



Η φροντίδα των ζώων, η παρασκευή τυριών και γαλακτοκομικών αλλά και η επέκταση στον αγροτουρισμό, κρίνει ότι αποτελούν το εισιτήριο για την οικονομική ανάπτυξη των οικογενειακών εκμεταλλεύσεων ο 34χρονος Απόστολος Αδαλιάδης.

Απόστολος Αδαλιάδης



Πρόσωπα  
ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ



Γιάννης Βογιατζής  
Επικεφαλής ΣΕΟ

Νέο διοικητικό συμβούλιο στο Σύνδεσμο Ελληνικού Οίνου αναδείχθηκε από την ετήσια γενική συνέλευσή του, με το Γιάννη Βογιατζή να τοποθετείται στη θέση του προέδρου, την οποία μέχρι σήμερα κατείχε ο Γιώργος Σκούρας. Ο Γιάννης Βογιατζής κατέχει και την ευθύνη της διοίκησης της Εθνικής Διεπαγγελματικής Οργάνωσης Αμπέλου και Οίνου.

Tyson Foods  
Νέος πρόεδρος και διευθύνων

Καθίκοντα πρόεδρο και διευθύνοντος συμβούλου στην πολυεθνική του τομέα κρέατος, Tyson Foods αναλαμβάνει ο μέχρι πρότινος οικονομικός διευθυντής του ομίλου Donnie King. Η αλλαγή σκυτάλης στην εταιρεία έρχεται έπειτα από την παραίτηση του απερχόμενου CEO Dean Banks για προσωπικούς λόγους.



Επίτιμος πρόεδρος  
Ο Άγγελος Ρούβαλης

Επίτιμος πρόεδρος του Συνδέσμου Ελληνικού Οίνου ανακηρύχθηκε ο Άγγελος Ρούβαλης έπειτα από τις τελευταίες αρχαιρείσιες που πραγματοποιήθηκαν στην ετήσια τακτική συνέλευση του ΣΕΟ. Έτσι αναγνωρίστηκε η μακροχρόνια προσφορά του στο ελληνικό κρασί το οποίο υπηρέτησε με εμπνευση, εντιμότητα και αφοσίωση.

Φάρμα Μουσθένης

Από τα χειμαδιά σε τουριστική μονάδα με 350 κατσίκια

Από πέρυσι η φάρμα άνοιξε τις πόρτες της σε επισκέπτες που παρακολουθούν την παραγωγική διαδικασία



Alpin

Ο Απόστολος Αδαλιάδης 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

ΤΟΥ ΠΕΤΡΟΥ ΓΚΟΓΚΟΥ  
gogos@agronews.gr

Δυνατότητες που ξεφεύγουν από τα στεγανά της παραδοσιακής κτηνοτροφίας δείχνει να αναπτύσσει το τελευταίο διάστημα ο κλάδος, όσο η νέα γενιά κτηνοτρόφων, έχοντας πια εντρυφήσει στη μεταποίηση του γάλακτος, αναζητά επέκταση και στο πεδίο της παροχής υπηρεσιών.

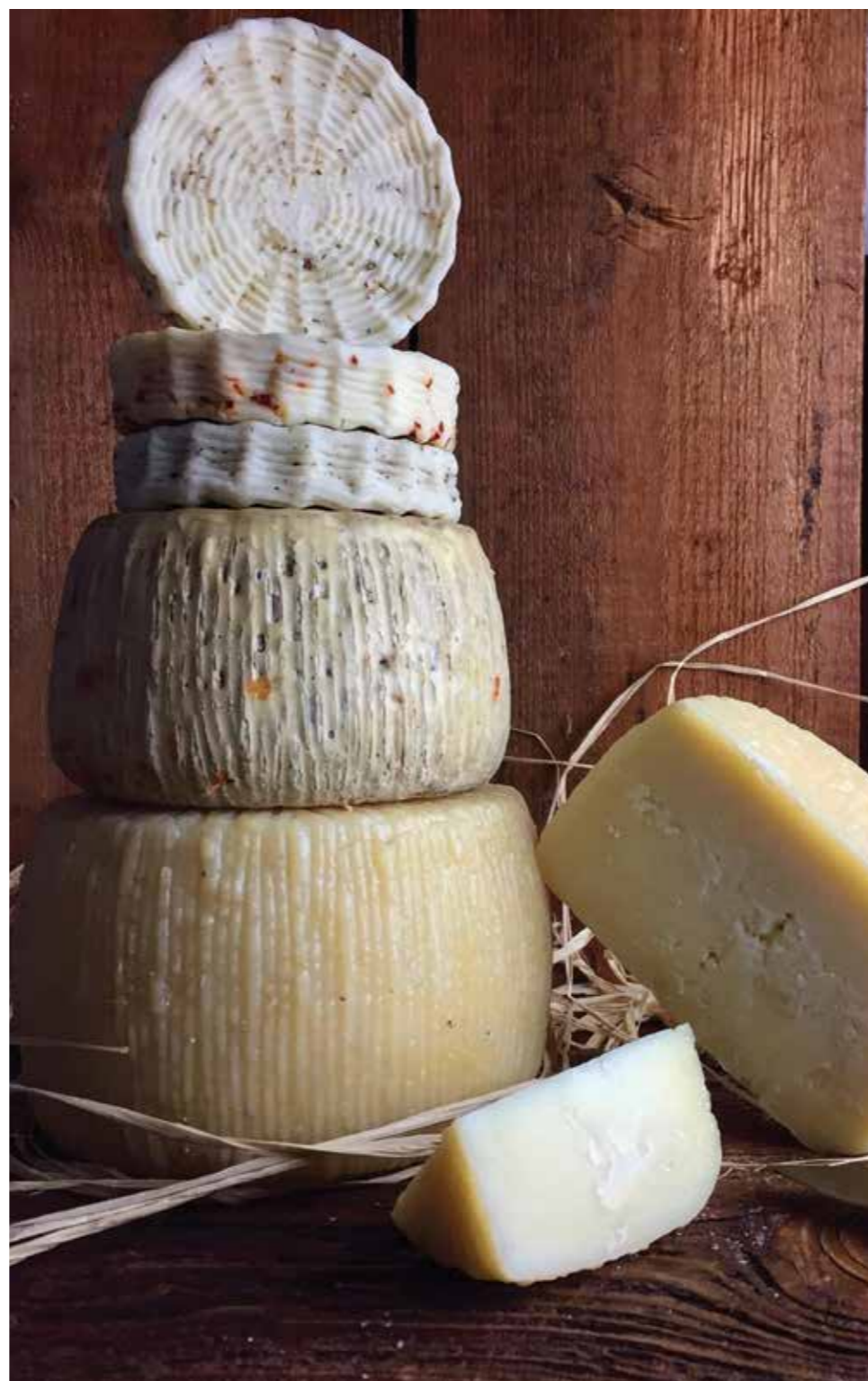
Σε αυτή την κατηγορία των δραστηρίων νέων της πρωτογενούς παραγωγής εμπίπτει και ο Απόστολος Αδαλιάδης, ο οποίος στα 34 χρόνια του μετρά ήδη 10 χρόνια προϋπηρεσίας στην οικογενειακή εκμετάλλευση και κρατά δυναμικά τα νήια της Φάρμας Μουσθένης στην Καβάλα.

Έχοντας σπουδάσει τουριστικά, παρακολούθησε στην πορεία σεμινάρια τυροκομίας 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 εκμετάλλευσής. Το πλάνο είχε ως εξής: ανάνεωση πρώτα του ζωικού κεφαλαίου και στη συνέχεια ανοικοδόμηση τυροκομείου και εγκαταστάσεων για τη μεταποίηση του γάλακτος, ενώ πλέον το άνοιγμα του αγροκτήματος σε επισκέπτες σφόνει το έδαφος για επέκταση στο πεδίο της φιλοξενίας, κάτι που βρίσκεται στις σκέψεις της επιχείρησης.

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.



Κατσικίσιο τυρί, γραβιέρες και κασέρι διαμορφώνουν τη ναυαρχίδα του προϊόντικού χαρτοφυλακίου, με τα τυριά παλαιώσης να ξεχωρίζουν.

.....  
Αν θέλετε να προβληθεί η επιχείρησή σας μέσω από τις σελίδες μας επικοινωνήστε μαζί μας  
.....  
agrenda@agronews.gr

Με επένδυση 30.000 ευρώ σε κτήρια και εξοπλισμό η αρχή της μεταποίησης

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 εκμετάλλευσής. 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 προϊόντικού χαρτοφυλακίου, με τα τυριά παλαιώσης και τα πιο ιδιαίτερα να ξεχωρίζουν.

Παράλληλα στο εργαστήριό του κ. Αδαλιάδη παρασκευάζονται και ροφήματα με βάση το κατσικίσιο γάλα, με το σύνολο των προϊόντων να διανομιούνται στην τοπική αγορά της Καβάλας. Όπως επιβεβαιώνει, με τη μεταποίηση ο κτηνοτρόφος βγαίνει πάντα κερδισμένος, ενώ κωδικικοί 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. «Αν καλύψω την αγορά της Καβά-



Νέοι κωδικικοί  
«Είμαστε ακόμα σε ένα μεταβατικό στάδιο, πρόσφατα βγάλαμε στην αγορά το παγωτό από κατσικίσιο γάλα

λας, 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 διαμνηνής των επισκεπτών της φάρμας, διατηρώντας πάντα ως πυρήνα το κοπάδι των 350 κατσικιών.

«Χρειάζονται εξαψήφια νούμερα για μια τέτοια επένδυση και για να εξασφαλισω 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 ακόμα σε ένα μεταβατικό στάδιο, αναζητούμε νέους κωδικικούς, 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 ο συνομιλητής μας.



INFO

KABALLA

Στους πρόποδες του Παγγαίου, κοντά στο χωριό Μουσθένη, η οικογένεια του Απόστολου Αδαλιάδη ασχολείται με την εκτροφή αιγοπροβάτων εδώ και τρεις γενιές.  
<https://moustheni.gr/>