



THE Top 50

ΚΟΡΥΦΑΙΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΤΥΡΙΩΝ

Ειδική Ετήσια Έκδοση **The Top 50** 2026 • ISSN: 2732-835X • Τιμή: 3 ευρώ ή Δωρεάν με την Agrenda



τυροκόμος



Στέκονται στο ύψος τους!

Τα τριμμένα τυριά ΟΛΥΜΠΟΣ συνδυάζουν αυθεντική γεύση, κορυφαία ποιότητα και τώρα νέα, πρακτική συσκευασία! Με δυνατότητα επανασφράγισης για διατήρηση της φρεσκάδας και λειτουργικό σχήμα που στέκεται, είναι πάντα δίπλα σας προσθέτοντας νοστιμιά σε κάθε γεύμα.

ΟΛΥΜΠΟΣ. Ποιότητα και γεύση που αξίζει να δοκιμάσετε!

**ΝΕΑ
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ**





Ωριμασμένο από τον χρόνο
Εμπνευσμένο από τον μύθο

ΧΑΡΑΚΙ ΑΡΧΑΝΩΝ ΑΣΤΕΡΟΥΣΙΩΝ | ΗΡΑΚΛΕΙΟ ΚΡΗΤΗΣ | Τ.Κ. 70010
CHARAKI ARCHANES ASTEROUSIA | HERAKLION CRETE | P.C. 70010
Τ.6983911848 | EMAIL: zeuscaven@gmail.com

www.zeuscaven.gr



Έναν συνεχώς εξελισσόμενο κλάδο, που όμως δεν εγκαταλείπει ποτέ την πίστη του στην εγχώρια παράδοση, αποτελούν οι τυροκομικές επιχειρήσεις στην Ελλάδα, όπως έδειξε η φετινή αναζήτηση της συντακτικής ομάδας του Top 50 by Τυροκόμος



Ο συνεργάτης του The Top50 by Τυροκόμος Λεωνίδας Λιάμης, συνάντησε τον έμπειρο κτηνοτρόφο Δημήτρη Κόμνο στη Χαλκιδική.



Στη φωτογραφία εξωφύλλου ο Κωνσταντίνος Μπούμπας του ομώνυμου τυροκομείου

Εγχώριο επιχειρείν

08 Νέα εποχή στην κτηνοτροφία Προς ένα νέο μοντέλο παραγωγικής λειτουργίας οδηγεί την εγχώρια αιγοπροβατοτροφία η νόσος της ευλογιάς, μακριά από την παραδοσιακή συγκρότηση των εκμεταλλεύσεων

14 Οι γαλατάδες θέλουν Χαλλούμι

ΠΟΠ Το ενδιαφέρον των εγχωρίων γαλακτοβιομηχανιών συγκεντρώνει όλο και περισσότερο η αγορά της Κύπρου, με γνωστά ονόματα να επενδύουν στην παραγωγή προϊόντων όπως το ΠΟΠ Χαλλούμι

36 Πενήντα τυριά Κορυφαίες επιλογές τυριών από πενήντα ελληνικά τυροκομεία παρουσιάζονται στην έβδομη κατά σειρά έκδοση του The Top 50 by Τυροκόμος 2026

Στον κόσμο

ΧΡΥΣΟΣ ΟΛΥΜΠΙΟΝΙΚΗΣ 2025

13 Le Gruyère AOP του Simon Miguet

Κορυφαίο τυρί στον διεθνή διαγωνισμό Mondial du Fromage που έλαβε χώρα στα μέσα Σεπτεμβρίου στο Tours της Γαλλίας

ΤΥΡΙ ΕΜΠΟΤΙΣΜΕΝΟ ΣΕ ΚΡΑΣΙ

28 Δεν αλλάζει μόνο τη γεύση αλλά ολόκληρη τη φιλοσοφία παραγωγής ενός τυριού ο εμποτισμός του σε κρασί, σύμφωνα με μια πρωτοποριακή μελέτη ξένων πανεπιστημίων

Ο ΤΟΥΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΠΑΡΜΕΖΑΝΑΣ

19 Με ιστορία 900 ετών, πρωταγωνιστεί στην αγορά, οδηγεί τις εξαγωγές της Ιταλίας, ενώ εμφανίζει εντυπωσιακές επιδόσεις και στον αναπτυσσόμενο κλάδο του τουρισμού του τυριού



Κωνσταντίνος Στειακάκης



[© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΑΠΟ ΤΟ FACEBOOK ΦΑΡΜΑ ΚΟΥΝΑΔΗΣ]

Πρόσωπα

20 Δημήτρης Κόμνος «Τα κουδούνια είναι η ζωή μου. Χτυπάει η καρδιά μου και λέω ότι πρέπει να παραμείνω στην κτηνοτροφία. Από την άλλη όμως η λογική μου, μου λέει ότι πρέπει να φύγω. Μέσα μου υπάρχει ένας πόλεμος»

66 Αθανάσιος Σταπατώρης «Οι πρώτες μου εικόνες από την παιδική μου ηλικία, πέντε ετών περίπου, ήταν η γιαγιά μου να φτιάχνει στην αποθήκη του πατρικού μου σπιτιού Μπάτζο. Τι αρώματα! Τι αναμνήσεις!»

14 Emilia D' Albero «Το τυρί πρέπει να είναι πάντα στο προσκήνιο. Σε εμάς τους τυροκόμους αξίζει η αναγνώριση για τον κόπο μας», σύμφωνα με την Κορυφαία Τυροκόμο του κόσμου για το 2025



Τυριά και κρασιά της Κρήτης σε ένα γευστικό ταίριασμα που έφερε τα αρώματα και τις γεύσεις του τόπου τους στο τραπέζι.

Αμφιλοχίας δη



Αποκλειστικά στα



Βασιλόπουλος
...και του πουλιού το γάλα!

Τα κοπάδια γίνονται φάρμες όταν οι άνθρωποι πιστεύουν στο όνειρο

Η αγορά δεν αφήνει κενά, η αναπλήρωσή τους ωστόσο έχει άμεση σχέση με το χρόνο λήψης των πρωτοβουλιών



Ποτέ άλλοτε η εγχώρια κτηνοτροφία και ειδικότερα η αιγοπροβατοτροφία δεν βρέθηκε αντιμέτωπη με τόσο μεγάλο κίνδυνο. Μια απειλή που θα μπορούσε να επιφέρει ακόμα και τον αφανισμό της.

Η νόσος της ευλογιάς, που έχει οδηγήσει ήδη στη θανάτωση 380.000 ζώων, ήρθε τη στιγμή που ο συγκεκριμένος κλάδος γνώριζε μια βαθιά κρίση και έβαζε, θα μπορούσε να πει κανείς, τις βάσεις για τη μετάβαση σε ένα νέο παραγωγικό μοντέλο.

Η ελληνική κτηνοτροφία, που μέχρι τα μισά του περασμένου αιώνα βασιζόταν στα μεγάλα ορεινά τσελιγκάτα των μετακινούμενων κατά βάση κτηνοτρόφων για να εξελιχθεί στη συνέχεια σε μια πανσπερμία μικρών και αδύναμων κοπαδιών, αναζητούσε εδώ και καιρό τη νέα της φυσιογνωμία.

Μόνο τα τελευταία χρόνια άρχισε να χτίζει αργά αλλά σταθερά τις νέες πρότυπες μονάδες κλειστού τύπου με σύγχρονο εξοπλισμό εκτροφής και διαχείρισης της παραγωγής.

Βέβαια, η νόσος δεν ξεχωρίζει μικρές και μεγάλες φάρμες, ούτε πρόβατα σταβλισμένα ή ελεύθερης βοσκής. Η κρατική oligωρία για τη γρήγορη και έγκαιρη εκκρίζωσή της, οδηγεί σήμερα σε μεγάλες ζημιές σε όλο το φάσμα των μονάδων εκτροφής.

Καταστρέφει εκτροφές, γκρεμίζει οικογένειες, κλονίζει την εμπιστοσύνη των ανθρώπων στη συγκεκριμένη δραστηριότητα και, φυσικά, στο κράτος.

Το πού θα καταλήξει όλο αυτό, παραμένει άγνωστο. Λένε πως η αγορά δεν αφήνει κενά, όμως το πότε θα αναπληρωθούν αυτά τα κενά και με ποιον τρόπο, έχει να κάνει με τη διάθεση των ανθρώπων που δεν αλλάζει από τη μία μέρα στην άλλη, ειδικά όταν η αρωγή της Πολιτείας είναι αμφίσημη, νωχελική και συχνά απογοητευτική.

Γιάννης Πανάγος
Εκδότης
Διευθυντής

ΤΑΥΤΟΤΗΤΑ

ΕΚΔΟΤΗΣ
ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ
ΒΑΣΙΚΟΣ ΜΕΤΟΧΟΣ
ΝΟΜΙΜΟΣ
ΕΚΠΡΟΣΩΠΟΣ
Γιάννης Πανάγος

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

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ
Ειρήνη Σκρέκη

ΣΥΝΤΑΞΗ
Μαρία Γιουρούκην
Λεωνίδας Λιάμης
Ζήσης Πανάγος
Γιάννης Ρούπας
Γιώργος Κοντονής
Ηλίας Ανδρεάκης

ΕΜΠΟΡΙΚΟΣ
ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ
Παναγιώτης Αραβαντινός

ΔΙΑΦΗΜΙΣΗ
ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ
Αντώνης Τερεζάκης

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΟ/
ΣΕΛΙΔΟΠΟΙΗΣΗ
Φανή Παπαετροπούλου
Χαρά Οικονόμου

ΔΙΑΝΟΜΗ
ΑΡΓΟΣ Α.Ε.

ΕΚΤΥΠΩΣΗ/
ΒΙΒΛΙΟΔΕΣΙΑ
INK - PAPER
& PRINT

ΚΛΕΙΣΤΕΣ ΦΑΡΜΕΣ

το μέλλον του κλάδου

**ΕΠΙΤΤΑΧΥΝΟΝΤΑΙ ΟΙ ΕΞΕΛΙΞΕΙΣ ΑΝΑΣΥΓΚΡΟΤΗΣΗΣ ΤΗΣ
ΕΓΧΩΡΙΑΣ ΑΙΓΟΠΡΟΒΑΤΟΤΡΟΦΙΑΣ ΜΕΤΑ ΤΙΣ ΚΑΤΑΣΤΡΟΦΕΣ
ΠΟΥ ΑΦΗΝΕΙ ΠΙΣΩ ΤΗΣ Η ΕΥΛΟΓΙΑ, ΦΕΡΝΟΝΤΑΣ ΠΙΟ ΚΟΝΤΑ
ΤΟ ΝΕΟ ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΟ ΜΟΝΤΕΛΟ ΠΟΥ ΕΧΕΙ ΑΝΑΓΚΗ Ο ΚΛΑΔΟΣ**

Του Γιάννη Πανάγου

Πιο κοντά στο νέο μοντέλο παραγωγής και συγκρότησης των εκμεταλλεύσεων, φέρνει την εγχώρια αιγοπροβατοτροφία η καταστροφική κατά τα λοιπά νόσος της ευλογιάς, η έκταση της οποίας έχει λάβει πρωτοφανείς διαστάσεις. Πολλοί από τους συντελεστές της συγκεκριμένης αγοράς θεωρούσαν εδώ και κάποια χρόνια σχεδόν νομοτελειακή την ανάγκη προώθησης μιας διαφορετικής βάσης παραγωγικής λειτουργίας στον κλάδο, επιμένοντας ότι η παραδοσιακή συγκρότηση των εκμεταλλεύσε-



Τα αδέρφια Δημήτρης και Σταύρος Αλεξάκης στην οικογενειακή κτηνοτροφική μονάδα στη Γουριώτισσα Ξηρομέρου Αιτωλοακαρνανίας που φιλοξενεί 1.500 Lacaune.



ων είχε ημερομηνία λήξης, ανεξαρτήτως των ειδικών συνθηκών που δημιουργήθηκαν τον τελευταίο χρόνο. Βεβαίως τα πράγματα δεν είναι απλά. Η εξάπλωση της επιζωοτίας και η ζημιά που έχει προκαλέσει στα μικρά μηρυκαστικά δεν κάνει διαχωρισμό ανάμεσα στις κτηνοτροφικές μονάδες. Εξίσου σοβαρά ενδεχομένως και σοβαρότερα είναι τα προβλήματα που έχει προκαλέσει σε μεγάλες και σύγχρονες κτηνοτροφικές επιχειρήσεις, όπως ήταν για παράδειγμα η Φάρμα Τσαγκάρη στη Μαγνησία. Πρόκειται για τη μονάδα πρότυπο που έχει επισκεφθεί κατά το παρελθόν και ο πρωθυπουργός, Κυριάκος Μητσοτάκης, στην οποία

ωστόσο δεν έκανε εξαίρεση η νόσος, με αποτέλεσμα να έχει υποστεί ολική απώλεια - θανάτωση του ζωικού κεφαλαίου. Άλλωστε, εξαίρεση δεν έγινε πριν από λίγο καιρό και στη μονάδα - εργαστήριο έρευνας (κυρίως αναπαραγωγής) που διαθέτει ο ΕΛΓΟ Δήμητρα στην Πέλλα, επιβεβαιώνοντας την έλλειψη αποτελεσματικών μέτρων έγκαιρης κι ολοκληρωμένης αντιμετώπισης.

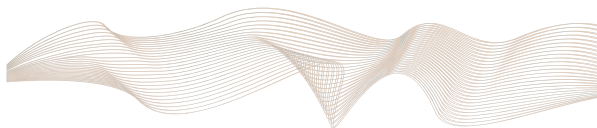
Η συνταγή για την επόμενη μέρα

Το θέμα είναι τώρα, ποια είναι η συνταγή ανάπτυξης για την επόμενη μέρα. Πολλοί λοιπόν επιμένουν εδώ και καιρό ότι η λύση οδηγεί στις μεγάλες μονάδες κλειστού τύπου, φυσικά, με βελτιωμένες ράτσες ζώων, προσαρμοσμένες στις συνθήκες της χώρας και με τεχνολογία αιχμής η οποία να εξασφαλίζει ελάχιστα εργατικά χέρια και υψηλή ποιότητα γάλακτος.

Είναι οι φάρμες με τις οποίες επιλέγουν να συνεργάζονται μικρές και μεγάλες επιχειρήσεις από τον κλάδο της τυροκομίας και οι οποίες επιτυγχάνουν υψηλούς δείκτες παραγωγικότητας και ανταγωνιστικό πλεονέκτημα



ΒΕΛΤΙΩΜΕΝΕΣ ΡΑΤΣΕΣ ΖΩΩΝ ΚΑΙ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΑΙΧΜΗΣ, ΑΠΟΤΕΛΟΥΝ ΤΑ ΒΑΣΙΚΑ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ ΤΗΣ ΕΝΤΑΤΙΚΗΣ ΜΟΡΦΗΣ ΕΚΤΡΟΦΗΣ, ΠΟΥ ΚΕΡΔΙΖΕΙ ΕΔΑΦΟΣ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ



στο περιβάλλον ελεύθερης αγοράς που υπαγορεύεται από τους διεθνείς κανόνες. Είναι επίσης γνωστό ότι πολλές από τις φάρμες αυτής της μορφής είναι στην ουσία δημιουργήματα της μεταποιητικής βιομηχανίας, καθώς έχουν τύχει της απόλυτης στήριξης όχι μόνο με τις αυξημένες τιμές διάθεσης γάλακτος αλλά και με χρηματοδοτικές λύσεις στη δημιουργία τους. Είναι οι φάρμες για τις οποίες μιλούν τον τελευταίο καιρό και τα Ελληνικά Γαλακτοκομεία των αδελφών ή μάλλον της οικογένειας Σαράντη και οι οποίες αναμένεται να διαμορφώσουν νέο τοπίο στη Ήπειρο, μετά την εξαγορά της γαλακτοβιομηχανίας ΔΩ-ΔΩΝΗ, από το εν λόγω σχήμα.

Πολλοί εκτιμούν ότι η χρονιά που πέρασε θα είναι αυτή που θα σηματοδοτήσει το τέλος μιας εποχής και το ξεκίνημα μιας άλλης. Άλλωστε η γενιά των ανθρώπων που γαλουχήθηκαν με την παλιά δομή των λεγόμενων τσελιγκάτων με ζώα ελεύθερης βοσκής και πρόχειρες εγκαταστάσεις, χειρωνακτικής κατά βάση διαχείρισης, ανήκει πλέον στο παρελθόν, χωρίς να βρίσκει διάδοχη κατάσταση. Αυτό το παραδοσιακό μοντέλο παραγωγής, θα είχε ενδεχομένως ενδιαφέρον αν συμπληρωνόταν από μια άλλη αλυσίδα αξίας, στην κατεύθυνση δημιουργίας ενός άλλου προϊόντος, υψηλής προστιθέμενης αξίας, το οποίο θα έβρισκε τη δική του ξεχωριστή θέση στα ράφια της λιανικής και μια άλλη προτίμηση στις επιλογές των καταναλωτών. Είναι μια συζήτηση που δεν αφορά το σήμερα και τη διέξοδο ανασυγκρότησης που επιζητά η εγχώρια αιγοπροβατοτροφία αλλά το απώτερο μέλλον και ενδεχομένως το επιστέγασμα μιας πορείας αναδιοργάνωσης και εκσυγχρονισμού που έχουν ανάγκη ο κτηνοτροφικός κλάδος, η εγχώρια γαλακτοβιομηχανία και η ελληνική οικονομία.



Τυριά με ιστορία!



ΧΩΤΟΣ ΑΒΕΕ

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

  /hotosdairy | www.hotos.gr





**AGED TO
PERFECTION,
SAVORED IN
EVERY CRUMBLE**



Where Tradition
Meets Taste

omirosdairies.gr



Γραβιέρα η Χρυσή Ολυμπιονίκης του 2025



Η νίκη ήρθε σε μια κρίσιμη στιγμή για την Le Gruyère AOP εν μέσω της επιβολής δασμών.



Ο κορυφαίος διαγωνισμός τυριών έδωσε ραντεβού για το 2027.



Το Le Gruyère AOP του Simon Miguet από τη Fromagerie La Côte-aux-Fées της Ελβετίας αναδείχθηκε κορυφαίο τυρί για το 2025 στον διεθνή διαγωνισμό Mondial du Fromage που έλαβε χώρα στα μέσα Σεπτεμβρίου στο Tours της Γαλλίας, ξεχωρίζοντας ανάμεσα σε περισσότερες από 1.900 υποψηφιότητες. Το τυρί Le Gruyère AOP είναι ένα είδος κίτρινου σκληρού τυριού που παράγεται από νωπό αγελαδινό γάλα εντός αυστηρών γεωγραφικών ορίων και προστατεύεται από τα πρότυπα που έχει θεσπίσει η Διεπαγγελματική Gruyère. Πριν από τη φετινή νίκη, είχε αναδειχθεί πέντε φορές Best in Show στα World Cheese Awards από το 1992 και τρεις φορές στο World Championship Cheese Contest. Η νίκη έρχεται σε μια κρίσιμη στιγμή για το Le Gruyère AOP το οποίο βρίσκεται αντιμέτωπο με δασμούς 39% στις ΗΠΑ επιπλέον των υπαρχόντων ύψους 10%.



Δημιουργός του κορυφαίου Le Gruyère AOP είναι ο Simon Miguet.

Οι γαλατάδες «στοκάρουν» χαλούμι

Το πιο δημοφιλές τυρί και στα ΗΑΕ

Το ενδιαφέρον των ελληνικών γαλακτοβιομηχανιών συγκεντρώνει όλο και περισσότερο η αγορά της Κύπρου, με γνωστά ονόματα να επενδύουν στην παραγωγή προϊόντων όπως το εξαιρετικά δημοφιλές ΠΟΠ Χαλούμι. Μάλιστα, σύμφωνα με έκθεση του ελληνικού γραφείου Ο.Ε.Υ. στη Λευκωσία, η Κύπρος αποτελεί για τις ελληνικές επιχειρήσεις μια ελκυστική δίοδο για ανοίγματα σε άλλες αγορές και κυρίως αυτή της Μ. Ανατολής. Τελευταίο παράδειγμα, η επένδυση της γαλακτοβιομηχανίας «Όμηρος», η οποία εξαγόρασε την κυπριακή Α. Hadjipieris Ltd και σχεδιάζει επενδύσεις 30 εκατ. εντός της επόμενης πενταετίας. Σημειώνεται βέβαια ότι το πρώτο βήμα απόβασης στην Κύπρο είχε γίνει το 2016 από -την πρόσφατα εξαγορασθείσα από την Ελληνικά Γαλακτοκομία- «Δωδώνη» με το εργοστάσιο στον Άγιο Σίθα. Ακολουθώντας, η Ελληνικά Γαλακτοκομία το 2022 έκανε το πρώτο βήμα στην παραγωγή Χαλούμι ΠΟΠ με την εξαγορά του 49% της βιομηχανίας «Κουρούσις» και το 2024 προχώρησε στη δημιουργία ενός νέου εργοστασίου στο Τσέρι, μία επένδυση πέραν των 70 εκατ. ευρώ.

Το μέγεθος της παγκόσμιας αγοράς Χαλλουμιού ΠΟΠ εκτιμήθηκε σε 475 εκατ. δολάρια το 2023 και θα αυξηθεί με ρυθμό CAGR 9,6% έως το 2030.

Για πρώτη φορά από τις ΗΠΑ ο Καλύτερος Τυροκόμος του κόσμου

Από τη Φιλαδέλφεια η Emilia D'Albero

Ορόσημο για τον κλάδο της τυροκομίας των ΗΠΑ ήταν τα φετινά βραβεία Mondial du Fromage, οι επονομαζόμενοι και Ολυμπιακοί Αγώνες του τυριού, που έλαβαν χώρα στη Γαλλία από 14-16 Σεπτεμβρίου και πραγματοποιούνται κάθε δύο χρόνια. Η Emilia D'Albero της εταιρείας Formaticum, η οποία εξειδικεύεται στη συσκευασία των τυριών, κατέλαβε τον τίτλο του Καλύτερου Τυροκόμου στον κόσμο, ένας τίτλος που για πρώτη φορά ταξιδεύει στην άλλη πλευρά του Ατλαντικού. Αξίζει να σημειωθεί ότι στην πρώτη τριάδα, και συγκεκριμένα στην τρίτη θέση, ανέβηκε η επίσης Αμερικανίδα Courtney Johnson και τη δεύτερη κατέλαβε ο Γάλλος Matthieu Thuillier.



Όπως η ίδια ανέφερε χρειάστηκε μια σκληρή προετοιμασία 10 μηνών για τη συμμετοχή της στον κορυφαίο διαγωνισμό. «Το τυρί πρέπει να είναι πάντα στο προσκήνιο» ανέφερε χαρακτηριστικά και τόνισε: «Σε εμάς τους τυροκόμους αξίζει η αναγνώριση για τον κόπο που καταβάλλουμε κάθε μέρα».



*Τέσσερις γενιές παράδοσης, τεχνογνωσίας
και αυθεντικής γεύσης από τα Σφακιά*

ΜΑΝΟΥΣΟΣ ΤΣΙΤΣΙΡΙΔΗΣ
«ΤΟ ΣΦΑΚΙΑΝΟ»

ΑΣΚΥΦΟΥ ΣΦΑΚΙΩΝ ΧΑΝΙΑ ΚΡΗΤΗΣ | Τ. 6977 476102 | EMAIL: turokomio.tsitsiridi@gmail.com

ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΧΟΝΔΡΙΚΗΣ: ΗΛΙΟΥΠΟΛΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ 29 | Τ. 210 9715615, 6906 092837





Το πολύ δημοφιλές στην Σκανδιναβία «τυρί του καφέ» εντάχθηκε πρόσφατα στο Μητρώο των ΠΟΠ της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Στα ΠΟΠ το τυρί του καφέ

Για να καταναλωθεί τοποθετείται
φρέσκο σε κυβάκια μέσα
σε ζεστό καφέ



Παρασκευάζεται από γάλα τaráνδου, κατσίκας ή α-γελάδας και, για να καταναλωθεί, τοποθετείται φρέσκο σε κυβάκια μέσα σε ζεστό καφέ. Ο λόγος για το «Kaffeost», όπως ονομάζεται στα Σουηδικά, ένα τυρί ιδιαίτερα δημοφιλές στην Σκανδιναβία, η παραγωγή του οποίου πραγματοποιείται αποκλειστικά στο βορειότερο τμήμα της Σουηδίας, και πιο συγκεκριμένα στις επαρχίες Norrbotten, Västerbotten, Lapland, Jämtland, Härjedalen και Angermanland, με γάλα που προέρχεται από τις συγκεκριμένες περιοχές. «Η μοναδική του γεύση οφείλεται στα εύφορα λιβάδια των περιοχών παραγωγής τονίζει η Agnes Otterbech, που συνεργάζεται με την εταιρεία Mathatverket Vuollerim, η οποία ήταν αυτή που ανέλαβε την πρωτοβουλία για την κατάθεση του φακέλου πριν από πολλά χρόνια. Μια προσπάθεια που στέφθηκε τελικά με επιτυχία καθώς φέτος το «Kaffeost» εντά-



χθηκε στο Μητρώο των ΠΟΠ τυριών της Ευρωπαϊκής Ένωσης και αποτελεί το δεύτερο τυρί από τη Σκανδιναβία που λαμβάνει τη συγκεκριμένη σφραγίδα ποιότητας λίγα χρόνια μετά το Wrangbäckssost. Η αίτηση για τη συμπερίληψή του στον κατάλογο των προϊόντων ΠΟΠ κατατέθηκε από την Σουηδική Ένωση Παραδοσιακών Γαλακτοκομικών Προϊόντων, με στόχο το προϊόν να καθιερωθεί στους χώρους του catering και φιλοξενίας. Μάλιστα, για πρώτη φορά τον Οκτώβριο στον σουηδικό διαγωνισμό παραδοσιακού φαγητού υπήρξε μια κατηγορία ειδικά γι' αυτό το ιδιαίτερο έδεσμα. Σημειώνεται ότι το «Kaffeost» έχει αποξηραμένη επιφάνεια, ψήνεται σε φούρνο ή παράγεται καπνιστό. Αυτό που προσελκύει το ενδιαφέρον για το εν λόγω τυρί είναι ο ιδιαίτερος τρόπος με τον οποίο καταναλώνεται, δηλαδή, όπως προαναφέρθηκε, σε μικρά κυβάκια που έχουν ζεσταθεί σε καυτό καφέ.



Η ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΝΑΞΟΥ Π.Ο.Π

ΣΤΗΝ ΚΟΡΥΦΗ ΤΟΥ ΚΟΣΜΟΥ



tasteatlas

Είμαστε περήφανοι που η Γραβιέρα Νάξου Π.Ο.Π. βρίσκεται στην πρώτη θέση της λίστας του Taste Atlas με τα 100 καλύτερα τυριά του κόσμου από παστεριωμένο γάλα.

Αυτό που μας ενθουσιάζει ιδιαίτερα είναι ότι με βάση τις πάνω από 30.000 αξιολογήσεις χρηστών του Taste Atlas αναδεικνύεται ως καλύτερος παραγωγός Γραβιέρας Νάξου Π.Ο.Π. το Τυροκομείο Πιτταρά, με προϊόντα του μέχρι πρότινος, στις τρεις πρώτες θέσεις!:

1η Γραβιέρα Νάξου Π.Ο.Π. 12μηνης Ωρίμανσης Πιτταρά με 4.7

2η η Γραβιέρα Νάξου Π.Ο.Π. Πιτταρά με 4.5 και

3η Γραβιέρα Νάξου Π.Ο.Π. Πιτταρά σε μπαστούνι με 4.5. (*τα αποτελέσματα βασίζονται στις ψήφους του κοινού και αλλάζουν καθημερινά)

ΔΙΑΚΡΙΣΗ ΣΤΟ WORLD CHEESE AWARDS Η ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΝΑΞΟΥ Π.Ο.Π. ΤΟΥ ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟΥ ΠΙΤΤΑΡΑ!

Η Γραβιέρα Νάξου Π.Ο.Π. από το "Τυροκομείο Πιτταράς" ανακηρύχθηκε ως το Καλύτερο Ελληνικό Τυρί για το 2024 στο World Cheese Awards 2024, που έγινε φέτος στο Βιζέου της Πορτογαλίας.



WORLD CHEESE AWARDS
Excellent Cheese PDO Pittara
from Melanades Farm, Pittara
Crete



**** Excellent Taste Awards 2025 - Λονδίνο ****

* 8 συνολικά βραβεία, μεταξύ αυτών Πλατινένιο για τη Γραβιέρα ΠΟΠ 12μηνης ωρίμανσης, και Χρυσό για τη Γραβιέρα Νάξου Π.Ο.Π., τη Γραβιέρα Πιτταρά Μπαστούνι, το Κεφαλοτύρι Νάξου 12μηνης ωρίμανσης, τη Γλυκιά Μυζήθρα, το Ξυνότυρο Νάξου, το Φρέσκο Ξυνότυρο Νάξου και το πρωτοεμφανιζόμενο φέτος Ανθότυρο Νάξου.

**** International Taste Institute 2025 - Superior Taste Awards****

* Συνολικά 12 αστέρια για 6 προϊόντα.

* Μεταξύ αυτών: 3 αστέρια για τη Γραβιέρα Νάξου 12μηνης παλαίωσης



2^ο ΧΑΜ. ΓΙΑΝΝΙΤΣΩΝ-ΕΔΕΣΣΙΑΣ (ΕΞΟΔΟΣ JUMBO) | T. 23820 83334 | Email: stap_1@yahoo.gr

www.tyrokomelopaiko.gr





Πρώτη και στον τουρισμό του τυριού η Παρμεζάνα

Ένα τυρί με ιστορία τουλάχιστον 900 ετών, το οποίο πρωταγωνιστεί στην παγκόσμια αγορά, οδηγεί τις εξαγωγές της ιταλικής τυροκομίας, ενώ παρόλο το ασταθές παγκόσμιο γεωπολιτικό και οικονομικό περιβάλλον και τις αυξανόμενες εμπορικές δυσκολίες παρουσίασε θεαματικές επιδόσεις στην κατανάλωσή του, η οποία για το 2024 άγγιξε σε αξία το ιστορικό υψηλό των 3,2 δισ. ευρώ, σύμφωνα με το Parmigiano Reggiano Consortium. Ανάλογες, εντυπωσιακές επιδόσεις, είχε όμως και στον συνεχώς αναπτυσσόμενο κλάδο στην Ιταλία του τουρισμού του τυριού, ο οποίος εκφράζεται και μέσω της εκδήλωσης Caseifici Aperti (Ανοιχτές Πόρτες Τυροκομείων). Σύμφωνα με το Parmigiano Reggiano Consortium, η πιο πρόσφατη διοργάνωση το Σαββατοκύριακο 4-5 Οκτωβρίου κατέγραψε αύξηση της τάξης του 50% στους επισκέπτες των παραγωγών Parmigiano Reggiano,

ο πόλεμος



μέσα μου

«Τα κουδούνια είναι η ζωή μου. Χτυπάει η καρδιά μου και λέω ότι πρέπει να παραμείνω στην κτηνοτροφία. Από την άλλη όμως η λογική μου, μου λέει ότι πρέπει να φύγω. Μέσα μου υπάρχει ένας πόλεμος» θα πει σε μια κατάθεση ψυχής ο κτηνοτρόφος Δημήτρης Κόμνος από την Ιερισσό Χαλκιδικής.

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ ΣΤΟΝ ΛΕΩΝΙΔΑ ΛΙΑΜΗ
ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΝΙΚΟΣ ΠΑΝΑΓΙΩΤΙΔΗΣ

«Ούτε οκτάωρο, ούτε άδειες και όταν βλέπεις ότι η εκμετάλλευση είναι ασύμφορη, πώς να μην πονάει η καρδιά σου», σημειώνει ο 58χρονος Δημήτρης Κόμνος

Από τη μια είναι το οικονομικό αδιέξοδο και από την άλλη το συναισθηματικό δέσιμο για τον κτηνοτρόφο, που καθημερινά παλεύει με την καρδιά του, θα πει με περισσή ειλικρίνεια ο πρόεδρος των κτηνοτρόφων της Χαλκιδικής Δημήτρης Κόμνος. «Δεν μπορώ να πω τι υπερισχύει, ούτε μπορώ να πω ότι θα παραμείνω. Μπορεί αύριο να φύγω ή μετά από ένα χρόνο να αυξήσω το κοπάδι. Τίποτα δεν είναι δεδομένο, εδώ που έχουν έρθει τα πράγματα με την κτηνοτροφία» σημειώνει ο ίδιος, διατυπώνοντας παράλληλα πολλές προτάσεις αναφορικά με όλα τα προβλήματα που ταλανίζουν τον Έλληνα κτηνοτρόφο. Σύμφωνα με τον ίδιο όλα είναι θέμα πολιτικής βούλησης και σχεδιασμού. «Βασικά πρέπει να αποφασίσουμε τι θέλουμε τελικά σε αυτή τη χώρα; Τι παραγωγή θέλουμε; Θέλουμε ποιότητα ή ποσότητα;» σημειώνει μεταξύ άλλων.

■ Κτηνοτρόφος από κούνια ο Δημήτρης Κόμνος;

Ο πατέρας μου και ο παππούς μου ήταν κτηνοτρόφοι. Όλη μου η ζωή, είμαι 3η γενιά, συνδέεται με τα ζώα. Ο πατέρας μου με έπαιρνε μαζί και μου μετέδωσε την αγάπη, το πάθος και το μεράκι. Εγώ, 30 ετών, το 1997, ανέλαβα ως αρχηγός της εκμετάλλευσης. Στην αρχή, μάλιστα, για 20 χρόνια έκανα και καθετοποίηση παραγωγής. Παρήγαγα και πουλούσα το δικό μου τυρί. Στην πορεία των πραγμάτων, όμως, το παράτησα, διότι δεν είχα χέρια να με βοηθήσουν.

■ Δεν είναι καλύτερα να διαχειρίζεσαι μόνος σου την παραγωγή σου, από το να κρέμεσαι από τον κάθε γαλατά;

Με την καθετοποίηση το κέρδος για τον παραγωγό είναι διπλάσιο απ' ό,τι να πουλάς το γάλα στον τυροκόμο. Θέλει όμως μεράκι και αγάπη και πολλά εργατικά χέρια. Γι' αυτό θα έπρεπε να δοθούν κίνητρα. Να θεσπιστεί ένα επιδοτούμενο πρόγραμμα για επιδότησης εργασίας στην κτηνοτροφία. Να δίνει το κράτος ένα ποσό, όπως γίνεται στον τουρισμό, και ένα επιπλέον πόσο ο κτηνοτρόφος, ώστε να δελεαστεί κάποιος να δουλέψει σε μια εκτροφή. Διότι οι κτηνοτροφικές εκμεταλλεύσεις, όταν έχουν εργατικά χέρια, μεγαλώνουν, όταν δεν έχουν, μικραίνουν.

■ Σε πετύχαμε στη βοσκή. Τα βγάζεις συχνά τα πρόβατα και τα κατσίκια σου έξω να βοσκήσουν;

Κάθε μέρα τα βόσκω κι αν έχω δουλειά την ημέρα, τα βόσκω τη νύχτα. Το καλοκαίρι και ξημερώματα. Αυτή είναι η ζωή του κτηνοτρόφου και αυτό πρέπει να αλλάξουμε. Γράψε το αυτό.

■ Τα πρόβατά σου είναι Χιώτικα. Συνέχεια όμως η χώρα μας φέρνει караβιές αιγοπροβάτων από τη Γαλλία, την Ισπανία και άλλες χώρες. Στο κομμάτι των ελληνικών φυλών το έχουμε χάσει το παιχνίδι;

Γενικά η κτηνοτροφία έχει χαθεί στη χώρα μας. Τα κέντρα γενετικής βελτίωσης τα κλείσαμε. Βασικά πρέπει να αποφασίσουμε



Να δημιουργηθεί μια κλίμακα ασφάλισης, ανάλογα με το ποσό που θέλει να πληρώνει ο ασφαλισμένος στον ΕΛΓΑ, και όσοι δεν επιθυμούν να ασφαλιστούν να μην ασφαρίζονται, προτείνει ο Δημήτρης Κόμνος, αλλά και να δρομολογηθεί μια ρύθμιση για τα υπάρχοντα χρέη, αφού χαριστούν οι τόκοι.



Γραβιέρα Νάξου Π.Ο.Π.

Η αυθεντική γεύση της Νάξου!



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

www.easnaxos.com





«Οι κτηνοτρόφοι είναι προληπτικοί και δεν λένε πολλά για τα κοπάδια τους. Το έχω κι εγώ αυτό» σημειώνει ο Δ. Κόμνος

τι θέλουμε τελικά; Τι παραγωγή θέλουμε; Θέλουμε ποιότητα ή ποσότητα; Μας ενδιαφέρει η ποιμενική κτηνοτροφία, ή θέλουμε τη σταβλιζόμενη μορφή; Θέλουμε χωροταξικό σχεδιασμό ή θέλουμε το μπάχαλο; Το κυριότερο, όμως, πρέπει να βελτιώσουμε την καθημερινότητα του κτηνοτρόφου.

Τι συνθέτει την καθημερινότητα του κτηνοτρόφου και του κάνει τη ζωή δύσκολη;

Να ξεκινήσω από την αγροτική οδοποιία, τη σήμανση των δρόμων, τις άδειες ίδρυσης και λειτουργίας, τα θέματα της χρήσης των νερών. Είναι ικανοποιητικά αυτά σήμερα; Δεν είναι. Να πάμε και στην περιφέρεια; Γίνεται σωστή καταπολέμηση για τα κουνούπια; Δεν γίνεται. Έχουν υλοποιηθεί τα διαχειριστικά σχέδια βόσκησης; Δεν έχουν υλοποιηθεί. Τι συνέπεια έχει αυτό; Μείωση επιδοτήσεων, καταρροϊκός πυρετός και λοιπά. Να πάμε και στην κεντρική διοίκηση; Γίνεται σωστός έλεγχος στα προϊόντα παραγωγής; Δεν γίνεται. Υπάρχουν ελληνοποιήσεις; Φυσικά. Μπορούμε να τις πατάξουμε; Μπορούμε. Γιατί δεν το πράττουμε; Διότι υπάρχουν οικονομικά συμφέροντα.

Πόσο βαθύ πιστεύεις ότι είναι το πρόβλημα με τις νοθείες και τις ελληνοποιήσεις στο γάλα και στα τυροκομικά, τη Φέτα;

Έχει χαθεί το μέτρο. Η Φέτα έχει προδιαγραφές για να γίνει. Θέλει 70% πρόβειο γάλα και 30% γίδινο. Αυτό στη χώρα μας καταστρατηγείται. Υπάρχουν πολλά τυροκομεία που τυροκομούν Φέτα με αγελαδινό γάλα, ενώ άλλα δεν κάνουν σωστή τυποποίηση, ως προς τις αναλογίες. Οι ελεγκτικοί μηχανισμοί δεν κάνουν τη δουλειά τους και η οργανωμένη πολιτεία δεν βγάζει στη δημοσιότητα τις παρανομίες. Τα συγκεκριμένα τυροκομεία θα έπρεπε να κλειδώνονται και να τους παίρνουν και την άδεια λειτουργίας, τα πρόστιμα δεν κάνουν τίποτα.

Είμαστε στο κατώφλι της νέας γαλακτικής περιόδου. Τι γίνεται με τα παζάρια και τις τιμές σε πρόβειο και γίδινο γάλα;

Εδώ σε εμάς δεν έχουν βγει ακόμη οι νέες τιμές. Θα ανέβουν όμως γιατί δεν υπάρχουν γάλατα. Ακούγεται ότι το πρόβειο θα είναι γύρω στα 1,70 – 1,80 ευρώ το κιλό ή και παραπάνω. Βέβαια δεν είναι μόνο η τιμή στο γάλα που κάνει μια εκμετάλλευση βιώσιμη. Είναι και το θέμα του κόστους παραγωγής, αλλά και των επιδοτήσεων. Γενικά πρόκειται για ένα σύμπλεγμα παραμέτρων που πρέπει άμεσα να αλλάξει.

Οι γαλατάδες στηρίζουν σε αυτή τη δύσκολη συγκυρία;

Οι γαλατάδες είναι συγκρατημένοι τώρα. Κάποτε έδιναν επιταγές για τις ζωοτροφές και για να μπορεί να έχει ρευστότητα ο κτηνοτρόφος, αλλά τώρα είναι μαζεμένοι. Γιατί φοβούνται. Σου λένε, άμα δώσω την επιταγή και χαθεί το κοπάδι, πώς θα πάρω πίσω τα λεφτά μου; Εγώ βλέπω ότι η κτηνοτροφία δεν έχει μέλλον. Με τις σημερινές συνθήκες βλέπω μέχρι τα Χριστούγεννα να φεύγουν πολλά κοπάδια για σφαγή.

Μίλησες για ένα σύμπλεγμα προβλημάτων που φέρνει σε αδιέξοδο την κτηνοτροφία. Ποιο είναι το πιο σοβαρό;

Το μεγάλο κακό ξεκίνησε πριν από 10 χρόνια όταν έγινε η αλλαγή του τρόπου πληρωμής των επιδοτήσεων. Πιστεύω ότι

πρέπει να πάμε πάλι στο ζωικό κεφάλαιο. Βέβαια πρέπει να ξεκαθαρίσουμε πώς το μετράμε. Γιατί το ζωικό κεφάλαιο στα κοπάδια ελεύθερας βοσκής μπορεί να έχει 30% ή και 40% απώλειες το χρόνο. Πότε μετράς; Την άνοιξη που μπαίνουν τα ζώα αναπαραγωγής μέσα ή τα Χριστούγεννα που όλο το χρόνο χάνονται ζώα και γεννάν τα κοπάδια και ξαναμπαίνουν; Μιλάμε για ζωντανούς οργανισμούς. Υπάρχουν φυσικές απώλειες από ζωνόσους, λύκους, τσακάλια. Τα κοπάδια δεν έχουν σταθερό αριθμό ζώων όλο το χρόνο.

Εκτατική ή εντατική κτηνοτροφία;

Κοιτάξτε, όλα αυτά που λέγανε οι καθηγητές για τα κτηνοτροφικά πάρκα κι όλα τα υπόλοιπα, έφεραν την κτηνοτροφία σε αδιέξοδο. Εγώ πιστεύω ότι πρέπει να γίνει και επιλογή του παρα-



Το πρώτο πράγμα που πρέπει να κάνει η ηγεσία του υπουργείου είναι ένα εισηγηθεί στην ΕΕ να επιδοτηθεί το ζωικό κεφάλαιο και όχι τα βοσκοτόπια και να υπάρχουν αυστηροί κανόνες

- ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΚΟΜΝΟΣ -

Όσο κι αν πάει το πριμ πρώτης εγκατάστασης, δεν θα αλλάξει κάτι ριζικά. Το ζητούμενο είναι να αλλάξει η πολιτική βούληση, να αναγνωρίσει την αξία του κτηνοτρόφου

- ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΚΟΜΝΟΣ -



Να δώσουμε μια δεύτερη ευκαιρία σε όλα τα παιδιά μέχρι 40 ετών που είναι ενεργά και έχουν απενταχτεί από το πρόγραμμα των Νέων, προτείνει ο κτηνοτρόφος από την Ιερισσό Δημήτρης Κόμνος.

γόμενου γάλακτος, σε επίπεδο ποιότητας. Πρέπει να υπάρχει διαχωρισμός. Αυτό που έλεγε κάποτε ο πρόεδρος των μετακινούμενων της Ηπείρου ότι παράγουν ποιοτικό γάλα και θα πρέπει η πολιτεία να στηρίξει την παραγωγή περισσότερων προϊόντων με τέτοιο γάλα και να πληρώνεται και καλύτερα. Αυτό πιστεύω εγώ. Η ελευθέρως βοσκής κτηνοτροφία ελευθέρως βοσκής έχει βέβαια μεγαλύτερες απώλειες. Όλα είναι θέμα χειρισμών.

■ Για την ευλογία και τον τρόπο διαχείρισής της;

Έπρεπε να μην υπάρχει θανάτωση, να πάμε στη φυσική ανοσία και δεύτερον στον εμβολιασμό. Με τη διαχείριση της ευλογιάς έχει γίνει μεγάλο έγκλημα. Κάποια πράγματα τα είδαν στη θεωρία και δεν τα είδαν στην πράξη. Το πρόβλημα με τις ζωονόσους θα είναι η ταφόπλακα για την ελληνική κτηνοτροφία. Επίσης υπάρχουν άνθρωποι οι οποίοι έχασαν τη ζωή τους όταν είδαν να θανατώνονται τα ζώα τους. Εγώ θα πω ότι οι άνθρωποι που χάνουν το κοπάδι, γιατί θανατώθηκαν τα ζώα τους, φεύγουν από το επάγγελμα.

■ Αναπολείς τα χρόνια που μπήκες εσύ στο επάγγελμα; Ήταν τότε καλύτερα τα πράγματα σε σχέση με τώρα;

Υπήρξαν κάποια χρόνια που το εισόδημα του κτηνοτρόφου, ήταν ανάλογο της προσφοράς του. Άξιζε τον κόπο. Τώρα με τα σημερινά τα δεδομένα δεν υπάρχει αντιστοίχιση. Σήμερα, αν δεν βρεις κάτι έτοιμο από τον πατέρα σου, είναι πολύ δύσκολο να ξεκινήσεις από την αρχή. Πρέπει να αλλάξουμε το κλίμα. Και για να αλλάξουμε το κλίμα, πρέπει να αλλάξουμε την ψυχολογία και την αντιμετώπιση του κτηνοτρόφου στην κοινωνία. Να του δώσουμε την αξία που δεν έχει πάρει ποτέ μέχρι τώρα.

■ Ποια είναι η άποψή σου για τη γενιά που είναι τώρα στα κουμάντα της κτηνοτροφίας και τι θα ήθελες να δεις να αλλάξει;

Εγώ γαλουχήθηκα πριν 30 χρόνια στην κτηνοτροφία και με τον Δημήτρη Καμπούρη φτιάξαμε μία ομάδα μαζί με άλλα παιδιά, όπως την Ελπίδα Σιδηροπούλου, από τις Σέρρες, τον Στέργιο Κύρτσιο από τη Βέροια, το Νίκο Δημόπουλο από την Καβάλα, αλλά και άλλοι. Έχω την εντύπωση όμως ότι είμαστε η τελευταία, άντε η προτελευταία, γενιά.

■ Μια ερώτηση αυτοκριτικής: Οι κτηνοτρόφοι είναι αμέτοχοι σε όλο αυτό. Δεν έχετε και εσείς κάποια ευθύνη;

Οι κτηνοτρόφοι, αν κάτι έπρεπε να έχουμε κάνει, είναι να έχουμε ένα πολύ δυνατό συνδικαλιστικό κίνημα. Ενιαίο συνδικαλιστικό κίνημα. Δηλαδή και η ΠΕΚ και ο ΣΕΚ έπρεπε να συγκροτούν ένα ενιαίο όργανο που να μας εκπροσωπεί. Η πολυδιάσπαση δεν βοηθάει, ως ο πραγματικός συνομιλητής της ηγεσίας.

■ Υπό τη σημερινή τους μορφή, δηλαδή, ο ρόλος της ΠΕΚ και του ΣΕΚ, θεωρείς ότι είναι διακοσμητικός;

Όχι, δεν είναι διακοσμητικός. Εγώ ανήκω στην ΠΕΚ. Γαλουχήθηκα με την ΠΕΚ. Τριάντα χρόνια ήμασταν μαζί στους δρόμους. Απλώς δεν είναι οι ίδιες συνθήκες και πλέον χάθηκε και η ελπίδα. Πως να αγωνιστείς για κάτι που δεν ελπίζεις ότι έχει μέλλον.

■ Κλείνοντας αυτή τη συζήτηση, ποια ενέργεια πιστεύεις ότι θα μπορούσε να γυρίσει το κλίμα;

Η κτηνοτροφία είναι μια δραστηριότητα που μπορεί να αναπτυχθεί στη χώρα μας με βάση τη μορφολογία του εδάφους, τη γεωγραφία μας και την ανθεκτικότητα στην κλιματική αλλαγή. Για να έχει μέλλον ωστόσο, προϋποθέτει ότι θα καθίσουν κάτω όλοι, τα κόμματα, η αυτοδιοίκηση, τα ερευνητικά κέντρα και τα πανεπιστημιακά ιδρύματα και οι εκπρόσωποι των κτηνοτρόφων για να χαράξουν μια εθνική στρατηγική.

■ Έχουμε ακόμη περιθώρια ή στερεύει η άμμος στην κλεψύδρα;

Όχι, δεν νομίζω ότι έχουμε πολύ χρόνο. Η κινητήρια δύναμη σε όλο αυτό είναι άνθρωποι και έτσι όπως πάμε θα τους χάσουμε. Και θα χάσουμε και τους υπάρχοντες που έχουν την εμπειρία να μεταφέρουν τα μυστικά του επαγγέλματος στους νέους.



Εκπαιδεύει τους κτηνοτρόφους

Ο Συνεταιρισμός ιδρύθηκε το 2012 από κτηνοτρόφους (Αγελαδοτρόφους και Προβατοτρόφους) της Δυτικής Θεσσαλίας. Αρχικά αριθμούσε 50 μέλη και σήμερα ο αριθμός αυτών ξεπερνά τα 550. Η συνολική γαλακτοπαραγωγή των μελών του αγγίζει τα **8.000.000 κιλά αγελαδινό γάλα** και τα **13.000.000 αιγοπροβειο 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 ανάπτυξη καλύτερων όρων πώλησης (τιμή τρόπος πληρωμής κλπ.)
2. Επιπροσθέτως από τα μέσα του 2025, λειτουργεί στον Συνεταιρισμό το νέο σύγχρονο Εργοστάσιο Παραγωγής **Ζωοτροφών**. Όπου χαρακτηριστικά έχει δυναμικότητα επεξεργασίας ζωοτροφών 10 τόνους ανά ώρα, συμβάλλοντας έτσι αφενός στην ποιότητα και αφετέρου στην άμεση παράδοση του προϊόντος.
3. Την **εκπαίδευση των παραγωγών** σε θέματα ορθολογικότερης διαχείρισης των μονάδων τους.
4. Πώληση Κτηνιατρικών ειδών και υπηρεσιών
5. Πώληση Αγροτικών Εφοδίων και υποστήριξη ανα καλλιέργεια

ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ

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

- Προγράμματα αγροτικής ανάπτυξης ΚΑΠ 2023-2027.
- Μεταβιβάσεις δικαιωμάτων αγροτών.
- Δηλώσεις ΟΣΔΕ.
- Πιστοποιητικό χρήση ορθολογικής χρήσης φυτοφαρμάκων.
- Επιστροφή ΦΠΑ αγροτών ειδικού καθεστώτος.
- Σχέδια βελτίωσης.
- Άδειες χρήσης νερού.



Κάθε ποικιλία κρασιού δίνει το δικό της τυρί

Δεν αλλάζει μόνο τη γεύση αλλά ολόκληρη τη φιλοσοφία παραγωγής ενός τυριού ο εμποτισμός του σε κρασί, σύμφωνα με μια πρωτοποριακή μελέτη πανεπιστημίων της Καλιφόρνια, με ευρήματα που ανοίγουν νέους δρόμους στη σύγχρονη τυροκομία

Κείμενο **ΖΗΣΗΣ ΠΑΝΑΓΟΣ**

Τον τρόπο με τον οποίο το κόκκινο κρασί επηρεάζει την ποιότητα, τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και την σταθερότητα των τυριών εξετάζει με λεπτομέρεια μια πρωτοποριακή μελέτη από πανεπιστήμια της Καλιφόρνιας, που δημοσιεύθηκε στο επιστημονικό περιοδικό Foods. Η ομάδα των επιστημόνων επικεντρώθηκε σε αγελαδινά τυριά, τα οποία εμποτίστηκαν σε δύο ποικιλίες κρασιού, Cabernet Sauvignon και Alicante Bouschet, ώστε να διαπιστωθεί ο τρόπος που η διαδικασία αυτή επηρεάζει το χρώμα, το άρωμα και τη χημική τους σύσταση. Η ιδέα γεννήθηκε από την παρατήρηση ότι η αγορά των τυριών στρέφεται ολοένα και περισσότερο προς τα «χειροποίητα» προϊόντα με γευστικές καινοτομίες, όπως το ισπανικό Murcia al Vino ή τα ιταλικά Ubriaco και Occelli. Ειδικότερα, ο εμποτισμός δεν αποτελεί απλώς αισθητική επιλογή· αλλάζει ουσιαστικά το προϊόν, μεταβάλλοντας το pH, την υγρασία, τα άλατα και τα πτητικά αρώματα που συνθέτουν τον τελικό γευστικό χα-

ρακτήρα. Οι ερευνητές ανέπτυξαν μια διαδικασία, ώστε να επιτύχουν ομοιογενή απορρόφηση των φαινολικών ενώσεων. Έτσι, τα τυριά με Cabernet Sauvignon απέκτησαν απαλό κόκκινο-καφέ χρώμα, ενώ εκείνα με Alicante Bouschet έλαβαν βαθύτερο πορφυρό τόνο, αποτέλεσμα της υψηλής συγκέντρωσης ανθοκυανινών της ποικιλίας.

Ισορροπία γεύσης

Χωρίς ανεπιθύμητες ζυμώσεις

Μετά από δύο μήνες ωρίμανσης, διαπιστώθηκε ότι ο εμποτισμός δεν μεταβάλλει σημαντικά το ποσοστό λίπους ή πρωτεΐνης, αλλά μειώνει την αλατότητα κατά 3%, χαρίζοντας πιο ισορροπημένη γεύση. Παράλληλα, οι μικροβιολογικές αναλύσεις έδειξαν ότι η μέθοδος δεν προκαλεί ανεπιθύμητες ζυμώσεις, καθιστώντας τη διαδικασία ασφαλή και εφαρμόσιμη σε βιομηχανικό επίπεδο.

Παράλληλα, η ανάλυση των πτητικών ενώσεων ανέδειξε ξεκάθαρες διαφορές ανάμεσα στα δείγματα. Τα τυριά με Cabernet Sauvignon εί-

χαν ανθικά αρώματα, ενώ εκείνα με Alicante Bouschet ανέδιδαν φρουτώδεις και φυτικές νότες. Η ανάλυση κύριων συνιστωσών επιβεβαίωσε ότι κάθε ποικιλία κρασιού μπορεί να διαμορφώσει μια ξεχωριστή γευστική ταυτότητα.

Εμπορική δύναμη

Υψηλότερες βαθμολογίες

Στην αισθητηριακή δοκιμή, 39 συμμετέχοντες ηλικίας περίπου 26 ετών αξιολόγησαν χρώμα, άρωμα, υφή, γεύση και συνολική εντύπωση. Τα «κρασοτυριά» συγκέντρωσαν υψηλότερες βαθμολογίες, περιγράφοντας τα ως πιο ήπια, λιγότερο αλμυρά και πιο ευχάριστα στο στόμα, γεγονός που υποδεικνύει την εμπορική δυναμική της μεθόδου.

ΠΕΙΡΑΜΑΤΙΣΜΟΣ

Οι ερευνητές προτείνουν μελλοντικά πειράματα με διαφορετικά είδη κρασιών και τυριών, ώστε να αναπτυχθεί μια νέα γενιά προϊόντων που συνδυάζουν δύο εμβληματικά στοιχεία της μεσογειακής διατροφής, το κρασί και το τυρί, σε μια μοναδική εμπειρία γεύσης.





Τυριά και κρασιά της Κρήτης σε αρμονίες που απογειώνουν τον ουρανίσκο



ΤΥΡΙ ΑΠΟΥ ΓΙΑΤΡΕΥΕΣΑΙ ΚΡΑΣΙ ΠΟΥ ΘΑ ΣΕ ΓΙΑΝΕΙ

Εμβληματικά τυριά της Κρήτης συναντούν κρασιά του τόπου τους και γράφουν... μαντινάδες

Του Ζήση Πανάγου
Φωτογραφίες: Μίμης Δημόπουλος

Ο Κρητικοί αγαπάνε το τυρί, απολαμβάνουν να το καταναλώνουν, όσο και να το φτιάχνουν. Αυτή η αίσθηση ισορροπίας κυριαρχεί όταν κανείς δοκιμάζει τυριά της Μεγαλονήσου και γίνεται χείμαρρος πληρότητας όταν η επιλογή θέλει κρασιά του κρητικού αμπελώνα να συνοδεύουν τη γευσισγνωστική εμπειρία. Μια βαθιά παράδοση αιώνων και στα δύο προϊόντα συναντά σήμερα τους άξιους

συνεχιστές της με δύο κόσμους σε μία αέρινη αρμονία.

ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΚΡΗΤΗΣ ΠΟΠ 24 ΜΗΝΩΝ

Zeus' Caven Ζυλούρης

Η ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΑ Γραβιέρα μακράς παλαιώσης από το boutique τυροκομείο του Μπάμπη Ξυλούρη στο Χαράκι Μονοφατισίου αξιοποιεί εκλεκτό γάλα από την ντόπια ράτσα προβάτων Μεταξομάλικο. Με την πικάντικη αλμύρα και τη λιπαρή υφή της



Από αριστερά Ρένα Βεσαί, Αντώνης Πανάγος, Ζήσης Πανάγος και Ειρήνη Σινάνη στο τραπέζι της γευστικής δοκιμής



WINES
LIST

ΚΤΗΜΑ ΤΟΠΛΟΥ
101 Πόρτες Syrah Organic 2021

DIAMANTAKIS WINERY
*Diamantopetra Vidiano-
Assyrtiko 2024*

AMARGIOTAKIS WINERY
Krotos Liatiko 2021 ΠΙΓΕ Κρήτη

THALASSINOS MICRO WINERY
Μικρός Ταραξίας 2022 Ροζέ

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΔΟΥΛΟΥΦΑΚΗ
Άσπρος Λαγός Βιδιανό 2024



δημιουργεί έναν πολύ ρωμαλέο συνδυασμό με το μπαχαρικό του Syrah από την ετικέτα 101 Πόρτες Syrah Organic 2021 του Κτήματος Τοπλού. Ένα κρασί με καθαρό χαρακτήρα ώριμων μαύρων φρούτων, στόμα γεμάτο, με στρογγυλές τανίνες και ισορροπημένη οξύτητα. Το τελείωμα, ενδυναμωμένο από την τέχνη που κρύβει η παρασκευή του τυριού, αφήνει μια αίσθηση αυθεντικής κρητικής δύναμης.

ΑΝΘΟΤΥΡΟΣ ΞΗΡΟΣ ΚΡΗΤΗΣ ΜΕ ΣΚΟΡΔΟ

Τυροκομείο Στειακάκης

ΒΟΥΤΥΡΑΤΗ έντονη γεύση και πικάντικη αίσθηση για τον Ξηρό Ανθότυρο Κρήτης με σκόρδο από αιγοπρόβειο τυρόγαλα του Τυροκομείου Στειακάκης, μια ιστορική επιχείρηση που υπηρετεί την Κρητική τυροκομία για περισσότερα από 70 χρόνια. Στη γευστική δοκιμή συνάντησε την Diamantopetra Vidiano-Assyrtiko 2024 του Οινοποιείου Διαμαντάκη, ισορροπώντας με τη φρεσκάδα και τη λεμονιάτη καθαρότητά του. Ένα κρασί όπου συνυπάρχουν ευχάριστα δύο δυνατές ποικιλίες. Το Βιδιανό δίνει τον πλούτο και την ωριμότητα, ενώ το Ασύρτικο νεύρο και φρεσκάδα. Ένα κρασί φωτεινό που μιλά καθαρά για τον τόπο του.

ΤΥΡΙ ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΟ ΜΕ ΘΥΜΑΡΙ ΣΦΑΚΙΩΝ

Τσιτσιρίδης Μανούσος «Το Σφακιανό»

ΜΕ ΦΥΣΙΚΟ ΚΑΠΝΙΣΜΑ και εμπλουτισμένο με θυμάρι ένα παραδοσιακό τυρί της Κρήτης από πρόβειο γάλα, που φέρνει στον ουρανίσκο όλα τα αρώματα και τις γεύσεις της Κρητικής φύσης. Από το οροπέδιο Ασκούφου Σφακιών και τα επιδέξια χέρια του Μανούσου Τσιτσιρίδη το Μεσογειακό Σφακιών με θυμάρι «έδεσε» αρμονικά τα αρώματα καπνού και βοτάνων με τις γήινες νότες και το πικάντικο τελείωμα του Λιάτικου Krotos 2021 του Οινοποιείου Αμαργιωτάκη. Ένα κρασί με χαρακτήρα γλυκοπικρό, τανίνες μαλακές αλλά παρούσες και οξύτητα που ισορροπεί τη ζεστασιά του αλκοόλ. Ένα κρασί με βάθος και ψυχή και ένα τυρί με πλούτο παράδοσης.



ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ ΚΡΗΤΗΣ

Τυροκομικά Κρήτης Αεράκης

ΕΝΤΟΝΗ ΓΕΥΣΗ και άρωμα για ένα εμβληματικό τυρί που παράγεται με αιγοπρόβειο γάλα από κοπάδια που βόσκουν στην περιοχή των Αστερουσίων δημιουργό την εταιρεία Τυροκομικά Κρήτης Αεράκης. Στη δοκιμή συνάντησε το παιχνιδιάρικο ροζέ Μικρός Ταραξίας 2022 του Thalassinos Micro Winery, το οποίο με την τραγανή του οξύτητα εξισορροπεί τη λιπαρότητα και την αλμύρα του τυριού, αφήνοντας μια ευχάριστη, δροσερή αίσθηση στο στόμα. Αρώματα φράουλας, ροδιού και ροδοπέταλου, με μια ανεπαίσθητη φυτικότητα που του δίνει φρεσκάδα. Το στόμα δροσερό, με τραγανή οξύτητα και γεύση που θυμίζει φρέσκο φρούτο και θαλασσινό αλάτι. Επίγευση καθαρή, σχεδόν μεσογειακή, σαν να φέρνει ακόμα τα φρέσκα αρώματα απ' το αμπέλι που τρυγήθηκε.



Alfa Sigma Wine & Liquor Stores

Μια ανάσα από το Σύνταγμα, στο κέντρο της Αθήνας, επί της Φιλελλήνων 14, ο ειδικός χώρος εκδηλώσεων της κάβας Alfa Sigma φιλοξένησε τη παρούσα γευστική δοκιμή και προμήθευσε τις ετικέτες κρασιών που έλαβαν μέρος.



Λίστα τυριών

Στην αρχαιότητα σύμφωνα με το μύθο το Κρητικό γάλα έθρεψε τον πατέρα των Θεών, Δία. Σήμερα η παραγωγή του νησιού περνάει στα χέρια επιδέξιων τυροκόμων για να τέρψει τους ουρανίσκους των απανταχού φίλων του τυριού...



Zeus' Caven

Ξυλούρης Γραβιέρα Κρήτης ΠΟΠ παλαιάς ωρίμανσης 24 μηνών αιγοπρόβειο

Στειακάκη

Ανθότυρος Ξηρός Κρήτης με σκόρδο αιγοπρόβειο τυρόγαλα

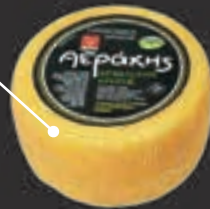


Τσιτσιρίδης Μανούσος

Τυρί Μεσογειακό με θυμάρι Σφακίων και φυσικό κάπνισμα πρόβειο

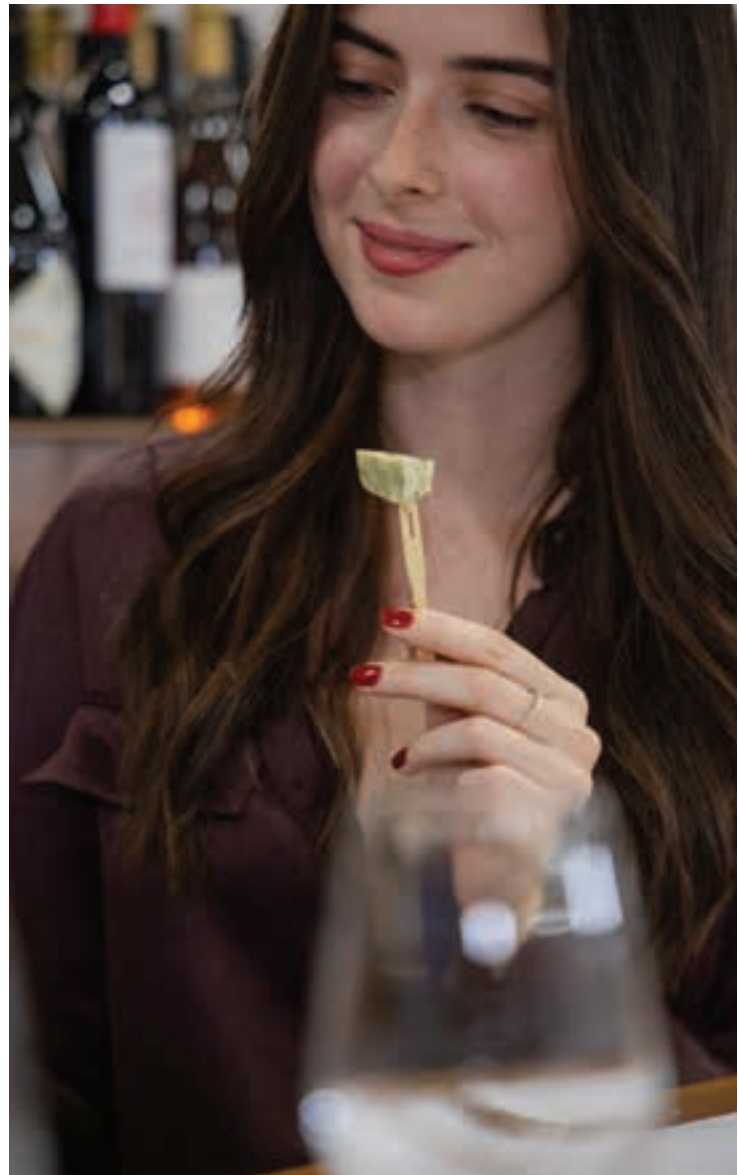
Τυροκομικά Κρήτης Αεράκης

Κεφαλοτύρι Κρήτης αιγοπρόβειο



Γραβιέρα Στειακάκη

20 μηνών ωρίμανσης αιγοπρόβειο



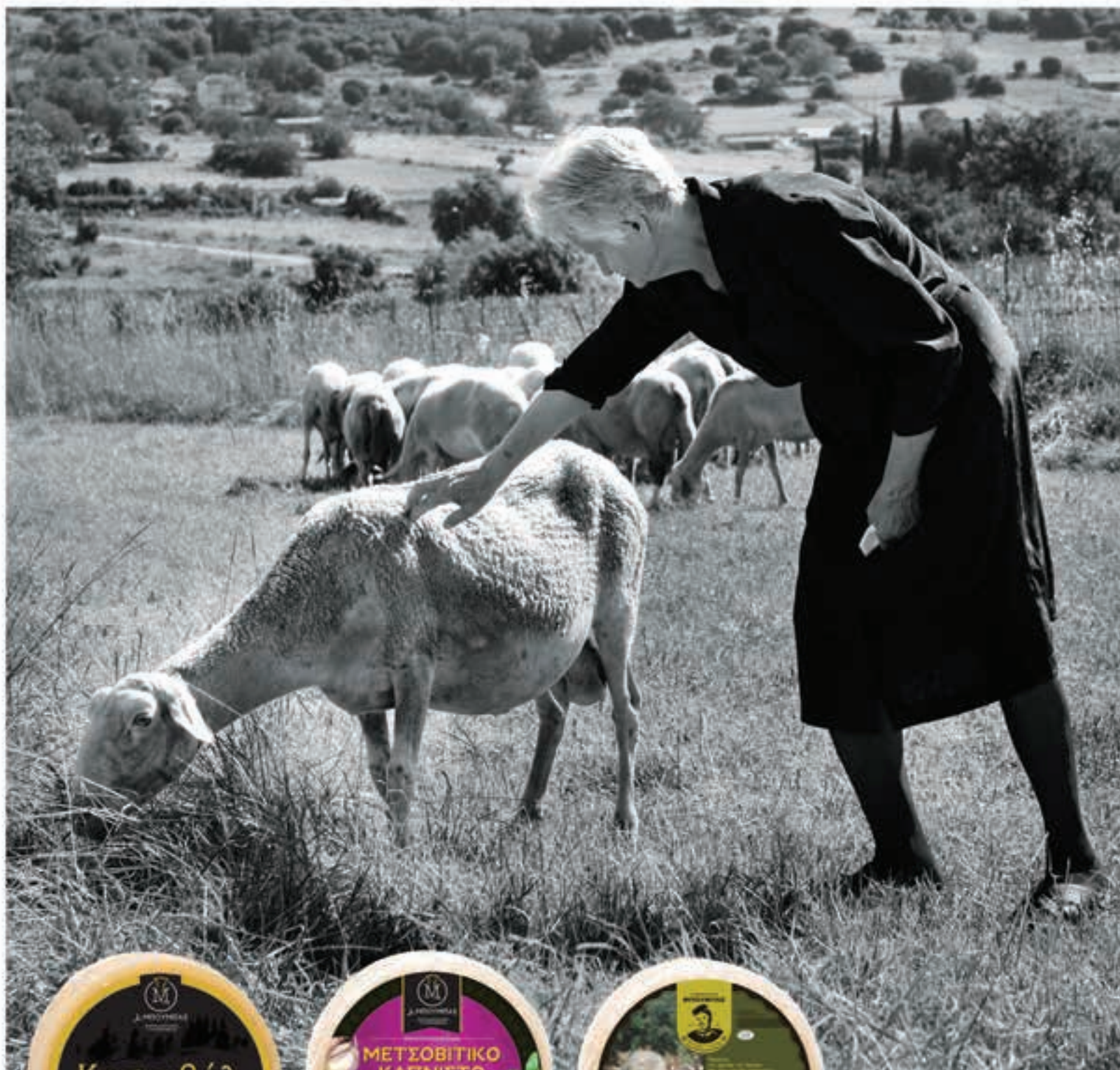
Τα αρώματα και τις γεύσεις του τόπου τους έφεραν στο τραπέζι τα τυριά και τα κρασιά της Κρήτης, αφήνοντας μια αίσθηση δύναμης.

ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΣΤΕΙΑΚΑΚΗ & ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΣΤΕΙΑΚΑΚΗ 20 ΜΗΝΩΝ

Τυροκομείο Στειακάκης

ΗΠΙΑ υπόγλυκη γεύση και πλούσιο άρωμα για τη Γραβιέρα Στειακάκη που παρασκευάζεται από ντόπιο αιγοπρόβειο γάλα που συλλέγεται καθημερινά από την περιοχή της Μεσσαράς του νομού Ηρακλείου Κρήτης. Και φυσικά ακόμη υψηλότερη προστιθέμενη αξία για την εκδοχή της με παλαιώση 20 μηνών, που αναδεικνύει στο έπακρο τις αρετές της πρώτης ύλης. Στη δοκιμή συνάντησαν τη βελούδινη δομή της ετικέτας Άσπρος Λαγός Βιδιανό 2024 του Οινοποιείου Δουλουφάκη, ένα στιβαρό και αρωματικά πολύπλοκο Βιδιανό, με αρώματα ώριμου πεπονιού, γιασεμιού και βανίλιας από το διακριτικό του βαρέλι. Στο στόμα πλούσιο, με βελούδινη υφή και φρεσκάδα που το κρατά ζωντανό. Η επίγευση είναι μακρά, με νότες μελιού και εσπεριδοειδών. Ένα κρασί που συνδυάζει ωριμότητα, δύναμη και ισορροπία, χαρακτηριστικό δείγμα του κρητικού δυναμισμού Να σημειωθεί ότι για η παλαιωμένη Γραβιέρα Στειακάκη θα έβλεπε με πολύ αγάπη δίπλα της και τα κόκκινα κρασιά της δοκιμής.

ΜΠΟΥΜΠΑΣ, αυτός με το τυρί...



ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟ ΜΕΤΣΟΒΟΥ ΓΕΥΣΕΙΣ
Στρατηγού Καλλάρη 37
Τ. 2651 076756 | 2651 076772 | 6949377318
EMAIL: dmpoumpas.tyrokomika@gmail.com
www.dmpoumpas-tyrokomika.gr  

τυροκομικά
ΜΠΟΥΜΠΑΣ





ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟ	ΕΙΔΟΣ ΤΥΡΙΟΥ	ΤΟΠΟΣ	
Αβραμούλης Τυροκομικά	Φέτα ΠΟΠ	Παραπόταμος Λάρισας	40
Αγροτικός Γαλακτοκομικός Συνεταιρισμός Καλαβρύτων	Φέτα ΠΟΠ	Καλάβρυτα	53
Αδαμόπουλος Σπύρος	Σφέλα ΠΟΠ Μεσσηνίας	Διαβολίτσι Μεσσηνίας	38
Αμάραντος Τυροκομικά Προϊόντα	Κασέρι ΠΟΠ	Καλαμπάκα	48
Αμφιλοχίας Γη	Φέτα ΠΟΠ Αμφιλοχίας	Κεχρινιά Αγρινίου	48
ΑΣ Οροπεδίου Λασιθίου «Δίκτη»	Γραβιέρα 12μηννης ωρίμανσης	Τζερμιάδο Λασιθίου	38
Αφοί Χονδράκη ΟΕ	Μυζήθρα Χονδράκη	Παναγιά Κεραμείων Χανιά	56
Βιο-Φάρμα Μανούση	Βιολογικό Κατσικίσιο Τυρί	Φέρες Έβρου	56
Γαλακτοβιομηχανία ΕΒΟΛ	Βιολογικό Κατσικίσιο τυρί	Βόλος	54
Γαλακτοκομική Τριπόλεως Παπαδόπουλος ΑΒΕΕ	Γίδινο τυρί	Κάψια Μαντινείας	43
Γαλακτοτυροκομικά Ζήσιμος	Φέτα ΠΟΠ	Λαμία	60
Γεράκι Τυροκομικά	Κεφαλοτύρι	Γεράκι Ηρακλείου	53
Δυτική Σταχτιάρης ΑΒΕΕ	Φέτα ΠΟΠ	Πάλαρος Αιτωλοακαρνανίας	53
ΔΩΔΩΝΗ	Φέτα ΠΟΠ	Ιωάννινα	58
ΕΑΣ Νάξου	Γραβιέρα Νάξου ΠΟΠ	Νάξος	60
ΗΠΕΙΡΟΣ ΑΕΒΕ	Κατίκι Δομοκού ΠΟΠ	Άρτα	45
Καράλης ΑΕ	Κεφαλογραβιέρα ΠΟΠ	Άρτα	57
Κτηνοτροφική Κέρκυρας	Σκληρογραβιέρα	Κυνοπιάστες Κέρκυρας	40
Μικρός Τσέλιγκας	Ανθότυρο	Τρίγλια Χαλκιδικής	46
Μπαλαντίνος Τυροκομικά Κρήτης	Γραβιέρα Κρήτης ΠΟΠ	Βαρύπετρο Χανίων	53
Μπάφας Βιομηχανία Γάλακτος Ηπείρου	Γραβιέρα με τρούφα	Άρτα	51
ΝΕΟΓΑΛ	Ανθότυρο	Δράμα	57
Οικογένεια Αλεξάκη	Πρόβειο τυρί άλμης	Γουριώτισσα Αιτωλοακαρνανίας	58
ΟΛΥΜΠΟΣ	Φέτα ΠΟΠ	Λάρισα	47
ΟΜΗΡΟΣ Βιομηχανία Γάλακτος ΑΕΒΕ	Βιολογική Φέτα ΠΟΠ	Τρίκαλα	45
Π. Κουβαράκης & Σία ΟΕ	Ξύγαλο ΠΟΠ	Χαμέζι Σπείας	54
Παραδοσιακό Τυροκομείο Κουτρομάνος	Τσαλαφούτι ΠΟΠ	Καρπενήσι	54
Ρούσσας ΑΕ	Γαλοτύρι ΠΟΠ	Αλμυρός Μαγνησίας	40
Σιαφρικάς Τυριά Ελληνικά	Μανούρι ΠΟΠ	Γρεβενά	48
Τυροκομείο Αρβανίτη	Γραβιέρα 1965	Θεσσαλονίκη	45
Τυροκομείο Αρίσταρχος	Γίδινο τυρί	Λουτρά Υπάτης Φθιώτιδα	51
Τυροκομείο Γιακουμάτου	Βαρελίσιο τυρί Κεφαλονιάς	Ληξούρι Κεφαλονιάς	48
Τυροκομείο Κάσου Γ. Βοναπάρτη	Μεριαρένο	Κάσος	39
Τυροκομείο Νικόλα Πιτταρά	Γραβιέρα Νάξου ΠΟΠ 12μηννης ωρίμανσης	Μέλανες Νάξου	56
Τυροκομείο Πάικο	Μπάτζος ΠΟΠ	Γιαννιτσά	51
Τυροκομείο Στειακάκης	Γραβιέρα με θυμάρι	Ηράκλειο Κρήτης	42
Τυροκομείο Τσιτσιρίδης - Το Σφακιανό	Γραβιέρα Σφακίων	Χώρα Σφακίων Χανιά	40
Τυροκομία Νάξου Εμμ. Β. Κουφόπουλος	Καπνιστή Γραβιέρα	Γαλανάδο Νάξου	46
Τυροκομικά Άνδρου Ασούτης Νίκος	Βολάκι Ανδρου	Κόρθι Άνδρου	40
Τυροκομικά Δουκίδης	Φέτα ΠΟΠ	Κομοτηνή	42
Τυροκομικά Κρήτης Αεράκης	Κεφαλοτύρι Κρήτης	Ηράκλειο	45
Τυροκομικά Μπούμπας - Μετσόβου Γεύσεις	Μετσοβίτικο Καπνιστό με σκόρδο και βασιλικό	Ιωάννινα	43
Τυροκομικά Προϊόντα Θερμής Δ. Σαντζηλιώτης ΑΒΕΕ	Κασέρι ΠΟΠ Μυτιλήνης	Θερμή Μυτιλήνης	43
Τυροκομική μονάδα Ευγενειάδη	Κατσικίσιο τυρί	Σκοπιά Σερρών	38
Τυροκομική Σταθώρη	Αθωνίτικο	Ιερισός Χαλκιδικής	47
Τυροσούρα	Κοπανιστή ΠΟΠ	Βήσσα Σύρου	58
Φάρμα Κουνάδης	Αρσενικό ΠΟΠ Νάξου	Κινίδарος Νάξου	39
Χώτος ΑΒΕΕ	Φέτα ΠΟΠ	Φαλάνη Λάρισας	58
Ortima-Egnil	Φέτα ΠΟΠ Ολυμπία	Καπελέτο Ηλείας	57
Zeus' Caven	Γραβιέρα Κρήτης ΠΟΠ 24μηννης ωρίμανσης	Χαράκι Αρχαίων Ηράκλειο Κρήτης	54

Ο κατάλογος των τυριών

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

— ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ —

Top 50

Πενήντα ελληνικά τυριά που ξεχωρίζουν

Ο κλάδος της τυροκομίας στην Ελλάδα συνεχίζει να αναζητά τη νέα του φυσιογνωμία, διερευνώντας τις ανάγκες της αγοράς, τις δυνατότητες της σύγχρονης τεχνολογίας αλλά και την προσφορά της απαιτούμενης πρώτης ύλης.

Η φετινή έκδοση του The Top50 by Τυροκόμος έρχεται σε μια δύσκολη στιγμή για την κτηνοτροφία που κάνει ακόμα δυσκολότερη την πρόσβαση των τυροκομικών επιχειρήσεων στην κατάλληλη πρώτη ύλη για την παρασκευή των αντίστοιχων τύπων τυριών. Την ίδια στιγμή η ζήτηση της αγοράς παρουσιάζει τις δικές της διαφοροποιήσεις, με τη Φέτα ΠΟΠ να διευρύνει πάντως την εμβέλειά της στις διεθνείς κυρίως αγορές και τις επιχειρήσεις του κλάδου να αγωνιούν για τη δυνατότητά τους να καλύψουν τις αντίστοιχες παραγγελίες.

Αυτό που παρατηρείται επίσης στο πέρασμα του χρόνου, είναι οι επιρροές που δέχεται η εγχώρια τυροκο-

μία από το εξωτερικό (άλλωστε η συστηματική παρουσία των Ελλήνων τυροκόμων στις διεθνείς εκθέσεις ενισχύει αυτές τις επιρροές), με το τελικό αποτέλεσμα να ισορροπεί κάπως παράξενα ανάμεσα στις παραδοσιακές συνταγές και τις «μοντέρνες» αναζητήσεις.

Σε κάθε περίπτωση, οι καινοτόμες επιλογές, όπως και πολλές από τις διαφοροποιήσεις που επιχειρούνται, έρχονται να καλύψουν και την ανάγκη ενίσχυσης της υπεραξίας των παραγόμενων προϊόντων και τη βελτίωση της οικονομικής θέσης των παραγωγών. Η έκδοση The Top 50 by Τυροκόμος είναι εδώ για να εντοπίσει αυτές τις πρωτοβουλίες, να αναδείξει με συστηματικό τρόπο την αξία τους και να διευκολύνει τις προσπάθειες των παραγωγών, πρώτον να πιστέψουν σε αυτό που κάνουν και δεύτερον να βρουν το δρόμο για τις αγορές.

Μια ποικιλία τυροκομικών προϊόντων από κάθε γωνιά της Ελλάδας παρουσιάζονται στις επόμενες σελίδες δίνοντας μια συνοπτική εικόνα της επιδεξιότητας των εγχώριων τυροκόμων.

ΠΙΣΩ ΑΠΟ ΤΗ ΛΙΣΤΑ



**ΙΣΤΟΡΙΑ
ΠΑΡΑΔΟΣΗ**



**ΠΡΩΤΗ ΥΛΗ
ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ**



**ΕΛΕΓΧΟΣ
ΠΟΙΟΤΗΤΑ**



**ΔΙΑΤΡΟΦΗ
ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ**



**BRANDING
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ**



**ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ
ΕΞΩΣΤΡΕΦΕΙΑ**



Ο ιδρυτής της Τυροκομικής μονάδας Γεώργιος Ευγενειάδης έχει περάσει σήμερα τα νιά στα παιδιά του Αντώνη και Μαρία.

1

Κατσικίσιο τυρί Ευγενειάδη

Από κοπάδια ελεύθερης
βοσκής σε πλούσια χλωρίδα

ΑΙΓΕΙΟ

Αυθεντική γεύση για το λευκό τυρί άλμης από 100% κατσικίσιο γάλα της Τυροκομικής μονάδας Ευγενειάδη με έδρα την Σκοπιά Σερρών. Η πρώτη ύλη προέρχεται από αίγες ελληνικής φυλής, που έχουν βελτιωθεί γενετικά, της ιδιόκτητης κτηνοτροφικής μονάδας. Πρόκειται για ζωικό κεφάλαιο ελευθέρως βοσκής σε δύσβατα εδάφη με πλούσια χλωρίδα. Στα υπόλοιπα προϊόντα της Τυροκομικής Μονάδας της οικογένειας Ευγενειάδη, η οποία με τέχνη και μεράκι δραστηριοποιείται στην τυροκομία εδώ και τρεις γενιές, ανήκουν μεταξύ άλλων η Γραβιέρα, η Μυζήθρα και το Κατσικίσιο γιασούρι. Σημειώνεται ότι το τυροκομείο είναι επισκέψιμο και η επιχείρηση συμμετέχει σε αγροτουριστικές δραστηριότητες της περιοχής της.

ημίσκληρο τυρί άλμης που παράγεται στη νότια Πελοπόννησο και αποτελεί προϊόν ΠΟΠ από το 1994. Φέρει το προσωνύμιο τυρί ή φέτα «της φωτιάς» -επειδή παράγεται με θέρμανση του τυροπήγματος, αν και κατά άλλη εκδοχή το όνομα αυτό οφείλεται στην πικάντικη γεύση της. Σημειώνεται ότι η λέξη «σφέλα» σημαίνει λωρίδα στη μεσσηνιακή τοπολαλιά και η ονομασία του τυριού οφείλεται στον τρόπο κοπής. Χρησιμοποιείται επιτραπέζια, ως συνοδευτικό, αλλά και στη μαγειρική. Τρώγεται ψητή στα κάρβουνα, σε σαγανάκι ή ωμή με λαδορίγανη και φρέσκο ψωμί, ως μεζές, συνοδεύει κρεατικά, όσπρια, λαχανικά, ζυμαρικά και αρτοσκευάσματα και συμμετέχει σε συνταγές. Δημιουργός το τυροκομείο του Σπύρου Αδαμόπουλου, το οποίο εδρεύει από το 1978, στο Διαβολίτσι Μεσσηνίας, η οικογενειακή παράδοση όμως ξεκινά το 1807. Σήμερα το τυροκομείο παράγει περισσότερα από 16 διαφορετικά είδη τυριών και είναι η πρώτη επιχείρηση που ξέφυγε από τα τετριμμένα της Φέτας και της Σφέλας που έβγαζε ο νομός Μεσσηνίας, ο οποίος σημειωτέον έχει άριστες συνθήκες σύγχρονης παραγωγής αιγοπρόβειου γάλακτος.

2

Σφέλα ΠΟΠ Αδαμόπουλος

Με εκλεκτής ποιότητας
γάλα Μεσσηνίας

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Ζωηρό άρωμα γάλακτος και βουτύρου, γεύση μεστή, πικάντικη, ελαφρά αλμυρή και όξινη με επίγευση που διαρκεί για τη Σφέλα ΠΟΠ του τυροκομείου Αδαμόπουλος. Ένα

3

Γραβιέρα ΑΣ Οροπεδίου Λασιθίου

Χρονιέρα, βουτυράτη,
βεηλούδινη στη γεύση

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Αρωματικά πολύπλοκη, βεηλούδινη στη γεύση με κομψή επίγευση, είναι η 12μηνης ωρίμανσης Γραβιέρα που παράγεται από τον Αγροτικό Συνεταιρισμό Οροπεδίου



Ένα νησί με πολύ πλούσια τυροκομική παράδοση είναι η Κάσος.

Λασιθίου στο Τζερμιάδο. Πρώτη ύλη αποτελεί το γάλα που προέρχεται από τα πρόβατα των 70 κτηνοτρόφων του Συνεταιρισμού από το οποίο επίσης παράγονται Κεφαλοτύρι, γλυκιά και ξινή Μυζήθρα και γιασούρτι και κυκλοφορούν στην αγορά με το brand «Δίκτη».

4

Μεριαρένο Κάσου Βοναπάρτη

Μη αποβουτυρωμένη Γραβιέρα της Κάσου

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Μέτριο προς σκληρό τυρί, με πολύ χαρακτηριστική βουτυράτη και πικάντικη γεύση, που αποκτά τον ιδιαίτερο χαρακτήρα του από τις διαδικασίες της άμεσης

τυροκόμησης και της ωρίμανσης για 12 μήνες είναι το Μεριαρένο ή Μεριάρι. Ανήκει στην πραγματικότητα στα τυριά που παράγονται ακόμη κατά τον πατροπαράδοτο τρόπο, από την επεξεργασία της περιορισμένης τοπικής γαλακτοπαραγωγής. Τυροκομείται αυθημερόν, με αιγοπρόβειο γάλα ημέρας, που αρμέγεται και σε δύο ώρες γίνεται τυρί, σε κεφάλια περίπου 2 κιλών. Το βραβευμένο Μεριαρένο παράγεται στο -πρώτο και μοναδικό- σύγχρονο Τυροκομείο Κάσου του Γιάννη Βοναπάρτη στο ακριτικό νησί του Αιγαίου, το οποίο ιδρύθηκε το 2009 και στην γκάμα των προϊόντων του διαθέτει μεταξύ άλλων επίσης Σιτάκα (ένα κρεμώδες σκουρόχρωμο τυρί με λίγο ξινή γεύση), Φέτα, Κεφαλοτύρι, Μυζήθρα, αλλά και βούτυρο και γιασούρτι. Ας σημειωθεί ότι το νησί της Κάσου έχει πλούσια κτηνοτροφική και τυροκομική παράδοση με τα τυριά να παρασκευάζονται στα μπητά.

5

Αρσενικό ΠΟΠ Νάξου Κουνάδη

Αιώνιες γεύσεις και άρωμα στο τραπέζι

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Βουτυρένια, απαλή υφή, πικάντικη γεύση και επίγευση γίδινου αρωματικού γάλακτος χαρακτηρίζουν ένα από τα πιο εμβληματικά τυριά των Κυκλάδων. Το Αρσενικό ΠΟΠ Νάξου, που παρασκευάζεται από μη παστεριωμένο αιγοπρόβειο γάλα στην ορεινή Νάξο, κατοχυρώθηκε ως ΠΟΠ το 2020. Δημιουργός ο Δημήτρης Κουνάδης, ο οποίος αφού φοίτησε στη Γαλακτοκομική Σχολή Ιωαννίνων, επέστρεψε στον τόπο του και με την οικογένειά του εξέλιξαν την κτηνοτροφική μονάδα τους σε επιχείρηση ιδιοπαραγωγής τοπικών τυριών.



Αρσενικό ΠΟΠ στην ωρίμανση

6

Φέτα ΠΟΠ Αβραμούλης

Με Βραβείο
ανώτατης γεύσης

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Άρωμα και πλούσια γεύση, για τη Φέτα ΠΟΠ Αβραμούλη που παρασκευάζεται από την οικογενειακή επιχείρηση Αφοί Δ. Αβραμούλη Ο.Ε. με έδρα τον Παραπόταμο Λάρισας από φρέσκο παστεριωμένο αιγοπρόβειο γάλα μονάδες της περιοχής Κατερίνης, Τεμπών και Αγιάς.



7

Γραβιέρα Σφακίων Τσιτσιρίδης

Σύγχρονη προσέγγιση,
οικογενειακός χαρακτήρας

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Ένα παραδοσιακό τυρί με μεστή και γεμάτη γεύση, φτιαγμένο από πρόβειο και γιδίσιο γάλα είναι η Γραβιέρα Σφακίων του Τυροκομείου Τσιτσιρίδης. Μια σύγχρονη μονάδα στο οροπέδιο Ασκύφου Σφακίων με ιστορία που έλκει τις ρίζες της από το 1950 η οποία παράγει τα προϊόντα της με την επωνυμία «Το Σφακιανό». Επικεφαλής ο Μανούσος Τσιτσιρίδης, που έχει στο πλάι του τον γιο του Στρατή, και οι δύο απόφοιτοι της Γαλακτοκομικής Σχολής Ιωαννίνων, συνδυάζοντας την παράδοση με τη σύγχρονη προσέγγιση στην παραγωγή. Να σημειωθεί ότι το ο τυροκομείο διαθέτει κατάστημα χονδρικής πώλησης στην Ηλιούπολη.

8

Σκληρογραβιέρα Κέρκυρας Λιναρά

Ανάμεσα σε Κεφαλοτύρι
και ώριμη Γραβιέρα

BLEND

Ένα ιδιαίτερο κερκυραϊκό τυρί που η Κτηνοτροφική Κέρκυρας της οικογένειας Λιναρά παράγει και τυποποιεί με τη φίρμα «Αρχόντισσα της Κέρκυρας», είναι η Σκληρογραβιέρα. Βουτυράτη αίσθηση, δυνατό άρωμα και τσουχτερή νοστιμιά, για ένα τυρί που παράγεται από αγελαδινό και αιγοπρόβειο γάλα και ωριμάζει το λιγότερο για τρεις μήνες. Πρόκειται για μια πλήρως καθετοποιημένη μονάδα στους Κυνοπιάστες, που παράγει μια μικρή γκάμα τυριών ενδεικτική της παραδοσιακής τοπικής κτηνοτροφίας. Η πρώτη ύλη προέρχεται από ιδιόκτητα κοπάδια ενώ η οικογένεια Λιναρά παράγει και σημαντικό μέρος των ζωοτροφών.

9

Βολάκι Άνδρου Ασούτη

Άρρηκτα συνδεδεμένο με
την παράδοση του νησιού

ΑΓΕΛΑΔΙΝΟ

Ένα βουτυράτο τυρί, η ιστορία του οποίου χάνεται στους αιώνες και συνδέεται άρρηκτα με τη μακρά κτηνοτροφική παράδοση του νησιού της Άνδρου. Το Βολάκι, που παρασκευάζεται κυρίως από αγελαδινό γάλα, πήρε το όνομά του από το χαρακτηριστικό του σχήμα, που μοιάζει με μικρή μπάλα και η παραγωγή του είναι μια τέχνη που απαιτεί υπομονή κι επιδεξιότητα. Όταν είναι φρέσκο, χρησιμοποιείται όπως και η Φέτα στην υπόλοιπη Ελλάδα, ενώ, όταν ξεραθεί και ωριμάσει, η γεύση του θυμίζει πικάντικο Κεφαλοτύρι. Δημιουργός το Τυροκομείο Ασούτη, που πρωτολειτούργησε το 2008, και παράγει τα περισσότερα από τα τυριά της Άνδρου.

10

Γαλοτύρι ΠΟΠ Ρούσσα

Στην κορυφή του κόσμου
της υψηλής γεύσης

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Ένα μαλακό αλειψώδους υφής τυρί, που ξεχωρίζει για την υπόξινη, ευχάριστη δροσερή γεύση και το πλούσιο άρωμά του είναι το Γαλοτύρι ΠΟΠ της Ρούσσας ΑΕ με την πολύ χαμηλή περιεκτικότητα σε λιπαρά. Όταν οικογένεια Ρούσσα αποφάσισε να αναβιώσει το παραδοσιακό Γαλοτύρι, ακολούθησε την τεχνική που χρησιμοποιούσαν οι νομάδες Σαρακατσαναίοι πρόγονοί της. Το αποτέλεσμα είναι ένα τυρί με παγκόσμια πλέον αναγνώριση, το οποίο εν έτει 2023 κατέκτησε την κορυφή και κέρδισε Τρία Αστέρια γεύσης, το βραβείο Golden Fork for Greece αλλά και την ύψιστη διάκριση Great Taste Supreme Champion 2023 στα Great Taste Awards.



Ο πρόεδρος & δ/ων σύμβουλος της Ρούσσας, Αλ. Μποτός, μαζί με τη Σοφία Αποστολάκη (αριστερά) παραλαμβάνουν τη διάκριση στο Λονδίνο.



Μια Φέτα ΠΟΠ με καταγωγή από τη Θράκη και παγκόσμιες διακρίσεις

11

Φέτα ΠΟΠ Δουκίδης

Εξήντα πέντε χρόνια
εμπειρίας στην τυροκομία

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Βραβευμένη περισσότερες από μία φορές στα World Cheese Awards και μάλιστα στην κορυφαία κατάταξη, η Φέτα ΠΟΠ Δουκίδης παράγεται από γάλα κτηνοτρόφων που βόσκουν τα κοπάδια τους στους πρόποδες του όρους Ίσμαρος

της Ροδόπης. Η τυροκομική ιστορία της οικογένειας ξεκινά από τον πρωτοπόρο για την εποχή του Ιωάννη Δουκίδη, που έκανε πράξη το όνειρό του το 1956 στην αυλή του σπιτιού του στην Ξυλαγανή Ροδόπης, με τις συνταγές παραγωγής των τυροκομικών προϊόντων να διατηρούνται αυτούσιες ως σήμερα. Οι σύγχρονες εγκαταστάσεις της εταιρείας βρίσκονται στη ΒΙ.ΠΕ Κομοτηνής και αποτελούνται από τη ζώνη γάλακτος με παραλαβή, αποθήκευση και παστερίωση, την κατετοποιομένη γραμμή παραγωγής, θαλάμους ψύξης, συσκευαστήριο, τμήμα λιανικής, καθώς και τη μονάδα επεξεργασίας λυμάτων. Τα προϊόντα της πωλούνται εδώ και δεκαετίες στις μεγαλύτερες αλυσίδες σούπερ μάρκετ και εξάγονται διεθνώς.

12

Γραβιέρα Στειακάκη με θυμάρι

Με όλα τα αρώματα
της κρητικής υπαίθρου

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Με πρώτη ύλη το ντόπιο γάλα που συλλέγεται καθημερινά από την περιοχή της Μεσσαράς του νομού Ηρακλείου Κρήτης και ντόπια αρωματικά βότανα παράγεται η παλαιωμένη Γραβιέρα Στειακάκη. Αρωματισμένη μάλιστα με

θυμάρι αποτελεί μια ιδιαίτερα εκλεκτή και δημοφιλή επιλογή ανάμεσα στην πλούσια γκάμα τυροκομικών προϊόντων της εταιρείας, η οποία περιλαμβάνει κλασικά κρητικά τυριά αλλά και καινοτόμες παραλλαγές. Πρόκειται για μια ιστορική εταιρεία που υπηρετεί την παράδοση της κρητικής τυροκομίας από το 1952 και για περισσότερες από τρεις γενιές. Αφοσιωμένη στην ποιότητα και στον παραδοσιακό τρόπο παραγωγής, χωρίς συντηρητικά, σε υπερσύγχρονες πλέον εγκαταστάσεις, γνωρίζει στους Έλληνες καταναλωτές τα κρητικά προϊόντα, διάσημα σ' όλο τον κόσμο για την υψηλή ποιότητά τους. Σημειώνεται ότι το Τυροκομείο Στειακάκης έχει λάβει παγκόσμια βραβεία για την ποιότητα των τυροκομικών του προϊόντων.



δυνατότητα να ανταποκριθεί άνετα στις δύσκολες απαιτήσεις της σύγχρονης αγοράς αλλά και να διατηρήσει τη γεύση του χθες στα τυριά της. Όλα τα παραγόμενα προϊόντα πληρούν τις προδιαγραφές ποιότητας που ορίζει ο ελληνικός κώδικας τροφίμων και οι ισχύουσες ευρωπαϊκές νομοθεσίες. Επίσης, διαθέτουν HACCP που εφαρμόζεται αυστηρά, σύμφωνα με το διεθνές πρότυπο ISO 22000-2005, FSSC22000, IFS, BRC και έγκριση από την AGROCERT.

13

Κασέρι ΠΟΠ Μυτιλήνης Θερμής

Σύγχρονη τεχνολογία και γεύση του χθες

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Λευκοκίτρινο χρώμα, ημί-σκληρη υφή και συμπαγής μάζα και μια ιδιαίτερη και πλούσια γεύση χαρακτηρίζουν το Κασέρι ΠΟΠ Μυτιλήνης με το brand «Θερμής», που παρασκευάζεται αποκλειστικά από αιγοπρόβειο ντόπιο γάλα. Σημειώνεται ότι η Λέσβος είναι η μόνη νησιωτική περιοχή, όπου επιτρέπεται, ήδη από το 1996, η παρασκευή ΠΟΠ Κασερίου. Δημιουργός η επιχείρηση Τυροκομικά Προϊόντα Θερμής Δ. Σαντζηλιώτης ΑΒΕΕ, μια σύγχρονη τυροκομική μονάδα, που ιδρύθηκε το 1980 από τον Δημήτρη Σαντζηλιώτη στη Θερμή Λέσβου. Το 2010 προχώρησε σε μεγάλη επένδυση εκσυγχρονισμού του μηχανολογικού της εξοπλισμού και των κτιριακών της εγκαταστάσεων, κίνηση που της έδωσε τη

14

Γίδινο τυρί Τριπόλεως

Από τη Γαλακτοκομική Παπαδόπουλος

ΑΙΓΕΙΟ

Παραδοσιακό λευκό τυρί από 100% γίδινο γάλα, που συλλέγεται από επιλεγμένους κτηνοτρόφους της Αρκαδίας. Δημιουργός η Γαλακτοκομική Τριπόλεως, μια οικογενειακή επιχείρηση με ιστορία στον κλάδο της γαλακτοκομίας από το 1945. Με τέχνη και σεβασμό στην παράδοση η οικογένεια Παπαδόπουλου κατάφερε με το πέρασμα των χρόνων να μετατραπεί σε μία από τις μεγαλύτερες γαλακτοβιομηχανίες της Αρκαδίας, διατηρώντας τον ιδιαίτερο χαρακτήρα της. Διαθέτει ιδιόκτητο εργοστάσιο επεξεργασίας γάλακτος 2.100 τ.μ. με μηχανικό εξοπλισμό υψηλής τεχνολογίας και διασφάλιση των αυστηρότερων ποιοτικών ελέγχων ενώ έχει επενδύσει σε ιδιόκτητο στόλο οχημάτων για την καλύτερη εξυπηρέτηση των πελατών.



Η Ελευθερία Μπούμπα στο κατάστημα λιανικής της οικογένειας

(© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ ΑΠΟ ΤΟ ΑΦΙΕΡΩΜΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΟΔΙΚΟΥ @CITYMAGTHESS ΣΤΑ ΙΩΑΝΝΙΝΑ)

15

Μετσοβίτικο Καπνιστό Μπούμπα

Αρωματισμένο με σκόρδο και βασιλικό

ΑΓΕΛΑΔΙΝΟ

Με όλο το βάθος και την ένταση που προσφέρει η παρασκευή του με την παραδοσιακή τεχνική της ελαστικής τυρόμαζας το Μετσοβίτικο Καπνιστό του τυροκομείου Μετσόβου Γεύσεις είναι ένα αυθεντικό τυρί από αγελαδινό γάλα υψηλής ποιότητας, που προσφέρει μια μοναδική γευστική εμπειρία με έντονο άρωμα καπνού

και πλούσια υφή. Αρωματισμένο μάλιστα με σκόρδο και βασιλικό προσφέρει μια επιπλέον απόλαυση. Η υφή του είναι μαλακή αλλά ελαστική, ιδανική για να καταναλωθεί σκέτο ή ψητό στη σχάρα. Δημιουργός, όπως προαναφέρθηκε, η εταιρεία Τυροκομικά Μπούμπας, μια οικογενειακή επιχείρηση, οι ρίζες της οποίας εντοπίζονται στο 1956, όταν ο Βασίλειος Μπούμπας και τα αδέρφια του ξεκινούσαν από το Μέτσοβο για να ξεχειμωλιάσουν τα πρόβατά τους στα Τρίκαλα. Η πρώτη ύλη για την πλούσια γκάμα τυριών της επιχείρησης, που περιλαμβάνει περισσότερους από 20 κωδικούς, προέρχεται από ζώα που ζουν ελεύθερα και μικρούς, ντόπιους παραγωγούς με τους οποίους συνεργάζεται εδώ και πολλά χρόνια, ενώ διαθέτει κατάστημα λιανικής στα Ιωάννινα.



Στα χέρια του Μιχάλη Αρβανίτη η πολυβραβευμένη 1965 Γραβιέρα με την πλούσια γεύση, που έχει κερδίσει παγκόσμια αναγνώριση.



Η ΟΜΗΡΟΣ λειτουργεί συνολικά έξι σταθμούς συλλογής γάλακτος.

16

Γραβιέρα «1965» Αρβανίτη

Από αγελαδινό και
αιγοπρόβειο γάλα

BLEND

Ένα τυρί με επετειακό χαρακτήρα που σηματοδοτεί τα πρώτα βήματα του Μανώλη Αρβανίτη στην τυροκόμηση το έτος 1965. Μια πολυβραβευμένη γλυκιά Γραβιέρα με πλούσιο άρωμα και μεστή γεύση από αγελαδινό και αιγοπρόβειο γάλα, που παλαιώνει τουλάχιστον έξι μήνες για να αναπτύξει τη γεύση της. Δημιουργός το Τυροκομείο Αρβανίτη, μια επιχείρηση με έδρα τη Νεοχωρούδα Θεσσαλονίκης που, αν και διατηρεί την οικογενειακή ταυτότητά της, βρίσκεται σε μια διαρκώς ανοδική πορεία με στοχευμένες επενδύσεις. 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.

17

Βιολογική Φέτα ΠΟΠ ΟΜΗΡΟΣ

Με πίστη στις αρχές της
βιώσιμης ανάπτυξης

ΠΡΟΒΕΙΟ

Από 100% ελληνικό βιολογικό πρόβειο γάλα προερχόμενο από πρόβατα τα οποία τρέφονται με βιολογικές τροφές και βόσκουν ελεύθερα σε πιστοποιημένες βιολογικές φάρμες είναι η Βιολογική Φέτα ΠΟΠ ΟΜΗΡΟΣ. Σημειώνεται ότι η ΟΜΗΡΟΣ Βιομηχανία Γάλακτος ΑΕΒΕ με έδρα τα Τρίκαλα ιδρύθηκε από την οικογένεια Γιαννίτση το 1984 και σήμερα αποτελεί έναν από τους μεγαλύτερους εισκομιστές ελληνικού αιγοπρόβειου γάλακτος. Διατηρώντας μακροχρόνια συνεργασία με πάνω από 2.500 Έλληνες κτηνοτρόφους συγκεντρώνει 45.000 τόνους πρώτης ύλης ετησίως ενώ εξαγεί τυροκομικά προϊόντα σε πάνω από 30 χώρες. Η εταιρεία συνεχίζει δυναμικά να αναπτύσσεται και να εκσυγχρονίζεται λειτουργώντας επί ελληνικού εδάφους δύο υπερσύγχρονα εργοστάσια στα Τρίκαλα.

18

Κεφαλοτύρι Κρήτης Αεράκης

Με γάλα από την
περιοχή των Αστερουσίων

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Σκληρό τυρί από αιγοπρόβειο παστεριωμένο γάλα με πλούσια γεύση και πλούσιο άρωμα, που μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως επιτραπέζιο αλλά και στη μαγειρική ως συστατικό συνταγής. Δημιουργός η εταιρεία Τυροκομικά Κρήτης Αεράκης που προμηθεύεται γάλα από κτηνοτρόφους της περιοχής των Αστερουσίων στα νότια του Νομού Ηρακλείου της Κρήτης με όλα τα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας να έχουν πιστοποίηση ISO 22000 2005.

19

ΗΠΕΙΡΟΣ Κατίκι ΠΟΠ Δομοκού

Στις επιταγές της
σύγχρονης διατροφής

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Από 100% αιγοπρόβειο γάλα, ακολουθώντας πιστά την παραδοσιακή στερεοελλαδίτικη συνταγή, το Κατίκι Δομοκού ΠΟΠ είναι ένα φρέσκο αλειφώδες τυρί με μοναδική υφή και γεύση, απαλό άρωμα και 13% λιπαρά. Αν και η ιστορία του ξεκινά το 1972, όταν η οικογένεια Αθανασίου ιδρύει το τυροκομείο της στο Περιβόλι Δομοκού, σήμερα η παραγωγή του γίνεται από την ΗΠΕΙΡΟΣ ΑΕΒΕ με όλα τα εχέγγυα μιας κορυφαίας τυροκομικής εταιρείας.



Μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε δεκάδες γλυκές ή αλμυρές συνταγές.

20

Ανθότυρο Μικρός Τσέλιγκας

Από την οικογένεια
Γαρίτση στη Χαλκιδική

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Με πρώτη ύλη από την κτηνοτροφική μονάδα της οικογένειας Γαρίτση, που αποτελείται από περισσότερα από 1.000 πρόβατα φυλής Lacaune, παράγεται το Ανθότυρο Μικρός Τσέλιγκας. Πρόκειται για μια καθετοποιημένη εκμετάλλευση στη Νέα Τρίγλια Χαλκιδικής, που παράγει κι εμπορεύεται τυροκομικά προϊόντα σε μια γκάμα που συνεχώς εμπλουτίζεται με νέους κωδικούς.

Τις βάσεις για τη «γέννηση» του «Μικρού Τσέλιγκα» έβαλε ο Βασίλης Γαρίτσης, όταν αποφάσισε να στρέψει την οικογενειακή εκμετάλλευση από αμιγώς κτηνοτροφική προς τη μεταποίηση. Σήμερα μαζί του «τρέχουν» την επιχείρηση οι κόρες του Χάιδω και Βάσω Γαρίτση, που αποτελούν την πέμπτη γενιά στην κτηνοτροφική ιστορία της οικογένειας και τη δεύτερη στη μεταποιητική, με την πρώτη να έχει φοιτήσει στη Γαλακτοκομική Σχολή των Ιωαννίνων και τη δεύτερη να έχει ολοκληρώσει τις σπουδές της στη Ζωοτεχνία στη Λάρισα. Σήμερα η δυναμικότητα τυροκόμησης της μικρής οικογενειακής οικοτεχνίας είναι 300 κιλά γάλα την ημέρα, ενώ το «στήσιμο», όσον αφορά τη γαλακτοπαραγωγή του κοπαδιού είναι στα 420 κιλά το χρόνο. Ας σημειωθεί ότι η οικογένεια Γαρίτση σπέρνει για χρήση ως ζωτροφές 1.200 στρέμματα κριθάρι και μπιζέλι.



Τη βάση για τη δημιουργία του Μικρού Τσέλιγκα έβαλε ο Βασ. Γαρίτσης.

21

Καπνιστή Γραβιέρα Κουφόπουλος

Ξεχωριστή γεύση δίνει
το κάπνισμα με βότανα

BLEND

Πλούσιο άρωμα και ιδιαίτερη γεύση για την Καπνιστή Γραβιέρα της Τυροκομίας Νάξου, στις πιο πρόσφατες βραβεύσεις της οποίας ανήκει το Χρυσό μετάλλιο στα Excellent Taste Awards 2025 στο Λονδίνο. Παρασκευάζεται από παστεριωμένο αγελαδινό και αιγοπρόβριο γάλα Νάξου και ωριμάζει από έξι μήνες μέχρι ένα έτος, ενώ καπνίζεται με βότανα

Νάξου. Να σημειωθεί ότι το τυροκομείο της οικογένειας του Εμμανουήλ Β. Κουφόπουλου «παντρεύει» τις παραδοσιακές μεθόδους τυροκομίας με τα πλεονεκτήματα που προσφέρει η σύγχρονη τεχνολογία. Πρόκειται για μια οικογένεια με παράδοση στην τυροκομία που ξεκινάει τέσσερις γενεές πίσω, η οποία λειτουργεί σήμερα τη σύγχρονη μονάδα στο πεδινό χωριό Γαλανάδο Νάξου ενώ διαθέτει και δύο καταστήματα: ένα στη Νάξο και ένα στο Χαλάνδρι Αττικής όπου μπορεί κανείς να προμηθευτεί τα προϊόντα της. Το γάλα που χρησιμοποιείται προέρχεται από ζώα ελευθέρως βοσκής και υπάρχει έλεγχος του τρόπου εκτροφής τους. Η Τυροκομία Νάξου παράγει 25 είδη τυροκομικών, πολλά από τα οποία έχουν επανειλημμένα βραβευθεί, αναβιώνοντας τα παραδοσιακά είδη του νησιού, αλλά και δημιουργώντας νέα είδη με πηγή έμπνευσης τον φυσικό πλούτο, όπως τα βότανα και το κρασί.



Από επιλεγμένα κοπάδια η πρώτη ύλη για την Τυροκομία Νάξου



Με μια ξεχωριστή οικογενειακή συνταγή η Φέτα ΠΟΠ ΟΛΥΜΠΟΣ

22

Φέτα ΠΟΠ ΟΛΥΜΠΟΣ

Με τον άνθρωπο και
τη φύση στο επίκεντρο

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Μεγάλη θρεπτική αξία και πλούσια και μεστή γεύση για τη Φέτα ΠΟΠ ΟΛΥΜΠΟΣ, που συνοδεύει ιδανικά το καθημερινό τραπέζι ως επιτραπέζιο τυρί αλλά ταιριάζει και σε πίτες και άλλες συνταγές. Η Φέτα ΠΟΠ ΟΛΥΜΠΟΣ αντλεί την ιστορία της από τα βοσκοτόπια και τα ελατοδάση της Πίνδου και η ξεχωριστή συνταγή της προέρχεται από την οικογενειακή ιστορία των ιδρυτών της επιχείρησης, η οποία επενδύει

σταθερά στη βιώσιμη ανάπτυξη και την καινοτομία. Η ΟΛΥΜΠΟΣ μέσω της δραστηριότητάς της δημιουργεί αξία τόσο για τους Έλληνες παραγωγούς, όσο και για τους καταναλωτές, παράγοντας προϊόντα προστιθέμενης διατροφικής αξίας. Κυκλοφορεί σε μοναδική κυλινδρική συσκευασία, 100% ανακυκλώσιμη, με εύχρηστο καπάκι που ανοίγει και ξανακλείνει. Υπενθυμίζεται ότι με τζίρο που θα ξεπεράσει τα 600 εκατ. ευρώ το 2025 - ο όμιλος Ελληνικά Γαλακτοκομεία έχει μπει στην τελική ευθεία για την οριστικοποίηση της μεγαλύτερης εξαγοράς στη 40χρονη επιχειρηματική του ιστορία, αυτή της ΔΩΔΩΝΗ. Ήδη η οικογένεια Σαράντη οραματίζεται ένα λαμπρό μέλλον για την ηπειρώτικη γαλακτοβιομηχανία, με τον Μιχάλη Σαράντη, εκ των ιδρυτών του ομίλου, να κάνει λόγο για «μια παγκόσμια εταιρεία» που θα πρωταγωνιστεί στις εξαγωγές Φέτας ΠΟΠ.



Επικεφαλής του πρώτου επισκέψιμου τυροκομείου ο Γ. Σταθώρης

23

Αθωνίτικο τυρί Σταθώρη

Σχήμα που παραπέμπει
στην κορυφή του Αθωνα

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Ιδιαίτερη γεύση λόγω της χειροποίητης τεχνικής παραγωγής και χαμηλά λιπαρά για ένα βραβευμένο τυρί που παράγεται από φρέσκο παστεριωμένο κατσικίσιο γάλα (90%) και πρόβειο. Η διαδικασία είναι χειροποίητη και τα τυριά παρασκευάζονται ένα - ένα σε μικρές τσαντήλες (τουλπάνια) ενώ αποκτούν τελικά ένα χαρακτηριστικό σχήμα το οποίο παραπέμπει στην κορυφή του Αθωνα. Δημιουργός η Τυρο-

κομική Σταθώρη, η πολυβραβευμένη επιχείρηση με έδρα την Ιερισσό Χαλκιδικής που 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 η παραδοσιακή μονάδα μετατράπηκε σε ένα υπερσύγχρονο τυροκομείο, στο οποίο σημειωτέον χορηγήθηκε το πρώτο Σήμα Επισκέψιμου Τυροκομείου στην Ελλάδα. Η συγκομιδή του γάλακτος γίνεται από κοπάδια που εκτρέφονται σε βοσκοτόπια της Χαλκιδικής και κοντά στα σύνορα του Αγ. Όρους και της Αν. Θεσσαλονίκης, από την οποία παράγονται τα τυροκομικά προϊόντα του όπως το φημισμένο κατσικίσιο Πετρωτό, το Μικρασιάτικο, το πολύ δημοφιλές Αριστοτέλειο από αιγοπρόβειο γάλα αλλά και κίτρινα αιγοπρόβεια τυριά με την παραγωγή να αγγίζει συνολικά τους 20 κωδικούς.

© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΝΙΚΟΣ ΠΑΝΑΓΙΩΤΙΔΗΣ



Η ιστορία του τυροκομείου ξεκινά από το 1930.

24

Μανούρι ΠΟΠ Σιαφαρίκα

Τέσσερις γενιές επιτυχούς πορείας στην τυροκομία

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Μεστή και βουτυράτη γεύση και συμπαγής υφή για το παραδοσιακό Μανούρι ΠΟΠ Γρεβενών που παρασκευάζει η Σιαφαρίκας Τυριά Ελληνικά. Η ιστορία του τυροκομείου ξεκινά από το 1930 ενώ από το 1975 η οικογενειακή επιχείρηση παραγωγής παραδοσιακών τυριών «Σιαφαρίκας», εδρεύει στο νομό Γρεβενών, σε μια άρτια εξοπλισμένη μονάδα παραγωγής και επεξεργασίας. Πρόκειται στην ουσία για 4ης γενιάς τυροκομείο, με επικεφαλής τον Βασίλη Σιαφαρίκα, το οποίο συλλέγει γάλα από τους νομούς Γρεβενών και Κοζάνης.



Η Βαγγελιώ Αντύπα ή αλλιώς «Τσοπάνα της Κεφαλονιάς» όπως συστήνεται και ο γιος της Γιώργος Γιακουμάτος

25

Βαρελίσιο τυρί Κεφαλονιάς

Ένα εκλεκτό και πικάντικο προϊόν

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Το θεσπέσιο τοπικό πικάντικο αιγοπρόβειο Βαρελίσιο τυρί, που απλά δεν έχει επίσημη άδεια χρήσης της ονομασίας «Φέτα ΠΟΠ», παρασκευάζεται το Τυροκομείο Γιακουμάτου στο Ληξούρι Κεφαλονιάς. Μια boutique μονάδα που παράγει με επικεφαλής τη Βαγγελιώ Αντύπα και τον γιο της Γιώργο Γιακουμάτο, απόφοιτο της Γαλακτοκομικής Σχολής Ιωαννίνων. Η πρώτη ύλη για τα προϊόντα τους προέρχεται από το γάλα των δικών τους ντόπιων αιγοπροβάτων και άλλων κτηνοτρόφων της περιοχής.

26

Κασέρι ΠΟΠ Αμάραντος

Με ζύμωμα και αλάτισμα στο χέρι

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Πλούσιο άρωμα κι ελαφριά βουτυρένια γεύση, η οποία γίνεται πικάντικη κατά την ωρίμανση, χαρακτηρίζει το Κασέρι ΠΟΠ Αμάραντος, που παρασκευάζεται από γάλα αιγοπροβάτων ελεύθερης βοσκής με τον παραδοσιακό τρόπο, με ζύμωμα και αλάτισμα στο χέρι. Η ιστορία της εταιρείας έλκει τις ρίζες της στο ομώνυμο ορεινό χωριό της Πίνδου ενώ σήμερα η παραγωγή γίνεται στη σύγχρονη μονάδα στην Καλαμπάκα με υψηλές προδιαγραφές παραγωγής αλλά με την ίδια προσήλωση στην παράδοση για ποιότητα και αυθεντική γεύση.

27

Φέτα ΠΟΠ Αμφιλοχίας Γη

Από επιλεγμένες πρώτες ύλες

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Έντονα αρώματα, πλούσια γεύση και ημίσκληρη υφή για τη Φέτα ΠΟΠ Αμφιλοχίας, που παρασκευάζεται με πρώτη ύλη από επιλεγμένες φάρμες παραγωγών της Αιτωλοακαρνανίας. Παράγεται στην υπερσύγχρονη μονάδα επεξεργασίας γάλακτος και γαλακτοκομικών προϊόντων στην Κεχρινιά Αγρινίου, που προέρχεται από τα σπλάχνα του Συνεταιρισμού «Ένωση Αγρινίου». Ένα brand που απευθύνεται σε όσους αναζητούν ένα ιδιαίτερο, αυθεντικό προϊόν υψηλής ποιότητας από αγνές πρώτες ύλες και γνησιότητα γεύσεων.



Αγνές πρώτες ύλες και γνησιότητα γεύσεων εξασφαλίζει το brand Αμφιλοχίας Γη.



ΟΡΓΑΝΩΣΗ

Agrenda



ΑΓΡΟΤΗΣ ΤΗΣ ΧΡΟΝΙΑΣ



Συνεπής στο ετήσιο ραντεβού με τον κόσμο της αγροτικής παραγωγής,
η εκδήλωση - θεσμός Αγρότης της Χρονιάς προγραμματίζεται φέτος
την Παρασκευή 5 Δεκεμβρίου στα Τρίκαλα στο Ananti Resort & Spa

ANANTI RESORT & SPA
ΤΡΙΚΑΛΑ 05.12.2025
SAVE THE DATE

www.agrotistisxronias.gr

Μεγάλοι Χορηγοί



Χορηγοί



Υποστηρικτές



28

Γίδινο τυρί Αρίσταρχος

Από το 1972
στα Λουτρά Υπάτης

ΑΙΓΕΙΟ

Παραδοσιακή συνταγή σε σύγχρονη εκτέλεση και πρόσφατα βραβευμένο με Χρυσό Μετάλλιο στα Specialist Awards 2025 είναι το Γίδινο τυρί του Τυροκομείου Αρίσταρχος. Φέτα ΠΟΠ, Μυζήθρα, Ξινοτύρι, Σαγανάκι, Γραβιέρα είναι κάποια από τα προϊόντα του Τυροκομείου που ξεκίνησε τη λειτουργία του το 1972 στους πρόποδες του όρους Οίτη, στα Λουτρά Υπάτης Φθιωτιδος.

29

Γραβιέρα με τρούφα Μπάφα

Η τρίτη γενιά συνεχίζει
παράδοση δεκαετιών

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Αυθεντική ηπειρώτικη συνταγή από παστεριωμένο, φιλτραρισμένο αιγοπρόβειο γάλα και μαύρη καλοκαιρινή τρούφα για την ιδιαίτερη Γραβιέρα του τυροκομείου Μπάφα με έδρα την Άρτα. Πρόκειται για μία εταιρεία που ξεκίνησε να μετράει τα βήματά της στην τυροκομία από το 1967 ενώ σήμερα η τρίτη γενιά συνεχίζει την παράδοση δεκαετιών. Η Βιομηχανία Γάλακτος Ηπείρου Μπάφας διαθέτει ένα ευρύ δίκτυο διανομής προϊόντων σε όλη την Ελλάδα και ισχυρό εξαγωγικό χαρακτήρα σε πάνω από 20 χώρες διεθνώς,

30

Μπάτζος ΠΟΠ Πάικο

Παράγεται με
συνταγή 80 ετών

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Υπόξινη, πικάντικη και αλμυρή γεύση μαζί με χαμηλά λιπαρά χαρακτηρίζουν τον Μπάτζο ΠΟΠ. Θεωρείται ένα από τα αρχαιότερα ελληνικά τυριά και προέρχεται από την παράδοση των κτηνοτρόφων της Βόρειας Πίνδου. Δημιουργός το Τυροκομείο Πάικο, το οποίο παράγει το εμβληματικό τυρί με βάση συνταγή μεγαλύτερη των 80 ετών με αγάπη και μεράκι και πρώτη ύλη γάλα αποκλειστικά από κοπάδια ντόπιων φυλών που εκτρέφονται ελεύθερα στους πρόποδες του Πάικου. Το σύγχρονο τυροκομείο στα Γιαννιτσά Πέλλας ιδρύθηκε το 2015 από τον Αθανάσιο Σταπατάρη, Τεχνολόγο Τροφίμων. Παράλληλα με το μεράκι για την παραγωγή Μπάτζου, το Τυροκομείο παράγει μεταξύ άλλων τα εξίσου γνήσια λευκά τυριά, Φέτα ΠΟΠ και το Γίδινο τυρί.



Το Τυροκομείο «Πάικο» ιδρύθηκε το 2015 από τον Αθανάσιο Σταπατάρη.



Λεπτό άρωμα και ντελικάτη γεύση, που δεν καλύπτει τα αρώματα του τυριού για τη Γραβιέρα με τρούφα Μπάφα.



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΝΑΣΟΣ ΜΠΙΖΜΠΙΚΟΣ

Ο Σπύρος Μπαλαντίνος, εκ των επικεφαλής του ομώνυμου τυροκομείου, με τον Γιάννη Πανάγο, εκδότη και διευθυντή του The Top50 by Τυροκόμος



Στην ιστορική Θέρισο οι ρίζες της παράδοσης της οικογένειας Μπαλαντίνου

31

Γραβιέρα Κρήτης ΠΟΠ Μπαλαντίνος

Με την παραδοσιακή
συνταγή της οικογένειας

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Πλούσιο άρωμα για την παραδοσιακή Γραβιέρα Κρήτης ΠΟΠ από φρέσκο πρόβειο και γίδινο γάλα τα οποία συγκεντρώνονται καθημερινά από τα βουνά των Χανίων και του Ρεθύμνου. Παρασκευάζεται με την παραδοσιακή συνταγή της οικογένειας Μπαλαντίνου, η οποία έχει διατηρηθεί αμετάβλητη για τέσσερις γενιές, με τις απαρχές στο ιστορικό χωριό Θέρισο του Ελ. Βενιζέλου, όπου από το 1928 η οικογένεια έχει δημιουργήσει ιστορία στο χώρο της τυροκομίας. Σήμερα και από το 2013 λειτουργεί η τεχνολογικά προηγμένη μονάδα, στο Βαρύπετρο Χανίων, με το τυροκομείο να παραλαμβάνει 15 τόνους γάλα την ημέρα για την παραγωγή μιας πλούσιας γκάμας τυροκομικών προϊόντων, τα οποία διακρίνονται σε εγχώριους και διεθνείς διαγωνισμούς.

32

Φέτα ΠΟΠ Καλαβρύτων

Ένας συνεταιρισμός
σε συνεχή εξέλιξη

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Πλούσια γεύση, πικάντικη, ελαφρώς αλμυρή και ποικίλα αρώματα χαρακτηρίζουν τη Φέτα ΠΟΠ του Αγροτικού Γαλακτοκομικού Συνεταιρισμού Καλαβρύτων, που ωριμάζει για τρεις μήνες και διατηρείται σε ξύλινα βαρέλια με άλμη. Πρόκειται στην πραγματικότητα για το κορυφαίο προϊόν του Συνεταιρισμού, το οποίο πωλείται αποκλειστικά από την αλυσίδα σούπερ μάρκετ Σκλαβενίτης, τοπικά στην Αχαΐα ενώ διακινείται και στο εξωτερικό. Σύμφωνα με τον πρόεδρό του Παύλο Σατολιά, καθημερινά ο Συνεταιρισμός παραλαμβάνει πάνω από 100 τόνους γάλακτος από 1.200 κτηνοτρόφους ενώ βρίσκεται σε μια συνεχή επενδυτική δραστηριότητα στο πλαίσιο της οποίας στα μέσα Οκτωβρίου εγκαινίασε το νέο εργοστάσιο ζωοτροφών.

33

Φέτα ΠΟΠ Δυτική Σταχτιάρης

Τέσσερις γενιές στην
Πάλαιο Αιτωλοακαρνανίας

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Αλμυρή και πλούσια γεύση για τη Φέτα ΠΟΠ της εταιρείας Δυτική Σταχτιάρης ΑΒΕΕ, η οποία εδώ και δεκαετίες, παράγει και προσφέρει βασισμένη σε παραδοσιακή συνταγή τη Φέτα ΠΟΠ Βόνιτσας ωριμασμένη σε ξύλινα βαρέλια οξιάς που κατασκευάζονται στο Μέτσοβο, όπως επίσης και τη Φέτα ΠΟΠ Βόνιτσας ωριμασμένη σε λευκοσιδηρά δοχεία. Στο τυροκομείο που δημιουργήθηκε το 2002 με έδρα την Πάλαιο Αιτωλοακαρνανίας οι διαδικασίες και ο ποιοτικός έλεγχος είναι πιστοποιημένα με ISO 22000.

34

Κεφαλοτύρι Κρήτης Γεράκι

Φημισμένα στην Κρήτη
τα Γερακιανά τυριά

ΠΡΟΒΕΙΟ

Δυνατή γεύση και άρωμα προσφέρει το σκληρό πρόβειο Κεφαλοτύρι του Τυροκομείου «Γεράκι». Με έδρα στο Ηράκλειο Κρήτης και συγκεκριμένα την περιοχή Γεράκι, η επιχείρηση της οικογένειας Σαμωνάκη, η οποία δραστηριοποιείται εδώ και τέσσερις γενιές με την παραγωγή και τη διάθεση παραδοσιακών τυροκομικών προϊόντων, παράγει, εκτός από το Κεφαλοτύρι, Γραβιέρα, Ανθότυρο και Ξινή Μυζήθρα, όπως και το «Παλιό Τυρί», το φημισμένο σκληρό πρόβειο Γερακιανό τυρί.



Με πρώτη ύλη εκλεκτό αιγοπρόβειο γάλα από επιλεγμένους παραγωγούς

35

Τσαλαφούτι ΠΟΠ Κουτρομάνος

Παράγεται στις όχθες του
Αγραφιώτη ποταμού

ΠΡΟΒΕΙΟ

Κρεμώδες τυρί με πλούσια και δροσερή γεύση που χρησιμοποιείται ως άλλειμμα σε σαλάτες και συνδυάζεται ιδανικά με κρεατικά και αλλαντικά ή ακόμα και σε απολαυστικά επιδόρπια. Το Τσαλαφούτι ΠΟΠ, χάρη στη φυσική του πρωτεΐνη και τη χαμηλή του περιεκτικότητα σε λιπαρά, αποτελεί εξαιρετική επιλογή για όσους ακολουθούν ισορροπημένη διατροφή. Πρόκειται για ένα τυρί που παράγεται εδώ και αρκετά χρόνια με τον παραδοσιακό τρόπο στην οροσειρά των Αγράφων, ενώ από το 2014 ο Ηλίας Κουτρομάνος, που διατηρεί παραδοσιακό τυροκομείο στο κέντρο του Καρπενησίου, κοντά στον Αγραφιώτη ποταμό, ξεκίνησε και ο ίδιος να το παράγει εμπορικά. Λίγα χρόνια μετά, το Τσαλαφούτι γίνεται ΠΟΠ αναδεικνύοντας την αυθεντικότητα του τύπου του.



Ηλίας Κουτρομάνος



Το Ξύγαλο ΠΟΠ Κουβαράκη ως προϊόν ωρίμανσης είναι ένα τυρί χαμηλό σε λακτόζη και εύπεπτο.

36

Ξύγαλο ΠΟΠ Κουβαράκη

Σύμβολο της Κρητικής
διατροφής

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Δροσερή, υπόξινη, ελαφρώς αλμυρή γεύση χαρακτηρίζουν το Ξύγαλο ΠΟΠ Σητείας του Τυροκομείου Κουβαράκη, ένα μαλακό αλοιφώδες τυρί, που μάλιστα βραβεύθηκε σε διεθνείς διαγωνισμούς γεύσης και ποιότητας. Το προϊόν, που έλκει την ιστορία του από τα αρχαία χρόνια και το 2010 καταχωρήθηκε στο μητρώο των ΠΟΠ, παράγεται από την επιχείρηση Π. Κουβαράκης & Σία ΟΕ με έδρα το Χαμέζι Σητείας και ο καταναλωτής μπορεί να το βρει σε πολλά καταστήματα τροφίμων στην Κρήτη αλλά και σε άλλες περιοχές της Ελλάδας. Το Ξύγαλο ΠΟΠ έχει πλούσια μικροχλωρίδα και χαμηλή λακτόζη ως συνέπεια της φυσικής ζύμωσης που κάνει μέσα στα ειδικά δοχεία όπου τοποθετείται το γάλα, το οποίο είναι αιγοπρόβειο, πρόβειο ελαφρώς αποβουτυρωμένο ή και

σκέτο γίδινο. Σημειώνεται ότι το γάλα που χρησιμοποιείται για την παρασκευή των προϊόντων του τυροκομείου Κουβαράκη είναι από την ευρύτερη περιοχή του Δήμου Σητείας.

37

Κατσικίσιο Βιολογικό ΕΒΟΛ

Φρέσκο κατσικίσιο γάλα
της Μαγνησίας

ΑΙΓΕΙΟ

Πρωτοπόρος στον κλάδο παραγωγής πιστοποιημένων βιολογικών προϊόντων γάλακτος η Συνεταιριστική Βιομηχανία ΕΒΟΛ με το ισχυρό κοινωνικό πρόσωπο, η οποία ιδρύθηκε το έτος 1952 μέσα στους κόλπους της ΕΑΣ Βόλου, προσφέρει πληθώρα προϊόντων, με την πιο εκλεκτή α' ύλη της Μαγνησίας και σε προσεγμένες ποιοτικές κι αισθητικές συσκευασίες. Αξίζει να σημειωθεί ότι η ΕΒΟΛ παράγει περισσότερους από 65 κωδικούς προϊόντων με το γάλα κακάο και την ιδιαίτερη χαρακτηριστική συσκευασία του να αποτελεί σήμα κατατεθέν.

38

Zeus ΠΟΠ Γραβιέρα Κρήτης

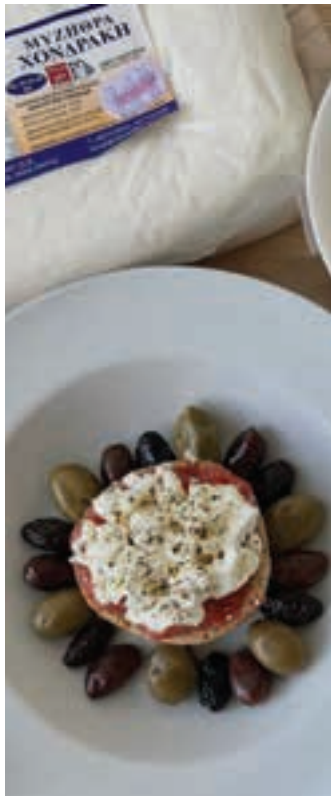
Με όλο το βάθος της
24μηννης παλαίωσης

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Κρεμώδης υφή, σύνθετα αρώματα και ελαφρώς αλμυρή και πικάντικη γεύση χαρακτηρίζουν την ΠΟΠ Γραβιέρα Κρήτης 24μηννης παλαίωσης του τυροκομείου Zeus Caven Ξυλούρης. Παρασκευάζεται από γάλα ντόπιων ζώων, που τρέφονται με την πλούσια βιοποικιλότητα των κρητικών βοτάνων -θυμάρι, ρίγανη, δίκταμο και φασκόμηλο- προσδίδοντας στο γάλα πλούσια γεύση, υψηλή διατροφική αξία και αξεπέραστη ποιότητα, ιδανική για γαλακτοκομικά προϊόντα υψηλής γαστρονομίας. Δημιουργός ο Μπάμης Ξυλούρης, ένας νεαρός τυροκόμος τρίτης γενιάς που έμαθε την τέχνη του τυριού από τον πατέρα και τον παππού του και σήμερα λειτουργεί το δικό του μικρό σύγχρονο τυροκομείο στο Χαράκι Αρχαίων Ηρακλείου Κρήτης.



Η ΠΟΠ Γραβιέρα Κρήτης συμπυκνώνει τη γεύση του τόπου που ωριμάζει στο χρόνο, για να προσφέρει μια εμπειρία εκλεκτού gourmet εδέσματος.



40

Γραβιέρα Νάξου ΠΟΠ Πιτταρά

Έντονος χαρακτήρας για την
εκδοχή 12μηνης ωρίμανσης

ΑΓΕΛΑΔΙΝΟ

Γεύση και χαρακτήρα που θα ζήλευε και η καλύτερη παρμεζάνα, όπως τονίζουν όσοι τη δοκιμάζουν, προσφέρει η ναυαρχίδα του Τυροκομείου Νικόλα Πιτταρά, Γραβιέρα Νάξου ΠΟΠ στην ιδιαίτερη εκδοχή της 12μηνης ωρίμανσης. Η

ιστορία της μονάδας Πιτταρά, της μεγαλύτερης μονάδας παραγωγής αγελαδινού γάλακτος που βρίσκεται σε νησί, φτάνει πίσω μέχρι το 1970, όταν ο Μανώλης Πιτταράς αγόρασε μια μοσχίδα για να πίνουν τα παιδιά του γάλα. Τα χρόνια πέρασαν, το κοπάδι μεγάλωσε και το 2009 δημιουργήθηκε στις Μέλανες της Νάξου το Τυροκομείο Πιτταρά, μια οικογενειακή επιχείρηση που λειτουργεί με πλήρες αίσθημα ευθύνης από την σπορά για την παραγωγή της ζωτροφής μέχρι τη συγκομιδή της, το τάϊσμα των ζώων αποκλειστικά από μη γενετικά τροποποιημένες ζωτροφές, το άρμεγμα και τη μεταφορά του γάλακτος στο τυροκομείο, δημιουργώντας εκλεκτά παραδοσιακά προϊόντα, που παρασκευάζονται

από φρέσκο αγελαδινό γάλα, αποκλειστικά από την ιδιόκτητη κτηνοτροφική μονάδα. Η γκάμα τυριών διατίθεται σε μεγάλες και μικρές αλυσίδες σούπερ μάρκετ σε όλη την Ελλάδα αλλά και σε delicatessen και επιλεγμένα σημεία. Το 2025 το Τυροκομείο Πιτταρά προσέθεσε στις πολλαπλές βραβεύσεις του την Πλατινένια διάκριση των Excellent Taste Awards 2025 για τη Γραβιέρα Νάξου ΠΟΠ και την κατάταξή της στην κορυφή της γεύσης από τον παγκόσμιο οδηγό Taste Atlas στα καλύτερα τυριά του κόσμου από παστεριωμένο γάλα. Με βάση τις πάνω από 30.000 αξιολογήσεις χρηστών του Taste Atlas το Τυροκομείο Πιτταρά αναδείχθηκε ως καλύτερος παραγωγός Γραβιέρας Νάξου ΠΟΠ.

39

Μυζήθρα Χονδράκη

Το αγαπημένο μαλακό
τυρί των Χανίων

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Μαλακό τυρί με γλυκιά και ελαφριά γεύση που παρασκευάζεται στα Χανιά και χρησιμοποιείται σε παραδοσιακές κρητικές συνταγές όπως τα χανιώτικα καλιτσούνια, ενώ είναι ιδανικό για χωριάτικη σαλάτα και ντάκο. Δημιουργός το τυροκομείο Αφοί Χονδράκη ΟΕ που βρίσκεται στην Παναγιά Κεραμείων Χανίων και δημιουργήθηκε το 2004 από τους Σήφη και Ανδρέα Χονδράκη. Γεννημένοι σε οικογένεια τυροκόμων και γνωρίζοντας αυτή την παραδοσιακή τέχνη της Κρήτης δημιούργησαν μια νέα μονάδα σεβόμενοι πάντα τον τοπικό πολιτισμό αλλά και τα ευρωπαϊκά νομοθετικά πλαίσια. Σημειώνεται ότι η επιχείρηση διαθέτει σύστημα ελέγχου HACCP-ISO 22000.



Η ψυχή της ναξιωτικής τυροκομίας στο πρόσωπο του Ν.Πιτταρά

41

Βιολογικό Κατσικίσιο Μανούση

Φρέσκο κατσικίσιο γάλα
της Μαγνησίας

ΑΙΓΕΙΟ

Έηπα γεύση για το Βιολογικό Κατσικίσιο τυρί του boutique τυροκομείου «BIOFARMA Μανούση», που παράγει μια ποικιλία από εξαιρετικά γαλακτοκομικά προϊόντα, όλα με πρώτη ύλη από τα ζώα της ιδιόκτητης κτηνοτροφικής μονάδας. Το τυροκομείο βρίσκεται δίπλα στην κτηνοτροφική μονάδα, δυτικά της πόλης των Φερών στον Έβρο, η οποία φιλοξενεί 300 πρόβατα Assaf και 250 κατσίκια της φυλής Δαμασκίου. Να σημειωθεί ότι τα προϊόντα της «BIOFARMA Μανούση» διατίθενται κυρίως στη κτηνοτροφική μονάδα, όπου οι πελάτες μπορούν να γνωρίσουν τους παραγωγούς και να μάθουν περισσότερα για τη διαδικασία παραγωγής.

42

Κεφαλο- γραβιέρα ΠΟΠ Καράλν

Από την Ήπειρο
σε όλο τον κόσμο

ΠΡΟΒΕΙΟ

Ιδιαίτερη, ελαφρώς πικάντικη γεύση και πλούσιο άρωμα για ένα παραδοσιακό σκληρό τυρί, που παρασκευάζεται από πρόβειο γάλα. Δημιουργός η Βιομηχανία Γάλακτος Ηπείρου Καράλν, που αποτελεί τον μεγαλύτερο εξαγωγέα του προϊόντος. Δεύτερης γενιάς τυροκόμος, ο Κωνσταντίνος Καράλν κατάφερε να μετεξελίξει ένα οικογενειακό τυροκομείο σε μια από τις πιο σύγχρονες γαλακτοβιομηχανίες κάνοντας γνωστά τα τυριά της Ηπείρου σε όλο τον κόσμο. Η υπερσύγχρονη μονάδα της, που βρίσκεται στη Φιλοθέη Άρτας, συνεργάζεται με 2.200 παραγωγούς στις περιοχές από το Μεσολόγγι μέχρι τα Ιωάννινα, που διαμορφώνουν τη ζώνη γάλακτός της και εισκομίζει κάθε χρόνο γύρω στους 30.000 τόνους γάλα, κυρίως πρόβειο και λίγο γίδινο. Στα υπόλοιπα προϊόντα του τυροκομείου συγκαταλέγονται Γίδινο τυρί, Κεφαλοτύρι, Γραβιέρα και Γραβιέρα με πιπέρια και ρίγανη, Ανθότυρο, βούτυρο και γιαούρτι, Πεκορίνο, Γαλοτύρι ΠΟΠ και άλλα παραδοσιακά προϊόντα, ενώ το «βαρύ πυροβολικό» είναι η Φέτα ΠΟΠ. Φυσικά ιδιαίτερη αναφορά αξίζει να γίνει στο Κασκαβάλ (Κασκαβάλι) Πίνδου, ένα τυρί που αναγεννήθηκε με πρωτεργάτη τη Βιομηχανία Γάλακτος Ηπείρου Καράλν, η οποία διαθέτει τη δική της ετικέτα στην αγορά πανελλαδικά από την αλυσίδα super market Σκλαβενίτης.



Με πρώτη ύλη από κοπάδια ελευθέρως βοσκής η Φέτα ΠΟΠ Ολυμπία

43

Φέτα ΠΟΠ Ολυμπία

Με τη μακρά εμπειρία
της Optima-Egnil

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Ωριμασμένη σε άλμη, από φρέσκο παστεριωμένο πρόβειο γάλα που προέρχεται από κοπάδια ελεύθερης βοσκής η Φέτα ΠΟΠ Ολυμπία με τη φυσική γεύση του μεσογειακού γρασιδιού και τη μακρόχρονη εμπειρία της OPTIMA-EGNIL εγγυάται μοναδική γεύση. Δημιουργός το εργοστάσιο γάλακτος της ΕΓΝΗΛ που από το 1978 παράγει και προσφέρει γαλακτοκομικά προϊόντα υψηλής ποιότητας με μοναδική γεύση, βασισμένη στις παραδοσιακές μεθόδους παραγωγής. Σε συνεργασία με κτηνοτρόφους



της ευρύτερης περιοχής των νομών Ηλείας και Αχαΐας, συλλέγει αιγοπρόβειο γάλα υψηλής ποιότητας από ζώα ελευθέρως βοσκής καθώς και από επιλεγμένες φάρμες. Από τα πρώτα χρόνια της λειτουργίας της η ΕΓΝΗΛ έχει κατακτήσει μια σημαντική θέση ανάμεσα στις βιομηχανίες του κλάδου στο νομό Ηλείας παράγοντας προϊόντα τα οποία απορροφούνται σχεδόν εξ ολοκλήρου στις αγορές της Ευρώπης. Η μονάδα είναι πιστοποιημένη με συστήματα διασφάλισης ποιότητας ISO BRC IFS HACCP. Αφουγκράζεται με προσοχή τις εξελίξεις και τις απαιτήσεις στην κατανάλωση και προσπαθεί να τις ικανοποιεί με τον καλύτερο δυνατό τρόπο, αποσπώντας θετικά σχόλια από τις ευρωπαϊκές αγορές, γιατί ο στόχος είναι η σταθερή ποιότητα των προϊόντων.

44

Ανθότυρο ΝΕΟΓΑΛ

Μία από τις ιστορικές
γαλακτοβιομηχανίες της
Βόρειας Ελλάδας

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Ενα τυρί τυρογάλακτος που παρασκευάζεται από αγελαδινό ή αιγοπρόβειο τυρόγαλα με την προσθήκη ελληνικού γάλακτος και κρέμας γάλακτος. 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. Με την παραλαβή του γάλακτος από κοντινές αποστάσεις παράγονται εξαιρετικά προϊόντα στο σύγχρονο εργοστάσιο.

45

Φέτα ΠΟΠ Χώτος

Τρεις γενιές
στην τυροκομία

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Ευχάριστη γεύση, όχι ιδιαίτερα αλμυρή, ελαφρώς υπόξινη και πλούσιο άρωμα χαρακτηρίζουν τη Φέτα ΠΟΠ της εταιρείας Χώτος, η οποία φημίζεται για την σταθερή της ποιότητα στο χρόνο. Η υφή της είναι μέτρια προς σκληρή, συμπαγής και δεν θρυμματίζεται ενώ ο χρόνος ωρίμανσής 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 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, μεταξύ άλλων και 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. Το προφίλ της εταιρείας, αν και οικογενειακό, είναι έντονα εξαγωγικό, καθώς το 80% της παραγωγής της διακινείται στην ΕΕ, αλλά και σε ΗΠΑ, Αυστραλία, Καναδά και Αραβικές χώρες.



46

Κοπανιστή ΠΟΠ Τυροσύρα

Το πικάντικο μαλακό τυρί
του Αιγαίου

ΑΓΕΛΑΔΙΝΟ

Με έντονο άρωμα στη μύτη και την πικάντικη αλμύρα να κυριαρχεί στη γεύση, η Κοπανιστή ΠΟΠ, το διάσημο για την πικάντικη, έντονη γεύση του τυρί των Κυκλάδων, δείχνει στη Σύρο τον στρογγυλό, ολοκληρωμένο αλλά και τολμηρό χαρακτήρα του. Δημιουργός η Τυροσύρα Τυροκομική ΟΕ που ξεκίνησε το 2013, όταν μία μικρή ομάδα παραγωγών γάλακτος την ίδρυσε με σκοπό την υποστήριξη της δραστηριότητας των μελών της μετά το κλείσιμο του κύριου συνεταιρισμού του νησιού. Στις σύγχρονες εγκαταστάσεις στον Βήσσα Φοίνικα, όπου εφαρμόζεται σύστημα HACCP, παράγεται μία γκάμα προϊόντων, από γάλα που παράγεται στη Σύρο.

47

Πρόβειο τυρί άλμης Αλεξάκη

Το 2024 ξεκίνησε να
λειτουργεί το τυροκομείο

ΠΡΟΒΕΙΟ

Με γάλα από την ιδιόκτητη κτηνοτροφική μονάδα παρασκευάζεται το Πρόβειο τυρί άλμης της οικογένειας Αλεξάκη, οι ρίζες της οποίας στην τυροκομία φτάνουν μέχρι τον προπάππου Κωστούλα Αλεξάκη, ο οποίος είχε στήσει στα Άγραφα. Επικεφαλής του της επιχείρησης με έδρα την Γουριώτισσα Αιτωλοακαρνανίας σήμερα είναι τα δύο νεαρά αδέρφια, Σταύρος και Δημήτρης Αλεξάκης, με σπουδές στην τυροκομία. Μια κάθετη επιχείρηση που εκτός από τα 1.200 πρόβατα της φυλής Lacaune διαθέτει τυροκομείο μικρής κλίμακας και ιδιόκτητο σημείο λιανικής πώλησης τροφίμων στο Αγρίνιο.



Μια πλήρως κάθετη επιχείρηση

48

Φέτα ΠΟΠ ΔΩΔΩΝΗ

Ταξίδι υψηλής ποιότητας
και αυθεντικής γεύσης

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Με όλα τα αρώματα και τη νοστιμιά που χαρίζει η φύση της Ηπείρου, η Φέτα ΠΟΠ ΔΩΔΩΝΗ πρωταγωνιστεί εδώ και χρόνια σε διεθνείς διαγωνισμούς γεύσης και ποιότητας όπου κατακτά τις υψηλότερες θέσεις. Μάλιστα το 2025 κατέκτησε για τρίτη χρονιά Superior Taste Award και Τρία Αστέρια από την ομάδα εμπειρογνομόνων του Διεθνούς Ινστιτούτου Γεύσης των Βρυξελλών (International Taste Institute). Για τη ΔΩΔΩΝΗ, η Φέτα είναι ένα κορυφαίο προϊόν της ελληνικής γαστρονομίας, που ξεκινά από την Ηπειρο και φτάνει στα τραπέζια καταναλωτών σε όλο τον κόσμο ταξιδεύοντας σε περισσότερες από 50 χώρες, κατακτώντας μερίδια σε απαιτητικές αγορές όπως οι ΗΠΑ.





Τρία αστέρια για τρίτη συνεχόμενη χρονιά κατέκτησε η Φέτα ΠΟΠ ΔΩΔΩΝΗ από την ομάδα εμπειρογνομώνων του International Taste Institute.

49

Φέτα ΠΟΠ Ζήσιμος

Εκλεκτή και βραβευμένη
με γάλα από τη μονάδα

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Μετά τις σπουδές του στη Γαλακτοκομική Σχολή Ιωαννίνων ο Βασίλης Ζήσιμος γύρισε στον τόπο του και στην οικογενειακή επιχείρηση Γαλακτοκομικά Ζήσιμος, η οποία ασχολείται με την παραγωγή εκλεκτών και βραβευμένων γαλακτοκομικών και τυροκομικών προϊόντων, στα οποία ανήκει και η εκλεκτή Φέτα ΠΟΠ. Πρώτη ύλη αποτελεί το γάλα από την κτηνοτροφική μονάδα που ανήκει στην οικογένεια και άλλους ντόπιους παραγωγούς, ενώ για να διασφαλιστεί η υψηλή ποιότητα παράγουν οι ίδιοι και ένα μέρος των ζωοτροφών. Σημειώνεται ότι η επιχείρηση διαθέτει δύο καταστήματα λιανικής στη Λαμία.



Ο Βασίλης Ζήσιμος στο περίπτερο της εταιρείας στη φετινή Απυγα.

50

Γραβιέρα Νάξου ΠΟΠ

Το μεγάλο καμάρι
της ΕΑΣ Νάξου

BLEND

Σκληρό τυρί, με υποκίτρινο χρώμα, λεπτή, ξηρή επιδερμίδα, συμπαγή ελαστική μάζα, μικρές διάσπαρτες οπές, φινό άρωμα, γλυκιά, λεπτή γεύση και πολύ χαρακτηριστική επίγευση. Η πολυβραβευμένη Γραβιέρα Νάξου ΠΟΠ εδώ και χρόνια έχει αναγνωριστεί ως ένα από τα δύο σπουδαιότερα προϊόντα του μεγαλύτερου νησιού των Κυκλάδων και ένα από τα κορυφαία ελληνικά τυριά, ενώ είναι ιδανικό για όλες τις χρήσεις, ως επιτραπέζια, για τρίψιμο, για σαγανάκι κ.ο.κ. Παρασκευάζεται από 80% αγελαδινό γάλα κατ' ελάχιστο και 20% αιγοπρόβειο γάλα κατά μέγιστο, με προσθήκη πυτιάς. Είναι η μοναδική ελληνική Γραβιέρα με βάση το αγελαδινό γάλα που έχει κατοχυρωθεί ως προϊόν ΠΟΠ. Επίσης, είναι πλούσια σε ασβέστιο, καθώς, για να παραχθεί ένα κιλό, χρησιμοποιούνται 11 κιλά γάλα. Αποτελεί τη «ναυαρχίδα» της παραγωγής και το πιο μεγάλο καμάρι της Ένωσης Αγροτικών Συνεταιρισμών Νάξου. Αξίζει να σημειωθεί ότι όλα ξεκίνησαν εν έτει 1955, όταν κάποιοι από τους αγροκτηνοτρόφους της Νάξου θέλησαν να φτιάξουν το δικό τους τυρί, λόγω του ότι η αγελαδοτροφία αναπτυσσόταν τότε γοργά και η παραγόμενη ποσότητα γάλακτος αυξανόταν. Άρχισαν, λοιπόν, να συγκεντρώνουν το γάλα τους, ενώ η τότε ΕΑΣ Νάξου τούς παρείχε την τεχνογνωσία. Έτσι προέκυψε η Γραβιέρα Νάξου, η οποία το 1996 πιστοποιήθηκε ως προϊόν Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης.



Για να παραχθεί ένα κιλό της Γραβιέρας Νάξου ΠΟΠ της ΕΑΣ Νάξου χρησιμοποιούνται 11 κιλά γάλα.

AGRENDΑ STUDIO



Έλα κι εσύ
στο agenda studio

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΠΑΡΑΛΙΔΗΣ

Τεχνογνωσία, εμπειρία και συνεχής εξέλιξη

ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ



Η εταιρεία ΠΑΡΑΛΙΔΗΣ ΑΕ με πολυετή τεχνογνωσία στο σχεδιασμό και την υλοποίηση παραγωγικού εξοπλισμού, προσφέρει λύσεις προσαρμοσμένες στις απαιτήσεις κάθε τυροκομικής μονάδας, από μικρές επιχειρήσεις έως βιομηχανικής κλίμακας εγκαταστάσεις. Η εταιρεία σχεδιάζει και κατασκευάζει εξοπλισμό βασικών

αναγκών, όπως ανοξείδωτα τραπέζια εργασίας, τραπέζια στράγγισης, ράφια, δεξαμενές γάλακτος και δεξαμενές αποθήκευσης και ωρίμανσης φέτας, μέχρι ολοκληρωμένα αυτοματοποιημένα συστήματα. Ο εξοπλισμός που



προσφέρει σχεδιάζεται με έμφαση στη λειτουργικότητα, την ανθεκτικότητα και την ευκολία συντήρησης.

Η ΠΑΡΑΛΙΔΗΣ αποτελεί την πρώτη εταιρεία που κατασκεύασε και διέθεσε αυτόματο γεμιστικό μηχάνημα καλουπιών φέτας στην Ελλάδα. Το σύστημα εξασφαλίζει την πλήρωση και κατανομή του τυροπήγματος στα καλούπια με αυτοματοποιημένο τρόπο, προσαρμοζόμενο στις ιδιαιτερότητες της παραγωγικής διαδικασίας κάθε πελάτη. Έτσι επιτυγχάνεται ακρίβεια στο γέμισμα και σταθερή ποιότητα προϊόντος, ανεξαρτήτως μεγέθους ή ρυθμού παραγωγής. Στο πλαίσιο της εξέλιξης των εφαρμογών της, έχει αναπτύξει

και ένα αυτόματο κοπτικό μηχάνημα σταθερής κοπής φέτας, το οποίο εντάσσεται στις διαδικασίες της συσκευασίας. Το σύστημα προσαρμόζεται στο επιθυμητό βάρος του τεμαχίου, στο χρόνο κοπής, σύμφωνα με τις προτιμήσεις του πελάτη και στη διάταξη ανάλογα το χώρο. Η τεχνολογία αυτή έχει πρόσφατα ενσωματωθεί στις λύσεις της εταιρείας, λειτουργώντας συμπληρωματικά με στόχο την αποτελεσματικότητα στη συσκευασία.

Η ΠΑΡΑΛΙΔΗΣ διαθέτει εκτεταμένη εμπειρία στην αυτόματη διακίνηση καλουπιών, με στάδια αναμονής και πλήρη αναστροφή καλουπιών φέτας επί γραμμής. Η τεχνογνωσία που διαθέτει σε αυτό τον τομέα επιτρέπει το συνδυασμό της λύσης με περαιτέρω αυτοματοποίηση, όπως:

- Αυτόματη ανάδευση και κοπή τυροπήγματος στους τυρολέβητες,

- Αυτόματο γεμιστικό καλουπιών φέτας,

- Αποστοίβαξη καλουπιών, για απομάκρυνση του προϊόντος, σε συνδυασμό με είσοδο των άδειων καλουπιών στην πλυντική μηχανή προς πλύσιμό τους.

Η φιλοσοφία της βασίζεται στην αξιοπιστία κατασκευής, τη σταθερότητα αποτελέσματος και την ομαλή ροή παραγωγής, προσφέροντας απτά οφέλη σε χρόνο, κόστος και ομοιομορφία προϊόντος. Με τεχνογνωσία, πρακτική εμπειρία και συνεχή εξέλιξη, στηρίζει την τυροκομία με λύσεις που ανταποκρίνονται στις πραγματικές ανάγκες της σύγχρονης παραγωγής.



ΠΑΡΑΛΙΔΗΣ

ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ



Με χρόνια εμπειρίας στο σχεδιασμό και την κατασκευή εξειδικευμένου εξοπλισμού επεξεργασίας τροφίμων, καλύπτοντας τις ανάγκες και τις απαιτήσεις της βιομηχανίας τροφίμων



Παραλίδης Ηλίας Α.Ε.
8ο χλμ. Θεσσαλονίκης-Κατερίνης
57009 Θεσσαλονίκη

www.paralidis.com
info@paralidis.com
Τ. 2310 752785

Τυροκόμος



και διαδικτυακά



tyrokomos



tyrokomos.gr



Newsletter

Στιγμές από το *Ελληνικό τυρί*



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΑΠΟ ΤΟ FACEBOOK ΣΤΑΘΟΡΗ ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΗ-STATHORIS DAIRY

Η σειρά παρουσίασης ακολουθεί γεωγραφικά κριτήρια

- 66** Τυροκομείο Πάικο | Γιαννιτσά Κιλκίς
- 68** Σιαφάρικας Τυριά Ελληνικά | Γρεβενά
- 70** Τυροκομικά Μπούμπας | Ιωάννινα
- 72** ΟΜΗΡΟΣ Βιομηχανία Γάλακτος ΑΕΒΕ | Τρίκαλα
- 74** ΟΛΥΜΠΟΣ | Λάρισα
- 76** Χώτος ΑΒΕΕ | Φαλάνη Λάρισας
- 78** Ρούσσας ΑΕ | Αλμυρός Βόλου
- 80** Τυροκομείο Κουτρομάνος | Καρπενήσι

- 82** Αμφιλοχίας Γη | Αγρίνιο
- 84** Συνεταιρισμός Καλαβρύτων | Καλάβρυτα
- 86** ΕΑΣ Νάξου | Νάξος
- 88** Τυροκομείο Νικόλα Πιπταρά | Νάξος
- 90** Τυροκομείο Κουβαράκη | Χαμέζι Σητείας
- 92** Τυροκομείο Στειακάκης | Ηράκλειο Κρήτη
- 94** Zeus Caven | Ηράκλειο Κρήτης
- 96** Τυροκομείο Τσιτσιρίδης | Ασκύφου Σφακίων

Ο επικεφαλής του
Τυροκομείου Πάικο,
Τεχνολόγος Τροφίμων,
Αθανάσιος Σταπατώρας





Αλάτι, γάλα και μαγιά το μυστικό της επιτυχίας

Και πολλή αισιοδοξία για το μέλλον της τυροκομίας

Με βασικό σλόγκαν το «αλάτι, γάλα και μαγιά» το Τυροκομείο Πάικο συνεχίζει ακάθεκτο την παραγωγή ποιοτικών τυροκομικών προϊόντων.

Με ναυαρχίδα πάντα τον Μπάτζο ΠΟΠ και βελτιώνοντας χρόνο με το χρόνο τη αρχική συνταγή του, το Τυροκομείο Πάικο προσελκύει συνεχώς νέους φανατικούς σε αυτό το είδος τυριού καταναλωτές, ατενίζοντας με αισιοδοξία το μέλλον του τυροκομικού κλάδου.

Ο «Μπάτζος» είναι ένα ιδιαίτερο Π.Ο.Π. ημίκληρο τυρί της Κεντρικής Μακεδονίας, της Δυτικής Μακεδονίας και της Θεσσαλίας, με πολλές ακανόνιστες σε όλη τη μάζα του τρύπες, ευχάριστη υπόξινη, ελαφρώς πικάντικη και αλμυρή γεύση. Το προϊόν αυτό φτιάχνεται με πολλή αγάπη και μεράκι και αποτελεί προσωπικό καθημερινό στοίχημα με την τελειότητα για τον Αθανάσιο Σταπατόρη. Με συνταγές 80 και πλέον ετών από παππούδες, του χωριού του Λάκκα Γιαννιτσών, καθώς επίσης και συμβουλές του πατέρα του Κωνσταντίνου Σταπατόρη, που εργάζονταν ως μάστορες στα παραδοσιακά τυροκομεία της περιοχής, του Ζαρκάδα, του Πρέμτη και του Στεργιούλα, με μυστικά που ελάχιστα γνωρίζουν, συνέθεσε στην ήδη υπάρχουσα συνταγή ένα προϊόν του οποίου η τεχνογνωσία είναι μοναδική.

Φέτα ΠΟΠ και Γίδινο

Παράλληλα με το μεράκι για την παραγωγή Μπάτζου, το Τυροκομείο Πά-



Παραδοσιακά τυροκομικά προϊόντα όπως ο Μπάτζος ΠΟΠ, διαθέτει στην αγορά το Τυροκομείο Πάικο.



ικο κερδίζει μέρα με τη μέρα μερίδιο αγοράς και με τα εξίσου γνήσια λευκά τυριά, τη Φέτα ΠΟΠ και το Γίδινο. Όλα τα προϊόντα είναι φτιαγμένα με γάλα που προέρχεται από κτηνοτροφικές μονάδες ελευθέρως βοσκής της περιοχής του όρους Πάικο με πρωταρχικό μέλημα την ποιότητα.

«Είναι η ίδια μας η ζωή»

«Η πίστη στη διατήρηση της παράδοσης, ο σεβασμός στο περιβάλλον, η εκμετάλλευση της σύγχρονης τεχνολογίας και η σφραγίδα ποιότητας αποτελούν τις κυρίαρχες έννοιες στη φιλοσοφία παραγωγής του τυροκομείου μου. Αγαπάμε αυτό που κάνουμε και έχουμε συνειδητοποιήσει πλέον πως η τυροκομία δεν αποτελεί ένα κομμάτι της ζωής μας, αλλά είναι η ίδια μας η ζωή...» αναφέρει χαρακτηριστικά ο επικεφαλής του τυροκομείου Αθανάσιος Σταπατόρης. Όπως ο ίδιος άλλωστε διηγείται: «Οι πρώτες μου εικόνες από την παιδική μου ηλικία, πέντε ετών περίπου, ήταν η γιαγιά μου να φτιάχνει στην αποθήκη του πατρικού μου σπιτιού Μπάτζο. Σε μια σκάφη στηριγμένη σε κλούβες, η τσαντίλα γεμάτη Μπάτζο, τυλιγμένη με κόμπους και βάρρος από πάνω, να προσπαθούμε να ξεκλέψουμε έστω μια μπουκιά φρέσκου τυριού. Τι αρώματα! Τι αναμνήσεις! Είναι εικόνες ανεξίτηλα χαραγμένες στο μυαλό μου, που δεν θα καθούν ποτέ και θα με καθοδηγούν σε κάθε βήμα της επαγγελματικής μου σταδιοδρομίας...».



Ο αυθεντικός τρόπος στην παραγωγή ελληνικού τυριού

Όπως παλιά, χωρίς αφαίρεση λιπαρών του γάλακτος τυροκομεί ο Σιαφαρίκας

Η ιστορία του τυροκομείου της οικογένειας Σιαφαρίκας, ξεκινά από το 1930. Αρχικά η συλλογή γάλακτος και η παραγωγή κασεριού γινόταν σε πέντε μικρές αλλά άριστα οργανωμένες για την εποχή, μονάδες, οι οποίες βρίσκονταν στα χωριά της ορεινής Πίνδου. Από το 1975 η οικογενειακή επιχείρηση παραγωγής παραδοσιακών τυριών με το brand «Σιαφαρίκας», εδρεύει στο νομό Γρεβενών, σε μια άρτια και πλήρως εξοπλισμένη μονάδα παραγωγής και επεξεργασίας. Πρόκειται στην ουσία για 4ης γενιάς τυροκομείο, το οποίο παράγει αυθεντικά παραδοσιακά τυροκομικά προϊόντα από φρέσκο αιγοπρόβειο γάλα που συλλέγεται από τους

νομούς Γρεβενών και Κοζάνης. «Θέλω να διαφοροποιηθώ από τη βιομηχανία, που δουλεύει το μεγάλο τονάζ», τονίζει ο Βασίλης Σιαφαρίκας, ο οποίος από το 2012 πήρε στα χέρια του το τιμόνι της οικογενειακής τυροκομικής μονάδας. Σεβόμενο την ιστορία και τις αρχές του τα προϊόντα του τυροκομείου παράγονται όπως παλιά χωρίς καμία επεξεργασία αφαίρεσης λιπαρών του γάλακτος. Αποτελεί για τους ανθρώπους της μονάδας επιθυμία και στόχο, κάθε οικογένεια που επιλέγει τα προϊόντα της να γεύεται αλλά και να αντιλαμβάνεται την ποιότητα και την τεράστια πολιτισμική κληρονομιά που κουβαλά στους ώμους της και επιθυμεί να παραδώσει στους επόμενους.

Συνολικά το Τυροκομείο Σιαφαρίκας συνεργάζεται σήμερα με περίπου 55 εκτροφές, κυρίως από τα Γρεβενά, αλλά και από την Κοζάνη και την Καστοριά και κάθε χρόνο εισκομίζει και επεξεργάζεται γύρω στους 800-900 τόνους γάλα, πρόβειο, γίδινο και αγελαδινό από ζώα που ζουν και τρέφονται σε ορεινές περιοχές εντός του Εθνικού Πάρκου της Βόρειας Πίνδου και της Βάλια Κάλντα. Το αποτέλεσμα είναι η άριστη ποιότητα του κατσικίσιου και πρόβειου γάλακτος, μιας ποιότητας που έχει ως τελικό αποτέλεσμα τυριά που δεν γεμίζουν απλώς το στομάχι... αλλά αγγίζουν τις καρδιές όλων αυτών που τα επιλέγουν.



Από φρέσκο γάλα, το οποίο δεν αποβουτυρώνεται ενώ όλη η διαχείρισή του στοχεύει στη διατήρηση της μέγιστης γεύσης τα προϊόντα Σιαφαρίκας.





Στόχος, η μέγιστη γεύση

Η ανάδειξη της αυθεντικότητας των τυριών που παράγει, τόσο ως προς τον τρόπο παρασκευής τους, όσο και σε σχέση με τη μέγιστη απόδοση στο τελικό προϊόν των ποιοτικών χαρακτηριστικών της πρώτης ύλης που χρησιμοποιεί, είναι το «μεγάλο στοίχημα» που θέλει να κερδίσει το Τυροκομείο «Σιαφαρίκας», με επικεφαλής σήμερα τον 4ης γενιάς τυροκόμο Βασίλη Σιαφαρίκα.



Παράγουμε
ΠΟΙΟΤΗΤΑ
από το 1980



www.siafarikas.gr





Μετσόβου Γεύσεις στο Ροδοτόπι Ιωαννίνων

Δυναμικό rebranding για το ιστορικό τυροκομείο

Ήταν το 1956, όταν ο Βασίλειος Μπούμπας και τα αδέρφια του ξεκινούσαν από το Μέτσοβο για να ξεχειμωνιάσουν τα πρόβατά τους στα Τρίκαλα, ακολουθώντας τα βήματα των γενιών που ήξεραν να ζουν σε αρμονία με τη φύση.

Με αγάπη για τη γη και σεβασμό στα ζώα, αποφάσισαν να δώσουν ζωή στο δικό τους τυρί -αρχικά αγοράζοντας γάλα και φτιάχνοντας μικρές ποσότητες με μεράκι. Δεν άργησε να έρθει και το πρώτο τους τυροκομείο, στο Λιαρό Μετσόβου. Αργότερα, δημιούργησαν δεύτερη μονάδα στα Ιωάννινα. Στην αρχή, λειτουργούσε ως ψυγείο, όμως σιγά σιγά άρχισε να στέλνει τις πρώτες παραγωγές προς την Αθήνα, μεταφέροντας τη γεύση της παράδοσης στην καρδιά της πρωτεύουσας. Το 1986, ήρθε και η πρώτη μεγάλη αναγνώριση: Ένα Χρυσό Μετάλλιο στη Μαδρίτη.

Νέο τυροκομείο «Μετσόβου Γεύσεις»

Σήμερα, ο εγγονός του ιδρυτή, Κωνσταντίνος Μπούμπας, συνεχίζει το όραμα της οικογένειας, συνδυάζοντας την παράδοση με τη σύγχρονη τεχνογνωσία. Το νέο τυροκομείο «Μετσόβου Γεύσεις» λειτουργεί στο Ροδοτόπι Ιωαννίνων, ενώ το πρατήριο, στο ιστορικό κέντρο της πόλης, στην οδό Στρατηγού Καλλάρη, παραμένει σταθερό σημείο αναφοράς εδώ και μισό αιώνα. Με την

ίδια αγάπη και φροντίδα, η οικογένεια Μπούμπα συνεχίζει να προσφέρει αυθεντικές γεύσεις που ξεχωρίζουν. Άλλωστε όπως οι ίδιοι λένε, «πριν από κάθε καλό τυρί, υπάρχει ένα καλό γάλα. Και πίσω από αυτό, υπάρχουν άνθρωποι»...

Γάλα από ελεύθερα ζώα και μικρές κτηνοτροφικές μονάδες

Η συλλογή γάλακτος είναι η καρδιά της τυροκομικής παράδοσης. Κάθε πρωί πριν καλά-καλά χαράξει ο ήλιος, κλειμώνει -καλοκαίρι, ανεξαρτήτως συνθηκών, γίνεται η περισυλλογή του γάλακτος από τους κτηνοτρόφους της περιοχής. Μέσα σε αυτούς είναι και η γιαγιά της οικογένειας Ελευθερία, η οποία προσφέρει το γάλα από τα βλαστάρια της (όπως τα αποκαλεί), τα τελευταία χρόνια. Τους καλοκαιρινούς δε μήνες όλο το πρόβειο και κατσικίσιο γάλα γίνεται φρέσκο παγωτό και frozen yogurt, το οποίο πωλεί η οικογένεια Μπούμπα στα δύο πρατήρια που διαθέτει.

Το γάλα συλλέγεται από ζώα που ζουν ελεύθερα, τρέφονται φυσικά και αντιμετωπίζονται με σεβασμό. Αυτό δεν είναι απλώς προϋπόθεση ποιότητας, είναι στάση ζωής, γι' αυτό κι επιλέγονται μικρές μονάδες. Αξίζει να αναφερθεί ότι στην πλούσια γκάμα τυριών Μετσόβου Γεύσεις ανήκει και το εμβληματικό Κασκαβάλ.

www.dimpoumpas-tyrokomika.gr





Η γιαγιά
Ελευθερία
προσφέρει για
την παραγωγή
της οικογένε-
νειας όλο το
γάλα από τα
βλαστάρια
της, όπως τα
αποκαλεί.



Από την Ήπειρο σε Αθήνα & νησιά

Τακτικά δρομολόγια προς Αθήνα, με σταθερούς συνεργάτες και αποστολή προϊόντων σε νησιωτικούς προορισμούς με ψυγεία πραγματοποιεί το Τυροκομείο Μπούμπα. Εξυπηρετεί καταστήματα λιανικής, χονδρέμπορους, εστιατόρια και ξενοδοχεία. Όλα τα προϊόντα συσκευάζονται στο τυροκομείο σε συσκευασίες vacuum των 250 gr, 500 gr και άνω. Τα δοχεία της Φέτας και του Κατσικίσιου τυριού διατίθενται σε 4, 7, 13 kg καθαρό βάρος.





Η ποιοτική τυροκομία κατακτά τις διεθνείς αγορές

Νέοι κωδικοί και δυναμική εμίσδυση στο χαλούμι για την ΟΜΗΡΟΣ

Συνώνυμη της παράδοσης, της τεχνογνωσίας και της ποιότητας στην ελληνική, αλλά και την κυπριακή πλέον, τυροκομία, η ελληνική γαλακτοβιομηχανία ΟΜΗΡΟΣ έχει εδραιώσει τη θέση της στη διεθνή αγορά τυροκομικών προϊόντων και συνεχίζει την αναπτυξιακή της πορεία μένοντας πιστή στο όραμα και τις αξίες της.

Η οικογένεια Γιαννίτση, με μία ιστορική διαδρομή 40 και πλέον ετών στο χώρο, επενδύει στρατηγικά στη δυναμική των Π.Ο.Π. προϊόντων, εξελίσσοντας ταυτόχρονα το προϊόντικό της μείγμα με μεθοδικότητα, που της επιτρέπει να ενισχύει διαρκώς την εξαγωγική της δραστηριότητα σε Ευρώπη, Αμερική και Ασία.

Διαθέτοντας ήδη περισσότερους από 50 κωδικούς φέτας και λευκών τυριών στο χαρτοφυλάκιό της, η ΟΜΗΡΟΣ προχώρησε πρόσφατα στην εξαγορά της ιστορικής και εδραιωμένης στο χώρο του χαλούμιού, κυπριακής εταιρείας Α.Hadjipieris LTD, προσθέτοντας ακόμα ένα Π.Ο.Π. προϊόν

υψηλής εξαγωγικής ζήτησης. Σύμφωνα με το επενδυτικό πλάνο της εταιρείας, η εξαγορά αυτή αποτελεί το πρώτο βήμα μίας νέας αναπτυξιακής σελίδας, που περιλαμβάνει τη δημιουργία υπερσύγχρονης παραγωγικής μονάδας εκτός ελληνικών συνόρων, με δυνατότητες παραγωγής 12.000 τόνων χαλούμιού ετησίως, μία επένδυση ύψους 30 εκατ. ευρώ.

Ασφάλεια και ποιότητα

Με στόχο την εξασφάλιση ακόμα πιο αποδοτικών ελέγχων σε επίπεδο ποιότητας και ασφάλειας, η ΟΜΗΡΟΣ ενσωματώνει διαρκώς νέες τεχνολογίες και συστήματα αυτοματισμού, καταφέροντας να παραμένει ευέλικτη και με εντυπωσιακούς χρόνους απόκρισης στις ιδιαίτερες ανάγκες των διεθνών αγορών, στις οποίες δραστηριοποιείται. Σύντομα, μάλιστα, ολοκληρώνεται η νέα επέκταση του εργοστασίου στα Τρίκαλα, με τη δημιουργία δεύτερης

γραμμής παραγωγής λευκών τυριών. Το έργο αυτό θα αυξήσει σημαντικά το capacity παραγωγής φέτας ΠΟΠ, καθώς η γραμμή ανεξαρτητοποιείται πλήρως από αυτή των λευκών τυριών.

Πρόσφατα, στη διεθνή έκθεση Anuga, η εταιρεία παρουσίασε τις νέες κυλινδρικές συσκευασίες φέτας και λευκών τυριών σε άλμη, και σύστησε στο διεθνές πελατολόγιό της τα νέα προϊόντα χαλούμιού με τη διαχρονική ποιότητα της Hadjipieris και την αναγνωρισμένη ταυτότητα της ΟΜΗΡΟΣ.

Με ένα επιμελώς σχεδιασμένο στρατηγικό πλάνο, που θέτει στο επίκεντρο την αξιοποίηση της τεχνογνωσίας και τη διασφάλιση υψηλής ποιότητας στα προϊόντα της, η εταιρεία έκλεισε τον κύκλο εργασιών του 2024 με αύξηση 20% και ετήσιο τζίρο που αγγίζει τα 90 εκατ. ευρώ, θέτοντας ακόμα πιο γερά θεμέλια για την επίτευξη των αναπτυξιακών της στόχων και για το 2025.



Στη διεθνή έκθεση Anuga 2025, η ΟΜΗΡΟΣ παρουσίασε, μεταξύ άλλων, τις νέες κυλινδρικές συσκευασίες φέτας και λευκών τυριών σε άλμη.



Ο πρόεδρος της
γαλακτοβιομηχανίας
ΟΜΗΡΟΣ Γιώργος
Γιαννίτσης
με τον CEO Χρήστο
Γιαννίτση (δεξιά)





Με ευθύνη και συνέπεια

Η ΟΛΥΜΠΟΣ αντιμετωπίζει τις κοινωνικές, περιβαλλοντικές και οικονομικές προκλήσεις με ευθύνη και συνέπεια, θέτοντας στο επίκεντρο την ευημερία των ανθρώπων, των τοπικών κοινωνιών και την προστασία του φυσικού περιβάλλοντος. Η κοινωνική προσφορά και η αφοσίωση στην πρωτογενή παραγωγή αποτελούν σταθερούς πυλώνες της εταιρικής της ταυτότητας, εκφράζοντας τη διαχρονική δέσμευση της ΟΛΥΜΠΟΣ προς τον παραγωγό, την ελληνική γη και την κοινωνία.

Στρατηγική βιώσιμης ανάπτυξης για τον άνθρωπο και τη φύση

Με σύγχρονη αντίληψη για την πρωτογενή παραγωγή κινείται η ΟΛΥΜΠΟΣ

Η ΟΛΥΜΠΟΣ γεννήθηκε από την ελληνική γη και τους ανθρώπους της. Από την πρώτη μέρα, παραμένει αφοσιωμένη στην πρωτογενή παραγωγή και την κοινωνική της προσφορά, με δράσεις που έχουν ουσία και διάρκεια στο χρόνο.

Η εταιρεία έχει χαράξει μια πορεία που χαρακτηρίζεται από την πίστη στην ποιότητα, τον σεβασμό προς την ελληνική φύση και τις παραδοσιακές αξίες που τη διέπουν. Οι άνθρωποι της ΟΛΥΜΠΟΣ, με το ίδιο πάθος και μεράκι, προσφέρουν αυθεντικά ελληνικά προϊόντα, αξιοποιώντας τα αγαθά της ελληνικής γης, προσφέροντας καθημερινά ένα αίσθημα εμπιστοσύνης και ασφάλειας στους καταναλωτές, σε κάθε σπίτι.

Η ΟΛΥΜΠΟΣ επενδύει σταθερά στη στήριξη των Ελλήνων παραγωγών, καλλιεργώντας μακροχρόνιες σχέσεις συνεργασίας με ανθρώπους που αγαπούν τα ζώα, φροντίζουν τη φύση και μοιράζονται τις ίδιες αξίες με την εταιρεία.



Η επιλογή παραγωγών που νοιάζονται για τον τόπο τους, ενισχύει την τοπική κοινωνία και οικονομία, συμβάλλοντας ουσιαστικά στην ανάπτυξη και ευημερία των αγροτικών περιοχών.

Βιολογικά και κατσίκισια προϊόντα

Από το 2006, η ΟΛΥΜΠΟΣ αναγνώρισε έγκαιρα την αξία των βιολογικών προϊόντων και συνέβαλε ενεργά στην ανάπτυξή τους, στηρίζοντας τον Έλληνα κτηνοτρόφο και ενισχύοντας την ελληνική

βιολογική κτηνοτροφία. Η συμβολή της στην παραγωγή κατσίκισιου γάλακτος υπήρξε καθοριστική. Η εταιρεία προσφέρει τεχνογνωσία και υποστήριξη στους παραγωγούς, ώστε να διασφαλίζεται η υψηλή ποιότητα του γάλακτος, είτε προορίζεται για τυροκόμηση είτε για πόσιμο. Με την ανάπτυξη των βιολογικών και κατσίκισιων προϊόντων, η ΟΛΥΜΠΟΣ έχει συμβάλει στη διατήρηση της απασχόλησης και στη δημιουργία νέων ευκαιριών για πολλές οικογένειες των ορεινών περιοχών της Ελλάδας.

Η φιλοσοφία της εταιρείας βασίζεται στην παραγωγή αγνών προϊόντων υψηλής ποιότητας, την ενίσχυση της απασχόλησης και την προώθηση μιας σύγχρονης αντίληψης για την πρωτογενή παραγωγή, με θεμέλιο τις ελληνικές αξίες. Η στρατηγική για βιώσιμη ανάπτυξη, με κέντρο τον άνθρωπο και τη φροντίδα για το μέλλον, αποτελεί αναπόσπαστο μέρος της καθημερινής λειτουργίας.



Τρεις γενιές στο εκλεκτό τυρί και το πύτιασμα στο χέρι

Στη Φαλάνη της Λάρισας γράφεται η ιστορία του τυροκομείου Χώτος

Η επίσημη ιστορία του θεσσαλικού τυροκομείου ξεκινά από τον Γιώργο Χώτο, ο οποίος μεταλαμπάδευσε με θέρμη την τέχνη του στους δύο του γιους, τον Ιωάννη και τον Θανάση, που έστησαν με προσωπικό μόχθο τη μονάδα στη Φαλάνη Λάρισας.

Βέβαια η δύναμη μιας παράδοσης χρόνων, όταν οι προπαπούδες της οικογένειας Χώτου ανεβοκατέβαζαν τα κοπάδια τους από την ορεινή Σαμαρίνα στον Θεσσαλικό κάμπο, ήταν αυτή που έδωσε στο υπερσύγχρονο τυροκομείο την ορμή της επιτυχίας.

Σήμερα με σεβασμό ως προς τον παραδοσιακό τρόπο παραγωγής και την ποιότητα, η τρίτη γενιά Χώτου έχει μπει δυναμικά στη δράση, τυροκομεί και ξεχωρίζει για τα προϊόντα της, τα οποία με την πλούσια μεστή γεύση τους, αναδεικνύονται σε αγαπημένα τυριά των Ελλήνων και όχι μόνο, κερδίζοντας ολοένα και πιο υψηλές διακρίσεις σε διαγωνισμούς γεύσης και ποιότητας.

Φυσικά υπεύθυνη για όλα αυτά είναι και η πρώτη ύλη, το πρόβειο και το γίδινο γάλα που προμηθεύεται η εται-



ρεία, και το οποίο προέρχεται από τις γύρω, κατά παράδοση γαλακτοπαραγωγικές, περιοχές όπως ο Αμπελώνας, ο Τύρναβος, η Φαλάνη, η Ροδιά, το Δαμάσι, το Μακρυχώρι κ.ά. Συνολικά σε ετήσια βάση συγκεντρώνει περί τους 13.000 τόνους γάλακτος από τους οποίους θα προκύψουν 3.000 τόνοι Φέτα και 600 τόνοι Μανούρι ΠΟΠ.

Η παραγωγή κορυφώνεται από τα Χριστούγεννα μέχρι και τον Αύγουστο, καθώς όπως σε αρκετά προϊόντα, έτσι και στη Φέτα και το Μανούρι υπάρχει εποχικότητα.

Περήφανοι για το Μανούρι ΠΟΠ

Η Χώτος ABEE μπορεί να περηφανεύεται πως είναι η πρώτη τυροκομική εταιρεία που ξεκίνησε να παράγει το Μανούρι ΠΟΠ, το μαλακό παραδοσιακό ελληνικό τυρί, δεν επαναπαύεται όμως στις δάφνες της.

Το προφίλ της τυροκομικής εταιρείας από τη Φαλάνη Λάρισας, αν και οικογενειακό, είναι έντονα εξαγωγικό, καθώς το 80% της παραγωγής της διακινείται στις χώρες - μέλη της ΕΕ, αλλά και σε ΗΠΑ, Αυστραλία, Καναδά και Αραβικές χώρες. Πρόκειται για ένα παγκοσμίως γνωστό τυροκομείο -και αναγνωρισμένο με το London Golden World Quality Award- για τη Φέτα ΠΟΠ και το Μανούρι ΠΟΠ ανάμεσα σε άλλες διακρίσεις.

Παράδοση και καινοτομία

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



Κορυφαίες διακρίσεις

Η ΕΤΑΙΡΕΙΑ Χώτος ABEE έχει βραβευτεί πολλές φορές, με πιο πρόσφατες διακρίσεις το Superior Taste Award από το Διεθνές Ινστιτούτο Γεύσης Βρυξελλών για τη Φέτα ΠΟΠ και το Μανούρι ΠΟΠ, καθώς και βραβεία Gold και Bronze στο Global Cheese Awards, το μεγαλύτερο φεστιβάλ τυριών στον κόσμο, για τα προϊόντα της, όπως το Μανούρι Χώτος ΠΟΠ και το Βιολογικό Μανούρι ΠΟΠ.



Γιώργος Χώτος, η τρίτη γενιά της οικογένειας





Σταθερή παρουσία σε 40 χώρες

Με διψήφιους ρυθμούς ανάπτυξης η εταιρεία συνεχίζει την ανοδική πορεία που διαγράφει τα τελευταία χρόνια με τη δραστηριοποίηση στις αγορές του εξωτερικού να αποτελεί βασικό πυλώνα επίτευξης των στρατηγικών της στόχων. Σημειώνεται ότι οι εξαγωγές φτάνουν μέχρι και στο 95% της ετήσιας παραγωγής της σε 40 χώρες. Αξίζει να σημειωθεί ότι είναι σταθερή η παρουσία της εταιρείας σε μεγάλες διοργανώσεις του εξωτερικού, όπως η Sial με στόχο να αφουγκραστεί κάθε φορά τις ανάγκες των καταναλωτών ώστε να ανταποκριθεί αποτελεσματικά στις προσφιλείς διατροφικές συνήθειες.

Στόχος, ένα αυθεντικό προϊόν με απaráμιλλη γεύση

Με συνεχείς επενδύσεις και πρωτοποριακό πνεύμα

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

Η παραγωγική δυνατότητα, οι τεχνικές, το πρωτοποριακό πνεύμα και οι συνεχείς επενδύσεις σε τεχνολογία, έρευνα και ανάπτυξη, σε συνδυασμό με το όραμα της ηγεσίας της, την εμπειρία και την παράδοση της οικογένειας, εγγυώνται την άριστη ποιότητα των προϊόντων της και αποτελούν τους βασικούς λόγους που σταδιακά η εταιρεία εξελίχθηκε, από μικρή οικογενειακή επιχείρηση σε μία από τις μεγαλύτερες



και πιο αξιόλογες ελληνικές βιομηχανίες τυροκομικών προϊόντων.

Το υπερσύγχρονο εργοστάσιο

Οι εγκαταστάσεις της βρίσκονται στον Αλμυρό Μαγνησίας, σε ένα τεχνολογικά υπερσύγχρονο εργοστάσιο με υψηλές προδιαγραφές ποιότητας, υγιεινής και ασφάλειας πιστοποιημένες από διεθνείς οργανισμούς. Παρά τη συνεχή τεχνολογική ανάβάθμιση του εξοπλισμού, η εταιρεία εξακολουθεί να θεωρεί το εργοστάσιο απλά ως ένα μέσο βελτίωσης

των παραδοσιακών τεχνικών και της παραγωγής σε άψογες συνθήκες υγιεινής, καθώς δεν επιθυμεί να διακινδυνεύσει την κορυφαία ποιότητα των τυριών της, που αποτελεί και το σημαντικότερο ανταγωνιστικό της πλεονέκτημα.

Υπήρξε πρωτοπόρος στην παραγωγή βιολογικής Φέτας στην Ελλάδα και παραμένει ο κυριότερος παραγωγός αυτού του προϊόντος που έχει διακριθεί επανειλημμένα στους διεθνείς διαγωνισμούς ποιότητας. Επιπλέον, είναι ο μεγαλύτερος παραγωγός και εξαγωγέας συσκευασμένης Φέτας που ωριμάζει με παραδοσιακό τρόπο σε ξύλινα βαρέλια από ξύλο οξυάς.

Μια από τις κορυφαίες στιγμές για την εταιρεία ήταν το 2023 όταν για πρώτη φορά στην ιστορία των Great Taste Awards, το Αυθεντικό Γαλοτύρι ΠΟΠ Ρούσσας, κατέκτησε την κορυφή με Τρία Αστέρια γεύσης, το βραβείο Golden Fork for Greece αλλά και την ύψιστη διάκριση Great Taste Supreme Champion 2023.





Η γεύση έχει αξία

Από το 1981 στην καρδιά της Ευρυτανίας

Με αυστηρή επιλογή πρώτης ύλης από ντόπιους κτηνοτρόφους

Στην ορεινή Ευρυτανία, εκεί όπου ο καθαρός αέρας και τα αγνά βοσκοτόπια των Αγράφων χαρίζουν γάλα εξαιρετικής ποιότητας, γεννήθηκε το 1981 το Τυροκομείο Κουτρομάνος. Μια οικογενειακή επιχείρηση που παραμένει πιστή στην τέχνη της παραδοσιακής τυροκόμησης, συνδυάζοντας τη σοφία των προηγούμενων γενεών με σύγχρονη τεχνογνωσία.

Με σεβασμό στη φύση, στους κτηνοτρόφους και στην τοπική κοινωνία, το τυροκομείο συνεργάζεται αποκλειστικά με παραγωγούς της Ευρυτανίας, συλλέγοντας 100% ελληνικό πρόβειο και κατσικίσιο γάλα. Κάθε προϊόν δημιουργείται με αυστηρή επιλογή πρώτης ύλης και μεράκι, για να φτάνει στον καταναλωτή η αυθεντική γεύση της ορεινής Ελλάδας. Η γκάμα των προϊόντων περιλαμβάνει το βραβευμένο Τσαλαφούτι ΠΟΠ Καρπενη-



Ο επικεφαλής Ηλίας Κουτρομάνος

σίου, την κορυφαία έκφραση της Ευρυτανικής γεύσης. Ένα κρεμώδες, δροσερό τυρί που έχει γίνει σήμα κατατεθέν του τυροκομείου. Δίπλα του, ξεχωρίζουν το Πρόβειο και Κατσικίσιο τυρί, η Γραβιέρα και Κεφαλογραβιέρα Ευρυτανίας, το Σαγανούρι, το Κλωτσούρι, η ξηρή Μυζήθρα, ο Ανθότυρος και το παραδοσιακό πρόβειο γιαούρτι. Η σειρά ολοκληρώνεται με σαλάτες και επιδόρπια, φτιαγμένα με γαλακτοκομική βάση και γεύση εμπνευσμένη από την ελληνική παράδοση.

Το Τυροκομείο επενδύει σταθερά σε σύγχρονες εγκαταστάσεις, πλήρως εξοπλισμένο συσκευαστήριο και πιστοποιήσεις ποιότητας, χωρίς να αλλοιώνει τον αυθεντικό χαρακτήρα της οικογενειακής παραγωγής. Η εταιρεία συμμετέχει σε εκθέσεις, στηρίζει την τοπική κτηνοτροφία και προβάλλει την Ευρυτανία μέσα από τα προϊόντα της.

Μια νέα εποχή

Από την 1η Ιανουαρίου 2026 το Τυροκομείο Κουτρομάνος εγκαινιάζει μια νέα εποχή, μέσω της συνεργασίας του με το Grivas Group, με στόχο την προώθηση και ανάδειξη του Τσαλαφουτιού ΠΟΠ τόσο στην Ελλάδα όσο και στο εξωτερικό. Μια συνεργασία που συνδυάζει την εμπειρία, την παράδοση και την εξωστρέφεια, φέρνοντας την αυθεντική γεύση της Ευρυτανίας πιο κοντά σε όλο τον κόσμο. Άλλωστε η αφοσίωση του Τυροκομείου στην ποιότητα έχει αναγνωριστεί μέσα από τέσσερις πανελλήνιες διακρίσεις γεύσης και ποιότητας, με το Τσαλαφούτι ΠΟΠ Καρπενησίου να πρωταγωνιστεί κάθε φορά ως πρεσβευτής της παράδοσης.



Προϊόν Εξαιρετικής Ποιότητας



ΠΑΡΑΓΕΤΑΙ ΜΕ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΜΕΘΟΔΟΥΣ
ΑΠΟ ΝΤΟΠΙΟ ΠΑΣΤΕΡΙΩΜΕΝΟ ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ ΓΑΛΛΑ
ΣΤΟ "ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟ ΚΟΥΤΡΟΜΑΝΟΣ"
ΣΤΟ ΚΑΡΠΕΝΗΣΙ, ΕΥΡΥΤΑΝΙΑΣ

📍 Αθανασίου Καρπενησιώτη 57, Καρπενήσι
☎ 22370 23056 - 6945 590244
✉ tirokomeio@gmail.com

Τσαλαφούτι
Π.Ο.Π
αλειψώδες τυρί
Καρπενησίου



ΠΟΠ/5041-15844.25





Στηρίζει την κτηνοτροφία και απογειώνει την τυροκομία

Ένα εξωστρεφές brand από τα σπλάχνα του ιστορικού συνεταιρισμού του Αγρινίου

Με σταθερό στόχο την περαιτέρω διεύρυνσή της η συνεταιριστική βιομηχανία της ΕΑΣ Αγρινίου συνεχίζει την ανοδική πορεία που πραγματοποιεί τα τελευταία χρόνια το brand «Αμφιλοχίας Γη», το οποίο λανσαρίστηκε το 2020. Μάλιστα, σύμφωνα με πρόσφατα οικονομικά στοιχεία, που αφορούν την τριετία 2022-2024 και παρουσιάστηκαν στα Ιωάννινα από τον Νίκο Δραμιτινό, διευθυντή πωλήσεων και marketing της εταιρείας, οι πωλήσεις του brand υπερδιπλασιάστηκαν. Πιο συγκεκριμένα το 2022 ο κύκλος εργασιών της Αμφιλοχίας Γη ήταν 6.971.407 ευρώ και το 2024 έφτασε τα 15.856.231 ευρώ. Κατά το ίδιο χρονικό διάστημα, οι ζημιές από 708.308 ευρώ «γύρισαν» σε κέρ-



δη 730.658 ευρώ -στοιχεία που αποτυπώνουν την εντυπωσιακή ανάπτυξη της. Σύμφωνα με τον κ. Δραμιτινό, το 60% του τζίρου είναι οι εξαγωγές σε χώρες της Ευρώπης όπως η Γερμανία, η Αυστρία, η Ιταλία και λιγότερο οι ΗΠΑ. Επίσης υπογράμμισε πως το 80% του τζίρου είναι από την Φέτα ΠΟΠ. Με αυτό λοιπόν το πανίσχυρο χαρτί αλλά και τα υπόλοιπα προϊόντα της, τη Γραβιέρα Αμφιλοχίας, την

Κεφαλογραβιέρα ΠΟΠ, το Τσαλαφούτι ΠΟΠ και το Πεκορίνο το brand Αμφιλοχίας Γη κινείται δυναμικά προς το μέλλον. Υπενθυμίζεται ότι στην εγχώρια αγορά τα συγκεκριμένα προϊόντα διατίθενται αποκλειστικά από τα καταστήματα της ΑΒ Βασιλόπουλος.

Η μονάδα στην Κεχρινιά Αγρινίου

Παραγωγικό κέντρο για τη γαλακτοβιομηχανία, η οποία εμφανίζει πλέον ένα ιδιαίτερα δυναμικό πρόσωπο, είναι η υπερσύγχρονη μονάδα επεξεργασίας γάλακτος και γαλακτοκομικών προϊόντων στην Κεχρινιά Αγρινίου, η οποία ιδρύθηκε το 2008 και βρίσκεται σε λειτουργία από το 2016, προερχόμενη από τα σπλάχνα του Συνεταιρισμού «Ένωση Αγρινίου».

Ισχυρός δεσμός με τον τόπο

Η Αμφιλοχίας Γη, στηριζόμενη στις δυνατές και μακροχρόνιες σχέσεις με τους παραγωγούς της Αιτωλοακαρνανίας, στην ανάγκη για προσφορά τυροκομικών προϊόντων υψηλής ποιότητας και διατροφικής αξίας, στην καθιέρωση των πλέον υψηλών προτύπων παραγωγής, στο σεβασμό του φυσικού περιβάλλοντος και της παράδοσης, αλλά και στις ανάγκες και τις προτεραιότητες του καταναλωτή, έχει δημιουργήσει ένα σήμα κατατεθέν, απόλυτα αναγνωρίσιμο από τον Έλληνα καταναλωτή, το οποίο θα πιστοποιεί την αυθεντικότητα και την υπεροχή των γεύσεων Αμφιλοχίας Γη.



Καλύτερη πρώτη ύλη, με συνέπεια καλύτερο τελικό προϊόν, θα προσφέρει το νέο εργοστάσιο ζωοτροφών του ΑΣ Καλαβρύτων, τα εγκαίνια του οποίου πραγματοποιήθηκαν πανηγυρικά στις 18 Οκτωβρίου.



Με επενδύσεις σχεδιάζει το μέλλον της Φέτας ΠΟΠ

Πρότυπο υγιούς συνεταιρισμού με 1.200 κτηνοτρόφους-παραγωγούς

Ο Αγροτικός Γαλακτοκομικός Συνεταιρισμός Καλαβρύτων ιδρύθηκε το 1972 στα Καλάβρυτα, παράλληλα με την εκκίνηση της λειτουργίας του εργοστασίου επεξεργασίας του ποιοτικού γάλακτος της ευρύτερης περιοχής για την παραγωγή τυροκομικών προϊόντων.

Το κύριο προϊόν παραγωγής του είναι η Βαρελίσια Φέτα ΠΟΠ, που ξεχωρίζει για την πλούσια γεύση της και τη σταθερή ποιότητά της. Παράγεται με παραδοσιακές μεθόδους και τις πιο αυστηρές προδιαγραφές υγιεινής και ελέγχου, ωριμάζοντας για τρεις μήνες σε βαρέλια οξιάς και διατίθεται αποκλειστικά από την αλυσίδα σούπερ μάρκετ «Σκλαβενίτης». Αξίζει να σημειωθεί ότι με βάση στοιχεία της αγοράς φέτας από την Επιτροπή Ανταγω-



νισμού ο Συνεταιρισμός Καλαβρύτων αποτελεί τον βασικό προμηθευτή του προϊόντος για την ελληνική αγορά με μερίδιο 15-20% περίπου ως προς την αξία και την ποσότητα. Παράλληλα ο Συνεταιρισμός επιχειρεί να υλοποιήσει προγράμματα προώθησης της φέτας ΠΟΠ στο εξωτερικό. Μαζί με τη φέτα ΠΟΠ προσφέρει επίσης μια ευρεία γκάμα τυροκομικών και γαλακτοκομικών προϊόντων όπως Γίδινο τυρί, Ξηρή Μυζήθρα, Αφίρι, Αλειφοτύρι και Βού-

τυρο, πρόβειο και κατσικίσιο γιαούρτι, φρέσκο αγελαδινό γάλα, κρέμα βανίλια, ρυζόγαλο και Γραβιέρα ενώ ετοιμάζεται να βγάλει στην αγορά αγελαδινό γιαούρτι και κατσικίσιο γάλα.

Μια υπερδραστήρια λοιπόν Οργάνωση που δεν σταματά σε όλη τη διάρκεια της πορείας της να επενδύει στον εκσυγχρονισμό και την ανάπτυξη των παραγωγικών μονάδων της, με τα εγκαίνια του νέου εργοστασίου ζωοτροφών στα μέσα Οκτωβρίου να επιβεβαιώνουν του λόγου το αληθές. Παράλληλα και μεταξύ άλλων ο Συνεταιρισμός Καλαβρύτων υπέβαλε και αναμένει την έγκριση από το επόμενο ΠΑΑ για ένα πρόγραμμα αξίας 5 εκατ. ευρώ που θα έχει ως στόχο τον εκσυγχρονισμό της γραμμής της φέτας ΠΟΠ.



Για τον τόπο του

Χάρη στη σταθερή κερδοφορία του, ο Συνεταιρισμός συμβάλλει στη μεγέθυνση της τοπικής οικονομίας, στηρίζει τον κοινωνικό ιστό των Καλαβρύτων και δίνει προτεραιότητα σε θέματα που αφορούν στην προστασία του περιβάλλοντος.



**Ο πρόεδρος του Συνεταιρισμού Καλαβρύτων
Παύλος Σατολιάς**



Δημήτρης Καπούνης, πρόεδρος ΕΑΣ Νάξου

Το 2026 η ΕΑΣ Νάξου θα τα εκατοστήσει

Τα 70 χρόνια εμπειρίας στην τυροκόμηση της περίφημης Γραβιέρας Νάξου ΠΟΠ συμπλήρωσε το 2025 η ΕΑΣ Νάξου. Παράλληλα, έχει ξεκινήσει ήδη τις προετοιμασίες για να γιορτάσει τα 100 χρόνια από την ίδρυσή της, το 2026. Στο πλαίσιο των εορτασμών, ο κραταιός ιστορικός συνεταιρισμός πρόκειται να υλοποιήσει σειρά εκδηλώσεων σε ολόκληρο το νησί της Νάξου, ενώ ήδη έχει συστήσει και ειδική επιτροπή η οποία είναι επιφορτισμένη με το να συλλέξει και να αναδείξει ορισμένα από τα προβλήματα που αντιμετωπίζει ο πρωτογενής τομέας της Νάξου και όχι μόνον.



Το μεγαλείο του Αιγαίου σε ένα εκλεκτό τυρί

Τα 100 της χρονία ετοιμάζεται να γιορτάσει η ΕΑΣ Νάξου

Η Γραβιέρα Νάξου ΠΟΠ είναι, αναμφίβολα, η «ναυαρχίδα» της παραγωγής και το πιο μεγάλο καμάρι της Ένωσης Αγροτικών Συνεταιρισμών Νάξου.

Το έτος 1955, κάποιοι από τους αγροτοκτηνοτρόφους της Νάξου θέλησαν να φτιάξουν το δικό τους τυρί, λόγω του ότι η αγελαδοτροφία αναπτυσσόταν τότε γοργά και η παραγόμενη ποσότητα γάλακτος αυξανόταν. Άρχισαν, λοιπόν, να συγκεντρώνουν το γάλα τους, ενώ η τότε ΕΑΣ Νάξου τούς παρείχε την τεχνογνωσία. Έτσι προέκυψε η Γραβιέρα Νάξου. Μάλιστα, επειδή το προϊόν κέρδισε τους καταναλωτές και η παραγωγή μεγάλωνε, η ΕΑΣ Νάξου προχώρησε (1996) στην πιστοποίηση της Γραβιέρας Νάξου ως προϊόν Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης.

Τι κάνει όμως τη Γραβιέρα Νάξου ΠΟΠ να ξεχωρίζει;

Η Γραβιέρα Νάξου ΠΟΠ είναι σκληρό



τυρί, με υποκίτρινο χρώμα, λεπτή, ξερή επιδερμίδα, συμπαγή ελαστική μάζα, μικρές διάσπαρτες οπές, φινό άρωμα, γλυκιά, λεπτή γεύση και πολύ χαρακτηριστική επίγευση κι εδώ και χρόνια έχει αναγνωριστεί ως ένα από τα δύο σπουδαιότερα προϊόντα του μεγαλύτερου νησιού των Κυκλάδων (σ.σ. το άλλο η Πατάτα Νάξου ΠΓΕ) και ένα από τα κορυφαία ελληνικά τυριά, ενώ είναι ιδανικό για όλες τις χρήσεις (επιτραπέζιο, για τρίψιμο, για σαγανάκι, κ.λπ).

Η Γραβιέρα Νάξου ΠΟΠ της ΕΑΣ Νάξου παρασκευάζεται από 80% αγελαδινό γάλα κατ' ελάχιστο και 20% αιγοπρόβειο γάλα κατά μέγιστο, με προσθήκη πυτιάς. Είναι η μοναδική ελληνική γραβιέρα με βάση το αγελαδινό γάλα που έχει κατοχυρωθεί ως προϊόν ΠΟΠ. Επίσης, είναι πλούσια σε ασβέστιο, καθώς, για να παραχθεί ένα κιλό, χρησιμοποιούνται 11 κιλά γάλα.

Πολλαπλές διεθνείς διακρίσεις

Τέλος, η Γραβιέρα Νάξου ΠΟΠ έχει αποσπάσει πολλές διακρίσεις, εγχώριες και διεθνείς. Μερικές από αυτές είναι το Χρυσό Βραβείο Γεύσης στο Φεστιβάλ Ελληνικών Τυριών (2011), το Χρυσό Βραβείο στο διαγωνισμό Taste Olymp Awards (2017, 2020) και τα δύο Αστέρια στον Διαγωνισμό Ανώτερης Γεύσης στο iTQi των Βρυξελλών (2015, 2016, 2018 και 2024).





Η πεμπτουσία της Ναξιώτικης τυροκομίας στα χέρια του Πιτταρά

Αποκλειστικά με το premium γάλα της ιδιόκτητης μονάδας η παραγωγή του τυροκομείου

Η ιστορία της μεγαλύτερης μονάδας παραγωγής αγελαδινού γάλακτος που λειτουργεί σε νησί ξεκινά τη δεκαετία του 1970, όταν ο Μανώλης Πιτταράς αγόρασε μια μοσχίδα, απλώς για να προσφέρει φρέσκο γάλα στα παιδιά του.

Με τα χρόνια, το κοπάδι αυξήθηκε και το 2009 ιδρύθηκε στις Μέλανες Νάξου το Τυροκομείο Πιτταρά -μια οικογενειακή επιχείρηση που λειτουργεί με συνέπεια και υπευθυνότητα, καλύπτοντας κάθε στάδιο της παραγωγής: Από τη σπορά και τη συγκομιδή των ζωοτροφών μέχρι τη φροντίδα των ζώων, το άρμεγμα και τη μεταφορά του γάλακτος στο τυροκομείο. Όλα τα προϊόντα παράγονται από φρέσκο αγελαδινό γάλα της ιδιόκτητης κτηνοτροφικής μονάδας, χωρίς γενετικά τροποποιημένες ζωοτροφές. Στα οικογενειακά κτήματα καλλιεργούνται καλαμπόκι και χειμερινά σιτηρά, καλύπτοντας σημαντικό μέρος των ανα-

γκών σε χορτονομή. Στο τυροκομείο, η αυστηρή τήρηση των κανόνων υγιεινής, η χρήση σύγχρονου εξοπλισμού, η επισημονική κατάρτιση του προσωπικού και ο σεβασμός στις παραδοσιακές τεχνικές εξασφαλίζουν άριστη ποιότητα.

Η πολυβραβευμένη σειρά τυριών του Τυροκομείου Πιτταρά περιλαμβάνει τη Γραβιέρα Νάξου ΠΟΠ Πιτταρά, ένα από τα ελάχιστα ελληνικά ΠΟΠ τυριά που παρασκευάζονται αποκλειστικά από αγελαδινό γάλα, με πλούσια βουτυρένια γεύση, τη Γραβιέρα Νάξου ΠΟΠ Πιτταρά 12μηννης ωρίμανσης, με βαθύτερο χαρακτήρα που θυμίζει εκλεκτή Παρμεζάνα, το Κεφαλοτύρι Νάξου Πιτταρά 12μηννης ωρίμανσης, με παραδοσιακή συνταγή αιώνων και πικάντικο προφίλ, τη Γραβιέρα Πιτταρά σε μπαστούνι, το Σκληρό Τυρί Σαγανάκι Πιτταρά, διαθέσιμο και σε γεύσεις όπως μπούκοβο, σκόρδο, βασιλικό, ρίγανη, πι-

πέρι και θυμάρι, το Ξινοτύρι Φρέσκο Νάξου Πιτταρά, γνωστό στις Κυκλάδες και ως Ξινομυζήθρα, το Ξινοτύρο Νάξου Πιτταρά και τη Μυζήθρα Γλυκιά Νάξου Πιτταρά.

Σερί διακρίσεων

Η Γραβιέρα Νάξου ΠΟΠ Πιτταρά ανακηρύχθηκε το Καλύτερο Ελληνικό Τυρί για το 2024 στα World Cheese Awards. Παράλληλα στα Excellent Taste Awards 2025 απέσπασε 8 βραβεία, μεταξύ αυτών Πλατινένιο για τη Γραβιέρα ΠΟΠ 12μηννης ωρίμανσης και Χρυσό για τα Γραβιέρα Νάξου ΠΟΠ, Γραβιέρα Πιτταρά Μπαστούνι, Κεφαλοτύρι Νάξου 12μηννης ωρίμανσης, Γλυκιά Μυζήθρα, Ξυνότυρο Νάξου, Φρέσκο Ξυνότυρι Νάξου και το πρωτοεμφανιζόμενο Ανθότυρο Νάξου. Επίσης στα International Taste Institute 2025 απέσπασε 12 Αστέρια για 6 προϊόντα, μεταξύ αυτών 3 Αστέρια για τη Γραβιέρα Νάξου 12μηννης παλαίωσης.





ANIMAL
WELFARE



Στην κορυφή του κόσμου

Στην πρώτη θέση της λίστας του Taste Atlas με τα 100 καλύτερα τυριά του κόσμου από παστεριωμένο γάλα βρίσκεται η Γραβιέρα Νάξου ΠΟΠ Πιτταρά. Με βάση τις 30.000 αξιολογήσεις χρηστών του Taste Atlas το Τυροκομείο Πιτταρά αναδεικνύεται ως καλύτερος παραγωγός Γραβιέρας Νάξου



Ξύγαλο Σητείας ΠΟΠ, το εκλεκτό ορεκτικό

Όλο το άρωμα της γης της Σητείας από το Τυροκομείο Κουβαράκη

Μια ιστορία επιτυχίας ξεκινά κάπου στο 1979, όταν για πρώτη φορά ο Ιωάννης Κουβαράκης παρήγαγε το παραδοσιακό Ξύγαλο της Κρήτης και το έκανε γνωστό μέσω της μικρής επιχείρησης γαλακτοκομικών και τυροκομικών που λειτουργούσε στη Σητεία.

Το έτος 2007 η επιχείρηση Κουβαράκης Παντελής & Σία ΟΕ (Παντελής, Κωνσταντίνος και Γεώργιος Κουβαράκης) έκανε πρόταση για να γίνει το προϊόν ΠΟΠ και πραγματοποιήθηκε η σχετική μελέτη. Τρία χρόνια μετά, το 2010, έγινε δεκτή η πρόταση και το Ξύγαλο εγγράφηκε στα μητρώα ΠΟΠ (Προϊόν Ονομασίας Προέλευσης) της ΕΕ. Ως εκ τούτου η επίσημη



πλέον ονομασία είναι Ξύγαλο ή Ξίγαλο Σητείας ΠΟΠ.

Πρόκειται για ένα ιδιαίτερο τυρί. Αλοιφώδες, κάπως κοκκώδες, με απόχρωση του λευκού χρώματος στην όψη και ελαφριά αλμυρή και υπόξινη γεύση. Παράγεται από πρόβειο ή γίδινο γάλα

ή και μείξη αυτών με τις πρωτεΐνες και τα λιπαρά του να βρίσκονται σε απόλυτη αρμονία.

Προϊόν φυσικής ζύμωσης

Το Ξύγαλο ΠΟΠ είναι ένα τυρί ωρίμανσης. Αφήνεται σε φυσική ζύμωση για όσο χρονικό διάστημα χρειαστεί ενώ συνέπεια αυτής της διαδικασίας είναι ένα προϊόν χαμηλό σε λακτόζη και εύπεπτο. Καταναλώνεται μόνο του ή γίνεται ιδανικό συνοδευτικό πολλών άλλων τροφίμων (ψωμί, παξιμάδι, πατάτες, διάφορα κρέατα, ντολμαδάκια, σαλάτες κ.ά.). Ένα από τα πιο καταξιωμένα ΠΟΠ προϊόντα της Κρητικής Ελληνικής διατροφής.



Τέχνη και μεράκι και στη Γραβιέρα αργής ωρίμανσης

Μία ξεχωριστή Γραβιέρα με τα αρώματα που δίνει η φύση της Σητείας και αργή ωρίμανση προσφέρει στην αγορά η εταιρεία Κουβαράκης & ΣΙΑ Ο.Ε. Σκληρό τυρί που παρασκευάζεται από φρέσκο αιγοπρόβειο γάλα, με ευχάριστη υπόγλυκη γεύση και πλούσιο άρωμα. Αποτελεί το πλέον διαδεδομένο τυρί στο νησί της Κρήτης και έναν καμβά επάνω στον οποίο οι τυροκόμοι του νησιού επιδεικνύουν τη δεξιοτεχνία τους. Αυτό που ξεχωρίζει και δίνει στη Γραβιέρα Κουβαράκη τον χαρακτήρα της, είναι η καθημερινή περιποίηση της επιφάνειας στο κάθε κεφάλι ξεχωριστά, που γίνεται πάνω από όλα με αγάπη και 100% φυσικά συστατικά χωρίς τη χρήση χημικών ουσιών.



Κουβαράκης
Γαλακτοκομικά
Τυροκομικά
Σητεία Κρήτης



Π. ΚΟΥΒΑΡΑΚΗΣ & ΣΙΑ Ο.Ε

ΚΕΝΤΡΙΚΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ: Οδός Παπαναστασίου 22 Σητεία, Κρήτη
ΥΠΟΚΑΤΑΣΤΗΜΑ: Οδός Καπετάν Σήφη 4 Σητεία, Κρήτη
Τ. +30 28430 28830 +30 28430 23815 | Email: info@kouvarakis.gr

 Κουβαράκης Τυροκομικά - Γαλακτοκομικά

www.kouvarakis.gr



Εβδομήντα χρόνια παράδοσης και ποιότητας

Για το Τυροκομείο Στειακάκης από το Ηράκλειο της Κρήτης

Το Τυροκομείο Στειακάκης αποτελεί μια ιστορική επιχείρηση που υπηρετεί την παράδοση της κρητικής τυροκομίας για περισσότερες από τρεις γενιές.

Η πορεία του ξεκίνησε το 1952 και συνεχίζεται μέχρι σήμερα, με την οικογένεια Στειακάκη να παραμένει αφοσιωμένη στην ποιότητα και στον παραδοσιακό τρόπο παραγωγής, χωρίς συντηρητικά, πλέον σε υπερσύγχρονες εγκαταστάσεις.

Μια τυροκομική επιχείρηση που γνωρίζει στους Έλληνες καταναλωτές τα κρητικά προϊόντα, γνωστά σ' όλο τον κόσμο για την υψηλή ποιότητά τους, που οφείλεται στην αδιάκοπη φροντίδα των παραγωγών, στις άριστες εδαφολογικές και κλιματολογικές συνθήκες της Κρήτης και κυρίως στο σεβασμό στην πρώτη ύλη και στην παραγωγική διαδικασία.

Ως πρώτη ύλη χρησιμοποιείται το ντόπιο γάλα που συλλέγεται καθημερινά από την



περιοχή της Μεσσαράς του νομού Ηρακλείου Κρήτης. Η σταθερή και άριστη ποιότητα των προϊόντων Στειακάκη βασίζεται στο γεγονός ότι το γάλα που χρησιμοποιείται προέρχεται από ζώα που βόσκουν ελεύθερα σε ορεινές και ημιορεινές περιοχές της Κρήτης, τα οποία τρέφονται από την πλούσια σε θρεπτικά συστατικά χλωρίδα του νησιού.

Όλα τα τυροκομικά προϊόντα της μονάδας

μπορεί να προμηθευτεί ο καταναλωτής από το δίκτυο διανομών του τυροκομείου. Πιο συγκεκριμένα διατίθενται τόσο κλασικά κρητικά τυριά, όσο και καινοτόμες παραλλαγές.

Στα πρώτα ανήκουν τα Γραβιέρα ΠΟΠ Κρήτης, το πιο γνωστό τυρί ωρίμανσης του τυροκομείου, Γραβιέρα 20μηνης ωρίμανσης, Κεφαλοτύρι Κρήτης, ένα τυρί με πικάντικη και λιπαρή γεύση, Ανθότυρος Ξηρός & Τριμμένος, ένα τυρί με ελαφριά γεύση, που συνδυάζεται με πολλά φαγητά, Μυζήθρα Γλυκιά και Μυζήθρα Ξινή.

Επιπλέον, ο Κωνσταντίνος Στειακάκης έχει αναπτύξει μια σειρά από παλαιωμένες Γραβιέρες με ιδιαίτερους συνδυασμούς, όπως Γραβιέρα Παλαιωμένη με Θυμαρί, Γραβιέρα Παλαιωμένη με Θρούμπι, Γραβιέρα Παλαιωμένη με 4 Πιπέρια, Γραβιέρα Παλαιωμένη με Άγριο Σκόρδο, Κρασότυρος Ξηρός Κρήτης και Κρασογραβιέρα Παλαιωμένη.



Παλαιωμένη Γραβιέρα σε πολλούς και ιδιαίτερους αρωματικούς συνδυασμούς

Το Τυροκομείο Στειακάκης έχει λάβει βραβεία για την ποιότητα των τυροκομικών του προϊόντων, με την Παλαιωμένη Γραβιέρα του, και ιδιαίτερα αυτή με ντόπιο θυμάρι, να συγκαταλέγονται συχνά στα καλύτερα. Αν και τα συγκεκριμένα βραβεία δεν είναι όλα διαθέσιμα, η σταθερή ποιότητα και η αναγνώριση εντός και εκτός Κρήτης επιβεβαιώνουν την επιτυχία της επιχείρησης.



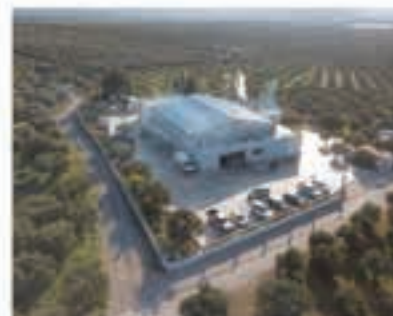
Το πιο γνωστό τυρί ωρίμανσης του ηρακλειώτικου τυροκομείου είναι η Γραβιέρα Στειακάκης.

τυροκομείο ΣΤΕΙΑΚΑΚΗΣ



3 γενιές
παροσέχουν
στην ποιότητα

70
χρόνια



Κωνσταντίνος Γ. Στειακάκης
Βαλή Ηρακλείου, Τ.Κ. 70012
Τ./Φ. 28920 31516 • ΚΙΝ. 6977 509663
k.stiakakis@gmail.com



www.tyrokomeiosteiakakis.gr



Στα πιο εκλεκτά gourmet τραπέζια

Την απόφαση να επενδύσει σε προϊόντα ανώτερης ποιότητας έχει πάρει συνειδητά ο Μπάμης Ξυλούρης. Αυτή η αυθεντική, ανεπεξέργαστη διατροφή, σε συνδυασμό με τη μοναδική βιοποικιλότητα του νησιού, προσδίδει στο γάλα πλούσια, γεμάτη γεύση, υψηλή διατροφική αξία και αξεπέραστη ποιότητα -ιδανική για παραδοσιακά αλλά και σύγχρονα γαλακτοκομικά προϊόντα υψηλής γαστρονομίας. Με Γραβιέρες ωρίμανσης από 12 έως και 36 μήνες, η Zeus Caven έχει ήδη μπει σε γαστρονομικά εστιατόρια και ντελικατέσεν, ενώ κάνει και κάποιες εξαγωγές σε χώρες όπως η Αυστραλία και Αμερική.



Η τελειότητα ωριμάζει στον χρόνο

Η Zeus Caven γεννήθηκε για να συνεχίσει μια παράδοση αιώνων

Εκεί όπου ο μύθος γίνεται γεύση, στην Κρήτη, τη γη του Μινωικού πολιτισμού, το τυροκομείο Zeus Caven γεννήθηκε για να συνεχίσει μια παράδοση χιλιάδων χρόνων: Την τέχνη του τυριού. Με σεβασμό στην παράδοση αλλά και με ματιά στο μέλλον, ο Μπάμπης Ξυλούρης δημιουργεί Γραβιέρες, που δεν είναι απλώς τυρί αλλά γευστικές εμπειρίες. Από την επιλογή του γάλακτος έως τη μακρόχρονη ωρίμανση, κάθε στάδιο είναι αφιερωμένο στην τελειότητα.

Ένας νεαρός τυροκόμος τρίτης γενιάς που έμαθε την τέχνη από τον πατέρα και τον παππού του, ο οποίος καταγόταν από τα Ανώγεια, και που δεν φοβάται να δοκιμάσει καινούριες τεχνικές. Σήμερα, στο Χαράκι Μονοφατισίου, μια περιοχή που οι Ανωγειανοί χρησιμοποιούσαν παλιά σαν χειμαδίό για να βόσκουν τα κοπάδια τους τους κρύους μήνες, ο Μπάμπης Ξυλούρης έχει δημιουργήσει ένα σύγχρονο μικρό τυροκο-



μείο, φτιαγμένο από πέτρα.

Η πρώτη ύλη είναι πρόβειο γάλα από την ντόπια κρητική ράτσα Μεταξομάλिका, ζώα μοναδικής αντοχής που τρέφονται ελεύθερα με τα αρωματικά χόρτα και τα βότανα της κρητικής γης και έχουν μικρή μεν παραγωγή αλλά εκλεκτού γάλακτος. Κάθε κεφάλι τυριού που παράγεται ωριμάζει υπομονετικά για

12, 24 ή 36 μήνες, σε ιδανικές συνθήκες, μέχρι να φτάσει στην απόλυτη έκφραση της γεύσης. Κατά τη διάρκεια αυτής της πορείας, κάθε κεφάλι αλείφεται με τον παραδοσιακό τρόπο με ελαιόλαδο και μαλλί προβάτου κάθε μήνα, μια πρακτική που ακολουθείται εδώ και αιώνες. Το ελαιόλαδο προστατεύει το τυρί, το θωρακίζει φυσικά και ταυτόχρονα του χαρίζει ένα μοναδικό άγγιγμα αρωμάτων και υφής. Αποτέλεσμα: Μια Γραβιέρα που δεν είναι απλώς προϊόν, αλλά σύμβολο της κρητικής γης και του πολιτισμού της.

Στην γκάμα τυριών του τυροκομείου ανήκει επίσης ο ιδιαίτερος Τυρόσακος, ο οποίος γεννήθηκε από ένα έθιμο της οικογένειας: Κάθε χρόνο έφτιαχναν ένα μεγάλο σακί τυριού, περίπου 50 κιλών, που ωρίμαζε για μήνες και τους συντρέφευε σαν φυλαχτό. Ένα τυρί επομένως που φέρει την προσωπική σφραγίδα του νεαρού τυροκόμου.



Μια οικογένεια κάνει θαύματα με το σφακιανό γάλα

Τέσσερις γενιές παράδοσης, τεχνογνωσίας και αυθεντικής γεύσης

Στο Ασκύφου Σφακίων Κρήτης, από τις αρχές του 1950, το Τυροκομείο Τσιτσιρίδης παράγει παραδοσιακά τυροκομικά προϊόντα υψηλής ποιότητας, βασισμένα στο αγνό αιγοπρόβριο γάλα της περιοχής και σε συνταγές που περνούν από γενιά σε γενιά. Ο πρώτος της οικογένειας που ξεκίνησε να τυροκομεί ήταν ο Μανούσος Τσιτσιρίδης, αγοράζοντας γάλα από τους κτηνοτρόφους του οροπεδίου.

«Ο πατέρας μου ο Στρατής το πήγε λίγο παραπέρα. Ήταν καλός τυροκόμος γιατί του άρεσε η δουλειά αυτή» θυμάται ο Μανούσος Τσιτσιρίδης, ο σημερινός υπεύθυνος παραγωγής, εκπρόσωπος της

τρίτης γενιάς της οικογένειας και απόφοιτος της Γαλακτοκομικής Σχολής Ιωαννίνων, όπως και ο γιος του, Στρατής, τέταρτη πια γενιά, ο οποίος έχει ήδη αναλάβει ενεργό ρόλο στην επιχείρηση, συνδυάζοντας την παράδοση με τη σύγχρονη προσέγγιση στην παραγωγή και τη διανομή. Το τυροκομείο διαθέτει εγκαταστάσεις, διατηρώντας το χαρακτήρα της οικογενειακής επιχείρησης.

«Πήγα το '90 στη Γαλακτοκομική Σχολή, ήμουν 15 χρονών τότε. Όταν γύρισα ήθελα να ξεφύγω από τις Γραβιέρες. Ήθελα να δοκιμάσω κι άλλα πράγματα» σημειώνει ο Μανούσος που σήμε-

ρα προσφέρει μια πολύ πλούσια γκάμα προϊόντων, η οποία περιλαμβάνει: Γραβιέρα 2ετίας, Γραβιέρα 12μηνη, Γραβιέρα (γλυκιά) 1,5 kg & 3 kg, Γραβιέρα Κατσικισια, Γαλομυζήθρα (αλοιφώδες τυρί), Ανθότυρο (Μυζήθρα νωπή), Καπνιστή Γραβιέρα με θυμάρι, Γραβιέρα με παστοურμα, Ημίσκληρο τυρί για τοστ και σαγανάκι, Ξηρό Ανθότυρο, Ανθόγαλο, Στακοβούτυρο και Τυρομάλαμα (μαλάκα). Η διανομή των προϊόντων καλύπτει ολόκληρη την Αττική, μέσω οργανωμένου δικτύου, από το κατάστημα χονδρικής πώλησης που διατηρεί το brand «Το Σφακιανό» στην Ηλιούπολη.





**Ο Μανούσος Τσιτσιρίδης σήμερα προσφέρει
 μια πολύ πλούσια γκάμα προϊόντων.**

Οι Δρόμοι του Τυριού της Πελοποννήσου

*Ένα ταξίδι στην τυροκομία
της Πελοποννήσου ως μέσο
αγροδιατροφικής, τουριστικής
και πολιτιστικής ανάπτυξης*



Στη δημιουργία ενός ετήσιου διαπεριφερειακού θεσμού για την ανάδειξη της τυροκομίας της Πελοποννήσου στοχεύει η πρόταση των «Πελοποννησιακών Δρόμων του Τυριού» που παρουσιάστηκε στα Καλάβρυτα στις 29 Ιουλίου 2025, στο πλαίσιο του Σχεδίου Διακρατικής Συνεργασίας «Say Cheese – Balkan Cheese». Η εκδήλωση διοργανώθηκε από τις Αναπτυξιακές Εταιρείες Πάρωνα Α. Ε., ΑΧΑΪΑ – Αναπτυξιακή Α. Ε. και Αναπτυξιακή Ολυμπίας Α. Ε. Ο. Τ. Α., με τη συμμετοχή θεσμικών εταίρων και Δήμων. Η πρόταση εστιάζει στη δημιουργία μιας ετήσιας, πολυθεματικής διοργάνωσης αφιερωμένης στους Δρόμους του Τυριού της Πελοποννήσου, που θα αναδεικνύει την πολιτιστική και παραγωγική ταυτότητα της περιοχής, θα ενισχύει τη συνεργασία μεταξύ των τοπικών φορέων και θα προωθεί την εξωστρέφεια.



Και στην ερώτηση «γιατί Δρόμοι του Τυριού στην Πελοπόννησο», η απάντηση είναι ότι η εκτροφή προβάτων και αιγών αποτελεί μια παραδοσιακή απασχόληση για τους Πελοποννήσιους εδώ και αιώνες.

Από τα βουνά της Αρκαδίας, τον Χελμό και τα Καλάβρυτα μέχρι την Επίδαυρο και τη Λακωνία, τα ζώα βόσκουν σε διάφορα υψόμετρα και διαμορφώνουν μια δραστηριότητα που είναι συνυφασμένη με το τοπίο και την ταυτότητα κάθε περιοχής. Ως εκ τούτου η Πελοπόννησος έχει μεγάλη παράδοση στην τυροκομία με την παραδοσιακή Φέτα ΠΟΠ και ιδιαίτερα τη Βαρελίσια να είναι τα πιο αναγνωρίσιμα αλλά δεν είναι τα μόνα: Κατοικίσια τυριά, Σφέλα ΠΟΠ, Ανθότυρο, Γραβιέρες με βότανα της Πελοποννησιακής γης και πολλά ακόμη συνθέτουν ένα παζλ παραδοσιακών γεύσεων και σύγχρονης γαστρονομίας. Κάθε τυροκομείο έχει τη δική του ιστορία, τις δικές του συνταγές, τα δικά του μυστικά.

1. Άνιος Αδριανός, Ναύπλιο, Αργολίδα | 2. Δαλαμανάρα, Αργολίδα | 3. Μύτικα Χούνης, Αργος, Αργολίδα | 4. Αγία Τριάδα, Αραχναίο, Αργολίδα | 5. Κεφαλάρι Άργους, Αργολίδα
6. Κουρτάκι, Αργος, Αργολίδα | 7. Τραχειά, Λυγουριό, Αργολίδα | 8. Κουτρομπαίικα, Αυγουριό, Αργολίδα | 9. Τραχειά, Αργολίδα | 10. ΙΥλανθυρέα, Στάδιο, Αρκαδία
11. Κάψιας & 12ο χλμ ΕΟ Τρίπολης-Πύργου, Αρκαδία | 12. Καράτουλα, Αρκαδία | 13. Άγιος Ιωάννης Κυνουρίας, Αρκαδία | 14. Καλάβρυτα, Αχαΐα | 15. Καλάβρυτα, Αχαΐα
16. Καλάβρυτα, Αχαΐα | 17. Άνυς Λουσοί Καλαβρύτων, Αχαΐα | 18. Τεμενη Αίγιο, Αχαΐα | 19. Κλειτορία, Αχαΐα | 20. Δροσιά, Αχαΐα | 21. Γαστούνη, Ηλεία | 22. Ανδραβίδα, Ηλεία
23. Βουλιαγμένη, Ηλεία | 24. Βουλιαγμένη, Ηλεία | 25. Γούμερο, Ηλεία | 26. Καρδιακαύτι, Ηλεία | 27. Συκέα, Λακωνία | 28. Γεράκι-Άγιος Δημήτριος Ζάρακα, Λακωνία

Συνεταιρισμός

ΚΑΛΑΒΡΥΤΩΝ



Ο Συνεταιρισμός Καλαβρύτων έχοντας κλείσει μισό αιώνα από την πρώτη παραγωγή της περίφημης ΠΟΠ Φέτας του, το 1972, συνεχίζει να γράφει τη δική του μοναδική ιστορία στον τομέα της τυροκομίας και γαλακτοκομικών προϊόντων στην Ελλάδα.

Με αγνές πρώτες ύλες από τις μικρές ορεινές φάρμες των 1.100 κτηνοτρόφων του.

Με παραδοσιακές μεθόδους παραγωγής.

Με μοναδική ποιότητα και γεύση.

ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΚΑΛΑΒΡΥΤΩΝ
50 ΧΡΟΝΙΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗ ΠΡΟΣΦΟΡΑ

**Μισός αιώνας
σχέση εμπιστοσύνης**

www.kalavritacoop.gr



Το ταξίδι συνεχίζεται...

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

Φωτ: Τάκης Τζαούρα
Φωτ: Αλέξανδρος Βαϊνάς, Θουμά



roussasdairysa

www.roussas.gr