

THE Top 50

ΚΟΡΥΦΑΙΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΤΥΡΙΩΝ

Ειδική Ετήσια Έκδοση Top 50 2023 • ISSN: 2732-835X • Τιμή: 3 ευρώ ή Δωρεάν με την Agenda



Τυροκόμος



νώμα

τοπικά & ποιοτικά



- 1 Παραδοσιακό Κεφαλοτύρι Νάξου.**
Με υποκίτρινο χρώμα και βουτυρένια απαλή υφή, έχει ελαφρώς αλμυρή γεύση και σύνθετο αρωματικό χαρακτήρα, από άνθη μέχρι πιο πολύπλοκα αρώματα.
- 2 Γραβιέρα Κρήτης Π.Ο.Π.**
Σκληρό τυρί αιγοπρόβειου γάλακτος με απαλό κίτρινο χρώμα και ωραία βουτυράτη, γεμάτη γεύση, με μικρές διάσπαρτες τρύπες και ωραία, βελούδινη υφή.
- 3 Γραβιέρα Μον Παρνές με τρούφα.**
Έχει έντονο το αποτύπωμα της ψιλοκομμένης μαύρης, χειμωνιάτικης τρούφας στην όψη, το άρωμα και τη γεύση. Είναι έντονη, με γήινο χαρακτήρα.
- 4 Πεκορίνο Αμφιλοχίας.**
Ελαφρώς αλμυρό, βουτυράτο, σκληρό τυρί, από αιγοπρόβειο γάλα, με πολύπλοκο αρωματικό χαρακτήρα, υποκίτρινο, με χαρακτηριστικές οπές.
- 5 Γραβιέρα Ίου.**
Από αιγοπρόβειο γάλα, με φρουτώδη αρώματα και ντελικάτη υφή, η φιντεσατή αυτή γραβιέρα έχει απαλό κίτρινο χρώμα με πολλές μικρές τρύπες στη μάζα της.

Μάθε περισσότερα εδώ:



Τα ελληνικά τυριά έχουν τη σφραγίδα Νώμα

Για το καθημερινό τραπέζι, για τις γιορτινές ημέρες, για τα φιλικά ή τα επίσημα καλέσματα, τα ελληνικά τυριά έχουν πρωταγωνιστικό ρόλο και κερδίζουν πάντοτε την παράσταση με τη γεύση, την ποιότητα και τα αρώματά τους.





ΑΓΡΟΤΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΑΓΕΛΑΔΟΤΡΟΦΩΝ ΚΑΙ 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 κιλιά αγελαδινό γάλα και τα 13.000.000 αιγοπρόβειο 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

ΑΓΡΟΤΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΑΓΕΛΑΔΟΤΡΟΦΩΝ ΚΑΙ ΠΡΟΒΑΤΟΤΡΟΦΩΝ ΔΥΤΙΚΗΣ ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ
Λαζαρίνα Καρδίτσας | T: 2431024280 , 2431049377 | M: infoagrosyn@gmail.com | W: <https://agrosynthessaly.gr>

Πληθαίνουν, κοντά στους ισχυρούς παίκτες, οι νέες μικρές αλλά ευέλικτες και συστηματικές τυροκομικές μονάδες, όπως καταγράφεται στην τέταρτη κατά σειρά κυκλοφορία του Top 50 by Τυροκόμος με τις κορυφαίες επιλογές ελληνικών τυριών



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΡΓΙΤΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΒΑΣΙΛΗΣ ΒΕΡΒΕΡΛΗΣ

Από το Μασσούκι Τζουμέρκων στο Χαλίκι Αιτωλοακαρνανίας η οικογένεια Μακρή



Στη φωτογραφία του εξωφύλλου ο Δήμος Στεργιάννης, από το Τσελιγκάτο Σουφλίου

Εγχώρια τυροκομία

60 Σπουδάζοντας τυροκομία Οκτώ απόφοιτοι της Αμερικανικής Γεωργικής Σχολής και της Γαλακτοκομικής Σχολής Ιωαννίνων «στα θρανία του τυριού» έμαθαν να «διαβάζουν το γάλα».

08 Θανάσης Μακρής «Αν δεν ξέρεις να καταλαβαίνεις το τυρί με το χέρι, δεν είσαι τυροκόμος» σύμφωνα με τον Θανάση Μακρή, πατριάρχη της οικογένειας, που κυνήγησε το καλό γάλα μέχρι το Χαλίκι Αιτωλοακαρνανίας

36 Πενήντα τυριά Κορυφαίες επιλογές τυριών ελληνικών τυροκομείων από την τέταρτη κατά σειρά έκδοση του Top 50 by Τυροκόμος 2023

Στον κόσμο

ΚΟΡΥΦΑΙΟΣ

17 Παγκόσμιος Πρωταθλητής 2022

ο Ελβετός τυροκόμος Urs Leuenberger για την πολύ ιδιαίτερη γραβιέρα του Vorderfulltigen Gourmino Le Gruyère AOP surchoix

ΤΥΡΙ ΓΙΑ ΚΑΥΣΙΜΟ

20 Για την Aston Martin του βασιλιά Καρόλου III που «καίει» απορρίμματα τυριού και αγγλικού λευκού κρασιού

ΚΩΣΤΑΣ ΜΠΟΥΝΤΟΥΡΗΣ

32 Delicatessen προϊόν είναι η Βαρελίσια Φέτα ΠΟΠ στις αγορές του εξωτερικού με το δικό της κοινό και περίοπτη θέση στο ράφι



Κορυφαίες επιλογές ελληνικών τυριών για τέταρτη χρονιά από τον Τυροκόμο



Όλη η τέχνη της ποντιακής τυροκομίας στο Ραγιάν

© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΒΑΣΙΛΗΣ ΒΕΡΒΕΡΛΑΗΣ

Πρόσωπα

26 Θεόφιλος Γεωργιάδης Κάτι σαν... τάμα στην Παναγία Σουμελά αποτελεί για τους Πόντιους της Θεσσαλονίκης η επίσκεψη στο κατάστημα Ραγιάν του Θεόφιλου Γεωργιάδη, που κατέχει και διδάσκει τα μυστικά της τυροκομίας του Πόντου

60 Τολγκάς Ντούραλης Από την οικογένεια ήρθε η συναισθηματική σύνδεση με την τυροκομία. Η επαγγελματική προσέγγιση ήρθε στην Αμερικανική Γεωργική Σχολή για τον τυροκόμο από την Ξάνθη

114 Τζάνος Μαυρίκος «Σε άλλα μέρη το τυροκομείο, είναι τυροκομείο κι ο τσοπάνης, τσοπάνης. Στο νησί πρέπει να έχεις ζώα, γιατί το γάλα δεν βρίσκεται. Αν πάλι φέρω γάλα από την Εύβοια, μόνο Σκυριανό τυρί δεν κάνω»



Μετρ της Βαρελίσιας Φέτας, ο Κώστας Μπουντούρης

Αμφιλοχίας δη



Αποκλειστικά στα



Βασιλόπουλος
...και του πουλιού το γάλα!

Όπως γίνεται ήδη με το κρασί, τα τυριά ως στοιχείο κουλτούρας

Φέτα και Γραβιέρα διεκδικούν επάξια τα τελευταία χρόνια θέση στις κουζίνες των μεγάλων εστιατορίων διεθνώς

Για την επιτυχία ενός κλάδου, ιδιαίτερα όταν συνδέεται με τον πρωτογενή τομέα και την ανθρώπινη διατροφή, δεν αρκεί να βλέπει κανείς μόνο τους αριθμούς.

Στον εγχώριο κλάδο της τυροκομίας, για παράδειγμα, τα στατιστικά στοιχεία κάνουν λόγο για εξαγωγές της τάξεως των 450 εκατ. ευρώ, εκ των οποίων τα 350 εκατ. ευρώ περίπου αφορούν στη Φέτα. Η τυροκομία μετράει σήμερα περί τις 550 επιχειρήσεις, οι οποίες προμηθεύονται την πρώτη ύλη από μια ζώνη γάλακτος που αριθμεί ένα σύνολο 50.000 κτηνοτροφικών εκμεταλλεύσεων περίπου, εκ των οποίων οι 47.000 στην αιγοπροβατοτροφία και οι 3.000 στην γαλακτοφόρο αγελαδοτροφία.

Αυτό που δεν έχει γίνει πλήρως κατανοητό, είναι οι τεράστιες δυνατότητες ανάπτυξης που παρουσιάζει ο συγκεκριμένος κλάδος. Με μια προϋπόθεση. Ότι το τυρί δεν θα είναι απλά ένα σημαντικό προϊόν διατροφής αλλά θα καταστεί μέρος της διατροφικής μας κουλτούρας μας. Το είδαμε να συμβαίνει στον κλάδο του οίνου.

Όπως έγινε τα τελευταία χρόνια με το κρασί, έτσι και για τα τυριά, η Γαλλία θα μπορούσε να αποτελέσει ένα ασφαλές πρότυπο. Όχι για να αντιγράψουμε ως χώρα τους 350 τύπους τυριών που διαθέτουν οι Γάλλοι αλλά για να κωδικοποιήσουμε κατά κάποιο τρόπο τον εγχώριο χάρτη των τυριών, με βάση τα στοιχεία της βλάστησης και τον τρόπο παρασκευής τους. Να αναφερθεί εδώ ότι η τυροκομική είναι στην ουσία μια μορφή συντήρησης του γάλακτος που στηρίζεται, όπως και κάθε άλλη συντήρηση, σε δύο αρχές: Στη γαλακτική ζύμωση και στη μείωση της περιεκτικότητας του νερού.

Ως γνωστόν, η Ελλάδα έχει κατοχυρώσει 21 τυριά Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΠΟΠ). Ωστόσο,

η συγκεκριμένη γκάμα τυριών και κυρίως οι όγκοι που φθάνουν στην αγορά (με εξαίρεση ενδεχομένως τη Φέτα) δεν είναι ανάλογοι της παράδοσης αιώνων που διαθέτει η χώρα μας στην κτηνοτροφία και ειδικά στα μικρά μηρυκαστικά. Από την άλλη πλευρά, η Φέτα και η Γραβιέρα, όπως και κάποια ακόμη εγχώρια τυριά, διεκδικούν επάξια θέση στις κουζίνες μεγάλων εστιατορίων διεθνώς, ενώ καταξιωμένοι σεφ δημιουργούν μ' αυτά εξαιρετικές συνταγές.

Υλικό υπάρχει. Αυτό το οποίο χρειάζεται είναι πίστη στις δυνατότητες, ρεαλιστικό σχέδιο, καλύτερη συνεργασία μεταξύ των κρίκων της αλυσίδας αξίας και δικαιότερη κατανομή της υπεραξίας που είναι εφικτό να δώσουν

αυτά τα προϊόντα, σε συνδυασμό βέβαια με την ικανοποίηση που μπορούν να προσφέρουν στον καταναλωτή.

Αν ήμουν υπουργός Γεωργίας σε μια χώρα που έχει προϊόν τη Φέτα, αναφέρει σε ένα από τα πονήματά του ο καθηγητής Βιοχημείας και Βιοτεχνολογίας του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας, Δημήτρης Κουρέτας, θα κυκλοφορούσα κάθε μέρα με ενδυμασία που θα έγραφε: «Ποιο είναι το καλύτερο τυρί στον κόσμο

που έχει δύο φορές περισσότερη Β12 από cheddar, τέσσερις φορές περισσότερη βιταμίνη D από την παρμεζάνα, δύο φορές περισσότερο σίδηρο από το blue cheese και τρεις φορές περισσότερο ασβέστιο από το brie; Η ΦΕΤΑ».



Ο δρόμος της επιτυχίας θέλει το τυρί μέρος της διατροφικής μας κουλτούρας.

Γιάννης Πανάγος
Εκδότης
Διευθυντής

ΤΑΥΤΟΤΗΤΑ

**ΕΜΠΟΡΙΚΟΣ
ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ
ΒΑΣΙΚΟΣ ΜΕΤΟΧΟΣ
ΝΟΜΙΜΟΣ
ΕΚΠΡΟΣΩΠΟΣ**
Γιάννης Πανάγος

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

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ
Ειρήνη Σκρέκη

ΣΥΝΤΑΞΗ
Πέτρος Γκόγκος
Μαρία Γιουρούκελη
Λεωνίδα Λιάμης
Ζήσης Πανάγος
Γιώργος Λαμπίρης
Σοφία Σπύρου
Γιώργος Κοντονής

**ΕΜΠΟΡΙΚΟΣ
ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ**
Παναγιώτης Αραβαντινός

**ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΟ/
ΣΕΛΙΔΟΠΟΙΗΣΗ**
Σπύρος Αλεξίου
Φανή Παπαπετροπούλου
Χαρή Οικονόμου

**ΔΙΑΦΗΜΙΣΗ
ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ**
Σταύρος Κοντός
Ειρήνη Βλάχου
Παναγιώτα Καζαντζή

ΔΙΑΝΟΜΗ
ΑΡΓΟΣ Α.Ε.

**ΕΚΤΥΠΩΣΗ/
ΒΙΒΛΙΟΔΕΞΙΑ**
INK - PAPER
& PRINT



Από αριστερά Σταύρος, Πάνος και Νίκος Μακρής, πλαισιώνουν τον πατριάρχη της οικογένειας Θανάση.



Η ΚΑΤΑ ΜΑΚΡΗ ΓΡΑΒΙΕΡΑ

**ΑΚΟΛΟΥΘΩΝΤΑΣ ΠΑΝΤΑ
ΤΟ ΚΑΛΟ ΟΡΕΙΝΟ ΓΑΛΑ Η ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑ
ΜΑΚΡΗ ΕΦΘΑΣΕ ΑΠΟ ΤΟ ΜΑΤΣΟΥΚΙ
ΤΩΝ ΤΖΟΥΜΕΡΚΩΝ ΣΤΗΝ ΑΜΦΙΛΟΧΙΑ
ΚΑΙ ΤΟ ΧΑΛΙΚΙ ΑΙΤΩΛΟΑΚΑΡΝΑΝΙΑΣ**

Του Ηέιρου Γκόγκου

Φωτογραφίες: Γεωργία Καραμαλή

Η εύκολη πρόσβαση σε γνήσια προϊόντα αγροδιατροφής με ένα βιαστικό πέρασμα από το σούπερ μάρκετ της γειτονιάς, είναι μια καλά κρυμμένη πολυτέλεια που περνά απαρατήρητη από τους περισσότερους κατοίκους των μεγαλουπόλεων της Ελλάδας. Αυτό, μέχρι να βρεθούν μπροστά σε ένα πυκνοστημένο ράφι ή ψυγείο με έντονα χρώματα αλλά ήπιες γεύσεις σε κάποια ευρωπαϊκή πόλη. Εκεί, για να γευτεί κανείς κάτι φυσικά έντονο, θα χρειαστεί να πληρώσει τιμή delicatessen.

Μια τέτοια περίπτωση «προσβάσιμης» γνησιότητας, είναι τα τυροκομικά προϊόντα της οικογένειας Μακρή, που από το Χαλίκι Αιτωλικού, έναν οικισμό 120 κατοίκων ξεχασμένο στην παλιά εθνική οδό Ρίου-Αγρινίου, ακολουθεί 90 χρόνια τώρα με θρησκευτική προσήλωση την ίδια ακριβώς δημιουργική ρουτίνα.



«Αν δεν ξέρεις να καταλαβαίνεις το τυρί με το χέρι δεν είσαι τυροκόμος» σημειώνει ο πατριάρχης της οικογένειας, 70χρονος σήμερα, Θανάσης Μακρής.

Στις πέντε το πρωί, το βυτίο ξεκινά από την αυλή του τυροκομείου και κινούμενο σε μια ακτίνα 100 χιλιομέτρων, περνά από όλα τα ημιορεινά και ορεινά χωριά της ευρύτερης περιοχής, για να συλλέξει γάλα από έμπειρους, παλαιάς κοπής κτηνοτρόφους, σχεδόν 200 στο σύνολο. Ως τις εννέα έχει ολοκληρώσει την πρώτη διαδρομή και το γάλα πηγαίνει για παστερίωση.

Φτάνοντας αργά το πρωινό μιας Παρασκευής στο τυροκομείο, μας υποδέχτηκε ο πατριάρχης της οικογένειας, Θανάσης Μακρής. Στα 70 του πλέον, επιτηρούσε από μακριά τις εργασίες στη συμπαγή μονάδα. Μας προσέφερε καφέ και τσίπουρο, όμως από κεκτημένη ταχύτητα βρεθήκαμε αμέσως στην καρδιά του τυροκομείου, όπου οι τρεις γιοι του, η τρίτη γενιά τυροκόμων της οικογένειας, τακτοποιούσαν τα τελευταία καλούπια με τα τυριά και συντόνιζαν τον καθαρισμό του χώρου για να υποδεχτεί το γάλα της επόμενης ημέρας.

Οι τσαντίλες είχαν μαζευτεί, το Ανθότυρο είχε ήδη μπει σε καλούπι, το ίδιο και οι Γραβιέρες και τα Κεφαλοτύρια. Τα καζάνια, επίσης, είχαν καθαριστεί και η μόνη εκκρεμότητα μετά από λίγο, ήταν η εξυπηρέτηση δύο περαστικών που είχαν καταφτάσει για να προμηθευτούν το τυρί της εβδομάδας από το πρατήριο. Λίγες στιγμές αργότερα, έγιναν οι συστάσεις, μέσα στο ωριμαντήριο με τα ξύλινα ράφια, σε έναν

χώρο που μύριζε... νοστιμιά. «Εμείς το τυρί το γνωρίζουμε με το χέρι» θα πει με μια αφοπλιστική αμεσότητα ο κύριος Θανάσης. «Το πιάνουμε και καταλαβαίνουμε αν είναι έτοιμο. Πώς με τον καφέ, λες φούσκωσε και βγάζεις το μπρίκι απ' τη φωτιά. Έτσι και δω. Δεν κοιτάμε τι θα πει το χημείο» συνεχίζει, σπάζοντας τον πάγο της γνωριμίας και δίνοντας το έναυσμα για μια αναδρομή στην ιστορία της οικογένειας που αποτελεί σήμερα ένα ξεχωριστό κεφάλαιο στα ελληνικά κίτρινα τυριά από πρόβειο γάλα.

«**Η**μέρα για εμάς ξεκινά γύρω στις 6 το πρωί. Προετοιμάζουμε το χώρο ώσπου να 'ρθει το βυτίο με το γάλα» θα πει ο Νίκος Μακρής, ο μικρότερος γιος, που στα 27 του σήμερα, με σπουδές και μεταπτυχιακό στη διοίκηση επιχειρήσεων στο Πανεπιστήμιο Πειραιά, εμπλέκεται τόσο στο κομμάτι της παραγωγής, όσο και στις υποθέσεις γραφείου που απαιτεί μια επιχείρηση με ετήσιο τζίρο 4 με 5 εκατ. ευρώ. Ο μεγαλύτερος γιος, ο 39χρο-

νος Σταύρος, μόλις έβγαλε τα ρούχα της δουλειάς και ήρθε να μας εξηγήσει τη διαδικασία της τυροκόμησης. Δίπλα του, ο μεσαίος αδερφός, ο Πάνος, ο οποίος μπήκε πρώτος στο κόλπο, όταν την εποχή των Ολυμπιακών της Αθήνας, σε ηλικία 16 ετών ξεκίνησε να μαθαίνει το τυρί πλάι στον πατέρα του.

«Το γάλα πηγαίνει κατευθείαν για παραγωγή» ξεκινούν τα δύο μεγάλα αδέρφια να περιγράφουν πώς

**ΔΕΝ ΠΟΝΤΑΡΟΥΜΕ
ΣΕ ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ,
ΠΟΝΤΑΡΟΥΜΕ
ΣΕ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΑ
ΧΕΡΙΑ ΚΑΙ ΚΟΠΟ**

πήζουν το τυρί, το βράσιμο του γάλακτος στο καζάνι, την τοποθέτησή του στους τυροδέτες, την προσθήκη της πυτιάς, το αλάτισμα, την εξαγωγή του τυριού παραδοσιακά με τσαντίλες, μιλούσαν με ενθουσιασμό για τα καλούπια, τη μεταφορά στο ωριμαντήριο και ούτω καθ'εξής. Καθώς εξηγούσαν, η σκέψη συνειρμικά βρέθηκε πίσω, στο σταθμευμένο βυτίο στην αυλή, πάνω στο οποίο αυτοκόλλητα με μπλε γράμματα σχημάτιζαν έξι λέξεις: «Χειροποίητα τυριά από φρέσκο γάλα ημέρας». Χώρεσαν τον πυρήνα της τυροκομικής τους αντίληψης, αυτό για το οποίο μιλούσαν με ορμή επί μια ώρα, σε μια αράδα πάνω στο βυτίο τους, σκέφτηκα.

«**Ε**χουμε καλούπια παλαιά, δουλεύουμε ακόμα με τσαντίλες και χρησιμοποιούμε μόνο ελληνική πυτιά. Δεν βάζουμε καθόλου καλλιέργεια» θα περιγράψει ο Πάνος. «Είναι το ίδιο το στομάχι από το κατσικάκι με ένα μοσχάρι 500 κιλά από τη Γαλλία;» παρεμβαίνει ο κ. Θανάσης, για να δώσει έμφαση στην επιλογή της πυτιάς. «Η καλλιέργεια συνήθως χρησιμοποιείται, για να επιταχύνει την

ωρίμανση του τυριού», εξηγεί ο μεσαίος γιος, με τον πατέρα του να συμπληρώνει ότι όλη η παραγωγή των κίτρινων τυριών τους, παίρνει τον χρόνο της και περνάει από το ωριμαντήριο για τρεις μήνες. «Πάνω στο ξύλο στους 18 βαθμούς» αναφέρει emphatically ο 70χρονος τυροκόμος.

Η μονάδα συλλέγει σε ετήσια βάσει περίπου 3.000 τόνους πρόβειου γάλακτος και λίγου γίδινου, με το οποίο παράγονται 11 κωδικοί τυριών, μεταξύ των οποίων και Φέτα, η οποία όμως διατίθεται τοπικά. Το μεγαλύτερο μέρος της παραγωγής, η οποία συγκεκριμένα περιλαμβάνει Γραβιέρα

απλή, Μακράς ωρίμανσης, Γραβιέρα με πιπέρια αλλά και Κασσιπίπερο (Γραβιέρα με καυτερή πιπεριά), Κεφαλογραβιέρα, Κεφαλοτύρι και Πεκορίνο, αλλά και ένα πολύ γευστικό Ανθότυρο, το απορροφά μεγάλη αλυσίδα λιανικής με καταστήματα σε ολόκληρη την επικράτεια, η συνεργασία με την οποία μετρά πλέον 25 χρόνια. Ένα μέρος της παραγωγής εξάγεται στις ΗΠΑ μέσα από έναν δίαυλο που άνοιξε πίσω στο 1970 ο Θανάσης Μακρής, όταν ανέλαβε τα νήια της επιχείρησης από τον πατέρα του.

«Πώς καταφέρνει ένα παραδο-



Ο Νίκος Μακρής επί το έργον στο τυροκομείο

- ISO 9001 - ISO 14001
- ISO 22000
- Δοχεία τυροκομικών
- Δοχεία τουρσιών
- Δοχεία ελαιών
- Δοχεία ελαιολάδων
- Δοχεία μελιού
- Δοχεία λιπαντικών

STRONGEST COMPANIES
ICAP
IN GREECE



Web: www.lefka.gr - E-mail: info@lefka.gr

ΛΕΥΚΟΣΙΔΗΡΟΥΡΓΙΑ ΚΑΒΑΛΑΣ Α.Ε.

Κατασκευή ειδών συσκευασίας από Λευκοσίδηρο

7ο χιλ. Π.Ε.Ο. Καβάλας - Θεσσαλονίκης, Τ.Θ. 1357, Τ.Κ. 64100, Καβάλα
Τηλ.: 2510. 326325 - 2510. 326253 - 2510. 326256 - Φαξ: 2510. 326236

ΧΩΤΟΣ®

Από το 1920

Τυριά με ιστορία!



ΧΩΤΟΣ ΑΒΕΕ

Βλαχάβα 10, 40011 Φαλάνη, Τηλ.: 2410 941815, 942033, Fax: 2410 941549, E-mail: info@hotos.gr, george@hotos.gr

Facebook | Instagram | Website: /hotosdairy | www.hotos.gr





«Το τυρί μας θέλει χρόνο για να ωριμάσει και οι συνεργάτες μας το σέβονται» εξηγεί ο Σταύρος Μακρής, ο μεγάλος γιος της οικογένειας.

σιακό τυροκομείο να ανταποκρίνεται με συνέπεια στους βιαστικούς ρυθμούς και τα εξαντλητικά τονάζ της λιανικής;» ήταν μια ειλικρινής απορία που προέκυψε κατά την πορεία της συζήτησης. «Σέβονται την αντίληψή μας και μας δίνουν το χρόνο μας» θα απαντήσει ο Σταύρος Μακρής, με τον Πάνο να συμπληρώνει: «Όταν χρειάζεται, φέρνουμε περισσότερα χέρια για να βοηθήσουν».

Χειροποίητα τυριά, σημαίνει ανθρώπινη εργασία και πράγματι στη μονάδα δεν υπήρχε κανένα σύνθετο εργαλείο αυτοματισμού, κανένα «ρομπότ» να ορίζει τη γραμμή παραγωγής. «Δεν ποντάρουμε σε μηχανήματα. Ποντάρουμε σε περισσότερα χέρια και κόπο» αναφέρει ο Πάνος. Όπως θα ξεκαθαρίσει, το στοιχείο της χειρωνακτικής εργασίας είναι ο πυρήνας της διαφοροποίησης των προϊόντων τους.

Αυτήν την περίοδο υλοποιείται επένδυση 1 εκατ. ευρώ για επέκταση του τυροκομείου που θα αυξήσει περίπου 50% την παραγωγή, ενώ σε επόμενη φάση θα χτιστεί και δεύτερο τυροκομείο στην Αμφιλοχία, για το οποίο έχει ήδη αγοραστεί το οικόπεδο πάνω στο οποίο θα χτιστεί. «Όσο κι αν μεγαλώσουμε, πάντα θα δουλεύουμε με μυαλό και εργατικούς ανθρώπους» ξεκαθαρίζουν και οι τέσσερις τυροκόμοι. Τώρα απασχολούνται 12 με 14 εργάτες

από το Αγρίνιο, όταν βρίσκονται στο φουλ της παραγωγής και αν χρειαστεί στη πορεία, θα αυξηθεί ο αριθμός σε 25, 30 ή όσους τέλος πάντων χρειάζονται για να βγαίνουν οι δουλειές με τη μέθοδο που ακολουθούν πιστά στην οικογένεια από το 1930. Ανθρώπινη εργασία βέβαια σημαίνει αυξημένο κόστος παραγωγής. «Πληρώνεται αυτή η δουλειά και το μεράκι από την αγορά;» ήταν μια επόμενη ερώτηση.

«Φτάνει που ο κόσμος μάς εκτιμά και μας αγαπά» απαντά σχεδόν αυτόματα ο κ. Θανάσης. «Ερχονται από Αλεξανδρούπολη και Θεσσαλονίκη για να πάρουν τυριά. Μας καλούν από την Κρήτη επειδή δεν βρίσκουν το τυρί και μας ψάχνουν. Αυτό μας ικανοποιεί. Μπορεί να μην βγάζουμε κάτι γιατί είναι και τα πράγματα παράξενα, αλλά μας αρέσει το όνομα που έχουμε φτιάξει. Κρατάμε ανεξαρτήτως κόστους τις αρχές μας. Δεν μπορούμε να κάνουμε αλλιώς. Δεν αλλάζουμε, πάμε βάσει παράδοσης» συμπληρώνει εμφατικά.

Σε αυτό το σημείο, ξεκίνησε ο 70χρονος με μια σύντομη περιγραφή της καθόδου της οικογένειας από το Ματσούκι των Τζουμέρκων, στην Αμφιλοχία και στη συνέχεια στο Χαλίκι. «Ο παππούς μου είχε γίδια και η οικογένεια σταμάτησε με τα ζώα τον καιρό του πατέρα μου. Ακολουθώντας το γάλα, βρέθηκε στον Πλατό Αμφιλοχίας,

όπου έστησε το τυροκομείο του, φτιάχνοντας τότε κυρίως Κεφαλοτύρι και Φέτα. Τις Γραβιέρες τις έφερα εγώ και οι γιοι μου έφεραν τις Γραβιέρες με τα πιπέρια και την πικάντικη. Όλες οι συνταγές τραβάνε από τότε. Δηλαδή στην πράξη μάθαμε πώς να κάνουμε το τυρί, βρήκαμε τη συνταγή και την κρατήσαμε. Δεν είναι σχολή, το πετυχαίνουμε μόνοι μας. Τι σου είπα; Το τυρί το καταλαβαίνεις στο χέρι. Αν δεν ξέρεις να το καταλαβαίνεις στο χέρι, δεν είσαι τυροκόμος» συνεχίζει ο κ. Θανάσης.

«**Η**ρθε μια φορά ένας μεγάλος καθηγητής και μου έκανε μάθημα. Αν κάνεις το τυρί έτσι και αλλιώς, αν τοποθετήσεις αυτό το μηχανήμα,



Το Τυροκομείο Μακρή συλλέγει σε ετήσια βάση 3.000 τόνους πρόβειου γάλακτος και λίγου γίδινου, με το οποίο παράγονται 11 κωδικοί τυριών.

θα βγεις πιο άνετος στην αγορά. Εγώ του είπα ότι το τυρί έτσι δεν τρώγεται. Μόλις του έδωσα να δοκιμάσει, σηκώθηκε όρθιος και μου λέει μην αλλάξεις τίποτα» αφηγείται ο ίδιος. Κλείνοντας την παρένθεση αυτή, συνεχίζει με το κυνήγι του γάλακτος. «Ακολουθήσαμε το γάλα και φτάσαμε εδώ. Εμείς κυνηγάμε τα ορεινά γάλατα. Ερχόμενοι εδώ πιάσαμε τα Αγραφιώτικα, το Καρπενήσι, τέτοιες περιοχές. Μόνο με αυτούς δουλεύουμε. Μετακινούμενους κτηνοτρόφους, γνήσιους Βλάχους. Αποφεύγουμε τα σταβλισμένα που ταΐζονται φυράματα και είναι γεμάτα με ισπανικά πρόβατα. Παίρνουμε γάλατα από παλιές μονάδες με παλιές φυλές προβάτων» θα σημειώσει ο ίδιος.

«**Σ**ε μια ίσως αφελή απόκριση, ρωτάω με ποιον τρόπο τεκμηριώνει αυτήν τη γνησιότητα που περιγράφει, γνωρίζοντας προφανώς πως δεν υπάρχουν πιστοποιήσεις «παραδοσιακότητας». «Ε, τους ξέρουμε, κάθε μέρα μια ζωή τους μιλάμε» θα πει με μια ανάσα. «Ίδια καταγωγή έχουμε. Η σχέση με τους κτηνοτρόφους είναι προσωπική. Στο γάμο των παιδιών είχαν έρθει 500 κτηνοτρό-

φοι. Έχουμε άλλη σχέση με όλο τον κόσμο» καταλήγει. Φέρνοντας τη συζήτηση στο σήμερα, αναζητήσαμε πιθανές προκλήσεις που θα εμπόδιζαν την τρίτη γενιά από το να συνεχίσει. Αφού ξεκαθάρισαν ότι δεν μπήκαν ποτέ στον πειρασμό να χτίσουν τη ζωή τους σε κάποιο αστικό κέντρο, γιατί «αγαπούν αυτό που κάνουν» και ο τόπος τους «τους γεμίζει», ο κ. Θανάσης σχολίασε πως σε αυτήν τη συγκυρία η πρόκληση είναι οι τιμές.

«Όμως ισχύει για όλους αυτό. Και για τους κτηνοτρόφους που δεν βγαίνουν και για εμάς και για τους άλλους που κάνουν τυριά και για αυτούς που θα τα φάνε».

Άραγε θα υπάρχουν κτηνοτρόφοι σε 10 χρόνια που να πληρούν τα αυστηρά κριτήρια που αναζητούν;

«Ναι. Το ζωικό κεφάλαιο τώρα μειώνεται, μετά θα αυξηθεί ξανά. Έχει ξαναγίνει αυτό» απαντά με ψυχραιμία ο κ. Θανάσης. «Οι δικοί μας κτηνοτρόφοι έχουν αυξήσει τα ζώα τους» υποστηρίζει ο πρωτότοκος Σταύρος. «Έχουμε μια σίγουρη σταθερή αλυσίδα. Όταν έχεις κάτι σίγουρο που μπορείς να το εμπιστευτείς, δουλεύεις διαφορετικά. Έχουμε χρόνια συνεργασία με τους κτηνοτρόφους. Πέρασαν πολλές βιομηχανίες από εδώ αλλά οι δικοί μας δεν έφυγαν. Το 80% των κτηνοτρόφων μας είναι συνεργάτες 20 χρόνια και βάλε» συμπληρώνει.

ΤΟ ΖΩΙΚΟ ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΤΩΡΑ ΜΕΙΩΝΕΤΑΙ, ΘΑ ΑΥΞΗΘΕΙ ΟΜΩΣ ΞΑΝΑ

«**Σ**τη συνέχεια η συζήτηση ξέφυγε στα γευστικά τυριά από μαγιάτικο γάλα, στο πώς οι Ιταλοί φτιάχνουν το Πεκορίνο Ρομάνο, στο πώς γλυκαίνει η Γραβιέρα με την ωρίμανση. Ο ήλιος γύρισε προς τη δύση του πάνω από τη λιμνοθάλασσα του Αιτωλικού, η ώρα δηλαδή ήταν προχωρημένη ειδικά για τους τυροκόμους που έπιαναν ξανά δουλειά στις 5 το πρωί, για να συντονίσουν το δρομολόγιο του βυτίου τους. Τελευταίες κουβέντες η διαπίστωση του Πάνου, ότι «σε αυτές τις συνθήκες, δεν πάει κανείς να βγάλει κέρδος. Πέρυσι το φορτηγό γέμιζε με ένα ευρώ πετρέλαιο, τώρα θέλει πάνω από τα διπλάσια. Το ίδιο και χειρότερα είναι τα έξοδα των κτηνοτρόφων. Όταν είναι έτσι τα πράγματα, κοιτάς απλά να περάσει όλο αυτό όσο γίνεται πιο αναιμάκτα για σένα και τους συνεργάτες σου, για να συνεχίσεις μετά σε ακόμα πιο γερές βάσεις».



EPIC TASTES FROM GREECE



TOP GREEK DAIRY
EXPORTS INDUSTRY

WWW.OMIROSDAIRIES.GR





Από το σπόρο στο ράφι

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



Προσφέρουμε πάντα το πιο φυσικό, υγιεινό και ποιοτικό προϊόν σε εσάς και τα παιδιά σας, με απόλυτο σεβασμό στο περιβάλλον και τα ζώα μας. Πρωτοπορώντας, είμαστε η πρώτη μονάδα αγελάδων γαλακτοπαραγωγής στην Ελλάδα με πιστοποιητικό από την COSMOCERT για την καλή μεταχείριση και την ευζωία των ζώων μας. Έτσι φτιάχνεται η Γραβιέρα Νάξου ΠΟΠ Πιτταρά καθώς και τα υπόλοιπα προϊόντα μας που προέρχονται από την κτηνοτροφική μονάδα και το τυροκομείο μας.

- + Με μη γενετικά τροποποιημένες ζωτροφές πάντα αρίστης ποιότητας.
- + Με αγάπη στα ζώα μας. Με σεβασμό σε κάθε στάδιο της παραγωγικής διαδικασίας "από τον σπόρο στο ράφι". Γευτείτε τα!



ANIMAL WELFARE CERTIFIED



Γραβιέρα Νάξου Π.Ο.Π.



Γραβιέρα Νάξου Π.Ο.Π. 12-μηνης Ωρίμανσης



Κεφαλοτύρι Νάξου Πιτταρά 12-μηνης Ωρίμανσης



Ξινοτύρι Φρέσκο Νάξου



Γραβιέρα Πιτταρά σε Μπισοτούρι



Μυζήθρα Γλυκά Νάξου



www.gravieranaxou.gr





Στα καλύτερα τυριά του κόσμου

Τρία Χρυσά Μετάλλια για τις ελληνικές συμμετοχές στο World Cheese Awards



Τρία χρυσά, επτά ασημένια και τρία χάλκινα βραβεία ήταν ο απολογισμός των World Cheese Awards (WCA) για το ελληνικό τυρί, με τον εγχώριο κλάδο να καταφέρνει για ακόμα μια φορά να ξεχωρίζει με τις συμμετοχές του ανάμεσα σε πάνω από 4.400 τυριά απ' όλον τον κόσμο που αξιολογήθηκαν στο Κάρντιφ της Ουαλίας στις αρχές Νο-

εμβρίου. Ο τίτλος του Παγκόσμιου Πρωταθλητή, απονεμήθηκε στον Ελβετό τυροκόμο Urs Leuenberger για την πολύ ιδιαίτερη γραβιέρα του Vorderfulltigen Gourmino Le Gruyère AOP surchoix. Χρυσά μετάλλια από ελληνικής πλευράς κέρδισαν το Κατσικίσιο τυρί Μενοίκιο, η βαρελίσια Φέτα Αρβανίτη και το βιολογικό Ανεβατό της Κουρέλλας.



Ο Urs Leuenberger είναι ο δημιουργός της νικήτριας ελβετικής Γραβιέρας Vorderfulltigen Gourmino Le Gruyère AOP surchoix.



Από αριστερά οι συνεργαζόμενοι τυροκόμοι Paul Martin, Dallas & Carolyn Davidson, Nathan Jackson και Kay & Dave Tommerup

Τέσσερα γάλατα για το καινοτόμο EWE +3

Στο Κουίνσλαντ της Αυστραλίας μια φυσική καταστροφή έφερε πιο κοντά τα τοπικά τυροκομεία



Τι συμβαίνει όταν κτηνοτρόφοι με πρόβατα, καμήλες, κατσίκια και αγελάδες ενώνουν τις δυνάμεις τους μετά από μία φυσική καταστροφή; Η απάντηση είναι ένα ιδιαίτερο και πολύπλοκο τυρί «σαν την μαύρη τρούφα στον κόσμο του τυριού», όπως σημειώνει στον Guardian η Dallas Davidson από το τυροκομείο Towri Sheep Cheeses που εκτρέφει την τοπική φυλή προβάτων Awassi. Το αγρόκτημα, που βρίσκεται στο Κουίνσλαντ της Αυστραλίας, ήταν ανάμεσα στα πολλά που επλήγησαν από τις επανειλημμένες πλημμύρες του 2022 και οδηγήθηκαν σε συμπράξεις ώστε να καλύψουν την έλλειψη γάλακτος. «Επρεπε να σκεφτούμε έναν τρόπο να καινοτομήσουμε», διηγείται η Davidson, η οποία πραγματοποίησε την πρώτη συνεργασία με την Tommerup's Dairy και τον Dave Tommerup που εκτρέφει αγελάδες, για να δημιουργήσουν τη σειρά ανάμειξης Moo και Eve. Η ένωση αυτή πυροδότησε την ιδέα να προχωρήσει το project ένα βήμα παρακάτω, αξιοποιώντας περισ-

σότερους τοπικούς παραγωγούς.

Στη συνέχεια και στο πλαίσιο της ετήσιας εκδήλωσης Eat Local, η Davidson έκλεισε επίσης ποσότητες γάλακτος καμήλας από τον Paul Martin του Summer Land Camels, καθώς και κατσικίσιο από τον Nathan Jackson της Naughty Little Kids. Στη συνέχεια, η μητέρα της, επικεφαλής τυροκόμος, Carolyn άρχισε να δουλεύει δημιουργώντας ένα νέο είδος τυριού. Κάθε γάλα έχει διαφορετικό προφίλ, εξηγεί, με διαφορετικούς τύπους λιπαρών, πρωτεϊνών και γλυκύτητας. «Έτσι, είναι θέμα προσπάθειας να βρούμε τον σωστό συνδυασμό», συμπληρώνοντας ότι «μόλις μπήκα πραγματικά στο παιχνίδι με το γάλα καμήλας κατάλαβα γιατί οι άνθρωποι είχαν τόσο πρόβλημα να φτιάξουν τυρί». Βέβαια μετά από «πολλές δοκιμές και λάθη» τελικά κατέληξαν σε ένα ιδιαίτερο τυρί με φλούδα με το αντισυμβατικό όνομα... EWE+3, το οποίο παρουσιάστηκε στις 18 Σεπτεμβρίου στην ετήσια ανοιξιάτικη αγορά του Towri, όπου αποθεώθηκε απο το κοινό.



LA FARM

DAIRY INDUSTRY

Pindos Grasslands, enjoy the exceptional tradition of the land of Thessaly!





Marie Harel

Νίκη Lactalis στον πόλεμο του Camembert

Εξαιρέθηκε από το ΠΟΠ το President

Τέλος σε μια δικαστική διαμάχη που κρατά τρεις δεκαετίες φαίνεται πως φέρνει η τελευταία απόφαση των γαλλικών δικαστηρίων, που αναγνωρίζει στην πολυεθνική Lactalis να χρησιμοποιεί το όνομα Camembert de Normandie για το τυρί που διαθέτει στην αγορά υπό το brand της President. Το πασίγνωστο γαλλικό τυρί, που φτιάχτηκε πρώτη φορά στη Νορμανδία το 1791 από την αγρότισσα Marie Harel, βρίσκεται στον κατάλογο με τα γαλλικά τυριά ΠΟΠ, ωστόσο οι παραγωγοί της Νορμανδίας από το 1992 διεκδικούν οι κανονισμοί που διέπουν το ΠΟΠ να ισχύουν και στην περίπτωση που το τυρί πηλασάρεται στην αγορά ως Camembert de Normandie.

Τυρί και κρασί για καύσιμο

Στην Aston Martin του βασιλιά Καρόλου III

Βιοαιθανόλη από απορρίμματα τυριού και αγγλικού λευκού κρασιού καίει η Aston Martin του βασιλιά Καρόλου, ο οποίος μάλιστα σχολιάζει με κάθε αφορμή, ότι καθώς «κινείται μυρίζει υπέροχα». Το αυτοκίνητο λειτουργεί με ένα μείγμα καυσίμου που αποτελείται από 15% αμόλυβδη βενζίνη και 85% βιοαιθανόλη προερχόμενη από κρασί και τυρί και συγκεκριμένα από τη ζύμωση των συστατικών ζάχαρης και αμύλου φυτικών υποπροϊόντων. Ήταν μια απαίτηση του Καρόλου όσο ήταν ακόμα πρίγκιπας, πίσω στο 2008, όταν αναζήτησε μια πιο βιώσιμη πηγή καυσίμου, με τους μηχανικούς της Aston Martin, αρχικά να αρνούνται να υπακούσουν στο «πριγκιπικό διάταγμα» φοβούμενοι ότι οποιαδήποτε τροποποίηση θα κατέστρεφε τον κινητήρα του ιστορικού αυτού αυτοκινήτου. Η κάμπριο Aston Martin ήταν δώρο της πρόσφατα αποθανούσας βασίλισσας Ελισάβετ στον γιο της, ο οποίος το οδηγεί εδώ και πάνω από πέντε δεκαετίες.



Ήταν το 2008 όταν ο πρίγκιπας αναζήτησε μια πιο βιώσιμη πηγή καυσίμου για την Aston Martin, που του είχε δωρίσει η μητέρα του, αποθανούσα βασίλισσα Ελισάβετ.



Σήμα επισκέψιμου

Έρχεται η ΚΥΑ που ορίζει τις προδιαγραφές

Υπό δημοσίευση βρίσκεται η Κοινή Υπουργική Απόφαση που ορίζει τις προδιαγραφές του σήματος για το επισκέψιμο τυροκομείο, μετά τις αντίστοιχες για το επισκέψιμο ζυθοποιείο και ελαιολατοβείο. Σύμφωνα με την υφυπουργό Τουρισμού, Σοφία Ζαχαράκη, με αυτό τον τρόπο επιτυγχάνεται η διασύνδεση του πρωτογενούς τομέα και της ελληνικής παραγωγής με τον κλάδο της φιλοξενίας, ενισχύεται το τουριστικό προϊόν και επιμνησκύεται η τουριστική περίοδος. Τα τρία νέα αυτά σήματα φιλοδοξούν να ενισχύσουν την επισκεψιμότητα σε κάθε γωνιά της χώρας ενώ έρχονται να συμπληρώσουν το Σήμα Επισκέψιμου οινοποιείου και Αγροτουρισμού, που χορηγεί ήδη το υπουργείο Τουρισμού.

ΟΡΕΙΝΟ
ΤΡΙΚΑΛΩΝ

— EST. 1956 —
BOUDOURIS
- family -

ΦΕΤΑ

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΕΛΛΗΝΙΚΟ
ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ ΤΥΡΙ

Η οικογένεια Μπουντούρη το 1956 στα βουνά της Πίνδου και την περιοχή του ποταμού Αχελούς.

Αλέξανδρος & Σωτήριος Μπουντούρης Ο.Ε.,
3ο χιλ. Τρικάλων - Πύλης, Τρίκαλα Θεσσαλίας

www.boudourisfamily.gr

ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗ
ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ Π.Ο.Π.

Ελληνικό
Σήμα

GR
46 2170
EU

9870-0187

www.boudourisfamily.gr

ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΑ
ΘΥΜΕΛΗΣ
ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ
από το 1945

Με...γάλα
τα δημιουργήματά του



www.thimelischeese.gr

Τυροκομικό Θυμέλης - Thimelis Dairy



ΕΛΛΗΝΙΚΗ
ΠΑΡΑΤΗΤΗ
ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑ
ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

Επανάστατης σε γεύση και τιμή



Paolo Ciapparelli



Ένα τυρί με μακρά ιστορία



Η πρώτη ύλη προέρχεται από αγελάδες Bruna Alpina.

Ωριμάζει από 70 μέρες έως 10 χρόνια.

Παράγεται στα εδάφη της Βόρειας Ιταλίας από την εποχή που οι Κέλτες εκδιώχθηκαν από την κοιλάδα του Πάδου από τους Ρωμαίους το 300 π.Χ. ενώ παλαιότερα ήταν γνωστό ως Bitto Storico και παρασκευαζόταν αποκλειστικά στις περιοχές Gerola Alta και Albaredo per San Marco. Σήμερα το λιπαρό και πικάντικο Storico Ribelle, το οποίο στα ελληνικά μεταφράζεται ως «ιστορικός επαναστάτης», είναι ένα από τα πιο σπάνια και ακριβά τυριά στον κόσμο, το οποίο μπορεί να φτάσει τα 100 ευρώ το κιλό σε απευθείας αγορά από τον παραγωγό ενώ πωλείται από περίπου 25 προμηθευτές σε πόλεις όπως το Λονδίνο, το Μιλάνο και το Τόκιο, οι οποίοι προσφέρουν τη δυνατότητα για παραγγελία κεφαλιών τυριού με χαραγμένα εξατομικευμένα μηνύματα.

Βόσκηψη σε μεγάλο υψόμετρο

Η πρώτη ύλη προέρχεται από αγελάδες Bruna Alpina και κατσίκες Orobica που βόσκουν σε μεγάλο υψόμετρο κατά τους καλοκαιρινούς μήνες. Το πλούσιο σε λιπαρά γάλα τους (80% αγελάδας και 20% κατσικίσιο) θερμαίνεται σε

καζάνια που φυλάσσονται σε πέτρινες ορεινές καλύβες, προτού το τυρόπηγμα που προκύπτει κολληθεί σε ξύλινους δεσμούς. Μόλις το τυρί στεγνώσει, μεταφέρεται στο κελάρι. Εκεί μπορεί να ωριμάσει από 70 μέρες ως και 10 χρόνια με τα νεότερα τυριά να είναι πιο μαλακά, πιο λευκά και πιο γλυκά.

Save Bitto Heritage Consortium

Σύμφωνα με τα ιταλικά μέσα ενημέρωσης, το τυρί οφείλει εν μέρει τη σημερινή του θέση στον Paolo Ciapparelli, έναν λάτρη του Storico Ribelle που, μαζί με παραδοσιακούς παραγωγούς, αντιτίθεται στη μαζική παραγωγή. Συγκεκριμένα το 1994 ο Ciapparelli ένωσε 16 παραγωγούς στο πλαίσιο της ένωσης Save Bitto Heritage Consortium ενώ το 2003 το κίνημα Slow Food, το οποίο προωθεί τις τοπικές γαστρονομικές παραδόσεις και έχει εκατομμύρια οπαδούς σε 160 χώρες, ήρθε σε επαφή μαζί του και η κοινοπραξία του συμπεριλήφθηκε στο δίκτυο Slow Food Communities, από το οποίο και απέκτησε δημοσιότητα.

ΦΤΕΛΟΣ

ΖΥΘΟΠΟΙΑ ΦΤΕΛΟΣ

Μπύρες με άρωμα Σαντορίνης

Η Ζυθοποιία ΦΤΕΛΟΣ και τα θεματικά εστιατόρια μπύρας που φιλοξενούνται στους χώρους της, έκλεισαν φέτος έναν χρόνο λειτουργίας και υποδέχθηκαν χιλιάδες κόσμο κατά τη διάρκεια της τουριστικής περιόδου, ενώ οι μπύρες της Blue Monkey & Malt n'Marvel συνόδεψαν με τον καλύτερο τρόπο τους επισκέπτες του νησιού στις διακοπές τους. Η Ζυθοποιία ΦΤΕΛΟΣ αύξησε μέσα στο τρέχον έτος την συνολική της δυναμικότητα στα 7.200 ΗΙ και έχει ήδη παράξει πάνω από 22 διαφορετικούς κωδικούς, από premium πρώτες ύλες ανανεώνοντας κάθε μήνα τη λίστα της με νέους. Για την χονδρική έχουν ήδη εμφιαλωθεί 8 ετικέτες:

Blue Monkey / Lager/Pils

Blue Monkey Pale Ale

Blue Monkey / Lager

Malt n' Marvel Hoppy Series / Double I.P.A

Malt n' Marvel Hoppy Series / Cascade I.P.A.

Malt n' Marvel Black Series / Salty Rock

Malt n' Marvel Fruits & Herbs / Rosemary Gose

Malt n' Marvel Fruits & Herbs / Hibiscus Saison

Ιδιαίτερη αίσθηση, επίσης, έχουν προκαλέσει τα

καινοτόμα και μοναδικά προϊόντα της ζυθοποιίας όπως η oenobeer ΚΥΡΗΝΗ (ανάμειξη ζύθου lager με κρασί Ασύρτικο Σαντορίνης), η οποία διατίθεται ήδη στην αγορά και έχει αποσπάσει διθυραμβικά σχόλια.

Το terroir project της Σαντορίνης

Η oenobeer ΚΥΡΗΝΗ καθώς και το νέο προϊόν που αναμένεται να διατεθεί σύντομα, η Μπύρα με Κρόκο Σαντορίνης, αποτελούν μέρος του terroir project μια ιδέα που έχει υιοθετήσει η Ζυθοποιία με σκοπό να αναδείξει το μοναδικό περιβαλλοντολογικό αποτύπωμα του ηφαιστειογενούς νησιού μέσα από τα προϊόντα της.

ΟΛΗ Η ΓΕΥΣΗ ΑΠΟ ΚΥΚΛΑΔΕΣ

ΜΙΑ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΗ ΑΠΟΚΑΛΥΨΗ

Για τους ανθρώπους της ζυθοποιίας ΦΤΕΛΟΣ η γαστρονομική συνεύρεση αποτελεί αδιάλειπτο στοιχείο της ανθρώπινης πολιτισμικής κληρονομιάς, δημιουργώντας μπύρες ικανές να σταθούν δίπλα και στα πιο απαιτητικά πιάτα στα θεματικά ζυθεσιατόρια που έχουν δημιουργηθεί στις εγκαταστάσεις τους.

Όπως σημειώνουν χαρακτηριστικά, πριν πειραματιστούν με κάθε νέα συνταγή μπύρας απαντούν στα ακόλουθα ερωτήματα: «Γιατί θα πρέπει να παραχθεί κάθε νέα υποψήφια μπύρα;», «σε ποιους απευθύνεται;», «με τι μπορεί να συνδυαστεί γευστικά ώστε να αποτελέσει εν δυνάμει το συνδυαστικό θεμέλιο μιας ολοκληρωμένης γευστικής εμπειρίας;». Σε ό,τι αφορά το τυρί, αποτελεί βασικό στοιχείο στις περισσότερες διεθνείς κουζίνες

ιδιαίτερα στα πιάτα που κινούνται με επίκεντρο τη Μεσόγειο, παραμένοντας ταυτόχρονα ένα πλήρες και απαιτητικό έδεσμα ακόμα κι αν σερβίρεται μόνο. «Ο συνδυασμός τυριών και μπύρας αποτελεί για εμάς μια διαρκή πρόκληση ιδιαίτερα αν συνυπολογίσουμε από τη μία την τεράστια τυροκομική κληρονομιά του Αιγαίου και ιδιαίτερα των Κυκλάδων και από την άλλη την αδυναμία πολλών σπουδαίων διεθνών ερυθρών ΠΟΠ οίνων να συνοδεύσουν επαρκώς ένα σημαντικό πλήθος ελληνικών και μη τυριών. Επιπλέον και όσον αφορά την τυροκομική παράδοση των Κυκλάδων, θα πρέπει να θυμόμαστε πως εκτείνεται πέραν της εποχής του Ομήρου καθώς ο Πολύφημος μεταξύ άλλων αναφέρεται και ως τυροκόμος» σημειώνουν χαρακτηριστικά.



Η ναυαρχίδα της ζυθοποιίας ΦΤΕΛΟΣ **Blue Monkey Lager/Pils** μπορεί εύκολα να συνδυαστεί τόσο με **Σαν Μιχάλη ΠΟΠ Σύρος**, **Βολάκι Ανδρου** αλλά και **Κοπανιστή ΠΟΠ Κυκλάδες** καθώς προσφέρει αρωματική λεπτότητα εσπεριδοειδών και ανθών με σιβαρή δομή και πολύπλοκη παρατεταμένη επίγευση με έντονη την αίσθηση της φρεσκάδας.



Για όσους λατρεύουν να συνδυάζουν μεταξύ τους υψηλές εντάσεις με διάχυτη αρωματική εξωστρέφεια η **M'n'M/ Double I.P.A** μπορεί να οδηγήσει σε εκρηκτικά γευστικά μονοπάτια τόσο ένα **Σκοτύρι**, όσο και την **Κοπανιστή**.



Η **Blue Monkey/ Lager** διαθέτοντας έναν πιο στρογγυλό, γεμάτο και βυνώδη χαρακτήρα αποτελεί εξαιρετική επιλογή



για τον πλούτο και τις εντάσεις που μπορεί να ξεδιπλώσει τόσο μια **ΠΟΠ Γραβιέρα Νάξου** όσο και μια **Γραβιέρα Τήνου**.



Η υψηλή οξύτητα και ο κυρίαρχος αρωματικός χα-



ρακτήρας βοτάνων (δενδρολίβανου) της **M'n'M Rosemary Gose** αγκαλιάζουν γευστικά το υπόξινο και αρωματικό **Χλωρό Σαντορίνις**.



Την ίδια στιγμή το «μπλέ» **Καρίκι** της **Τήνου** αλληλοσυμπληρώνει το χαρακτήρα του με τις καβουρδισμένες αρωματικές εκφράσεις και την κρεμώδη υφή μιας **STOUT**, εν προκειμένους μιας **M'n'M/Salty Rock**.



Οι μπύρες της ζυθοποιίας ΦΤΕΛΟΣ διατίθενται ήδη σε επιλεγμένα καταστήματα εστίασης και σταδιακά εξαπλώνονται σε όλη την Ελλάδα. Μια ζυθοποιία που προτρέπει στην Υπεύθυνη Απόλαυση μέσω της βιώσιμης και υπεύθυνης παραγωγής, για ένα καλύτερο και πιο πράσινο μέλλον.

www.ftelosbrewery.com



Για την παρασκευή των τυριών της οικοτεχνία Ραγιάν του Θεόφιλου Γεωργιάδη συγκεντρώνει 1.500 κιλά γάλα την ημέρα από φάρμες κοντά στο επισκέψιμο Κτήμα Ραγιάν που βρίσκεται στο χωριό Βάθη του Κιλκίς.

Μύρισε ΠΟΝΤΟΣ

ΤΑ ΜΥΣΤΙΚΑ ΤΗΣ ΠΟΝΤΙΑΚΗΣ
ΤΥΡΟΚΟΜΙΑΣ ΔΙΔΑΣΚΕΙ
Ο ΘΕΟΦΙΛΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΔΗΣ

Του *ε* Λεωνίδα *ε* Ιάμη

Φωτογραφίες: Βασίλης Βερβερίδης

«**Σ**τριμωμένο» πάνω από 30 χρόνια στα στενά σοκάκια της Πλατείας Άθωνος στην καρδιά της Θεσσαλονίκης, δίπλα σε γραφικά φοιτητικά ταβερνεϊά, τσιπουράδικα και άλλα παντοπωλεία με εδώδιμα κι αποικιακά προϊόντα, η επίσκεψη στο «Ραγιάν» αποτελεί για τους Θεσσαλονικείς μύστες της ποντιακής κουζίνας κάτι σαν... τάμα στην Παναγία Σουμελά. Πρέπει να πας, οπωσδήποτε. Αν και στο εσωτερικό του ο επισκέπτης μπορεί να βρει συνολικά 72 κωδικούς προϊόντων, αιχμή αποτελούν τα γαλακτοτυροκομικά, πολλά από τα οποία παρασκευάζονται βασισμένα σε παλιές, σχεδόν ξεχασμένες, συνταγές. Το ραντεβού μας ήταν για τις 11 το πρωί της Τρίτης 1ης Νοεμβρίου. Στην οδό Μπαλάνου 13 μας περίμενε ο Θεόφιλος Γεωργιάδης, de facto «θεματοφύλακας», εδώ και σχεδόν 40 χρόνια, της ποντιακής διατροφικής παράδοσης, με επιρροές από τον παππού του, αλλά και από τα χωριά της Σάντας στον Πόντο, τα οποία έχει επισκεφτεί πολλές φορές, αναζητώντας ξεχασμένες τοπικές συνταγές και τεχνίτες να του μάθουν να τις εκτελεί με τον παραδοσιακό ποντιακό τρόπο. Τον βρήκαμε έξω από το κατάστημα, να κάθεται σε μια καρέκλα, κάτω από τον φθινοπωρινό ήλιο, φορώντας ένα γκρι καπέλο, «καουμπόικου» τύπου, να καπνίζει με την ξύλινη μαύρη πίπα του. «Είναι δύο πράγματα που δεν αποχωρίζομαι ποτέ» μας ξεκαθάρισε και αμέσως μπήκαμε στο εσωτερικό όπου ξεκίνησε η ξενάγηση στον κόσμο των τυριών. Λευκά και κίτρινα χειροποίητα, καπνιστά, με βότανα, μικρής ή μεγαλύτερης διάρκειας ωρίμανσης, σε διάφορα σχήματα και



Σκληρό αγελαδινό τυρί ωρίμανσης με μεστή και έντονη γεύση είναι το Τυρί Σάντας, που παίρνει το όνομά του από την ομώνυμη επαρχία του Πόντου. Ο Θεόφιλος Γεωργιάδης έχει επισκεφθεί επανειλημμένα την περιοχή αναζητώντας ξεχασμένες συνταγές και τεχνίτες να τον διδάξουν.



Το πιο δημοφιλές τυρί του Ραγιάν είναι ο Γαΐς, το οποίο έχει την ίδια επεξεργασία με τη Μοτσαρέλα. «Το ονόμασα έτσι γιατί μοιάζει με ζώνη και στα ποντιακά Γαΐς σημαίνει ζώνη», σημειώνει ο κ. Γεωργιάδης.

μεγέθη και κυρίως, όπως με «εκρηκτικές» γεύσεις και πλούσια αρώματα. «Κολόθ», μια Γραβιέρα από γάλα αγελάδας, με ωρίμανση έτους και «Μονάζ τυρί» από κατσικίσιο γάλα και μυστική συνταγή που ωριμάζει πάνω από δύο χρόνια σε σπηλιά στο όρος Κρούσια του Κιλκίς πολύ κοντά στο χωριό Βάθη, όπου βρίσκεται το επισκέψιμο Κτήμα Ραγιάν εκτόξευσαν τους γευστικούς μας κάλυκες. «Θέλει δηλαδή υπομονή όπως κάνει ο μοναχός, διότι μονάζ στα ποντιακά σημαίνει μονάζω», σημειώνει ο κ. Γεωργιάδης.

Ακολούθησε το «Γαΐς», το οποίο, μαζί με το «Ξυγαλί βούτυρο», είναι τα προϊόντα με τη μεγαλύτερη ζήτηση στο κατάστημα. «Το Γαΐς έχει ίδια επεξεργασία με τη μοτσαρέλα. Η ιδιαιτερότητά του είναι ότι μπορεί να φυλλάρει. Το ονόμασα έτσι, διότι μοιάζει με ζώνη και Γαΐς στα ποντιακά είναι η ζώνη», είπε και εξήγησε πως «με αυτό το τυρί, από 100% αγελαδινό γάλα, κάνεις υπέροχο κιουνεφέ, ενώ μπαίνει και στο περέκ, την κλασική ποντιακή πίτα». Ένα ακόμη δημοφιλές τυρί, όπως μας ανέφερε ο κ. Γεωργιάδης, είναι το «Παρχαροτύρ». «Ακολουθείται σχεδόν ίδια επεξεργασία με το Κολόθ, με τη διαφορά ότι σε κάποια στάδια εμβαπτίζεται σε ξηρό κόκκινο κρασί Γουμένισσας και κατόπιν το καπνίζουμε με λουίζα, τσουκνίδα και δενδρολίβανο. Οπότε το προϊόν βγάζει διάφορα δυνατά και ευχάριστα αρώματα στο στόμα και ενδείκνυται για συνοδεία

σε κρασί και τσίπουρο», σημείωσε. Στη συνέχεια μας «σύστησε» το τυρί «Αλονάρτς». «Το ονόμασαμε έτσι, γιατί το παράγουμε τον Αύγουστο, την εποχή του αλωνιού. Είναι τυλιγμένο με βότανα, το αλατίζουμε με ξηρό αλάτι και ωριμάζει πάνω από δύο χρόνια. Κάθε χρόνο βγαίνουν το πολύ 100 κεφάλια και περιμένουν σε λίστα για να το αγοράσουν. Κρίμα που δεν έχουμε αυτή τη στιγμή να σας δείξουμε», τόνισε ο ίδιος και υπερθεμάτισε η κόρη του Αφροδίτη, chef στο επάγγελμα, η οποία αποτελεί τη διάδοχη γενιά, όπου θα παραδώσει τη σκυτάλη ο περήφανος πατέρας, όταν σε 3-4 χρόνια, όπως λέει, αποσυρθεί από την ενεργό δράση. «Αυτό που πρέπει να κάνουμε είναι να απλώσουμε το χέρι μας στις νεότερες γενιές και να τους δώσουμε να γευτούν τα συγκεκριμένα προϊόντα με μια πιο σύγχρονη γευστική εκδοχή, για να μη χαθούν, με το που φύγουν οι παλαιότερες γενιές», τονίζει η Αφροδίτη Γεωργιάδη.

Στο ψυγείο του Ραγιάν, που έχει πάρει το παλιό όνομα του χωριού Βάθη, θα βρει κανείς, επίσης και μεταξύ πολλών άλλων, το τυρί «Σολγούν», μια αλατισμένη εκδοχή του «Γαΐς», το «Ξυγαλί βούτυρο», που βγαίνει από ντουρβάνισμα γιαουρτιού, το ξινόγαλο «Ταν» και τα υποπροϊόντα «Πασκίταν» και «Τσορτάν», ενώ πριν λίγες εβδομάδες κυκλοφόρησε και το «Τυρί της φωτιάς», που ενδείκνυται για ψήσιμο στη σχάρα.



«Στην αρχική του μορφή είναι το ανάλατο Γαΐς, το οποίο στεγνώνει για έξι μήνες, μετά το αρωματίζουμε με εσπεριδοειδή και καπνιστό αλάτι και ο τυλίγουμε με αμπελόφυλλα και το καπνίζουμε» μας εξηγεί για το περίεργο τυρί που κρατάει η Αφροδίτη Γεωργιάδη, chef στο επάγγελμα.



Καρίκι, χρυσός απ' το κατώγι

Ένα από τα ελάχιστα «φυσικώς μπλε» τυριά της Ευρώπης αποτελεί παραδοσιακό προϊόν της Τήνου και είναι γνωστό με το όνομα Καρίκι. Ένα τυρί που χρειάζεται μισό χρόνο να ωριμάσει και μάλιστα μέσα σε κολοκύθα

ΤΟΥ ΠΕΤΡΟΥ ΓΚΟΓΚΟΥ

Κομμάτι της παράδοσης των ορεινών χωριών της Τήνου, που είναι γνωστά με την ονομασία Πάνω Μέρη, είναι το Καρίκι ή Τράχηλας όπως το 'λέγαν οι παλιοί. Ένας εκλεκτός μεζές, που σύμφωνα με αρκετούς συγκαταλέγεται στα μετρημένα στα δάκτυλα «φυσικώς μπλε» τυριά της Ευρώπης. Μάλιστα μέχρι πριν από πέντε περίπου χρόνια ήταν σχεδόν άγνωστο και μπορούσε να το βρει κανείς μόνο ως καλεσμένος σε κάποιο από τα παλιά σπίτια των χωριών αυτών, που κρατούν με επιμονή τις γαστρονομικές παραδόσεις τους.

Όπως πολλά τυριά των Κυκλάδων έτσι και αυτό, αποτελεί μια παρασκευή της ανάγκης, μας εξηγεί η Αγγέλα Ρουγγέρη, η τυροκόμος που έφερε ξανά στην επιφάνεια το παραλίγο ξεχασμένο τυρί και το «βάφτισε» μάλιστα με τη σημερινή του ονομασία. «Το τυρί το λέμε κανονικά Τράχηλα. Έτσι το έμαθα από τη γιαγιά μου. Το είπαμε Καρίκι πριν από πέντε χρόνια όταν ξεκίνησα να το στέλνω σε μαγαζιά στην Αθήνα, γιατί οι φίλοι και οι συνεργάτες μου, έλεγαν πως είναι πιο εύκολο» αφηγείται η ίδια. Καρίκι λένε τη νεροκολοκύθα στην Τήνο, την οποία χρησιμοποιούσαν παλιά για την

αποθήκευση φαγητού ή τη μεταφορά υγρών. Καθώς το πλαστικό άρχισε να επικρατεί, έφυγαν και τα Καρίκια από τα περιβόλια της Τήνου και η κυρία Ρουγγέρη χρειάστηκε να ψαχτεί πολύ για να βρει σπόρους και να «αποκαταστήσει» την καλλιέργεια.

Κολοκύθα

Από εκεί προέρχεται ο μύκητας

Η κολοκύθα αυτή δεν είναι βρώσιμη, ωστόσο, αν αδειαστεί σωστά και αποξηραθεί, «λειτουργεί ως τάπερ» σύμφωνα με την κυρία Ρουγγέρη. Κάπως έτσι λοιπόν θα προέκυψε και η συνταγή για το τυρί αυτό, το οποίο για να το απολαύσει κανείς θα χρειαστεί να περιμένει μισό χρόνο μέχρι να ωριμάσει σωστά και να αναδείξει τις γεύσεις του. Αν και η επιστήμη δεν έχει αποφανθεί ακόμα, η κολοκύθα παίζει καταλυτικό ρόλο στη δημιουργία του, αφού από αυτήν φαίνεται ότι προέρχεται ο μύκητας που θα το βοηθήσει να ωριμάσει και που θα του δώσει χρώμα και αυτήν τη χαρακτηριστική φλογε-



ρή γεύση που έχουν η Κοπανιστή και το Ροκφόρ.

Πριν όμως φτάσουμε στο Καρίκι, προηγείται η παρασκευή δύο ειδών τυριού. Το γάλα, αγελαδινό, παλιά απαστεριώτο πλέον δια νόμου και ροπάλου παστεριωμένο, βράζει και πήζει με τη βοήθεια πυτιάς. Η στραγγισμένη τυρομάζα που προκύπτει από τη διαδικασία αυτή, ονομάζεται Ανάλατη ή Χύμα στην Τήνο, ένα εύκολο και γρήγορο λευκό μαλακό τυρί, που θυμίζει πολύ σφιχτό στραγγιστό γιαούρτι και έχει μικρή διάρκεια ζωής (άρα αποθηκεύεται δύσκολα).

Αφού το τυρί αλατιστεί και περάσουν μερικές ημέρες κατά τις οποίες δύο πλάκες πιέζουν το τυρί μέχρι αυτό να στραγγίξει εντελώς από το τυρόγαλα, τότε προκύπτει ένα νέο είδος τυριού, το Πέτρωμα. Είναι το κλασικό τυρί με το οποίο παρασκευάζονται οι γλυκές τυρόπιτες, το παραδοσιακό γλυκό της Τήνου.

Δύο τυριά

Από την Ανάλατη στο Πέτρωμα

«Αν πάρουμε το Πέτρωμα και το τοποθετήσουμε μέσα στην κολοκύθα και την αφήσουμε για έξι μήνες στα πέτρινα κατώγια των σπιτιών της Τήνου, τότε με την προϋπόθεση ότι η τύχη είναι με το μέρος μας, θα πάρουμε το Καρίκι» αναφέρει η κυρία Ρουγγέρη. Σύμφωνα με την έμπειρη τυροκόμο, η οποία φροντίζει και ένα κοπάδι με 25 αγελάδες, χρειάζονται 10 με 12 κιλά γάλα για να πάρεις ένα κιλό Πέτρωμα το οποίο στη συνέχεια καταλήγει σε 400 περίπου γρ. Καρίκι. «Μια μεγάλη νεροκολοκύθα, που χωράει δύο κιλά, θα είναι έτοιμη σε 6 μήνες. Σε μικρότερες κολοκύθες ίσως γλιτώσεις μερικές εβδομάδες αναμονής».

ΓΛΥΚΙΑ ΑΓΩΝΙΑ

Επειδή η παρασκευή στο Καρίκι δεν είναι εγγυημένο ότι θα πετύχει, το τυρί συνοδεύεται από μια γλυκιά αίσθηση αγωνίας, περιγράφει η Αγγέλα Ρουγγέρη, η οποία παράγει ετησίως μόλις 400 κολοκύθες, με την περίοδο παραγωγής να περιορίζεται στους δροσερούς μήνες του χρόνου, που μόλις ξεκίνησαν.



DELICATESSEN ΠΡΟΪΟΝ ΕΙΝΑΙ Η ΦΕΤΑ

Το δικό της κοινό στο ράφι και αυξημένη ζήτηση γνωρίζει στις διεθνείς αγορές η επώνυμη βαρελίσια Φέτα χωρίς να χρειάζεται ώθηση από κανενός είδους προσφορές σύμφωνα με τον αφοσιωμένο στο προϊόν τυροκόμο Κωνσταντίνο Μπουντούρη ■ ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ ΣΤΟΝ ΓΙΩΡΓΟ ΛΑΜΠΙΡΗ ■ ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ BOUDOURIS FAMILY

Καίριο συστατικό της πλεύσης που ακολουθεί ο Κώστας Μπουντούρης είναι ο σεβασμός στη σχέση του με τους παραγωγούς, η συνέπεια και η σταθερότητα της ποιότητας του προϊόντος που παράγει. Κυρίαρχο στοιχείο της φιλοσοφίας του είναι η αποστροφή σε κάθε μορφής τερτίπια της αγοράς που θα μπορούσαν να αυξήσουν την κερδοφορία του σε βάρος του χαρακτήρα της επιχείρησης που παράγει επί σειρά ετών ένα προϊόν που κάνει καριέρα όχι μόνο στα ελληνικά ψυγεία αλλά και στα διεθνή. Νέος σε ηλικία τυροκόμος, κληρονόμησε το επάγγελμα και την επιχείρηση από τους προγόνους του, προχώρησε όμως στην εξέλιξη του παραγωγικού γίνεσθαι της εταιρείας μέσα στα χρόνια. Αποτελεί σήμερα έναν από τους λίγους, ενίοτε περιζήτητους, παραγωγούς βαρελίσιας Φέτας στο εξωτερικό, ιδίως σε μία χρονική περίοδο όπου τα αποθέματα γάλακτος και η τιμή τους θα μπορούσαν να αποτελέσουν τη δικαιολογία για τυχόν υποβάθμιση των ποιοτικών της χαρακτηριστικών. Ακλόνητος

στα όσα πιστεύει, ξυπνάει πολύ νωρίς κάθε πρωί για να είναι ο πρώτος που θα γυρίσει το κλειδί του εργοστασίου παραγωγής που διατηρεί στα Τρίκαλα. Όντας κατεχοχίν εξωστρεφής διαθέτει σήμερα το 60% των παραγόμενων ποσοτήτων στο εξωτερικό και το υπόλοιπο 40% στην Ελλάδα. Οι μεγαλύτερες ποσότητες εκτός συνόρων διοχετεύονται στην Αμερική αλλά και στη Γαλλία, στο Ηνωμένο Βασίλειο, στο Κάιρο, στην Κύπρο και στο Ντουμπίι.

■ **Ποια είναι η εξελικτική διαδρομή της επιχείρησής σας. Πώς ξεκίνησε και πώς κατέληξε στα χέρια σας;** Η εταιρεία ξεκίνησε το 1956 με τον δύσκολο τρόπο που ξεκίνησαν όλα τα τυροκομεία εκείνης της εποχής. Την αρχή έκανε ο παππούς μου. Όντας ο ίδιος κτηνοτρόφος με πολύ μεγάλη παραγωγή γάλακτος, έφτιαχνε τυριά για να τα πουλήσει. Στη συνέχεια ακολούθησε ο πατέρας μου με τον θείο μου. Στην αρχή έφτιαχναν Κεφαλοτύρι, το οποίο μπορούσε να συντηρηθεί και εκτός ψυγείου και το έστελναν από τα Τρίκαλα στην Αθήνα με το τρένο. Αργότερα η εταιρεία μεταφέρθηκε στο Κρανίδι, το Πόρτο Χέλι και



μετέπειτα στο Μεσολόγγι, συνεχίζοντας την παραγωγή τυριών και το εμπόριο στην Αθήνα με βασικό προϊόν πλέον τη βαρελίσια Φέτα. Ήταν η εποχή εκείνη κατά την οποία ουσιαστικά η εταιρεία από το Κεφαλοτύρι στράφηκε στη βαρελίσια Φέτα. Κατόπιν η εταιρεία το 1989 μετακόμισε στα Τρίκαλα στις σημερινές εγκαταστάσεις.

Ποιο ήταν το γεγονός εκείνο που αποτέλεσε παράγοντα αποφάσεων για σας και στραφήκατε στο συγκεκριμένο επάγγελμα; Πάντοτε θυμάμαι τις στιγμές που από μικρό παιδί επιδίωκα να περνώ τον ελεύθερο μου χρόνο στο τυροκομείο και να καταπαύομαι με οτιδήποτε εκτιμούσα πως μπορώ να κάνω. Η οικογένειά μου, μου μετέδωσε την αγάπη για τα τυριά και την τυροκομία. Καθώς μεγάλωνα, αυτό που διαπίστωσα ήταν πως το επάγγελμα του τυροκόμου αποτελούσε πλέον μονόδρομο. Δεν θα μπορούσα να γίνω κάτι άλλο εκτός από τυροκόμος. Ολοκληρώνοντας τις σπουδές μου ξεκίνησα να μπαίνω στην παραγωγή και σε όλη τη διαδικασία της τυροκόμησης.

Τα τελευταία χρόνια ζήσατε τα πολλά διαφορετικά κύματα από τα οποία διήλθε η αγορά. Ξεκινώντας από τη δεκαετή οικονομική κρίση και φτάνοντας στην πανδημία και σήμερα στην παγκόσμια χρηματοοικονομική κρίση που επηρεάζει έντονα και την κτηνοτροφία. Περιγράψτε μας αν θέλετε τη διαδρομή αυτή. Η δεκαετής κρίση επηρέασε την αγοραστική δύναμη των καταναλωτών. Η πανδημία άλλαξε τις καταναλωτικές συνήθειες. Λόγω των παραγγελιών μέσω ηλεκτρονικών καταστημάτων αυξήθηκαν οι πωλήσεις σε συσκευασμένα τυριά με αντίστοιχη μείωση των χύμα τυριών. Μετά την έξοδο από την πανδημία αυξήθηκε κατακόρυφα η ζήτηση αγαθών σε παγκόσμιο



επίπεδο, αυξήθηκαν οι χρόνοι παράδοσης καθώς και οι τιμές αγοράς βασικών προϊόντων όπως λόγω χάρη σιτηρών, υλικών συσκευασίας και ενέργειας. Το αποτέλεσμα ήταν ότι άρχισαν να αυξάνονται τα κόστη παραγωγής και διάθεσης των τυροκομικών προϊόντων στην αγορά. Το φαινόμενο αυτό έγινε εντονότερο μετά την εισβολή της Ρωσίας στην Ουκρανία και είχε ως συνέπεια την εκτίναξη των τιμών ενέργειας σε πολύ υψηλά επίπεδα των τιμών των ζωοτρόφων και όλων των αναλώσιμων υλικών και κάθε είδους αγαθών και υπηρεσιών που σχετίζονται με την παραγωγική διαδικασία. Ταυτόχρονα λόγω του θερμού καλοκαιριού του 2022 στην Ευρώπη και την Αμερική αυξήθηκε η ζήτηση σε Φέτα ΠΟΠ, γεγονός που οδήγησε στην αυξανόμενη ζήτηση αιγοπρόβειου γάλακτος. Αυτό συνέτεινε στη συνεχή αύξηση της τιμής προμήθειας του γάλακτος κατά 35-40 % σε σχέση με τις τιμές αγοράς του 2021.

Μιλήστε μας γι' αυτό που ενδεχομένως είχατε κατά νου όταν ξεκινούσατε το 2003 στο επάγγελμα σε σχέση με αυτό που τελικά υπάρχει σήμερα. Επρόκειτο ανέκαθεν για μία διαδικασία που είναι καθημερινή και απαιτητική. Για να επιβιώσει κανείς σε ένα τυροκομείο χρειάζεται να δουλέψει σκληρά. Έπρεπε λοιπόν κι εγώ να περάσω από όλα τα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας, να μάθω, να εντοπίσω τυχόν λάθη και να τα διορθώσω. Είμαι ευγνώμων που είχα τη καθοδήγηση και τις συμβουλές του πατέρα μου και του θείου μου. Μετά από 20 χρόνια δουλειάς αυτό που εξακολουθεί να προέχει είναι η εξέλιξη και η καθιέρωση της δικής μας βαρελίσιας φέτας ΠΟΠ, ακολουθώντας πιστά τη νομοθεσία και τις προδιαγραφές.



Το Τυροκομείο Μπουντούρη στα Τρίκαλα επεξεργάζεται καθημερινά 10 τόνους γάλα και συνολικά δύο εκατομμύρια κιλά τον χρόνο.

■ Ποια είναι τα βασικά χαρακτηριστικά που διαφοροποιούν τη βαρελίσια φέτα από τη φέτα δοχείου; Το βασικό χαρακτηριστικό που την διαφοροποιεί είναι η γεύση. Το ξύλο της οξιάς από το βαρέλι προσδίδει μία διαφορετική γεύση στο τυρί, το οποίο γίνεται ελαφρώς πιο πικάντικο και πιο σκληρό σε σύγκριση με το δοχείο. Είναι ένα προϊόν που απαιτεί μεγάλη προσοχή κατά την παραγωγή του, διότι ωριμάζει μέσα σε ένα ξύλινο βαρέλι και όχι σε ένα μεταλλικό δοχείο που κλείνει με καπάκι. Θα πρέπει το βαρέλι να συντηρείται και να κλείνει σωστά έτσι ώστε όλα τα μέρη του να εφάπτονται σωστά για να μείνει ανεπηρέαστη η Φέτα στο εσωτερικό του. Απαιτεί γνώση και προσοχή η παραγωγή της βαρελίσιας Φέτας, η οποία περνάει από πολλά διαφορετικά σημεία ελέγχου.

■ Έχετε αναγκαστεί να αλλάξετε τη παραδοσιακή συνταγή για να διαθέσετε το προϊόν σας στο εξωτερικό; Οι προδιαγραφές και οι συνθήκες παραγωγής της Φέτας ΠΟΠ ορίζονται ρητά στην ΥΑ313025/1994. Με τον τρόπο αυτό παράγουμε τη Φέτα σε όλα τα παραδοσιακά τυροκομεία της Ελλάδας. Η ιδιαίτερη γεύση που μπορεί να έχει η Φέτα της κάθε περιοχής είναι αποτέλεσμα του μικροκλίματος των διαφόρων περιοχών παραγωγής. Τα προϊόντα που έχουν κυκλοφορήσει στη αγορά πχ. Φέτα με λιγότερο αλάτι, με λιγότερα λιπαρά κ.λπ. εντάσσονται στα σχέδια marketing για διαφοροποίηση του παραδοσιακού προϊόντος. Το παραδοσιακό προϊόν είναι ένα και δε μπορεί ούτε να αλλάξει, ούτε και να παραχθεί με διαφορετική συνταγή.

■ Πώς είναι η εξέλιξη της καθημερινότητας; Δεν υπάρχουν στιγμές που μπορεί να αναρωτιέστε «πού πάω εγώ τώρα» στις πέντε το πρωί; Τα δύσκολα ωράρια και η απαιτητική καθημερινότητα είναι κάτι που γνωρίζουμε καλά όλοι οι τυροκόμοι. Ωστόσο η αγάπη και η αφοσίωση στη δουλειά μου είναι ο γνώμονας που με καθοδηγεί καθημερινά και υπερβαίνω έτσι τις όποιες δυσκολίες.

■ Με ποιον τρόπο βιώνεις την τρέχουσα κατάσταση κατά την οποία το κόστος παραγωγής έχει εκτοξευθεί για το σύνολο της εφοδιαστικής αλυσίδας; Στην Ελλάδα τα πράγματα είναι δυσκολότερα λόγω του ότι υφίσταται μεγαλύτερος ανταγωνισμός. Αντιθέτως στο εξωτερικό είναι πιο περιορισμένος ο ανταγωνισμός και ενίοτε μία αλυσίδα σούπερ μάρκετ μπορεί να δεχτεί ευκολότερα τις αυξήσεις στη βαρελίσια Φέτα. Στο εξωτερικό μπορεί κανείς να χτίσει μία αγορά, κάτι που δεν μπορεί να συμβεί εύκολα στην Ελλάδα. Βρισκόμαστε άλλωστε στην εποχή που τα περισσότερα σούπερ μάρκετ στην εγχώρια αγορά επιδιώκουν να πουλούν όσο το δυνατόν πιο φθηνά τη Φέτα. Ας μην ξεχνάμε ότι σε όλα τα φυλλάδια των σούπερ μάρκετ η Φέτα βρισκόταν πάντοτε σε προβλεπόμενη θέση και αποτελούσε το προϊόν που άνοιγε το δρόμο στις πωλήσεις των καταστημάτων. Αυτή τη στιγμή όμως βρισκόμαστε στο σημείο να διαπραγματευόμαστε για το εάν θα έχουμε Φέτα να πουλήσουμε ή όχι. Και όχι για το εάν μπορούμε να δίνουμε τη Φέτα σε προσφορά ή όχι. Δυστυχώς σε πολλές περιπτώσεις έχει επικρατήσει η παλαιότερη νοοτροπία ότι πρέπει να βάλουμε σε προσφορά τη Φέτα για να φέρουμε τον κόσμο στο κατάστημα, που κατά τη γνώμη μου είναι λάθος. Στο εξωτερικό η επώνυμη βαρελίσια Φέτα ΠΟΠ αποτελεί ένα delicatessen προϊόν που θα μπει στο ράφι και έχει το δικό του κοινό, χωρίς να επιβάλλονται προσφορές.

■ Ποια είναι η σχέση με τους κτηνοτρόφους; Διατηρώ άμεση επαφή και στενή σχέση με τους κτηνοτρόφους. Προσπαθώ να είμαι αρωγός των δικών τους προσπαθειών, των προβλημάτων και της καθημερινότητάς τους. Η επιβράβευση της σχέσης μας είναι η συνέχιση της συνεργασίας μας από γενιά σε γενιά.



Θα πρέπει το βαρέλι που χρησιμοποιείς να είναι άρτια κατασκευασμένο ώστε όλα τα μέρη του να εφάπτονται και να μείνει ανεπηρέαστη η Φέτα στο εσωτερικό του. Απαιτεί ειδική γνώση η παραγωγή βαρελίσιας Φέτας

	ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟ	ΕΙΔΟΣ ΤΥΡΙΟΥ	ΤΟΠΟΣ	ΣΕΛΙΔΑ
01	Αγρόκτημα Τσιβάλι	Χλωρομανούρα Σίφνου	Αρτεμώνας Σίφνου	39
02	Αμάραντος	Κασέρι ΠΟΠ	Καλαμπάκα	45
03	Αμφιλοχίας Γη	Τσαλαφούτι	Κεχρινιά Αγρινίου	47
04	Αφοί Γυάρη ΟΕ	Καυτερό Μιτατοτύρι Γύπας	Ασή Γωνιά Χανίων	50
05	Βασιλείου Τυροκομικά	Κεφαλοτύρι	Κλεισορρέυματα Αγρινίου	55
06	Γαλένι Οικογένεια Ζερβού	Γαλένι Κρητικό Τυρί Κρέμα	Ρουκάνι Ηρακλείου	46
07	Γεράκι Τυροκομικά	Τυρί Τρύπας	Γεράκι Ηρακλείου	42
08	Δ. Μπούμπας Παραδοσιακό Τυροκομείο	Κασκαβάλ	Ελεούσα Ιωαννίνων	44
09	ΕΑΣ Νάξου	Γραβιέρα Νάξου ΠΟΠ	Νάξος	53
10	Η ΒΛΑΧΑ Τσελεπή	Μυζήθρα	Εσώβαλτα Πέλλας	52
11	Κωακή Γη	Παλαιωμένη Γραβιέρα	Μαρμάρι Κως	55
12	ΜΕΤΣΟΒΟ ΑΕ	Πδογραβιέρα Καπνιστή	Δροσοχώρι Ιωαννίνων	55
13	Μπάφας Βιομηχανία Γάλακτος Ηπείρου	Φέτα ΠΟΠ Βαρελίσια	Πολύδροσο Άρτας	44
14	ΟΛΥΜΠΟΣ	Φέτα ΠΟΠ	Λάρισα	48
15	ΟΜΗΡΟΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΑΕΒΕ	Φέτα ΠΟΠ Χωρίς Λακτόζη	Μεγάρη Τρικάλων	50
16	Π. Κουβαράκης & Σία ΟΕ	Ξύγαλο Σπτείας ΠΟΠ	Χαμέζι Σπτείας	48
17	Παλιός Τυροκομείο	Ανθότυρο	Αργυροπούλι Τυρνάβου	41
18	Παπαθανασίου Τυροκομικά	Φέτα ΠΟΠ Φαμίλια Ορεινής Τριωνίδας	Αγρίνιο	38
19	Παραδοσιακό Τυροκομείο Μακρής	Γραβιέρα Μακράς Ωρίμανσης	Χαλίκι Μεσολογγίου	56
20	Ρόζης Κ. Γεώργιος & Σία ΟΕ	Γραβιέρα με τρούφα	Αραχναίο Αργολίδας	45
21	Ρούσσας ΑΕ	Βιολογική Φέτα ΠΟΠ	Αλμυρός Μαγνησίας	52
22	Σιαφρικάς Τυριά Ελληνικά	Μανούρι ΠΟΠ	Γρεβενά	38
23	Σκάρφι ΕΠΕ	Γραβιέρα Vlachian Mountains	Φιλιπιάδα Πρέβεζας	50
24	Σοχαλάκι	Κατσικίσιο τυρί σε άλμη	Μελισσοχώρι Θεσσαλονίκης	39
25	Στυμφαλία	Ζηρειοτύρι	Καλιάνοι Κορινθίας	47
26	Συνεταιρισμός Καλαβρύτων	Αγελαδινή Γραβιέρα	Καλάβρυτα	58
27	Τσελιγκάτο Σουφλίου - Στεργιάννη	Κατσικίσιο τυρί	Σουφλί	41
28	Τυράκειον	Ξεροτύρι Κέα	Κέα	57
29	Τυροκομείο Ίου Νιώτικο	Ομήρου Τριλογία	Διασέλια Ίου	46
30	Τυροκομείο Ματσιούλας	Ανθότυρο	Βρουβιανά Αιτωλοακαρνανίας	50
31	Τυροκομείο Μυκόνου	Τυροβολιά	Άνω Μερά Μυκόνου	56
32	Τυροκομείο Νικόλα Πιτταρά	Γραβιέρα ΠΟΠ Νάξου 12μηνης ωρίμανσης	Μέλανες Νάξου	50
33	Τυροκομείο Ντουράλη	Αγοπρόβειο Τυρί	Κιμμέρια Ξάνθης	57
34	Τυροκομείο Τριανταφυλλίδη	Πιπεροτύρι	Αυγή Θεσσαλονίκης	55
35	Τυροκομείο Φλέγγα	Κατσικίσιο τυρί τσαντήλας	Βελεστίνο Μαγνησίας	46
36	Τυροκομείο Χερουβείμ	Γραβιέρα με 4 πιπέρια	Σφεντούρι Αίγινας	53
37	Τυροκομικά Άγγελος	Πρόβειο τυρί	Βατερό Κοζάνης	41
38	Τυροκομικά Γκάνας	Παραδοσιακό σε τσαντήλα	Τύρναβος	42
39	Τυροκομικά Θυμέλης Μυτιλήνης	Φέτα ΠΟΠ Μυτιλήνης	Άντισσα Λέσβου	41
40	Τυροσούρα	Ξινότυρο Παραδοσιακό	Βήσας Σύρου	45
41	Φάρμα Γκούμα	Αγκωνάρι	Νησέλι Κατερίνης	38
42	Φάρμα Μήλου	Μανούρα	Τριοβάσαλος Μήλου	52
43	Φάρμα Μουσθένης	Καλαθύρι Κατσικίσιο	Μουσθένη Καβάλας	53
44	Φάρμα Οίς	Γραβιέρα Ναυπλίου Ωρίμανσης ΒΗΒΗ	Μάνεσης Αργολίδας	41
45	Χατζηζήσης Τυροκομικά	Κασέρι ΠΟΠ	Δεσκάτη Γρεβενών	58
46	Χώτος ΑΒΕΕ	Μανούρι ΠΟΠ	Φαλάνη Λάρισας	45
47	Bouidouris Family	Φέτα ΠΟΠ Βαρελίσια	Τρίκαλα	39
48	Ithaka's Poem	Κάτσαο	Βαθύ Ιθάκης	42
49	L.A Farm ΑΕ	Βιολογική Φέτα ΠΟΠ	Τρίκαλα	55
50	Μυκονοs Farmers	Κοπανιστή ΠΟΠ Μυκόνου	Αγ. Λάζαρος Μυκόνου	52

Ο κατάλογος των τυριών

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

ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ

Top 50

Πενήντα ελληνικά τυριά που ξεχωρίζουν

Aυτό το οποίο εντοπίζει η φετινή τέταρτη κατά σειρά ετήσια έκδοση του Top 50 by Τυροκόμος, είναι ότι χρόνο με το χρόνο πληθαίνουν οι περιπτώσεις ανθρώπων της πρωτογενούς παραγωγής που επιχειρούν να προσεγγίσουν με συστηματικό τρόπο και τα επόμενα στάδια της αλυσίδας αξίας.

Έτσι, κοντά στις καταξιωμένες τυροκομικές επιχειρήσεις με ισχυρή παρουσία στον κλάδο της τυροκομίας, ξεφυτρώνουν με τον καιρό, νέες, μικρές, συστηματικές και ευέλικτες μονάδες με σαφές σημείο αναφοράς την ιδιοπαραγωγή της πρώτης ύλης ή τη συμπληρωματική παραλαβή κάποιων ποσοτήτων από κοντινούς παραγωγούς.

Πρόκειται για μια εξέλιξη, η οποία αφενός διευκολύνεται από την εξέλιξη των τεχνολογιών, αφετέρου έρχεται να δώσει απάντηση στην όλο και εντονότερη καταναλωτική ζήτηση για τοπικά προϊόντα ταυτότητας, τα οποία αναδεικνύουν με όσο το δυ-

νατόν γνησιότερο τρόπο ξεχασμένες παραδοσιακές συνταγές, κατοχυρώνοντας μάλιστα σε κάποιες περιπτώσεις σφραγίδα καινοτομίας.

Χαρακτηριστική η περίπτωση του «Τσελιγκάτου Σουφλίου» από την ακριτική περιοχή του Έβρου, μιας πρωτοβουλίας νέων ανθρώπων που αναβιώνει την παράδοση των Σαρακατσαναίων με μια ενδιαφέρουσα παλέτα κατσίκισιων κυρίως τυριών.

Αξιοσημείωτο είναι το γεγονός ότι το εν λόγω project έχει αφετηρία την οικογενειακή φάρμα στην οποία εκρέφονται 400 γίδια βελτιωμένης φυλής Alpine και 100 πρόβατα της φυλής Assaf. Σε ιδιόκτητη αγροτική γη καλλιεργούνται μάλιστα καλαμπόκι, σιτάρι, ηλιάνθος και βιολογικό τριφύλλι, η παραγωγή των οποίων καλύπτει σχεδόν εξ ολοκλήρου τις ανάγκες της εκτροφής.

Η φρέσκια έκδοση του Top 50 by Τυροκόμος είναι εδώ για να σας ξεναγήσει άλλη μια φορά στον όμορφο και γευστικό κόσμο των ελληνικών τυριών. Καλή απόλαυση!

ΠΙΣΩ ΑΠΟ ΤΗ ΛΙΣΤΑ



ΙΣΤΟΡΙΑ
ΠΑΡΑΔΟΣΗ



ΠΡΩΤΗ ΥΛΗ
ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ



ΕΛΕΓΧΟΣ
ΠΟΙΟΤΗΤΑ



ΔΙΑΤΡΟΦΗ
ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ



BRANDING
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ



ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ
ΕΞΙΣΤΡΕΦΕΙΑ



Όταν η ιδέα της γαστρονομίας διέπει την παραγωγή τυριού.

1

Φέτα ΠΟΠ Παπαθανασίου

Από κοπάδια της Ορεινής Τριχωνίδας

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Ημίσκληρη υφή, λευκό χρώμα και γεύση βουτυρώδης και στρογγυλή με ελαφριά πικάντικη επίγευση χαρακτηρίζουν τη Φέτα ΠΟΠ Φαμίλια Ορεινής Τριχωνίδας της Παπαθανασίου Τυροκομικά. Παράγεται κυρίως από πρόβειο γάλα, σε ποσοστό τουλάχιστον 70%, προερχόμενο από αυτόχθονες

φυλές προβάτων που βοσκούν στην περιοχή. Η ιστορία των αδελφών Λάμπρου και Μιχάλη Παπαθανασίου από το Πεντάκορφο Ορεινής Τριχωνίδας ξεκίνησε το 1987, όταν αποφάσισαν να κυνηγήσουν το όνειρό τους και να προσφέρουν στην αγορά αυθεντικά τυριά. Σήμερα η παραγωγή γίνεται στην υπερσύγχρονη μονάδα με σύστημα ISO 22000 και απόλυτα φιλοπεριβαλλοντικό προφίλ, που βρίσκεται στο 8ο χλμ. της οδού Αग्रινίου – Καρπενησίου χρησιμοποιώντας παραδοσιακές τεχνικές σύμφωνα με τα αυστηρότερα ποιοτικά πρότυπα και κριτήρια. Σύμφωνα μάλιστα με τους ανθρώπους του τυροκομείου αυτό αποτελεί την ουσία της πρακτικής του «micro-dairy», η οποία τελικά οδηγεί στην παραγωγή τυριών με ισχυρή την ιδέα της γαστρονομίας.

2

Αγκωνάρι Φάρμα Γκούμα

Μια συνταγή του Αριστείδη Γκούμα

ΠΡΟΒΕΙΟ

Ένα ιδιαίτερο σκληρό τυρί που μπορεί να τοποθετηθεί ανάμεσα στη Γραβιέρα και το Πεκορίνο είναι το 100% πρόβειο Αγκωνάρι, ακρογωνιαίος λίθος, όπως αποκαλύπτει και το όνομά του, του μικρού τυροκομείου του Αριστείδη Γκούμα στο Νησέλι της Νέας Εφέσου στην Κατερίνη. Η πρώτη ύλη, όπως και για όλα τα προϊόντα της μονάδας, προέρχεται από την εκτροφή με 120 πρόβατα Lacaune και τα 50 γίδια Alpine που διατηρεί η Φάρμα εδώ και 10 χρόνια. Σημειώνεται ότι το «Αγκωνάρι» κυκλοφορεί σε διάφορες εκδοχές, όπως με μπούκοβο και πιπέρι.

3

Μανούρι ΠΟΠ Σιαφαρίκα

Έντονο άρωμα γάλακτος και πλούσια επίγευση

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Μεστή και βουτυράτη γεύση και συμπαγής υφή για το παραδοσιακό Μανούρι ΠΟΠ Γρεβενών που παρασκευάζει η Σιαφαρίκας Τυριά Ελληνικά. Με έδρα στα Γρεβενά και ιστορία που «έλκει» τις ρίζες της στο μακρινό, πλέον, 1930, το οικογενειακό τυροκομείο έχει περάσει πλέον στα χέρια

του Βασίλη Σιαφαρίκα, ενός παραδοσιακού τυροκόμου, εκπροσώπου της τέταρτης γενιάς της οικογένειας με σπουδές στην Αμερικανική Γεωργική Σχολή. Η διαδικασία της τυροκόμησης γίνεται παραδοσιακά, χωρίς καμία παρέμβαση ή προσθαφαιρέσεις υλικών, προκειμένου το τελικό προϊόν να είναι φυσικό και αγνό. Τελευταία προσθήκη στην γκάμα τυριών του παραδοσιακού τυροκομείου η «Βιολογική Φέτα» και το «Βιολογικό Τυρί» από αιγοπρόβειο γάλα. Μια επέκταση που σε μεγάλο βαθμό υπαγορεύτηκε από τη «στροφή» που έκαναν ορισμένοι από τους 40 συνεργαζόμενους κτηνοτρόφους προς τη βιολογική εκτροφή των ζώων τους. Συνολικά το τυροκομείο εισκομίζει σήμερα γύρω στους 800 τόνους, βιολογικό και συμβατικό γάλα, και παράγει 12 κωδικούς τυροκομικών προϊόντων, μεταξύ των οποίων Καταικίσιο τυρί, Αιγοπρόβειο τσαντήλας, Μυζήθρα, Ανθότυρο, Γραβιέρα και Αγελαδινό. Να σημειωθεί ότι στα άμεσα πλάνα της επιχείρησης είναι η μετεγκατάσταση και ο εκσυγχρονισμός του τυροκομείου.



4

Κατσικίσιο τυρί σε άλμη Σοχαλάκι

Ο κουδουνοφόρος του Σοχού στο σήμα

ΑΙΓΕΙΟ

Πλούσια βραβευμένη γεύση για το Κατσικίσιο τυρί σε άλμη ενός μικρού τυροκομείου έξω από το Μελισσοχώρι Θεσσαλονίκης. Αν και ξεκίνησε υπό μορφή οικοτεχνίας και μετρά λίγα χρόνια ζωής, κατάφερε να διακριθεί με τα προϊόντα που παράγει στο διαγωνισμό Mediterranean Taste Awards 2022 που διεξάγεται κάθε χρόνο στο Λονδίνο με το Κατσικίσιο τυρί σε άλμη να αποσπά Χρυσό Μετάλλιο Γεύσης, όπως και το Αγελαδινό τυρί και το αγελαδινό γιαούρτι. Για τον τυροκόμο Άγγελο Κυρατζάκο, ο οποίος μύηθηκε στις τεχνικές της γαλακτοκομίας και της τυροκομίας στην Αμερικανική



Γεωργική Σχολή Θεσσαλονίκης, το «σοχαλάκι», δηλαδή παιδί του Σοχού, ήταν ένα παρατσούκλι που άκουγε πολύ συχνά όταν εργαζόταν σε έναν τελειώς διαφορετικό κλάδο. Τα προϊόντα του τυροκομείου διατίθενται από αλυσίδες σούπερ μάρκετ, φούρνους και delicatessen, ενώ στόχος είναι η επέκταση του δικτύου διανομής αλλά και η εκκίνηση των εξαγωγών.

5

Χλωρομανούρα Τσικάλι

Πρωταγωνιστεί στη γαστρονομία της Σίφνου

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Ένα λευκό τυρί με μαλακή υφή, διακριτικό άρωμα και ιδιαίτερη γεύση από αιγοπρόβειο γάλα είναι η Χλωρομανούρα Σίφνου που παράγει το Αγρόκτημα Τσικάλι από το ιδιόκτητο κοπάδι του. Υπεύθυνος του τυροκομείου, που λειτουργεί στον Αρτεμώνα από το 2015 και παράγει επίσης σε περιορισμένες ποσότητες Ξινοτύρι, Κρασοτύρι αλλά και Τυροβόλι, ο Γιώργος Φρασεσκάρος, γιος του Νίκου, ιδιοκτήτη της ομώνυμης ταβέρνας του νησιού. Σημειώνεται ότι στο επόμενο στάδιο από την παραγωγή της Χλωρομανούρας ακολουθεί η Γυλωμένη Μανούρα, ένα εμβληματικό τυρί της Σίφνου.

6

Φέτα ΠΟΠ Βαρελίσια Boudouris

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 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 εκμεταλλεύομενη 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 χειροποίητης 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 γάλα μέχρι και το τελικό προϊόν στα σημεία πώλησης. Στην γκάμα των προϊόντων της περιλαμβάνονται εκτός από τη Βαρελίσια και η Φέτα ΠΟΠ σε δοχείο, σε πολλές συσκευασίες.



Με πρώτη ύλη από το ιδιόκτητο κοπάδι παράγονται τα τυριά του Αγροκτήματος Τσικάλι στη Σίφνο.



Το γίδινο τυρί Στεργιάννη παράγεται στην τσαντήλα από γάλα του ιδιόκτητου κοπαδιού της φάρμας.

7

Φέτα ΠΟΠ Μυτιλήνης Θυμέλη

Μαλακό τυρί, πλούσιο
σε θρεπτικά συστατικά

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Μια ελαφρώς όξινη, απαλή γεύση με πλούσιο άρωμα δίνουν στη Φέτα ΠΟΠ Μυτιλήνης η αρμύρα της θάλασσας και το ιδιαίτερο οικοσύστημα του νησιού. Παράγεται για περισσότερα από 60 χρόνια από το Τυροκομείο Θυμέλη, το οποίο ιδρύθηκε από τον Ευριπίδη Θυμέλη και έφτασε από την ακριτική Άντισσα της Λέσβου να προμηθεύει την αλυσίδα Σκλαβενίτης. Ας σημειωθεί ότι και 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.

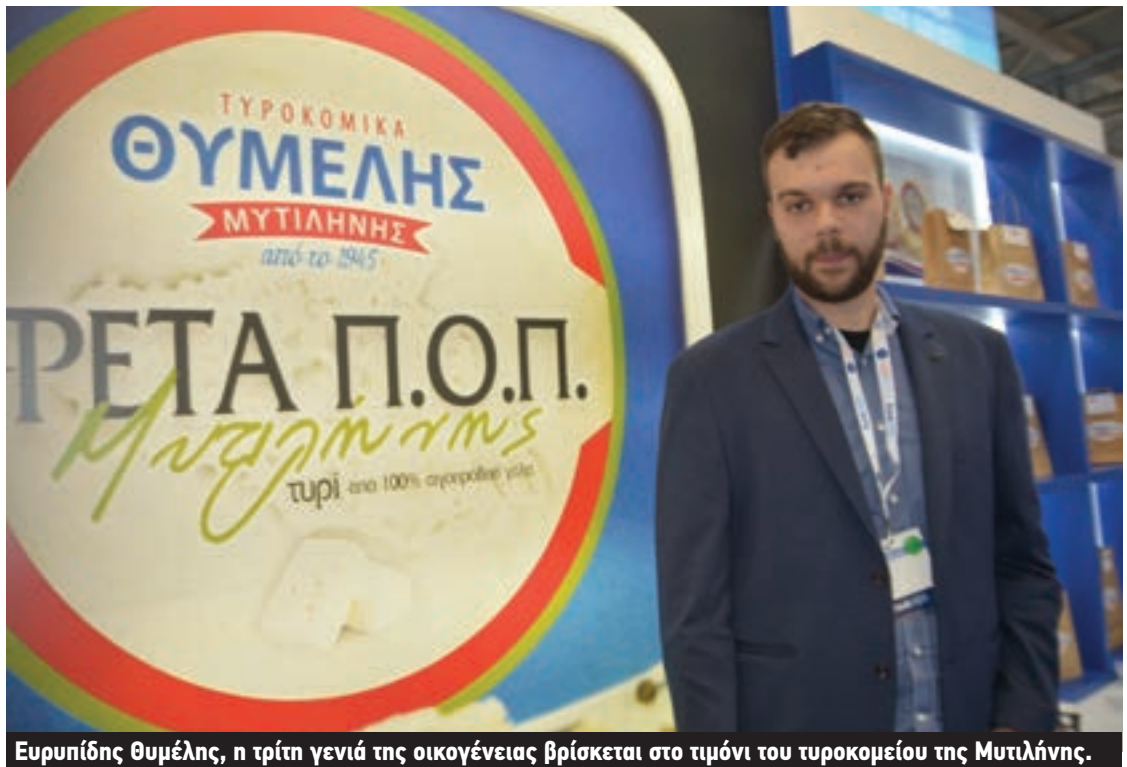
8

Κατσικίσιο Τσελιγκάτο Σουφλίου

Μια σύγχρονη πλήρως
καθετοποιημένη μονάδα

ΑΙΓΕΙΟ

Κατσικίσιο τυρί με όλη την κρέμα παρασκευάζεται στην τσαντήλα από το Τυροκομείο Στεργιάννη - Τσελιγκάτο Σουφλίου. Συνεχίζοντας την παράδοση των Σαρακατσαναίων προγόνων, η σύγχρονη κτηνοτροφική και τυροκομική μονάδα παράγει το δικό της γίδινο και πρόβειο γάλα και παρασκευάζει Κατσικίσιο τυρί και πρόβειο γιαούρτι.



Ευριπίδης Θυμέλης, η τρίτη γενιά της οικογένειας βρίσκεται στο τιμόνι του τυροκομείου της Μυτιλήνης.

(© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ)

9

Πρόβειο Τυρί Άγγελος

Πρώτη ύλη από
το ιδιόκτητο κοπάδι

ΠΡΟΒΕΙΟ

Πρόβειο τυρί που παράγεται με πρώτη ύλη από το ιδιόκτητο κοπάδι διαθέτει στην αγορά το νεότευκτο -λειτουργήσει για πρώτη φορά το 2017- τυροκομείο στο Βατερό Κοζάνης με την επωνυμία Τυροκομικά Άγγελος. Ψυχή της όλης προσπάθειας ο Άγγελος Παπαδόπουλος, απόφοιτος της Γαλακτοκομικής Σχολής Ιωαννίνων, ο οποίος μαζί με τα αδέρφια του τρέχει την πλήρως καθετοποιημένη μονάδα, που ξεκινάει από την παραγωγή ζωοτροφών και φτάνει μέχρι την τυροκόμηση. Τα προϊόντα του τυροκομείου, το οποίο σημειωτέον δεν έχει ακόμη αξιοποιήσει ολη τη δυναμικότητά του, διατίθενται στην τοπική αγορά.

10

Ανθότυρο Τυροκομείο Παλιός

Ελάχιστο αλάτι
και χαμηλά λιπαρά

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Μαλακό τυρί με ελαφριά και βουτυράτη γεύση που παρασκευάζεται από ορό γάλακτος από την παραγωγή Φέτας, εμπλουτισμένο με αιγοπρόβειο γάλα. Η ιστορία του τυροκομείου ξεκινά το 1955 στα βουνά της Μακεδονίας με τον Χρήστο Παλιό ενώ στα μυστικά της τέχνης του στην παρασκευή της περιζήτητης Φέτας μυθήθηκε από μικρός ο γιος του Γιώργος, ο οποίος ανέλαβε την επιχείρηση το 1980. Σήμερα με την τρίτη γενιά και τις υπερσύγχρονες εγκαταστάσεις στο Αργυροπούλι Τυρνάβου το τυροκομείο χρησιμοποιεί αυστηρά επιλεγμένη πρώτη ύλη από κοπάδια της Θεσσαλίας με ιδιότητα βυτία ώστε η τυροκόμηση να είναι άμεση.

11

Γραβιέρα Ναυπλίου Ωρίμανσης

Με γάλα από
την πρότυπη Φάρμα Οίς

ΠΡΟΒΕΙΟ

Υφή συμπαγής και φυσική σκληρή κόρα, γεύση γλυκιά, βουτυράτη με αρώματα ξηρών καρπών χαρακτηρίζουν τη Γραβιέρα Ναυπλίου Ωρίμανσης ΒΗΒΗ που προσφέρει στην ελληνική αγορά η Φάρμα Οίς, η οποία μάλιστα στα φετινά ΜΤΑ London κατέκτησε Ασημένια Μετάλλια στην απλή εκδοχή της και την αρωματισμένη με θυμάρι. Μια ετικέτα, με βαθιά γευστική κι αρωματική ένταση που έχει κατακτήσει υψηλές γευσιγνωστικές περγαμνές, παράγεται από 100% πρόβειο γάλα το οποίο προέρχεται από την πρότυπη προβατοτροφική Φάρμα Οίς, την οποία τρέχουν από το 2012 οι δραστήριες μηχανικοί Κρίστη Παλπού και της Γιούλα Παπαζήση.

12

Κάτσενο Ithaka's Poem

Παίρνει το όνομα της
αρχαίας φυλής προβάτου

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Λευκό τυρί από φρέσκο ντόπιο αιγοπρόβειο γάλα είναι το Κάτσενο που παράγεται στο μοναδικό τυροκομείο της Ιθάκης, τα προϊόντα του οποίου κυκλοφορούν υπό το brand Ithaka's Poem. «Κάτσενο» στην Ιθάκη είναι το όνομα μιας ντόπιας φυλής προβάτου, που γεννιέται κεραμιδί και όσο μεγαλώνει ασπρίζει το τρίχωμα αλλά μένει το κεραμιδί στο πρόσωπο και στα πόδια. Πρόκειται για αρχαία ράτσα, που ζει ελεύθερα στη φύση του νησιού του Ιονίου ανά τους αιώνες και δίνει πλούσιο σε γεύση γάλα με ιδιαίτερα χαρακτηριστικά.

Εμπνευστής του εγχειρήματος και δημιουργός ο Χρύσανθος Καραβίας, 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. Όλα τα τυριά του κουβαλούν το καθένα ένα διαφορετικό αφήγημα, που είτε σχετίζεται με ιστορικές αναφορές, είτε με ανθρώπινες ιστορίες. Ο λόγος για τον Τσεμπέρη, το (Γ)Ιδάκι αλλά και το Λαζαρέτο, μια Γραβιέρα από αιγοπρόβειο γάλα του νησιού, της οποίας το όνομα προέρχεται από τον αντίστοιχο χώρο υποδοχής που έχουν όλα τα λιμάνια του Ιονίου αλλά και της γειτονικής Ιταλίας. Σημειώνεται ότι το τυροκομείο ανάλογα με τη διαθεσιμότητα του γαλακτος, καθώς η Ιθάκη διαθέτει πολύ μικρές ποσότητες κυρίως από ζώα που ζουν ελεύθερα στη φύση, παράγει το Κάτσενο σκέτο, με σκόρδο, με καυτερό μπουκόβο, με σάψιχο, με ρίγανη, με δυόσμο και με βασιλικό.



Από το λιγιστό αλλά πλούσιο σε γεύση και θρεπτικά γάλα της Ιθάκης



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΡΡΙΤΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

Με καταγωγή από οικογένεια νομάδων ο τυροκόμος Χρήστος Γκάνας

13

Παραδοσιακό σε τσαντήλα Γκάνας

Χρυσό Μετάλλιο στο
World Cheese Awards

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Με την παραδοσιακή μέθοδο της τσαντήλας, που δίνει χαρακτηριστική γεύση, το κατσικίσιο γάλα να μην ξεπερνά το 30% και παραμονή 12 ωρών στην άλμη παράγεται το αιγοπρόβειο τυρί της Τυροκομιάς Γκάνας, το οποίο κατέκτησε το Χρυσό Μετάλλιο στον παγκόσμιο διαγωνισμό World Cheese Awards 2019-2020. Καταγόμενος από οικογένεια νομάδων ο Χρήστος Γκάνας, παραδοσιακός τυροκόμος με μια μικρή μονάδα με έδρα τον Τύρναβο, διατηρεί ένα κοπάδι με 450 πρόβατα και λίγα γίδια για τις ανάγκες των τυριών του, ενώ προμηθεύεται πρώτη ύλη και από παραγωγούς της περιοχής. Στην γκάμα του περιλαμβάνονται επίσης Ανθότυρο, Μυζήθρα, πρόβειο γιαούρτι με πέτσα και βούτυρο, τα οποία διατίθενται στην ευρύτερη περιοχή της Θεσσαλίας.

14

Τυρί Τρύπας Γεράκι

Από γενιά σε γενιά
τα μυστικά της τυροκομίας

ΠΡΟΒΕΙΟ

Δυνατή γεύση και άρωμα από τα παλιά προσφέρει το σκληρό πρόβειο Γερακιανό τυρί, τότε που η ωρίμανση των τυριών γινόταν μόνο σε τρύπες που έβρισκαν ή έφτιαχναν οι παλιοί κτηνοτρόφοι σε δυσπρόσιτα μιστάτα, κρυμμένα μέσα στα βουνά. Δημιουργός το τυροκομείο «Γεράκι» με έδρα στο Ηράκλειο Κρήτης και συγκεκριμένα στην περιοχή Γεράκι, η επιχείρηση της οικογένειας Σαμωνάκη η οποία δραστηριοποιείται εδώ και τέσσερις γενιές με την παραγωγή και τη διάθεση παραδοσιακών τυροκομικών προϊόντων. Στα υπόλοιπα προϊόντα του τυροκομείου ανήκουν το Κεφαλοτύρι, η Γραβιέρα, το Ανθότυρο και η Ξινή Μυζήθρα. Σημειώνεται ότι το ορεινό Γεράκι με την άγρια ομορφιά στους δυτικούς πρόποδες του Σαρακηνού φημίζεται για τα τυριά του.



Το Γερακιανό τυρί αποτελεί ένα από τα πιο ξακουστά και δημοφιλή τυριά στην ευρύτερη περιοχή του νόμου Ηρακλείου και όχι μόνο.

15

Φέτα ΠΟΠ Βαρελίσια Μπάφας

Παράγεται στη σύγχρονη μονάδα του Κιλκίς

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Φέτα ΠΟΠ με όλη τη γεύση που δίνει η παραδοσιακή συνταγή και η ωρίμανση σε ξύλινο βαρέλι διαθέτει στην αγορά το τυροκομείο Μπάφας με έδρα την Άρτα. Πρόκειται για μία εταιρεία που ξεκίνησε να μετράει τα βήματά της στην τυροκομία από το 1967, όταν ο Σπύρος Μπάφας ίδρυσε την επιχείρηση, δραστηριοποιούμενος αρχικά ως τυροκόμος στα βουνά των Ιωαννίνων. Το 1969 δημιούργησε το δικό του τυροκομείο για να εγκατασταθεί από το 1975 και ύστερα στο Πολύδροσο της Άρτας. Τα κύρια παραγόμενα τυροκομικά προϊόντα είναι Γίδινο λευκό τυρί, Ανθότυρο, Πεκορίνο, Γραβιέρα, Κεφαλογραβιέρα, Κεφαλοτύρι καθώς και Γραβιέρα με γεύσεις, ενώ πρόσφατη προσθήκη αποτελεί η έναρξη παραγωγής Φέτας με σσίλι, που συνάδει με τις σύγχρονες διατροφικές τάσεις. Η ζώνη γάλακτος στην οποία δραστηριοποιείται η Μπάφας εντοπίζεται στην ευρύτερη περιοχή της Άρτας, με την εταιρεία να συνεργάζεται αποκλειστικά με παραγωγούς της περιοχής της. Η παραγωγική δυνατότητα της είναι 20 τόνοι στην επεξεργασία γάλακτος ανά ημέρα ενώ η εταιρεία προχώρησε σε σειρά επενδύσεων, αυτοματοποιώντας σε πρώτη φάση την διαδικασία παστερίωσης των προϊόντων της ενώ προετοιμάζει την ψηφιοποίηση της παραγωγικής διαδικασίας.



Από αριστερά Σπύρος Μπάφας, Τάσος Μπάφας και Δημήτρης Μπάφας, δεύτερη και τρίτη γενιά της εταιρείας

16

Κασκαβάλ Τυροκομείο Μπούμπα

Τέσσερις γενιές
στην τυροκομία

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Ημίσκληρο τυρί με χαρακτηριστικό άρωμα, το οποίο αφήνει μια ελαφρά καπνιστή γεύση, είναι το Κασκαβάλ με τη μακρά ιστορία, που παράγεται στο τυροκομείο της οικογένειας Μπούμπα στην Ελεούσα από γάλα ζώων που βόσκουν στα οροπέδια των Ιωαννίνων. Η «Δ. Μπούμπας Παραδοσιακό Τυροκομείο», μία από τις λίγες ελληνικές εταιρείες που προχώρησαν στην παρασκευή αυτού του τύπου τυριού,

αποτελεί μια οικογενειακή επιχείρηση με ιστορία τεσσάρων γενεών, της οποίας σήμερα τα νιά κρατά η 27χρονη Ελευθερία Μπούμπα, που έχει αναλάβει το κατάστημα πώλησης στο κέντρο της πόλης, και ο αδερφός της Κωνσταντίνος μαζί με το θείο τους που διαχειρίζονται το τυροκομείο. Σύμφωνα με τους ανθρώπους της επιχείρησης το Κασκαβάλ παράγεται με βάση τη γεύση που έχει καταχωρηθεί στη μνήμη των ανθρώπων της οικογένειας, οι ρίζες της οποίας στην τυροκομία εντοπίζονται πριν το 1955 στο Μέτσοβο και το εργαστήριο που έχει στήσει ο παππούς Βασίλης, το οποίο μεταφέρθηκε στα Γιάννενα όταν φτιάχτηκε εκεί η τεχνητή λίμνη. Η πρώτη ύλη για την πλούσια γκάμα τυριών της επιχείρησης, που περιλαμβάνει περισσότερους από 20 κωδικούς, προέρχεται από μικρούς, ντόπιους παραγωγούς με τους οποίους συνεργάζεται εδώ και πολλά χρόνια. Σημειώνεται ότι το Κασκαβάλ διανέμεται εκτός από το Μέτσοβο και τα Ιωάννενα όπου η εταιρεία διαθέτει κατάστημα και σε άλλες πόλεις της Ελλάδας, όπως επίσης και σε καταστήματα delicatessen στην Αθήνα.



Στους Βλάχους νομάδες της Πίνδου ξεκινά η ιστορία του Κασκαβάλ.



Απλό, πικάντικο αλλά και με διάφορες γεύσεις προσφέρει η Τυροσύρα το Παραδοσιακό Ξινότυρο Σύρου.

17

Ξινότυρο Παραδοσιακό Τυροσύρα

Ξεχωριστή γεύση δίνει ο τόπος στο Συριανό γάλα

ΑΓΕΛΑΔΙΝΟ

Σφικτή δομή και ελαφρώς όξινη γεμάτη γεύση χαρακτηρίζουν το λευκό μαλακό παραδοσιακό Ξινότυρο Σύρου από αγελαδινό γάλα. Δημιουργός η Τυροσύρα Τυροκομική ΟΕ που ξεκίνησε το 2013, όταν μία μικρή ομάδα παραγωγών γάλακτος την ίδρυσε με σκοπό την υποστήριξη της δραστηριότητας των μελών της μετά το κλείσιμο του κύριου συνεταιρισμού του νησιού. Στις σύγχρονες εγκαταστάσεις στον Βήσσα Φοίνικα, όπου εφαρμόζεται σύστημα HACCP, παράγεται μία εκλεκτή γκάμα προϊόντων, αποκλειστικά από γάλα που παράγεται στη Σύρο, 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.

18

Κασέρι ΠΟΠ Αμάραντος

Χρυσό Μετάλλιο Γεύσης στα MTA 2022

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Πλούσιο άρωμα κι ελαφριά βουτυρένια γεύση, η οποία γίνεται πικάντικη κατά την ωρίμανση, χαρακτηρίζει το Κασέρι ΠΟΠ Αμάραντος, που παρασκευάζεται από γάλα αιγοπροβάτων ελεύθερης βοσκής με τον παραδοσιακό τρόπο, με ζύμωμα και αλάτισμα στο χέρι. Η ιστορία της εταιρείας Αμάραντος έλκει τις ρίζες της στο ομώνυμο ορεινό χωριό της Πίνδου, όπου το 1986 μια οικογένεια κτηνοτρόφων δημιούργησε ένα μικρό παρασκευαστήριο τυριού. Σήμερα η παραγωγή γίνεται στη σύγχρονη μονάδα της Καλαμπάκας με επικεφαλής τον Θεόδωρο Παίδη και την ίδια προσήλωση στην ποιότητα. Σημειώνεται ότι το Κασέρι ΠΟΠ Αμάραντος απέσπασε Χρυσό Μετάλλιο Γεύσης στα Mediterranean Taste Awards 2022.

19

Μανούρι ΠΟΠ Χώτος

Τρεις γενιές εμπειρία στην κτηνοτροφία

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Γεμάτη πλούσια γεύση και άρωμα για το παραδοσιακό Μανούρι ΠΟΠ που παρασκευάζει το σύγχρονο τυροκομείο Χώτου στη Φαλάνη Λάρισας το οποίο και έχει συνδέσει το όνομά του με αυτό το είδος μαλακού τυριού. Η οικογένεια Χώτου ασχολείται αποκλειστικά με την τυροκομία εδώ και τρεις γενιές, με την παράδοση να ξεκινά στις αρχές του 20ού αιώνα όταν ο παππούς της οικογένειας, Γιώργος Χώτος, τελειοποίησε τα μυστικά της παρασκευής της Φέτας και του Μανουριού, που γνώριζαν οι κτηνοτρόφοι της ορεινής Σαμαρίνας. Σήμερα η Χώτος ΑΒΕΕ παραμένει πιστή στην παράδοση και συνδυάζει την εμπειρία και την τεχνολογία παράγοντας, εκτός από το Μανούρι ΠΟΠ, Φέτα ΠΟΠ, Κατσικίσιο Τυρί, Ανθότυρο και Μυζήθρα.

20

Γραβιέρα με τρούφα Ρόζη

Μια βραβευμένη delicatessen ετικέτα

ΠΡΟΒΕΙΟ

Γεμάτη γεύση με πλούσια αρώματα προσφέρει η βραβευμένη με Χρυσό Μετάλλιο στα MTA London 2022 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 βήματα δημιουργώντας τις βάσεις της σημερινής τυροκομικής μονάδας. «Βασίλισσα» του τυροκομείου είναι η κλασική Γραβιέρα Ρόζη, μαζί με την οποία παράγονται και οι ξεχωριστές delicatessen ετικέτες αρωματισμένες με βότανα της ελληνικής φύσης και όχι μόνο.

21

Κατσικίσιο τσαντήλας Φλέγγα

Πλούσια κρεμώδη γεύση χαρίζει η αργή ωρίμανση

ΑΙΓΕΙΟ

Με φρέσκο γάλα από τα βοσκοτόπια της Θεσσαλίας και πατροπαράδοτες συνταγές, παρασκευάζεται το Κατσικίσιο τυρί Φλέγγα, που στραγγίζει στην τσαντήλα, παίρνει το χρόνο του για να ωριμάσει και αποκτά πλούσια κρεμώδη γεύση. 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 Λαΐτσου τιμά τη μακροχρόνια παράδοση της στην παρασκευή τυριών, που οδήγησε στις σημερινές υπερσύγχρονες εγκαταστάσεις στο Βελεστίνο και την παραγωγή ετικετών υψηλής ποιότητας σε προσεγμένες συσκευασίες που κερδίζουν τις αγορές εντός και εκτός Ελλάδας.

22

Ομήρου Τριλογία Νιώτικο

Παρασκευάζεται με τρία είδη γάλακτος

BLEND

Ημίσκληρο τυρί με υπόγλυκη, μεστή και γεμάτη γεύση, αποτέλεσμα του άριστου συνδυασμού των τριών γαλάτων στη συνταγή του. Δημιουργός του



Χαμηλά λιπαρά και αλάτι 1% για το Γαλένι της οικογένειας Ζερβού



το Τυροκομείο Ιου Νιώτικο, το οποίο ξεκίνησε το 2007 με πρωτοβουλία του Δήμου Ιπτών ενώ το 2013 έγινε ιδιωτικό, ανεβάζοντας από τότε ολόενα και περισσότερο τον πήχη της παραγωγής και της ποιότητας αποτελώντας ένα από τα πρώτα μέλη του Aegean Cuisine. Οι εγκαταστάσεις, που πληρούν τις προδιαγραφές ISO 22000/05, βρίσκονται σε υψόμετρο 450 μέτρων στην περιοχή Διασέλια, σε άμεση επαφή με τους κτηνοτρόφους της περιοχής και τα παραγόμενα προϊόντα έχουν αποσπάσει επανειλημμένα πανευρωπαϊκές διακρίσεις ποιότητας και γεύσης.

23

Κρητικό Τυρί Κρέμα Γαλένι

Μια μυστική συνταγή της οικογένειας Ζερβού

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Κρεμώδης υφή, υπόξινη γεύση, απαλή οξύτητα και λευκό χρώμα χαρακτηρίζουν το βραβευμένο Κρητικό Τυρί Κρέμα Γαλένι από παστεριωμένο αιγοπρόβειο γάλα, με τα χαμηλά λιπαρά και αλάτι, το οποίο παρασκευάζεται με μυστική συνταγή και ειδική διαδικασία τυροκομησης η οικογένεια Ζερβού στο Ηράκλειο Κρήτης. Όπως σημειώνουν οι άνθρωποι του τυροκομείου, το Γαλένι είναι ένας συνδυασμός εμπειρίας και τύχης, αφού κατά τη διαδικασία παραγωγής των τυροκομικών προϊόντων, το έφτιαξε τη μαμά της οικογένειας Ζερβού και λόγω της εξαιρετικής γεύσης των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών του, επέμενε να το κάνει δώρο στους πελάτες, οι οποίοι άρχισαν να παραγγέλνουν και να το ζητούν επίμονα. Σήμερα διατίθεται στην Κρήτη, την Αθήνα και σε ορισμένα ακόμη σημεία πώλησης. Η Αφοί Ζερβού ΟΕ - Γαλένι είναι μία οικογενειακή νεοσύστατη εταιρεία. Διαθέτει σύγχρονες εγκαταστάσεις, που λειτουργούν από το 2015, στην περιοχή Ρουκάνι Τεμένους Ηρακλείου Κρήτης και είναι πιστοποιημένη με ISO 9001, ISO 22000 (HACCP). Επίσης, διαθέτει πιστοποίηση από την Αγροδιατροφική Σύμπραξη της Περιφέρειας Κρήτης. Τα προϊόντα που παράγει εκτός από το Τυρί Κρέμα, είναι η Γαλομυζήθρα, το παραδοσιακό γιαούρτι και το παγωτό από πρόβειο γάλα. Σημειώνεται ότι η πρώτη ύλη για την παραγωγή των προϊόντων προέρχεται από επιλεγμένους ντόπιους κτηνοτρόφους.

24

Τσαλαφούτι Αμφιλοχίας Γη

Πλήρης γεύση
και χαμηλά λιπαρά

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ



Φρέσκο μαλακό λευκό τυρί με χαμηλά λιπαρά, υπόξινη πλούσια γεύση και ιδιαίτερη απαλή επίγευση είναι το Τσαλαφούτι της Αμφιλοχίας Γη. Παράγεται από αιγοπρόβειο γάλα στην υπερασύγχρονη μονάδα επεξεργασίας γάλακτος και γαλακτοκομικών προϊόντων στην Κεχρινιά Αργινίου, η οποία ιδρύθηκε το 2018 και βρίσκεται σε λειτουργία από το 2016, προερχόμενη από τα σπλάχνα του Συνεταιρισμού «Ένωση Αργινίου» με τα 100 χρόνια ιστορίας. Ένα brand που απευθύνεται σε όσους αναζητούν ένα ιδιαίτερο, αυθεντικό προϊόν υψηλής ποιότητας από επιλεγμένες, αγνές πρώτες ύλες και με εξασφαλισμένη γνησιότητα γεύσεων. Οι πέντε προϊόντικές ετικέτες του brand τυροκομικών προϊόντων «Αμφιλοχίας Γη», Φέτα ΠΟΠ, Κεφαλογραβιέρα ΠΟΠ, Γραβιέρα, Πεκορίνο και Τσαλαφούτι, διατίθενται αποκλειστικά στο δίκτυο της ΑΒ Βασιλόπουλος. Στηριζόμενη στις δυνατές και μακροχρόνιες σχέσεις με τους παραγωγούς της Αιτωλοακαρνανίας, στην καθιέρωση των πλέον υψηλών προτύπων παραγωγής και στο σεβασμό του φυσικού περιβάλλοντος και της παράδοσης, η Αμφιλοχίας Γη προσδοκά να δημιουργήσει ένα σήμα κατατεθέν, απόλυτα αναγνωρίσιμο από τον Έλληνα καταναλωτή.



Το Τσαλαφούτι είναι ένας τύπος τυριού που ανταποκρίνεται στις σύγχρονες καταναλωτικές απαιτήσεις.

25

Ζηρειοτύρι με πιπέρι Λέγγα

Πρώτη ύλη από κοπάδια
ελεύθερης βοσκής

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Αλμυρή και πικάντικη γεύση με ευχάριστο άρωμα, που επιτυγχάνεται μετά από ωρίμανση τουλάχιστον τριών μηνών, για το σκληρό παραδοσιακό Ζηρειοτύρι, που παράγεται αποκλειστικά από παστεριωμένο αιγοπρόβειο γάλα. Ένα τυρί ιδανικό για σαγανάκι και πίτες ή τριμμένο σε μακαρόνια, που σερβίρεται και ως επιτραπέζιο, ενώ διατίθεται με ρίγανη. Αποτελεί προϊόν της εταιρείας Στυμφαλία ΑΕΒΕ με έδρα τους

Καλιάνους της ορεινής Κορινθίας σε υψόμετρο 700 μέτρων. Η πορεία της οικογενειακής επιχείρησης ξεκινάει το 1936 από τον Μάρκο Β. Λέγγα σε ένα λιθόκτιστο τυροκομείο στους πρόποδες του βουνού Ζήρεια. Σήμερα στα χέρια της τρίτης γενιάς, του Μάρκου και της Όλγας Λέγγα, και σε εγκαταστάσεις με υπεράσχυρο εξοπλισμό, που εγκαινιάστηκαν το 1995 και συνεχώς αναβαθμίζονται, η οικογενειακή παράδοση συνεχίζεται στην παραγωγή τυροκομικών και γαλακτοκομικών προϊόντων με βάση παραδοσιακές δοκιμασμένες συνταγές. Η πρώτη ύλη προέρχεται από συνεργαζόμενους κτηνοτρόφους και κοπάδια ελεύθερης βοσκής στα λιβάδια της Ζήρειας και η συλλογή της γίνεται με υπερασύγχρονο εξοπλισμό που διαθέτει το τυροκομείο. Τα προϊόντα της Στυμφαλία ΑΕΒΕ, μεταξύ των οποίων Φέτα ΠΟΠ Ζήρειας σε δοχείο και βαρέλι, Ανθότυρο, Μυζήθρα, Κατσικίσιο τυρί και Γραβιέρα, εξάγονται σε Γερμανία, Γαλλία, Νέα Ζηλανδία, Ηνωμένο Βασίλειο, Ολλανδία, Εσθονία, Νορβηγία, Κύπρο, Καναδά, Καλιφόρνια και Νέα Υόρκη.



Το πικάντικο Ζηρειοτύρι ωριμάζει για τουλάχιστον τρεις μήνες.

26

Φέτα ΠΟΠ ΟΛΥΜΠΟΣ

Μια ξεχωριστή οικογενειακή συνταγή

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Πλούσια και μεστή γεύση αλλά και όλα τα θρεπτικά συστατικά προσφέρει η Φέτα ΠΟΠ Όλυμπος, η οποία 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. Μια εταιρεία με ισχυρή δέσμευση για παραγωγή προϊόντων που είναι ποιοτικά και ασφαλή βασιζόμενα στην προσεκτική συλλογή των πρώτων υλών, τη σχολαστική επεξεργασία, τον απόλυτα υγιεινό τρόπο συσκευασίας και τις άριστες συνθήκες αποθήκευσης. Με ιστορία που ξεκινά το 1965 και πιστή στην παραγωγή προϊόντων με ελληνικές πρώτες ύλες η ΟΛΥΜΠΟΣ συνεργάζεται με 2.900 Έλληνες παραγωγούς και εξάγει τα προϊόντα της σε περίπου 50 χώρες ενώ έχει βραβευθεί επανειλημμένα σε διεθνείς διαγωνισμούς γεύσης και ποιότητας.



Η Φέτα ΠΟΠ ΟΛΥΜΠΟΣ διατίθεται σε 100% ανακυκλώσιμη συσκευασία.

27

Ξύγαλο ΠΟΠ Κουβαράκη

Πλούσια μικροχλωρίδα και χαμηλή λακτόζη

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ



Π.ΚΟΥΒΑΡΑΚΗΣ & ΣΙΑ Ο.Ε

Δροσερή, υπόξινη, ελαφρώς αλμυρή γεύση χαρακτηρίζουν το Ξύγαλο ΠΟΠ Σπτείας του Τυροκομείου Κουβαράκη, ένα μαλακό αλοιφώδες τυρί, που μάλιστα βραβεύθηκε με Χρυσό Μετάλλιο ποιότητας στα Mediterranean Taste Awards™ τον Ιούνιο 2020 στην Κρήτη. Το προϊόν, που έλκει την ιστορία του από τα αρχαία χρόνια και το 2010 καταχωρήθηκε στο μητρώο των ΠΟΠ, παράγεται από την επιχείρηση Π. Κουβαράκης & Σία ΟΕ με έδρα το Χαμέζι Σπτείας και ο καταναλωτής μπορεί να το βρει σε πολλά καταστήματα τροφίμων στην Κρήτη αλλά και σε άλλες περιοχές της Ελλάδας.



Το Ξύγαλο ΠΟΠ Σπτείας χρησιμοποιείται σε πολλές συνταγές.



Μια οικογενειακή επιχείρηση με ιστορία από το 1982 είναι το Τυροκομείο Ματσιούλας.

28

Ανθότυρο Τυροκομείου Ματσιούλα

Προσθήλωση στην
παραδοσιακή τυροκομία

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Με γεύση που θυμίζει Μανούρι, το Ανθότυρο του Τυροκομείου Ματσιούλα με έδρα τα Βρουβιανά Αιτωλοακαρνανίας, τρώγεται σκέτο ή με μέλι, ξηρούς καρπούς ή μαρμελάδα και κάνει νόστιμα γλυκά και πίτες. Παράγεται με επεξεργασία-θέρμανση και ανάδευση- του τυρογάλακτος που προέρχεται από την τυροκόμηση πρόβειου και κατσικίσιου στο οποίο προστίθεται πρόσγαλα, δηλαδή φρέσκο γάλα. Η Ματσιούλας Δ. Ιωάννης είναι μια οικογενειακή επιχείρηση, που ξεκινά τη σταδιοδρομία της από το 1982, φτιάχνοντας τυριά με πρώτη ύλη από τις περιοχές της Αιτωλοακαρνανίας και της Ευρυτανίας. Εκτός από το Ανθότυρο παράγει Φέτα, Γραβιέρα, Τσαλαφούτι αλλά και Ξηρή Μυζήθρα.

29

Φέτα Χωρίς Λακτόζη ΟΜΗΡΟΣ

Για τις ανάγκες του
σύγχρονου καταναλωτή

ΠΡΟΒΕΙΟ

Ένα προϊόν από 100% πρόβειο γάλα χωρίς λακτόζη, ώστε να μπορούν όλοι να το απολαμβάνουν, είναι η Φέτα ΠΟΠ Χωρίς Λακτόζη της ΟΜΗΡΟΣ Βιομηχανία Γάλακτος ΑΕΒΕ. Σημειώνεται ότι εταιρεία ΟΜΗΡΟΣ με έδρα τα Τρίκαλα ιδρύθηκε από την οικογένεια Γιαννίτση το 1984 και σήμερα αποτελεί έναν από τους μεγαλύτερους εισκομιστές ελληνικού αιγοπρόβειου γάλακτος με 50.000 τόνους ετησίως ενώ εξάγει τυροκομικά προϊόντα σε πάνω από 30 χώρες. Τη χρονιά που πέρασε η ΟΜΗΡΟΣ πραγματοποίησε επενδύσεις της τάξεως των 20 εκατ. ευρώ και το δεύτερο υπερσύγχρονο εργοστάσιό της στα Τρίκαλα ξεκίνησε την παραγωγή νέων προϊόντων όπως το ήδη βραβευμένο «Grill the Greek».

30

Γραβιέρα Νάξου ΠΟΠ Πιτταρά

Παραμένει για 12 μήνες
στο ωριμαντήριο

ΑΓΕΛΛΑΔΙΝΟ

Μεστή και γεμάτη γεύση που ξεχειλίζει από αρώματα χαρακτηρίζει τη Γραβιέρα Νάξου ΠΟΠ του Τυροκομείου Πιτταράς που ωριμάζει για 12 μήνες σε ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας και υγρασίας. Η κτηνοτροφική μονάδα Νικόλα Πιτταρά στη Νάξο, που παράγει 2,8 εκατομμύρια κιλά γάλακτος κατ' έτος, το 2022 έλαβε πιστοποίηση τόσο για την παραγωγή των προϊόντων της από μη γενετικά τροποποιημένες ζωοτροφές και για το κρέας και για τα τυροκομικά, όσο και πιστοποίηση για την καλή διαχείριση και ευζωία των ζώων της μονάδας. Σημειώνεται ότι στις πολλαπλές βραβεύσεις των τυροκομικών Πιτταρά προστέθηκε το 2022 το Πλατινένιο Μετάλλιο για τη Γραβιέρα 12μηνης ωριμανσης.

31

Καυτερό Μιτατούρι Γύπας

Από τα βοσκοτόπια της
Ασής Γωνιάς Χανίων

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Δυνατή γεύση για το σκληρό, κίτρινο τυρί από αιγοπρόβειο γάλα που παντρεύεται αρμονικά με πιπεριά της οικογένειας Γυπαράκη, η οποία από τα μέσα της δεκαετίας του '60 έχει δημιουργήσει τη δική της ιστορία στην τυροκομία. Σήμερα τα προϊόντα με το brand «Γύπας» παρασκευάζονται στη σύγχρονη μονάδα των 3.000 τ.μ. στην Ασή Γωνιά Χανίων στους πρόποδες των Λευκών Ορέων επενδύοντας στη σύγχρονη τεχνολογία και αξιοποιώντας παράλληλα την ντόπια παράδοση.

32

Γραβιέρα Vlachian Mountains

Άρωμα βουνού με
την τέχνη των Βλάχων

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Πλούσιο και κομψό τυρί με ήπια, ελαφρώς γλυκιά και βουτυρώδη γεύση και βελούδινη υφή είναι η Γραβιέρα Vlachian Mountains της Σκάρφι ΕΠΕ με έδρα τη Φιλιππιάδα, που προέρχεται από πρόβειο γάλα ντόπιων φυλών μερικές φορές με ελάχιστη πρόσμιξη κατσικίσιου. Δημιουργοί οι Δημήτρης και Κωνσταντίνος Παππάς, 3ης γενιάς τυροκόμοι.



Το Τυροκομείο Σκάρφι ΕΠΕ στη Φιλιππιάδα εντάχθηκε στη διαδρομή του «Δρόμου του Τυριού» που χάραξε το ερευνητικό έργο CheeseCult.

33

Βιολογική Φέτα ΠΟΠ Ρούσσας

Βρίσκει ρίζες
στους Σαρακατσάνους

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Από τον πρωτοπόρο στην παραγωγή βιολογικής Φέτας στην Ελλάδα, η Βιολογική Φέτα ΠΟΠ Ρούσσας παράγεται από παστεριωμένο αιγοπρόβειο γάλα και είναι ένα τυρί γευστικό, πλούσιο σε θρεπτικές ουσίες με μέγιστη υγρασία 56% και ελάχιστη περιεκτικότητα σε λιπαρά 24%. Η Ρούσσας ΑΕ ιδρύθηκε το 1952 από την οικογένεια Ρούσας και ακολουθεί πιστά τις παραδοσιακές μεθόδους παραγωγής που διδάχθηκε από τους Σαρακατσάνους προγόνους της. Σήμερα συγκαταλέγεται στις πιο δυναμικές ελληνικές βιομηχανίες τροφίμων, με παγκόσμια εμβέλεια και εξαγωγές που φτάνουν το 95% της ετήσιας παραγωγής της σε ΗΠΑ, Καναδά, Ευρώπη, Αφρική, Αυστραλία, Μέση και Άπω Ανατολή. Ας σημειωθεί ότι τα προϊόντα της Ρούσσας ΑΕ έχουν επανειλημμένα βραβευθεί σε διεθνείς διαγωνισμούς γεύσης και ποιότητας.

34

Μανούρα Φάρμα Μήλου

Με πρώτη ύλη από
το ιδιόκτητο κοπάδι

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Το πρώτο και πιο φρέσκο τυρί της τυροκόμησης είναι η

Μανούρα, ένα λευκό και μαλακό τυρί, τοπικό έδεσμα της Μήλου, ιδανικό για σαγανάκι. Δημιουργός του η πρότυπη τυροκομική μονάδα Φάρμα Μήλου, που βρίσκεται στον Τριοβάσαλο. Βασισμένοι στις παραδοσιακές τεχνικές και σε συνδυασμό με την τεχνογνωσία του σήμερα, οι άνθρωποι του τυροκομείου προσφέρουν χειροποίητα προϊόντα χωρίς συντηρητικά, τα οποία παράγονται με συνεχείς ποιοτικούς ελέγχους και τηρώντας αυστηρά όλες τις υγειονομικές απαιτήσεις της εθνικής και ευρωπαϊκής νομοθεσίας. Στα υπόλοιπα προϊόντα της μονάδας περιλαμβάνονται μεταξύ άλλων το ημίσκληρο Λαδοτύρι, η συνέχεια της Μανούρας, ένα τυρί που ωριμάζει τουλάχιστον δύο μήνες στο σκοτάδι, αλείφεται κάθε δύο μέρες με αγνό, παρθένο ελαιόλαδο Μήλου και βότανα, και το σκληρό Λαδοτύρι Μήλου ή Μηλείκο όπως το έλεγαν οι παλαιοί, που ωριμάζει για έξι μήνες.



Επενδύει στη γαστρονομία το τυροκομείο της Μυκόνου

35

Κοπανιστή ΠΟΠ Μυκόνου

Ένα τυροκομείο συνδυάζει
γαστρονομία και τουρισμό

BLEND

Ένα τυρί με αλειψώδη υφή, αρκετά έντονα πικάντικη γεύση

και πλούσιο άρωμα αποτελεί η Κοπανιστή ΠΟΠ Μυκόνου, ένα παραδοσιακό τυροκομικό προϊόν του νησιού που παρασκευάζεται από 70% πρόβειο και 30% αγελαδινό γάλα. Δημιουργός ο τρίτης γενιάς τυροκόμος και πέμπτης γενιάς κτηνοτρόφος Γιώργος Συριανός, ιδρυτής του τυροκομείου Mykonos Farmers. Ο ίδιος διατηρεί ένα κοπάδι 180 προβάτων ενώ μέρος των αναγκών του σε αγελαδινό καλύπτει από τη Νάξο με τη συνολική παραγωγή σε εβδομαδιαία βάση να ανέρχεται σε 400 έως 450 κιλά.

36

Μυζήθρα Η ΒΛΑΧΑ Τσελεπή

Μακρόχρονη συνεργασία
με κτηνοτρόφους

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Παράγεται από πλούσιο αιγοπρόβειο τυρόγαλο και η ειδική



Με σπουδές στην Αμερικανική Γεωργική Σχολή ο Γιάννης Χερουβείμ

επεξεργασία στην οποία υπόκειται προσφέρει μια ιδιαίτερη γεύση και χαμηλά λιπαρά. Δημιουργός το τυροκομείο «Η Βλάχα» στα Εσώβαλτα Πέλλας, το οποίο χρησιμοποιεί πρώτη ύλη από ντόπιους κτηνοτρόφους των Γιαντιστών. Η επιχείρηση της οικογένειας Τσελεπή, με επικεφαλής τον Θεόδωρο Τσελεπή, ασχολείται με την τυροκομία ήδη δύο γενιές ενώ στεγάζεται σε ιδιόκτητες σύγχρονες εγκαταστάσεις.

37

Καλαθύρι Κατσικίσιο Μουσθένης

Παραγωγή με τη μέθοδο της ξηράς ωρίμανσης

ΑΙΓΕΙΟ

Ένας ιδιαίτερος κωδικός λευκού τυριού της Φάρμας



Με έδρα τη Μουσθένη Καβάλας

Μουσθένης από κατσικίσιο γάλα που παρασκευάζεται με τη μέθοδο της ξηράς ωρίμανσης και αρωματίζεται με έξτρα πικάντικο μπούκοβο και σκόρδο που επίσης παράγονται στη Φάρμα της Καβάλας. Δημιουργός ο Απόστολος Αδαλιάδης, τρίτη γενιά κτηνοτρόφος που υλοποιεί το όραμά του για την αναβάθμιση της οικογενειακής εκμετάλλευσης, αναλαμβάνοντας και χρέη τυροκόμου με σχετική εκπαίδευση στην Αμερικανική Γεωργική Σχολή. Σημειώνεται ότι η Φάρμα είναι ήδη επισκέψιμη με σχέδια για επέκταση στη φιλοξενία.

38

Γραβιέρα Νάξου ΠΟΠ ΕΑΣ Νάξου

Υψηλή περιεκτικότητα σε ασβέστιο

ΑΓΕΛΑΔΙΝΟ

Η «ναυαρχίδα» της παραγωγής της ΕΑΣ Νάξου είναι ένα σκληρό τυρί με fino άρωμα, γλυκιά και λεπτή γεύση και πολύ χαρακτηριστική επίγευση. Ένα τυρί που έχει αποσπάσει στο πέρασμα του χρόνου πολλά βραβεία, το οποίο παράγεται ετησίως σε ποσότητα 1.250 τόνων χρησιμοποιώντας γάλα αποκλειστικά από ζώα που ζουν και εκτρέφονται στο νησί, ακολουθώντας σε όλα τα στάδια της διαδικασίας τους κανόνες της παραδοσιακής τυροκόμησης.

39

Γραβιέρα με 4 πιπέρια Χερουβείμ

Με τα αρώματα της ορεινής Αίγινας

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Με όλη τη γεύση και τα αρώματα του φρέσκου κατσικίσου γάλακτος η Γραβιέρα με 4 πιπέρια του Τυροκομείου Χερουβείμ παρασκευάζεται με πρώτη ύλη από το ιδιόκτητο κοπάδι στο Σφεντούρι της ορεινής Αίγινας. Εχοντας ζήσει τα καλοκαίρια των παιδικών του χρόνων στο νησί καταγωγής του και παρακολουθώντας από κοντά τον συννόματο παππού του να φροντίζει το κοπάδι του, ο Γιάννης Χερουβείμ μπολιάστηκε από μικρή ηλικία με την καθημερινότητα του επαγγέλματος, που έμελλε να ασκήσει. Η συνέχεια έφερε σπουδές στην Αμερικανική Γεωργική Σχολή ενώ το 2012 ίδρυσε στο Σφεντούρι την κτηνοτροφική μονάδα «Ορεινή Αίγινα» και το 2018 προχώρησε στην ίδρυση του υπερσύγχρονου τυροκομείου. Εκτός από τη Γραβιέρα, στο Τυροκομείο Χερουβείμ παράγονται Σφελάρα, έν τυρί τύπου Ταλαγάνι με δυόσμο, Ανθότυρο, Ξηρή Μυζήθρα και ντόπιο Γκερεμέζι ενώ στα υπόλοιπα προϊόντα της επιχείρησης συγκαταλέγονται ρυζόγαλο, κρέμες, γιαούρτι και παγωτά σε διάφορες γεύσεις. Σημειώνεται ότι το αγρόκτημα «Ορεινή Αίγινα» έχει αναπτυχθεί και στο χώρο του αγροτουρισμού, όπου ο επισκέπτης μεταξύ των ποικίλων δραστηριοτήτων, μπορεί να ζήσει από κοντά την βοσκή και άρμεγμα των ζώων, να συμμετάσχει στην παραγωγή των γαλακτοκομικών και τυροκομικών προϊόντων, να σπείρει, να αλέσει σιτάρι και να ιππεύσει άλογα.



Στην πρωτόλεια διαδρομή του «Δρόμου του Τυριού» που χάραξε το έργο CheeseCult έχει ενταχθεί το Τυροκομείο Μέτσοβο ΑΕ.

40

Παλαιωμένη Γραβιέρα Κωακή Γη

Κτηνοτροφία, τυροκομία
μαζί με τουρισμό

ΑΓΕΛΑΔΙΝΟ

Ένα premium τυρί 24μνης ωρίμανσης αποτελεί η Παλαιωμένη Γραβιέρα του Τυροκομείου Κωακή Γη που δημιούργησε ο έμπειρος ξενοδόχος Ιπποκράτης Κουρούδης στο νησί της Κω. Παράλληλα αναβίωσε και την κτηνοτροφική μονάδα που τη δεκαετία του 1930 λειτουργούσε η οικογένειά του στο Μαρμάρι, για την οποία σημειωτέον καλλιεργεί 600 στρέμματα με ζωοτροφές. Πρόκειται για μία επιχειρηματική δραστηριότητα που συνδέει επιδέξια την κτηνοτροφία, την τυροκομία με τον τουρισμό.

νικής Αυτοκρατορίας, ενώ το 1936 βραβεύτηκε στη Διεθνή Έκθεση Θεσσαλονίκης για το «Τυρός Βιζέ», ένα σκληρό κίτρινο τυρί, που αργότερα ονομάστηκε «Βλαχοτύρι» και αποτελεί μυστική συνταγή της οικογένειας. Ως εκπρόσωπος της τέταρτης γενιάς ο Κώστας Τσουτσοπλίδης ανέλαβε το 1998 τα νηία του τυροκομείου, το οποίο επεξεργάζεται ετησίως γύρω στους 2.500 τόνους πρόβειου κι άλλους περίπου 150 τόνους γίδινου γάλακτος, ενώ συνεργάζεται με περίπου 150 παραγωγούς από το λεκανοπέδιο των Ιωαννίνων, την ευρύτερη περιοχή της Ζίτσας, από το Καλπάκι, το Κεφαλόβρυσο, τα Ζαγοροχώρια, το καλοκαίρι και από το Μέτσοβο. Κατά βάση, η παραγωγή του τυροκομείου περιλαμβάνει κίτρινα, 100% πρόβεια τυριά με το Βλαχοτύρι και το Αρχοντικό να αποτελούν τις δύο σπέσιαλ συνταγές. Από το γίδινο γάλα που έχουν διαθέσιμο οι κτηνοτρόφοι, η Μέτσοβο ΑΕ τυροκομεί τη Γιδογραβιέρα και γιδίσιο Κεφαλοτύρι, ενώ παράγονται επίσης προϊόντα τυρογάλακτος.



Ενενήντα χρόνια στην τέχνη της παραδοσιακής τυροκομίας

41

Γιδογραβιέρα Καπνιστή Μέτσοβο

Με ιστορία από το 1955
στο Δροσοχώρι Ιωαννίνων

ΑΙΓΕΙΟ

Ντελικάτο άρωμα και φινετσάτη γεύση χαρακτηρίζουν την καπνιστή Γραβιέρα του βλάχικης καταγωγής τυροκόμου Κώστα Τσουτσοπλίδη, επικεφαλής της Μέτσοβο ΑΕ. Πρόκειται για μία οικογενειακή επιχείρηση στο Δροσοχώρι Ιωαννίνων, η οποία έκανε την πρώτη της εξαγωγή τυριών στην Ιταλία το 1905 επί Οθωμα-

42

Βιολογική Φέτα ΠΟΠ Πίνδος

Από το υπερσύγχρονο
εργοστάσιο της L.A Farm

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Οριμάζει για περισσότερους από τρεις μήνες και παράγεται με εκλεκτή πρώτη ύλη από πιστοποιημένους Έλληνες παραγωγούς η Βιολογική Φέτα ΠΟΠ Πίνδος Βοσκοτόπια. Αποτελεί δημιουργία της τρικαλινής L.A Farm, μιας εταιρείας με 60 χρόνια σταθερής παρουσίας στο χώρο της ελληνικής τυροκομίας και ισχυρό κοινωνικό πρόσωπο.

43

Πιπεροτύρι Τυροκομείο Τριανταφυλλίδη

Καυτερή πιπεριά και
βότανα ενισχύουν τη γεύση

ΑΙΓΕΙΟ

Ένα τυρί άλμης από φρέσκο παστεριωμένο γίδινο γάλα με έντονη προσωπικότητα, το οποίο παρασκευάζεται χωρίς συντηρητικά με καυτερή πιπεριά και αρωματικά της ελληνικής φύσης. Δημιουργός το Τυροκομείο Τριανταφυλλίδη με έδρα την Αυγή Θεσσαλονίκης που συλλέγει γάλα από κοπάδια ελεύθερης βοσκής στους πρόποδες του Βερτίσκου.

44

Κεφαλοτύρι Βασιλείου Τυροκομικά

Παραδοσιακές συνταγές
και νέες ιδέες

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Σκληρό, αλμυρό και υποκίτρινο τυρί με την ξεχωριστή γεύση που δίνει το γάλα όταν μεταφέρει τα αρώματα από τα βοσκοτόπια της Αιτωλοκαρνανίας με τη μακρά παράδοση στην κτηνοτροφία. Δημιουργός η οικογενειακή επιχείρηση Βασιλείου Τυροκομικά, η οποία το 2022 συμπληρώνει 90 χρόνια ζωής στην τέχνη της παραδοσιακής τυροκομίας.



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΡΤΙΑ ΚΑΡΑΜΑΝΗ

Νίκος Μακρής, η τρίτη γενιά στο τιμόνι του ομώνυμου τυροκομείου



Όλα ξεκίνησαν το 1932, όταν ο ιδρυτής, Δημήτριος Γ. Βασιλείου, έθεσε τις βάσεις της εταιρείας. Η δεύτερη γενιά ακολούθησε τις αρχές του ιδρυτή και έκανε την «Βασιλείου Τυροκομικά» μια ισχυρή επιχείρηση στον νομό Αιτωλοακαρνανίας στην παραγωγή παραδοσιακών τυροκομικών προϊόντων όπως Φέτα ΠΟΠ, Γραβιέρα, Κεφαλογραβιέρα ΠΟΠ, Μυζήθρα, Βούτυρο και παραδοσιακό πρόβειο γιαούρτι. Σήμερα η τρίτη γενιά, βασιζόμενη στην εμπειρία 90 ετών και επιστημονικά καταρτισμένη, συνεχίζει στην υπερσύγχρονη μονάδα παραγωγής, έκτασης 2.000 τ.μ., στα Κλεισορρέυματα Αγρινίου όπου τηρούνται αυστηρά οι προδιαγραφές ποιότητας, υγιεινής και ελέγχου, σύμφωνα με τα πρότυπα HACCP. Η πρώτη ύλη συλλέγεται καθημερινά από τους κτηνοτρόφους με τους οποίους η Βασιλείου Τυροκομικά διατηρεί μακροχρόνια συνεργασία και οι οποίοι είναι εφοδιασμένοι με σύγχρονες ψυκτικές μονάδες.

45

Γραβιέρα Ωρίμανσης Μακρής

Γάλα από επιλεγμένους
κτηνοτρόφους

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Μαλακή υφή, έντονη, πικάντικη γεύση και πλούσιο άρωμα χαρακτηρίζουν τη Γραβιέρα Μακράς Ωρίμανσης του Παραδοσιακού Τυροκομείου της οικογένειας Μακρή. Παράγεται κατά 95% από πρόβειο γάλα και ωριμάζει για περισσότερους από 12 μήνες σε ειδικά ξύλινα ράφια κάτω από ιδανικές θερμοκρασίες και συνθήκες υγρασίας, ώστε να αναδείξει όλα τα γευστικά της χαρακτηριστικά. Η ιστο-

ρία της οικογένειας Μακρή στην τυροκομία αρχίζει από τις στάνες και τα λιβάδια στο χωριό Μασσούκι στα βουνά των Τζουμέρκων όπου ο παππούς, Βλάχος στην καταγωγή, άρχισε να φτιάχνει τυριά πριν από έναν αιώνα. Σήμερα με την τρίτη γενιά της οικογένειας στο τιμόνι του παραδοσιακού τυροκομείου με έδρα το Χαλίκι Μεσολογίου, η παραγωγή τυροκομικών προϊόντων συνεχίζεται με πίστη στην παραδοσιακή συνταγή και στο χειρωνακτικό τρόπο παρασκευής αλλά και συνεχείς επενδύσεις σε σύγχρονο εξοπλισμό και την εκπαίδευση του προσωπικού. Το τυροκομείο συλλέγει καθημερινά το γάλα με ιδιότητα φορτηγά βυτία σε πάνω από 200 οικογένειες κτηνοτρόφων στην ευρύτερη περιοχή της Αιτωλοακαρνανίας επιλέγοντας αποκλειστικά κοπάδια ντόπιων ζώων που βόσκουν ελεύθερα σε ορεινούς βοσκότοπους της περιοχής.

46

Τυροβολιά Τυροκομείο Μυκόνου

Το καθημερινό τυρί κάθε
μυκονιάτικου νοικοκυριού

ΑΓΕΛΑΔΙΝΟ

Ανάλατο, λευκό τυρί, από πλήρες γάλα, χωρίς επιδερμίδα και σχήμα, με μαλακή υφή και υπόξινη έως ελαφρά ξινή γεύση είναι η παραδοσιακή Τυροβολιά. Ένα τυρί απαραίτητο στη Μυκονιάτιστα μαγείρισα για την κρεμμυδόπιτα, τη μελόπιτα, τατσιμπιτά, τα ραφιόλια, και για πολλές ακόμα γλυκές ή αλμυρές πίτες, ενώ μπορεί να νοστιμίσει τις καλοκαιρινές σαλάτες, αλλά και τη δίαιτα όσων πρέπει να αποφεύγουν το αλάτι. Δημι-



Το Τυροκομείο Ντούραλη βρίσκεται στα Κιμμέρια της Ξάνθης.



Στην περιοχή της Άνω Μεράς λειτουργεί το Τυροκομείο Μυκόνου.

ουργός του το Τυροκομείο Μυκόνου, η πρότυπη τυροκομική μονάδα της οικογένειας Κουκά που λειτουργεί στην Άνω Μερά Μυκόνου και για τα προϊόντα της χρησιμοποιεί αποκλειστικά γάλα από το ιδιόκτητο κοπάδι αγελάδων γαλακτοπαραγωγής, η σίτιση των οποίων γίνεται αποκλειστικά με φυσικές τροφές. Όλα τα στάδια από το άρ-

μεγμα μέχρι τη συσκευασία των τυριών υπόκεινται σε αυστηρούς ελέγχους στις υπερσύγχρονες εγκαταστάσεις σύμφωνα με το σύστημα HACCP το οποίο εφαρμόζει η επιχείρηση, ενώ παράλληλα ακολουθούνται παραδοσιακές μέθοδοι τυροκόμησης. Το Τυροκομείο παράγει επίσης Κοπανιστή, Ξινότυρο και γιαούρτι.

47

Αιγοπρόβειο Τυρί Ντούραλη

Αρχέγονη η τυροκομική παράδοση της Θράκης

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Πατροπαράδοτη συνταγή και σύγχρονη εκτέλεση για το Αιγοπρόβειο Τυρί του Τυροκομείου Ντούραλη που διατίθεται σε πολλές και διαφορετικές συσκευασίες. Πρόκειται για μία πρότυπη τυροκομική μονάδα, η οποία κατασκευάστηκε το 2021, διαμορφωμένη με τα σύγχρονα πρότυπα ποιότητας και ασφάλειας παραγωγής. Εδρεύει σε έναν συμβολικό τόπο, στα Κιμμέρια της Ξάνθης, στο ίδιο ακριβώς σημείο όπου βρισκόταν ο παραδοσιακός χώρος παρασκευής τυριού από το γάλα των αιγοπροβάτων, με την παραδοσιακή τσαντήλα και τη φροντίδα του παππού της οικογένειας Ντούραλη. Άλλωστε η περιοχή της Θράκης είναι άρρηκτα συνδεδεμένη με την κτηνοτροφική δραστηριότητα και την τυροκομία από αρχαιοτάτων χρόνων. Επικεφαλής της τυροκομικής μονάδας είναι ο Τολγκάς Ντούραλης, με σπουδές στη Διοίκηση Επιχειρήσεων, εξειδίκευση στο αντικείμενο στην Αμερικανική Γεωργική Σχολή Θεσσαλονίκης και πιστοποίηση ACTA από το Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης. Στις σύγχρονες εγκαταστάσεις, των 60m², το Τυροκομείο Ντούραλη διαθέτει ημιαυτόματη γραμμή παραγωγής, η οποία του προσφέρει τη δυνατότητα επεξεργασίας 300 λίτρων ελληνικού αιγοπρόβειου γάλακτος για την παραγωγή 70-80 κιλών τυριού ανά ημέρα.



48

Ξεροτύρι Κέας Τυράκειον

Στη λίστα του δικτύου Aegan Cuisine

ΑΓΕΛΛΑΔΙΝΟ

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 ίδρυσε 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 τυρί και Γραβιέρα. Το Τυράκειο 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.

49

Κασέρι ΠΟΠ Χατζηζήση

Συνεργασία με 100 κτηνοτρόφους

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Ένταση, οξύτητα και δυνατά αρώματα χαρακτηρίζουν το Κασέρι ΠΟΠ του Τυροκομείου

Χατζηζήση με έδρα τη Δεσκάτη Γρεβενών. Επικεφαλής ο δεύτερης γενιάς τυροκόμος Λάμπρος Χατζηζήσης που συνδυάζει επίσης τις ιδιότητες του καθηγητή στο τμήμα Γεωπονίας του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων αλλά και του αντιπεριφερειάρχη Αγροτικής Οικονομίας στην Περιφέρεια Δυτικής Μακεδονίας. Ιδρυτής του μοναδικού τυροκομείου της Δεσκάτης, που κλείνει μισό αιώνα ιστορίας, ο πατέρας του Γιάννης, μια οικογενειακή επιχείρηση συνεργάζεται με περίπου 100 κτηνοτρόφους της περιοχής και εισκομίζει γύρω στους 1.000 τόνους γάλα ετησίως από κοπάδια προβάτων και αιγών, τα οποία βόσκουν στους γύρω βοσκοτόπους, με τη μισή ποσότητα να πηγαινει παραδοσιακά στο Κασέρι ΠΟΠ. Στα υπόλοιπα προϊόντα του Τυροκομείου, τα οποία διατίθενται στις αγορές της Αθήνας, της Θεσσαλονίκης, αλλά και της Πάτρας, ανήκουν Φέτα ΠΟΠ, Κατσικίσιο Τυρί, Ανεβατό ΠΟΠ και Γραβιέρα.



50

Αγελαδινή Γραβιέρα Καλαβρύτων

Η πρώτη Γραβιέρα στην γκάμα του Συνεταιρισμού

ΑΓΕΛΑΔΙΝΟ

Γραβιέρα που παράγεται με φρέσκο παστεριωμένο γάλα από τους αγελαδοτρόφους

μέλη του προσέθεσε στην γκάμα προϊόντων του ο Αγροτικός Γαλακτοκομικός Συνεταιρισμός Καλαβρύτων, ο οποίος το 2022 συμπληρώνει μισό αιώνα λειτουργίας του εργοστασίου επεξεργασίας γάλακτος για την παραγωγή τυροκομικών προϊόντων αποτελώντας τον κορυφαίο παράγοντα οικονομικής και κοινωνικής ισορροπίας του νομού. Ναυαρχίδα, η δημοφιλής Φέτα ΠΟΠ με την πλούσια γεύση, που ωριμάζει για τρεις μήνες και διατηρείται σε βαρέλια οξυιάς ενώ διατίθεται αποκλειστικά από την αλυσιδα Σκλαβενίτης. Στην γκάμα του Συνεταιρισμού, όπου καταλήγει το γάλα 1.100 παραγωγών, ανήκουν επίσης Γίδινο τυρί, ξηρή Μυζήθρα, Αφίρι, Αλειφοτύρι, ένα αλειφώδες τυρί με Φέτα ΠΟΠ, και Βούτυρο λιωμένο ενώ εδώ και τρία χρόνια παράγει μια πλούσια σειρά γαλακτοκομικών προϊόντων σε συνεργασία και με τους αγελαδοτρόφους της περιοχής και σήμερα βρίσκεται στα σκαριά η παραγωγή βιολογικής συσκευασμένης Φέτας ΠΟΠ. Παράλληλα ο Συνεταιρισμός έχει ξεκινήσει ήδη την επέκτασή του στις αγορές εξωτερικού. Σύμμαχοι σε αυτή την προσπάθεια ο σύγχρονος τεχνολογικός εξοπλισμός και η υπευθυνότητα του ανθρώπινου δυναμικού.



Μισό αιώνα παράδοση στην παρασκευή Κασεριού ΠΟΠ έχει το Τυροκομείο Χατζηζήση στη Δεσκάτη.

50 **Καλαβρύτων**
ΧΡΟΝΙΑ **Καλαβρύτων**
Συνεταιρισμός



Ο Συνεταιρισμός Καλαβρύτων γιορτάζει φέτος τα 50 χρόνια από την πρώτη παραγωγή της περίφημης ΠΟΠ Φέτας του, το 1972.

50 χρόνια αγνών πρώτων υλών από τις μικρές ορεινές φάρμες των 1.100 μελών & παραγωγών.
50 χρόνια παραδοσιακών μεθόδων παραγωγής.
50 χρόνια μοναδικής ποιότητας και γεύσης.

ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΚΑΛΑΒΡΥΤΩΝ
50 ΧΡΟΝΙΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗ ΠΡΟΣΦΟΡΑ

Σχέση
εμπιστοσύνης
50 χρόνων.

www.kalavritacoop.gr





ΣΠΟΥΔΑΖΟΝΤΑΣ ΤΥΡΟΚΟΜΙΑ

ΕΠΙΔΕΞΙΑ ΧΕΡΙΑ

*Ανεξάντλητα τα περιθώρια δημιουργικότητας
στη διαδικασία της τυροκόμησης*

Α

λλοι ξεκίνησαν από το μηδέν, άλλοι γνώριζαν τα βασικά μέσα στα τυροκομεία των οικογενειών τους. Όλοι τους διαθέτουν πλέον όλα τα θεωρητικά εφόδια και την πρακτική εξοικείωση ώστε να δουλεύουν το γάλα με καλλιτεχνική μαεστρία. Οχτώ περιπτώσεις αποφοίτων από την Αμερικανική Γεωργική Σχολή και τη Γαλακτοκομική Σχολή Ιωαννίνων παραθέτουν ερεθίσματα, εμπνεύσεις και διδάγματα ζωής, που αποκόμισαν από τα χρόνια τους «στα θρανία του τυριού» μαθαίνοντας να «διαβάζουν το γάλα».



Απόφοιτος της Αμερικανικής Γεωργικής Σχολής Θεσσαλονίκης είναι ο Τολγκάς Ντούραλης.

Τολγκάς Ντούραλης

ΚΙΜΜΕΡΙΑ ΞΑΝΘΗΣ

Τελειοποίησε στα εργαστήρια της Σχολής τη μυστική του συνταγή για το λευκό τυρί από αιγοπρόβειο γάλα

Ο Τολγκάς Ντούραλης πήγε με έναν πολύ συγκεκριμένο σκοπό στην Αμερικανική Γεωργική Σχολή πίσω στο 2018: Να μάθει όλα τα μυστικά της τυροκόμησης λευκού τυριού. Φέτας δηλαδή, ωστόσο το τυροκομείο του, που έκοψε μόλις τον περασμένο Μάρτιο την πρώτη του απόδειξη, δεν έχει λάβει ακόμα την πιστοποίηση ΠΟΠ και ο 27χρονος τυροκόμος είναι πολύ προσεκτικός με τις διατυπώσεις του. Αν μη τι άλλο στην ΑΓΣ διδάχτηκε μια επαγγελματική προσέγγιση με το τυρί, πέρα από τη συναισθηματική σύνδεση που απέκτησε με την τυροκομία όταν επτά χρονών παιδί βοηθούσε τον παππού του σε ερασιτεχνικές τυροκομήσεις στον στάβλο του, στο ίδιο ακριβώς σημείο που σήμερα βρίσκεται το εργαστήριο του Τολγκά. Ουσιαστικά στην ΑΓΣ ο συνομιλητής μας ανέπτυξε παράλληλα με τις σπουδές του τη μυστική συνταγή για το λευκό τυρί από αιγοπρόβειο γάλα που δημιουργεί καθημερινά πλέον στο εργαστήριό του. «Είναι αυτό που θα με καθορίσει. Το μέλλον μου» θα πει ο ίδιος. Όπως εξηγεί, ήθελε να μάθει έναν πολύ συγκεκριμένο τρόπο παρασκευής τυριού, ώστε αυτό να βγαίνει πιο μαλακό στο στόμα, «λιγότερο στεγνό απ' ό,τι σου δίνει η πα-

ραδοσιακή συνταγή». «Εδώ στην περιοχή μου, αγαπάνε το μαλακό τυρί και ήθελα κάτι το οποίο θα το απορροφήσει εύκολα η αγορά» συνεχίζει. Έτσι, έπειτα από πολλές συζητήσεις και αναζητώντας συγκεντρωμένα τις συμβουλές των καθηγητών του στην Αμερικανική Γεωργική Σχολή, κατάφερε να τελειοποιήσει στα εργαστήρια της σχολής, αυτό που σήμερα παρασκευάζει στο «θαυματουργό», όπως θα πει, τυροκομείο των 70 τετραγωνικών μέτρων στα Κιμμέρια της Ξάνθης. Πριν πάει στην ΑΓΣ, ήξερε μόνο τα βασικά γύρω από το τυρί. «Εκεί έμαθα τα πάντα. Και στη θεωρία και στην πράξη» αναφέρει, ενώ περιγράφει πως η πιο συχνή του ανάμνηση κάθε πρωί που μπαίνει στο τυροκομείο του και πάνει τις δουλειές, είναι τα μαθήματα προετοιμασίας, αλλά και το αίσθημα ικανοποίησης μόλις τυροκόμησε την πρώτη του Φέτα κάτω από τις υποδείξεις των καθηγητών του.



Είναι βασικό να αγαπάς τη δουλειά σου και να σέβεσαι αυτό που δημιουργείς» είναι η συμβουλή που ξεσήκωσε από τα θρανία της Γαλακτοκομικής Σχολής Ιωαννίνων όπου φοίτησε ο Δήμος Στεργιάννης.

ΠΡΩΤΑ Ο ΣΕΒΑΣΜΟΣ

Δήμος Στεργιάννης

ΤΣΕΛΙΓΚΑΤΟ ΣΟΥΦΛΙΟΥ

Για να αξιοποιήσει σωστά τα 800 κιλά γάλα που παράγονται κάθε μέρα στη μονάδα του

Επιθυμία του Σαρακατσάνου στην καταγωγή, Δήμου Στεργιάννη, ήταν να σπκώσει στις πλάτες του το απαιτητικό εγχείρημα της μεταποίησης στο οικογενειακό αγρόκτημα που ανέπτυξαν οι γονείς του στο Σουφλί. Το 2014, μάλιστα, προχώρησαν στην καθετοποίηση της εκμετάλλευσης, η οποία αποτελείται από 400 γίδια Alpine, 100 πρόβατα Assaf, 150 στρέμματα ξηρικά χωράφια στο βουνό και 200 ποτιστικά στον κάμπο. Έχοντας εξασφαλίσει ζώα και ζωοτροφές, το μόνο που έλειπε ήταν οι συνταγές, ώστε να εισέλθει στη νέα εποχή το τσελιγκάτο που πριν το 1950 είχαν στήσει οι Σαρακατσάνοι παππούδες της οικογένειας. Έτσι, στα 16 του χρόνια, ο Δήμος βρέθηκε στα Γιάννενα, σπουδαστής στη Γαλακτοκομική Σχολή Ιωαννίνων για να δει πώς μπορεί να αξιοποιήσει τα 800 κιλά γάλα που παράγονται καθημερινά στη μονάδα του πίσω στο Σουφλί. «Είναι βασικό να αγαπάς τη δουλειά σου και να σέβεσαι αυτό που δημιουργείς είναι η συμβουλή που ξεσήκωσε από τα θρανία της Σχολής και έχει κατά νου σε κάθε του κίνηση. Μάλιστα όπως ο ίδιος αναφέρει ανέπτυξε στη Σχολή μια καθοριστική τεχνική την οποία ακολουθεί πιστά στο λευκό τυρί που παρασκευάζει και το οποίο μάλιστα έχει γίνει αγαπητό στην σταθερή πελατεία του τυροκομείου.





Παναγιώτα Πουλάκη

ΚΥΠΑΡΙΣΣΙ ΛΑΚΩΝΙΑΣ

Πρέπει ο δημιουργός να βοηθήσει την εικόνα του προϊόντος για να περπατήσει στην αγορά

Αν μπορούμε να μιλήσουμε για ένα «κίνημα» αγροτών και κτηνοτρόφων που αποζητά την προστιθέμενη αξία με μια τολμηρή βουτιά στα νερά της μεταποίησης, τότε η Παναγιώτα Πουλάκη, από το Κυπαρίσι Λακωνίας, είναι ένα δραστήριο μέλος του. Χωρίς κανένα τυροκομικό υπόβαθρο αλλά με μια παραγωγική μονάδα 450 προβάτων με μικρά περιθώρια κέρδους, η 24χρονη σήμερα Παναγιώτα ανέβηκε στη Θεσσαλονίκη για να παρακολουθήσει το πρόγραμμα Τυροκομίας / Γαλακτοκομίας της Αμερικανικής Γεωργικής Σχολής και επέστρεψε με μια συνταγή για Φέτα από 100% πρόβειο γάλα, ένα ζωπό Ανθότυρο και τη Μυζήθρα που συμπληρώνει την τριάδα των προϊόντων του τυροκομείου Λακωνικόν Εστί.



Νωρίτερα είχε παρακολουθήσει το μονοετές πρόγραμμα για τη ζωική παραγωγή. «Πέρα από τα πρακτικά μαθήματα και την απαραίτητη θεωρία, εκείνο που σε μαθαίνουν είναι να είσαι επιχειρηματίας». Όπως εξηγεί, οι γνώσεις αυτές δεν περιορίζονται μόνο στην παρακολούθηση και τη διαμόρφωση των οικονομικών δεδομένων. «Σε μαθαίνουν μάρκετινγκ, χρήσιμα διαφημιστικά tips, πώς να κινείσαι στο χώρο των πωλήσεων» εξηγεί, καταλήγοντας ότι μπορεί να έχεις στα χέρια σου το πιο άριστο προϊόν, πρέπει όμως να βοηθήσεις στην εικόνα του για να περπατήσει στην αγορά.

Κυριάκος Τριανταφυλλίδης

ΑΥΓΗ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

Μόλις ολοκλήρωσε τη φοίτηση στη Σχολή ξεκίνησε ένα πλάνο εκσυγχρονισμού του οικογενειακού τυροκομείου

Ερεθίσματα πολλών ειδών, από δυσεύρετα τυριά μέχρι εξοπλισμό και μηχανήματα, από το σπύσιμο της γραμμής παραγωγής και τον καθαρισμό της μέχρι τα ιδανικότερα σιτηρέσια για τα ζώα βάσει του επιθυμητού «τυροκομικού αποτελέσματος». Με άλλα λόγια, ο Κυριάκος Τριανταφυλλίδης, έχοντας στα 20 του χρόνια αποφοιτήσει από την Αμερικανική Γεωργική Σχολή, θεωρεί ότι έχουν ανοίξει οι οριζόντιες του πέρα από αυτό που θα απαιτούσε η καθημερινότητά του, αν περιοριζόταν στο να μάθει τη δουλειά από τον τυροκόμο πατέρα του. «Έμαθα όλα τα τυριά. Εμείς κάνουμε μόνο λευκό τυρί, αλλά εκεί είδα τα πάντα, Γραβιέρες, Κασέρια» θα πει με ενθουσιασμό. Επιστρέφοντας με το πτυχίο του, ξεκίνησε ένα πλάνο εκσυγχρονισμού του τυροκομείου, επισκεπτόμενος με τον πατέρα του αυτήν τη φορά, τις τυροκομικές μονάδες τις οποίες γνώρισε πώς λειτουργούν στο πλαίσιο εκπαιδευτικών εκδρομών με τη Σχολή. «Έβαλα παστεριωτήρα ενώ νωρίτερα είχα καζάνι, άλλαξα την ροή της δουλειάς, βάζοντας περισσότερες πήχτρες. Γενικά κάθε χρόνο εφαρμόζω νέα πράγματα, ξεσηκώνοντας από τα ερεθίσματα που πήρα στη σχολή» θα πει.



Η Παναγιώτα Πουλάκη επί το έργον



*Η φοίτηση στη Σχολή δεν περιορίζεται μόνο στην παρακολούθηση και τη διαμόρφωση των οικονομικών δεδομένων.
Σε μαθαίνουν μάρκετινγκ, χρήσιμα διαφημιστικά tips, πώς να κινείσαι στο χώρο των πωλήσεων.*

ΝΑ ΕΙΣΑΙ ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΑΣ

Με περγαμνές τυροκόμους, μια ολοκαίνουργια τυροκομική μονάδα, το κοπάδι της οικογένειας και κτηνοτροφικές καταβολές προσδίδεται επιπλέον κύρις στα τυριά μιας μονάδας

ΚΥΡΟΣ ΣΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ



Ο Κώστας Κλίμπας είναι απόφοιτος της Γαλακτοκομικής Σχολής Ιωαννίνων.

Κώστας Κλιάμπας

ΣΕΡΡΕΣ-Ο ΜΥΘΟΣ ΤΟΥ ΒΟΥΝΟΥ

Μαθαίνεις να δουλεύεις για τον εαυτό σου και αυτό είναι μεγάλο εφόδιο για έναν τυροκόμο

Από επτά χρόνων στα ζώα ο Κώστας Κλιάμπας, μεγαλωμένος στα Κάτω Ορεινά Σερρών με ένα κοπάδι 1.000 προβάτων και αιγών, μόλις έφτασε 16 πήρε τον δρόμο για τα Ιωάννινα, επηρεασμένος από ένα εμπορικό κλίμα που είχε φέρει σε οριακή κατάσταση την κτηνοτροφική μονάδα της οικογένειάς του. «Στη Γαλακτοκομική Σχολή, αν είσαι κτηνοτρόφος, σε μαθαίνουν πώς να δουλεύεις για τον εαυτό σου» θα πει στο τηλέφωνο. «Μπορεί να μην έχεις καμία επαφή με το τυρί. Αν είσαι συνεπής και παρακολουθείς, μετά από δύο χρόνια βγαίνεις έτοιμος τυροκόμος και μπορείς να φτιάξεις οτιδήποτε σου ζητήσουν στην αγορά», συνεχίζει ο ίδιος. Σήμερα στα 21 του χρόνια, ενταγμένος και στο τρέχον πρόγραμμα Νέων Αγροτών, έχει στα χέρια του περγαμινές τυροκόμου, μια ολοκαίνουργια τυροκομική μονάδα, το κοπάδι της οικογένειάς και τις κτηνοτροφικές καταβολές που δίνουν επιπλέον «κύρος» στα τυριά του. Ο «Μύθος του Βουνού» είναι ένα οικογενειακό εγχείρημα στο οποίο εργάζεται ο Κώστας, ο ξάδερφός του ως ζωοτέχνης και



οι γονείς τους. Σε αυτήν τη φάση, στα 90 τ.μ. τα οποία καταλαμβάνει μονάδα τυροκομείται σχεδόν το 40% της παραγωγής που δίνουν τα 1.000 ελεύθερα βοσκής πρόβατα και γίδια. Ανάμεικτο Λευκό τυρί, Κατσικίσιο τυρί, Ανθότυρο, Μυζήθρα είναι οι συνταγές τυριών που έφερε πίσω ο Κώστας, φεύγοντας από τα Ιωάννινα. Εκεί έμαθε ακόμα να πάζει και γιαούρτι, να φτιάχνει ρυζόγαλο, κρέμες και παγωτό, προϊόντα που ενισχύουν την παρουσία του στα μίνι μάρκετ των Σερρών, τα οποία απορροφούν σε αυτήν τη συγκυρία το μεγαλύτερο μέρος της παραγωγής και μάλιστα με μεγάλη προθυμία αφού η ανταπόκριση του κόσμου είναι ιδιαίτερα θετική.

Πλέον ο Κώστας Κλιάμπας αναζητά πιθανές συνεργασίες για εξαγωγή των προϊόντων του, ενώ στα άμεσα πλάνα είναι η περαιτέρω επέκταση του τυροκομείου και η εξασφάλιση της απαραίτητης πιστοποίησης για την παραγωγή Φέτας ΠΟΠ. Σημειώνεται ότι τα ζώα της οικογένειάς είναι ενταγμένα στο πρόγραμμα των Βιολογικών, ωστόσο ακόμα δεν έχουν πιστοποιηθεί ως τέτοια και τα τελικά προϊόντα που παράγονται στο τυροκομείο. Είναι και αυτό μια εκκρεμότητα για το προσεχές μέλλον, μαζί με την αύξηση της ποσότητας γάλακτος που τυροκομείται από τη μονάδα, με τελικό στόχο τον απεγκλωβισμό από τις παραδόσεις στις μεγάλες βιομηχανίες.

Εδώ και 400 χρόνια, η οικογένεια Ιερωνυμάκη από την Κρήτη μαζί με τα ζώα της, είναι τοποθετημένα στο ίδιο σημείο, στους πρόποδες του Ψηλορείτη. Μέσα στην πάροδο του χρόνου, η επαφή με την παραδοσιακή τυροκομία χάθηκε και η έμφαση δόθηκε στην ευζωία των ζώων και τη μεγέθυνση του κοπαδιού, όμως οι χαμηλές τιμές με τις οποίες πληρωνόταν το γάλα έγινε αφορμή για την αναζήτηση εκ νέου του συνδετικού κρίκου της οικογένειάς με το τυρί. Ήταν 25 χρόνων ο Γιάννης Ιερωνυμάκης, όταν το 2006 έφυγε από το Ρέθυμνο και κατέφθασε στα Γιάννενα για να φοιτήσει στη Γαλακτοκομική Σχολή. Ξεκίνησε από το μηδέν να μαθαίνει τον κόσμο της τυροκομίας και ρούφηξε με ορμή κάθε ίχνος γνώσης και εμπειρίας που του δίδαξαν οι καθηγητές της Σχολής. «Όλα τα τυριά που φτιάχνω σήμερα, εκεί τα έμαθα» θα πει. Μάλιστα, γυρνώντας πίσω στην Κρήτη και εγκαθιστώντας το τυροκομείο το 2008, είχε στο πλευρό του τους καθηγητές του, πρόθυμους σύμβουλους και καθοδηγητές για ένα εγχείρημα που έμελλε να εξασφαλίσει την αξιοπρεπή διαβίωση της οικογένειάς του ίδιου και του αδερφού του, ο οποίος είναι κτηνοτρόφος και αυτός και του παραδίδει άλλους 90 τόνους γάλακτος ετησίως που έρχονται να προστεθούν στους 150 που παράγουν τα ζώα του Γιάννη Ιερωνυμάκη. Γραβιέρα, Κεφαλοτύρι, Λευκό τυρί άλμης, Ξηρό Ανθότυρο και Μυζήθρα δένουν το χαρτοφυλάκιο του τυροκομείου, το οποίο στην πορεία εισήλθε στην κατηγορία των βιολογικών. «Ενταχθήκαμε στο πρόγραμμα της Βιολογικής κτηνοτροφίας και πλέον παράγουμε βιολογικά τυριά, σαν ένα επόμενο βήμα εξέλιξης της μονάδας» εξηγεί ο συνομιλητής μας.



Γιάννης Ιερωνυμάκης

ΡΕΘΥΜΝΟ - ΠΑΝΤΑΝΑΣΣΑ

Πρόθυμοι σύμβουλοι και καθοδηγητές υπήρξαν οι καθηγητές της Σχολής

Αλέξανδρος Μυκονιάτης

ΚΕΑ - ΤΥΡΑΚΕΙΟΝ

Σπουδάζοντας τυροκομία μπορείς να αντιληφθείς την επιστήμη πίσω από την παράδοση



Υπάρχει μια μικρή σύνδεση μέσα από την οποία μια κλασική συνταγή της τοπικής παράδοσης μπορεί να διέλθει προς την οδό των διακρίσεων και των βραβεύσεων. Στην περίπτωση του Αλέξανδρου Μυκονιάτη, η μαγιά για να δέσει το εγχείρημά του εντοπίζεται στα ερεθίσματα που πήρε από τη Γαλακτοκομική Σχολή Ιωαννίνων. Το Ξεροτύρι της Κέας, ένα από τα πολλά ιδιαίτερα της κυκλαδίτικης γαστρονομίας, ήταν ένα συνηθισμένο και αγαπημένο τυρί των κτηνοτρόφων του νησιού. Η συνταγή γνωστή σε όσους είχαν επαφή με ζώα και τυροκομούσαν. Φεύγοντας από το νησί ο Αλέξανδρος, για να σπουδάσει στα Ιωάννινα, ήξερε ήδη πώς να το παρασκευάζει. Ωστόσο εκεί πέρασε από την εμπειρική εφαρμογή μιας διαδικασίας που περνά από στόμα σε στόμα και από γενιά σε



γενιά και μπόρεσε να αντιληφθεί την επιστήμη πίσω από την παράδοση.

«**Ο**λη η θεωρία και τα ερεθίσματα που πήρα στη Σχολή, είναι ακόμα και σήμερα οδηγός για τις τυροκομίες που κάνω. Φεύγοντας από τη Σχολή πέταξα πολύ γάλα προσπαθώντας να αναπτύξω τις δικές μου συνταγές, αλλά τελικά κατάφερα να δώσω τις πινελιές που ήθελα». Μια τέτοια πινελιά είναι η δική του προσέγγιση στο βραβευμένο Ξεροτύρι. Βλέποντας τις αναλύσεις και τις μετρήσεις του γάλακτος αλλά και τη διαφορά στη γεύση, ο Αλέξανδρος αποφάσισε πως η καλύτερη περίοδος για την παραγωγή του συγκεκριμένου κωδικού είναι από τα τέλη Φεβρουαρίου μέχρι τα τέλη Μαΐου, σε αντίθεση με ό,τι συνήθισαν οι παλαιότεροι του νησιού, να τυροκομούν δηλαδή με ό,τι γάλα είχαν διαθέσιμο όλες τις εποχές.

Βλέποντας τις αναλύσεις και τις μετρήσεις του γάλακτος αλλά και τη διαφορά στη γεύση, ο Αλέξανδρος Μυκονιάτης πέρασε από την εμπειρική εφαρμογή σε ένα νέο πλάνο παραγωγής για το εμβληματικό Ξεροτύρι Κέας

ΞΕΡΟΤΥΡΙ ΚΕΑΣ



03/12
2022

Porto Palace Hotel
Thessaloniki



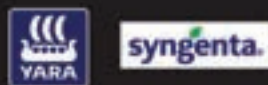
12^{ος}
ΑΓΡΟΤΗΣ
ΤΗΣ ΧΡΟΝΙΑΣ

Για 12η συνεχή χρονιά
τα αναγνωρισμένα βραβεία
Αγρότης της Χρονιάς
από την εφημερίδα Agrenda

Διοργάνωση



Μεγάλοι χορηγοί



Χορηγοί



Υποστηρικτές





Αλλάζει την τυροκομία η εξέλιξη εξοπλισμού και εισροών

Τη δική τους συμβολή στον αγώνα του Έλληνα τυροκόμου για βελτίωση της ποιότητας του παραγόμενου προϊόντος και της ασφαλούς διάθεσής του στην αγορά, έρχονται να δώσουν οι εγχώριες εταιρείες τυροκομικού εξοπλισμού αλλά και εισροών, προσφέροντας από πλήρη έλεγχο των ποιοτικών χαρακτηριστικών της πρώτης ύλης και των σταδίων της παραγωγικής διαδικασίας και αυξημένο επίπεδο αυτοματοποίησης -με ό,τι αυτό συνεπάγεται σε θέματα ασφάλειας και εξοικονόμησης χρόνου- μέχρι και συμβουλευτικές υπηρεσίες για τον σχεδιασμό αλλά και την υλοποίηση των επενδύσεων στον κλάδο.

ΑΒΕΝΡΑΚΚ | ΒΟΛΟΣ

Ευρύ φάσμα λύσεων για όλες τις φάσεις της παραγωγικής διαδικασίας και της μεταφοράς τυροκομικών προϊόντων



ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΓΡΑΜΜΗ ΚΟΠΗΣ ΚΑΙ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ΚΥΒΩΝ ΦΕΤΑΣ

- Χωρίς απώλειες βάρους.
- Με καθαρές και λείες επιφάνειες κύβων εξαιτίας της χρήσης κοπτικών λαμών.
- Με τις ελάχιστες απαιτήσεις σε εργατικό δυναμικό.
- Συσκευασία κύβων σε περιέκτη της επιθυμίας σας.
- Κοπή κύβων στις επιθυμητές διαστάσεις.



Η ΑΒΕΝΡΑΚΚ είναι μια κατασκευαστική εταιρία μηχανών συσκευασίας, εμφιάλωσης και διακίνησης στο χώρο της Βιομηχανίας τροφίμων και ποτών. Σκοπός μας είναι να παρέχουμε στους πελάτες προϊόντα και υπηρεσίες που στοχεύουν στην απλοποίηση της λειτουργικής διαδικασίας, την μείωση του κόστους παραγωγής παράλληλα με την αύξηση της παραγωγικής ικανότητας, σε συμφωνία με τις ιδιαίτερες απαιτήσεις του πελάτη.

Η πολυετής εμπειρία στο χώρο της βιομηχανίας και η συνεργασία με πολλές γνωστές εταιρίες, μας έχουν καταστήσει ικανούς για την εύρεση λύσεων στα προβλήματα και τις ανάγκες της σύγχρονης βιομηχανίας.

ΑΒΕΝΡΑΚΚ

advanced engineering solutions

ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ – ΚΑΤΑΣΚΕΥΗ – ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΓΙΑ ΤΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ & ΤΥΡΟΚΟΜΙΑΣ

- ✓ ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ, ΕΜΦΙΑΛΩΣΗΣ ΚΑΙ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ
- ✓ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΚΑΙ ΤΕΧΝΙΚΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ
- ✓ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΩΝ
- ✓ ΚΑΤΑΣΚΕΥΕΣ ΠΡΟΣΑΡΜΟΣΜΕΝΕΣ ΣΤΙΣ ΙΔΙΑΙΤΕΡΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΤΟΥ ΠΕΛΑΤΗ



ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

ΠΑΤΣΙΑΟΥΡΑΣ

Εξειδίκευση στη συσκευασία και τα χημικά προϊόντα

ΛΑΡΙΣΣΑ



Η εταιρεία Νικόλαος Πατσιαούρας Μ. ΙΚΕ δραστηριοποιείται στο χώρο των ειδών συσκευασίας - χημικών και έχει την έδρα της στη Γιάννουλη Λάρισσας. 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.

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 - τυτιές - καλλιέργειες), ECOLAB ΑΕ (χημικά καθαριστικά), ELCAREAR (είδη προστασίας εργαζομένων) και πολλές άλλες εταιρείες, εξασφαλίζουν τον άριστο επαγγελματισμό και την παροχή προϊόντων υψηλών προδιαγραφών. Σύμφωνα με τους ανθρώπους της εταιρείας Πατσιαούρας, τα δυνατά σημεία της είναι η συνέπεια, η εξειδίκευση, ο επαγγελματισμός και η συνεχής ανάπτυξη. Όπως χαρακτηριστικά αναφέ-



ρουν: «Με συνέπεια εξυπηρετούμε κάθε πελάτη και παραγγελία, τηρώντας τους χρόνους παράδοσης και τις προδιαγραφές κάθε παραγγελίας. Στόχος μας πάντα είναι η βέλ-

τιστη 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.



Αυτοκόλλητες ετικέτες για κάθε χρήση



30
ΧΡΟΝΙΑ

ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΕΣ
ΛΥΣΕΙΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ



Πατσιαούρας

ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΣΗ ΣΤΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ



Η εταιρεία μας για περισσότερα από 30 έτη προμηθεύει βιομηχανίες παραγωγής τροφίμων με πλαστικά και λευκοσιδηρά είδη συσκευασίας, ετικέτες, πυτιές και καλλιέργειες τροφίμων, καθώς και συναφή με τη δραστηριότητά τους προϊόντα όπως είδη και χημικά καθαρισμού.

Με την πλήρη γκάμα προϊόντων που διαθέτουμε, μπορούμε να ικανοποιήσουμε κάθε σας απαίτηση προτείνοντάς σας ολοκληρωμένες λύσεις συσκευασίας και εξοπλισμού.



www.patsiaouras.gr

Ο. Ελύτη & Περιάνδρου, Γιάννουλη Λάρισσας, τ. 2410 591010 f. 2410 591011
e-mail: info@patsiaouras.gr | www.patsiaouras.gr

ΕΙΣΡΟΕΣ

Μεγάλη γκάμα οξυγαλακτικών

Η εταιρεία **Chr.Hansen S.A.** με έδρα τη Δανία δραστηριοποιείται από το 1830 στην παραγωγή και εμπορία πρώτων υλών στη γαλακτοκομία και γενικότερα στη βιομηχανία τροφίμων. Τα προϊόντα της παράγονται σε δικά της εργοστάσια σε όλες τις ηπείρους και διανέμονται σε περίπου 140 χώρες. Έχει θυγατρικές εταιρείες σε 30 χώρες μεταξύ των οποίων και στην Ελλάδα, όπου δραστηριοποιείται για πάνω από 40 χρόνια, ενώ πολλά χρόνια πριν την ίδρυσή της, είχε παρουσία μέσω συνεργασιών, αντιπροσώπων και χονδρεμπόρων. Σκοπός μας και όραμά μας στη **ΧΑΝΣΕΝ ΕΛΛΑΣ** είναι να βρισκόμαστε δίπλα στον πελάτη μας, παρέχοντας αποτελεσματικές και εξατομικευμένες λύσεις, με καινοτόμα, αξιόπιστα προϊόντα υψηλών απαιτήσεων και προδιαγραφών. Υποστηρίζουμε τεχνολογικά τα προϊόντα μας και φροντίζουμε να μεταφέρουμε στους πελάτες μας τις σύγχρονες τάσεις τόσο στην τεχνολογία, όσο και στην αγορά.

Στην κατηγορία των **ενζύμων** η ΧΑΝΣΕΝ διαθέτει τη ζωική πυτιά **NATUREN®**, σε υγρή μορφή, σκόνη και πάστα, επίσης την πυτιά **CHYMAX®** που είναι 100% κυμοσίνη-προϊόν ζυμώσεως και τη μικροβιακή πυτιά για προϊόντα **vegan**. Μεταξύ των ενζύμων συμπεριλαμβάνεται και η λακτάση που χρησιμοποιείται στην παραγωγή γάλακτος και γαλακτοκομικών προϊόντων χωρίς λα-

Οξυγαλακτικές καλλιέργειες

Λύσεις οξίνισης για σταθερή απόδοση και ευελξία στη χρήση

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

Ένζυμα 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, υψής και χωρίς λακτόζη

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

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

CHR. HANSEN

καλλιεργειών | ΒΙΟΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ

κτόζη. Υπάρχει σε διάφορους τύπους π.χ. Ha-Lactase™ και NolaFit® για εξειδικευμένες χρήσεις.

Στο χώρο των **οξυγαλακτικών καλλιεργειών** η ΧΑΝΣΕΝ διαθέτει την παγκόσμιας προτίμησης σειρά YO-FLEX® για κατευθείαν εμβολιασμό, σε μορφή σκόνης (λυοφιλιωμένη) ή σε πέλετ βαθείας κατάψυξης, με τα οποία παράγονται ζυμούμενα γαλακτοκομικά προϊόντα (γιαούρτη, αριάνι, ξινόγαλα, κεφίρ κ.λπ.). Επίσης διαθέτει μεγάλη γκάμα καλλιεργειών τυροκομίας για παραγωγή φέτας και όλων των τύπων τυριών.

Η καινοτομία της ΧΑΝΣΕΝ επεκτείνεται και στο χώρο της **Βιοπροστασίας** με ευρύτατη γκάμα καλλιεργειών με τις οποίες επιτυγχάνεται η προστασία των προϊόντων από ζύμες και μύκητες με αποτέλεσμα την επιμήκυνση της διατηρησιμότητας, τη μείωση των επιστροφών και της φύρας σε προϊόντα και υλικά συσκευασίας, αλλά κυρίως τη μείωση των παραπόνων των καταναλωτών.

Η ΧΑΝΣΕΝ επίσης διαθέτει μεγάλη γκάμα **προβιοτικών καλλιεργειών** (BB-12®, LGG®, LA-5®) με την περισσότερη και εγκυρότερη τεκμηρίωση και κλινικές μελέτες.

Πρόσφατα η ΧΑΝΣΕΝ λανσάρισε **μια νέα σειρά τεστ γρήγορης ανίχνευσης υπολειμμάτων αντιβιοτικών και αφλατοξίνης M1**, υπό την εμπορική ονομασία MILKSAFE®, που είναι γρήγορα, εύχρηστα, αξιόπιστα για χρήση σε φάρμες, βυτία συλλογής γάλακτος, εργαστήρια κ.λπ.

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 βέλτιστα μείγματα καλλιεργειών γασουριού 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 ΛΑΚΤΟΣΗΣ)
- BRT® high sense (test ΑΝΤΙΒΙΟΣΗΣ)
- MilkSafe™ (test ΑΝΤΙΒΙΟΣΗΣ)

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

- 78** Η Βλάχα - Τσελεπής | Εσώβαλα Πέλλας
- 80** ΟΛΥΜΠΟΣ | Λάρισα
- 82** Χώτος ΑΒΕΕ | Λάρισα
- 84** ΟΜΗΡΟΣ ΒΙΟΜ. ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΑΕΒΕ | Τρίκαλα
- 86** L.A Farm | Τρίκαλα
- 88** Ρούσσας ΑΕ | Αλμυρός Μαγνησίας
- 90** Τυροκομικά Θυμέλης | Λέσβος
- 92** Ithaka's Roem | Ιθάκη
- 94** Αμφιλοχίας Γη | Αμφιλοχία

- 96** Συνεταιρισμός Καλαβρύτων | Καλάβρυτα
- 98** Ρόζης Κ. Γεώργιος & Σία | Αργολίδα
- 100** Φάρμα Όις | Αργολίδα
- 102** Τυράκειον | Κέα
- 104** Τυροσύρα | Σύρος
- 106** Mykonos Farmers | Μύκονος
- 108** ΕΑΣ Νάξου | Νάξος
- 110** Τυροκομείο Νικόλα Πιπταρά | Νάξος
- 112** Π. Κουβαράκης & Σία ΟΕ | Σητεία

Ποιότητα και γεύση δίνει η τέχνη της Βλάχας

Με σταθερά βήματα χτίζει το μέλλον του τυροκομείου του ο Θεόδωρος Τσελεπής

Μία σύγχρονα εξοπλισμένη και πιστοποιημένη τυροκομική μονάδα είναι «Η Βλάχα», η ιστορία της οποίας ξεκινάει από το 1978 και τον ιδρυτή της Παύλο Τσελεπή. Τιμώντας τη σύζυγό του, Μαρία, μετέφερε το παρατσούκλι της, Βλάχα, και στην ονομασία της επιχείρησης που ο ίδιος έφτιαξε. Το μικρόβιο σταδιακά μεταβιβάστηκε στον γιο του, Θόδωρο, και το 2009 δημιουργήθηκε «Η Βλάχα» η νεότερη, σε νέες εγκαταστάσεις με έδρα την Εσώβαλτα Πέλλας. Τα προϊόντα που παράγει το τυροκομείο είναι φέτα ΠΟΠ, Κατσικίσιο και Αγελαδινό τυρί, Μπάτζος, Αγελαδινό και Παραδοσιακό Πρόβειο γιαούρτι, Αριάνι, Μυζήθρα και Ανθότυρο. «Δεν με ενδιαφέρει να φτιάχνω απλά ένα προϊόν για



να γεμίζω τον κατάλόγο μου. Θέλω να μένει ευχαριστημένος ο κόσμος από αυτό που παράγουμε», αναφέρει ο Θεόδωρος Τσελεπής με τα προϊόντα του τυροκομείου να διανέμονται σε αρκετά σημεία της Κεντρικής Μακεδονίας, σε μικρά πα-

ντοπωλεία και με τον ίδιο να δηλώνει ότι προτιμά να διατηρεί τη σχέση που αναπτύσσεται με τα μικρά σημεία πώλησης όπου μπορεί να έχει προσωπική επαφή με τους πελάτες του και να αφουγκράζεται τις ανάγκες τους ενώ προμηθεύει κατά καιρούς αλλά χωρίς σταθερή ροή παραγγελιών την Αθήνα.

Ο Θεόδωρος Τσελεπής έχει δημιουργήσει ένα αρκετά καλά οργανωμένο δίκτυο στην ευρύτερη περιοχή δραστηριότητάς του σε Ημαθία, Πέλλα, Πιερία, Χαλκιδική, το οποίο χαρακτηρίζει συνέπεια στις παραδόσεις των προϊόντων, στις πληρωμές των συνεργαζόμενων παραγωγών παράλληλα με αυστηρό έλεγχο της παραγωγικής διαδικασίας σε όλα τα στάδια.



ΙΟ ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΝΗ



Ο Παύλος Τσελεπής, ιδρυτής του τυροκομείου «Η Βλάχα», με τον γιο του Θεόδωρο



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

Οι κτηνοτρόφοι φεύγουν και δεν αναπληρώνονται

Η προμήθεια του γάλακτος από το τυροκομείο «Η Βλάχα» γίνεται από κτηνοτρόφους της ευρύτερης περιοχής από τον κάμπο των Γιαννιτσών, την Ημαθία, την Αριδαία σε ακτίνα που δεν υπερβαίνει τα 70 χιλιόμετρα από τις εγκαταστάσεις του. Περιγράφοντας μάλιστα τη σχέση του με τους παραγωγούς ο Θεόδωρος Τσελεπής τονίζει ότι προέχει η προσωπική σχέση ενώ σημειώνει χαρακτηριστικά ότι είναι μεγάλο πλήγμα η αποχώρηση μεγάλου μέρους των κτηνοτρόφων από το επάγγελμα, καθώς δεν αναπληρώνονται με νέους.

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ



ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΠΡΟΒΕΙΟ | ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ
ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΑΓΕΛΑΔΟΣ | ΑΡΙΑΝΙ | ΦΕΤΑ Π.Ο.Π
ΜΠΑΤΖΟΣ Π.Ο.Π | ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΟ ΤΕΛΕΜΕ
ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ ΚΑΙ ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ ΤΥΡΙ
ΜΥΖΗΘΡΑ | ΑΝΘΟΤΥΡΟ



Απο 100% Φρέσκο Ελληνικό Γάλα



ΤΣΕΛΕΠΗΣ ΘΕΟΔΩΡΟΣ
ΕΣΩΒΑΛΤΑ ΠΕΛΛΑΣ ΤΗΛ: 23820 71471
e-mail: info@tselepis-vlaha.gr
www.tselepis-vlaha.gr



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΤΟΣΙΑΝΤΣ, ΒΡΑΒΕΙΟ ATHENS PHOTO WORLD 2021



Από την Πίνδο στις αγορές του κόσμου

Ο δρόμος για τα Ελληνικά Γαλακτοκομεία



Η Φέτα ΟΛΥΜΠΟΣ αντλεί την ιστορία της από τα βοσκοτόπια και τα ελατοδάση της Πίνδου.

Η ποικιλομορφία της ελληνικής χλωρίδας κρύβει μέσα της τον θρεπτικό πλούτο του ελληνικού γάλακτος και μαζί το μύθο των κτηνοτρόφων της Πίνδου που μετακινούνται για να βοσκήσουν τα κοπάδια τους. Αυτή είναι η παράδοση της φέτας ΟΛΥΜΠΟΣ, η οποία αντλεί την ιστορία της από τα βοσκοτόπια και τα ελατοδάση της μεγαλύτερης οροσειράς της χώρας μας, με την ξεχω-

ριστή συνταγή της να προέρχεται από την οικογενειακή ιστορία των ιδρυτών της επιχείρησης. Είναι η συνταγή των μοναδικών τυριών με την κορυφαία ελληνική γεύση και ποιότητα που παράγονται από τα αγνά υλικά της φύσης και η Ελληνικά Γαλακτοκομεία, ως ο μεγαλύτερος παραγωγός τυροκομικών προϊόντων, την εκπροσωπεί με υπερηφάνεια στις αγορές του κόσμου.



Με το βλέμμα στο μέλλον

Η καινοτομία αποτελεί κυρίαρχη έννοια στη φιλοσοφία της ΟΛΥΜΠΟΣ, σε κάθε φάση της παραγωγικής διαδικασίας. Είναι η κινητήριος δύναμή της. Την τελευταία διετία ολοκληρώθηκε η επένδυση μιας νέας γραμμής σε μεταλλικά κυλινδρικά δοχεία, η οποία της επέτρεψε να αλλάξει τις συσκευασίες της στην κατηγορία των τυριών. Πρόκειται για μία 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.

Δύναμή μας, οι παραγωγοί μας

Η ΟΛΥΜΠΟΣ σέβεται τους ανθρώπους της που την κάνουν υπερήφανη, ενισχύοντας συνεχώς τη σχέση της με τον κόσμο της υπαίθρου. Μέσω της δραστηριότητάς της δημιουργεί αξία τόσο για τους Έλληνες παραγωγούς, όσο και για

τους καταναλωτές, παράγοντας προϊόντα προστιθέμενης διατροφικής αξίας. Βρίσκεται δίπλα στους κτηνοτρόφους, τους καλλιεργητές και τους προμηθευτές πρώτων υλών, με καθημερινή επαφή μαζί τους, διαρκή εκπαίδευση, αλλά και επιβράβευση των προσπαθειών τους, οικοδομώντας συνθήκες άριστης συνεργασίας.

Παράλληλα σχεδιάζει και παράγει εναλλακτικά προϊόντα βασισμένα σε τοπικές πρώτες ύλες.

Το περιβάλλον και τα μάτια μας

Η ΟΛΥΜΠΟΣ επενδύει συστηματικά στη βιώσιμη ανάπτυξη και οραματίζεται την ημέρα που καμία συσκευασία της δεν θα δημιουργεί επιβάρυνση στο φυσικό περιβάλλον. Με την καινοτόμο λειτουργία της μειώνει την ποσότητα του πλαστικού στις συσκευασίες των προϊόντων της, διασφαλίζοντας ένα καλύτερο μέλλον για όλους μας.



Η ξεχωριστή συνταγή της Φέτας ΟΛΥΜΠΟΣ προέρχεται από την οικογενειακή ιστορία των ιδρυτών της επιχείρησης.



Σύγχρονη μονάδα

Με αφετηρία την αγάπη των ανθρώπων της για νόστιμα και υγιεινά ελληνικά τυριά και με σεβασμό προς τον καταναλωτή, η εταιρεία διαθέτει τις πλέον σύγχρονες εγκαταστάσεις σε έκταση 5.000 τ.μ. στη Φαλάνη Λάρισας, καθώς επίσης και όλα τα απαραίτητα διεθνή πιστοποιητικά ποιότητας και ασφάλειας τροφίμων ISO 9001, ISO 22000, BRC και IFS σε όλα τα στάδια της παραγωγής.



Η Χώτος ΑΒΕΕ παραμένει πιστή στην παράδοση και συνδυάζει την εμπειρία και την τεχνογνωσία σχεδόν ενός αιώνα με εγκαταστάσεις τυροκομίας τελευταίας τεχνολογίας, προκειμένου να εξασφαλίσει την ανώτερη ποιότητα των προϊόντων της.





Από γενιά σε γενιά μάστορες στην τυροκομία

Παγκόσμια αναγνώριση για το σύγχρονο τυροκομείο της Φαλάνης

Με τη δύναμη μιας παράδοσης χρόνων, όταν οι προπαπούδες της οικογένειας Χώτου ανεβοκατέβαζαν τα κοπάδια τους από την ορεινή Σαμαρίνα στον Θεσσαλικό κάμπο, λειτουργεί σήμερα το υπερσύγχρονο τυροκομείο στη Φαλάνη Λάρισας.

Επίσημα όλα ξεκίνησαν από τον Γιώργο Χώτο, ο οποίος μεταλαμπάδευσε με θέρμη την τέχνη του στους δύο του γιους, τον Ιωάννη και τον Θανάση, που έστησαν με προσωπικό μόχθο το τυροκομείο. Κι αυτοί με τη σειρά τους μύψαν στη χαρά της τυροκόμισης τα παιδιά τους. Με σεβασμό ως προς τον παραδοσιακό τρόπο παραγωγής και την ποιότητα τους η τρίτη γενιά Χώτου μπήκε

δυναμικά στη δράση, τυροκομεί και ξεχωρίζει για τα προϊόντα της, τα οποία με την πλούσια μεστή γεύση που έχουν, αναδεικνύονται σε αγαπημένα τυριά των Ελλήνων και όχι μόνο. Η πολύτιμη πρώτη ύλη Η πρώτη ύλη, το πρόβειο και το γίδινο γάλα που προμηθεύεται η εταιρεία, προέρχεται από τις γύρω, κατά παράδοση γαλακτοπαραγωγικές, περιοχές όπως ο Αμπελώνας, ο Τύρναβος, η Φαλάνη, η Ροδιά, το Δαμάσι, το Μακρυχώρι κ.α. Συνολικά σε ετήσια βάση συγκεντρώνει περίπου 13.000 τόνους γάλακτος από τους οποίους θα προκύψουν 3.000 τόνοι φέτα και 600 τόνοι Μανούρι.

Η παραγωγή κορυφώνεται από τα Χριστούγεννα μέχρι και τον Αύγουστο, καθώς όπως σε αρκετά προϊόντα, έτσι και στη φέτα και το Μανού-



Διακρίσεις ανώτερης γεύσης κατέκτησαν το Μανούρι ΠΟΠ και η Φέτα ΠΟΠ Χώτος το 2020 και το 2021.



ρι υπάρχει εποχικότητα.

Πρώτος στο Μανούρι Η Χώτος ΑΒΕΕ μπορεί να περηφανεύεται πως είναι η πρώτη τυροκομική εταιρεία που ξεκίνησε να παράγει το Μανούρι, το μαλακό παραδοσιακό ελληνικό τυρί, δεν επαναπαύεται όμως στις δάφνες της. Το προφίλ της τυροκομικής εταιρείας από τη Φαλάνη Λάρισας, αν και οικογενειακό, είναι έντονα εξαγωγικό, καθώς το 80% της παραγωγής της διακινείται στις χώρες - μέλη της Ευρωπαϊκής Ένωσης, αλλά και στις ΗΠΑ, Αυστραλία, Καναδά και Αραβικές χώρες.

Πρόκειται για ένα παγκοσμίως γνωστό τυροκομείο -και αναγνωρισμένο με το London Golden World Quality Award- για τη φέτα και το Μανούρι του και με δεκάδες άλλα ευρωπαϊκά βραβεία.

Λαχτάρα για δημιουργία

Σήμερα, η Χώτος ΑΒΕΕ παραμένει πιστή στην παράδοση και συνδυάζει την εμπειρία και την τεχνογνωσία σχεδόν ενός αιώνα με εγκαταστάσεις τυροκομίας τελευταίας τεχνολογίας, προκειμένου να εξασφαλίσει την ανώτερη ποιότητα των προϊόντων της. Και παρά το μέγεθός της και τον μεγάλο όγκο εργασιών της, διατηρεί τη λαχτάρα για δημιουργία και τη δίψα για καινοτομίες. Άλλωστε, εκτός από τους κύκλους εργασιών της, τη δυναμική της τυροκομικής επιχείρησης μπορεί κανείς να διαπιστώσει και από τον τρόπο που πυτιάζει το τυρί της, δηλαδή στο χέρι.



Σταθερή ανάπτυξη για τη γαλακτοβιομηχανία ΟΜΗΡΟΣ

Νέοι σταθμοί γάλακτος και ούτος για εξαγωγές πάνω από 60 εκατομμύρια ευρώ

Η τρικαλινή γαλακτοβιομηχανία των αδελφών Γιαννίτση, κορυφαία εταιρεία εξαγωγών Φέτας ΠΟΠ και μία εκ των μεγαλύτερων ελληνικών εξαγωγέων τυροκομικών προϊόντων, συνεχίζει δυναμικά να αναπτύσσεται και να εκσυγχρονίζεται.

Το μπαράζ των επενδύσεων συνεχίζεται με δύο νέους υποσταθμούς γάλακτος, στη Λειβαδιά και στην Τρίπολη, οι οποίοι έρχονται να προστεθούν στο ευρύ δίκτυο των υποσταθμών της, όπως Ξάνθης, Αγρινίου, Νάξου και Μυλοπόταμου Κρήτης. Υπενθυμίζεται ότι τη χρονιά που πέρασε η ΟΜΗ-

ΡΟΣ πραγματοποίησε επενδύσεις της τάξεως των 20 εκατ. ευρώ, με το δεύτερο υπερσύγχρονο εργοστάσιο της εταιρείας στην Ελλάδα, των 8.500 τ.μ., να ξεκινάει την παραγωγή νέων προϊόντων για την εταιρεία όπως το ψητό τυρί «Grill the Greek», το οποίο έχει ήδη βραβευτεί στα International Taste Awards, ενώ δημιουργήθηκαν νέες θέσεις εργασίας που αύξησαν το μόνιμο προσωπικό της εταιρείας κατά 35%. Επίσης έχει προγραμματιστεί επέκταση και αναβάθμιση του πρώτου εργοστασίου στα Τρίκαλα η οποία ξεκινάει στο τέλος του έτους.

Πάντα στο πλευρό των Ελλήνων κτηνοτρόφων

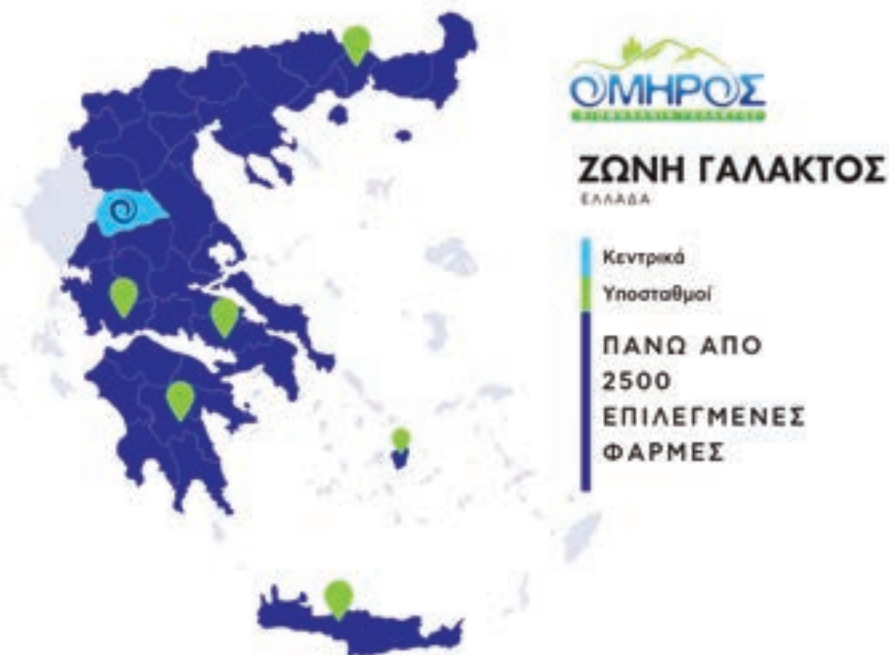
Η εταιρεία βρίσκεται δίπλα στους Έλληνες κτηνοτρόφους με καθημερινή επαφή μαζί τους και επενδύει συνεχώς ώστε να εξασφαλίσει τη συλλογή αυθεντικού ελληνικού αιγοπρόβειου γάλακτος.

Η άριστη συνεργασία της με πάνω από 2.500 Έλληνες κτηνοτρόφους την καθιστούν έναν από τους μεγαλύτερους εισκομιστές ελληνικού αιγοπρόβειου γάλακτος στην Ελλάδα καθώς η εισκόμιση είναι 50.000 τόνοι ετησίως.

Ελληνική γεύση και ποιότητα στις διεθνείς αγορές

Η ΟΜΗΡΟΣ συνεχίζει να εκπροσωπεί την κορυφαία ελληνική ποιότητα και γεύση στις αγορές του κόσμου ενώ ταυτόχρονα εξελίσσεται και να καινοτομεί επενδύοντας στην Ελλάδα και τους ανθρώπους της.





Δύο νέοι υποσταθμοί γάλακτος

Η εταιρεία πρόσφατα πρόσθεσε στο δυναμικό της δύο νέους υποσταθμούς, οι οποίοι θα συμβάλλουν στην περαιτέρω ανάπτυξη της ζώνης γάλακτος. Ο νέος υποσταθμός γάλακτος στη Λειβαδιά έχει τη δυνατότητα να παρέχει έως και 6.000 τόνους αιγοπρόβειου γάλακτος ανά έτος και ο υποσταθμός στην Τρίπολη, ο οποίος εξυπηρετεί την ευρύτερη περιοχή της Πελοποννήσου, θα παρέχει περίπου 4.500 τόνους. Επίσης στον υποσταθμό του Αγρινίου έγινε αύξηση της χωρητικότητας στους 6.000

τόνους. Η εισκόμιση του γάλακτος γίνεται καθημερινά, όλο το χρόνο με τον στόλο των 25 υπερσύγχρονων βυτίων συλλογής γάλακτος της εταιρείας. Άρτια εκπαιδευμένο προσωπικό πραγματοποιεί αυστηρούς ποιοτικούς ελέγχους, τόσο για την διασφάλιση της ποιότητας της πρώτης ύλης, όσο και για την ευημερία των ζώων που συμμετέχουν στην παραγωγική διαδικασία.

Οι δύο νέοι υποσταθμοί προστίθενται στο δίκτυο υποσταθμών της ΟΜΗΡΟΣ που αριθμεί 6 συνολικά σε όλη την ελληνική επικράτεια.

Αύξηση εξαγωγών και νέα προϊόντα

Με συνεργασίες με τις μεγαλύτερες αλυσίδες supermarket και βιομηχανίες τροφίμων, έχει καθιερωθεί ως μία από τις πλέον ανταγωνιστικές βιομηχανίες γάλακτος στην Ευρώπη, εξαγωγώντας σε πάνω από 30 χώρες.

Η ΟΜΗΡΟΣ στοχεύει στην αύξηση της παραγωγής και στο διπλασιασμό των εξαγωγών καθώς και την ανάπτυξη και το λανσάρισμα νέων προϊόντων, καλύπτοντας τις σύγχρονες καταναλωτικές ανάγκες. Ο στόχος της Όμηρος για το 2022 είναι οι εξαγωγές να κυμανθούν στα επίπεδα των 60 εκατ. ευρώ.



Το σύγχρονο πρόσωπο της Θεσσαλικής τυροκομίας

Εξήντα χρόνια στην παραγωγή Φέτας για την τρικαλινή L.A Farm ΑΕ

Ήταν 1960 όταν στον Παραπόταμο Τρικάλων ο Αθανάσιος Πλεξίδας ξεκίνησε το οικογενειακό τυροκομείο που έγινε γνωστό για τη γνήσια Φέτα που φτιαχνόταν με γάλα από τα αιγοπρόβατα της οικογένειας και των συγχωριανών του. Τα χρόνια πέρασαν και το οικογενειακό τυροκομείο αναπτύχθηκε στη γαλακτοβιομηχανία L.A. Farm ΑΕ, που εδράζεται στα Τρίκαλα και μετράει περισσότερα από 60 χρόνια επιτυχημένης παρουσίας στο χώρο της ελληνικής τυροκομίας, στηρίζοντας τη θεσσαλική και ευρύτερα την ελληνική κτηνοτροφία και πραγματοποιώντας σταθερή ανάπτυξη μέσω του σχεδιασμού νέων προϊόντων και νέων τεχνολογικών επενδύσεων, καθώς και μέσω του επανασχεδιασμού και της αναβάθμισης των ήδη υπάρχοντων.

Η L.A Farm απασχολεί περισσότερους από 220 εργαζόμενους σε σταθερή βάση, διατηρεί δε σταθερή συνεργασία με περισσότερους από 2.800 Έλληνες πιστοποιημένους παραγωγούς παραλαμβάνοντας το γάλα τους για την παρασκευή της Φέτας ΠΟΠ με ημερήσια παραγωγική δυναμικότητα άνω των 100.000 κιλών. Οι παραγωγικές εγκαταστάσεις της στην Πύλη Τρικάλων έχουν έκταση 75.000 τ.μ. και διαθέτουν τρεις γραμμές παραγωγής φέτας και 11 γραμμές συσκευασίας ενώ με υψηλό αίσθημα της περιβαλλοντικής ευθύνης λειτουργεί υπερσύγχρονη μονάδα παραγωγής βιοαερίου από τα απόβλητα του εργοστασίου. Η σειρά Φέτας που παράγει υπό το brand «Πίνδος Βοσκοτόπια» περιλαμβάνει Φέτα ΠΟΠ, Φέτα ΠΟΠ σε κύβους,

Βιολογική Φέτα ΠΟΠ, Φέτα με 40% λιγότερο αλάτι και Φέτα Χωρίς Λακτόζη. Παράγει επίσης τυρί φάρμα από αγελαδινό γάλα και Κατσικίσιο τυρί Πίνδος Βοσκοτόπια. Η L.A Farm διατηρεί αποκλειστικές συνεργασίες με τα μεγαλύτερα super markets της Ευρώπης για την παραγωγή Φέτας ιδιωτικής ετικέτας (private label) εξάγοντας το 90% της παραγωγής της ενώ παράλληλα προμηθεύει και την εγχώρια αγορά.

Ισχυρό κοινωνικό πρόσωπο

Πρέπει να σημειωθεί ότι μια από τις κυρίαρχες αξίες της L.A Farm ΑΕ αποτελεί η συνεισφορά στην πρόοδο και την ευημερία της τοπικής κοινωνίας και με αυτό ως αφετηρία, υλοποιεί ένα εξαιρετικά σημαντικό κοινωνικό έργο.





Η Έλενα Πλεξίδα, διευθύνουσα σύμβουλος της L.A Farm, παραλαμβάνει μία από τις πολλές διακρίσεις της εταιρείας.



Γεύση και υψηλή διατροφική αξία

Τα προϊόντα της L.A. Farm A.E. παρασκευάζονται για να προσφέρουν αγνές, παραδοσιακές γεύσεις υψηλής ποιότητας και πλούσιας διατροφικής αξίας. Σε αποκλειστική συνεργασία με πιστοποιημένους προμηθευτές, η εταιρεία επιλέγει πάντα τις καλύτερες πρώτες ύλες, ώστε να προσφέρει στην αγορά ελληνικά τυροκομικά προϊόντα με τις υψηλότερες προδιαγραφές σε κάθε στάδιο της παραγωγής και στις καλύτερες τιμές. Για τους ανθρώπους της L.A. Farm A.E., το ομαδικό πνεύμα, το ανθρώπινο δυναμικό, ο επαγγελματισμός και η ασφάλεια στον χώρο εργασίας αποτελούν τους κεντρικούς πυρήνες της εταιρείας τους.





Σε ισορροπία με το περιβάλλον ΤΟ ΠΙΟ ΕΚΛΕΚΤΟ ΤΥΡΙ

Εμπεδώνει στην αειφορία μια αιχμή τις πιο ισχυρές εγχώριες τυροκομικές επιχειρήσεις

Έχοντας διαγράψει έως σήμερα μια λαμπρή πορεία 70 χρόνων, η οικογένεια Ρούσσα συνεχίζει με την ίδια αφοσίωση να παράγει αποκλειστικά τη γνωστή Φέτα και ομοειδή τυριά στην ομώνυμη γαλακτοβιομηχανία.

Η εταιρεία ΡΟΥΣΣΑΣ ΑΕ ξεκίνησε τη διαδρομή της το 1952, έκτοτε δε ακολουθεί πιστά τις παραδοσιακές μεθόδους παραγωγής, προκειμένου να επιτύχει ένα πραγματικά αυθεντικό προϊόν με απaráμιλλη γεύση. Η τεχνογνωσία της προήλθε κατά κύριο λόγο από τους νομάδες προγόνους της, τους Σαρακατσάνους, που για αιώνες μετακινούνταν με τα κοπάδια τους από τα χειμαδιά στα ορεινά βοσκοτόπια των Αγράφων και της Πίνδου.

Η παραγωγική δυνατότητα, οι τεχνικές, το πρωτοποριακό πνεύμα και οι συνεχείς επενδύσεις σε τεχνολογία, έρευνα και ανάπτυξη, σε συνδυασμό με το όρα-



μα της ηγεσίας της, την εμπειρία και την παράδοση της οικογένειας, εγγυώνται την άριστη ποιότητα των προϊόντων της και αποτελούν τους βασικούς λόγους που σταδιακά η εταιρεία εξελίχθηκε, από μικρή οικογενειακή επιχείρηση σε μία από τις μεγαλύτερες και πιο αξιόλογες ελληνικές βιομηχανίες τυροκομικών προϊόντων της χώρας.

Οι εγκαταστάσεις της βρίσκονται στον Αλμυρό Μαγνησίας, σε ένα τεχνολογικά υπερ-σύγχρονο εργοστάσιο με υψηλές προδιαγραφές ποιότητας και ασφάλ-

ειας πιστοποιημένες από διεθνείς οργανισμούς. Σήμερα η ετήσια δυναμικότητα παραγωγής του εργοστασίου υπερβαίνει τους 15.000 τόνους τυριού. Ομοίως η δυναμικότητα του συσκευαστηρίου με εννιά εγκατεστημένες αυτόματες γραμμές συσκευασίας, ξεπερνά τα 500 τεμάχια ανά λεπτό.

Κορυφαία ποιότητα τυριών

Παρά τη συνεχή τεχνολογική ανάπτυξη του εξοπλισμού, η εταιρεία εξακολουθεί να θεωρεί το εργοστάσιο απλά ως ένα μέσο βελτίωσης των παραδοσιακών τεχνικών και της παραγωγής σε άψογες συνθήκες υγιεινής, καθώς δεν επιθυμεί να διακινδυνεύσει την κορυφαία ποιότητα των τυριών της, που αποτελεί και το σημαντικότερο ανταγωνιστικό της πλεονέκτημα.

Υπήρξε πρωτοπόρος στην παραγωγή βιολογικής Φέτας στην Ελλάδα και πα-



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

Αλέξανδρος Μπότις, διευθύνων σύμβουλος Ρούσσας ΑΕ



ραμένει ο κυριότερος παραγωγός αυτού του προϊόντος που έχει διακριθεί επανειλημμένα στους διεθνείς διαγωνισμούς ποιότητας. Επιπλέον, είναι ο μεγαλύτερος παραγωγός και εξαγωγέας συσκευασμένης φέτας η οποία ωριμάζει με τον παλιό παραδοσιακό τρόπο σε ξύλινα βαρέλια από ξύλο οξιάς, προϊόν που όχι μόνο βραβεύθηκε με τρία αστέρια στα Great Taste Awards αλλά κέρδισε επάξια και μία θέση στη λίστα με τα 50 καλύτερα προϊόντα του διαγωνισμού, ανάμεσα σε 10.000 συμμετοχές.

Παγκόσμια εμβέλεια

Η ΡΟΥΣΣΑΣ ΑΕ συγκαταλέγεται σήμερα στις μεγαλύτερες τυροκομικές επιχειρήσεις της χώρας, με παγκόσμια εμβέλεια και εξαγωγές που φτάνουν μέχρι και στο 95% της ετήσιας παραγωγής της στις πέντε ηπείρους ήτοι σε ΗΠΑ, Καναδά, Ευρώπη, Αφρική, Αυστραλία, Μέση και Άπω Ανατολή.

Η φέτα της είναι ευρέως γνωστή και επανειλημμένα βραβευμένη για την εξαιρετική ποιότητά της και διατίθεται στην αγορά με την ονομασία «Roussas» (Ευρώπη, Καναδάς) ή με την εμπορική ονομασία «Mt Vikos» (ΗΠΑ), «Mt. Athos» (Αυστραλία, Ευρώπη) & «Terra Aeolica» (Ευρώπη).

Το 2019 βραβεύθηκε από το πρόγραμμα «Επιχειρηματική Ανάπτυξη» του ΟΠΑΠ ως κορυφαία εξαγωγική εταιρία για το διάστημα 2016-2018, έχει διακριθεί επανειλημμένως για την εξαγω-

γική της αριστεία, ενώ παράλληλα τα τελευταία έτη επιτυγχάνοντας υψηλούς ρυθμούς ανάπτυξης, συμπεριλαμβάνεται σταθερά ανάμεσα στις πιο κερδοφόρες βιομηχανίες της χώρας. Επίσης κέρδισε την διάκριση «National Winner» στα Ευρωπαϊκά Βραβεία Επιχειρήσεων του 2019, έναν από τους μεγαλύτερους επιχειρηματικούς διαγωνισμούς στον κόσμο. Επιλέχθηκε αρχικά



μαζί με 2.753 επιχειρήσεις που ονομάστηκαν ως «Ones to Watch» και κατόπιν περνώντας στην επόμενη φάση, διακρίθηκε ως Εθνικός Νικητής από μια ομάδα ανεξάρτητων κριτών, συμπεριλαμβανομένων επιχειρηματικών ηγετών, πολιτικών και ακαδημαϊκών. Κρίθηκε ως η καλύτερη εταιρεία ανάμεσα στις ελληνικές συμμετοχές στην κατηγορία «Ανάπτυξη Εργασιακού Περιβάλλοντος και Ανθρώπινου Δυναμικού».

Περιβαλλοντικό αποτύπωμα

Η ΡΟΥΣΣΑΣ ΑΕ λειτουργώντας διαχρονικά σε ισορροπία με το περιβάλλον και εφαρμόζοντας συστηματικά καινοτόμες πρακτικές στο χώρο της τυροκομίας, αποφάσισε να μειώσει δραστικά το αυξημένο ενεργειακό κόστος της με τον πλέον φιλικό προς το περιβάλλον τρόπο, εγκαθιστώντας ένα καινοτόμο φωτοβολταϊκό σύστημα συμψηφισμού (Net-Metering) ισχύος 300kW στις στέγες του βιομηχανικού κτιρίου, στο πλαίσιο μίας ιδιαίτερα φιλόδοξης επένδυσης συνολικού ύψους 10 εκ. ευρώ. Παράλληλα διαχειρίζεται πλήρως το τυρόγαλο και το απόγαλο, είτε για την παραγωγή πρωτεϊνών τυρογάλακτος είτε για την παραγωγή βιοαερίου που χρησιμοποιείται για παραγωγή ηλεκτρικής ενέργειας φιλικής προς το περιβάλλον. Για τη συγκεκριμένη δε ορθή πρακτική απέσπασε το Χάλκινο Βραβείο στα Hellenic Responsible Business Awards 2019.

Όμοια επενδύει διαρκώς στον εκσυγχρονισμό της εγκατάστασης του βιολογικού καθαρισμού του εργοστασίου με εφαρμογή των πλέον σύγχρονων μεθόδων επεξεργασίας, ώστε όχι μόνο να μην επιβαρύνει το περιβάλλον αλλά να εμπλουτίζει με καθαρό νερό τον υπόγειο υδροφόρα της περιοχής. Τέλος από τον Ιούλιο του 2021 η ΡΟΥΣΣΑΣ συμμετέχει ενεργά στο «Οικουμενικό Σύμφωνο» των Ηνωμένων Εθνών, μία εθελοντική πρωτοβουλία για την προώθηση της αειφόρου ανάπτυξης και της εταιρικής υπευθυνότητας.

Ογδόντα χρόνια στην πρωτοπορία

Η εταιρεία Ε. Θυμέλης ΑΒΕΕ

δραστηριοποιείται εδώ και 80 χρόνια στην παραγωγή και εμπορία αναγνωρισμένων και καταξιωμένων παραδοσιακών τυροκομικών προϊόντων της Λέσβου που περιλαμβάνουν μεταξύ άλλων Φέτα ΠΟΠ, Λαδοτύρι ΠΟΠ, Κασέρι ΠΟΠ, Γραβιέρα, Κεφαλοτύρι και Λιωμένο Βούτυρο. Η εταιρεία, που στη διάρκεια του 2021 αύξησε κατά 15% τον κύκλο εργασιών της στα 6 εκατ. ευρώ, εξαγεί το 8% της παραγωγής της και διαθέτει τα προϊόντα της σε μεγάλες αλυσίδες λιανικής πώλησης.



Ιγνάτης Θυμέλης (δεξιά), διευθύνων σύμβουλος, και Ευριπίδης Θυμέλης, υπεύθυνος πωλήσεων



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΓΕΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΝΗ

Επιστροφή στο μέλλον με παραδοσιακό Λαδοτύρι ΠΟΠ

Σε ουκενασία με εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Λέσβου και εκτός ψυγείου

Σε έναν από τους πιο δυνατούς παίχτες του ελληνικού τυριού με εξέχουσα παρουσία και στη διεθνή σκηνή εξελίσσεται το τυροκομείο της οικογένειας Θυμέλη στην Άντισσα της Λέσβου, το οποίο θέλει για ακόμα μια φορά να δώσει νέα κατεύθυνση στον πρωτογενή τομέα του νησιού. Με την τρίτη μάλιστα γενιά να έχει πλέον ενταχθεί στο δυναμικό της επιχείρησης, οι επενδύσεις στο μέλλον της τυροκομίας φαντάζουν μονόδρομος.

Ο ρόλος της νέας γενιάς

Γιος του Ιγνάτη Θυμέλη, διευθύνοντα συμβούλου της εταιρείας και επικεφαλής του κοινού μετώπου των τυροκόμων από τα νησιά του Β. Αιγαίου, είναι ο 26χρονος Ευρυπίδης, εγγονός του συνονόματου ιδρυτή, που συνέδεσε το όνομά του με την οικονομική αναγέννηση του τόπου του. Ήταν ο πρώτος που είδε εν έτει 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.

Ο ρόλος της νέας γενιάς είναι λοιπόν διπλός. Ο ένας έχει να κάνει με την ανάπτυξη νέων προϊόντων αλλά και νέων αγορών και ο άλλος με την ενίσχυση της φιλοσοφίας της ποιοτικής παραγωγής που ξεκινά από επενδύσεις σε νέα μηχανήματα και πλήρη καθετοποίηση της παραγωγής, μέχρι την ασφάλιση του τοπικού χαρακτήρα των προϊόντων του τυροκομείου.

Σε αυτό το κλίμα η Τυροκομικά Θυμέλη επέστρεψε στις παραγωγικές ρίζες

του παραδοσιακού τυριού της Λέσβου, τοποθετώντας το δημοφιλέ Λαδοτύρι ΠΟΠ Λέσβου σε συσκευασία με εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο και μυρωδικά ώστε να συντηρείται εκτός ψυγείου. «Πρόκειται για την αναβίωση της παραδοσιακής διαδικασίας παραγωγής και συντήρησης του προϊόντος. Με



αυτό τον τρόπο γινόταν η συντήρηση του τυριού πριν από περίπου 50 χρόνια, πριν φτάσει η ηλεκτροδότηση στο νησί», εξηγεί ο Ιγνάτης Θυμέλης. «Δεδομένου ότι στη διάρκεια του καλοκαιριού αλλοιωνόταν το τυρί και καθότι το νησί έβγαζε ανέκαθεν σημαντικές ποσότητες ελαιολάδου, ο κόσμος το συντηρούσε σε κιούπια με λάδι».

Έρευνα σε συνεργασία με το Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων

Η εξέλιξη του εν λόγω project έγινε σε συνεργασία με το Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων, όπου διερευνήθηκε το ιδανικό χρονικό διάστημα συντήρησης του τυριού μέσα σε ελαιόλαδο. «Εκτίμησή μου είναι ότι η διάρκεια ζωής του τυριού εκτός ψυγείου είναι μεγαλύτερη των δώδεκα μηνών. Προϋπόθεση βέβαια αποτελεί η αποθήκευσή του σε δροσερό και σκιερό μέρος. Επιδίωξή μας είναι παράλληλα να γίνει ακόμα πιο εύγευστο το προϊόν μας μέσα στο τοπικό ελαιόλαδο», αναφέρει ο Ιγνάτης Θυμέλης.

«Πάμε μαζί με τους κτηνοτρόφους»

Όλα τα τυροκομικά προϊόντα Θυμέλη παρασκευάζονται από 100% κασικίσιο και πρόβειο γάλα, από κοπάδια ντόπιων κτηνοτρόφων που συνεργάζονται εδώ και πολλά χρόνια με το τυροκομείο. «Οι κτηνοτρόφοι θέλουν να κάνουν καλή δουλειά. Μας εμπιστεύονται ένα καλό προϊόν για να πάμε με αυτό και να μπορέσουμε να αναδείξουμε τα πλεονεκτήματά του τόπου μας» αναφέρει σχετικά ο Ιγνάτης Θυμέλης.



Βρήκε την Ιθάκη του ένας εμπνευσμένος τυροκόμος

Κάθε τυρί του Χρυσάνθου Καραβία αφηγείται τη δική του ιστορία

«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. Μια μέρα περίσσειψε λίγη ζύμη, την έβαλα σε ένα μικρό καλουπάκι. Το τυρί ξεχάστηκε. Μία εβδομάδα αργότερα το δοκιμάσαμε. Μας θύμισε μία γεύση απ' τα παλιά. Φτιάξαμε ακόμα τρία καλούπια και βάλαμε τυριά. Διαβάζοντας την Οδύσσεια έκανα τη σύνδεση με τη σπηλιά του Πολύφημου, όταν πήγαν ο Οδυσσεύς 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» αφηγείται ο Χρυσάνθος Καραβίας, ο οποίος γεννήθηκε στη Σαντορίνη όπου μετοίκησε στις αρχές του 20ού αιώνα η οικογένειά του, αφήνοντας πίσω την Ιθάκη. Κι εκείνος παρά το

γεγονός ότι εμπλεκόταν επαγγελματικά με τον τουρισμό και δεν είχε ουδεμία σχέση με την τυροκομία, αποφάσισε να επιστρέψει στις ρίζες του, δημιουργώντας το δικό του τυροκομείο και ονοματίζοντάς το Ithaca's Roem.

Η Ιθάκη διαθέτει πολύ μικρές ποσότητες γάλακτος, «το οποίο ωστόσο είναι εξαιρετικής ποιότητας, καθώς τα ζώα ταΐζονται με ελάχιστα φυράματα και ζουν ελεύθερα», σημειώνει και συμπληρώνει: «Τυροκομώ μόνο το γάλα της Ιθάκης. Η ποιότητά του είναι τέτοια που δεν θέλω να το ανακατέψω με άλλα». Τα τυριά του Ithaca's Roem ταξιδεύουν στην Αθήνα σε πολλά σημεία πώλησης, στη Σαντορίνη και στην Ιθάκη. Επίσης φτάνουν επιλεγμένα στη Γερμανία, στην Ολλανδία, στη Γαλλία και στις Βρυξέλλες.

Το Γιδάκι και τα άλλα

Ένα άλλο τυρί, το (Γ)ιδάκι ήρθε στο φως όταν ο Χρύσανθος Καραβίας μετρούσε ήδη τέσσερα χρόνια ως τυροκόμος. «Ήθελα να φτιάξω ένα τυρί από γίδινο γάλα. Υπάρχει μία



Χρύσανθος Καραβίας

παραλία που ονομάζεται Ιδάκι και στα αρχαία χρόνια λεγόταν Γιδάκι. Γι' αυτό και το «γ» στην ονομασία έχει μπει σε παρένθεση. Το τυρί το βάφτισαν ο Γιάννης, ο καθηγητής καλλιτεχνικών του σχολείου, και ο Νίκος,

ιδιοκτήτης της καντίνας στην ομώνυμη παραλία», εξηγεί ο ίδιος. Επίσης στο τυροκομείο της Ιθάκης παράγονται το λευκό τυρί Κάτσενο κι η γραβιέρα Λαζαρέτο απλή και 24μηνης ωρίμανσης.



www.cheese.ithacaspoem.gr





Μόνο απόλαυση από τα τυριά της Αμφιλοχίας

Πλούσια η κτηνοτροφική παράδοση της Αιτωλοακαρνανίας

Την επέκταση στις διεθνείς αγορές παράλληλα με την εσωτερική αγορά θέτει ως επόμενο στόχο του το brand τυροκομικών προϊόντων Αμφιλοχίας Γη, 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 μακριάς ωρίμανσης. Ο λόγος για την υπερσύγχρονη 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 δημιουργήσει 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 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.





Τα προϊόντα «Αμφιλοχίας Γη» παράγονται από την Αμφιλοχίας Γη σε μια υπερσύγχρονη μονάδα επεξεργασίας γάλακτος και γαλακτοκομικών προϊόντων στην Κεχρινιά Αμφιλοχίας.



Ευ συνεταιρίζεσθαι

Ο Παύλος Σατολιάς, πρόεδρος του Αγροτικού και Γαλακτοκομικού Συνεταιρισμού Καλαβρύτων, μαζί με το ΔΣ, ηγούνται ενός πρωτοπόρου, σταθερά αναπτυσσόμενου οργανισμού, που αποτελεί πρότυπο υγιούς συνεταιριστικής συνεργασίας στην Ελλάδα, με σταθερή κερδοφορία που διανέμεται και στηρίζει τον κοινωνικό ιστό σε θέματα που αφορούν στην προστασία του περιβάλλοντος όπου είναι εξαρχής ευαισθητοποιημένοι, και σε πλήρη συμμόρφωση με την κείμενη νομοθεσία λαμβάνει μέτρα διασφάλισης της βιώσιμης ανάπτυξης της περιοχής και της προστασίας του οικοσυστήματος, επίσης με επενδύσεις,





Μιλάει στην καρδιά με βουνίσια γεύση

Μιός αιώνας ζωής για τη βαρελίσια Φέτα ΠΟΠ Καλαβρύτων

Το 1972 ιδρύεται στα Καλάβρυτα και ξεκινά παραγωγή το εργοστάσιο επεξεργασίας γάλακτος για τυροκομικά προϊόντα, μέσω της συγκέντρωσης και αξιοποίησης του ποιοτικού γάλακτος της ευρύτερης περιοχής σε συνεταιριστική βάση, το οποίο είχε αρχικό σημείο εκκίνησης το 1963. Εδώ και 50 χρόνια λοιπόν ο Αγροτικός Γαλακτοκομικός Συνεταιρισμός Καλαβρύτων παράγει υψηλής ποιότητας προϊόντα από αιγοπρόβειο γάλα που προέρχεται από τις ορεινές φάρμες των κτηνοτρόφων-παραγωγών του και γράφει τη δική του ιστορία στον τομέα της τυροκομίας και των γαλακτοκομικών προϊόντων. Το κύριο προϊόν είναι η Βαρελίσια Φέτα ΠΟΠ Συνεταιρισμού Καλαβρύτων, που ξεχωρίζει για την πλούσια γεύση και τη σταθερή ποιότητά της. Παράγεται με τις παραδοσιακές μεθόδους και τις πιο αυστηρές προδιαγραφές υγιεινής και ελέγχου ωριμάζοντας για τρεις μήνες σε βαρέλια οξιάς, και διατίθεται αποκλειστικά από την αλυσίδα «Σκλαβενίτης».

Πλούσια γκάμα προϊόντων

Παράλληλα ο Συνεταιρισμός Καλαβρύτων προσφέρει επίσης εξαιρετικής ποιότητας Γίδινο τυρί, Ξηρή Μυζήθρα, Αφίρι, Αλειφοτύρι (αλειφώδες τυρί με Φέτα ΠΟΠ) και Βούτυρο λιωμένο. Εδώ και τρία χρόνια, ξεκίνησε να παράγει με την ίδια ποιότητα τη νέα σειρά γαλακτοκομικών προϊόντων υψηλής διατροφικής αξίας: παραδοσιακό πρόβειο και κατσικίσιο γιαούρτι και -σε συνε-

ργασία και με τους αγελαδοτρόφους της περιοχής-φρέσκο αγελαδινό γάλα (πλήρες & ελαφρύ), κρέμα βανίλια, ρυζόγαλο και Γραβιέρα αγελαδινή ενώ στα σκαριά βρίσκεται η παραγωγή συσκευασμένης βιολογικής Φέτας. Σε συνέχεια της σταθερής ανάπτυξης και ισχυρής θέσης που κατακτάει με την Φέτα ΠΟΠ στην ελληνική αγορά, ο Συνεταιρισμός έχει ξεκινήσει ήδη την τοποθέτησή της στις αγορές εξωτερικού, έχοντας ως κατεύθυνση και στόχο την ενίσχυση της προσπάθειας των εξαγωγών με υψηλή προστιθέμενη αξία.

Στηρίζει το εισόδημα 1.100 κτηνοτρόφων

Ο κοινωνικός ρόλος που διαδραματίζει ο Συνεταιρισμός σε όλες τις μορφές, είναι εξαιρετικά σημαντικός για την περιοχή καθώς συντελεί στην στήριξη του εισοδήματος των 1.100 κτηνοτρόφων μελών του και τη διατήρηση και ανάπτυξη των κτηνοτροφικών μονάδων τους στη ζώνη γάλακτος, που δίνουν ζωή στην ύπαιθρο της ευρύτερης περιοχής των Καλαβρύτων.

Ισχυρό κοινωνικό πρόσωπο

Ο Συνεταιρισμός, χάρη στη σταθερή κερδοφορία του, συμβάλλει στη μεγέθυνση της τοπικής οικονομίας με τις συνεχείς παραγωγικές επενδύσεις του σε εγκαταστάσεις, συστήματα ποιότητας και ελέγχου και με την απασχόληση 120 εργαζομένων στο εργοστάσιο και τα γραφεία του.

ΟΡΟΣΗΜΑ ΤΗΣ ΙΣΤΟΡΙΑΣ ΤΟΥ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΥ

1963

ΙΔΡΥΕΤΑΙ Η ΕΝΩΣΗ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΩΝ ΚΑΛΑΒΡΥΤΩΝ ΑΠΟ ΤΟΥΣ ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΟΥΣ ΤΗΣ ΠΕΡΙΟΧΗΣ, ΠΟΥ ΜΕΤΕΞΕΛΙΣΣΕΤΑΙ ΣΤΟ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟ ΚΑΛΑΒΡΥΤΩΝ

1972

ΙΔΡΥΕΤΑΙ ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΓΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΜΕΣΩ ΤΗΣ ΣΥΓΚΕΝΤΡΩΣΗΣ ΚΑΙ ΑΞΙΟΠΟΙΗΣΗΣ ΤΟΥ ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΤΗΣ ΠΕΡΙΟΧΗΣ ΣΕ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΤΙΚΗ ΒΑΣΗ

1982-2007

Ο ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΑΞΙΟΠΟΙΕΙ ΤΕΣΣΕΡΑ ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΑ ΚΑΙ ΕΠΕΝΔΥΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΚΑΙ ΣΥΝΕΧΩΣ ΕΠΑΝΕΠΕΝΔΥΕΙ ΤΑ ΙΔΙΑ ΚΕΦΑΛΑΙΑ ΓΙΑ ΤΟΝ ΣΥΝΕΧΗ ΕΚΣΥΓΧΡΟΝΙΣΜΟ ΤΟΥ ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟΥ ΚΑΙ ΤΗ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ ΣΥΓΧΡΟΝΩΝ ΥΠΟΔΟΜΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

1983

ΞΕΚΙΝΑ Η ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ ΜΕ ΤΗΝ ΑΛΥΣΙΔΑ ΣΚΛΑΒΕΝΙΤΗΣ, ΜΙΑ ΔΙΑΧΡΟΝΙΚΗ ΣΧΕΣΗ ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΗΣ ΔΙΑΘΕΣΗΣ ΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ, ΠΟΥ ΣΥΝΕΧΙΖΕΤΑΙ ΩΣ ΣΗΜΕΡΑ

2003

ΙΔΡΥΕΤΑΙ ΚΑΙ ΟΛΟΚΛΗΡΩΝΕΤΑΙ ΣΥΝΤΟΜΑ Η ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ ΜΟΝΑΔΑΣ ΒΙΟΛΟΓΙΚΟΥ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΚΑΙ ΔΙΑΘΕΣΗ ΤΩΝ ΥΓΡΩΝ ΑΠΟΒΛΗΤΩΝ

2011

ΥΠΟΒΑΛΛΕΤΑΙ ΣΤΟ ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΝΕΟ ΕΠΕΝΔΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΤΗΣ ΖΩΝΗΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΤΗΣ ΠΕΡΙΟΧΗΣ ΤΩΝ ΚΑΛΑΒΡΥΤΩΝ ΚΑΙ ΤΟΝ ΕΚΣΥΓΧΡΟΝΙΣΜΟ ΤΟΥ ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟΥ

2017

Η ΠΡΩΤΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΦΕΤΑΣ ΠΟΠ ΤΟΥ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΥ ΕΞΑΓΕΤΑΙ ΣΤΙΣ ΗΠΑ

2019

Ο ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΞΕΚΙΝΑ ΝΑ ΠΑΡΑΓΕΙ ΚΑΙ ΕΙΣΑΓΕΙ ΣΤΗΝ ΑΓΟΡΑ ΤΗ ΝΕΑ ΣΕΙΡΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

2022

Ο ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΥΛΟΠΟΙΕΙ ΝΕΕΣ ΕΠΕΝΔΥΣΕΙΣ ΣΤΗ ΓΡΑΜΜΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ, ΤΙΣ ΑΠΟΘΗΚΕΣ ΚΑΙ ΤΗΝ ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΤΗΣ ΠΑΡΑΓΟΓΙΚΗΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑΣ



Master στην επιστήμη της Γραβιέρας

Απλή αλλά και με γεύσεις η «βασιλίτσα» του Τυροκομείου Ρόζη

Η ιστορία της οικογενειακής τυροκομικής επιχείρησης Ρόζη ξεκινά περί το 1951 στο όρος Αρακναίο 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 μονάδας. Η τυροκόμηση στα ορεινά της Αργολίδας ήταν άλλωστε μονόδρομος, αφού οι κάτοικοι του χωριού ασχολούνταν ανέκαθεν κυρίως με την κτηνοτροφία όσο η φυτική παραγωγή ερχόταν δεύτερη και περιοριζόταν στην παραγωγή καπνού και τη συγκομιδή 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 «βασιλίτσα» του τυροκομείου, όπως την αποκαλούνε, είναι η κλασική Γραβιέρα Ρόζη. Επίσης ξεχωρίζει η βραβευμένη Μυζήθρα Γραβιέρας 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. Μεταξύ των επιλογών συγκαταλέγονται η αρωματική Γραβιέρα με άγρια ρίγανη του βουνού, η πικάντικη Γραβιέρα με ολόκληρους κόκκους πιπεριών, η γλυκιά και πικάντικη Γραβιέρα με μπουκοβο, η Γραβιέρα με φρέσκο θυμάρι, η Γραβιέρα με τον αυθεντικό κρόκο Κοζάνης και η Γραβιέρα με ελληνική μαύρη τρούφα με αξεπέραστο άρωμα και γεύση.

Σε περιορισμένη ποσότητα

«Είχαμε ξεκινήσει να βγάζουμε Γραβιέρα με γεύσεις πειραματικά και άρρεσε στον κόσμο. Οπότε σκεφτήκαμε να δώσουμε ένα διαφορετικό άρωμα, πάντα από αγνά βιολογικά προϊόντα» σημειώνει ο ίδιος, έχοντας μετά από μια δεκαετία πειραματισμών 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.



Καθημερινοί έλεγχοι βασισμένοι στο σύστημα διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων κατά ISO 22000:2005 HACCP, διασφαλίζουν την ποιότητα των προϊόντων.

Χρυσά Μετάλλια εξαιρετικής γεύσης στον MTA London 2022

Στα προϊόντα που διακρίθηκαν με Χρυσά Μετάλλια γεύσης στη φετινή διοργάνωση Mediterranean Taste Awards London 2022 είναι η Γραβιέρα με τρούφα και η Μυζήθρα Γραβιέρας του τυροκομείου Ρόζη, οι ετικέτες του οποίου έχουν επανειλημμένα διακριθεί σε διαγωνισμούς γεύσης και ποιότητας.



Αποκλειστικά από πρόβειο γάλα ελαφρώς αλατισμένη με πλούσια γεύση και μαλακή υφή η Μυζήθρα Γραβιέρας Ρόζη



*Το γάλα που χρησιμοποιούμε είναι ασοτηρά
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



Η φροντίδα στα πρόβατα γίνεται νοστιμιά στη Γραβιέρα

Δύο δραστήριες μηχανικοί δημιούργησαν την πρώτη φάρμα της Αργολίδας

Κρίστη Παλπού



Γιούλα Παπαζήση



Η σχέση της Κρίστης Παλπού και της Γιούλας Παπαζήση, με πτυχία από το Πολυτεχνείο, σπουδές στις ΗΠΑ και καριέρα στον κλάδο των μηχανικών, με το χώρο της γαστρονομίας φαίνεται να ξεκινά με την κυκλοφορία της «Γραβιέρας Ναυπλίου ΒΗΒΗ», η οποία από τον Νοέμβριο του 2020 διατίθεται στην αλυσίδα ΑΒ Βασιλόπουλος. Όμως η εμπλοκή τους στην

πρωτογενή παραγωγή ξεκίνησε πριν από δέκα περίπου χρόνια ως παραγωγοί πρόβειου γάλακτος στην πρότυπη προβατοτροφική Φάρμα Οις της Αργολίδας. «Η απόφαση μας να ασχοληθούμε με την προβατοτροφία το 2012 βασίστηκε κυρίως σε επιχειρηματικούς παράγοντες, που είχαν σχέση με την άποψή μας για το μέλλον του κλάδου των

τροφίμων. Η ενασχόληση όμως με την κτηνοτροφία απαιτεί την πραγματική αγάπη για τα ζώα, τα οποία είναι και οι άμεσοι συνεργάτες στο εγχείρημα. Δεν ήταν εύκολη η ένταξη, απαιτήθηκαν πολλές ώρες διαβάσματος και ενημέρωσης, επισκέψεων σε προηγμένες φάρμες, εμπάθυνση σε εξειδικευμένες γνώσεις, καθώς και καθοδήγηση από



Η πρότυπη προβατοτροφική Φάρμα Οις στον οικισμό Μάνεση της Αργολίδας



ειδικούς επιστήμονες» σημειώνει η Κρίστη Παλπού. Και συμπληρώνει: «Όπως σε κάθε επάγγελμα η καθιέρωση απαιτεί σκληρή δουλειά, πείσμα και ανθεκτικότητα, η διατήρηση θέλει ομαδικότητα κι ευελιξία, η ανέλιξη όμως για να επιτευχθεί χρειάζεται εμπνευση και όραμα.»

Η βραβευμένη Γραβιέρα Ναυπλίου

Υφή συμπαγής με διάσπαρτες τρύπες και φυσική σκληρή κόρα, γεύση γλυκιά, βουτυράτη με αρώματα ξηρών καρπών χαρακτηρίζουν τη Γραβιέρα Ναυπλίου Ωρίμανσης ΒΗΒΗ που προσφέρει στην ελληνική αγορά η Φάρμα Οίς, η οποία μάλιστα στα φετινά ΜΤΑ London κατέκτησε Ασημένια Μετάλλια στην απλή εκδοχή της και την αρωματισμένη με θυμάρι. Μια ετικέτα, με βαθιά αρωματική ένταση και αρώματα φρούτων που έχει κατακτήσει υψηλές γευσιγνωστικές περιγαμνές, συνοδεύεται στο ράφι από μια ακόμη, πικάντικη, εκδοχή, που περιέχει μικρά διάσπαρτα κομμάτια μπούκοβο προσφέροντας ένα διακριτικό γλυκό κάψιμο και βουτυρένια αρώματα.



βήβη
Γραβιέρα Ναυπλίου

Ωρίμανσης

Παύντη

Οίςφάρμα

Πρώτη μονάδα εκτροφής προβάτων & παραγωγής γάλακτος

Μάνεσα Αργολίδας 21055, Άργος, Ελλάδα | Μεσογείων 50, 115 27 Αθήνα
T. 210 7483166 Fax: 210 7483169 | Email: info@oisfarm.com

www.oisfarm.com

Όταν το τυρί πλάθεται με το καλύτερο γάλα της Κέας

Έναν-έναν τους στόχους της υλοποιεί η οικογένεια Μυκονιάτη

Χρειάστηκε υπομονή και η συνδρομή πολλών συνεργατών ώστε η οικογένεια Μυκονιάτη από την Κέα να περάσει από την κτηνοτροφική δραστηριότητα στη δημιουργία το 2016 μιας τυροκομικής μονάδας, η οποία μάλιστα σήμερα τροφοδοτεί τα δύο ιδιόκτητα καταστήματα λιανικής στην πρωτεύουσα της Κέας, Ιουλίδα, και την Αθήνα. Αιχμή του δόρατος του brand Τυράκειον είναι το ιδιαίτερο Ξεροτύρι Κέας σύμφωνα με τον 30χρονο τυροκόμο Αλέξανδρο Μυκονιάτη με σπουδές στη Γαλακτοκομική Σχολή Ιωαννίνων. Μαζί και 15 κωδικοί με γαλακτοκομικά προϊόντα, όλα με γά-



λα κατά βάση από τη μονάδα, που διαχειρίζεται ο πατέρας της οικογένειας, Γιώργος μαζί με τη σύζυγό του Θεοδώρα, ενώ την γκάμα συμπληρώνουν τα παγωτά και γλυκά που παρασκευάζει ο αδελφός του Αλέξανδρου, Γιάννης, με σπουδές ζαχαροπλαστικής. Επόμενα βήματα για την οικο-

γένεια, η επέκταση της αλυσίδας παραγωγής με αύξηση του ζωικού κεφαλαίου, επέκταση των σταβλικών εγκαταστάσεων και της μονάδας μεταποίησης. Κάτι τέτοιο κρίνεται απαραίτητο, αφού οι 38 με 40 τόνοι γάλακτος που συλλέγουν ετησίως από τις 25 αγελάδες και τα 120 πρόβατα στην Κέα, αρκούν για να καλύψουν τη μισή ζήτηση που γνωρίζουν τα προϊόντα της επιχείρησης. «Την υπόλοιπη ζήτηση απλά δεν την εξυπηρετούμε» αναφέρει ο Αλέξανδρος Μυκονιάτης, εξηγώντας ότι με το άνοιγμα του δεύτερου καταστήματος στην Αθήνα οι πωλήσεις εντάθηκαν.



Η αύξηση του ζωικού κεφαλαίου και η επέκταση των εγκαταστάσεων αποτελούν βασικούς στόχους της οικογένειας Μυκονιάτη.

Πλήρης έλεγχος σε όλα τα στάδια

«**Θέλουμε να επεκτείνουμε** την παραγωγή μας σε όλα τα τμήματα της εκμετάλλευσης για να μπορούμε να ελέγχουμε κάθε πτυχή της δραστηριότητάς μας. Ακόμα και στα καταστήματα θέλουμε να είμαστε παρόντες οι ίδιοι, γιατί ο κόσμος εμάς αναγνωρίζει» τονίζει ο Αλέξανδρος Μυκονιάτης. Για την υλοποίηση του σχεδίου αυτού θα χρειαστεί μια μεγάλη επένδυση, την οποία έχει καθυστερήσει η αναστάτωση που προκάλεσε η πανδημία. Στην Κέα μπορεί να βρει κανείς τα προϊόντα της εταιρείας και σε άλλα καταστήματα εκτός από το ιδιόκτητο, αφού το καλοκαίρι γίνεται διανομή ορισμένων κωδικών σε κεντρικά σημεία του νησιού. Το υπόλοιπο τονάζ, φεύγει απευθείας από το δίκτυο της Τυράκειον.



ΤΥΡΑΚΕΙΟΝ

Παραδοσιακό Τυροκομείο Κέας



ΤΥΡΑΚΕΙΟΝ

• ΙΟΥΛΙΔΑ, ΚΕΑ ΚΥΚΛΑΔΕΣ
• ΕΡΑΤΟΣΙΘΕΝΟΥΣ 71 & ΠΑΠΑΓΟΥ, ΑΓΙΟΣ ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ, ΑΤΤΙΚΗΣ
Τ. 2288022853 | 2109764516

f Τυράκειον @ tyrakeion



Όρεξη για καλό τυρί στην καρδιά της Σύρου

Στην ολοκληρή δουλειά και τον μειραγματισμό εμεινδύει η ομάδα της Τυροσύρα

Μια ομάδα νεαρών κτηνοτρόφων και τυροκόμων, οι οποίοι ανέλαβαν το εγχείρημα που ξεκίνησαν οι πατεράδες τους το 2013, μετά τη διάλυση της συνεταιριστικής ΒΙΟΣΥΡ, αποτελεί σήμερα το έμφυτο δυναμικό της Τυροσύρα με έδρα τον Βήσσα της Σύρου. Σύμφωνα μάλιστα με τον συντονιστή της όλης προσπάθειας, Γιάννη Περρή, νέα είναι και η φιλοσοφία στη λειτουργία της μονάδας που εστιάζει στη λογική της ανάλυσης σε κάθε στάδιο της παραγωγικής διαδικασίας. Αυτό, μεταξύ άλλων, περιλαμβάνει ένα αυστηρό -και επιμελημένο από ειδικό ζωοτέχνη- πρόγραμμα διατροφής με συνεχείς καταγραφές, το οποίο βοηθά μεν τα ζώα να είναι πιο ήρεμα και παραγωγικά ενώ παράλληλα δίνει γάλα με διαφο-



ρετικά χαρακτηριστικά ανάλογα με την ώρα αρμεγής, το οποίο και αξιοποιείται σε διαφορετικά τυριά. Αντίστοιχη φιλοσοφία, που οδηγεί σε μια σταθερή ποιότητα παραγωγής και καλύτερο οικονομικό αποτέλεσμα, διέπει και τη λειτουργία του τυροκομείου, το οποίο διαχειρίζεται έναν τόνο γάλα την ημέρα και εκτός από

το εμβληματικό Σαν Μιχάλη ΠΟΠ, παράγει επίσης την ιδιαίτερη γραβιέρα Φραγκοσυριανή, Κοπανιστή ΠΟΠ, Ξινότυρο Παραδοσιακό σε διάφορες εκδοχές, Ανθότυρο, φρέσκο αγελαδινό βούτυρο. Στα άμεσα σχέδια της Τυροσύρα είναι η επένδυση για νέο εξοπλισμό που θα επιτρέψει την ενίσχυση της δυναμικής της τυροκομικής μονάδας, η αύξηση της εισκόμισης σε 1,5 τόνους γάλα τη μέρα μέσω περισσότερων συνεργασιών αλλά και αύξησης του ζωικού κεφαλαίου αλλά και η επέκταση σε προϊόντα από κατσικίσιο γάλα. Παράλληλα σε εξέλιξη βρίσκονται η μετατροπή του τυροκομείου σε πλήρως επισκέψιμο αλλά και ο πειραματισμός για ένα ελληνικό brie.

Φραγκοσυριανή αντί για Grana Padano

Σε διαδικασία πειρατισμού και με τη -δική της έμπνευσης- γραβιέρα Φραγκοσυριανή βρίσκεται η Τυροσύρα, καθώς, όπως περιγράφει ο Γιάννης Περρής, «ο αρχικός κωδικός ήταν με τέσσερις μήνες παλαίωσης. Τώρα βγάλαμε έναν καινούργιο, με οκτώ μήνες που θυμίζει λίγο την Παρμεζάνα αλλά είναι πιο γλυκό τυρί. ενώ δημιουργήσαμε και ειδικό ωριμαντήριο. Ο κωδικός γνωρίζει ζήτηση από καλά εστιατόρια και delicatessen ενώ έχει απήχηση και στις εξαγωγές. Τελευταία μιλάμε με έναν εξαγωγέα που δουλεύει στην αμερικανική αγορά και μας έχει ζητήσει ποσότητες για ένα εστιατόριο που θέλει να αντικαταστήσει το Grana Padano με Φραγκοσυριανή» σημειώνει ο ίδιος.



ΤΥΡΟΣΥΡΑ ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΗ Ο.Ε

ΒΗΣΣΙΑΣ ΣΥΡΟΣ, 84100 | info@tyrosyra.com | ΤΗΛ: +3022810 42152  Τυροσύρα Τυροκομική Ο.Ε - Home

www.tyrosyra.com



Μαθήματα γαστρονομίας στις γεύσεις του Αιγαίου

Με μρεοβενιά στην τυροκομική μαράδοση της Μυκόνου

Με ρίζες από την Κρήτη και μια ρομαντική διάθεση να παράγει τυρί σε πολύ μικρές ποσότητες όπως έκαναν οι παλιοί, ο Γιώργος Συριανός είναι τρίτης γενιάς τυροκόμος και πέμπτης γενιάς κτηνοτρόφος, σήμερα ένας από τους ελάχιστους στο νησί της Μυκόνου.

Επικεφαλής και ιδιοκτήτης του τυροκομείου με την επωνυμία Mykonos Farmers ο ίδιος διατηρεί κοπάδι 180 προβάτων ενώ καλύπτει και μέρος των αναγκών του σε αγελαδινό γάλα από κτηνοτρόφο της Νάξου, με τον οποίο διατηρεί συνεργασία ιδίως κατά τους καλοκαιρινούς μήνες όταν η ζήτηση είναι αυξημένη. Οι συνολικές ποσότητες τυριού που παράγει σε εβδομαδιαία βάση ανέρχονται σε περίπου 400 έως 450 κιλά. Καρδιά της φιλοσοφίας του δραστήριου τυροκόμου αποτελεί η μετάδοση της τυροκομικής παράδοσης της Μυκόνου στους πολυάριθμους επισκέπτες του νησιού, γι' αυτό το τυροκομείο Mykonos



Farmers είναι πλήρως επισκέψιμο ενώ οργανώνει πολυάριθμα events.

Μαθήματα μαγειρικής

«Μέλημά μου εκτός των άλλων είναι να επικοινωνήσω το προϊόν μέσω του φαγητού με γευσισγνωσίες τυριού και με ξενάγηση στο χώρο, παρέχοντας πληροφορίες στον επισκέπτη για την παραγωγή και την ωρίμανση. Κατά την

ολοκλήρωση της ξενάγησης σερβίρουμε ένα πιάτο τυριών συνοδευόμενο από κρασί ντόπιο. Επίσης πραγματοποιούμε μαθήματα μαγειρικής, καθότι άνθρωποι από το εξωτερικό που έρχονται εδώ βλέπουν και ανακαλύπτουν ποια είναι η χρήση του κάθε τυριού. Για παράδειγμα ανακαλύπτουν πώς χρησιμοποιείται το παραδοσιακό τυρί της Τυροβολιάς για τις πίτες και "τσιμπιτά" προϊόντα με ζύμη και τυρί όπως ακριβώς τα έφτιαχνε η γιαγιά μου» σημειώνει ο ίδιος.

Στην παραγωγή του Τυροκομείου ανήκουν η Κοπανιστή, ένα αψύ τυρί που παράγεται με 70% πρόβειο και 30% αγελαδινό γάλα, η «Νιαρή» (νεαρή) Κοπανιστή, η οποία απαιτεί μικρότερο χρόνο ωρίμανσης και έχει μειωμένη αψάδα, η Τυροβολιά, μια πρόβεια παλαιωμένη Γραβιέρα, καθώς και ένα μπλε τυρί τύπου Stilton, το οποίο ωριμάζει σε συνθήκες αυξημένης υγρασίας και ελάχιστου φωτός για περίπου ένα έτος.

Η παραδοσιακή Τυροβολιά

Η Τυροβολιά που αποτελεί τη βάση της μυκονιάτικης κουζίνας είναι ένα ακόμα από τα τυριά του τυροκομείου Mykonos Farmers, του οποίου η παραγωγή εναρμονίζεται με την τυροκομική παράδοση της Μυκόνου. Πρόκειται για ένα κρεμώδες τυρί χωρίς ιδιαίτερη γεύση, το οποίο χρησιμοποιείται σε παραδοσιακές συνταγές όπως η παρασκευή της μυκονιάτικης κρεμμυδόπιτας. Το συγκεκριμένο τυρί προέρχεται από το πρώτο στράγγισμα αμέσως μετά το πήγμα.

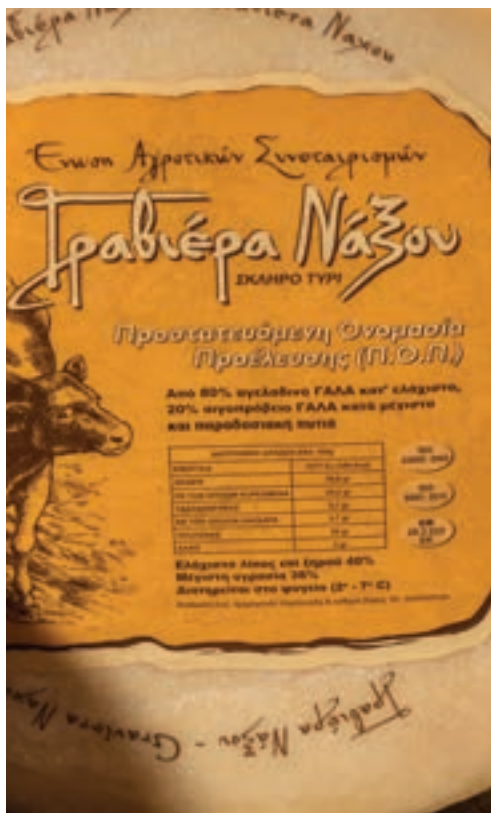


Επιλεγμένα σημεία πώλησης

Τα προϊόντα του τυροκομείου Mykonos Farmers αυτήν τη στιγμή διατίθενται στην τοπική αγορά της Μυκόνου και ταξιδεύουν σε 3-4 σημεία στην Αθήνα σε επιλεγμένα καταστήματα, σε σημεία delicatessen της Θεσσαλονίκης και σε επιλεγμένα εστιατόρια.



ΑΓΙΟΣ ΛΑΖΑΡΟΣ ΜΥΚΟΝΟΣ
T. 2289 023970 | EMAIL: info@mykonosfarmers.com
www.mykonosfarmers.com



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 μαραγωγής 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 τούς 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).



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





Non GMO και ευζωΐα ζώων

Η μονάδα Πιτταρά έχει λάβει Πιστοποίηση Non GMO από τον Οργανισμό Πιστοποίησης Cosmocert σύμφωνα με το πρότυπο VLOG STANDARD. Επίσης είναι η πρώτη μονάδα αγελάδων γαλακτοπαραγωγής στην Ελλάδα με πιστοποιητικό καλής μεταχείρισης και ευζωΐας των ζώων από τον οργανισμό Πιστοποίησης Cosmocert (Animal Welfare Certified).



Στο δίκτυο Aegean Cuisine

Το Τυροκομείο Πιτταρά έχει ενταχθεί στο δίκτυο Aegean Cuisine για τα προϊόντα Γραβιέρα Νάξου ΠΟΠ, Μυζήθρα Γλυκιά Νάξου και Ξινοτύρι Φρέσκο Νάξου ενώ απέσπασε Χρυσό Βραβείο AUTHENTIC TASTE OF GREECE - 2021 & 2022.



Από τον σπόρο στο ράφι Ο ΤΟΠΙΚΟΣ ΧΑΡΑΚΤΗΡΑΣ

Αποκλειστικά με γάλα της ιδιόκτητης μονάδας τα τυριά του Νικόλα Πιτταρά

Μια οικογενειακή επιχείρηση της οποίας οι ρίζες χάνονται στο 1970 όταν ο Μανώλης Πιτταράς αγόρασε μια μοσχίδα για να πίνουν τα παιδιά του γάλα. Η αγάπη της οικογένειας για τα ζώα την έκανε τη μεγαλύτερη μονάδα παραγωγής αγελαδινού γάλακτος που βρίσκεται σε νησί. Ξεκινώντας με αγάπη και πλήρες αίσθημα ευθύνης από την σπορά για την παραγωγή της ζωοτροφής μέχρι τη συγκομιδή της, το τσίγμα των ζώων αποκλειστικά από μη γενετικά τροποποιημένες ζωοτροφές, το άρμεγμα και τη μεταφορά του γάλακτος στο τυροκομείο, 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.

Πλούσια γκάμα προϊόντων

Αυτά είναι η Γραβιέρα Νάξου ΠΟΠ Πιτταρά, ένα από τα λίγα ΠΟΠ ελληνικά τυριά που φτιάχνονται μόνο από αγελαδινό γάλα και γεμίζει το στόμα με βουτυρένια αρώματα, αφήνοντας τη γλυκιά του επίγευση, η Γραβιέρα Νάξου ΠΟΠ Πιτταρά 12Μηνες Ωρίμανσης, τυρί το οποίο ακούγοντας τη φωνή των καλοφαγάδων για πιο μεστή και γεμάτη γεύση μένει στο ωριμαντήριο για τουλάχιστον 12 μήνες και αυτή η μακροχρόνια ωρίμανσή του του έχει δώσει γεύση και χαρακτηριστικά που θα ζήλευε η καλύτερη παραμεζάνα, το Κεφαλοτύρι Νάξου Πιτταρά 12Μηνες Ωρίμανσης, προϊόν με συνταγή που έρχεται από την προηγούμενη χιλιετία με έντονη και πικάντικη γεύση, η Γραβιέρα σε Μπαστούνι Πιτταρά, το Σκληρό Τυρί Σαγανάκι Πιτταρά (σκέτο και με γεύσεις: Μπούκοβο, Σκόρδο, Βασιλικό, Ρίγανη, Πιπέρι), το Ξινοτύρι Φρέσκο Νάξου Πιτταρά, ένα τυρί που φτιάχνεται από πάντα στις Κυκλάδες γνωστό ως Ξινομυζήθρα και η Μυζήθρα Γλυκιά Νάξου Πιτταρά.

Ιδιοπαραγωγή ζωοτροφών

Στα οικογενειακά κτήματα καλλιεργεί-



ται καλαμπόκι και χειμερινά σιτηρά, ένα μεγάλο μέρος από τις χορτονομές που χρειάζεται η μονάδα. Το σημαντικότερο όφελος δεν είναι μόνο η αυτοδυναμία 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 συν-

δυασμό με τη χρήση της σύγχρονης τεχνολογίας, το άριστα καταρτισμένο επιστημονικό προσωπικό και η προσήλωσή στις παραδοσιακές μεθόδους.

Πολλαπλές βραβεύσεις

Στις πιο πρόσφατες βραβεύσεις του Τυροκομείου περιλαμβάνονται οι διακρίσεις στα Mediterranean Taste Awards 2022 με τα πέντε προϊόντα που συμμετείχαν στο διαγωνισμό, Γραβιέρα Νάξου ΠΟΠ, Γραβιέρα Νάξου ΠΟΠ 12μηνες Ωρίμανσης, Γραβιέρα Πιτταρά σε Μπαστούνι, Μυζήθρα Γλυκιά Νάξου Πιτταρά και Ξινοτύρι Φρέσκο Νάξου Πιτταρά να αποσπούν αντίστοιχα δύο πλατινένια και τρία χρυσά βραβεία. Τα προϊόντα Πιτταρά βρίσκονται σε μεγάλες και μικρές αλυσίδες σούπερ μάρκετ σε όλη την Ελλάδα αλλά και σε delicatessen και επιλεγμένα καταστήματα.

Το πιο εκλεκτό ορεκτικό

το Ξύγαλο το Στειακό

Σε ένα εμβληματικό τυρί επενδύει το Τυροκομείο Κουβαράκη

Μια οικογενειακή επιχείρηση που δημιουργήθηκε από ανθρώπους με μεγάλη αγάπη για την τυροκομία είναι η εταιρεία Κουβαράκης & ΣΙΑ Ο.Ε με έδρα το Χαμέζι Στείας. 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 Στείας. Το 2004 την επιχείρηση αναλαμβάνουν οι τρεις γιοι του Ιωάννη Κου-

βαράκη, 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 Στείας 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 αλλά και σε άλλες περιοχές της Ελλάδας. Μαζί με το Ξύγαλο ΠΟΠ, το τυροκομείο Κουβαράκη διαθέτει Στάκα Στείας, Στακοβούτυρο Στείας,

Πλήρες Γιαούρτι Στείας, Γιαούρτι Στείας 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 λιπαρά, Μυζήθρα Γλυκιά και Ξινή, Ξινόχοντρο 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 Στείας.



Βραβείο γεύσης και ποιότητας

Δροσερή, υπόξινη, ελαφρώς αλμυρή γεύση χαρακτηρίζουν το Ξύγαλο ΠΟΠ Σπτείας του Τυροκομείου Κουβαράκη, ένα μαλακό αλοιφώδες τυρί, που μάλιστα βραβεύθηκε με Χρυσό Μετάλλιο ποιότητας στα Mediterranean Taste Awards™ τον Ιούνιο 2020 στην Κρήτη. Το Ξύγαλο ΠΟΠ 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. Πρόκειται για ένα τυρί που χρησιμοποιείται σε πολλές συνταγές και συνοδεύει πολλά τρόφιμα.



Π. ΚΟΥΒΑΡΑΚΗΣ & ΣΙΑ Ο.Ε

ΚΕΝΤΡΙΚΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ: Οδός Παπαναστασίου 22 Σπτεία, Κρήτη

ΥΠΟΚΑΤΑΣΤΗΜΑ: Οδός Καπετάν Σήφη 4 Σπτεία, Κρήτη

T. +30 28430.28830 +30 28430.23815

Email: info@kouvarakis.gr

 Κουβαράκης Τυροκομικά-Γαλακτοκομικά

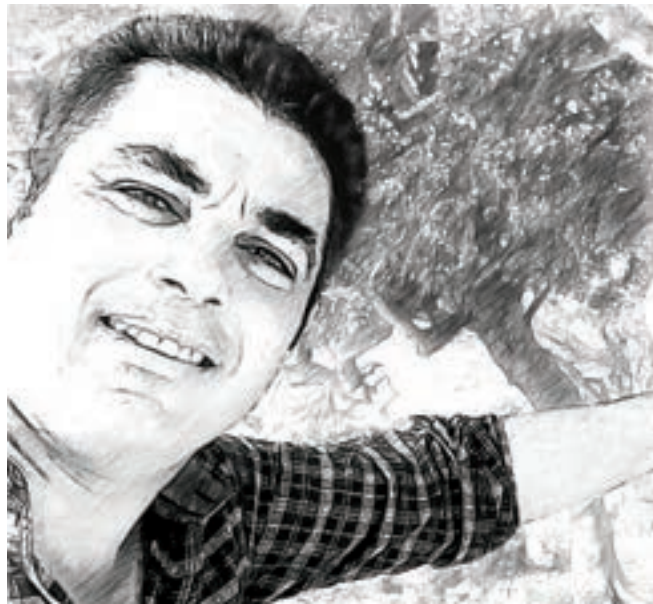
www.kouvarakis.gr

Τζάνος Μαυρίκος

Αν δεν έχει ζώα, δεν έχει ούτε γάλα ο τυροκόμος στο νησί

Σε άλλα μέρη το τυροκομείο είναι τυροκομείο και ο τσοπάνης είναι τσοπάνης. Στο νησί -και όχι μόνο στη Σκύρο- πρέπει ο τυροκόμος να έχει και ζώα, γιατί το γάλα είναι πολύ δύσκολο να βγει. Βέβαια αυτό είναι και το καλό. Εδώ κανένας δεν θα σου πουλήσει γάλα, γιατί θα φτιάξει μόνος του τυρί για το σπίτι του, θα φιλέψει και ίσως πουλήσει και κανένα κιλό για να καλύψει κανένα πετρέλαιο. Αν πάλι φέρω γάλα από τη Εύβοια, μόνο Σκυριανό τυρί δεν θα κάνω. Τα νησιά λόγω της δύσκολης επικοινωνίας έχουν ρίξει το βάρος τους στη Γραβιέρα και όχι στη Φέτα. Φτιάχναμε, είναι αλήθεια, και λίγη Φέτα για το σπίτι, όμως εσωτερικής χρήσης. Εγώ από τον παππού μου θυμάμαι πως το τυρί είναι Γραβιέρα, τίποτε άλλο. Η Γραβιέρα είναι ένα κεφάλι στερεό που το έβαζαν μέσα

σε κάσες ξύλινες και αριστερά κι δεξιά βάζανε το φυτίλι. Είναι ένα φυτό, λουτουδιά το λέμε εμείς που είναι σαν πολύ απαλό το φύλλο του και το μετέφεραν έτσι. Έρχονταν έμποροι, τα παίρνανε και τα πωλούσαν στην Αθήνα. Πάμε τώρα να δούμε πώς γίνεται. . . Η Γραβιέρα είναι ένα χρονοβόρο τυρί. Αφού πήραμε το γάλα, το βάλουμε στο καζάνι μας, το παστεριώσαμε και μετά το κρυώνουμε. Αφού πήξαμε το γάλα στους 35 βαθμούς και έγινε το τυρόκρεμα, μετά το υπόλοιπο τυρόγαλο, ό,τι μένει από τη



*Σε άλλα μέρη το τυροκομείο,
είναι τυροκομείο κι ο τσοπάνης,
τσοπάνης. Στο νησί πρέπει να έχεις
ζώα, γιατί το γάλα δεν βρίσκεται.
Αν πάλι φέρω γάλα από την Εύβοια,
μόνο Σκυριανό τυρί δεν κάνω*

Γραβιέρα, το θερμαίνουμε ξανά όπου και το πήζουμε, το παίρνουμε με την κουτάλα, και τρώγεται φρέσκο σαν Ανθότυρο ή το αποξηραίνουμε που είναι η Μυζήθρα μας και το βάζουμε στα μακαρόνια. Βούτυρο δεν πήραμε, δεν άκουσες να πάρουμε βούτυρο. Σε όλα τα τυριά όπως και στο κρέας όλο το παν είναι το λίπος. Έτσι λοιπόν το πολύ βούτυρο πήγε στη Γραβιέρα. Την κόβεις και βλέπεις το βούτυρο και νιώθεις το άρωμά της. Ξέχασα να αναφέρω πως το γάλα μας είναι ανάμεικτο πρόβειο με κατσικίσιο. Μόνο πρόβειο γίνεται Γραβιέρα, μόνο κατσικίσιο δεν γίνεται γιατί θα γίνει σκληρή πολύ. Αφού λοιπόν έχουμε πιέσει με βάρος τη Γραβιέρα και έχουν περάσει 4-5 ώρες, τη βγάζουμε από τις φόρμες, τη σημαδεύουμε με ένα ειδικό μολύβι και γράφουμε πάνω την ημερομηνία που

την κάναμε για να ξέρουμε πότε θα σταματήσουμε τα αλάτια. Τώρα είναι μαλακή και γλυκιά. Αφού την πάρουμε από τη φόρμα, την αλατίζουμε με αλάτι ψιλό, ό,τι κολλήσει επάνω, και τη βάζουμε στο θάλαμο ωρίμανσης. Από εκείνη την ημέρα πρωί και βράδυ θα σκουπιστεί με ειδικά σφουγγάρια μαζί με το ξύλο που κάθετα, θα γυριστεί -σαν ένα μωρό παιδί- και θα αλατιστεί από πάνω πάντα. Η διαδικασία κρατά Μάρτιο, Απρίλιο, Μάιο. Το αλάτισμα συνεχίζεται για 24 αλάτια, άρα 11-12 μέρες. Μετά σταματάμε το αλάτι, το γύρισμα συνεχίζεται. Όταν φτάσει 12η μέρα που σταματάμε τα αλάτια, το τυρί έχει πάρει το χρώμα το κίτρινο και έχει στεγνώσει πια, το αλλάζουμε θέση και το βάζουμε πάνω στα ράφια. Εκεί γυρίζεται πρωί και βράδυ για 2-3 μήνες. Μετά μπορεί να μπει στο ψυγείο σε 3-4 βαθμούς όπου και εκεί συνεχίζει η ωρίμανση, απλά εκεί σταματάμε να το γυρίζουμε. Πρέπει να περάσει πάνω από 5 μήνες ωρίμανσης, για να την κόψεις να τη φας και 12-15 μήνες ακόμα καλύτερα, ωριμάζει καλύτερα.

ΤΖΑΝΟΣ ΜΑΥΡΙΚΟΣ

ΕΝΑΣ ΗΜΟΜΟΝΙΣΤΗΣ: Κτηνοτρόφος, μελισσοκόμος, τυροκόμος, ταβερνιάρης και κουρέας στη Χώρα της Σκύρου. Ένας πολυπράγμων άνθρωπος που γνωρίζει καλά τα μυστικά του παραδοσιακού τυριού και το κελάρι του είναι γεμάτο εκλεκτά τυριά.



Ο δικός μας δρόμος

Κομμάτι
της ιστορίας μας!





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!**

Φωτ: Tóthi Tziouna
Φωτ: Alexio: Bávas, Thouma



roussasdairysa

www.roussas.gr