



Ο κτηνοτρόφος και οικοτέχνης τυροκόμος, Δημήτρης Ρέστας, από το χωριό Πεθελινός του νομού Σερρών, που αναπτύσσει το brand «Γαλακτοκομικά Αμφίπολης», έχει το στάβλο του ακριβώς απέναντι από το λόφο Καστά.

Δημήτρης Ρέστας

Βιο Ρέστας

Λευκό τυρί σε νερό θαλασσινό φτιάχνει ένας Σαρακατσάνος

Ο 52άχρονος αιγοπροβατοτρόφος έχει μια εκμετάλλευση με 350 πρόβατα και 100 γίδια, μιγάδες από ελληνικές φυλές

ΤΟΥ ΛΕΩΝΙΔΑ ΛΙΑΜΗ
liamis@agronews.gr

“

Ιδιοπαραγωγή

Το μεγαλύτερο ποσοστό των ζωοτροφών που καταναλώνει η εκτροφή σε ετήσια βάση, ιδιοπαράγεται στα 350 στρέμματα γης που διαθέτει στον Πεθελινό

Στην παραγωγή ενός λευκού τυριού με χαρακτηριστικά και αναλογίες φέτας, που έχει την καινοτομία να ωριμάζει και να διατηρείται μέσα σε θαλασσινό νερό αντί για την κλασική άλμη, προχώρησε ο κτηνοτρόφος και οικοτέχνης τυροκόμος, Δημήτρης Ρέστας, από το χωριό Πεθελινός του νομού Σερρών, που αναπτύσσει το brand «Γαλακτοκομικά Αμφίπολης», καθώς ο στάβλος είναι ακριβώς απέναντι από το λόφο Καστά.

Σαρακατσάνος στην καταγωγή, με βαθιές ρίζες στην Κωνσταντινούπολη, όπου οι πρόγονοί του ήταν, επίσης, κτηνοτρόφοι και πουλούσαν το τυρί που παρήγαγαν στην εκτροφή τους στη φημισμένη αιγυπτιακή αγορά, ο 52χρονος αιγοπροβατοτρόφος, όπως τονίζει στην Agrenda, ήταν «γραφτόν» να ακολουθήσει την οικογενειακή παράδοση.

«Διατηρώ μια αιγοπροβατοτροφική εκμετάλλευση με 350 πρόβατα και περίπου 100 γίδια. Η ράσφα είναι μιγάδες από ελληνικές φυλές, όπως αυτές της Χίου και της Μυτιλήνης», εξηγεί και σπεύδει

να υπογραμμίσει ότι τα ζώα του έχουν διπλάσιο χώρο από όσο λέει το πρωτόκολλο, ώστε να ζουν σε συνθήκες ευζωίας, ενώ στο στάβλο υπάρχουν ανεμιστήρες που λειτουργούν όλο το 24ωρο, ενώ δεν τους ενοχλούν μύγες ή κουνούπια. Παράλληλα δε, επειδή ζουν σε δροσερό περιβάλλον, μπορούν να τρώνε όλο το 24ωρο και αυτό βοηθά και στην ποσότητα και στην ποιότητα του γάλακτος.

Το μεγαλύτερο ποσοστό των ζωοτροφών που καταναλώνει η εκτροφή σε ετήσια βάση, ιδιοπαράγεται στα 350 στρέμματα γης που διαθέτει στον Πεθελινό. Μάλιστα πρόκειται για εισροές βιολογικής καλλιέργειας, όπως μηδική, βρώμη και κριθάρι, που σημαίνει πως και το παραγόμενο γάλα είναι βιολογικό, πιστοποιημένο από τη BIO Hellas.

«Οι αποδόσεις κινούνται στα 500 κιλά το χρόνο ανά ζώο, για πρόβατα και σχεδόν 800 κιλά για γίδια. Τον κύριο όγκο της παραγωγής τον παραδίδω στον όμιλο Όλυμπος-Τυράς, ενώ ένα περίπου 10%-15% το αξιοποιώ για την παραγωγή του δικού μου τυριού. Αργότερα, θα ήθελα να μπορώ να απορροφό όλη τη γαλακτοπαραγωγή του κοπαδιού στο τυροκομείο μου», τόνισε ο ίδιος.



Το Πρόσφατος Εστί έχει θαλασσινό νερό, το οποίο ο Δημήτρης Ρέστας συλλέγει από τον βυζαντινό Πύργο της Απολλωνίας, απέναντι από το Άγιο Όρος.



Εμπνευσμένο από το βυζαντινό παρελθόν της οικογένειάς του το «Πρόσφατος Εστί»

Εστιάζοντας ειδικότερα στο νέο προϊόν που παράγει η τυροκομική του οικοτεχνία, ο κ. Ρέστας μας είπε πως φέρει την επωνυμία «Πρόσφατος Εστί» κι είναι εμπνευσμένο από το βυζαντινό παρελθόν της οικογένειάς του. Εξήγησε, ακόμη πως η τυροκόμηση γίνεται με χαμηλή παστερίωση του γάλακτος, που δεν ξεπερνά τους 50°C για να μην καταστραφούν οι ωφέλιμοι μικροοργανισμοί, αλλά και τα αρώματα του γάλακτος, ενώ αντί για καλλιέργεια χρησιμοποιείται γίδινο γιαούρτι και μετά από 20 λεπτά μπαίνει πυτιά και γίνεται η τυροκόμηση, στην οποία μπαίνει μικρή ποσότητα αλατιού αποκλειστικά από το Μεσολόγγι.

«Το χαρακτηριστικό του Πρόσφατος Εστί είναι πως δεν έχει άλμη. Η άλμη του, είναι θαλασσινό νερό το οποίο συλλέγω από τον βυζαντινό Πύργο της Απολλωνίας, ακριβώς απέναντι από το Άγιο Όρος. Μπαίνω με τη βάρκα, συλλέγω το νερό, το φιλτράρω, το παστεριώνω στους 100°C και το χρησιμοποιώ αντί για άλμη», σημει-



ώνει ο κ. Ρέστας και διευκρινίζει πως «είναι μια καινοτομία, που δεν υπάρχει σε άλλο τυρί. Όμως τα έξοδα για να το πατεντάρω είναι πολύ μεγάλα».

Στόχος οι εξαγωγές στην Ιταλία, μέσω της Veronesi

Εμπορικά το προϊόν στόχος είναι να κατευθυνθεί κυρίως στο εξωτερικό και ήδη υπάρχει μια συνεργασία με την ιταλική βιομηχανία παραγωγής ζωοτροφών Veronesi, η οποία διαθέτει μια μεγάλη αλυσίδα διανομής στη γειτονική χώρα, που θα αξιοποιηθεί για τις πωλήσεις. «Απομένει να φιξάρω την ποιότητα και την ποσότητα και είμαι έτοιμος, να κάνω τις πρώτες εξαγωγές, τις οποίες υπολογίζουμε να γίνουν τον Οκτώβριο», αναφέρει χαρακτηριστικά ο παραγωγός, ο οποίος αν όλα πάνε καλά, σχεδιάζει μέσα στα επόμενα δύο χρόνια να αυξήσει το κοπάδι του, προκειμένου να μπορεί να ανταποκριθεί στις πρόσθετες ανάγκες για πρώτη ύλη, που ευελπιστεί πως θα έχουν προκύψει.

“

Αναγνώριση

Στο κόστος κολλάει, τουλάχιστον μέχρι στιγμής και η διαδικασία για την αναγνώριση του «Πρόσφατος Εστί», ως τυρί φέτα



ΠΕΘΕΛΙΝΟΣ ΣΕΡΡΩΝ

Για να φτιάξει ο Δημήτρης Ρέστας το Πρόσφατος Εστί, συλλέγει θαλασσινό νερό το οποίο συλλέγει από τον βυζαντινό Πύργο της Απολλωνίας, ακριβώς απέναντι από το Άγιο Όρος, με τη βάρκα του, το φιλτράρει και το παστεριώνει στους 100°C. Πληροφορίες στο e-mail restasd68@gmail.com.

Πρόσωπα

ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ



Ένωση Νάξου

Πρόεδρος ο Δ. Καπούνης

Νέο Διοικητικό Συμβούλιο στην Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Νάξου Α.Ε.Σ. Α.Ε., με την κατανομή των αξιωμάτων να έχει ως εξής: Πρόεδρος και Διευθύνων Δημήτρης Καπούνης, α' αντιπρόεδρος Σταμάτης Σέρρης, β' αντιπρόεδρος Ιάκωβος Βαλέρης, γραμματέας Νικηφόρος Χωριανόπουλος και ταμίας Ιάκωβος Ζαχαράτος. Η θητεία του ΔΣ είναι πέντε έτη.

Αιρετή διοίκηση στην Ένωση Εμπόρων Κρέατος

Πρώτη αιρετή διοίκηση απέκτησε η Πανελλήνια Ένωση Εμπόρων Κρέατος και Ζώωντων Ζώων, που από το 2018 λειτουργούσε με προσωρινή διοίκηση. Το νέο ΔΣ απαρτίζουν οι Ιω. Φασουλός Κρίνεκ Α.Ε., Γ. Κασίδης ΒΑΚΡΕΛ Α.Ε., Δ. Μπέλλας Μπέλλας κρέας Α.Ε.Β.Ε.-Σφαγεία, Ν. Ζαβέρδας Κρέατα Λαμίας, Ελ. Γίτας Φάρμες Κεντρικής Μακεδονίας, Γ. Γιωρούδης Εμπόριο Κρεάτων-Μαύρος Χοίρος και Ν. Ζιάζας Συνεταιρισμός Ελασσόνας.



Οδ. Παπαδόπουλος Η Eurimac AE με νέο CEO

Ο Οδυσσέας Παπαδόπουλος στέλεχος με πολυετή εμπειρία στο χώρο των επιχειρήσεων, αναλαμβάνει CEO της Eurimac AE. Με σπουδές Χημικού Μηχανικού και MBA και ειδίκευση στο Finance από το Imperial College/London, έχει πολυετή παρουσία σε σημαντικές διοικητικές και εκτελεστικές θέσεις.