλυτη επιτυχία. Είναι συμφέρον μας να επωφελομαστε από διεθνείς καλές πρακτικές.

#### ■ Στον ΕΛΓΟ ή στον ΕΦΕΤ πέφτει μεγαλύτερο βάρος;

Η Πολιτεία έχει οριοθετήσει το πεδίο αρμοδιότητας του κάθε φορέα. Γνώμη μου είναι ότι ο ελεγκτικός μηχανισμός έπρεπε και πρέπει να είναι ένας και ενιαίος. Ως έχει όμως σήμερα η κατάσταση και οι δύο φορείς είναι κατώτεροι των απαιτήσεων του ρόλου τους. Δεν νοείται να μη γίνονται συστηματικοί έλεγχοι στην παραγωγή και τη διάθεση της Φέτας όταν βοά ο τόπος από τις νοθείες και κανείς δεν παραπέμπεται, οι παραγωγοί γάλακτος οδηγούνται σε οικονομικό αδιέξοδο, το ζωικό κεφάλαιο μειώνεται και κανένας το αυτό δεν ιδρώνει. Είναι εξευτελιστικό για τη χώρα οι καταγγελίες να προέρχονται από το εξωτερικό και όχι από τους δικούς μας φορείς. Είναι επίσης αδιανόητο όταν το 50% της παραγωγής διατίθεται στο εξωτερικό να μη γίνονται έλεγχοι εκεί αλλά μόνο εντός χώρας. Είναι δε ηλίθιο φαεινότερο ότι προϊόντα που πωλούνται στο ράφι ως Φέτα δεν μπορεί να κοστίζουν στον καταναλωτή όσο κοστίζει στην στάνη του κτηνοτρόφου το ελληνικό γάλα που απαιτείται για την παραγωγή τους. Απλά το προϊόν δεν είναι Φέτα.

#### ■ Η Διεπαγγελματική της Φέτας μπορεί να φέρει την εξυγίανση του κλάδου της τυροκομίας;

Οι Διεπαγγελματικές Οργανώσεις μπορούν και πρέπει να παίζουν σημαντικό ρόλο στην εξυγίανση των κλάδων τους υπό την προϋπόθεση ότι το θεσμικό πλαίσιο επιτρέπει τη συμμετοχή τους στα όργανα που ορίζουν την παραγωγή και διάθεση των προϊόντων τους κατά νόμον. Σαφώς για την ΔΟΦ υπάρχει πεδίο ανοιχτό και θα επιδώσει να έχει ενεργό ρόλο αλλά χρειάζεται η θεσμοθέτηση του ρόλου της στα αρμόδια όργανα εποπτείας του κλάδου και η οικονομική της αυτοτέλεια και αυτοδυναμία.

#### ■ Σας έχει απασχολήσει η πιθανότητα ενός πιο ενεργού ρόλου στη Διεπαγγελματική Φέτας;

Θεωρώ ότι έχω τα εφόδια που απαιτούνται ώστε να μπορώ να βοηθήσω την προσπάθειά της από όποια θέση κι αν κατέχω. Δεν είναι αυτοσκοπός μου η θέση αλλά η συνεισφορά ώστε να εξυγιανθεί ο κλάδος και ο καθένας να παίρνει το μερίδιό του οφέλους που του αναλογεί είτε είναι κτηνοτρόφος είτε μεταποιητής.

#### ■ Ηγείστε πάντως μιας εταιρείας που ακολούθησε άλλο δρόμο. Πιστεύετε ότι στο τέλος της ημέρας η συνέπεια αμείβεται;

Ως παιδί αγροκτηνοτροφικής οικογένειας Σαρακατσαναίων έχω μάθει στη ζωή μου να είμαι ολιγαρκής και περήφανος. Η διαδρομή της εταιρείας μας ήταν όντως διαφορετική. Ξεκίνησε το 1994 την εξωστρεφή πορεία της από μηδενικές πωλήσεις εκτός χώρας. Εδώ



## Ισοβαρής η σχέση με παραγωγό και καταναλωτή

Απαντώντας σε σχετική ερώτηση ο Αλέξανδρος Μπότος αναφέρει: «Η σχέση της εταιρείας Ρούσσας και με τους δύο κρίκους της αλυσίδας παραγωγής και διάθεσης είναι ισοβαρής. Η εταιρεία σέβεται και εκτιμά αμφότερους, προσπαθεί δε πάντα να είναι ο προτιμητέος συνεργάτης και των προμηθευτών και των καταναλωτών – πελατών της. Είναι χαρακτηριστική η στάση της έναντι των προμηθευτών γάλακτος κατά την τριετία 2017 – 2019 όπου σε ένα πλαίσιο γενικής υποχώρησης των τιμών του αιγοπρόβειου γάλακτος συγκράτησε σχεδόν αμετάβλητη την τιμή των συμφωνητικών προμήθειας γάλακτος με τους παραγωγούς, ώστε να τους στηρίξει να διατηρήσουν το ζωικό κεφάλαιό τους και να συμβάλει στη βιωσιμότητα του κλάδου παρά τη δυσχερή κατάσταση. Είναι συνεπής στις οικονομικές της υποχρεώσεις προς όλους, προμηθευτές, ασφαλιστικούς οργανισμούς, Δημόσιο και βοηθά ποικιλοτρόπως τους προμηθευτές γάλακτος με τη μορφή προκαταβολών, ζωοτροφών, επιστημονικής υποστήριξης κ.λπ. Όμοια ο καταναλωτής απολαύει εξαιρετική ποιότητα προϊόντος σε τίμια σχέση τιμής – αξίας. Είναι διαρκής η προσπάθεια βελτιστοποίησης της ποιότητας με συνεχείς επενδύσεις σε τεχνολογικό εξοπλισμό, στην έρευνα και ανάπτυξη και στην προσαρμογή στις σύγχρονες καταναλωτικές συνήθειες (χαμηλή αλατότητα, απαλλαγμένο από πρόσθετα, χρωστικές, συντηρητικά κ.λπ.). Όλα τα προϊόντα της είναι αγνά, αποκλειστικά από ελληνικό αιγοπρόβειο γάλα, παρασκευάζονται με παραδοσιακές συνταγές και δεν περιέχουν κανένα πρόσθετο».





και πολλά χρόνια εξάγει σχεδόν το σύνολο της παραγωγής της στο εξωτερικό. Πιο σημαντικό όμως απ' όλα είναι ότι παραμένει από το ξεκίνημά της τίμια και συνεπής προς προμηθευτές και πελάτες και χαιρεί εκτίμησης και σεβασμού από όλους. Η μεγαλύτερη περιουσία της είναι άυλη και αποτυπώνεται στις μακροχρόνιες και βαθιές ανθρώπινες σχέσεις που έχτισε με τους συνεργάτες της σε όλο τον κόσμο. Οι συμφωνίες της, ανεξαρτήτως αν είναι γραπτές η συμφωνίες κυρίων, τηρούνται ευλαβικά στο ακέραιο. Η συνέπεια στο επιχειρείν και αναγνωρίζεται και αμείβεται. Ο δρόμος δεν είναι εύκολος και ομαλός αλλά στο τέλος οδηγεί στο ξέφωτο της αναγνώρισης και της ανταμοιβής της προσπάθειας.

■ **Θα μπορούσατε να μας δώσετε το περίγραμμα της δικής σας επιχειρηματικής προσέγγισης;**

Οδηγός της δραστηριότητάς μας είναι η επιχειρηματική αριστεία. Προσπαθούμε τα προϊόντα μας και οι εγκαταστάσεις μας να είναι συμβατά με αυτό το όραμά μας. Επενδύουμε διαρκώς σχεδόν καθ' ολοκληρίαν τα κέρδη σε νέες εγκαταστάσεις και παραγωγικό εξοπλισμό με γνώμονα τη συνεχή βελτίωση τόσο της ποιότητας των προϊόντων, όσο και των συνθηκών εργασίας της ομάδας. Έχουμε ελαχιστοποιήσει τη χειρωνακτική εργασία σε όλη την παραγωγική διαδικασία και ο εξοπλισμός του εργοστασίου είναι ό,τι πιο εξελιγμένο υπάρχει από τους καλύτερους κατασκευαστικούς οίκους.

■ **Πώς δομείται η συνεργασία σας με τους κτηνοτρόφους; Πώς χτίζεται η εμπιστοσύνη εκατέρωθεν;**

Η εταιρεία έχει μακροχρόνιες σχέσεις συνεργασίας με τους περισσότερους παραγωγούς, συνεργασίες οι οποίες ανανεώνονται με γραπτές συμβάσεις κάθε χρόνο. Κάποιες απ' αυτές ιδίως αυτές που αφορούν βιολογικό γάλα είναι τριετείς ή και μεγαλύτερης διάρκειας. Τα κριτήρια επιλογής των συνεργαζόμενων κτηνοτρόφων είναι η αξιοπιστία τους και η καλή συνεργασία παραγωγού-εργοστασίου, η διάθεσή τους για καλύτερη ποιότητα γάλακτος κάθε χρόνο, ήτοι καλύτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του

Σε όποια ζώνη γάλακτος δραστηριοποιείται η εταιρεία μας πληρώνει πάντα την καλύτερη τιμή, απολύτως μετρητοίς, σε 10-15 μέρες από την τιμολόγηση

γάλακτος, η κάλυψη των διατροφικών αναγκών των ζώων με αποκλειστικά μη γενετικά τροποποιημένες ζωοτροφές και η προσίλωσή τους στους κανόνες ευζωίας των κοπαδιών τους. Όλα τα ανωτέρω είναι παράλληλα και κριτήρια επιλογής της εταιρείας μας από τους πελάτες της όταν αντίστοιχα υπογράφει συμβάσεις προμήθειας Φέτας στις διεθνείς αγορές.

■ **Χάσατε παραγωγούς όταν ο ανταγωνισμός έδινε καλύτερη τιμή;**

Σε όποια ζώνη γάλακτος δραστηριοποιείται η εταιρεία μας πληρώνει πάντα την καλύτερη τιμή, απολύτως μετρητοίς σε 10-15 ημέρες από την τιμολόγηση. Εξ αυτού και για όλους τους προαναφερθέντες λόγους, δεν υπήρξαν σοβαρές απώλειες συνεργατών στη ζώνη γάλακτος της εταιρείας μας. Είμαστε υπερήφανοι που διατηρούμε τις συνεργασίες μας μακροχρόνιες και αμφίπλευρα εξελισσόμενες.

■ **Στο βιολογικό γάλα η συνεργασία είναι δυσκολότερη;**

Όχι ιδιαίτερα, μιας και τα οφέλη που αποκόμισε η αρχική ομάδα



κτηνοτρόφων που πίστεψε στην προσπάθεια και το όραμά μας, αποτέλεσαν κινητήριο δύναμη ώστε να ακολουθήσουν και άλλοι συνεργάτες το παράδειγμά τους.

■ **Αποτέλεσε αιχμή του δόρατος για εσάς η Βιολογική Φέτα;**  
Η εταιρεία υπήρξε πρωτοπόρος στην παραγωγή Βιολογικής Φέτας στην Ελλάδα και παραμένει ο κυριότερος παραγωγός αυτού του προϊόντος που έχει διακριθεί επανειλημμένα στους διεθνείς διαγωνισμούς ποιότητας. Αν και είναι ένα βασικό προϊόν της γκάμας μας, ιδιαίτερα αγαπητό στις αγορές του εξωτερικού, αιχμή του δόρατός μας παραμένει πάντα η ανυπέρβλητη ποιότητα των προϊόντων μας και ο σεβασμός μας στον καταναλωτή.

■ **Δώστε μας μία εικόνα της τιμής διάθεσης στη γαλλική αγορά.**  
Η συνήθης τιμή ραφίου της Βιολογικής Φέτας είναι περίπου 10% υψηλότερη έναντι της συμβατικής και αυτό ισχύει και για τη γαλλική αγορά.

■ **Να έχουμε και μία εικόνα του κύκλου εργασιών της Ρούσσας ΑΕ;**  
Η εταιρεία θα κλείσει τη φετινή χρήση με άνοδο κύκλου εργασιών 7-8% στα 38 εκατ. ευρώ περίπου και μειωμένη κερδοφορία λόγω της αύξησης της τιμής του αιγοπρόβειου χωρίς αντίστοιχη αύξηση της τιμής πώλησης των προϊόντων εντός της τρέχουσας χρήσης.

■ **Τα τελευταία 2-3 χρόνια έχετε αναπτύξει και μία ενδιαφέρουσα επικοινωνιακή καμπάνια. Ποιος από την ομάδα της Ρούσσας ΑΕ πιστώνεται το δημιουργικό;**  
Η επικεφαλής του marketing ηγείται της στρατηγικής επικοινωνίας μας αλλά τα εύσημα ανήκουν εξίσου σε όλη την ομάδα εξαιρετικών συνεργατών, που συνδράμει με ιδέες και πρωτοβουλίες έχοντας ως επίκεντρο την ανάδειξη της Σαρακατσάνικης κληρονομιάς μας και του νομαδικού τρόπου ζωής, όπως αποτυπώθηκε από

τους ανυπέρβλητους φωτογράφους/ποιητές της υπαίθρου.

■ **Υπάρχουν κάποια νέ επενδυτικά σχέδια για το άμεσο μέλλον;**  
Η επιχείρηση επενδύει διαρκώς. Την τελευταία τριετία οι επενδύσεις της υπερέβησαν τα 12 εκατ. ευρώ και για την επόμενη διετία το επενδυτικό της πρόγραμμα είναι ύψους 16 εκατ. ευρώ περίπου στην κύρια δραστηριότητά της. Παράλληλα έχει προγραμματίσει ένα μεγάλο έργο ανάπτυξης 8 φ/β πάρκων συνολικής ισχύος 225 MW σε ιδιόκτητες και ενοικιαζόμενες εκτάσεις στους νομούς Μαγνησίας και Λάρισας προϋπολογισμού 110 εκατ. ευρώ περίπου.

■ **Εκτός από τη δουλειά, που μάλλον πάει καλά, τι άλλο δίνει χαρά στον Αλέξανδρο Μποτό;**

Ήμουν και παραμένω ολιγαρκής και η επαφή με τη φύση και το χόμα μου ξεπνάνει τα πιο υπέροχα συναισθήματα και θύμισες της νιότης μου. Οι αγροτικές εργασίες στο αγρόκτημά μου είναι ευχάριστο κομμάτι των διακοπών για μένα. Η οικογένειά μου και τα παιδιά μου, που ολοκλήρωσαν τις σπουδές τους και τα βλέπω να σταδιοδρομούν, όπως τον καθένα γονιό, με γεμίζουν χαρά και αίσθημα πληρότητας.

■ **Η σχέση σας με τον τόπο καταγωγής σας και με τους Σαρακατσαναίους ποια είναι; Έχει νόημα η επάνοδος στις ρίζες ή είναι προτιμότερο οι άνθρωποι να ανοίγουν τα φτερά τους;**

Έχοντας μεγαλώσει και γνωρίσει τις δύο προηγούμενες γενιές Σαρακατσαναίων που ήταν αυθεντικοί και εν τοις πράγμασι νομάδες κτηνοτρόφοι, διατηρώ απέραντο σεβασμό για τα χαρίσματά τους. Την ευγένειά τους, τη φιλοξενία τους, τον αλληλοσεβασμό, την περηφάνειά τους, τη σεμνότητά τους, την ολιγαρκειά τους, τις παραδόσεις της φυλής, τα ήθη, τα έθιμα, τις φορεσιές τους, τα υφαντά τους, τα τραγούδια, τα γλέντια τους. Ιδιαίτερη αξία και βίωμα ζωής τους ήταν η διατηρήσιμη ανάπτυξη που τώρα είναι

επίσης ζητούμενο. Ζούσαν σε απόλυτη αρμονία με τη φύση, έχτιζαν καθόλου ή ελάχιστα, φρόντιζαν τον τόπο τους και δεν έκαναν καμία βλαπτική παρέμβαση στο περιβάλλον, αφήνοντας στο διάβα τους ελάχιστο περιβαλλοντικό αποτύπωμα. Για όλα αυτά η εταιρεία μας θεώρησε χρέος της να πει ένα μεγάλο ευχαριστώ προς τις προηγούμενες γενιές Σαρακατσαναίων χρηματοδοτώντας ένα ντοκιμαντέρ διάρκειας 110-120 λεπτών για την ποιμενική ζωή τους που είχε μεγάλες στερήσεις αλλά και μεγάλες χαρές όπως τις μετέδωσαν και στη γενιά μας με τα γλέντια τους και τα όμορφα τραγούδια της τάβλας «με το στόμα». Οι σύγχρονοι άνθρωποι δεν μπορούν να γυρίσουν στις ρίζες τους κατά κυριολεξία. Μπορούν όμως να μεταλαμπαδεύσουν τις αξίες και τον καλό και ενάρετο τρόπο ζωής των παππούδων τους στα καθ' αυτούς σεβόμενοι τους ανθρώπους, τη φύση, το στενό τους και το ευρύτερο περιβάλλον. Αυτά τα εφόδια θα τους δώσουν φτερά για να πετάξουν ψηλά και μακριά και να γίνουν δημιουργοί και καλοί αγαθοί με το νόημα που έδιναν οι αρχαίοι πρόγονοί μας στις λέξεις.





# Αρχαία PIZA

Ο ΧΡΥΣΑΝΘΟΣ ΚΑΡΑΒΙΑΣ ΒΡΗΚΕ  
ΤΗΝ ΙΘΑΚΗ ΤΟΥ ΚΑΙ ΔΗΜΙΟΥΡΓΗΣΕ  
ΤΟ ΜΟΝΑΔΙΚΟ ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟ ΤΟΥ ΝΗΣΙΟΥ

*Του Γιώργου Λαμπίρη*

*Φωτογραφίες Ithaca's Poem*

**Κ**άπου ανάμεσα σε καβαφικές αναφορές για τη Ιθάκη και νοτιή σύνδεση με την Οδύσσεια, η επιστροφή στο νησί των Επτανήσων για τον Χρυσάνθο Καραβία σηματοδοτούσε εκτός από τον επαναπατρισμό του, την ταυτόχρονη επιθυμία του να διαφύγει των έντονων τουριστικών ρυθμών της Σαντορίνης. Γεννήθηκε και μεγάλωσε στη Σαντορίνη, όπου μετοίκησε στις αρχές του 20ού αιώνα η οικογένειά του, αφήνοντας πίσω την Ιθάκη. Κι εκείνος παρά το γεγονός ότι δεν είχε ουδεμία σχέση με την τυροκομία αποφάσισε να επιστρέψει στις ρίζες του, δημιουργώντας το δικό του τυροκομείο, ονοματιζοντάς το Ithaca's Poem. «Ο προπάππους μου έφυγε από την Ιθάκη γύρω στο 1860 με προορισμό τη Σαντορίνη. Ακολουθώντας αντίστροφη διαδρομή, επέστρεψα στις ρίζες μου αρχές του 2000. Η Σαντορίνη διατηρεί άλλες ταχύτητες λόγω του τουρισμού. Αντιθέτως στην Ιθάκη ο κόσμος κινείται σε πιο αργά, ασχολείται με την τέχνη, διαβάζει. Η ζωή αυτή ηρέμησε κι εμένα». Τα τυριά του κουβαλούν το καθένα ένα διαφορετικό αφήγημα, που είτε σχετίζεται με ιστορικές αναφορές, είτε με ανθρώπινες ιστορίες. Τέτοιο παράδειγμα είναι ο «Γσεμπέρης». Όπως λέει ο Χρυσάνθος Καραβίας «στην Ιθάκη φτιάχνουν μόνο Φέτα. Δεν υπήρχε τυροκομείο εδώ. Ο κάθε βοσκός έφτιαχνε το τυρί του, για να μπορεί να πληρώνει το ενοίκιο για τα κτήματά του. Όταν είδα ότι οι ντόπιοι πουλούσαν το γάλα τους στην Κεφαλονιά, παραξενεύτηκα. Κάποια στιγμή είδα μία διαφήμιση για ένα τυροκομείο σε μορφή κοντέινερ, με την ονομασία Tyrobox. Αγόρασα ένα τέτοιο κι άρχισα να πειραματίζομαι. Αφού έκανα τυρί την πρώτη







Ένα τυρί που πήρε το όνομά του από το πρόβατο Κάτσενο, μία αρχαία συριακή ράτσα που έφτασε στην Ιθάκη την εποχή του Οδυσσέα. Βγάζει ελάχιστο γάλα, αλλά ιδιαίτερα ποιοτικό.





«Διαβάζοντας την Οδύσσεια έκανα τη σύνδεση με τη σπηλιά του Πολύφημου, όταν πήγαν ο Οδυσσέας και οι ναύτες. Βρήκα ένα βοσκό και αναζήτησα με τη βοήθειά του μία σπηλιά για να αποθηκεύσω τα τυριά μου, σημειώνει ο Χρυσάνθος Καραβίας.»

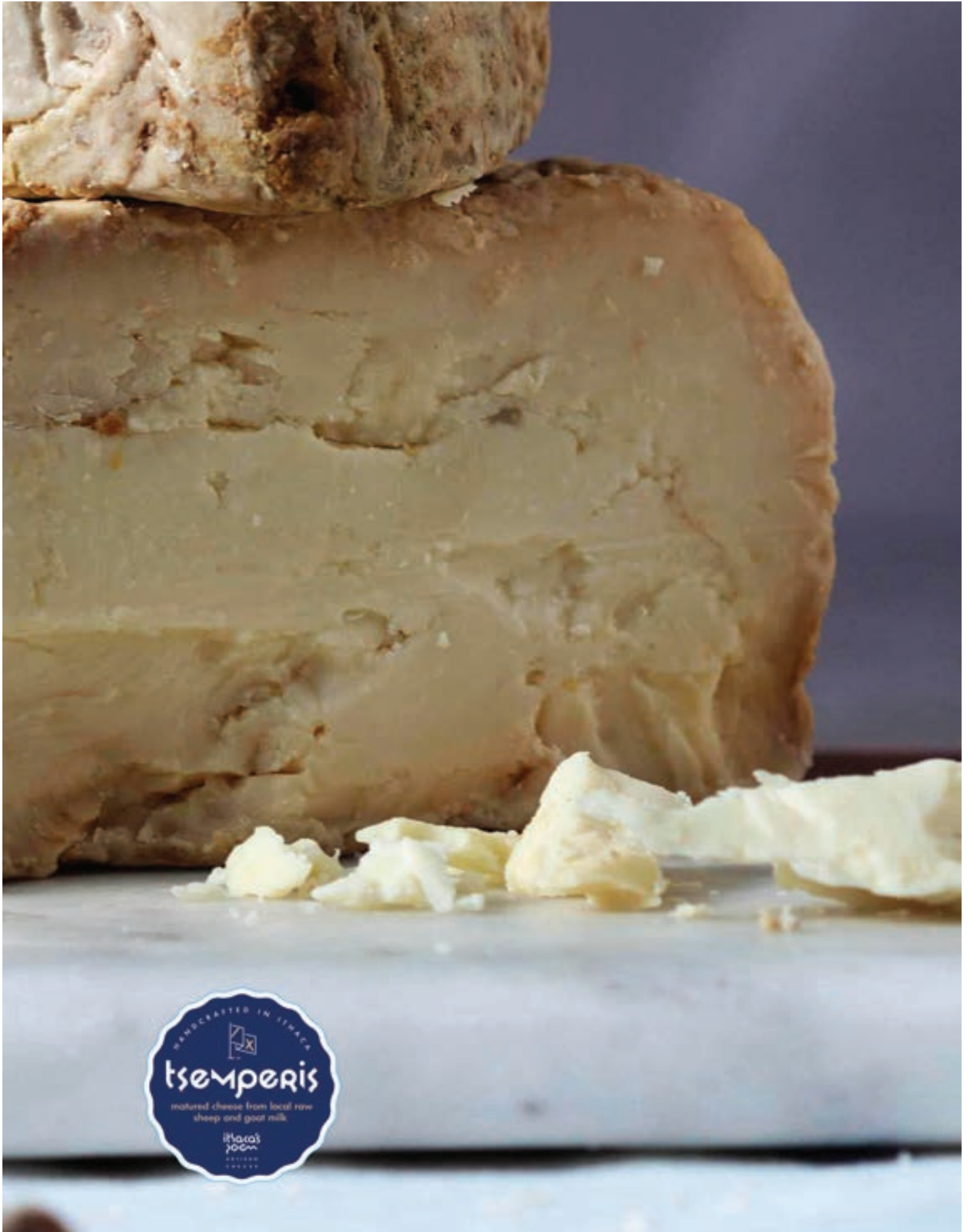
χρονιά, αποφάσισα να δημιουργήσω κανονικές εγκαταστάσεις». Η επαγγελματική του ενασχόληση είχε άμεση σχέση με τον τουρισμό. Διατηρούσε τουριστικό γραφείο στη Σαντορίνη που διοργάνωνε εκδρομές με κρουαζιερόπλοια. Επίσης διατηρεί το ξενοδοχείο «Homeric Poems», το οποίο ανέλαβαν τα παιδιά του. «Η σχέση μου με την Οδύσσεια ήταν πάντοτε έντονη. Αυτές είναι οι ρίζες μου και η αναφορά πάνω στην οποία βαδίζω», αναφέρει. «Ξεκίνησα να κάνω τυριά με βότανα. Ήθελα να διαφοροποιηθώ από τους Κεφαλονίτες και τους άλλους Επτανήσιους. Άλλα τυριά πρασίνιζαν, σε άλλες περιπτώσεις έσκαγε το τυρί, αλλά μάθαινα. Την πρώτη χρονιά έκανα 160 δείγματα και κράτησα τα έξι. Μια μέρα περίσσεψε λίγη ζύμη, την έβαλα σε ένα μικρό καλουπάκι. Το τυρί ξεχάστηκε. Μία εβδομάδα αργότερα το θυμηθήκαμε και το δοκιμάσαμε. Μας θύμισε μία γεύση απ' τα παλιά. Φτιάξαμε ακόμα τρία καλούπια και βάλουμε τυριά. Διαβάζοντας την Οδύσσεια έκανα τη σύνδεση με τη σπηλιά του Πολύφημου, όταν πήγαν ο Οδυσσέας και οι ναύτες. Βρήκα ένα βοσκό και αναζήτησα με τη βοήθειά του μία σπηλιά για να αποθηκεύσω τα τυριά μου. Μετά από ένα μήνα, πήραμε τα τυριά, τα καθαρίσαμε και η γεύση τους ήταν ονειρική. Αυτό το τυρί ονομάστηκε Τσεμπέρης, για να τιμήσω τους προγόνους μου,

καθώς αυτό ήταν το παρατσούκλι των μελών της οικογένειάς μου». Ένα άλλο τυρί, το (Γ)Ιδάκι ήρθε στο φως όταν ο Καραβίας μετρούσε ήδη τέσσερα χρόνια ως τυροκόμος στο νησί. «Ήθελα να φτιάξω ένα τυρί από γίδινο γάλα. Υπάρχει μία παραλία που ονομάζεται Ιδάκι και στα αρχαία χρόνια λεγόταν Γιδάκι. Γι' αυτό και το «γ» στην ονομασία έχει μπει σε παρένθεση. Το τυρί το βάφτισε ο Νίκος, ιδιοκτήτης της καντίνας στην ομώνυμη παραλία», εξηγεί.

**Η** Ιθάκη διαθέτει πολύ μικρές ποσότητες γάλακτος, «το οποίο ωστόσο είναι εξαιρετικής ποιότητας, καθώς τα ζώα ταιάζονται με ελάχιστα φυράματα και ζουν ελεύθερα στη φύση. Τυροκομώ μόνο το γάλα της Ιθάκης. Η ποιότητά του είναι τέτοια που δεν θέλω να το ανακατέψω με άλλα γάλατα. Είναι χαρακτηριστικό πως όταν έρχεται η εποχή που δεν υπάρχουν χόρτα για βοσκή, οι ντόπιοι κόβουν τα νιούκλαρα και τους τα κατεβάζουν. Από Ιανουάριο έως και Απρίλιο μαζεύω 50 τόνους γάλα, σε μια καλή χρονιά έως και 55. Τον υπόλοιπο χρόνο δεν υπάρχει γάλα».

Τα τυριά του τυροκομείου της Ιθάκης ταξιδεύουν στην Αθήνα, στα Καραμανλίδικα του Φάνη, στη Σαντορίνη και στην Ιθάκη. Επίσης φτάνουν επιλεγμένα στη Γερμανία, στην Ολλανδία, στη Γαλλία και στις Βρυξέλλες σε ένα μικρό μαγαζί που λέγεται «Γάστρα».







# Προτάσεις

# Top 50

## ΠΕΝΗΝΤΑ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΤΥΡΙΑ ΠΟΥ ΞΕΧΩΡΙΖΟΥΝ



Όσο περισσότερο εμβαθύνει κανείς σε ένα πεδίο δραστηριότητας, τόσο και ανακαλύπτει πράγματα. Στην περίπτωσή μας, η φρέσκια έκδοση του «Τυροκόμου» και η τρίτη κατά σειρά κυκλοφορία του Top 50 με τις κορυφαίες επιλογές ελληνικών τυριών, έρχονται να ανακαλύψουν τον ανεξερεύνητο πλούτο της εγχώριας τυροκομίας αλλά και τις τεράστιες ευκαιρίες που ανοίγονται από τις νέες διεθνείς τάσεις της καταναλωτικής ζήτησης και το σύγχρονο μοντέλο διατροφής. Πολλές φορές, μέσα από τη σύνθετη μορφή των προβλημάτων που ανακύπτουν σε κάθε παραγωγική διαδικασία, χάνεται η ομορφιά που κρύβει η δημιουργία. Ωστόσο, τα πράγματα προχωρούν και ειδικά στο πεδίο της τυροκομίας κινούνται σε πολύ ενδιαφέροντα μονοπάτια. Η ίδια η κοινωνία ανακαλύπτει εκ νέου με τον καιρό, το βάθος της γνώσης που έχει συσσωρευθεί στο πέρασμα των αιώνων και στον συγκεκριμένο κλάδο. Την ίδια στιγμή, μικρά και μεγάλα επιχειρηματικά σχήματα επενδύουν με ζωνρό ενδιαφέρον στην εν λόγω παραγωγή, συνδυάζοντας τη σύγ-

χρονη τεχνολογία, με τα επιτεύγματα της επιστημονικής έρευνας και τη μακραίωνη τυροκομική παράδοση. Βλέπουμε έτσι τον τελευταίο καιρό να κάνουν όλο και πιο έντονη την παρουσία τους στην αγορά, νέες πολύ ενδιαφέρουσες ετικέτες και να κερδίζουν την προτίμηση των καταναλωτών ξεχασμένες κατηγορίες τυριών, όπως είναι τα κατσικίσια και τα βουβαλίσια που για χρόνια έμεναν στα αζήτητα. Παράλληλα, με τη βοήθεια της τεχνολογίας αλλά και της επιστήμης, εντείνεται το ενδιαφέρον για παλαιωμένα τυριά, όπως και για τυριά εμπλουτισμένα με βότανα, ελαιόλαδο και ξεχωριστές γεύσεις. Ακόμα και στην καταξιωμένη Φέτα, δεν λείπουν οι επίμονες προσπάθειες τυροκόμων για εκδοχές με πίστη στη βιολογική παραγωγή ή σε πρώτη ύλη που προέρχεται από τη μετακινούμενη κτηνοτροφία και τις ελεύθερες βοσκές των ορεινών όγκων. Θα ήταν βέβαια λάθος να πει κανείς ότι όλα κυλούν ρολόι. Η οργανωμένη Πολιτεία αλλά και όλοι οι συντελεστές του κλάδου οφείλουν να σέβονται τον πολύτιμο θησαυρό των ελληνικών τυριών και να περιφρουρούν την ταυτότητά του. Σε κάθε περίπτωση, εκδόσεις όπως το Top 50 by Τυροκόμος, είναι εδώ, για να διαφυλάττουν με συνέπεια αυτό τον πολιτισμό.

**ΠΙΣΩ ΑΠΟ  
ΤΗ ΛΙΣΤΑ**

Η ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΗ ΠΑΡΑΔΟΣΗ • Η ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΩΝ ΠΑΡΑΓΩΓΩΝ • Η ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ ΤΗΣ ΠΡΩΤΗΣ ΥΛΗΣ • Ο ΑΥΣΤΗΡΟΣ ΠΟΙΟΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ • ΤΟ BRANDING • Η ΙΚΑΝΟΠΟΙΗΣΗ ΝΕΩΝ ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΩΝ ΑΝΑΓΚΩΝ • Η ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ • Η ΔΙΑΚΡΙΣΗ ΣΕ ΕΓΧΩΡΙΟΥΣ ΚΑΙ ΔΙΕΘΝΕΙΣ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ • Η ΕΞΩΣΤΡΕΦΕΙΑ ΤΟΥ ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟΥ



ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟ	ΕΙΔΟΣ ΤΥΡΙΟΥ	ΤΟΠΟΣ	ΣΕΛΙΔΑ
Αγρόκτημα Βίγλα Λήμνου	Μελίχλωρο	Κάσπακας Λήμνου	68
Αμφιλοχίας Γη	Πεκορίνο	Κεχρινά Αμφιλοχίας	65
ΑΣ Μανταμάδου	Λαδοτύρι Μυτιλήνης ΠΟΠ	Μανταμάδος Λέσβου	51
Γαλακτοκομική Αμαρίου ΑΕ	Γλυκιά Μυζήθρα	Αμάρι Ρεθύμνου	60
Δημητρίου Τυροκομικά	Φέτα ΠΟΠ Φλώρινας	Φλώρινα	58
ΔΩΔΩΝΗ	Φέτα ΠΟΠ με 40% λιγότερο αλάτι	Ιωάννινα	64
ΕΑΣ Νάξου	Καπνιστή Γραβιέρα	Νάξος	50
Κίσσας Προϊόντα Αργιθέας Αγράφων	Φέτα ΠΟΠ Βαρελίσια	Μουζάκι Καρδίτσας	57
Λύκας ΙΚΕ	Κατσικίσιο Τυρί	Βαφειοχώρι Κιλκίς	66
ΜΕΝΟΙΚΙΟ	Βιολογικό Κεφαλοτύρι	Προσοτσάνη Δράμας	53
Μιλτιάδης Πετρόπουλος & Σία ΟΕ	Σφέλα ΠΟΠ Πολύφημος	Εύα Μεσσηνίας	60
Ν. Νάκας & Υιοί ΟΕ	Κεφαλογραβιέρα Αμφιλοχίας ΠΟΠ	Κάμπος Αμφιλοχίας	61
ΝΕΟΓΑΛ	Ανθότυρο	Δράμα	55
Νίκζας ΑΕ	Μανούρι ΠΟΠ	Συκούριο Λάρισας	66
Οικογένεια Χρυσάφη	Καλαθάκι Λήμνου ΠΟΠ	Καρπάσι Λήμνου	58
ΟΛΥΜΠΟΣ	Βαρελίσια Φέτα ΠΟΠ	Λάρισα	61
ΟΜΗΡΟΣ ΒΙΟΜ. ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΑΕΒΕ	Πρόβειο Λευκό Τυρί Light	Μεγάρχη Τρικάλων	66
Π. Κουβαράκης & Σία ΟΕ	Ξύγαλο Σπτείας ΠΟΠ	Σπτεία Κρήτης	62
Ρόζης Κ. Γεώργιος & Σία ΟΕ	Γραβιέρα με τρούφα	Αραχναίο Αργολίδας	51
Ρούσσας ΑΕ	Γαλοτύρι ΠΟΠ	Αλμυρός Μαγνησίας	50
Σκάρφι ΕΠΕ	Vlachian Mountains A Nostru με πιπέρι	Φιλιππιάδα Πρέβεζας	66
Στυμφαλία ΑΕΒΕ	Φέτα ΠΟΠ Ζήρειας Βαρελίσια	Καλιάνοι Κορινθίας	52
Συνεταιρισμός Καλαβρύτων	Γίδινο τυρί	Καλάβρυτα	49
Τα Καλά Βουνά ΟΕ	Βουβαλίσιο Λευκό	Σέρρες	62
Τέμπη Ελληνικά Προϊόντα Γάλακτος	Βιολογική Φέτα ΠΟΠ	Μακρυχώρι Λάρισας	58
Τούσας Τυροκομικά Βοΐου	Κεφαλογραβιέρα ΠΟΠ	Τσοτύλι Βοΐου	65
ΤΡΙΚΚΗ ΑΕ	Φέτα ΠΟΠ	Τρίκαλα	55
Τυράκειον	Ξεροτύρι Κέας	Κέα	49
Τυροκομείο Αρβανίτη	ΚΥΑΝΟ	Νεοχωρούδα Θεσσαλονίκης	55
Τυροκομείο Διβάνης	Κασέρι ΠΟΠ	Παραπόταμος Τρικάλων	65
Τυροκομείο Ζωζεφίνος	Τρίπτυχο Σύρου	Μάννα Σύρου	62
Τυροκομείο Κάσου	Μεριαρένο Βοναπάρτη	Κάσος	50
Τυροκομείο Πιτταρά	Γραβιέρα Νάξου ΠΟΠ 12μηνης ωρίμανσης	Μέλανες Νάξου	52
Τυροκομείο Το Πάριον	Μυζήθρα φρέσκια	Μάρπησσα Πάρου	55
Τυροκομείο Φλέγγα	Κασέρι ΠΟΠ	Βελεστίνο Βόλου	62
Τυροκομικά Γαλιτσάτος	Κεφαλοτύρι Κεφαλονιάς	Ραζάτα Κεφαλονιάς	59
Τυροκομικά Θυμέλης	Κασέρι ΠΟΠ	Άντισσα Λέσβου	52
Τυροκομικά Κρήτης Αεράκης	Γραβιέρα Κρήτης	Σοκαράς Ηρακλείου	68
Τυροκομικά Μόρνου Γρατσάνη	Κατσικίσια Γραβιέρα	Καστράκι Φωκίδας	57
Τυροκομικά Τσακνάκη	Νιβατό Βερδικούσας	Βερδικούσα Ελασσόνας	48
Τυροκομική Αμφιλοχίας Μπουτσώλης	Κεφαλογραβιέρα ΠΟΠ Αμφιλοχίας	Αμπελάκι Αμφιλοχίας	59
Τυροκομική Παραμυθιάς	Ανθότυρο Φρέσκο	Ζερβοχώρι Θεσπρωτίας	61
Τυροκομιό	Μυζήθρα Φρέσκια	Καρίνες Ρεθύμνου	56
Τυροσύρα Τυροκομική ΟΕ	Φραγκοσυριανή	Βήσσα Σύρου	49
Φάρμα Μόσχου	Ορεινό Καπνιστό Κανιάκι	Πολυκάρπη Καστοριάς	60
Φάρμα Μουσθένης	Κασέρι Παραδοσιακό	Μουσθένη Καβάλας	53
Φάρμα Τσέλλος ΟΕ	Πρόβειο τυρί Το Τσοπανάκι	Βάγια Βοιωτίας	64
Boudouris Family	Φέτα ΠΟΠ Βαρελίσια	Τρίκαλα	64
Ithaka's Poem	Λαζαρέτο	Ιθάκη	48
San Lorenzo	Μπαλάκι Τήνου	Κέχρος Τήνου	56

## Ο κατάλογος των τυριών

*\*η σειρά παρουσίασης είναι αλφαβητική και  
η αρίθμηση των τυριών στις σελίδες που ακολουθούν  
δεν έχει χαρακτήρα αξιολόγησής τους*





lazarato  
genuine cheese from local raw  
sheep and goat milk



Το Λαζαρέτο παράγεται από το λιγοστό γάλα της Ιθάκης και ντόπια βότανα.

1

## Λαζαρέτο Ithaka's Poem

Γραβιέρα με βότανα από  
κοπάδια της Ιθάκης

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Μια διαφορετική Γραβιέρα είναι το Λαζαρέτο του Χρυσανθου Καραβιά που παράγεται με το λιγοστό γάλα που προέρχεται από κοπάδια της Ιθάκης και βότανα του νησιού. Το Λαζαρέτο, το όνομα του οποίου προέρχεται από τον

αντίστοιχο χώρο υποδοχής που έχουν όλα τα λιμάνια του Ιονίου αλλά και της γειτονικής Ιταλίας, παράγεται στο μοναδικό τυροκομείο της Ιθάκης, τα προϊόντα του οποίου κυκλοφορούν υπό το brand Ithaka's Poem. Δημιουργός ο Χρυσανθος Καραβιάς, ο οποίος, αν και γεννήθηκε και μεγάλωσε στη Σαντορίνη, όπου μετοίκησε στις αρχές του 20ού αιώνα η οικογένειά του, αφήνοντας πίσω την Ιθάκη, αποφάσισε να επιστρέψει στις ρίζες του και να αφήσει πίσω του τις ξενοδοχειακές επιχειρήσεις για χάρη της τυροκομίας. Στα υπόλοιπα τυριά του ανήκουν ο Τσεμπέρης, το (Γ)Ιδάκι και το Κάτσενο από το γάλα του ομώνυμου προβάτου της Ιθάκης, το οποίο αποτελεί μία αρχαία συριακή ράτσα που έφτασε στο νησί την εποχή του Οδυσσέα.

2

## Νιβατό Βερδικούσας Τσακνάκη

Ένα παραδοσιακό τυρί  
με χαμηλά λιπαρά

ΑΙΓΕΙΟ

Αλοιφώδες, με ελαφρά κοκκώδη υφή, υπόξινο, με ισορροπημένη αλμύρα και βαθιά νοστιμιά, το Νιβατό της οικογένειας Τσακνάκη, είναι ένα παραδοσιακό τυρί, το οποίο εντάσσεται με βάση τη διαδικασία παραγωγής του στη σύγχρονη συνθήκη των light τυροκομικών,

καθώς έχει μόλις 18% λιπαρά. Ανεβατό στα Γρεβενά, Νιβατό στη Βερδικούσα Ελάσσονας, πρόκειται για ένα τυρί με πολύ μακρά ιστορία, το οποίο παράγεται στη Δυτική Μακεδονία και τη Θεσσαλία. Η οικογένεια Τσακνάκη διατηρεί το δικό της τυροκομείο από το 1998 στην περιοχή στους πρόποδες των Αντικασίων, το οποίο εκσυγχρονίστηκε μηχανολογικά πρόσφατα με αποτέλεσμα ακόμη μεγαλύτερη βελτίωση των παραγωγικών συνθηκών. Στην γκάμα των προϊόντων του τυροκομείου Τσακνάκη ανήκει και το καινοτόμο Κατσικίσιο Τυρί Κρέμα, ως αποτέλεσμα έρευνας και συνεργασίας των τυροκόμων της οικογένειας και της Αμερικανικής Γεωργικής Σχολής στο πλαίσιο του Προγράμματος «Νέα Γεωργία Για Τη Νέα Γενιά».





μετά το κλείσιμο του κύριου συνεταιρισμού του νησιού. Στις σύγχρονες εγκαταστάσεις στη Βήσσα Φοίνικα, όπου εφαρμόζεται σύστημα HACCP, παράγεται μία εκλεκτή γκάμα προϊόντων, αποκλειστικά από γάλα που παράγεται στη Σύρο, διατηρώντας την ποιότητα και τις παραδοσιακές αξίες και δημιουργώντας ένα μοχλό ανάπτυξης για τον αγροτικό κόσμο και για την οικονομία του νησιού. Στην γκάμα των προϊόντων της εντάσσεται και το εμβληματικό Σαν Μιχάλη ΠΟΠ.

3

## Φραγκοσυριανή Γραβιέρα Τυροσύρα

Αγελαδινό γάλα με ελάχιστο αιγοπρόβειο

BLEND

Μια ιδιαίτερη Γραβιέρα με ήσυχο άρωμα αλλά τολμηρή γεύση από την κρέμα γάλακτος που τιθασεύεται όμως με γήινες νότες από ελαφρά καβουρντισμένους ξηρούς καρπούς είναι η Φραγκοσυριανή της Τυροσύρα Τυροκομική ΟΕ, η οποία μάλιστα πρόσφατα απέσπασε μεταξύ άλλων Χρυσά Βραβεία στην 3η Αξιολόγηση Ελληνικών Τυριών 2020 και στα Mediterranean Taste Awards 2021. Παράγεται κυρίως από αγελαδινό γάλα με προσθήκη ελάχιστου αιγοπρόβειου, σε περιορισμένες ποσότητες κι έχοντας ωριμάσει για τουλάχιστον τρεις μήνες. Η ιστορία της Τυροσύρα Τυροκομική ΟΕ ξεκίνησε το 2013, όταν μία μικρή ομάδα παραγωγών γάλακτος την ίδρυσε με σκοπό την υποστήριξη της δραστηριότητας των μελών της

4

## Γίδινο τυρί Συνεταιρισμού Καλαβρύτων

Στους 700 τόνους φθάνει η παραγωγή

ΑΙΓΕΙΟ

Ιδιαίτερη γεύση, ελαφρώς πικάντικη, έχει το παραδοσιακό λευκό τυρί από 100% γίδινο γάλα που τυροκομείται στις εγκαταστάσεις του Συνεταιρισμού Καλαβρύτων. Παράγεται από πρώτη ύλη που συλλέγεται στην ευρύτερη περιοχή των Καλαβρύτων και ωριμάζει για τρεις μήνες σε ειδικά διαμορφωμένους χώρους με χαμηλή θερμοκρασία ενώ διατηρείται σε μεταλλικά δοχεία λευκοσιδήρου των 15 κιλών με άλμη. Σήμερα, η παραγωγή γίδινου τυριού στα Καλαβρύτα φθάνει τους 700 τόνους. Ας σημειωθεί ότι ο Αγροτικός Γαλακτοκομικός Συνεταιρισμός Καλαβρύτων δεν σταματά τις επενδύσεις και αυτή την περίοδο αναπτύσσει τον κλάδο των συσκευασμένων γαλακτοκομικών, στοχεύοντας σε νέα μονάδα παραγωγής,

5

## Ξεροτύρι Κέας Τυράκειον

Στη λίστα του δικτύου Aegan Cuisine

ΑΓΕΛΑΔΙΝΟ

Ένα ξεχωριστό τυροκομικό προϊόν της Κέας αποτελεί το Ξεροτύρι, με την ιδιαίτερη γεύση. Δημιουργός του ο Αλέξανδρος Μυκονιάτης, απόφοιτος της Γαλακτοκομικής Σχολής Ιωαννίνων, ο οποίος δημιούργησε το 2015 τη γαλακτοκομική και τυροκομική επιχείρηση Τυράκειον. Ο 30χρονος τυροκόμος έχει καταφέρει σε σύντομο χρονικό διάστημα να εμπλουτίσει την γκάμα των προϊόντων του, τα οποία παρασκευάζονται από το γάλα της οικογενειακής επιχείρησης, την οποία ξεκίνησαν οι γονείς του. Σε αυτήν πέρα από τα γαλακτοκομικά προϊόντα, όπως το φρέσκο γάλα, οι κρέμες και το παγωτό, περιλαμβάνονται και εκλεκτά τυροκομικά προϊόντα, όπως Κοπανιστή, Ξινό, Κατσικίσιο



Το Τυροκομείο Τυράκειον δημιουργήθηκε το 2015.

τυρί και Γραβιέρα. Μάλιστα μέσα στο 2020, εν μέσω πανδημίας, το Τυράκειον παρουσίασε δύο ακόμη ετικέτες, ένα ημίκληρο τυρί τύπου Κασέρι, σε κεφαλάκια μικρά για ψήσιμο ή τηγάνι, και το «Μπαλάκι», ένα φρέσκο, κρεμώδες τυρί με μυρωδικά της Κέας όπως θρούμπι και δενδρολίβανο, αλλά και μπαχάρι. Ας σημειωθεί ότι το Ξεροτύρι Κέας και η Γραβιέρα Τριώ Λογιώ, που παρασκευάζεται με πρωτότυπη συνταγή του Αλέξανδρου Μυκονιάτη και τριών ειδών γάλατα, ανήκουν πλέον και στη λίστα των προτεινόμενων από το δίκτυο Aegean Cuisine, μια πρωτοβουλία για την προβολή της τοπικής παραγωγής και τη σύνδεσή της με τη γαστρονομία. Το Τυράκειον λειτουργεί σήμερα δύο καταστήματα διάθεσης των προϊόντων του, το πρώτο στην πρωτεύουσα του νησιού, Ιουλίδα, και το δεύτερο που άνοιξε τον Σεπτέμβριο του 2020 στον Αγ. Δημήτριο στην Αθήνα, τα οποία εκτός από τα τυροκομικά προϊόντα διαθέτουν και τα παγωτά και τα γλυκά που φτιάχνει ο αδελφός του Αλέξανδρου, Γιάννης Μυκονιάτης επαγγελματίας Ζαχαροπλάστης. Στα σχέδια της επιχείρησης είναι να επενδύσει στην κτηνοτροφική μονάδα της για να αυξήσει την παραγωγή γάλακτος.





Δημοφιλές για τις χωνευτικές του ιδιότητες είναι το Γαλοτύρι ΠΟΠ.

6

## Γαλοτύρι ΠΟΠ Ρούσσα

Δροσερή γεύση και πλούσιο άρωμα

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Ένα μαλακό αλειφώδους υφής τυρί, χωρίς επιδερμίδα, που ξεχωρίζει για την υπόξινη, ευχάριστα δροσερή γεύση και το πλούσιο άρωμά του είναι το Γαλοτύρι ΠΟΠ της εταιρείας Ρούσσας ΑΕ με την πολύ χαμηλή περιεκτικότητα σε λιπαρά, που το καθιστά ιδανικό για όσους ακολουθούν μία ισορροπημένη διατροφή. Όταν οικογένεια Ρούσσα αποφάσισε να αναβιώσει το παραδοσιακό Γαλοτύρι (ονομάζεται Τσαλαφούτι στη σαρακατσάνικη διάλεκτο), ακολούθησε πιστά την τεχνική που χρησιμοποιούσαν για δεκαετίες οι νομάδες Σαρακατσαναίοι πρόγονοί της και το διέθεσε στην αγορά όταν αυτοί οι ίδιοι οικοτέχνες τυροκόμοι επιβεβαίωσαν την αυθεντικότητά του. Το Γαλοτύρι ΠΟΠ Ρούσσας παράγεται στις

εγκαταστάσεις της εταιρείας στον Αλμυρό Μαγνησίας από πρόβειο και γίδινο γάλα που συλλέγεται καθημερινά από τις γύρω ορεινές περιοχές. Είναι από τα πλέον παραδοσιακά τυριά της χώρας και προϊόν ΠΟΠ από το 1996, που παράγονταν κυρίως την καλοκαιρινή περίοδο στα βοσκοτόπια των ορεινών όγκων της χώρας, σε επίπεδο οικοτεχνίας από τους κτηνοτρόφους και διατηρούνταν στα κρυστάλλινα νερά των πηγών. Σήμερα η παραγωγή του έχει επεκταθεί σημαντικά κυρίως λόγω του ιδιαίτερου χαρακτήρα του.

7

## Καπνιστή Γραβιέρα ΕΑΣ Νάξου

Παρασκευάζεται με τρία είδη γάλακτος

BLEND

Ιδιαίτερο άρωμα και γεύση διακρίνουν την καπνιστή Γραβιέρα της ΕΑΣ Νάξου, ένα σκληρό

τυρί, χρώματος χρυσοκίτρινου και σχήματος κυλινδρικού, που παράγεται από μείξη αγελαδινού και αιγοπρόβειου γάλακτος, σε ποσοστό 80% κατ'ελάχιστο και 20% κατ'επίπεδο αντίστοιχα. Αποτελεί προϊόν μιας από τις πιο δραστήριες ελληνικές οργανώσεις, η οποία στο υπεράσύγχρονο τυροκομείο της παράγει ετησίως 1.250 τόνους Γραβιέρας Νάξου ΠΟΠ και άλλους περίπου 200 τόνους από τα υπόλοιπα τυροκομικά προϊόντα ενώ βρίσκεται σε εξέλιξη επένδυση της Ένωσης σε δύο νέα τυροκομεία, ένα εκ των οποίων στα ορεινά του νησιού.

8

## Μεριαρένο Κάσου Βοναπάρτη

Μη αποβουτυρωμένη Γραβιέρα της Κάσου

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Μέτριο προς σκληρό τυρί, με πολύ χαρακτηριστική βουτυράτη και πικάντικη γεύση,



Το Μεριαρένο τυροκομείται αυθημερόν σε κεφάλια περίπου δύο κιλών.



που αποκτά τον ιδιαίτερο χαρακτήρα του από τις διαδικασίες της άμεσης τυροκόμησης και της ωρίμανσης για 12 μήνες είναι το Μεριαρένο ή Μεριάρι. Ανήκει στην πραγματικότητα στα τυριά που παράγονται ακόμη κατά τον πατροπαράδοτο τρόπο, από την επεξεργασία της περιορισμένης τοπικής γαλακτοπαραγωγής. Τυροκομείται αυθημερόν, με αιγοπρόβειο γάλα ημέρας, που αρμύεται και σε δύο ώρες γίνεται τυρί, σε κεφάλια περίπου 2 κιλών. Το Μεριαρένο, το οποίο απέσπασε Χρυσό Βραβείο στα Mediterranean Taste Awards 2021, παράγεται στο -πρώτο και μοναδικό- σύγχρονο Τυροκομείο Κάσου του Γιάννη Βοναπάρτη στο ακριτικό νησί του Αιγαίου, το οποίο ιδρύθηκε το 2009 και στην γκάμα των προϊόντων του διαθέτει μεταξύ άλλων επίσης Σιτάκα (ένα κρεμώδες σκουρόχρωμο τυρί με λίγο ξινή γεύση), Φέτα, Κεφαλοτύρι, Μυζήθρα, αλλά και βούτυρο και γιαούρτι. Ας σημειωθεί ότι η Κάσος έχει πλούσια κτηνοτροφική και τυροκομική παράδοση με τα τυριά να παρασκευάζονται στα μπτάτα. Το Μεριαρένο καταναλώνεται αυτούσιο, ωμό, με φρούτα και ψωμί, μαγειρεμένο σε πίτες, επίσης παναρισμένο σαν σαγανάκι.

9

## Λαδοτύρι Μυτιλήνης ΠΟΠ

Από την ΟΠ Γάλακτος  
του ΑΣ Μανταμάδου

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Πικάντικη γεύση και σκληρή υφή για το παραδοσιακό σκληρό ΠΟΠ τυρί που

παρασκευάζεται αποκλειστικά στη Μυτιλήνη από πρόβειο γάλα ή μείγματά του με κασαιόσι. Ωριμάζει για τρεις τουλάχιστον μήνες σε υπόγειες αποθήκες και δροσερούς θαλάμους, και είναι γνωστό και με το όνομα «Κεφαλάκι». Οι παλιότεροι το διατηρούσαν σε ελαιόλαδο, για το λόγο αυτό άλλωστε έχει πάρει το όνομα «Λαδοτύρι». Η μέση σύστασή του είναι μέγιστη υγρασία 38% και λίπος επί ξηρού 40%. Καταναλώνεται σαν τυρί επιτραπέζιο και σαγανάκι. Η ιστορία της συλλογικής οργάνωσης των κτηνοτρόφων στην περιοχή του Μανταμάδου Λέσβου ξεκίνησε το 1959 ενώ το 2018 συστάθηκε η Οργάνωση Παραγωγών στον τομέα του αιγοπρόβειου γάλακτος, η οποία επενδύει σταθερά στην ανάπτυξη των δραστηριοτήτων της. Στα υπόλοιπα προϊόντα της ανήκουν η Γραβιέρα, η Ξερή και Νωπή Μυζήθρα και η Φέτα ΠΟΠ.

10

## Γραβιέρα με τρούφα Ρόζη

Ωριμάζει τουλάχιστον  
για τρεις μήνες

ΠΡΟΒΕΙΟ

Γεμάτη και ιδιαίτερη γεύση με πλούσια αρώματα προσφέρει η Γραβιέρα με τρούφα της εταιρείας Ρόζη, που ωριμάζει τουλάχιστον για τρεις μήνες και ανήκει στις ξεχωριστές delicatessen ετικέτες του τυροκομείου. Η ιστορία της οικογενειακής επιχείρησης ξεκινά περί το 1951 στο όρος Αραχναίο Αργολίδας ή Χέλι για τους ντόπιους. Εκεί, στο χωριό που φέρει την ονομασία του βουνού, ο συνονόματος παππούς του Γιώργου Ρόζη

έκανε τα πρώτα του επιχειρηματικά βήματα δημιουργώντας τις βάσεις της σημερινής τυροκομικής μονάδας. «Βασίλισσα» του τυροκομείου, που χτίστηκε το 2005 και εκσυγχρονίστηκε το 2010 ενώ έχει κατακτήσει βραβεία και σταθερή παρουσία στα ράφια μεγάλων αλυσίδων λιανικής, είναι η κλασική Γραβιέρα Ρόζη. Στη σύγχρονη αυτή μονάδα, σε υψόμετρο 700 μέτρων, που πληροί όλες τις απαραίτητες ευρωπαϊκές προϋποθέσεις καθώς και ένα σύστημα διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων κατά ISO 22000:2005 HACCP, παράγονται μαζί με την απλή εκδοχή Γραβιέρας, και οι ξεχωριστές delicatessen ετικέτες αρωματισμένες με βότανα της ελληνικής φύσης και όχι μόνο, που διατηρούν όλα τα χαρακτηριστικά της απλής εκδοχής, όπως και η βραβευμένη Μυζήθρα Γραβιέρας αποκλειστικά από πρόβειο γάλα ελαφρώς αλατισμένη με πλούσια γεύση και μαλακή υφή.



Μια από τις ξεχωριστές delicatessen Γραβιέρες του Γιώργου Ρόζη

© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ



11

## Γραβιέρα ΠΟΠ Νάξου Πιτταρά

Ένα τυρί που ωριμάζει για  
τουλάχιστον 12 μήνες

ΑΓΕΛΑΔΙΝΟ

Σκληρό κίτρινο ΠΟΠ τυρί με πλούσιο άρωμα, πικάντικη γεύση και έντονη επίγευση που ωριμάζει για τουλάχιστον 12 μήνες. Παράγεται από φρέσκο πλήρες παστεριωμένο αγελαδινό γάλα, το οποίο προέρχεται από την κτηνοτροφική μονάδα του Νικόλα Πιτταρά, η οποία λειτουργεί με πλήρη έλεγχο από την σπορά για την παραγωγή της ζωτροφής μέχρι τη συγκομιδή της, το τάισμα των ζώων αποκλειστικά από μη γενετικά τροποποιημένες ζωτροφές, το άρμεγμα και τη μεταφορά του γαλακτος στο τυροκομείο. Στις πιο πρόσφατες βραβεύσεις της Γραβιέρας ΠΟΠ Πιτταρά 12μηνος ωρίμανσης ανήκει το Πλατινένιο Βραβείο στον διεθνή θεσμό Mediterranean Taste Awards 2021.

παραγωγή του τυροκομείου, το οποίο ιδρύθηκε από τον Ευριπίδη Θυμέλη και τον πατέρα του και έφτασε από την ακριτική Άντισσα της Λέσβου να προμηθεύει τα σούπερ μάρκετ Σκλαβενίτης. Πρόκειται για ένα ημίσκληρο τυρί με ελαφρά πικάντικη γεύση και συμπαγή μάζα χωρίς οπές στο σώμα του, που ωριμάζει για τουλάχιστον τρεις μήνες αποκτώντας μια μαλακιά βουτυράτη γεύση. Ας σημειωθεί ότι με την τρίτη πλέον γενιά στο τιμόνι της εταιρείας και συγκεκριμένα τον Ευριπίδη Θυμέλη, εγγονό του ιδρυτή, η Ε. Θυμέλης Α.Β.Ε.Ε. αναπτύσσει νέα προϊόντα και νέες αγορές. Σε συνεργασία μάλιστα με το Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων και τον αναπληρωτή καθηγητή Δημήτρη Σκάλλο σχεδιάζει να παράξει ένα καινοτόμο τυρί, τύπου Λαδοτύρι, υψηλής διατροφικής αξίας και με δυνατότητα συντήρησης σε θερμοκρασία περιβάλλοντος. Θα παρασκευάζεται από αιγοπρόβειο γάλα με μειωμένο αλάτι, μειωμένα λιπαρά και θα συντηρείται σε ελαιόλαδο Λέσβου, εμπλουτισμένο με τοπικά βότανα και αρωματικά φυτά. «Ένα premium προϊόν που δίνει έμφαση στο χαρακτήρα του τόπου» αναφέρει ο Ευριπίδης Θυμέλης.

12

## Κασέρι ΠΟΠ Θυμέλη

Με τροπικό και  
μπαχαρένιο χαρακτήρα

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Αποτελεί προϊόντικό σύμβολο της Τυροκομικά Θυμέλης και παράγεται από το 1945 το ομώνυμο Κασέρι ΠΟΠ. Αποτέλεσε μάλιστα την πρώτη

13

## Φέτα ΠΟΠ Ζήρειας Βαρελίσια

Γάλα από κοπάδια  
ελεύτερης βοσκής

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Μαλακό τυρί με ελαφρώς πικάντικη και υπόξινη γεύση είναι η βραβευμένη διεθνώς Φέτα ΠΟΠ Ζήρειας της εταιρείας Στυμφαλία ΑΕΒΕ με



Πικάντικη γεύση κι έντονη επίγευση για τη Γραβιέρα Νάξου ΠΟΠ Πιτταρά





Ιδανικό ως σαγανάκι αλλά και επιτραπέζιο τυρί το Βιολογικό Κεφαλοτύρι του Συνεταιρισμού «ΜΕΝΟΙΚΙΟ»

έδρα τους Καλιάνους Κορινθίας. Η πορεία της οικογενειακής επιχείρησης ξεκινάει το 1936 απ' τον Μάρκο Β. Λέγγα και συνδυάζοντας την πείρα τριών γενεών τυροκόμων με την τεχνολογία αιχμής παράγει τυροκομικά και γαλακτοκομικά προϊόντα υψηλής ποιότητας στις πρότυπες εγκαταστάσεις της που εγκαινιάστηκαν το 1995.

14

## Κασέρι Παραδοσιακό Μουσθένης

Μια φάρμα επενδύει στο κασικίσιο γάλα

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Ο συνδυασμός της παραδοσιακής συνταγής με την ωρίμανση των δύο ετών χαρίζει την ιδιαίτερη γεμάτη γεύση στο Κασέρι

της Φάρμας Μουσθένης. Με έδρα την Καβάλα τρίτη γενιά κτηνοτρόφος ο Απόστολος Αδαλιάδης υλοποιεί το όραμά του για την αναβάθμιση της οικογενειακής εκμετάλλευσης. Κάποτε ο παππούς του, Απόστολος, φρόντιζε κοπάδι 1.000 προβάτων στις πλαγιές του Παγγαίου, η δεύτερη γενιά οικοδόμησε μόνιμες σταβλικές εγκαταστάσεις και σήμερα ο ίδιος ανανέωσε το κοπάδι με 350 κασίκια της φυλής Αλριν που έφερε από την Τουλούζη και προχώρησε σε επένδυση στη μεταποίηση του γάλακτος. Τα ζώα εξακολουθούν να φροντίζουν τα έμπειρα μέλη της οικογένειας, με τον ίδιο να αναλαμβάνει χρέη τυροκόμου με σχετική εκπαίδευση στην Αμερικανική Γεωργική Σχολή. Κασικίσιο τυρί, Γραβιέρες και το Κασέρι διαμορφώνουν τη ναυαρχίδα του χαρτοφυλακίου, ενώ το άνοιγμα του αγροκτήματος σε επισκέπτες στρώνει το έδαφος για επέκταση στο πεδίο της φιλοξενίας, κάτι που βρίσκεται στις σκέψεις της επιχείρησης, ενώ ήδη η φάρμα είναι επισκέψιμη.



Απόστολος Αδαλιάδης

15

## Κεφαλοτύρι Βιολογικό Μενοίκιο

Προϊόντα υψηλής διατροφικής αξίας

ΠΡΟΒΕΙΟ

Σκληρό κίτρινο τυρί, χαμηλής υγρασίας, με δυνατή γεύση και βουτυράτη υφή, που ωριμάζει τουλάχιστον για τρεις μήνες, διαδικασία που του προσδίδει χαρακτηριστικό άρωμα. Το Βιολογικό Κεφαλοτύρι αποτελεί προϊόν του Αγροκτηνοτροφικού Βιομηχανικού Συνεταιρισμού Προσοτσάνης «ΜΕΝΟΙΚΙΟ», βασικός στόχος του οποίου, από το 2008 που δημιουργήθηκε, είναι η παραγωγή καινοτόμων βιολογικών προϊόντων υψηλής διατροφικής αξίας, με το βλέμμα στραμμένο στην εξαγωγική δραστηριότητα και τις διεθνείς αγορές.





**Μανώλης και Μιχάλης Αρβανίτης**





Η ωρίμανση του ΚΥΑΝΟ γίνεται σε ειδικά διαμορφωμένους θαλάμους.

16

## ΚΥΑΝΟ Αρβανίτη

Το ελληνικό κασικίσιο μπλε τυρί που ανέπτυξε το Τυροκομείο Αρβανίτη

ΑΙΓΕΙΟ

Απαλή και ώριμη γεύση με διακριτική παρουσία της μούχλας που δεν υπερκαλύπτει τα χαρακτηριστικά του γάλακτος και πιο σκληρή υφή από τα άλλα μπλε τυριά χαρακτηρίζουν το ΚΥΑΝΟ, το ελληνικό μπλε τυρί από κασικίσιο γάλα, που απέσπασε Χρυσό Βραβείο στην 3η Αξιολόγηση Ελληνικών Τυριών 2020. Για την ανάπτυξη της συνταγής του χρειάστηκαν τριάντα χρόνια αλλά και η συνδρομή Γάλλων τυροκόμων καθώς και η μελέτη των πιο αξιολογούμενων μπλε τυριών διεθνώς. Φυσικά πίσω από το ΚΥΑΝΟ κρύβεται και η εμπειρία της οικογένειας Αρβανίτη στην τέχνη της τυροκόμησης, η οποία ξεκίνησε το 1980 και είναι γεμάτη επιτυχίες στην Ελλάδα και το εξωτερικό. Στην γκάμα τυριών του Τυροκομείου με έδρα τη Νεοχωρούδα Θεσσαλονίκης περιλαμβάνονται περισσότερα από 25 διαφορετικά είδη τυριών με «ναυαρχίδα» την πολυβραβευ-

μένη Φέτα ΠΟΠ. Το Τυροκομείο συλλέγει καθημερινά από τα βοσκοτόπια της Μακεδονίας το πιο φρέσκο γάλα από 350 επιλεγμένους παραγωγούς, με τους οποίους διατηρεί πολυχρονες σχέσεις εμπιστοσύνης, ελέγχοντας στενά κάθε στάδιο παραγωγής και επεξεργασίας του. Η εταιρεία διαθέτει τα προϊόντα της στην ελληνική αγορά αλλά και σε περισσότερες από 30 χώρες.

17

## Φέτα ΠΟΠ ΤΡΙΚΚΗ

Τόπος με παράδοση στην τυροκομία

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Ναυαρχίδα της θεσσαλικής γαλακτοβιομηχανίας η οποία κατά καιρούς απέσπασε σπουδαίες διακρίσεις, είναι η Φέτα ΠΟΠ ΤΡΙΚΚΗ. Σημειώνεται ότι το Εργοστάσιο Γάλακτος Τρικάλων - ΤΡΙΚΚΗ ΑΕ επεξεργάζεται γάλα αποκλειστικά θεσσαλικό από συνεταιριζόμενους παραγωγούς, που συλλέγεται καθημερινά από κτηνοτροφικές μονάδες πιστοποιημένες για τη μη χρήση μεταλλαγμένων ζωοτροφών.

18

## Ανθότυρο ΝΕΟΓΑΛ

Μία από τις ιστορικές γαλακτοβιομηχανίες της Βόρειας Ελλάδας

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Ενα τυρί τυρογάλακτος που παρασκευάζεται από αγελαδινό ή αιγοπρόβειο τυρόγαλα με την προσθήκη ελληνικού γάλακτος και κρέμας γάλακτος. Αποτελεί προϊόν της δραμινής ΝΕΟΓΑΛ, η οποία ιδρύθηκε το 1964 στη Δράμα και αποτελεί μία από τις πρώτες γαλακτοβιομηχανίες της Β. Ελλάδας. Παράλληλα είναι μία από τις λίγες επιχειρήσεις που καταφέρνει να επιβιώσει και να αναπτυχθεί διατηρώντας τον συνεταιριστικό της χαρακτήρα.

19

## Μυζήθρα Το Πάριον

Ένα boutique τυροκομείο στην καρδιά του Αιγαίου

ΑΓΕΛΑΔΙΝΟ

Τυρί τυρογάλακτος από αγελαδινό γάλα είναι η φρέσκια Μυζήθρα της Κατερίνας Μόσχου, επικεφαλής του Τυροκομείου Το Πάριον. Απόφοιτη του Τμήματος Ζωικής Παραγωγής του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών η Κατερίνα Μόσχου ίδρυσε το 2017 το boutique τυροκομείο δύο χιλιόμετρα από τη Μάρπησσα της Πάρου, ενώ πρόσφατα απέκτησε και το δικό της ζωικό κεφάλαιο. Η μικρή και προσεγμένη παραγωγή διατίθεται τοπικά αλλά και σε delicatessen στην Αθήνα.



Κατερίνα Μόσχου, επικεφαλής Τυροκομείου Το Πάριον



20

## Μυζήθρα Φρέσκια Τυροκομιο

Από ντόπιο γάλα  
του Ρεθυμνου

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Μαλακό τυρί με απαλή γλυκιά γεύση και έντονα αρώματα είναι η Φρέσκια Μυζήθρα της εταιρείας Τυροκομιο Προϊόντα Γάλακτος Καρινών. Ένα τυρί τυρογάλακτος και γάλακτος, που παράγεται μετά τη Γραβιέρα ή το Κεφαλοτύρι αφού προηγηθεί θέρμανση και προσθήκη 10-20% φρέσκου αιγοπρόβειου γάλακτος. Χρησιμοποιείται ως επιτραπέζιο

τυρί αυτούσιο, στις παραδοσιακές κρητικές πίτες, τα λυχναράκια κ.α. Η πρότυπη μονάδα μεταποίησης του ντόπιου ρεθυμνιώτικου γάλακτος σε γνήσια και αγνά τυροκομικά προϊόντα δημιουργήθηκε το 1978 στο ορεινό χωριό των Καρινών, σε υψόμετρο 560 μέτρων, σε μια από τις πιο σημαντικές κτηνοτροφικές περιοχές της Κρήτης. Εκεί ο Παντελής Τζουρμπάκης έχοντας στον πλευρό του τον γιο του Γιάννη Τζουρμπάκη, τυροκόμο και απόφοιτο της Γαλακτοκομικής Σχολής Ιωαννίνων, αλλά και ολόκληρη την οικογένειά του συνεχίζει τη μακροχρόνια παρουσία και προσπάθειά του στον τομέα της τυροκομίας με μια πολύ πλούσια γκάμα προϊόντων. Κατά την παραγωγή στο τυροκομείο εφαρμόζεται Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων (HACCP) με βάση το πρότυπο ISO 22000/18, το οποίο πιστοποιείται.

21

## Μπαλάκι Τήνου San Lorenzo

Ένα παραδοσιακό τυρί  
των Κυκλάδων

ΑΓΕΛΑΔΙΝΟ

Γεμάτη γεύση, ισορροπία οξύτητας και αρμύρας, διακριτική βοτανικότητα και υφή βουτυράτη που λιώνει και πλημμυρίζει το στόμα. Ένα κρεμώδες επιτραπέζιο τυρί που έχει ως βάση το παραδοσιακό τυρί της Τήνου Πέτρωμα φτιαγμένο από φρέσκο αγελαδινό γάλα που παίρνει το όνομα του από το στρογγυλό, σαν μπάλα, σχή-

μα του είναι το βραβευμένο Μπαλάκι Τήνου, που ωριμάζει για 40 μέρες. Όταν το τυρί Πέτρωμα είναι έτοιμο, θρυμματίζεται και αφού προστεθεί αλάτι, αναπλάθεται σε μικρά μπαλάκια. Πρόκειται για ένα προϊόν του πρώτου ιδιωτικού τυροκομείου της Τήνου San Lorenzo-Τηνίων Γεύσεις, μια καινοτόμα μονάδα τυποποίησης παραδοσιακών τυροκομικών προϊόντων, που πρωτολειτούργησε το 2015 στον Κέχρο της Τήνου, ο ιδιοκτήτης της οποίας Ιωάννης Αρμάος, έχει ως όραμα να αναδείξει τον πλούτο της ελληνικής γης. Το τυροκομείο ακολουθεί όλους τους κανόνες ασφάλειας και υγιεινής ενώ στα υπόλοιπα προϊόντα του ανήκουν το βραστό Γραβιέρακι πεντάμηνης ωρίμασης Κοπανιστή, Μυζήθρα, Ανθότυρο, τηνιακό Πέτρωμα και πρόβειο τηνιακό Μπαλάκι.



Για επιτραπέζια χρήση αλλά και σε παραδοσιακές κρητικές πίτες



Υπεύθυνος του San Lorenzo είναι ο Γιάννης Αρμάος.





Οριμάζει κατ' ελάχιστον τέσσερις μήνες σε ξύλινα βαρέλια.

22

## Φέτα ΠΟΠ Βαρελίσια Κίσα

Πρώτη ύλη από τα χωριά των Αγράφων

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Πλούσια γεύση και μια μακρά οικογενειακή παράδοση στην παρασκευή της ξεχωρίζουν τη Φέτα ΠΟΠ Κίσας που ωριμάζει κατ' ελάχιστον τέσσερις μήνες σε ξύλινα βαρέλια αποκτώντας τα ξεχωριστά χαρακτηριστικά που προσφέρει η παραδοσιακή αυτή διαδικασία. Μια ποιότητα που έχει αναγνωριστεί με βραβεύσεις σε διεθνείς διαγωνισμούς όπως

τα World Cheese Awards 2015-2016 όπου απέσπασε Χρυσό Βραβείο. Η ιστορία της εταιρείας Αφοί Δ.Κίσα και Σία Ο.Ε. ξεκίνησε το 1969 με ιδρυτή τον Λάμπρο Κίσα που δημιούργησε το πρώτο τυροκομείο στην ορεινή περιοχή της Αργιθέας. Η συνεχώς αυξανόμενη όμως ζήτηση της Φέτας Αργιθέας Αγράφων οδήγησε τελικά στη μεταφορά του τυροκομείου στο Μουζάκι Καρδίτσας το 1984 και το 2005 στη δημιουργία της επιχείρησης στη σημερινή της μορφή. Στο σύγχρονο τυροκομείο, που έχει την ικανότητα να επεξεργάζεται 20 τόνους γάλα την ημέρα, παράγεται η πλούσια γκάμα προϊόντων της εταιρείας που περιλαμβάνει μεταξύ άλλων Γραβιέρα Αγράφων ΠΟΠ, Τσαλαφούτι, Ξινόγαλο αλλά και Γασούρτι, ακολουθώντας αυστηρά πρότυπα ποιότητας, υγιεινής, και ασφάλειας.



Από 100% αίγαιο γάλα της Δωρικής γης

23

## Κατσικίσια Γραβιέρα Γρατσάνη

Δίπλα στον ποταμό Μόρνο από το 1973

ΑΙΓΕΙΟ

Ήπιος χαρακτήρας και απαλή υφή χαρακτηρίζουν την Κατσικίσια Γραβιέρα της εταιρείας Τυροκομικά Μόρνου Γρατσάνη, η οποία σημειώτεον διακρίθηκε με Χρυσό Βραβείο στην 3η Αξιολόγηση Ελληνικών Τυριών 2020. Μια πλούσια γκάμα ετικετών με διαφοροποιημένα συστατικά όπως η Γραβιέρα με τσίλι, η Αγελαδινή, η Καπνιστή και η Γραβιέρα με μπούκο-

βο ανήκουν στα προϊόντα της εταιρείας παραγωγής γαλακτοκομικών και τυροκομικών προϊόντων με έδρα το Καστράκι Φωκίδας, το 50% της παραγωγής της οποίας διοχετεύεται στην αγορά μέσω του ιδιόκτητου δικτύου καταστημάτων, δύο στη Ναύπακτο και ενός στην περιοχή του Ζωγράφου Αττικής. Το υπόλοιπο 50% διατίθεται μέσω χονδρικής σε μικρά σημεία πώλησης πανελλαδικά και σε εξαγωγές. Η προμήθεια της πρώτης ύλης γίνεται από κτηνοτρόφους της Αιτωλοακαρνανίας και της Φωκίδας, εισκομίζοντας έως και 5 τόνους ημερησίως με δυνατότητα παραγωγής που μπορεί να ανέλθει σε έως και πενταπλάσιες ποσότητες από τις σημερινές, ενώ σύμφωνα με τον Στέργιο Γρατσάνη, εκ των επικεφαλής της εταιρείας, σχεδιάζεται η δημιουργία και άλλων σημείων πώλησης.



Ένα λευκό μαλακό τυρί



Ελαφρώς αλατισμένη η Φέτα ΠΟΠ Δημητρίου

24

## Καλαθάκι Λήμνου ΠΟΠ

Αποκλειστικά από ζώα  
ελεύθερης βοσκής

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Πλούσιο σε γέυση τυρί, που παράγεται αποκλειστικά από αιγοπρόβειο γάλα από ζώα που βόσκουν ελεύθερα στα καταπράσινα λιβάδια της Λήμνου. Το γεγονός αυτό σε συνδυασμό με το μικροκλίμα του νησιού καθορίζει τη γέυση και την ποιότητα του γάλακτος και χαρίζει ξεχωριστή γέυση στο παραγόμενο τυρί. Αποτελεί προϊόν της Χρυσάφης ΑΒΕΕ, μιας οικογενειακής επιχείρησης στο νησί της Λήμνου με μακρά γαστρονομική παράδοση που παράγει φυσικά, αυθεντικά ελληνικά τυροκομικά προϊόντα με προέλευση ΠΟΠ.

25

## Φέτα ΠΟΠ Φλώρινας Δημητρίου

Από τα βοσκοτόπια  
Βιτσίου και Βαρνούντα

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Μέτριας σκληρότητας, ελαφρώς αλατισμένη με ελαφριά επίγευση είναι η Φέτα ΠΟΠ Φλώρινας της εταιρείας Δημητρίου, από πρόβειο 70% και 30% γίδινο γάλα. Η εταιρεία συλλέγει καθημερινά από το νομό Φλώρινας και τους γύρω ορεινούς όγκους του Βιτσίου και του Βαρνούντα, το γάλα από κτηνοτροφικές εκμεταλλεύσεις ελεύθερης βόσκησης σε υψόμετρο από 800 μέχρι 1.600 μ. όπου τα βοσκοτόπια είναι γεμάτα βότανα και αρωματικά φυτά, προσφέροντας εξαιρετη πρώτη ύλη.

26

## Βιολογική Φέτα ΠΟΠ ΤΕΜΠΗ

Υπερσύγχρονη μονάδα  
παραγωγής στη Λάρισα

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Πλούσια, ισορροπημένη με ώριμη γέυση και λευκό χρώμα είναι η Βιολογική Φέτα της εταιρείας ΤΕΜΠΗ Ελληνικά Προϊόντα Γάλακτος ΟΕ με έδρα τη Λάρισα. Το ταξίδι της εταιρείας ξεκίνησε το 1968 στη Θεσσαλία, τότε που οι Αφοί Ν. Τάχα τελειοποίησαν τα μυστικά της τυροκομίας. Η ΤΕΜΠΗ «Ελληνικά Προϊόντα Γάλακτος» ιδρύθηκε το 2005 από το πάθος των σημερινών ιδιοκτητών για καινοτόμα προϊόντα, που παράγονται από αγνές, εξαιρετικής ποιότητας πρώτες

ύλες και την πίστη τους στη μεσογειακή διατροφή. Σήμερα οι Κωνσταντίνος Ρόμπας και Νικόλαος Θ. Τάχας, καθοδηγούν την ομάδα της ΤΕΜΠΗ στην επόμενη φάση της εξελεγκτικής πορείας του τυροκομείου. Πρόκειται για μια παραγωγική μονάδα που βρίσκεται στο 2ο χλμ. Μακρυχωρίου – Παραποτάμου, σε μία έκταση 12.000 τ.μ., δυναμικότητας 5.000 λίτρων/ώρα, τόσο στο τμήμα των τυριών, όσο και στο τμήμα των γαλακτοκομικών. Το τυρί παρασκευάζεται με τις πιο σύγχρονες και λειτουργικές τεχνολογικές προδιαγραφές από πρώτη ύλη που μεταφέρεται καθημερινά από ιδιότητα φορτηγά-βυτιοφόρα. Τηρούνται οι κανόνες υγιεινής και ελέγχου σε όλη τη διαδικασία παραγωγής. Στην γκάμα του θεσσαλικού τυροκομείου περιλαμβάνονται ακόμη Γίδινο τυρί, Αγελαδινό τυρί, Μανούρι ΠΟΠ, Κασέρι ΠΟΠ, Ανθότυρο, Μυζήθρα και Κεφαλοτύρι σε συμβατικές και βιολογικές ετικέτες.



27

## ΠΟΠ Κεφαλο- -γραβιέρα Μπουτσώλης

Δύο Αστέρια στα Great  
Taste Awards 2021

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Σκληρό τυρί με κιτρινωπό χρώμα και πικάντικη γεύση είναι η Κεφαλογραβιέρα ΠΟΠ της Τυροκομικής Αμφιλοχίας Μπουτσώλης ΑΒΕΕ, η οποία πρόσφατα τιμήθηκε με Δύο Αστέρια στον διεθνή γαστρονομικό διαγωνισμό Great Taste Awards 2021, ο οποίος έλαβε χώρα στο Λονδίνο. Η τυροκομική επιχείρηση Μπουτσώλης βρίσκεται το ξεκίνημά της το 1973, για να εξελιχθεί σήμερα σε μια μονάδα ολοκληρωμένης και καθετοποιημένης παραγωγής, με υπεσύγχρονο εξοπλισμό, ικανή να εκτελεί όλο το φάσμα των διεργασιών για την παραγωγή τυροκομικών προϊόντων, κυρίως σκληρών τυριών με τη δυναμικότητά της αυτήν τη στιγμή να ανέρχεται σε 20 τόνους γάλακτος / ημέρα. Με την υφιστάμενη μονάδα να έχει έδρα στη θέση Άργος της Αμφιλοχίας, η εταιρεία εφαρμόζει τα πιο αυστηρά διεθνή πρότυπα που διέπουν τα συστήματα ελέγχου, διαχείρισης και διασφάλισης ποιότητας στον τομέα της τυροκομίας. Για την επίτευξη ενός απόλυτα αποστειρωμένου περιβάλλοντος στην τυροκομική μονάδα επενδύει συνεχώς, μεταξύ άλλων, σε τεχνολογικό εξοπλισμό και ανθρώπινο δυναμικό, άρτια καταρτισμένο. Στην γκάμα των προϊόντων της εκτός από την Κεφαλογραβιέρα ΠΟΠ περιλαμβάνονται Γραβιέρα, Κεφαλοτύρι, Πεκορίνο, Μυζήθρα ξηρή, Ανθότυρο και Φέτα ΠΟΠ Αμφιλοχίας.

28

## Κεφαλοτύρι Κεφαλονιάς Γαλιατσάτος

Με τον παραδοσιακό  
τρόπο ωρίμανσης

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Σκληρό, αλμυρό τυρί φτιαγμένο από αιγοπρόβειο γάλα με τον παλιό παραδοσιακό τρόπο ωρίμανσης σε άλμη για τουλάχιστον έξι μήνες είναι το Κεφαλοτύρι Κεφαλονιάς της Τυροκομικά Γαλιατσάτος. Η δραστηριότητα της οικογένειας στην τυροκομία ξεκινά εδώ και τρεις γενιές, ήδη από το 1942, ενώ από το 2000 την επιχείρηση ανέλαβαν τα παιδιά του Σπύρου Γαλιατσάτου, ο Νίκος και ο Ηλίας, που προχώρησαν εκ νέου σε εκσυγχρονισμό, ξεκίνησαν την τυποποίηση προϊόντων και αύξησαν την γκάμα. Σημειώνεται ότι ο οργανισμός Greek Taste Beyond Borders® GTBB βράβευσε με το Χρυσό Βραβείο Authentic Taste of Greece 2021 την εταιρεία για την εξαιρετική ποιότητα των αυθεντικών γαλακτοκομικών προϊόντων της.



Ο Νίκος Γαλιατσάτος παραλαμβάνει το βραβείο για την εταιρεία του.



Πικάντικη γεύση για την Κεφαλογραβιέρα ΠΟΠ Αμφιλοχίας Μπουτσώλη





Τα αδέρφια Θωμάς και Χρήστος Μόσχος, επικεφαλής της Φάρμας Μόσχου

29

## Ορεινό Καπνιστό Κανιάκι

Νέα κατηγορία τυριού από τη Φάρμα Μόσχου

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Την γκάμα του καινοτόμου ημίκληρου κίτρινου τυριού Κανιάκι της Φάρμας Μόσχου συμπληρώνει το νέο της προϊόν «Ορεινό Καπνιστό Κανιάκι με πιστοποιημένο ξύλο Μηλιάς από βιολογική καλλιέργεια», το οποίο μάλιστα απέσπασε ήδη το πρώτο του Ασημένιο Βραβείο στα Mediterranean Taste Awards 2021. Στον ίδιο διαγωνισμό με Χρυσό Βραβείο διακρίθηκε και το Κανιάκι, το προϊόν της εταιρείας με έδρα την Καστοριά που παρασκευάζεται με μια καινοτόμο διαδικασία, όπως πιστοποιεί και η Γαλακτοκομική Σχολή Ιωαννίνων, από πρόβειο γάλα,

με πρόσμιξη λίγου γίδινου, σε αναλογία 90% και 10% και εμπορικά ξεκίνησε από την αγορά της Καστοριάς το περσινό καλοκαίρι. Σύμφωνα με τους ανθρώπους της Φάρμας Μόσχου, πρόκειται για μια νέα κατηγορία, για τα ελληνικά δεδομένα, κίτρινου τυριού τετράμηνης ωρίμανσης, που τοποθετείται μεταξύ του Κασεριού και της Γραβιέρας και επιχειρεί να καλύψει κομμάτι από το κενό που υπάρχει στην γκάμα των ελληνικών κίτρινων τυριών και σήμερα καταλαμβάνουν τα τυριά τύπου Gouda, Emmental ή Dirolllo.

30

## Σφέλα ΠΟΠ Πολύφημος

Το τυρί της φωτιάς με την πιπεράτη γεύση

ΠΡΟΒΕΙΟ

31

## Γλυκιά Μυζήθρα Αμάρι

Θρεπτική αξία και ήπια γεύση

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Βασικό συστατικό της Κρητικής κουζίνας, που προσφέρει τη θρεπτική αξία του αιγοπρόβειου γάλακτος σε συνδυασμό με την ήπια γεύση, είναι η Γλυκιά Μυζήθρα. Παράγεται από το τυρόγαλα της Γραβιέρας, που συμπληρώνεται από αιγοπρόβειο γάλα, και λίγες μέρες μετά την τυροκόμηση, τοποθετείται σε χάρτινη συσκευασία μαζί με τα υγρά του για να διατηρηθεί 5-7 μέρες ή σε συσκευασία vacuum έως 30 ημέρες στο ψυγείο. Δημιουργός η Γαλακτοκομική Αμαρίου ΑΕ με έδρα το Ρέθυμνο, η οποία συνεργάζεται αποκλειστικά με ντόπιους και

επιλεγμένους κτηνοτρόφους, οι οποίοι με τη σειρά τους δεσμεύονται για την πρακτική ελευθέρως βοσκής των ζώων και τηρούν τις απαιτούμενες υγειονομικές διαδικασίες συλλογής της πρώτης ύλης. Κοπάδια που βόσκουν στους πρόποδες του Ψηλορείτη, στην καταπράσινη κοιλάδα του Αμαρίου με τον σπάνιο φυσικό πλούτο αποτελούμενο από 1.642 αυτόχθονα και αυτοφυή είδη κλωρίδας, δίνουν την πρώτη ύλη για την παραγωγή των τυροκομικών προϊόντων της Γαλακτοκομικής Αμαρίου, μεταξύ των οποίων Γραβιέρα Κρήτης ΠΟΠ, Παλαιωμένη Γραβιέρα Κρήτης ΠΟΠ, Κατσικίσια Γραβιέρα, Καπνιστή Γραβιέρα, Γραβιέρα με Θυμάρι, Πιπέρια και Μπούκοβο, αλλά και το παραδοσιακό Κατσικίσιο Τυροζούλι, Ξινομυζήθρα Κρήτης ΠΟΠ και Ανθότυρο Ξηρό. Σημειώνεται ότι ο στόλος από τα φορτηγά ψυγεία της εταιρείας, αναλαμβάνει την άμεση διανομή και διάθεση των προϊόντων στα σημεία πώλησης και τις συνεργαζόμενες επιχειρήσεις.





32

## Ανθότυρο Φρέσκο Παραμυθιάς

Φρέσκο τυρί με χαμηλή  
περιεκτικότητα σε αλάτι

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Πλούσιο άρωμα και ελαφριά γεύση με χαμηλή περιεκτικότητα σε αλάτι χαρακτηρίζουν το Ανθότυρο της Τυροκομικής Παραμυθιάς. Ένα φρέσκο τυρί που συνιστάται σε όσους ακολουθούν μία υγιεινή διατροφή, αφού περιέχει λιγότερα λιπαρά σε σχέση με άλλα και συγχρόνως έχει πλούσια διατροφική αξία. Η Τυροκομική Παραμυθιάς Παπαδόπουλος ιδρύθηκε το 1959 και είναι μια τυροκομική μονάδα με έδρα το Ζερβοχώρι Παραμυθιάς στη Θεσπρωτία. Επεξεργάζεται καθημερινά περίπου πέντε τόνους αιγοπρόβειου γάλακτος το οποίο συλλέγει από τους παραγωγούς της ευρύτερης περιοχής του Δήμου Σουλίου. Διαθέτει ιδιόκτητες εγκαταστάσεις παραγωγής, συσκευασίας και αποθήκευσης.

33

## Κεφαλο- γραβιέρα ΠΟΠ Αμφιλοχίας

Μια φημισμένη για την  
κτηνοτροφία της περιοχή

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Δυνατό άρωμα και πικάντικη, ισορροπημένη γαλακτώδης και βουτυρώδης γεύση χαρακτηρίζουν την Κεφαλογραβιέρα ΠΟΠ Αμφιλοχίας



Ένα ελαφρύ και συγχρόνως θρεπτικό τυρί

Νάκα, που διατίθεται στην αγορά μετά από τουλάχιστον τριών μηνών ωρίμανση. Το σκληρό αυτό τυρί, που παρασκευάζεται από παστεριωμένο αιγοπρόβειο γάλα (το γίδινο σε αναλογία μέχρι 10%), βραβεύτηκε φέτος με Superior Taste Award από το International Taste Institute στις Βρυξέλλες. Πρόκειται για το δεύτερη συνεχή βράβευση της Ν. Νάκας & Υιοί Ο.Ε που στη αντίστοιχη διοργάνωση του 2020 απέσπασε το ίδιο βραβείο για τη Γραβιέρα της. Η εταιρεία έλκει την ιστορία της από το 1966 όταν ξεκίνησε ως οικογενειακή επιχείρηση παραγωγής παραδοσιακών τυριών από 100% αιγοπρόβειο αγνό γάλα από την Αμφιλοχία και μέχρι σήμερα ακολουθεί τον παραδοσιακό τρόπο παραγωγής σε συνδυασμό με όλες τις απαραίτητες διαδικασίες υγιεινής και πιστοποιήσεις και σε συνεργασία με 300 και πλέον οικογένειες κτηνοτρόφων της περιοχής της Αμφιλοχίας. Εκτός από Γραβιέρα και Κεφαλογραβιέρα ΠΟΠ, η Νάκας Παραδοσιακά Τυριά Αμφιλοχίας παράγει Πεκορίνο, Κεφαλοτύρι, επιτραπέζια Ξηρή Μυζήθρα και Ανθότυρο. Η μονάδα διαθέτει υπερσύγχρονες εγκαταστάσεις και εξοπλισμό.



34

## Βαρελίσια Φέτα ΠΟΠ ΟΛΥΜΠΟΣ

Προϊόν συνυφασμένο με  
την ελληνική παράδοση

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Ωριμάζει για έξι μήνες παραδοσιακά στα κλασικά ξύλινα βαρέλια, που χρησιμοποιούνται εδώ και χρόνια

για το κορυφαίο αποτέλεσμα τους και διατηρείται σε άλμη. Η Φέτα ΟΛΥΜΠΟΣ αντλεί την ιστορία της από τα βοσκοτόπια και τα ελατοδάση της Πίνδου και η ξεχωριστή συνταγή της προέρχεται από την οικογενειακή ιστορία των ιδρυτών της επιχείρησης. Είναι η ίδια συνταγή που απολαμβάνουν οι Έλληνες και ξένοι καταναλωτές σε 47 χώρες του πλανήτη στις οποίες εξάγεται, καθιστώντας τον όμιλο Ελληνικά Γαλακτοκομεία Α.Ε τον μεγαλύτερο παραγωγό φέτας και τυροκομικών προϊόντων.

35

## Κασέρι ΠΟΠ Φλέγγα

Γεύση που γίνεται  
πικάντικη στην ωρίμανση

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Πλούσιο άρωμα και ελαφριά βουτυρένια γεύση, η οποία γίνεται πικάντικη κατά την ωρίμανση, χαρακτηρίζει το Κασέρι ΠΟΠ του Τυροκομείου Φλέγγα. Παρασκευάζεται από παστεριωμένο πρόβειο και κασικίσιο γάλα με προσεκτικά επιλεγμένη πρώτη ύλη από τα βοσκοτόπια της Θεσσαλίας. Ας σημειωθεί ότι το όνομα «Φλέγγα» προέρχεται από την ομώνυμη βουνοκορφή, που βρίσκεται στην καρδιά του εθνικού δρυμού της Βάλια Κάλντα στην Πίνδο. Επιλέγοντας αυτή την επωνυμία η οικογένεια Λαϊτσουνιμίτις τιμά τη μακροχρόνια παράδοσή της στην παρασκευή τυριών, που οδήγησε στις σημερινές υπερσύγχρονες εγκαταστάσεις στο Βελεστίνο και την παραγωγή ετικετών υψηλής ποιότητας σε προσεγγισμένες συσκευασίες που κερδίζουν τις αγορές εντός και εκτός Ελλάδας.



Το Βουβαλίσιο Λευκό Τυρί «Τα Καλά Βουνά» απέσπασε Ασημένιο Βραβείο στα Specialist Awards 2021.

36

## Βουβαλίσιο Τα Καλά Βουνά

Στις Σέρρες, από  
βουβάλια της Κερκίνης

ΒΟΥΒΑΛΙΣΙΟ

Βουτυράτο μαλακό λευκό τυρί από 100% βουβαλίσιο γάλα με μεστή γεύση και ελαφριά μυρωδιά είναι το νέο προϊόν της τυροκομικής επιχείρησης «Τα Καλά Βουνά ΟΕ» από τις Σέρρες, όπου και υπάρχει άμεση πρόσβαση στο προϊόν λόγω της βουβαλοτροφίας στη λίμνη Κερκίνη. Το προϊόν λανσαρίστηκε το Δεκέμβριο του 2020 και έπειτα από πολλές δοκιμές από το τυροκομείο των Βασιλη Καλαϊτζίδη, Αλέξανδρου Απιδόπουλου και Χρήστου Λουπάτατζη κυκλοφορεί σε τενεκεδένια συσκευασία των 500 γρ., ενώ δημιουργήθηκε και μια μικρότερη συσκευασία των 200 γρ. σε vacuum, στην οποία κυκλοφορεί ένας ακόμη κωδικός, το Βουβαλίσιο Τυρί εμπλουτισμένο με πράσινη πιπεριά. Σημειώνεται ότι η πρώτη ύλη

προέρχεται από 1-2 συνεργαζόμενους βουβαλοτρόφους, που διατηρούν τις εκμεταλλεύσεις τους στην παραλίμνια περιοχή της Κερκίνης.

37

## Ξύγαλο Σπτείας ΠΟΠ Κουβαράκη

Ένα ξεχωριστό  
παραδοσιακό έδεσμα

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Δροσερή, υπόξινη, ελαφρώς αλμυρή γεύση χαρακτηρίζει το Ξύγαλο ΠΟΠ Σπτείας του Τυροκομείου Κουβαράκη, ένα μαλακό αλοιφώδες τυρί, που μάλιστα βραβεύθηκε με Χρυσό Μετάλλιο Ποιότητας στα Mediterranean Taste Awards™ τον Ιούνιο στην Κρήτη. Το προϊόν, που έλκει την ιστορία του από τα αρχαία χρόνια και το 2010 καταχωρήθηκε ως ΠΟΠ, παράγεται από την Π. Κουβαράκης & Σία ΟΕ με έδρα το Χαμέζι Σπτείας και διατίθεται σε πολλά καταστήματα στην Κρήτη αλλά και σε άλλες περι-

οχές της Ελλάδας. Το Ξύγαλο έχει πλούσια μικροχλωρίδα και χαμηλή λακτόζη ως συνέπεια της φυσικής ζύμωσης που κάνει μέσα στα ειδικά δοχεία όπου τοποθετείται το γάλα, το οποίο είναι αιγοπρόβειο, πρόβειο ελαφρώς αποβουτυρωμένο ή και σκέτο γίδινο.

38

## Τρίπτυχο Σύρου Ζωζεφίνος

Παρασκευάζεται με  
τρία είδη γάλακτος

BLEND

Ένα κίτρινο τυρί που στο στόμα ξεκινά γλυκά και θυμίζει Γραβιέρα αποτελεί το Τρίπτυχο Σύρου. Σύντομα όμως αναδεικνύει μια πολυπλοκότητα απελευθερώνοντας την πικάντικη επίγευση που χαρακτηρίζει τα τυριά του βραβευμένου Τυροκομείου Ζωζεφίνος με έδρα το Μάννα της Σύρου. Ένα τυρί που δημιουργήθηκε ως προσπάθεια για την ανάμιξη τριών ειδών γάλακτος, αγελαδινού, πρόβειου και κασικίσιου.





Ιδρυτής του Τυροκομείου Ζωζεφίνος είναι ο Στέφανος Βακόνδιος, ο μεγαλύτερος αγροκτηνοτρόφος της Σύρου.



39

## Το Τσοπανάκι Φάρμα Τσέλλος

Λευκό τυρί από  
τα Βάγια Βοιωτίας

ΠΡΟΒΕΙΟ

Από φρέσκο γάλα που προέρχεται από τα διαλεγμένα Χιώτικα πρόβατα της Φάρμας Τσέλλος παράγεται το Πρόβειο Τυρί Βαγίων Το Τσοπανάκι, το οποίο απέσπασε πρόσφατα Ασημένιο Βραβείο στο διαγωνισμό ανώτερης γεύσης Taste Olymp Awards, που διεξήχθη στην Αθήνα τον Ιούνιο του 2021 με διακεκριμένους chef και γευσιγνώστες να αξιολογούν για 6η χρονιά τρόφιμα υψηλής γαστρονομίας. Η Φάρμα Τσέλλος Ο.Ε. δραστηριοποιείται στον κλάδο της αγροκτηνοτροφίας για πάνω από 50 χρόνια. Βρίσκεται στις πλαγιές του όρους Σφίγγα, λίγα χιλιόμετρα έξω από τη Θήβα στο χωριό Βάγια.

40

## Φέτα ΠΟΠ Βαρελίσια Boudouris

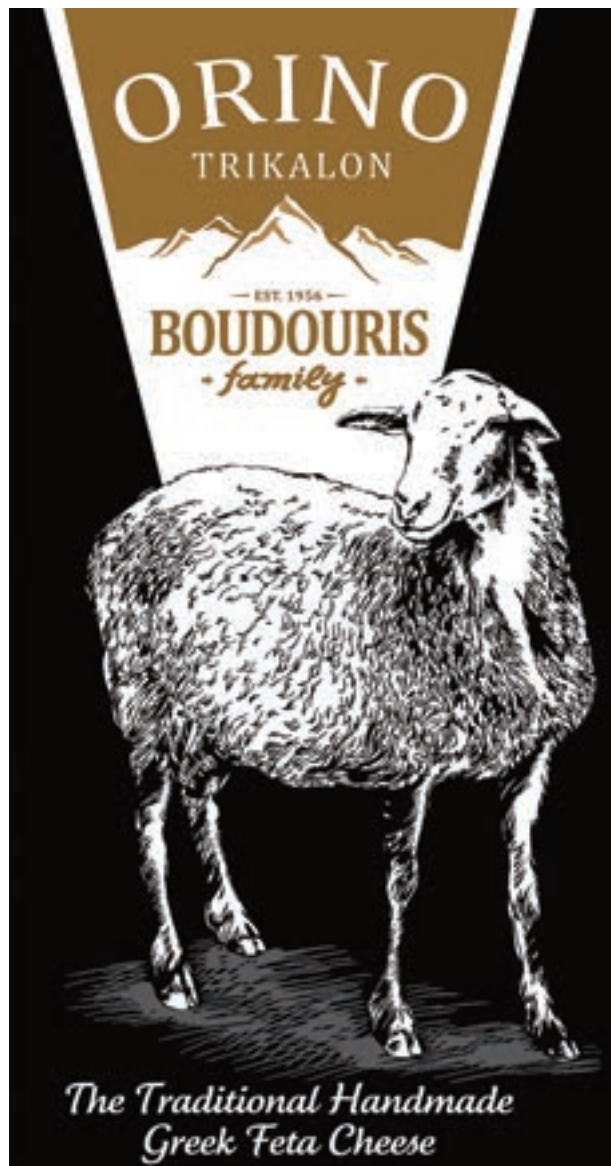
Με πικάντικη και  
ελαφρώς αλμυρή γεύση

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Πλούσια γεύση, πικάντικη, ελαφρώς αλμυρή, με ποικίλα αρώματα και συμπαγής και σκληρή υφή χαρακτηρίζουν τη βραβευμένη διεθνώς Βαρελίσια Φέτα ΠΟΠ της οικογένειας Μπουντούρη, η οποία ωριμάζει για έξι μήνες σε

κλασικά ξύλινα βαρέλια οξιάς. Η ιστορία του τυροκομείου Μπουντούρη ξεκινάει από το 1956 στον ορεινό όγκο της Πίνδου και στην περιοχή του Αχελώου. Το 1985 η οικογένεια ιδρύει την σημερινή έδρα της εταιρείας στα Τρίκαλα Θεσσαλίας εκμεταλλευόμενη την ευνοϊκή της θέση σε ένα νομό γαλακτοπαραγωγικό που της δίνει τη δυνατότητα να είναι δίπλα στους παραγωγούς, και συγκεκριμένα στην ευρύτερη περιοχή της οροσειράς των Αγράφων και του Κόζιακα, με το αιγοπρόβειο γάλα που συλλέγεται καθημερινά να φθάνει φρέσκο στη μονάδα επεξεργασίας. Σήμερα η τρίτη γενιά της οικογένειας κληρονομώντας την αγάπη και το μεράκι για την παρασκευή χειροποίη-

της παραδοσιακής Φέτας έχει καταφέρει να δώσει στα προϊόντα της χαρακτηριστικά υψηλής ποιότητας. Αυτό επιτυγχάνεται με συνεχείς επενδύσεις σε εξειδικευμένο επιστημονικό προσωπικό, σε τεχνολογία και νέες γραμμές παραγωγής καθώς και σε αυστηρούς ελέγχους. Ο έλεγχος ξεκινά από τις φάρμες που προμηθεύουν το τυροκομείο με γάλα μέχρι και το τελικό προϊόν το οποίο υπάρχει στα σημεία πώλησης. Ας σημειωθεί ότι η εταιρεία Boudouris Family εξάγει μέχρι σήμερα σε Αμερική, Αγγλία, Γερμανία και Κύπρο ενώ στην γκάμα των προϊόντων της περιλαμβάνονται εκτός από τη Βαρελίσια και η Φέτα ΠΟΠ σε δοχείο, σε πολλές συσκευασίες.



41

## Φέτα ΠΟΠ ΔΩΔΩΝΗ

Με 40% λιγότερο αλάτι  
και όλη τη γεύση

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Αυθεντική Φέτα ΠΟΠ αλλά με 40% λιγότερο αλάτι προσφέρει η γαλακτοβιομηχανία ΔΩΔΩΝΗ σε αεροστεγή συσκευασία 400 γρ. και σε πλαστικό δοχείο σε άλμη 400 γρ. σε αλυσίδες σούπερ μάρκετ. Με έδρα τα Ιωάννινα η ΔΩΔΩΝΗ αποτελεί μία από τις μεγαλύτερες γαλακτοβιομηχανίες της Ελλάδας, με 58 χρόνια ιστορίας στην παραγωγή γαλακτοκομικών και τυροκομικών προϊόντων. Η βιομηχανία συλλέγει καθημερινά το γάλα της από χιλιάδες παραγωγούς που βρίσκονται σε 514 χωριά και συνοικισμούς της Ελλάδας, ακόμα και από τις πιο απομακρυσμένες περιοχές, οι οποίοι δραστηριοποιούνται κυρίως στην περιοχή της Ηπείρου με τα πλούσια βοσκοτόπια. Για τη συλλογή της καλύτερης πρώτης ύλης έχει αναπτύξει ένα οργανωμένο δίκτυο καθημερινής συλλογής πρόβειου, γίδινου και αγελαδινού γάλακτος, που επεκτείνεται σε όλο τον ηπειρωτικό χώρο. Παράλληλα αναπτύσσει μια δυναμική εξαγωγική δραστηριότητα, με ισχυρή παρουσία σε περισσότερες από 50 χώρες, ταξιδεύοντας τη «γεύση του καλού» σε όλο τον κόσμο. Βασικό μέλημα της εταιρείας είναι να επενδύει σταθερά στην έρευνα, στη δημιουργία και στην παραγωγή νέων προϊόντων που ανταποκρίνονται απόλυτα στις ανάγκες των συγχρόνων καταναλωτών.



42

## Κασέρι ΠΟΠ Διβάνη

Με γάλα από κοπάδια της Θεσσαλίας

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Ελαφρά βουτυρένια γεύση που γίνεται πικάντικη με την ωρίμανση χαρακτηρίζει το Κασέρι ΠΟΠ του Τυροκομείου Διβάνης. Το βραβευμένο για τη γεύση του τυρί παράγεται από αιγοπρόβειο γάλα, το οποίο προέρχεται από κοπάδια που βόσκουν στην περιοχή της Θεσσαλίας. Η ιστορία του τυροκομείου ξεκινάει τη δεκαετία του 1930 χάρη στο ένστικτο του Αθανάσιου Γραβάνη, γυρολόγου από τη Σαμαρίνα, ο οποίος συλλέγοντας γάλα από τα γύρω χωριά ιδρύει στο Μαυρέλι Τρικάλων το πρώτο τυροκομείο της οικογένειας. Το Κασέρι που ο ίδιος παράγει γίνεται γνωστό σε όλη την περιοχή για τη γεύση του. Ο γιος του, και κυρίως τα εγγόνια του, Χρήστος και Αλέκος, εξελίσσουν την ιδέα του δημιουργώντας μια πρωτοποριακή μονάδα τυροκομικών προϊόντων στην Αγ. Μονή Τρικάλων. Ο χρόνος που πέρασε έφερε τη σημερινή εταιρεία «Θεσσαλικό Τρικάλων ΑΕ», με τον διακριτικό τίτλο «Διβάνης», να συνεχίζει την πορεία της από το 2005 σε νέες υπερσύγχρονες εγκαταστάσεις στον Παραπόταμο Τρικάλων. Ειδικότητά της το παρασκευαζόμενο από 50%-50% (αιγοπρόβειο-αγελαδινό) γάλα, ημίσκληρο τυρί με την ίδια παλιά συνταγή, το οποίο φέρει το όνομά της και εξάγεται σε όλο τον κόσμο, ενώ πρόσφατα έχει ξεκινήσει και την παραγωγή Φέτας.



Πικάντικη γεύση για το Κασέρι ΠΟΠ Διβάνη

43

## Πεκορίνο Αμφιλοχίας Γη

Πικάντικη γεύση και πλούσιο άρωμα

ΠΡΟΒΕΙΟ

Σκληρό τυρί, υπόλευκο έως υποκίτρινο, με σκληρή επιδερμίδα, πικάντικη, δριμεία γεύση και χαρακτηριστικό πλούσιο άρωμα είναι το Πεκορίνο. Ένα τυρί με συμπαγή δομή στην οποία υπάρχουν συνήθως διάσπαρτες ακανόνιστες οπές, το οποίο παρασκευάζεται στην υπερσύγχρονη μονάδα επεξεργασίας γάλακτος και γαλακτοκομικών προϊόντων στην Κεχρινιά Αμφιλοχίας, που προέρχεται από τα σπλάχνα του Αγροτικού Συνεταιρισμού «Ένωση Αγρινίου» με

την εκατοντάχρονη ιστορία. Σημειώνεται ότι το Πεκορίνο αποτελεί μία από τις πέντε προϊοντικές ετικέτες του νεότευκτου brand τυροκομικών προϊόντων «Αμφιλοχίας Γη», μαζί με τη Φέτα, τη Γραβιέρα, την Κεφαλογραβιέρα και το Τσαλαφούτι.

44

## Κεφαλογραβιέρα ΠΟΠ Τούσιας

Τρεις γενιές τυροκόμοι στο Βόιο Κοζάνης

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Ιδιαίτερη γεύση και πλούσιο άρωμα για την Κεφαλογραβιέρα ΠΟΠ της εταιρείας Τούσιας Τυροκομικά Προϊόντα Βοΐου, η οποία διακρίθηκε με Χρυσό Βραβείο στα Mediterranean Taste Awards 2021. Έχει ανοιχτό κίτρινο χρώμα, σκληρή

ελαστική μάζα και διάσπαρτες μικρές τρύπες και μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως επιτραπέζιο τυρί, τριμμένη και ως σαγανάκι. Τρεις γενιές τυροκόμοι οι άνθρωποι της οικογενειακής επιχείρησης Τούσιας, η οποία από το 1970 εξειδικεύεται στην παρασκευή και διάθεση αυθεντικών, παραδοσιακών και τοπικών προϊόντων ανωτέρας ποιότητας. Η αφοσίωση στην ποιότητα των προϊόντων αλλά και ο σεβασμός προς τους καταναλωτές οδήγησαν την επιχείρηση το 2013 στη δημιουργία ενός άρτια εξοπλισμένου τυροκομείου στο Τσοτύλι Βοΐου Κοζάνης, που πληροί όλες τις προδιαγραφές της Ευρωπαϊκής Ένωσης ακολουθώντας όλες τις διαδικασίες διασφάλισης ποιότητας και σεβασμού προς το περιβάλλον. Στα προϊόντα του τυροκομείου που ξεχωρίζουν ανήκει και ο Μπατζός ένα από τα αρχαιότερα σκληρά τυριά από αιγοπρόβειο γάλα, που προσφέρει μία γεύση ευχάριστα υπόξινη, ελαφρώς πικάντικη και αλμυρή.

45

## Κατσικίσιο Τυρί ΛΥΚΑΣ

Υψηλή θρεπτική αξία και χαμηλότερη λακτόζη

ΑΙΓΕΙΟ

Ένα τυρί με πλούσιο άρωμα και γεύση είναι το Κατσικίσιο της εταιρείας ΛΥΚΑΣ, το οποίο παρασκευάζεται από 100% ελληνικό γάλα, εξασφαλίζοντας όλα τα θρεπτικά στοιχεία υψηλής βιολογικής αξίας που αποδεικνύονται ευεργετικά για τον ανθρώπινο οργανισμό. Το Κατσικίσιο Τυρί ΛΥΚΑΣ, το οποίο διατίθεται σε δοχείο 15 κιλών καθώς και σε αεροστεγή συσκευασία των 400 και 900 γρ. σε φέτες και μέσα σε άλμη, έχει επανειλημμένα βραβευθεί με πιο πρόσφατο το Πλατινένιο Βραβείο στο διαγωνισμό ανώτερης γεύσης Taste Olymp Awards 2021, ο οποίος διεξήχθη στην Αθήνα τον Ιούνιο του 2021 με διακεκριμένους chef και γευσιγνώστες να αξιολογούν για 6η χρονιά τρόφιμα υψηλής γαστρονομίας. Σημειώνεται ότι η ΛΥΚΑΣ ΙΚΕ ιδρύθηκε στο Βαφειοχώρι του Κιλκίς το 1987 και διαθέτει πλήρως εξοπλισμένο εργοστάσιο, το οποίο αναβαθμίζεται συνεχώς, εφαρμόζει σύστημα διασφάλισης ποιότητας και είναι πιστοποιημένη κατά ISO 22000:2018, ISO 9001:2008 και AGROCERT για τα προϊόντα ΠΟΠ (Κασέρι και Φέτα). Η πρώτη ύλη που χρησιμοποιεί συλλέγεται καθημερινά από 200 κτηνοτρόφους και πραγματοποιεί συνεχώς ελέγχους μικροβιολογικούς και φυσικοχημικούς, ώστε να εξασφαλίζεται ένα άριστο προϊόν. Διαθέτει υποκαταστήματα λιανικής πώλησης και με το δίκτυο διανομών της εφοδιάζει πάνω από 2.000 σημεία πώλησης σε Βόρεια και Κεντρική Ελλάδα.



46

## Μανούρι ΠΟΠ Νίκζας

Σύγχρονη τεχνολογία και το τυρί όπως παλιά

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Ευχάριστη, γλυκιά γεύση με χαρακτηριστικό άρωμα για το ΠΟΠ Μανούρι της εταιρείας Νίκζας που παράγεται από πρόβειο και γίδινο τυρόγαλο στο οποίο προστίθεται πρόβεια κρέμα. Η ιστορία της εταιρείας ξεκίνησε από το 1970 όταν τα αδέρφια Δημήτριος, Ζήσης και Ιωάννης αρχίζουν να συλλέγουν γάλα και να παράγουν τυριά στα βουνά του Γράμμου και του Καϊμακτσαλάν. Σήμερα η Νίκζας ΑΕ, με έδρα τη Λάρισα, που συγκεντρώνει σε καθημερινή βάση το φρέσκο γάλα από διάφορες κτηνοτροφικές μονάδες σε όλη τη Θεσσαλία, με στόχο «το τυρί όπως παλιά» και υπερσύγχρονες εγκαταστάσεις θέτει όλο και υψηλότερους στόχους.

47

## Πρόβειο Light ΟΜΗΡΟΣ

Έμφαση στη δημιουργία καινοτόμων προϊόντων

ΠΡΟΒΕΙΟ

Πλούσια γεύση και 40% λιγότερα λιπαρά προσφέρει το Πρόβειο Λευκό Τυρί της ΟΜΗΡΟΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΑΕΒΕ με έδρα τα Τρίκαλα που ιδρύθηκε από την οικογένεια Γιαννίτση το 1984 και στα 36 χρόνια λειτουργίας της, έχει καταφέρει να ξεπεράσει τα όρια μιας μικρής οικογενειακής επιχείρησης. Η παρασκευή των προϊόντων ΟΜΗΡΟΣ βασίζεται σε παραδοσιακές τεχνικές των Θεσσαλών τυροκόμων και πλέον θα πραγματοποιείται και στα δύο εργοστάσια που διατηρεί η εταιρεία επί ελληνικού εδάφους. Το νέο εργοστάσιο των 8.500 τ.μ. είναι πλέον πλήρως λειτουργικό και έτοιμο για την παραγωγή νέων καινοτόμων προϊόντων. Με τις συνολικές επενδύσεις της τάξεως των 20 εκατ. ευρώ, είναι εξοπλισμένο με υπερσύγχρονη τεχνολογία και μοντέρνο σχεδιασμό συμβάλλοντας και στην ανάπτυξη νέων προϊόντων ενώ παρέχει ένα ασφαλές και ευχάριστο περιβάλλον εργασίας για τους εργαζομένους της εταιρείας. Με σεβασμό στην παράδοση και τις ρίζες της, η εταιρεία ΟΜΗΡΟΣ επενδύει συνεχώς ώστε να εξασφαλίσει τη συλλογή αυθεντικού ελληνικού αιγοπρόβειου γάλακτος, σε συνεργασία με πάνω από 2.000 Έλληνες αιγοπροβατοτρόφους ενώ καθίσταται ένας από τους μεγαλύτερους εισκομιστές ελληνικού αιγοπρόβειου γάλακτος με 40.000 τόνους ετησίως.



Δημήτρης Παππάς

48

## A Nostru γκουρμέ με πιπέρι

Από τη νέα σειρά της Σκάρφι ΕΠΕ

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Σκληρό τυρί που παρασκευάζεται με μια παραδοσιακή ξεασμένη τεχνική είναι το Vlachian Mountains A Nostru, που σημαίνει «δικό μας» στη Βλάχικη διάλεκτο, με πιπέρι που περιλαμβάνεται στη νέα σειρά τυριών της Σκάρφι ΕΠΕ. Ο συνδυασμός των αρωμάτων του γάλακτος με το άρωμα από το μαύρο και πράσινο πιπέρι δημιουργούν ένα γευστικό αποτέλεσμα υψηλών απαιτήσεων. Με ρίζες στην τέχνη της τυροκομίας, που ξεκινούν στις αρχές του περασμένου αιώνα στο Ματσούκι Τζουμέρκων, ο Δημήτρης και ο Κωνσταντίνος Παππάς, 3ης γενιάς τυροκόμοι, έχουν πάρει τη «σκυτάλη» του τυροκομείου επιχειρώντας να «παντρέψουν» τις βλάχικες συνταγές με τις σύγχρονες τάσεις.





«Vlachian Mountains» αποτελεί το νέο logo της Σκάρφι ΕΠΕ σηματοδοτώντας τη μεγάλη παράδοση των Βλάχων στην τυροκομία.



49

## Γραβιέρα Κρήτης Αεράκη

Από κοπάδια που βόσκουν στα Αστερούσια

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Γλυκιά και βουτυράτη, η εξάμηνος ωρίμανσης Γραβιέρα της Τυροκομική Κρήτης Αεράκης παράγεται αποκλειστικά από αιγοπρόβειο γάλα που συλλέγεται από κτηνοτρόφους που βόσκουν τα κοπάδια τους στις πλαγιές των Αστερούσιων, στα νότια του νομού Ηρακλείου. Η εταιρεία με έδρα τον Σοκαρά Γόρτυνας, παράγει μια πλούσια γκάμα προϊόντων στην οποία περιλαμβάνονται Κεφαλογραβιέρα, Κεφαλοτύρι, Ανθότυρο, Μυζήθρα, Ξινομυζήθρα, Ανθόγαλο ή Ξύγαλο και Λευκό τυρί άλμης. Ας σημειωθεί ότι πραγματοποιεί συνεχείς ελέγχους και λειτουργεί με πιστοποίηση ποιότητας ISO 22000 2005.



50

## Μελίχλωρο Βίγλα Λήμνου

Στο Εθνικό Ευρετήριο 'Αυλής Κληρονομιάς

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Ένα παραδοσιακό τυρί της Λήμνου, το οποίο υπόκειται σε φυσική αφυδάτωση και αποκτά σκληρή υφή είναι το Μελίχλωρο, το οποίο πρόσφατα καταγράφηκε ως στοιχείο της Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς της Ελλάδας. Στενά συνδεδεμένο με τη γαστρονομία των κατοίκων του νησιού, το Μελίχλωρο ή Μελίπαστο, όπως ονομάζεται, παρασκευάζεται από αιγοπρόβειο γάλα και βασικό στάδιο της παραγωγής του είναι η στράγγισή του, που γίνεται σε σκιερούς και καλά αεριζόμενους χώρους και σε περιόδους όπου η υγρασία είναι σχετικά χαμηλή, μετά το τέλος της άνοιξης. Σε πρώτη φάση το τυρί αποκτά υφή μεταξύ κλωρού και ξηρού (Μελίχλωρο), ενώ όταν προχωρήσει η αφυδάτωση γίνεται σκληρό. Είναι ιδανικό για τρίψιμο, για σαγανάκι ή ως επιτραπέζιο. Παρασκευάζεται από το Αγρόκτημα Βίγλα το οποίο ξεκίνησε την παραγωγή του το 2017, σε ένα υπερόσυγχρονο τυροκομείο που στήθηκε σε ένα παραδοσιακό πέτρινο κτίριο στην περιοχή Άλιπας του Κάσπακα. Όλα τα τυροκομικά και γαλακτοκομικά προϊόντα του Αγροκτήματος, μεταξύ των οποίων Φέτα ΠΟΠ Λήμνου, Καλαθάκι ΠΟΠ Λήμνου, Ανθότυρος και Γιαούρτι, παρασκευάζονται αποκλειστικά από γάλα αιγοπρόβατων ελεύθερης βοσκής που διαβιούν στον Κάσπακα Λήμνου, ενώ εξάγονται σε διεθνείς αγορές.



Πρότυπο το τυροκομείο του Μιχάλη Αεράκη στον Σοκαρά Ηρακλείου



# ΑΓΡΟΤΙΚΕΣ ΑΣΦΑΛΙΣΕΙΣ INTERAMERICAN

## Ασφάλιση Ζωικού Κεφαλαίου

Στις επιχειρήσεις που δραστηριοποιούνται στην εκτροφή ζώων, τα εκτρεφόμενα ζώα αποτελούν το βασικό περιουσιακό στοιχείο. Επενδύετε υψηλό κεφάλαιο για την ανατροφή, τη διατροφή και τη διαβίωσή τους αλλά και στα πάγια έξοδα της επιχείρησης.

Με το Πρόγραμμα Ασφάλισης Ζωικού Κεφαλαίου εξασφαλίζεται η βιωσιμότητα της κτηνοτροφικής σας μονάδας. Σε περίπτωση απώλειας ζωικού κεφαλαίου, σας παρέχεται η δυνατότητα να αποζημιωθείτε για την οικονομική ζημία και να αντικαταστήσετε το πλήθος των απολεσθέντων ζώων με νέα ζώα, ίδιας ηλικίας και φυλής και να μην θέτετε σε κίνδυνο το εισόδημά σας. Ειδικά για τις γαλακτοπαραγωγικές κτηνοτροφικές μονάδες, η INTERAMERICAN λαμβάνει υπόψη ότι το εισόδημα προέρχεται από την αναμενόμενη παραγωγή γάλακτος των παραγωγικών ζώων και το εξασφαλίζει.

### Ασφαλιζόμενα Είδη

- Κοτόπουλα Κρεατοπαραγωγής / Αυγοπαραγωγής
- Χοιρινά
- Βοοειδή Κρεατοπαραγωγής / Γαλακτοπαραγωγής
- Αιγοπρόβατα

Το Πρόγραμμα Ασφάλισης του Ζωικού Κεφαλαίου καλύπτει τον θάνατο του ασφαλισμένου ζωικού πληθυσμού, ο οποίος εκτρέφεται σε σταβλικές εγκαταστάσεις, συνεπεία ασθένειας / πάθησης ή ατυχήματος.

#### Ενδεικτικά καλύπτονται:

- Ασθένειες/Παθήσεις
- Ατυχήματα
- Φυσικά Φαινόμενα (Χαλάζι, Παγετός, Θύελλα, Πλημμύρα, Καύσωνας, Ηλιακή Ακτινοβολία)
- Θερμοπληξία
- Πυρκαγιά, Κεραυνός
- Σεισμός
- Καθίζηση/Κατολίσθηση συνεπεία Σεισμού

#### • Απώλεια Παραγωγής Γάλακτος για τα Γαλακτοπαραγωγικά Ζώα

Δυνατότητα επέκτασης κάλυψης για την απώλεια παραγωγής γάλακτος εξαιτίας θανάτου των Γαλακτοπαραγωγικών ζώων.



### Οι Αγροτικές Ασφαλίσεις INTERAMERICAN

- ✓ Αποτελούν ένα από τα σημαντικότερα σύγχρονα «εργαλεία διαχείρισης κινδύνων»
- ✓ Παρέχουν ασφαλιστικές λύσεις ειδικά σχεδιασμένες για κάθε μορφή αγροτικής επιχειρηματικότητας
- ✓ Εξασφαλίζουν τα απαραίτητα κεφάλαια και τη ρευστότητα τη στιγμή που τη χρειάζεστε περισσότερο
- ✓ Δημιουργούν περιβάλλον σταθερότητας

### Εσείς πώς έχετε εξασφαλίσει τον ζωικό πληθυσμό σας;

Ενημερωθείτε για το Πρόγραμμα Ασφάλισης Ζωικού Πληθυσμού και ζητήστε Προσφορά Ασφάλισης για την δική σας Μονάδα Εκτροφής

👤 Ονοματεπώνυμο

☎ Τηλέφωνο

✉ email

Η Interamerican είναι μέλος της **achmea**



# EU•DAIRIES

[www.eudairies.eu](http://www.eudairies.eu)

Τα γαλακτοκομικά προϊόντα και η πλούσια τυροκομική παράδοση έχουν την τιμητική τους στην ευρωπαϊκή γαστρονομία! Ο τομέας της κτηνοτροφίας κατέχει υψηλή θέση, προσφέροντας μεγάλη παραγωγή σε βιολογικά γαλακτοκομικά και αυθεντικά παραδοσιακά προϊόντα.

Ένα από τα βασικά χαρακτηριστικά των ευρωπαϊκών γαλακτοκομικών προϊόντων είναι ότι παράγονται από πιστοποιημένους παραγωγούς με την εφαρμογή των πιο αυστηρών προτύπων ποιότητας και ασφάλειας τροφίμων καθ' όλη την διάρκεια των σταδίων παραγωγής. Με αυτόν τον τρόπο εξασφαλίζεται ότι το προϊόν θα φτάσει απόλυτα ασφαλές στο πιάτο του τελικού καταναλωτή.

Τέτοια προϊόντα ανώτερης ποιότητας είναι τα βιολογικά γαλακτοκομικά προϊόντα από την Ρουμανία. Γάλα, κεφίρ, κασκαβάλ, γιαούρτι απαλλαγμένα από οποιοδήποτε χημική ουσία, χωρίς την οποιαδήποτε χρήση φυτοφαρμάκων και εντομοκτόνων. Παράγονται με παραδοσιακές και οικολογικές μεθόδους παραγωγής, με απόλυτη προσήλωση στην ενίσχυση του οικοσυστήματος και την προστασία του περιβάλλοντος. Αυτές ακριβώς τις αρχές υπηρετεί η Ένωση Παραγωγών και Φορέων Βιολογικής Γεωργίας Bio-Romania, οργανισμός με περισσότερα από 300 μέλη που εκπροσωπεί και υποστηρίζει τα συμφέροντα όλων εκείνων που ασχολούνται με την βιολογική γεωργία.

Αντίστοιχης ποιότητας είναι και το αυθεντικό κυπριακό χαλούμι, ο βασιλιάς της κυπριακής τυροκομικής παράδοσης! Ένα λευκό ημίκληρο τυρί με πλούσια γεύση, που παράγεται από αιγοπρόβειο γάλα με κύριο χαρακτηριστικό ότι δεν λιώνει σε υψηλές θερμοκρασίες.

Μπορείτε να το απολαύσετε ωμό ή ψητό, σε σαλάτες, τριμμένο, συνοδευτικό άλλων πιάτων κλπ. Το χαλούμι είναι ένα από τα βασικά προϊόντα του Μ-Παγκύπριου Οργανισμού Αιγοπροβατοτρόφων ΛΤΔ του μεγαλύτερου παραγωγικού συνεταιρισμού, ενός μοντέλου συνεταιριστικής λειτουργίας, αναγνωρισμένου και ως Ομάδα Παραγωγών. Τα μέλη είναι μονάδες παραγωγής γάλακτος και κρέατος στον τομέα των αιγοπροβάτων, όπου διασφαλίζουν την ποιότητα του προϊόντος και βελτιώνουν το επίπεδο των μονάδων συνεχίζοντας έτσι να παρέχουν το αυθεντικό χαλούμι στους καταναλωτές.

Το Ευρωπαϊκό πρόγραμμα «EU Dairies» ενώνει τους δυο οργανισμούς, την Ένωση Παραγωγών και Φορέων Βιολογικής Γεωργίας Bio-Romania και τον Μ-Παγκύπριο Οργανισμό Αιγοπροβατοτρόφων, συστήνοντάς μας το βιολογικό γάλα, τα βιολογικά γαλακτοκομικά προϊόντα και το αυθεντικό παραδοσιακό χαλούμι.

Μάθετε περισσότερα στην ιστοσελίδα μας [www.eudairies.eu](http://www.eudairies.eu)  
Ακολουθήστε μας στο Facebook [www.facebook.com/eudairies](http://www.facebook.com/eudairies) και  
στο Instagram: [www.instagram.com/europeandairieseu](http://www.instagram.com/europeandairieseu)

Το περιεχόμενο της παρούσας εκστρατείας προώθησης εκφράζει αποκλειστικά και μόνο τις απόψεις του συντάκτη στη οποίες οι φέρει την αποκλειστική ευθύνη. Η Ευρωπαϊκή Ένωση και ο Ευρωπαϊκός Εκτελεστικός Οργανισμός Έρευνας (REA) δεν φέρουν καμία ευθύνη για την ενδεχόμενη χρήση των πληροφοριών που περιέχονται στο παρόν έγγραφο.



Η ΕΚΣΤΡΑΤΕΙΑ ΛΑΜΒΑΝΕΙ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ  
ΕΝΙΣΧΥΣΗ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ

Η Ευρωπαϊκή Ένωση υποστηρίζει  
εκστρατείες για την προώθηση γεωργικών  
προϊόντων υψηλής ποιότητας.





# Ευρωπαϊκά Βιολογικά γαλακτοκομικά προϊόντα και αυθεντικό χαλούμι

**Γαλακτοκομικά προϊόντα  
από τη Ρουμανία και την Κύπρο!**



**EU·DAIRIES**  
[www.eudairies.eu](http://www.eudairies.eu)

Το περιεχόμενο της παρούσας εκστρατείας προώθησης αφορά αποκλειστικά και μόνο τις απόψεις του συντάκτη (η οποία/οι) φέρει την αποκλειστική ευθύνη. Η Ευρωπαϊκή Επιτροπή και ο Ευρωπαϊκός Εκτελεστικός Οργανισμός Γεωργίας (REA) δεν φέρουν καμία ευθύνη για την ενδεχόμενη χρήση των πληροφοριών που περιέχονται στο παρόν έγγραφο.



Η ΕΚΣΤΡΑΤΕΙΑ ΛΑΜΒΑΝΕΙ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ  
ΕΝΙΣΧΥΣΗ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ

Η Ευρωπαϊκή Ένωση υποστηρίζει  
εκστρατείες για την προώθηση γεωργικών  
προϊόντων υψηλής ποιότητας.



ΞΕΟΠΑΙΣΜΟΣ







# Στην υπηρεσία του τυροκόμου η εξέλιξη της τεχνολογίας

Τη δική τους αρωγή στον αγώνα του Έλληνα τυροκόμου για βελτίωση της ποιότητας του παραγόμενου προϊόντος έρχονται να δώσουν οι εγχώριες εταιρείες τυροκομικού εξοπλισμού και εισροών. Ιδιαίτερο ενδιαφέρον σ' αυτή τη φάση παρουσιάζουν τα συστήματα για πλήρη έλεγχο των ποιοτικών χαρακτηριστικών της πρώτης ύλης και των σταδίων της παραγωγικής διαδικασίας και υψηλό επίπεδο αυτοματοποίησης. Δεν θα πρέπει να υποτιμάται επίσης ο ρόλος των συμβουλευτικών υπηρεσιών για το σχεδιασμό αλλά και την υλοποίηση των επενδύσεων στον κλάδο. Καταξιωμένοι παίκτες της εγχώριας αγοράς παρουσιάζουν στις επόμενες σελίδες το προϊόντικό τους χαρτοφυλάκιο.



- Δοχεία τυροκομικών
- Δοχεία τουρσιών
- Δοχεία ελαιών
- Δοχεία ελαιολάδων
- Δοχεία μελιού
- Δοχεία λιπαντικών



Web: [www.lefka.gr](http://www.lefka.gr) - E-mail: [info@lefka.gr](mailto:info@lefka.gr)

## ΛΕΥΚΟΣΙΔΗΡΟΥΡΓΙΑ ΚΑΒΑΛΑΣ Α.Ε.

Κατασκευή ειδών συσκευασίας από Λευκοσίδηρο

7ο χιλ. Π.Ε.Ο. Καβάλας - Θεσσαλονίκης, Τ.Θ. 1357, Τ.Κ. 65110, Καβάλα  
Τηλ.: 2510. 326325 - 2510. 326253 - 2510. 326256 - Φαξ: 2510. 326236

## ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

## TFT

Πενήντα χρόνια κορυφαίας υποστήριξης στον εξοπλισμό ποιτικού ελέγχου για τις βιομηχανίες Τροφίμων & Ποτών

ΑΤΤΙΚΗ

**Η** TFT (Tesco Food Technology) αποτελεί μια πρωτοπόρο εταιρεία στο χώρο των εφαρμογών τεχνολογίας για τη Βιομηχανία Τροφίμων και Ποτών, προσφέροντας ολοκληρωμένες λύσεις. Αναγνωρίζοντας από πολύ νωρίς τη σημασία της διασφάλισης της ποιότητας στην αξία των προϊόντων, της εικόνας μιας επιχείρησης και για τον τελικό καταναλωτή, έχει επενδύσει στη δημιουργία εξειδικευμένου τμήματος.

Έτσι εδώ και 50 χρόνια παρέχει υψηλού επιπέδου εξοπλισμό για τον Ποιοτικό Έλεγχο αλλά και ολοκληρωμένη Τεχνική Υποστήριξη σε εργαστήρια αναφοράς στις μεγαλύτερες γαλακτοβιομηχανίες, σε τυροκομεία, σε οиноποιεία, κρεατοβιομηχανίες, γενικά σε εργοστάσια επεξεργασίας τροφίμων και ποτών, σε εργαστήρια αναλύσεων Πανεπιστημιακών Ιδρυμάτων και σε Ερευνητικά Κέντρα της χώρας.

Σχετικά με αυτό το θέμα, η Κλειώ Ευαγγέλου, Sales & Service Director του τμήματος Εργαστηριακού Εξοπλισμού και Τεχνικής Υποστήριξης της TFT, με σημαντικό know-how, αλλά και έργο στο σχεδιασμό και την παροχή λύσεων για πάνω από 20 χρόνια, σημειώνει τα εξής:

**Κλειώ Ευαγγέλου**

«Το πρώτο στοιχείο που κάνει την TFT να ξεχωρίζει τόσο χρόνια σε αυτόν τον τομέα, είναι ότι διαθέτει εξειδικευμένο τμήμα, έχοντας σταθερή συνεργασία με την FOSS, κορυφαία εταιρεία στη δημιουργία πρωτοποριακών αναλυτικών λύσεων για τη βελτίωση της ποιότητας των τροφίμων παγκοσμίως. Το δεύτερο στοιχείο είναι ότι στελεκώνεται από πλήρως καταρτισμένους, έμπειρους και εξειδικευμένους συνεργάτες, που καλύπτουν μια ευρεία γκάμα αντιμετώπισης προβλημάτων, στους οποίους η TFT προσφέρει συνεχή εκπαίδευση στο εξωτερικό. Το τρίτο στοιχείο είναι η άμεση διαθεσιμότητα τεχνικής υποστήριξης 24/7 για τους πελάτες μας για την άμεση επίλυση προβλημάτων, είτε με επιτόπου επισκέψεις σε περιπτώσεις προβλημάτων μέγιστης σημασίας, είτε τηλεφωνικά ή με video call. Το τέταρτο στοιχείο είναι ότι προσφέρουμε καθημερινή εποπτεία της λειτουργίας των μηχανημάτων κάθε πελάτη, προ-

ληπτικό έλεγχο για πιθανές δυσλειτουργίες τους, καθώς και δυνατότητα διαχείρισης, αποθήκευσης και ανάληψης δεδομένων για κάθε μηχανήμα. Τέλος, δίνουμε τη δυνατότητα άμεσης αντικατάστασης ανταλλακτικών με διαδικασίες express ακόμα και εντός λίγων ωρών. Αποτέ-

λεσμα όλων των παραπάνω είναι να έχουμε 99% επιτυχή κάλυψη προβλημάτων, ένα σίγουρα εντυπωσιακό ποσοστό». Σε ό,τι αφορά τη συνεργασία με τη FOSS, η κυρία Ευαγγέλου αναφέρει: «Η FOSS χαράσσει το δρόμο για τη νέα εποχή διαχείρισης και υποστήριξης αναλυτών τροφίμων με αυτοματοποιημένες, ψηφιοποιημένες διαδικασίες και λειτουργίες. Επιδιώξή μας είναι να καταστήσουμε ο No1 συνεργάτης digital τεχνικής υποστήριξης εργαστηριακού εξοπλισμού και να παρέχουμε ψηφιακή, απομακρυσμένη συλλογή και διαχείριση data από τα μηχανήματα και ακόμη πιο αναλυτική και σε βάθος εποπτεία της λειτουργίας τους. Η νέα αυτή υπηρεσία της FOSS και της TFT, η οποία ονομάζεται 'SmartAnalytics', σταδιακά θα βελτιώσει περαιτέρω την ποιότητα και ασφάλεια των τροφίμων, ενώ παράλληλα θα επιτρέψει τη βιώσιμη ανάπτυξη. Πρόκειται για εξαιρετικά νέα τόσο για όλους. Τα τυροκομικά προϊόντα του τόπου μας είναι ένας θησαυρός και εμείς στην TFT φροντίζουμε να παράγονται απρόσκοπτα, διασφαλίζοντας κορυφαία ποιότητα, ώστε να ξεχωρίζουν εντός και εκτός Ελλάδος».



Κορυφαίο εξειδικευμένο εξοπλισμό και άμεση τεχνική υποστήριξη προσφέρει η TFT και στην τυροκομία.







## Tesco Food Technology

Πρωταγωνιστές  
στις εφαρμογές τεχνολογίας  
για τη Βιομηχανία Τροφίμων  
και Ποτών, από το 1963



Στην TFT πρωταγωνιστούμε εδώ και δεκαετίες στις εφαρμογές τεχνολογίας για τη Βιομηχανία Τροφίμων και Ποτών, χάρη στην τεχνογνωσία, τη μακροχρόνια εμπειρία και τις διεθνείς συνεργασίες μας, με πάνω από 100 καταξιωμένους οίκους Τεχνολογίας Τροφίμων στην Ελλάδα και το εξωτερικό.

Εδώ και 58 χρόνια, προσφέρουμε ολοκληρωμένες, καινοτόμες και αξιόπιστες λύσεις. Αναλαμβάνουμε από τη μελέτη εκπόνησης ενός έργου, την προμήθεια εξοπλισμού Επεξεργασίας, Ψύξης, Συσκευασίας και Ποιοτικού ελέγχου, μέχρι τη δημιουργία ολοκληρωμένων παραγωγικών μονάδων και την παράδοσή τους "με το κλειδί στο χέρι".

Με το πάθος και την αφοσίωσή μας στην εξέλιξη και την ποιότητα, αποτελούμε έναν ισχυρό συνεργάτη για τη δική σας επιτυχημένη ανάπτυξη.

MEMBER OF  
**TESCO**  
GROUP

# tft

Tesco  
Food Technology

**SPXFLOW**

**ELOPAK**

**FOSS**

**GRAM**  
EQUIPMENT



## ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

## ΠΑΤΣΙΑΟΥΡΑΣ

Εξειδίκευση στη συσκευασία και τα χημικά προϊόντα

ΛΑΡΙΣΑ



**Η** εταιρεία Νικόλαος Πατσιαούρας Μ. ΙΚΕ δραστηριοποιείται στο χώρο των ειδών συσκευασίας – χημικών και έχει την έδρα της στη Γιάννουλη Λάρισας. Για περισσότερα από 30 έτη προμηθεύει βιομηχανίες παραγωγής τροφίμων και κυρίως τυροκομεία, γαλακτοβιομηχανίες και εταιρείες επεξεργασίας ελιάς και τυποποίησης ελαιολάδου με είδη συσκευασίας, ετικέτες και πρόσθετα τροφίμων, καθώς και συναφή με τη δραστηριότητά τους είδη (χημικά καθαρισμού, είδη καθαρισμού και αναλώσιμα), παρέχοντας πλήρη γκάμα προϊόντων που μπορεί να ικανοποιήσει κάθε απαίτηση. Επιπρόσθετα, αναλαμβάνει και την εκτύπωση των συσκευασιών. Το 2018 μεταφέρθηκε σε νέες εγκαταστάσεις, με μεγάλη δυνατότητα αποθήκευσης προϊόντων αλλά και έκθεση όπου μπορεί ο κάθε πελάτης να δει από κοντά σε άνετο περιβάλλον τα νέα προϊόντα συσκευασίας.

**Συνεργασία με αξιόπιστες εταιρείες**

Η μακροχρόνια συνεργασία με αξιόπιστες εταιρείες όπως οι: ELSA - Silgan (λευκοσιδηρά δοχεία λαδιού – ελαιών), ΠΛΑΣΤΙΚΑ ΘΡΑΚΗΣ (συσκευασίες τυριού - γιαουρτιού - ελαιών), SELLOPLAST - ΠΑΓΙΑΝΤΖΑΣ ΑΕ (αυτοκόλλητες ετικέτες), HANSEN HELLAS (πρόσθετα τροφίμων - πτυές - καλλιέργειες), ECOLAB ΑΕ (χημικά καθαριστικά),



Αυτοκόλλητες ετικέτες για κάθε χρήση

ELCAWEAR (είδη προστασίας εργαζομένων) και πολλές άλλες εταιρείες, εξασφαλίζουν τον άριστο επαγγελματισμό και την παροχή προϊόντων υψηλών προδια-

γραφών. Σύμφωνα με τους ανθρώπους της εταιρείας Πατσιαούρας, τα δυνατά σημεία της είναι η συνέπεια, η εξειδίκευση, ο επαγγελματισμός και η συνεχής ανάπτυξη. Όπως χαρακτηριστικά αναφέρουν: «Με συνέπεια εξυπηρετούμε κάθε πελάτη και παραγγελία, τηρώντας τους χρόνους παράδοσης και τις προδιαγραφές κάθε παραγγελίας. Στόχος μας πάντα είναι η βέλτιστη εξυπηρέτηση των πελατών μας από την επιλογή των προϊόντων για παραγγελία έως και την παράδοση. Όλες μας οι συνεργασίες διέπονται από ξεκάθαρους όρους και χρεώσεις, ενώ φροντίζουμε πάντα να παρέχουμε προϊόντα και υπηρεσίες με τον καλύτερο δείκτη κόστους προς όφελος. Η συνεχής ανάπτυξη της εταιρείας μας και η αύξηση των προϊόντων που

αντιπροσωπεύει και εμπορεύεται εγγυάται ότι μπορούμε να καλύψουμε την κάθε ανάγκη με αξιοπιστία και συνέπεια». Ως αποτέλεσμα η εταιρεία Πατσιαούρας διατηρεί σταθερές συνεργασίες με γνωστές και μεγάλες εταιρείες. Πεδίο δράσης της είναι η Θεσσαλία, η Δυτική Μακεδονία, η Φθιώτιδα και, σύντομα, όλη η Ελλάδα.





30  
ΧΡΟΝΙΑ

ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΕΣ  
ΛΥΣΕΙΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ



# Πατσιαούρας

ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΣΗ ΣΤΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ



Η εταιρία μας για περισσότερα από 30 έτη προμηθεύει βιομηχανίες παραγωγής τροφίμων και κυρίως τυροκομεία, γαλακτοβιομηχανίες με είδη συσκευασίας, ετικέτες και πρόσθετα τροφίμων, καθώς και συναφή με τη δραστηριότητα τους είδη (χημικά καθαρισμού, είδη καθαρισμού και αναλώσιμα), παρέχοντας πλήρη γκάμα προϊόντων που μπορεί να ικανοποιήσει κάθε απαίτηση.





## Κορυφαίες πυτιές για όλους τους τύπους τυριών

Βελτιώστε την ποιότητα του τυριού και του τυρογάλακτος, χρησιμοποιώντας την πλέον κατάλληλη πυτιά για το προϊόν σας

CHR HANSEN

Improving food & health

Τηλ. 2109233660  
salesgr@chr-hansen.com

# ΕΙΣΡΟΕΣ

Περισσότερα από 40.000 στελέχη

**H Chr. Hansen** είναι μια παγκόσμια εταιρεία βιοτεχνολογίας που προμηθεύει Πρώτες Ύλες στις Βιομηχανίες Τροφίμων, Γαλακτοκομικών Προϊόντων, Συμπληρωμάτων Διατροφής και Γεωργικών Προϊόντων. Η Chr. Hansen, με πάνω από 40.000 στελέχη βακτηρίων, κατέχει ηγετική θέση στο χώρο των Καλλιεργειών Τροφίμων, των Προβιοτικών και των Ενζύμων. Από το 1874, η **Chr. Hansen** συμβάλλει με τα προϊόντα της στην προσπάθεια των Γαλακτοκομικών Βιομηχανιών να παράγουν υψηλής ποιότητας τυριά και φρέσκα γαλακτοκομικά προϊόντα. Η **Hansen Hellas**, έχει παρουσία πολλών δεκαετιών στην Ελλάδα. Συνεργάζεται συνεχώς και στενά με τους πελάτες της βοηθώντας τους να επιλέξουν και να χρησιμοποιήσουν τα πλέον κατάλληλα συστατικά και να τους εμπνεύσει για καινοτόμες εφαρμογές και προϊόντα. Οι ανάγκες και οι απαιτήσεις των πελατών της είναι η προτεραιότητά της και η κύρια κινητήρια δύναμη πίσω από την έρευνα και την ανάπτυξή της.

### Σύνοψη των λύσεων από την Chr. Hansen

#### Οξυγακτικές καλλιέργειες

Λύσεις οξίνισης για σταθερή απόδοση και ευελξία στη χρήση

- Κατεψυγμένες DVS®
- Λυοφιλωμένες DVS®
- Κατεψυγμένες EASY-SET®
- Καλλιέργειες για ζυμωμένα φυτικά προϊόντα

#### Ενζυμα πήξεως

Λύσεις πήξης για περισσότερο τυρί και βελτιωμένη ποιότητα

- CHY-MAX® Supreme, CHYMAX® M&CHY-MAX® (FPC πυτιές)
- MICRO LANT®, HANNILASE® & THERMOLASE® (Μικροβιακές πυτιές)
- NATUREN® (Ζωικές πυτιές)

#### Καλλιέργειες ωρίμανσης

Συμπληρωματικές λύσεις για τη βελτίωση της γεύσης, της εμφάνισης και της αποδοτικότητας

- DVS® CR (ΓΕΥΣΗ)
- DVS® LH (ΓΕΥΣΗ)
- DVS® PS (ΠΡΟΠΙΟΝΙΚΑ)
- SWING® (ΖΥΜΕΣ & ΜΙΚΡΟΚΟΚΚΟΙ)

#### Λειτουργικά ένζυμα

Λειτουργικές λύσεις για βελτίωση απόδοσης, γεύσης, υφής και χωρίς λακτόζη

- YieldMAX®
- Lacto YIELD®
- Ha-Lactase™ (ΛΑΚΤΑΣΗ)
- NOLA® Fit (ΛΑΚΤΑΣΗ)
- AFILACT® (ΛΥΣΟΖΥΜΗ)
- CHRISIN® (ΧΡΥΣΙΝΗ)
- SPICE-IT® (ΛΙΠΑΣΗ)



# CHR. HANSEN

βακτηρίων

ΒΙΟΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ



## Βιοπροστασία

Καλλιέργειες βιοπροστασίας για τον έλεγχο ζυμών, μυκήτων και σχηματισμού αερίων

- FreshQ®
- BioSafe™

## Προβιοτικές καλλιέργειες

Τα καλύτερα τεκμηριωμένα προβιοτικά στον κόσμο. Διατίθεται ως προβιοτικά ενός στελέχους και ως βέλιστα μείγματα καλλιεργειών για ούριο και προβιοτικών.

- nu-trish® single (LGG®, BB-12®, LA-5®, L-Casei431®)
- nu-trish® ABY
- nu-trish® ABT
- nu-trish® BMY
- nu-trish® BY

## Εργαστηριακά τεστ

Λύσεις για την παρακολούθηση της ποιότητας και της ασφάλειας των τροφίμων

- LactoSens™ (Test AAKTOZH)
- BRT® high sense (test ANTIBIOZH)
- MilkSafe™ (test ANTIBIOZH)

## Δεδομένα & Υπηρεσίες

Λύσεις δεδομένων και εξοπλισμού για αυτοματοποίηση και αποδοτικότητα

- PhageWatch™
- CoaguSens®
- ElastoSens®
- CHR,HANSEN-CLIPPER®
- Technical Service Platform™



## Γαλακτοκομικά προϊόντα με την υποστήριξη "καλών" βακτηρίων

Με το ευρύ φάσμα των καλλιεργειών μας, βελτιώνεται η Ποιότητα και η απόδοση των τυριών και των φρέσκων γαλακτοκομικών προϊόντων σας

CHR HANSEN

Improving food & health

Τηλ. 2109233660  
salesgr@chr-hansen.com

# Τυροκόμος



Τώρα και **διαδικτυακά**



tyrokomos.gr



# Στιγμές από το ΕΛΛΗΝΙΚΟ τυρί



Η σειρά παρουσίασης ακολουθεί γεωγραφικά κριτήρια

- |  |   |
|--|---|
| <b>82</b> ΝΕΟΓΑΛ   Δράμα                               | <b>102</b> Τυροκομείο Φλέγγα   Μαγνησία                     |
| <b>84</b> ΜΕΝΟΙΚΙΟ   Δράμα                             | <b>104</b> Αμφιλοχίας Γη   Αμφιλοχία                        |
| <b>86</b> ΛΥΚΑΣ ΙΚΕ   Κιλκί                            | <b>106</b> Συνεταιρισμός Καλαβρύτων   Καλάβρυτα             |
| <b>88</b> Φάρμα Μόσχου   Καστοριά                      | <b>108</b> Τυροκομείο Ρόζης Κ. Γεώργιος & ΣΙΑ  <br>Αργολίδα |
| <b>90</b> Οικογένεια Χρυσάφη   Λήμνος                  | <b>110</b> Φάρμα Οις   Αργολίδα                             |
| <b>92</b> Τυροκομικά Θυμέλης   Λέσβος                  | <b>112</b> Τυροκομείο Ζωζεφίνος   Σύρος                     |
| <b>94</b> ΔΩΔΩΝΗ ΑΕ   Ιωάννινα                         | <b>114</b> Τυροσύρα Τυροκομική ΟΕ   Σύρος                   |
| <b>96</b> ΟΜΗΡΟΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΑΕΒΕ  <br>Τρίκαλα | <b>116</b> ΕΑΣ Νάχου   Νάξος                                |
| <b>98</b> Τυροκομείο Διβάνης   Τρίκαλα                 | <b>118</b> Τυροκομείο Νικόλα Πιπταρά   Νάξος                |
| <b>100</b> ΟΛΥΜΠΟΣ   Λάρισα                            | <b>120</b> Π. ΚΟΥΒΑΡΑΚΗΣ & ΣΙΑ Ο.Ε   Σητεία                 |



### Άριστη πρώτη ύλη

**Η συμμετοχή** όλων των παραγωγικών συντελεστών στο μετοχικό κεφάλαιο της ΝΕΟΓΑΛ δίνει την ευχέρεια στην εταιρεία να δουλέψει σε επίπεδο πρωτογενούς παραγωγής και να παράγει πρώτη ύλη άριστης ποιότητας που πληροί τις πιο αυστηρές προδιαγραφές της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Όπως μάλιστα συμπληρώνουν οι άνθρωποι της «το πνεύμα που μας οδηγεί είναι αυτό του να γίνουμε μέσω των προϊόντων μας και της δουλειάς μας πρεσβευτές του τόπου μας. Στόχος είναι να προσφέρουμε προϊόντα εξαιρετικής ποιότητας, ασφαλή και σε ανταγωνιστικές τιμές».







# Δίνει άρωμα το συνεταιρίζεσθαι στο γάλα της Δράμας

*Με κτηνοτρόφους-μειόχους κινείται δραστήρια η ΝΕΟΓΑΛ*

Να διατηρήσει την παράδοση παράγοντας προϊόντα κορυφαίας ποιότητας στα οποία χρησιμοποιεί μόνο φρέσκο ελληνικό γάλα έχει καταφέρει από το 1964 μέχρι σήμερα η ΝΕΟΓΑΛ ΑΕ Η Βιομηχανίας Γάλακτος Δράμας ΑΕ ιδρύθηκε το 1964 και αποτελεί μία από τις πρώτες γαλακτοβιομηχανίες της Βόρειας Ελλάδας ενώ παράλληλα είναι μία από τις λίγες επιχειρήσεις που καταφέρνει να επιβιώσει και να αναπτυχθεί διατηρώντας τον συνεταιριστικό της χαρακτήρα, καθώς όλοι οι παραγωγοί είναι και μέτοχοί της. Σε αυτό το κλίμα μεταξύ της εταιρείας και των παραγωγών της υπάρχουν εδώ και πολλές γενιές διαχρονικές συμβάσεις που βασίζονται στην εμπιστοσύνη και μεταφέρονται από πατέρα σε γιο. Η ΝΕΟΓΑΛ παραλαμβάνει καθημερινά αγελαδινό και αιγοπρόβειο γάλα από τη φάρμα της και από τη ζώνη γάλακτος που βρίσκεται στο λεκανοπέδιο Δράμας και συγκεκριμένα από τους νομούς Δράμας, Καβάλας και Σερρών. Η παραλαβή του γάλακτος γίνεται από τους σταθμούς πρόψυξης



**Σε κάθε συνεργαζόμενο κτηνοτρόφο της ΝΕΟΓΑΛ υπάρχουν σταθμοί πρόψυξης γάλακτος, από όπου γίνεται η παραλαβή.**

γάλακτος που υπάρχουν σε κάθε συνεργαζόμενο κτηνοτρόφο και μεταφέρεται στη συνέχεια με ιδιότητα βυτιοφόρα οχήματα στις εγκαταστάσεις της εταιρείας στη Δράμα για επεξεργασία. Πρέπει να σημειωθεί ότι η ΝΕΟΓΑΛ χρησιμοποιεί πιστοποιημένα συστήματα διαχείρισης ποιότητας κατά ISO 22000: 2005 και πιστοποιημένο σύστημα περιβαλλοντικής διαχείρισης κατά ISO 14001:2015 και BRC. Επίσης διαθέτει ένα σύγχρονο χημείο για τον ποιοτικό έλεγχο, που εγγυάται ότι τα τελικά προϊόντα ανταποκρίνονται πλήρως στις απαιτήσεις της νομοθεσίας. Ας σημειωθεί ότι η εταιρεία κατέχει το 4% περίπου του φρέσκου παστεριωμένου γάλακτος πανελλαδικά με βάση τα σημερινά δεδομένα. Σε ό,τι αφορά τα τυροκομικά προϊόντα της, όλα τα τυριά της ΝΕΟΓΑΛ παράγονται από 100% φρέσκο ελληνικό γάλα στο σύγχρονο τυροκομείο στις εγκαταστάσεις της Δράμας πληρώντας τις πιο αυστηρές προδιαγραφές: Φέτα ΠΟΠ, Ημίσκληρο Τυρί, Λευκό Τυρί Άλμης, Ανθότυρο και Μυζήθρα είναι η γκάμα.



# ΣΤΟ ΜΕΝΟΪΚΙΟ όλα γίνονται φυσικά

*Μια καθετοποιημένη γαλακτοπαραγωγική μονάδα με βιολογική ταυτότητα*



Στη σκιά του Μενοϊκίου Όρους, στην πεδιάδα του Δήμου Προσοτσάνης, ο Αγροκτηνοτροφικός Βιομηχανικός Συνεταιρισμός Προσοτσάνης «Μενοϊκιο» αναπτύσσει τη δραστηριότητά του εκφράζοντας το κοινό όραμα μιας ομάδας ανθρώπων της ευρύτερης περιοχής, για τη δημιουργία ενός πρότυπου αγροκτήματος. Σε αυτή την εύφορη πεδιάδα έχουν εγκατασταθεί η κτηνοτροφική μονάδα, η μονάδα αποθήκευσης των ζωοτροφών και το τυροκομείο του Συνεταιρισμού, ενώ γύρω από τις εγκαταστάσεις εκτείνεται ένα περιφραγμένο λιβάδι όπου τα ζώα βόσκουν ελεύθερα σε ένα προστατευμένο περιβάλλον, ανάλογα με την εποχή και τις καιρικές συνθήκες, χωρίς να διατρέχουν κανένα κίνδυνο. Παράλληλα, οι άνθρωποι του Συνεταιρισμού φροντίζουν ώστε το σιτηρέσιο,



**Βιολογικό Κατσικίσιο Γιαούρτι από τον Συνεταιρισμό Μενοϊκιο**

η ποσότητά του και ο χρόνος σίτισης να είναι αυστηρά προκαθορισμένοι και σταθεροί, δημιουργώντας έτσι τις ιδανικές συνθήκες για την παραγωγή υψηλής και σταθερής ποιότητας βιολογικού γάλακτος. Αυτή η οργάνωση είναι που επιτρέπει στο Μενοϊκιο να αναπτύξει ολοένα και περισσότερο την παραγωγική του δραστηριότητα στον τομέα των βιολογικών προϊόντων. Στο

τυροκομείο του Συνεταιρισμού παράγονται υψηλής ποιότητας και πιστοποιημένα από έγκριτους φορείς βιολογικά γαλακτοκομικά προϊόντα, με διαδικασίες τήρησης όλων των αρχών υγιεινής και ασφάλειας με βάση τα πρότυπα HACCP και ISO 22000. Βασικός στόχος του Συνεταιρισμού είναι η παραγωγή καινοτόμων βιολογικών προϊόντων, υψηλής διατροφικής αξίας, με το βλέμμα στραμμένο στην εξαγωγική δραστηριότητα και τις διεθνείς αγορές, στις οποίες τα βιολογικά προϊόντα έχουν διαρκώς αυξανόμενη ζήτηση. Ταυτόχρονα, το 2021 βρήκε το Μενοϊκιο να επεκτείνει την παρουσία του και εντός Ελλάδας, αφού τα προϊόντα του Συνεταιρισμού είναι πλέον διαθέσιμα και στην αγορά της Αθήνας, με παρουσία σε επιλεγμένα καταστήματα Σκλαβενίτης σε όλη την Αττική.





## Τι είναι το Κεφίρ;

**Το Κεφίρ** είναι προϊόν ζύμωσης από 100% ελληνικό, βιολογικό, κατσικίσιο γάλα. Η προσθήκη καλλιέργειας Κεφίρ προσδίδει στο προϊόν μοναδική, πλούσια, κρεμώδη γεύση. Συμβάλλει στην ομαλή λειτουργία του εντέρου, ενισχύοντας το πεπτικό σύστημα. Είναι πλούσιο σε ασβέστιο, μαγνήσιο και φώσφορο, βιταμίνες, καθώς και σε πρωτεΐνες υψηλής διατροφικής αξίας.



ΠΡΟΣΟΤΣΑΝΗ  
ΔΡΑΜΑ 66200  
ΕΛΛΑΔΑ  
Τ. +30. 25223 00375  
E-MAIL: [info@menikio.gr](mailto:info@menikio.gr)  
[www.menikio.gr](http://www.menikio.gr)





## Μοναδικά τυριά

**Πλούσιο** σε άρωμα, λευκό τυρί με λιγοστές μικρές τρύπες που παρασκευάζεται από παστεριωμένο αιγοπρόβειο γάλα με μέγιστη υγρασία 56% και ελάχιστο λίπος επί ξηρού 15% είναι το Τυρί Κανέστρας, ενώ το Βλαχοτύρι είναι λευκό τυρί που στραγγίζεται στην παραδοσιακή τσαντίλα και παίρνει τον χρόνο του να ωριμάσει και να αποκτήσει την μοναδική του γεύση.





# Με σεβασμό στην αγορά

*Πολυβραβευμένα τα προϊόντα της ΛΥΚΑΣ ΙΚΕ*

Η διαδρομή της εταιρείας ΛΥΚΑΣ ΙΚΕ με έδρα το Βαφειοχώρι του Κιλκίς ξεκινάει τον Φεβρουάριο του 1987 φτάνοντας σήμερα να διαθέτει μεγάλη ποικιλία εκλεπτυσμένων γαλακτομικών προϊόντων. Η εταιρεία διαθέτει πλήρως εξοπλισμένο εργοστάσιο, το οποίο αναβαθμίζεται συνεχώς, εφαρμόζει σύστημα διασφάλισης ποιότητας και είναι πιστοποιημένη κατά ISO 220 0 0:20 05, ISO 90012008 και AGROCERT για τα προϊόντα ΠΟΠ (Κασέρι και Φέτα). Η πρώτη ύλη που χρησιμοποιεί συλλέγεται καθημερινά από 200 κτηνοτρόφους και πραγματοποιεί συνεχώς ελέγχους μικροβιολογικούς και φυσικοχημικούς, ώστε να εξασφαλίζεται ένα άριστο προϊόν.

## Πείρα στην τυροκομία

Πρόκειται στην ουσία για μία οικογενειακή επιχείρηση που όλα αυτά τα χρόνια της λειτουργίας της παράγει παραδοσιακά προϊόντα με μεράκι βελτιώνοντας συνεχώς την υγιεινή των προϊόντων της ακολουθώντας τις επιθυμίες της αγοράς. Απασχολεί 90 άτομα προσωπικό, διαθέτει υποκαταστήματα λιανικής πώλησης και με το δίκτυο διανομών που διαθέτει (στόλος 30 φορτηγών) εφοδιάζει πάνω από 2.000 σημεία πώλησης στη Βόρεια και Κεντρική Ελλάδα.

Κύρια πλεονεκτήματα της εταιρείας είναι η πείρα που έχει στην τυροκομία, η καλή σχέση με τους προμηθευτές της, η αμεσότητα και η καλή φήμη

που έχει δημιουργήσει.

Αδιάψευστο μάρτυρα της τεράστιας δυναμικής που αναπτύσσει στο χώρο της παραγωγής τροφίμων η γαλακτοβιομηχανία ΛΥΚΑΣ ΙΚΕ αποτελούν οι διακρίσεις που απέσπασαν πολλά από τα προϊόντα της σε δύο πρόσφατους διεθνείς διαγωνισμούς τροφίμων, στο Ηράκλειο της Κρήτης και στην Αθήνα.

## Κορυφαία ποιοτικά προϊόντα

Η πρώτη με τη συμμετοχή στον διεθνή διαγωνισμό «Mediterranean Taste Awards» κατακτώντας το Χρυσό Βραβείο με το Τυρί Φέτα ΠΟΠ και το Κασέρι ΠΟΠ και το Ασημένιο με το Αριάνι Ξινόγαλο και το Γιαούρτι Στραγγιστό 10% λιπαρά. Και η δεύτερη με τη συμμετοχή στον ετήσιο διεθνή διαγωνισμό «Taste Olymp Awards», στον οποίο κατέκτησε το Χρυσό Βραβείο για τη Φέτα ΠΟΠ, Γραβιέρα και Ημίσκληρο Κασέρι, το Αργυρό για το Κασέρι ΠΟΠ, το Βλαχοτύρι, το Γιαούρτι αγελάδος 3,5% και το Επιδόρπιο Έδεσμα Ρυζόγαλο και το Χάλκινο για το Τυρί Κανέστρας, το Αριάνι, το Γιαούρτι Κατοκίσιο και το Επιδόρπιο Έδεσμα Βανίλια. Βραβεία τα οποία αντανακλούν επί της ουσίας το σεβασμό της επιχείρησης για τους καταναλωτές και την εξυπηρέτηση των αναγκών τους με κορυφαία ποιοτικά προϊόντα, πίσω από τα οποία κρύβεται η σκληρή και διαρκής προσπάθεια από μέρους όλων των ανθρώπων της εταιρείας.





Η παραγωγική διαδικασία του νέου τυριού «Κανιάκι» της Φάρμας Μόσχου διδάσκεται στη Γαλακτοκομική Σχολή Ιωαννίνων.



## Πολυβραβευμένη

**Χρυσό** Βραβείο για το Κανιάκι και Ασημένιο για το Καπνιστό Κανιάκι απέσπασε η Φάρμα Μόσχου στα φετινά Mediterranean Taste Awards. Στην «παλέτα» των τυριών της περιλαμβάνονται, επίσης, ένα λευκό από αιγοπρόβειο γάλα, για το οποίο αναμένεται πιστοποίηση «Φέτας», ένα κασικίσιο, ένα κίτρινο τυρί τύπου Μπάτζος, βαρελίσιο λευκό και βαρελίσιο τύπου Μπάτζος ενώ στα πλάνα της οικογένειας είναι ένα καινοτόμο προϊόν αλοιφής γιαούρτης. Το επόμενο βήμα είναι το συσκευασμένο κρέας με μπριζόλες και κιμάς από τα μοσχάρια ελληνικής κόκκινης φυλής όπως επίσης και πρόβεια και αρνίσια παϊδάκια αλλά και ολόκληρα αρνιά.

# Εμπειρία και τεχνική στην εγχώρια τυροκομία

## Νέα κατηγορία τυριού δημιούργησε η Φάρμα Μόσχου

Την γκάμα του καινοτόμου ημίσκληρου τυριού της με το οποίο διεκδικεί μερίδιο από ένα τμήμα της αγοράς στο οποίο μέχρι στιγμής «παίζουν μπάλα» μόνο ευρωπαϊκά προϊόντα, εμπλούτισε η Φάρμα Μόσχου. Ο λόγος για το προϊόν Κανιάκι το οποίο συνοδεύεται πια από το «Ορεινό Καπνιστό Κανιάκι με πιστοποιημένο ξύλο Μηλιάς από βιολογική καλλιέργεια». Το Κανιάκι παρασκευάζεται με μια καινοτόμο διαδικασία, όπως πιστοποιεί και η Γαλακτοκομική Σχολή Ιωαννίνων, από πρόβειο γάλα, με πρόσμιξη λίγου γίδινου, σε αναλογία 90% και 10%. «Είναι μια νέα κατηγορία, για τα ελληνικά δεδομένα, κίτρινου τυριού τετράμηνης ωρίμανσης, που τοποθετείται μεταξύ του κασεριού και της γραβιέρας και επιχειρεί να καλύψει κομμάτι από το κενό που υπάρχει στην γκάμα των ελληνικών κίτρινων τυριών και σήμερα καταλαμβάνουν τα τυριά τύπου Gouda, Emmental ή Dirolllo» εξηγεί ο Θωμάς Μόσχος, απόφοιτος της Γαλακτοκομικής Σχολής Ιωαννίνων και γαλακτοκόμος της εκμετάλλευσης, στην οποία απασχολούνται επίσης ο κτηνίατρος δίδυμος αδελφός του Χρήστος, ο πατέρας του Δημήτρης και άλλα 11 άτο-

μα προσωπικό. «Το καινοτόμο στοιχείο στην παρασκευή του προϊόντος είναι ότι με την τεχνική που έχουμε αναπτύξει απλοποιείται η παραγωγική διαδικασία, η οποία επιτυγχάνεται χωρίς θερμική επεξεργασία σε μπασκί», εξηγεί ο κ. Μόσχος και τονίζει ότι «προηγήθηκαν πολύμηνοι πειραματισμοί πριν καταλήξουμε στην πατέντα, την οποία κάνουμε κινήσεις κατοχύρωσής της στον Οργανισμό Βιομηχανικής Ιδιοκτησίας».

### Μια καθετοποιημένη εκμετάλλευση

Η Φάρμα Μόσχου, η ιστορία της οποίας ξεκινά το 1876, είναι μία καθετοποιημένη κτηνοτροφική εκμετάλλευση που διαθέτει και περίπου 1.000 στρέμματα χωράφια στα οποία καλλιεργεί βιολογικά τριφύλλια, καλαμπόκια και σιτηρόβριζα, για τις ανάγκες της εκτροφής. Τα 1.200 πρόβατα και γίδια της ημι-εντατικής εκτροφής βόσκουν στο βουνό «Κάνιακο», από όπου πήρε το όνομά του και το νεότευκτο Κανιάκι, στο χωριό Φωτεινή Καστοριάς, όπου βρίσκονται και οι εγκαταστάσεις της εκμετάλλευσης της «Φάρμα Μόσχου», με τον σύγχρονο στάβλο και το οικογενειακό τυροκομείο, που κατασκευάστηκε το 2018 στην Πολυκάρπη Καστοριάς.





## Μια ιστορία που ξεκινά το 1876

**Το 1876** ο Κωνσταντίνος Μόσχος βρέθηκε στην περιοχή της Καστοριάς, όπου ξεκίνησε μια μικρή φάρμα με πρόβατα. Αυτή είναι και η αρχή για τη Φάρμα Μόσχου. Σε ό,τι αφορά την εμπορική διάθεση των προϊόντων της η «Φάρμα Μόσχου» εκτός από κάποια επιλεγμένα καταστήματα λιανικής, κυρίως στην Καστοριά, έχει αναπτύξει και ένα δίκτυο με τέσσερα ιδιόκτητα σημεία πώλησης, στο Άργος Ορεστικό, την Καστοριά, τη Μεσοποταμία και τη Θεσσαλονίκη. Παράλληλα φέτος η επιχείρηση ξεκίνησε και franchise δίνοντας δύο άδειες, μία στη Θέρμη και μία στις Συκιές, με τα τοπικά καταστήματα να ξεκινούν τη λειτουργία τους αντίστοιχα μέσα στον Οκτώβριο και τον Νοέμβριο.



Παραδοσιακά γαλακτοκομικά προϊόντα από  
*γάλα ημέρας!*

**ΦΑΡΜΑ ΜΟΣΧΟΥ**

Άργος Ορεστικό, Τυπάδη 1, Τ. 2467400147 | Θεσσαλονίκη, Α. Παπαναστασίου 90, Τ. 6981802329  
Καστοριά, Αρχιμήδους 8 Τ. 2467400255 | Μεσοποταμία σε συνεργασία με την αρτοποιία Κοκοβίδη







# Στη Λήμνο ξέρουν από καλό τυρί

*Με σεβασμό στον άνθρωπο και το περιβάλλον τυροκομεί η Οικογένεια Χρυσάφη*



Μια οικογενειακή επιχείρηση στο νησί της Λήμνου με μακρά γαστρονομική παράδοση που παράγει φυσικά, αυθεντικά ελληνικά τυροκομικά προϊόντα με προέλευση ΠΟΠ είναι η Χρυσάφης ΑΒΕΕ. Εξαιρετική πιστοποιημένη ποιότητα και εξελιγμένη τεχνολογία που υπόσχεται ασφαλή προϊόντα αποτελούν τα βασικά χαρακτηριστικά της εταιρείας που διατηρεί παρουσία στις μεγαλύτερες αλυσίδες λιανεμπορίου της Ελλάδας, ενώ παράλληλα πραγματοποιεί μια διακριτή προϊοντική παρουσία στη διεθνή αγορά. Το γάλα που χρησιμοποιείται για την παραγωγή των προϊόντων της Χρυσάφης ΑΒΕΕ επιλέγεται προσεκτικά αποκλειστικά από ζώα που βόσκουν ελεύθερα στο νησί της Λήμνου και είναι υπεύθυνο για το άρωμα και τη μοναδική γεύση τους ενώ η μεταφορά και η διατήρησή του γίνονται κάτω από τις



**Ένα πλούσιο σε γεύση τυρί είναι το Καλαθάκι Λήμνου ΠΟΠ.**

πιο αυστηρές συνθήκες υγιεινής. Κατά την παραγωγική διαδικασία ακολουθείται Σύστημα Διασφάλισης της Ποιότητας τροφίμων FFSC 22000, το οποίο συμπεριλαμβάνει και σύστημα HACCP με παράλληλη αυστηρή τήρηση της κείμενης νομοθεσίας της Ε.Ε και των προδιαγραφών για την παραγωγή των τυριών ΠΟΠ, αλλά και σύστημα ιχνη-

λασιμότητας. Ο εξοπλισμός της εταιρείας είναι τελευταίας τεχνολογίας ενώ οι επενδύσεις για βελτίωση της παραγωγής και της ποιότητας είναι συνεχείς.

### **Στήριξη των κτηνοτρόφων**

Στις βασικές δεσμεύσεις της εταιρείας Χρυσάφης συγκαταλέγονται η παραγωγή με σεβασμό στον άνθρωπο, η προστασία του φυσικού περιβάλλοντος αλλά και η στήριξη των κτηνοτρόφων και της τοπικής κοινωνίας του νησιού της Λήμνου. Στα προϊόντα της ανήκουν η Φέτα (ΠΟΠ), το Καλαθάκι Λήμνου (ΠΟΠ), το Κασκαβάλι, το Μελίχλωρο, όλα τυριά εξαιρετικής ποιότητας, που συνεισφέρουν σε μια καθημερινή θρεπτική και ισορροπημένη διατροφή με πολλά οφέλη για την υγεία. Τα προϊόντα διατίθενται σε συσκευασίες λιανικής και χονδρικής.





## Στοιχείο πολιτισμού

**Το Μελίχλωρο**, ένα τυρί άμεσα συνδεδεμένο με τη γαστρονομική παράδοση της Λήμνου, παράγεται από αιγοπρόβειο γάλα. Παραδοσιακά, η ωρίμανση και η διατήρησή του γινόταν εκτός ψυγείου. Στην πρώτη φάση της ωρίμανσης έχει υφή μεταξύ ημίσκληρου και σκληρού και καθώς προχωράει η ωρίμανση σκληραίνει περισσότερο. Σημειώνεται ότι το 2020 η τέχνη της παρασκευής του αποτελεί στοιχείο Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς της Ελλάδας.



  
**Χρυσάφη**  
Παραδοσιακά προϊόντα Λήμνου

ΧΡΥΣΑΦΗ ΑΒΕΕ

ΚΑΡΠΑΣΙ 81400, ΛΗΜΝΟΣ | Τ. (+30) 22540-31330 | Email: info@hrysafidairy.gr

 Τυροκομείο Χρυσάφη - Hrysafi Dairy  Hrysafi Dairy @hrysaf\_dairy

[www.hrysafidairy.gr](http://www.hrysafidairy.gr)





*«Πλέον οι κτηνοτρόφοι δεν αντιλαμβάνονται τον τυροκόμο ως το αφεντικό που κάνει ό,τι θέλει, αλλά νιώθουν ότι συμπορεύονται», σημειώνει ο Ευριπίδης Θυμέλης.*

## Ένα καινοτόμο τυρί, τύπου Λαδοτύρι

**Σε συνεργασία** με το Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων και τον αναπληρωτή καθηγητή Δημήτρη Σκάλλο η Ε. Θυμέλης Α.Β.Ε.Ε. σχεδιάζει να παράξει ένα καινοτόμο τυρί, τύπου – Λαδοτύρι, υψηλής διατροφικής αξίας και με δυνατότητα συντήρησης σε θερμοκρασία περιβάλλοντος. Θα παρασκευάζεται από αιγοπρόβειο γάλα με μειωμένο αλάτι, μειωμένα λιπαρά που θα συντηρείται σε ελαιόλαδο Λέσβου, εμπλουτισμένο με τοπικά βότανα και αρωματικά φυτά. «Ένα premium προϊόν που δίνει έμφαση στον χαρακτήρα του τόπιου» αναφέρει ο Ευρ. Θυμέλης.





# Πανίσχυρο brand Ο τοπικός χαρακτήρας

*Στην εξέλιξη του παράγοντα της ενδομοιότητας εμπνέει το Τυροκομείο Θυμέλη*

Ένα βήμα μπροστά από τις εξελίξεις στον κλάδο τοποθετείται η εταιρεία Θυμέλης και η Λέσβος, που θέλουν να εξελίξουν τον παράγοντα της εντοπιότητας, κλείνοντας εντός της ακτίνας του νησιού κάθε μικρή λεπτομέρεια που απαρτίζει το τελικό προϊόν.

Το τυροκομείο της οικογένειας Θυμέλη στην Άντισσα της Λέσβου, έχοντας αποκτήσει μια εξέχουσα παρουσία στην εγχώρια και διεθνή αγορά τα τελευταία χρόνια, βάζει πλώρη γι' αυτό το επόμενο στοίχημα που θα κρίνει τους δυνατούς παίκτες του ελληνικού τυριού.

Πλέον στο δυναμικό της επιχείρησης έχει ενταχθεί η τρίτη γενιά, ο Ευριπίδης Θυμέλης. Είναι ο εγγονός του συνονό-

ματου ιδρυτή, που συνέδεσε το όνομά του με την οικονομική αναγέννηση του τόπου του, βλέποντας από το 1944, καθώς αποχωρούσαν τα γερμανικά στρατεύματα από το νησί, ότι η αξιοποίηση του κτηνοτροφικού πλούτου της Λέσβου αποτελεί μονόδρομο για μια υγιή και δίκαιη ανάπτυξη των χωριών εκεί.

Από το τμήμα πωλήσεων της εταιρείας, ο 25χρονος Ευριπίδης έχει αναλάβει έναν διπλό ρόλο. Ο ένας έχει να κάνει με την αναπροσαρμογή, αναπτύσσοντας φόρμουλα και αγορές για τα νέα προϊόντα που θέλει να φέρει το επόμενο διάστημα στην αγορά η εταιρεία. Από κοντά παρακολουθεί την πορεία του ο πατέρας του Ιγνάτιος Θυμέλης,

πρόεδρος της εταιρείας και επικεφαλής του κοινού μετώπου των τυροκόμων από τα νησιά του Βορείου Αιγαίου. Ο άλλος ρόλος έχει να κάνει με την αλλαγή της φιλοσοφίας που ξεκινά από επενδύσεις σε νέα μηχανήματα, μέχρι την ασφάλωση του τοπικού χαρακτήρα της παραγωγής. Η κινητικότητα και οι ζυμώσεις που παρατηρούνται στη Λέσβο τα τελευταία χρόνια άλλωστε, είναι αποτέλεσμα των προσπαθειών του Τυροκομείου Θυμέλη, που θέλει για ακόμα μια φορά να δώσει νέα κατεύθυνση στον πρωτογενή τομέα του νησιού. Με φίλους κτηνοτρόφους, βλέπει από πρώτο χέρι ότι ο νέος αέρας που φυσά στο νησί αγγίζει τους πάντες.



Ευριπίδης Θυμέλης



Εδώ και σχεδόν 80 χρόνια η εταιρεία Ε. Θυμέλης ΑΒΕΕ δραστηριοποιείται στην παραγωγή και εμπορία τυροκομικών προϊόντων.

# Με τη Γεύση του Καλού ταξιδεύει την Ελλάδα στον κόσμο

*Παρουσία σε περισσότερες από 50 χώρες για τη γαλακτοβιομηχανία ΔΩΔΩΝΗ*

Η ΔΩΔΩΝΗ Α.Ε με έδρα τα Ιωάννινα αποτελεί μία από τις μεγαλύτερες γαλακτοβιομηχανίες της Ελλάδας, με 58 χρόνια ιστορίας στην παραγωγή αγνών, ελληνικών γαλακτοκομικών και τυροκομικών προϊόντων, που ξεχωρίζουν για την εξαιρετική τους ποιότητα και την πλούσια γεύση τους.

Το όνομα ΔΩΔΩΝΗ είναι άρρηκτα δεμένο με την ποιότητα και την αυθεντική, γνήσια ελληνική γεύση. Με σεβασμό στον καταναλωτή και τις απαιτήσεις του για φυσικά, αγνά, γευστικά και ποιοτικά τυροκομικά και γαλακτοκομικά προϊόντα, η ΔΩΔΩΝΗ συλλέγει καθημερινά το γάλα της από χιλιάδες παραγωγούς που βρίσκονται σε 514 χωριά και συνοικισμούς της Ελλάδας, ακόμα και από τις πιο απομακρυσμένες περιοχές, οι οποίοι δραστηριοποιούνται κυρίως στην περιοχή της Ηπείρου, μία περιοχή ξεχωριστής

ομορφιάς, όπου φύονται περισσότερα από 2.500 μοναδικά βότανα και φυτά.

Για τη συλλογή της καλύτερης πρώτης ύλης η ΔΩΔΩΝΗ έχει αναπτύξει ένα οργανωμένο δίκτυο καθημερινής συλλογής πρόβειου, γίδινου και αγελαδινού γάλακτος, που επεκτείνεται σε όλο τον Ηπειρωτικό χώρο προκειμένου οι Έλληνες αλλά και οι διεθνείς καταναλωτές να απολαμβάνουν κάθε μέρα στο τραπέζι τους τα ολόφρεσκα προϊόντα ΔΩΔΩΝΗ. Διαθέτοντας μια δυναμική εξαγωγική δραστηριότητα, η εταιρεία έχει ισχυρή παρουσία σε περισσότερες από 50 χώρες, ταξιδεύοντας τη «γεύση του καλού» σε όλο τον κόσμο. Διαθέτοντας τη μεγαλύτερη ζώνη γάλακτος στην Ελλάδα, η ΔΩΔΩΝΗ τα τελευταία χρόνια στηρίζει έμπρακτα την περιοχή της Ηπείρου, τον ελληνικό πρωτογενή τομέα αλλά και το ευρύτερο κοινωνικό σύνολο μέσα από υπεύθυνες

δράσεις και βιώσιμες πρωτοβουλίες που εστιάζουν στην περιβαλλοντική ευθύνη, στις βιώσιμες προμήθειες και στο σεβασμό στα Εργασιακά και Ανθρώπινα Δικαιώματα και Εταιρικά Πρότυπα.

Παράλληλα, επενδύει σταθερά στην έρευνα, στη δημιουργία και στην παράγωγη νέων προϊόντων που ανταποκρίνονται στις ανάγκες των σύγχρονων καταναλωτών, ενισχύοντας τις ήδη υπάρχουσες κατηγορίες των προϊόντων της, με την υλοποίηση ενεργειών για την προώθησή τους. Ιδιαίτερη έμφαση δίνεται επίσης και στην ανάπτυξη νέων εμπορικών πρωτοβουλιών, στη διεύρυνση του προϊόντικου της χαρτοφυλακίου αλλά και στην είσοδο σε νέες κατηγορίες προϊόντων, με το λανσάρισμα κωδικών υψηλών διατροφικών προδιαγραφών, με γνώμονα την καινοτομία και την άριστη ποιότητα.







## Περήφανοι για τη Φέτα μας

«Στην Ελλάδα έχουμε πολλούς λόγους να είμαστε υπερήφανοι. Ένας από αυτούς είναι η Φέτα μας. Ένα τυρί τόσο ξεχωριστό και μοναδικό, που έγινε διάσημο σε όλο τον κόσμο» αναφέρουν χαρακτηριστικά οι άνθρωποι της εταιρείας ΔΩΔΩΝΗ. Η Φέτα, Προϊόν Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης, φτιάχνεται από την εποχή του Ομήρου, με τον ίδιο περίπου τρόπο στην ελληνική γη. Στο πιο αγνό και καθαρό κομμάτι αυτής της γης, την Ήπειρο, παράγεται η Φέτα ΔΩΔΩΝΗ. Μόνο από 100% ελληνικό παστεριωμένο, αιγοπρόβειο γάλα, που φτάνει καθημερινά στις εγκαταστάσεις της γαλακτοβιομηχανίας από τα πιο απομακρυσμένα βοσκοτόπια.







## Το νέο ψητό τυρί «Grill the Greek»

Το «Grill the Greek» είναι ένα τυρί που έρχεται σε διάφορες εκδόσεις όπως σε φέτες, σε στρογγυλές φέτες (ιδανικό για burger), σε κύβους και σε sticks αλλά και σε διάφορες γεύσεις όπως μέντα και τσίλι. Εκτός από τις εμπορικές συσκευασίες θα υπάρχει και η δυνατότητα εξατομικευμένων λύσεων συσκευασίας Horeca.







# Στο φουλ τις μηχανές βάζει το νέο υπερσύγχρονο εργοστάσιο

*Δεύτερη μονάδα παραγωγής στην Ελλάδα για την ΟΜΗΡΟΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΑΕΒΕ*

Η τρικαλινή γαλακτοβιομηχανία ΟΜΗΡΟΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΑΕΒΕ, κορυφαία εταιρεία εξαγωγών φέτας ΠΟΠ και μία εκ των μεγαλύτερων ελληνικών εξαγωγέων τυροκομικών προϊόντων, αναμφισβήτητα έχει εκπληρώσει το όραμα των ιδρυτών της, αδελφών Γεωργίου και Σωκράτη Γιαννίση. Να ταξιδέψει σε όλο τον κόσμο τις αυθεντικές, ελληνικές γεύσεις των προϊόντων της έχοντας παρουσία σε πάνω από 20 χώρες. Έτσι προέκυψε το σλόγκαν της εταιρείας «Epic Tastes From Greece»

## **Η παράδοση συναντά την τεχνολογία και μαζί**

### **δημιουργούν επικές ελληνικές γεύσεις**

Το νέο εργοστάσιο 8.500 τ.μ., το δεύτερο πλέον της ΟΜΗΡΟΣ στην Ελλάδα, είναι πλήρως λειτουργικό και έτοιμο για την παραγωγή νέων προϊόντων. Με τις συνολικές επενδύσεις της τάξεως των 20 εκατ. ευρώ, είναι εξοπλισμένο με υπερσύγχρονη τεχνολογία και μοντέρνο σχεδιασμό καθώς παρέχει ένα ασφαλές αλλά και ευχάριστο περιβάλλον εργασίας για τους εργαζομένους της εταιρείας. Στόχος της ΟΜΗΡΟΣ είναι η κυκλοφορία νέων, καινοτόμων προϊόντων, καθώς και η συνεχής αναβάθμιση της ποιότητας των παρεχόμενων υπηρεσιών, με σκοπό τη μεγαλύτερη δυνατή ικανοποίηση των αναγκών των πελατών και των συνεργατών της.

Οι υπερσύγχρονες εγκαταστάσεις της εταιρείας θα υποστηρίζουν την έρευνα, ανάπτυξη και παραγωγή νέων προϊόντων όπως είναι το νέο ψητό



**Ένας από τους μεγαλύτερους εισκομιστές ελληνικού αιγοπρόβειου γάλακτος είναι η ΟΜΗΡΟΣ με 40.000 τόνους ετησίως.**

τυρί της Όμπος «Grill the Greek», ώστε να καλυφθούν οι διατροφικές ανάγκες του σύγχρονου καταναλωτή ενώ έχουν δημιουργηθεί νέες θέσεις εργασίας που αυξάνουν το μόνιμο προσωπικό της εταιρείας κατά 35%.

## **Πώς η ΟΜΗΡΟΣ κατακτά την αγορά του γάλακτος**

Με αφετηρία το 1984 και οδηγό την υψηλή ποιότητα, η ΟΜΗΡΟΣ εξελίσσεται συνεχώς, δίνοντας έμφαση στη δημιουργία καινοτόμων προϊόντων. Το 2020, η εταιρεία βραβεύτηκε με

το 1ο βραβείο της «Κορυφαίας Ελληνικής Βιομηχανίας Εξαγωγών - Top Industrial Export Company» στα Greek Export Awards καθώς και με το Silver βραβείο «Top Greek Export Company».

Με συνεργασίες με τις μεγαλύτερες αλυσίδες supermarket και βιομηχανίες τροφίμων, έχει καθιερωθεί ως μία από τις πλέον ανταγωνιστικές βιομηχανίες γάλακτος στην Ευρώπη.

## **Το όραμα της νέας γενιάς**

Το όραμα της επόμενης γενιάς που έχει αναλάβει τα νηπία της εταιρείας, δε σταματάει εδώ. Με νέες επενδύσεις στο εργοστάσιό της, νέες γραμμές παραγωγής και μονάδες και με την ανέγερση του δεύτερου υπερσύγχρονου εργοστασίου της στην Ελλάδα, η εταιρεία στοχεύει στην αύξηση της παραγωγής και στο διπλασιασμό των εξαγωγών, εντός της επόμενης τριετίας, καθώς και την ανάπτυξη και το λανσάρισμα νέων τυροκομικών προϊόντων, ενώ στόχος είναι ο κύκλος εργασιών να κυμανθεί στα επίπεδα των 100 εκατ. ευρώ με το πέρας της πενταετίας.

Με σεβασμό στην παράδοση και τις ρίζες της, η εταιρεία επενδύει συνεχώς ώστε να εξασφαλίσει τη συλλογή αυθεντικού ελληνικού αιγοπρόβειου γάλακτος, σε συνεργασία με πάνω από 2.000 Έλληνες αιγοπροβατοτρόφους καθιστώντας την έναν από τους μεγαλύτερους εισκομιστές ελληνικού αιγοπρόβειου γάλακτος στην Ελλάδα καθώς η εισκόμιση είναι 40.000 τόνοι ετησίως.



# Με πατροπαράδοτη συνταγή στις αγορές του κόσμου

*«Λίγα, Λόγια, πολύ τυρί», το μότο της Οικογένειας Διβάνη*

Η οικογένεια Διβάνη διατηρεί αναλλοίωτη την παράδοση που κληρονόμησε από το 1926 υπογράφοντας μέχρι και σήμερα τη σταθερή ποιότητα στην παραγωγή τυριών, το γνωστό ημίσκληρο Διβάνης, το Διβάνης Light, σε διάφορες συσκευασίες όπως κεφάλι, μπαστούνι και φέτες του τοστ. Επίσης, φέτα ΠΟΠ σε δοχείο, τάπερ και vacuum αλλά και

το λιωμένο βούτυρο Διβάνης για μαγειρική και ζαχαροπλαστική. Παρασκευάζει με τον ίδιο παραδοσιακό τρόπο τα τυριά, διαδικασία που προσδίδει ιδιαίτερη γεύση και πλούσιο άρωμα. Η εμμονή της εταιρείας με την ποιότητα σε συνδυασμό με την αφοσίωση στην πατροπαράδοτη συνταγή Διβάνης (αλάτισμα και ζύμωμα στο χέρι, 6μηνη ωρί-

μανση πάνω σε ράφια από πεύκο) έχουν συμβάλει στη δημιουργία ενός ημίσκληρου τυριού ανωτέρας ποιότητας, με μεστή γεύση. Όμως οι άνθρωποι της Οικογένειας Διβάνη, με μότο «Λίγα Λόγια, Πολύ Τυρί» πιστεύουν ότι δεν χρειάζεται να πούνε πολλά για τα προϊόντα τους, καθώς μιλάνε από μόνα τους και προτείνουν μόνο μια δοκιμή που θα πείσει.







Η είσοδος της οικογένειας Διβάνη στη Φέτα αποτελεί μια από τις πιο πρόσφατες επενδύσεις της θεσσαλικής εταιρείας.

## Βουτυράτη γεύση

**Η Φέτα ΠΟΠ** Τρικάλων Διβάνη παράγεται στον τόπο της πιο αυθεντικής τυροκομικής παράδοσης, τα Τρίκαλα, με αιγοπρόβειο γάλα το οποίο συλλέγεται από μικρές γαλακτοκομικές μονάδες και κοπάδια των οποίων η διατροφή βασίζεται αποκλειστικά στη χλωρίδα των βοσκότοπων της περιοχής. Ωριμάζει για τρεις μήνες και διατηρείται σε φυσική άλμη.



Κατάλληλο για χρήση στη μαγειρική και τη ζαχαροπλαστική είναι το λιωμένο βούτυρο του Τυροκομείου Διβάνης.

Family  
Cheese Dairy

**Διβάνης**

•1926•

*Λίγα Λόγια... Πολύ Τυρί!*



ΘΕΣΣΑΛΙΚΟ ΤΡΙΚΑΛΩΝ ΑΕ | ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ  
ΠΑΡΑΠΟΤΑΜΟΣ, ΤΡΙΚΑΛΑ 24100 | Τ. 2431084142 | EMAIL: info@divanischeese.gr

www.divanischeese.com



Τυροκομείο Διβάνης









# Πρεσβευτής των ελληνικών τυριών σε 47 χώρες

*Τα Ελληνικά Γαλακτοκομεία ΑΕ σε όλο τον κόσμο*

Ο σεβασμός στην παράδοση και η διαφύλαξη της ποιότητας των τυροκομικών προϊόντων του τόπου μας, αποτελούν για τους ανθρώπους της Ελληνικά Γαλακτοκομεία πρωταρχικό μέλημα και ύψιστη υποχρέωση. Ο γευστικός πλούτος και η διατροφική αξία της φέτας, που κατέχει θέση πρεσβευτή μεταξύ των ελληνικών τυριών στις διεθνείς αγορές, βασίζονται στην αυθεντικότητα των ελληνικών πρώτων υλών ενισχύοντας την πρωτογενή παραγωγή και τους Έλληνες κτηνοτρόφους.

Η φέτα ΟΛΥΜΠΟΣ αντλεί την ιστορία της από τα βοσκοτόπια και τα ελατοδάση της Πίνδου και η ξεχωριστή συνταγή της προέρχεται από την οικογενειακή ιστορία των ιδρυτών της επιχείρησης. Είναι η ίδια συνταγή που απολαμβάνουν οι Έλληνες και ξένοι καταναλωτές σε 47 χώρες του πλανήτη στις οποίες εξάγεται, καθιστώντας τον όμιλο Ελληνικά Γαλακτοκομεία Α.Ε τον μεγαλύτερο παραγωγό φέτας και τυροκομικών προϊόντων.

## **Επενδύουμε καινοτομώντας**

Η καινοτομία αποτελεί κυρίαρχη έννοια στη φιλοσοφία της Ελληνικά Γαλακτοκομεία, σε κάθε φάση της παραγωγικής διαδικασίας. Είναι ουσιαστικά η κινητήριος δύναμή της. Πρόσφατα ολοκληρώθηκε η επένδυση μιας νέας γραμμής σε μεταλλικά κυλινδρικά δοχεία, η οποία της επέτρεψε να αλλάξει τις συσκευασίες της για τη φέτα, τη Βιολογική φέτα, το Κατσικίσιο Τυρί, το Χωριάτικο Αγελάδος, το Αιγοπρό-

βειο Ελαφρύ και το Λευκό τυρί Freeact χωρίς λακτόζη. Πρόκειται για νέα πρακτική συσκευασία σε μεταλλικό κυλινδρικό δοχείο, με easy open άνοιγμα και καπάκι που διατηρεί ποιοτικά και γευστικά το προϊόν στο φυσικό του περιβάλλον, την άλμη.

## **Στο πλευρό των Ελλήνων παραγωγών**

Η Ελληνικά Γαλακτοκομεία μέσω της δραστηριότητάς της δημιουργεί αξία για τους Έλληνες κτηνοτρόφους όσο και για τους καταναλωτές, με την παραγωγή προϊόντων προστιθέμενης διατροφικής αξίας.

Σέβεται τους ανθρώπους της που την κάνουν υπερήφανη, και ενισχύει τη σχέση της με τον κόσμο της υπαίθρου. Δημιουργώντας συνθήκες άριστης συνεργασίας βρίσκεται δίπλα στους κτηνοτρόφους, τους καλλιεργητές και τους προμηθευτές πρώτων υλών, με καθημερινή επαφή μαζί τους, διαρκή εκπαίδευση, αλλά και επιβράβευση των προσπαθειών τους. Παράλληλα σχεδιάζει και παράγει εναλλακτικά προϊόντα βασισμένα σε τοπικές πρώτες ύλες.

## **Συσκευασίες φιλικές προς το περιβάλλον**

Η Ελληνικά Γαλακτοκομεία οραματίζεται την ημέρα που καμία συσκευασία της δεν θα δημιουργεί επιβάρυνση στο φυσικό περιβάλλον. Επενδύει συστηματικά προς αυτή την κατεύθυνση, μέσω της μείωσης της ποσότητας του πλαστικού στις συσκευασίες των προϊόντων της, συμβάλλοντας σημαντικά στη μείωση του αποτυπώματος του άνθρακα.



Με το οργανωμένο δίκτυο διάθεσης των προϊόντων και συμμετοχή σε διεθνείς εκθέσεις, η «Φλέγγα» εξάγει την πλούσια τυροκομική παράδοση της χώρας μας, ενισχύοντας τη θέση της σε έναν κλάδο που λατρεύεται από τους ξένους καταναλωτές.



# Η ντόπια παράδοση κερδίζει το μέλλον

*Από τη μαγνησιώτικη γη στις αγορές όλου του κόσμου*

Το Τυροκομείο «Φλέγγα» εδώ και χρόνια συνδυάζει την πλούσια ντόπια παράδοση με τις γνήσιες ελληνικές γεύσεις και την ποιότητα υψηλών προδιαγραφών, κερδίζοντας τις αγορές εντός και εκτός Ελλάδας και ικανοποιώντας τις απαιτήσεις του καταναλωτικού κοινού.

Η ιστορία της οικογενειακής επιχείρησης αρχίζει από τα μέσα της δεκαετίας του '50. Στο Βελεστίνο, μια περιοχή με παράδοση στην κτηνοτροφία και την τυροκομία, ξεκινά την πορεία της, που έμελλε να αφήσει ισχυρό το αποτύπωμά της στον πρωτογενή τομέα. Και είναι η παράδοση που της δίνει ώθηση ακόμη και στις έκτακτες συνθήκες που ζούμε σήμερα.

«Απαντάμε στην πανδημία με την ποιότητα και τη γεύση των παραδοσιακών τυροκομικών και γαλακτοκομικών μας προϊόντων που στην υγειονομική κρίση που διανύουμε, έχουν γίνει ακόμη περισσότερο απαραίτητα για το ανοσοποιητικό σύστημα του ανθρώπινου οργανισμού, και ατενίζουμε το μέλλον με αποφασιστικότητα» τονίζει ο ιδιοκτήτης του Τυροκομείου «Φλέγγα», Χρή-

στος Λαΐτσος, ο οποίος αποτελεί τρίτη γενιά της οικογενειακής επιχείρησης, η οποία συνεχώς εξελίσσεται.

## Σύγχρονες εγκαταστάσεις

Το Τυροκομείο «Φλέγγα» λειτουργεί σε σύγχρονες εγκαταστάσεις στο Βελεστίνο που αποτελούν πρότυπο για την τυροκομία διαθέτοντας όλες τις απαιτούμενες πιστοποιήσεις για την παραγωγή προϊόντων ΠΟΠ, καθώς και βιολογικών προϊόντων. Η διάθεση των τυριών και των γαλακτοκομικών πραγματοποιείται από τα τέσσερα σημεία πώλησης που λειτουργούν στο Βόλο και επιλεγμένα καταστήματα λιανικής στην Ελλάδα και το εξωτερικό.

## Περιζήτητα τυροκομικά και γαλακτοκομικά προϊόντα

Ιδιαίτερα δημοφιλή στο καταναλωτικό κοινό είναι τα προϊόντα της «Φλέγγα» τα οποία διατίθενται σε προσεγμένες συσκευασίες που ικανοποιούν όλες τις απαιτήσεις. Φέτα ΠΟΠ, Κασέρι ΠΟΠ, Γραβιέρα, Κεφαλοτύρι, Βούτυρο, Μανούρι ΠΟΠ. Γιαούρτια διαφόρων ποικιλιών, Ανθότυρο, Ξινοτύρι, Γίδινο Τυ-



ρί, Γαλοτύρι, Βαρελίσια Φέτα ΠΟΠ, Γραβιέρα με αρωματικά είναι μερικά από τα προϊόντα. Επίσης διατίθενται και μια σειρά από ελαφρύτερα σε περιεκτικότητα λιπαρών προϊόντα, αντίστοιχα με τις απαιτήσεις των πελατών, όπως και Κεφίρ που παρασκευάζεται από φρέσκο ελληνικό κατσικίσιο γάλα με μόνο 1,5% λιπαρά, δεν περιέχει ζάχαρη και αποτελεί πηγή ασβεστίου και φωσφόρου. Ιδιαίτερα γευστικά είναι επίσης και τα επιδόρπια που προσφέρονται, όπως οι κρέμες και τα ρυζόγαλα. Παράλληλα αξιωματώθει ότι το Τυροκομείο «Φλέγγα» έχει στραφεί δυναμικά και στην παραγωγή εκλεκτικών βιολογικών προϊόντων.

Εδώ και δέκα χρόνια το Τυροκομείο «Φλέγγα» έχει ανοίξει τα φτερά του στο εξωτερικό, εξάγοντας τα προϊόντα του σε αρκετές χώρες της Ευρώπης, Ασίας, Αμερικής και Αφρικής προσφέροντας τη δυνατότητα στους καταναλωτές να απολαύσουν τα ξεχωριστά τυροκομικά προϊόντα.



## Βραβευμένα καινοτόμα προϊόντα

**Η επιχείρηση** υιοθετεί τις νέες τάσεις παραγωγής και τυποποίησης και ενστερνίζεται τις σύγχρονες εξελίξεις στη διάθεση των προϊόντων και την ικανοποίηση των καταναλωτικών αναγκών. Οι πολύχρονα προσπάθειές της για την παραγωγή θρεπτικών και ποιοτικών τυριών και γαλακτοκομικών αναγνωρίζονται μέσα από διαδοχικές διακρίσεις, όπως τα Χρυσά Βραβεία για τη Φέτα και τη Γραβιέρα με πιπέρι, αλλά και τη βράβευση για την καινοτομία και την ποιότητα των προϊόντων του από το ευρωπαϊκό πρόγραμμα Lactimed στο οποίο συμμετείχε και το Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας.







## Ένα ταξίδι γεύσης στη γη της Αμφιλοχίας

*Με το καλύτερο γάλα από τους κηνοτρόφους της Αιτωλοακαρνανίας*

Την επέκταση στις διεθνείς αγορές παράλληλα με την εσωτερική αγορά θέτει ως επόμενο στόχο του το brand τυροκομικών προϊόντων Αμφιλοχίας, σύμφωνα με τον πρόεδρο της Ένωσης Αγρινίου Θωμά Κουτσουπιά και πιο συγκεκριμένα σε μια αναλογία πωλήσεων σε Ελλάδα και εξωτερικό της τάξης του 50-50, ενώ αναμένεται η εκκίνηση παραγωγής και τυριών μακρίας

ωρίμανσης. Ο λόγος για την υπερέχουσα μονάδα επεξεργασίας γάλακτος και γαλακτοκομικών προϊόντων στην Κεχρινιά Αγρινίου, η οποία ιδρύθηκε το 2008 και βρίσκεται σε λειτουργία από το 2016, προερχόμενη από τα σπλάχνα του Συνεταιρισμού «Ένωση Αγρινίου» ο οποίος πλησιάζει τα 100 χρόνια ιστορίας. Η Αμφιλοχίας Γη, στηριζόμενη στις δυνατές και

μακροχρόνιες σχέσεις με τους παραγωγούς της Αιτωλοακαρνανίας, στην ανάγκη για προσφορά τυροκομικών προϊόντων υψηλής ποιότητας και διατροφικής αξίας, στην καθιέρωση των πλέον υψηλών προτύπων παραγωγής, στο σεβασμό του φυσικού περιβάλλοντος και της παράδοσης, αλλά και στις ανάγκες και τις προτεραιότητες του καταναλωτή, προσδοκά να δη-





Φημισμένη για το ζωικό κεφάλαιό της είναι η περιοχή της Αιτωλοακαρνανίας.



Επέκταση στα τυριά μακράς ωρίμανσης σχεδιάζει το brand Αμφιλοχίας Γη.

μιουργήσει ένα σήμα κατατεθέν, απόλυτα αναγνωρίσιμο από τον Έλληνα καταναλωτή, το οποίο θα πιστοποιεί τη μοναδικότητα, την αυθεντικότητα, τη γνησιότητα και την υπεροχή των γεύσεων Αμφιλοχίας Γη. Αξίζει να σημειωθεί ότι το 2020 αποτέλεσε μια χρονιά ορόσημο για το

brand, το οποίο με μια πλήρως ανανεωμένη και σύγχρονη εικόνα εδραιώνει την παρουσία του στην ελληνική αγορά με συνολικά πέντε προϊόντικές ετικέτες στην κατηγορία του τυριού: Φέτα, Γραβιέρα, Κεφαλογραβιέρα, Πεκορίνο και Τσαλαφούτι, ενώ με μια ολοκληρωμένη digital καμπάνια

απευθύνεται σε όσους αναζητούν ένα ιδιαίτερο, αυθεντικό και αξιόπιστο προϊόν υψηλής ποιότητας από επιλεγμένες, αγνές πρώτες ύλες και με εξασφαλισμένη γνησιότητα γεύσεων. Τα παραδοσιακά προϊόντα της Αμφιλοχίας Γη διατίθενται αποκλειστικά στο δίκτυο της ΑΒ Βασιλόπουλος.





# Στα μονοπάτια της ποιότητας βαδίζει ο Συνεταιρισμός

*Με νέα προϊόντα και επενδύσεις*

Από παστεριωμένο αιγοπρόβειο γάλα που συλλέγεται από τις ορεινές φάρμες της ευρύτερης περιοχής των Καλαβρύτων, με υψηλή και σταθερή ποιότητα, η δημοφιλής φέτα ΠΟΠ του Αγροτικού Γαλακτοκομικού Συνεταιρισμού της περιοχής, με την πλούσια και πικάντικη γεύση, ωριμάζει για περίπου τρεις μήνες και διατηρείται σε βαρέλια οξυάς. Πρόκειται για το κορυφαίο προϊόν του Συνεταιρισμού, το οποίο παράγεται από το 1972 και διατίθεται αποκλειστικά από την αλυσίδα σούπερ μάρκετ Σκλαβενίτης.

Ας σημειωθεί ότι για πενήντα χρόνια 1.100 κτηνοτρόφοι από την περιοχή των Καλαβρύτων δίνουν νόημα στο «συνεταιρίζεσθαι». Παραδίδουν καθημερινά το αιγοπρόβειο γάλα τους, περίπου 20.000 τόνους τον χρόνο, στις σύγχρονες εγκαταστάσεις της Ένωσης, για την παραγωγή της παραδοσιακής βαρελίσις φέτας ΠΟΠ, της φέτας ΠΟΠ σε δοχείο και των άλλων τυροκομικών προϊόντων της, μεταξύ των οποίων το Γίδινο τυρί,

του οποίου η παραγωγή σήμερα φθάνει τους 700 τόνους το χρόνο, η Μυζήθρα, το Ανθότυρο και το Αφίρι και πρόσφατα το Αλειφοτύρι, αλειφώδες τυρί με φέτα του Συνεταιρισμού.

Παράλληλα ο Συνεταιρισμός προσφέρει στην αγορά φρέσκο γάλα, πλήρες και ελαφρύ, με πρώτη ύλη από αγελαδοτρόφους της ευρύτερης περιοχής, στο οποίο μάλιστα άλλαξε συσκευασία σε νέα διάφανη τύπου PET.

## **Επένδυση στα γαλακτοκομικά με την επωνυμία του Συνεταιρισμού**

Ένας κλάδος δραστηριότητας, τον οποίο αναπτύσσει ο Αγροτικός Γαλακτοκομικός Συνεταιρισμός Καλαβρύτων, ο οποίος το 2022 θα συμπληρώσει μισό αιώνα λειτουργίας, είναι αυτός των γαλακτοκομικών προϊόντων στον οποίο έχει παρουσία με το ρυζόγαλο, την κρέμα βανίλια και το πρόβειο γιαούρτι. Επιπλέον ο Συνεταιρισμός θα ξεκινήσει σύντομα να παράγει γιαούρτι από κατσικίσιο γάλα.







## Νέες επενδύσεις

**Στα πλάνα** του Συνεταιρισμού Καλαβρύτων είναι η συνεχής βελτίωση της παραγωγικής διαδικασίας στις εγκαταστάσεις του. «Στόχος μας μέσα από τις κινήσεις αυτές είναι να ελέγξουμε όλη τη διαδικασία παραγωγής από την πρώτη ύλη έως και τη συσκευασία», επισημαίνει ο Πρόεδρος του Συνεταιρισμού Καλαβρύτων Παύλος Σατολιάς. Οι επενδύσεις για τον εκσυγχρονισμό του εργοστασίου παραγωγής μαζί με το νέο εργοστάσιο παραγωγής ζωοτροφών ανέρχονται στα 6,8 εκατ. ευρώ και υλοποιούνται αυτή την περίοδο.



Ο Συνεταιρισμός Καλαβρύτων αποτελεί τον πιο σημαντικό παράγοντα οικονομικής και κοινωνικής ισορροπίας του νομού. Με 1.100 κτηνοτρόφους-μέλη, 220.000 αιγοπρόβατα, 3.500 τόνους Φέτας ΠΟΠ, με επενδύσεις για βιώσιμη ανάπτυξη της περιοχής και την προστασία του οικοσυστήματος στο πλαίσιο μίας ολοκληρωμένης περιβαλλοντικής πολιτικής, σπρίζει την Τοπική Κοινωνία, τους Ανθρώπους και το Περιβάλλον.





# Γαστρονομική αντίληψη στην τέχνη της γραβιέρας

*Στην εκλεπτυσμένη γεύση εμπνέει ο τυροκόμος Γιώργος Ρόζης*

Η ιστορία της οικογενειακής τυροκομικής επιχείρησης Ρόζη ξεκινά περί το 1951 στο όρος Αραχναίο Αργολίδας ή Χέλι για τους ντόπιους. Εκεί, στο χωριό που φέρει την ονομασία του βουνού, ο συνονόματος παπούς του Γιώργου Ρόζη έκανε τα πρώτα του επιχειρηματικά βήματα δημιουργώντας τις βάσεις της σημερινής μονάδας. Η τυροκόμηση στα ορεινά της Αργολίδας ήταν άλλωστε μονόδρομος, αφού οι κάτοικοι του χωριού, που πλέον δεν υπερβαίνουν τους 700,

ασχολούνταν ανέκαθεν κυρίως με την κτηνοτροφία όσο η φυτική παραγωγή ερχόταν δεύτερη και περιοριζόταν στην παραγωγή καπνού και τη συγκομιδή εποχιακών αρωματικών φυτών.

Ο Γιώργος Ρόζης, επικεφαλής σήμερα της επιχείρησης, έμαθε τη δουλειά από μικρός πλάι στους μεγάλους της οικογένειας, και πλέον μπορεί και προσδίδει στη διαδικασία της τυροκόμησης στοιχεία γαστρονομικής αντίληψης με έντεχνο τρόπο. Κάθε μέρα στο τυροκομείο

που χτίστηκε το 2005 και εκσυγχρονίστηκε το 2010, ο ίδιος ακολουθεί μια διαφορετική «διαδρομή» προσδίδοντας εκλεπτυσμένη γεύση στο τελικό προϊόν.

## Η βασίλισσα Γραβιέρα

Η «βασίλισσα» του τυροκομείου, όπως την αποκαλούνε, είναι η κλασική Γραβιέρα Ρόζη. Επίσης ξεχωρίζει η βραβευμένη Μυζήθρα Γραβιέρας αποκλειστικά από πρόβειο γάλα ελαφρώς αλατισμένη με πλούσια γεύση και μαλακή υφή.





## Γραβιέρες με βότανα της ελληνικής φύσης

**Μεταξύ** των επιλογών που προσφέρει η τυροκομική μονάδα Ρόζη συγκαταλέγονται η αρωματική Γραβιέρα με άγρια ρίγανη του βουνού, η πικάντικη Γραβιέρα με ολόκληρους κόκκους πιπεριών, η γλυκιά και πικάντικη Γραβιέρα με μπούκοβο, η Γραβιέρα με φρέσκο θυμάρι, η Γραβιέρα με τον αυθεντικό κρόκο Κοζάνης και η Γραβιέρα με ελληνική μαύρη τρούφα με αξεπέραστο άρωμα και γεύση.

Μαζί όμως με την απλή εκδοχή Γραβιέρας, ο έμπειρος τυροκόμος έχει δημιουργήσει ξεχωριστές delicatessen ετικέτες αρωματισμένες με βότανα της ελληνικής φύσης και όχι μόνο, που διατηρούν όλα τα χαρακτηριστικά της απλής εκδοχής.

### Μια δεκαετία πειρατισμών

«Είχαμε ξεκινήσει να βγάζουμε Γραβιέρα με γεύσεις πειραματικά και άρεσε στον κόσμο. Οπότε σκεφτήκαμε να δώσουμε ένα διαφορετικό άρωμα, πάντα από αγνά βιολογικά προϊόντα» σημειώνει ο ίδιος, έχοντας μετά από μια δεκαετία πειρατισμών κατακτήσει βραβεία και σταθερή παρουσία στα ράφια μεγάλων αλυσίδων λιανικής και στα καταστήματα όλων των αεροδρομίων της χώρας. Όπως εξηγεί ο κ. Ρόζης, η εξαγωγή είναι προς το παρόν εκτός σχεδίων, αφού η παραγωγική διαδικασία επιτρέπει περιορισμένες ποσότητες. Ας σημειωθεί ότι Καθημερινοί έλεγχοι βασισμένοι στο σύστημα διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων κατά ISO 22000:2005 HACCP, διασφαλίζουν την ποιότητα των προϊόντων.



*Το γάλα που χρησιμοποιούμε είναι αστηρά φρέσκο, ελληνικό, πρόβειο με συνεχείς καθημερινούς ελέγχους*

**ΓΕΩΡΓΙΟΣ ΡΟΖΗΣ & ΣΙΑ Ο.Ε.  
ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ**

Αραχναίο Αργολίδας Τ.Κ. 21055  
Τ. 27530 51356, Κιν. 6977 297285 | e-mail: info@rozhs.gr

[www.rozhs.gr](http://www.rozhs.gr)



# Με καλό κοπάδι ο τυροκόμος κάνει θαύματα

*Τη δική της Γραβιέρα μαράγει η μρότυπη Φάρμα Οις στην Αργολίδα*

Υφή συμπαγής με διάσπαρτες τρύπες και φυσική σκληρή κόρα, γεύση γλυκιά, βουτυράτη με αρώματα ξηρών καρπών χαρακτηρίζουν τη Γραβιέρα Ναυπλίου Ωρίμανσης που προσφέρει στην ελληνική αγορά η Φάρμα Οις. Μια ετικέτα, προϊόν επιμελημένης ενασχόλησης με την εκτροφή παραγωγικών ζώων, η οποία συνοδεύεται και από μια δεύτερη, Πικάντικη, εκδοχή, που περιέχει μικρά διάσπαρτα κομμάτια μπούκοβο προσφέροντας ένα διακριτικό γλυκό κάψιμο και βουτυρένια αρώματα.

Δημιουργοί τους, δύο γυναίκες με πτυχία από το Πολυτεχνείο, σπουδές στις ΗΠΑ και καριέρα στον κλάδο των μηχανικών, χωρίς κανένα αγροτικό υπόβαθρο πριν το 2012, όταν ξέσπασε η κρίση της οικοδομής

είδαν την πρωτογενή παραγωγή ως πεδίο επιχειρηματικής δραστηριότητας. Πιστεύοντας μάλιστα πως η σύγχρονη κτηνοτροφία διαθέτει τις λύσεις και τη δυναμική ώστε να αλλάξει τις ισορροπίες στη ζώνη γάλακτος η Κρίστι Παλνού και η Γιούλα Παπαζήση κατάφεραν σήμερα να διαχειρίζονται μια κερδοφόρα πρότυπη φάρμα με 1.200 προβατίνες, αρνάδες που έρχονται από πίσω και κριάρια.

### Να ακολουθείς τις τάσεις

«Μια φάρμα στην Ελλάδα πρέπει να εκμεταλλεύεται ει δυνατόν και την τρίχα του ζώου. Θα πρέπει να βελτιώνει διαρκώς τις αποδόσεις. Με 250 κιλά γάλα στήσιμο, η εκμετάλλευση είναι ζημιόγona. Θα πρέπει να ακολουθείς τις τάσεις στην αγορά, να αναζητάς ει-

δικές γνώσεις, να επενδύεις στην τεχνολογία και στις βελτιωμένες φυλές, να αναλογιστείς τη μεταποίηση» σημειώνει χαρακτηριστικά. Στην πορεία η αναζήτηση έστειλε τις δύο γυναίκες στο Ισραήλ, τον τόπο που ανέδειξε τη φυλή Assaf. Εκεί είδαν προς τα πού θέλουν να κατευθύνουν τις προσπάθειές τους. Κατάφεραν να βελτιώσουν το κοπάδι τους, πετυχαίνοντας πλέον στήσιμο άνω των 500 κιλών ανά ζώο και σταθερή παραγωγή κατά τη διάρκεια του έτους κάτι που έδωσε στην μονάδα μεγάλο εκτόπισμα.

«Με την κρίση των τιμών γάλακτος στραφήκαμε στη μεταποίηση ώστε να μπορέσουμε να αντέξουμε στις πιέσεις χωρίς να διαθέσουμε το γάλα μας σε εξευτελιστικές τιμές. Δοκίμασαμε την παρασκευή Γραβιέρας η



οποία πρόσφερε επιπλέον ένα περιθώριο κέρδους για το παραγωγό».

### Προτεραιότητα η ικνηλασιμότητα

Σύμφωνα με την ίδια οι σύγχρονοι καταναλωτές στρέφονται στα αγνά προϊόντα, που παράγονται με διαρκή έλεγχο της ποιότητας, με πρώτη ύλη ανόθευτη χωρίς χρήση αντιβιοτικών και άλλων ουσιών, από εγκαταστάσεις με πρακτικές που δείχνουν σεβασμό στο περιβάλλον και την ευζωία των ζώων. Η ικνηλασιμότητα των γαλακτοκομικών προϊόντων θα αποτελεί στο άμεσο μέλλον προτεραιότητα στις απαιτήσεις του καταναλωτικού κοινού. Κι εδώ προσφέρεται ένα εξαιρετικό παράθυρο στην τυροκομία για την παραγωγή και άλλων ΠΟΠ προϊόντων που με την κατάλληλη ενημέρωση και διαφήμιση θα εισχωρήσουν στις διεθνείς αγορές. «Το όνειρο μας για ποιοτικό προϊόν με ικνηλασιμότητα ασπάστηκε η αλυσιδα ΑΒ Βασιλόπουλος όπου και διαθέτουμε αποκλειστικά τις δικές μας ετικέτες Γραβιέρας Ναυπλίου, μία Ωρίμανσης και μία Πικάντικη, οι οποίες εντάχθηκαν πρόσφατα στην καμπάνια «Για όλα όσα νοιάζεσαι».

## Σύγχρονες μέθοδοι και τεχνικές

**Συνεχής** μελέτη, επισκέψεις σε φάρμες του εξωτερικού και επαφές με ειδικούς συνθέτουν την τεχνολογία των ανθρώπων της μονάδας, οι οποίοι πέραν του γάλακτος και της Γραβιέρας, εμπορεύονται γενετικά βελτιωμένα ζώα Assaf E. και παρέχουν συμβουλευτικές υπηρεσίες.



Στους στόχους της Φάρμας Οις είναι η περαιτέρω γενετική βελτίωση του κοπαδιού, η ανάπτυξη νέων καινοτόμων προϊόντων σύμφωνα με την Κρ. Παλού (αριστερά) και τη Γιούλα Παπαζήση.

Όραμά μας είναι η εξέλιξη της πρότυπης φάρμας μας σε σημείο αναφοράς στη σύγχρονη προβατοτροφία υψηλής παραγωγικότητας, με δυνατότητα παραγωγής και εξαγωγής ποιοτικών προϊόντων.



## Εξέλιξη στην προβατοτροφία!



Στην Φάρμα Οις καινοτομούμε με όπλα την τεχνολογία, την πιστοποίηση, την εφαρμογή διεθνών προτύπων διαχείρισης και τον σεβασμό στον άνθρωπο και στα ζώα.



# Οιςφάρμα

Εκρέστη μονάδα εκτροφής προβάτων & παραγωγής γάλακτος

Μένιαν Αργολίδος 21055, Άργος, Ελλάδα  
Μεσογείων 50, 115 27 Αθήνα  
Τηλ: 210 7483166 Fax: 210 7483169  
Email: info@oisfarm.com

[www.oisfarm.com](http://www.oisfarm.com)





# Μόνο απόλαυση από το γάλα της Σύρου

*Φίνες γεύσεις και αρώματα για τα τυριά του Τυροκομείου Ζωζεφίνος*

Μια οικογενειακή επιχείρηση που ξεκίνησε να λειτουργεί το 2013 με έδρα το Μάννα της Σύρου είναι το Τυροκομείο Ζωζεφίνος. Ιδρυτής του ο Στέφανος Βακόνδιος, ο μεγαλύτερος αγροκτηνοτρόφος του νησιού, ο οποίος με το δικό του γάλα μαζί και με άλλων Συριανών παραγωγών τροφοδοτεί την τυροκομική μονάδα και παράγει τυροκομικά αλλά και γαλακτοκομικά προϊόντα. Ανθότυρο, Γροθοτυράκια, Ξινοτύρια σκέτα ή με μυρωδικά, Γραβιέρες με μυρωδικά όπως μπουκόβο, θυμάρι, σκόρδο, λιαστή ντομάτα και φραγκόσυκο, Κατσικίσια Γραβιέρα και το Τρί-

πτυχο από τρία είδη γάλακτος περιλαμβάνονται στην γκάμα του τυροκομείου, ενώ το τελευταίο απόκτημα ακούει στο όνομα «Ρεμπέτικο» και αποτελεί κρασοτύρι που ωριμάζει σε οινολάσπη.

## **Κορωνίδα το Σαν Μιχάλη ΠΟΠ**

Φυσικά δημοφιλέστερο όλων στην γκάμα του Τυροκομείου Ζωζεφίνος είναι το τυρί Σαν Μιχάλη ΠΟΠ, γνωστό σε όλο τον κόσμο για την πολύ ιδιαίτερη και «δυνατή» του γεύση. Πρόκειται για ένα τυρί τετράμηνης ωρίμανσης που απευθύνεται σε απαιτητικούς γευσιγνώστες. Ένα «διαμάντι», σύμφωνα με τους άν-

θρωπους του τυροκομείου, με μίνιμουμ λιπαρά 36% επί ξηρού, συναρπαστικά πικάντικη γεύση, πολυπλοκότητα, κοκκώδη υφή και δυνατή ξηροκαρπάτη επίγευση. Όπως μάλιστα χαρακτηριστικά αναφέρουν, οι Γάλλοι θα το κατέτασαν στην κατηγορία «fermier», δηλαδή το τυρί που παράγεται από το ζωικό κεφάλαιο του τυροκόμου.

Αξίζει να σημειωθεί ότι στα λίγα χρόνια λειτουργίας το Τυροκομείο Ζωζεφίνος έχει αποσπάσει πολλαπλά βραβεία γευσιγνωσίας και συγκεκριμένα στα Olymp Awards το 2018 και 2019 και τα MTA το 2020 και 2021.



Εκτός από τα τυριά, το Τυροκομείο Ζωζεφίνος τροφοδοτεί την αγορά της Σύρου αλλά και του Αιγαίου με γιαούρτι αγελαδινό, κατσικίσιο και πρόβειο. Επίσης και με ρυζόγαλο άλλα και κρέμα βανίλια.





Κρασοτύρι που ωριμάζει σε οινολάσπη αποτελεί το «Ρεμπέτικο», η νέα ετικέτα που προστέθηκε στην γκάμα του Τυροκομείου Ζωζεφίνος.

## Το εκλεκτό τυρί Σαν Μιχάλη ΠΟΠ

Το 1994 κατοχυρώθηκε το τυρί Σαν Μιχάλη ως Προϊόν με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης ενώ το όνομά του το πήρε από ένα χωριό στο βόρειο μέρος του νησιού της Σύρου όπου και υπάρχει ομώνυμο εκκλησάκι. Βασική προϋπόθεση για την παρασκευή του είναι η αποκλειστική χρήση αγελαδινού γάλακτος από το νησί της Σύρου και η ωρίμανση του τυριού για τουλάχιστον τέσσερις μήνες. Σημειώνεται ότι το Σαν Μιχάλη ΠΟΠ είναι το μοναδικό ελληνικό ΠΟΠ τυρί που παρασκευάζεται αποκλειστικά με αγελαδινό γάλα.





## Όταν η τυροκομία γίνεται προσωπική υπόθεση

*Με τέχνη και μεράκι οι άνθρωποι της Τυροσύρα κρατούν ζωντανή την παράδοση*

Με γνώση, σεβασμό και αγάπη για την παράδοση του τόπου της, μια μικρή ομάδα παραγωγών γάλακτος στην καρδιά του Αιγαίου αποφάσισε να διασώσει τις παραδοσιακές συνταγές και τις μεθόδους παρασκευής τυριών των προγόνων της. Με αυτή τη φιλοσοφία και πολύ μεράκι το 2013, στον οικισμό Βήσσα της Σύρου, ιδρύθηκε η Τυροσύρα Τυροκομική. Στις σύγχρονες εγκαταστάσεις της μονάδας, στην οποία εφαρμόζεται σύστη-

μα HACCP, παράγεται σήμερα μία πλούσια γκάμα προϊόντων, ΠΟΠ και μη, αποκλειστικά από Συριανό γάλα, διατηρώντας την υψηλή ποιότητα και τις παραδοσιακές αξίες, που οι πρώτοι δημιουργοί του τυροκομείου διδάσκουν σήμερα στη νέα γενιά σε κάθε στάδιο της παραγωγικής διαδικασίας. Φυσικά το πολύτιμο μυστικό για την ξεχωριστή γεύση των προϊόντων της Τυροσύρας είναι η πρώτη ύλη από αγελάδες που μεγαλώνουν στη λου-

σμένη από τον ήλιο και τη θαλασσινή αλμύρα ύπαιθρο του Αιγαίου.

### **Βαθιές οι ρίζες της τυροκομίας στη Σύρο**

Η ιστορία της Σύρου σε σχέση με την παραγωγή τυριού κρατάει βαθιά πίσω στο χρόνο. Σύμφωνα με πηγές, το 1500 μ.Χ. οι καθολικοί ηγέτες του νησιού έφεραν από την Ιταλία αγελάδες γαλακτοπαραγωγής και ξεκίνησαν να παράγουν το πρώτο αγελαδινό τυρί στην Ελλάδα. Έτσι λοιπόν, οι ντόπιοι



πρωτοξεκίνησαν να μισούνται στην τέχνη του τυριού. Μέσα στους αιώνες εξελίχθηκε και αναπτύχθηκε στη Σύρο μια κουλτούρα βασισμένη στην παραγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων που έγιναν γνωστά σε όλη τη χώρα αλλά και στο εξωτερικό.

#### **Το εμβληματικό Σαν Μιχάλη ΠΟΠ**

Το μοναδικό ελληνικό ΠΟΠ τυρί που παράγεται αποκλειστικά από αγελαδινό γάλα κρύβει πιθανώς το πιο σημαντικό μυστικό του στο χρόνο ωρίμανσης, ο οποίος διαρκεί από 4 έως 8 μήνες. Έχει ένα χρυσό δέρμα, η μάζα του είναι συμπαγής, με ακανόνιστες τρύπες και κοπή θρυμματισμένη όπως η παρμεζάνα. Το Σαν Μιχάλη ΠΟΠ χαρακτηρίζεται από σιβαρή υφή, απaráμιλλη γευστική πολυπλοκότητα, ζηλευτή ισορροπία ανάμεσα στην αλμύρα και τη γλυκύτητα, ενώ η διάρκειά του είναι εντυπωσιακή και οδηγεί σε μία πραγματικά νόστιμη επίγευση.

#### **Πλούσια γκάμα τυροκομικών προϊόντων**

Εκτός από το Σαν Μιχάλη ΠΟΠ, στην γκάμα της Τυροσύρας ανήκουν η

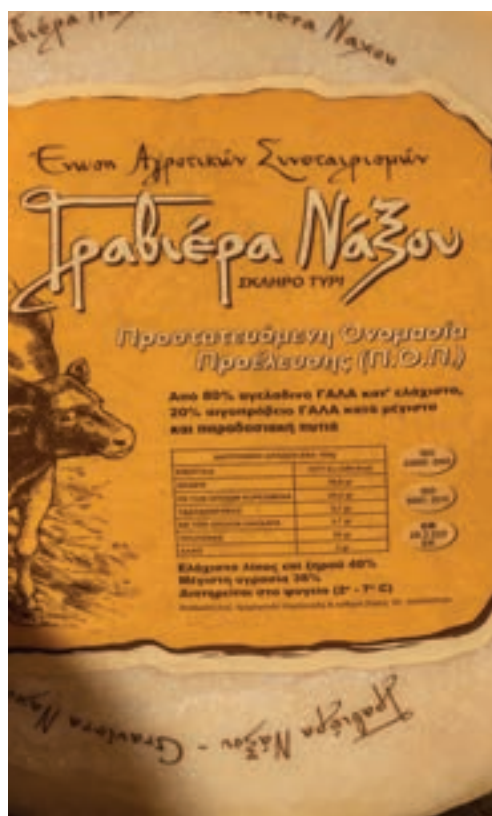


Γραβιέρα Φραγκοσυριανή, ένα ιδιαίτερο τυρί που παράγεται σε περιορισμένες ποσότητες με προσθήκη ελάχιστου αιγοπρόβειου γάλακτος,

Κοπανιστή ΠΟΠ Κυκλάδων, Καλαθούνη - Μυζήθρα, Ξινότυρο Παραδοσιακό Σύρου απλό και πικάντικο αλλά και με διάφορες γεύσεις.







Η ΕΑΣ Νάξου παράγει ετησίως περίπου 1.250 τόνους Γραβιέρας Νάξου ΠΟΠ με γάλα από κοπάδια του νησιού.



# Άρωμα και γεύση για το διαμάντι της Νάξου

*Εμπενδύσεις και ενίσχυση της παραγωγής για τη Γραβιέρα Νάξου ΠΟΠ*

Η Γραβιέρα Νάξου ΠΟΠ είναι, αναμφίβολα, η «ναυαρχίδα» της παραγωγής και το πιο μεγάλο καμάρι της Ένωσης Αγροτικών Συνεταιρισμών Νάξου. Ήταν εν έτει 1955, όταν κάποιοι από τους αγροτοκτηνοτρόφους της Νάξου θέλησαν να φτιάξουν το δικό τους τυρί, λόγω του ότι η αγελαδοτροφία αναπτυσσόταν τότε γοργά και η παραγόμενη ποσότητα γάλακτος αυξανόταν. Άρχισαν, λοιπόν, να συγκεντρώνουν το γάλα τους, ενώ η τότε ΕΑΣ Νάξου τους παρείχε την τεχνογνωσία. Έτσι προέκυψε η Γραβιέρα Νάξου. Μάλιστα, επειδή το προϊόν κέρδισε τους καταναλωτές και η παραγωγή μεγάλωνε, η ΕΑΣ Νάξου προχώρησε (1996) στην πιστοποίηση της Γραβιέρας Νάξου ως προϊόν Προ-

στατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης.

## Φίνο άρωμα, χαρακτηριστική επίγευση

Η Γραβιέρα Νάξου ΠΟΠ είναι σκληρό τυρί, με υποκίτρινο χρώμα, λεπτή, ξηρή επιδερμίδα, συμπαγή ελαστική μάζα, μικρές διάσπαρτες οπές, φίνο άρωμα, γλυκιά, λεπτή γεύση και πολύ χαρακτηριστική επίγευση κι εδώ και χρόνια έχει αναγνωριστεί ως ένα από τα δύο σπουδαιότερα προϊόντα του μεγαλύτερου νησιού των Κυκλάδων (σ.σ. το άλλο η Πατάτα Νάξου ΠΓΕ) και ένα από τα κορυφαία ελληνικά τυριά, ενώ είναι ιδανικό για όλες τις χρήσεις (επιτραπέζιο, για τρίψιμο, για σαγανάκι, κ.λπ).

Η Γραβιέρα Νάξου ΠΟΠ της ΕΑΣ Νάξου παρασκευάζεται από 80% αγελαδινό γά-

λα κατ' ελάχιστο και 20% αιγοπρόβειο γάλα κατά μέγιστο, με προσθήκη πυτιάς. Είναι η μοναδική ελληνική γραβιέρα με βάση το αγελαδινό γάλα που έχει κατοχυρωθεί ως προϊόν ΠΟΠ. Επίσης, είναι πλούσια σε ασβέστιο, καθώς, για να παραχθεί ένα κιλό, χρησιμοποιούνται 11 κιλά γάλα.

## Πολλαπλές διακρίσεις

Τέλος, η Γραβιέρα Νάξου ΠΟΠ έχει αποσπάσει πολλές διακρίσεις, εγχώριες και διεθνείς. Μερικές από αυτές είναι το Χρυσό Βραβείο Γεύσης στο Φεστιβάλ Ελληνικών Τυριών (2011), το Χρυσό Βραβείο στον Διαγωνισμό Taste Olymp Awards (2017, 2020) και τα δύο (2) Αστέρια στον Διαγωνισμό Ανώτερης Γεύσης στο Ινστιτούτο iTQi των Βρυξελλών (2015, 2016 και 2018).





## Δύο νέα τυροκομεία για την ΕΑΣ Νάξου

**Πλώρη** για τη λειτουργία δύο νέων τυροκομικών μονάδων έχει βάλει η ΕΑΣ Νάξου. Το πρώτο, στο ορεινό τμήμα του νησιού, θα εξειδικεύεται στην παραγωγή Αρσενικού ΠΟΠ και το δεύτερο βρίσκεται στις υψιστάμενες εγκαταστάσεις. Σε αυτό το βασικό προϊόν που θα παράγεται θα είναι η Γραβιέρα καθώς και επιπλέον 10 κωδικοί. Πρόκειται για μία μονάδα με προϋπολογισμό ύψους 5 εκατ. ευρώ, που επιδοτήθηκε και σχεδιάστηκε «σύμφωνα με τις προδιαγραφές των ελβετικών τυροκομικών μονάδων», όπως λέει ο πρόεδρος του Συνεταιρισμού, Δημήτρης Καπούνης, με σύγχρονα μηχανήματα και δυνατότητα επεξεργασίας 150 τόνων γάλακτος την ημέρα.

*Γραβιέρα Νάξου Π.Ο.Π.*  
Η αυθεντική γεύση της Νάξου!



ΧΩΡΑ ΝΑΞΟΥ 84 300 Τ. (22850) 25340, 23051 F. 22850 22240 E-MAIL: easnaxos@otenet.gr

[www.easnaxos.com](http://www.easnaxos.com)



easnaxou









# Η Νάξος διδάσκει κάθετη παραγωγή

*Μια μονάδα μρόνιο τρέχει ο Νικόλας Πιτταράς*

Μια οικογενειακή επιχείρηση της οποίας οι ρίζες της χάνονται στο 1970 όταν ο Μανώλης Πιτταράς αγόρασε μια μοσχίδα για να πίνουν τα παιδιά του γάλα. Η αγάπη της οικογένειας για τα ζώα έκανε αυτή την εκμετάλλευση να γίνει η μεγαλύτερη μονάδα παραγωγής αγελαδινού γάλακτος σε νησί. Με πλήρες αίσθημα ευθύνης από την σπορά για την παραγωγή της ζωοτροφής μέχρι τη συγκομιδή της, το τάϊσμα των ζώων αποκλειστικά από μη γενετικά τροποποιημένες ζωοτροφές, το άρμεγμα και τη μεταφορά του γάλακτος, από το 2009 στις Μέλανες της Νάξου το Τυροκομείο Πιτταρά δημιουργεί εκλεκτά παραδοσιακά προϊόντα, που παρασκευάζονται από φρέσκο αγελαδινό γάλα, το οποίο προέρχεται αποκλειστικά από την ιδιόκτητη κτηνοτροφική μονάδα, όπου ζουν και μεγαλώνουν 220 αγελάδες γαλακτοπαραγωγής Holstein, 150 μοσχάρια και μοσχίδες αναπαραγωγής και 100 μοσχάρια για παραγωγή κρέατος. Στα οικογενειακά κτήματα καλλιεργείται καλαμπόκι και χειμερινά σιτηρά, ένα μεγάλο μέρος από τις χορτονομές που χρειάζεται η μονάδα. Το σημαντικότερο όφελος δεν είναι μόνο η αυτοδου-

ναμία σε τροφή αλλά η εξασφάλιση της ποιότητάς της: Τα ζώα της μονάδας τρέφονται κυρίως με ιδιοπαραγόμενες ζωοτροφές και εξασφαλίζουν το 100% του γάλακτος για την παραγωγή των προϊόντων Πιτταρά. Συστατικά της ποιότητας των προϊόντων είναι η διασφάλιση των κανόνων υγιεινής σε συνδυασμό με τη χρήση της σύγχρονης τεχνολογίας, το άριστα καταρτισμένο επιστημονικό προσωπικό και η προσήλωση στις παραδοσιακές μεθόδους.

## Πλούσια γκάμα προϊόντων

Στα προϊόντα του Τυροκομείου ανήκουν η Γραβιέρα Νάξου ΠΟΠ, η Γραβιέρα Νάξου ΠΟΠ 12μηννης Ωρίμανσης, το Κεφαλοτύρι, η Γραβιέρα σε Μπαστούνη, το Σκληρό τυρί Σαγανάκι με γεύσεις, η Μυζήθρα Γλυκιά Νάξου και το Ξινοτύρι φρέσκο. Επίσης το τυροκομείο έχει πάρει μέρος σε πολλούς διαγωνισμούς αποσπώντας πολλαπλά βραβεία για όλα τα προϊόντα με αποκορύφωμα την πλατινένια διάκριση της Γραβιέρας Νάξου ΠΟΠ 12μηννης Ωρίμανσης και φυσικά την δύο φορές χρυσή βράβευση της Γραβιέρας Νάξου ΠΟΠ.



## Στο δίκτυο Aegean Cuisine

Το Τυροκομείο Πιτταρά έχει ενταχθεί στο δίκτυο Aegean Cuisine για τα προϊόντα Γραβιέρα Νάξου Π.Ο.Π., Μυζήθρα Γλυκιά Νάξου και Ξινοτύρι Φρέσκο Νάξου.

## Στην αγορά και το Κεφαλοτύρι

Με συνταγή που έρχεται από την προηγούμενη χιλιετία και τηρώντας όλους τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας το Τυροκομείο Πιτταρά προσφέρει το 12μηννης Ωρίμανσης Κεφαλοτύρι, ένα προϊόν με έντονη και πικάντικη γεύση.



Η πολυβραβευμένη Γραβιέρα Νάξου ΠΟΠ παρασκευάζεται από φρέσκο αγελαδινό γάλα και μπορεί να περιέχει έως 20% αιγοπρόβειο.



# Εκλεκτές γεύσεις με το γάλα της Σητείας

*Κορωνίδα του Τυροκομείου Κουβαράκη το Ξύγαλο ΠΟΠ*

Μια οικογενειακή επιχείρηση που δημιουργήθηκε από ανθρώπους με μεγάλη αγάπη για την τυροκομία είναι η εταιρεία Κουβαράκης & ΣΙΑ Ο.Ε με έδρα το Χαμέζι Σητείας. Με γνώμονα την υψηλή διατροφική αξία και το σεβασμό στην παράδοση παράγει, συσκευάζει και προσφέρει γαλακτοκομικά και τυροκομικά προϊόντα υψηλής ποιότητας. Η ιστορία της ξεκίνησε το 1977 όταν ανοίγει τις πόρτες του το πρώτο κατάστημα στο κέντρο της πόλης της Σητείας. Το 2004 την επιχείρηση αναλαμβάνουν οι τρεις γιοι του Ιωάννη Κουβαράκη, Παντελής, Κωνσταντίνος και Γεώργιος και η εταιρεία επεκτάθηκε και σε άλλα μέρη στην Ελλάδα. Στην γκάμα



των προϊόντων του τυροκομείου και κορωνίδα του αποτελεί το Ξύγαλο Σητείας ΠΟΠ, ένα προϊόν, που έλκει την ιστορία του από τα αρχαία χρόνια και το 2010 καταχωρήθηκε στο μητρώο των ΠΟΠ, ενώ ο καταναλωτής μπορεί να το βρει σε πολλά καταστήματα τροφίμων στην Κρήτη αλ-

λά και σε άλλες περιοχές της Ελλάδας. Μαζί με το Ξύγαλο ΠΟΠ, το τυροκομείο Κουβαράκη διαθέτει Στάκα Σητείας, Στακοβούτυρο Σητείας, Πλήρες Γιαούρτι Σητείας, Γιαούρτι Σητείας με χαμηλά λιπαρά, Κεφαλοτύρι, Κεφαλογραβιέρα από φρέσκο αιγοπρόβειο γάλα, με ευχάριστη αλμυρή γεύση και πλούσιο άρωμα, Σκληρό επιτραπέζιο τυρί από γίδινο ή αιγοπρόβειο γάλα, με χαμηλά χαμηλά λιπαρά, Μυζήθρα Γλυκιά και Ξινή, Ξινόχοιτρο και Λευκό τυρί άλμης. Σημειώνεται ότι το γάλα που χρησιμοποιείται για την παρασκευή των προϊόντων είναι από το Νομό Λασιθίου και κυρίως από την ευρύτερη περιοχή του Δήμου Σητείας.



**Οι σύγχρονες εγκαταστάσεις του τυροκομείου Κουβαράκη διαθέτουν τα πλέον σύγχρονα μηχανήματα και εξοπλισμό επεξεργασίας γάλακτος για την παραγωγική διαδικασία των προϊόντων του.**



## Χρυσό Μετάλλιο Ποιότητας

**Δροσερή**, υπόξινη, ελαφρώς αλμυρή γεύση χαρακτηρίζουν το Ξύγαλο ΠΟΠ Σπείρας του Τυροκομείου Κουβαράκη, ένα μαλακό αλοιφώδες τυρί, που μάλιστα βραβεύθηκε με Χρυσό Μετάλλιο ποιότητας στα Mediterranean Taste Awards™ τον περασμένο Ιούνιο στην Κρήτη. Το Ξύγαλο ΠΟΠ έχει πλούσια μικροκλωρίδα και χαμηλή λακτόζη ως συνέπεια της φυσικής ζύμωσης που κάνει μέσα στα ειδικά δοχεία όπου τοποθετείται το γάλα, το οποίο είναι αιγοπρόβειο, πρόβειο ελαφρώς αποβουτυρωμένο ή και σκέτο γίδινο. Πρόκειται για ένα τυρί που χρησιμοποιείται σε πολλές συνταγές και συνοδεύει πολλά τρόφιμα.



**Το Ξύγαλο ΠΟΠ αποτελεί ένα παραδοσιακό έδεσμα υψηλής γαστρονομικής αξίας.**



Π.ΚΟΥΒΑΡΑΚΗΣ & ΣΙΑ Ο.Ε



Π. ΚΟΥΒΑΡΑΚΗΣ & ΣΙΑ Ο.Ε

ΚΕΝΤΡΙΚΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ: Οδός Παπαναστασίου 22 Σπείρα, Κρήτη

ΥΠΟΚΑΤΑΣΤΗΜΑ: Οδός Καπετάν Ελήφ 4 Σπείρα, Κρήτη

T. +30 28430.28830 +30 28430.23815

Email: info@kouvarakis.gr



Κουβαράκης Τυροκομικά-Γαλακτοκομικά

[www.kouvarakis.gr](http://www.kouvarakis.gr)



# Η εξέγερση του τυριού

*Η μεγαλύτερη κλοπή τυριού στην ιστορία ή -από άλλη οπτική, η μεγαλύτερη εξέγερση με αφορμή το τυρί έγινε το 1766 στο Nottingham της Αγγλίας*

## ΤΟΥ ΠΕΤΡΟΥ ΓΚΟΓΚΟΥ

Στα μέσα του περιπετειώδους για τη Βρετανική Αυτοκρατορία 18ου αιώνα Άγγλοι έμποροι και μεσάζοντες πήραν ένα καλό μάθημα του τι μπορεί να πάθει κανείς όταν φουσκώνει τις ήδη πληθωριστικές τιμές στα τρόφιμα. Κάρα αναποδογύρισαν, αποθήκες και πλοία μεταφοράς άδειασαν ενώ εκατοντάδες κεφάλια τυριού εξαφανίστηκαν με τον στρατό να ανοίγει πυρ στο εξεγερμένο έναντι των εμπόρων πλήθος.

Αλλά ας πάρουμε τα πράγματα με τη σειρά. Το φθινόπωρο του 1766 βρήκε τη Γηραιά ήπειρο σε μια αντίστοιχη με το 2021 παραγωγικά χρονιά. Οι σοδειές ήταν απογοητευτικές, με τις τιμές στο σιτάρι, το καλαμπόκι, το αλεύρι και άλλα τρόφιμα να σχηματίζουν απαγορευτικές κορυφές. Παρά το δυσμενές εμπορικό κλίμα, οι κάτοικοι του Nottingham ετοιμάζονταν για την ετήσια εμποροπανήγυρη Goose Fair που γίνεται ακόμα και σήμερα στις αρχές του Οκτώβρη με τις ρίζες του να χάνονται σε βάθος χιλιετίας. Με τις αποθήκες άδειες, οι Άγγλοι έμποροι επέλεξαν τότε να εξαγάγουν τη λιγοστή παραγωγή των αγγλικών επαρχιών προσδο-



κώντας σε τεράστια κέρδη με αποτέλεσμα σημαντικές ελλείψεις τροφίμων στη Βρετανία. Καθώς το παζάρι άνοιγε τις πύλες του, στους πάγκους είχαν μείνει κυρίως τυριά, που τότε πωλούνταν σε τεράστια κεφάλια, ωστόσο οι τιμές είχαν διπλασιαστεί. Ένα γενικό αίσθημα αγωνίας κυριέυσε τους χωρικούς της περιοχής και η αγωνία πήρε τη μορφή εξέγερσης στις 2 Οκτωβρίου, όταν κάποιοι επιδέξιοι έμποροι βρέθησαν να αγοράζουν μια τεράστια ποσότητα τυριού σκοπεύοντας να το μεταπυλίσουν. Ένα γενικευμένο πλιάτσικο, κυρίως τυριών, έλαβε χώρα. Μεταξύ άλλων μια αποθήκη γεμάτη τυριά ανοίχτηκε, ενώ ένας έμπορος είδε τους χωρικούς να σπκώνουν όλο το γαλακτοκομικό φορτίο του πλοίου του.

Για τις επόμενες ημέρες, το Nottingham είχε εγκλωβιστεί σε ένα τυρένιο χάος. Μόνο με την σκληρή παρέμβαση του ιππικού μερικά 24ωρα αργότερα επανήλθε η τάξη τις επόμενες εβδομάδες στο Νότιγγαμ, ωστόσο χρειάστηκε να περάσουν πολλά χρόνια ώσπου η μεταφορά τυριών στην καρδιά της Βρετανικής Αυτοκρατορίας να γίνει ξανά χωρίς τη συνοδεία ένοπλης φρουράς.



συνεταιρισμός

# Καλαβρύτων

Η πλούσια γεύση  
του τόπου μας



Εδώ και **50 χρόνια** φέρνουμε στο τραπέζι σας  
την νόστιμη, παραδοσιακή μας Φέτα, που βρίσκουμε  
στα καταστήματα  **ΣΚΛΑΒΕΝΙΤΗΣ**





## Το ταξίδι συνεχίζεται...

Οι Σαρακατσαναίοι πρόγονοί μας ταξίδευαν εβδομάδες ολόκληρες στα Άγραφα και στα βουνά της Πίνδου για να βρουν τα καλύτερα βοσκοτόπια και να τυροκομήσουν την πιο νόστιμη φέτα. Σήμερα, συνεχίζουμε με την ίδια δίψα το συναρπαστικό αυτό ταξίδι κατακτώντας με τη βραβευμένη φέτα μας, εκατομμύρια απαιτητικούς καταναλωτές σε όλο τον κόσμο. Φέτα Ρούσσας από το 1952. Είναι αυθεντική γι' αυτό είναι νόστιμη!



[www.roussas.gr](http://www.roussas.gr)

Τυροκόπος • Εθνική Έπιση Έκθεση Top 50 2022 • PREMIUM BRANDS • ΓΕΥΓΙΓΝΩΣΙΑ • ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΕΙΣ • ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ • BRANDING • ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΕΙΣ • ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ • ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ • ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΣ

© 2020, Roussas Dairysa / Συστηματική Ανοσία