

THE Top 50

ΚΟΡΥΦΑΙΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΤΥΡΙΩΝ

Ειδική Ετήσια Έκδοση **Top 50** 2020 • ISSN: 2654-1378 • Τιμή: 3 ευρώ



ΑΓΡΟΚΤΗΜΑ





Ο δικός μας δρόμος

Κομμάτι
της ιστορίας μας!





Η Φέτα ΠΟΠ

είναι μέρος της
Ευρωπαϊκής Γαστρονομίας

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

Ο Γιάννης Αντετοκούνμπο
εμπιστεύεται το Ευρωπαϊκό
σύμβολο ποιότητας της Φέτας ΠΟΠ



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

Feta PDO. Let's get real!

www.fetapdo.eu



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



Η γνώση χρόνων από τη μεριά του Έλληνα κτηνοτρόφου, η δεξιοτεχνία στις κινήσεις και η αντίληψη που κερδίζεται μόνο μέσω της εμπειρίας έχουν δημιουργήσει στα εγχώρια τυροκομεία διεθνούς φήμης εξαιρετικά προϊόντα με πρώτη και καλύτερη τη Φέτα



Ανθότυρο από το Τυροκομείο Κωσταρέλου



Εγχώρια τυροκομία

33 Πολύ πλούσια σε πρωτεΐνη Συνολικά 489 διαφορετικές πρωτεΐνες περιέχει το τυρί Φέτα σύμφωνα με έρευνα του Ιδρύματος Ιατροβιολογικών Ερευνών της Ακαδημίας Αθηνών

34 Πενήντα τυριά Πολύ λίγος αποδείχθηκε τελικά ο αριθμός «50» για να αποτυπώσει το θαύμα που συντελείται στην ελληνική τυροκομία και ταξιδεύει στα πέρατα της Γης τα γεννήματά του. Πενήντα ιστορίες επιτυχίας μόνο για αρχή.

64 Τυρί & Κρασί Ένα αφιέρωμα με τίτλο Cheese & Wine έχει προγραμματιστεί στο πλαίσιο της Detroit Boutique 2020 που διοργανώνεται από τη Helexpro από 22 -24/2/2020 στο Διεθνές Εκθεσιακό Κέντρο Θεσσαλονίκης.

Πολιτισμός

ΜΕΤΑΚΙΝΟΥΜΕΝΟΙ

15 Αίτημα στην Unesco «Από την Αετομπλίτσα το χειμώνα κατεβαίνουμε στο Καλαμάκι Λάρισας. Είναι μία διαδρομή που είναι όλη μου η ζωή». Είναι τα λόγια του κτηνοτρόφου Μιχάλη Τζιότζιου που ενδυναμώνουν τον ελληνικό φάκελο για ένταξη της μετακινούμενης κτηνοτροφίας στην Unesco.

ΠΑΓΚΟΣΜΙΟΣ ΠΡΩΤΑΘΛΗΤΗΣ

62 Με 29 μετάλλια η Ελλάδα Μικρά παραδοσιακά τυροκομεία αλλά και μεγαλύτερες τυροκομικές μονάδες, από τη Θράκη μέχρι την Κρήτη, στους 29 Έλληνες νικητές του φετινού World Cheese Awards στο ιταλικό Bergamo.

ΑΡΧΑΙΟΛΟΓΙΚΗ ΕΡΕΥΝΑ

98 Τυρί ετών 3.500 Την παλαιότερη μαρτυρία ύπαρξης τυριού, του 13ου αι. π.Χ., έφερε στο φως η αρχαιολογική σκαπάνη στη Νεκρόπολη Σακκάρα της αρχαίας Αιγύπτου.



Υψηλή ραπτική με τυρί Cheddar



Η Ελένη Μπίντση μελετά το Μανούρι Βλάστης.



Ο Νίκος Τάχας εφ' όλης της ύλης

Το τυρί στον κόσμο

24 Το κιλό 5.000 ευρώ Φτιαγμένο από γάλα γαίδουρας στον Εθνικό Δρυμό Zasavica της Σερβίας, η τιμή του τυριού Pule διαμορφώνεται λόγω της σπανιότητας της πρώτης ύλης.

27 Μόνο με Cheddar Μία ομάδα φοιτητών στην Αγγλία βάλθηκε να καταπλήξει τον κόσμο της μόδας, δημιουργώντας φορέματα αλλά και αξεσουάρ εξ ολοκλήρου από Cheddar.

30 Εγγύηση για δάνειο Εάν κανείς επιθυμεί να πάρει χρηματικό δάνειο από την τράπεζα Credito Emiliano της Ιταλίας, μπορεί να καταθέσει και κεφάλια Παρμεζάνας

32 Δίνει ζωή Στην αύξηση του προσδόκιμου ζωής και την πρόληψη του καρκίνου του ήπατος μπορεί να συμβάλλει η κατανάλωση παλαιωμένου τυριού, σύμφωνα με νέα έρευνα.

Πρόσωπα

16 Ελένη Μπίντση «Όποιος έχει δοκιμάσει το Μανούρι Βλάστης που παρασκευάζεται στη στάνη, όταν το κασιόκισιο γάλα έχει την κατάλληλη ποσότητα λίπους, μπορεί να καταλάβει τη διαφορά στην ποιότητα και στη γεύση σε σχέση με το βιομηχανικό» σύμφωνα με τη λαογράφο, που βλέπει την τυροκόμησή του ως Άυλη Πολιτιστική Κληρονομιά.

22 Imanuel Marcus «Δεν ξαφνιάζομαι που οι χώρες που φημίζονται για τα τυριά τους δεν είναι οι βασικοί εξαγωγείς του προϊόντος. Είναι δύσκολο ν' αποχωρίζεσαι τη λιχουδιά σου», σημειώνει χαρακτηριστικά ο ιδρυτής του Berlin Spectator.

58 Νίκος Τάχας «Οι ίδιοι οι κτηνοτρόφοι πρέπει να αισθάνονται και τυροκόμοι, καθώς η τιμή του γάλακτος καθορίζεται τελικά από την ποιότητα και την τιμή του τελικού προϊόντος», εκτιμά ο Νίκος Τάχας, επιχειρηματίας και πρόεδρος του Συλλόγου Τυροκομικών Επιχειρήσεων Θεσσαλίας.



ΜΑΓΚΑΝΙΤΣΑ ΠΛΑΤΑΝΟΥ 37100, ΜΑΓΝΗΣΙΑ, ΕΛΛΑΔΑ
T. +30 2422025902 | E-MAIL: Info@familyfarm.gr

www.familyfarm.gr

Αν σωθεί η συνταγή από τη μάνα Φέτα τότε υπάρχει χώρος και για τα παιδιά της

Η Φέτα είναι μια, υποστηρίζουν οι ειδικοί και η ταυτότητά της με την Ελλάδα, είναι το εισιτήριο για να κερδίσει τον κόσμο

Μια φορά κι έναν καιρό ήταν μια νόστιμη μικρή που τη λέγανε Φέτα! Την τυροκομούσαν οι τσελιγκάδες στο ιδιότυπα «κασιάρια» που διαμιουργούσαν τα παλιά χρόνια δίπλα στις στάνες. Την τυροκομούσαν επίσης οι κυράδες τους στα σκοτεινά υπόγεια των μόνιμων ή και προσωρινών κατοικιών, αρκεί το γάλα να έφθανε χωρίς μεγάλη χρονοτριβή ως εκεί. Την τυροκομούσαν τέλος και τα πρώτα, κάπως πιο οργανωμένα, τυροκομεία στα κεφαλοχώρια.

Πέρασε ο καιρός, τα πράγματα άλλαξαν, η παραγωγή Φέτας συγκεντρώθηκε σε λίγες μικρές ή μεγαλύτερες τυροκομικές επιχειρήσεις. Η αγορά του προϊόντος μεγάλωσε, έγινε διεθνής. Ήταν η ώρα, που οι άμεσα εμπλεκόμενοι και οι δημόσιες αρμόδιες αρχές έπρεπε να ξαναδούν με κάποιο τρόπο τα θέματα της Φέτας.

Φτιάχτηκε κάπως πρόχειρα ένας φάκελος, γράφτηκε σε αδρές γραμμές μια συνταγή, ο φάκελος της Φέτας έφτασε στις Βρυξέλλες και μετά από πολλές συζητήσεις κατοχυρώθηκε ως Προϊόν Ονομασίας Προέλευσης, δηλαδή ΠΟΠ. Τα πρώτα

χρόνια το πράγμα δούλεψε καλά και όλοι, κτηνοτρόφοι και μεταποιητές, έδειχναν ευχαριστημένοι. Και πάλι όμως, έτρεξε νερό κάτω από τα γεφύρια. Έγιναν καινούργιοι δρόμοι, αεροδρόμια, τεράστιες υποδομές, μεγάλα εργοστάσια. Ο κόσμος έγινε πιο μικρός με τις συγκοινωνίες, ήρθε εισαγόμενο γάλα, ήρθαν τα Lacaune, ήρθαν τα UF της υπερδιήθησης, θα μπορούσε να πει κανείς ότι ήρθαν τα έξω μέσα και τα μέσα έξω, ήρθαν τα πάνω κάτω!

Σήμερα, ή τέλος πάντων αυτόν τον καιρό, οι ιθύνοντες, σε συνεννόηση πάντα με τους συντελεστές του κλάδου καλούνται να αποφασίσουν ξανά για την τύχη της Φέτας.

Αν θα είναι ένα προϊόν μεγάλου όγκου, το οποίο, με τις κατάλληλες προδιαγραφές κι αυτές λίγο πολύ είναι γνωστές, θα επιχειρήσει να κατακτήσει τον κόσμο. Η άλλη επιλογή είναι το προϊόν να παραμείνει υπόθεση λίγων, μικρών κατά βάση τυροκομικών επιχειρήσεων, οι οποίες, με την προμήθεια πρώτης ύλης από τις ελάχιστες εναπομείνουσες παραδοσιακές μονάδες ελεύθερας βοσκής, θα παράγουν ένα προϊόν μοναδικό, το οποίο πιθανόν να μην είναι αρκετό ούτε για να καλύψει τις ανάγκες της εγχώριας αγοράς.

Οι ειδικοί απαντούν πάντως ότι η Φέτα είναι μία και η συνταγή της, τουλάχιστον όπως αυτή περιγράφεται από

τον σχετικό φάκελο κατοχύρωσής της ως ΠΟΠ, αφήνει πολλά περιθώρια και για το πρώτο. Δηλαδή, με συστηματοποίηση των παραγωγικών διαδικασιών και εντατικοποίηση των ελέγχων, η Φέτα, ως ΠΟΠ ελληνικής και μόνο προέλευσης, διατηρεί ακόμη το δικαίωμα να κατακτήσει στην κυριολεξία τις διεθνείς αγορές. Θα πρέπει βεβαίως μέσα σε λίγο χρόνο, να γίνει ό,τι δεν έγινε στα 20 περίπου χρόνια από την κατοχύρωσή της στα ευρωπαϊκά βιβλία.

Από κει και πέρα βέβαια, μπορεί ο καθένας να προσθέσει το κάτι τις παραπάνω στη συνταγή του ΠΟΠ, με τη βιολογική Φέτα, τη Φέτα από κοπάδια ελεύθερης βοσκής, τη Φέτα από κοπάδια μετακινούμενων κτηνοτρόφων, τη Μαΐσια Φέτα, όπως θα μπορούσε να λέγεται από το πλούσιο αιγοπρόβειο γάλα του Μαΐου, και μερικές ακόμη premium κατηγορίες Φέτας.



Η σύγχρονη τεχνολογία παρασκευής είναι ένα ακόμη όπλο για τη Φέτα.

Γιάννης Πανάγος
Εκδότης
Διευθυντής

ΤΑΥΤΟΤΗΤΑ

ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑ

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

ΕΚΔΟΤΗΣ/ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ

Γιάννης Πανάγος

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ

Ειρήνη Σκρέκη

ΣΥΝΤΑΞΗ

Πέτρος Γκόγκος
Μαρία Γιουρούκelli
Μαρίνα Σκοπελίτου
Σοφία Σπύρου
Γιώργος Κοντονής
Λεωνίδας Λιάμης
Δανάη Λάζαρη

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΟ/ ΣΕΛΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Βασιλική Κονόμου
Φανή Παπαπετροπούλου

ΕΜΠΟΡΙΚΟΣ ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ

Παναγιώτης Αραβαντινός

ΔΙΑΦΗΜΙΣΗ MARKETING

Μωρίς Σιακκής
Νατάσα Στασινού

ΔΙΑΝΟΜΗ

ΑΡΓΟΣ Α.Ε.

ΕΚΤΥΠΩΣΗ/ ΒΙΒΛΙΟΔΕΣΙΑ

NONSTOP

Ossau-Iraty

TOP

Ποιμήν νομάς

Ο Δρόμος του Τυριού,
μοντέλο αναγέννησης της
μειακινούμενης κτηνοτροφίας

ΤΑΞΙΔΙ ΣΤΑ ΠΥΡΗΝΑΙΑ

- 10 Το *terroir* συνόδός της γέυσης
- 12 Με σεβασμό στην εμπορικότητα
- 15 Αναγνώριση από την Unesco

ΓΙΩΡΓΟΣ ΚΟΝΤΟΝΗΣ





Ένα τυρί, χίλιες ζωές

Το Ossau-Iraty ως αιχμή της τουριστικής ανάπτυξης

ΜΕ ΤΗΝ ΠΟΠ ΣΦΡΑΓΙΔΑ

Σχήμα, χρώμα, κρούστα, άρωμα, μέθοδος ωρίμανσης, γεύση, επίγευση. Χαρακτηριστικά ποικιλόμορφα και ξεχωριστά σε κάθε κεφάλι τυριού

Ossau-Iraty, όσο και η ζωή του κάθε μετακινούμενου κτηνοτρόφου που εκτρέφει τα μαυροκέφαλα Manech και τα Basco-Béarnaise στα cujalas (μπάτα) των Πυρηναίων της Γαλλίας.

Σήμερα, ωστόσο, ακόμα και με τη σφραγίδα του ΠΟΠ, ίσως να περιοριζόταν ως μία απλή εναλλακτική, στη σκιά του έτερου πρόβειου τυριού, Ροκφόρ. Φοβούμενοι ακριβώς αυτό, κτηνοτρόφοι, τυροκόμοι και τοπικοί φορείς στη διαδρομή που ξεκινά από τις χιονισμένες βουνοκορφές του Gourette και φτάνει τις παραλίες της Saint Jean de Luz συνεργάστηκαν το 1978 δημιουργώντας μία Ένωση Διασφάλισης (Defence Syndicate) η οποία δόμησε τον «Δρόμο του Τυριού». Ένα μακρόπνοο σχέδιο τουριστικής και πολιτισμικής ανάδειξης της περιοχής, με αιχμή την αγρο-ποιμαντική ταυτότητα του Ossau-Iraty συνδυασμένη με το terroir: Κλίμα, άνθρωποι, πρακτικές, γεωμορφολογία. Σχεδόν τέσσερις δεκαετίες μετά, ο δρόμος αυτός διαφημίζεται σε όλους τους τουριστικούς οδηγούς της Νοτιοδυτικής Γαλλίας, αριθμεί 150 τυροκομεία και 1.200 οικογένειες κτηνοτρόφων που παράγουν 4.000 τόνους τυριού.

Η περγαμνή της πρωτιάς στα World Cheese Awards του 2011 ήταν το επιστέγασμα αυτής της προσπάθειας. Χαρακτηριστική είναι η σχεδόν μηδαμινή εξαγωγική δραστηριότητα (1,5% της παραγωγής): Ο Δρόμος είναι εκείνος που φέρνει τους καταναλωτές στην πόρτα των παραγωγών, ο Δρόμος συντηρεί το τουριστικό τοπίο μέσω της βοσκής σε 1,5 εκατ. στρέμματα, ο Δρόμος κρατάει «ζεστή» τη νέα γενιά κτηνοτρόφων, ο Δρόμος δίνει εισόδημα στους παραγωγούς και το καλοκαίρι (ξεχωριστή η σφραγίδα του τυριού με πρώτη ύλη το θερινό γάλα). Οργανωμένες ξεναγήσεις, διαγωνισμοί, γιορτές ανάλογα την εποχή, επισκέψεις στο σπίτι που παραθέρισε ο δραματουργός Σιρανό ντε Μπερζεράκ συμπληρώνουν το παζλ του



Jean-Paul Iriquin



«Route du Fromage» (Δρόμος των Τυριών). Όπως φαίνεται η ποιότητα ενός προϊόντος είναι μεν αναγκαία, αλλά όχι πάντα επαρκής συνθήκη για να τραβήξει το δικό του επιτυχημένο μονοπάτι. Τέτοιες πρωτοβουλίες με προϊόντα στην Ευρώπη που είναι συνδεδεμένα με την εποχική μετακίνηση κοπαδιών, και ενσωματώνουν τις υπηρεσίες οικοσυστήματος των κτηνοτρόφων όπως και τα άριστα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του γάλακτος που παράγεται ειδικά το καλοκαίρι, θα μπορούσαν να αποτελέσουν οδηγό για τη μεταχείριση αυτής της ιδιαίτερης παραγωγικής τάξης στη χώρα μας.

Περιοχή παραγωγής

Σε όρους πιστοποίησης, η γεωγραφική περιοχή όπου παράγεται το τυρί Ossau - Iraty ορίζεται από 560 κοινότητες στην περιοχή Pyrénées-Atlantiques και τρεις γειτονικές κοινότητες στο τμήμα του Hautes-Pyrénées.



Με μια ματιά

Διατήρηση terroir

«Η διατήρηση του ιστορικού terroir είναι απαραίτητη», λέει ο Jean-Francis, κτηνοτρόφος και παραγωγός πρόβειου τυριού από το 2003.

Γιορτές

Μια μικρή εμπορική γιορτή με αφορμή το πέρασμα των μετακινούμενων κτηνοτρόφων στήνεται σε κάθε κεφαλοχώρι της περιοχής, κυρίως τους καλοκαιρινούς μήνες.

Νέα γενιά

Ο Δρόμος του Τυριού παρέχει ένα σημαντικό κίνητρο στις νεότερες γενιές να μην εγκαταλείψουν το επάγγελμα. Τα κέρδη κρίνονται ικανοποιητικά, δεν ερμάνει ο τόπος, υπάρχουν υποδομές και σχετική αλληλεγγύη.



Jean-Francis



Πολλές οι γαστρονομικές προτάσεις



Απαράβατος ο σεβασμός στον κύκλο παραγωγής των ζώων

Αυτόχθονες φυλές

Το Ossau-Iraty παράγεται Ιανουάριο και Αύγουστο με γάλα από τρεις αυτόχθονες φυλές της περιοχής: Basco-Béarnaise, το μαυροκέφαλο και το κοκκινοκέφαλο Manech.

Απαστερίωτο γάλα

Μερικά τυροκομεία φτιάχνουν το Ossau-Iraty χρησιμοποιώντας απαστερίωτο γάλα. Την τεχνική αυτή ακολουθούν και οι ίδιοι οι κτηνοτρόφοι που το παράγουν στις εκμεταλλεύσεις τους.

Εκμεταλλεύσεις

Το μέσο μέγεθος της κάθε κτηνοτροφικής εκμετάλλευσης είναι περίπου 200-400 ζώα και ο βοσκότοπος που τους αναλογεί κυμαίνεται μεταξύ 200 και 300 στρεμμάτων.

Ξηρική περίοδος

Τα ζώα της κάθε εκμετάλλευσης ακολουθούν υποχρεωτικά ξηρική περίοδο τουλάχιστον 100 ημερών. Αυτή η περίοδος κρίνεται απαραίτητη για να συντηρηθεί ο χαρακτήρας των μετακινούμενων.



«Αυθεντικά Τυροκομικά Προϊόντα
Με σεβασμό στον Έλληνα Κτηνοτρόφο»



Τυριά με ιστορία

ΧΩΤΟΣ

από το 1920



Ελληνικά Τυριά
με διακρίσεις



Η οικογένεια Χώτος, εδώ και τρεις γενιές, ασχολείται αποκλειστικά με την τυροκομία. Την παράδοση ξεκίνησε στις αρχές του 20ου αιώνα ο παππούς της οικογένειας, Γιώργος Χώτος, τελειοποιώντας τα μυστικά της παρασκευής της Φέτας και του Μανουριού, που τόσο καλά γνώριζαν οι κτηνοτρόφοι της ορεινής Σαμαρίνας. Με σεβασμό στην παράδοση και την ποιότητά τους, τα τυριά "Χώτος" ξεχωρίζουν για την πλούσια, μεστή τους γεύση. Βραβεύονται κάθε χρόνο για τη σταθερή ποιότητά τους και έχουν αναδειχθεί στα αγαπημένα τυριά των Ελλήνων.

Σήμερα, η Χώτος ABEE, πιστή στην παράδοση, συνδυάζει την εμπειρία και την τεχνογνωσία σχεδόν ενός αιώνα με εγκαταστάσεις τυροκομίας τελευταίας τεχνολογίας. Το ιδιόκτητο τυροκομείο της Χώτος βρίσκεται στο κέντρο παραγωγής της πρώτης ύλης, του γάλακτος, επιτυγχάνοντας έτσι το σωστό έλεγχο σε όλα τα στάδια της παραγωγής και της επεξεργασίας των τυριών. Με αφετηρία την αγάπη των ανθρώπων της Χώτος για νόστιμα και υγιεινά ελληνικά τυριά, η εταιρία εξάγει τα προϊόντα της σε πολλές χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης, στην Ελβετία και στη Ρωσία, στις ΗΠΑ, στον Καναδά και στην Αυστραλία. Η Χώτος ABEE εφαρμόζει τα συστήματα πιστοποίησης ποιότητας ISO 9001, ISO 22000, IFS και BRC σε όλα τα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας.





Αναγνώριση

Η μετακινούμενη κτηνοτροφία ως Πολιτιστική Κληρονομιά της Unesco

ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΑΙΤΗΜΑ

Καμία άλλη παραγωγική τάξη δεν γνωρίζει τόσο βαθιά να διαχειρίζεται τα κλιματικά δεδομένα και να επιβιώνει με περιορισμένους πόρους, όσο οι μετακινούμενοι κτηνοτρόφοι που έχουν αναπτύξει σπάνιες δεξιότητες. Στην Ελλάδα, Βλάχοι, Κουπατσαραίοι και Σαρακατσαναίοι έχουν διαμορφώσει ένα σύνολο πολιτιστικών στοιχείων τα οποία χαρακτηρίζουν τις περιοχές όπου εντοπίζεται η μετακινούμενη κτηνοτροφία μέχρι και σήμερα. Το Νοέμβριο αναμένεται μάλιστα να εξεταστεί ο φάκελος για την ένταξη της μετακινούμενης κτηνοτροφίας σε Ελλάδα, Αυστρία και Ιταλία στον κατάλογο της Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς της Unesco. «Τώρα στη δύση της δουλειάς μου, αισθάνομαι πιο έτοιμος από ποτέ να βοηθήσω να γίνει κάτι καλό για το επάγγελμά μου. Από την Αετομπλίτσα το χειμώνα κα-

τεβαίνουμε στο Καλαμάκι Λάρισας. Είναι μία διαδρομή που είναι όλη μου η ζωή», είναι τα λόγια του κτηνοτρόφου Μιχάλη Τζιότζιου που φιλοξενούνται στον ελληνικό φάκελο που έχει κατατεθεί στην Unesco. Στη χώρα μας δραστηριοποιούνται περίπου 3.000 οικογένειες μετακινούμενων κτηνοτρόφων που εκτρέφουν 1 εκατ. αιγοπρόβατα. Σημείο αναφοράς είναι τα Βλαχοχώρια της Πίνδου. Κάθε Οκτώβριο κοπάδια από τον ορεινό όγκο της μετακινούνται στον πεδινό χώρο της Θεσσαλίας. Μια περιοχή που είχε πολλούς κτηνοτρόφους οι οποίοι διασκορπίζονταν σε περιοχές της Θεσσαλίας, όπως η περιοχή του Ασπροποτάμου. Οι κτηνοτρόφοι από Τύρναβο, Λάρισα, Φάρσαλα, Δομοκό, Τρίκαλα, Φαρκαδόνα και άλλες περιοχές είχαν κοινό προορισμό την ευρύτερη περιοχή του Ασπροποτάμου, στο Χαλίκι, τη Τζούρτζια, την Πολυθέα, τη Στεφάνη, την Κρανιά και άλλα χωριά.

Η ΕΛΕΝΗ ΜΠΙΝΤΣΗ ΜΕΛΕΤΑ ΤΟ ΜΑΝΟΥΡΙ

Η ΝΟΣΤΙΜΙΑ

ΜΑΣ ΣΥΝΔΕΕΙ
ΜΕ ΤΟΠΟΥΣ ΚΑΙ ΑΝΘΡΩΠΟΥΣ



ΤΗΣ ΜΑΡΙΝΑΣ ΣΚΟΠΕΛΙΤΟΥ
ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΠΕΡΙΚΛΗΣ ΠΑΝΑΓΙΩΤΙΔΗΣ



Η νοστιμιά δεν έχει να κάνει με αντικειμενικά κριτήρια αλλά μάλλον με τη γεύση που μας συνδέει με τόπους και ανθρώπους. Αυτή τη σύνδεση προσπάθησε να αποτυπώσει στην έρευνά της η λαογράφος Ελένη Μπίντση, η οποία εστίασε στο Μανούρι της Βλάστης με στόχο την ένταξη της παραδοσιακής τυροκόμησής του στο Εθνικό Ευρετήριο Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς.

«**Β**ασιλιά των τυριών» στη Βλάστη Κοζάνης θεωρούν το Μανούρι. Δεν έχει σημασία αν συμφωνείτε ή διαφωνείτε. Άλλωστε, όπως προαναφέρθηκε, η νοστιμιά δεν έχει να κάνει με αντικειμενικά κριτήρια, αλλά μάλλον με τη γεύση που διαμορφώνει τελικά συλλογικές ταυτότητες και επηρεάζει την εικόνα του εαυτού μας. Περισσότερα γι' αυτήν τη σύνδεση εξηγεί στο Top50 By Αγρόκτημα η λαογράφος Ελένη Μπίντση, την οποία συναντήσαμε στο Εθνολογικό Μουσείο Θεσσαλονίκης.

Για ποιους λόγους η διαδικασία τυροκόμησης, στην προκειμένη περίπτωση του Μανουριού Βλάστης, μπορεί να χαρακτηριστεί Άυλη Πολιτιστική Κληρονομιά;

Το ένα δεδομένο είναι ότι η Σύμβαση της Unesco περιλαμβάνει στα εγγράψιμα στοιχεία την τεχνογνωσία που συνδέεται με παραδοσιακές πρακτικές. Το άλλο ότι πρόκειται για μια διαδικασία που αξίζει να διαφυλαχθεί. Το Μανούρι μπορεί να παράγεται όλο το χρόνο σε τυροκομεία με βιομηχανικό τρόπο, όμως η παραδοσιακή παρασκευή του στη στάνη, μόνο για 5-6 εβδομάδες το χρόνο, τον Ιούλιο και τον Αύγουστο, όταν το κατσικίσιο γάλα έχει την κατάλληλη ποσότητα

λίπους, δίνει ένα πολύ διαφορετικό προϊόν. Όποιος το έχει δοκιμάσει, μπορεί να καταλάβει τη διαφορά στην ποιότητα και στη γεύση.

■ Ποια η ανταπόκριση της κοινότητας στην προσπάθειά σας;

Έχετε δικίο να ρωτάτε για την κοινότητα, μιας και το στοιχείο αφορά στη δική τους πολιτισμική κληρονομιά. Το παραδοσιακό Μανούρι Βλάστης έχει εγγραφεί πρώτα στη δική τους πολιτισμική εμπειρία, που μεταδίδεται από γενιά σε γενιά. Η ανταπόκριση είναι θετική και υπάρχει υποστήριξη από το Σύλλογο Κτηνοτρόφων Βλάστης και από άλλους Συλλόγους Βλασπιωτών σε άλλες πόλεις της Ελλάδας. Εξάλλου, οι ίδιοι είναι εξοικειωμένοι με την έννοια της Άυλης Κληρονομιάς καθώς το 2018 φρόντισαν για την εγγραφή του εθιμικού «Τρανού Χορού».

■ Τι προσπαθήσατε να καταγράψετε κατά την έρευνά σας, σε συνεργασία με τον τεχνολόγο τροφίμων;

Σε τέτοιες έρευνες είναι πολύ σημαντική η διεπιστημονική προσέγγιση. Κοινά θέματα σχολιασμού ήταν οι συνθήκες υγιεινής και ασφάλειας, η γνώση του κτηνοτρόφου και η συσσωρευμένη σοφία χρόνων, η μαστοριά στις κινήσεις, η αντίληψη (π.χ. της θερμοκρασί-

ας) μέσω της εμπειρίας και βέβαια η διαφορά στη γεύση του τυριού που παρασκευάζεται στη στάνη. Όσον αφορά την οπτική της Λαογραφίας, με ενδιέφερε το πώς το συγκεκριμένο είδος τυριού σχετίζεται με την προφορική παράδοση του τόπου, τόσο ως προς την τεχνογνωσία παρασκευής του, όσο και ως προς την κατανάλωση, η οποία παίρνει ένα συμβολικό χαρακτήρα. Πρόκειται δηλαδή για τα πολιτισμικά συμφραζόμενα του προϊόντος: Νοηματοδότηση, πεποιθήσεις, συμπεριφορές.

Μπορείτε να μας δώσετε συγκεκριμένα παραδείγματα αναφορικά με αυτά τα πολιτισμικά συμφραζόμενα;

Τα μέλη της κοινότητας, που κατάγονται από τη Βλάστη αλλά ζουν πλέον σε αστικές περιοχές και επιστρέφουν στο χωριό τους εποχικά, συνδέουν την κατανάλωση του Μανουριού με τον τόπο καταγωγής τους, με το οικογενειακό τους παρελθόν, αλλά και το παρόν. Στα αστικά κέντρα η παρασκευή και η κατανάλωση του φαγητού αποτελεί πολιτισμικό κεφάλαιο όταν σχετίζεται με την παραδοσιακή εμπειρία, σε αντίθεση πολλές φορές με την ύπαιθρο, όπου το ζητούμενο είναι ο εκμοντερνισμός. Γι' αυτούς που δεν ζουν πλέον στη Βλάστη, το Μανούρι έχει έναν επιπλέον λόγο να είναι «νόστιμο». Γιατί έχει τη γεύση του σπιτιού στο οποίο «νοσταλγικά» επιστρέφουν. Επιδρά στην κοινωνική τους ζωή και προκαλεί συναισθήματα. Να προσθέσω ότι κάθε χρόνο στο χωριό, γιορτάζουν τη Γιορτή του Μανουριού, μια αφορμή για ένα τοπικό πανηγύρι.

Ποια από τις μαρτυρίες, που καταγράψατε στην έρευνά σας, σας έκανε τη μεγαλύτερη εντύπωση;

Η φράση ενός από τους παραγωγούς ότι «το Μανούρι είναι ο βασιλιάς των τυριών». Δεν έχει σημασία αν συμφωνείτε ή όχι, σημασία έχει ότι γι' αυτόν ισχύει. Το πιστεύει, το πιστεύουν και άλλοι γύρω του και γι' αυτό συνεχίζει να παράγει με τον παραδοσιακό τρόπο, που δεν είναι καθόλου εύκολος καθώς απαιτεί δέσμευση, χειρωνακτική εργασία, γνώση και εμπειρία, μιας και το γάλα έχει ζωντανούς οργανισμούς και είναι πολύ σημαντικό ο παραγωγός να ακολουθήσει προσεκτικά τα στάδια, ειδικά

Όποιος έχει δοκιμάσει Μανούρι Βλάστης που παρασκευάζεται στη στάνη,, όταν το κατσίκισιο γάλα έχει την κατάλληλη ποσότητα λίπους, μπορεί να δει τη διαφορά - ΕΛΕΝΗ ΜΠΙΝΤΣΗ -



Η Ελένη Μπίντση εργάζεται ως λαογράφος στο Λαογραφικό & Εθνολογικό Μουσείο Μακεδονίας-Θράκης στη Θεσσαλονίκη.

το προϊόν μπορεί να αποβεί επικίνδυνο για κατανάλωση.

Ποιος ο ρόλος της γεύσης στη συγκρότηση συλλογικών ταυτοτήτων;

Οι άνθρωποι αναγνωρίζουν ως οικείους τους αυτούς που έχουν τις ίδιες διατροφικές συνήθειες. Ο άλλος, ο ξένος, μπορεί να είναι αυτός που δεν μοιράζεται τις ίδιες γευστικές εμπειρίες με εμάς. Επιπλέον, κάποια τοπικά προϊόντα ανάγονται σε σύμβολα για την κοινότητα ή ακόμη και για μεγαλύτερες ομάδες. Σκεφτείτε πως η Φέτα απέκτησε συμβολικό χαρακτήρα σε εθνικό επίπεδο. Κάτι παρόμοιο συμβαίνει κατ' αναλογία με το Μανούρι, σε τοπικό.

Η διαδικασία παρασκευής του Μανουριού Βλάστης πόσο διασώζεται;

Η παραδοσιακή διαδικασία παραμένει ίδια και αναλλοίωτη εδώ και πολλά χρόνια. Δεν αναφέρομαι, βέβαια, στο υλικό των σκευών που χρησιμοποιούνται, αλλά στα στάδια τυροκόμησης. Στην παρασκευή τυριού δεν υπάρχει περιθώριο για αλλαγές και αυτοσχεδιασμούς. Δυστυχώς όμως δεν ξέρουμε για πόσο ακόμη θα συνεχίσει να παράγεται έτσι. Σήμερα υπάρχουν 3-4 παραγωγοί. Εάν δεν φροντίσει η κοινότητα, φοβάμαι ότι σε λίγα χρόνια θα ξεχαστεί. Η αναγνώρισή της ως Άυλη Πολιτιστική Κληρονομιά μπορεί να δώσει ένα έναυσμα για συνέχιση, όπως και η ίδρυση Σχολής Τυροκομίας, που συζητιέται στη Βλάστη.

Σε ποια φάση βρίσκεται η πρότασή σας για την ένταξη του προϊόντος στην Άυλη Πολιτιστική Κληρονομιά;

Η υποβολή είναι θέμα της κοινότητας. Πρέπει να το θελήσουν οι ίδιοι να μοιραστούν τη δική τους πολιτισμική εμπειρία με το πανελλήνιο. Μετά έρχεται η διαδικασία που έχει ορίσει το υπουργείο Πολιτισμού.

Πιστεύετε ότι η διάσωση παραδοσιακών προϊόντων μπορεί να αποδειχθεί ευεργετική για κοινότητες η Βλάστη;

Είναι πολύ σημαντική για μένα η διαφύλαξη της τεχνογνωσίας. Δεν με ενδιαφέρει αν επιφέρει οικονομική αξιοποίηση και νομίζω ότι ούτε τους κατοίκους τους ενδιαφέρει τόσο αυτό. Η διαφύλαξη του πολιτισμού και της τοπικής ιδιαιτερότητας είναι ευεργετική εάν οι ίδιοι οι Βλασιώτες κρίνουν ότι διασώζουν κάτι από τον εαυτό τους. Για όλους εμάς τους υπόλοιπους θα είναι κέρδος να μη χαθεί μια πραγματικά αξιόλογη γεύση, που είναι εκ των πραγμάτων... άυλη.

Οι επίμονοι κτηνοτρόφοι που διασώζουν την παράδοση

Η παραδοσιακή τυροκόμηση Μανουριού Βλάστης παραμένει αναλλοίωτη στο χρόνο. Αυτό δεν αφορά τα υλικά των χρησιμοποιούμενων σκευών, όσο τα στάδια της διαδικασίας. Δυστυχώς όμως δεν ξέρουμε για πόσο ακόμη θα συνεχίσει. Σήμερα υπάρχουν 3-4 παραγωγοί αλλά, εάν δεν φροντίσει η κοινότητα, ίσως σε λίγα χρόνια να έχει ξεχαστεί.



ΑΠΟ ΤΗΝ ΣΤΑΝΗ

Με τον παραδοσιακό τρόπο

Ο Γιώργος Τριανταφύλλου είναι ένας από τους λίγους παραγωγούς της κοινότητας που συνεχίζουν να παράγουν το Μανούρι Βλάστης με τον παραδοσιακό τρόπο, στη στάνη του. Αφού τελειώσει με το στάδιο της παρασκευής, θα αφήσει το τυρί στο κατώι του, όπου θα στεγνώσει με φυσικό τρόπο.



ΜΕΓΑΛΗ ΓΙΟΡΤΗ

Σύμβολο για την κοινότητα

Κάθε χρόνο η κοινότητα της Βλάστης γιορτάζει τη Γιορτή του Μανουριού, μια αφορμή για ένα τοπικό πανηγύρι με μουσική και χορό. Για τους Βλαστιώτες, το Μανούρι δεν είναι ακόμη ένα τοπικό προϊόν. Έχει αναχθεί σε σύμβολο για την κοινότητα, όπως παρομοίως η Φέτα απέκτησε συμβολικό χαρακτήρα σε εθνικό επίπεδο.



ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΚΗ ΠΑΡΑΔΟΣΗ

Και τέχνη στην τυροκομία

Η έρευνα της Ελένης Μπίντση αφορά χωρικά στην κοινότητα Βλάστης Κοζάνης. Πρόκειται για έναν ορεινό οικισμό στα 1.200 μ. ανάμεσα στα βουνά Σινιάτσικο και Μουρίκι.



ΜΑΚΡΑ ΙΣΤΟΡΙΑ

Μια γραπτή μαρτυρία από το 1936

Η παλαιότερη, ίσως, βιβλιογραφική αναφορά στο Μανούρι Βλάστης εντοπίζεται στα 1936, στον Πρακτικό Οδηγό του Γεωργίου του Φιλοποίμενος Τζουλιάνη: «... τα πιο ονομαστά μανούρια γίνονται στο Μπλάτσι της Μακεδονίας».

Η έννοια της Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς

Καταγραφή πολιτισμικών εκφάνσεων που δεν έχουν υλική διάσταση

Το Εθνικό Ευρετήριο Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς της Ελλάδας είναι μια προσπάθεια του υπουργείου Πολιτισμού και ειδικότερα της Διεύθυνσης Νεότερης Πολιτιστικής Κληρονομιάς να συγκεντρώσει στοιχεία Πολιτιστικής Κληρονομιάς στο πλαίσιο της Σύμβασης για τη Διαφύλαξη της Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς της Unesco.

Μια διεθνής σύμβαση, που κυρώθηκε από 178 κράτη, ανάμεσά του και η Ελλάδα, που συμμετέχει από το 2006, και αφορά στην καταγραφή πολιτισμικών εκφάνσεων που δεν έχουν απτή, υλική διάσταση και επομένως δεν συμπεριλαμβάνονταν στις μέχρι τότε συμβάσεις που αφορούσαν στην προστασία μνημείων, κυρίως αρχιτεκτονημάτων.

IMANUEL MARCUS

Από τυρί φτιαγμένη μοιάζει η Ευρώπη

Σε μια ήπειρο που λέγεται Ευρώπη, οι κάτοικοι παράγουν και καταναλώνουν τυρί σαν τρελαμένοι.

Υπάρχουν εκατοντάδες είδη σε διαφορετικές κατηγορίες αλλά και παραλλαγές.

Υπάρχουν τυριά που μοιάζουν με μούχλα, επεξεργασμένα ή καλυμμένα με αλάτι. Είναι λες και η Ευρώπη είναι φτιαγμένη από τυρί. Είναι γνωστό επίσης ότι Γάλλοι και οι Γερμανοί, είναι δημιουργοί μερικών τυριών που κυριολεκτικά μυρίζουν σαν την κόλαση. Αν δεν είναι σφραγισμένο ή αποθηκευμένο σε ένα κατάλληλο δοχείο, η απλή μεταφορά του τυριού είναι μια δύσκολη και ίσως ντροπιαστική υπόθεση. Μια λύση θα ήταν να κρεμαστεί από τον καθρέφτη του αυτοκινήτου, καθ' όλη την διάρκεια της διαδρομής.

Το Munster, το Limburger, το Pont-l'Évêque, το Harzer, το Chaumes και το Romadur είναι μερικά από τα πιο «μυρωδάτα»

τυριά που τα χρήματα μπορούν να αγοράσουν. Το παράδοξο είναι βέβαια ότι είναι και από τα πιο γευστικά και νόστιμα τυριά ταυτόχρονα. Κορυφαία τυριά παράγουν και οι Βέλγοι και οι Γάλλοι. Το ίδιο και οι Ελβετοί, οι οποίοι λατρεύουν να λιώνουν μερικά από αυτά. Υπάρχουν δεκάδες συνταγές για φοντί τυριού, και ανεξάρτητα από τη συνταγή, είναι το καλύτερο πράγμα που μπορεί να δοκιμάσει κανείς στον πλανήτη.

Σε μερικά γερμανικά σούπερ μάρκετ, τα πιο εκλεπτυσμένα βέβαια, ο πάγκος των τυριών έχει πάνω από 200 καταχωρήσεις και αν κάποιος ήθελε να δοκιμάσει έστω και ένα μικρό κομμάτι από το καθένα με τη μία, σίγουρα θα ένιωθε ενοχλήσεις λίγο αργότερα στο στομάχι του.

Η εμμονή των Ευρωπαίων με το τυρί, αποτυπώνεται στα



*Δεν ξαφνιάζομαι που οι χώρες που
φημίζονται για τα τυριά τους δεν είναι
οι βασικοί εξαγωγείς. Είναι δύσκολο
ν' αποχωρίζεσαι τη λιχουδιά σου*

στοιχεία της Eurostat. Το 2017, τα κράτη μέλη παράγαν 10,2 εκατ. τόνους τυριού. Αν έμπαινε σε μια σειρά, ίσως έφτανε και μέχρι τον πλανήτη Δία η γραμμή. Συνολικά 75,5 εκατ. τόνοι γάλακτος αξιοποιήθηκαν στη διαδικασία αυτή, με τον μεγαλύτερο όγκο τυριού να παρασκευάζεται από αγελαδινό γάλα. Τα φρέσκα τυριά είναι τα πιο αγαπημένα των Ευρωπαίων, με τα ημίσκληρα και τα σκληρά να ακολουθούν. Οι Γερμανοί ευθύνονται για τον μεγαλύτερο όγκο, με μια παραγωγή 2,2 εκατ. τόνων, οι Γάλλοι κολοιθούν με 1,9 εκατ. τόνους και τρίτοι έρχονται οι Ιταλοί με 1,3 εκατ. τόνους. Εντάξει δεν το τρώμε και όλο μόνοι μας, εξάγουμε σημαντικές ποσότητες. Για την ακρίβεια πάνω από 5 εκατ. τόνους, εξάγεται όμως το μεγαλύτερο κομμάτι, οι 4,4 εκτ. τόνοι, μάλλον ξαναμοιράζεται ανάμεσα στα κράτη μέλη, σύμφωνα

με τα στοιχεία της Eurostat. Έτσι παραμένει στην ήπειρο που εκτιμάται άλλωστε και πιο πολύ. Νικητές στις εξαγωγές, και πάλι οι Γερμανοί με 1,2 εκατ. τόνους, ενώ δεύτεροι έρχονται οι Ολλανδοί με 0,9 εκατ. τόνους και έπειτα η Γαλλία εξάγει μόλις 0,7 εκατ. τόνους από τους 1,9 εκατ. που παράγει.

Αυτό που μένει για τις Τρίτες χώρες, είναι 830.000 τόνοι, λιγότερο από το ένα δέκατο της συνολικής παραγωγής. Όμως μαντέψτε πού καταλήγει το μεγαλύτερο ποσοστό αυτών των λιγοστών εκατοντάδων χιλιάδων τόνων. Για να σας γλιτώσω από τον κόπο: Στην καρδιά της Ευρώπης, την Ελβετία, που παράγει πεντανόστιμο τυρί από μόνη της. Άντε να βγάλεις άκρη...

Θυμάμαι πάντως τώρα το 2000 πόσο εύκολο ήταν να αγοράσεις τυρί στις Ηνωμένες Πολιτείες, στη Βόρεια Βιρτζίνια, λίγα λεπτά μακριά από την Ουάσιγκτον. Στο σούπερ μάρκετ εύρισκε τσένταρ, τσένταρ και λίγο ακόμα τσένταρ. Φαίνεται από τα στοιχεία και από την ίδια την πραγματικότητα, ότι στην Ευρώπη παράγεται το πιο νόστιμο τυρί του κόσμου. Μάλιστα επειδή είναι τόσο νόστιμο, το τρώμε όλο μόνοι μας. Γι' αυτό τελικά δεν ξαφνιάζομαι καθόλου που οι χώρες που φημίζονται για τα τυριά τους, δεν είναι και οι βασικοί εξαγωγείς. Είναι δύσκολο πράγμα να αποχωρίζεσαι την αγαπημένη σου λιχουδιά.

IMANUEL MARCUS

ΙΔΡΥΤΗΣ & ΑΡΧΙΣΥΝΤΑΚΤΗΣ ΤΟΥ BERLIN SPECTATOR: Το Berlin Spectator είναι ένα διαδικτυακό περιοδικό που απευθύνεται κυρίως σε εκπαιδισμένους Ευρωπαίους. Ο Immanuel Marcus που ξεκίνησε το Μέσο δούλεψε πρώτα ως ανταποκριτής γερμανικών και ελβετικών τηλεοπτικών σταθμών στις Ηνωμένες Πολιτείες.



ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟ ΝΙΚΟΛΑ ΠΙΤΤΑΡΑ ΜΕΛΑΝΕΣ - ΝΑΞΟΣ

Το ταπίο γύρω από το τυροκομείο και την κτηνοτροφική μονάδα.

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



Γραβιέρα Νάξου Π.Ο.Π.

Γραβιέρα Νάξου Π.Ο.Π. 12 μηνών Ορίμανσης

Γραβιέρα Πιττάρα σε Μπιστούνη



Εκλερό Τυρί Σαγιανάκι

Σιντούρι Φρέσκο Νάξου

Μυζήθρα Γλυκιά Νάξου

Παραδοσιακό Ρυζόγαλο Νάξου

Κρέμα Νάξου Βανίλια

Κρέμα Νάξου Σοκολάτα



Τυροκομείο
Νικόλα Πιττάρα

Μελανές, Νάξος
ΤΚ: 84 300

Τ: 22 850 62 223
6944 831 555

tyrokomeio.pittaras@hotmail.gr
www.gravierapittara.gr



Λευκό, εύθρυπτο, πολύτιμο. Το Pule κοστολογείται ως 5.000 ευρώ το κιλό.

Από γάλα γαϊδούρας το πιο ακριβό τυρί της Γης

Το Pule παράγεται στον Εθνικό
Δρυμό Zasavica της Σερβίας

Ενα τυρί λευκό, με δυνατή γεύση, παρόμοια με αυτή του ισπανικού Manchego είναι θα μπορούσε να χαρακτηρίσει κανείς το Pule. Βέβαια αυτή είναι μια περιγραφή απλή, που ίσως δίνει την αίσθηση ότι πρόκειται για ένα κοινό γαλακτοκομικό προϊόν, ενώ στην πραγματικότητα είναι το ακριβότερο τυρί που μπορεί κανείς να αγοράσει στον κόσμο. Φτιαγμένο από γάλα γαϊδούρας στον Εθνικό Δρυμό Zasavica της Σερβίας, η τιμή του δεν διαμορφώνεται λό-

γω της εξαιρετικά ιδιαίτερης ποιότητάς του ή της χρήσης ακριβών πρόσθετων στην τυροκόμηση, αλλά λόγω της σπανιότητας της πρώτης ύλης. Το γάλα γαϊδούρας είναι προϊόν δύσκολα παραγόμενο, με το άρμεγμα ενός ζώου να γίνεται αναγκαστικά χειρωνακτικά και να δίνει 1,5 λίτρο γάλατος τη μέρα, τη στιγμή που η παραγωγή ενός κιλού τυριού απαιτεί 25 λίτρα. Το τελικό κόστος του κιλού ξεκινάει από 100 ευρώ, φτάνοντας μέχρι και μερικές χιλιάδες.

Τυχερός όποιος τα δοκιμάσει

ΜΕΡΙΚΑ ΑΠΟ ΤΑ ΠΙΟ ΣΠΑΝΙΑ ΤΥΡΙΑ ΜΕ ΠΟΛΥ ΜΙΚΡΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ



SAKURA
ΗΟΚΚΑΙΔΟ ΙΑΠΩΝΙΑ

Ένα από τα διασημότερα ασιατικά τυριά, που αποκτά όλο και περισσότερους λάτρεις. Πρόκειται για μαλακό, λευκό τυρί κρεμώδους υφής που παράγεται στο νησί Hokkaido της Ιαπωνίας και αρωματίζεται με φύλλα κερασιάς.



YAK
ΘΙΒΕΤ & ΝΕΠΑΛ

Δανείζεται το όνομά του από τα yak, τα βουβάλια των Ιμαλαΐων, από τα οποία προέρχεται το γάλα. Είναι δημοφιλές σε χώρες της Ασίας όπως το Θιβέτ και το Νεπάλ, διαθέτοντας εξαιρετική γεύση και βοτανική επίγευση.



BURRATA
ΙΤΑΛΙΑ

Χειροποίητο τυρί από βουβαλίσιο ή αγελαδινό γάλα, που καταναλώνεται φρέσκο, στο πρώτο 24ωρο από την παρασκευή του. Φτιάχνεται όπως η Mozzarella, αλλά αυτό που το διαφοροποιεί είναι η κρεμώδης εσωτερική γέμισή του.



BLUE STILTON
ΜΕΓΑΛΗ ΒΡΕΤΑΝΙΑ

Η τέχνη της παρασκευής του παραμένει αναλλοίωτη από το 18ο αιώνα. Αποτελεί βρετανικό ΠΟΠ και ανήκει στην κατηγορία των μπλε τυριών. Μπορεί να γίνει από πολύ σκληρό μέχρι πολύ μαλακό, αναλόγως του χρόνου ωρίμανσης.



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



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

www.easnaxos.com



easnaxos

ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΑ
ΘΥΜΕΛΗΣ
ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ
από το 1945

*Παραδοσιακή
εξειδίκευση...*



www.thimelischeese.gr

Τυροκομικό Θυμέλης - Thimelis Dairy



ΕΛΛΑΣ
ΠΑΡΑΓΩΓΗ
ΔΙΟΙΚΗΣΗ
ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

Υψηλή ραπτική με cheddar



Χρησιμοποιήθηκε ένας τόνος τυριού για την collection.



Είναι από cheddar κι όμως τόσο chic.



Το τυρί παρέιχε στους φοιτητές η εταιρεία Pilgrims Choice.



Το βασικό φόρεμα της collection από cheddar

Αν η χρήση τροφίμων στη ραπτική έμοιαζε παλιά με σενάριο επιστημονικής φαντασίας, σήμερα αποτελεί κατά καιρούς κομμάτι της μόδας, ως μορφή τέχνης και έκφρασης. Μία ομάδα φοιτητών στην Αγγλία έχουν καταπλήξει τον κόσμο της μόδας, δημιουργώντας μια ποικιλία φορεμάτων και αξεσουάρ, φτιαγμένων εξ ολοκλήρου από τυρί. Στις ιδιαίτερες δημιουργίες της collection τους, οι φοιτητές του Bath Spa University αφιέρωσαν περίπου χίλιες ώρες δουλειάς και περισσότερο από έναν τόνο τυριού, που έπλασαν και συνδύασαν κατάλληλα, με τρόπους αριστοτεχνικούς. Βασίστηκαν στις αρχές της ραπτικής, παίρνοντας όμως την ευκαιρία να χρησιμοποιήσουν ελεύθερα τη φαντασία τους, χωρίς περιορισμούς ως προς τα υλικά, οδηγώντας σε κομμάτια μόδας που τείνουν προς τα έργα τέχνης. Η συλλογή πασαρέλας από τυρί περιλαμβάνει ένα φόρεμα επικαλυμμένο με λιωμένο cheddar, καθώς και τα παπούτσια «Jimmy Cheese», φτιαγμένα επίσης από το ίδιο γαλακτοκομικό προϊόν. Παράλληλα, για την κατασκευή κάποιων από τα έργα χρησι-

μοποιήθηκαν καλούπια με χυτό λιωμένο τυρί, τα οποία σκαλίστηκαν δημιουργώντας φούστες και φορέματα από τα cheddar Pilgrims Choice Vintage, Extra Mature και Red Leicester. Η Hannah Jenkins από την εταιρεία τυριών Pilgrims Choice, η οποία παρέιχε τα γαλακτοκομικά προϊόντα στους φοιτητές, δήλωσε ότι έμπνευση των δημιουργημάτων αυτών αποτέλεσε η διάσημη popstar Lady Gaga, με τις γνωστές εκκεντρικές ενδυματολογικές επιλογές της. «Το φαγητό έχει εξελιχθεί σε πηγή έμπνευσης στο χώρο της μόδας, με χαρακτηριστικό το παράδειγμα εμφάνισης της Lady Gaga με ένα σύνολο φτιαγμένο εξ ολοκλήρου από ωμό κρέας», δήλωσε η κυρία Jenkins, συμπληρώνοντας: «Θεωρήσαμε ότι ήρθε η ώρα να εισαγάγουμε το τυρί στον κόσμο της υψηλής ραπτικής και, κατά συνέπεια, ακολούθησε αυτό το εκπληκτικό έργο με τους μαθητές του Bath Spa University. Η δημιουργικότητα και η ευφυΐα τους μας έχουν καταπλήξει, αποδεικνύοντας ότι έχουμε πολλά να μάθουμε ακόμα για το τυρί, όπως το νομίζαμε. Ποιος θα φανταζόταν ότι το τυρί μπορεί να είναι τόσο chic;».

NEO

Κατοπικάκι Kids

ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ ΓΑΛΑΚΤΟΣ



ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΤΙΚΗ ΓΑΛΑΚΤΟΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΤΡΙΚΑΛΩΝ



ΕΡΟΙΣΣΕΣ, Ο ΒΑΣΙΛΙΑΣ

*Ιδιαίτερα αγαπητό στον Ναπολέοντα και
χαρακτηρισμένο από τον Anthelme Brillat-Savarin
ως «ο βασιλιάς των τυριών», το Epoisses είναι ίσως
ένα από τα πιο ενδιαφέροντα γαλλικά τυριά*

ΤΗΣ ΔΑΝΑΗΣ ΛΑΖΑΡΗ

Η ονομασία Epoisses δόθηκε από το χωριό όπου παραδοσιακά ξεκίνησε η παρασκευή του τυριού, το οποίο βρίσκεται στην περιοχή που κάποτε όριζε το δουκάτο της Βουργουνδίας. Σύμφωνα μάλιστα με τον θρύλο, η δημιουργία του τυριού αποδίδεται σε ένα τάγμα Κιστερκιανών μοναχών του 16ου αιώνα, οι οποίοι τη μετέδωσαν στους αγρότες της περιοχής. Αν και στις αρχές του 20ού αι. σχεδόν 300 φάρμες παρασκεύαζαν το Epoisses, εγκαταλείφθηκε στα χρόνια του Β' Παγκόσμιου Πολέμου και αναβίωσε το 1956 από τους αδελφούς Robert and Simone Berthaut, με μεγάλη μάλιστα επιτυχία. Το 1991 το Epoisses γίνεται ΠΟΠ, ένα τυρί φτιαγμένο από αγελαδινό γάλα, με πολύ ισχυρό άρωμα.



Το Epoisses παλαιώνει σε μείγμα άλμης και μηράντι, όπου αναπτύσσει το χαρακτηριστικό άρωμά του. Το αποτέλεσμα είναι ένα τυρί κρεμώδες, δυνατό, με αρώματα καπνού και ξηρών καρπών.



Στην αυλή του Provence deli

Masteclass Wine & Cheese Pairing

Μια ιδιαίτερη γευστική εμπειρία προσέφεραν τη Δευτέρα 21 Οκτωβρίου η Πανελλήνια Ένωση Οινοχόων σε συνεργασία το Provence deli, το οποίο από το 2006 εξειδικεύεται στην επιλογή και διάθεση ανωτέρας ποιότητας artisanal τυριών. Τέσσερα flights με 16 ελληνικές και διεθνείς ετικέτες κρασιών, περιλαμβανόνταν και κάποιες μπύρες, και εννέα τυριά, κατσίκισια, λευκά και κίτρινα μεσαίας έντασης, πλημύνες κρούστας ισχυρής έντασης και μπλε, από τη Γαλλία, την Ιταλία και την Ισπανία ταξίδεψαν γευστικά τους συμμετέχοντες, παροτρύνοντάς τους να ανακαλύψουν τους πιο ενδιαφέροντες συνδυασμούς.

Εγγύηση για δάνειο

Γίνεται σε ιταλική τράπεζα η Παρμεζάνα

Το τυρί αποτελεί μια αποδεκτή μορφή εγγύησης εάν κανείς επιθυμεί να πάρει δάνειο από την τράπεζα Credito Emiliano, γνωστή και ως Credem, στην περιφέρεια Emilia-Romagna της Ιταλίας. Η τράπεζα προσφέρει δάνεια σε αντάλλαγμα για κεφάλια Παρμεζάνας (Parmigiano-Reggiano) των αγροτών της περιοχής και σήμερα στεγάζει περισσότερα από 430.000, σε σύστημα υψηλής ασφάλειας. Η απόφαση χρήσης του Parmigiano-Reggiano γι' αυτό το είδος προγράμματος πιστώσεων οφείλεται στο γεγονός ότι πρόκειται για ένα είδος πολυτελείας μοναδικό στον τομέα του, με τεράστια εμπορική αξία. Μια διαφορά 1% στη ζήτηση του μπορεί να οδηγήσει σε μια δραματική 10% αλλαγή στην τιμή αγοράς, με ένα κεφάλι να κοστίζει μερικές χιλιάδες ευρώ. Υπολογίζεται ότι η συνολική αξία του αποθέματος καλή φυλαγμένου σε τραπεζική θυρίδα της Crede ανέρχεται στα 190 εκατ. ευρώ.





100 ΧΡΟΝΙΑ
3 ΓΕΝΙΕΣ ΤΥΡΟΚΟΜΩΝ
ΣΤΑΘΕΡΑ ΥΨΗΛΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑ



Οι αγνές πρώτες ύλες και η οικογενειακή παράδοση παντρεύονται στη Γαστούνη με την καινοτομία και την επένδυση σε σύγχρονο εξοπλισμό, για να δημιουργήσουν προϊόντα υψηλής ποιότητας.

Πιστοποιημένα με το Σύστημα Διαχείρισης της Ασφάλειας Τροφίμων,
τα προϊόντα της ΗΛΒΙΓΑΛ ΚΑΛΟΜΟΙΡΗΣ έχουν κατακτήσει την ελληνική αγορά αλλά και τους ειδικούς. Το Χρυσό Βραβείο της Φέτας ΠΟΠ και τα Χάλκινα Βραβεία για το Ανθότυρο και τη Μυζήθρα Βουτύρου στον 3^ο Διαγωνισμό Ελληνικών Τυριών είναι μόνο η αρχή.



Πρώτη συσκευασία από κυτταρίνη

Στο Innovation Show της Anuga 2019

Προϊόντα όπως η συσκευασία τυριού από κυτταρίνη, που παρουσιάστηκε στην έκθεση Anuga 2019 από την εταιρεία Berg Kase, αποτελούν εξέχοντα παραδείγματα του πώς η πρακτικότητα και η καινοτομία πάνε μαζί, προστατεύοντας το περιβάλλον. Η νέα πρόταση για τη βιομηχανία τυριού κατασκευάζεται από κυτταρίνη και άμυλο αραβοσίτου, τα οποία προέρχονται, με κατάλληλες πιστοποιήσεις, από ευρωπαϊκά δάση και μη-γενετικά τροποποιημένο καλαμπόκι, αντίστοιχα. Πρόκειται για συσκευασία που δεν βιοδιασπάται απλώς αλλά κομποστοποιείται, προσφέροντας θρεπτικά συστατικά με την αποδόμησή της.



Γεννήθηκαν τυχαία σε μονάδα ζωοτροφών

Εν έτει 1935 στο εργοστάσιο Flakall των ΗΠΑ η πρώτη μαζική παραγωγή

Είναι δύσκολο να φανταστεί κανείς μια εποχή χωρίς γαριδάκια, αυτά τα δημοφιλή αφρώδη σνακ με το έντονο πορτοκαλί χρώμα και τη συνθετική γεύση. Η παράξενη ιστορία εφεύρεσής τους τα καθιστά πιο ενδιαφέροντα κι αυτό γιατί αποτελούν υποπροϊόν της βιομηχανίας ζωοτροφών. Το σνακ δημιουργήθηκε τυχαία στο εργοστάσιο Flakall στις ΗΠΑ το 1935. Με την άλεση του καλαμποκιού σε νιφάδες και τον μετέπειτα καθαρισμό του μηχανήματος δημιουργούνταν μάζες με αέρα. Ένας εργάτης, βλέποντας τις προοπτικές, πραγματοποίησε πειράματα με καρυκεύματα στο σπίτι του, παρασκευάζοντας τα πρώτα γαριδάκια. Το προϊόν σημείωσε επιτυχία, με τη Flakall να ξεκινά τη μαζική παραγωγή τους.

Μυστικό μακροζωΐας στο τυρί που έχει παλαιώσει

Η πολυαμίνη σπερμιδίνη αποτρέπει την αναπαραγωγή κατεστραμμένων ηπατικών κυττάρων

Στην αύξηση του προσδόκιμου ζωής και την πρόληψη του καρκίνου του ήπατος μπορεί να συμβάλλει η κατανάλωση παλαιωμένου τυριού σύμφωνα με νέες μελέτες που έρχονται στη δημοσιότητα. Συγκεκριμένα σε έρευνα που διεξήχθη στο Πανεπιστήμιο του Τέξας αποδείχθηκε ότι τυριά όπως το Cheddar, το Brie και η Παρμεζάνα, περιέχουν τη φυσική ουσία σπερμιδίνη, η οποία αποτρέπει την αναπαραγωγή κατεστραμμένων ηπατικών κυττάρων. Ως εκ τούτου, η δράση της έχει την ικανότητα να αποτρέψει την ίνωση του ήπατος και την εμφάνιση καρκινώματος. Όπως υποστηρίχθηκε μάλιστα μετά από αντίστοιχες έρευνες, ίσως αποτελεί την καλύτερη και ευκολότερη λύση για την αύξηση του μέσου όρου ηλικίας.





Με 489 πρωτεΐνες στο DNA

Έρευνα του ΙΙΒΕΑΑ ανέλυσε δείγματα από όλη την Ελλάδα

Επιδιώκοντας την ταυτοποίηση όλων των πρωτεϊνών που περιέχουν αντιπροσωπευτικά δείγματα Φέτας ΠΟΠ, οι ερευνητές του Ιδρύματος Ιατροβιολογικών Ερευνών της Ακαδημίας Αθηνών (ΙΙΒΕΑΑ), δρ Γεώργιος Τσάγκαρης και δρ Αθανάσιος Αναγνωστόπουλος, τα ανέλυσαν με φασματογράφους μάζας υψηλής ευκρίνειας και δημοσίευσαν τα συμπεράσματά τους σε διεθνές περιοδικό. Διαπιστώθηκε ότι η Φέτα ΠΟΠ από όλες τις περιοχές της χώρας μας περιέχει συνολικά 489 διαφορετικές πρωτεΐνες, γεγονός που την καθιστά ένα από τα πλουσιότερα σε πρωτεΐνες είδη τυριού παγκοσμίως. Σε αυτές περιλαμβάνονται πρωτεΐνες που σχετίζονται με τη ρύθμιση του ανοσοποιητικού συστήματος, με αντιμικροβιακή δράση, κα-

θώς και πρωτεΐνες που ελέγχουν το έντερο. Ταυτοποιήθηκαν επίσης πολλές πρωτεΐνες που σχετίζονται με βιταμίνες, όπως τη D που ευθύνεται για τη μεταφορά ασβεστίου στα οστά, τη βιταμίνη B12 υπεύθυνη για τη μεταφορά και την πρόσληψη σιδήρου, καθώς και άλλων ιχνοστοιχείων όπως και πρωτεΐνες που συνδέονται με τη λειτουργία του νευρικού συστήματος, των νεφρών, το μεταβολισμό της χοληστερίνης και τη ρύθμιση της αρτηριακής πίεσης. Ας σημειωθεί ότι σύμφωνα με την έρευνα, οι φέτες που προέρχονταν από την Ήπειρο, τη Θεσσαλία και την Πελοπόννησο παρουσιάζουν μεγαλύτερο ποσοστό αναγνωρισμένων πρωτεϊνών σε σχέση με τις υπόλοιπες περιοχές, οι οποίες βέβαια ακολουθούν με μικρή διαφορά.



Προτάσεις

Top 50

ΠΕΝΗΝΤΑ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΤΥΡΙΑ ΠΟΥ ΞΕΧΩΡΙΖΟΥΝ



ιθανολογείται ότι το τυρί υπήρξε μια τυχαία ανακάλυψη. Η φυσική πυτιά που περιέχεται στα στομάχια των ζώων, τα οποία οι πρόγονοί μας χρησιμοποιούσαν ως δοχεία μεταφοράς, οδήγησε στην πρώτη ακούσια παραγωγή του. Από το σημείο εκείνο, τη σκυτάλη πήρε

η εφευρετικότητα των ανθρώπων, διαφορετικών φυλών και πολιτισμών, για να δώσουν σε αυτό το μοναδικό γαστρονομικό προϊόν όλες τις διαφορετικές και εξαιρετικές εκφράσεις που γνωρίζουμε σήμερα. Στη χώρα μας η τυροκομία, που σύμφωνα με τον Όμηρο «κρατά» από τον Κύκλωπα Πολύφημο, μετρά πολλά χρόνια παράδοσης δημιουργώντας προϊόντα που έχουν κερδίσει μια μόνιμη θέση στο ελληνικό τραπέζι και όχι μόνο. Η γνώση χρόνων από τη μεριά του κτηνοτρόφου, η μαστοριά στις κινήσεις και η αντίληψη που κερδίζεται μόνο μέσω της εμπειρίας έχουν παράγει διεθνούς φήμης προϊόντα με πρώτη και καλύτερη τη Φέτα. Η ελληνική παραγωγή έχει να παρουσι-

άσει προσπάθειες που έχουν βραβευτεί σε εγχώριους και διεθνείς διαγωνισμούς, υπερσύγχρονες και μεγάλες σε μέγεθος μονάδες αλλά και πιο μικρούς gourmet παραγωγούς. Από την άλλη, δεν έχει μείνει ούτε βήμα πίσω όσον αφορά τις σύγχρονες διατροφικές ανάγκες. Και σε αυτό το κομμάτι βρίσκουμε γευστικές προτάσεις με λιγότερα λιπαρά ή χαμηλή περιεκτικότητα σε αλάτι, βιολογικά αλλά και χωρίς λακτόζη, ακόμα και τυριά με προσθήκη κάνναβης. Προϊόντα που ανταποκρίνονται στον σύγχρονο τρόπο διατροφής και απαιτούν τέχνη για να παραχθούν άρτια.

Συνεπώς, η δουλειά της ομάδας του «Top 50 by Αγρόκτημα» για την επιλογή 50 κορυφαίων τυριών ήταν πραγματικά δύσκολη. Στη διαδικασία αξιολόγησης ρόλο έπαιξαν κριτήρια όπως η ιστορία των ανθρώπων που παράγουν τα προϊόντα, η προέλευση της α' ύλης, ο αυστηρός έλεγχος της όλης διαδικασίας και το επίπεδο του branding. Τέλος, ρόλο έπαιξε ο βαθμός εξωστρέφειας που επιδεικνύει κάθε επιχείρηση, τόσο με τη συμμετοχή της σε διαγωνισμούς ποιότητας, όσο και με την εξαγωγική της δραστηριότητα.

**ΠΙΣΩ ΑΠΟ
ΤΗ ΛΙΣΤΑ**

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

ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟ	ΕΙΔΟΣ ΤΥΡΙΟΥ	ΤΟΠΟΣ
1. Ρούσσας	Καταικίσιο Τυρί	Αλμυρός
2. Καραγιάννης Θ. Τυροκομικά	Φέτα ΠΟΠ	Αρναία
3. Ίναχος ΑΒΕΕ	Τσαλαφούτι Ερίφι	Φθιώτιδα
4. Αφοί Γ. Πετρόπουλοι	Γραβιέρα Μεσσηνίας	Μεσσήνη
5. Σταμάτης Προίκας ΑΕ	Κασέρι ΠΟΠ	Θεσσαλονίκη
6. Καράλης ΑΕ	Κεφαλογραβιέρα ΠΟΠ	Άρτα
7. Υιοί Β. Μπαλαντίνου	Πηχτόγαλο Χανίων ΠΟΠ	Χανιά
8. Κουρέλλας ΑΕ	Μπάτζιος ΠΟΠ Βιολογικός	Γρεβενά
9. Μπέλας Τυροκομικά	Γραβιέρα Καπνιστή Βερμίου	Αλεξάνδρεια
10. Τυροκομείο Μημπούνης	Αρσενικό Νάξου	Νάξος
11. Τυροκομικά Θυμέλης	Κασέρι ΠΟΠ	Λέσβος
12. Τυροκομείο Αρβανίτη	Μανούρι ΠΟΠ	Θεσσαλονίκη
13. Δωδώνη ΑΕ	Καταικίσιο Τυρί	Ιωάννινα
14. Τυροκομείο «Ο Χαραλαμπίκης»	Ημίκληρο Μήλου	Μήλος
15. Ήπειρος ΑΕΒΕ	Φέτα ΠΟΠ -40% αλάτι	Άρτα
16. Συνεταιρισμός Καλαβρύτων	Φέτα ΠΟΠ	Καλάβρυτα
17. Μινέρβα ΑΕ	Χωριά Γραβιέρα Γλυκιά	Αττική
18. ΟΛΥΜΠΟΣ	Κεφαλοτύρι Μακράς Ωρίμανσης	Λάρισα
19. ΝΕΟΓΑΛ	Μυζήθρα	Δράμα
20. Υιοί Ε. Κωστάκη	Γραβιέρα Κρήτης ΠΟΠ	Χανιά
21. Γαλακτοκομικά Μυστακέλλης	Λαδοτύρι Μυτιλήνης ΠΟΠ	Λέσβος
22. Οικογένεια Χρυσάφη	Κασκαβάλι	Λήμνος
23. Τυροκομική Σταθώρη	Πετρωτό	Ιερισός
24. Αφοί Καλογεράκη ΑΕΒΕ	Κρητική Γραβιέρα Light	Ηράκλειο
25. Τέμπη Ελλ. Προϊόντα Γάλακτος	Πρόβειο Ελαφρύ 14%	Λάρισα
26. ΑΜΦΙΓΑΛ	Γραβιέρα Αμφιλοχίας	Αμφιλοχία
27. Χώτος ΑΒΕΕ	Φέτα ΠΟΠ	Λάρισα
28. Τυροκομείο Ζωζεφίνος	Τρίπτυχο Σύρου	Σύρος
29. Όμηρος ΑΕΒΕ	Φέτα Χωρίς Λακτόζη	Τρίκαλα
30. Ίδρυμα Τσιότσα	Καπνιστό Μετσοβόνη ΠΟΠ	Μέτσοβο
31. Τυροκομείο Παπανικολάου	Μακρυλίσιο Σαμοθράκης	Σαμοθράκη
32. Τυροκομείο Πιπταρά	Μυζήθρα Γλυκιά	Νάξος
33. Συνεταιρισμός «Μενοίκιο»	Βιολογικό Καταικίσιο Τυρί	Δράμα
34. Greek Family Farm	Βιολογική Φέτα ΠΟΠ	Μαγνησία
35. Τυροκομείο Τρεμπελή	Γραβιέρα Καπνιστή	Νάουσα
36. Ι. Δουκίδης & Υιοί	Ημίσκληρο Κίτρινο Τυρί	Ροδόπη
37. Ηλβηγάλ Καλομοίρης	Φέτα ΠΟΠ	Γαστούνη
38. Γαλακτοβιομηχανία ΕΒΟΛ	Βιολογικό Καταικίσιο Τυρί	Βόλος
39. ΤΡΙΚΚΗ	Ρομάνο	Τρίκαλα
40. Κολιός ΑΕ	Authentic Φέτα ΠΟΠ	Κιλκίς
41. Εβροφάρμα	Ημίσκληρο Τυρί Δοϊράνη	Διδυμότειχο
42. KaidanCheese	Γκερεμέζι Καταικίσιο Φυσικό	Αττική
43. ΕΑΣ Νάξου	Γραβιέρα Νάξου ΠΟΠ	Νάξος
44. Δομοκός ΑΕ-Optima	Ορεινές Πλαγιές Κατίκι ΠΟΠ	Δομοκός
45. Τυροκομείο Στειακάκη	Κεφαλοτύρι Κρήτης	Ηράκλειο
46. L.A. Farm ΑΕ	Φέτα ΠΟΠ Πίνδος	Τρίκαλα
47. Τυριά Γρεβενών Τζιάλλα	Ανεβατό ΠΟΠ Γρεβενών	Γρεβενά
48. Τυροκομείο Καρακάνας	Κασέρι KaraCanna με κάνναβη	Μαγνησία
49. Συνεταιρισμός Βοσκάς	Λιβαδιώτικο Ξινοτύρι	Ελασσόνα
50. Τυροκομείο Αποστόλου	Ταλαγάνι Αποστόλου	Γαργαλιάνοι

Ο κατάλογος των τυριών

(η σειρά παρουσίασης είναι τυχαία και η αρίθμηση των τυριών δεν έχει χαρακτήρα αξιολόγησής τους)



Παράγεται με τον παραδοσιακό τρόπο.

1

Κατσικίσιο Τυρί Ρούσσας

Με πλούσια
κρεμώδη γεύση

ΑΙΓΕΙΟ

Παρασκευάζεται από παστεριωμένο κατσικίσιο γάλα και έχει κατάλευκο χρώμα και γεμάτη, πλούσια, κρεμώδη γεύση, η οποία τιμήθηκε με 2 αστέρια στα Great Taste Awards 2018. Αποτελεί προϊόν της τυροκομικής εταιρείας Ρούσσας που ιδρύθηκε το 1952 από την οικογένεια Ρούσσα και ακολουθεί πιστά τις παραδο-

σιακές μεθόδους παραγωγής που διδάχθηκε από τους Σαρακατσάνους προγόνους της. Σήμερα και ύστερα από τρεις επεκτάσεις, η ετήσια δυναμικότητα παραγωγής του υπερσύγχρονου εργοστασίου στον Αλμυρό Μαγνησίας υπερβαίνει τους 15.000 τόνους τυριού, ενώ μπορεί να επεξεργάζεται 150.000 λίτρα αιγοπρόβειου γάλακτος ανά βάρδια. Ας σημειωθεί ότι η εταιρεία Ρούσσας υπήρξε πρωτοπόρος στην παραγωγή βιολογικής φέτας στην Ελλάδα και παραμένει στους βασικούς παραγωγούς αυτού του προϊόντος. Επιπλέον αποτελεί έναν από τους μεγαλύτερους παραγωγούς συσκευασμένης φέτας, η οποία ωριμάζει με τον παλιό παραδοσιακό τρόπο σε βαρέλια από ξύλο οξυάς. Σήμερα, η εταιρεία εξάγει πάνω από το 95% της ετήσιας παραγωγής της.

2

Φέτα ΠΟΠ Καραγιάννη

Στις πηγαίες
του Χολομώντα

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Ξεχωρίζει για την ήπια γεύση, το ιδιαίτερο άρωμα, τη σκληρότητα της υφής και τη σταθερή της ποιότητα, η βραβευμένη το 2019 από το Διεθνές Ινστιτούτο Γεύσης και Ποιότητας (iTQi) Φέτα ΠΟΠ Καραγιάννη που παράγεται με τον παλιό παραδοσιακό τρόπο. Η εταιρεία Καραγιάννης Θεόφιλος Τυροκομικά

ΑΕ, που ιδρύθηκε το 2000, αποτελεί μια από τις σύγχρονες ελληνικές μονάδες παραγωγής και διάθεσης τυροκομικών, η οποία αναπτύσσεται στις βόρειες παρυφές του όρους Χολομώντας, στη Χαλκιδική. Πρόκειται για μια εταιρεία που με εμπιστοσύνη στην τοπική παραγωγή και αυστηρό πρόγραμμα ελέγχων, μέσω και του συστήματος FSSC 22000:2018 που εφαρμόζει, παράγει προϊόντα από πρόβειο και κατσικίσιο γάλα της περιοχής, που έχουν αποσπάσει βραβεία σε διεθνείς διαγωνισμούς, όπως το Χωριάτικο, το Ορεινό, το Ανθότυρο και το Πανεράκι.

3

Τσαλαφούτι Ερίφι Ίναχου

Με βασιλικό
και ήλαστή ντομάτα

ΑΙΓΕΙΟ

Αλοιφώδες τυρί από 100% γίδινο γάλα με απαλή υφή, ελαφρά όξινο, με επίγευση κατσικίσιου σε μια καθαρά «μεσογειακή» γεύση. Αποτελεί προϊόν της Ίναχος ΑΒΕΕ, μιας εταιρείας με έδρα τη Γραμμένη Φθιώτιδας, που βρίσκεται από το 1960 δίπλα από τον Σπερχειό και είναι ιδιαίτερα γνωστή για τη Φέτα ΠΟΠ που παρασκευάζεται σε βαρέλια. Το Τσαλαφούτι ανήκει στη σειρά τυριών και γαλακτοκομικών με τη διακριτική επωνυμία «Ερίφι», η οποία έχει ως βάση το κατσικίσιο γάλα αποκλειστικά από αυτόχθονες φυλές της Κεντρικής Ελλάδας. Πρόκειται στην ουσία για μια παραλλαγή του είδους Κατίκι που έχει μπει σε διαδικασία κατοχύρωσης ως ΠΟΠ.



4

Γραβιέρα Μεσσηνίας Πετρόπουλος

Η εκλεκτή γεύση
της Παλιάς Βρύσης

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Το πιο βραβευμένο προϊόν της
Τυροκομικής Μεσσήνης, με
πιο πρόσφατη διάκριση το ένα

αστέρι από το iTQi το 2019,
είναι ένα σκληρό τυρί με
γεύση ευχάριστη υπόγλυ-
κη, ελαφρώς πικάντικη
και πλούσιο άρωμα.
Ωριμάζει τουλάχιστον
τρεις μήνες πριν
βρεθεί στο τραπέζι
ενώ διατίθεται σε
ολόκληρο κεφάλι
10 κιλών, σε μισό
κεφάλι 5 κιλών και
σε αεροστεγή συ-
σκευασία ενός κιλού
και 350 γρ. Η ιστορία
ξεκινάει το 1950 όταν
ο Γιώργος και η Γεωργία
Πετροπούλου ξεκινούν να
τυροκομούν για να καλύψουν
τις ανάγκες του παραδοσια-
κού τους παντοπωλείου στον
προσφυγικό συνοικισμό της
Μεσσήνης «Παλιά Βρύση».
Σήμερα με την εμπειρία τριών
γενιών η Τυροκομική Μεσ-
σήνης - Αφοί Γ. Πετρόπουλοι
ABEET απασχολεί 30 άτομα
προσωπικό και συνεργάζε-
ται με περισσότερους από
150 κτηνοτρόφους οι οποίοι
παραδίδουν συνολικά 2.000
τόνους αιγοπρόβειου γάλα-
κτος ετησίως. Τα προϊόντα
της, μεταξύ των οποίων Φέτα
ΠΟΠ, Σφέλα ΠΟΠ, Γίδινο
τυρί, Κεφαλοτύρι Μεσσηνί-
ας, Ανθότυρο, και Γιαούρτι,
είναι διαθέσιμα σε Μεσσηνία,
Λακωνία, Αχαΐα, Αττική και
Θεσσαλονίκη ενώ έχει ξεκινή-
σει και εξαγωγές.



Ωριμάζει για τουλάχιστον 3 μήνες.



Το Κασέρι ΠΟΠ Προίκα διακρίθηκε και στο iTQi 2018.

5

Κασέρι ΠΟΠ Προίκα Σοχού

Ένα πολυβραβευμένο
τυρί με ισχυρό χαρακτήρα

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Ημίσκληρο τυρί που παρα-
σκευάζεται από αιγοπρόβειο
γάλα από την ίδια οικογένεια
για περισσότερο από έναν
αιώνα στο Σοχό του Νομού
Θεσσαλονίκης είναι το Κασέ-
ρι ΠΟΠ της εταιρείας Σταμά-
της Προίκα ΑΕ. Παράγεται
με την παραδοσιακή συνταγή
της οικογένειας, χωρίς πρό-
σθετα και συντηρητικά από
γάλα επιλεγμένων ζώων,
που βόσκουν ελεύθερα,
αλάτι και πυτιά. Σύμφωνα
με την εταιρεία, μάλιστα, ο
φυσικός τρόπος παραγω-
γής του και η ωρίμανση για
περίπου ένα χρόνο, δημι-
ουργούν προϋποθέσεις για
την ανάδειξη ενός ιδιαίτερου
γευστικού και αρωματικού
χαρακτήρα. Μια δυναμική
που επιβραβεύθηκε πολ-
λάκις σε διαγωνισμούς

ποιότητας και γεύσης με πιο
πρόσφατα το Χρυσό Βραβείο
του Διεθνούς Οργανισμού
Ποιότητας Monde Selection
στον 58ο διαγωνισμό World
Selection 2019 αλλά και
τα τρία αστέρια στο Great
Taste Awards 2019, όπως
και το Ασημένιο Μετάλλιο
στο World Cheese Awards
2019. Αξίζει να σημειωθεί ότι
η ιστορία της δημιουργίας
των παραδοσιακών τυριών
της οικογένειας Προίκα
ξεκίνησε το 1890, όταν ο
παππούς Κώστας κλήθηκε
από ηγούμενο μονής του
Αγ. Όρους να κατασκευάσει
ξύλινα βαρέλια που οι μο-
ναχοί χρησιμοποιούσαν για
αποθήκευση. Εκεί έμαθε τα
μυστικά της τυροκομίας, την
οποία έφερε μαζί του επι-
στρέφοντας στον Σοχό. Έτσι
δημιουργεί το πρώτο κοπάδι
με αιγοπρόβατα, βελτιώνει
την τέχνη, και πετυχαίνει την
«παραδοσιακή συνταγή της
οικογένειας Προίκα», που
πέρασε στον εγγονό του Στα-
μάτη και την κόρη του Ελένη.
Σήμερα το τυροκομείο Προί-
κα διαθέτει τρεις γραμμές
παραγωγής τυριών και τη
δυνατότητα να επεξεργαστεί
80 τόνους γάλα ημερησίως
για την παραγωγή σκληρών
και μαλακών τυριών με
τη χρήση υπερσύγχρονων
μηχανημάτων.



Η οικογένεια Καράλη σε απαρτία

6

Κεφαλο- γραφιέρα ΠΟΠ Καράλη

Από την Ήπειρο
σε όλο τον κόσμο

ΠΡΟΒΕΙΟ

Δεύτερης γενιάς τυροκόμος, ο Κωνσταντίνος Καράλης κατάφερε να μετεξελιχθεί ένα οικογενειακό τυροκομείο σε μια από τις πιο σύγχρονες γαλακτοβιομηχανίες κάνοντας γνωστά τα τυριά της Ηπείρου σε όλο τον κόσμο ενώ έγινε ο μεγαλύτερος παραγωγός και εξαγωγέας Κεφαλογραβιέρας ΠΟΠ. Πρόκειται για ένα παραδοσιακό σκληρό τυρί, που παρασκευάζεται από πρόβειο γάλα. Η υπερσύγχρονη μονάδα της Βιομηχανίας Γάλακτος Ηπείρου Καράλης, που βρίσκεται στη Φιλοθέη Άρτας, προμηθεύεται αποκλειστικά πρόβειο και γίδινο γάλα από 2.000 παραγωγούς της περιοχής και μπορεί και επεξεργάζεται πάνω από 150 τόνους γάλα την ημέρα ενώ η ετήσια παραγωγή ξεπερνά τους 6.000 τόνους τυρί.

7

Πηχτόγαλο Χανίων ΠΟΠ Μπαλαντίνος

Ένα αλγεινώς
«πρώτο» τυρί

ΠΡΟΒΕΙΟ

Υφή πυκνού γιαουρτιού και «ζωντανή» μυρωδιά φρέσκου γάλακτος, γεύση γε-

μάτη και βουτυρένια, με μια ανεπαίσθητη οξύτητα, που δίνει ένταση για το Πηχτόγαλο ΠΟΠ Χανίων, ένα είδος Ξινομυζήθρας που διαφέρει όμως ως προς την πρώτη ύλη. Η διαφορά έγκειται στο ότι η Ξινομυζήθρα συνήθως φτιάχνεται από το τυρόγαλα, που απομένει από την τυροκόμηση άλλων τυριών με την προσθήκη μικρής ποσότητας γάλακτος, ενώ το Πηχτόγαλο είναι «πρώτο τυρί», καθότι φτιάχνεται κατευθείαν από γάλα, πρόβειο ή μείγμα πρόβειου με λίγο γίδινο. Μάλιστα, για να τονίσουν αυτήν τη

διαφορά, οι Χανιώτες το λένε και Γαλομυζήθρα. Αποτελεί προϊόν της οικογένειας Μπαλαντινού, η οποία από το ιστορικό χωριό Θέρισο Χανίων, ήδη από το 1928 δημιούργησε ιστορία στην τυροκομία. Σήμερα με ένα σύγχρονο εργοστάσιο στο Βαρύπετρο Νέας Κυδωνίας, επενδύσεις στην τεχνολογία της τυροκομίας και ένα ολοκληρωμένο δίκτυο από τον γαλακτοπαραγωγό ως και τη διανομή των τελικών προϊόντων της, η επιχείρηση Υιοί Β. Μπαλαντίνου έχει κατακτήσει επάξια την τοπική κι όχι μόνο αγορά.



Με γεμάτη βουτυρένια γεύση

8

Μπάτζος ΠΟΠ Βιολογικός Κουρέλλα

Ο βοσκός που έπηξε
το γάλα ήταν ο μπάτζος

ΑΙΓΕΙΟ

Παρασκευάζεται από κατεκτισμένο παστεριωμένο γάλα της περιοχής των Γρεβενών και έχει ημίσκληρη δομή, με υποξίνη, κάπως πικάντικη

γεύση. Ο Μπάτζος, σήμερα ΠΟΠ προϊόν που πήρε το όνομά του από τον βοσκό που επιφορτιζόταν με το πήξιμο του γάλακτος, θεωρείται ένα από τα αρχαιότερα ελληνικά τυριά και φτιάχνεται στις περιοχές Δυτικής και Κεντρικής Μακεδονίας και Θεσσαλίας. Σε ό,τι αφορά την εταιρεία Κουρέλλας ΑΕ, δραστηριοποιείται στο χώρο της επεξεργασίας γάλακτος για πάνω από 50 χρόνια και αποτελεί την πρώτη εταιρεία στην Ελλάδα που από το 1996 ξεκίνησε να παράγει βιολογικά γαλακτοκομικά προϊόντα, τα οποία προώθησε και στην ευρωπαϊκή αγορά. Χρησιμοποιώντας γάλα από επιλεγμένα κοπάδια που εκτρέφονται στο περιβάλλον των Γρεβενών, παράγει βιολογικά και συμβατικά τυροκομικά και γαλακτοκομικά προϊόντα. Η Κουρέλλας ΑΕ διαθέτει δικό της δίκτυο συλλογής γάλακτος, μονάδα αποθήκευσης, παστερίωσης, επεξεργασίας, ωρίμανσης, τυποποίησης και αποθήκευσης έτοιμων προϊόντων. Αξίζει να σημειωθεί ότι στον πρόσφατο διαγωνισμό World Cheese Awards 2019, που έγινε στην Ιταλία, η εταιρεία απέσπασε τέσσερα μετάλλια, εκ των οποίων ένα Χρυσό για το Βιολογικό Ανεβατό ΠΟΠ.

9

Γραβιέρα Καπνιστή Μπέλας

Παραδοσιακό κάπνισμα κι εξάμηνη ωρίμανση

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Παράγεται αποκλειστικά από από πρόβειο και κατσικίσιο γάλα της ευρύτερης περιοχής του όρους Βέρμιο ενώ καπνίζεται με απόλυτα φυσικό

και παραδοσιακό τρόπο με καπνό από ξύλο οξυάς σε ειδικά διαμορφωμένους και προστατευόμενους χώρους και χωρίς προσθήκη τεχνητών αρωματικών ουσιών. Μια διαδικασία που χαρίζει στην Καπνιστή Γραβιέρα Βερμίου Μπέλας τη χαρακτηριστική απόχρωση, το ντελικάτο άρωμα και τη φινετσάτη γεύση της. Ας σημειωθεί ότι η εταιρεία Μπέλας – Ελληνική Γαλακτοκομία Βερμίου με έδρα τη Νάουσα, η οποία δραστηριοποιείται ήδη από το 1927, παράγει μερικά από τα πιο δημοφιλή τυριά, όπως Φέτα, Παραδοσιακό Κασέρι και Μπάτζο, Ημίσκληρο και Καπνιστό τυρί Βερμίου, Κατσικίσιο αλλά και Αγελαδινό λευκό τυρί κ.ά. Στο τυροκομείο της έχει εγκαταστήσει και εφαρμόζει Σύστημα Διαχείρισης HACCP και έχει πιστοποιηθεί από την TUV HELLAS (TUV NORD Group).

10

Αρσενικό Νάξου Μπαμπούνης

Η ναυαρχίδα του τυροκομείου

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Αν και σχεδόν όλοι γνωρίζουν τη Γραβιέρα Νάξου, εντούτοις ο βασιλιάς των τυριών στο νησί του Αιγαίου είναι το Αρσενικό. Ένα σκληρό τυρί με παιχνιδιάρικη βουτυρένια και απαλή υφή, πικάντικη γεύση και επίγευση γιδίσιου, αρωματικού γάλακτος. Το γάλα που χρησιμοποιείται για την παρασκευή του είναι αυστηρά αιγοπρόβειο σε αναλογία 70-

30%. Πρόκειται για το βασικό προϊόν του Οικογενειακού Τυροκομείου Μπαμπούνη, που δραστηριοποιείται τα τελευταία 70 χρόνια στην ορεινή Νάξο στην ευρύτερη περιοχή του Φιλωτίου. Το γάλα που χρησιμοποιείται για την παρασκευή όλων των τυροκομικών της εταιρείας προέρχεται από το δικό της κοπάδι, ενώ την υπόλοιπη γκάμα της συμπληρώνουν το Κεφαλοτύρι, το Ανθότυρο, η Γλυκιά Μυζήθρα, το Τουλουμοτύρι, το Ξινότυρο, η Ξινομυζήθρα και ο Κωμός, φυσικά ανάλογα με την εποχή. Η δυναμικότητα του τυροκομείου είναι περίπου 16 τόνοι Αρσενικό και άλλοι 9 τόνοι Ανθότυρο. Ας σημειωθεί ότι το 2016 το Αρσενικό Νάξου Μπαμπούνη ξεχώρισε ανάμεσα σε 300 τυριά και πήρε το Β' Βραβείο στο Φεστιβάλ Γάλακτος που έλαβε χώρα στο ΣΕΦ.



Δεκαέξι τόνους Αρσενικό παράγει κάθε το χρόνο το Τυροκομείο Μπαμπούνη.



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

Το Κασέρι ΠΟΠ είναι η ναυαρχίδα του Τυροκομείου Θυμέλη.

11

Κασέρι ΠΟΠ Θυμέλη

Με τροπικό και
μπαχαρένιο χαρακτήρα

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Αποτελεί προϊόντικό σύμβολο της Τυροκομικά Θυμέλης και παράγεται από το 1945 το ομώνυμο Κασέρι ΠΟΠ. Αποτέλεσε μάλιστα την πρώτη παραγωγή του τυροκομείου, το οποίο ιδρύθηκε από τον Ευρυπίδη Θυμέλη και τον πατέρα του και έφτασε από την ακριτική Άντισσα της Λέσβου να προμηθεύει τα σούπερ μάρκετ Σκλαβενίτης. Πρόκειται για ένα ημίσκληρο τυρί με ελαφρά πικάντικη γεύση και συμπαγή μάζα χωρίς οπές στο σώμα του, που ωριμάζει για τουλάχιστον τρεις μήνες αποκτώντας μια μαλακιά βουτυράτη γεύση. Σήμερα η παραγωγή του τυροκομείου φτάνει τους 400 τόνους Κασέρι ΠΟΠ, 60 τόνους Γραβιέρα, 60 τόνους Λαδοτύρι ΠΟΠ και 150 τόνους Φέτα ΠΟΠ ενώ παράλληλα παράγει και Βούτυρο.

ναλωθεί και ως επιδόρπιο. Παραδοσιακά το Μανούρι παράγεται στη Βόρεια Ελλάδα και ειδικότερα στη Μακεδονία, όπου εδράζει και το πολυβραβευμένο Τυροκομείο Αρβανίτη. Αξίζει να σημειωθεί ότι ειδικά το Μανούρι ΠΟΠ Αρβανίτη πήρε Χάλκινο Μετάλλιο στο World Cheese Awards 2018 και Αργυρό στην Dairy Expo 2018, ενώ αναδείχθηκε Καλύτερο Ελληνικό Τυρί για το 2016 στα International Cheese Awards που διεξήχθησαν στο Nantwich της Μεγάλης Βρετανίας. Η διαδρομή του Τυροκομείου Αρβανίτη ξεκίνησε το 1980 και η διαρκώς ανοδική πορεία της τοποθετεί την επιχείρηση ανάμεσα στις πιο ανταγωνιστικές του κλάδου. Η δυνατή ομάδα που έχουν φτιάξει ο Μανώλης και ο γιος του Μιχάλης Αρβανίτης καταφέρνει, σύμφωνα με τους ανθρώπους της εταιρείας, να παίρνει το «πρωτάθλημα» των διακρίσεων συμμετέχοντας στους κορυφαίους διεθνείς διαγωνισμούς. Φυσικά για όλα αυτά τον πρώτο λόγο έχει η ποιότητα της πρώτης ύλης, καθώς το Τυροκομείο Αρβανίτη συλλέγει καθημερινά το πιο φρέσκο γάλα από γαλακτοπαραγωγούς με τους οποίους διατηρεί πολύχρονες σχέσεις εμπιστοσύνης.

12

Μανούρι ΠΟΠ Αρβανίτη

Χρυσό στο World
Cheese Awards 2019

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Λευκό παραδοσιακό μαλακό τυρί που παράγεται από αιγοπρόβειο γάλα. Η γεύση του είναι λεπτή και απαλή και μπορεί κάλλιστα να κατα-

13

Κατσικίσιο Τυρί Δωδώνη

Με την αυθεντική
παραδοσιακή συνταγή

ΑΙΓΕΙΟ

Βραβευμένο με 3 αστέρια από το Διεθνές Ινστιτούτο Γεύσης και Ποιότητας (iTQi) στο πλαίσιο των Superior Taste Awards 2019 το Κατσι-



Ικανοποιεί τις σύγχρονες διατροφικές απαιτήσεις η Φέτα ΠΟΠ με λιγότερο κατά 40% αλάτι.

κίσιο Τυρί Δωδώνη με την ελαφρώς πικάντικη γεύση παρασκευάζεται από παστεριωμένο, γίδινο γάλα σύμφωνα με την αυθεντική παραδοσιακή συνταγή. Συλλέγοντας αποκλειστικά ελληνικό γάλα, η Δωδώνη διαθέτει μια ζώνη γάλακτος με παραπάνω από 5.500 Έλληνες παραγωγούς σε 514 χωριά και παράγει εδώ και 56 χρόνια βραβευμένα γαλακτοκομικά προϊόντα.

14

Ημίχλωρο Μήλου Χαραλαμπάκη

Ωριμάζει στις φυσικές
σπηλιές του τυροκομείου

ΑΙΓΕΙΟ

Ένα τυρί μακράς ωρίμανσης που μοιάζει με γραβιέρα είναι το Ημίχλωρο Μήλου. Τυροκομείται από γίδινο γάλα και κρύβει διαφορετικά

αρώματα ενώ προσφέρει πικάντικη γεύση. Αποτελεί προϊόν του Παραδοσιακού Τυροκομείου «Χαραλαμπάκης» που βρίσκεται στην Πάχαινα της Μήλου και λειτουργεί αδιάκοπα από τις αρχές του 20ού αιώνα. Το 2014 η μονάδα επεκτάθηκε, εκσυγχρονίστηκε και πιστοποιήθηκε με τα διεθνή πρότυπα ασφάλειας ISO22000 και HACCP, ώστε να μπορεί να διοχετεύει τα προϊόντα της όχι μόνο στη Μήλο, αλλά και σε όλη την ελληνική αγορά. Η οικογένεια Χαραλαμπάκη διαθέτει δικά της κατσίκια, τα οποία είναι ελεύθερας βοσκής, θρέφονται με χορτάρι αλατισμένο από τη θάλασσα και χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για τις ανάγκες του τυροκομείου. Στην υπόλοιπη γκάμα τυριών ανήκουν μεταξύ άλλων η Μανούρα, το Σκωτύρι, η Ξινομυζήθρα, και το Μπλέικο τυρί. Κύριο χαρακτηριστικό αποτελούν οι φυσικές σπηλιές του τυροκομείου, στις οποίες ωριμάζουν τα τυριά και παίρνουν την ιδιαίτερη γεύση και το άρωμά τους.

15

Φέτα ΠΟΠ Ήπειρος -40%

Με λιγότερο αλάτι
αλλά όλη την εμπειρία
της Φέτας

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Με χαρακτηριστικά όπως το διακριτικό άρωμα του γάλακτος, η συμπαγής υφή και η φρέσκια γεύση η Φέτα ΠΟΠ Ήπειρος, με την ιδιαίτερη προσωπικότητα, έχει καταφέρει, από το 2007, να αποσπάσει συνολικά δέκα βραβεύσεις στα πλαίσια των διαγωνισμών και φεστιβάλ, που συμμετέχει ανά την Ευρώπη. Ας σημειωθεί εδώ ότι η Βιολογική Φέτα ΠΟΠ Ήπειρος, η οποία διατίθεται μόνο σε αγορές του εξωτερικού, απέσπασε το μοναδικό Χρυσό Βραβείο

στην κατηγορία της Φέτας στο World Cheese Awards 2018, ενώ αναδείχθηκε και ως το «Καλύτερο Ελληνικό τυρί». Πρόκειται για προϊόντα της εταιρείας Ήπειρος ΑΕΒΕ, η οποία γεννήθηκε το 1994 και αποτελεί μία από τις πιο σύγχρονες μονάδες παραγωγής τυροκομικών προϊόντων στην Ελλάδα, με παραγωγικές εγκαταστάσεις στον Αμμότοπο Άρτας. Εκεί, επεξεργάζεται ετησίως πάνω από 32.000 τόνους 100% αιγοπρόβειου γάλακτος για την παραγωγή των προϊόντων της, συνθέτοντας μια πλήρη γκάμα ελληνικών τυριών: Φέτα ΠΟΠ, Λευκά Τυριά, Τυρογάλακτος, Κίτρινα Σκληρά και Κίτρινα Ημίσκληρα Τυριά, και παράλληλη παραγωγή Βουτύρου. Η εταιρεία, η οποία δραστηριοποιείται σε 23 χώρες του εξωτερικού και στις 5 ηπείρους, έχει αναλάβει την πρωτοβουλία δημιουργίας μιας πρότυπης φάρμας αιγοπροβάτων, πολύ κοντά στην παραγωγική μονάδα του Αμμότοπου, που αναμένεται να εγκαινiasτεί το Νοέμβριο.



ΑΓΡΟΤΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ

ΑΓΕΛΑΔΟΤΡΟΦΩΝ & ΠΡΟΒΑΤΟΤΡΟΦΩΝ ΔΥΤΙΚΗΣ ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ



Εκπαιδεύει τους κτηνοτρόφους

Ο Συνεταιρισμός ιδρύθηκε το 2012 από κτηνοτρόφους (Αγελαδοτρόφους και Προβατοτρόφους) της Δυτικής Θεσσαλίας. Αρχικά αριθμούσε 50 μέλη και σήμερα ο αριθμός αυτών ξεπερνά τα 450. Η συνολική γαλακτοπαραγωγή των μελών του αγγίζει τα 8.000.000 κιλά αγελαδινό γάλα και τα 12.000.000 αιγοπρόβειο γάλα. Δημιουργήθηκε για να καλύψει την ανάγκη αντιμετώπισης των κοινών προβλημάτων που απασχολεί τους παραγωγούς τόσο στην διάθεση του παραγόμενου προϊόντος των, όσο και στη μείωση του κόστους παραγωγής.

ΣΚΟΠΟΙ ΚΑΙ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ

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

ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ

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

- Προγράμματα αγροτικής ανάπτυξης ΚΑΠ 2014-2020
- Μεταβιβάσεις δικαιωμάτων αγροτών
- Δηλώσεις ΟΣΔΕ
- Πιστοποιητικό χρήσης ορθολογικής χρήσης φυτοφαρμάκων
- Επιστροφή ΦΠΑ αγροτών ειδικού καθεστώτος
- Σχέδια βελτίωσης
- Άδειες χρήσης νερού

16

Φέτα ΠΟΠ Καλαβρύτων

Το κορυφαίο προϊόν του Συνεταιρισμού των Καλαβρύτων

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Από παστεριωμένο αιγοπρόβειο γάλα 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. Πρόκειται στην πραγματικότητα για το κορυφαίο προϊόν του Συνεταιρισμού, το οποίο από το 1983 πωλείται αποκλειστικά από την αλυσίδα σουπερ μάρκετ Σκλαβενίτης, αλλά και τοπικά στο νομό Αχαΐας. Ας σημειωθεί ότι για πάνω από τρεις δεκαετίες, 1.300 κτηνοτρόφοι της Αχαΐας δίνουν νόημα στο «συνεταιρίζεσθαι». Παραδίδουν καθημερινά το αιγοπρόβειο γάλα τους (συνολικά 20.000 τόνους ετησίως) στην Ένωση, για την παραγωγή της παραδοσιακής βαρελίσιας Φέτας ΠΟΠ και των άλλων τυροκομικών προϊόντων της. μεταξύ των οποίων το Γίδινο τυρί, η Μυζήθρα, το Βούτυρο, το Ανθότυρο, το Αφίρι και το Γιαούρτι. Τελευταίο μεγάλο βήμα της Ένωσης είναι το φρέσκο γάλα, επτά ημερών, πλήρες και ελαφρύ, με πρώτη ύλη από αγελαδοτρόφους της ευρύτερης περιοχής, το οποίο διανέμεται σε Αθήνα και Πελοπόννησο.



17

Χωριό Γραβιέρα Γλυκιά

Από τη σειρά Χωριό της Μινέρβα

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Μια γραβιέρα τουλάχιστον πεντάμηνης ωρίμανσης με χαρακτηριστική ήπια, γλυκιά γεύση από τη Μινέρβα. Ανήκει στη γνωστή σειρά «Χωριό», τα προϊόντα της οποίας πρεσβεύουν τις αξίες και την ποιότητα του ελληνικού χωριού, προσφέροντας στο καταναλωτικό κοινό τη δυνατότητα να απολαμβάνει καθημερινά προϊόντα από την ύπαιθρο: Αγνές πρώτες ύλες και αυθεντική παραδοσιακή γεύση. Η διαρκής έρευνα και οι συνεχείς επενδύσεις επιτρέπουν στη Μινέρβα να διευρύνει συνεχώς την γκάμα των προϊόντων της, με στόχο να καλύψει τις όλο και πιο απαιτητικές διατροφικές ανάγκες του σύγχρονου καταναλωτή σε όλο τον κόσμο.

18

Κεφαλοτύρι Όλυμπος

Μακράς ωρίμανσης με πλούσια και πικάντικη γεύση

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Σκληρό τυρί από παστεριωμένο αιγοπρόβειο 90% min και αγελαδινό 10% max γάλα, αλάτι, πυτιά και καλλιέργεια είναι το Κεφαλοτύρι Μακράς Ωρίμανσης Όλυμπος, που διακρίνεται για την πλούσια και πικάντικη γεύση του. Με ιστορία που ξεκινά το 1965 και πιστά προσανατολισμένη στην παραγωγή προϊόντων με ελληνικές πρώτες ύλες η ΟΛΥΜΠΟΣ διαθέτει μια εξαιρετικά πλούσια γκάμα τυροκομικών προϊόντων.

19

Μυζήθρα ΝΕΟΓΑΛ

Μία από τις ιστορικές γαλακτοβιομηχανίες της Βόρειας Ελλάδας

ΑΓΕΛΑΔΙΝΟ

Τυρί τυρογάλακτος από αιγοπρόβειο ή αγελαδινό τυρόγαλα με προσθήκη ελληνικού φρέσκου γάλακτος. Η ελάχιστη περιεκτικότητα σε αλάτι το καθιστά ιδανική επιλογή για τη σύγχρονη διατροφή. Αποτελεί προϊόν της δραμινής ΝΕΟΓΑΛ, η οποία ιδρύθηκε το 1964 στη Δράμα και αποτελεί μία από τις πρώτες γαλακτοβιομηχανίες της Β. Ελλάδας. Παράλληλα είναι μία από τις λίγες επιχειρήσεις που καταφέρνει να επιβιώσει και να αναπτυχθεί διατηρώντας τον συνεταιριστικό της χαρακτήρα.

Ωριμάζουν σε ιδανικές συνθήκες.



20

Γραβιέρα Κρήτης ΠΟΠ Κωστάκη

Γεύση πλούσια, γλυκιά,
ελαφρά αλατισμένη

ΠΡΟΒΕΙΟ

Από κοπάδια που βόσκουν ελεύθερα σε ορεινές και ημιορεινές περιοχές του Αποκόρωνα και σχεδόν 100% πρόβειο γάλα με ελάχιστο κα-
τακίσιο παράγεται η Γραβιέρα Κρήτης ΠΟΠ της εταιρείας Υιοί Ε. Κωστάκη, η οποία έχει βραβευθεί επανειλημμένα σε εγχώριους διαγωνισμούς γεύσης και ποιότητας. Η γεύση της είναι πλούσια, γλυκιά,

ελαφρά αλατισμένη, βουτυράτη και έχει το ευχάριστο άρωμα του γάλακτος. Το χρώμα της είναι ανοιχτό κίτρινο προς το λευκό, με στρογγυλές τρυπούλες και φυσική κόρα εξωτερικά. Η ωρίμανσή της διαρκεί από 3-6 μήνες. Με έναν αιώνα εμπειρία στην τυροκόμηση, η οικογένεια Κωστάκη, που σήμερα βρίσκεται στην τρίτη γενιά της, ξεκίνησε τη συστηματική λειτουργία του τυροκομείου της στις Τζιτζιφές Αποκορώνου το 1975, παράγοντας αυθεντικά κρητικά τυριά με παραδοσιακές συνταγές αλλά με όλες τις σύγχρονες τεχνολογικά μεθόδους. Στα υπόλοιπα προϊόντα της εταιρείας, εκτός από τη Γραβιέρα Κρήτης, περιλαμβάνονται Κεφαλοτύρι, Ανθότυρος φρέσκος, Ανθότυρος ξηρός, Στάκα, Στακοβούτυρο, Τυρομάλαμα, Λευκό τυρί, Γαλομυζήθρα και γιαούρτι πρόβειο.

21

Λαδοτύρι Μυτιλήνης Μυστακέλλη

Σε ελαιόλαδο, όπως
η παραδοσιακή τεχνική

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Μια ετικέτα που εκφράζει πλήρως την ονομασία αυτού του ιδιαίτερου τυριού της Μυτιλήνης, αφού ακολουθεί την παλιά τεχνική συντήρησής του, δηλαδή την τοποθέτησή του σε κιούπια γεμάτα με ελαιόλαδο. Για το λόγο αυτό ονομάστηκε άλλωστε και Λαδοτύρι. Η Γαλακτοκομικά Μυστακέλλη, που ιδρύθηκε το 2015 στον

Μανταμάδο αλλά συνεχίζει την παράδοση που ξεκίνησε το 1962 στο παραδοσιακό τυροκομείο του ο Στρατής Μυστακέλλης, δημιούργησε συσκευασίες με το Λαδοτύρι ΠΟΠ στο λάδι, εξελίσσοντας τον παραδοσιακό τρόπο. Το Λαδοτύρι ΠΟΠ παράγεται από αιγοπρόβειο γάλα, ωριμάζει για τρεις τουλάχιστον μήνες. Παράγεται αποκλειστικά στο νησί της Λέσβου, έχει χρώμα ελαφρά κίτρινο και διαθέτει πικάντικη γεύση, με ένα ιδιαίτερο άρωμα, αφήνοντας μια επίγευση με έντονη προσωπικότητα. Ας σημειωθεί ότι η Γαλακτοκομικά Μυστακέλλη με άλλες επτά λεσβιακές επιχειρήσεις που δραστηριοποιούνται στον κλάδο των τροφίμων και ποτών, δημιούργησαν cluster με την επωνυμία LesvosGourmet για τη διάδοση του γαστρονομικού πολιτισμού της Λέσβου.



Η Γραβιέρα Κωστάκη ωριμάζει από 3 έως 6 μήνες.



Επίγευση με έντονη προσωπικότητα για το Λαδοτύρι ΠΟΠ



Ο τρόπος παραγωγής του χάνεται στα βάθη των αιώνων.

22

Κασκαβάλι Χρυσάφη

Ένα έντονα
αρωματικό τυρί
με βουτυράτη γεύση

ΠΡΟΒΕΙΟ

Ένα από τα πιο παλιά τυριά της Λήμνου, του οποίου ο τρόπος παραγωγής χάνεται στα βάθη των αιώνων, είναι το Κασκαβάλι. Πρόκειται για ένα έντονα αρωματικό τυρί με βουτυράτη γεύση από ντόπιο πρόβειο γάλα, γνωστό για την παραγωγή του κατά τους μεσαιωνικούς χρόνους από τους κτηνοτρόφους (κεχαγιάδες) της Λήμνου. Αποτελεί προϊόν της Οικογένειας Χρυσάφη, μιας εταιρείας που ιδρύθηκε

στη Λήμνο πριν από 28 χρόνια και με έμβλημα το κρινάκι, ένα χαρακτηριστικό και σπάνιο στοιχείο της κλωρίδας του νησιού, συνεχίζει την πλούσια γαστρονομική παράδοσή του. Σε όλα τα στάδια της παραγωγής η Οικογένεια Χρυσάφη εφαρμόζει πιστοποιημένο σύστημα διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων EN ISO 22000:2005. Παράλληλα, από το 2009 συνεργάζεται στενά με το Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων & Διατροφής του Πανεπιστημίου Αιγαίου. Η συνεργασία αυτή μεταξύ άλλων περιλαμβάνει την υλοποίηση εγκεκριμένων ερευνητικών προγραμμάτων με σκοπό τη δημιουργία νέων καινοτόμων παραδοσιακών προϊόντων. Στα υπόλοιπα τυροκομικά προϊόντα της εταιρείας Χρυσάφη περιλαμβάνονται το Καλαθάκι Λήμνου ΠΟΠ, το Μελίχλωρο και η Φέτα ΠΟΠ.



Ο Ιωάννης Σταθώρης της ομώνυμης Τυροκομικής

23

Πετρωτό Σταθώρη

Με την παραδοσιακή
μέθοδο της ανοιχτής
παστερίωσης

ΑΙΓΕΙΟ

Σκληρό λευκό τυρί, με λίγα λιπαρά και μικρή περιεκτικότητα σε αλάτι, το οποίο παράγεται από φρέσκο, παστεριωμένο κατσικίσιο γάλα. Η συγκομιδή της α' ύλης γίνεται από κοπάδια που εκτρέφονται σε βοσκοτόπια της Βόρειας Χαλκιδικής μακριά από βιομηχανικές εγκαταστάσεις και κοντά στα σύνορα του Αγ. Όρους. Η Τυροκομική Σταθώρη ξεκίνησε το 1986 ως κτηνοτροφική

μονάδα καθώς και με ένα μικρό παραδοσιακό τυροκομείο μετά την αποφοίτηση του ιδιοκτήτη Ιωάννη Σταθώρη από τη Γαλακτοκομική Σχολή Ιωαννίνων. Το 2005 μετατράπηκε σε μια υπερούγχερη μονάδα παραγωγής και εμπορίας τυροκομικών προϊόντων. Η παράδοση όμως παρέμεινε βασική αρχή των νέων παραγωγικών διαδικασιών, που βέβαια ακολουθούν τους αυστηρούς κανόνες υγιεινής σύμφωνα με την εθνική και ευρωπαϊκή νομοθεσία. Μάλιστα το 2008 η επιχείρηση πιστοποίησε το Σύστημα Διαχείρισης της Ασφάλειας των Τροφίμων της κατά το πρότυπο ISO 22000. Στα υπόλοιπα προϊόντα της εταιρείας περιλαμβάνονται το Αθωνίτικο από κατσικίσιο φρέσκο γάλα, το Αγιостύρι γραβιέρα με πλούσιο άρωμα, το Ελαιούρι με λάδι και ρίγανη και τέλος με μαύρο και κόκκινο πιπέρι το Πιπεράτο ή και Καπνιστό.



Με 30% λιγότερα λιπαρά



Ισορροπημένα αρώματα χαρακτηρίζουν τη Γραβιέρα Αμφιλοχίας της ΑΜΦΙΓΑΛ.

24

Γραβιέρα Light Καλογεράκη

Μια σύγχρονη πρόταση
στα τυροκομικά προϊόντα

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Με 30% λιγότερα λιπαρά σε σχέση με τη συνήθη λιποπεριεκτικότητα του αιγοπρόβειου γάλακτος που χρησιμοποιείται κατά την παρασκευή της Γραβιέρας Κρήτης και λιγότερο αλάτι, η Γραβιέρα Light της εταιρείας Αφοί Καλογεράκη ΑΕΒΕ αποτελεί μια σύγχρονη πρόταση διατροφής. Πρόκειται για ένα πολύ ανοικτό κίτρινο, σκληρό επιτραπέζιο τυρί με ασύμμετρες τρύπες. Η γεύση του είναι υπόγλυκη με ένα έντονο, πλούσιο άρωμα γάλακτος, ενώ ωριμάζει για τουλάχιστον τρεις μήνες. Ας

σημειωθεί ότι η ιστορία της εταιρείας ξεκινά εν έτει 1949 από τον Εμμανουήλ Καλογεράκη, για να φθάσει σήμερα στις εγκαταστάσεις των 25.000 τ.μ. στο Σμάρι Ηρακλείου, όπου επεξεργάζονται 60 τόνοι γάλακτος ημερησίως για μια πλούσια γκάμα τυροκομικών.

25

Πρόβειο Ελαφρύ 14%

Από την εταιρεία Τέμπη

ΠΡΟΒΕΙΟ

Το λευκό ελαφρύ τυρί της εταιρείας Τέμπη Ελληνικά Προϊόντα Γάλακτος παράγεται από φρέσκο πρόβειο παστεριωμένο γάλα. Πρόκειται για μια σύγχρονη μονάδα επεξεργασίας γάλακτος στο 18ο χλμ. της Ε.Ο. Λάρισας-Θεσσαλονίκης, που επεξεργάζεται 10.000 λίτρα γάλακτος την ώρα.

26

Γραβιέρα Αμφιλοχίας ΑΜΦΙΓΑΛ

Από το νομό με το πιο
μεγάλο ζωικό κεφάλαιο

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Ισορροπημένα αρώματα, χαμηλό αλάτι και χρυσαφένιο χρώμα είναι τα βασικά χαρακτηριστικά της Γραβιέρας Αμφιλοχίας της ΑΜΦΙΓΑΛ. Ένα τυρί από παστεριωμένο αιγοπρόβειο γάλα, που ωριμάζει σε ειδικά διαμορφωμένα ωριμαντήρια, με ιδανικές συνθήκες και ελεγχόμενο περιβάλλον, για περίπου 3 μήνες. Πρόκειται για μία υπεσύγχρονη μονάδα επεξεργασίας γάλακτος και γαλακτοκομικών προϊόντων στην Κεχρινιά Αμφιλοχίας, η οποία ιδρύθηκε το 2008, ουσιαστικά

όμως σε λειτουργία βρίσκεται από το 2014. Η ΑΜΦΙΓΑΛ προέρχεται από τα σπλάχνα του Αγροτικού Συνεταιρισμού «Ένωση Αγρινίου» ο οποίος πλησιάζει τα 100 χρόνια ιστορίας, αλλά και του νομού Αιτωλοακαρνανίας, που διαθέτει το μεγαλύτερο ζωικό κεφάλαιο στη χώρα. Σήμερα η ΑΜΦΙΓΑΛ συνεργάζεται με 450 επιλεγμένους παραγωγούς της Αιτωλοακαρνανίας για την προμήθεια γάλακτος με τη δυναμικότητα της παραγωγής να μπορεί να ξεπεράσει τους 150 τόνους αιγοπρόβειο γάλα ημερησίως, ενώ μπορεί να φτάσει τους 6.500 τόνους φέτα και τους 1.500 τόνους γραβιέρας ετησίως. Ας σημειωθεί ότι έξι μεγάλες διακρίσεις προστέθηκαν στο ενεργητικό της ΑΜΦΙΓΑΛ και των τυροκομικών της στη 2η Αξιολόγηση Ελληνικών Τυριών, που διεξήχθη στο πλαίσιο της 5ης Dairy Expo 2018. Μία από αυτές αφορούσε τη Γραβιέρα Αμφιλοχίας, η οποία στην κατηγορία «Ημίσκληρα Τυριά» κατέκτησε το Αργυρό Μετάλλιο.

27

Φέτα ΠΟΠ Χώτος

Τρεις γενιές
στην τυροκομία

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Με σημαντικές διακρίσεις, μεταξύ των οποίων και με δύο αστέρια από το Διεθνές Ινστιτούτο Γεύσης και Ποιότητας (iTQi) στο πλαίσιο των Superior Taste Awards 2019, η Φέτα ΠΟΠ Χώτος χαρακτηρίζεται για τη σταθερή της γεύση και ποιότητα. Έχει ευχάριστη γεύση, όχι ιδιαίτερα αλμυρή, ελαφρώς υπόξινη και με πλούσιο άρωμα. Η υφή της είναι μέτρια προς σκληρή, συμπαγής και δεν θρυμματίζεται ενώ ο χρόνος ωρίμασής της είναι τουλάχιστον 2-3 μήνες από την ημερομηνία παραγωγής. Η οικογένεια Χώτου ασχολείται αποκλειστικά με την τυροκομία εδώ και τρεις γενιές, με την παράδοση να ξεκινά στις αρχές του 20ού αιώνα όταν ο παππούς της οικογένειας, Γιώργος Χώτος, τελειοποίησε τα μυστικά της παρασκευής της Φέτας και του Μανουριού, που γνώριζαν οι κτηνοτρόφοι της ορεινής Σαμαρίνας. Σήμερα η Χώτος ABEE παραμένει πιστή στην παράδοση και συνδυάζει την εμπειρία και την τεχνογνωσία με εγκαταστάσεις τυροκομίας τελευταίας τεχνολογίας στη Φαλάνη της Λάρισας, όπου παράγονται, εκτός από τη Φέτα ΠΟΠ, Κατσικίσιο Τυρί, Ανθότυρο, Μανούρι ΠΟΠ, Μυζήθρα αλλά και Τζατζίκι, Spread Cheese και Γιαούρτι Αγελαδινό εφαρμόζοντας τα συστήματα πιστοποίησης ποιότητας ISO 22000, BRC, IFS, REG.(EU) και HALAL σε όλα τα στάδια της διαδικασίας. Η εταιρεία Χώτος ABEE εξάγει τα προϊόντα της σε πολλές χώρες του κόσμου.

28

Τρίπτυχο Σύρου

Παρασκευάζεται με
τρία είδη γάλακτος

BLEND

Ένα ιδιαίτερο, σκληρό, κίτρινο τυρί που αρχικά στο στόμα ξεκινά γλυκά και θυμίζει γραβιέρα αποτελεί το Τρίπτυχο Σύρου. Σύντομα όμως αναδεικνύει μια πολυπλοκότητα απελευθερώνοντας την πικάντικη επίγευση που χαρακτηρίζει τα τυριά του Τυροκομείου Ζωζεφίνος. Ένα τυρί που δημιουργήθηκε ως μια θαρραλέα προσπάθεια για την ανάμιξη τριών ειδών γάλακτος δηλαδή αγελαδινού, πρόβειου και κατσικίσιου για την παραγωγή ενός τυριού. Το Τυροκομείο Ζωζεφίνος βρίσκεται στην περιοχή του Άνω Μάννα και στην γκάμα των προϊόντων που παρασκευάζει περιλαμβάνονται το Σαν Μιχάλη ΠΟΠ, η Γραβιέρα Σύρου, το Σαν Ζωζέφ, τα Γροθοτυράκια, το Ανθότυρο, η Τυροβολιά, η Καυτερή και το Γιαούρτι, τα οποία δεν διατίθενται μόνο στην τοπική αγορά.



Πικάντικο όπως όλα τα τυριά του Τυροκομείου Ζωζεφίνος



Το εργοστάσιο της Χώτος ABEE βρίσκεται στη Φαλάνη.



Ένα σύγχρονο προϊόν χωρίς λακτόζη που κατέκτησε βραβείο γεύσης είναι η Φέτα Όμπος.

Από το μοναδικό τυροκομείο της Σαμοθράκης

29

Φέτα ΠΟΠ Χωρίς Λακτόζη Όμπος

Για τις ανάγκες του
σύγχρονου καταναλωτή

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Ένα προϊόν από 100% πρόβριο γάλα χωρίς λακτόζη, ώστε να μπορούν όλοι να το απολαμβάνουν, είναι η Φέτα ΠΟΠ της Όμπος Βιομηχανία Γάλακτος ΑΕΒΕ. Είναι γνωστό ότι η έλλειψη του ενζύμου λακτάση από τον ανθρώπινο οργανισμό, προκαλεί τη δυσανεξία στη λακτόζη και όσοι άνθρωποι ταλαιπωρούνται από τη συγκεκριμένη πάθηση, συχνά υποφέρουν από δυσάρεστα συμπτώματα μετά την κατανάλωση γαλακτοκομικών. Σε αυτή την καταναλωτική ανάγκη έρχονται να απαντήσουν

τα lacto free προϊόντα, όπως η Φέτα Όμπος, η οποία σημειωτέον βραβεύθηκε το 2018 με 2 αστέρια από το Διεθνές Ινστιτούτο Γεύσης και Ποιότητας (iTQi). Η εταιρεία Όμπος με έδρα τα Τρίκαλα ιδρύθηκε από την οικογένεια Γιαννίση το 1984 και στα 35 χρόνια λειτουργίας της, έχει καταφέρει να ξεπεράσει τα όρια μιας μικρής οικογενειακής επιχείρησης.

30

Μετσοβόνη ΠΟΠ Τοσίτσα

Ένα ξεχωριστό τυρί
περιορισμένης παραγωγής

ΑΓΕΛΑΔΙΝΟ

Παρασκευάζεται εδώ και 40 χρόνια με τη μεθοδολογία της πάστα φιλάτα και του ιταλικού προβολόνη. Χρησιμοποιείται

αpasteρίωτο αγελαδινό γάλα ή μείγμα με κατσικίσιο αλλά όχι πάνω από 10%, το οποίο συλλέγεται από τα γύρω ορεινά χωριά της Πίνδου ενώ ο καπνός, που ευθύνεται για το χρυσοκίτρινο χρώμα και τη χαρακτηριστική γεύση του, προέρχεται από το κάψιμο χόρτων, φύλλων και βοτάνων. Ένα δημιούργημα του τυροκομείου του Ιδρύματος Βαρόνου Μιχαήλ Τοσίτσα, που λειτουργεί στο Μέτσοβο από το 1955, το οποίο φρόντισε ώστε νεαροί Μετσοβίτες από οικογένειες κτηνοτρόφων να ταξιδέψουν για τυροκομικές σπουδές στην Ιταλία και να παντρέψουν τελικά τον τρόπο παρασκευής ορισμένων ιταλικών τυριών με τον αντίστοιχο ελληνικό. Στην υπόλοιπη γκάμα του Ιδρύματος περιλαμβάνονται η Παρμεζάνα, η Μετσοβέλλα, που παράγεται από 80% πρόβριο, 10% αγελαδινό και 10% κατσικίσιο γάλα, και το Γίδισιο ή Μαΐσιο με χονδρό πιπέρι στο εσωτερικό του και αποκλειστικά από γίδινο γάλα. Όλα τα τυριά παράγονται σε πολύ μικρές ποσότητες από γάλα της Πίνδου.

31

Μακρυλίσιο Σαμοθράκης Παπανικολάου

Ένας τύπος Κασεριού
από το χωριό Μακρυλιές

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Ένα ιδιαίτερο κίτρινο ημίσκληρο τυρί από αιγοπρόβριο γάλα που προέρχεται αποκλειστικά από τα αιγοπρόβατα της Σαμοθράκης είναι το Μακρυλίσιο Παπανικολάου. Πρόκειται για έναν τύπο Κασεριού που παίρνει το όνομά του από το χωριό Μακρυλιές και παράγεται όπως το Κασκαβάλι. Σε ό,τι αφορά τα χαρακτηριστικά του προσφέρει τονισμένα γαλακτικά αρώματα με ώριμες νότες ξηρών καρπών και βοτάνων, στόμα μαλακό, ελαφρώς μαστιχωτό και ήπια πικάντικο. Ο παραγωγός του είναι ο Παναγιώτης Παπανικολάου, που τρέχει το μοναδικό τυροκομείο της Σαμοθράκης.

32

Μυζήθρα Γλυκιά Νάξου Πιτταρά

Ένα τυροκομείο που παράγει τις ζωτροφές για το κοπάδι του

ΑΓΕΛΑΔΙΝΟ

Μαλακό τυρί τυρογάλακτος, με προσθήκη ποσότητας αγελαδινού. Έχει γλυκιά γεύση και είναι κατάλληλο για επιτραπέζιο τυρί, ανάμειξη με σαλάτες και για παρασκευή πιτών και γλυκισμάτων. Αποτελεί δημιούργημα του Τυροκομείου Πιτταρά, το οποίο από το 2009 προσφέρει εκλεκτά παραδοσιακά προϊόντα στις Μέλανες της Νάξου. Η κτηνοτροφική μονάδα του Νικόλα Πιτταρά, που σήμερα λειτουργεί με τη βοήθεια των τριών γιών του, αριθμεί περί τα 500 βοοειδή και είναι η μεγαλύτερη μονάδα παραγωγής αγελαδινού στο Αιγαίο.



Ένα τυρί με ήπια γεύση και σκληρότητα

Προσοτσάνης εκφράζει το κοινό όραμα μιας ομάδας ανθρώπων της περιοχής για την παραγωγή υψηλής ποιότητας τυροκομικών προϊόντων μέσα από καθετοποιημένες διαδικασίες. Ένα σύγχρονο ποιμνιοστάσιο, μια γραμμή παραγωγής, αποθήκευσης και συσκευασίας ζωτροφών, που παράγουν με πιστοποιημένο βιολογικό τρόπο τα μέλη του Συνεταιρισμού, και το σύγχρονο τυροκομείο, όπου παράγονται τα προϊόντα του με βάση το πρότυπο ISO 22000, αποτελούν τα ισχυρά όπλα αυτής της προσπάθειας, που ξεκίνησε το 2008. Σήμερα η γκάμα των προϊόντων περιλαμβάνει Φέτα, Βιολογική Φέτα, Λευκό Τυρί Άλμης από αιγοπρόβριο γάλα, Λευκό Τυρί Άλμης από κατσικίσιο γάλα, Βιολογικό Γιαούρτι, Ανθότυρο, Μυζήθρα, Τυρί σχάρας ενώ σε δοκιμαστικό στάδιο βρίσκονται μία σειρά άλλων γαλακτοκομικών προϊόντων. Τα βιολογικά προϊόντα πιστοποιούνται από τη BioHellas. Σημειώνεται ότι ο κύριος όγκος των παραγόμενων προϊόντων απορροφάται κυρίως μέσα από τα καταστήματα των μεγάλων αλυσίδων σούπερ μάρκετ στη Βόρεια Ελλάδα και μόνο περί το 5% αφορά στις εξαγωγές.



Η παραγωγική μονάδα της Greek Family Farm

33

Βιολογικό Κατσικίσιο Μενοίκιο

Κοινό όραμα μιας ομάδας ανθρώπων

ΑΙΓΕΙΟ

Με πολλαπλές βραβεύσεις όπως το ένα αστέρι στα Great Taste Awards 2019 αλλά και το Χάλκινο Μετάλλιο στο World Cheese Awards 2018, το Βιολογικό Κατσικίσιο Τυρί του Αγροκτηνοτροφικού Βιομηχανικού Συνεταιρισμού

34

Φέτα ΠΟΠ Βιολογική Greek Family

Απόλυτος έλεγχος στην παραγωγή γάλακτος

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Παρασκευασμένη από 100% ιδιοπαραγόμενο γάλα και γάλα άλλων μονάδων οι οποίες επιλέγονται με βάση αυστηρές και καθορισμένες απαιτήσεις και βρίσκονται υπό συνεχή εποπτεία, είναι η Βιολογική Φέτα

ΠΟΠ της Greek Family Farm SA (Κτηνοτροφική Μαγνησίας). Πρόκειται για μία κατά βάση εξαγωγική εταιρεία, το 25% της οποίας αγόρασε στις αρχές του 2019 η γερμανική Hochland. Διαθέτει τυροκομείο δυναμικότητας 5.500 τόνων ετησίως για την παραγωγή Φέτας ΠΟΠ και Βιολογικής φέτας ΠΟΠ, όπως και Κατσικίσιου, δικές της εκτάσεις για την παραγωγή βιολογικών ζωτροφών, δικά της πρόβατα, ωστόσο συνεργάζεται και με 1.000 παραγωγούς. Η Βιολογική Φέτα ΠΟΠ τιμήθηκε με Χάλκινο στον διεθνή διαγωνισμό World Cheese Awards 2018 και η Φέτα ΠΟΠ με Χρυσό και τη διάκριση του Καλύτερου Ελληνικού Τυριού στη διοργάνωση του 2019.



35

Γραβιέρα Καπνιστή Τρεμπελή

Έντονο άρωμα
και πικάντικη γεύση

ΑΓΕΛΑΔΙΝΟ

Σκληρό τυρί με κύριο χαρακτηριστικό τις τρύπες σε σχήμα αμυγδάλου που έχει στη μάζα του. Παράγεται από φρέσκο αγελαδινό γάλα, το οποίο προέρχεται από μικρές οικογενειακές φάρμες της περιοχής του Βερμίου. Χαρακτηρίζεται δε από τα έντονα αρώματα, την πικάντικη γεύση καθώς και τον καπνό από ξύλο οξυάς και βελανιδιάς. Ας σημειωθεί ότι η εταιρεία παραγωγής τυροκομικών προϊόντων Σταύρος Τρεμπελής, με έδρα τη Νάουσα, και συγκεκριμένα το 3ο χλμ. Νάουσας - Βέροιας, έχει ως αντικείμενο εργασιών την επεξεργασία αγελαδινού, πρόβειου και γίδινου γάλακτος. Στην γκάμα των προϊόντων της περιλαμβάνονται μεταξύ άλλων Φέτα, Κατσικίσιο, Ημίσκληρο τυρί Νάουσα, Σουλουγκούνι, Μπά-

τζος, Γραβιέρα, Κεφαλοτύρι Νάουσα, Ανθότυρο. Μανούρι, Μυζήθρα αλλά και Γιαούρτι, αγελαδινό και πρόβειο.

36

Ημίσκληρο Κίτρινο Τυρί Δουκίδη

Παράδοση που φθάνει ως
τον Κύκλωπα Πολύφημο

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Τιμήθηκε με Χάλκινο μετάλλιο στον παγκόσμιο διαγωνισμό World Cheese Awards 2019 και μόλις ένα χρόνο πριν με Χρυσό Βραβείο στη 2η Αξιολόγηση Ελληνικών Τυριών στο πλαίσιο της Dairy Expo 2018 το Ημίσκληρο Κίτρινο Τυρί της «Ι. Δουκίδης & Υιοί Ίσμαρος». Η τυροκομική ιστορία της οικογένειας Δουκίδη ξεκίνησε από τον πρωτοπόρο για την εποχή του Ιωάννη Δουκίδη, που έκανε πράξη το όνειρό του στην αυλή του σπιτιού του στην Ξυλαγανή Ροδόπης, το 1956. Σήμερα τα προϊόντα της εταιρείας παράγονται αυστηρώς από 100% ελληνικό γάλα, το οποίο προμηθεύεται από παραγωγούς που

βρίσκονται στους πρόποδες του όρους Ίσμαρος, όπου λειτουργεί και η μονάδα της. Στα προϊόντα της περιλαμβάνεται και η Φέτα ΠΟΠ, η οποία πρέπει να σημειωθεί ότι αποτέλεσε την πρώτη θρακιώτικη Φέτα που βραβεύτηκε σε διαγωνισμό τυριών με Χρυσό Μετάλλιο και συγκεκριμένα στην Dairy Expo 2018.

37

Φέτα ΠΟΠ Καλομοίρη

Παράδοση στην
κτηνοτροφία έχει η Ηλεία

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Παράγεται από 100% αιγο-πρόβειο γάλα που συλλέγεται από κοπάδια κτηνοτρόφων της ορεινής και ημιορεινής Ηλείας που βόσκουν ελεύθερα. Στη σύγχρονη εργοστασιακή μονάδα των 3.500 τ.μ. της Ηλβιγιάλ, που είναι πιστοποιημένη με Σύστημα Διαχείρισης της Ασφάλειας Τροφίμων, ναυαρχίδα της παραγωγής αποτελεί η Φέτα ΠΟΠ, η οποία έχει αποσπάσει Χρυσό Βραβείο

Γεύσης στον 3ο Διαγωνισμό Ελληνικών Τυριών. Αξίζει να σημειωθεί ότι στον ίδιο διαγωνισμό απέσπασαν Χάλκινα Βραβεία Γεύσης το Ανθότυρο και η Μυζήθρα Βουτύρου Καλομοίρη. Στα υπόλοιπα προϊόντα της Ηλβιγιάλ Καλομοίρης, η οποία συμπληρώνει έναν αιώνα ζωής και όλα αυτά τα χρόνια αποτελεί μια επιχείρηση με οικογενειακό χαρακτήρα, ανήκουν το πρόβειο γιαούρτι, η κρέμα από 100% αγελαδινό γάλα με τη συνταγή της γιαγιάς Γεωργίας και το ρυζόγαλο.

38

Κατσικίσιο Βιολογικό ΕΒΟΛ

Με φρέσκο κατσικίσιο
γάλα της Μαγνησίας

ΑΙΓΕΙΟ

Πρωτοπόρος στον κλάδο παραγωγής πιστοποιημένων βιολογικών προϊόντων γάλακτος η Συνεταιριστική Βιομηχανία ΕΒΟΛ στηρίζει αφενός μεν την προσπάθεια των κτηνοτρόφων που ασχολούνται με τη βιολογική γεωργία, αφετέρου δε καλύπτει την ανάγκη των καταναλωτών για ποιοτικά και υγιεινά προϊόντα, έχοντας στην πραγματικότητα μεγαλώσει τέσσερις γενιές. Πρόκειται για μία ιστορική γαλακτοβιομηχανία, η οποία ιδρύθηκε το έτος 1952 μέσα στους κόλπους της ΕΑΣ Βόλου, η οποία σημειωτέον γράφει ιστορία από το 1926 ως δευτεροβάθμιο όργανο των συνεταιρισμών των χωριών γύρω από τον Βόλο, καθώς και των χωριών του Δυτικού Πηλίου και της περιοχής του Βελεστίου. Σήμερα η ΕΒΟΛ προσφέρει στην αγορά μια πληθώρα προϊόντων, με την πιο εκλεκτή α' ύλη της Μαγνησίας και σε προσεγμένες ποιοτικά και αισθητικά συσκευασίες.

συνεταιρισμός
Καλαβρύτων



ΦΕΤΑ Π.Ο.Π.

www.kalavritacoop.gr

ΔΙΑΤΙΘΕΝΤΑΙ ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΑΠΟ ΤΗΝ ΑΛΥΣΙΔΑ SUPER MARKET ΣΚΛΑΒΕΝΙΤΗΣ

39

Ρομάνο Τυρί ΤΡΙΚΚΗ

Τόπος με παράδοση
στην τυροκομία

ΑΓΕΛΑΔΙΝΟ

Το τυρί με την ξεχωριστή ταυτότητα που ακούει στο όνομα «Ρομάνο», παράγεται από αγελαδινό γάλα και ανήκει στα αποκαλούμενα σκληρά τυριά. Πικάντικο, αλμυρό και κυρίως αρωματικό, το Ρομάνο παρασκευάζεται από τη συνεταιριστική Τρίκκη και διατίθεται σε «σφήνες» αεροστεγώς συσκευασμένες, χύμα αλλά και σε μορφή «κεφαλιού». Τόπος με βαθιά παράδοση στην τυροκομία, τα Τρίκαλα δίνουν υψηλής ποιότητας προϊόντα, η πρώτη ύλη για τα οποία λαμβάνεται από συνεργαζόμενους κτηνοτρόφους στα υψίπεδα της Πίνδου και Χασίων μέχρι και τον κάμπο της Δυτικής Θεσσαλίας.

40

Authentic Φέτα ΠΟΠ Κολιός

Με πολυαπλή βραβεία
γεύσης και ποιότητας

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Με ένα ακόμη βραβείο Ανώτερης Γεύσης και 2 αστέρια από το Διεθνές Ινστιτούτο Γεύσης και Ποιότητας (iTQi) για το 2019 η Φέτα Κολιός συνεχίζει την επιτυχημένη πορεία της στους διεθνείς δι-

αγωνισμούς. Η διάκριση αυτή έρχεται να προστεθεί σε μια σειρά άλλων για το προϊόν, το οποίο κατέχει συνολικά 11 βραβεία από το 2010 ως σήμερα. Η Φέτα ΠΟΠ Κολιός παράγεται από φρέσκο παστεριωμένο πρόβειο ή αιγοπρόβειο γάλα με την πατροπαράδοτη συνταγή και ωριμάζει σε άλμη. Τη διαφορά, σύμφωνα με την εταιρεία, κάνει το εξαιρετικής ποιότητας γάλα, με το φυσικό άρωμα μυρωδικών που φυτρώνουν στα ορεινά βοσκοτόπια της χώρας, σε συνδυασμό με την παράδοση της Κολιός ΑΕ Ελληνική Βιομηχανία Γάλακτος. Πρόκειται για μία από τις πιο δυναμικές ελληνικές βιομηχανίες τροφίμων και τις

πιο σύγχρονες βιομηχανίες του κλάδου στην Ευρώπη, που λειτουργεί από το 1948. Σήμερα διαθέτει ένα υπερσύγχρονο εργοστάσιο στον Λιμνότοπο Πολυκάστρου Κιλκίς όπου επεξεργάζεται το φρέσκο πρόβειο, κατσικίσιο και αγελαδινό γάλα, το οποίο συλλέγει καθημερινά από επιλεγμένες και ελεγχόμενες κτηνοτροφικές μονάδες των 15 νομών της Μακεδονίας και της Θράκης και άλλων περιοχών της Ελλάδας. Στα πολυάριθμα προϊόντα της εταιρείας, εκτός της Φέτας ΠΟΠ ανήκουν μεταξύ άλλων η Κεφαλογραβιέρα Αμφιλοχίας ΠΟΠ, το Κασέρι ΠΟΠ και κίτρινα τυριά, το Μανούρι ΠΟΠ, Γιαούρτι κ.ά.



Πολυβραβευμένη η Authentic Φέτα ΠΟΠ Κολιός

41

Ημίσκληρο Τυρί Δοϊράνη

Από τον σταύλο της
Εβροφάρμα η α' ύλη

ΑΓΕΛΑΔΙΝΟ

Παράγεται από αγελαδινό γάλα, καλλιέργεια, πυτιά, αλάτι ενώ είναι ένα τυρί με ήπια γεύση και σκληρότητα, το οποίο μέσα στο 2019 βραβεύτηκε με 2 αστέρια στο Διεθνές Ινστιτούτο Γεύσης και Ποιότητας (iTQi). Το Ημίσκληρο Τυρί Δοϊράνη είναι προϊόν της εταιρείας Εβροφάρμα, η οποία ξεκίνησε ως οικογενειακή επιχείρηση εν έτει 1994, για να εξελιχθεί σε μια εισηγμένη στο Χρηματιστήριο Αθηνών γαλακτοβιομηχανία με έδρα το Διδυμότειχο και με σημαντική παρουσία τόσο στην ελληνική, όσο και στη διεθνή αγορά. Ας σημειωθεί εδώ ότι η Εβροφάρμα διαθέτει δικό της σταύλο όπου εφαρμόζονται πρωτόκολλα ορθών κτηνοτροφικών πρακτικών που στοχεύουν στην ευζωία των αγελάδων, από τον οποίο προέρχεται το παραγόμενο γάλα, το οποίο αγγίζει τους 25 τόνους κάθε μέρα ενώ όλες οι δραστηριότητες της είναι πιστοποιημένες με συστήματα διαχείρισης ποιότητας. Όπως επιπλέον τονίζουν οι άνθρωποι της εταιρείας σε κανένα στάδιο της μεταφοράς, της αποθήκευσης και της επεξεργασίας στο εργοστάσιο, το ανώτερο γάλα δεν αναμειγνύεται με άλλα γάλατα από άλλες φάρμες δημιουργώντας ένα καθεστώς απόλυτης ικνηλασιμότητας. Σε ό,τι αφορά τα υπόλοιπα τυροκομικά προϊόντα της Εβροφάρμα περιλαμβάνονται η Φέτα ΠΟΠ, το Κατσικίσιο τυρί, ο Τελεμές και το Ανθότυρο.



Η ναυαρχίδα της παραγωγής της ΕΑΣ Νάξου

42

Γκερεμέζι Κατσικίσιο Φυσικό

Από την εταιρεία
KaidanCheese

ΑΙΓΕΙΟ

Φρέσκο μαλακό τυρί, από κατσικίσιο γάλα, το οποίο διατίθεται σε τρεις διαφορετικές γεύσεις (Φυσικό, Μεσογειακό και Στάχτη) από την εταιρεία KaidanCheese με έδρα στο Μαρκόπουλο. Πρόκειται για ένα από τα λίγα παραδοσιακά τυροκομεία του νομού Αττικής, τα οποία εκσυγχρονίστηκαν. Η σημερινή εταιρεία «Ηρακλής Καϊδαντζής & Σία ΟΕ», ασχολείται με το χώρο της τυροκομίας από το 1950. Μία οικογενειακή επιχείρηση, η οποία, όπως λένε οι ίδιοι οι άνθρωποί της, αντιπροσωπεύει κάτι περισσότερο από ένα επάγγελμα, αφού ειδικεύονται στις σύγχρονες

τυροκομικές δημιουργίες τις οποίες ταιριάζουν με βότανα και μπαχαρικά. Στα προϊόντα της περιλαμβάνονται, εκτός από το Γκερεμέζι, πρόβειο και κατσικίσιο, το Σταμνοτύρι πρόβειο, το Άλυστον με μαύρη τρούφα μανιταριού, το Σταμνοπιπεράκι, αλλά και παραδοσιακά τυριά όπως Φέτα, Γραβιέρα, Κεφαλοτύρι, Μυζήθρα νωπή και ξερή, Βούτυρο, Γιαούρτι αλλά και παραδοσιακό Κιουνεφέ.

43

Γραβιέρα Νάξου ΠΟΠ

Υψηλή περιεκτικότητα
σε ασβέστιο

ΑΓΕΛΑΔΙΝΟ

Η «ναυαρχίδα» της παραγωγής της Ένωσης Αγροτικών Συνεταιρισμών Νάξου είναι ένα σκληρό τυρί με υποκίτρινο χρώμα, λεπτή, ξηρή επιδερμίδα, συμπαγή ελαστική

μάζα, χαρακτηριστικές μικρές διάσπαρτες οπές, φινό άρωμα αλλά και γλυκιά και λεπτή γεύση και πολύ χαρακτηριστική επίγευση. Παρασκευάζεται από 80% αγελαδινό γάλα κατ' ελάχιστο και 20% αιγοπρόβειο κατά μέγιστο, με την προσθήκη παραδοσιακής πυτιάς ενώ έχει μεγάλη περιεκτικότητα σε ασβέστιο καθώς για να παραχθεί ένα κιλό του προϊόντος χρησιμοποιούνται 11 κιλά γάλα. Πρόκειται για ένα τυρί που έχει αποσπάσει στο πέρασμα του χρόνου πολλά βραβεία με πιο πρόσφατο τα 2 αστέρια από το Διεθνές Ινστιτούτο Γεύσης και Ποιότητας (iTQi) το 2018. Σε ό,τι αφορά την παραγωγή του, η ΕΑΣ Νάξου παράγει ετησίως περίπου 1.000 τόνους της φημισμένης Γραβιέρας Νάξου ΠΟΠ χρησιμοποιώντας γάλα αποκλειστικά από ζώα που ζουν και εκτρέφονται στο νησί, ακολουθώντας σε όλα τα στάδια της διαδικασίας τους κανόνες της παραδοσιακής τυροκομίας. Στα υπόλοιπα τυροκομικά προϊόντα της Ένωσης είναι το Κεφαλοτύρι Νάξου, το Ορεινό Νάξου, το Γίδινο Νάξου, το Τυρί με βότανα και άλλα, όλα μαζί περίπου 200 τόνοι.

44

Ορεινές Πλαγιές Κατίκι ΠΟΠ

Πλούσια γεύση
με χαμηλά λιπαρά

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Παρασκευάζεται στην περιοχή του Δομοκού Φθιώτιδας, από αιγοπρόβειο γάλα που παράγεται στις πιστοποιημένες φάρμες της περιοχής, ακολουθώντας πιστά την παραδοσιακή συνταγή. Ένα ΠΟΠ προϊόν, κατάλληλο για υγιεινή διατροφή καθώς συνδυάζει την πλούσια γεύση με τα χαμηλά λιπαρά (μόνο 13%). Ας σημειωθεί ότι με την εξαγορά της Δομοκός ΑΕ τον Οκτώβριο του 2017 η Ορτίμα ενέταξε το Κατίκι Δομοκού «Ορεινές Πλαγιές» στο χαρτοφυλάκιό της και πιστή στο όραμά της για την ανάπτυξη μεγάλων brands, επένδυσε συστηματικά στην ανάπτυξη του εμβληματικού αυτού ΠΟΠ τυριού, με

στόχο τη βελτιστοποίηση της διαδικασίας παραγωγής του, αλλά και την ανανέωση της εικόνας του. Η επένδυση της Optima έφτασε το 2018, τα 2,5 εκατ. ευρώ, ποσό μεγαλύτερο της συνολικής επένδυσης που έγινε στο εργοστάσιο τα τελευταία 15 χρόνια.

45

Κεφαλοτύρι Κρήτης Στειακάκη

Με γεύση αλμυρή, πικάντικη και λιπαρή

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Συνεκτική μάζα και υποκίτρινο χρώμα, γεύση αλμυρή, πικάντικη και λιπαρή για το Κεφαλοτύρι του Τυροκομείου Στειακάκη, που τιμήθηκε με Χρυσό Μετάλλιο στον παγκόσμιο διαγωνισμό World Cheese Awards 2019. Ας σημειωθεί ότι η Γραβιέρα Στειακάκη απέσπασε Ασημένιο Μετάλλιο στην ίδια διοργάνωση. Παρασκευάζεται από γάλα πρόβειο ή μείγμα πρόβειου και κατσικίσιου, το οποίο προέρχεται από ζώα που βόσκουν ελεύθερα σε ορεινές και ημιορεινές περιοχές της Κρήτης, περιοχές πολύ πλούσιες σε θρεπτικά συστατικά. Η οικογένεια Στειακάκη από το 1952 και για τρεις γενιές συνεχίζει σε υπερασύγχρονες πλέον εγκαταστάσεις την παραγωγή εξαιρετικών προϊόντων με τον παραδοσιακό τρόπο, χωρίς συντηρητικά. Το Κεφαλοτύρι προσφέρεται σε συσκευασίες ολόκληρου κεφαλιού 3 κιλών, μισού κιλού και 1/4 κιλού. Και παράλληλα διατίθεται συσκευασμένο mini Κεφαλοτύρι σε ολόκληρο κεφάλι 1 έως 1,4 κιλών και μισού κιλού.



46

Φέτα ΠΟΠ L.A. Farm Πίνδος

Με τη θεσσαλική τέχνη της τυροκομίας

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Με αιγοπρόβειο γάλα που συλλέγεται κυρίως από τα βοσκοτόπια της Πίνδου και συνταγή παραδοσιακή η Φέτα ΠΟΠ της εταιρείας L.A. Farm ΑΕ, η οποία ωριμάζει για τουλάχιστον 3 μήνες, παράγεται κάτω από πολύ αυστηρές συνθήκες ασφάλειας και υγιεινής. Ας σημειωθεί ότι η γαλακτοβιομηχανία L.A. Farm ΑΕ, που εδράζεται στα Τρίκαλα, μετράει σχεδόν 60 χρόνια επιτυχημένης παρουσίας στο χώρο της ελληνικής τυροκομίας, στηρίζοντας την ελληνική κτηνοτροφία και ταξιδεύοντας σε όλο τον κόσμο την τέχνη της θεσσαλικής τυροκομίας, αυξάνοντας συνεχώς τις διεθνείς πωλήσεις της.

47

Ανεβατό ΠΟΠ Γρεβενών Τζιάλλα

Για τους βοσκούς του τυρί της ημέρας

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Παράγεται στο Νομό Γρεβενών και στην Επαρχία Βοΐου Νομού Κοζάνης, από γάλα πρόβειο, κατσικίσιο ή μείγματά τους. Χωρίς σχήμα και περίβλημα, χωρίς τρύπες και με μαλακή μάζα, το Ανεβατό ΠΟΠ είναι ένα λευκό τυρί που σερβίρεται με κουτάλι και προσφέρει μια φρέσκια, δροσερή, ελαφρά αλμυρή και υπόξινη γεύση. Είναι στην πραγματικότητα αυτό που οι βοσκοί ονόμαζαν τυρί της ημέρας. Αφού άρμεγαν το γάλα το πρωί, το συγκέντρωναν σε καζάνια, πρόσθεταν λίγη πυτιά και μέχρι να επιστρέψουν από τις στάνες είχε ανέβει στην επιφάνεια, εξ ου και το «Ανεβατό». Η οικογένεια Τζιάλλα ασχολείται με την τυροκόμηση ήδη από το 1974. Όλα αυτά τα χρόνια με τον ίδιο ζήλο, μεράκι και με σεβασμό στην παράδοση, ενώ σήμερα στο τυροκομείο, στο Μικρό Σειρήνη Γρεβενών, ο Γιώργος Φάρρος με μια ομάδα έμπειρων τυροκόμων, παράγει παραδοσιακά τυριά και νέα εκλεκτά προϊόντα, με σύγχρονα μέσα και αιγοπρόβεια γάλατα από την περιοχή των Γρεβενών. Στα υπόλοιπα προϊόντα της εταιρείας Τυριά Γρεβενών Τζιάλλα ανήκουν η Φέτα ΠΟΠ, η Κεφαλογραβιέρα ΠΟΠ, το Κασέρι ΠΟΠ, το Ανεβατό ΠΟΠ, ο Μπάτζιος ΠΟΠ, το Μανούρι ΠΟΠ, το Γίδινο Τυρί, το Κεφαλοτύρι, το Κεφαλοτύρι Πιπεράτο, το Ανθότυρο και πολλά άλλα.



48

Κασέρι KaraCanna Μαγνησίας

Με την προσθήκη βιολογικής κάνναβης

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Παράγεται με προσθήκη βιολογικής καλλιέργειας ανθού και σπόρου, βιομηχανικής κάνναβης (Sativa L.) και αποτελεί ένα από τα καινοτόμα προϊόντα του Τυροκομείου Καρακάνα στο Στεφανοβίκειο Μαγνησίας. Η ιστορία του ξεκινά το 1970 με την ίδρυσή της από τον Νικόλαο Καρακάνα ενώ το 2005, με τη συμβολή του Παναγιώτη Καρακάνα, μεγαλώνει η ποικιλία των προϊόντων και η επιχείρηση πιστοποιείται. Ας σημειωθεί ότι η πρώτη ύλη προέρχεται από επιλεγμένα κοπάδια αιγοπροβάτων ελεύθερας βοσκής σε περιοχές του Πηλίου, του Ν. Μαγνησίας και νότια του Ν. Λαρίσης γειτονικά με την Κάρλα και έως 20 χλμ. από το τυροκομείο.



Το Κασέρι KaraCanna βραβεύτηκε από το Διεθνές Ινστιτούτο Γεύσης και Ποιότητας το 2018 και το 2019.

49

Λιβαδιώτικο Ξινοτύρι Βοσκός

Αποκαλείται και
«τυρί από το καλό»

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Από 100% ελληνικό παστεριωμένο γάλα του Συνεταιρισμού Βοσκών Λιβαδίου Ολύμπου, ένα παραδοσιακό ελληνικό τυρί αλειφώδους υφής από αιγο-πρόβειο γάλα με υπόξινη γεύση.

Ο Συνεταιρισμός «Βοσκός» ιδρύθηκε το 2007 από μία ομάδα νέων κτηνοτρόφων και εδρεύει στο Λιβάδι Ολύμπου, σ' έναν τόπο με τεράστια πλεονεκτήματα λόγω της γεωγραφικής του θέσης, του υψομέτρου και της γονιμότητας του εδάφους. Αξίζει να σημειωθεί ότι το χωριό στα 1.200 μ. υψόμετρο, φιλοξενεί 60.000 γιδοπρόβατα. Στα υπόλοιπα τυροκομικά προϊόντα του Συνεταιρισμού ανήκουν η Γραβιέρα, το Κατσικίσιο Τυρί, το Κεφαλοτύρι, η Μυζήθρα, το Ξινοτύρι και η Φέτα ΠΟΠ, με τα οποία τροφοδοτεί τις λαϊκές αγορές της Μακεδονίας, της Πιερίας και της Θεσσαλίας αλλά και καταστήματα delicatessen σε Αθήνα και Θεσσαλονίκη.

50

Ταλαγάνι Μεσσηνίας Αποστόλου

Η κάπα του τσοπάνη στη
μεσσηνιακή διάλεκτο

ΠΡΟΒΕΙΟ

Ένα χειροποίητο τυρί σχάρας από 100% πρόβειο γάλα, η παραγωγή του οποίου ξεκίνησε στη Μεσσηνία και πολλοί νομίζουν ότι πρόκειται για παραδοσιακό τυρί της πε-

ριοχής είναι το Ταλαγάνι. Στην πραγματικότητα όμως πρόκειται για ένα τυρί που μοιάζει με την αραχωβίτικη Φορμαέλα και το κυπριώτικο Χαλούμι και πρωτοπαρασκευάστηκε από τον Κύπριο Κώστα Αποστόλου, που εγκαταστάθηκε στη Μεσσηνία. Το 2000 δημιούργησε μια σύγχρονη μονάδα εκτροφής προβάτων με στόχο να πουλά το γάλα που θα παράγεται, ενώ στο σπίτι ο ίδιος και η γυναίκα του έφτιαχναν ένα ιδιαίτερο τυρί με βάση οικογενειακή συνταγή για προσωπική τους κατανάλωση. Το 2007 αποφασίζει να φτιάξει τυροκομείο και στο νέο προϊόν δίνεται το όνομα Ταλαγάνι -ένα άλλο όνομα για την κάπα του τσοπάνη στη μεσσηνιακή διάλεκτο. Αξίζει να σημειωθεί ότι λόγω της σύστασής του, το Ταλαγάνι, όταν ψήνεται στη σχάρα, διατηρεί τη γεύση, τα αρώματα και τις διακριτικές πινελιές δυόσμου που το χαρακτηρίζουν ενώ παράλληλα δεν λιώνει, αποκτώντας μαστιχωτή υφή χωρίς να χάνει το σχήμα του. Βέβαια, εκτός από τη σχάρα, μαγειρεύεται και με πολλούς δημιουργικούς τρόπους. Εκτός από το Ταλαγάνι Παραδοσιακό, διατίθεται και το Καπνιστό, το οποίο τοποθετείται πάνω σε σχάρες και καπνίζεται για περίπου επτά ώρες με φυσικό τρόπο πάνω σε φύλλα οξιάς αποκτώντας ένα πλούσιο καφέ χρώμα και τα αποτυπώματα της σχάρας στην επιφάνειά του. Ο τρίτος κωδικός της σειράς είναι το Ταλαγάνι σε Κύβους. Ο ξεχωριστός χαρακτήρας του εν λόγω τυριού του έχει χάρισει μέχρι σήμερα τρία βραβεία σε εθνικούς και διεθνείς διαγωνισμούς, μεταξύ των οποίων το Χρυσό Μετάλλιο ως πρωτοεμφανιζόμενο προϊόν το 2008 στη Μεγάλη Βρετανία στο World Cheese Awards. Ας σημειωθεί ότι διανέμεται πανελλαδικά από την εταιρεία Optima ΑΕ και εξάγεται παράλληλα σε Πολωνία, Αμερική, Σιγκαπούρη, Σουηδία, Αγγλία και Ιαπωνία.



Ένα τυρί σχάρας που μαγειρεύεται με πολλούς δημιουργικούς τρόπους



Το Σάββατο
με την Agrenda
γίνεσαι καλύτερος





Ο Νίκος Τάχας
είναι επιχειρηματίας
στην Τέμπη Ελληνικά
Προϊόντα Γάλακτος, που
εδράζεται στη Λάρισα,
και πρόεδρος του
Συλλόγου Τυροκομικών
Επιχειρήσεων Θεσσαλίας.

ΟΙ ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΟΙ

ΝΑ ΑΙΣΘΑΝΟΝΤΑΙ

ΤΥΡΟΚΟΜΟΙ

Οι ίδιοι οι κτηνοτρόφοι πρέπει να αισθάνονται και τυροκόμοι, καθώς η τιμή του γάλακτος καθορίζεται τελικά από την ποιότητα και την τιμή του τελικού προϊόντος, εκτιμά ο Νίκος Τάχας, επιχειρηματίας και πρόεδρος του Συλλόγου Τυροκομικών Επιχειρήσεων Θεσσαλίας

■ ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ ΣΤΟΝ ΓΙΑΝΝΗ ΠΑΝΑΓΟ

Με δεδομένο στοιχείο τη συρρίκνωση των σημείων λιανικής πώλησης και το «στρίμωγμα» στα εξαγωγικά κανάλια των παραγωγών Φέτας, η ευελιξία σε όλα τα επίπεδα και η παρακολούθηση των απαιτήσεων της αγοράς είναι δύο καθοριστικά στοιχεία για την επιβίωση των τυροκόμων. Όμως, «όλοι θα πρέπει να παίζουν με τους ίδιους κανόνες» προσθέτει στα παραπάνω ο Νίκος Τάχας, που εκτιμά ότι η αύξηση των τιμών παραγωγού ήταν απαραίτητη για την επιβίωση των κτηνοτρόφων και πρέπει τώρα να συνοδευτεί και με την αντίστοιχη αύξηση της τιμής στο ράφι, καθώς όπως είναι γνωστό «το όριο του κόστους της φέτας το διαμορφώνει η πρώτη ύλη».

■ **Κύριε Τάχα, είστε δεύτερη γενιά τυροκόμος και ένας άνθρωπος με πολύ καλές οικονομικές σπουδές. Πώς επιλέξατε να ασχοληθείτε με το τυροκομείο και τι δείχνει η μέχρι τώρα εμπειρία σας σε αυτή την επαγγελματική ενασχόληση;**

Βασικός γνώμονας σε αυτή την επιλογή ήταν η συνέχιση της οικογενειακής παράδοσης στο χώρο της τυροκομίας. Πίστευα και πιστεύω ότι η πανεπιστημιακή γνώση βοηθάει στο να λειτουργήσει μία επιχείρηση ορθότερα στο πλαίσιο του σκληρού ανταγωνισμού και της παγκοσμιοποίησης. Με βάση την εμπειρία μου από το χώρο διαπιστώνω ότι η ευελιξία σε όλα τα επίπεδα της επιχείρησης και η παρακολούθηση των απαιτήσεων της αγοράς είναι δύο καθοριστικά στοιχεία για την επιβίωση αλλά και την περαιτέρω ανάπτυξη μιας μικρομεσαίας επιχείρησης.

■ **Σας δυσκολεύει περισσότερο η διάθεση του προϊόντος ή συναντάτε εμπόδια και στην πρώτη ύλη, όπως επίσης και γενικότερα στην οργάνωση της παραγωγής;**

Η διάθεση του προϊόντος εξαρτάται από την προσφορά και τη ζήτηση και με δεδομένο στοιχείο τη συρρίκνωση των σημείων λιανικής πώλησης (ήδη υπάρχουν οι αλυσίδες που έχουν το 81% του τζίρου των τροφίμων). Επιτείνει ακόμη περισσότερο την πώληση της Φέτας με αποτέλεσμα να στραφούν οι

παραγωγοί Φέτας στο εξωτερικό, πράγμα που διαμόρφωσε το εξής φαινόμενο: Αυξήθηκαν οι εξαγωγές και μειώθηκαν οι τιμές (στοιχεία Στατιστικής Υπηρεσίας 2017-2018). Επιπλέον, αυξήθηκε και ο χρόνος εξόφλησης του παραδοθέντος προϊόντος. Η πρώτη ύλη είναι αυξημένη σχετικά με το 2017 σε όγκο γάλακτος. Οι ίδιοι οι κτηνοτρόφοι πρέπει να αισθάνονται και τυροκόμοι καθώς η τιμή του γάλακτος καθορίζεται τελικά από την ποιότητα και την τιμή του τελικού προϊόντος. Η οργάνωση παραγωγής είναι δεδομένη διότι η τυροκομία την τελευταία δεκαετία και οργανώθηκε και εκσυγχρονίστηκε.

■ **Απαντήστε μου σας παρακαλώ, μπορεί να τα βγάλει πέρα ο παραγωγός γάλακτος όταν το προϊόν του έχει 75 λεπτά, όπως συνέβαινε τα τελευταία τρία χρόνια;**

Όχι. Επιβάλλεται εκσυγχρονισμός και βελτίωση συνθηκών στον παραγωγό ώστε να είναι ανταγωνιστικός και να υπάρχει εξορθολογισμός του κόστους παραγωγής.

■ **Φαντάζομαι ότι δέχεστε πως η βελτίωση που επήλθε στις τιμές παραγωγού φέτος, ήταν κάτι παραπάνω από απαραίτητη για να υπάρξει συνέχεια στην παραγωγή πρόβειου. Βεβαίως, αρκεί αυτή την αύξηση που μετακυλίστα στο προϊόν (Φέτα) να την απορροφήσει η κατανάλωση.**

■ **Σπεύδω να πω ότι το ζητούμενο τώρα είναι να μπορούν οι μεταποιητικές μονάδες να ανταποκρίνονται σ' αυτή την τιμή χωρίς να τίθεται σε κίνδυνο η βιωσιμότητά τους. Σαφώς διότι είναι γνωστό σε όλους ότι το όριο του κόστους της Φέτας το διαμορφώνει η πρώτη ύλη.**

■ **Ποιες θα βλέπατε ως τις βασικές διορθωτικές κινήσεις που θα πρέπει να γίνουν για να μην χαθεί η ισορροπία στην αγορά και να αντέχουν όλοι οι κρίκοι της αλυσίδας;**

Εφαρμογή της κείμενης νομοθεσίας ώστε να παίζουν όλοι με τους ίδιους κανόνες. Ήδη υπάρχουν οι κανόνες αλλά χρειάζεται εφαρμογή με κάποιες προσθήκες. (βλ. GPS-ΕΛΟΓ-Ανεξαρτητοποίηση).

■ Τι αντιπροσωπεύει η Φέτα στο σύνολο της παραγωγής των μονάδων του συλλόγου σας;

Αντιπροσωπεύει ένα ποσοστό της τάξης του 12% έως 14%.

■ Μπορούμε να έχουμε μια εικόνα και του συνολικού τζίρου που κάνει ως προϊόν η Φέτα, δηλαδή τόσο εσωτερική αγορά όσο και εξαγωγές;

Αν λάβουμε υπ' όψιν ότι το 2018 (ΕΛΟΓ) παρήχθησαν 125.988 τόνοι φέτας και εξήχθησαν (σύμφωνα με τη Στατιστική Υπηρεσία) 67.306.64 κιλά και αξίας 373.624.132 ευρώ, τότε ο τζίρος είναι περίπου αξίας 700.000.000 ευρώ.

■ Είναι η μείωση της εσωτερικής κατανάλωσης που έφερε τις δυσκολίες ή ο ανταγωνισμός από άλλα παρόμοια προϊόντα στις διεθνείς αγορές;

Σίγουρα τα μνημόνια έφεραν κάποια μείωση στην κατανάλωση και βέβαια ο αθέμιτος ανταγωνισμός που αμφισβήτησε το ίδιο το προϊόν μιας και δεν παράγεται με τις ίδιες προδιαγραφές.

■ Ποια η γνώμη σας για τις μεμβράνες υπερδιήθησης (UF) και πώς επιδρούν στην ποιότητα του τελικού προϊόντος;

Άρθρο 2 της Φέτας (Κ.Τ.Π.), παράγραφος 2. Σαφέστατα απαγορεύεται η συμπύκνωση του προς τυροκόμιση γάλα (βλ. δελτίο τύπου 14.207 για έλεγχο υπερδιήθησης).

■ Πιστεύετε ότι έγιναν τα τελευταία χρόνια αξιόλογες εισαγωγές αιγοπρόβειου γάλακτος, ικανές να επιβαρύνουν την τιμή της εγχώριας πρώτης ύλης;

Είναι γνωστό σε όλους ότι στις 8/11/2018 βρέθηκε η κτηνοτροφική μονάδα του Κιλκίς να απαριθμεί 230 πρόβατα θηλυκά και να εμφανίζει παραγωγή πρόβειου γάλακτος 412.000 κιλά, δηλαδή 1.791 κιλά ανά πρόβατο, κάτι που γεννά ερώτημα για την προέλευση του γάλακτος.

■ Τι πιστεύετε ότι θα μπορούσε να κάνει μια ισχυρή Διεπαγγελματική οργάνωση για τη Φέτα;

Στη Διεπαγγελματική συμμετέχουν τα συλλογικά όργανα των παραγωγών – μεταποιητών. Η Διεπαγγελματική δεν ασκεί οικονομική δραστηριότητα παρά ασχολείται με το πρότυπο παραγωγής, τη μέθοδο σήμανσης, τον κανονισμό διατροφής των ζώων, με την καταπολέμηση της απάτης σε όλα τα επίπεδα της παραγωγής διακίνησης μέχρι τη λιανική πώληση καταφερομένων όλων των εμπλεκόμενων. Επίσης υπερασπίζεται την παρακολούθηση της αγοράς και τη λήξη νομικών δράσεων όσων επιβάλλουν τη νομοθεσία. Άλλωστε αυτό αποτελεί δύο συνθήκες για τα προϊόντα ΠΟΠ, ξεκάθαροι κανόνες παραγωγής και ένα αυστηρό σύστημα επιτήρησης του συνόλου της αγοράς.

Η αγορά χρειάζεται εφαρμογή
της κείμενης νομοθεσίας
ώστε να παίζουν όλοι με
τους ίδιους κανόνες

Τα μέχρι τώρα ισοζύγια είχαν
διαπιστευτικό χαρακτήρα, δεν
είχαν όμως συμμορφωτικό εν
αντιθέσει με την Ιταλία

■ Πώς είδατε την τελευταία πρωτοβουλία Σαράντη (Τρίκαλα) και πώς νομίζετε ότι θα μπορούσαν να αντιμετωπισθούν καλύτερα ορισμένα θεσμικού χαρακτήρα ζητήματα; Ώδινεν όρος και έτεκεν μυν.

■ Τα ισοζύγια του ΕΛΟΓ μπορούν να συμβάλλουν πραγματικά στην εύρυθμη λειτουργία της αγοράς;

Τα μέχρι τώρα ισοζύγια είχαν διαπιστευτικό χαρακτήρα, δεν είχαν όμως συμμορφωτικό εν αντιθέσει με την Ιταλία (βλ. δημοσίευμα Agrenda στις 5/8/2012 για νοθεία μοτσαρέλας / Μαντάρα-Νάπολι-Ιταλία).

■ Τι έχουν να χωρίσουν τα μικρά τυροκομεία και οι μεγάλες γαλακτοβιομηχανίες που εμπλέκονται στην παραγωγή τυριών και Φέτας;

Στην Ευρώπη όπου υπήρχε ο θεσμός των ΠΟΠ προϊόντων τα παραγωγικά προϊόντα έχουν βιοτεχνικό χαρακτήρα (βλ. παρμεζάνα, από 563 τυροκομεία παράγουν 108.425 τόνους τυρί από 6.100 κτηνοτροφικές μονάδες). Στοιχεία ΕΛΟΓ από Ελλάδα: 46.455 αιγοπροβατοτρόφοι παράγουν 825.403 τόνους γάλα και 125.988 τόνους φέτας. Η πιο σημαντική διαφορά μεταξύ βιομηχανίας και βιοτεχνίας βρίσκεται στην αναλογία κεφαλαίου και εργασίας. Στη βιομηχανία ανταμείβεται το κεφάλαιο και στη βιοτεχνία η εργασία. Οι βιομηχανίες υιοθετούν τεχνολογικές καινοτομίες που αναπτύσσονται σε όλο τον πλανήτη και οι βιοτεχνίες εφαρμόζουν καινοτομίες που είναι συμβατές με τα ειδικά χαρακτηριστικά του προϊόντος, π.χ. μικροβιακή χλωρίδα που αναπτύσσεται στους χώρους παραγωγής. Βιοτεχνικά συστήματα παραγωγής τυριού ανευρίσκονται σε όλη την Ευρώπη και κυρίως στην περιοχή της Μεσογείου.

■ Είναι τελικά η Φέτα ένα προϊόν με προοπτική για την Ελλάδα ή θα πρέπει να μεταφερθεί μέρος της προσπάθειας και σε άλλα είδη τυριών;

Σήμερα η Φέτα είναι η ναυαρχίδα της ελληνικής τυροκομίας. Τα υπόλοιπα πέντε τυριά που παράγονται είναι πάνω από 1.000 τόνους: Κασέρι 3.125, Κεφαλογραβιέρα 2.704, Γραβιέρα Κρήτης 2.581, Γραβιέρα Νάξου 1.285 και Μανούρι 1.407. Είναι περισσότερο ανταγωνιστικά διότι υπάρχουν πολλά ομοειδή. Άλλωστε τη Φέτα οδήγησαν οι ανταγωνιστές μας στο Ευρωπαϊκό Δικαστήριο και Φέτα Λήμνος, Φέτα Σαντορίνη, Φέτα Μύκονος.

Τέλος, η έλλειψη σεβασμού για τον επαγγελματισμό, η ευκαιριακή νοοτροπία, η επιβράβευση του εξυπνακισμού και η τιμωρία της σοβαρότητας δημιουργούν μια δυναμική φαύλου κύκλου μέσα από την οποία ενδυναμώνεται συνεχώς η παραοικονομία, η φοροδιαφυγή και η νοθεία.

Τέμπη

ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ



www.tempi.gr

«Το ταξίδι της εταιρείας Τέμπη, ξεκίνησε το 1965 στη Θεσσαλία. Οικογενειακά μυστικά που μεταβιβάστηκαν από γενιά σε γενιά, δημιούργησαν το πάθος των σημερινών ιδιοκτητών για καινοτόμα προϊόντα με πίστη στη μεσογειακή διατροφή και στόχο την υψηλή ποιότητα».

ΕΙΝΑΙ ΤΟ ΠΑΘΟΣ ΜΑΣ!



Με 29 μετάλλια έφυγε η Ελλάδα από το Bergamo

Μικρά παραδοσιακά τυροκομεία αλλά και μεγαλύτερες τυροκομικές μονάδες, από τη Θράκη μέχρι την Κρήτη, περιλαμβάνονται στους 29 Έλληνες νικητές του φετινού World Cheese Awards στο Bergamo της Ιταλίας. Πρόκειται για μία εξαιρετική επίδοση, αν σκεφθεί κανείς ότι στην προηγούμενη διοργάνωση του 2018 απέσπασαν μόλις 13 μετάλλια

και ότι τα World Cheese Awards αποτελούν την κορυφαία εκδήλωση για τον κλάδο, που διοργανώνεται από το Guild of Fine Food. Φέτος μάλιστα 260 κριτές από 35 διαφορετικές χώρες ταξίδεψαν στην Ιταλία για να κρίνουν το άρωμα και τη γεύση και να βαθμολογήσουν 3.804 συμμετοχές -αριθμός ρεκόρ- από 42 διαφορετικές χώρες σε μία και μόνο ημέρα.

Παγκόσμιος Πρωταθλητής ένα βιολογικό μπλε τυρί που παράγεται από το τυροκομείο Rogue Creamery του Oregon, που καθίσταται και το πρώτο τυρί που κερδίζει αυτή τη διακρίση από τις ΗΠΑ. Το Rogue River Blue Cheese παρασκευάζεται κάθε χρόνο από βιολογικό αγελαδινό γάλα που προέρχεται από το Rogue Valley του Oregon, περνάει από παλαίωση σε σπηλιά για εννέα έως 11 μήνες και τυλίγεται με το χέρι σε οργανικά αμπελόφυλλα Syrah που έχουν μουσκειστεί σε λικέρ αχλαδιού. Η επιχείρηση έχει χαρακτηριστεί ως η καλύτερη μικρή μονάδα τυροκόμησης στις ΗΠΑ από το USDA και τον FDA και έχει δεχτεί πολλές διακρίσεις.



Καλύτερο Ελληνικό Τυρί αναδείχθηκε η Φέτα ΠΟΠ της Greek Family Farm (Κτηνοτροφική Μαγνησίας) με τη χορηγία της Εθνικής Τράπεζας Ελλάδος.



ΤΑ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΤΥΡΙΑ ΠΟΥ ΔΙΑΚΡΙΘΗΚΑΝ



ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ ΑΝΕΒΑΤΟ ΠΟΠ	• KOURELLAS SAYS
ΜΑΝΟΥΡΙ ΠΟΠ	• ΑΡΒΑΝΙΤΗΣ
ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ ΚΡΗΤΗΣ	• ΣΤΕΙΑΚΑΚΗΣ
ΤΥΡΙ ΑΠΟ ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ ΓΑΛΑ	• ΓΚΑΝΑΣ
ΦΕΤΑ ΠΟΠ	• GREEK FAMILY FARM



ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ ΠΡΟΒΕΙΑ ΦΕΤΑ ΠΟΠ	• KOURELLAS SAYS
ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΤΥΡΙ	• ΠΡΟΙΚΑΣ ΣΤ. ΑΕ
ΚΑΣΕΡΙ ΠΟΠ	• ΠΡΟΙΚΑΣ ΣΤ. ΑΕ
ΓΡΑΒΙΕΡΑ	• ΣΤΕΙΑΚΑΚΗΣ
ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ	• ΣΤΑΜΑΤΟΓΙΩΡΓΗΣ
BLISS POINT ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΗ ΓΡΑΒΙΕΡΑ	• ORIZONTES SA
ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΗ ΓΡΑΒΙΕΡΑ	• ΣΤΑΜΑΤΟΓΙΩΡΓΗΣ
ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟ ΚΑΣΕΡΙ ΠΟΠ	• ΠΡΟΙΚΑΣ ΣΤ. ΑΕ
ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΗ ΣΕ ΒΑΡΕΙ ΦΕΤΑ ΠΟΠ	• KOURELLAS SAYS
ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΜΕ ΘΥΜΑΡΙ	• ΠΑΓΩΝΗΣ



ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ ΤΥΡΙ	• GREEK FAMILY FARM
ΦΕΤΑ ΠΟΠ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ	• ΜΥΣΤΑΚΕΛΛΗΣ
ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ	• ΚΑΡΑΛΗΣ
ΓΡΑΒΙΕΡΑ	• ΘΥΜΕΛΗΣ
ΑΝΘΟΤΥΡΟ	• ΚΑΡΑΛΗΣ
ΦΕΤΑ ΠΟΠ	• ΑΡΒΑΝΙΤΗΣ
ΗΜΙΣΚΛΗΡΟ ΚΙΤΡΙΝΟ	• ΔΟΥΚΙΔΗΣ
BLISS POINT ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΗ ΣΠΗΛΙΑΣ	• ORIZONTES SA
BLISS POINT ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΗ ΜΕ 4 ΠΙΠΕΡΙΑ	• ORIZONTES SA
BLISS POINT ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΗ ΜΕ ΜΑΥΡΗ ΤΡΟΥΦΑ	• ORIZONTES SA
ΦΕΤΑ ΠΟΠ	• ΜΙΝΕΡΒΑ
ΦΕΤΑ ΠΟΠ	• KOURELLAS SAYS
ΦΕΤΑ ΠΟΠ ΦΕΤΑ ΡDΟ	• ΡΟΥΣΣΑΣ
ΑΛΕΙΦΟΤΟ ΤΥΡΙ	• ΠΑΓΩΝΗΣ



Κρητικά Τυριά

70 χρόνια μαζί σας!

Ας ταξιδέψουμε στον κόσμο των γεύσεων



Γραβιέρα
Κρήτης
ΠΟΠ



Γραβιέρα
light

follow us on:



www.kalogeraki.gr

Τυρί & Οίνος στη Θεσσαλονίκη

Ενα θεματικό αφιέρωμα με γενικό τίτλο Cheese & Wine έχει προγραμματιστεί να λάβει χώρα στο πλαίσιο της Detrop Boutique 2020 που διοργανώνεται από τη Helexpro από 22-24/2/2020 στο Διεθνές Εκθεσιακό & Συνεδριακό Κέντρο Θεσσαλονίκης. Όπως δηλώνει και η ονομασία της, η ειδική αυτή ενότητα επικεντρώνει στην παρουσίαση παραγωγών τυριού και κρασιού, δύο χαρακτηριστικών δυναμικών ελληνικών προϊόντων, τα οποία συνδυάζονται μεταξύ τους δημιουργώντας νέα γαστρονομικά μονοπάτια. Το τυρί, ως το απόλυτο συνοδευτικό του κρασιού, σύμφωνα με τους Γάλλους, βρίσκει τον ιδανικό «σύντροφο» στο πλευρό των εξαιρετικών ελληνικών κρασιών. Μέσα από τις πολλές εκδηλώσεις, οι επισκέπτες θα έχουν τη δυνατότητα να ανακαλύψουν νέες γεύσεις και αρώματα επιλέγοντας εκείνο που ταιριάζει καλύτερα στην ιδιοσυγκρασία τους.



Στο Innovation Show της Anuga 2019

Το τραγανό σνακ από Φέτα είναι η νέα πρόταση από το τυροκομείο Διβάνη, φτιαγμένη εξ ολοκλήρου από φρέσκο γάλα και προϊόν 100% φυσιικής αφυδάτωσης. Δεν περιέχει συντηρητικά ή άλλα πρόσθετα, όπως χρωστικές και είναι ελεύθερο γλυτένης. Μπορεί να καταναλωθεί ως σνακ, να χρησιμοποιηθεί σε σαλάτες και σούπες, ή ακόμα και ως γαρνιτούρα ή σε σκόνη στις επαγγελματικές κουζίνες.



ΜΑΤΙΕΣ ΣΤΟΝ ΚΟΣΜΟ

Cheese Fest UK

Το πρώτο και μοναδικό φεστιβάλ τυριού της Μεγ. Βρετανίας με εκδηλώσεις σε πολλές πόλεις βρίσκεται σε εξέλιξη ως τις 14 Δεκεμβρίου

Ελβετία ως 9/11

Έκθεση ζωγραφικής με τίτλο «The Dairy Cheese» στο La Maison du Gruyère της Άνω Σαβοΐας

23-26/02 Παρίσι

Cheese and Dairy, το κορυφαίο διετές ραντεβού του κλάδου, με τιμώμενη χώρα την Ισπανία

ΗΠΑ Μάρτιος

Το 14ο Artisan Cheese Festival θα λάβει χώρα στη Santa Rosa της Καλιφόρνια από 27-29 Μαρτίου



Τυροκομία στην πράξη από την Αμερικανική Γεωργική Σχολή

Θεωρία και πρακτική άσκηση με στόχο τη μετάδοση γνώσεων και κατάλληλων δεξιοτήτων στους εκπαιδευόμενους

Επαγγελματική Τυροκομία και Ερασιτεχνική Τυροκομία αποτελούν δύο από τα προγράμματα του «μπουκέτου» εκπαίδευσης ενηλίκων που υλοποιούνται από την Σχολή Επαγγελματικής Εκπαίδευσης της Αμερικανικής Γεωργικής Σχολής. Τα μαθήματα έχουν βιωματικό χαρακτήρα και πραγματοποιούνται στο χώρο της Αμερικανικής Γεωργικής Σχολής, τις εγκαταστάσεις του Perrotis College και το εκπαιδευτικό Αγρόκτημα της Σχολής. Η διδασκτέα ύλη αποτελείται από θεωρία και πρακτική άσκηση, με ιδιαίτερη έμφαση στην εξάσκηση σε πρακτικό επίπεδο. Γενικός στόχος των προγραμμάτων είναι η μετάδοση νέων γνώσεων και κατάλληλων δεξιοτήτων στους εκπαιδευόμενους, ώστε να ενισχύσουν την αποτελεσματικότητά τους στον επιχειρηματικό τομέα, να βελτιώσουν την ανταγωνιστικότητά τους στην αγορά εργασίας και την ποιότητα ζωής τους.



**ΑΜΕΡΙΚΑΝΙΚΗ
ΓΕΩΡΓΙΚΗ ΣΧΟΛΗ**
Θεσσαλονίκης



Feta



ΤΕΡΜΑ 1ΗΣ ΙΟΥΛΙΟΥ Τ.Κ 66100, ΔΡΑΜΑ
Τ. +30 25210 21134, +30 6978 890 443
EMAIL: info@neogal.gr

www.neogal.gr



βοσκός

Συνεταιρισμός Βοσκών
Λιβαδίου Ολύμπου



www.voskos.gr

Στιγμές από το *Ελληνικό τυρί*



Η σειρά παρουσίασης ακολουθεί γεωγραφικά κριτήρια

68 **Μενοίκιο** | Προσοτσάνη Δράμας

70 **ΝΕΟΓΑΛ** | Δράμα

72 **ΟΛΥΜΠΟΣ** | Λάρισα

74 **Χώτος** | Φαλάνη Λάρισας

76 **ΤΡΙΚΚΗ** | Τρίκαλα

78 **L.A. Farm AE** | Τρίκαλα

80 **Greek Family Farm** | Πλάτανος Μαγνησίας

82 **Roussas Dairy** | Αλμυρός Μαγνησίας

84 **Τυροκομικά Θυμέλης** | Μυτιλήνη

86 **ΑΜΦΙΓΑΛ** | Αμφιλοχία

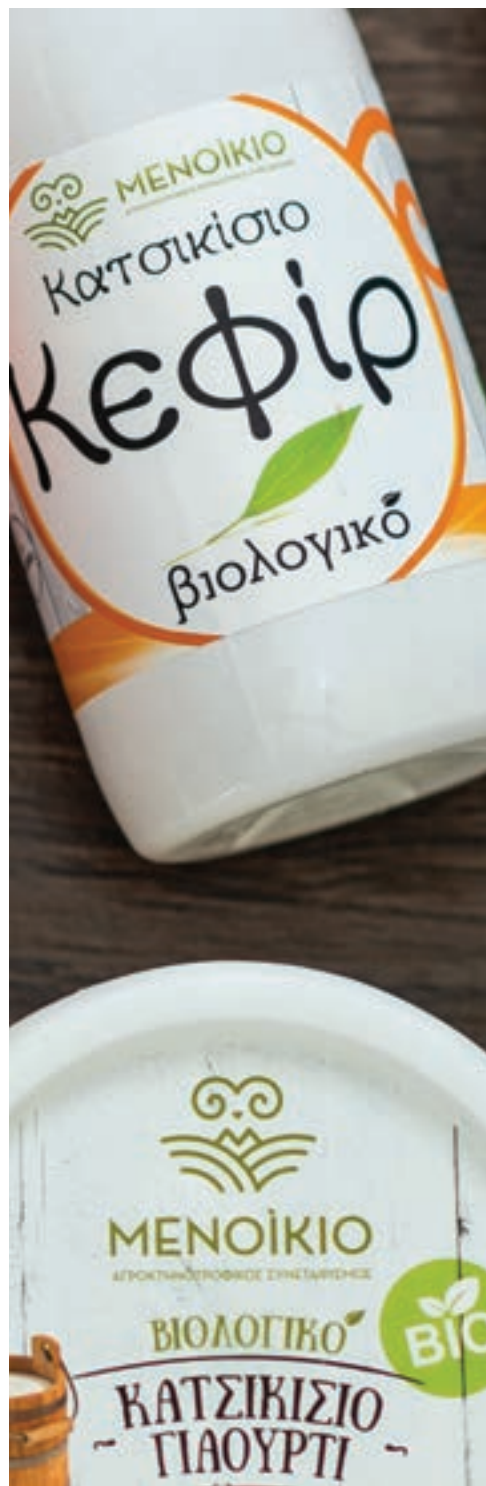
88 **Συνεταιρισμός Καλαβρύτων** | Αχαΐα

90 **ΗΛΒΙΓΑΛ Καλομοίρης** | Γαστούνη Ηλείας

92 **Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Νάξου**

94 **Τυροκομείο Νικόλα Πιτταρά** | Νάξος

96 **Αφοί Καλογεράκη ΑΕΒΕ** | Ηράκλειο Κρήτης



Ο τόπος, το όραμα, ένας ζωντανός οργανισμός

Στην Προσοιοάνη Δράμας γεννήθηκε το «Μενοίκιο»

Ο Αγροκτηνοτροφικός Βιομηχανικός Συνεταιρισμός Προσοιοάνης «Μενοίκιο» ιδρύθηκε το 2008 στην Προσοιοάνη του νομού Δράμας στη σκιά του Μενοϊκίου Όρους, εκφράζοντας το κοινό όραμα μιας ομάδας ανθρώπων της ευρύτερης περιοχής, για τη δημιουργία ενός πρότυπου αγροκτήματος. Ο βασικός στόχος ήταν η παραγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων υψηλής ποιότητας μέσα από καθετοποιημένες διαδικασίες που συνδυάζουν την τεχνολογία με την παράδοση και τις διαχρονικές και αυθεντικές γεύσεις.

Με αφετηρία την εμπειρία των μελών του Συνεταιρισμού στην καλλιέργεια και παραγωγή υψηλής ποιότητας βιολογικών δημητριακών, δημιουργήθηκε σε πρώτο στάδιο η κτηνοτροφική μονάδα στα πρότυπα της ημισταυλισμένης κτηνοτροφίας που επιτάσσει ο κανονισμός της Ε.Ε. περί βιολογικού τρόπου παραγωγής γάλακτος και κρέατος και έπειτα μία σύγχρονη γραμμή παραγωγής, αποθήκευσης και συσκευασίας ζωοτροφών. Όταν εξασφαλίστηκε η κάλυψη των αναγκών της μονάδας σε ζωοτροφές, το πλεόνασμα διοχετεύθηκε σε ένα επιλεγμένο δίκτυο παραγωγών γάλακτος από όπου προέρχεται το γάλα για την παρα-

γωγή των προϊόντων του Συνεταιρισμού. Το επόμενο βήμα έφερε το τυροκομείο, όπου από το 2013 παράγονται υψηλής ποιότητας και πιστοποιημένα από έγκριτους φορείς βιολογικά γαλακτοκομικά προϊόντα, με διαδικασίες τήρησης όλων των αρχών υγιεινής και ασφάλειας με βάση τα πρότυπα HACCP και ISO 22000.

Από το γάλα των δικών μας ζώων

Τα προϊόντα του Συνεταιρισμού Μενοίκιο παράγονται καθημερινά από το γάλα της κτηνοτροφικής μονάδας και από επιλεγμένους παραγωγούς της περιοχής. Το γάλα συλλέγεται και μεταφέρεται απευθείας μετά το άρμεγμα ώστε να διατηρείται η υψηλή ποιότητα και η διατροφική του αξία με σεβασμό στο περιβάλλον, στην υγεία του ζώου αλλά και τη διατροφή του. Επεξεργάζεται σύμφωνα με τις αρχές υγιεινής και ασφάλειας του πρότυπου ISO 22000, διασφαλίζοντας την σταθερότητα του. Τα βιολογικά προϊόντα παράγονται με κύριο γνώμονα τη διατήρηση της υψηλής τους διατροφικής αξίας και ποιότητας. Με καθημερινούς ποιοτικούς ελέγχους που πραγματοποιούνται τόσο στην πρώτη ύλη όσο και στο τελικό προϊόν η φροντίδα για τη σταθερή ποιότητα και γεύση τους είναι συνεχής.



Επικεφαλής του Συνεταιρισμού είναι ο ιδρυτής του, Βασίλης Μελενεκλής, και συνοδοιπόροι οι γιοί του Γιώργος και Δημήτρης.





Μια γκάμα 15 προϊόντων σε όλο το φάσμα της γαλακτοτυροκομίας παράγει ο Συνεταιρισμός Προσοτσάνης Μενοίκιο, που εδράζεται στη Δράμα.



Στόχος οι εξαγωγές

Ο κύριος όγκος των παραγόμενων προϊόντων απορροφάται, προς το παρόν, από την εγχώρια αγορά και μόνο περί το 5% αφορά στις εξαγωγές. Σύμφωνα με τον Γιώργο Μελενεκλή ο σχεδιασμός προβλέπει την ενίσχυση της εξαγωγικής προσπάθειας, με στόχο οι πωλήσεις εξωτερικού να αντιστοιχούν στο 30% του συνολικού τζίρου.



Το Βιολογικό κατσικίσιο τυρί παρασκευάζεται από βιολογικό κατσικίσιο γάλα από επιλεγμένους παραγωγούς με την προσθήκη φυτιάς, καλλιέργειας και αλατιού.



ΠΡΟΣΟΤΣΑΝΗ - ΔΡΑΜΑ 66200 - ΕΛΛΑΔΑ

T. +30. 25223 00375

E-MAIL: info@menikio.gr

www.menikio.gr

«Είμαστε πρεσβευτές του τόπου μας»

Κυματοειδείς λόφοι, πράσινα λιβάδια και στο βάθος ένα συναρπαστικό τοπίο που διακρίνει την περιοχή της Δράμας. Σε αυτό το περιβάλλον και στις φάρμες των κτηνοτρόφων γεννιούνται τα εξαιρετικής ποιότητας γαλακτοκομικά της ΝΕΟΓΑΛ. Μεταξύ της εταιρείας και των παραγωγών της υπάρχουν εδώ και πολλές γενιές διαχρονικές συμβάσεις που βασίζονται στην εμπιστοσύνη και μεταφέρονται από πατέρα σε γιο. Φυσικά δίπλα στον παραδοσιακό τρόπο προστίθενται πάντα και ο εκσυγχρονισμός και η επίγνωση της σημασίας του σεβασμού προς το περιβάλλον, ώστε η εγγυημένη ποιότητα να διασφαλίσει την ορθολογική διαχείριση των φυσικών πόρων. Επίσης πρέπει να σημειωθεί ότι στη ΝΕΟΓΑΛ υπάρχει συμμετοχή όλων των παραγωγικών συντελεστών στο μετοχικό κεφάλαιο της εταιρείας. Με τον τρόπο αυτό της δίνεται η ευχέρεια να δουλέψει σε επίπεδο πρωτογενούς παραγωγής και να παράγει πρώτη ύλη άριστης ποιότητας που πληροί τις πιο αυστηρές προδιαγραφές της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Όπως μάλιστα συμπληρώνουν οι άνθρωποι της εταιρείας «το πνεύμα που μας οδηγεί είναι αυτό του να γίνουμε μέσω των προϊόντων μας και της δουλειάς μας πρεσβευτές του τόπου μας. Στόχος είναι να προσφέρουμε προϊόντα εξαιρετικής ποιότητας, ασφαλή και σε ανταγωνιστικές τιμές».



Ιστορική εταιρεία σύγχρονη παραγωγή

Δεν έχασε ποτέ τον συνεταιριστικό της χαρακτήρα η ΝΕΟΓΑΛ

Η Βιομηχανία Γάλακτος Δράμας ΑΕ με διακριτικό τίτλο «ΝΕΟΓΑΛ» ιδρύθηκε το 1964 στη Δράμα και αποτελεί μία από τις πρώτες γαλακτοβιομηχανίες της Βόρειας Ελλάδας. Παράλληλα είναι μία από τις λίγες επιχειρήσεις που καταφέρνει να επιβιώσει και να αναπτυχθεί διατηρώντας τον συνεταιριστικό της χαρακτήρα, καθώς όλοι οι παραγωγοί είναι και μέτοχοί της. Η εταιρεία δραστηριοποιείται στην παραγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων με σημαντική παρουσία στην τοπική αγορά και όχι μόνο, κατέχει το 4% περίπου του φρέσκου παστεριωμένου γάλακτος πανελλαδικά με βάση τα σημερινά δεδομένα.

Σταθμοί πρόψυξης σε κάθε συνεργαζόμενο κτηνοτρόφο

Η ΝΕΟΓΑΛ παραλαμβάνει καθημερινά αγελαδινό και αιγοπρόβριο γάλα από τη φάρμα της και από τη ζώνη γάλακτος που βρίσκεται στο λεκανοπέδιο Δράμας και συγκεκριμένα από τους νομούς Δράμας, Καβάλας και Σερρών. Η

παραλαβή του γάλακτος γίνεται από τους σταθμούς πρόψυξης γάλακτος που υπάρχουν σε κάθε συνεργαζόμενο κτηνοτρόφο και μεταφέρεται στη συνέχεια με ιδιότητα βυτιοφόρα οχήματα στις εγκαταστάσεις της εταιρείας στη Δράμα για επεξεργασία. Πρέπει να σημειωθεί ότι η εταιρεία χρησιμοποιεί πιστοποιημένα συστήματα διαχείρισης ποιότητας κατά ISO 22000: 2005 και πιστοποιημένο σύστημα περιβαλλοντικής διαχείρισης κατά ISO 14001:2004. Επίσης διαθέτει ένα σύγχρονο χημείο για τον ποιοτικό έλεγχο, που εγγυάται ότι τα τελικά προϊόντα ανταποκρίνονται πλήρως στις απαιτήσεις της νομοθεσίας.

Σε ό,τι αφορά τα τυροκομικά προϊόντα της, όλα τα τυριά της Νεογάλ παράγονται από 100% φρέσκο ελληνικό γάλα στο σύγχρονο τυροκομείο στις εγκαταστάσεις της Δράμας πληρώντας τις πιο αυστηρές προδιαγραφές: Φέτα ΠΟΠ, Ημίσκληρο Τυρί, Λευκό Τυρί Άλμης, Ανθότυρο και Μυζήθρα είναι η γκάμα.



Από το 1964 μέχρι σήμερα η ΝΕΟΓΑΛ ΑΕ έχει καταφέρει να διατηρήσει την παράδοση και εξακολουθεί να παράγει προϊόντα κορυφαίας ποιότητας μόνο με φρέσκο ελληνικό γάλα.





Κινητήριος δύναμη η ποιοτική ελληνική πρώτη ύλη

Πιοτή στις αξίες της, η ΟΛΥΜΠΙΟΣ, προσφέρει προϊόντα κορυφαίας ποιότητας

Η ΟΛΥΜΠΙΟΣ είχε πάντα μια ιδιαίτερη σχέση με την ελληνική φύση. Σεβασμός και φροντίδα στη μάνα γη και στα γεννήματά της. Κοντά στη γη και οι άνθρωποι. Έλληνες κτηνοτρόφοι και καλλιεργητές, αγωνιστές της υπαίθρου που αγαπάνε τα ζώα και τη φύση, νοιάζονται για τον τόπο τους και μοιράζονται τις ίδιες αξίες. Αυτή είναι η περιουσία της ΟΛΥΜΠΙΟΣ.

Βασισμένη στη φιλοσοφία για χρήση ελληνικών πρώτων υλών, συνεργάζεται με 2.900 Έλληνες παραγωγούς εισκομίζοντας συνολικά τη μεγαλύτερη ποσότητα ελληνικού γάλακτος στη χώρα μας και

εξάγοντας τα προϊόντα της σε 47 χώρες συνολικά. Πρώτη αντιλήφθηκε και πίστεψε στην αξία των βιολογικών προϊόντων ενισχύοντας τον Έλληνα κτηνοτρόφο και αναπτύσσοντας την ελληνική βιολογική κτηνοτροφία. Θεμελίωσε μακροχρόνιες συνεργασίες, οικοδομώντας αμοιβαία εμπιστοσύνη, υλοποιώντας προγράμματα συμβολαϊκής κτηνοτροφίας και εισάγοντας νέες κατηγορίες ξεχωριστών προϊόντων υψηλής διατροφικής αξίας, όπως εκείνα του κατοικίσιου γάλακτος τα οποία προσέφεραν νέα ώθηση στην ανάπτυξη της ελληνικής πρωτογενούς παραγωγής. Παρέχει, παράλληλα, συμβου-

λευτικές υπηρεσίες στους κτηνοτρόφους με απώτερο στόχο τη βελτίωση της ποιότητας, της παραγωγικότητας και της απόδοσης της κτηνοτροφικής μονάδας.

Επενδύσεις σε νέα προϊόντα

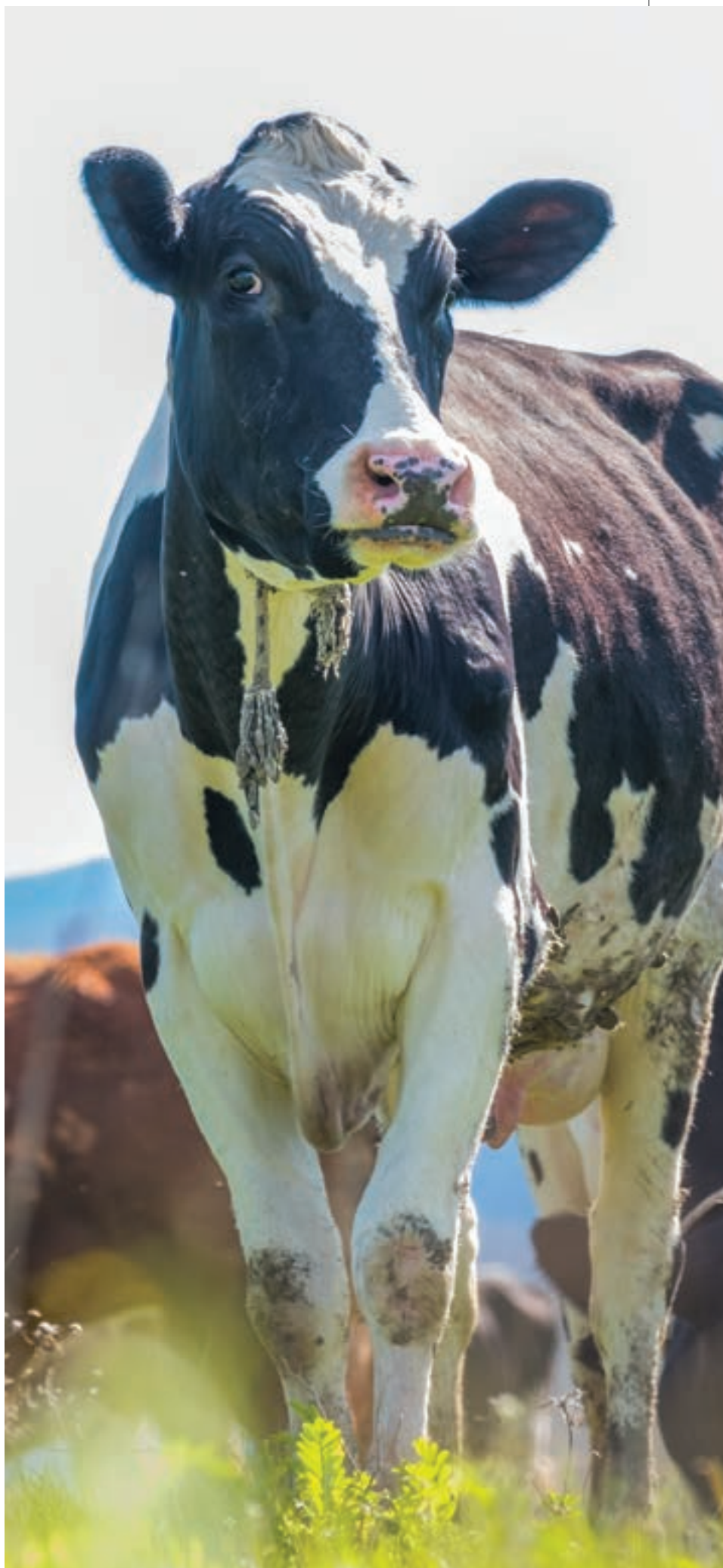
Έμπρακτα η ΟΛΥΜΠΙΟΣ στηρίζει την ελληνική πρωτογενή παραγωγή και δέσμευσή της είναι να συνεχίσει και στο μέλλον να τη στηρίζει μέσα από καινοτόμες πρωτοβουλίες και δράσεις και μέσα από ανάπτυξη νέων προϊόντων προστιθέμενης αξίας αξιοποιώντας τα αγαθά που απλόχερα προσφέρει η ελληνική φύση.

Για το κατοικίσιο γάλα, απαιτήθηκε επίμονη προσπάθεια, και στήριξη των κτηνοτρόφων για την κατάκτηση της απαραίτητης τεχνογνωσίας, ώστε να παράγεται ένα ποιοτικό προϊόν.



Οι απαραίτητες πρωτοβουλίες για την ελληνική κτηνοτροφία

Ανταποκρινόμενη στην ανάγκη των καιρών η ΟΛΥΜΠΟΣ ανέλαβε έγκαιρα τις απαραίτητες πρωτοβουλίες, για αξιόπιστες λύσεις στην παραγωγή ελληνικών καθαρών ζωοτροφών. Χρηματοδότησε προγράμματα, σε συνεργασία με το Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας, με στόχο τη μελέτη της καλλιέργειας μη τροποποιημένων γενετικά πρωτεϊνούχων κτηνοτροφικών φυτών για την αντικατάσταση της σόγιας στο σιτηρέσιο των ζώων. Παράλληλα, ενισχύθηκε σε σημαντικό βαθμό η ανάπτυξη της αιγοτροφίας στην Ελλάδα εξασφαλίζοντας εργασία σε πολυάριθμες αγροτικές οικογένειες των ορεινών περιοχών του τόπου μας.



Κρατούν την πυτιά στο χέρι αυτοί που ξέρουν από καλό τυρί

Η τυροκομική εταιρεία που πρώτη παρήγαγε Μανούρι στην Ελλάδα

Μια παράδοση στην τυροκομία, την οποία ξεκίνησε ο παππούς της οικογένειας, Γιώργος Χώτος, από οικογένεια μετακινούμενων μεταξύ Σαμαρίνας και Θεσσαλικού κάμπου κτηνοτρόφων, μεταλαμπαδεύτηκε στους δύο του γιους, Ιωάννη και Θανάση, που έστησαν το υπερσύγχρονο τυροκομείο της οικογένειας Χώτου στη Φαλάνη Λάρισας. Αυτοί με τη σειρά τους μύησαν στην τέχνη τα παιδιά τους, Γιώργο, Λεωνίδα, Κωνσταντίνο, Γιώργο και Ιωάννη-Ραφαήλ. Πάντα με σεβασμό προς τον παραδοσιακό τρόπο παραγωγής, η τρίτη γενιά της οικογένειας μπήκε δυναμικά στη δράση, τυροκομεί και ξεχωρίζει για τα προϊόντα της, τα οποία αναδεικνύονται σε αγαπημένα τυριά των Ελλήνων καταναλωτών και όχι μόνο.

Το ιδιόκτητο τυροκομείο της Χώτος ΑΒΕΕ βρίσκεται στο κέντρο παραγωγής της πρώτης ύλης επιτυγχάνοντας έτσι σωστό έλεγχο σε όλα τα στάδια. Αμπελώνας, Τύρναβος, Φαλάνη, Ροδιά, Δαμάσι, Μακρυχώρι αποτελούν μερικές από τις περιοχές από τις

Τυριά με ιστορία
ΧΩΤΟΣ
από το 1920

οποίες προμηθεύεται το πρόβειο και το γίδινο γάλα, καθώς σε ετήσια βάση συγκεντρώνει 13.000 τόνους από τους οποίους θα προκύψουν 3.000 τόνοι Φέτα ΠΟΠ και 600 τόνοι Μανούρι ΠΟΠ. Η παραγωγή μάλιστα κορυφώνεται από τα Χριστούγεννα μέχρι και τον Αύγουστο, καθώς όπως σε αρκετά προϊόντα, έτσι και στη Φέτα ΠΟΠ και το Μανούρι ΠΟΠ υπάρχει εποχικότητα.

Σύγχρονες εγκαταστάσεις 5.000 τ.μ.

Με αφετηρία την αγάπη των ανθρώπων της για νόστιμα και υγιεινά ελληνικά τυριά και με σεβασμό προς τον καταναλωτή, η εταιρεία διαθέτει τις πλέον σύγχρονες εγκαταστάσεις σε

έκταση 5.000 τ.μ., καθώς επίσης και όλα τα απαραίτητα διεθνή πιστοποιητικά ποιότητας και ασφάλειας τροφίμων ISO 9001, ISO 22000, BRC και IFS σε όλα τα στάδια της παραγωγής.

Εξαγωγικό προφίλ και βραβεία

Σε ό,τι αφορά τα σχέδια για το μέλλον, η Θεσσαλική εταιρεία έχει κάνει είσοδο στην αγορά γιαουρτιού από το 2013, ενώ ταυτόχρονα συνεχίζει να επενδύει νέα προϊόντα και στον διαρκή εκσυγχρονισμό των κτιριακών της εγκαταστάσεων. Επίσης διαθέτει έντονο εξαγωγικό προφίλ, καθώς το 80% της παραγωγής της διακινείται στις χώρες – μέλη της Ευρωπαϊκής Ένωσης, αλλά και στις ΗΠΑ, Αυστραλία, Καναδά και Αραβικές χώρες. Ας σημειωθεί ότι το τυροκομείο της οικογένειας Χώτου είναι παγκοσμίως γνωστό -και αναγνωρισμένο με το London Golden World Quality Award- για τη Φέτα ΠΟΠ και το Μανούρι ΠΟΠ και με δεκάδες άλλα ευρωπαϊκά βραβεία.





Από τον τρόπο με τον οποίο πουτάζει το τυρί της, δηλαδή στο χέρι, φαίνεται η δυναμική μιας τυροκομικής εταιρείας που επενδύει στην ποιότητα.







Με σημαία τη Φέτα ΠΟΠ

Σε έναν τόπο με βαθιά παράδοση στην τυροκομία

Το Εργοστάσιο Γάλακτος Τρικάλων - ΤΡΙΚΚΗ ΑΕ ιδρύθηκε το 1960 από την Αγροτική Τράπεζα και την Ένωση Αγελαδοτροφικών Συνεταιρισμών της Δυτικής Θεσσαλίας και δανείζεται το όνομά του, Τρίκκη, από την ομηρική ονομασία της πόλης των Τρικάλων. Πρωταρχικός στόχος ήταν και παραμένει η διατήρηση υψηλών προδιαγραφών ποιότητας σε όλα τα στάδια παραγωγής, πράγμα που επιβεβαιώνεται και από τα πιστοποιητικά ποιότητας και υγιεινής των προϊόντων: ISO 9001-ISO 22000 (HACCP). Η ΤΡΙΚΚΗ ΑΕ επεξεργάζεται γάλα αποκλειστικά ντόπιο από συνεταιριζόμενους παραγωγούς, το οποίο συλλέγεται καθημερινά από κτηνοτροφικές μονάδες από τα υψίπεδα Πίνδου και Χασίων μέχρι και τον κάμπο της Δυτικής Θεσσαλίας, οι οποίες είναι πιστοποιημένες για τη μη χρήση μεταλλαγμένων ζωοτροφών.

Στεγάζεται, στο 2ο χλμ. της εθνικής οδού Τρικάλων- Καρδίτσας, σε σύγχρονες κτηριακές εγκαταστάσεις συνολικής έκτασης 6.000 τ.μ., οι οποίες, μεταξύ άλλων, περιλαμβάνουν τμήμα παραλαβής γάλακτος και ποιοτικού ελέγχου, τμήμα τυροκόμησης, συσκευαστήριο, ψυκτικούς θαλάμους, τμήμα παραγωγής γιαουρτιού, τμήμα παραγωγής εμφιαλωμένων προϊόντων και

τμήμα βιολογικού καθαρισμού.

Ο τεχνολογικός εξοπλισμός είναι ο πλέον σύγχρονος και η λειτουργία του βασίζεται στα πιο εξελιγμένα συστήματα εφαρμογών του κλάδου.

Πλούσια παραγωγή τυριών

Το Κασέρι ΠΟΠ, το Ημίσκληρο «Θεσσαλιώτικο», το Γίδινο, το Ρομάνο, το Γαλοτύρι ΠΟΠ και ο Τελεμές «ποζάρουν» πλάι στη Φέτα ΠΟΠ, που αποτελεί τη ναυαρχίδα της ΤΡΙΚΚΗ ΑΕ, κι από κοινού δημιουργούν, σύμφωνα με τους ανθρώπους της εταιρείας, μια «ακτύπητη» συντροφιά, που κατά καιρούς απέσπασε σπουδαίες διακρίσεις. Πιο συγκεκριμένα το Κασέρι ΠΟΠ παράγεται από ντόπιο αιγοπρόβριο γάλα και διακρίνεται για τη λιπαρή του υφή σε συνδυασμό με το χαρακτηριστικό άρωμα που απελευθερώνει το γάλα, το Ημίσκληρο «Θεσσαλιώτικο» παρασκευάζεται από ντόπιο αγελαδινό και αιγοπρόβριο γάλα σε αναλογία 50% αντίστοιχα και είναι ελαφρύ και γευστικό ενώ το Γίδινο πικάντικο και γευστικό, διατηρεί υψηλή θέση στις προτιμήσεις των καταναλωτών. Επίσης το αρωματικό και ιδιαίτερο Ρομάνο, το αλειφώδες Γαλοτύρι ΠΟΠ και ο λευκός από αγελαδινό Τελεμές ολοκληρώνουν την γκάμα.





Η Πίνδος θρέφει τη Θεσσαλική τυροκομία

Εξήντα χρόνια γιορτάζει η τρικαλινή L.A. Farm AE

Ήταν 1960 όταν στον Παρπάτομο Τρικάλων ο Αθανάσιος Πλεξίδας ξεκίνησε το οικογενειακό τυροκομείο που έγινε γνωστό για τη γνήσια φέτα που φτιαχνόταν με γάλα από τα αιγοπρόβατα της οικογένειας και των συγχωριανών του. Τα χρόνια πέρασαν και το οικογενειακό τυροκομείο αναπτύχθηκε και εξελίχθηκε σε μια ισχυρή επιχείρηση με πολυπληθές προσωπικό και με μια μεγάλη ποικιλία προϊόντων. Σήμερα, η γαλακτοβιομηχανία L.A. Farm AE, 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 1.500 πιστοποιημένους Έλληνες κτηνοτρόφους, που έχει ως αποτέλεσμα μια εξαιρετική φέτα με πλούσια γεύση και μοναδική ποιότητα.

Εγκαταστάσεις 60.000 τ.μ.

Εκτός από τις εγκαταστάσεις παραγωγής φέτας και λευκών τυριών, η L.A. Farm AE διαθέτει ένα υπερσύγχρονο τμή-



μα συσκευασίας προϊόντων. Συνολικά, η βιομηχανία, που πιστοποιείται από διεθνή πρότυπα ποιότητας, καταλαμβάνει έκταση 175.000 τ.μ., με εγκαταστάσεις που απλώνονται σε 60.000 τ.μ. Η

σειρά τυριών που παράγει υπό το brand «Πίνδος Βοσκοτόπια» περιλαμβάνει Φέτα ΠΟΠ, Φέτα ΠΟΠ σε κύβους, Ελαφρύ αιγοπρόβειο με 10% λιπαρά, Βιολογική Φέτα ΠΟΠ, Φέτα με 40% λιγότερο αλάτι, Φέτα ΠΟΠ Βαρελίσια, και Φάρμα και Ημί-σκληρο από αγελαδινό γάλα. Παράλληλα η L.A. Farm AE 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. Πιο συγκεκριμένα, έχει κερδίσει ένα σημαντικό μερίδιο στην αγορά των χωρών της Ευρωπαϊκής Ένωσης, του Ισραήλ, του Ντουμπάι και της Αμερικής.

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





Η L.A. Farm AE, που πιστοποιείται από διεθνή πρότυπα, καταλαμβάνει έκταση 175.000 τ.μ., με εγκαταστάσεις που απλώνονται σε 60.000 τ.μ.







Παγκόσμια πρωτιά

Καλύτερο Ελληνικό Τυρί του φετινού World Cheese Awards αναδείχθηκε η Φέτα ΠΟΠ της Greek Family Farm με τη χορηγία της Εθνικής Τράπεζας Ελλάδος. Παράλληλα απέσπασε και Χρυσό Βραβείο Ποιότητας ενώ και το Γίδινο Τυρί της εταιρίας απέσπασε Χάλκινο Βραβείο Ποιότητας, μεταξύ 3.804 διαγωνιζόμενων προϊόντων. Χορηγός της διοργάνωσης ήταν η Εθνική Τράπεζα της Ελλάδος.

Καθετοποίηση Κορυφαία Ποιότητα

Μια ελληνική εταιρεία με άριστες διεθνείς προδιαγραφές

Με στόχο τον έλεγχο όλων των παραμέτρων της παραγωγικής διαδικασίας, από το χωράφι έως το τελικό προϊόν, η Greek Family Farm, γνωστή και ως Κτηνοτροφική Μαγνησίας, έχει τις δικές της εκτάσεις για την παραγωγή βιολογικών ζωοτροφών, τα δικά της πρόβατα για την παραγωγή βιολογικού γάλακτος και το δικό της τυροκομείο για την παραγωγή βιολογικής και συμβατικής φέτας ΠΟΠ. Η εταιρεία, που βρίσκεται στον Πλάτανο Μαγνησίας και ιδρύθηκε το 2000, αποτελεί τη μεγαλύτερη κτηνοτροφική μονάδα προβατοτροφίας στην Ελλάδα με πλήρως εξελιγμένα συστήματα διαχείρισης, ενώ μια ματιά στα νούμερα επιβεβαιώνει το μέγεθος του εγχειρήματος: 300 εκτάρια

βοσκοτόπων, 200 εκτάρια για την καλλιέργεια βιολογικών ζωοτροφών, τρεις στάβλοι συνολικής χωρητικότητας 2.700 προβάτων για την παραγωγή βιολογικού γάλακτος κι ένας στάβλος για την αναπαραγωγή αρνιών.

Παραγωγή και Προϊόντα

Η επιχείρηση έχοντας το μοναδικό χαρακτηριστικό της πλήρους καθετοποίησης παραγωγής φέτας στην Ελλάδα, αναπτύσσει την παραγωγική της διαδικασία υποστηριζόμενη από πλήρως αυτοματοποιημένα συστήματα παραγωγής και συσκευασίας τυροκομικών προϊόντων, καθώς και εξειδικευμένο ανθρώπινο δυναμικό με υψηλή επιστημονική

κατάρτιση, το οποίο σε συνδυασμό με την καθετοποίηση αναδεικνύει τα προϊόντα της, ως προϊόντα κορυφαίας ποιότητας, υγιεινής κι ασφάλειας. Τα προϊόντα που παράγονται είναι Φέτα ΠΟΠ, Βιολογική Φέτα ΠΟΠ, Φέτα με λιγότερο αλάτι, Βιολογική Φέτα με βότανα, Κατσικίσιο Τυρί, Πρόβειο Τυρί Light. Αξίζει να σημειωθεί ότι η μακροχρόνια συνεργασία της Greek Family Farm με την κορυφαία Γερμανική εταιρία Hochland -παράγει για λογαριασμό της Φέτα με το brand «Patros»- οδήγησε στην εξαγορά του 25% της ελληνικής εταιρείας από τη γερμανική. Το 95% των προϊόντων της εταιρίας εξάγονται σε Ευρώπη, Ασία, Αμερική, Αυστραλία και Αφρική.

Η Ρούσσας ΑΕ ταξιδεύει τη Φέτα στις αγορές όλου του κόσμου

Ένα τυροκομείο με πολλά βραβεία στην ποιότητα παραγωγής και τις εξαγωγικές επιδόσεις

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 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 οικογένειας, εγγυώνται την άριστη ποιότητα των προϊό-

ντων 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.

Σήμερα η ετήσια δυναμικότητα παραγωγής του εργοστασίου υπερβαίνει τους 15.000 τόνους τυριού, ενώ μπορεί να επεξεργάζεται 150.000 λίτρα αργοπρόβειου γάλακτος ανά βάρδια. Ομοίως η δυναμικότητα του συσκευαστηρίου με 9 εγκατεστημένες αυτόματες γραμμές συσκευασίας, ξεπερνά τα 500 τεμάχια ανά λεπτό. Παρά την συνεχή τεχνολογική ανάπτυξη του εξοπλισμού, η εταιρεία εξακολουθεί να θεωρεί το εργοστάσιο απλά ως ένα μέσο βελτίωσης των παραδοσιακών τεχνικών και της παραγωγής σε άψογες

συνθήκες υγιεινής, καθώς δεν επιθυμεί να διακινδυνεύσει την κορυφαία ποιότητα των τυριών της, που αποτελεί και το σημαντικότερο πλεονέκτημά της.

Υπήρξε πρωτοπόρος στην παραγωγή βιολογικής φέτας στην Ελλάδα και παραμένει ο κυριότερος παραγωγός αυτού του προϊόντος που έχει διακριθεί με 2 αστέρια στα διεθνή Great Taste Awards. Επιπλέον, είναι ο μεγαλύτερος παραγωγός και εξαγωγέας συσκευασμένης Φέτας η οποία ωριμάζει με τον παλιό παραδοσιακό τρόπο σε ξύλινα βαρέλια από ξύλο οξυάς, προϊόν που όχι μόνο βραβεύθηκε με 3 αστέρια στα Great Taste Awards αλλά κέρδισε επάξια και μία θέση στη λίστα με τα 50 καλύτερα προϊόντα του διαγωνισμού, ανάμεσα σε 10.000 συμμετοχές.

Βρίσκονται σε εξέλιξη ο εκσυγχρονισμός και η πλήρης αυτοματοποίηση της γραμμής παραγωγής φέτας, δυναμικότητας 200 τόνων γάλακτος ανά ημέρα, με κόστος επένδυσης 6,5 εκατ., έργο που θα παραδοθεί μέσα στο Νοέμβριο.





Οι εγκαταστάσεις της βρίσκονται στον Αλμυρό σε ένα τεχνολογικά υπερσύγχρονο εργοστάσιο. Πρόσφατα η εταιρεία ολοκλήρωσε ένα επενδυτικό σχέδιο ύψους 10 εκατ. ευρώ, που περιλαμβάνει μεταξύ άλλων ιδιοπαραγωγή ηλεκτρικής ενέργειας 300kw με φωτοβολταϊκά στοιχεία.

Εξαγωγές το 95% της παραγωγής

Η Ρούσσας ΑΕ συγκαταλέγεται στις μεγαλύτερες τυροκομικές επιχειρήσεις της χώρας, με παγκόσμια εμβέλεια και εξαγωγές που φτάνουν μέχρι και στο 95% της ετήσιας παραγωγής της σε ΗΠΑ, Καναδά, Ευρώπη, Αφρική, Αυστραλία, Μέση και Άπω Ανατολή. Η φέτα της είναι ευρέως γνωστή και επανειλημμένα βραβευμένη ενώ διατίθεται στην αγορά με την ονομασία «Roussas» (Ευρώπη, Καναδάς) ή με την εμπορική ονομασία «Mt Vikos» (ΗΠΑ) «Mt. Athos» (Αυστραλία, Ευρώπη) & «Terra Aeolica» (Ευρώπη). Η εταιρεία έχει διακριθεί επανειλημμένως για την εξαγωγική της αριστεία. ενώ παράλληλα τα τελευταία έτη περιλαμβάνεται σταθερά ανάμεσα στις 300 πιο κερδοφόρες βιομηχανίες της χώρας.





Άρωμα Λέσβου στο εκλεκτό τυρί

Ο Ευρυπίδης Θυμέλης διάλεξε τον δύσκολο δρόμο

Λίγα πρόβατα «μυτιληνιά» και βελανιδιές συναντούσε κανείς από την Καλλονή μέχρι την Αντισσα όταν έφυγαν οι Γερμανοί από τη Λέσβο. Στο ρημαγμένο από την Κατοχή και τους μαυραγορίτες νησί, η συλλογική ανάγκη του χωριού έδειξε το δρόμο στον νεαρό τότε Ευρυπίδη Θυμέλη, γέννημα θρέμμα της Αντισσας, και τον πατέρα του προς την τυροκομία.

«Τι άλλο να κάνεις; Αυτά ήταν τα προϊόντα του χωριού. Το γάλα και το βελανίδι» θυμάται ο κ. Θυμέλης. «Όπως ήταν τα πράγματα, κεφάλαια δεν είχαν, τίποτα δεν είχαν, ξεκίνησαν και κάνανε ένα καλό παντοπωλείο και ένα τυροκομείο. Έπαιρναν τότε 500 κιλά γάλα την ημέρα, δεν είχε και παραπάνω», θυμάται.

Το τυρί, το διέθεταν τότε στα γειτονικά χωριά, το πολύ πολύ να έφτανε έως τη Μυτιλήνη, που βρίσκεται στην άλλη άκρη του νησιού, σε ποσότητες που δεν ξεπερνούσαν τους τέσσερις με πέντε τόνους το χρόνο. Το γάλα λειτουργούσε αντί χρημάτων. «Όλοι οι κτηνοτρόφοι αγόραζαν τα προς το ζην από το μπακάλικο εδώ, πληρώνοντας με γάλα και όταν έκλεινε το τυροκομείο κάποια δουλειά, γινόταν η εξόφληση για το γάλα από τα κέρδη του τυριού», σημειώνει ο ίδιος.

Πρώτο το Κασέρι

Το Κασέρι ήταν η πρώτη παραγωγή του τυροκομείου. «Ήταν το μόνο τυ-

ρί που μπορούσαμε να το κάνουμε. Είναι λαϊκό τυρί το κασέρι. Κασέρι και φέτα ήθελε τότε ο κόσμος» εξηγεί ο κ. Θυμέλης. Σήμερα η παραγωγή Κασερίου του σύγχρονου Τυροκομείου, τα νηία του οποίου έχουν περάσει στον γιο του Ευρυπίδη Θυμέλη, Ιγνάτιο, ξεπερνά τους 400 τόνους ετησίως. Σε ό,τι αφορά τα χαρακτηριστικά του, είναι ένα ημίσκληρο τυρί με ελαφρά πικάντικη γεύση. Έχει συμπαγή μάζα, χωρίς οπές στο σώμα του και ωριμάζει για τουλάχιστον τρεις μήνες. Επίσης σε ό,τι αφορά τα υπόλοιπα τυριά, η παραγωγή του Τυροκομείου φτάνει τους 60 τόνους Γραβιέρα, 60 τόνους Λαδοτύρι και 150 τόνους Φέτας ενώ παράλληλα παράγει Κεφαλοτύρι και Βούτυρο.

Παγκόσμια διάκριση για τη Γραβιέρα Θυμέλη

Με την παραδοσιακή γεύση που συνοδεύει όλα τα τυροκομικά προϊόντα Θυμέλη η Γραβιέρα, ένα τυρί με πικάντικες νότες και έντονο άρωμα, από γάλα και βότανα της Λέσβου, απέσπασε πρόσφατα Χάλκινο Μετάλλιο στον παγκόσμιο διαγωνισμό World Cheese Awards, που έλαβε χώρα στις 18 Οκτωβρίου στο Μπέργκαμο της Ιταλίας. Επίσης αξίζει να σημειωθεί ότι η εταιρεία τα τελευταία χρόνια δίνει το παρών σε πολλές διοργανώσεις του τομέα των τροφίμων.



(© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ)



«Δεν θα λυπάστε το κόστος»

Για τα προϊόντα του ο 90χρονος σήμερα Ευρυπίδης Θυμέλης (φωτό αριστερά), πατέρας του Ιγνατίου (φωτό επάνω), μιλάει με καμάρι. «Πάντοτε η επιθυμία μου ήταν να έχω καλό εμπόρευμα. Και έλεγα στους μαστόρους, δεν θα λυπάστε ότι θα έχουμε ακριβότερο κόστος, θέλω να είναι το εμπόρευμα πρώτης κατηγορίας και αυτό το κρατήσαμε χρόνια τώρα» σημειώνει. Και για τις σχέσεις του Τυροκομείου με τους κτηνοτρόφους τονίζει: «Με τιμιότητα και εργατικότητα μεγαλώσαμε μαζί και αποκτήσαμε μια θέση στους μεγάλους. Δεν είχαμε ποτέ με τους κτηνοτρόφους προστριβές, κανείς δεν είπε κακή κουβέντα για μας».

Δίνει άρωμα και γεύση στη δύναμη της κτηνοτροφίας

Στο νομό με το μεγαλύτερο ζωικό κεφάλαιο η υπερούχρη μονάδα της ΑΜΦΙΓΑΛ

Μέσα από τα σπλάχνα του Αγροτικού Συνεταιρισμού «Ένωση Αγρινίου», ο οποίος πλησιάζει τα 100 χρόνια ιστορίας, γεννήθηκε η ΑΜΦΙΓΑΛ, η οποία στοχεύει στην έμπρακτη στήριξη του κτηνοτρόφου, παρέχοντας παράλληλα στον καταναλωτή τη δυνατότητα να απολαμβάνει εξαιρετικής ποιότητας Φέτα ΠΟΠ, καθώς και τα φημισμένα σκληρά τυριά της Αιτωλοακαρνανίας.

Πρόκειται για μια υπερούχρη μονάδα επεξεργασίας γάλακτος και γαλακτοκομικών προϊόντων, 4.500 τ.μ., στην Κεχρινιά Αμφιλοχίας, που ιδρύθηκε το 2008, ουσιαστικά όμως σε λει-

τουργία βρίσκεται από το 2014. Σήμερα η ΑΜΦΙΓΑΛ συνεργάζεται με 450 επιλεγμένους παραγωγούς της Αιτωλοακαρνανίας για την προμήθεια γάλακτος. Η δυναμικότητα παραγωγής μπορεί να ξεπεράσει τους 150 τόνους αιγοπρόβειου γάλακτος ημερησίως, ενώ μπορεί να φτάσει τους 6.500 τόνους Φέτα ΠΟΠ και τους 1.500 τόνους Γραβιέρας Αμφιλοχίας ΠΟΠ ετησίως.

Η τυροκομική κουλτούρα της Αιτωλοακαρνανίας

Αξίζει να σημειωθεί πως η ΑΜΦΙΓΑΛ, βασισμένη στις αρχές και τις αξίες του συνεργατισμού, με σεβασμό στην ελληνική παράδοση και κληρονομιά, δημιούργησε προϊόντα τα οποία επιχειρούν να φέρουν τον καταναλωτή πιο κοντά στην καθημερινή φροντίδα, αφοσίωση, επιμονή και υπομονή του Έλληνα κτηνοτρόφου. Στόχος της είναι τα προϊόντα της να δημιουργήσουν μία νέα κουλτούρα τυροκομικών προϊόντων στην Ελλάδα, να αναδείξουν με την αξία τους τα βασικά στοιχεία της παράδοσης της Αιτωλοακαρνανίας, να αποκτήσουν μοναδικότητα, να εδραιώσουν τη δική τους ταυτότητα και να μιλήσουν στην καρδιά του

καταναλωτή μέσω αυθεντικών και μοναδικών ιστοριών. Η δε σημασία της ίδρυσής της είναι προφανής. Οι κτηνοτρόφοι βρίσκουν διέξοδο στα προβλήματα εμπορίας, διαμορφώνονται νέα δεδομένα στην πολύπαθη αγορά γάλακτος και η Αιτωλοακαρνανία, ο νομός με το μεγαλύτερο ζωικό κεφάλαιο, αποκτά μια σύγχρονη μονάδα σε ένα από τα βασικά του προϊόντα.

Ας σημειωθεί ότι μόλις την προηγούμενη χρονιά έξι μεγάλες διακρίσεις προστέθηκαν στο ενεργητικό της ΑΜΦΙΓΑΛ και των τυροκομικών της προϊόντων, τα οποία ξεχώρισαν στην 2η Αξιολόγηση Ελληνικών Τυριών, που διεξήχθη στα πλαίσια της 5ης Dairy Expo 2018. Συγκεκριμένα, η Κεφαλογραβιέρα ΠΟΠ ξεχώρισε στην κατηγορία «Σκληρά Τυριά», και αναδείχθηκε νικήτρια της 1ης θέσης. Στην ίδια κατηγορία με Χρυσό βραβείο διακρίθηκε το Πεκορίνο, ενώ το Χάλκινο απέσπασε το Κεφαλοτύρι. Στην κατηγορία «Λευκά Τυριά Άλμης» η Φέτα ΠΟΠ της ΑΜΦΙΓΑΛ διακρίθηκε με Χάλκινο. Στην κατηγορία «Ημί-σκληρα Τυριά» η Γραβιέρα Αμφιλοχίας ΠΟΠ κατέκτησε το Αργυρό, ενώ το Τσαλαφούτι έλαβε το Αργυρό βραβείο στην κατηγορία «Λοιπά Τυριά».





ΜΟΝΑΔΑ
ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ
& ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗΣ
ΓΑΛΑΚΤΟΣ



Εκλεκτή πρώτη ύλη

Η βλάστηση, το κλίμα, η μορφολογία της περιοχής που συνδυάζει βουνό και πεδιάδα και η καλή και διαλεγμένη απευθείας από τον παραγωγό πρώτη ύλη, συντελούν στην παραγωγή εξαιρετικά γευστικών και ποιοτικών προϊόντων, καθώς τα ζώα ελεύθερης βοσκής τρέφονται με καλύτερη τροφή, και παράγουν γάλα μοναδικής ποιότητας.

**Οι 4.000 τόνοι Φέτας ΠΟΠ
Καλαβρύτων από το 1983
πωλούνται αποκλειστικά από την
αλυσίδα Σκλαβενίτης και τοπικά**



**Τις καλύτερες
τιμές στο γάλα**

«**Ο Συνεταιρισμός** είναι η καρδιά της τοπικής οικονομίας για τις ντόπιες οικογένειες. Διατηρεί υψηλές τις τιμές αγοράς γάλακτος από τους παραγωγούς. Χτίζει καλύτερες συνθήκες, μακροβιότερες και αξιόπιστες συνεργασίες. Έτσι οι νέοι μένουν στον τόπο τους και η περιοχή διατηρείται ζωντανή» σημειώνει ο πρόεδρος της Παύλος Σατολιάς.





Το πρώτο εργοστάσιο Φέτας γεννήθηκε στα Καλάβρυτα

Με σεβασμό στον κόπο των 1.300 κτηνοτρόφων της Αχαΐας

Από τις αρχές της δεκαετίας του '80, οι κτηνοτρόφοι της Αχαΐας δίνουν νόημα στο «συνεταιρίζεσθαι» παραδίδοντας καθημερινά το αιγοπρόβριο γάλα τους (20.000 τόνοι από 1.300 κτηνοτρόφους) στην Ένωση για την παραγωγή της παραδοσιακής βαρελίσιας Φέτας ΠΟΠ Καλαβρύτων και των άλλων τυροκομικών προϊόντων της. Ας σημειωθεί ότι ο Συνεταιρισμός κατέχει το 45% της αγοράς βαρελίσιας φέτας στην Ελλάδα. Γιδοτύρι, Μυζήθρα, Βούτυρο, Ανθότυρο, Αφίρι, Γιαούρτι κι άλλα υποπροϊόντα αποθηκεύονται λοιπόν μαζί με τη Φέτα ΠΟΠ στα ψυγεία χωρητικότητας πάνω από 50.000 βαρελιών των υπερσύγχρονων εγκαταστάσεων του

Αγροτικού Γαλακτοκομικού Συνεταιρισμού Καλαβρύτων, που συνεχίζει με σταθερά βήματα αξιοποιώντας τα αναπτυξιακά και επενδυτικά προγράμματα από το 1982 μέχρι σήμερα. Στα πιο πρόσφατα πλάνα του περιλαμβάνονται επενδύσεις που αγγίζουν τα 7 εκατ. ευρώ και περιλαμβάνουν εκσυγχρονισμό της ζώνης γάλακτος, παραγωγή βιοαερίου από τον βιολογικό καθαρισμό, έργα υποδομής και επέκταση των εγκαταστάσεων του τυροκομείου. Ταυτόχρονα προχωράει και στη δημιουργία συσκευαστηρίου για το τυρί, ενώ επιπλέον έχει ενταχθεί στον Αναπτυξιακό για κατασκευή πρότυπης μονάδας ζωοτροφών, με προϋπολογισμό 1,85 εκατ.

Εκτός από την εγχώρια αγορά, στον τομέα των εξαγωγών ο Συνεταιρισμός στέλνει Φέτα ΠΟΠ στην Αμερική, διαθέτοντας 100 τόνους ανά έτος σε συσκευασίες 200 γρ., 400 γρ. και 2 κιλών. Στα πλάνα του βρίσκεται η επέκταση της παρουσίας του στις ΗΠΑ, το άνοιγμα της αγοράς της Ευρώπης και η είσοδος σε Τρίτες χώρες.

Είσοδος στο φρέσκο γάλα

Το τελευταίο μεγάλο βήμα της Ένωσης Καλαβρύτων είναι το φρέσκο γάλα. Ενας σημαντικός αριθμός αγελαδοτρόφων παραδίδει καθημερινά 4 τόνους. Έτσι, γεννήθηκε το φρέσκο γάλα επτά ημερών, πλήρες και ελαφρύ, το οποίο διανέμεται σε Αθήνα και Πελοπόννησο.





Από κοπάδια της ορεινής Ηλείας

Η σύγχρονη εργοστασιακή μονάδα των 3.500 τ.μ. της Ηλβιγάλ Καλομοίρης είναι πιστοποιημένη με Σύστημα Διαχείρισης της Ασφάλειας Τροφίμων και το γάλα που διαχειρίζεται, προέρχεται από επιλεγμένα κοπάδια της ημιορεινής και ορεινής Ηλείας. Βασικό προϊόν της εταιρείας είναι η Φέτα ΠΟΠ, η οποία έχει αποσπάσει Χρυσό Βραβείο Γεύσης στον 3ο Διαγωνισμό Ελληνικών Τυρών.





Τρεις γενιές τυροκόμοι στη Γαστούνη Ηλείας

Διεθνής αναγνώριση για τη Φέτα ΠΟΠ της ΗΛΒΙΓΑΛ

Αγνές πρώτες ύλες, καλό γάλα και γνώση της παραδοσιακής τυροκομίας ήταν τα συστατικά για τη δημιουργία των μοναδικών, ποιοτικών και γευστικών προϊόντων της Ηλβιγάλ Καλομοίρης, από την αρχή της ιστορίας της, έναν αιώνα σχεδόν πριν. Βέβαια με το πέρασμα των χρόνων, η εμπειρία, ο άρτιος τεχνολογικός εξοπλισμός, η καινοτομία και η αναζήτηση νέων ιδεών, ήταν οι παράγοντες που οδήγησαν στις επιτυχίες του σημερινού τυροκομείου, με έδρα τη Γαστούνη Ηλείας, βασικό χαρακτηριστικό του οποίου, σύμφωνα με τους ανθρώπους του, παραμένει ο «οικογενειακός χαρακτήρας».

Σε μια περιοχή με μεγάλη κτηνοτροφική παράδοση η σύγχρονη εργοστασιακή μονάδα των 3.500 τ.μ. της Ηλβιγάλ είναι πιστοποιημένη με Σύστημα Διαχείρισης της Ασφάλειας Τροφίμων και το γάλα που διαχειρίζεται, αποκλειστικά φρέσκο και 100% ελληνικό, προέρχεται από επιλεγμένα κοπάδια συνεργαζόμενων κτηνοτρόφων της ευρύτερης περιοχής της ημιορεινής και ορεινής Ηλείας, τα οποία βόσκουν ελεύθερα. Βασικό προϊόν της εταιρείας είναι η Φέτα ΠΟΠ, η οποία έχει αποσπάσει Χρυσό Βραβείο Γεύσης στον 3ο Διαγωνισμό Ελληνικών Τυριών. Αξίζει να σημειωθεί ότι στον ίδιο διαγωνισμό απέσπασαν Χάλκινα

Βραβεία Γεύσης το Ανθότυρο και η Μυζήθρα Βουτύρου Καλομοίρη.

Συνεχείς επενδύσεις

Στρατηγική επιλογή, αλλά και δέσμευση των ανθρώπων της εταιρείας αποτελεί η παραγωγή προϊόντων εξαιρετικής ποιότητας. Αυτό επιτυγχάνεται με συνεχείς επενδύσεις σε εξειδικευμένο επιστημονικό προσωπικό, σε τεχνολογία και νέες γραμμές παραγωγής καθώς και σε αυστηρούς ελέγχους. Στα υπόλοιπα προϊόντα της ανήκουν το πρόβειο γιαούρτι, η κρέμα από 100% φρέσκο αγελαδινό με τη συνταγή της γιαγιάς Γεωργίας και το ρυζόγαλο βανίλιας.





Ετήσια παραγωγή

- Από 3.000 γαλακτοφόρες αγελάδες, 5.000 βοοειδή για πάχυνση και 80-100.000 αιγοπρόβατα
- Γραβιέρα Νάξου ΠΟΠ: 1.000 τόνοι, Κεφαλοτύρι Νάξου, Ορεινό Νάξου, Γίδινο Νάξου, Τυρί με βότανα και άλλα τυροκομικά προϊόντα: 200 τόνοι
- Παραγωγή γαλακτοκομικών: 300 τόνοι (γάλα, γιαούρτι, βούτυρο)
- Παραγωγή πατάτας: 3.200 τόνοι και παραγωγή πιστοποιημένου πατατόσπορου: 300 τόνοι



Στην ΕΑΣ Νάξου ανταμώνουν όσοι ξέρουν από καλό γάλα

Μία από τις πιο δραστήριες ελληνικές οργανώσεις στην καρδιά του Αιγαίου

Η Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Νάξου ιδρύθηκε το 1926 από έναν πολύ μικρό αριθμό πρωτοβάθμιων Συνεταιρισμών για την εξυπηρέτηση των μελών τους και την τυροκόμηση μικρών ποσοτήτων γάλακτος. Σταδιακά, οι συνεταιρισμοί αυξήθηκαν στους 32, με φυσικά μέλη 3.654 αγροτοκτηνοτρόφους. Επίσης αυξήθηκαν και οι δραστηριότητες της ΕΑΣ και, το 1955, κάποιoi από τους αγροτοκτηνοτρόφους, θέλοντας να φτιάξουν δικό τους τυρί, άρχισαν να συγκεντρώνουν το γάλα τους, η δε ΕΑΣ τούς παρείχε την τεχνογνωσία. Έτσι, προέκυψε η περίφημη σήμερα Γραβιέρα Νάξου, το ένα από τα δύο πιο σημαντικά προϊόντα του νησιού. Επειδή το προϊόν κέρδισε το καταναλωτικό κοινό και η παραγωγή μεγάλωνε, η ΕΑΣ Νάξου αποφάσισε το

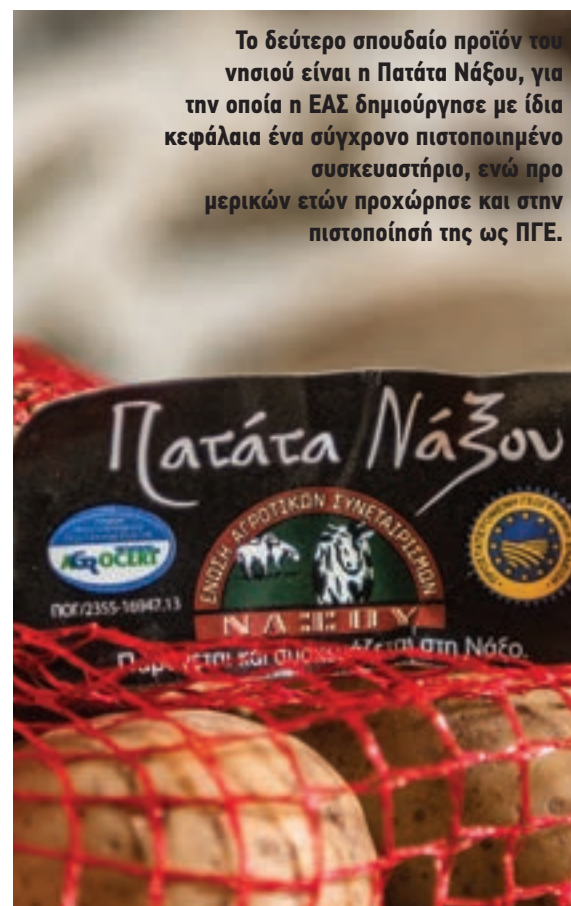
1996 να προχωρήσει στην Πιστοποίηση της Γραβιέρας Νάξου ως ΠΟΠ. Στο μεταξύ, η ΕΑΣ Νάξου, καταβάλλοντας τεράστια ποσά, προχώρησε στην ανέγερση μιας σύγχρονης μονάδας επεξεργασίας γάλακτος.

Μοχλός ανάπτυξης

Σήμερα, η ΕΑΣ Νάξου έχει καταστεί κινητήριο δύναμη και μοχλός ανάπτυξης για τον αγροτικό κόσμο της Νάξου αλλά και ευρύτερα για την οικονομία του συνόλου του νησιού, διατηρώντας πάντα την προσήλωσή της στην ποιότητα και τις παραδοσιακές αξίες και λειτουργώντας απρόσκοπτα με σκοπό την εξυπηρέτηση των συνεταιρισμών-μελών της, των οποίων διακινεί την παραγωγή ενώ τους προμηθεύει με τις πρώτες ύλες που χρειάζονται.

Το 2014 μετατράπηκε σε Αγροτική Εταιρική Σύμπραξη – Ανώνυμη Εταιρεία, στηριζόμενη σε 12 πρωτοβάθμιους. Αυτή τη στιγμή απασχολεί 135 μόνιμους εργαζόμενους και 40 εποχικούς, ενώ διοικείται από 5μελές ΔΣ, 5ετούς θτείας, το οποίο ανέλαβε τη διοίκηση την 1η Ιανουαρίου 2015. Επιπροσθέτως, διαθέτει μεγάλο δίκτυο διανομής και τροφοδοσίας των προϊόντων της στη Νάξο και στα γύρω νησιά.

Ας σημειωθεί ότι, στην πορεία της η ΕΑΣ Νάξου έχει κατακτήσει αρκετές διακρίσεις και βραβεύσεις, με κορυφαίες το Χρυσό Βραβείο Γεύσης στην Ελλάδα και τα δύο Αστέρια στο Διαγωνισμό Ανώτερης γεύσης (iTQi) των Βρυξελλών τα έτη 2015, 2016 και 2018. Τέλος, η ΕΑΣ Νάξου έχει να επιδείξει και σπουδαίο κοινωνικό έργο.



Το δεύτερο σπουδαίο προϊόν του νησιού είναι η Πατάτα Νάξου, για την οποία η ΕΑΣ δημιούργησε με ίδια κεφάλαια ένα σύγχρονο πιστοποιημένο συσκευαστήριο, ενώ προ μερικών ετών προχώρησε και στην πιστοποίησή της ως ΠΓΕ.



Με τον ήλιο του Αιγαίου τυροκομεί ο Πιτταράς

Οι μοικιλίες μπορούν να μιλούν μία διαφορετική γλώσσα



Μια οικογενειακή επιχείρηση που οι ρίζες της χάνονται στο 1970, όταν ο Μανώλης Πιτταράς αγόρασε μια μοσχίδα για να πίνουν τα παιδιά του γάλα. Η αγάπη της οικογένειας για τα ζώα έκανε αυτή τη μοσχίδα, κρατώντας όλα τα θηλυκά που γεννούσε και γεννιόνταν στην επιχείρηση, να γίνει η μεγαλύτερη μονάδα παραγωγής αγελαδινού γάλακτος στο Αιγαίο.

Ξεκινώντας με αγάπη και πλήρες αίσθημα ευθύνης από την σπορά για την παραγωγή της ζωοτροφής μέχρι τη συγκομιδή της, το τάισμα των ζώων αποκλειστικά από μη γενετικά τροποποιημένες ζωοτροφές, το άρμεγμα και τη μεταφορά του γάλακτος στο τυροκομείο, από το 2009 στις Μέλανες της Νάξου το Τυροκομείο Πιτταρά δημιουργεί εκλεκτά παραδοσιακά προϊόντα. Το τυροκομείο και η κτηνοτροφική μονάδα βρίσκονται σε ημιορεινή περιοχή, περιτοιχισμένα από ξερολιθιές που οριοθετούν μικρούς οικογενειακούς ελαιώνες και περιβά-

λια. Η μικρή σύγχρονη μονάδα συνολικής επιφάνειας 500 τ.μ. είναι άρτια εξοπλισμένη: Χώρος υποδοχής και παστερίωσης του γάλακτος, τυροκόμηση σε ανοξείδωτες δεξαμενές, χώρος ωρίμανσης, ποιοτικού ελέγχου και συσκευασίας.

Σε μικρή απόσταση βρίσκεται η κτηνοτροφική μονάδα όπου ζουν και μεγαλώνουν 200 γαλακτοφόρες αγελάδες Holstein, 150 μοσχίδες αντικατάστασης και 100 μοσχάρια για παραγωγή κρέατος. Και 5 χλμ. βορειότερα βρίσκονται τα οικογενειακά κτήματα όπου καλλιεργείται τριφύλλι, καλαμπόκι και χειμερινά σιτηρά, ένα μεγάλο μέρος από τις χορτονομές που χρειάζεται η μονάδα. Το σημαντικότερο όφελος δεν είναι μόνο η αυτοδυναμία σε τροφή αλλά η εξασφάλιση της ποιότητάς της: Τα ζώα της μονάδας τρέφονται κυρίως με ιδιοπαραγόμενες ζωοτροφές και εξασφαλίζουν το 100% του γάλακτος για την παραγωγή των προϊόντων Πιτταρά.



Παραγωγή 2.500 τόνων γάλακτος

Η κτηνοτροφική μονάδα του Νικόλα Πιτταρά, που σήμερα λειτουργεί με τη βοήθεια των τριών γιών του, αριθμεί τα 500 βοοειδή και είναι η μεγαλύτερη στο Αιγαίο. Η παραγωγή ανέρχεται σε περίπου 2.500 τόνους γάλα ετησίως, σε τουλάχιστον 200 τόνους τυρί και 100 τόνους κρέας. Συστατικά της ποιότητας των προϊόντων είναι η διασφάλιση των κανόνων υγιεινής σε συνδυασμό με τη χρήση της σύγχρονης τεχνολογίας, άριστα καταρτισμένο επιστημονικό προσωπικό και προσήλωση στις παραδοσιακές μεθόδους.



Τα προϊόντα που διαθέτει στην αγορά το τυροκομείο είναι Γραβιέρα Νάξου ΠΟΠ, Γραβιέρα Νάξου ΠΟΠ 12μηννης Ωρίμανσης, Γραβιέρα Πιτταρά σε Μπαστούνι, Σκληρό τυρί Σαγανάκι, Μυζήθρα Γλυκιά Νάξου, Ξινοτύρι Φρέσκο Νάξου, Παραδοσιακό Ρυζόγαλο Νάξου, Κρέμα Νάξου Βανίλια και Κρέμα Νάξου Σοκολάτα.

Τυρί σημαίνει μεράκι, αγάπη, πάθος και εμπειρία

Πίστη στο μεγαλείο της Κρητικής Διατροφής

Όλα ξεκινούν το 1949 από έναν άνθρωπο δραστήριο και πολυάσχολο, τον παππού Εμμανουήλ Καλογεράκη. Το μεράκι του και η αγάπη του για τα τυριά τον οδήγησαν στην τυροκομία. Μαζί με το γιο του Βαγγέλη, ξεκινούν έναν μεγάλο αγώνα και καταφέρνουν από ένα μικρό καζάνι στην άκρη του σπιτιού να μεταβούν στο πρώτο εργοστάσιο, στο χωριό Σμάρι. Οι αγνές πρώτες ύλες της Κρητικής γης γίνονται το όπλο τους, το οποίο μένει στα χέρια της οικογενειακής επιχείρησης από το Ηράκλειο της Κρήτης πάνω από μισό αιώνα. Οι Αφοί Καλογεράκη είναι ένα τυροκομείο που βαδίζει όλα αυτά τα χρόνια πατώντας γερά στα πόδια του για να φέρει όλο τον πλούτο των τυροκομικών προϊόντων στο καθημερινό και μη τραπέζι του απαιτητικού καταναλωτή τόσο εντός, όσο και εκτός συνόρων.

Σύμφωνα με τους ανθρώπους της εταιρείας άλλωστε, η εξάπλωση των Κρητικών γαλακτοκομικών προϊόντων πέρα από τα όρια της ελληνικής αγοράς και η μεταλαμπάδευση της Κρητικής διατροφής αποτελούν το μεγάλο όραμά τους. «Ονειρευόμαστε να γίνουμε οι πρεσβευτές όχι μόνο του καλού Κρητικού τυριού αλλά και του μεγαλείου της Κρητικής διατροφής καθώς αυτή συντελεί στη μακροζωία και ευζωία» αναφέρουν χαρακτηριστικά.

Συνεπώς στη στρατηγική της επέκτασης, η Αφοί Καλογεράκη μεταφέρει

από όλες τις άκρες της Κρήτης και επεξεργάζεται 60 τόνους γάλακτος ημερησίως στις σημερινές ιδιοκτήτες, υπερσύγχρονες εγκαταστάσεις της, κοντά στο πρώτο εργοστάσιο, εκτάσεως 25.000 τετραγωνικών μέτρων στο Σμάρι, στο Καστέλι Πεδιάδος, οι οποίες παρέχουν δυνατότητα μεταποίησης έως 100 τόνων γάλακτος ημερησίως. Οι άνθρωποι της εταιρείας φροντίζουν καθημερινά να συλλέγουν το πιο φρέσκο γάλα με τη βοήθεια των 550 και πλέον συνεργαζόμενων κτηνοτρόφων σε όλη την Κρητική ύπαιθρο ενώ τα σημεία συλλογής γάλακτος που διαθέτει η εταιρεία σε όλη την Κρήτη υπερβαίνουν τα 100. Τα 40 άτομα που αποτελούν το δυναμικό της εταιρείας δεν σταματούν να αφουγκράζονται τις τάσεις της αγοράς και να κυνηγούν την ανανέωση.

Πλούσια γκάμα προϊόντων

Στην πλούσια γκάμα προϊόντων της εταιρείας Καλογεράκη περιλαμβάνονται: Σκληρά τυριά: Κρητική Γραβιέρα, Κρητική Γραβιέρα Light, Κρητική Γραβιέρα ωριμασμένη (7μηνης ωρίμανσης), Κρητική Γραβιέρα 12μηνης ωρίμανσης, Κρητική Γραβιέρα με Ρίγανη, Κρητικό Κεφαλοτύρι και Τυρί Τριμμένο. Μαλακά Τυριά: Μυζήθρα Γλυκιά, Μυζήθρα Νωπή (Ξυνομυζήθρα), Ανθότυρος Ξηρός, «Αλειφωτό» φρέσκο κρεμώδες τυρί, Παραδοσιακό Κρητικό Τυρί και «Εκλεκτό» λευκό τυρί.

«Ακολουθούμε πιστά την παράδοση και την εμπλουτίζουμε με μεράκι, αγάπη, πάθος και εμπειρία» είχε πει ο Ευάγγελος Καλογεράκης που κοιτά πλέον με περηφάνια τα παιδιά του να ακολουθούν τη συμβουλή του.





Συνεχείς έλεγχοι

Τα προϊόντα περνούν από συνεχείς ελέγχους και η διαδικασία παραγωγής τους είναι πιστοποιημένη σύμφωνα με το πρότυπο διασφάλισης ποιότητας ISO 22000:2005 και το διεθνές πρότυπο IFS. Παράλληλα η παραγωγή υποστηρίζεται από εξωτερικούς συμβούλους, συνεργάτες και διαπιστευμένα εργαστήρια. Έτσι, συμβαδίζουν με τις σύγχρονες απαιτήσεις και διατροφικές ανάγκες της ελληνικής οικογένειας.





Τυρί ηλικίας 3.500 ετών

Την παλαιότερη μαρτυρία ύπαρξης τυριού, του 13ου αι. π.Χ., έφερε στο φως η αρχαιολογική σκαπάνη στη Νεκρόπολη Σακκάρα της αρχαίας Αιγύπτου

Οι άνθρωποι παράγουν και καταναλώνουν τυρί εδώ και αιώνες. Η αρχαιοελληνική παράδοση μάλιστα θέλει τον Κύκλωπα Πολύφημο πρώτο τυροκόμο και κτηνοτρόφο, που παρασκεύαζε, σύμφωνα με τον Όμηρο, τον προκάτοχο της σημερινής Φέτας. Οι τελευταίες βέβαια ανακαλύψεις των αρχαιολόγων δείχνουν ότι η τυροκόμηση είναι μια τέχνη που ξεκίνησε ακόμη νωρίτερα, φέρνοντας στο φως την αρχαιότερη μέχρι σήμερα απόδειξη στερεού τυριού παγκοσμίως. Το πολύτιμο εύρημα βρέθηκε σε ανασκαφές αιγυπτιακών τάφων σύμφωνα με μελέτη που δημοσιεύτηκε στο περιοδικό *Analytical Chemistry* της *American Chemical Society*. Το 2010, η ομάδα ανακάλυψε σπασμένα βάζα στον τάφο του Ptahmes, ενός υψηλόβαθμου υπαλλήλου της Αιγύπτου του 13ου αιώνα π.Χ., ο οποίος εντοπίστηκε για πρώτη φορά το 1885 στη νεκρόπολη Σακκάρα κοντά στο Κάιρο, παραμένοντας όμως για καιρό κρυμμένος στους αμμόλοφους. Λόγω λεπτασιών που υπέστη, οι αρχαιολόγοι δεν κατάφεραν να βρουν κανέναν από τους αμύθητους θησαυρούς που κανονικά θα συντρώφευαν τον νεκρό, παρά μόνο σπασμένα σκεύη με μια στερεοποιημένη λευκή μάζα, φαινομενικά μικρής σημασίας, καθώς και ύφασμα που ενδεχομένως να είχε χρησιμοποιηθεί για να καλυφθεί το αγγείο ή τα

περιεχόμενά του. Μετά από διεξοδικές μελέτες και ερευνητικές εργασίες όμως, φάνηκε πως οι ουσίες που βρέθηκαν στα σκεύη προέρχονταν από τυρί πρόβειου και κατσικίσιου γάλακτος 3.200 χρόνων, αποτελώντας την πρώτη απόδειξη της αρχαίας αιγυπτιακής τυροκομίας.

«Το υλικό που αναλύθηκε είναι ίσως το πιο αρχαίο στερεό υπόλειμμα τυριού που έχει βρεθεί μέχρι σήμερα», δήλωσε ο δρ Enrico Greco, από το Πανεπιστήμιο της Κατάνια, ο οποίος συνεργάστηκε με συναδέλφους στο πανεπιστήμιο του Καΐρου στην Αίγυπτο για να προσδιορίσει την ταυτότητά του. «Η γεύση του φυσικά θα παραμείνει για μας ένα μυστήριο».

Οι ερευνητές βρήκαν επίσης ίχνη ενός βακτηρίου που μπορεί να προκαλέσει τη μολυσματική ασθένεια γνωστή ως βρουκέλωση, η οποία προέρχεται συνήθως από την κατανάλωση μη παστεριωμένων γαλακτοκομικών προϊόντων.

Υπολείμματα προϊόντων που έμοιαζαν με τυρί χρονολογικά παλαιότερα από τα περιεχόμενα του βάζου είχαν ανακαλυφθεί στο παρελθόν στην Πολωνία, την Κίνα και την Αίγυπτο, αλλά οι επιστήμονες ανέφεραν ότι ήταν προϊόντα φυσικής ζύμωσης και έτσι ήταν περισσότερο κάτι σαν γιαούρτι παρά τυρί.



LA FARM

DAIRY INDUSTRY

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



Το ταξίδι συνεχίζεται!

Φωτ.: Κώστας Μιχαήλ
© 2019, Roussas Dairy / Ευρωπαϊκή Ένωση

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

www.roussas.gr



[roussasdairysa](https://www.facebook.com/roussasdairysa)

