

Τυροκόμος

ΝΕΑ ΔΙΑΣΤΑΣΗ
ΣΤΑ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΤΥΡΙΑ
ΜΕ ΝΤΟΠΙΕΣ ΦΥΛΕΣ
ΣΤΑ ΖΑΓΟΡΙΑ

ΝΟΜΟΣ ΤΟ 1,20 ΣΤΟ ΠΡΟΒΕΙΟ

Το Λιβάδι Ολύμπου σφραγίζει
τη νέα γαλακτοκομική περίοδο



Ο Μετσοβίτης
Σωτήρης Μπίσας
κι η συμβολή του
στη βαρελίσια
Φέτα Καθαβρύτων



συνεταιρισμός

Καλαβρύτων

Η πλούσια γεύση
του τόπου μας



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



ΣΥΜΒΟΛΑΙΑ ΜΕ ΤΙΜΗ ΠΑΝΩ ΑΠΟ 6 ΕΥΡΩ

το κιλό μπορούν να διεκδικήσουν οι εξαγωγείς Φέτας, σηματοδοτώντας την έναρξη μιας περιόδου που απαιτεί οι μηχανές της εγχώριας κτηνοτροφίας και μεταποίησης να δουλεύουν στο μέγιστο. Οικονομικές μελέτες προδιαγράφουν περαιτέρω ενίσχυση της ζήτησης για γαλακτοκομικά προϊόντα, ενώ οι ανακατατάξεις και ο ανταγωνισμός ανάμεσα στις ελληνικές γαλακτοβιομηχανίες δείχνουν ικανές να στηρίξουν τιμές παραγωγού στη ζώνη γάλακτος, που με τη σειρά τους μπορούν να δώσουν ώθηση για νέες επενδύσεις στις κτηνοτροφικές μονάδες. Άλλωστε, το ζωικό κεφάλαιο της χώρας δεν ανέκαμψε ακόμα από την κρίση του γάλακτος στα μισά της περασμένης δεκαετίας, ενώ οι ανάγκες για πρώτη ύλη έχουν πολλαπλασιαστεί. Η βιομηχανία, από την πλευρά της, έχει ήδη ολοκληρώσει μεγάλες επενδύσεις με σκοπό να αυξήσει το δυναμικό παραγωγής, ενώ οι ζυμώσεις για τα συμβόλαια γάλακτος της νέας περιόδου προδίδουν την ανάγκη εξασφάλισης κρίσιμου τονάζ. Ενδεικτικό αυτής της νέας ισορροπίας, το γεγονός ότι οι κτηνοτρόφοι αποτιμούν θετικά την εξέλιξη των οικονομικών διαπραγματεύσεων με τη μεταποίηση, αφού οι ζυμώσεις έχουν ήδη εξασφαλίσει το επίπεδο των 1,20 ευρώ το κιλό για το πρόβειο γάλα και των 75 λεπτών για το γίδινο.



Φυσικά είναι και το βάρος των ζωοτροφών που κόβει κάπως την ορμή της εποχής, αναδεικνύοντας πως ο επανασχεδιασμός της αναπτυξιακής στρατηγικής για την κτηνοτροφία προϋποθέτει οι ανάγκες του κλάδου σε τροφές να καλύπτονται από την εγχώρια παραγωγή. Ήδη βρίσκονται σε στάδιο ολοκλήρωσης έρευνες για βελτιωμένα σιτηρέσια, παραγγελία τόσο μεγάλων κτηνοτροφικών μονάδων και συνεταιρισμών, όσο και βιομηχανιών. Πέρα από την παραγωγή, ο κλάδος υπολείπεται ακόμα και στη θεσμική ατσάλωση από αθέμιτες πρακτικές. Σε αυτήν τη φάση, αν κάτι θα μπορούσε να ανατρέψει το θετικό κλίμα, είναι η δυσφήμιση του κλάδου στο εξωτερικό από σκάρτες παρτίδες, με την ευθύνη να βαραινεί τόσο τους υπαίτιους όσο και τους ελεγκτικούς μηχανισμούς αλλά και την ίδια την Διεπαγγελματική Φέτα, η οποία δείχνει ανέτοιμη για θεσμική κατοχύρωση της υπόστασής της. Πλέον είναι κοινά αποδεκτό ότι όσο ο αποκλεισμός από τη βιτρίνα του ΠΟΠ δεν είναι άμεσος και οριστικός για όσους παρανομούν, τόσο τα φαινόμενα αυτά θα συνεχίσουν να «πληγώνουν» τη φήμη του εμβληματικού προϊόντος. Σε κάθε περίπτωση, η αντίδραση του κλάδου οφείλει να είναι άμεση και συλλογική, ειδικά μπροστά σε μια συγκυρία που υπόσχεται αναπτυξιακή δυναμική, σαν και αυτήν που περιγράφουν οι αναλυτές της Κομισιόν και του ΟΟΣΑ κάνοντας λόγο για μια δεκαετία των τυροκομικών.

ΓΙΑΝΝΗΣ ΠΑΝΑΓΟΣ
Εκδότης Διευθυντής



06

ΒΑΣΗ ΤΟ 1,20 ΓΙΑ ΤΟ ΠΡΟΒΕΙΟ ΓΑΛΑ

Ενίσχυση των τιμών στο πρόβειο γάλα σε επίπεδα πάνω από το 1,20 ευρώ το κιλό αλλά και προκλήσεις, όπως η διαχείριση του κόστους των ζωοτροφών, φέρνει η νέα γαλακτοκομική περίοδος.

10

Η ΔΕΚΑΕΤΙΑ ΤΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ

Τα γαλακτοκομικά προϊόντα, ως βασικούς διαμορφωτές της ισορροπίας και των τιμών των αγροτικών commodities για μια δεκαετία, βλέπουν στις αναλύσεις τους Κομισιόν και ΟΟΣΑ.

12

ΘΑ ΦΥΓΕΙ ΦΕΤΟΣ ΟΣΗ ΦΕΤΑ ΚΑΙ ΝΑ ΕΧΕΙΣ

Υψηλή ζήτηση από την αγορά για Φέτα, σε σημείο που το προϊόν θα εμφανίσει έλλειψη στα μέσα του φθινοπώρου, προβλέπει ο τυροκόμος Ζαφείρης Κανακάρης της σεραϊκής Κορυφής

18

ΟΔΕΥΕΙ ΠΡΟΣ ΠΓΕ ΤΟ «ΚΑΣΚΑΒΑΛΙ ΠΙΝΔΟΥ»

Το παραδοσιακό ημίσκληρο τυρί που φτιαχνόταν στην Ήπειρο ήδη από τον 17ο αιώνα από Βλάχους νομάδες παίρνει το δρόμο για ένταξη στο Μητρώο των ΠΟΠ-ΠΓΕ-ΕΠΠ ως ΠΓΕ.

19

ΕΚΤΟΣ ΑΓΟΡΑΣ ΟΣΟΙ ΝΟΘΕΥΟΥΝ ΠΟΠ/ΠΓΕ

Αυστηροποίηση του Κανονισμού για την παραχώρηση δικαιώματος παραγωγής προϊόντων ΠΟΠ/ΠΓΕ με αφαίρεση άδειας έως και δύο έτη για τους παραβάτες, δρομολογεί ο ΕΛΓΟ.

21

ΣΤΟΝ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΔΡΟΜΟ ΤΟΥ ΤΥΡΙΟΥ

Με εργαλείο το ευρωπαϊκό έργο Cheese Cult φορείς από την Ελλάδα και την Αλβανία φιλοδοξούν να καταστήσουν τη διασυνοριακή περιοχή ως τα «Τυροκομικά Ζαγοροχώρια».

22

ΜΙΛΑΕΙ ΣΤΗ ΦΕΤΑ ΤΟ ΒΑΡΕΛΙ

Τριάντα χρόνια αποκλειστικής συνεργασίας με την Ένωση Καλαβρύτων και 50 χρόνια στο επάγγελμα έχει κλείσει ο ακούραστος βαρελοποιός Σωτήρης Μπίσας από το Μέτσοβο.

30

ΑΡΩΜΑ & ΓΕΥΣΗ ΑΠΟ ΤΟ ΒΑΡΕΛΙ ΣΤΟ ΠΙΑΤΟ

Στην αλληλεπίδρασή της με το πορώδες ξύλο της οξιάς οφείλονται τα ιδιαίτερα αρωματικά και γευστικά χαρακτηριστικά της Φέτας που υπόκειται στην παραδοσιακή ωρίμανση στο βαρέλι.



38

ΞΑΝΑ ΣΤΟ ΑΡΣΕΝΙΚΟ ΠΟΠ Η ΕΑΣ ΝΑΞΟΥ

Πλήρη για τη λειτουργία δύο νέων τυροκομείων έχειβάλει η ΕΑΣ Νάξου, με το πρώτο στα ορεινά να ειδικεύεται στο Αρσενικό ΠΟΠ και το δεύτερο στις υπάρχουσες εγκαταστάσεις.

42

ΠΑΡΑΓΕΙ, ΜΕΤΑΠΟΙΕΙ ΚΑΙ ΦΙΛΟΞΕΝΕΙ

Σε μια νέα γενιά κτηνοτρόφων που αναζητούν επέκταση της δραστηριότητάς τους και στους τρεις κλάδους της οικονομίας ανήκει ο 34χρονος Απόστολος Αδαλιάδης από την Καβάλα.

48

ΜΕ ΦΑΝΤΑΣΙΑ ΣΤΟ ΒΟΥΒΑΛΙΣΙΟ ΓΑΛΑ

Με πράσινη πιπεριά και όχι μόνο εμπλουτίζει το λευκό τυρί από βουβαλίσιο γάλα που κυκλοφόρησε τον Δεκέμβριο του 2020 η τυροκομική επιχείρηση «Τα Καλά Βουνά» από τις Σέρρες.

50

ΜΕ ΤΟΥΣ ΝΟΜΑΔΕΣ ΤΗΣ ΠΙΝΔΟΥ

Με το έργο του «Διάβα» ο Δημήτρης Τσοτίδης κέρδισε το πρώτο βραβείο του διαγωνισμού Athens Photo World 2021 φωτογραφίζοντας τρεις οικογένειες νομάδων κτηνοτρόφων της Πίνδου.



Ζαφείρης Κανακάρης



ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑ

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

ΕΚΔΟΤΗΣ/ ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ

Γιάννης Πανάγος

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ

Ειρήνη Σκρέκη

ΓΡΑΦΟΥΝ

Πέτρος Γκόγκος
Γιώργος Λαμπίρης
Μαρία Γιουρुकέλη
Γιώργος Κοντονής
Λεωνίδας Λιάμης
Στέλα Προβελέγγιου

ΕΜΠΟΡΙΚΟΣ ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ

Παναγιώτης Αραβαντινός

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΟ

Σπύρος Αλεξίου

ΣΕΛΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Χαρά Οικονόμου

ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ/ ΔΙΑΦΗΜΙΣΗ

Βενετία Τρελλοπούλου

ΔΙΑΝΟΜΗ

ΑΡΓΟΣ Α.Ε.

ΕΚΤΥΠΩΣΗ/ ΒΙΒΛΙΟΔΕΣΙΑ

NONSTOP



ΒΑΣΗ ΤΟ 1,20 ΓΙΑ ΤΟ ΠΡΟΒΕΙΟ

ΕΝΙΣΧΥΣΗ ΤΩΝ ΤΙΜΩΝ ΣΤΟ ΠΡΟΒΕΙΟ ΣΕ ΕΠΙΠΕΔΑ ΠΑΝΩ ΑΠΟ 1,20 ΕΥΡΩ ΤΟ ΚΙΛΟ ΑΛΛΑ ΚΑΙ ΠΡΟΚΛΗΣΕΙΣ, ΟΠΩΣ Η ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΤΟΥ ΚΟΣΤΟΥΣ ΤΩΝ ΖΩΟΤΡΟΦΩΝ, ΤΙΣ ΟΠΟΙΕΣ Ο ΚΛΑΔΟΣ ΚΑΛΕΙΤΑΙ ΝΑ ΔΙΕΥΘΕΤΗΣΕΙ, ΦΕΡΝΕΙ Η ΝΕΑ ΓΑΛΑΚΤΟΜΙΚΗ ΠΕΡΙΟΔΟΣ, ΠΟΥ ΔΙΑΜΟΡΦΩΝΕΤΑΙ ΜΕ ΦΟΝΤΟ ΜΙΑ ΠΟΛΥ ΕΥΝΟΪΚΗ ΔΙΕΘΝΗ ΣΥΓΚΥΡΙΑ.

ΓΡΑΦΕΙ Ο ΠΕΤΡΟΣ ΓΚΟΓΚΟΣ



Κανοί να προσαρμοστούν στη νέα συγκυρία που υπαγορεύουν οι διεθνείς αγορές δείχνουν πως είναι οι συντελεστές στη ζώνη γάλακτος, με την ενίσχυση των τιμών στο πρόβειο σε επίπεδα από 1,20 ευρώ το κιλό και πάνω ενόψει της νέας γαλακτοκομικής περιόδου να κινείται προς τη σωστή κατεύθυνση, όπως αποτιμούν συνομιλητές της ειδικής έκδοσης «Τυροκόμος». Ωστόσο παραμένουν προκλήσεις τις οποίες ο κλάδος καλείται να διευθετήσει και έχουν να κάνουν τόσο με τη διαχείριση του κόστους των ζωοτροφών, όσο και με την ελεγκτική και θεσμική αστάλωση του κλάδου, προκει-

μένου να εξασφαλιστεί η διατήρηση των αναπτυξιακών ισορροπιών. Σε ό,τι αφορά στην αγορά, από νωρίς φέτος οι ζυμώσεις μεταφράστηκαν σε συμφωνίες, με τα 1,20 ευρώ το κιλό να δίνουν τον τόνο για την τιμή του πρόβειου, έπειτα από το deal που έκλεισαν Λιβαδιώτες και γαλακτοβιομηχανία Κολιός στις 21 Ιουλίου. Πλέον, οι συσχετισμοί στην αγορά επιτρέπουν την εδραίωση του επιπέδου των 1,20 ευρώ το κιλό και στα υπόλοιπα παραγωγικά κέντρα της χώρας, κάτι που αναμένεται να συντονίσουν τα συνεταιριστικά σχήματα των κτηνοτρόφων στις επερχόμενες συναντήσεις τους.



Η εν λόγω συμφωνία του Συνεταιρισμού Φάρμα Λιβαδίου Ολύμπου, επιφυλάσσει τη μεγαλύτερη μέχρι στιγμής τιμή στην αγορά και θα τεθεί σε ισχύ ήδη από τον επόμενο μήνα, καλύπτοντας και την επερχόμενη γαλακτοκομική περίοδο. Για το κατσοκίσιο γάλα η τιμή ανέρχεται στα 0,75 ευρώ το κιλό. «Πολλά χρόνια είχε να γίνει κλείσιμο συμβολαίου τόσο νωρίς» σχολίασε από την πλευρά ο επικεφαλής των συνεταιρισμένων κτηνοτρόφων Κώστας Τσανούσας, ικανοποιημένος για το deal, που αφορά σε 4 εκατ. κιλά γάλακτος από τις μονάδες των 65 μελών του Συνεταιρισμού Φάρμα Λιβαδίου Ολύμπου.

Επικείται συμφωνία στα 1,22 με 1,23 για πρόβειο στη Μακεδονία

Όσο συνεχίζονται οι διαπραγματεύσεις πάντως, η τιμή δεν αποκλείεται να σημειώσει νέα άνοδο, ενώ ήδη βρίσκεται στα σκαριά συμφωνία μεταξύ μικρού συνεταιρισμού στην ευρύτερη περιοχή της Κατερίνης και γαλακτοβιομηχανίας με τιμή έως και 3 σεντς πάνω από το νέο σημείο αναφοράς των 1,20 ευρώ το κιλό στο πρόβειο.

Η προοπτική κατάκτησης νέων κορυφών ήταν έκδηλη από νωρίς φέτος, κάτι που είχε αναδείξει η εφημερίδα Agrenda ήδη από τις αρχές του Ιουλίου, κάνοντας λόγο για ενίσχυση των τιμών παραγωγού στο πρόβειο γάλα κατά τουλάχιστον 10 λεπτά το κιλό, με δυναμική ακόμα και για τα 1,30 ευρώ, ενώ με αφορμή το ρεπορτάζ εκείνο, ο κ. Βαϊόπου-

λος είχε σχολιάσει τότε πως «το 1,20 είναι πολύ καλό και θα βγει αληθινό». Σύμφωνα και με τον Γιώργο Μπλιώνη, πρόεδρο του Κτηνοτροφικού Συνεταιρισμού Ελασσόνας, που πέρυσι πλήρωσε με 1,02 ευρώ το κιλό υψηλότερη τιμή παραγωγού, η γραμμή που θα επιχειρήσουν να υπερασπιστούν στις συζητήσεις με τις γαλακτοβιομηχανίες στοχεύει σε τιμές από 1,20 ευρώ το κιλό και πάνω.

Πέρα από αυτήν την εξέλιξη της τιμής όμως, στις δρομολογούμενες συναντήσεις των κτηνοτροφικών συλλόγων αναμένεται ότι θα τονιστεί και το ζήτημα των ελέγχων στο γάλα, προκειμένου να κρατηθεί σε μια σωστή ισορροπία η αγορά. Βασικό μέλημα των οργανωμένων κτηνοτρόφων αυτό το διάστημα είναι να μην πάρει κάποια κλίση η εγχώρα αγορά, ανησυχία η οποία εντάθηκε εξαιτίας και μιας νέας περίπτωσης νοθείας που ακούγεται ότι έχει αποκαλυφθεί, όπως εξηγεί ο Γιώργος Βαϊόπουλος, πρόεδρος του Αγροτικού Συνεταιρισμού Αγελαδοτρόφων και Προβατοτρόφων Δυτικής Θεσσαλίας.

Στα 5,70-5,80 ευρώ η τιμή εξαγωγής της Φέτας

Με την τιμή εξαγωγής της φέτας να βρίσκεται πλέον στα 5,70 με 5,80 ευρώ το κιλό και τους ξένους αγοραστές να δέχονται να καθίσουν στο τραπέζι και για ενδεχόμενη νέα αύξηση, το χειρότερο που θα μπορούσε να συμβεί είναι να ξεκινήσει η χώρα να εξάγει λευκό τυρί για Φέτα. Όσο δεν γίνονται ουσιαστικοί έλεγχοι και δεν υπάρχει και θεσμική αναγνώριση

της Διεπαγγελματικής, με τις νέες ανατιμήσεις οι αγοραστές θα ξεκινήσουν να κάνουν δικούς τους ελέγχους και εδώ υπάρχει κίνδυνος ανατροπής του κλίματος, σύμφωνα με τις εκτιμήσεις του κ. Βαϊόπουλου. Εν τω μεταξύ, ο κλάδος καλείται να αυξήσει και την δυναμική παραγωγής πρόβειου γάλακτος, αφού τα σημερινά επίπεδα φαίνεται πως δεν επαρκούν για την εξυπηρέτηση της ζήτησης. Συντελεστές του κλάδου προωθούν τη γραμμή αυτή, ενώ διαβεβαιώνουν πως η ενίσχυση του τονάζ δεν αφήνει περιθώρια πίεσης των τιμών. Άλλωστε, ο ανταγωνισμός και οι ανακατατάξεις ανάμεσα στις γαλακτοβιομηχανίες όχι μόνο δεν ξεθύμαναν, αλλά εξακολουθούν να εντείνονται. «Οι μεγάλες βιομηχανίες έχουν ολοκληρώσει μεγάλες επενδύσεις, έχουν εκσυγχρονίσει τις μονάδες τους με στόχο να παράγουν περισσότερη Φέτα» μεταφέρει άνθρωπος της αγοράς.

Στήριγμα η παραδοσιακή κτηνοτροφία λέει ο Σπύρος Καράλης

Ο Σπύρος Καράλης, επικεφαλής της ομώνυμης γαλακτοβιομηχανίας, επισημαίνει ότι το ζητούμενο είναι να κρατηθεί όρθια η κτηνοτροφία. «Θα πρέπει να σταματήσουν όλα όσα ανακαλύπτουμε ότι γίνονται από συναδέλφους μας στο εξωτερικό, και να βασιστούμε στην υγιή, παραδοσιακή κτηνοτροφία πριν να χάσουμε το χαρακτηρισμό ΠΟΠ της Φέτας» λέει ο ίδιος, συνεχίζοντας: «Πρέπει να κρατηθούν οι αυξημένες τιμές στο γάλα, για να μπορέσουμε να στηρίξουμε τους κτηνοτρόφους, γιατί φέτος ακόμα και εάν αυξήθηκε η τιμή, το γεγονός αυτό δεν αντικατοπτρίστηκε στα περιθώρια των παραγωγών λόγω των υψηλών τιμών στις ζωτροφές».

Από την πλευρά το ο κτηνοτρόφος Κώστας Σκούρας με έδρα την Ήπειρο, αναφέρει ότι υπάρχει αυξημένη ζήτηση από τη βιομηχανία, γεγονός που έφερε ελλείψεις στο πρόβειο. «Ο λόγος είναι ότι ελέγχθηκαν οι εισαγωγές, με την αγορά να οριοθετείται και από το νόμο Βορίδη. Δεν αποτελεί μυστικό ότι υπήρχαν βιομηχανίες που δούλευαν με εισαγόμενο γάλα και πλέον με την αυστηροποίηση του πλαισίου ελέγχου και των ποινών, το φαινόμενο έχει περιοριστεί με αποτέλεσμα να έχει αυξηθεί η ζήτηση για ντόπιο γάλα». Ο ίδιος διατηρεί κοπάδι με 400 πρόβατα ενώ στέκεται στο γεγονός ότι κατά τα προηγούμενα χρόνια οι τιμές στο πρόβειο ήταν χαμηλές με αποτέλεσμα να πουληθούν πολλά ζώα και να μειωθεί το ζωικό κεφάλαιο σε αρκετές περιοχές. «Ωστόσο φέτος που ανέβηκε η τιμή στο γάλα, μας πίεσαν οι ζωτροφές με αποτέλεσμα να μην μπορούμε να καλύψουμε την διαφορά που προκλήθηκε».

Συναγερμός με το κόστος των ζωτροφών

Το κόστος των ζωτροφών δείχνει ότι ξεφεύγει από τα όρια του διαχειρισμού, ζήτημα που θα θίξουν οι κτηνοτροφικοί σύλλογοι στην πανελλαδική μάζωξη στο Κτήμα Βρύση Τυρνάβου στις αρχές Αυγούστου. Ενδεικτικά αναφέρεται ότι αυτές τις εβδομάδες, το καλαμπόκι φτάνει στον κτηνοτρόφο με τιμή 32 λεπτά το κιλό όταν πέρυσι δεν υπερέβαινε τα 22 λεπτά τέτοια εποχή και ενώ οι μεγάλες ποσότητες της σοδειάς του 2020 έφυγαν από τον αγρότη με 19 λεπτά το κιλό.

Από τις φετινές σοδειές, το τριφυλλί που φεύγει από τους αγρότες με 18 λεπτά το κιλό, φτάνει στους κτηνοτρόφους στα 25 λεπτά, όταν πέρυσι οι στάβλοι τροφοδοτούνταν με τιμές γύρω από τα 17 λεπτά. Το κριθάρι αγοράζεται στα 26 λεπτά το κιλό, με την τιμή παραγωγού μέχρι τα 22 λεπτά, όταν πέρυσι οι κτηνοτροφικές μονάδες πλήρωναν 17 με 18 λεπτά το κιλό. Το ζήτημα έχει φτάσει πλέον και στα όργανα της Κομισιόν, με τα κράτη μέλη να διεκδικούν οικονομικές ενισχύσεις για τον κλάδο ή άλλες διευκολύνσεις.

■ ΑΓΟΡΑ ΠΡΟΒΕΙΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ



ΜΕΣΗ ΤΙΜΗ 2020
1,00

2021

ΕΥΡΩ/ΚΙΛΟ

1,10 - 1,30

■ ΚΟΣΤΟΣ ΖΩΟΤΡΟΦΩΝ



+30%

Το κόστος των ζωοτροφών θα θίξουν οι κτηνοτροφικοί σύλλογοι στην πανελλαδική μάζωξη στο Κτήμα Βρύση Τυρνάβου αρχές Αυγούστου.

■ ΤΙΜΗ ΕΞΑΓΩΓΗΣ ΦΕΤΑΣ



2020

ΕΥΡΩ/ΚΙΛΟ

4,30

2021

5,30

Υπολείπεται η αγορά στο αγελαδινό

Σίγουρα πάντως δεν λειτούργησαν αυτοματισμοί στην περίπτωση του αγελαδινού γάλακτος, όπου παρά τα αυξημένα κόστη, οι γαλακτοβιομηχανίες έχουν διατηρήσει αμετάβλητα τα τιμολόγια τους. Από τις ανακατατάξεις στις αγορές ζωοτροφών κατά τουλάχιστον 4 λεπτά το κιλό επιβαρύνεται το κόστος παραγωγής του αγελαδινού γάλακτος στις οργανωμένες φάρμες που λειτουργούν στην Ελλάδα.

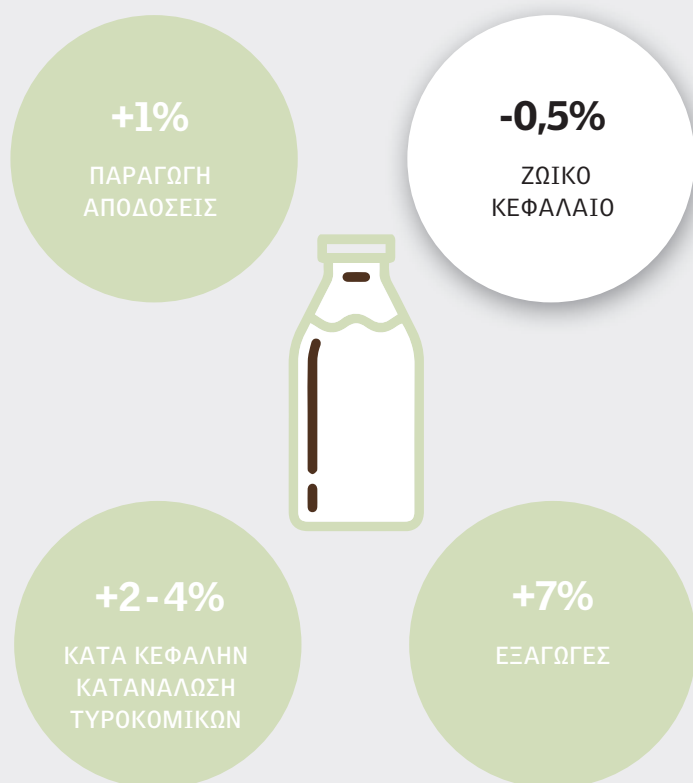
Σύμφωνα με πολύ αυστηρούς υπολογισμούς, το μέσο κόστος εκτροφής ανά ζώο ανά ημέρα έχει αυξηθεί κάτι παραπάνω από 2 ευρώ, καθώς από 6 ευρώ τον περασμένο χρόνο, σήμερα διαμορφώνεται στα 8,20 ευρώ. Με βάση τα παραπάνω, το μέσο κόστος εκτροφής, από 32 με 34 λεπτά ανά κιλό παραγόμενου γάλακτος, σήμερα, ανάλογα με την οργανωτική δομή της φάρμας, προσεγγίζει τα 36-38 λεπτά το κιλό.

Την ίδια στιγμή, οι τιμές με τις οποίες αγοράζει από τους παραγωγούς το αγελαδινό γάλα η γαλακτοβιομηχανία, στην καλύτερη περίπτωση να έχουν μείνει σταθερές, χωρίς να υπάρχει μέχρι τώρα η παραμικρή αύξηση. Αν γίνει μια προσπάθεια αναζήτησης του μέσου όρου τιμής που προσφέρει η γαλακτοβιομηχανία, τότε αυτή με δυσκολία προσεγγίζει τα 40 λεπτά το κιλό.

Δεκαετία των γαλακτοκομικών

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΖΟΥΝ ΤΗ ΔΙΕΘΝΗ ΑΓΟΡΑ ΟΟΣΑ ΚΑΙ ΚΟΜΙΣΙΟΝ

■ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΑΓΟΡΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΕΩΣ ΤΟ 2030



Σύμφωνα με τις τελευταίες εκτιμήσεις του ΟΟΣΑ και της Κομισιόν για τις παγκόσμιες αγορές αγροτικών προϊόντων ως «δεκαετία των γαλακτοκομικών» αναδεικνύεται η τρέχουσα περίοδος, η οποία ξεχωρίζει ως ο βασικός διαμορφωτής για την ισορροπία και τα επίπεδα των διεθνών τιμών στα αγροτικά commodities.

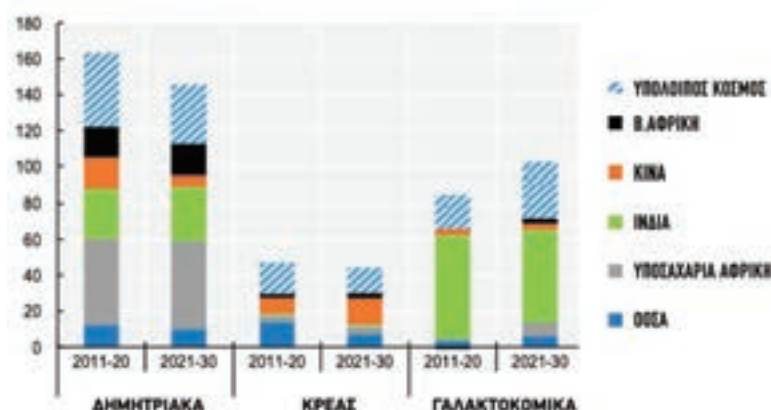
Στην ετήσια έκθεση του ΟΟΣΑ για τις αγορές αγροτικών προϊόντων υπάρχει πρόβλεψη για μετριοπαθή αύξηση της γενικότερης ζήτησης στο 1,2% ως το 2030, κάνοντας λόγο για κορεσμό σε καίριες αγορές, όπως της Ευρώπης, ΗΠΑ και Κίνας. Από την άλλη, το ευρωπαϊκό γάλα και τα γαλακτοκομικά προορίζονται για ενισχυμένες τιμές με σημαντικά «πριμ» βιωσιμότητας, όσο η παραγωγή γάλακτος παραμένει σχετικά σταθερή (+1% στις αποδόσεις, -0.5% στο μέγεθος κοπαδιού) με την κατά κεφαλήν κατανάλωση τυριών να αυξάνεται από 2 έως 4 κιλά σε Ευρωπαϊκή Ένωση και διεθνώς.

Μια σταθερή παραγωγή γάλακτος θα εξυπηρετήσει την αυξανόμενη καταναλωτική ζήτηση

Έτσι, μια σταθερή παραγωγή αγελαδινού κι αιγοπρόβειου γάλακτος καλείται να εξυπηρετήσει την αυξανόμενη καταναλωτική ζήτηση. Την παραπάνω τάση σε βραχυπρόθεσμο ορίζοντα (μέχρι το τέλος του τρέχοντος εξαμήνου) έρχεται να επικυρώσει μια άλλη μελέτη, από την Γενική Γραμματεία Αγροτικών (DG AGRI) της Κομισιόν. Σε αυτήν την ανάλυση, εκτιμάται πως οι τιμές στο αγελαδινό και το πρόβειο γάλα θα ενισχυθούν σημαντικά το προσεχές διάστημα, απορροφώντας το επιπλέον κόστος με το οποίο επιβαρύνονται οι κτηνοτρόφοι λόγω της αύξησης στις τιμές ζωοτροφών έως και 30%. Συγκεκριμένα, η Κομισιόν κάνει λόγο για αύξηση των παραδόσεων γάλακτος κατά 0,8% μόλις, με τις εξαγωγές να ενισχύονται κατά 7% όσο οι τιμή για το βούτυρο (ενδεικτικός δείκτης για τις τιμές γάλακτος) βρίσκονται ήδη στο +5% επί του μέσου όρου 5ετίας.

Αν και σε γενικές γραμμές αναμένει μια σταθεροποίηση των τιμών στα βασικά αγροτικά εμπορεύματα -σε αντίθεση με πλήθος αναλύσεων που προδιαγράφουν έναν μίνι ανοδικό υπερκύκλο- επιφυλάσσεται ως προς την περίπτωση των γαλακτοκομικών προϊόντων και του καλαμποκιού, αφού εδώ βλέπει δύο συγκοινωνούντα δοχεία με την ζήτηση για γαλακτοκομικά προϊόντα να υπερχειλίζει τα επόμενα χρόνια, όπως σημειώθηκε. Αυτό συμπαρασέρνει τη ζήτηση για ζωοτροφές και ειδικά για καλαμπόκι, εκτιμούν οι ειδικοί του ΟΟΣΑ.

■ ΑΝΑΚΑΤΑΤΑΞΕΙΣ ΣΤΗ ΖΗΤΗΣΗ ΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΑ



Πηγή ΟΟΣΑ

Αμφιλοχίας δη



Αποκλειστικά στα



Βασιλόπουλος
...και του πουλιού το γάλα!



Ύθση φέτα κι αν έχεις θα φύγει φέτος

ΓΡΑΦΕΙ Ο ΛΕΩΝΙΔΑΣ ΛΙΑΜΗΣ - ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ ΒΑΣΙΛΗΣ ΒΕΡΒΕΡΙΔΗΣ

ΥΨΗΛΗ ΖΗΤΗΣΗ ΑΠΟ ΤΗΝ ΑΓΟΡΑ ΓΙΑ ΦΕΤΑ ΚΑΙ ΣΤΟΥΣ ΕΠΟΜΕΝΟΥΣ ΜΗΝΕΣ, ΣΕ ΣΗΜΕΙΟ ΠΟΥ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΔΕΝ ΘΑ ΦΤΑΣΕΙ, ΠΡΟΒΛΕΠΕΙ Ο ΤΥΡΟΚΟΜΟΣ ΖΑΦΕΙΡΗΣ ΚΑΝΑΚΑΡΗΣ ΚΑΙ ΤΑΥΤΟΧΡΟΝΑ ΑΝΑΜΕΝΕΙ ΣΥΝΕΧΙΣΗ ΤΟΥ «ΡΑΛΙ» ΤΙΜΩΝ ΠΟΥ ΞΕΚΙΝΗΣΕ ΣΤΟ ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ ΓΑΛΑ ΕΝΟΨΕΙ ΤΩΝ ΣΥΜΒΑΣΕΩΝ ΤΗΣ ΝΕΑΣ ΓΑΛΑΚΤΙΚΗΣ ΠΕΡΙΟΔΟΥ, ΘΕΩΡΩΝΤΑΣ ΠΩΣ Η ΠΡΩΤΗ ΥΛΗ ΕΙΝΑΙ ΕΛΛΕΙΜΜΑΤΙΚΗ.





«Και τέσσερις φορές μεγαλύτερα αν ήταν τα αποθέματά μας, θα τα πουλούσαμε» σημειώνει με έμφαση ο Ζαφείρης Κανακάρης.

Ο επικεφαλής της εταιρείας «Κορυφή», μιας μικρομεσαίας γαλακτο-τυροκομικής επιχείρησης από τις Σέρρες, που έχει επιλέξει να εστιάσει την εμπορική της στρατηγική κυρίως στον τομέα του HORECA, τονίζει χαρακτηριστικά ότι «όσο φέτα και να έχεις φέτος, θα φύγει», ενώ παραδέχεται ότι ήδη οι βιομηχανίες του κλάδου έχουν αρχίσει να «κονταροχτυπιούνται» για να αποκτήσουν πρόσβαση σε περισσότερες ποσότητες γάλακτος. Στην προσπάθειά τους αυτή, μάλιστα, όπως εξηγεί, προσφέρουν στους κτηνοτρόφους, πέραν των υψηλότερων τιμών, σε σχέση με πέρυσι, και προκαταβολές, τόσο για την αγορά ζωοτροφών, όσο και για απόκτηση ζωικού κεφαλαίου, ώστε να αυξήσουν τα κοπάδια τους.

Δεν αρνείται, επίσης, πως «ο κτηνοτρόφος θα πρέπει να είναι ο πρώτος ευχαριστημένος σε αυτή την αλυσίδα», ωστόσο σπεύδει να μιλήσει για ανάγκη ρεαλισμού, σε σχέση με την πορεία ανόδου των τιμών, διότι αν δεν επικρατήσει η λογική, μακροπρόθεσμα θα γυρίσει «μπούμερανγκ».

«Γίνεται ένας πόλεμος αυτή την περίοδο. Η τιμή στο αιγοπρόβριο γάλα ανεβαίνει, αλλά το ζήτημα είναι πού θα πάει. Για να κρατηθείς και να μπορείς να έχεις πρώτη ύλη και να δουλέψεις, θα κάνεις κι υπερβάσεις που μπορεί να είναι πολύ μεγάλες. Ακούω για τιμές στο 1,15 ή στο 1,20 ευρώ το κιλό για το πρόβριο γάλα. Αν είναι να δώσεις από 30.000 – 40.000 καπάρο

για τροφές και ζωικό κεφάλαιο τα νούμερα ξεφεύγουν», τονίζει ο ίδιος.

Στην επισήμανσή μας πως τίθεται ωστόσο και ένα θέμα δικαιοσύνης ως προς τον κτηνοτρόφο, διότι τα προηγούμενα χρόνια «είδε» τις τιμές του γάλακτος να καταβαρυνώνονται και πάνω που πήγε να αναπληρώσει πέρυσι το χαμένο εισόδημα, ήρθε η αύξηση των τιμών στις ζωοτροφές, να εξανεμίσει το όποιο όφελος, ο συνομιλητής μας παραδέχεται ότι πρέπει να ανέβουν οι τιμές στο γάλα, αλλά ζήτησε να γίνει με μέτρο.

Κλειδί της επιχείρησής μας ο κτηνοτρόφος

«Ο κτηνοτρόφος είναι για εμάς το κλειδί της επιχείρησής μας. Αν δεν υπάρχει ο παραγωγός, έχουμε χάσει τα κλειδιά και δεν μπορούμε να δουλέψουμε. Άρα πρέπει να είναι ο πρώτος ευχαριστημένος από την όλη διαδικασία. Υπό αυτή την έννοια, διαφωνώ κάθετα με τα 75 και τα 80 λεπτά που πληρωνόταν το γάλα μέχρι πέρσι και πρόπερσι κι οδήγησαν πολλά κοπάδια στη σφαγή. Διαφωνώ όμως, κάθετα και με το 1,15 ή 1,20 ευρώ το κιλό γιατί θα το βρούμε μπροστά μας», δηλώνει.

Για να υπερασπιστεί την επιχειρηματολογία του ο κ. Κανακάρης τονίζει πως «οι τιμές στα 1,15 ευρώ, σημαίνουν αυτόματα 4,5 ευρώ κόστος γάλακτος στο τυροκομείο. Αν συνυπολογίσουμε και τα συσκευαστικά και όλα τα άλλα κόστη, πάμε στο 5+ ευρώ το κιλό. Πού θα το πουλήσω; Στα 6 ευρώ; Αν γίνει



αυτό δεν θα υπάρχει σούπερ μάρκετ που να πουλά κάτω από 10 ευρώ το κιλό τη Φέτα. Γιατί εκεί υπάρχει η στρέβλωση η μεγάλη» σημειώνει.

Υπό το πρίσμα αυτό έκανε σαφές πως «εμείς στην Κορυφή δεν είμαστε από τις εταιρείες που θα πούμε “εντάξει, παιδιά, θα δώσουμε και 1,20 για να πάρουμε το γάλα”. Αν το κάνουν άλλοι, ίσως ακολουθήσω. Αλλά πρώτος δεν θα βγω» κι άφησε να διαφανεί ότι προτίθεται να φτάσει μέχρι στο 1 – 1,05 ευρώ το κιλό.

Αναφορικά με τους λόγους που τροφοδοτούν την άνοδο στην τιμή του αιγοπρόβειου γάλακτος, ο 56χρονος τυροκόμος «βλέπει» ως κινητήριο δύναμη την έλλειψη που κάνει τους γαλατάδες να... χτυπιούνται μεταξύ τους. «Όταν εσύ έχεις 50 κτηνοτρόφους και στους 40 από αυτούς τους χτυπάνε την πόρτα και τους λένε σου δίνω τόσα για να σε κλείσω για τη νέα σεζόν, υπάρχει θέμα α' ύλης. Εγώ για να τους κρατήσω πρέπει να δώσω κάτι παραπάνω και έτσι σκοτωνόμαστε. Αυτό όμως, αν και βραχυπρόθεσμα θα ωφελήσει τους κτηνοτρόφους, είναι αδιέξοδο», τονίζει. Προτείνει μάλιστα να ισχύσει και στη χώρα μας κάποια στιγμή το σύστημα που εφαρμόζει η δανέζικη Arla, η οποία συγκεντρώνει το γάλα των συνεταιριζόμενων παραγωγών και πηγαίνει κάθε βιομηχανία, ανάλογα με τις ανάγκες της και αγοράζει τις ποσότητες που θέλει, με την τιμή εκείνης της ημέρας.

Παρά το «στενό μαρκάρισμα» προς τους κτηνοτρόφους, ο συνομιλητής

μας θεωρεί ότι η «Κορυφή» δεν θα βρεθεί να έχει χάσει συνεργάτες στο τέλος της περιόδου. «Να πάρει κάποιος ανταγωνιστής κτηνοτρόφο από εμάς το θεωρώ δύσκολο και ο λόγος είναι ότι έχουμε χτίσει μια σχέση εμπιστοσύνης με τους 60-70 παραγωγούς συνεργάτες μας. Είμαστε άλλωστε από τις λίγες επιχειρήσεις που πληρώνει τοις μετρητοίς, στην πρώτη εβδομάδα του επόμενου μήνα στην τράπεζα. Επιπρόσθετα, θα σας πω ότι περάσαμε μαζί την κρίση με τα capital controls, όταν έκλεισαν οι τράπεζες και αναγκαζόμουν όλα τα μετρητά που έρχονταν να τα μοιράζω στους κτηνοτρόφους για να ταΐσουν τα ζώα τους. Αυτά τα εκτιμούν τώρα».

Μέσα φθινοπώρου η Φέτα θα έχει έλλειψη

Για την πορεία του προϊόντος στην αγορά ο επικεφαλής της «Κορυφή» επισημαίνει πως «γίνεται πραγματικός χαμός. Η αλήθεια είναι ότι όση φέτα να έχεις φέτος, θα τη δώσεις. Και τέσσερις φορές μεγαλύτερα αν ήταν τα αποθέματά μας, θα τα πουλούσαμε. Βλέπω ότι εκεί στα μέσα φθινοπώρου θα πρέπει να κρατήσω φέτες για τα δικά μου πρατήρια και δυο – τρεις πελάτες, που δεν πρέπει να τους αφήσω». Ο ίδιος εκτιμά πως οι προοπτικές για τη Φέτα είναι τεράστιες, ιδίως στο εξωτερικό και στην αξιοποίησή τους μπορεί να συμβάλλει καθοριστικά ο τομέας του τουρισμού. «Τη Φέτα την αγαπά ο κόσμος. Αλλά τη Φέτα. Όχι αυτό που γίνεται εδώ. Εμείς αντί για διαφήμιση,

εμχειρεύιν

τη δυσφημούμε. Στα ξενοδοχεία, από τα τυριά που χρησιμοποιούνται, δεν είναι πάνω από 20% η Φέτα. Για εμένα ειδικά στα ξενοδοχεία, πρέπει να υπάρχει πιστοποιημένος μπουφές με όλα τα ελληνικά παραδοσιακά προϊόντα. Τριάντα εκατομμύρια κόσμος θα περάσει από τη χώρα».

Αυστηρότεροι και στοχευμένοι έλεγχοι στη Φέτα

Μετά τα περί δυσφήμισης, μοιραία η συζήτησή μας επικέντρωσε και στα κρούσματα νοθευμένης Φέτας, με αφορμή τα όσα συνεχίζουν να απασχολούν την επικαιρότητα. «Πιστεύω ότι οι έλεγχοι θα έπρεπε να είναι πιο αυστηροί και πιο στοχευμένοι, με εστίαση κυρίως στους μεγάλους του κλάδου, οι οποίοι μπορούν, λόγω δυναμικότητας παραγωγής, να το κάνουν. Γιατί αν επεξεργάζεσαι 150-200 τόνους την ημέρα, οι 20 τόνοι μπορεί να χαθούν», είπε χαρακτηριστικά. Τόνισε δε, πως οι ελεγκτικοί μηχανισμοί όφειλαν να υποψιαστούν ότι κάτι δεν πάει καλά με τη Φέτα πολύ νωρίτερα, όταν ένα Πάσχα πριν 3-4 χρόνια γνωστή λιανεμπορική low cost αλυσίδα, διαφήμιζε ότι η φέτα θα ήταν 4 ευρώ το κιλό, συν το ΦΠΑ, στη λιανική. Παράλληλα ζήτησε να εξεταστεί και η περίπτωση κάποιου να παράγουν Φέτα εκτός Ελλάδας και να τη διακινούν απευθείας από εκεί σε ξένες αγορές, εύκολα και χωρίς να φοβούνται ότι μπορεί να αποκαλυφθούν σε έναν τυχαίο έλεγχο των Αρχών, αν έπαιρναν για παράδειγμα το ρίσκο να εισάγουν γάλα και να την παράγουν στην Ελλάδα.

Προσανατολισμός προς το HORECA

Σε σχέση με τη δραστηριότητα της «Κορυφή ΟΕ - Κανακάρης και Σία» ο 56χρονος τυροκόμος τόνισε ότι φέτος η επιχείρηση συμπληρώνει 23 χρόνια ζωής, με αντικείμενο στον τομέα της γαλακτοκομίας και της τυροκομίας και με εμπορικό προσανατολισμό στην αγορά του HORECA. «Αποφασίσαμε να μην μπούμε στο ράφι, γιατί ο νομός Σερρών έχει ήδη δύο μεγάλες γαλακτοβιομηχανίες, τη Σεργάλ και την Κρι - Κρι, και μια τρίτη στο ράφι δεν θα μπορούσε να τη σπικώσει. Είδαμε πως είχε μια τρύπα στο κομμάτι του HORECA και την αξιοποιήσαμε. Αναπτυχθήκαμε πολύ γρήγορα παράγοντας εξειδικευμένα προϊόντα, σε μια ευρεία γκάμα με πάνω από 20 κωδικούς στο γιαούρτι, οι οποίοι είναι σε σχεδόν όλα τα ξενοδοχεία στη Χαλκιδική και την εστίαση. Επίσης μας γνωρίζουν πλέον και οι chefs, τους οποίους στο θέμα της ποιότητας δεν μπορείς να τους γελάσεις», εξηγεί ο κ. Κανακάρης. Συμπληρώνει δε, πως η «Κορυφή» συνεργάζεται και με όλες τις μεγάλες βιομηχανίες σαλάτας της χώρας, ενώ εξάγει τα προϊόντα της σε πάνω από 15 χώρες της Ευρώπης, με τη Σουηδία, την Ισπανία, την Ιταλία, τη Γερμανία, την Πολωνία, αλλά και τις γειτονικές Βαλκανικές, να είναι οι πιο δυνατές αγορές της. «Εδώ και 3-4 μήνες δουλεύουμε και με την Αμερική, με τη Φέτα, το cream cheese, το στραγγιστό γιαούρτι και το Έδεσμα. Μας βρήκαν, ήρθαν από εδώ, γνωριστήκαμε κι αρχίσαμε μια συνεργασία με πολύ καλές προοπτικές», ανέφερε ο συνομιλητής μας.

Η ημερήσια εισκόμιση γάλακτος από φάρμες των Σερρών, φτάνει τους 3,5-4 τόνους αγελαδινό και στους 4-5 αιγοπρόβειο και εκτός από τον βραχίονα της γιαούρτης, που συνεισφέρει με περίπου 70% στον κύκλο εργασιών της «Κορυφή», χρησιμοποιείται για την παραγωγή φέτας, αλειφόμενου τυριού, μικρών ποσοτήτων από Κεφαλοτύρι, αλλά και για ροφήματα όπως το Κεφίρ, ενώ στα σχέδια της επιχείρησης είναι να παράξει και Cottage cheese. Στην γκάμα των προϊόντων υπάρχουν και τα εδέσματα, τα οποία παρασκευάζονται από εισαγόμενο γάλα, ενώ από επιλογή η επιχείρηση δεν σκοπεύει να επεκταθεί στα κίτρινα τυριά. Επενδυτικά, προωθείται η δημιουργία νέων ψυκτικών εγκαταστάσεων, εκτός απρόοπτου μέσα στο 2022, με επιφάνεια περίπου 1.000 τ.μ., σε διπλανό ακίνητο 15 στρεμμάτων που αποκτήθηκε για το σκοπό αυτό, μέσω μιας επένδυσης που προϋπολογίζεται σε 500 χιλ. ευρώ.



ΜΑΣΤΟΡΑΣ ΜΕ ΜΕΡΑΚΙ ΚΑΙ ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΟ DNA ΤΡΙΩΝ ΓΕΝΕΩΝ

ΜΠΟΡΕΙ Η ΕΝΑΡΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ της «Κορυφής» να τοποθετείται στο 1998, ωστόσο, η σχέση του κ. Κανακάρη με την γαλακτοτυροκομία έχει βαθιές ρίζες που ανάγονται λίγο μετά τα μέσα του 1800. «Ο παππούς μου, και εκείνος με το όνομα Ζαφείρης Κανακάρης, πρόσφυγας από τη Ραιδεστό της Αν. Θράκης, ο οποίος πέθανε το 1982 σε ηλικία 105 ετών, τυροκομούσε σε περίπου 15 χωριά των Σερρών, στις μάντρες όπου οι κτηνοτρόφοι μάζευαν το γάλα. Επίσης, ο πατέρας μου το 1956 έφτιαξε το πρώτο εργαστήριο παραδοσιακού γιαουρτιού στις Σέρρες και από το 1965 και μετά, πήγε και εργάστηκε ως μάστορας τυροκόμος στον Νικολάου, που ήταν θείος του», εξηγεί και προσθέτει πως ο ίδιος τα καλοκαίρια, σε ηλικία 15-16 ετών, πήγαινε και βοηθούσε στο τυροκομείο. Παρότι οι σπουδές του ήταν στην Ηλεκτρολογία, το μεράκι του για την τυροκομία τον κέρδισε και τον οδήγησε, μαζί με τον αδελφό του, να «στήσουν» το 1987 στις Σέρρες το δικό τους εργαστήριο παρασκευής παραδοσιακού γιαουρτιού. «Το 1990 μας εξαγοράζει η Κρι-Κρι, διότι έως τότε ήταν μόνο στο παγωτό. Πήγαμε με μισθό και τη συμφωνία να λαμβάνουμε και ένα ποσοστό επί των πωλήσεων. Με αυτό το καθεστώς δουλέψαμε μαζί τους αρκετά χρόνια, αλλά στη συνέχεια χάλασε η συνεργασία και αποχωρήσαμε. Και τότε γεννήθηκε η ιδέα να στήσουμε από την αρχή την Κορυφή, κάτι που έγινε το 1988», θυμάται ο κ. Κανακάρης. Έως και πριν 5-6 χρόνια ο κ. Κανακάρης ήταν βασικός «μάστορας» στο τυροκομείο της επιχείρησης, συμμετέχοντας στην παραγωγή γιαούρτης και τυριών, αλλά πλέον «επειδή μεγαλώνει η δουλειά, με τον κύκλο εργασιών να έχει φτάσει στα 6 εκατ. ευρώ και αυξάνει κάθε χρόνο με 10%-15%, έπρεπε να ασχοληθώ περισσότερο με τα διοικητικά. Όταν υπάρχει δυσκολία, κατεβαίνω στην παραγωγή». Όση ώρα διήρκεσε η κουβέντα μας, συνυπήρχαμε, στο γραφείο του κ. Κανακάρη με την τέταρτη γενιά που θα κληθεί να αναλάβει τα νήια της επιχείρησης όταν κριθεί σκόπιμο. «Ο Νίκος έχει τελειώσει Τεχνολόγος Τροφίμων κι η Έλενα Οικονομικά κι ήδη απασχολούνται στην εταιρεία», είπε έμπλεος περηφάνιας ο Ζαφείρης Κανακάρης.

Τυροκόμος



Τώρα και **διαδικτυακά**

tyrokomos.gr

ΠΡΟΣ ΕΝΤΑΞΗ ΣΤΑ ΠΓΕ ΤΟ ΚΑΣΚΑΒΑΛΙ ΠΙΝΔΟΥ

■ ΕΝΑ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ελληνικό ημίσκληρο τυρί, το οποίο φτιαχνόταν στην Ηπειρο από το 17ο αιώνα από Βλάχους νομάδες και παρασκευάζεται και σήμερα στην περιοχή, το «Κασκαβάλι Πίνδου/Κασκαβάλ Πίνδου» παίρνει το δρόμο για ένταξη στο μητρώο των προϊόντων ΠΟΠ-ΠΓΕ-ΕΠΙΠ της Ευρωπαϊκής Ένωσης ως Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (ΠΓΕ). Η πρωτοβουλία ανήκει στον Περιφερειάρχη Ηπείρου Αλέκο Καχριμάνη, ο οποίος εδώ και καιρό είχε αναθέσει στο Γεωπονικό Πανεπιστήμιο να ετοιμάσει το φάκελο ενώ την αίτηση για καταχώριση της ονομασίας «Κασκαβάλι Πίνδου/Κασκαβάλ Πίνδου» κατέθεσε η Οργάνωση Παραγωγών Κασκαβάλ Πίνδου, με έδρα τη Φιλοθέη Άρτας.

Το «Κασκαβάλι Πίνδου/Κασκαβάλ Πίνδου» παρασκευάζεται με την τεχνική της θερμαινόμενης τυρομάζας από πρόβειο ή μείγμα πρόβειου και γίδινου γάλακτος (το γίδινο σε αναλογία μικρότερη του 35%), με μια ιδιαίτερη τεχνική που ανέπτυξαν οι Βλαχόφωνοι νομάδες-κτηνοτρόφοι της Βαλκανικής, ορμώνοντι από περιοχές της κεντρικής - βόρειας απόληξης της Πίνδου. Ας σημειωθεί ότι οι περιοχές κατοχύρωσης του προϊόντος συμπίπτουν ουσιαστικά με τις γεωγραφικές περιοχές στις οποίες ζούσαν οι νομάδες Βλάχοι, δηλαδή η κεντρική-βόρεια απόληξη της οροσειράς της Πίνδου και οι παρακείμενες περιοχές της Ηπείρου, Θεσσαλίας και Δυτικής Μακεδονίας. **Α. ΛΙΑΜΗΣ**



Το Κασκαβάλι απαιτεί περίοδο παρασκευής-ωρίμανσης περίπου 90 ημερών για να είναι έτοιμο προς κατανάλωση.



ΕΠΑΝΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΟΥ NUTRI-SCORE ΖΗΤΟΥΝ ΚΑΙ ΟΙ ΓΑΛΛΟΙ ΤΥΡΟΚΟΜΟΙ

■ ΣΤΗΝ ΤΕΛΕΥΤΑΙΑ ΘΕΣΗ της κατάταξης του συστήματος επισήμανσης διατροφικών προϊόντων Nutri-Score βρέθηκε το διάσημο γαλλικό τυρί ροκφόρ, δίπλα σε αεριούχα ποτά και πατατάκια, αξιολογώντας τα κορεσμένα λίπη και τα σάκχαρα και οδηγώντας τους Γάλλους παραγωγούς να ζητήσουν την επαναξιολόγηση του συστήματος. Το γαλλικό τυρί έλαβε τη βαθμολογία Ε, που αποτελεί τη χαμηλότερη στην κατάταξη. Οι Γάλλοι παραγωγοί ακολουθούν έτσι το δρόμο αρκετών παραγωγών σε ευρωπαϊκό επίπεδο όπως για παράδειγμα των Ιταλών που θεωρούν ότι τα περισσότερα αγροτικά προϊόντα αδικούνται αλλά και της Ελλάδας όπου ο Σύνδεσμος Εξαγωγέων (ΣΕΒΕ) ζήτησε τον Μάιο με επιστολή του την αποτροπή της υιοθέτησης σε επίπεδο Ε.Ε. Ο γενικός γραμματέας της Συνομοσπονδίας Τυροκόμων Σεμπαστιέν Βινιέτ δήλωσε σε γαλλικό μέσο: «Η διατροφική αξία του προϊόντος έχει παραλειφθεί. Το τυρί έχει 19% ασβέστιο και 8% πρωτεΐνη. Έχει πραγματική διατροφική αξία αλλά το μήνυμα αυτό δεν περνάει με το απλοϊκό σύστημα αξιολόγησης χρωμάτων του Nutri-score». **Π. ΓΚΟΓΚΟΣ**

ΕΚΤΟΣ ΑΓΟΡΑΣ ΓΙΑ ΔΥΟ ΧΡΟΝΙΑ ΟΣΟΙ ΝΟΘΕΥΟΥΝ ΠΟΠ/ΠΓΕ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

■ ΑΠΛΟΠΟΙΗΣΗ και αυστηροποίηση του Κανονισμού για την παραχώρηση του

δικαιώματος παραγωγής προϊόντων ΠΟΠ/ ΠΓΕ, με καμπάνες που μπορεί να φτάνουν έως και τα δύο χρόνια αφαίρεσης της άδειας από τους παραβάτες, ανεξάρτητα αν υπάρχει υποτροπιασμός ή όχι,

δρομολογεί ο ΕΛΓΟ - Δήμητρα.

Τις αλλαγές στον Κανονισμό των ΠΟΠ και ΠΓΕ, που «δεν θα είναι πομπώδεις, ούτε μεγαλόστομες, αλλά απλές και δίκαιες», προαναγγέλλει με σχετικό άρθρο του ο δρ Δημήτριος Γαλαμάτης, διευθυντής Διασφάλισης Ποιότητας Αγροτικών Προϊόντων στον ΕΛΓΟ, σημειώνοντας μάλιστα ότι στόχος του ελεγκτικού φορέα είναι να ξεκινήσει άμεσα η εφαρμογή τους. **Α. ΔΙΑΜΗΣ**



ΟΙ ΒΑΣΙΚΟΙ ΠΑΙΧΤΕΣ ΣΕ ΑΞΙΑ ΠΩΛΗΣΕΩΝ (εκατ. ευρώ)
ΚΑΙ ΤΑ ΜΕΡΙΔΙΑ ΑΓΟΡΑΣ ΤΟΥΣ

04/01/2021 - 25/04/2021

- Friesland Campina 30,37 - 22%
- ΔΕΛΤΑ 28,35 - 20,5%
- Ιδιωτική ετικέτα 24,307 - 17,6%
- ΟΛΥΜΠΟΣ 24,306 - 17,6%
- ΜΕΒΓΑΛ 4,8 - 3,5%
- Φάρμα Κουκάκη 4,5 - 3,3%
- Ροδόπη 3,23 - 2,4%
- ΕΑΣ Βόλου 2,55 - 1,9%
- ΣΕΡΓΑΛ 2,3 - 1,7%
- ΤΡΙΚΚΗ 1,87 - 1,3%

ΔΥΟ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΙ ΣΤΟ Top10 ΤΩΝ ΠΑΙΧΤΩΝ ΤΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

■ ΣΥΜΦΩΝΑ με στοιχεία της NielsenIQ που εξετάζουν τα μεγάλα σούπερ μάρκετ της Ελλάδας στην πειρωτική και νησιωτική χώρα καθώς και τις εκπωτικές αλυσίδες στους δέκα βασικούς παίχτες στην ελληνική αγορά γάλακτος περιλαμβάνονται δύο συνεταιριστικές επιχειρήσεις, η ΕΑΣ Βόλου και η ΕΑΣ Τρικάλων. Να σημειωθεί ότι η αγορά γάλακτος στην Ελλάδα κατέγραψε πωλήσεις 421,7 εκατ. ευρώ το 2020, με αύξηση κατά 3,3% έναντι του 2019 που οι αντίστοιχες πωλήσεις ήταν 408,2 εκατ. . Αντίστοιχα πουλήθηκαν 317,8 εκατ. κιλά το 2020, με οριακή αύξηση κατά 0,2% έναντι των 317,2 εκατ. κιλών που πουλήθηκαν το 2019. Σε ό,τι αφορά το τετράμηνο του 2021 από 4 Ιανουαρίου έως και 25 Απριλίου η συνολική αγορά γάλακτος σε αξία κατέγραψε μείωση σε αξία κατά 0,9% από 139,23 εκατ. το αντίστοιχο διάστημα του 2020 σε 138 εκατ. **Γ. ΛΑΜΠΡΗΣ**



ΚΟΡΥΦΗ
ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ



E-mail: info@korifiyogurt.com



Τηλέφωνο: 23210 39997



Διεύθυνση: Ν. Περιφερειακή Οδός Σερρών-Θεσ/νίκης
(όπισθεν Ε.Β.Ζ.) Σέρρες



ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΠΟΠ ΚΑΙ ΩΡΑΡΙΟ ΣΤΑ ΑΙΤΗΜΑΤΑ ΤΩΝ ΘΕΣΣΑΛΩΝ

■ ΤΗ ΔΙΕΘΝΗ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ των ΠΟΠ/ΠΓΕ γαλακτοκομικών προϊόντων, τη νομιμοποίηση λειτουργίας ημερήσιων ωρών και Κυριακής, καθώς το γάλα για τα ΠΟΠ πρέπει να τυροκομείται εντός 24 ωρών και απλοποίηση των αδειών για χρήση των κλαρκ, ζητούν οι τυροπαραγωγοί της Θεσσαλίας. Με αναφορά του στους υπουργούς Αγροτικής και Εργασίας Σ.Λιβανό και Κ. Χατζηδάκη, ο βουλευτής Λάρισας ΝΔ, Μ. Χαρακόπουλος συνηγορεί στα αιτήματα που διατυπώνονται σε επιστολή του Συλλόγου Τυροπαραγωγών Θεσσαλίας πάνω σε ζητήματα λειτουργίας και εμπορίας που αντιμετωπίζουν τα τυροκομεία.

© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ ΤΟΥ ΒΑΣΙΛΗ ΒΕΡΒΕΡΙΔΗ

ΣΤΟΝ ΠΛΗΓΕΝΤΑ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟ ΜΕΣΟΤΟΠΟΥ ΛΕΣΒΟΥ Η ΦΩΤΕΙΝΗ ΑΡΑΜΠΑΤΖΗ

■ ΤΗ ΣΤΗΡΙΞΗ της κυβέρνησης στον πυρόπληκτο Αγροτικό Κτηνοτροφικό Συνεταιρισμό Μεσοτόπου, εξέφρασε η υφυπουργός Αγροτικής Ανάπτυξης, Φωτεινή Αραμπατζή, κατά την επίσκεψή της στο σημείο όπου ξέσπασε η πυρκαγιά στις 13 Ιουλίου. Συνοδευόμενη από τον αντιπρόεδρο της Βουλής, Χαράλαμπο Αθανασίου, τόνισε ότι με το πείσμα και την αφοσίωση, που επιδεικνύουν οι αγροτοκτηνοτρόφοι του Μεσοτόπου για τη δουλειά τους είναι σίγουρο πως θα ορθοποδήσει ξανά ενώ ξεναγήθηκε και στο εργαστήριο τυποποίησης της Φέτας ΠΟΠ, που λειτουργεί ο Συνεταιρισμός. Τελευταίος σταθμός της περιόδου της υφυπουργού ήταν οι εγκαταστάσεις του Συλλόγου Τυροπαραγωγών Λέσβου στην Μόρια, ο οποίος μετά από δεκάχρονη παύση επαναδραστηριοποιήθηκε.



Βαδίζοντας στον ελληνικό «Δρόμο του Τυριού»

■ ΣΚΛΗΡΑ ΤΥΡΙΑ και τύπου Φέτας, παρασκευασμένα με γάλατα από αυτόχθονες φυλές προβάτων, όπως το Καλαρρύτικο και το Καραμάνικο Κατσικά, από κοπάδια μετακινούμενων κτηνοτρόφων, σε συνδυασμό και με άλλα τοπικά προϊόντα του αγροδιατροφικού τομέα, θα μπορούν να απολαύσουν προσεχώς οι γαστρονομικοί επισκέπτες της Ηπείρου και του Αργυρόκαστρου στη Ν.Αλβανία. Ακολουθώντας τα φημισμένα παραδείγματα του «Route Des Fromages» στη Γαλλία και του «Hum Passion Tour» στην Ισπανία, φορείς από την Ελλάδα και την Αλβανία (Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων – Αργυρόκαστρου, Γαλακτοκομική Σχολή Ιωαννίνων και οργάνωση Argjiro), μέσω του Interreg, επιχειρούν να στήσουν τον δικό τους «Δρόμο του Τυριού» και να καταστήσουν τη διασυνοριακή περιοχή ως τα... «τυροκομικά Ζαγοροχώρια». Το εγχείρημα υλοποιείται μέσω του έργου «Cheese Cult» που αξιοποιεί τη διατροφική παράδοση και την τοπική

παραγωγή τυριών. «Αν θέλει να πάει κάποιος σε μια ορεινή τουριστική περιοχή, η πρώτη που θα διαλέξει είναι τα Ζαγοροχώρια. Μετά θα πάει στα υπόλοιπα. Το ίδιο θέλουμε να κάνουμε και με το Δρόμο του Τυριού. Να γίνει πρώτη επιλογή για τους γαστρονομικούς τουρίστες, ένα brand που εκτός από τη γαστρονομία θα συνδυάζει τον πολιτισμό, αλλά και τη συνθετικότητα των τοπικών κοινωνιών», τόνισε ο καθηγητής του Τμήματος Γεωπονίας στο Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων, Γιάννης Σκούφος, σε διαδικτυακή ημερίδα παρουσίασης του έργου στις αρχές Ιουλίου. Στην παρέμβασή του ο δρ Βάσιος Κώτσιος, από την ΚοινΣεπ «Κοινωνική Αλληλεγγύη», η οποία ανέλαβε να χαρτογραφήσει το δυναμικό που θα μπορούσε να πλαισιώσει το «Δρόμο του Τυριού», ανέφερε ότι έχουν δηλώσει συμμετοχή στο έργο 13 παραγωγοί, 15 τουριστικές υποδομές, 63 Μουσεία, 18 Γεφύρια, 60 πολιτιστικά και 71 περιβαλλοντικά σημεία. **Α. ΛΙΑΜΗΣ**



συνέντευξη

Μιλάει στη φέτα το βαρέλι

ΕΧΟΝΤΑΣ ΚΛΕΙΣΕΙ ΤΡΙΑΝΤΑ ΧΡΟΝΙΑ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑΣ ΜΕ ΤΗΝ ΕΝΩΣΗ ΚΑΛΑΒΡΥΤΩΝ ΓΙΑ ΤΗ ΒΑΡΕΛΙΣΙΑ ΦΕΤΑ ΤΗΣ, Ο «ΒΑΡΕΛΛΑΣ», ΟΠΩΣ ΟΛΟΙ ΠΙΑ ΤΟΝ ΑΠΟΚΑΛΟΥΝ, ΣΩΤΗΡΗΣ ΜΠΙΣΑΣ ΑΠΟ ΤΟ ΜΕΤΣΟΒΟ ΞΕΧΩΡΙΖΕΙ ΤΗΝ ΟΞΙΑ ΩΣ ΤΟ ΙΔΑΝΙΚΟ ΞΥΛΟ ΓΙΑ ΤΟ ΤΥΡΟΒΑΡΕΛΟ, ΑΦΟΥ ΑΛΛΗΛΕΠΙΔΡΑ ΜΕ ΤΑ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ ΤΗΣ ΦΕΤΑΣ ΚΑΙ ΤΗΝ ΚΑΝΕΙ ΑΚΟΜΗ ΠΙΟ ΝΟΣΤΙΜΗ ΚΑΙ ΘΡΕΠΤΙΚΗ.

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ ΣΤΟΝ ΛΕΩΝΙΔΑ ΛΙΑΜΗ
ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ ΒΑΣΙΛΗΣ ΒΕΡΒΕΡΙΔΗΣ



συνέντευξη

Το σφυρί ανεβοκατέβαινε με δύναμη και σιγουριά. Με κάθε «μπαμ» το ανοξείδωτο στεφάνι «αγκάλιαζε» όλο και πιο σφιχτά το ξύλινο βαρέλι, που είχε μπροστά του. Ο Σωτήρης Μπίσας, ένας 62χρονος περήφανος Βλάχος από το Μέτσοβο, με κατάμαυρα μαλλιά και χέρια σαν τανάλεις, ήταν στο εργαστήριο της οικογένειας Τσίμπου στο Ανήλιο Ιωαννίνων και είχε βάλει σκοπό να μας μυήσει στην τέχνη της βαρελοποιίας. Φέτος κλείνει 50 χρόνια στο επάγγελμα και πλέον ελάχιστοι τον γνωρίζουν με το όνομά του. «Βαρελά με ανεβάζουν, βαρελά με κατεβάζουν», λέει με μια επιτηδευμένη, δήθεν, ενόχληση. «Όργωσε» σχεδόν όλη την Ελλάδα, επισκευάζοντας τυροβάρελα για το μεροκάματο, μέχρι που το 1990 έριξε «άγκυρα» στα Καλάβρυτα και την τοπική ΕΑΣ. Από τα χέρια του θα έχουν περάσει για επισκευή κοντά ένα εκατομμύριο βαρέλια. «Άλλα μου ζήτησαν να τους αλλάξω δούγες, άλλα να τους καρφώσω στεφάνια και άλλα ήθελαν να τους επισκευάσω το καπάκι», λέει. Δεν κρύβει, ωστόσο, την απογοήτευσή του για την πορεία του κλάδου, καθώς από 40 εργαστήρια που είχε το Μέτσοβο, όταν ήταν παιδί και άφηνε τους φίλους του στην παιδική χαρά για να ξεκλέβει την τέχνη του βαρελά σε κάτι γείτονες μαστόρους, σήμερα έχουν απομείνει 4-5 όλα κι όλα. Τη στενοχώρια του, τη μετριάζει η αγάπη του για τα εγγόνια του και η αδυναμία του στα μαύρα άλογά του, που τον συνοδεύουν όπου πάει.

Σε ποια ηλικία ακριβώς ήσασταν όταν ξεκινήσατε να μάθετε την τέχνη του βαρελά; Από μικρό παιδί μου άρεσε αυτή η δουλειά. Ήταν δύο γείτονές μας, περασμένης ηλικίας, οι οποίοι έφτιαχναν βαρέλια και τα απογεύματα αντί να πηγαίνω στην παιδική χαρά, πήγαινα εκεί και έβλεπα πώς δούλευαν. Από τότε μου μπήκε στο μυαλό μου, να γίνω βαρελάς. Το έκανα όταν ήμουν 13 ετών. Τέσσερις μήνες αφού τελείωσα το Δημοτικό. Ήταν Οκτώβριος του 1971, όταν πήγα εκεί επαγγελματικά σαν βοηθός.

Η οικογένεια είχε κάποια παράδοση στην κατασκευή βαρελιών ή εσείς ήσασταν ο πρώτος που αποφάσισε να ασχοληθεί με το αντικείμενο; Ο παππούς ήταν μαστορας. Ήξερε και έφτιαχνε χειροποίητα βαρέλια. Αλλά συγχρόνως ήταν και οικοδόμος. Ήταν αρχιτέκτονας στην πέτρα. Αποκλειστικά βαρελάς, όμως, μόνο εγώ και ο αδελφός μου. Έχουμε πάει σαν κατασκευαστές σε όλα τα εργοστάσια. Επειδή ήθελα να μάθω περισσότερα για την τέχνη, δεν καθόμουν πολύ σε ένα χώρο εργασίας. Κάθε χρόνο άλλαζα εργοστάσιο και πάντα κάτι παραπάνω μάθαινα από τους γηραιότερους μαστόρους.

Μπήκατε εύκολα στο πνεύμα της τέχνης ή αντιμετωπίσατε δυσκολίες; Ήταν δύσκολα στην αρχή. Την πρώτη χρονιά παραλίγο να σπάσω το χέρι μου με ένα κούτσουρο που μου το πήρε από κάτω. Ήμουν μικρός, δεν είχα την τεχνογνωσία να το γυρίσω και λίγο ακόμη θα πάθαινα μεγάλη ζημιά. Μια άλλη φορά πήγα στο δάσος που γινόταν υλοτόμηση. Άκουγα πολλά αλυσοπρίονα να δουλεύουν και δεν ήξερα από πού να φυλαχτώ.



Η φωτογράφιση του Σωτήρη Μπίσα για τις ανάγκες της συνέντευξής του στην ειδική έκδοση «Τυροκόμος» φιλοξενήθηκε στο εργαστήριο βαρελοποιίας της οικογένειας Τσίμπου στο Μέτσοβο.





Και παραλίγο να με πλακώσει μια οξιά. Κάποια κλαδιά δεν μπόρεσα να τα αποφύγω. Αυτό το περιστατικό δεν θα το ξεχάσω ποτέ. Από εκεί και πέρα, τα πρώτα δύο χρόνια δούλεψα αμιοθί για να μάθω την τέχνη. Μετά, στα εργοστάσια μας έδιναν από 20 δραχμές την ημέρα για πολύ βαριά δουλειά δέκα ωρών και ήμασταν μικρά παιδιά. Το αγαπούσα όμως αυτό που έκανα.

Από τότε πέρασαν πολλά χρόνια. Πώς εξελιχθήκατε επαγγελματικά; Έχω γυρίσει όλη την Ελλάδα, από Πύργο Ηλείας, Αμαλιάδα, Ανδραβίδα, Σπάρτη, Μάνη, Τρίκαλα, παντού σε όλα τα τυροκομεία. Τα έχω γυρίσει, ένα 80% των τυροκομιών της Ελλάδας. Και τα τελευταία 30 χρόνια είμαι στα Καλάβρυτα. Στο πέρασμα των ετών έπαψαν να με φωνάζουν με το όνομά μου. Βαρελά με ανεβάζουν, βαρελά με κατεβάζουν. Καμιά φορά έρχονται Μετσοβίτες στα Καλάβρυτα και με ψάχνουν. Όταν τους λένε «πού είναι ο Μπίσας;» δεν βγάζουν άκρη. Μόλις τους πουν ότι ψάχνουν τον βαρελά, τους στέλνουν αμέσως πού να με βρουν.

Έτσι όπως το περιγράφετε η ζωή σας ήταν κατά κάποιον τρόπο νομαδική. Ναι, στην αρχή από εδώ κι από εκεί σε όλη την Ελλάδα



«Στα Καλάβρυτα το 95% της Φέτας διακινείται σε βαρέλι. Σε αυτό έχει βοηθήσει και η πρακτική του Σκλαβενίτη, που απαιτεί η Φέτα στα καταστήματά του να είναι σε βαρέλι» σημειώνει ο κ. Μπίσας.

Περισσότερα από ένα εκατομμύριο βαρέλια σε 30 χρόνια έχει επισκευάσει στην Ένωση Καλαβρύτων ο Σωτήρης Μπίσας.



και μετά, για τα τελευταία 30 χρόνια, στο δρομολόγιο Καλάβρυτα – Μέτσοβο, Μέτσοβο – Καλάβρυτα. Τα πρώτα χρόνια καθόμουν 5-6 μήνες στα Καλάβρυτα και τους υπόλοιπους στο Μέτσοβο. Εδώ και λίγα χρόνια μένω 8-9 μήνες στην Ένωση, γιατί η παραγωγή έχει αυξηθεί πάρα - πάρα πολύ. Έχουμε τριπλασιάσει και τετραπλασιάσει τα βαρέλια και χρειάζεται να είμαι εκεί περισσότερο χρόνο. Στην αρχή τα έφτιαχνα μόνος μου, γύρω στα 15.000 – 20.000 βαρέλια το χρόνο. Τώρα όμως που είμαστε στα 50.000 – 60.000 βαρέλια, χρειάζομαι και βοηθούς.

Το επαγγελματικό πάντρεμα με την Ένωση Καλαβρύτων πώς προέκυψε; Στα Καλάβρυτα ήταν πολύ λίγοι επισκευαστές βαρελιών. Εγώ εκείνη την εποχή όπως σας είπα δούλευα σε πολλά τα τυροκομεία σε όλη τη χώρα. Ήταν όμως μικρά τα τυροκομεία. Σε άλλον επισκευάζα 500 βαρέλια, σε άλλον 1.000 και σε άλλον 2.000 βαρέλια. Επειδή, όμως, το επάγγελμα άρχισε να φθίνει, ο τότε διευθυντής της Ένωσης Καλαβρύτων ρώτησε τους εργοστασιάρχες εδώ στο Μέτσοβο και με βρήκε. Μου είπε να πάω να τον δω, να συστηθούμε και να γνωριστούμε και με τον τρόπο του με κράτησε στα Καλάβρυτα. Φυσικά αμειβόμουν πάρα πολύ καλά. Πλέον έχω κλείσει 30 χρόνια συνεργασίας με την ΕΑΣ Καλαβρύτων.

Με τι ακριβώς ασχολείστε στην ΕΑΣ Καλαβρύτων; Είμαι ο βασικός επισκευαστής. Όταν επιστρέφουν τα βαρέλια από τα σούπερ μάρκετ με τα οποία συνεργάζεται η οργάνωση, συνήθως έχουν κάποια φθορά. Άλλα θα έχουν σκουριασμένα στεφάνια που θέλουν αλλαγή, άλλα σπασμένες δούγκες και άλλα έχουν ζημιές στα καπάκια τους. Σε όλα αυτά αντικαθιστούμε τα φθαρμένα υλικά και το βαρέλι γίνεται και πάλι έτοιμο για χρήση.

Λένε πως ο καλός επαγγελματίας αφουγκράζεται τη δουλειά του. Το βαρέλι «μιλάει» με τον μάστορα; Ναι, ναι! Εγώ μιλάω με τα βαρέλια. Στην αποθήκη της Ένωσης έχουμε 50.000 βαρέλια -φθάσαμε και κοντά στα 60.000 κάποιες χρονιές- και είναι σαν να μου λένε τι θέλουν. Το ένα ζητά να του αλλάξω στεφάνι, το άλλο το καπάκι, το άλλο τη δούγα. Ναι, μιλώ με τα βαρέλια. Από τόσες χιλιάδες βαρέλια ξέρω τι φθορά έχει το καθένα. Γιατί αυτή τη δουλειά την κάνω πάρα πολλά χρόνια. Για να καταλάβετε τα τελευταία 30 έτη, μόνο στην Ένωση Καλαβρύτων, έχω επισκευάσει κοντά στο ένα εκατομμύριο βαρέλια.

Από τη μακρά σας εμπειρία, πόσος είναι ο μέσος όρος ζωής ενός βαρελιού; Το βαρέλι ζει γύρω στα 5-6 χρόνια. Και επειδή είναι ένα ακριβό υλικό, σπκώνει να του κάνεις επισκευές. Δεν είναι σαν το δοχείο που στοιχίζει 2 ευρώ το κομμάτι. Ένα βαρέλι κοστίζει γύρω στα 25-27 ευρώ και γι' αυτό επιλέγεται να επισκευάζεται. Έτσι, έχουμε και εμείς δουλειά, αλλά και τα τυροκομεία που τα αξιοποιούν μειώνουν το κόστος τους.

Τα περισσότερα τυροκομεία, ωστόσο, δεν τα χρησιμοποιούν πλέον... Εμείς στα Καλάβρυτα το 95% της παραγωγής Φέτας το διακινούμε σε βαρέλι. Σε αυτό έχει βοηθήσει και η πρακτική του Σκλαβενίτη, ο οποίος απαιτεί η Φέτα που διακινεί στα καταστήματά του να είναι σε βαρέλι. Να είναι καλά ο άνθρωπος, γιατί δίνει ζωντάνια και στους Μετσοβίτες βαρελάδες. Τα περισσότερα τυροκομεία, όμως, έχετε δίκαιο, βάζουν το τυρί σε δοχεία. Είναι θέμα κόστους, αλλά και λειτουργικότητας στις εξαγωγές. Το λέω ξανά, όμως. Αν δεν ήταν ο



Σκλαβενίτης και η Ένωση Καλαβρύτων και αυτά τα λίγα εργαστήρια κατασκευής βαρελιών που έχουν μείνει στο Μέτσοβο θα είχαν κλείσει.

Ποια είναι η εικόνα του κλάδου σήμερα στο Μέτσοβο; Όταν ξεκίνησα εγώ να μαθαίνω το επάγγελμα στο χωριό είχαμε 30-40 βιοτεχνίες. Σήμερα λειτουργούν όλες και όλες 3-4 και δυστυχώς, οι περισσότερες δουλεύουν με αλλοδαπούς, διότι από τους Έλληνες δεν πάει κανείς. Ούτε Μετσοβίτης, ούτε από άλλα χωριά της περιοχής γιατί είναι δύσκολη δουλειά.

Φοβάστε ότι θα χαθεί το επάγγελμα βαρελοποιού; Θα χαθεί, ναι. Πλέον δυσκολεύομαι να βρω άνθρωπο βοηθό. Να τον πληρώσω πολύ καλά και να του μάθω και τη δουλειά, αλλά δεν έρχεται κανένας. Εδώ τα γύρω χωριά που τους ξέρω όλους, τους παρακαλώ και δεν θέλουν. Κάθονται στις καφετέριες και δεν έρχεται κανένας. Στενοχωριέμαι πάρα πολύ γιατί σε 1-2 χρόνια θα αποσυρθώ και ίσως να μην μπορέσω να αφήσω αντικαταστάτη.

Εσείς ασχολείστε κυρίως με τα τυροβάρελα, ωστόσο έχουμε πολλά είδη βαρελιών και το καθένα θέλει το δικό του ξύλο, έτσι δεν είναι; Για το τυροβάρελο το ιδανικό ξύλο είναι η οξιά. Δεν κάνει τίποτε άλλο. Θέλει όμως προσοχή στη μεταχείριση γιατί είναι ένα ξύλο που εύκολα στεγνώνει, αλλά εξίσου εύκολα και ρουπώνει. Έχουμε όμως και άλλα βαρέλια από δρυ ή καστανιά, τα οποία είναι κυρίως για κρασοβάρελα.

Η τέχνη στην κατασκευή είναι ίδια, αλλά αυτά κάνουν μόνο για κρασιά. Τα οινοποιεία, ωστόσο, κάνουν εισαγωγές από τη Γαλλία, γιατί ο δρυς εκεί είναι καλύτερης ποιότητας και βέβαια σε πολλές περιπτώσεις το ξύλινο βαρέλι αντικαθίσταται πλέον από ανοξείδωτες δεξαμενές.

Τι το ξεχωριστό έχει η οξιά; Η ιδιαιτερότητά της είναι ότι έχει μεγάλους πόρους. Στα τυροκομεία αφού βάλουν το τυρί μέσα στο βαρέλι, το αφήνουν 15-20 ημέρες στην ωρίμανση, σε θερμοκρασία 17-18 βαθμών Κελσίου. Κατά τη διαδικασία αυτή, το τυρί ό,τι μικροοργανισμούς έχει και δεν τους δέχεται, το ξύλο οξιάς, επειδή όπως σας είπα έχει πόρους, τους αποβάλλει. Μπορεί να βγάλει μέχρι και 3 κιλά υγρό από μέσα σε αυτές τις περίπου 20 ημέρες που βράζει. Εάν πήξεις ένα τόνο γάλα και το μισό το βάλεις σε βαρέλια και το άλλο μισό σε τσίγκινα δοχεία, θα δεις μεγάλη διαφορά. Κι αυτός είναι ένας λόγος που το βαρελίσιο τυρί είναι πολύ πιο νόστιμο, γιατί από το δοχείο το τυρί δεν μπορεί να αποβάλλει τίποτε, όπως συμβαίνει στο ξύλινο βαρέλι, το οποίο συν τοις άλλοις του δίνει και άρωμα.

Μια παροιμία λέει πως ο βαρελοποιός και ο γάιδαρος χαίρονται λίγο. Είναι πράγματι κουραστική δουλειά; Όλο το χρόνο δουλεύουμε και μάλιστα πολλές ώρες. Δεν καθόμαστε. Το καλοκαίρι πάμε στο βουνό για να διαλέξουμε και να κόψουμε ξύλα, τα οποία τα φέρνουμε στο εργοστάσιο σε κορμούς. Στη συνέχεια κόβονται στους 60 πόντους μήκος με το αλυσοπρίονο, μετά σκίζονται προσεκτικά στην κορδέλα, στα νερά του

συνέντευξη

ξύλου για να γίνουν οι δούγκες και να μην σκεβρώνουν και στο τέλος τις βγάζουμε έξω στα υπόστεγα, για περίπου 3-4 μήνες, να στεγνώσουν καλά, ώστε το φθινόπωρο να αρχίσει σιγά – σιγά η κατασκευή των βαρελιών.

Το σχήμα πώς το παίρνει το βαρέλι; Αυτό είναι ένα από τα μυστικά της τέχνης. Στις άκρες της δούγκας, από τη μέσα μεριά το ξύλο είναι τέσσερις πόντους και από την έξω πέντε. Κι αυτό δίνει το σχήμα του βαρελιού, το οποίο βράζει ώστε να μαλακώσει και να μπορεί να λυγίσει πιο εύκολα. Τη δούγα στη συνέχεια την πάμε σε ένα ειδικό μηχάνημα και παίρνει το στυλ του βαρελιού, πλανάρουμε και στο τέλος το πάμε στη σβούρα, που κάνει γαρδάλωση, γύρω – γύρω για να μπει το καπάκι και να στεγανοποιηθεί. Το τελευταίο στάδιο είναι να πάρουμε το διαβήτη να μετρήσουμε την περίμετρο στο άνοιγμα του βαρελιού. Πρέπει να είναι έξι μέτρα για να είναι σωστό και καταλήγουμε να χαράζουμε το καπάκι, που θα κοπεί στην κορδέλα για να πάρει την τελική του μορφή, να γυαλιστεί και να φύγει για το τυροκομείο.

Ένας καλός μάστορας βαρελοποιός, πόσα βαρέλια μπορεί να φτιάξει την ημέρα, αν έχει έτοιμα όλα τα υλικά; Είναι πιο σύνθετο από ό,τι το περιγράφετε, διότι για παράδειγμα τη μια βδομάδα τα στίνουμε, την άλλη τα βράζουμε, την άλλη ετοιμάζουμε τα καπάκια. Δηλαδή από την αρχή μέχρι το τέλος θα κάνει 6-7 βαρέλια την ημέρα. Αν το δούμε, όμως, σε ετήσια βάση, από το ξεκίνημα στο δάσος όπου θα πάει για να διαλέξει τα σωστά δέντρα, έως τη συναρμολόγηση, ένας καλός βαρελοποιός κάνει από 2.000 έως 2.500 βαρέλια το χρόνο.

Πόσο έχει αλλάξει το επάγγελμα του βαρελοποιού με την έλευση των μηχανημάτων, σε σχέση με το παρελθόν που όλα γινόταν με το χέρι; Τα μαστόρια όταν τα έκαναν χειροποίητα, δούλευαν πολύ πιο σκληρά, αλλά και με περισσότερη τέχνη. Τώρα είναι αλήθεια ότι τα μηχανήματα μάς έχουν βοηθήσει στη δουλειά μας, η οποία και πιο εύκολα γίνεται και περισσότερη παραγωγή βγαίνει.

Σας έχουν λύσει τα χέρια; Για να καταλάβετε, παλιά μας έπεφταν τα χέρια να κάνουμε 5 βαρέλια την ημέρα. Τώρα αν ζοριστείς λίγο παραπάνω, μπορείς να κάνεις και δέκα. Παλιά τα πλανίζαμε με το ροκάνι, ενώ τώρα έχουμε αυτόματα μηχανήματα, τότε τα σκίζαμε με το πελέκι και τώρα τα βάζουμε στην κορδέλα, τότε καρφώναμε τα στεφάνια στο αμόνι και τώρα υπάρχει περτσινιδοφόρος. Ρυθμίζεις τα μηχανήματα και στο βγάζει όπως θέλεις, εύκολα και με ακρίβεια. Έχει αλλάξει πολύ η τεχνολογία στα βαρέλια.

Τα αγαπάτε τα βαρέλια; Φαντάζεστε να κάνετε κάτι άλλο; Αν δεν δω βαρέλι μια μέρα δεν γίνεται. Πενήντα χρόνια κάνω αυτή τη δουλειά. Με έζησε. Με αυτό μεγάλωσα τα παιδιά μου, με αυτό τα σπούδασα και με αυτό έκανα ό,τι έχω κάνει στη ζωή μου. Καμιά φορά δεν έχω φανταστεί τίποτα άλλο. Για εμένα η ζωή μου ήταν τα βαρέλια, τα άλογα και η οικογένειά μου, τίποτα άλλο.

Η σύζυγος όλα αυτά τα χρόνια τι έλεγε; Η σύζυγος μεγάλωνε τα παιδιά. Έχω τρεις κόρες, καθηγήτριες. Αλλά και εγώ όταν πήγαινα στα Καλάβρυτα δεν καθόμουν περί 5-6 μήνες. Κάθε μήνα ερχόμουν μια

εβδομάδα και έφευγα ξανά. Αυτή ήταν η δουλειά. Λίγο στενάχωρα, αλλά έπρεπε να μεγαλώσουμε τα παιδιά. Γι' αυτό τα έκανα όλα. Δεν τους έλειψε τίποτα. Η απουσία μου όμως δεν αναπληρώνεται.

Είναι εμφανές πως σας στενοχωρεί αυτό; Πάρα πολύ. Και είναι το μόνο. Μπορεί να έκανα μια μικρή περιουσία, αλλά αυτά που έχασα δεν αναπληρώνονται. Η απουσία της οικογένειας ήταν αισθητή. Το σκέφτομαι πολλές φορές και τρελαίνομαι. Μου έλειψαν πάρα πολύ. Δεν κατάλαβα πώς μεγάλωσαν τα παιδιά μας. Η γυναίκα μου τα έκανε όλα. Είναι δυνατός χαρακτήρας, καλή μάνα και τα μεγάλωσε.

Είπατε νωρίτερα πως εκτός από τα βαρέλια και την οικογένεια, η ζωή σας είναι και τα άλογα... Έχω μεγάλη αδυναμία στα άλογα. Φανταστείτε ότι τα καλοκαίρια τα φέρνω στο Μέτσοβο από τα Καλάβρυτα και το φθινόπωρο ακολουθώ το αντίθετο δρομολόγιο. Έχω μια αλογιέρα και τα βάζω μέσα, ανά δύο -δύο, πάω και έρχομαι τρεις φορές στα Καλάβρυτα και τα μεταφέρω. Την άνοιξη τα ίδια.

Πώς ξεκίνησε αυτή η σχέση; Τα άλογα τα αγαπούσα από μικρός γιατί και ο πατέρας μου είχε. Ήταν κτηνοτρόφος. Έμπαίνα καβάλα από 8-10 ετών και τα αγάπησα. Από τότε πάντα έχω άλογα. Είναι ειδικής ράτσας. Δεν καλπάζουν όπως εκείνα του ιπποδρόμου. Είναι πλαγιτροχαστές, όταν βαδίζουν κινούν ταυτόχρονα το δεξί μπροστινό και το δεξί πίσω πόδι και αντίστοιχα από αριστερά. Πάω και σε αγώνες. Μαζευόμαστε για παράδειγμα στην Ακράτα, 60-70 άλογα και κάνουμε αγώνες ή στη Βόνιτσα. Δύο χωριά με πολλά άλογα. Πάμε επίσης στο Ηράκλειο Κρήτης, στη Σιάτιστα, στην Ηγουμενίτσα και στους αγώνες αυτούς τα τρία πρώτα άλογα παίρνουν βραβείο. Αν όμως μέσα στην πίστα που καλπάζει χάσει τον πλαγιτροχασμό, ο κριτής σε κόβει. Είναι όπως στο μπάσκετ όταν κάνεις βήματα. Έχει τιμωρία...

Είστε αναβάτης δηλαδή... Ναι εδώ και χρόνια, μέρα παρά μέρα το απόγευμα θα ανέβω να κάνω μια βόλτα. Παίρνω τότε το ένα και τότε το άλλο άλογο για να μην τα κουράζω.

Πόσα άλογα έχετε; Έχω επτά τώρα και είναι ράτσα δική μου. Ζευγάρωσα τις φοράδες μου στο Αγρίνιο που έχουν καλά άλογα και έχω τα δικά μου. Αδυναμία μου είναι το μαύρο χρώμα και γι' αυτό όλα μου τα άλογα είναι «καράδες». Δεν υπάρχει άσπρο. Και τα αυτοκίνητά μου και αυτά μαύρα είναι.

Γιατί αυτή η εμμονή με το μαύρο; Ένα άλογο ακόμη και αν έχει τις ίδιες αντοχές και την ίδια ηλικία, το μαύρο θα κάνει 10.000 ευρώ και το άσπρο 5.000 ευρώ στη μισή τιμή. Έχουν άλλη χάρη τα μαύρα.

Τώρα που βγαίνετε στη σύνταξη το βάρος θα πέσει πιο πολύ στα άλογα; Όσο αντέξω 1-2 χρόνια ακόμη θα πάω στα Καλάβρυτα, μετά σκέφτομαι να το αφήσω το επάγγελμα του βαρελοποιού, να καθίσω και να χαρώ τα δύο εγγόνια μου να τα δω να μεγαλώνουν. Είναι αδυναμία μου. Και τώρα με περιμένουν να τελειώσουμε την κουβέντα να πάω να τους πάρω κανένα δώρο, γιατί έχουμε σήμερα το πανηγύρι του Προφήτη Ηλία εδώ στο Μέτσοβο και τα έφερε η κόρη μου να ιδωθούμε.

ΕΝΑΣ ΚΑΛΟΣ
ΒΑΡΕΛΟΠΟΙΟΣ
ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ
ΚΑΝΕΙ ΑΠΟ
2.000 ΕΩΣ 2.500
ΒΑΡΕΛΙΑ ΤΟΝ
ΧΡΟΝΟ



ΤΑ ΑΛΟΓΑ
ΜΟΥ ΕΙΝΑΙ
ΠΛΑΓΙΟΤΡΟΧΑΣΤΕΣ.
ΟΤΑΝ ΒΑΔΙΖΟΥΝ
ΚΙΝΟΥΝ
ΤΑΥΤΟΧΡΟΝΑ
ΤΟ ΔΕΞΙ
ΜΠΡΟΣΤΙΝΟ ΚΑΙ
ΤΟ ΔΕΞΙ ΠΙΣΩ ΠΟΔΙ
ΚΑΙ ΑΝΤΙΣΤΟΙΧΑ
ΑΠΟ ΑΡΙΣΤΕΡΑ.

ΑΠΟ ΤΟ ΒΑΡΕΛΙ ΣΤΟ ΠΙΑΤΟ ΑΡΩΜΑ & ΓΕΥΣΗ

ΣΤΗΝ ΑΛΛΗΛΕΠΙΔΡΑΣΗ ΤΗΣ ΜΕ ΤΟ ΠΟΡΩΔΕΣ ΞΥΛΟ ΤΗΣ ΟΞΙΑΣ, ΑΠΟ ΤΗΝ ΟΠΟΙΑ ΕΙΝΑΙ ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΜΕΝΑ ΤΑ ΒΑΡΕΛΙΑ ΠΟΥ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΝΤΑΙ, ΟΦΕΙΛΟΝΤΑΙ ΤΑ ΙΔΙΑΙΤΕΡΑ ΑΡΩΜΑΤΙΚΑ ΚΑΙ ΓΕΥΣΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΗΣ ΦΕΤΑΣ, ΠΟΥ ΥΠΟΚΕΙΤΑΙ ΣΤΗΝ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ, ΣΥΧΝΑ ΓΙΑ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΟΥΣ ΑΠΟ ΕΞΙ ΜΗΝΕΣ.

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΠΕΤΡΟΣ ΓΚΟΓΚΟΣ





ΚΟΡΥΦΑΙΑ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΤΙΚΗ ΕΚΦΡΑΣΗ Η ΦΕΤΑ ΠΟΠ ΚΑΛΑΒΡΥΤΩΝ

■ ■ ΑΠΟ ΠΑΣΤΕΡΙΩΜΕΝΟ ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ ΓΑΛΑ που συλλέγεται από την ευρύτερη περιοχή των Καλαβρύτων, με υψηλή και σταθερή ποιότητα, η Φέτα ΠΟΠ του Αγροτικού Γαλακτοκομικού Συνεταιρισμού της περιοχής ωριμάζει για περίπου τρεις μήνες και διατηρείται σε ξύλινα βαρέλια με άλμη. Έχει γεύση πλούσια, πικάντικη, ελαφρώς αλμυρή, με ποικίλα αρώματα και είναι συμπαγής. Καταναλώνεται ως επιτραπέζιο τυρί, αλλά χρησιμοποιείται και σε σαλάτες, πίτες κ.α. Οι 4.000 τόνοι Φέτας Καλαβρύτων πωλούνται αποκλειστικά από την αλυσίδα σούπερ μάρκετ Σκλαβενίτης αλλά και τοπικά στο νομό. Παράλληλα, με το brand name «Real Greek» πωλείται μέσω αλυσίδας στην Αμερική, ενώ πλέον διευρύνονται τα σημεία πώλησής της στις ευρωπαϊκές χώρες. Ο Αγροτικός Γαλακτοκομικός Συνεταιρισμός Καλαβρύτων, ήδη από τη δεκαετία του 1980, χτίζει σχέση εμπιστοσύνης με τους 1.300 κτηνοτρόφους, οι οποίοι παραδίδουν καθημερινά το αιγοπρόβειο γάλα τους (περίπου 20.000 τόνοι ετησίως) για την παραγωγή των τυροκομικών προϊόντων της.



Βαρελίσια φέτα

ΓΕΥΣΗ, ΑΡΩΜΑ ΚΑΙ ΑΛΑΒΑΣΤΡΙΝΟ ΛΕΥΚΟ ΓΙΑ ΤΗ ΒΑΡΕΛΙΣΙΑ ΦΕΤΑ ΠΟΠ ΡΟΥΣΣΑΣ

■ ■ ■ ΕΝΑ ΜΟΝΑΔΙΚΟ τυρί που παράγεται με τον παραδοσιακό τρόπο ωρίμανσης της Φέτας σε βαρέλια από ξύλο οξιάς είναι η Βαρελίσια Φέτα ΠΟΠ της εταιρείας ΡΟΥΣΣΑΣ ΑΕ. Πρόκειται στην πραγματικότητα για το μοναδικό στον κόσμο τυρί που ακολουθεί αυτή τη διαδικασία ωρίμανσης, η οποία διαμορφώνει ένα ξεχωριστό γευστικό προφίλ. Το ξύλο της οξιάς επιτρέπει την ελάχιστη οξυγόνωση του τυριού, ώστε η ωρίμανση να επιτυγχάνεται με αργούς

ρυθμούς και να διαμορφώνονται τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά: Πλούσια γεύση, φυσικό άρωμα και ένα αλαβάστρινο λευκό χρώμα, ιδιότητες που έχουν καθιερώσει την Βαρελίσια Φέτα ΠΟΠ στη διάρκεια των αιώνων ως το φυσικό τυρί της Ελλάδας.

Μια ιδιαίτερη παραδοσιακή διαδικασία παρασκευής

Σε ό,τι αφορά τη διαδικασία παρασκευής της, η Βαρελίσια Φέτα ΠΟΠ, προκειμένου να τοποθετηθεί στα βαρέλια, μπαίνει σε ειδικά σφηνοειδή καλούπια που σχηματίζουν ανά τρία έναν στρογγυλό δίσκο, ώστε να γεμίζει το βαρέλι έως επάνω με στρώσεις τυριού (συνήθως 5).

Αφότου ολοκληρωθεί η φυσική στράγγιση για 24 ώρες και η σημαντική διαδικασία της ξήρης αλάτισης για επιπλέον 24 ώρες η Φέτα τοποθετείται στα βαρέλια, χωρητικότητας 50 ή 60 κιλών, και ξεκινά η πρώτη φάση ωρίμανσης σε θερμοκρασία δωματίου 18-20°C για 5-10 ημέρες (ανάλογα με την εποχή). Κατόπιν συνεχίζεται σε ειδικά διαμορφωμένους υγρούς θαλάμους ψύξης για περίοδο που διαρκεί

τουλάχιστον 3 μήνες σε θερμοκρασία 2°C και υγρασία ≥95%. Σε αυτό το διάστημα τα βαρέλια ανά τακτά χρονικά διαστήματα ελέγχονται και περιστρέφονται ώστε η άλμη να καλύπτει επαρκώς όλη την επιφάνεια του τυριού (να σημειώσουμε ότι στο βαρέλι η ποσότητα άλμης είναι πολύ μικρότερη απ' ό,τι στο μεταλλικό δοχείο). Μέχρι το τέλος της συγκεκριμένης περιόδου ωρίμανσης, αναπτύσσεται πλήρως μια θαυμάσια κρεμώδης, πολυεπίπεδη γεύση με ελαφρά πικάντικη επίγευση και χαρακτηριστικό άρωμα (με νότες ξύλου). Η φροντίδα και η προσήλωση με την οποία παράγεται αυτή η Φέτα, αντανakλάται πλήρως στα ιδιαίτερα γευστικά χαρακτηριστικά της ενώ υπενθυμίζεται ότι η ΡΟΥΣΣΑΣ ΑΕ είναι ο μεγαλύτερος παραγωγός και εξαγωγέας συσκευασμένης Φέτας που ωριμάζει σε ξύλινα βαρέλια από οξιά.

Με την οικογένεια Τσίμπου

Τα συγκεκριμένα βαρέλια φτιάχνονται από ξύλο οξιάς (σε αντίθεση με τα βαρέλια του κρασιού που είναι δρύινα) και κατασκευάζονται διά χειρός στο Μέτσοβο σε μία από τις τελευταίες εναπομείνουσες οικογένειες που διατηρεί ακόμη ζωντανή την πατροπαράδοτη αυτή τεχνική. Η συνεργασία της εταιρείας ΡΟΥΣΣΑΣ ΑΕ με την οικογένεια Τσίμπου μετρά περισσότερα από 50 χρόνια και επιτρέπει να επιλέγεται πρώτη ύλη από τις καλύτερες πλαγιές, ώστε να διασφαλίζεται μόνο η πλέον άριστη ποιότητα ξύλου για την κατασκευή των βαρελιών της.





Με την υπεραξία του χειροποίητου τυριού

■ ■ ΣΤΟ «ΔΙΑΛΟΓΟ» με το ξύλο οφείλει τα ιδιαίτερα χαρίσματά της η βαρελίσια Φέτα της οικογένειας Μπουντούρη, η ιστορία της οποίας στην τυροκομία ξεκινάει από το 1956 στον ορεινό όγκο της Πίνδου και στην περιοχή του Αχελώου. Σήμερα η τρίτη γενιά της οικογένειας κληρονομώντας την τέχνη της παρασκευής χειροποίητης φέτας έχει καταφέρει να δώσει στα προϊόντα της ασύγκριτη ποιότητα.



ΦΕΤΑ ΑΠΟ ΤΟ ΚΑΛΥΤΕΡΟ ΣΠΙΤΙ

■ ■ Η ΦΕΤΑ είναι ένα προϊόν συνυφασμένο με την ελληνική παράδοση. Έχει αυθεντική, πλούσια γεύση, παράγεται από 100% ελληνικό αιγοπρόβριο γάλα και ωριμάζει σύμφωνα με παραδοσιακό τρόπο. Μπορεί εύκολα να μαγειρευτεί ή να ψηθεί στη σχάρα δίνοντας τη δυνατότητα για δημιουργία αμέτρητων συνταγών. Είναι πλούσια σε πρωτεΐνες, ασβέστιο και περιέχει όλα τα θρεπτικά συστατικά του φρέσκου γάλακτος. Η εξαιρετική πρώτη ύλη και η τεχνογνωσία της Ελληνικά Γαλακτοκομεία ΑΕ δίνουν τυριά μοναδικών γεύσεων και υψηλής θρεπτικής αξίας όπως είναι η Βαρελίσια Φέτα που κατατάσσει το τυρί στα διατροφικά κομψοτεχνήματα.

ΝΤΟΠΙΑ ΠΑΡΑΔΟΣΗ ΣΤΗΝ ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΑ ΚΑΙ ΤΗΝ ΤΥΡΟΚΟΜΙΑ

■ ■ ΜΕ ΤΗΝ ΙΣΤΟΡΙΑ της οικογενειακής επιχείρησης να αρχίζει από τα μέσα της δεκαετίας του '50, στο Βελεστίνο, μια περιοχή με παράδοση στην κτηνοτροφία και την τυροκομία, το Τυροκομείο «Φλέγγα» συνδυάζει την πλούσια ντόπια παράδοση με τις γνώσεις ελληνικές γεύσεις και την ποιότητα υψηλών προδιαγραφών, κερδίζοντας τις αγορές εντός και εκτός Ελλάδας και ικανοποιώντας τις απαιτήσεις του καταναλωτικού κοινού. Ας σημειωθεί ότι το όνομα «Φλέγγα» προέρχεται από την ομώνυμη βουνοκορφή, που βρίσκεται στην καρδιά του εθνικού δρυμού της πανέμορφης Βάλια Κάλντα στην Πίνδο.



LA FARM



ΩΡΙΜΑΖΕΙ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΟ ΑΠΟ ΕΞΙ ΜΗΝΕΣ ΣΤΟ ΒΑΡΕΛΙ

■ ■ ΟΠΩΣ ΠΑΛΙΑ, έτσι και σήμερα η βαρελίσια Φέτα της L.A Farm υπό το brand «Πίνδος» παράγεται με τον πλέον παραδοσιακό τρόπο. Ωριμάζει για τουλάχιστον έξι μήνες μέσα σε δρύινα βαρέλια και έτσι αποκτάει την τόσο πλούσια και πικάντικη γεύση της. Η γαλακτοβιομηχανία L.A. Farm ΑΕ, που εδράζεται στα Τρίκαλα, μετράει σχεδόν 60 χρόνια επιτυχημένης παρουσίας στο χώρο της ελληνικής τυροκομίας, στηρίζοντας τη θεσσαλική και ευρύτερα την ελληνική κτηνοτροφία. Σταθερή αξία στο πέρασμα των χρόνων αποτελεί η χρήση των καλύτερων πρώτων υλών από τη συνεργασία με 2.100 πιστοποιημένους Έλληνες κτηνοτρόφους, που έχει ως αποτέλεσμα μια εξαιρετική Φέτα με πλούσια γεύση και μοναδική ποιότητα. Εκτός από τις εγκαταστάσεις παραγωγής Φέτας και λευκών τυριών, η L.A. Farm ΑΕ διαθέτει ένα υπερσύγχρονο τμήμα συσκευασίας προϊόντων, όλα πιστοποιημένα από διεθνή πρότυπα ποιότητας. Παράλληλα η L.A. Farm ΑΕ ταξιδεύει σε όλο τον κόσμο την τέχνη και την παράδοση της θεσσαλικής τυροκομίας, αποσπώντας εξαιρετικές κριτικές και έχοντας σταθερά αυξανόμενες διεθνείς πωλήσεις με εξαγωγές σε πολλές χώρες. 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.



ΜΙΑ ΑΚΟΜΗ ΑΔΙΑΠΡΑΓΜΑΤΕΥΤΗ ΑΞΙΑ ΓΙΑ ΤΟ ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟ ΑΡΒΑΝΙΤΗ

■ ■ ΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝ εξαιρετικής ποιότητας με ελαφριά φρεσκάδα και άρωμα, φτιαγμένο από πρόβειο και κατσικίσιο γάλα από κοπάδια που βόσκουν ελεύθερα είναι η Βαρελίσια Φέτα ΠΟΠ του Τυροκομείου Αρβανίτη το οποίο έλκει την ιστορία του από το 1980. Ένα τυρί με συμπαγή δομή και εύκολο στην κοπή σε τμήματα σερβιρίσματος. Το Τυροκομείο Αρβανίτη με έδρα τη Νεοχωρούδα Θεσσαλονίκης και δράση στην καρδιά της ελληνικής γαλακτοκομικής παραγωγής, στα βοσκοτόπια της Μακεδονίας, συλλέγει καθημερινά το πιο φρέσκο γάλα από 350 επιλεγμένους γαλακτοπαραγωγούς με τους οποίους διατηρεί πολύχρονες σχέσεις εμπιστοσύνης, ελέγχοντας παράλληλα στενά κάθε στάδιο παραγωγής και επεξεργασίας του γάλακτος, από τη σωστή διατροφή και υγεία των ζώων μέχρι την τελική διάθεση του προϊόντος, ενώ συνολικά διαχειρίζεται 15.000 τόνους πρώτης ύλης τον χρόνο. Η εταιρεία διαθέτει τα προϊόντα της στην ελληνική αγορά αλλά και σε περισσότερες από 30 χώρες του εξωτερικού και παρά τη διαρκή ανάπτυξη και το μέγεθος των εργασιών της, στο κέντρο της φιλοσοφίας της είναι η συντήρηση της οικογενειακής ταυτότητας του Τυροκομείου προωθώντας στις αγορές του κόσμου την πλούσια εγχώρια τυροκομική παράδοση.





www.chelmos.gr



ΠΙΠΕΡΑΤΗ ΓΕΥΣΗ ΚΑΙ ΥΨΗΛΗ ΘΡΕΠΤΙΚΗ ΑΞΙΑ

■ ■ Η ΑΥΘΕΝΤΙΚΗ βαρελίσια Φέτα ΠΟΠ Χελμός παράγεται από παστεριωμένο 100% ελληνικό αιγοπρόβριο γάλα, αλάτι, πυτιά και καλλιέργεια. Ωριμάζει 6 μήνες παραδοσιακά στα κλασικά ξύλινα βαρέλια οξιάς, που χρησιμοποιούνται εδώ και χρόνια για το κορυφαίο αποτέλεσμα τους και διατηρείται σε άλμη, όπως απαιτεί η ιδιαίτερη αυτή συνταγή. Με τη διαδικασία της παραδοσιακής ωρίμανσης η βαρελίσια Φέτα ΠΟΠ Χελμός αποκτά πλούσια πιπεράτη και κρεμώδη γεύση, ελαφρώς αλμυρή, διατηρεί ποικίλα αρώματα και περιέχει υψηλή θρεπτική αξία.



Σεβασμός στην παράδοση είναι το σύνθημα ενός μικρού οικογενειακού παραδοσιακού τυροκομείου που εξελίχθηκε στη Βιομηχανία Γάλακτος Ηλείου.

Με πρώτη ύλη αποκλειστικά από κοπάδια ελεύθερης βόσκησης

■ ■ ΕΛΑΦΡΑ ΑΛΜΥΡΗ ΚΑΙ ΥΠΟΞΙΝΗ γεύση και φυσικό λευκό χρώμα χαρακτηρίζει τη βαρελίσια Φέτα ΠΟΠ Ηλείου Καράλης, ένα τυρί που μπορεί να χαρακτηριστεί «βιολογικό» επειδή παράγεται από γάλα ζώων που διατρέφονται με ελεύθερη βόσκηση. Ένα από τα πιο ιδιαίτερα προϊόντα της Βιομηχανίας Γάλακτος Ηλείου Καράλης, η υπερσύγχρονη μονάδα της οποίας, που βρίσκεται στη Φιλοθέη Άρτας, προμηθεύεται αποκλειστικά πρόβριο και γίδινο γάλα από 2.000 παραγωγούς της περιοχής. Η εταιρεία εφαρμόζει τα συστήματα διασφάλισης ποιότητας: ISO22000, BRC και IFS ενώ πρόσφατα έχει πιστοποιηθεί και με το πιστοποιητικό Halal για τις Αραβικές χώρες όπου έχει παρουσία.



Τυροκόμος στην Κω

ΣΗΜΑΙΝΕΙ ΟΤΙ ΜΠΟΡΕΙΣ ΝΑ ΕΞΑΓΕΙΣ ΚΑΙ ΣΤΟ ΝΗΣΙ ΣΟΥ

Απόφοιτος της Γαλακτοκομικής Σχολής Ιωαννίνων, ο Παναγιώτης Γιάννου ανέλαβε την ευθύνη της οικογενειακής επιχείρησης στην Κω για να δημιουργήσει νέα δεδομένα, έχοντας ως εφόδια τη γνώση της παράδοσης αλλά και σύγχρονες μεθόδους παραγωγής, επιφέροντας αρκετές καινοτομίες στη λειτουργία της. «Κύριο μέλημά μου αποτέλεσε απο την πρώτη στιγμή η αναβίωση και η αναγνώριση για το παραδοσιακό Κρασοτύρι της Κω ως Προϊον Γεωγραφικής Ένδειξης κάτι που πετύχαμε το 2018», αναφέρει ο ίδιος.

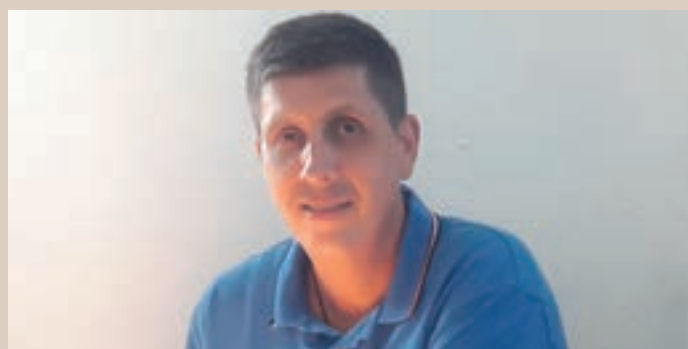
ΓΡΑΦΕΙ Ο ΓΙΩΡΓΟΣ ΛΑΜΠΙΡΗΣ

Η προσπάθεια του Παναγιώτη Γιάννου βασίστηκε στα θεμέλια της οικογενειακής επιχείρησης, την οποία κληρονόμησε από τον πατέρα του, ο οποίος μάλιστα ανέλαβε αρκετά χρόνια πριν την πρωτοβουλία να δημιουργήσει σταβλικές εγκαταστάσεις και να φιλοξενήσει αγελάδες στην Κω. Όπως λέει ο επικεφαλής της Γιάννου Τυροκομικά ήταν μία κίνηση που για ένα νησί είναι αρκετά δύσκολη, Γι' αυτό και κάποια στιγμή οι εγκαταστάσεις σταμάτησαν να λειτουργούν.

«Ξεκινήσαμε το 1997, όταν ο πατέρας μου έστησε μία σύγχρονη για τα δεδομένα της εποχής μονάδα, στην οποία παραγόταν παστεριωμένο γάλα αλλά και γαλακτοκομικά προϊόντα μεταξύ των οποίων το Κρασοτύρι». Όταν ανέλαβε ο ίδιος η εικόνα άλλαξε ριζικά, δεδομένου ότι ήρθε να επανακαθορίσει τις προτεραιότητες, βασιζόμενος αποκλειστικά στην παραγωγή προϊόντων από αιγοπρόβριο γάλα, ενώ έθεσε στην πρώτη γραμμή την αναγνώριση ως ΠΓΕ για το παραδοσιακό Κρασοτύρι της Κω. Ο ίδιος ξεκίνησε επίσης να παράγει το παραδοσιακό τυρί του νησιού με εμβάπτιση σε μέλι ενώ προχώρησε και στην τοποθέτηση τρούφας, δημιουργώντας το Τρουφοτύρι. Παράγει επίσης το Τυροβολάκι, ένα μαλακό λευκό τυρί από αιγοπρόβριο γάλα. Προσεχώς θα κυκλοφορήσει σκληρό τυρί από αιγοπρόβριο γάλα καθώς και λευκό τυρί από κατσικίσιο. Συνεργάζεται ήδη με αλυσίδες όπως η ΑΒ Βασιλόπουλος, η οποία διαθέτει το Κρασοτύρι και σε αποκλειστικότητα την Κατσικίσια Γραβιέρα. Σε τοπικό επίπεδο η Γιάννου Τυροκομικά διοικείται τα προϊόντα της στον Σκλαβενίτη και στον Κρητικό. Ταυτόχρονα έχει ήδη συμφωνήσει με τον Κρητικό για πανελλαδική διάθεση, ενώ βρίσκονται σε εξέλιξη συζητήσεις με τον Σκλαβενίτη για το σύνολο των καταστημάτων του.

«Εξάγουμε μικρές ποσότητες»

Αναφορικά με τον τομέα των εξαγωγών ο κύριος Γιάννου αναφέρει ότι απαιτείται μεγαλύτερη παραγωγή, κάτι που αυτή τη στιγμή δεν δύναται να καλύψει. «Εξάγουμε μικρές ποσότητες που δεν υπερβαίνουν το 10% των πωλήσεών μας. Είναι χαρακτηριστικό ότι συμμετέχοντας σε μία από τις διεθνείς εκθέσεις, είχαμε μία προσέγγιση από αλυσίδα σούπερ μάρκετ του εξωτερικού. Αυτό που μας ζήτησαν ήταν να δώσουμε αρκετά μεγάλες ποσότητες. Αντιπροτείνουμε να γίνει σταδιακά η τοποθέτηση, ωστόσο η πρότασή μας δεν έγινε αποδεκτή. Εάν με ρωτούσατε για τις εξαγωγές, αυτό που θα απαντούσα είναι ότι μας ικανοποιεί που εξάγουμε στο νησί μας. Τι εννοώ; Ότι με τον μεγάλο αριθμό τουριστών που εισρέουν στην Κω, μας δίνεται η δυνατότητα να τους προσφέρουμε και να γνωρίσουν τα προϊόντα μας μέσα από τα καταστήματα εστίασης και λιανικής του νησιού μας».



Για την άψογη συνεργασία με τους παραγωγούς ο κ. Γιάννου δίνει υψηλότερη τιμή που δίνει για το γάλα, η οποία στο πρόβριο φτάνει το 1,2 ευρώ και στο κατσικίσιο τα 10 λεπτά παραπάνω από την αγορά.



Η Γιάννου Τυροκομικά έχει συμμετάσχει με το Κρασοτύρι σε σειρά διαγωνισμών, όπου έχει λάβει διεθνή βραβεία, μεταξύ των οποίων το πρόσφατο Superior Taste Award στον ΙΤQι με έδρα το Βέλγιο.

Με δύο νέα τυροκομεία η ΕΑΣ Νάξου

Μπαίνει ξανά στο Αρσενικό

Πλώρη για τη λειτουργία δύο νέων τυροκομικών μονάδων έχει βάλει η ΕΑΣ Νάξου. Το πρώτο τυροκομείο, το οποίο βρίσκεται στο ορεινό τμήμα του νησιού, θα είναι έτοιμο το Νοέμβριο ενώ θα εξειδικεύεται στην παραγωγή Αρσενικού ΠΟΠ. Με αυτή την κίνηση, ο Συνεταιρισμός θα κάνει δυναμική επιστροφή στο παιχνίδι της παραγωγής Αρσενικού, η οποία στο παρελθόν ανερχόταν στους 120 τόνους ετησίως, έναν αριθμό που η ΕΑΣ Νάξου στοχεύει να «πιάσει» μέσα στον πρώτο χρόνο λειτουργίας της νέας μονάδας και να διπλασιάσει σε ορίζοντα διετίας. Σε ό,τι αφορά το δεύτερο τυροκομείο, βρίσκεται στις υφιστάμενες εγκαταστάσεις. Το βασικό προϊόν που θα παράγεται θα είναι η Γραβιέρα καθώς και επιπλέον 10 κωδικοί, όπως Κεφαλοτύρι, Γίδινο, Ορεινό, Καπνιστό και Λευκό τυρί. Πρόκειται για ένα τυροκομείο με προϋπολογισμό ύψους 5 εκατ. ευρώ, το οποίο επιδοτήθηκε και σχεδιάστηκε «σύμφωνα με τις προδιαγραφές των ελβετικών τυροκομικών μονάδων», όπως λέει ο πρόεδρος του Συνεταιρισμού, Δημήτρης Καπούνης, με σύγχρονα μηχανήματα και δυνατότητα επεξεργασίας 150 τόνων γάλακτος την ημέρα. Σύμφωνα με τον ίδιο αυτές οι επενδύσεις θα οδηγήσουν σε ενίσχυση της παραγωγής κατά 30%, σε βάθος διετίας αυξάνοντας παράλληλα και το ζωικό κεφάλαιο του νησιού των Κυκλάδων».



Η εταιρεία Κορυφή συνεργάζεται με μεγάλες εμπορικές εταιρείες στον τομέα διανομής τροφίμων σε όλη την Ελλάδα αλλά και βιομηχανίες τροφίμων & εδεσμάτων στο εξωτερικό.



Με το καλύτερο γάλα των Σερρών κατακτά τις αγορές η Κορυφή

Περισσότερο εξωστρεφής από ποτέ κοιτά το μέλλον

Εισκομίζοντας καθημερινά 3,5 - 4 τόνους αγελαδινό και 4-5 τόνους αιγοπρόβριο γάλα από συνεργαζόμενες φάρμες των Σερρών, η εταιρεία Κορυφή με επικεφαλής τον Ζαφείρη Κανακάρη, εκτός από το βραχίονα της γιαούρτης, που συνεισφέρει με περίπου 70% στον κύκλο εργασιών της, χρησιμοποιεί όλο το υπόλοιπο για την παραγωγή Φέτας ΠΟΠ, αλειφόμενου τυριού, μικρών ποσοτήτων από Κεφαλοτύρι, αλλά και για ροφήματα όπως το Κεφίρ, ενώ στα σχέδιά της είναι να παράξει και Cottage Cheese. Πρόκειται για μία εταιρεία που κλείνει 23 χρόνια ζωής και αντικείμενο στον τομέα της γαλακτοκομίας και της τυροκομίας και με εμπορικό προσανατολισμό στην αγορά του HORECA. Στα προϊόντα που παράγει

περιλαμβάνονται μεταξύ άλλων: Φέτα ΠΟΠ Σερρών, που παρασκευάζεται από αιγοπρόβριο γάλα του νομού Σερρών επιλεγμένο από τα καλύτερα κοπάδια ελευθέρως βοσκής των Σερρών. Τυρί σε κρέμα Krem-lino, ένα προϊόν ιδανικό για καναπεδάκια, τυροκροκέτες, πίτες και γλυκά και το Maestro, ένα υποκατάστατο λευκού τυριού που έχει πλούσια γεύση ενώ είναι σκληρό με μικρές τρύπες που θυμίζουν περισσότερο τυρί Φέτα. Ας σημειωθεί ότι η σχέση του Ζαφείρη Κανακάρη με τη γαλακτοτυροκομία έχει βαθιές ρίζες που ανάγονται λίγο μετά τα μέσα του 1800 με αφορούν τον συνονόματο παππού του, πρόσφυγα από τη Ραιδεστό της Ανατολικής Θράκης. **Α. Λιάμης**



Η τεχνογνωσία της ΡΟΥΣΣΑΣ ΑΕ προήλθε κατά κύριο λόγο από τους νομάδες προγόνους της, τους Σαρακατσάνους, που για αιώνες μετακινούνταν στα ορεινά βοσκοτόπια των Αγράφων και της Πίνδου.



Ελληνική φέτα ΣΤΙΣ ΔΙΕΘΝΕΙΣ ΛΕΩΦΟΡΟΥΣ

Έχοντας διαγράψει έως σήμερα μια λαμπρή πορεία 65 και πλέον 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 όραμα της ηγεσίας της, την εμπειρία και την παράδοση της οικογένειάς, 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



Η ΡΟΥΣΣΑΣ
ΑΕ είναι ο
μεγαλύτερος
παραγωγός
και εξαγωγέας
συσκευασμένης
Φέτας η οποία
ωριμάζει σε
ξύλινα βαρέλια
από ξύλο οξιάς.

ποιότητας & ασφάλειας πιστοποιημένες από διεθνείς οργανισμούς. Το Νοέμβριο του 2019 ολοκληρώθηκε ένα ακόμη μεγάλο επενδυτικό έργο, που είχε ως στόχο τον εκσυγχρονισμό και την πλήρη αυτοματοποίηση της γραμμής παραγωγής Φέτας, η οποία πλέον έχει δυναμικότητα επεξεργασίας 200 τόνων γάλακτος ανά ημέρα, με κόστος επένδυσης 7 εκατ. ευρώ. Σήμερα η ετήσια δυναμικότητα παραγωγής του εργοστασίου υπερβαίνει τους 15.000 τόνους τυριού. Ομοίως η δυναμικότητα του συσκευαστηρίου με 9 εγκατεστημένες αυτόματες γραμμές, ξεπερνά τα 500 τεμάχια/λεπτό.

Πίστη στις παραδοσιακές τεχνικές

Παρά τη συνεχή τεχνολογική ανάβαθμιση 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 παραμένει 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 βραβεύτηκε με 3 αστέρια στα Great Taste Awards αλλά κέρδισε επάξια και μία θέση στη λίστα με τα 50 καλύτερα προϊόντα ανάμεσα σε 10.000 συμμετοχές. 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 5 ηπείρους. 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 εταιρεία για το διάστημα 2016-2018, έχει διακριθεί επανειλημμένως για την εξαγωγική της αριστεία, ενώ τα τελευταία έτη επιτυγχάνοντας υψηλούς ρυθμούς ανά-

πτυξης, συμπεριλαμβάνεται σταθερά ανάμεσα στις 300 πιο κερδοφόρες βιομηχανίες της χώρας. Επίσης κέρδισε τη διάκριση «National Winner» στα Ευρωπαϊκά Βραβεία Επιχειρήσεων του 2019. Κρίθηκε ως η καλύτερη εταιρεία ανάμεσα στις ελληνικές συμμετοχές στην κατηγορία «Ανάπτυξη Εργασιακού Περιβάλλοντος & Ανθρώπινου Δυναμικού».

Περιβαλλοντικό αποτύπωμα

Η ΡΟΥΣΣΑΣ ΑΕ 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. Παράλληλα διαχειρίζεται πλήρως το τυρόγαλο και το απόγαλο, τα υγρά υπόλοιπα της παραγωγικής διαδικασίας είτε για την παραγωγή πρωτεϊνών τυρογάλακτος είτε για την παραγωγή βιοαερίου. Όμοια από την πρώτη ημέρα λειτουργίας του εργοστασίου έως σήμερα επενδύει διαρκώς στον εκσυγχρονισμό της εγκατάστασης του βιολογικού καθαρισμού του εργοστασίου με εφαρμογή των πλέον σύγχρονων μεθόδων επεξεργασίας.

Παράγει, μεταποιεί & φιλοξενεί

Σε μια νέα γενιά κτηνοτρόφων
που αναζητούν επέκταση της
δραστηριότητάς τους και στους τρεις
κλάδους της οικονομίας ανήκει
ο Απόστολος Αδαλιάδης.

ΓΡΑΦΕΙ Ο ΠΕΤΡΟΣ ΓΚΟΓΚΟΣ

Δυνατότητες που ξεφεύγουν από
τα στεγανά της παραδοσιακής
κτηνοτροφίας δείχνει να αναπτύσσει
το τελευταίο διάστημα ο κλάδος,
όσο η νέα γενιά κτηνοτρόφων, όπως
ο Απόστολος Αδαλιάδης, αναζητά
επέκταση και στο πεδίο
της παροχής υπηρεσιών.

Στα 34 χρόνια του ο Απόστολος Αδαλιάδης μετρά ήδη 10 χρόνια προϋπηρεσίας στην οικογενειακή εκμετάλλευση και κρατά δυναμικά τα νήια της Φάρμας Μουσθένης στην Καβάλα. Έχοντας σπουδάσει Τουριστικά, παρακολούθησε στην πορεία σεμινάρια τυροκόμησης στην Αμερικανική Γεωργική Σχολή προτού εστιάσει στην κτηνοτροφική μονάδα που διαχειρίζονταν ο πατέρας του και οι θείοι του μέχρι τότε. Τρίτη γενιά κτηνοτρόφος ο ίδιος, συνειδητοποίησε ότι οι χαμηλές τιμές που πλήρωναν οι βιομηχανίες για το γάλα των ζώων της οικογένειας δεν μπορούσαν να εξασφαλίσουν τη βιωσιμότητα της εκμετάλλευσης. Το πλάνο είχε ως εξής: Ανανέωση πρώτα του ζωικού κεφαλαίου και στη συνέχεια ανοικοδόμηση τυροκομείου και εγκαταστάσεων για τη μεταποίηση του γάλακτος, ενώ πλέον το άνοιγμα του αγροκτήματος σε επισκέπτες στρώνει το έδαφος για επέκταση στο πεδίο της φιλοξενίας, κάτι που βρίσκεται στις σκέψεις της επιχείρησης.

Με πίστη στο κατσικίσιο γάλα

Κάποτε ο παππούς του, Απόστολος, φρόντιζε κοπάδι 1.000 προβάτων στις πλαγιές του Παγγαίου, η δεύτερη γενιά ακολούθησε το ρεύμα της εποχής, προχωρώντας στην οικοδόμηση μόνιμων σταβλικών εγκαταστάσεων. Ο συνομιλητής μας ανανέωσε το κοπάδι με 350 κατσίκια της φυλής Alpin που έφερε από την Τουλούζη, εκτιμώντας ότι το κατσικίσιο γάλα είχε μπροστά του σημαντικά περιθώρια στην εγχώρια αγορά. Κτήρια, εξοπλισμός και οι απαραίτητες άδειες χρειάστηκαν μια επένδυση της τάξης των 30.000 ευρώ, ποσό ικανό για να ξεκινήσει ο Απόστολος Αδαλιάδης να υλοποιεί το όραμά του για την αναβάθμιση της οικογενειακής εκμετάλλευσης.



Τα ζώα εξακολουθούν να φροντίζουν τα έμπειρα μέλη της οικογένειας, με τον ίδιο να αναλαμβάνει χρέη τυροκόμου. Κατσικίσιο τυρί, γραβιέρες και κασέρι διαμορφώνουν τη ναυαρχίδα του χαρτοφυλακίου. Παράλληλα στο εργαστήρι του κ. Αδαλιάδη παρασκευάζονται και ροφήματα με βάση το κατσικίσιο γάλα, με το σύνολο των προϊόντων να διοχετεύονται στην αγορά της Καβάλας. Όπως επιβεβαιώνει, με τη μεταποίηση ο κτηνοτρόφος βγαίνει κερδισμένος, ενώ κωδικοί όπως τα ροφήματα, στα οποία η φύρα είναι μηδενική, εξασφαλίζεται κέρδος ακόμα και της τάξης του 100% συγκριτικά με τις τιμές που πληρώνει η αγορά για το κατσικίσιο γάλα.

Κατσικίσιο τυρί, Γραβιέρες και Κασέρι διαμορφώνουν τη ναυαρχίδα του προϊόντικού χαρτοφυλακίου της Φάρμας Μουσθενής, με τα τυριά παλαιώσης και τα πιο ιδιαίτερα να ξεχωρίζουν.

Για τη διαμονή των επισκεπτών

«Αν καλύψω την αγορά της Καβάλας, μου είναι αρκετό» αναφέρει ο ίδιος, εξηγώντας ότι η εξαγωγή αλλά και η επέκταση σε άλλους νομούς της χώρας δεν τον απασχολούν ιδιαίτερα. Ο λόγος έγκειται στην επιθυμία του το επόμενο μεγάλο βήμα να εξασφαλίσει τη δυνατότητα διαμονής των επισκεπτών της Φάρμας, διατηρώντας πάντα ως πυρήνα το κοπάδι των 350 κατσικιών. «Χρειάζονται εξαψήφια νούμερα για μια τέτοια επένδυση και για να εξασφαλίσω ότι δεν θα μείνω με το άγχος της απόσβεσης, θα επενδύσω τμηματικά» λέει.

Ήδη από πέρυσι η Φάρμα άνοιξε τις πόρτες της σε επισκέπτες που ξεναγούνται στους χώρους και παρακολουθούν την παραγωγική διαδικασία. «Είμαστε σε ένα μεταβατικό στάδιο, αναζητούμε νέους κωδικούς, όπως το παγωτό από κατσικίσιο γάλα που βγάλαμε πρόσφατα. Η λειτουργία όμως των οικογενειακών αγροτικών και κτηνοτροφικών εκμεταλλεύσεων και στους τρεις κλάδους της οικονομίας είναι κάτι που γίνεται χρόνια στο εξωτερικό» καταλήγει.



Ιπποκράτεια φιλοσοφία ΣΤΟ PREMIUM ΤΥΡΙ

Πολύ πριν φτάσει στο σημείο να βραβεύεται για τις παλαιωμένες γραβιέρες του, ο 68χρονος έμπειρος ξενοδόχος και τώρα περήφανος κτηνοτρόφος Ιπποκράτης Κουρούδης, είδε το ζωικό κεφάλαιο ως ένα μέσο να μειώσει τα έξοδα εφοδιασμού της τουριστικής μονάδας, που ανέπτυξε όλες τις προηγούμενες δεκαετίες στο νησί.

ΓΡΑΦΕΙ Ο ΠΕΤΡΟΣ ΓΚΟΓΚΟΣ



«Θέλω να διαμορφώσω ένα μεγάλο πάρκο στη φάρμα, ώστε να είναι επισκέψιμη. Να κάτσει ο τουρίστας σε έναν ελαιώνα, να φάει τα τυριά της μονάδας, να πιει ένα κρασί. Θέλω παράλληλα να ετοιμάσω στο χώρο και μια παιδική κατασκήνωση», σημειώνει ο Ιπποκράτης Κουρούδης.



Εναν επιδέξιο κόμπο που ενώνει την κτηνοτροφία με την τυροκομία και τον τουρισμό έπλεξε ο Ιπποκράτης Κουρούδης στο νησί της Κω. Βέβαια η βαθύτερη αιτία για τις αναζητήσεις του δεν μπορεί παρά να είναι οι παιδικές του αναμνήσεις, όταν ο συνονόματος παππούς τους φρόντιζε τα ζώα του και τυροκομούσε με το γάλα τους το ξακουστό Κρασοτύρι της Κω. Τη μυστική συνταγή του ακολουθεί πιστά και σήμερα ο κ. Κουρούδης.

Όποιον δεν μπορεί να χορτάσει η Κως, δεν μπορεί ούτε ολόκληρη η Αίγυπτος, λέει μέσες άκρες ένα αρχαίο γνωμικό που αποδίδεται στον Ηρόδοτο. Αυτή η πολύτιμη έφεση στην πρωτογενή παραγωγή που έθρεψε τους Κώους και μετέτρεψε από την αρχαιότητα τον τόπο τους σε νησί των Μακάρων, ξεθύμανε τις τελευταίες δεκαετίες με την ταυτόχρονη έκρηξη του τουρισμού. Ο Ιπποκράτης Κουρούδης όμως αποφάσισε να κάνει το άλμα που ενώνει τον κοσμικό τουρισμό με τον αγροτουρισμό.

Άλλωστε, αν και έμπειρος ξενοδόχος, πλέον δηλώνει υπερήφανος κτηνοτρόφος.

Το 2010 λοιπόν ξεκίνησε το εγχείρημα αναβίωσης της κτηνοτροφικής μονάδας που τη δεκαετία του 1930 λειτουργούσε στο Μαρμάρι ο παππούς του. Έριξε 3,5 εκατ. ευρώ για αγορά ζωικού κεφαλαίου. Περίπου 200 αγελάδες της φυλής Χολστάιν και μερικές Jersey για το μεγαλύτερης περιεκτικότητας σε λίπος γάλα τους. Στον διπλανό στάβλο έχει και 350 αιγοπρόβατα, Assaf και Murcia.

Τα τελευταία τρία χρόνια, η τυροκομική μονά-

δα που διαχειρίζεται ο κ. Κουρούδης εστιάζει στα premium τυριά μακράς ωρίμανσης, όπως η Γραβιέρα και το Κεφαλοτύρι 24μηννης παλαιώσης. Είναι τυριά που δεν απευθύνονται στη HORECA, όπως εξηγεί ο ίδιος και για το λόγο αυτό αναζητά διαρκώς ευκαιρίες για τα ράφια μεγάλων σουπερμάρκετ. Είναι δύσκολο το εγχείρημα, αναφέρει, ωστόσο ήδη έχει πετύχει συμφωνία με δύο μεγάλες ελληνικές αλυσίδες.

Κηπευτικά, ελιές και αμπέλι

Αξίζει να σημειωθεί, ότι ο ακούρατος συνομιλητής μας δεν μένει μόνο στη φροντίδα των ζώων του και στην τυροκομία. Παράλληλα καλλιεργεί 600 στρέμματα με ζωτροφές, παράλληλα επιβλέπει και τα κηπευτικά που προορίζονται για την ξενοδοχειακή μονάδα, 600 ρίζες ελαιόδεντρων και το αμπέλι του. Ωστόσο δεν σκέφτεται να κάνει κινήσεις προς την εμφιάλωση όπως αναφέρει, αφού «είναι κοπιώδης ενασχόληση και δεν βρίσκω συνέχεια. Οι τρεις κόρες μου ασχολούνται με το ξενοδοχείο».





Σνακ με φέτα και χαλούμι από τη Δωδώνη

Με οδηγό τη Μεσογειακή διατροφή, η οποία ταυτίζεται διεθνώς με το πρότυπο της υγιεινής διατροφής, προχωρά στην παρουσίαση των νέων προϊόντων της η ΔΩΔΩΝΗ.



Tom Seepers, Διευθύνων
Σύμβουλος της Δωδώνη

Τέσσερα νέα προϊόντα που συνδέονται με την υπάρχουσα δραστηριότητά της στο χώρο της γαλακτοβιομηχανίας και του πρωτογενούς τομέα, ταυτόχρονα όμως αποτελούν και ένα άνοιγμα σε μία νέα προϊόντική κατηγορία αυτή των σνακ, παρουσίασε η ΔΩΔΩΝΗ. Πρόκειται για κράκερ με ντομάτα, ρίγανη και φέτα και με καυτερή πιπεριά χαλαπένιος και φέτα ενώ οι άλλες δύο συσκευασίες περιέχουν χαλούμι - καραμελωμένα κρεμμύδια και πολύσπορα κράκερ - χαλούμι.

Η γαλακτοβιομηχανία προχώρησε στη συγκεκριμένη κίνηση υπό τη γενική ονομασία Dodoni Snacks σε συνεργασία με τη Unismack, εταιρεία την οποία είχε εξαγοράσει το 2019 η Lime Capital Partners, κοινών συμφερόντων με την SI Foods που πρόσφατα πούλησε την πλειοψηφία των μετοχών της ΔΩΔΩΝΗ στην CVC Capital. Ας ση-

μειωθεί ότι η Unismack ειδικεύεται στην παραγωγή προϊόντων που ανήκουν στην κατηγορία των σνακ, καθώς είχε ήδη στο χαρτοφυλάκιό της κωδικούς κράκερ χωρίς γλουτένη, με τυρί αλλά και κράκερ από ρεβίθια, κολοκύθια ή και ρυζάλευρο.

Με τη χρήση ελληνικών και κυπριακών πρώτων υλών

Η σύνδεση των τεσσάρων νέων κωδικών με την κτηνοτροφία είναι άμεση, δεδομένου ότι έχουν περιεκτικότητα κατά 60% σε φέτα και σε χαλούμι αντίστοιχα. Η εταιρεία παρουσιάζοντας τα συγκεκριμένα προϊόντα αρχικά στην αγορά της Μεγάλης Βρετανίας, όπου και διατηρεί θυγατρική, έχει ως στόχο να δημιουργήσει μία κατηγορία με άμεση αναφορά σε δύο προϊόντα που παρουσιάζουν ζήτηση διεθνώς αλλά και στη συγκεκριμένη αγορά. Χαρακτηριστικό είναι το γεγονός ότι



η Μ. Βρετανία αποτελεί τον μεγαλύτερο εισαγωγέα χαλουμιού για την Κύπρο, όπου η παραγωγή είναι περίπου 44.000 τόνοι, εκ των οποίων 40.000 εξάγονται, μια αγορά της τάξης των 260 εκατ. ευρώ. Επίσης, σε ό,τι αφορά τη Φέτα, είναι χαρακτηριστικό πως ενώ το 2015 οι συνολικές εξαγωγές ανέρχονταν στα 52 εκατ. κιλά, το 2020 ξεπέρασαν τα 80 εκατ. κιλά, όπως προκύπτει από στοιχεία του ΣΕΒΓΑΠ. **Γ. Λαμπήρης**

THE Top 50

ΚΟΡΥΦΑΙΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ
ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΤΥΡΙΩΝ



ΚΥΚΛΟΦΟΡΕΙ ΣΤΙΣ 23 ΟΚΤΩΒΡΙΟΥ

Οι ευεργετικές ιδιότητες του φρέσκου βουβαλίσσιου γάλακτος για τον ανθρώπινο οργανισμό, ήταν ένας από τους λόγους για τους οποίους η τυροκομική επιχείρηση «Τα Καλά Βουνά ΟΕ» από τις Σέρρες, όπου και αφθονεί το προϊόν λόγω της βουβαλοτροφίας στη λίμνη Κερκίνη, σκέφτηκε να το αξιοποιήσει για να διαφοροποιηθεί από τον ανταγωνισμό.

Από τον Δεκέμβριο του 2020 και έπειτα από πολλαπλές δοκιμές, το τυροκομείο των Βασίλη Καλαϊτζίδη, Αλέξανδρου Απιδόπουλου και Χρήστου Λουπάτατζη, που ποντάρει στην ποιότητα και την καινοτομία, κυκλοφόρησε στην αγορά ένα λευκό τυρί, το οποίο παράγεται από 100% βουβαλίσσιο γάλα. «Έχουμε έναν δικό μας τρόπο παρασκευής και το αποτέλεσμα που μας δίνει είναι ένα βουτυράτο μαλακό λευκό τυρί, με μεστή γεύση, το οποίο δεν έχει βαριά μυρωδιά, όπως συμβαίνει συνήθως με τυριά από γάλατα άλλων μηρυκα-

Με ώριμη σκέψη ΣΤΟ ΦΡΕΣΚΟ ΒΟΥΒΑΛΙΣΣΙΟ ΓΑΛΑ

Ένα νέο λευκό τυρί που παράγεται από 100% βουβαλίσσιο γάλα κυκλοφόρησε στην αγορά τον Δεκέμβριο του 2020 η τυροκομική επιχείρηση «Τα Καλά Βουνά ΟΕ» από τις Σέρρες, το οποίο σήμερα εμπλουτίζεται με μία ακόμη ετικέτα-κωδικό με πράσινη πιπεριά.

ΓΡΑΦΕΙ Ο ΛΕΩΝΙΔΑΣ ΛΙΑΜΗΣ



Το τυροκομείο πειραματίζεται για την παραγωγή βουβαλίσσιου τυριού και με άλλες γεύσεις όπως με καυτερή πιπεριά και τρούφα.

στικών», εξηγεί ο Βασίλης Καλαϊτζίδης. Το νέο προϊόν λανσαρίστηκε σε τενεκεδένια συσκευασία 500 γραμμαρίων και εκτός από την τοπική αγορά των Σερρών, θα το βρει ο καταναλωτής σε έξι μεγάλα καταστήματα Grant Masoutis της ομώνυμης λιανεμπορικής αλυσίδας, στο κατάστημα Μιράν και Θανόπουλος στην Αθήνα και από τις αρχές Ιουλίου στα ψυγεία επιλεγμένων καταστημάτων στα Metro και My Market.

Η νέα vacuum συσκευασία

«Το επόμενο βήμα είναι να πάμε σε μια μικρότερη συσκευασία των 200 γρ. σε vacuum, η οποία θα κυκλοφορήσει σε δύο κωδικούς. Το κλασικό βουβαλίσιο τυρί και ένα εμπλουτισμένο με πράσινη πιπεριά, τα οποία τοποθετούνται αυτές τις ημέρες στα συνεργαζόμενα εμπορικά σημεία», πληροφορεί ο ίδιος. Η πρώτη ύλη προέρχεται από 1-2 συνεργαζόμενους βουβαλοτρόφους, που διατηρούν τις εκμεταλλεύσεις τους στην παραλίμνια περιο-

χή της Κερκίνης, με την εισκόμιση να φτάνει τα περίπου 500 – 600 κιλά ανά διήμερο και την τιμή να ξεπερνά κατά τι το ένα ευρώ το κιλό. «Για την ώρα οι ποσότητες καλύπτουν τις ανάγκες της ζήτησης, αλλά, αν χρειαστεί, θα γίνουν νέες συνεργασίες», τονίζει ο ίδιος.

Η τυροκομική μονάδα ξεκίνησε να παράγει αρχικά τυρί Φέτα, Κατσικίσιο τυρί και Λευκό από αγελαδινό γάλα, τα οποία διατίθενται στην τοπική αγορά. «Η Φέτα και το Κατσικίσιο τυρί μας τυποποιείται σε τενεκέ 14 κιλών και σε τάπερ του ενός κιλού και των 400 γρ., ενώ το Λευκό αγελαδινό βγαίνει σε μεγάλο τενεκέ», διευκρινίζει ο κ. Καλαϊτζίδης, ο οποίος δεν κρύβει πως «υπάρχει σκέψη κάποια στιγμή να πάμε και στην παραγωγή κίτρινων τυριών».

Βρήκαν το κενό στη μεταποίηση

Για την προμήθεια της πρώτης ύλης το τυροκομείο συνεργάζεται με 4-5 κτηνοτρόφους των Σερρών, πληρώνοντας το πρόβριο γάλα με περίπου 1-1,05 ευρώ το κιλό και το γίδινο με 65

λεπτά. Εφόσον η ζήτηση για τα προϊόντα αυξηθεί, θα χρειαστούν να γίνουν κι άλλες συνεργασίες, αλλά δεν είναι κάτι που ανησυχεί τους ιδιοκτήτες της επιχείρησης, δεδομένου ότι ο νομός Σερρών κατατάσσεται στις πρώτες θέσεις της χώρας από άποψη ζωικού κεφαλαίου. «Αυτός ήταν ένας από τους βασικούς λόγους που αποφασίσαμε να επενδύσουμε, διότι είδαμε πως ενώ ως νομός έχουμε μια από τις υψηλότερες παραγωγές σε γάλα, αυτό το γάλα φεύγει σε άλλες περιοχές και υπάρχει ένα κενό στη μεταποίηση. Αρκεί να σας πω πως μέχρι πριν να κάνουμε τη δική μας μονάδα, σε όλο το νομό υπήρχε μόνο ένα τυροκομείο που παρήγαγε φέτα», επισήμανε ο κ. Καλαϊτζίδης και συμπλήρωσε πως σήμερα το παρασκευαστήριο, που δημιουργήθηκε με πρόγραμμα του Leader και στοίχισε σε εξοπλισμό γύρω στις 300.000 ευρώ, «έχει μια δυναμικότητα που κυμαίνεται σε επεξεργασία δύο τόνους γάλακτος την ημέρα, αλλά εφόσον απαιτηθεί από τις συνθήκες, με μικρές προσθήκες μπορεί να διπλασιαστεί».



Βασίλης Καλαϊτζίδης



Η τυροκομική μονάδα Τα Καλά Βουνά δημιουργήθηκε στο δεύτερο μισό του 2019.

ΤΑ
ΚΑΛΑ ΒΟΥΝΑ
ΕΚΛΕΚΤΑ ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΑ ΣΕΡΡΩΝ

Τυροκόμος

Ξεκινήστε την εγγραφή σας ΤΩΡΑ!

ΕΝΑΡΞΗ _____

ΛΗΞΗ: _____

ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ: _____

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑ: _____

ΕΠΩΝΥΜΙΑ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ: _____

ΤΑΧ. ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ: _____

E-MAIL: _____

ΤΗΛ: _____



ΕΤΗΣΙΑ ΣΥΝΔΡΟΜΗ: 30€

Στις τιμές συμπεριλαμβάνεται ο Φ.Π.Α - Η πληρωμή της συνδρομής γίνεται με αντικαταβολή, με κατάθεση σε τραπεζικό λογαριασμό, ή με χρέωση πιστωτικής κάρτας.

Τηλ. επικοινωνίας: 2103232905



GREEN BOX
ΕΚΔΟΤΙΚΗ Α.Ε.

Νίκης 24 | 105 57 | Σύνταγμα

Τηλ.: 2103232905 | Fax: 2103232967

E-mail: agrenda@agronews.gr

www.agronews.gr

πολιτισμός



Τρεις οικογένειες μετακινούμενων της Πίνδου ακολούθησε και φωτογράφησε ο Δημήτρης Τσιόλης.

ΟΙ ΝΟΜΑΔΕΣ ΤΗΣ ΠΙΝΔΟΥ ΣΤΟΝ ATHENS PHOTO WORLD

Ο ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΤΣΙΟΛΗΣ με το έργο του «Διάβα, νομαδικός ποιμαντισμός στην ορεινή Βόρεια Ελλάδα» κέρδισε το πρώτο βραβείο του διαγωνισμού Athens Photo World 2021, φωτογραφίζοντας τη ζωή των τελευταίων νομάδων κτηνοτρόφων της Πίνδου. «Έχουν απομείνει πολύ λίγοι κτηνοτρόφοι που μετακινούνται με τον παραδοσιακό τρόπο, με τα πόδια. Οι περισσότεροι φορτώνουν τα ζώα τους σε φορτηγά» αναφέρει ο Θεσσαλονικιός φωτογράφος του Αθηναϊκού - Μακεδονικού Πρακτορείου Ειδήσεων (ΑΠΕ-ΜΠΕ). Οι τρεις οικογένειες που εντόπισε κι ακολούθησε είναι στην Πίνδο. «Έχουμε γνωρίσει χρόνια τώρα και τους ακολουθώ όλες τις εποχές. Κάθε μετακίνηση κρατά ένα μήνα. Το χειμώνα καταλήγουν στη Θεσσαλία» συμπληρώνει. Ας σημειωθεί ότι η εποχική μετακίνηση κοπαδιών

πάνω στις παραδοσιακές διαδρομές τους, είναι ένα από τα οκτώ εγγεγραμμένα στοιχεία της Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς της Ελλάδας στον Αντιπροσωπευτικό Κατάλογο της Α.Π.Κ. της Ανθρωπότητας (UNESCO - 2019), από κοινού με την Αυστρία και την Ιταλία και θεωρείται ως μία από τις πιο βιώσιμες και αποτελεσματικές μεθόδους εκτροφής ζώων. Έχοντας χρησιμοποιηθεί ως επί το πλείστον από τις γηγενείς ομάδες της Ελλάδας, όπως οι

Βλάχοι και οι Σαρακατσάνοι, η ποιμενική κτηνοτροφία αποτελούσε την κύρια πρακτική της χώρας μέχρι τις δεκαετίες του 1960 και του 1970. «Είμαι περήφανος που κατάφερα να καταγράψω σαν ντοκουμέντο αυτή τη διαδικασία που φέρνει στο φως έναν ολόκληρο πολιτισμό» δήλωσε ο φωτογράφος που βραβεύτηκε σε τελετή στον Θόλο του ΚΠΙΣΝ.





Tesco Food Technology

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



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

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

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

MEMBER OF
TESCO
— GROUP —



Tesco
Food Technology

SPXFLOW

ELOPAK

FOSS

GRAM
EQUIPMENT



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!**



roussasdairysa

www.roussas.gr