Τυροκόμος



THE Top 50

ΚΟΡΥΦΑΙΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΤΥΡΙΩΝ

Ειδική Ετήσια Έκδοση **The Top50** 2027 • ISSN: 2732-835X • **Τιμή: 3 ευρώ** ή Δωρεάν με την Agrenda

Από τον σπόρο στο *ράφι*



Non GMO
ΑΠΟ ΕΚΤΡΟΦΗ ΧΩΡΙΣ ΓΕΝΕΤΙΚΑ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΜΕΝΕΣ ΖΩΟΤΡΟΦΕΣ

ANIMAL WELFARE CERTIFIED
ΠΡΟΪΟΝ ΑΠΟ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΜΕΝΟ ΣΥΣΤΗΜΑ ΕΚΤΡΟΦΗΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΥΖΩΙΑ ΤΩΝ ΖΩΩΝ

COSMOCERT

Τυροκομείο Νικόλα Πιτταρά,
Μέλανες Νάξου, Τ.Κ. 84300 | Τ. 22850 62223, 6944 831 555
www.gravierapittara.gr | E-mail: info@gravierapittara.gr
@gravierapittara

ΟΜΗΡΟΣ
ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

Αυθεντικές γεύσεις που ταξιδεύουν, από την Ελλάδα & την Κύπρο, **σε κάθε τραπέζι του κόσμου.**





www.omirosdairies.gr

The Top 50 by Τυροκόμος

Περιεχόμενα

Τον ανεξερεύνητο πλούτο της εγχώριας τυροκομίας και τις τεράστιες ευκαιρίες που ανοίγονται από το σύγχρονο μοντέλο διατροφής καταγράφει η όγδοη κατά σειρά κυκλοφορία του Top 50 by Τυροκόμος με τις κορυφαίες επιλογές ελληνικών τυριών



«Το γάλα μας δίνει την υπεροχή στη Φέτα ΠΟΠ» φωνάζουν οι μετακινούμενοι κτηνοτρόφοι, που φέτος άφησαν έρημους τους τόπους τους στα βουνά.



Στη φωτογραφία εξωφύλλου ο Κωνσταντίνος Καράλης στη Sial 2026

Επιχειρείν

08 Νέοι δρόμοι για τη Φέτα ΠΟΠ
Η διεθνής ζήτηση ανοίγει δρόμους για τη Φέτα ΠΟΠ, ζητούμενο η επάρκεια γάλακτος και οι επενδύσεις, το μύνημα της φετινής Sial

14 Αύξηση 40% στο διεθνές εμπόριο τυριού από το 2017 δείχνει μελέτη της Rabobank τοποθετώντας το ως κεντρικό σημείο αναδιαμόρφωσης της παγκόσμιας βιομηχανίας γαλακτοκομικών

50 Πενήντα τυριά Κορυφαίες επιλογές τυριών ελληνικών τυροκομείων από όλη την Ελλάδα στην όγδοη κατά σειρά έκδοση του Top 50 by Τυροκόμος

Στον κόσμο

ΜΕ ΤΟΝ CHEESE TREKKER

42 Ο Trevor Warmedahl ταξιδεύει σε τόπους όπου η τυροκομία αντικατοπτρίζει μια βαθιά ηθική σχέση ανάμεσα στους ανθρώπους και τα ζώα εκτροφής και η φύση σμιλεύει το τελικό προϊόν

ΡΑΝΤΕΒΟΥ ΣΤΗΝ ΚΟΡΔΟΒΑ

20 Από 12-15 Νοεμβρίου στην Ισπανία δίνει το ετήσιο ραντεβού η διοργάνωση World Cheese Awards 2026, ο μεγαλύτερος διεθνής διαγωνισμός αποκλειστικά για τυριά στον κόσμο

PREMIUM MADE IN INDIA

23 Με αυτοπεποίθηση ο Πρωθυπουργός της Ινδίας, Narendra Modi, δώρισε στον Πρόεδρο της Ελβετίας, Guy Parmelin, χειροποίητα τυριά της χώρας του, που κερδίζουν την παγκόσμια αγορά



Για την παρασκευή Φέτας ΠΟΠ το 2025 απορροφήθηκε το 75% του εγχώριου πρόβειου γάλακτος και το 41% του γίδινου.

[© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: CREDIT ΕΑΣ ΝΑΞΟΥ]



[© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΤΥΡΙΑ ΟΡΕΙΝΗΣ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ ΒΑΛΜΑ]



Χριστόφορος Σεβαστίδης

Πρόσωπα

24 Χρήστος Γιαννίτσης «Η ανάπτυξη δεν είναι αποτέλεσμα μίας μόνο απόφασης, αλλά της συνέπειας με την οποία υλοποιείς τη στρατηγική σου σε βάθος χρόνου, αξιολογείς τα αποτελέσματα και προσαρμόζεσαι στις απαιτήσεις της αγοράς»

13 Μιχάλης Σαράντης «Η Ελλάδα δεν μπορεί να στηρίζει την ανανέωση του ζωικού της κεφαλαίου σε ακριβές εισαγωγές ζώων. Κρίσιμη η δημιουργία μιας εγχώριας βάσης γενετικής βελτίωσης»

47 Γιάννης Ν. Δρίνης «Το τυρί είναι προϊόν βαθύτατα ριζωμένων στον χώρο και το χρόνο γνώσεων και πρακτικών, είναι αντικείμενο επίδειξης αλλά και πηγή άγχους και ντροπής, είναι πλούτος αλλά και ένδεια. Είναι πολιτισμός»

ΧΩΤΟΣ®

Από το 1920

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

Η μεγάλη ευκαιρία απαιτεί σχέδιο, γνώση και κεφάλαια

Μια αγορά με ισχυρή ζήτηση δημιουργεί η Φέτα ΠΟΠ, νέοι δρόμοι ανοίγουν για την εγχώρια κτηνοτροφία

Η εντυπωσιακή απήχηση που βρίσκει η ελληνική Φέτα ΠΟΠ στις διεθνείς αγορές και η διεύρυνση των εξαγωγών της δημιουργούν μια νέα πραγματικότητα για την εγχώρια κτηνοτροφία. Ύστερα από χρόνια αβεβαιότητας, ο παραγωγός έχει μπροστά του μια αγορά με ισχυρή ζήτηση, προοπτικές και βιομηχανίες που αναζητούν σταθερές ποσότητες ποιοτικού γάλακτος. Πρόκειται για μια συγκυρία που δικαιολογεί επενδυτικές πρωτοβουλίες, όχι όμως χωρίς προσεκτική προετοιμασία. Το σημαντικότερο είναι να γίνει κατανοητό ότι η σύγχρονη κτηνοτροφική εκμετάλλευση δεν μπορεί να αναπτύσσεται με τους όρους του παρελθόντος. Η απόφαση για αύξηση του ζωικού κεφαλαίου, κατασκευή νέων εγκαταστάσεων ή εκσυγχρονισμό του εξοπλισμού δεν αποτελεί απλή επέκταση μιας οικογενειακής δραστηριότητας. Συνιστά επιχειρηματική επιλογή με ορίζοντα τουλάχιστον πενταετίας, σαφή προϋπολογισμό, εκτίμηση κινδύνων και συγκεκριμένους στόχους απόδοσης.



Μια σπάνια ευκαιρία για νέους ανθρώπους να επενδύσουν στην ύπαιθρο

[© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ALEXAKIS FAMILY]

Προϋπόθεση είναι η γνώση. Οι τεχνολογίες ακριβούς διατροφής, τα ηλεκτρονικά συστήματα παρακολούθησης της υγείας και της παραγωγικότητας των ζώων, οι αυτοματισμοί στην άμελξη και η ψηφιακή διαχείριση του κοπαδιού μπορούν να αλλάξουν ουσιαστικά την οικονομία μιας μονάδας. Δεν πρόκειται για πολυτέλειες μεγάλων επιχειρήσεων, αλλά για εργαλεία που περιορίζουν απώλειες, εξοικονομούν εργασία και επιτρέπουν καλύτερες αποφάσεις στην καθημερινή λειτουργία. Αντίστοιχη προσοχή χρειάζεται στην επιλογή γενετικού υλικού, στην εξασφάλιση ζωοτροφών και στην οργάνωση της βιοασφάλειας. Η μεγαλύτερη παραγωγή δεν εξασφαλίζει αυτομάτως υψηλότερο εισόδημα, όταν συνοδεύεται από δυσανάλογη αύξηση των λειτουργικών δαπανών.

Εδώ αποκτά ιδιαίτερη βαρύτητα η χρηματοδότηση. Τα Σχέδια Βελτίωσης, τα αναπτυξιακά προγράμματα και τα διαθέσιμα τραπεζικά εργαλεία μπορούν να υποστηρίξουν σοβαρές επενδυτικές προσπάθειες. Αρκεί ο ενδιαφερόμενος να μην αντιμετωπίζει την επιδότηση ως αυτοσκοπό, αλλά ως μέρος ενός ολοκληρωμένου χρηματοδοτικού σχεδίου. Η ίδια συμμετοχή, η εξυπηρέτηση των δανείων και κυρίως η επάρκεια κεφαλαίου κίνησης χρειάζονται εξίσου προσεκτικούς υπολογισμούς. Απαραίτητη είναι επίσης η αναζήτηση σταθερών εμπορικών συνεργασιών, με συμφωνίες που προσφέρουν προβλεψιμότητα στις παραδόσεις και μεγαλύτερη ασφάλεια στον προγραμματισμό.

Η συγκυρία προσφέρει μια σπάνια δυνατότητα ανανέωσης του κλάδου, ιδιαίτερα για νέους ανθρώπους που επιθυμούν να επενδύσουν στην ύπαιθρο. Εκείνο που χρειάζεται είναι να περάσουμε από την κτηνοτροφία της εμπειρίας και του καθημερινού αυτοσχεδιασμού στην κτηνοτροφία της τεκμηρίωσης, της τεχνολογίας και της επιχειρηματικής οργάνωσης. Γιατί το πραγματικό στοίχημα δεν είναι να παράγουμε απλώς περισσότερο γάλα. Είναι να δημιουργήσουμε εκμεταλλεύσεις που θα μπορούν να παραμένουν ανταγωνιστικές και κερδοφόρες ακόμη και όταν οι σημερινές ευνοϊκές συνθήκες της αγοράς μεταβληθούν.



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 Γιουρουκέλη
Λεωνίδας Λιάμης
Γιώργος Κοντονής
Ηλίας Ανδρεάκης

ΕΜΠΟΡΙΚΟΣ ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ
Παναγιώτης Αραβαντινός

ΔΙΑΦΗΜΙΣΗ ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ
Ορέστης Παπαδόπουλος

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΟ/ ΣΕΛΙΔΟΠΟΙΗΣΗ
Φανή Παπαπετροπούλου
Χαρά Οικονόμου

ΔΙΑΝΟΜΗ
ΑΡΓΟΣ Α.Ε.

ΕΚΤΥΠΩΣΗ/ ΒΙΒΛΙΟΔΕΣΙΑ
INK - PAPER & PRINT

ΦΕΤΑ ΠΟΠ

Νέοι δρόμοι

ΟΙ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΕΣ ΔΙΕΘΝΩΣ ΤΗΝ ΕΠΙΛΕΓΟΥΝ ΓΙΑ ΤΟ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΟ ΤΡΑΠΕΖΙ ΤΟΥΣ ΚΑΙ ΟΙ ΜΕΓΑΛΕΣ ΑΛΥΣΙΔΕΣ ΛΙΑΝΙΚΗΣ ΕΠΙΔΙΩΚΟΥΝ ΝΑ ΤΗΝ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΟΥΝ ΣΤΑ ΡΑΦΙΑ ΤΟΥΣ

Του Γιάννη Πανάγου

«Χαράς ευαγγέλια» σημαίνουν τον τελευταίο καιρό στη διεθνή αγορά Φέτας, ως αποτέλεσμα της ισχυρής καταναλωτικής ζήτησης που καταγράφεται για το προϊόν και του ενδιαφέροντος των μεγάλων αλυσίδων λιανικής να το τοποθετήσουν στα ράφια τους. Παράγοντες με γνώση της αγοράς εκφράζουν την άποψη ότι αυτή η ζήτηση δεν είναι συγκυριακή. Σχετίζεται άμεσα με τις νέες διατροφικές συνήθειες της αναπτυγμένης κοινωνίας και έρχεται για να μείνει για χρόνια, εφόσον οι οικονομικές συνθήκες δεν διαφοροποιηθούν θεαματικά.



Η διεθνής ζήτηση ανοίγει νέους δρόμους για τη Φέτα ΠΟΠ, ζητούμενο τώρα η επάρκεια γάλακτος και οι επενδύσεις, ήταν το μύνημα της φετινής Sial.


OLYMPUS
INSPIRED BY MEDITERRANEAN TRADITION, GUIDED BY NAT
Nº1
Dairy Group in SE Europe
40
Years of Excellence
9
Production sites
87%
Green packaging
FRESH ARR
OLYMPUS
FETA CHEESE
OLYMPUS
FETA CHEESE
OLYMPUS

Βελτίωση της εικόνας αγοράς παρουσιάζουν και άλλα τυριά, όπως εξόχως ενισχυμένη είναι και η διεθνής ζήτηση για το ελληνικό στραγγιστό γιαούρτι, όμως στην περίπτωση της Φέτας, οι κανόνες του ΠΟΠ επιβάλλουν εγρήγορση του κλάδου και ταχεία ανασυγκρότηση της εγχώριας αιγοπροβατοτροφίας. Στόχος να εξελιχθεί ομαλά η ροή της πρώτης ύλης προς τις μονάδες μεταποίησης χωρίς να αμφισβητηθεί η ποιότητα του παραγόμενου προϊόντος που φθάνει στην κατανάλωση. Οι συνεχώς αυξανόμενες εξαγωγικές προοπτικές δημιουργούν προϋποθέσεις για έναν νέο κύκλο επενδύσεων. Πολλά θα εξαρτηθούν από την επάρκεια της εγχώριας πρώτης ύλης, την ανασυγκρότηση της κτηνοτροφικής παραγωγής και την αύξηση της δυναμικότητας των μεταποιητικών επιχειρήσεων.



Ισχυρό εμπορικό αποτύπωμα στις διεθνείς αγορές

Η εικόνα που μεταφέρθηκε φέτος από τη διεθνή έκθεση τροφίμων SIAL στο Παρίσι (17 - 21 Οκτωβρίου 2026), επιβεβαιώνει ότι τα ελληνικά γαλακτοκομικά προϊόντα διαθέτουν ισχυρό εμπορικό αποτύπωμα στις διεθνείς αγορές. Η Φέτα, ως προϊόν Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης, έχει κατορθώσει να αποκτήσει αναγνωρίσιμη ταυτότητα, ενώ το ελληνικό στραγγιστό γιαούρτι έχει εξελιχθεί σε ιδιαίτερα δυναμική κατηγορία της διεθνούς αγοράς τροφίμων.

Το ερώτημα σ' αυτήν τη φάση δεν είναι μόνο πόσο μπορεί να αυξηθεί η διεθνής ζήτηση, αλλά κατά πόσο η ελληνική παραγωγική αλυσίδα είναι σε θέση να ανταποκριθεί σε αυτήν. Η ανάπτυξη των εξαγωγών απαιτεί μια αντίστοιχη αύξηση της παραγωγής γάλακτος, σταθερότητα στην ποιότητα, μεγαλύτερη παραγωγικότητα των εκτροφών και μεταποιητικές μονάδες που μπορούν να εξυπηρετούν μεγάλα και μακροχρόνια συμβόλαια με διεθνείς αλυσίδες λιανικής.

Ειδικά για τη Φέτα, το ζήτημα είναι ακόμη πιο σύνθετο, καθώς οι προδιαγραφές ΠΟΠ περιορίζουν την πρώτη ύλη αποκλειστικά σε ελληνικό πρόβειο γάλα και σε γίδινο γάλα σε ποσοστό έως 30%. Επομένως, η επέκταση των εξαγωγών προϋποθέτει ουσιαστικά την ανάπτυξη της εγχώριας αιγοπροβατοτροφίας και όχι απλώς την αύξηση της δυναμικότητας των τυροκομείων.

Από τους 27.000 στους 105.000 τόνους εξαγωγών Φέτας

Η πορεία της φέτας κατά την τελευταία εικοσαετία είναι ενδεικτική της δυναμικής που έχει αποκτήσει ο κλάδος. Από περίπου 27.400 τόνους εξαγωγών το 2007, η Ελλάδα έφτασε στους 97.000 τόνους το 2024 και ξεπέρασε τους 105.000 τόνους το 2025. Η αξία των εξαγωγών ακολούθησε ακόμη πιο εντυπωσιακή διαδρομή, από 139 εκατ. ευρώ το 2007 σε πάνω από 800 εκατ. ευρώ το 2025. Σύμφωνα με στοιχεία που αποδίδονται στον Σύνδεσμο Ελληνικών Βιομηχανιών Γαλακτοκομικών Προϊόντων (ΣΕΒΓΑΠ), η εξαγωγική αξία έφτασε τα 873 εκατ. ευρώ, αυξημένη κατά 11,1% σε σχέση με το προηγούμενο έτος.

Σε πέντε χώρες το 70% των εξαγωγών

Η Γερμανία διατηρεί την πρώτη θέση μεταξύ των αγορών της ελληνικής φέτας, ενώ ακολουθούν η Ιταλία, το Ηνωμένο Βασίλειο, η Γαλλία και οι Ηνωμένες Πολιτείες. Οι πέντε αυτές χώρες συγκεντρώνουν περίπου το 70% των εξαγόμενων ποσοτήτων, γεγονός που καταδεικνύει τόσο τη δύναμη των καθιερωμένων εμπορικών δικτύων όσο και την ανάγκη περαιτέρω γεωγραφικής διαφοροποίησης.

Η αμερικανική αγορά παρουσιάζει ιδιαίτερο ενδιαφέρον, αν και το 2025 σημειώθηκε μικρή υποχώρηση των εξαγόμενων ποσοτήτων, στους 6.381 τόνους. Η εξέλιξη συνδέεται με το δυσμενέστερο εμπορικό περιβάλλον και υπενθυμίζει ότι η διεθνής ανάπτυξη δεν είναι ανεπηρέαστη από δασμούς, ανταγωνισμό και ζητήματα προστασίας της ονομασίας.

Η παραγωγή γάλακτος στο επίκεντρο

Η κρίσιμη παράμετρος στον γαλακτοκομικό κλάδο έχει να κάνει με τις εξελίξεις στην πρωτογενή παραγωγή. Το 2025 η ελληνική παραγωγή φέτας υπολογίστηκε σε περίπου 152.700 τόνους, με σχεδόν επτά στα δέκα κιλά να κατευθύνονται στο εξωτερικό.

Για την παρασκευή της απορροφήθηκε περίπου το 75% του εγχώριου πρόβειου γάλακτος και το 41% του γίδινου. Με άλλα λόγια, η Φέτα αποτελεί τον βασικό οικονομικό προορισμό της ελληνικής αιγοπροβατοτροφίας.

Τα στοιχεία του 2025 (πίνακας σελίδα 13) δείχνουν μικρή αύξηση στις παραδόσεις και των τριών κατηγοριών. Ωστόσο, η εικόνα αυτή δεν αναιρεί τις πιέσεις που δημιουργούν οι ζωονόσοι, η γήρανση των κτηνοτρόφων, η εγκατάλειψη εκμεταλλεύσεων και το υψηλό κόστος παραγωγής.

Ήδη, στο πεντάμηνο Οκτωβρίου 2025–Φεβρουαρίου 2026, οι παραδόσεις πρόβειου γάλακτος υποχώρησαν κατά 4,6% έναντι της αντίστοιχης προηγούμενης περιόδου, ενώ η μέση τιμή παραγωγού αυξήθηκε κατά 7,1%. Πρόκειται για μια πρώτη ένδειξη ότι η στενότητα στην προσφορά μπορεί να μεταφερθεί σταδιακά στο κόστος της μεταποίησης.

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.

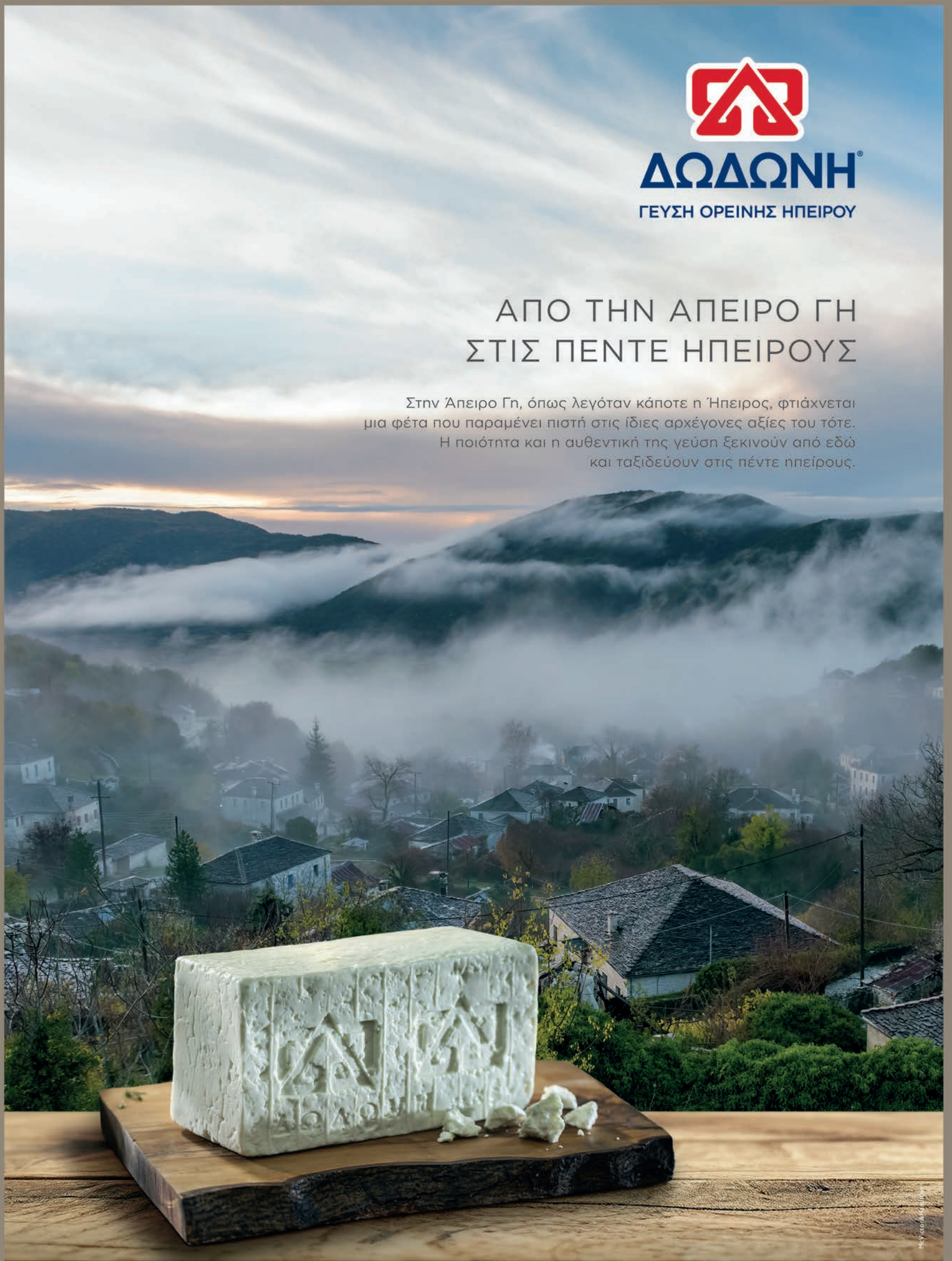
Με παραδοσιακές μεθόδους παραγωγής.

Με μοναδική ποιότητα και γεύση.

Μισός αιώνας σχέση εμπιστοσύνης

ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΚΑΛΑΒΡΥΤΩΝ
50 ΧΡΟΝΙΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗ ΠΡΟΣΦΟΡΑ

www.kalavritacoop.gr


ΔΩΔΩΝΗ®
ΓΕΥΣΗ ΟΡΕΙΝΗΣ ΗΠΕΙΡΟΥ
ΑΠΟ ΤΗΝ ΑΠΕΙΡΟ ΓΗ
ΣΤΙΣ ΠΕΝΤΕ ΗΠΕΙΡΟΥΣ
Στην Άπειρο Γη, όπως λεγόταν κάποτε η Ήπειρος, φτιάχνεται
μια φέτα που παραμένει πιστή στις ίδιες αρχέγονες αξίες του τότε.
Η ποιότητα και η αυθεντική της γεύση ξεκινούν από εδώ
και ταξιδεύουν στις πέντε ηπείρους.



Σε αυτή την κατεύθυνση αποκτά ιδιαίτερη σημασία η πρόταση του προέδρου της Διεπαγγελματικής Οργάνωσης Φέτας, Μιχάλη Σαράντη, για τη δημιουργία οργανωμένης εγχώριας βάσης γενετικής βελτίωσης και αναπαραγωγής των παραγωγικών φυλών προβάτων.

Η Ελλάδα δεν μπορεί να στηρίζει επ' αόριστον την ανανέωση του ζωικού της κεφαλαίου σε ακριβές εισαγωγές ζώων από τη Γαλλία και την Ισπανία. Χρειάζονται οργανωμένα προγράμματα επιλογής γεννητόρων, αξιόπιστα γενεαλογικά βιβλία, συστηματικές γαλακτομετρήσεις και αξιοποίηση των ελληνικών φυλών, όπου αυτές εμφανίζουν κατάλληλα παραγωγικά και ποιοτικά χαρακτηριστικά.

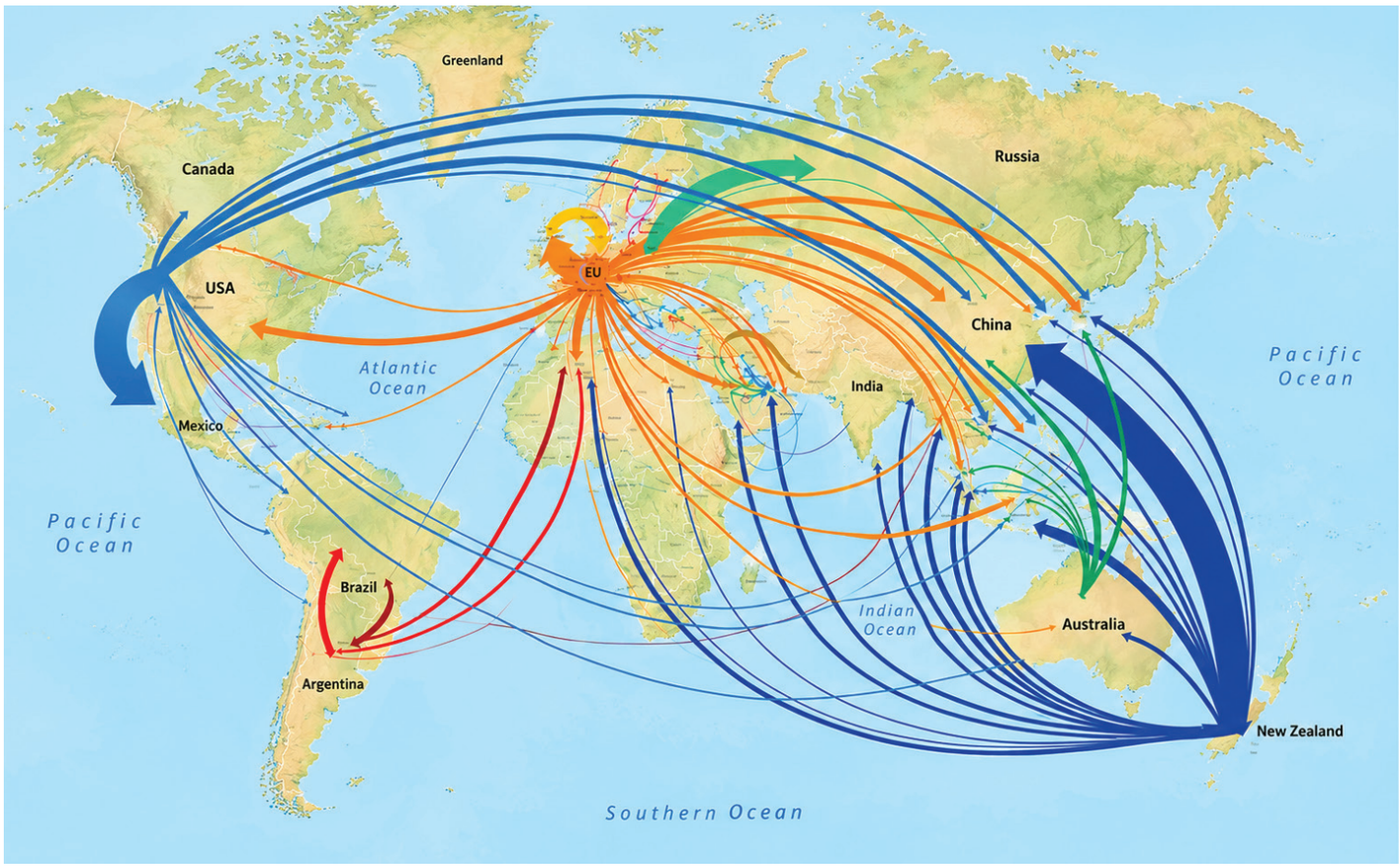


Παράλληλα, η αύξηση της παραγωγικότητας πρέπει να συνδεθεί με τη βελτίωση των συνθηκών εκτροφής, τη διατροφή, τη βιοασφάλεια και την αποτελεσματικότερη διαχείριση των ζωονόσων. Δεν αρκεί η αντικατάσταση των ζώων που χάνονται. Χρειάζεται ένα νέο παραγωγικό μοντέλο, με υψηλότερη απόδοση ανά ζώο και ασφαλέστερη οικονομική βιωσιμότητα ανά εκμετάλλευση.

Ιδιαίτερη σημασία έχει και η οργάνωση των κτηνοτρόφων σε ισχυρότερα συνεργατικά σχήματα, ικανά να εξασφαλίζουν καλύτερες προμήθειες ζωοτροφών, κτηνιατρική υποστήριξη και σταθερές συμβάσεις παράδοσης γάλακτος.

Παραδόσεις ελληνικού νωπού γάλακτος ανά κατηγορία

Κατηγορία	2024 (τόνοι)	2025 (τόνοι)	Μεταβολή
Πρόβειο	730.610	732.964	+0,32%
Γίδινο	156.176	158.663	+1,59%
Αγελαδινό	638.928	646.560	+1,19%
Σύνολο	1.525.714	1.538.187	+0,82%



ΤΟ ΤΥΡΙ ΟΔΗΓΕΙ ΤΗΝ ΑΝΑΠΤΥΞΗ

ΑΓΟΡΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ: Αύξηση 40% στο διεθνές εμπόριο τυριού σε 10 χρόνια δείχνει μελέτη της Rabobank

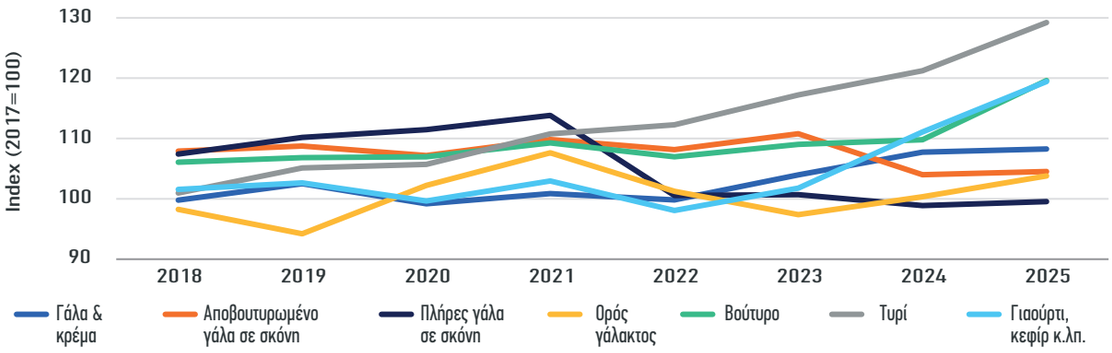
ΤΟΥ ΗΛΙΑ ΑΝΔΡΕΑΚΗ

Το παγκόσμιο εμπόριο γαλακτοκομικών συνεχίζει να επεκτείνεται με μια σταθερή τροχιά της τάξεως του 2% ετησίως, όμως οι υποκείμενες δυναμικές της αγοράς αλλάζουν σύμφωνα με πρόσφατη έρευνα της Rabobank. Η κατηγορία που ηγείται αυτής της ανάπτυξης είναι το τυρί, όμως και σε αυτό το κόμματι παρατηρούνται μεταβολές σε ό,τι αφορά τη ζήτηση, όπως για παράδειγμα το γεγονός ότι οι εισαγωγές από την Κίνα εξασθενούν, ανακατευθύνοντας τις εμπορικές ροές προς αναδυόμενες εξαγωγικές αγορές. Ταυτόχρονα, η ισχυρότερη ανάπτυξη της παραγωγής στις ΗΠΑ και την Αργεντινή εντείνει τον ανταγωνισμό, καθώς η Ευρώπη αντιμετωπίζει όλο και περισσότερους περιορισμούς στην παραγωγή γάλακτος.

Πιο συγκεκριμένα και σύμφωνα με την έκθεση της Rabobank, αν μια κατηγορία είναι ενδεικτική για το παγκόσμιο εμπόριο γαλακτοκομικών την τελευταία δεκαετία, τότε αυτή αναμφίβολα είναι το τυρί. Πιο συγκεκριμένα, από το 2017 το τυρί παρουσιάζει

Υπάρχουν ουσιαστικές διαφορές στις εμπορικές επιδόσεις των επιμέρους κλάδων της αγοράς των γαλακτοκομικών, όπως διακρίνεται στον Πίνακα, με το τυρί να οδηγεί την ανάπτυξη, ακολουθούμενο από το γιαούρτι και το βούτυρο.

Η ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΣΤΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ ΠΟΙΚΙΛΕΙ ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ 2018-2025



σταθερή, ισχυρή ανάπτυξη, εδραιώνοντας τη θέση του ως κορυφαίος κλάδος γαλακτοκομικών.

Από το 2025, το παγκόσμιο εμπόριο τυριών έχει φτάσει σε όγκο τα 8,96 δισ. κιλά, νούμερο που σηματοδοτεί μια εντυπωσιακή ανάπτυξη της τάξεως του 40% σε σχέση με το 2017. Αν το δούμε σε ετήσια βάση, τότε μεταφράζεται σε ρυθμό ανάπτυξης της τάξεως του 3,3%, όμως η ταχύτητα της ανόδου έχει επιταχυνθεί τελευταία ακόμα περισσότερο. Μεταξύ του 2024 και του 2025, η ανάπτυξη διπλασιάστηκε, τροφοδοτούμενη από τη σημαντική παροχή γάλακτος σε σημαντικές εξαγωγικές περιοχές και ισχυρή παγκόσμια ζήτηση.

Ορισμένοι εξαγωγείς έχουν καταφέρει να επωφεληθούν από αυτή την τάση σε πολύ καλό βαθμό. Για παράδειγμα, τόσο η Αργεντινή όσο και οι ΗΠΑ έχουν διπλασιάσει τις εξαγωγές τυριών τους από το 2027, με την Αμερική μάλιστα να καταφέρνει να καθιερωθεί ως ο δεύτερος σημαντικότερος εξαγωγέας παγκοσμίως πίσω από την Ευρωπαϊκή Ένωση και το Ηνωμένο Βασίλειο.

Στην αγορά της ΕΕ από το 2017 η παραγωγή γάλακτος έχει αυξηθεί κατά 5% και η παραγωγή τυριού κατά 9%

Λίγο διαφορετική, αλλά με εξίσου μεγάλο ενδιαφέρον είναι η ιστορία στην αγορά της ΕΕ. Παρότι η παραγωγή γάλακτος έχει αυξηθεί κατά μόλις 5% από το 2017, η ΕΕ παραγωγή τυριών έχει αυξηθεί κατά 9% και οι εξαγωγές κατά 12%. Αυτό είναι ενδεικτικό κατά τη Rabobank μιας ξεκάθαρης αλλαγής στρατηγικής: Περισσότερο γάλα διοχετεύεται για την παραγωγή τυριού, κάτι που δείχνει την ισχυρή πρόταση αξίας του. Αυτή η εξέλιξη δείχνει και την ανθεκτική δημοφιλία των ευρωπαϊκών τυριών, όχι μόνο ενδοκοινοτικά, αλλά γενικότερα στις παγκόσμιες αγορές.

Ανεβαίνει η παγκόσμια ζήτηση για γαλακτοκομικά

Κατά τη Rabobank, παρότι η Κίνα, η οποία είναι και ο μεγαλύτερος εισαγωγέας παγκοσμίως, εστιάζει όλο και περισσότερο στην αυτονομία, η παγκόσμια ζήτηση για γαλακτοκομικά ανεβαίνει. Η αύξηση του πληθυσμού και του εισοδήματος, και οι αλλαγές στις διατροφικές συνήθειες οδηγούν σε αύξηση της κατανάλωσης. Σε πρακτικούς όρους, μόνο ΗΠΑ και Αργεντινή έχουν δυνατότητα σε αυτή τη φάση να αυξήσουν σημαντικά την παραγωγή τους για να καλυφθεί αυτή η ζήτηση.

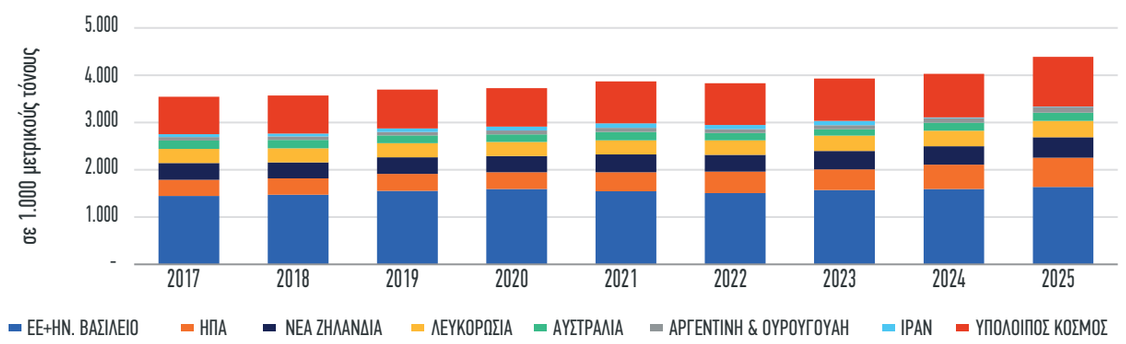
Rabobank

Καθώς ο ορός γάλακτος γίνεται όλο και πιο σημαντικός αποτελεί κεντρικό σημείο της αναδιαμόρφωσης της παγκόσμιας βιομηχανίας γαλακτοκομικών.

Το τυρί βρίσκεται στην καρδιά αυτής της αλλαγής, καθώς ο ορός γάλακτος είναι υποπροϊόν της παραγωγής τυριών. Ως εκ τούτου οι επενδύσεις για αύξηση της παραγωγικής δυνατότητας τυριών επιταχύνονται ειδικά στις σημαντικότερες χώρες παραγωγούς. Παρόλα αυτά, η επέκταση στο τυρί είναι ταχύτερη από τις δυνατότητες απορρόφησης των εγχώριων αγορών, δημιουργώντας την ανάγκη για περαιτέρω επέκτασης του παγκόσμιου εμπορίου.

Το παγκόσμιο εμπόριο γαλακτοκομικών συνεχίζει να επεκτείνεται με μια σταθερή τροχιά της τάξεως του 2% ετησίως από το 2017, όπως καταδεικνύει πρόσφατη μελέτη της Rabobank.

ΣΕ ΔΙΑΡΚΗ ΑΝΟΔΟ ΤΟ ΔΙΕΘΝΕΣ ΕΜΠΟΡΙΟ ΤΥΡΙΟΥ 2017 – 2025





Ο Μιχάλης Σαράντης μίλησε για τη Φέτα ΠΟΠ στην εκδήλωση «Ο τόπος γίνεται γεύση» που παρουσίασε ο σεφ Ανδρέας Λαγός.

Βασίλισσα του τραπεζιού των ΠΟΠ η Φέτα

Στους 140.000 τόνους *οι εξαγωγές Φέτας, ζητούμενο η πρώτη ύλη*



ΤΟΥ ΛΕΩΝΙΔΑ ΛΙΑΜΗ

Βασίλισσα» του τραπεζιού αποκάλεσε τη Φέτα ΠΟΠ ο σεφ Ανδρέας Λαγός, παρουσιάζοντας την εκδήλωση «Ο τόπος γίνεται γεύση», που οργάνωσε το ΥΠΑΑΤ στις 8 Σεπτεμβρίου στο Λιμάνι της Θεσσαλονίκης. Οικοδεσπότης ο υπουργός Αγροτικής Ανάπτυξης, Μαργαρίτης Σχοινάς, και πρωταγωνιστής ένα μεγάλο τραπέζι μοναστηριακού τύπου γεμάτο εμβληματικά ποιοτικά προϊόντα της ελληνικής γης, που συνδέουν τον τόπο με τη γεύση. Για τη Φέτα ΠΟΠ με τις εντυπωσιακές εξαγωγικές επιδόσεις κλήθηκε να μιλήσει ο Μιχάλης Σαράντης, πρόεδρος της Διεπαγγελματικής Οργάνωσης Φέτας, ο οποίος μεταξύ άλλων τόνισε τα εξής: «Η Φέτα ΠΟΠ είναι από τα πιο αναγνωρίσιμα διεθνώς προϊόντα, το οποίο έφτασε την τελευταία χρονιά σε παραγωγή κοντά στους 140.000 τόνους από τους οποίους περί τους 105.000 τόνοι εξήχθησαν. Είναι ένα προϊόν εμβληματικό που κατά γενική ομολογία κανείς δεν μπορεί να αντισταθεί στη γεύση της. Είναι κάτι ανάλογο με τη σοκολάτα», τόνισε ο ομιλητής, προσθέτοντας πως η χώρα μας, αν και μικρή σε μέγεθος, έχει μεγάλη αιγοπροβατοτροφική βάση και παράγει γύρω στους 770.000 τόνους αιγοπρόβειο γάλα, με εξαίρεση τους τελευταίους 18 μήνες, διάστημα στο οποίο ο όγκος αυτός έχει μειωθεί, λόγω ευλογιάς και αφθώδους. Με αφορμή, μάλιστα, ακριβώς το μεγάλο πλήγμα από τις ζωονόσους, ο κ. Σαράντης υπογράμμισε εμφατικά την ανάγκη να στηριχθεί ο κλάδος. Ας σημειωθεί ότι προλογίζοντας την εκδήλωση ο υπουργός Αγροτικής Ανάπτυξη, Μαργαρίτης Σχοινάς, τόνισε την επιθυμία του για περισσότερα ΠΟΠ ενώ ανέφερε ότι τα προϊόντα ΠΟΠ και ΠΓΕ «αντιπροσωπεύουν και κοσμούν τη χώρα στο εξωτερικό», απευθυνόμενος προς το ακροατήριο που απαρτιζόταν από εκπροσώπους των παραγωγών και της βιομηχανίας τυποποίησης, μεταποίησης και εμπορίας προϊόντων.





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**

Νέο Προϊόν

ΤΥΡΙ ΤΣΑΝΤΙΛΑΣ ΠΕΤΡΑΣ

Παράγεται Παραδοσιακά στην Τσαντίλα



GREEK TASTE BEYOND BORDERS
AUTHENTIC TASTE OF GREECE 2025
GTBB
GOLD
ΑΥΘΕΝΤΙΚΗ ΓΕΥΣΗ



Το τυρί τσαντίλας με τις... μοναδικές αναλογίες!

Το νέο εξαιρετικό προϊόν της Family Food από κατσικίσιο, πρόβειο και αγελαδινό γάλα, χωρίς κανένα πρόσθετο ή συντηρητικό, προέρχεται από μικρές, οικογενειακές κτηνοτροφικές μονάδες στις ορεινές περιοχές του Κιλκίς και του Λαγκαδά.
Εκείνο που κάνει το ΤΥΡΙ ΤΣΑΝΤΙΛΑΣ ΠΕΤΡΑΣ να ξεχωρίζει, είναι οι ιδανικές αναλογίες στη μίξη κατσικίσιου, πρόβειου & αγελαδινού γάλακτος! Ο ξεχωριστός αυτός συνδυασμός δίνει πλούσια γεύση, ισορροπημένη οξύτητα και χαρακτηριστικό άρωμα σε ένα τυρί μοναδικό στο είδος του. Η παραγωγή του ακολουθεί την παραδοσιακή τεχνική με τσαντίλα. Η απαλή του υφή ολοκληρώνει μια εμπειρία που μένει αξέχαστη στη μνήμη της γεύσης. **Απολαύστε το!**

Αποκλειστική διάθεση

FAMILY food



[© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: CREDIT ZEUS CAVEN]

Στα σκαριά Διεπαγγελματική για τη Γραβιέρα ΠΟΠ Κρήτης

Η σύσταση Διεπαγγελματικής Οργάνωσης για την ΠΟΠ Γραβιέρα Κρήτης μπαίνει στο επίκεντρο των προσπαθειών των εμπλεκομένων γύρο από το προϊόν στο νησί. όπως τονίστηκε σε ευρεία σύσκεψη στην Περιφέρεια Κρήτης τέλη Αυγούστου. Σκοπός είναι ο σχεδιασμός κοινών μηχανισμών παρακολούθησης της αγοράς, νομικής προστασίας της ονομασίας και ενιαίας στρατηγικής προβολής. Γραβιέρα Κρήτης αποτελεί βασικό στήριγμα της αιγοπροβατοτροφίας, της απασχόλησης και της οικονομίας των ορεινών και ημιορεινών περιοχών του νησιού. Ωστόσο, το προϊόν αντιμετωπίζει σοβαρές προκλήσεις, όπως απομιμήσεις στην εγχώρια και διεθνή αγορά, αθέμιτη χρήση της ονομασίας, ανομοιογένεια στην ποιότητα και κατακερματισμένη προβολή, ενώ απουσιάζουν αξιόπιστα στοιχεία για την παραγωγή, την κατανάλωση και τις εξαγωγές.

Εκατό χρόνια ζωής

Διπλή γιορτή *για την Ένωση, με τα 70 χρόνια της Γραβιέρας Νάξου ΠΟΠ*

Το 2026 η Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών συμπλήρωσε 100 χρόνια ζωής, δημιουργικής παρουσίας και προσφοράς στον πρωτογενή τομέα της Νάξου και της Ελλάδας γενικότερα. Παράλληλα, φέτος η Ε.Α.Σ. Νάξου γιόρτασε και τη συμπλήρωση 70 χρόνων από την έναρξη της παραγωγής της Γραβιέρας Νάξου Π.Ο.Π., που είναι το κορυφαίο της προϊόν, 30 χρόνων από την κατοχύρωση της Γραβιέρας Νάξου ως προϊόντος Π.Ο.Π. (Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης), η οποία μάλιστα επήλθε έπειτα από σχετικές ενέργειες της ίδιας της Ε.Α.Σ. και 15 ετών από την κατοχύρωση της Πατάτας Νάξου ως προϊόντος Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης (Π.Γ.Ε.). Έναν αιώνα τώρα, η Ε.Α.Σ. Νάξου αποτελεί το επίκεντρο της ναξιακής κοινωνίας και οικονομίας, την ατμομηχανή της κίνησής της. Αυτός ο αιώνας ζωής κατέδειξε την αντοχή, τις δυνατότητες και τη διάρκειά της σε έναν κόσμο που ταλανίζεται από αβεβαιότητες και ποικίλους κλυδωνισμούς, ειδικά στο οικονομικό και συνεταιριστικό πεδίο.





Η βιώσιμη ανασύσταση του ζωικού κεφαλαίου στους στόχους του προγράμματος

Υλοποίηση τώρα για το «Equall»

Ολοκληρώθηκαν οι αιτήσεις του 2ου κύκλου για το «EQUALL – Πρόγραμμα ενίσχυσης της Αιγοπροβατοτροφίας» από την Πειραιώς και το Εργαστήριο Ζωικής Παραγωγής & Προστασίας Περιβάλλοντος του Τμήματος Κτηνιατρικής του Αριστοτέλειου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης. Υπενθυμίζεται ότι η υλοποίηση έχει ξεκινήσει από τον Μάρτιο του 2026.

Piraeus



Ραντεβού στην Κόρδοβα από 12-15 Νοεμβρίου

Από 45 χώρες *περισσότερα από 5.000 τυριά και 300 κριτές*

Στην Ισπανία από τις 12 έως τις 15 Νοεμβρίου δίνει το ραντεβού η διοργάνωση World Cheese Awards 2026, ο μεγαλύτερος και πιο έγκυρος διεθνής διαγωνισμός αποκλειστικά για τυριά στον κόσμο, τον οποίο διοργανώνει ετησίως η βρετανική οργάνωση Guild of Fine Food. Το event θα φιλοξενηθεί στην Ισπανία και συγκεκριμένα στο Centro de Exposiciones, Ferias y Convenciones de Córdoba (CEFC). Σύμφωνα με τα στοιχεία των διοργανωτών θα αξιολογηθούν περισσότερα από 5.000 τυριά από 45 χώρες από ένα διεθνές πάνελ με 270 έως 300 κριτές.

Περισσότερο γάλα με γυαλιά εικονικής πραγματικότητας

Βελτίωση *και της τελικής ποιότητας*

Έναν ιδιαίτερο τρόπο για να αυξήσει την παραγωγή γάλακτος των αγελάδων του βρήκε ο Τούρκος κτηνοτρόφος Izzet Koçak. Πιο συγκεκριμένα, ο Koçak τοποθέτησε σε δύο από τις αγελάδες του σετ γυαλιών εικονικής πραγματικότητας τα οποία έδειχναν πράσινα λιβάδια και έπαιζαν χαλαρωτική μουσική το χειμώνα. Σύμφωνα με τον ίδιο, με την τεχνική αυτή παρατήρησε αύξηση της καθημερινής παραγωγής γάλακτος των δύο ζώων από τα 22 στα 27 λίτρα κατά μια 10ήμερη περίοδο. Παράλληλα, πέρα από ποσοτικά σημείωσε και καλύτερα ποιοτικά αποτελέσματα. Ο Koçak δεν είναι ο πρώτος που είχε αυτή την ιδέα, αφού η χρήση εξοπλισμού εικονικής πραγματικότητας σε ζώα εκτροφής έχει αποτελέσει κατά το παρελθόν αντικείμενο ερευνών και για το υπουργείο Γεωργίας της Ρωσίας.



Ερευνητές από το Πανεπιστήμιο Wagenigen στην Ολλανδία σε δική τους έρευνα κατέδειξαν τη μεγάλη σημασία των περιβαλλοντικών συνθηκών στην υγεία των ζώων και την ποιότητα του γάλακτος.

ΜΠΟΥΜΠΑΣ, αυτός με το τυρί…



τυροκομικά
ΜΠΟΥΜΠΑΣ

ESTD 1945
Μετσόβου Γεύσεις

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

www.**dmpoumpas-tyrokomika.gr**

Artisanal τυριά κάνουν παγκόσμια την Ινδία



Yeoor, ένα τυρί εμπνευσμένο από τα ορεινά τυριά των Άλπεων, ιδανικό για fondue.



Το brand που ίδρυσε το 2015 η Mausam Narang για να παρασκευάσει παγκόσμιας κλάσης artisanal τυριά στην Ινδία έχει τις ρίζες του στην ελληνική λέξη «ελευθερία».



Σκόρδο, αλάτι Ιμαλαΐων και μαύρο πιπέρι για το Kaali Miri



Τρία χειροποίητα τυριά της χώρας του έκανε δώρο ο Πρωθυπουργός της Ινδίας, Narendra Modi, στον Ελβετό Πρόεδρο, Guy Parmelin. Fake news; Κι όμως όχι. Απλά ένα γεγονός που αποκαλύπτει την εντυπωσιακή ανάπτυξη της τυροκομίας της χώρας, ειδικά αν αναλογιστεί κανείς τη φήμη της Ελβετίας στο χώρο του τυριού. Μια από τις σημαντικότερες εκπροσώπους του ανερχόμενου τυροκομικού κλάδου της Ινδίας είναι και η Mausam Narang, που το 2015 έκανε τα πρώτα της δειλά βήματα στη χώρα με το νορβηγικού στυλ Brunost και σήμερα έχει κατακτήσει κορυφαίες διακρίσεις γεύσης και ποιότητας με τα artisanal τυριά της. Και δεν είναι η μόνη καθώς συνεχώς εμφανίζονται νέοι τυροκόμοι που κάνουν τη διαφορά. Σύμφωνα μάλιστα με τους ειδικούς της αγοράς η ζήτηση για τυριά ευρωπαϊκού τύπου που παρασκευάζονται στην Ινδία βρίσκεται αυτή τη στιγμή σε ιστορικό υψηλό και η ανάπτυξη τρέχει με γοργούς ρυθμούς

Ηλίας Ανδρεάκης



Με Χρυσό Μετάλλια στα World Cheese Awards 2023 το εμβληματικό Konark

ΑΓΡΟΤΗΣ '27 ΤΗΣ ΧΡΟΝΙΑΣ

PORTO PALACE HOTEL ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ 04.12.26

Δείτε τη γεωργία με άλλο μάτι

ΥΠΟ ΤΗΝ ΑΙΓΙΔΑ
ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων

www.agrotistisxronias.gr

ΟΡΓΑΝΩΣΗ
Agrenda

Μεγάλοι Χορηγοί

Timac AGRO ΛΥΔΑ · AGROTECH ΜΠΟΖΑΤΖΙΑΝΗΣ-ΜΗΤΣΙΟΛΙΑΝΗΣ · Piraeus · BAYER · FMC · ΟΛΥΜΠΟΣ · EFTHYMIADIS AGROTECHNOLOGIES

Χορηγοί

Υποστηρικτές

EUROCHEM · ΑΘΗΝΑΪΚΗ ΖΥΘΟΠΟΙΙΑ Παράγουμε ένα καλύτερο αύριο · πίνδος · Βιοζωκάτ · EPSILONNET · BASF We create chemistry · velvita από τον ΑΣΠΟΣ Βελβεντού · TEOFERT · syndea · Συνεταιρισμός ΚΑΛΑΒΡΥΤΩΝ · ΑΜΦΙΓΑΛ Από την καρδιά της Αμφίλοχίας · TROPOS BRANDING Co · KARAGIORGOS COTTON INDUSTRY · ROUSSAS · Ktima GEROVASSILIOU · OLYMP KONSTANTOPOULOS S.A. · Αγροσυμβουλή · νεογαλ · INTERCOMM FOODS · venus · ΣΕΚΕ Α.Ε. · The GRECIALS

ΧΡΗΣΤΟΣ ΓΙΑΝΝΙΤΣΗΣ

ΔΕΝ ΑΡΚΕΙ ΕΝΑ ΣΥΜΒΟΛΑΙΟ

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΗ ΕΙΝΑΙ ΜΙΑ ΣΧΕΣΗ ΑΝΤΟΧΗΣ ΜΕ ΤΟΝ ΠΑΡΑΓΩΓΟ

«Πιστεύουμε ότι η επάρκεια γάλακτος δεν διασφαλίζεται μόνο μέσα από μια ανταγωνιστική τιμή αγοράς. Χτίζεται μέσα από σχέσεις εμπιστοσύνης, σταθερές συνεργασίες και αμοιβαίο όφελος. Όταν οι κτηνοτροφικές μονάδες μπορούν να εξελίσσονται και να ενισχύουν την παραγωγικότητά τους, δημιουργούνται καλύτερες προϋποθέσεις και για τη δική μας μακροπρόθεσμη ανάπτυξη» θα πει μεταξύ άλλων ο Χρήστος Γιαννίτσης, διευθύνων σύμβουλος της OMIROS Dairies.

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ ΣΤΟΝ ΓΙΑΝΝΗ ΠΑΝΑΓΟ

Από ένα οικογενειακό τυροκομείο με παράδοση πέντε γενεών σε μια εξαγωγική βιομηχανία με παρουσία σε περισσότερες από 40 χώρες, η ΟΜΗΡΟΣ έχει καταφέρει να καθιερωθεί ως ένας key player στη διεθνή αγορά τυροκομικών. Στο επίκεντρο της στρατηγικής της βρίσκεται πλέον και η Κύπρος, με την εξαγορά της A. HADJIPIERIS LTD και τις επενδύσεις για την παραγωγή Χαλουμιού ΠΟΠ. Την ίδια ώρα, η αυξανόμενη διεθνής ζήτηση για Φέτα ΠΟΠ δημιουργεί νέες ευκαιρίες, αλλά και μεγαλύτερες απαιτήσεις για την εξασφάλιση επαρκούς πρώτης ύλης. Σε αυτή την κατεύθυνση, όπως εξηγεί ο Χρήστος Γιαννίτσης, η προσθήκη δύο νέων σταθμών συγκέντρωσης γάλακτος, στη Θήβα Βοιωτίας και στη Γλυκή Θεσπρωτίας, ενισχύει την κάλυψη της ηπειρωτικής Ελλάδας και φέρνει την εταιρεία πιο κοντά στους κτηνοτρόφους και στην εξασφάλιση της απαραίτητης πρώτης ύλης.





Η ΟΜΗΡΟΣ έχει εξελιχθεί σήμερα σε μία από τις κορυφαίες ελληνικές εξαγωγικές εταιρείες τυροκομικών προϊόντων, με παρουσία σε πάνω από 40 χώρες.

Η οικογένεια Γιαννίτση είναι μια οικογένεια βλάχικης καταγωγής από τη Τζούρτζια Ασπροποτάμου, που ασχολείται με την τυροκομία εδώ και πέντε γενιές. Ποιο ήταν το καθοριστικό βήμα που μετέτρεψε ένα παραδοσιακό τυροκομείο σε μια σύγχρονη εξαγωγική βιομηχανία;

Η οικογένεια μας έχει βαθιές ρίζες στην τυροκομία και την κτηνοτροφία, με μια παράδοση που διατρέχει πέντε γενιές. Από τα πρώτα μας βήματα, είχαμε αναγνωρίσει τη δυναμική των ελληνικών γαλακτοκομικών προϊόντων και την ιδιαίτερη αξία που τους προσδίδουν η ελληνική τους προέλευση, η ποιότητα και η αυθεντικότητά τους. Αυτή η αντίληψη αποτέλεσε τη βάση για τη διαμόρφωση του οράματός μας: Να γίνουμε πρεσβευτές των αυθεντικών ελληνικών γαλακτοκομικών προϊόντων στις διεθνείς αγορές, διατηρώντας αναλλοίωτη την ελληνική τους ταυτότητα και χτίζοντας σχέσεις εμπιστοσύνης με τους ανθρώπους και τους συνεργάτες μας. Το καθοριστικό βήμα ήταν να μετατρέψουμε αυτή την παράδοση και την πολυετή τεχνογνωσία μας σε μια σύγχρονη παραγωγική δραστηριότητα, επενδύοντας σε νέες τεχνολογίες και σύγχρονες μεθόδους παραγωγής, χωρίς να απομακρυνόμαστε από τις αξίες που μας καθορίζουν. Με σταθερό προσανατολισμό στις διεθνείς αγορές, η ΟΜΗΡΟΣ έχει εξελιχθεί σήμερα σε μία από τις κορυφαίες ελληνικές εξαγωγικές εταιρείες τυροκομικών προϊόντων, με παρουσία σε περισσότερες από 40 χώρες παγκοσμίως.

Εσείς μπήκατε στην εταιρεία το 2010. Ποια ήταν η μεγαλύτερη αλλαγή που επιδιώξατε και ποια επιχειρηματική απόφαση θεωρείτε μέχρι σήμερα την πιο επιτυχημένη σας;

Το 2010, η εταιρεία είχε ήδη μια σημαντική διαδρομή και ισχυρές βάσεις. Αυτό που επιδίωξα ήταν να αξιοποιήσουμε αυτή τη δυναμική με πιο έντονο εξαγωγικό προσανατολισμό, επενδύοντας παράλληλα στην ενίσχυση της παραγωγικής μας δυναμικότητας, ώστε να μπορούμε να υποστηρίξουμε τη διεύρυνση της παρουσίας μας στις διεθνείς αγορές.
Θεωρώ ότι αυτή ήταν μία από τις πιο καθοριστικές επιχειρηματικές μας επιλογές. Δεν συνέβαλε μόνο στην ανάπτυξη της ΟΜΗΡΟΣ, αλλά και στην ενίσχυση της παρουσίας των ελληνικών τυροκομικών προϊόντων στο διεθνές λιανεμπόριο. Σήμερα, συνεργαζόμαστε σταθερά με μεγάλες αλυσίδες λιανεμπορίου, οι οποίες μας εμπιστεύονται όχι μόνο για τα προϊόντα που ήδη διαθέτουν, αλλά και για τους νέους κωδικούς που προσθέτουμε στο χαρτοφυλάκιό μας. Αυτή η εμπιστοσύνη αποτελεί για εμάς σημαντική επιβεβαίωση της πορείας μας.
Βέβαια, η ανάπτυξη δημιουργεί και νέες απαιτήσεις. Όσο διευρύνεται η εμπορική μας δραστηριότητα, τόσο μεγαλύτερη είναι η πρόκληση να διασφαλίζουμε ότι η παραγωγή μπορεί να ανταποκρίνεται με συνέπεια στις ανάγκες των πελατών μας. Δεν αρκεί να κερδίζεις νέους πελάτες και να εισέρχεσαι σε νέες αγορές. Χρειάζεσαι την κατάλληλη παραγωγική δυναμικότητα, την τεχνολογία, την οργάνωση και την εφοδι-

αστική αλυσίδα που θα σου επιτρέψουν να ανταποκρίνεσαι στις απαιτήσεις τους με σταθερότητα και αξιοπιστία. Γι' αυτό και η ανάπτυξη της παραγωγής αποτελεί διαχρονικά αναπόσπαστο μέρος της στρατηγικής μας.

Ποια αρχή της προηγούμενης γενιάς θεωρείτε αδιαπραγμάτευτη και τι πιστεύετε ότι χρειάζεται να αλλάξει σε μια εταιρεία με 100 εκατ. ευρώ τζίρο;

Η αρχή που θεωρώ αδιαπραγμάτευτη είναι η αξιοπιστία, με βασικά της θεμέλια την ποιότητα των προϊόντων μας και την ειλικρίνεια στις σχέσεις μας. Για εμάς, είναι σημαντικό να είμαστε πάντα ξεκάθαροι και συνεπείς απέναντι στους πελάτες, τους προμηθευτές και τους συνεργάτες μας, να τηρούμε τις δεσμεύσεις μας και να χτίζουμε σχέσεις εμπιστοσύνης με διάρκεια. Πρόκειται για αξίες που κληρονομήσαμε από την προηγούμενη γενιά και αποτελούν σταθερό σημείο αναφοράς για κάθε μας απόφαση. Αυτό που εξελίσσεται όσο μεγαλώνει μια εταιρεία είναι ο τρόπος με τον οποίο οργανώνεται, θέτει προτεραιότητες και διαχειρίζεται την ανάπτυξή της. Είναι σημαντικό να θέτουμε σαφείς και μετρήσιμους στόχους, να παραμένουμε προσηλωμένοι σε αυτούς, να αξιολογούμε συστηματικά τα αποτελέσματά μας και να προσαρμόζουμε την πορεία μας στις νέες επιχειρηματικές και εμπορικές ανάγκες.
Η ανάπτυξη, άλλωστε, δεν αποτυπώνεται μόνο στην αύξηση του κύκλου εργασιών, αλλά και στη διαρκή βελτίωση σε κάθε επίπεδο της λειτουργίας μας. Από την ποιότητα των προϊόντων και την αποτελεσματικότητα των διαδικασιών μας μέχρι την ποιότητα των συνεργασιών μας και την εμπιστοσύνη που χτίζουμε στην αγορά. Το ζητούμενο είναι να προχωράμε μπροστά με συνέπεια, διατηρώντας αναλλοίωτες τις αξίες μας και εξελίσσοντας διαρκώς τον τρόπο με τον οποίο τις εφαρμόζουμε στην πράξη.

Η ΟΜΗΡΟΣ έχει υπερδιπλασιάσει τον κύκλο εργασιών της μέσα σε λίγα χρόνια. Τι είναι αυτό που έφερε αυτή την ταχεία ανάπτυξη;

Η ανάπτυξη της ΟΜΗΡΟΣ είναι αποτέλεσμα ενός συνδυασμού παραγόντων: Ενός σαφούς οράματος, σταθερής προσήλωσης στους στόχους μας, στοχευμένων επενδύσεων και μιας σχέσης εμπιστοσύνης που έχουμε χτίσει διαχρονικά με τους πελάτες και τους συνεργάτες μας. Επιλέξαμε να επενδύσουμε στην παραγωγική μας δυναμικότητα, στην τεχνολογία και στις υποδομές μας, δημιουργώντας τις προϋποθέσεις για να υποστηρίξουμε την αυξανόμενη ζήτηση και να διευρύνουμε την παρουσία μας στις διεθνείς αγορές. Παράλληλα, η αξιοπιστία μας, η ποιότητα των προϊόντων μας και η συνέπεια στις συνεργασίες μας ενίσχυσαν τη θέση μας στην αγορά και δημιούργησαν τις βάσεις για περαιτέρω ανάπτυξη.
Πάνω απ' όλα, όμως, υπήρχε ξεκάθαρος προσανατολισμός και επιμονή στην υλοποίηση των στόχων μας. Η ανάπτυξη δεν είναι αποτέλεσμα μίας μόνο απόφασης, αλλά της συνέπειας με την οποία υλοποιείς τη στρατηγική σου σε βάθος χρόνου, αξιολογείς τα αποτελέσματα και προσαρμόζεσαι στις απαιτήσεις της αγοράς. Αυτός είναι ο τρόπος με τον οποίο επιδιώκουμε να αναπτυσσόμαστε: με σταθερά βήματα, επενδύοντας στις δυνατότητές μας και ενισχύοντας διαρκώς την εμπιστοσύνη που έχουμε κερδίσει.



Γιώργος και Χρήστος Γιαννίτσης

> Αυτό που εξελίσσεται όσο μεγαλώνει μια εταιρεία είναι ο τρόπος με τον οποίο οργανώνεται, θέτει προτεραιότητες και διαχειρίζεται την ανάπτυξή της
> - ΧΡΗΣΤΟΣ ΓΙΑΝΝΙΤΣΗΣ -

Η εξαγορά της Α. HADJIPIERIS LTD από τη θυγατρική μας, OMIROS DAIRIES CYPRUS, αποτελεί ένα σημαντικό βήμα στη στρατηγική ανάπτυξης του Ομίλου

- ΧΡΗΣΤΟΣ ΓΙΑΝΝΙΤΣΗΣ -



«Σήμερα, η ΟΜΗΡΟΣ είναι ένας key player στη διεθνή αγορά τυροκομικών», σημειώνει ο Χρήστος Γιαννίτσης.

Πού έκλεισε τελικά ο κύκλος εργασιών και η κερδοφορία του ομίλου το 2025 και πώς διαμορφώνονται τα μεγέθη στο εννεάμηνο του 2026;

Τα οικονομικά αποτελέσματα του Ομίλου για το 2025 αναμένεται να δημοσιευτούν σύντομα. Μπορώ, ωστόσο, να πω ότι για ακόμη μία χρονιά καταγράψαμε αναπτυξιακή πορεία. Το 2026 εξελίσσεται επίσης σε μια απαιτητική χρονιά, με σημαντικές προκλήσεις για το σύνολο του κλάδου, από το αυξημένο ενεργειακό κόστος και τις επιβαρύνσεις στις εργοδοτικές εισφορές έως τις επιπτώσεις των ζωονόσων στην αγορά γάλακτος. Παρά τις συνθήκες αυτές, χάρη στον συγκροτημένο σχεδιασμό μας, στις στοχευμένες επενδύσεις και στην προσήλωσή μας στους επιχειρηματικούς μας στόχους, διατηρούμε τη δυναμική μας και συνεχίζουμε να κινούμαστε σε αναπτυξιακή τροχιά και κατά το πρώτο εννεάμηνο του 2026. Με βάση τα μέχρι σήμερα δεδομένα, εκτιμούμε ότι και το 2026 θα ολοκληρωθεί με θετικά αποτελέσματα, επιβεβαιώνοντας τη σταθερότητα της αναπτυξιακής μας πορείας.

Να το δούμε αυτό σε πρώτη ύλη και τελικό προϊόν; Ποιες είναι οι ποσότητες γάλακτος που παραλαμβάνετε και ποιες οι ποσότητες τυριών που παρασκευάζονται;

Με τις επενδύσεις που έχουμε ήδη δρομολογήσει για την επέκταση των εγκαταστάσεών μας στα Τρίκαλα, ενισχύουμε σημαντικά την παραγωγική μας δυναμικότητα, ώστε να μπορούμε να επεξεργαζόμαστε πάνω από 500 τόνους αιγοπρόβειου γάλακτος ημερησίως, καθώς και αντίστοιχο όγκο αγελαδινού γάλακτος για τις υπόλοιπες κατηγορίες προϊόντων μας.
Σε επίπεδο τελικού προϊόντος, η δυναμικότητα αυτή αντιστοιχεί σε ημερήσια παραγωγή άνω των 150 τόνων Φέτας και περίπου 120 τόνων λοιπών τυριών. Πρόκειται για μια σημαντική παραγωγική βάση, η οποία μας επιτρέπει να ανταποκρινόμαστε στις αυξημένες απαιτήσεις των διεθνών αγορών και να υποστηρίζουμε τη μελλοντική ανάπτυξη του Ομίλου.
Για εμάς, η ενίσχυση της παραγωγικής δυναμικότητας δεν αφορά μόνο την αύξηση των ποσοτήτων, αλλά και τη δυνατότητα να εξυπηρετούμε τους συνεργάτες μας με συνέπεια, διασφαλίζοντας σταθερά την ποιότητα των προϊόντων μας.

Πρόσφατα κάνατε και μια εξαγορά στην Κύπρο. Ποιος ο στόχος αυτής της επένδυσης;

Η εξαγορά της Α. HADJIPIERIS LTD από τη θυγατρική μας, OMIROS DAIRIES CYPRUS, αποτελούν ένα σημαντικό βήμα στη στρατηγική ανάπτυξης του Ομίλου ΟΜΗΡΟΣ, καθώς σηματοδοτούν την πρώτη μας παραγωγική παρουσία εκτός Ελλάδας.
Ωστόσο, η επένδυση αυτή δεν αποτελεί απλώς μια γεωγραφική επέκταση. Στόχος μας είναι να διευρύνουμε το χαρτοφυλάκιό μας με ένα ακόμη προϊόν Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης, το Χαλούμι ΠΟΠ, ένα εμβληματικό προϊόν της κυπριακής και μεσογειακής γαστρονομικής παράδοσης. Σε συνδυασμό με τη Φέτα ΠΟΠ, ενισχύει τη θέση μας στις διεθνείς αγορές και δημιουργεί νέες προοπτικές ανάπτυξης.
Η στρατηγική μας, βέβαια, δεν περιορίζεται στην εξαγορά. Στο πρώτο στάδιο, προχωρήσαμε σε επένδυση 15 εκατ. ευρώ για τον εκσυγχρονισμό και την επέκταση της υφιστάμενης μονάδας, με στόχο την παραγωγή 5.500 τόνων χαλουμιού ΠΟΠ ετησίως. Παράλληλα, σχεδιάζουμε τη δημιουργία νέας παραγωγικής μονάδας μέσα στην επόμενη τριετία, δυναμικότητας 12.000 τόνων, στο πλαίσιο ενός ευρύτερου επενδυτικού σχεδίου που προβλέπει συνολικές επενδύσεις 30 εκατ. ευρώ στην Κύπρο σε βάθος πενταετίας.
Εξίσου σημαντική προτεραιότητα είναι η ανάπτυξη της κυπριακής ζώνης γάλακτος και η ενίσχυση του δικτύου των τοπικών παραγωγών. Η εμπειρία μας από την Ελλάδα έχει δείξει ότι η ισχυρή παραγωγική βάση και οι σταθερές σχέσεις με τους ανθρώπους που μας προμηθεύουν την πρώτη ύλη αποτελούν καθοριστικές προϋποθέσεις για τη μακροπρόθεσμη ανάπτυξη. Θέλουμε να αξιοποιήσουμε αυτή την τεχνογνωσία και στην Κύπρο, δημιουργώντας τις βάσεις για την ενίσχυση της παραγωγής, την ανάπτυξη των πωλήσεων και την περαιτέρω εδραίωση του Ομίλου στις διεθνείς αγορές.

Ποια είναι σήμερα η θέση της Φέτας στη διεθνή αγορά; Φαίνεται τον τελευταίο καιρό πως η ζήτησή της δεν έχει ταβάνι. Είναι έτσι;

Η Φέτα διατηρεί μια σταθερά ανοδική πορεία στις διεθνείς αγορές, με τη ζήτησή της να ενισχύεται και τις προοπτικές ανάπτυξης να παραμένουν ιδιαίτερα θετικές. Θα έλεγα ότι δεν έχουμε ακόμη



Η ΌΜΗΡΟΣ καλύπτει πλέον καθολικά την ηπειρωτική Ελλάδα.

εξαντλήσει τις δυνατότητές της, καθώς ο παγκόσμιος καταναλωτής αναγνωρίζει πλέον όλο και περισσότερο την αξία της ελληνικής γαστρονομικής ταυτότητας, την αυθεντικότητα και τα ιδιαίτερα ποιοτικά και διατροφικά χαρακτηριστικά της.
Βεβαίως, ο ανταγωνισμός από παρεμφερή προϊόντα που προωθούνται με τρόπο που μπορεί να δημιουργεί σύγχυση ως προς την προέλευση ή την ταυτότητά τους εξακολουθεί να υπάρχει. Ωστόσο, η φέτα έχει πλέον κατακτήσει μια ισχυρή θέση στη διεθνή αγορά ως ένα αυθεντικό ελληνικό προϊόν. Σε αυτή την εξέλιξη έχουν συμβάλει και οι Έλληνες παραγωγοί που επενδύουν σταθερά στην ποιότητα, στη συνέπεια και στην παρουσία τους στις αγορές του εξωτερικού. Για την ΟΜΗΡΟΣ, η συμβολή αυτή συνδέεται με τη διαχρονική προσήλωσή μας στην ποιότητα και με τη σταθερή παρουσία των προϊόντων μας σε περισσότερες από 40 χώρες. Σήμερα, επομένως, η πρόκληση δεν είναι μόνο να ενισχύσουμε περαιτέρω τη θέση της φέτας, αλλά και να μπορούμε να ανταποκριθούμε στη διαρκώς αυξανόμενη ζήτηση. Αυτό προϋποθέτει επάρκεια πρώτης ύλης, ισχυρή παραγωγική βάση και σταθερή ποιότητα, αλλά και στοχευμένες προωθητικές ενέργειες που αναδεικνύουν την αυθεντικότητα και ενισχύουν την παρουσία της φέτας σε νέες αγορές και καταναλωτικά κοινά.

Πόσο μεγάλη είναι η εξάρτησή σας από τις ιδιωτικές ετικέτες των ξένων σούπερ μάρκετ και πόσο χώρο έχει το δικό σας εμπορικό σήμα;

Στην ΟΜΗΡΟΣ, το 80% αφορά τα δικά μας brands και το 20% το private label. Η αναλογία αυτή δείχνει ξεκάθαρα τον προσανατολισμό μας: Θέλουμε να αναπτύσσουμε τα δικά μας εμπορικά σήματα και να ενισχύουμε τη θέση τους στις διεθνείς αγορές.
Το private label αποτελεί ένα χρήσιμο εργαλείο για την πρόσβαση σε μεγάλα δίκτυα διανομής και την ανάπτυξη σταθερών συνεργασιών. Ωστόσο, η επένδυση στα δικά μας brands μάς δίνει τη δυνατότητα να χτίζουμε τη δική μας ταυτότητα, να διαφοροποιούμαστε και να αναπτύσσουμε απευθείας τη σχέση του καταναλωτή με τα προϊόντα μας.
Στόχος μας είναι να ενισχύουμε διαρκώς τη διεθνή παρουσία της ΟΜΗΡΟΣ, αξιοποιώντας την παραγωγική μας δυναμική και την τεχνογνωσία μας, με τα δικά μας brands να παραμένουν στο επίκεντρο της εμπορικής μας στρατηγικής.

Πόσο αιγοπρόβειο γάλα χρειάζεται σήμερα η ΟΜΗΡΟΣ και τι κάνει για να τις εξασφαλίσει όταν η παραγωγική βάση μειώνεται, κυρίως λόγω των επιζωτιών;

Η βασική προτεραιότητα είναι η διαρκής ενίσχυση του δικτύου συνεργατών μας στη ζώνη γάλακτος. Με την προσθήκη των δύο νέων σταθμών συγκέντρωσης γάλακτος, στη Θήβα Βοιωτίας και στη Γλυκή Θεσπρωτίας, καλύπτουμε πλέον καθολικά την ηπειρωτική Ελλάδα, ενισχύοντας την επαφή μας με τους κτηνο-

τρόφους και την πρόσβασή μας στην πρώτη ύλη.
Για εμάς, όμως, η συνεργασία με τους κτηνοτρόφους δεν περιορίζεται στην αγορά γάλακτος. Επιδιώκουμε να αποτελούμε ουσιαστικό συνεργάτη τους, υποστηρίζοντας την ανάπτυξη και τη βιωσιμότητα των μονάδων τους μέσα από συμβουλευτικές υπηρεσίες κτηνιάτρων και διατροφολόγων, επιμορφωτικές δράσεις, παροχές και επενδύσεις, καθώς και ολοκληρωμένες προτάσεις που περιλαμβάνουν, όπου απαιτείται, υποστήριξη σε ζωικό κεφάλαιο και εξοπλισμό.
Πιστεύουμε ότι η επάρκεια γάλακτος δεν διασφαλίζεται μόνο μέσα από μια ανταγωνιστική τιμή αγοράς. Χτίζεται μέσα από σχέσεις εμπιστοσύνης, σταθερές συνεργασίες και αμοιβαίο όφελος. Όταν οι κτηνοτροφικές μονάδες μπορούν να εξελίσσονται και να ενισχύουν την παραγωγικότητά τους, δημιουργούνται καλύτερες προϋποθέσεις και για τη δική μας μακροπρόθεσμη ανάπτυξη.
Ιδιαίτερη σημασία δίνουμε και στην πρόληψη. Βρισκόμαστε σε συνεχή επικοινωνία με τις συνεργαζόμενες μονάδες για την ενημέρωση σχετικά με τα μέτρα βιοασφάλειας, ενώ μεριμνούμε για την εκπαίδευση των οδηγών των βυτιοφόρων σε θέματα απολυμάνσεων και τήρησης των κανόνων υγιεινής. Παράλληλα, διατηρούμε ανοιχτό δίαυλο επικοινωνίας με τις αρμόδιες αρχές και το Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, παρακολουθώντας τις εξελίξεις και θέτοντας στη διάθεσή τους την τεχνογνωσία και την εμπειρία μας, με στόχο την αποτελεσματική διαχείριση των προκλήσεων του κλάδου.
Η διασφάλιση της πρώτης ύλης είναι μια διαρκής προσπάθεια. Για εμάς, η καλύτερη απάντηση στις σημερινές δυσκολίες είναι η ενίσχυση της ελληνικής κτηνοτροφίας και η δημιουργία συνεργασιών που μπορούν να αντέξουν στον χρόνο.

Ποια θεωρείτε δίκαιη και ταυτόχρονα βιώσιμη τιμή για το πρόβειο και το γίδινο γάλα; Έχει νόημα ένα σταθερό μοντέλο συμβολαιακής συνεργασίας παραγωγών - βιομηχανίας;

Η δίκαιη τιμή δεν μπορεί να είναι ανεξάρτητη από το κόστος παραγωγής. Ο κτηνοτρόφος πρέπει να μπορεί να καλύπτει τις ανάγκες της μονάδας του, να αμείβεται για την ποιότητα του γάλακτος που προσφέρει και να έχει τη δυνατότητα να συνεχίσει να επενδύει στην εκτροφή του.
Ταυτόχρονα, πρέπει να λαμβάνουμε υπόψη τις συνθήκες της διεθνούς αγοράς, γιατί η Φέτα ανταγωνίζεται σε ένα περιβάλλον όπου οι πελάτες πιέζουν για τιμές και οι καταναλωτές είναι ευαίσθητοι στο κόστος. Η πρόκληση είναι να διατηρείται μια ισορροπία που να επιτρέπει τόσο τη βιωσιμότητα της παραγωγής όσο και την ανταγωνιστικότητα του τελικού προϊόντος.
Πιστεύω ότι οι μακροχρόνιες συνεργασίες και η μεγαλύτερη διαφάνεια μπορούν να βοηθήσουν ουσιαστικά. Η συμβολαιακή συνεργασία έχει νόημα όταν δημιουργεί προβλεψιμότητα, ξεκάθαρους όρους και κίνητρα για ποιότητα. Δεν αρκεί, όμως, να υπάρχει ένα συμβόλαιο. Πρέπει να υπάρχει μια σχέση που να αντέχει στις μεταβολές του κόστους και στις δυσκολίες που αντιμετωπίζει ο κλάδος.



Με την AGROLACT επενδύετε και στις ζωοτροφές. Πρόκειται για ένα πιο ολοκληρωμένο μοντέλο υποστήριξης των κτηνοτρόφων, με διατροφή, γενετική βελτίωση, τεχνική καθοδήγηση και πριμ ποιότητας;

Η επένδυση στην AGROLACT εντάσσεται στη συνολικότερη προσπάθεια της ΟΜΗΡΟΣ να ενισχύσει τη συνεργασία της με τον Έλληνα κτηνοτρόφο. Η ποιότητα του γάλακτος και η βιωσιμότητα της κτηνοτροφικής μονάδας είναι άμεσα συνδεδεμένες με την ανταγωνιστικότητα ολόκληρης της αλυσίδας παραγωγής. Μέσα από την ενασχόλησή μας με τις ζωοτροφές, επιδιώκουμε να ενισχύσουμε αυτή τη σχέση και να συμβάλουμε στη δημιουργία καλύτερων προϋποθέσεων για την παραγωγή ποιοτικού γάλακτος. Για εμάς, ο κτηνοτρόφος δεν είναι απλώς ο προμηθευτής της πρώτης ύλης, αλλά βασικός συνεργάτης στην ανάπτυξη της εταιρείας. Η κατεύθυνσή μας είναι να οικοδομούμε μακροχρόνιες συνεργασίες, με αμοιβαία εμπιστοσύνη και κοινό στόχο τη διασφάλιση της ποιότητας και της επάρκειας της ελληνικής πρώτης ύλης.

Πώς κατάφερε η ΟΜΗΡΟΣ να κερδίσει τη θέση της ανάμεσα στους μέχρι πρότινος «κολοσσούς» του διεθνούς λιανεμπορίου και να ανατρέψει τις προσδοκίες όσων πιθανόν να υποτίμησαν τη δυναμική της;

Η διεθνής καταξίωση της ΟΜΗΡΟΣ είναι αποτέλεσμα ξεκάθαρης στρατηγικής, εξειδίκευσης και συνέπειας. Επιλέξαμε να επενδύσουμε στην τυροκομία, να εστιάσουμε σε προϊόντα που γνωρίζουμε σε βάθος και να οικοδομήσουμε μακροχρόνιες σχέσεις εμπιστοσύνης με κορυφαίους ομίλους του διεθνούς λιανεμπορίου. Δεν αντιμετωπίσαμε την ανάπτυξη ως αυτοσκοπό ούτε επιδιώξαμε να δημιουργήσουμε ένα χαρτοφυλάκιο χωρίς σαφή ταυτότητα. Με στοχευμένα βήματα, επενδύσεις και βαθιά γνώση της αγοράς, καταφέραμε όχι μόνο να εδραιώσουμε την παρουσία μας στα ράφια των μεγαλύτερων διεθνών αλυσίδων, αλλά και να ενισχύσουμε ουσιαστικά τη θέση μας στον παγκόσμιο χάρτη των τυροκομικών προϊόντων.

Σήμερα, η ΟΜΗΡΟΣ δεν είναι απλώς ένας υπολογίσιμος ανταγωνιστής. Είναι ένας key player στη διεθνή αγορά τυροκομικών, με την τεχνογνωσία, την παραγωγική δυνατότητα και την εξαγωγική παρουσία που της επιτρέπουν να συμμετέχει ενεργά στη διαμόρφωση των εξελίξεων και να συμβάλλει στο μέλλον της ελληνικής τυροκομίας στο διεθνές στερέωμα.

Με αυτή τη φιλοσοφία σχεδιάζουμε και την επόμενη ημέρα: Να διευρύνουμε το χαρτοφυλάκιό μας με νέους κωδικούς που μπορούμε να υποστηρίξουμε παραγωγικά και ποιοτικά, με συνέπεια προς τις ανάγκες της αγοράς και, πάνω απ' όλα, προς την ταυτότητα της ΟΜΗΡΟΣ.





Για εμάς, ο κτηνοτρόφος δεν είναι απλώς ο προμηθευτής της πρώτης ύλης, αλλά βασικός συνεργάτης στην ανάπτυξη της εταιρείας

- ΧΡΗΣΤΟΣ ΓΙΑΝΝΙΤΣΗΣ -



ΤΑ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΤΥΡΙΑ ΣΕ ΟΛΟ ΤΟΝ ΚΟΣΜΟ

ΕΜΕΙΣ ΚΑΙ ΟΙ ΓΑΛΛΟΙ

Αμόβαιη στο Παρίσι για τους Έλληνες τυροκόμους, με μανίχνυρο όμιλο τη Φέτα ΠΟΠ

Αμοσιολή: Γιάννης Πανάγος



Η δυναμική που αναπτύσσει τα τελευταία χρόνια η ελληνική τυροκομία στις διεθνείς αγορές αποτυπώθηκε με ιδιαίτερη ένταση στη φετινή έκθεση SIAL στο Παρίσι. Η εξαιρετική παρουσία ελληνικών γαλακτοβιομηχανιών και τυροκομικών επιχειρήσεων, το ζωηρό ενδιαφέρον των εμπορικών επισκεπτών και οι προοπτικές νέων συνεργασιών επιβεβαιώνουν ότι τα ελληνικά τυριά κατακτούν σταθερά μεγαλύτερο μερίδιο στην παγκόσμια αγορά. Στο επίκεντρο βρίσκεται αναμφίβολα η Φέτα ΠΟΠ, ένα προϊόν που έχει εξελιχθεί σε ισχυρό εξαγωγικό πλεονέκτημα της ελληνικής αγροδιατροφής, με τη ζήτηση να διευρύνεται και τις επιχειρήσεις να αναζητούν τρόπους ενίσχυσης της παραγωγικής τους δυναμικότητας.

Πίσω, ωστόσο, από αυτή την ευνοϊκή συγκυρία αναδεικνύονται σημαντικές προκλήσεις. Η επάρκεια του αιγοπρόβειου γάλακτος, η ανανέωση και γενετική βελτίωση του ζωικού κεφαλαίου και η διατήρηση υψηλών προδιαγραφών ποιότητας αποτελούν κρίσιμες παραμέτρους για τη συνέχεια. Το μεγάλο στοίχημα είναι η διεθνής εμπορική επιτυχία να μεταφραστεί σε μακροχρόνια ανάπτυξη ολόκληρης της ελληνικής γαλακτοκομικής αλυσίδας.

SIAL PARIS
INSPIRE FOOD BUSINESS



Arvaniti

Θεσσαλονίκη

Σταθερό ραντεβού με τις μεγάλες εκθέσεις τροφίμων διατηρεί το Τυροκομείο Αρβανίτη. Μια πολυβραβευμένη τυροκομική επιχείρηση με έδρα τη Νεοχωρούδα Θεσσαλονίκης που, αν και διατηρεί την οικογενειακή ταυτότητά της, βρίσκεται σε μια διαρκώς ανοδική πορεία με στοχευμένες επενδύσεις και ισχυρό χαρτί τη δυνατή ομάδα που έχουν φτιάξει ο Μανώλης και ο γιος του Μιχάλης Αρβανίτης. 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.



Hrysafi

Λήμνος

Ηχηρό παρών στη φετινή Sial από μια εταιρεία που ιδρύθηκε στη Λήμνο πριν από 30 χρόνια και με έμβλημα το κρινάκι, ένα σπάνιο στοιχείο της χλωρίδας του νησιού, συνεχίζει τη γαστρονομική παράδοσή του. Σημειώνεται ότι η οικογένεια Χρυσάφη από το 2009 συνεργάζεται στενά με το Τμήμα Διατροφής του Πανεπιστημίου Αιγαίου σε θέματα έρευνας και ανάπτυξης.



Παναγιώτης και Μιχάλης Χρυσάφης



Κωνσταντίνος Καράλης, ιδρυτής της ομώνυμης γαλακτοβιομηχανίας

KARALIS

Άρτα

Δεύτερης γενιάς τυροκόμος, ο Κωνσταντίνος Καράλης κατάφερε να μετεξελίξει ένα οικογενειακό τυροκομείο σε μια από τις πιο σύγχρονες γαλακτοβιομηχανίες κάνοντας γνωστά τα τυριά της Ηπείρου σε όλο τον κόσμο ενώ έγινε ο μεγαλύτερος παραγωγός και εξαγωγέας Κεφαλογραβιέρας ΠΟΠ. Το ραντεβού της εταιρείας του με τις διεθνείς διοργανώσεις είναι σταθερό και πρόκειται για ένα τυροκομείο που βραβεύεται συνεχώς στην Ελλάδα και στο εξωτερικό για την ποιότητα και την γεύση των προϊόντων και για τις οικονομικές επιδόσεις του. Υπενθυμίζεται ότι το 2017 ο Κωνσταντίνος Καράλης τιμήθηκε από τον Πρόεδρο της Δημοκρατίας, τότε Προκόπη Παυλόπουλο, για τη συνεισφορά της της εταιρείας στην ενίσχυση της Ελληνικής Οικονομίας.



Χριστόφορος Σεβαστίδης

Neogal

Δράμα

Την ανάγκη κατοχύρωσης του ελληνικού στραγγιστού γιαουρτιού ως Προϊόντος Γεωγραφικής Ένδειξης υπογραμμίζει ο επικεφαλής της ΝΕΟΓΑΛ, Χριστόφορος Σεβαστίδης. Προτείνει μάλιστα την ανάληψη του σχετικού κόστους από τις ίδιες τις γαλακτοβιομηχανίες, ώστε να επιταχυνθούν οι διαδικασίες. Η δραμινή γαλακτοβιομηχανία, η οποία ιδρύθηκε το 1964 και αποτελεί μία από τις πρώτες αντίστοιχες βιομηχανίες της Βόρειας Ελλάδας, πραγματοποίησε μια εντυπωσιακή εμφάνιση στη φετινή Sial, πάνοπλη με όλα τα προϊόντα της, Η εταιρεία δραστηριοποιείται στην παραγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων με σημαντική παρουσία στην τοπική αγορά και όχι μόνο, κατέχει το 4,5% περίπου του φρέσκου παστεριωμένου γάλακτος πανελλαδικά με βάση τα σημερινά δεδομένα.

OLYMPUS

Λάρισα

Με τρία περίπτερα σε διαφορετικές θεματικές ενότητες συμμετείχε η γαλακτοβιομηχανία ΟΛΥΜΠΟΣ στη φετινή SIAL Paris,Η παρουσία της περιλάμβανε περίπτερο στην ενότητα των γαλακτοκομικών, περίπτερο στην ενότητα των ποτών και συμμετοχή στο περίπτερο της Olympus Cyprus. Στο επίκεντρο βρίσκονται προϊόντα με ισχυρή παρουσία στις διεθνείς αγορές, όπως η Φέτα Π.Ο.Π., το Χαλλούμι Π.Ο.Π. και το ελληνικό στραγγιστό γιαούρτι. Παράλληλα, η εταιρεία παρουσίασε νέες προτάσεις που διευρύνουν το χαρτοφυλάκιό της: Drinking Yogurt σε κλασική εκδοχή και τρεις γεύσεις, Skyr, καθώς και τη σειρά High Protein, με λευκά τυριά, γιαούρτι, γάλα, κεφίρ και επιδόρπια. Η εξωστρέφεια αποτελεί βασικό πυλώνα της δραστηριότητας της ΟΛΥΜΠΟΣ. Οι διεθνείς αγορές συνεισφέρουν περίπου το 67% του συνολικού κύκλου εργασιών, ενώ η εταιρεία δραστηριοποιείται σε περισσότερες από 70 χώρες.





AMARI

Ρέθυμνο

Άρωμα από τις κοιλάδες και λόφους του Αμαρίου, έφερε στη φετινή Sial η Γαλακτοκομική Αμαρίου, μια τυροκομική επιχείρηση με ιστορία 20 ετών που «ξανασυστήθηκε» το 2018. Το αιγοπρόβειο γάλα που συλλέγει η σύγχρονη μονάδα φτάνει τους 2,5 χιλιάδες τόνους ετησίως και προέρχεται από 100 κτηνοτρόφους του Αμαρίου, του νότιου Μυλοποτάμου και του Αγ. Βασιλείου. Στην γκάμα των προϊόντων της προσφέρονται μυζήθρες, λευκά και σκληρά τυριά. Η εταιρεία, που απασχολεί 20 εργαζομένους, διαθέτει πιστοποιήσεις HACCP και ISO για τη διαδικασία παραγωγής.

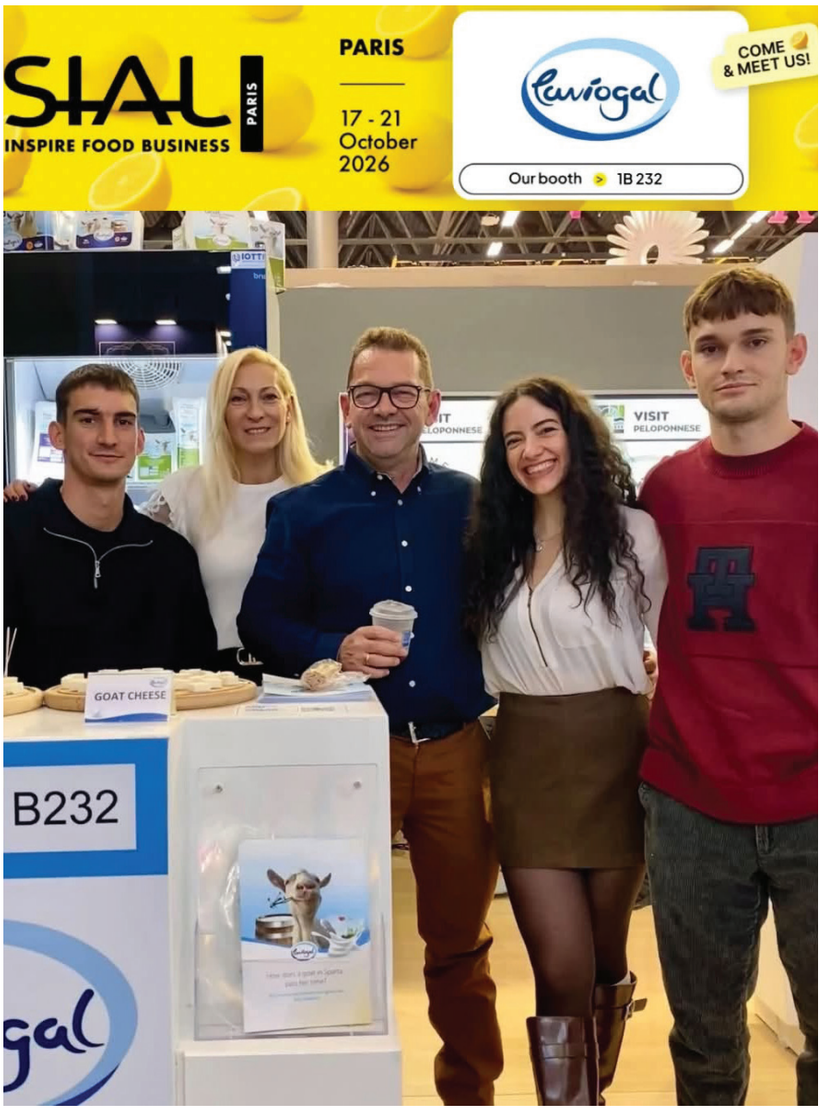


1937
KOSTARELOS
THE GREEK CHEESE HOUSE

KOSTARELOS

Αττική

Έξι εκφράσεις της Φέτας ΠΟΠ -από τη μαλακή έως τους 18 μήνες ωρίμανσης, όλες σε βαρέλι οξιάς, για να κοπούν, να δοκιμαστούν και να συζητηθούν για τη γεύση και την υφή τους. Όλα αυτά στο περίπτερο της Kostarelos στη γαλλική Sial. Ένας παραγωγός με τυροκομική παράδοση τριών γενεών, που βρίσκει τις ρίζες της το 1937 στο Μαρκόπουλο Αττικής και σήμερα έχει δημιουργήσει έναν ολοκληρωμένο κόσμο γύρω από το τυρί.



Laviogal

Λακωνία

«Ως οικογενειακή επιχείρηση με μεγάλη παράδοση στην παραγωγή τυριού, είμαστε περήφανοι και χαρούμενοι που είμαστε εδώ μαζί, και μοιραζόμαστε τα προϊόντα μας με τον κόσμο» αναφέρει μεταξύ άλλων σε σχετική ανάρτησή της στα social media η Λαβιογάλ Κυριαζάκος, η ιστορία της οποίας ξεκινάει το 1955, όταν ο Κωνσταντίνος Γ. Κυριαζάκος δημιούργησε μια μικρή τυροκομική μονάδα στη Λακωνία. Επικεφαλής σήμερα η τρίτη γενιά και κύριο προϊόν η Φέτα ΠΟΠ, βαρελίσια αλλά και σε δοχείο. Στα υπόλοιπα προϊόντα συγκαταλέγονται Κατσικίσιο τυρί σε βαρέλι και δοχείο, Γραβιέρα, Κεφαλοτύρι, Μυζήθρα, Σφέλα. Το εργοστάσιο της Λαβιογάλ βρίσκεται στη Συκέα του Δ. Μονεμβασιάς σε μια έκταση 15.000 τ.μ. Το γάλα προέρχεται από ζώα ελευθέρας βοσκής προϊόν της συνεργασίας με 150 κτηνοτρόφους ενώ σε ετήσια βάση η εταιρεία εισκομίζει 2.500 τόνους αιγοπρόβειου. Το 65% των ποσοτήτων που διαθέτει στην αγορά κατευθύνονται σε εξαγωγές σε χώρες όπως ο Καναδάς, η Αυστραλία και οι ΗΠΑ.

Hotos

Λάρισα

Το προφίλ της τυροκομικής εταιρείας Hotos, αν και οικογενειακό, είναι έντονα εξαγωγικό, καθώς το 80% της παραγωγής της διακινείται στην ΕΕ και σε όλο τον κόσμο. Η οικογένεια Χώτου ασχολείται αποκλειστικά με την τυροκομία εδώ και τρεις γενιές, με την παράδοση να ξεκινά στις αρχές του 20ού αιώνα όταν ο παππούς της οικογένειας, Γιώργος Χώτος, τελειοποίησε τα μυστικά της παρασκευής της Φέτας και του Μανουριού, που γνώριζαν οι κτηνοτρόφοι της ορεινής Σαμαρίνας. Σήμερα η Χώτος ΑΒΕΕ με έδρα τη Φαλάνη Λάρισας παραμένει πιστή στην παράδοση και συνδυάζει την εμπειρία με τη σύγχρονη τεχνογνωσία. Ξεχωριστή θέση στην γκάμα των προϊόντων της έχουν η Φέτα ΠΟΠ και το Μανούρι ΠΟΠ.





Ο αντιπρόσωπος Καναδά του Συνεταιρισμού Καλαβρύτων Steve Kriaris με τα στελέχη εξαγωγών Κων. Αρεταίο και Άρη Μπέη

Kalavrita Coop

Καλάβρυτα

Δυναμική παρουσία στην Sial Paris, για τη Φέτα ΠΟΠ του Συνεταιρισμού Καλαβρύτων στο περίπτερο του αντίστοιχου προγράμματος που υποστηρίζεται από την ΕΕ. Ο Συνεταιρισμός Καλαβρύτων έκανε νέες διεθνείς επαφές με στόχο το επόμενο βήμα ανάπτυξης των εξαγωγών της Φέτας ΠΟΠ και άλλων προϊόντων του σε νέες χώρες μετά τις συμφωνίες διανομής σε Γαλλία, Γερμανία, Ηνωμένο Βασίλειο, Καναδά, Σαουδική Αραβία και Η.Π.Α. που ήδη έχουν ξεκινήσει. Η υπερδραστήρια και εξωστρεφής Οργάνωση δεν σταματά να επενδύει στον εκσυγχρονισμό και την ανάπτυξη των παραγωγικών μονάδων της, ενώ συμβάλλει στη μεγέθυνση της τοπικής οικονομίας, στηρίζει τον κοινωνικό ιστό και δίνει προτεραιότητα στην προστασία του περιβάλλοντος.

TECNAL ΦΙΛΤΡΟΠΡΕΣΕΣ

Η παράδοση της τσαντίλας με την τεχνολογία της TECNAL

TECNAL
SYNEXT GROUP

Σύγχρονη στράγγιση για αλειφόμενα και φρέσκα τυριά. Η παραδοσιακή στράγγιση σε τσαντίλα εξελίσσεται με μηχανική πίεση σε ειδικούς υφασμάτινους σάκους, για ελεγχόμενο και επαναλήψιμο αποτέλεσμα.



ΤΑΧΥΤΕΡΗ ΣΤΡΑΓΓΙΣΗ
Σε σχέση με τη στράγγιση με βαρύτητα.

ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΗΣ ΞΗΡΑΣ ΟΥΣΙΑΣ
Με ρύθμιση χρόνου και πίεσης.

ΕΥΕΛΙΞΙΑ ΚΑΙ ΕΠΕΚΤΑΣΗ
Για διαφορετικά προϊόντα και ανάγκες.

Tesco Food Technology
Επίσημος αντιπρόσωπος TECNAL στην Ελλάδα

Παραδείσου 10, 151 25, Μαρούσι
T: + 30 213 007 0100
E: info@tft.gr, www.tft.gr

MEMBER OF TESCO GROUP



Για την καλή υγεία συνιστάται μια ποικιλη, ισορροπημένη διατροφή και ένας υγιεινός τρόπος ζωής

Εικόνα παραγόμενη με AI



ΕΒΛΟΓΗΜΕΝΟ νηστίσιμο! Δεν είναι τυρί, είναι ΕΒΛΟΓΗΜΕΝΟ!
Δεν είναι σχέση συνήθειας, είναι σχέση εμπιστοσύνης!
Μία σχέση που δημιουργήθηκε από εξαιρετικά υλικά και από αγάπη.
Για να κάνει τη ζωή όσων το επιλέγουν λίγο πιο... νόστιμη!
Μια ζωή που μπορείς να επιλέγεις εσύ τη γεύση της!

Vegan Plant based

evlogimeno.com

ΕΒΛΟΓΗΜΕΝΟ
νηστίσιμο

Δεν είναι Τυρί
είναι ΕΒΛΟΓΗΜΕΝΟ

METAGENESIS

ΕΒΛΟΓΗΜΕΝΟ
νηστίσιμο



Εικόνα παραγόμενη με AI

Για την καλή υγεία συνιστάται μια ποικίλη, ισορροπημένη διατροφή και ένας υγιεινός τρόπος ζωής

METAGENESIS

Γεύσου τη διαφορά!

Το ΕΒΛΟΓΗΜΕΝΟ νηστίσιμο λευκό σε άλμη ξανασυστήνεται! Νέα συνταγή, νέα γεύση, νέα εμπειρία!
Με πλούσια τυρένια νοστιμιά, απαλή υφή, είναι εμπλουτισμένο με B12 και φυτική πρωτεΐνη!
Θα το βρείτε σε πρακτική συσκευασία τάπερ σε άλμη των 150gr για να διατηρείται φρέσκο και δροσερό, αλλά και χύμα, στην ποσότητα που θέλετε!

ΕΒΛΟΓΗΜΕΝΟ νηστίσιμο λευκό σε άλμη.

Η αγαπημένη νηστίσιμη επιλογή, τώρα ακόμα καλύτερη.

Δεν είναι Τυρί είναι ΕΒΛΟΓΗΜΕΝΟ

www.evlogimeno.com

Plant based

Vegan

FAMILY food



Το ταξίδι του Trevor Warmedah ξεκίνησε το 2019 στη Μογγολία.

Η άγρια φύση

Ένας τυροκόμος από το Σιάτλ των ΗΠΑ ξεκίνησε μια παγκόσμια οδύσσεια για να γνωρίσει πραγματικά το τυρί στους τόπους όπου αποτελεί τη βρώσιμη έκφρασή τους με τη φύση να εισχωρεί λίγο περισσότερο στο τελικό προϊόν

ΤΟΥ ΗΛΙΑ ΑΝΔΡΕΑΚΗ

Πώς θα σας φαινόταν να ταξιδεύατε ανά τον κόσμο δοκιμάζοντας μοναδικά τυριά, ανακαλύπτοντας τις παραδοσιακές μεθόδους πίσω από την παραγωγή τους και τη σύνδεσή τους με τον πολιτισμό της χώρας προέλευσής τους;

Ο Trevor Warmedahl, γνωστός πλέον και ως Cheese Trekker, αποτελεί ζωντανή απάντηση σε αυτό το ερώτημα. Πρώην επαγγελματίας τυροκόμος στο Σιάτλ των ΗΠΑ, όταν κατάλαβε ότι χρησιμοποιούσε γάλα από ζώα τα οποία δεν είχε δει ποτέ στη ζωή του, ξεκίνησε μια παγκόσμια «οδύσσεια», που ήδη περιλαμβάνει περισσότερες από 20 χώρες, για να ανακαλύψει προορισμούς που ακόμα παρασκευάζουν τυρί με τον παραδοσιακό τρόπο.

Η αρχή του ταξιδιού του τοποθετείται στο Ulaanbaatar της Μογγολίας το 2019, όπου έζησε κοντά σε μια οικογένεια κτηνοτρόφων, μια εμπειρία που επηρέασε βαθιά τη φιλοσοφία του και αποτέλεσε το έναυσμα για τα ταξίδια που ακολούθησαν αλλά και για την έκδοση του πρόσφατου βιβλίου του «Cheese Trekking» με βασικό θέμα το πώς οι μικροοργανισμοί, τα τοπία, τα ζώα εκτροφής και οι ανθρώπινοι πολιτισμοί διαμορφώνουν το terroir. Στη Μογγολία περνούσε τις μέρες του αρμέγοντας yak και μαθαίνοντας την παραγωγή των τοπικών τυριών, όπως το «Aaruul» ενώ δεν χρειάστηκε πολύ καιρό για να καταλάβει την ιερότητα του τυριού για τους ντόπιους πληθυσμούς.

Στη Γεωργία

Τα «απολιθωμένα» τυριά

Ιδιαίτερη μνεία κάνει στις πανάρχαιες υπό εξαφάνιση τυροκομικές παραδόσεις της Γεωργίας, μάλιστα αποκαλεί τα τυριά της «α-



Το Tenili είναι ένα τυρί από τη νότια Γεωργία που θυμίζει νήματα.



Ο cheese-trekker Trevor Warmedah

σμιλεύει το τυρί

πολιθωμένα», γιατί σχεδόν είχαν εξαφανιστεί πριν ξεκινήσει το δυναμικό comeback μετά την πτώση της Σοβιετικής Ένωσης. Για τον ίδιο η εμπειρία της επίσκεψης στη Γεωργία είναι ανεπανάληπτη και ξεχωρίζει την ορεινή περιοχή Tusheti, η οποία συνορεύει με τη Ρωσία. Εκεί επισκέφθηκε μια καλοκαιρινή κατασκήνωση βοσκών βαθιά μέσα σε μια κοιλάδα και γνώρισε τη διαδικασία που κρύβεται πίσω από την παραγωγή του τυριού «Tushuri guda», το οποίο μοιάζει με Φέτα και ωριμάζει μέσα σε προβιές γυρισμένες ανάποδα ερχόμενο σε επαφή με το μαλλί. Ο Warmedahl μάλιστα περιγράφει αυτό το τυρί ως το δικό του «Άγιο Δισκοπότηρο», καθώς αντιπροσωπεύει τις ρίζες της νομαδικής κτηνοτροφίας. Όπως ο ίδιος αναφέρει, κοινό γνώρισμα των περιπετειών του αποτελεί ότι πάντα τα καλύτερα τυριά που βρίσκει είναι φτιαγμένα από ερημίτες που είναι προσκολλημένοι στις παραδοσιακές μεθόδους. Επίσης σημειώνει ότι σε όλα τα ταξίδια του η γλώσσα δεν αποτελεί εμπόδιο: «Μερικές φορές η γλώσσα δε χρειάζεται. Στην τυροκομία, αν δύο καρδιές θέλουν να ενωθούν θα βρουν τον τρόπο» σημειώνει χαρακτηριστικά. Μεγάλο κεφάλαιο στο βιβλίο του καταλαμβάνει και το εξαιρετικά σπάνιο τυρί Narchvi από απαστερίωτο αγελαδινό γάλα, το οποίο παράγεται στα βουνά του Svaneti. Το τυρί αυτό υφίσταται ζύμωση χωρίς αλάτι για μερι-



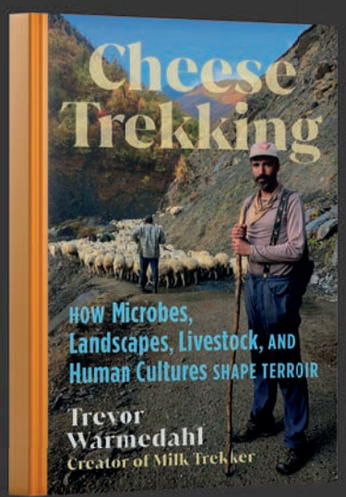
Το γεωργιανό Narchvi, το «Τυρί Λυκάνθρωπος», λόγω της άγριας μικροβιακής ζύμωσής του.

κές ημέρες και στη συνέχεια αλέθεται, αλατίζεται και ωριμάζει συμπιεσμένο μέσα σε ξύλινα κιβώτια. Ο Warmedahl το αποκαλεί χαρακτηριστικά «Το Τυρί Λυκάνθρωπος» λόγω της άγριας και μικροβιακά συναρπαστικής ζύμωσής του.

Μεγάλες θυσίες

Στην υποστήριξη της γαλακτοκομίας

Ερωτώμενος σε συνέντευξη που έδωσε πρόσφατα στο BBC ποια περιοχή από αυτές που έχει επισκεφθεί θεωρεί υποτιμημένη, ο Trevor Warmedahl αναφέρει την Τουρκία. «Το τυρί Tulum Peyniri αποτελεί χαρακτηριστικό σύμβολο του ποιμενικού τρόπου ζωής και των μεγάλων θυσιών που βρίσκονται στη βάση της γαλακτοκομίας και, θα έλεγα, της ίδιας της ζωής. Αυτό συμβαίνει επειδή ωριμάζει κυρίως μέσα σε προβιές κατσικιών που διατηρούν το τρίχωμά τους, με αποτέλεσμα να αποκτά μια αλλόκοτη εμφάνιση,» σημειώνει. Περιγράφοντας μάλιστα την εμπειρία του γενικά από την τοπική παραδοσιακή τυροκομία τονίζει: «Είναι σημαντικό να μην περιμένουμε από τους αγρότες να παρουσιάζουν τα πάντα αποστειρωμένα και πεντακάθαρα. Είναι φυσιολογικό να επισκεπτόμαστε μια φάρμα και να βλέπουμε φθαρμένο εξοπλισμό και λάσπες. Όταν εξιδανικεύουμε την παράδοση, ενθαρρύνουμε τους ντόπιους να παραμένουν εγκλωβισμένοι στο



Ακολουθώντας τους βοσκούς που παράγουν το «Tushuri guda» στο Tusheti της Γεωργίας

παρελθόν, σαν να βρίσκονται μέσα σε ένα μουσείο. Όμως, τα εργαλεία και οι παραδόσεις εξελίσσονται» τονίζει .

Αίσθηση ευθύνης

Μια βρώσιμη έκφραση του τόπου

«Στα καλύτερά του το τυρί αντανακλά τη σύνθετη σχέση μεταξύ ανθρώπων, κοπαδιών και μικροβίων σε μια εποχή που έχουμε αποστασιοποιηθεί πολύ από τον τρόπο που παράγεται το φαγητό. Το πολιτιστικό στοιχείο είναι αυτό που συγκρατεί ολόκληρο αυτό τον «αστερισμό» αναφέρει χαρακτηριστικά στο BBC και συμπληρώνει: «Τα τυριά που παρουσιάζω αντιπροσωπεύουν μια παλαιότερη νοοτροπία, που χαρακτηρίζεται από την αίσθηση ευθύνης και φροντίδας για τους τόπους όπου ζούμε και καλλιεργούμε τη γη. Έτσι, λίγο περισσότερο από την άγρια φύση εισχωρεί στο τελικό προϊόν. Το τυρί είναι μια βρώσιμη έκφραση του τόπου, της πολιτισμικής ιστορίας που μεταμορφώνεται σε απολαυστική τροφή».

Ωραία γεύση

«Είναι πολιτισμική και διδάσκεται»

Αναφερόμενος ο Cheese Trekker στο παραδοσιακό μουχλιασμένο τυρί Gammelost από τη Νορβηγία εξηγεί ότι παρότι η έντονη και πικάντικη γεύση του δεν του άρεσε, η «ωραία γεύση» είναι πολιτισμική και διδάσκεται. «Πάντα λέω μην δοκιμάζεις κάτι μόνο μία φορά. Δοκίμασέ το δέκα φορές. Τα τρόφιμα που μας ξενίζουν μπορούν να μας ανοίξουν νέους ορίζοντες αρκεί να τα δοκιμάζουμε επειδή ενδιαφερόμαστε να γνωρίσουμε τον πολιτισμό από τον οποίο προέρχονται και όχι απλώς επειδή μας φαίνονται παράξενα. Τα ιδιαίτερα τυριά με τις έντονες και ασυνήθιστες γεύσεις γίνονται πολιτισμικά σύμβολα χάρη στο πόσο σπάνια και ξεχωριστά είναι» είναι το μήνυμα του. Ιταλία, Αυστρία, Βουλγαρία αποτελούν μερικούς ακόμη από τους σταθμούς των ταξιδιών του ενώ να σημειωθεί ότι το πιο πρόσφατο κατόρθωμά του ήταν η πεζοπορία 193 χλμ. κατά μήκος του μονοπατιού «Κορυφές των Βαλκανίων» που διασχίζει τρεις χώρες: την Αλβανία, το Κοσσυφοπέδιο και το Μαυροβούνιο και συνδέει απομακρυσμένα χωριά βοσκών, αλπικές λίμνες και απόκρημνες κορυφές.



Αρμέγοντας πρόβατα στη Σικελία, ο Trevor Warmedahl ενθαρρύνει τον υπεύθυνο αγροτουρισμό.

Η ΦΙΛΟΣΟΦΙΑ

Ο Trevor Warmedahl εστιάζει σε φυσικά τυριά, που παρασκευάζονται αποκλειστικά από γάλα που προέρχεται από τα ζώα του ίδιου του παραγωγού, τα οποία αντικατοπτρίζουν βαθιές, ηθικές σχέσεις ανάμεσα στους ανθρώπους και τα ζώα εκτροφής και αναδεικνύουν την εκπληκτική ποικιλομορφία των παραδοσιακών φυλών.



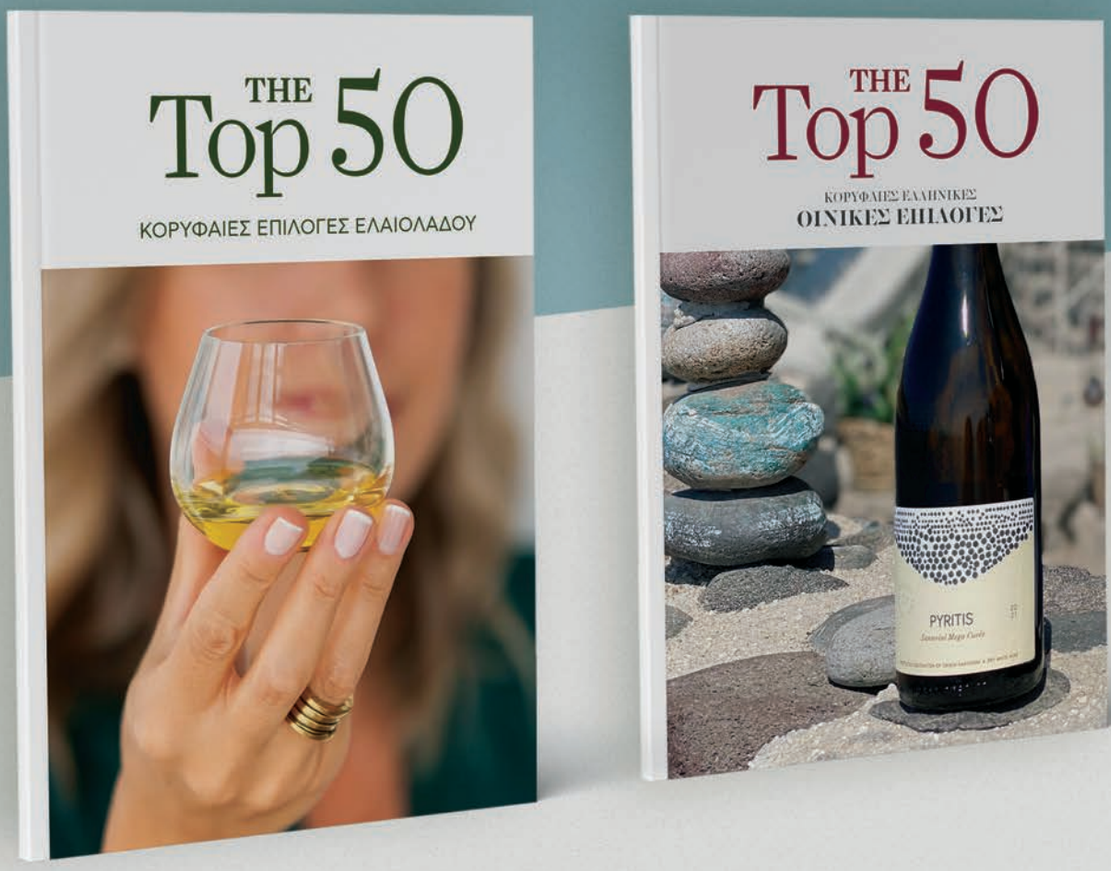
Κατά τη διαμονή του στη Μογγολία αχώριστος σύντροφός του ήταν ο πεισματάρης, περήφανος και πολύ αργός.... Old Bill.

ΕΛΑΙΑΣ ΚΑΡΠΟΣ | WINE TRAILS

THE Top 50

ΚΥΚΛΟΦΟΡΟΥΝ

28 | 11 | 26 **19 | 12 | 26**



MAZI ME THN Agrenda

Είναι πλούτος & ένδεια **είναι πολιτισμός**

Ένα προϊόν βαθύτατα ριζωμένο στο χώρο και το χρόνο είναι το τυρί. Συνδέεται με τη μνήμη και συγκροτεί ταυτότητες. Είναι αντικείμενο επίδειξης αλλά και πηγή ντροπής

Του Γιάννη Ν. Λρίνη



[© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: HTTPS://WWW.FACEBOOK.COM/FOTOGRAFIO



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: HTTPS://WWW.FACEBOOK.COM/FOTOGRAFIO

«Η άυλη διάσταση της τυροκομίας είναι πολύ σημαντική σε ό,τι αφορά τη βαθύτερη κατανόηση του τυριού. Όχι απλά ως τροφίμου με οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και διαθρεπτική αξία. Και όπως συμβαίνει όχι μόνο με το τυρί αλλά με όλα τα τρόφιμα, αυτή η βαθύτερη κατανόηση ταυτίζεται με τις πολιτισμικές του διαστάσεις. Γιατί το τι τροφή παράγουμε, ανταλλάσσουμε και καταναλώνουμε και πώς το κάνουμε τώρα και παλιότερα, δεν σχετίζεται μόνο με τη λήψη της τροφής που εκπηγάζει από μια αδήριτη βιολογική ανάγκη, χωρίς την ικανοποίηση της οποίας δεν υπάρχει ζωή.
Σχετίζεται με πολλά περισσότερα. Είναι προϊόν βαθύτατα ριζωμένων στον χώρο και το χρόνο γνώσεων και πρακτικών, συνδέεται με τη μνήμη και ενίοτε με τη νοσταλγία, συγκροτεί ταυτότητες, εντάσσεται σε πολλά και ποικίλα επικοινωνιακά πλαίσια, είναι αντικείμενο επίδειξης αλλά και πηγή άγχους και ντροπής, είναι πλούτος αλλά και ένδεια. Είναι πολιτισμός».

Με αυτά τα λόγια ξεκίνησε ο Επίκουρος Καθηγητής Λαογραφίας και Ανθρωπολογίας στο Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων, Γιάννης Ν. Δρίνης, την τοποθέτησή του στην εκδήλωση «Διατοπικές Κληρονομιές της Ελληνικής Τυροκομίας: Άνθρωποι, Τόποι και Πρακτικές στο Χρόνο» που διοργάνωσε η Γαλακτοκομική Σχολή Ιωαννίνων στις 22 Οκτωβρίου.

Μια αξιοθαύμαστη ποικιλία γνώσεων και πρακτικών

Όπως σημειώνει ο καθηγητής Γ.Ν Δρίνης, «σήμερα το τυρί και η τυροκομία θεωρείται και είναι πολιτιστική κληρονομιά, με άλλα λόγια εντάσσεται, ή επιδιώκουμε να εντάσσεται, σε δημόσιες πολιτικές που αποσκοπούν στη διαφύλαξη του ως κοινού αγαθού για τις επερχόμενες γενιές, αλλά και στην ανάδειξή του ως πόρου που μπορεί να συμβάλει στην ευημερία των κοινωνιών. Τώρα, τι αναγνωρίζει κανείς ως ευημερία είναι κάτι πολύ συζητήσιμο. Εκείνο που αξίζει να σκεφτούμε βέβαια είναι ότι ευημερία δεν μπορεί να σημαίνει μόνο οικονομική ανάπτυξη, παρότι φυσικά περιλαμβάνει και την οικονομική βιωσιμότητα. Σημαίνει κάτι πολύ περισσότερο: Μια αίσθηση πληρότητας και ευτυχίας, μια βιωμένη αίσθηση ευ ζην». Και συνεχίζει: «Η τυροκομία ως άυλη πολιτιστική κληρονομιά λοιπόν περιλαμβάνει κατ' αρχήν μια αξιοθαύμαστη ποικιλία γνώσεων και πρακτικών. Πρόκειται για τεχνογνωσίες που διαμορφώνονται σε τοπική κλίμακα και σε συνάρτηση με το ιδιαί-



ΠΟΛΥΤΙΜΗ Η ΣΥΝΕΙΣΦΟΡΑ ΤΗΣ ΣΧΟΛΗΣ

Το ρόλο της Γαλακτοκομικής Σχολής Ιωαννίνων στη διαφύλαξη και ανάδειξη των παραδοσιακών τυροκομικών γνώσεων και πρακτικών και στον εκσυγχρονισμό της ελληνικής τυροκομίας εξήρε στην τοποθέτησή του ο Επίκουρος Καθηγητής Λαογραφίας και Ανθρωπολογίας στο Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων, Γιάννης Ν. Δρίνης.

τερο παραγωγικό και ευρύτερο πολιτισμικό υπόβαθρο κάθε τόπου. Αφορούν τη διαχείριση των κοπαδιών γαλακτοφόρων ζώων, στην Ελλάδα κυρίως αιγοπροβάτων και δευτερευόντως αγελάδων, των φυσικών πόρων, της γης και των εδαφών, της κατάλληλης –ή της ακατάλληλης ή και επικίνδυνης– για βόσκηση χλωρίδας αλλά και του νερού και της υγρασίας, του ανέμου, του ήλιου και της ξηρασίας, του τόσο απαραίτητου στην τυροκομία αλατιού και των πηκτικών παραγόντων που βρίσκονται διαθέσιμοι στο περιβάλλον.

Περιλαμβάνουν περαιτέρω την παρασκευή και τη φροντίδα του τυριού, με άλλα λόγια τη διαδικασία τυροποίησης και τυροκόμησης (ειρήσθω εν παρόδω: πολλές φορές διαφοροποιούνταν και συνεχίζουν να διαφοροποιούνται ως τεχνικές διαδικασίες και συχνά τις αναλάμβαναν διαφορετικοί άνθρωποι σε διαφορετικά περιβάλλοντα), τη δημιουργία ειδικών συνθηκών ωρίμανσης και συντήρησης σε χώρους ειδικά κατασκευασμένους ή προσεκτικά επιλεγμένους γι' αυτό τον σκοπό. Συνάμα αφορούν την ευφυή αξιοποίηση των υλικών περισσευμάτων από τη διαδικασία τυροκόμησης (π.χ. του τυρόγαλου) με την παρασκευή δευτερογενών τυροκομικών προϊόντων. Επίσης, τις γνώσεις για την κατανάλωση του τυριού, ας ανακαλέσουμε στη μνήμη τα κυριολεκτικά αμέτρητα είδη πίτας και άλλων εδεσμάτων που αξιοποιούν το τυρί ως ένα από τα σημαντικότερα συστατικά τους.

Πρόκειται για γνώσεις που διακρίνονται για την εντυπωσιακή ποικιλία τους –τόσο συναρπαστική!–, που όμως δύσκολα μπορεί να ενταχθεί σε κατηγοριοποιήσεις και ταξινομήσεις, καθώς διαφέρει όχι μόνο από τόπο σε τόπο, αλλά πολλές φορές από παραγωγό σε παραγωγό» ανέφερε ο ίδιος.

Η τυροκομία στη συγκρότηση εθνικής ταυτότητας

«Το τυρί ως διατροφικό προϊόν η παραγωγή, η κάθε είδους διακίνηση και η κατανάλωση του είναι συνυφασμένη με συλλογικές ταυτότητες, τοπικές, εθνοτικές ακόμα και εθνικές, αρκεί να αναλογιστεί κανείς τα τυριά που ταυτίζονται μετωνυμικά με τους τόπους που τα παράγουν και, κατά κάποιο τρόπο, γίνονται συνώνυμα τους στο διατροφικό και γαστρονομικό πεδίο. Αν μάλιστα ρίξουμε μια ματιά και στη θέση των τυριών και της τυροκομίας στη συγκρότηση εθνικών ταυτοτήτων, τότε οι λόγοι περί ταυτότητας αποκτούν ακόμα μεγαλύτερη συνθετότητα: Η Φέτα, για παράδειγμα, είναι σίγουρα το κατ' εξοχήν αναγνωρίσιμο ως εθνικό διατροφικό προϊόν, με ό,τι αυτό μπορεί να συνεπάγεται, για τις σχέσεις του τοπικού, του εθνικού και σε τελική ανάλυση του παγκόσμιου...». τονίζει ο καθηγητής Γ.Ν Δρίνης.

Αντικείμενο ανταλλαγών, δώρο ή ανταμοιβή

Όπως σημειώνει, «επίσης το τυρί γίνεται αντικείμενο ανταλλαγών. Κατ' αρχάς βέβαια εμπορικών. Μάλιστα στην ελληνική περίπτωση έχουμε αμάχητα τεκμήρια ότι τα τυριά ήταν από πολύ παλιά, από τα αρχαία χρόνια ακόμα, αντικείμενο διακίνησης στη βάση εκτεταμένων εμπορικών δικτύων, που πολλές φορές εξακτινώνονταν πολύ μακριά από τους τόπους παραγωγής τους. Δεν είναι σημαντικό, αλήθεια, ότι από τα πρώτα τυροκομικά προϊόντα ονομασίας προελεύσεως που γνωρίζουμε ήταν ο Κύθνειος και ο Τρομιλικός τυρός; Επίσης, το τυρί προσφέρεται ως δώρο και ως αμοιβή, π.χ. ως ενοίκιο έναντι της χρήσης των βοσκοτόπων, συνιστά γέφυρα που ενώνει τους τόπους, τις κοινωνίες και τους πολιτισμούς, ενώ άλλοτε αποκτά χρήσεις συμβολικές που υπερβαίνουν κατά πολύ τη χρησιμότητά του ως διατροφικού αγαθού. Στη Λήμνο, για παράδειγμα τα τυριά, όπως το Μελίπαστο, προσκομίζονται στην ορθόδοξη Θεία Λειτουργία όπως ο άρτος και ευλογούνται από τον ιερέα».

Η απόλυτη αισθητηριακή εμπειρία

«Τέλος, πώς να περιγράψει κανείς την απόλαυση του τυριού ως αισθητηριακή εμπειρία, κατ' αρχάς γευστική, αλλά και οσφρητική, οπτική, απτική; Είναι ό,τι δύσκολα μπορεί να διατυπωθεί, ό,τι καθιστά το τυρί, και γενικά την τροφή, πολιτισμική εμπειρία που προκαλεί εκρήξεις συναισθημάτων και μια αίσθηση οικειότητας, που συνδέεται με μνήμες και αναμνήσεις, με εμπειρίες και συλλογικές αναπαραστάσεις, με ταυτότητες και το κοινό ανήκειν» σημείωσε ο καθηγητής Γ.Ν Δρίνης.

Ανάδειξη της τυροκομίας ως Πολιτιστική Κληρονομιά

Ολοκληρώνοντας τόνισε: «Ελπίζω στο μέλλον να μας δοθεί η ευκαιρία να συνεργαστούμε συστηματικά για την ανάδειξη της τυροκομίας ως πολιτιστικής κληρονομιάς. Σίγουρα μια καλή αφορμή για να συνεχίσουμε, είναι η ευτυχής, όπως θέλω να πιστεύω, έκβαση της υποψηφιότητας της Παραδοσιακής Τυροκομίας των Κυκλάδων, την οποία η Ελλάδα έχει υποβάλει προς εγγραφή στον Κατάλογο Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς της Ανθρωπότητας (UNESCO 2003)».





ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟ	ΕΙΔΟΣ ΤΥΡΙΟΥ	ΤΟΠΟΣ	
Αβραμούλης Τυροκομικά	Κεφαλοτύρι	Παραπόταμος Λάρισας	62
ΑΓΣ Καλαβρύτων	Φέτα ΠΟΠ	Καλάβρυτα	66
Αγροτικός Κτηνοτροφικός Συνεταιρισμός Μεσότοπου Λέσβου	Λαδοτύρι Μυτιλήνης ΠΟΠ	Μεσότοπος Λέσβου	52
Αμφιγάλ	Πεκορίνο	Κεχρινιά Αμφιλοχίας	59
Βαλμά Τυριά Ορεινής Χαλκιδικής	Κοφινάκι	Παλαιοχώρα Χαλκιδικής	52
Βογιατζή Παραδοσιακά Τυριά Λαγκαδά	Φέτα ΠΟΠ	Περιβολάκι Λαγκαδά	64
Γαλακτοβιομηχανία ΕΒΟΛ	Βιολογικό Κατσικίσιο τυρί	Βόλος	64
Γαλακτοκομικά Βασίλας	Λαδοτύρι Μυτιλήνης ΠΟΠ	Μεσότοπος Λέσβου	59
Γαλακτοκομική Αμαρίου	Καπνιστή Γραβιέρα	Μυσσίρια Ρεθύμνου	55
Γαλακτοκομική Κρήτης	Μυζήθρα Φρέσκια	Σελλιά Ρεθύμνου	59
Γαλακτοκομική Τριπόλεως Παπαδόπουλος ΑΒΕΕ	Μυζήθρα Ξηρή	Κάψια Μαντινείας	55
Γεωργίου Τυροκομείο Αμφιλοχίας	Γραβιέρα Αμφιλοχίας	Στάνος Αμφιλοχίας	69
Γκρέκα Τυροκομείο Αμυνταίου	Φλωρινέλα	Αμύνταιο	70
ΔΩΔΩΝΗ ΑΕ	Φέτα ΠΟΠ με 40% λιγότερο αλάτι	Ιωάννινα	62
ΕΑΣ Νάξου	Ορεινό τυρί Νάξου	Νάξος	59
«Η Βλάχα» Τσελεπή	Μπάτζος ΠΟΠ	Εσώβαλτα Πέλλας	71
ΗΠΕΙΡΟΣ ΑΕΒΕ	ΗΠΕΙΡΟΣ Μαλακή	Αμμότοπος Άρτας	60
Καράλης ΑΕ	Κεφαλογραβιέρα ΠΟΠ	Άρτα	69
Κτηνοτροφική Κέρκυρας	Σκληρογραβιέρα	Κυνοπιάστες Κέρκυρας	60
Μπαλαντίνος Τυροκομικά Κρήτης	Γραβιέρα Κρήτης ΠΟΠ	Βαρύπετρο Χανίων	55
ΝΕΟΓΑΛ	Φέτα ΠΟΠ	Δράμα	60
Οικογένεια Αλεξάκη	Πρόβειο τυρί άλμης	Γουριώτισσα Αιτωλοακαρνανίας	69
ΟΛΥΜΠΟΣ	Βαρελίσια Φέτα ΠΟΠ	Λάρισα	70
Π. Κουβαράκης & Σία ΟΕ	Ξύγαλο Σητείας ΠΟΠ	Χαμέζι Σητείας	66
Παπαθανασίου Τυροκομικά	Τσαλαφούτι ΠΟΠ	Αγρίνιο	53
Παραδοσιακό Τυροκομείο Κουτρομάνος	Τσαλαφούτι ΠΟΠ	Καρπενήσι	58
Ρούσσας ΑΕ	Βαρελίσια Φέτα ΠΟΠ	Αλμυρός Μαγνησίας	58
Σιαφαρίκας Τυριά Ελληνικά	Μανούρι ΠΟΠ	Γρεβενά	66
Τυρεμπορική Λιμνών Κακούρος Σπυρίδων	Γραβιέρα Αργολίδας	Λίμνες Άργους	55
Τυροκομείο Αρβανίτη	Φέτα ΠΟΠ	Νεοχωρούδα Θεσσαλονίκης	55
Τυροκομείο Βαρδαξής	Ανθότυρο	Φίλια Λέσβου	67
Τυροκομείο Γασπαράκη	Γραβιέρα Κρήτης	Κούμοι Ρεθύμνου	64
Τυροκομείο Κατσούλη	Μαστιχωτό	Κολιάκι Αργολίδας	69
Τυροκομείο Κερασσά	Κατσικίσιο Τυρί	Αυγή Σοχού	67
Τυροκομείο Μέμμος	Σφέλα ΠΟΠ	Κοπανάκι Μεσσηνίας	60
Τυροκομείο Νικόλα Πιτταρά	Γραβιέρα Νάξου ΠΟΠ 12μηνης ωρίμανσης	Μέλανες Νάξου	71
Τυροκομείο Οικογένειας Δ. Γιαννωτά	Ανθότυρο	Τύρναβος	53
Τυροκομείο Πάικο	Μπάτζος ΠΟΠ	Γιαννιτσά	63
Τυροκομείο Σταυρόπουλος	Γραβιέρα Αρκαδίας	Καράτουλας Αρκαδίας	56
Τυροκομείο Στειακάκης	Γραβιέρα με θυμάρι	Ηράκλειο	53
Τυροκομείο Τσιτσιρίδης Το Σφακιανό	Μεσογειακό Σφακίων	Χώρα Σφακίων Χανιά	64
Τυροκομικά Δουκίδης	Φέτα ΠΟΠ	Κομοτηνή	69
Τυροκομικά Καργάκης	Γραβιέρα Κρήτης ΠΟΠ	Ανώπολη Ηρακλείου	66
Τυροκομικά Μπούμπας	Μετσοβίτικο Καπνιστό	Ιωάννινα	72
Τυροσύρα	Σαν Μιχάλη ΠΟΠ	Βήσσα Σύρου	72
Χρυσάφη Παραδοσιακά Προϊόντα Λήμνου	Μελίχλωρο	Καρπάσι Λήμνου	60
Χώτος ΑΒΕΕ	Ανθότυρο	Φαλάνη Λάρισας	56
Kerkini's Meat & Milk	Κερκινέλα	Ομαλό Σερρών	56
Omiros Dairies SA	Βιολογική Φέτα ΠΟΠ	Τρίκαλα	67
Zeus Caven Ξυλούρης	Γραβιέρα Κρήτης ΠΟΠ 24 μηνών	Χαράκι Αρχανών	52

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

Η επιστροφή στην αυθεντικότητα

Ο πλούτος της ελληνικής τυροκομίας δεν εξαντλείται στην εντυπωσιακή ποικιλία των προϊόντων της. Αποτυπώνεται κυρίως στη βαθιά σχέση τους με τον τόπο, την κτηνοτροφική παράδοση, τις ιδιαίτερες συνθήκες παραγωγής και τη γνώση που μεταφέρεται από γενιά σε γενιά. Κάθε ελληνικό τυρί κουβαλά μια ξεχωριστή ιστορία, ένα κομμάτι της αγροτικής οικονομίας και μια γευστική ταυτότητα που δύσκολα αντιγράφεται. Τα τελευταία χρόνια, η εγχώρια τυροκομία δοκίμασε αρκετές νέες προσεγγίσεις. Πειραματίστηκε με πιπέρια, μπαχαρικά, αρωματικά φυτά και ευφάνταστους συνδυασμούς, επιδιώκοντας να διευρύνει το καταναλωτικό ενδιαφέρον. Ωστόσο, η αγορά δείχνει πλέον να επαναπροσδιορίζει τις προτεραιότητές της. Η αναζήτηση της διαφορετικότητας παραχωρεί σταδιακά τη θέση της στην αναγνώριση της αυθεντικότητας, με μεγαλύτερη έμφαση στις γνήσιες παραδοσιακές συνταγές, στην ποιότητα της πρώτης ύλης και στη δεξιοτεχνία του τυροκόμου.

Δεν πρόκειται απαραίτητα για εγκατάλειψη της καινοτομίας, αλλά για μια πιο ουσιαστική προσέγγισή της. Η εξέλιξη δεν χρειάζεται πάντοτε νέες γεύσεις. Μπορεί να εκφράζεται μέσα από καλύτερες μεθόδους παραγωγής, αυστηρότερη διασφάλιση ποιότητας και μεγαλύτερο σεβασμό στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά κάθε προϊόντος.

Άλλωστε, η ενίσχυση της ζήτησης και της παραγωγής καταξιωμένων τυριών, με χαρακτηριστικά παραδείγματα τη Φέτα ΠΟΠ και τη Γραβιέρα Κρήτης ΠΟΠ, επιβεβαιώνει τη δυναμική αυτής της κατεύθυνσης. Ο καταναλωτής φαίνεται να επιστρέφει σε γεύσεις αναγνωρίσιμες, με σαφή προέλευση και διαχρονική αξία. Σε αυτήν ακριβώς τη συγκυρία, η έκδοση The Top50 του Τυροκόμου επιχειρεί να αναδείξει τον πλούτο, τους ανθρώπους και τις δημιουργίες μιας παραγωγικής παράδοσης που έχει πολλά ακόμη να προσφέρει. Γιατί το μέλλον της ελληνικής τυροκομίας μπορεί να βρίσκεται, περισσότερο από ποτέ, στην ουσιαστική αξιοποίηση της κληρονομιάς της.

ΠΙΣΩ ΑΠΟ ΤΗ ΛΙΣΤΑ

ΙΣΤΟΡΙΑ	**ΠΡΩΤΗ ΥΛΗ**	**ΕΛΕΓΧΟΣ**	**ΔΙΑΤΡΟΦΗ**	**BRANDING**	**ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ**
ΠΑΡΑΔΟΣΗ	ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ	ΠΟΙΟΤΗΤΑ	ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	ΕΞΩΣΤΡΕΦΕΙΑ



Τη γεύση της Ορεινής Χαλκιδικής προσφέρουν τα τυριά Βαλμά.

1

Κοφινάκι Βαλμά

Παρασκευάζεται με μια συνταγή 50 ετών

ΑΙΓΕΙΟ

Με το χαρακτηριστικό σχήμα από το κοφίνι των παλαιών τυροκόμων, 100% κατσικίσιο γάλα και βάση μια παραδοσιακή συνταγή που μετράει πάνω από 50 χρόνια, το Κοφινάκι του Τυροκομείου Βαλμά ξεκίνησε σαν μια τοπική λιχουδιά και σήμερα ταξιδεύει σε τραπέζια σε όλη την Ελλάδα. Η γεύση του είναι ιδιαίτερη, ελαφρώς πικάντικη και πιπεράτη και το άρωμά του πλούσιο με τον πάντα χαρακτηριστικό χαρακτήρα του κατσικίσιου γάλακτος. Συνοδεύει άριστα κρασί, χρησιμοποιείται αυτούσιο σε σαλάτες αλλά και στη μαγειρική. Δημιουργός το Τυροκομείο Βαλμά με έδρα την Παλαιοχώρα Χαλκιδικής, οι ρίζες του οποίου πηγαίνουν τρεις γενιές πίσω. Σήμερα η εταιρεία λειτουργεί σύμφωνα με τα αυστηρότερα διεθνή πρότυπα διαχείρισης και ασφάλειας τροφίμων ενώ είναι πιστοποιημένη κατά ISO 9001 και ISO 22000. Στην γκάμα των προϊόντων της ανήκει η εμβληματική Φέτα ΠΟΠ Βαλμά, λευκά τυριά, κατσικίσια και κίτρινα. Όλα παρασκευάζονται με πρώτη ύλη από κοπάδια που βόσκουν ελεύθερα στο φυσικό περιβάλλον της Ορεινής Χαλκιδικής, που «χαρίζει» το τυρί την ιδιαίτερη γεύση του τόπου.

2

Λαδοτύρι ΠΟΠ Μυτιλήνης Μεσότοπου

Ένας συνεταιρισμός που διαρκώς αναπτύσσεται

ΠΡΟΒΕΙΟ

Άρωμα γάλακτος, ώριμη βουτυράτη γεύση για ένα τυρί που εκφράζει την παράδοση, τη φύση και την τέχνη της Λέσβου στην τυροκομία. Δημιουργός του ο Αγροτικός Κτηνοτροφικός Συνεταιρισμός Μεσοτόπου Λέσβου με την πρώτη ύλη να προέρχεται από το 100% φρέσκο γάλα που συλλέγει ο Συνεταιρισμός καθημερινά από τα μέλη του, κτηνοτρόφους των περιοχών Μεσοτόπου, Άγρας, Ερεσού, Άντισσας και Σιγρίου. Αξίζει να σημειωθεί ότι η οργάνωση λειτουργεί πρατήριο λιανικής στην Ηλιούπολη στην Αθήνα όπου διατίθεται η πολύ πλούσια γκάμα προϊόντων του.

3

Zeus Γραβιέρα ΠΟΠ Κρήτης

Γευστική εμπειρία οι Γραβιέρες του Ξυλούρη

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Κρεμώδης υφή, σύνθετα αρώματα και ελαφρώς αλμυρή και πικάντικη γεύση χαρακτηρίζουν την ΠΟΠ Γραβιέρα Κρήτης 24μηνης παλαίωσης του τυροκομείου Zeus Caven Ξυλούρης. Η πρώτη ύλη είναι γάλα από την ντόπια κρητική ράτσα Μεταξομάλικα, ζώα μοναδικής αντοχής που τρέφονται ελεύθερα με τα αρωματικά χόρτα και τα βότανα της κρητικής γης και έχουν μικρή μεν παραγωγή αλλά εκλεκτού γάλακτος με υψηλή διατροφική αξία και αξεπέραστη ποιότητα, ιδανική για γαλακτοκομικά προϊόντα υψηλής γαστρονομίας. Δημιουργός ο Μπάμπης Ξυλούρης, ένας νεαρός τυροκόμος τρίτης γενιάς που έμαθε την τέχνη του τυριού από τον πατέρα και τον παππού του με καταγωγή από τα Ανώγεια και σήμερα λειτουργεί το δικό του μικρό, κατασκευασμένο από πέτρα, σύγχρονο τυροκομείο στο Χαράκι Αρχανών Ηρακλείου Κρήτης. 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, αλείφεται με τον παραδοσιακό τρόπο με ελαιόλαδο και μαλλί προβάτου κάθε μήνα, μια πρακτική που ακολουθείται εδώ και αιώνες. Αξίζει να σημειωθεί ότι 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 οι ΗΠΑ.


Υψηλή γαστρονομία στο τυρί



Κωνσταντίνος Στειακάκης, επικεφαλής του ιστορικού τυροκομείου

4

Γραβιέρα Στειακάκη με θυμάρι

Ένα τυροκομείο με παγκόσμιες διακρίσεις

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Με πρώτη ύλη το ντόπιο γάλα που συλλέγεται καθημερινά από την περιοχή της Μεσσαράς Κρήτης και ντόπια αρωματικά βότανα παράγεται η παλαιωμένη Γραβιέρα Στειακάκη. Αρωματισμένη μάλιστα με θυμάρι αποτελεί μια ιδιαίτερα εκλεκτή επιλογή στην πλούσια γκάμα της εταιρείας, Πρόκειται για μια ιστορική εταιρεία που υπηρετεί την παράδοση της κρητικής τυροκομίας από το 1952 και για περισσότερες από τρεις γενιές.

5

Ανθότυρο Οικογένειας Γιαννωτά

Συνεργασία με μικρούς κτηνοτρόφους του Τυρνάβου

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Φρέσκο και ελαφρύ τυρί με απαλή υφή και διακριτική, ευχάριστη γεύση. Απολαμβάνεται σκέτο, σε σαλάτες, με μέλι ή φρούτα, αλλά και ως συστατικό σε αλμυρές και γλυκές δημιουργίες. Δημιουργός το Τυροκομείο Οικογένειας Δ. Γιαννωτά, οι απαρχές του οποίου τοποθεντούνται στο 1969 στο χωριό Βλάστη της Δυτικής Μακεδονίας. Το 2020 ο Τυρναβίτης Ιωάννης Γιαννώτας ανέπτυξε το υπερσύγχρονο τυροκομείο στη θέση «Γραβανά» και παρέδωσε τη σκυτάλη στον αείμνηστο υιό του Δημήτριο Γιαννώτα ενώ σήμερα περνά σιγά σιγά στον συνονόματο εγγονό.

6

Τσαλαφούτι Παπαθανασίου Τυροκομικά

Κρεμώδης και έντονη στον ουρανίσκο γεύση

ΠΡΟΒΕΙΟ

Το Τσαλαφούτι ΠΟΠ του Τυροκομείου Παπαθανασίου παράγεται από 100% πρόβειο γάλα που προέρχεται από κοπάδια που βοσκούν στους ορεινούς όγκους της περιοχής της Τριχωνίδας με την ισχυρή κτηνοτροφική παράδοση. Η υφή του είναι μαλακή και κρεμώδης και η γεύση γλυκιά και έντονη στον ουρανίσκο, ενώ ακολουθείται από στρογγυλή, απαλή επίγευση με διακριτικά αρώματα από βότανα και λουλούδια του κάμπου. Εξαιρετικά σημαντική για τους ανθρώπους του τυροκομείου είναι η ποιότητα του γάλακτος που παραλαμβάνουν πραγματοποιώντας αυστηρούς ελέγχους σε καθημερινή βάση και παρέχοντας τις κατάλληλες συμβουλευτικές υπηρεσίες στους κτηνοτρόφους με τους οποίους συνεργάζονται σε σταθερή βάση. Η ιστορία των αδελφών Λάμπρου και Μιχάλη Παπαθανασίου από το Πεντάκορφο Ορεινής Τριχωνίδας ξεκίνησε το 1987, όταν αποφάσισαν να κυνηγήσουν το όνειρό τους και να προσφέρουν στην αγορά αυθεντικά τυριά. Σήμερα η παραγωγή γίνεται στην υπερσύγχρονη μονάδα με σύστημα ISO 22000 και απόλυτα φιλοπεριβαλλοντικό προφίλ, που βρίσκεται στο 8ο χλμ. της οδού Αγρινίου – Καρπενησίου. Να σημειωθεί ότι το τυροκομείο αποκαλείται «micro-dairy», είναι δηλαδή μια τυροκομική μονάδα που παράγει τυριά εξαιρετικής ποιότητος ακολουθώντας την παράδοση αλλά και τα αυστηρότερα ποιοτικά κριτήρια.



Από 100% πρόβειο γάλα από κοπάδια της περιοχής της Τριχωνίδας με την ισχυρή κτηνοτροφική παράδοση



Τα προϊόντα της Γαλακτοκομικής Αμαρίου διατίθενται σε όλη την Ελλάδα ενώ ένα ποσοστό της τάξης του 5% εξάγεται στη διεθνή αγορά.

7

Καπνιστή Γραβιέρα AMARI

Γάλα από μια εξαιρετική ζώνη

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Πλούσιο άρωμα, έντονος χαρακτήρας και μοναδική υφή για την Καπνιστή Γραβιέρα της Γαλακτοκομικής Αμαρίου, μιας τυροκομικής επιχείρησης με ιστορία 20 ετών που «ξανασυστήθηκε» το 2018. Το αιγοπρόβειο γάλα που συλλέγει η σύγχρονη μονάδα φτάνει τους 2,5 χιλιάδες τόνους ετησίως και προέρχεται από 100 κτηνοτρόφους του Αμαρίου, του νότιου Μυλοποτάμου και του Αγ. Βασιλείου. Η εταιρεία, που απασχολεί 20 εργαζομένους, διαθέτει πιστοποιήσεις HACCP και ISO για τη διαδικασία παραγωγής.

8

Γραβιέρα Κακούρος

Από την Τυρεμπορική Λιμνών στο Άργος

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Συνδυάζοντας τις παραδοσιακές συνταγές με τα πλεονεκτήματα της σύγχρονης τεχνολογίας η Τυρεμπορική Λιμνών στο Άργος παράγει μεγάλη γκάμα τυροκομικών προϊόντων αλλά και βούτυρο και γιαούρτι. Η εταιρεία διατηρεί μακροχρόνιες σχέσεις συνεργασίας με τοπικούς κτηνοτρόφους διασφαλίζοντας εκλεκτή πρώτη ύλη. Επικεφαλής είναι ο απόφοιτος της Γαλακτοκομικής Σχολής Ιωαννίνων Σπύρος Κακούρος.



Η εμπειρία των ανθρώπων του Τυροκομείου Αρβανίτη συναντά την καθημερινή φροντίδα σε κάθε στάδιο παραγωγής.

9

Φέτα ΠΟΠ Αρβανίτη

Ακρίβεια, φροντίδα και συνέπεια

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Φρεσκάδα και άρωμα χαρακτηρίζουν τη Φέτα ΠΟΠ του Τυροκομείου Αρβανίτη. Μια πολυβραβευμένη τυροκομική επιχείρηση με έδρα τη Νεοχωρούδα Θεσσαλονίκης που, αν και διατηρεί την οικογενειακή ταυτότητά της, βρίσκεται σε μια διαρκώς ανοδική πορεία με στοχευμένες επενδύσεις και ισχυρό χαρτί τη δυνατή ομάδα που έχουν φτιάξει ο Μανώλης και ο γιος του Μιχάλης Αρβανίτης. 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.

10

Μυζήθρα Ξηρή Παπαδόπουλος

Παραδοσιακή αρκαδική γεύση

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Παρασκευάζεται από αιγοπρόβειο γάλα, που συλλέγεται καθημερινά από ντόπιους κτηνοτρόφους, ώστε να φέρνει τη γεύση της Αρκαδίας στο καθημερινό τραπέζι. Δημιουργός η Γαλακτοκομική Τριπόλεως, μια οικογενειακή επιχείρηση με ιστορία στον κλάδο από το 1945. Με τέχνη και σεβασμό στην παράδοση η οικογένεια Παπαδόπουλου κατάφερε να μετατραπεί σε μία από τις μεγαλύτερες γαλακτοβιομηχανίες της Αρκαδίας, διατηρώντας τον ιδιαίτερο χαρακτήρα της. Διαθέτει ιδιόκτητο εργοστάσιο επεξεργασίας γάλακτος 2.100 τ.μ. ενώ έχει επενδύσει σε ιδιόκτητο στόλο οχημάτων για την καλύτερη εξυπηρέτηση των πελατών.

11

Γραβιέρα Κρήτης ΠΟΠ Μπαλαντίνος

Ένα μακρύ οικογενειακό ταξίδι στην τυροκομία

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Υπόγλυκη γεύση και 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 για τέσσερις γενιές. Οι βάσεις δόθηκαν στην ιστορική Θέρισο, το χωριό του Ελ. Βενιζέλου στα Χανιά, όπου δημιουργήθηκε το πρώτο τυροκομείο ενώ η σημερινή, προηγμένη μονάδα, στο Βαρύπετρο Χανίων ξεκίνησε να λειτουργεί το 2013. Το τυροκομείο παραλαμβάνει 15 τόνους γάλα την ημέρα για την παραγωγή μιας πλούσιας γκάμας τυροκομικών προϊόντων.

12

Γραβιέρα Αρκαδίας Σταυρόπουλου

Με την παραδοσιακή συνταγή του Μαίναλου

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Ανοιχτό χρυσοκίτρινο χρώμα, συμπαγής και συνεκτική υφή, γεμάτη, ελαφρώς πικάντικη, διακριτικά γλυκιά και ευχάριστα βουτυρένια γεύση, με μια φίνα πιπεράτη επίγευση που διαρκεί χαρακτηρίζουν την αιγοπρόβεια Γραβιέρα του Τυροκομείου Σταυρόπουλος. Πρόκειται για μια τυροκομική επιχείρηση, της οποίας οι απαρχές βρίσκονται στο μακρινό 1895 με την παράδοση να μεταφέρεται από γενιά σε γενιά, φτάνοντας σήμερα στον Γιάννη Σταυρόπουλο, τέταρτη γενιά, ο οποίος σπούδασε στη Γαλακτοκομική Σχολή Ιωαννίνων.

Τα προϊόντα της επιχείρησης παράγονται από γάλα της περιοχής και διακρίνονται για την εκλεκτή τους ποιότητα. Εδώ η τέχνη της παρασκευής και της ωρίμανσης της Γραβιέρας μετρά περισσότερα από 130 χρόνια εμπειρίας με τη συνταγή να παραμένει απαράλλακτη και να βασίζεται στο μικροκλίμα του Μαίναλου που είναι υπεύθυνο για το εξαιρετικό γάλα της περιοχής. Να σημειωθεί ότι ο Καράτουλας είναι ένα μικρό, γραφικό ορεινό χωριό που ανήκει στη Μεγαλόπολη Αρκαδίας, χτισμένο σε υψόμετρο 1.250 μέτρων. Στα γαστρονομικά καμάρια της περιοχής ανήκει η παραδοσιακή αιγοπρόβεια Γραβιέρα, που αποτυπώνει με ένταση και καθαρότητα τα αρώματα και τη δύναμη του αρκαδικού βουνού. Για να αναδειχθούν καλύτερα τα αρώματα και η πολυπλοκότητά της, προτείνεται να μείνει μισή ώρα εκτός ψυγείου πριν σερβιριστεί, ενώ συνοδεύει ιδανικά πληθώρα ερυθρών και λευκών κρασιών και αποσταγμάτων, αναδεικνύοντας ακόμα τον πλούσιο χαρακτήρα της.



Με πλούσιο χαρακτήρα η βραβευμένη αιγοπρόβεια Γραβιέρα Σταυρόπουλου



Ο Γιώργος Χώτος με τη σύζυγό του Νατάσα στη Sial 2026

13

Ανθότυρο Χώτος

Διακρίθηκε με Superior Taste Award 2026

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Γεμάτη γεύση για ένα διαιτητικό προϊόν με χαμηλά λιπαρά και με ελάχιστη περιεκτικότητα σε αλάτι. Η οικογένεια Χώτου ασχολείται αποκλειστικά με την τυροκομία εδώ και τρεις γενιές, με την παράδοση να ξεκινά στις αρχές του 20ού αιώνα όταν ο παππούς της οικογένειας, Γιώργος Χώτος, τελειοποίησε τα μυστικά της παρασκευής της Φέτας και του Μανουριού, που γνώριζαν οι κτηνοτρόφοι της ορεινής Σαμαρίνας. Σήμερα η Χώτος ΑΒΕΕ με έδρα τη Φαλάνη Λάρισας παραμένει πιστή στην παράδοση και συνδυάζει την εμπειρία με τη σύγχρονη τεχνογνωσία. Ξεχωριστή θέση στην γκάμα των προϊόντων της έχουν η Φέτα ΠΟΠ και το Μανούρι ΠΟΠ. Το προφίλ της τυροκομικής εταιρείας, αν και οικογενειακό, είναι έντονα εξαγωγικό, καθώς το 80% της παραγωγής της διακινείται στην ΕΕ και σε όλο τον κόσμο.

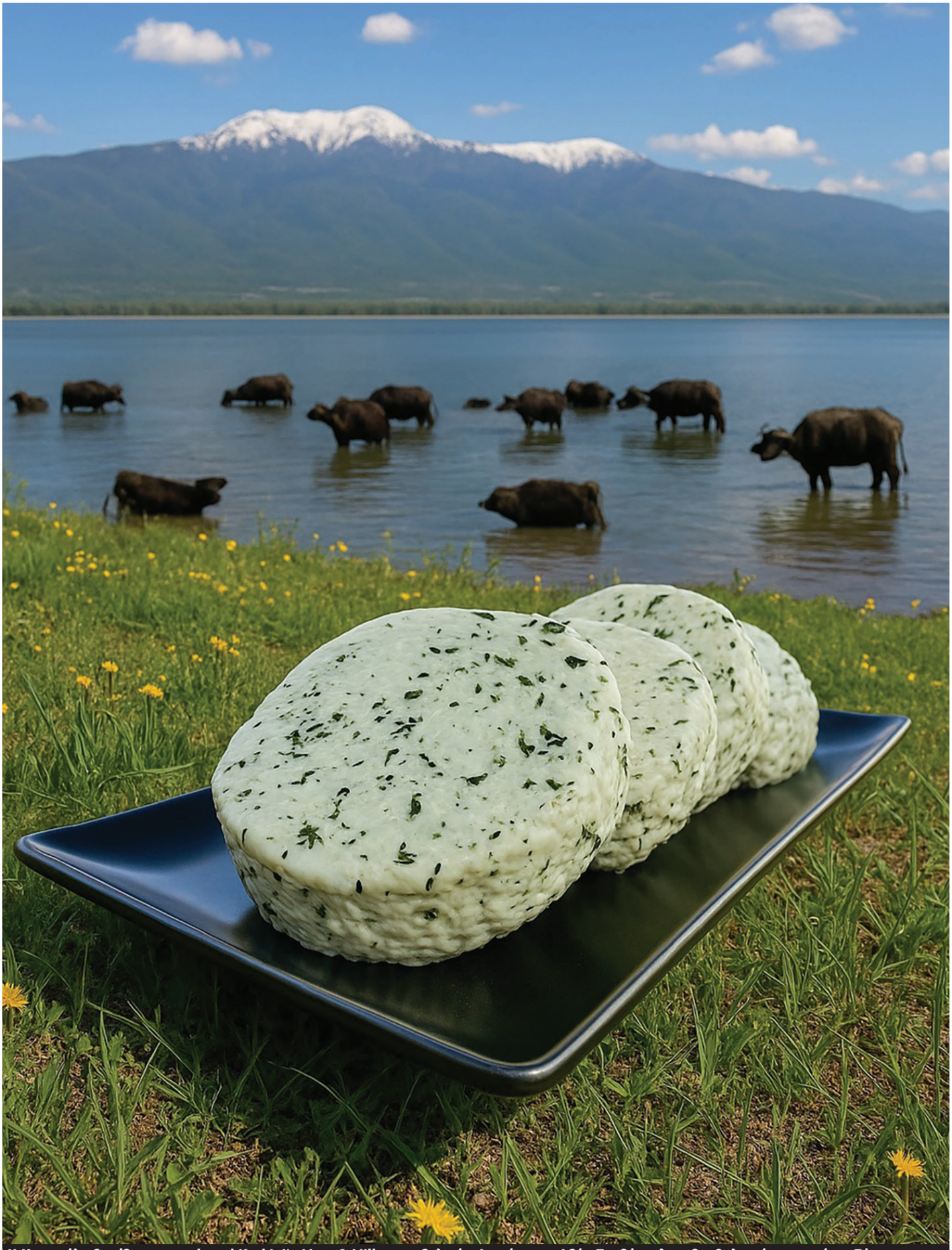
14

Κερκινέλα Ξανθόπουλου

Όπως... μοτσαρέλα λόγω λίμνης Κερκίνη

ΒΟΥΒΑΛΙ ΣΙΟ

Ημίσκληρο τυρί, από βουβαλίσιο γάλα, αρωματισμένο με βασιλικό, δυόσμο και ρίγανη, που τρώγεται και στη φυσική του μορφή, αλλά και ψητό -ως σαγανάκι- στη σχάρα. Μια ιδιαίτερη τυροκομική πρόταση από τα αδέλφια Λευτέρη και Αδάμ Ξανθόπουλο, βουβαλοτρόφους από το χωριό Ομαλό - Θρακικό Σερρών. Γεννημένοι στη Γερμανία, παλιννόστησαν οικογενειακώς στην πατρογονική γη όταν ήταν ακόμη παιδιά. Ο πατέρας τους αγόρασε τα πρώτα 33 βουβάλια. Άνοιξαν ένα κρεοπωλείο και στη συνέχεια καθετοποίησαν την εκμετάλλευση, μπαίνοντας και στη μεταποίηση και την εμπορία του βουβαλίσιου κρέατος, ενώ έστησαν και μια οικοτεχνία. Σήμερα η γκάμα των προϊόντων κρέατος και γάλακτος με το brand Kerkini's Meat & Milk έχει αυξηθεί σημαντικά.



Η Κερκινέλα διατίθεται με το brand Kerkini's Meat & Milk των αδελφών Λευτέρη και Αδάμ Ξανθόπουλου, βουβαλοτρόφους από τις Σέρρες.

15

Βαρελίσια Φέτα ΠΟΠ Ρούσσας

Υψηλή ποιότητα, απαράμιλλη γεύση

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Πλούσια γεύση, φυσικό άρωμα και ένα αλαβάστρινα λευκό χρώμα είναι τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της Βαρελίσιας ΠΟΠ Φέτας Ρούσσας, τα οποία διαμορφώνει η διαδικασία ωρίμανσης σε βαρέλια από ξύλο οξιάς. Η εταιρεία Ρούσσας ΑΕ, που ξεκίνησε τη διαδρομή της το 1952, ακολουθεί πιστά τις παραδοσιακές μεθόδους παραγωγής Φέτας και ομοειδών τυριών, ώστε να επιτύχει ένα αυθεντικό προϊόν με απαράμιλλη γεύση. Η τεχνογνωσία της προήλθε κατά κύριο λόγο από τους Σαρακατσάνους προγόνους της. 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 με ισχυρή δυναμική και στις αγορές του εξωτερικού. Οι εγκαταστάσεις της βρίσκονται στον Αλμυρό Μαγνησίας, σε ένα τεχνολογικά υπερσύγχρονο εργοστάσιο με υψηλές προδιαγραφές πιστοποιημένες από διεθνείς οργανισμούς. Η Ρούσσας ΑΕ υπήρξε πρωτοπόρος και στην παραγωγή βιολογικής Φέτας και παραμένει ο κυριότερος παραγωγός του προϊόντος.



Στη Βαρελίσια Φέτα ΠΟΠ Ρούσσας αντανακλώνται η φροντίδα και η προσήλωση με τις οποίες παράγεται.

16

Τσαλαφούτι ΠΟΠ Κουτρομάνος

Εξαιρετική επιλογή για ισορροπημένη διατροφή

ΠΡΟΒΕΙΟ

Αποτελεί την κορυφαία έκφραση της ευρυτανικής γεύσης, το Τσαλαφούτι ΠΟΠ, ένα κρεμώδες τυρί με πλούσια και δροσερή γεύση που χάρη στη φυσική του πρωτεΐνη και τη χαμηλή του περιεκτικότητα σε λιπαρά, αποτελεί εξαιρετική επιλογή για όσους ακολουθούν ισορροπημένη διατροφή. Το Τσαλαφούτι ΠΟΠ είναι 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 τόπου του. Εκτός από το Τσαλαφούτι ΠΟΠ, η γκάμα των προϊόντων περιλαμβάνει Πρόβειο και Κατσικίσιο τυρί, Γραβιέρα και Κεφαλογραβιέρα Ευρυτανίας, Σαγανοτύρι, Κλωτσοτύρι, ξηρή Μυζήθρα, Ανθότυρο 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. Παράλληλα συμμετέχει σε εκθέσεις, στηρίζει την τοπική κτηνοτροφία και προβάλλει την Ευρυτανία μέσα από τα προϊόντα της.



Ηλίας Κουτρομάνος, επικεφαλής του ομώνυμου τυροκομείου



Ένα σκληρό τυρί που παρασκευάζεται από 33,33% αγελαδινό, 33,33% πρόβειο και 33,33% γίδινο γάλα.

17

Ορεινό τυρί ΕΑΣ Νάξου

Τα 100στά γενέθλιά της γιόρτασε η Οργάνωση

BLEND

Ένα σκληρό τυρί με αρκετά πικάντικη γεύση παράγει η ΕΑΣ Νάξου χρησιμοποιώντας αγελαδινό, πρόβειο και γίδινο γάλα. Στις πιο πρόσφατες βραβεύσεις του Ορεινού ανήκουν τα Δύο Αστέρια στα Superior Taste Awards 2026, όπου η ΕΑΣ Νάξου απέσπασε διάκριση και για την εμβληματική Γραβιέρα Νάξου ΠΟΠ. Πρόκειται για μία από τις πιο δραστήριες ελληνικές οργανώσεις, που ιδρύθηκε το 1926 από πρωτοβάθμιους συνεταιρισμούς για την εξυπηρέτηση των μελών τους. Άρχισαν 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, η ΕΑΣ Νάξου προχώρησε (1996) στην πιστοποίηση της ως προϊόν ΠΟΠ.

18

Φρέσκια Μυζήθρα Ρεθύμνου

Από τη Γαλακτοκομική Κρήτης στα Σελλιά

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Γεμάτη γεύση γάλακτος που ισορροπεί με μια δροσερή οξύτητα προσφέρει η Φρέσκια Μυζήθρα της εταιρείας Γαλακτοκομική Κρήτης Ιδρύθηκε το 1991 και εγκαταστάθηκε στον ευρύτερο χώρο του χωριού Σελλίων Αγ. Βασιλείου Ρεθύμνης και μέχρι σήμερα πάραγει αγνά τυροκομικά προϊόντα. Στις ιδιόκτητες εγκαταστάσεις της επεξεργάζεται πάνω από 1.500 τόνους γάλακτος ετησίως ενώ διαθέτει ειδική μονάδα βιολογικού καθαρισμού, σύγχρονη μονάδα ελέγχου προϊόντος με ειδικές αναλύσεις και εξειδικευμένο προσωπικό που συμβουλεύει καθημερινά τους παραγωγούς για τη δημιουργία άριστης πρώτης ύλης. Βασικό προϊόν της είναι το Σελλιανό, ένα ιδιαίτερο τυρί, μαλακό και πλούσιο σε γεύση και άρωμα από αιγοπρόβειο γάλα.

19

Λαδοτύρι ΠΟΠ Μυτιλήνης Βασίλας

Μικρή παραγωγή, ξεχωριστή γεύση

ΠΡΟΒΕΙΟ

Βουτυράτο, απαλά πικάντικο και μοσχοβολιστό είναι το Λαδοτύρι ΠΟΠ Μυτιλήνης της οικογένειας Βασίλα. Ένα boutique τυροκομείο στον Μεσότοπο Λέσβου, το οποίο πρωτολειτούργησε το 2007. Επικεφαλής ο Γιώργος Βασίλας, τέταρτης γενιάς κτηνοτρόφος και τυροκόμος, απόφοιτος της Γαλακτοκομικής Σχολής Ιωαννίνων, που εργάζεται με προσήλωση, μαζί με μια μικρή ομάδα στην οποία ανήκει και η τεχνολόγος τροφίμων σύζυγός του, Μαρία Κωνσταντιδέλλη. Το πρόβειο γάλα το προμηθεύεται κυρίως από ζώα δικής τους εκτροφής, από την οικογενειακή φάρμα με ντόπια φυλή προβάτων. Στην γκάμα των προϊόντων του τυροκομείου ανήκουν μεταξύ άλλων Φέτα ΠΟΠ, Γραβιέρα, Ανθότυρο και Ξερή Μυζήθρα.

20

Πεκορίνο Αμφιγάλ

Πικάντικη γεύση και πλούσιο άρωμα

ΠΡΟΒΕΙΟ

Σκληρό τυρί, υπόλευκο έως υποκίτρινο, με σκληρή επιδερμίδα, πικάντικη, δριμεία γεύση και χαρακτηριστικό πλούσιο άρωμα είναι το Πεκορίνο. Ένα τυρί με συμπαγή δομή της Αμφιγάλ, μιας μια δυναμικά αναπτυσσόμενης ελληνικής τυροκομικής βιομηχανίας που συνδυάζει την παραδοσιακή τεχνογνωσία με τις σύγχρονες παραγωγικές μεθόδους. Με ισχυρές ρίζες στην ελληνική κτηνοτροφική παράδοση και σταθερό προσανατολισμό στην ανάπτυξη, η ΑΜΦΙΓΑΛ Α.Ε. δημιουργήθηκε με πρωτοβουλία της Ένωσης Αγρινίου, διαθέτει από το 2016 μια σύγχρονη μονάδα επεξεργασίας γάλακτος και παραγωγής τυροκομικών προϊόντων στην Κεχρινιά Αμφιλοχίας. Σήμερα συνεργάζεται με περίπου 370 παραγωγούς, συλλέγοντας καθημερινά περίπου 100 τόνους αιγοπρόβειου γάλακτος.

21

Σφέλα ΠΟΠ Μέμμος

Η «φέτα της φωτιάς» με την αιχμηρή γεύση

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Πικάντικο και αλμυρό τυρί που παρασκευάζεται από αιγοπρόβειο γάλα είναι η Σφέλα ΠΟΠ, με τη συνταγή της να φτάνει στα αρχαία χρόνια. Το τυρί μένει για έναν μήνα σε θερμοκρασία δωματίου πριν μεταφερθεί στους 4-6°C έως ότου γίνει τουλάχιστον 3 μηνών. Αυτό του δίνει αρκετό χρόνο για να ωριμάσει διατηρώντας το σχήμα και την έντονη γεύση του ενώ η όλη διαδικασία παραγωγής εξασφάλιζε στο παρελθόν τη συντήρησή του στο θερμό περιβάλλον της Ν. Πελοποννήσου. Δημιουργός η τυροκομική μονάδα της οικογένειας Μέμμου, η ιστορία της οποίας ξεκινάει το 1954, όταν ο Δημήτρης Μέμμος φτιάχνει το πρώτο εργαστήρι στο χωριό Λάπι και φτάνει μέχρι το σημερινό υπερσύγχρονο τυροκομείο στο Κοπανάκι Μεσσηνίας.



Η σφέλα εντάχθηκε στο Ευρωπαϊκό Μητρώο των ΠΟΠ το 1996.


Δεύτερη γενιά στην Κτηνοτροφική Κέρκυρας ο Γιάννης Λιναράς

22

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. Η ιστορία της επιχείρησης της οικογένειας ξεκινά πριν από τρεις δεκαετίες με τον Σπύρο και τη Δήμητρα Λιναρά. Σήμερα τα νηία έχουν περάσει στη δεύτερη γενιά και τα παιδιά τους Γιάννη, Ελένη κι Αγγελίνα.

23

ΗΠΕΙΡΟΣ Μαλακή

Τρεις υπερσύγχρονες μονάδες παραγωγής

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Μυρωδάτο και μαλακό, ένα τυρί από 100% αιγοπρόβειο γάλα που μπορεί να καταναλωθεί σκέτο αλλά και να συνοδεύσει όλα τα φαγητά. Δημιουργός η ΗΠΕΙΡΟΣ ΑΕΒΕ, η οποία έχει εδραιωθεί ως μια από τις κορυφαίες εταιρείες τυροκομικών στην Ελλάδα που εξάγει τα προϊόντα της σε 5 ηπείρους.

24

Μελίχλωρο Χρυσάφη

Αποτυπώνει το terroir της Λήμνου

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Μεστή και πολύπλοκη γεύση για το Μελίχλωρο, το παραδοσιακό τυρί από το γάλα των αιγοπροβάτων της Λήμνου. Το τυρί που υπόκειται σε φυσική αφυδάτωση και αποκτά σκληρή υφή έχει καταχωρηθεί ήδη ως στοιχείο της Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς ενώ βρίσκεται και σε εξέλιξη η καταχώρησή του στον κατάλογο των ΠΟΠ προϊόντων της ΕΕ. Δημιουργός η Οικογένεια Χρυσάφη, μια εταιρεία που ιδρύθηκε στη Λήμνο πριν από 30 χρόνια και με έμβλημα το κρινάκι, ένα σπάνιο στοιχείο της χλωρίδας του νησιού, συνεχίζει τη γαστρονομική παράδοσή του. Σε όλα τα στάδια της παραγωγής η Οικογένεια Χρυσάφη εφαρμόζει πιστοποιημένο σύστημα διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων EN ISO 22000:2005.

25

Φέτα ΠΟΠ ΝΕΟΓΑΛ

Με ελάχιστη τρίμηνη ωρίμανση

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Με τα αρώματα και τη γεύση του γάλακτος από κοπάδια ντόπιων κτηνοτρόφων η Φέτα ΠΟΠ ΝΕΟΓΑΛ αποτελεί προϊόν της δραμινής γαλακτοβιομηχανίας, η οποία ιδρύθηκε το 1964 και αποτελεί μία από τις πρώτες αντίστοιχες βιομηχανίες της Βόρειας Ελλάδας.



Η ελεύθερη βόσκηση των αιγοπροβάτων της Λήμνου μεταφέρει τις γεύσεις και τα αρώματα της φύσης στα παραγόμενα στο νησί τυριά.



Σε κάθε προϊόν ΔΩΔΩΝΗ η παράδοση αγκαλιάζει τις σύγχρονες τάσεις.

26

Φέτα ΠΟΠ ΔΩΔΩΝΗ -40% αλάτι

Η «γεύση του καλού» σε όλο τον κόσμο

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

ΔΩΔΩΝΗ

Με 40% λιγότερο αλάτι και όλη τη γεύση της αυθεντικής Φέτας ΠΟΠ η ΔΩΔΩΝΗ συνεχίζει να βρίσκεται στην πρώτη γραμμή της καινοτομίας. Η ιστορία της ξεκίνησε το 1963, σε μία μικρή μονάδα παστερίωσης φρέσκου γάλακτος που μάζευε γάλα από τους κτηνοτρόφους της Ηπείρου για να εξυπηρετήσει τις ανάγκες των κατοίκων της περιοχής. Πάνω από μισό αιώνα μετά, εκπροσωπεί τη γεύση της Ηπείρου, τόσο στην Ελλάδα όσο και σε περισσότερες από 50 χώρες. Συνεργάζεται με χιλιάδες Έλληνες παραγωγούς στην ευρύτερη περιοχή της Ηπείρου αλλά και ανά την επικράτεια με ετήσια επεξεργασία 80.000 τόνων γάλακτος.

27

Κεφαλοτύρι Τυροκομείου Αβραμούλη

Κάθε σταγόνα γάλακτος περνά από αυστηρό έλεγχο

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Υπόγλυκη και ελαφρώς αλμυρή γεύση και πλούσιο άρωμα χαρακτηρίζουν το Κεφαλοτύρι του Τυροκομείου Αβραμούλη, το οποίο παρασκευάζεται από αιγοπρόβειο γάλα και ωριμάζει τουλάχιστον για δύο με τρεις μήνες. Στην οικογενειακή επιχείρηση Αφοί Δ. Αβραμούλη Ο.Ε. με έδρα τον Παραπόταμο Λάρισας το Κεφαλοτύρι ξεκίνησε να παράγεται από το 1960 από τους τρεις ιδρυτές της και έκανε την επιχείρηση γνωστή σε όλο τον κόσμο. Σύμφωνα με τους ανθρώπους του τυροκομείου μάλιστα είναι ιδανικό για να το δοκιμάσει κανείς τριμμένο σε ζυμαρικά, σε πίτες, σε σαγανάκι ή συνοδευτικό για κρασί ή ούζο. Στα υπόλοιπα προϊόντα του τυροκομείου ανήκουν μεταξύ άλλων Φέτα ΠΟΠ, Μανούρι ΠΟΠ, Κατσικίσιο τυρί και Ανθότυρο. Η διαδικασία παραγωγής όλων των προϊόντων Αβραμούλη είναι πιστοποιημένη με πρότυπο FSSC 22000.



Το Κεφαλοτύρι της οικογένειας Αβραμούλη παράγεται ήδη από το 1960.

28

Μπάτζος ΠΟΠ Πάικο

Από τα αρχαιότερα ελληνικά τυριά

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 Β. Πίνδου. Σήμερα προστατεύεται (από το 1996) από την ΕΕ, ως προϊόν ΠΟΠ στις περιοχές Δυτικής και Κεντρικής Μακεδονίας και Θεσσαλίας. Δημιουργός το Τυροκομείο Πάικο, το οποίο παράγει το εμβληματικό τυρί με βάση συνταγή μεγαλύτερη των 80 ετών με πρώτη ύλη γάλα αποκλειστικά από κοπάδια ντόπιων φυλών που εκτρέφονται ελεύθερα στους πρόποδες του Πάικου. Το τυροκομείο με έδρα σύγχρονες εγκαταστάσεις στα Γιαννιτσά Πέλλας ιδρύθηκε το 2015 από τον Αθανάσιο Σταπατώρη, Τεχνολόγο Τροφίμων.

Όπως ο ίδιος 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 βάρος 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 χαθούν ποτέ και θα με καθοδηγούν σε κάθε βήμα της επαγγελματικής μου σταδιοδρομίας...».



Ο επικεφαλής του Τυροκομείου Πάικο, Αθανάσιος Σταπατώρης

SEITAL ΔΙΑΧΩΡΙΣΤΕΣ

ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΗ ΑΞΙΑ ΣΕ ΚΑΘΕ ΔΙΑΧΩΡΙΣΜΟ

SEITAL

Λύσεις SEITAL για τον έλεγχο της πρώτης ύλης στην τυροκομία. Αξιόπιστος διαχωρισμός γάλακτος και κρέμας για σταθερή ποιότητα και μέγιστη απόδοση.

ΜΕΓΙΣΤΗ ΑΠΟΔΟΣΗ ΤΥΡΟΚΟΜΗΣΗΣ

Ακριβής διαχωρισμός γάλακτος και κρέμας για βέλτιστη αξιοποίηση της πρώτης ύλης.

ΣΤΑΘΕΡΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΤΕΛΙΚΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Ομοιογενείς παράμετροι διαχωρισμού για σταθερή σύσταση και γεύση.

ΕΥΕΛΙΞΙΑ ΣΤΙΣ ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ

Κατάλληλα για διαφορετικούς τύπους γάλακτος και τυροκομικών προϊόντων.



Tesco Food Technology

Επίσημος αντιπρόσωπος SEITAL στην Ελλάδα

Παραδείσου 10, 151 25, Μαρούσι
T: + 30 213 007 0100
E: info@tft.gr, www.tft.gr

MEMBER OF TESCO GROUP



Το Μεσογειακό Σφακίων με θυμάρι φέρνει στον ουρανίσκο όλα τα αρώματα της Κρητικής φύσης.

29

Μεσογειακό Σφακίων Τσιτσιρίδης

Με πίστη στις παραδοσιακές τεχνικές

ΠΡΟΒΕΙΟ

Με φυσικό κάπνισμα 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. Το Μεσογειακό Σφακίων με θυμάρι παράγεται στη 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 παράδοση με σύγχρονη προσέγγιση στην παραγωγή. Να σημειωθεί ότι το ο τυροκομείο διαθέτει κατάστημα χονδρικής πώλησης στην Ηλιούπολη.

30

Γραβιέρα Κρήτης Γασπαράκη

Ένα πολυβραβευμένο τυροκομείο της Κρήτης

ΠΡΟΒΕΙΟ

Τις Γραβιέρες που ξεχωρίζουν δεν τις βρίσκεις εύκολα στις μεγάλες παραγωγές που φτάνουν στο εμπόριο. Υπάρχουν, όμως, μικροί παραγωγοί που αξίζει να ψάξει κανείς. Μακράς ωρίμανσης με ελαφρύ αλλά πλούσιο και ευχάριστο άρωμα και γεύση πρόβειου βουτύρου είναι η Γραβιέρα Κρήτης του Τυροκομείου Γασπαράκη. Ιδρυτής ο Νίκος Γασπαράκης που αποφοίτησε από τη Γαλακτοκομική Σχολή Ιωαννίνων το 1970 και το 1975 δημιούργησε στον τόπο του, το Ρέθυμνο, το δικό του, πολυβραβευμένο πια, τυροκομείο. Από τότε και για περισσότερα από 50 χρόνια το τυροκομείο λειτουργεί, με το γιο του Γιώργο να έχει ενταχθεί στην επιχείρηση. Η πρώτη ύλη προέρχεται από τα χωριά Αρμένοι, Αμπελάκια και Κούμοι και την τυροκομούν αυθημερόν. Στην γκάμα προϊόντων περιλαμβάνονται μεταξύ άλλων Φρέσκια Μυζήθρα, Ξινομυζήθρα, Ανθότυρο και Τουλουμοτύρι.

31

Φέτα ΠΟΠ Βογιατζή

Καλύπτει το 60% της παραγωγής της μονάδας

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Ιδιαίτερη πλούσια γεύση για την Φέτα ΠΟΠ του Τυροκομείου Βογιατζή. Ένα τυρί που παράγεται αποκλειστικά από ντόπιο, νωπό, παστεριωμένο γάλα της περιοχής του Βερτίσκου ενώ ωριμάζει τουλάχιστον για τρεις μήνες. Η ιστορία του Τυροκομείου Βογιατζή με έδρα το Περιβολάκι Λαγκαδά ξεκίνησε με τον Βαγγέλη Βογιατζή, ο οποίος μετά από χρόνια εμπειρίας σε τυροκομεία άνοιξε το 1981 το δικό του. Το 2002 ανέλαβαν τα τρία παιδιά του ενώ το 2015 πραγματοποιήθηκε πλήρης εκσυγχρονισμός και επέκταση της ιδιόκτητης μονάδας με τις επενδύσεις να συνεχίζονται.

32

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 συσκευασίες.



Η ειδική έκδοση «Τυροκόμος» επισκέφθηκε την άνοιξη του 2026 τον Μιχάλη Βογιατζή στο τυροκομείο του Λαγκαδά για μια εφ' όλης της ύλης συνέντευξη.

33

Φέτα ΠΟΠ Καλαβρύτων

Πρότυπο υγιούς συνεταιρισμού

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Πλούσια γεύση, 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 Σκλαβενίτης, τοπικά στην Αχαΐα ενώ διακινείται και στο εξωτερικό. Μια υπερδραστήρια Οργάνωση που δεν σταματά να επενδύει στον εκσυγχρονισμό και την ανάπτυξη των παραγωγικών μονάδων της, με τα εγκαίνια του νέου εργοστασίου ζωοτροφών το 2025 να επιβεβαιώνουν του λόγου το αληθές. Χάρη στη σταθερή κερδοφορία του, ο Συνεταιρισμός συμβάλλει στη μεγέθυνση της τοπικής οικονομίας, στηρίζει τον κοινωνικό ιστό και δίνει προτεραιότητα στην προστασία του περιβάλλοντος.

34

Ξύγαλο ΠΟΠ Κουβαράκη

Με όλο το άρωμα της γης της Σητείας

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Ένα μαλακό αλοιφώδες τυρί με δροσερή, υπόξινη, ελαφρώς αλμυρή γεύση είναι το πολυβραβευμένο Ξύγαλο ΠΟΠ Σητείας του Τυροκομείου Κουβαράκη. 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. 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 κοπάδια της ευρύτερης περιοχής του Δήμου Σητείας.



Ο πρόεδρος της ΕΘΕΑΣ και του ΑΣ Καλαβρύτων, Παύλος Σατολιάς


Το Ξύγαλο ΠΟΠ Σητείας καταναλώνεται μόνο του ή ως συνοδευτικό.

Π. ΚΟΥΒΑΡΑΚΗΣ & ΣΙΑ Ο.Ε

35

Γραβιέρα Κρήτης ΠΟΠ Καργάκης

Πολυετής πείρα και αγάπη για την τυροκομία

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Ελαφριά υπόγλυκη γεύση και πλούσια αρώματα για τη Γραβιέρα ΠΟΠ Κρήτης της Τυροκομικά Καργάκης, που παράγεται από γάλα πλούσιο σε αρώματα και με υψηλή διατροφική αξία που συλλέγεται από την ευρύτερη περιοχή των Βοριζίων, μια περιοχή παρθένα, με σπάνια χλωρίδα και αρωματικά φυτά της περιοχής του Ψηλορείτη και των παρακείμενων ορέων, και ωριμάζει για τρεις τουλάχιστον μήνες.

36

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



Δυναμικό παρών στις διεθνείς εκθέσεις δίνει η Omiros Dairies SA.

η Σιαφαρίκας Τυριά Ελληνικά. Η ιστορία του τυροκομείου ξεκινά από το 1930 ενώ από το 1975 η οικογενειακή επιχείρηση εδρεύει στο νομό Γρεβενών, σε μια άρτια εξοπλισμένη μονάδα. Πρόκειται για 4ης γενιάς τυροκομείο, με επικεφαλής τον Βασίλη Σιαφαρίκα, το οποίο συλλέγει γάλα από τους νομούς Γρεβενών και Κοζάνης.

37

Ανθότυρο Βαρδαξής

Μικρή παραγωγή και εξαιρετική πρώτη ύλη

ΠΡΟΒΕΙΟ

Γεμάτη γεύση, ωραία υφή και εκείνη τη χαρακτηριστική αίσθηση του φρέσκου γάλακτος που δεν ξεχνιέται προσφέρει το Ανθότυρο του Τυροκομείου Βαρδαξής. Ιδρυτής ο Βασίλης Βαρδαξής που έφυγε από τη Φίλια Λέσβου για να σπουδάσει στη Γαλακτοκομική Σχολή Ιωαννίνων και, όταν ολοκλήρωσε τις σπουδές του, έκανε ίσως την πιο ουσιαστική επιλογή, επέστρεψε στον τόπο του. Εκεί δημιούργησε το Τυροκομείο Βαρδαξή με το brand «Φάρμα Φίλιας» αξιοποιώντας το φρέσκο γάλα της οικογενειακής κτηνοτροφικής μονάδας αλλά και γάλα από παραγωγούς των γύρω περιοχών. Η φιλοσοφία του παρέμεινε σταθερή όλα αυτά τα χρόνια. Μικρή παραγωγή, καλή πρώτη ύλη και προτεραιότητα στην ποιότητα για ένα μικρό τυροκομείο της λεσβιακής ενδοχώρας. Και η ιστορία συνεχίζεται από τη νέα γενιά, τα παιδιά του Ουρανία και Άγγελο με σπουδές επίσης στη Γαλακτοκομική Σχολή Ιωαννίνων. Τα προϊόντα Βαρδαξή διατίθενται κυρίως στην τοπική αγορά και μόνο σε μικρές ποσότητες φτάνουν μέχρι την Αθήνα.

38

Κατσικίσιο Τυρί Σοχού Κερασσά

Το τυροκομείο συμμετέχει στη δράση «Graega Cheese»

ΑΙΓΕΙΟ

Σκληρό τυρί που έχει φτιαχτεί για να φέρνει στον καταναλωτή μνήμες από την παραδοσιακή τυροκομία της περιοχής του Λαγκαδά Θεσσαλονίκης. Η επιχείρηση της οικογένειας Κυριακίδη στην Αυγή Σοχού χρησιμοποιεί αιγοπρόβειο γάλα από ζώα ελεύθερης βοσκής και τα προϊόντα της διατίθενται σε όλο τον νομό Θεσσαλονίκης. Παράλληλα, το τυροκομείο συμμετέχει στο πρόγραμμα «Graega Cheese» για την πιστοποίηση γάλακτος από ελληνικές φυλές αιγών.

39

Βιολογική Φέτα ΠΟΠ ΟΜΗΡΟΣ

Φρέσκο γάλα από πιστοποιημένες φάρμες

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, η οποία έχει λάβει πολλαπλές κορυφαίες διακρίσεις με πιο πρόσφατη τα Τρία Αστέρια στα Superior Taste Awards 2026. Σημειώνεται ότι η ΟΜΗΡΟΣ Βιομηχανία Γάλακτος ΑΕΒΕ με έδρα τα Τρίκαλα ιδρύθηκε από την οικογένεια Γιαννίτση το 1984 και σήμερα αποτελεί έναν από τους κορυφαίους εισκομιστές γάλακτος στην Ελλάδα διατηρώντας μακροχρόνια συνεργασία με πάνω από 2.500 Έλληνες κτηνοτρόφους και συγκεντρώνοντας περισσότερους από 45.000 τόνους αιγοπρόβειου γάλακτος το χρόνο. Η γαλακτοβιομηχανία που διαθέτει τρία εργοστάσια σε Ελλάδα και Κύπρο και διατηρεί παρουσία σε περισσότερες από 40 διεθνείς αγορές για πάνω από 40 χρόνια συνεχίζει δυναμικά να αναπτύσσεται και να εκσυγχρονίζεται, εξασφαλίζοντας φρέσκο γάλα καθημερινά από πιστοποιημένες φάρμες. Ήδη η εταιρεία αριθμεί 8 υποσταθμούς συγκέντρωσης σε όλη την ελληνική επικράτεια, με πιο πρόσφατη προσθήκη το σταθμό στην περιοχή Γλυκή Θεσπρωτίας, έκτασης 5.000 τ.μ. με δυνατότητα ημερήσιας παραλαβής και αποθήκευσης γάλακτος 60 τόνων, που θα εξυπηρετεί την Περιφέρεια Ηπείρου.



Ιδρυτής του Τυροκομείου Κατσούλη είναι ο Βασίλης Κατσούλης με άξιους συνεχιστές τα παιδιά του Θωμά και Γαρυφαλιά Κατσούλη.

40

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 στάνη στα Άγραφα. Επικεφαλής του της επιχείρησης με έδρα την Γουριώτισσα Αιτωλοακαρνανίας σήμερα είναι τα δύο νεαρά αδέλφια, 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.

41

Μαστιχωτό Κατσούλη

Μοιάζει με Χαλούμι σε σύσταση και υφή

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Το Μαστιχωτό του Τυροκομείου Κατσούλη είναι μια ετικέτα που κερδίζει τις εντυπώσεις κοντά βέβαια και στην υπόλοιπη παραγωγή της μικρής αλλά μοντέρνας μονάδας στο Κολιάκι Αργολίδας. Ιδρυτής ο Βασίλης Κατσούλης , άξιοι συμπαραστάτες τα παιδιά Θωμάς και Γαρυφαλλιά, οι οποίοι σπούδασαν στη Γαλακτοκομική Σχολή.

42

Κεφαλογραβιέρα ΠΟΠ Καράλη

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 Καράλης, που αποτελεί τον μεγαλύτερο εξαγωγέα του προϊόντος. Δεύτερης γενιάς τυροκόμος, ο Κωνσταντίνος Καράλης 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 περισσότερους από 2.000 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 Καράλης, η οποία διαθέτει τη δική της ετικέτα στην αγορά πανελλαδικά από την αλυσίδα super market Σκλαβενίτης.



Το Τυροκομείο Γεωργίου είναι μια υπερσύγχρονη τυροκομική μονάδα.

43

Γραβιέρα Αμφιλοχίας Γεωργίου

Ειδίκευση στα παραδοσιακά τυριά της περιοχής

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Ευχάριστη υπόγλυκη γεύση και πλούσιο άρωμα προσφέρει η Γραβιέρα Αμφιλοχίας Γεωργίου, που παρασκευάζεται απο 100% αιγοπρόβειο γάλα. Ιδρυτής του τυροκομείου στον Στάνο Αμφιλοχίας ο Γεώργιος Γεωργίου, ο οποίος μεγαλωμένος σε κτηνοτροφική οικογένεια, ασχολήθηκε από νωρίς με την τυροκομία και το 2008 άνοιξε τη δική του επιχείρηση.

44

Φέτα ΠΟΠ Δουκίδης

Με κορυφαίες παγκόσμιες διακρίσεις ποιότητας

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 αποτελεί, σύμφωνα με τους ανθρώπους της, συνέχεια της πανάρχαιας



Η Βαρελίσια Φέτα ΠΟΠ της ΟΛΥΜΠΟΣ ωριμάζει παραδοσιακά σε κλασικά βαρέλια οξιάς.

Θρακιώτικης παράδοσης με τον Κύκλωπα Πολύφημο, ο οποίος σύμφωνα με την Ομήρου Οδύσσεια, κατοικούσε στους πρόποδες του όρους Ίσμαρος και παρήγαγε Φέτα από τον 8ο αιώνα π.Χ. Ο πρωτοπόρος λοιπόν για την εποχή του Ιωάννης Δουκίδης 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 καθετοποιημένη γραμμή παραγωγής, θαλάμους ψύξης, συσκευαστήριο, τμήμα λιανικής, καθώς και τη μονάδα επεξεργασίας λυμάτων. Τα προϊόντα του Τυροκομείου πωλούνται εδώ και δεκαετίες στις μεγαλύτερες αλυσίδες σούπερ μάρκετ και εξάγονται σε πολλές χώρες.

45

Βαρελίσια Φέτα ΠΟΠ ΟΛΥΜΠΟΣ

Με στρατηγική για βιώσιμη ανάπτυξη

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Ωριμάζει παραδοσιακά στα κλασικά ξύλινα βαρέλια οξιάς, που χρησιμοποιούνται εδώ και χρόνια για το κορυφαίο αποτέλεσμά τους και διατηρείται σε άλμη, όπως απαιτεί η ιδιαίτερη συνταγή αυτού του τυριού. Δημιουργός η γαλακτοβιομηχανία ΟΛΥΜΠΟΣ, η οποία έχει χαράξει μια πορεία που χαρακτηρίζεται από την πίστη στην ποιότητα, το σεβασμό προς την ελληνική φύση και τις παραδοσιακές αξίες. Οι άνθρωποί της, 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. Την ίδια στιγμή η επιλογή παραγωγών που νοιάζονται για τον τόπο τους, ενισχύει την τοπική κοινωνία και οικονομία, συμβάλλοντας ουσιαστικά στην ανάπτυξη και ευημερία των αγροτικών περιοχών. Η στρατηγική για βιώσιμη ανάπτυξη, με κέντρο τον άνθρωπο και τη φροντίδα για το μέλλον, αποτελεί αναπόσπαστο μέρος της καθημερινής λειτουργίας της γαλακτοβιομηχανίας.

46

Φλωρινέλα Αμυνταίου Γκρέκα

Τυρί «νέας γενιάς» με πατρίδα τη Φλώρινα

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Ένα ημίσκληρο τυρί σε κυλινδρικό σχήμα που είναι φτιαγμένο για να καταναλώνεται μόνο ψημένο είναι η Φλωρινέλα. Το μυστικό κρύβεται στη μοναδική της συμπεριφορά στη φωτιά. Όταν μπαίνει στο τηγάνι ή στη σχάρα, δημιουργεί μέσα σε ελάχιστα λεπτά μια τραγανή κρούστα εξωτερικά, ενώ στο εσωτερικό της παραμένει μαστιχωτή, πλούσια και κρεμώδης. Η ισορροπημένη,





Η ιστορία της μονάδας Νικόλα Πιτταρά πηγαίνει πίσω στο 1970.



Το τυρί που επαναπροσδιορίζει το σαγανάκι είναι η Φλωρινέλα.

ελαφρώς αλμυρή και γεμάτη γεύση της αναδεικνύεται ιδανικά με λίγες σταγόνες λεμόνι, λίγο μέλι και σουσάμι, ή ακόμα και σκέτη, δίπλα σε ένα ποτήρι Ξινόμαυρο κρασί της πατρίδας της, της Φλώρινας. Δημιουργός το Τυροκομείο Γκρέκα στο Αμύνταιο, που ιδρύθηκε το 2017 μετά την ένωση δύο οικογενειών με μακρά παράδοση στην παραγωγή τυριών και την κτηνοτροφία, και μεγάλη εμπειρία στον πρωτογενή τομέα. Η αυστηρά επιλεγμένη πρώτη ύλη προέρχεται από περισσότερους από 100 κτηνοτρόφους της περιοχής με τους οποίους συνεργάζεται ενώ το εργοστάσιο των 3.500 τ.μ. στεγάζει τις μονάδες παραγωγής και συσκευασίας των προϊόντων.

47

Γραβιέρα Νάξου ΠΟΠ Πιτταρά

Κατέκτησε το 2026 Crystal Taste Award

ΑΓΕΛΑΔΙΝΟ

Ένα τυρί που ξεχειλίζει από γεύσεις και αρώματα και μπορεί να κοιτάξει κατάματα τα καλύτερα τυριά του κόσμου είναι η ναυαρχίδα του Τυροκομείου Νικόλα Πιτταρά, η Γραβιέρα Νάξου ΠΟΠ στην ιδιαίτερη εκδοχή της 12μηνης ωρίμανσης. Ένα πολυβραβευμένο τυρί, το οποίο φέτος κατέκτησε το Crystal Taste Award, μία εξαιρετικά σπάνια και τιμητική διάκριση από το International Taste Institute ενώ πρόκειται για το πρώτο σκληρό τυρί από την Ελλάδα που τη λαμβάνει. 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, μια οικογενειακή επιχείρηση που λειτουργεί με αίσθημα ευθύνης από την σπορά για την παραγωγή της ζωοτροφής μέχρι τη συγκομιδή της, το τάϊσμα των ζώων αποκλειστικά από μη γενετικά τροποποιημένες ζωοτροφές, το άρμεγμα και τη μεταφορά του γάλακτος στο τυροκομείο, δημιουργώντας εκλεκτά παραδοσιακά προϊόντα από φρέσκο αγελαδινό γάλα, αποκλειστικά από την ιδιόκτητη μονάδα. Η γκάμα τυριών διατίθεται σε μεγάλες και μικρές αλυσίδες σούπερ μάρκετ σε όλη την Ελλάδα αλλά και σε delicatessen και επιλεγμένα σημεία.



Θεόδωρος Τσελεπής

48

Μπάτζος ΠΟΠ Τσελεπή

Ένα από τα αρχαιότερα ελληνικά τυριά

ΠΡΟΒΕΙΟ

Ημίσκληρο και αλμυρό, θεωρείται ένα από τα αρχαιότερα ελληνικά τυριά και φτιάχνεται στις περιοχές της Δυτικής και Κεντρικής Μακεδονίας και της Θεσσαλίας. Ο Μπάτζος, που σήμερα είναι ένα εγχώριο ΠΟΠ τυρί, πήρε το όνομά του από τον βοσκό που επιφορτιζόταν με το πήξιμο του γάλακτος. Στο τυροκομείο «Η Βλάχα» που βρίσκεται στα Εσώβαλτα Πέλλας, το ΠΟΠ τυρί παράγεται από 100% φρέσκο ελληνι-

κό πρόβειο γάλα, το οποίο προέρχεται από ντόπιους κτηνοτρόφους της περιοχής των Γιαννιτσών. Πρόκειται για μια οικογενειακή επιχείρηση από το 1978, που ασχολείται με την τυροκομία ήδη δύο γενιές. Ας σημειωθεί ότι εδώ και 15 χρόνια το τυροκομείο με επικεφαλής τον Θεόδωρο Τσελεπή στεγάζεται σε ιδιόκτητες σύγχρονες εγκαταστάσεις 700 τ.μ. και επενδύει σταθερά τόσο στην εκπαίδευση του εξειδικευμένου προσωπικού της, όσο και σε μηχανήματα.

49

Σαν Μιχάλη ΠΟΠ Τυροσύρα

Αψάδα και ασύγκριτη πολυπλοκότητα

ΑΓΕΛΑΔΙΝΟ

Χρυσαφένιο χρώμα, συμπαγής μάζα, εξαιρετική ισορροπία ανάμεσα στην αλμύρα και τη γλυκύτητα και μεγάλης διάρκειας επίγευση χαρακτηρίζουν το εμβληματικό Σαν Μιχάλη ΠΟΠ. Ένα τυρί που παράγεται από παστεριωμένο Συριανό αγελαδινό γάλα, το οποίο συλλέγεται υπό πολύ αυστηρές συνθήκες, από επιλεγμένα κοπάδια αγελάδων του νησιού ενώ ο χρόνος ωρίμανσής του διαρκεί από 4 έως 8 μήνες. 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, δημιουργώντας ένα μοχλό ανάπτυξης για τον αγροτικό κόσμο και για την οικονομία του νησιού. Στην γκάμα των προϊόντων της εντάσσονται μεταξύ άλλων η Γραβιέρα Φραγκοσυριανή, Κοπανιστή ΠΟΠ Κυκλάδων, Ξινότυρο σε διάφορες εκδοχές και Καλαθούνι.

τυροσύρα



Ελευθερία Μπούμπα

50

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 ξεχειμωνιάσουν 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 χρόνια, ενώ διαθέτει κατάστημα λιανικής στα Ιωάννινα και πρόσφατα εγκαινίασε ένα νέο σημείο γαστρονομικής εμπειρίας, επίσης στα Ιωάννινα.



Πολλαπλές βραβεύσεις για το εμβληματικό Σαν Μιχάλη ΠΟΠ από την Τυροσύρα Τυροκομική



Ένα νέο χώρο γαστρονομικής εμπειρίας εγκαινίασε η οικογένεια Μπούμπα -Μετσόβου Γεύσεις στα Ιωάννινα με τοπικά προϊόντα και γεύσεις της Ηπείρου.

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ



Αλλάζει την τυροκομία η εξέλιξη του εξοπλισμού

Τη δική τους συμβολή στον αγώνα του Έλληνα τυροκόμου για βελτίωση της ποιότητας του παραγόμενου προϊόντος και της ασφαλούς διάθεσής του στην αγορά, έρχονται να δώσουν οι εγχώριες εταιρείες τυροκομικού εξοπλισμού, προσφέροντας από πλήρη έλεγχο των ποιοτικών χαρακτηριστικών της πρώτης ύλης και των σταδίων της παραγωγικής διαδικασίας και αυξημένο επίπεδο αυτοματοποίησης -με ό,τι αυτό συνεπάγεται σε θέματα ασφάλειας και εξοικονόμησης χρόνου- μέχρι και συμβουλευτικές υπηρεσίες για τον σχεδιασμό αλλά και την υλοποίηση των επενδύσεων στον κλάδο.



TFT (Tesco Food Technology): Systems Integrator για τη σύγχρονη Ελληνική Τυροκομία

Η TFT, Πρωταγωνιστής στις εφαρμογές Τεχνολογίας για τη Βιομηχανία Τροφίμων και Ποτών, από το 1963,

παρέχει στην Ελληνική Τυροκομία ολοκληρωμένες λύσεις που καλύπτουν την παραγωγική διαδικασία και τη ψύξη, μέχρι τη συσκευασία και τον ποιοτικό έλεγχο. Η **TFT** αναλαμβάνει τη μελέτη, την προμήθεια εξοπλισμού και τη δημιουργία παραγωγικών μονάδων «με το κλειδί στο χέρι», εξασφαλίζοντας σταθερότητα, αποδοτικότητα και υψηλή ποιότητα.

Αυτοματισμός: η καρδιά της παραγωγής

Για την **TFT**, ο αυτοματισμός καλύπτει ολόκληρη τη ροή παραγωγής. Μέσω τεχνολογίας αιχμής, με ελεγκτές και ηλεκτρονικά συστήματα, παρακολουθούνται όλες οι παραγωγικές παράμετροι και διεργασίες, εξασφαλίζοντας την ασφαλή και αποτελεσματική λειτουργία και αποφυγή των καθυστερήσεων.

Οι χειριστές έχουν πάντα πλήρη εικόνα της μονάδας μέσω προηγμένων συστημάτων **SCADA**, παρακολουθώντας όλες τις συνθήκες παραγωγής σε πραγματικό χρόνο.

Στρατηγική συνεργασία με ITT

Ως αποκλειστικός αντιπρόσωπος της **ITT** στην Ελλάδα, η **TFT** ενσωματώνει διεθνή τεχνογνωσία και εξελιγμένο εξοπλισμό, διασφαλίζοντας την αξιοπιστία κάθε έργου. Από τον εξοπλισμό παραγωγής μέχρι και την οπτικοποίηση μέσω **SCADA**, κάθε επίπεδο ελέγχου συμβάλλει στην αξιόπιστη και ασφαλή λειτουργία των μονάδων.

Εκσυγχρονισμός υφιστάμενων μονάδων

Η **TFT** εκτός από νέες εγκαταστάσεις παρέχει και την επιλογή της αναβάθμισης υφιστάμενων γραμμών παραγωγής με την προμήθεια νέου εξοπλισμού αλλά και εγκατάστασης συστημάτων αυτοματισμού τεχνολογίας αιχμής, με αυξημένες δυνατότητες για ικνηλασιμότητα προϊόντων, διάγνωση βλαβών, MIS εργαλεία, διασύνδεση με συστήματα διαχείρισης επιχειρησιακών πόρων, AI εφαρμογές, κ.α. πάντα με πρόσβαση σε τεχνολογία αιχμής.

Τα τυροκομικά προϊόντα του τόπου μας είναι ένας θησαυρός και η **TFT** συμβάλλει να παράγονται απρόσκοπτα, διασφαλίζοντας την κορυφαία ποιότητά τους, ώστε να ξεχωρίζουν εντός και εκτός Ελλάδος. Με βαθιά γνώση και πάθος για την ποιότητα, η **TFT** μετατρέπει την τεχνολογία σε ανταγωνιστικό πλεονέκτημα για τη σύγχρονη Ελληνική Τυροκομία.

Tesco Food Technology

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

Παραδείσου 10, 151 25, Μαρούσι
T: + 30 213 007 0100
E: info@tft.gr, **www.tft.gr**

MEMBER OF TESCO GROUP

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΠΑΡΑΛΙΔΗΣ

Τεχνογνωσία και καινοτομία στη σύγχρονη τυροκομία

ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ



Η εξέλιξη της σύγχρονης τυροκομίας απαιτεί εξοπλισμό που συνδυάζει αξιοπιστία, λειτουργικότητα και προσαρμοστικότητα στις ανάγκες της παραγωγής. Με πολυετή εμπειρία στον σχεδιασμό και την κατασκευή τυροκομικού εξοπλισμού, η ΠΑΡΑΛΙΔΗΣ ΑΕ συνεχίζει να εξελίσσει τις κατασκευές και τις εφαρμογές της, αξιοποιώντας την τεχνογνωσία της για την ανάπτυξη πρακτικών και αποδοτικών λύσεων.

Χαρακτηριστικό παράδειγμα αποτελεί η εξέλιξη της δεξαμενής αποθήκευσης και ωρίμανσης Φέτας. Η αναβαθμισμένη κατασκευή ενσωματώνει νέο απλούστερο μηχανισμό κλεισίματος. Η νέα διάταξη καθιστά τη διαδικασία κλεισίματος ευκολότερη και ταχύτερη, διατηρώντας στο ακέραιο τη στεγανότητα της δεξαμενής. Η συγκεκριμένη βελτίωση αναδεικνύει τη σημασία που αποδίδει η εταιρεία στη συνεχή αναβάθμιση του εξοπλισμού της, μέσα από στοχευμένες κατασκευαστικές παρεμβάσεις.

Παράλληλα, η ΠΑΡΑΛΙΔΗΣ ΑΕ διαθέτει σημαντική εμπειρία στην ανάπτυξη αυτοματοποιημένων λύσεων για την παραγωγή Φέτας. Αποτελεί την πρώτη εταιρεία στην Ελλάδα που κατασκεύασε και διέθεσε αυτόματο γεμιστικό μηχάνημα καλουπιών Φέτας, εξασφαλίζοντας αυτοματοποιημένη πλήρωση και κατανομή του τυροπήγματος. Επιπλέον, έχει αναπτύξει αυτόματο κοπτικό μηχάνημα σταθερής κοπής, με δυνατότητα προσαρμογής στο επιθυμητό βάρος τεμαχίου και στις απαιτήσεις της παραγωγικής διαδικασίας και του χώρου εγκατάστασης, συμβάλλοντας στην αποτελεσματικότητα του σταδίου της συσκευασίας. Στο πλαίσιο της περαιτέρω εξέλιξης των λύσεών της, η εταιρεία εντάσσει πλέον και ρομποτικά συστήματα στις μελέτες εκσυγχρονισμού τυροκομικών εγκαταστάσεων, διερευνώντας νέες δυνατότητες αυτοματοποίησης και ολοκληρωμένου σχεδιασμού.

Με σταθερό προσανατολισμό στην ποιότητα κατασκευής, την αξιοπιστία και τις πραγματικές ανάγκες της παραγωγής, η ΠΑΡΑΛΙΔΗΣ ΑΕ συνδυάζει την πολυετή τεχνογνωσία της με τη συνεχή τεχνολογική εξέλιξη, υποστηρίζοντας έμπρακτα τις απαιτήσεις της σύγχρονης τυροκομίας.



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
T. 2310 752785

ΖΩΟΤΡΟΦΕΣ



(© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΕΑΣ ΝΑΞΟΥ)

«Υπογράφει» το τυρί η ποιότητα ζωοτροφής

Με θεμέλιο την υψηλή ποιότητα της πρώτης ύλης και οδηγούς τα κατάλληλα εργαλεία της σύγχρονης τεχνολογίας οι εγχώριες επιχειρήσεις παραγωγής ζωοτροφών επενδύουν σταθερά στην ανάπτυξη προηγμένων διατροφικών λύσεων για τα παραγωγικά ζώα. Βελτιωμένη γαλακτοπαραγωγή και θωράκιση της υγείας ζώων είναι τα κάποια από τα άμεσα αποτελέσματα, που μεταφράζονται σε καλύτερη ποιότητα γάλακτος και άριστα αποτελέσματα στη μεταποίησή του.

ΖΩΟΤΡΟΦΕΣ

ΒΙΟΖΩΚΑΤ ΑΕ

1966-2026 Με δύναμη από το παρελθόν, με όραμα για το μέλλον

ΚΑΤΕΡΙΝΗ

Εξήντα χρόνια συνεχούς παρουσίας, δημιουργίας και εξέλιξης συμπληρώνει η ΒΙΟΖΩΚΑΤ Α.Ε., μία από τις κορυφαίες ελληνικές βιομηχανίες ζωοτροφών, που έχει συνδέσει το όνομά της με την ποιότητα, την αξιοπιστία και την πρόοδο της ελληνικής κτηνοτροφίας.

Από το 1966 μέχρι σήμερα, η ΒΙΟΖΩΚΑΤ εξελίσσεται δυναμικά, επενδύοντας σταθερά στην τεχνολογία, την επιστημονική γνώση και το ανθρώπινο δυναμικό της.

Με σύγχρονες παραγωγικές εγκαταστάσεις στην Κατερίνη και τις Σέρρες, αποτελεί έναν ισχυρό και αξιόπιστο συνεργάτη για τον επαγγελματία κτηνοτρόφο.

Συνδυάζοντας την πολυετή εμπειρία με τη διαρκή καινοτομία, αναπτύσσει ολοκληρωμένες λύσεις διατροφής για παραγωγικά ζώα, με στόχο τη βέλτιστη απόδοση, την υγεία και την ευζωία τους. Η υψηλή ποιότητα των πρώτων υλών, οι αυστηροί έλεγχοι και η εξειδικευμένη επιστημονική υποστήριξη αποτελούν θεμελιώδεις αρχές της φιλοσοφίας της.

Στην καρδιά αυτής της επιτυχημένης διαδρομής βρίσκονται οι άνθρωποι: οι εργαζόμενοι, οι συνεργάτες και οι κτηνοτρόφοι που εμπιστεύονται καθημερινά τα προϊόντα της.

Σήμερα, η ΒΙΟΖΩΚΑΤ δεν γιορτάζει απλώς 60 χρόνια ιστορίας. Γιορτάζει έξι δεκαετίες σχέσεων εμπιστοσύνης, δημιουργίας και προσφοράς στην ελληνική παραγωγή.

Με το βλέμμα στραμμένο στο μέλλον, συνεχίζει να επενδύει στην ανάπτυξη, στη βιωσιμότητα και στην καινοτομία, παραμένοντας πιστή στις αξίες που την καθιέρωσαν.

ΒΙΟΖΩΚΑΤ Α.Ε. – 60 χρόνια χτίζουμε σχέσεις εμπιστοσύνης. Μαζί δημιουργούμε το μέλλον της ελληνικής κτηνοτροφίας.



Δημήτριος και Αλέξανδρος Τριανταφύλλου, πρόεδρος και αντιπρόεδρος ΔΣ Βιοζωκάτ



ΖΩΟΤΡΟΦΕΣ

ΑΓΕΛΑΔΟΤΡΟΦΟΙ ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ

Σωστή ζωοτροφή, μεγάλες αποδόσεις γάλακτος

ΚΑΡΔΙΤΣΑ



Με πρώτες ύλες από την περιοχή της Δυτικής Θεσσαλίας και δυναμικότητα επεξεργασίας ζωοτροφών 10 τόνους ανά ώρα, η οποία συμβάλλει στην ποιότητα και στην άμεση παράδοση του προϊόντος, το εργοστάσιο παραγωγής ζωοτροφών του Συνεταιρισμού Αγελαδοτρόφων & Προβατοτρόφων Δυτικής Θεσσαλίας, εγγυάται τη διάθεση υψηλής ποιότητας ζωοτροφών τόσο στα μέλη του Συνεταιρισμού, όσο και στην ευρύτερη αγορά. Η μονάδα αποτελεί μια επένδυση της τάξεως των 4,5 εκατ. ευρώ που εντάχθηκε στο Ταμείο Ανάκαμψης. Το εργοστάσιο παράγει εξειδικεύεται σε ζωοτροφές και σε πλήρη μείγμα για όλους τους κύκλους: Παραγωγή αιγοπρόβειου γάλακτος, την ξηρά περίοδο, την προετοιμασία των τοκετών, την περίοδο οχείων, καθώς και για τα αμνοερίφια. Αντίστοιχα προϊόντα παράγονται και για τα βοοειδή, αλλά και τις αγελάδες γαλακτοπαραγωγής. Άξιο αναφοράς είναι ότι όλα τα μηχανήματα της μονάδας του Συνεταιρισμού Αγελαδοτρόφων και Προβατοτρόφων Δυτικής Θεσσαλίας είναι ευρωπαϊκής προελεύσεως, σύγχρονα και τελευταίας γενιάς της τεχνολογίας, γεγονός που διασφαλίζει την κορυφαία ποιότητα των προϊόντων που παράγονται εντός αυτής.







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 **13.000.000αιγοπροβειο 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**.

ΑΓΡΟΤΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΑΓΕΛΑΔΟΤΡΟΦΩΝ ΚΑΙ ΠΡΟΒΑΤΟΤΡΟΦΩΝ ΔΥΤΙΚΗΣ ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ
ΛΑΖΑΡΙΝΑ ΚΑΡΔΙΤΣΑΣ | T: 2431024280, 2431049377 | M: infoagrosym@gmail.com | W: https://agrosynthessaly.gr

Τυροκόμος



και διαδικτυακά

issuu tyrokomos | tyrokomos.gr | Newsletter

Στιγμές από το Ελληνικό τυρί



Η σειρά παρουσίασης ακολουθεί γεωγραφικά κριτήρια

84 **«Η Βλάχα» Τσελεπή** | Πέλλα
86 **ΔΩΔΩΝΗ ΑΕ** | Ιωάννινα
88 **Τυροκομικά Μπούμπας** | Ιωάννινα
90 **Omiros Dairies SA** | Τρίκαλα
92 **Hotos Dairy** | Λάρισα
94 **Ρούσσας ΑΕ** | Μαγνησία
96 **Παραδοσιακό Τυροκομείο Κουτρομάνος** | Καρπενήσι
98 **Αμφιγάλ** | Αγρίνιο
100 **Παπαθανασίου Τυροκομικά** | Αγρίνιο
102 **ΑΓΣ Καλαβρύτων** | Καλάβρυτα
104 **Τυροσύρα** | Σύρος
106 **ΕΑΣ Νάξου** | Νάξος
108 **Τυροκομείο Ν. Πιτταρά** | Νάξος
110 **Π. Κουβαράκης & Σία ΟΕ** | Σητεία
112 **Τυροκομείο Τσιτσιρίδη** | Χανιά



Τέχνη και μεράκι ζυμώνουν **το τυρί της Βλάχας**

Με σταθερά βήματα χτίζει το μέλλον του τυροκομείου του ο Θεόδωρος Τσελεπής

Τσομπάνης από τα μικράτα του, ο Παύλος Τσελεπής αγάπησε πολύ την τυροκομία και αποφάσισε να δημιουργήσει κάτι δικό του. Τιμώντας τη σύζυγό του, Μαρία, μετέφερε το παρατσούκλι της, Βλάχα, και στην ονομασία της επιχείρησης που ο ίδιος έφτιαξε. Το μικρόβιο σταδιακά μεταβιβάστηκε στον γιο του, Θόδωρο, ο οποίος ήδη από το 1991 είχε αρχίσει να εμπλέκεται ενεργά με τα πεπραγμένα της οικογενειακής επιχείρησης. Καθότι η «Βλάχα» ήταν αρκετά μικρή πλέον για να καλύψει τη ζήτηση, το 2009 δημιουργήθηκε η «Βλάχα» η νεότερη, σε νέες σύγχρονες εγκαταστάσεις με έδρα την Εσώβαλτα Πέλλας. «Ξεκινήσαμε χωρίς επιδότηση, αποκλειστικά με δικά μας κεφάλαια και κάθε χρόνο πηγαίναμε και καλύτερα», λέει ο γιος, Θόδωρος Τσελέπης, σήμερα επικεφαλής της επιχείρησης. Τα προϊόντα που παράγει το τυροκομείο είναι Φέτα ΠΟΠ, Κατσικίσιο και Αγελαδινό τυρί, Μπάτζος, Αγελαδινό και Παραδοσιακό Πρόβειο γιαούρτι, Αριάνι, Μυζήθρα και Ανθότυρο, ενώ πρόσφατα προστέθηκαν Σαγανάκι και Κεφίρ.

Να σημειωθεί ότι η επιχείρηση τα τελευταία χρόνια έχει αυξήσει την παραγωγή της κατά 50% ώστε να καλύψει την αυξημένη ζήτηση στην Κεντρική Μακεδονία αλλά και σε χώρες του εξωτερικού όπως η Γερμανία, η Σουηδία και το Βέλγιο.

«Δεν με ενδιαφέρει να φτιάχνω απλά ένα προϊόν για να γεμίζω τον κατάλογό μου. Θέλω να μένει ευχαριστημένος ο κόσμος από αυτό που παράγουμε», αναφέρει ο Θ.Τσελεπής. Η προμήθεια του γάλακτος γίνεται από κτηνοτρόφους της ευρύτερης περιοχής από τον κάμπο των Γιαννιτσών, την Ημαθία, την Αριδαία σε ακτίνα που δεν υπερβαίνει τα 70 χλμ. από τις εγκαταστάσεις του. Περιγράφοντας μάλιστα τη σχέση του με τους παραγωγούς ο Θεόδωρος Τσελεπής τονίζει ότι προέχει η προσωπική σχέση ενώ σημειώνει ότι είναι μεγάλο πλήγμα η αποχώρηση μεγάλου μέρους των κτηνοτρόφων από το επάγγελμα.



Θεόδωρος Τσελεπής, επικεφαλής του Τυροκομείου «Η Βλάχα» στην Εσώβαλτα Πέλλας

Προσωπική σχέση με τους καταναλωτές

Έχει δημιουργήσει ένα αρκετά καλά οργανωμένο δίκτυο στην ευρύτερη περιοχή δραστηριότητάς του σε Ημαθία, Πέλλα, Πιερία, Χαλκιδική. Με συνέπεια στις παραδόσεις των προϊόντων, στις πληρωμές των συνεργαζόμενων παραγωγών και έλεγχο της παραγωγικής διαδικασίας σε όλα τα στάδια. Προμηθεύει κατά καιρούς χωρίς σταθερή ροή παραγγελιών την πρωτεύουσα, η οποία δεν αποτελεί κύριο μέλημά του. Όπως θα πει ο ίδιος, προτιμά να διατηρεί τη σχέση που αναπτύσσεται με τα μικρά σημεία πώλησης όπου μπορεί να έχει προσωπική επαφή με τους πελάτες του και να αφουγκράζεται τις ανάγκες τους.



ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ
ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

ΑΠΟ ΤΟ 1978
Η ΒΛΑΧΑ®

ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΠΡΟΒΕΙΟ | ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ
ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΑΓΕΛΑΔΟΣ | ΑΡΙΑΝΙ | ΦΕΤΑ Π.Ο.Π
ΜΠΑΤΖΟΣ Π.Ο.Π | ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΟ ΤΕΛΕΜΕ
ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ ΚΑΙ ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ ΤΥΡΙ
ΜΥΖΗΘΡΑ | ΑΝΘΟΤΥΡΟ

Απο 100% Φρέσκο Ελληνικό Γάλα

ISO 22000:2005
FOOD SAFETY MANAGEMENT SYSTEM

ΤΣΕΛΕΠΗΣ ΘΕΟΔΩΡΟΣ
ΕΣΩΒΑΛΤΑ ΠΕΛΛΑΣ ΤΗΛ: 23820 71471
e-mail:info@tselepis-vlaha.gr

www.tselepis-vlaha.gr

Q-FOOD SAFE

ΔΩΔΩΝΗ®

Η αυθεντική γεύση
που μας φέρνει κοντά

Σεβασμός στην πρώτη ύλη πίσω από κάθε κομμάτι Φέτας ΔΩΔΩΝΗ

Υπάρχουν γεύσεις που ξεπερνούν τον χρόνο. Γεύσεις που συνδέονται με έναν τόπο, ξυπνούν αναμνήσεις και βρίσκουν πάντα τη θέση τους στο ελληνικό τραπέζι. Η Φέτα ΔΩΔΩΝΗ είναι μία από αυτές, κουβαλώντας μαζί της την αυθεντικότητα της Ηπείρου και τις αξίες που χαρακτηρίζουν τη ΔΩΔΩΝΗ όλα αυτά τα χρόνια.

Με πλούσια, χαρακτηριστική γεύση και ξεχωριστή υφή, η Φέτα ΔΩΔΩΝΗ αποτελεί ένα από τα πιο αγαπημένα προϊόντα της ελληνικής διατροφής. Από την παραδοσιακή χωριάτικη σαλάτα μέχρι μια ζεστή πίτα και από ένα καθημερινό οικογενειακό γεύμα μέχρι μια πιο σύγχρονη, δημιουργική συνταγή, έχει τον δικό της τρόπο να δίνει σε κάθε πιάτο γεύση και χαρακτήρα.

Πίσω όμως από κάθε κομμάτι Φέτας ΔΩΔΩΝΗ βρίσκεται κάτι περισσότερο. Βρίσκεται μια βαθιά σύνδεση με τον τόπο και την παράδοση, αλλά και μια φιλοσοφία που παραμένει σταθερή: Σεβασμός στην πρώτη ύλη, φροντίδα για την ποιότητα και προσήλωση στην αυθεντική γεύση.

Αξίες που δεν αποτελούν απλώς μέρος της ιστορίας της ΔΩΔΩΝΗ, αλλά συνεχίζουν να καθορίζουν τον τρόπο με τον οποίο εξελίσσεται και σήμερα.

Και ίσως εκεί βρίσκεται το μυστικό της διαχρονικότητάς της. Στην πίστη σε όσα έχουν αληθινή αξία και μένουν αναλλοίωτα στο χρόνο. Η Φέτα ΔΩΔΩΝΗ κρατά ζωντανό τον δεσμό με τον τόπο και τις ρίζες μας, με τις γεύσεις που αγαπήσαμε και τις συνήθειες που περνούν από γενιά σε γενιά.

Στο καθημερινό τραπέζι και στις οικογενειακές συγκεντρώσεις, η Φέτα ΔΩΔΩΝΗ είναι μια γνώριμη και αγαπημένη παρουσία. Μέρος των στιγμών που μας φέρνουν κοντά, εκεί όπου μοιραζόμαστε όχι μόνο το φαγητό, αλλά και τη χαρά της συντροφιάς, τη φροντίδα και την οικειότητα.

Μια γεύση με ρίζες στην Ήπειρο και θέση στις αναμνήσεις μας. Γιατί όσα μοιραζόμαστε στο τραπέζι είναι κι αυτά που μας ενώνουν.



Με πλούσια, χαρακτηριστική γεύση και ξεχωριστή υφή, η Φέτα ΔΩΔΩΝΗ αποτελεί ένα από τα πιο αγαπημένα προϊόντα της ελληνικής διατροφής.









Γάλα από ελεύθερα ζώα και μικρές μονάδες

Η συλλογή γάλακτος είναι η καρδιά της τυροκομικής παράδοσης. Κάθε πρωί πριν καλά-καλά χαράξει ο ήλιος, χειμώνα -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.









τυροκομικά
ΜΠΟΥΜΠΑΣ
ESTD 1945
Μετσόβου Γεύσεις

Από την τυροκομία στη γαστρονομική εμπειρία

Νέο κατάστημα για την οικογένεια Μπούμπα

Ένα νέο σημείο συνάντησης με τα τοπικά προϊόντα και τις γεύσεις της Ηπείρου δημιούργησε η οικογένεια Μπούμπα, επεκτείνοντας τη δραστηριότητά της και στο χώρο της γαστρονομικής εμπειρίας και συνδέοντας την παραγωγή τυροκομικών προϊόντων με την τοπική παράδοση, τον οινικό πλούτο και τον αγροτουρισμό.

Στο νέο κατάστημα, που βρίσκεται στην οδό Γεωργίου Αβέρωφ 54, οι επισκέπτες μπορούν να ανακαλύψουν, εκτός από τα τυροκομικά προϊόντα της ίδιας της επιχείρησης, επιλεγμένα προϊόντα μικρών παραγωγών, καθώς και ετικέτες κρασιών από ολόκληρη την Ήπειρο, αναδεικνύοντας την ποικιλομορφία και την ποιότητα της τοπικής γαστρονομικής παραγωγής.

Παράλληλα, η επιχείρηση αναπτύσσει οργανωμένες γαστρονομικές περιηγήσεις (food tours), δίνοντας τη δυνατότητα στους επισκέπτες να γνωρίσουν από κοντά την παραγωγική διαδικασία μέσα από επισκέψεις στο τυροκομείο. Η εμπειρία συμπληρώνεται με γευσιγνωσίες τοπικών οίνων και τυροκομικών προϊόντων ιδίας παραγωγής στο κατάστημα, ενώ, για όσους επιθυμούν να έρθουν ακόμη πιο κοντά στην καθημερινότητα της κτηνοτροφίας, προσφέρεται ακόμη και η δυνατότητα συμμετοχής στο άρμεγμα.

Με αυτόν τον τρόπο, η επιχείρηση δημιουργεί μια ολοκληρωμένη εμπειρία γύρω από το τυρί, το γάλα, το κρασί και την τοπική γαστρονομική παράδοση, φέρνοντας τον επισκέπτη σε άμεση επαφή με τον τόπο, τους ανθρώπους και τις διαδικασίες που βρίσκονται πίσω από κάθε προϊόν.

Από γενιά σε γενιά

Οι απαρχές της ενασχόλησης της οικογένειας με την τυροκομία βρίσκονται πίσω στο 1956, τον Βασίλειο Μπούμπας και τα αδέρφια του, που ξεκινούσαν από το Μέτσοβο για να ξεχειμωνιάσουν τα πρόβατά τους στα Τρίκαλα. Το πρώτο τυρί έφερε και το πρώτο τυροκομείο, στο Λιαρό Μετσόβου. Αργότερα, δημιούργησαν δεύτερη μονάδα στα Ιωάννινα. 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»…

Αξίζει να αναφερθεί ότι στην πλούσια γκάμα τυριών Μετσόβου Γεύσεις ανήκει και το εμβληματικό Κασκαβάλ.

www.dmpoumpas-tyrokomika.gr

Η ελληνική τυροκομία **με σύγχρονη ματιά**

Ισορροπία ανάμεσα στην παράδοση και την εξέλιξη

Η ελληνική τυροκομία έχει βαθιές ρίζες στην παράδοση, αλλά η εξέλιξή της προϋποθέτει τη δυνατότητα να ανταποκρίνεται στις νέες ανάγκες της αγοράς. Με αφετηρία την ελληνική πρώτη ύλη και την εμπειρία πέντε γενεών στην τυροκομία, η ΟΜΗΡΟΣ συνδυάζει την αυθεντικότητα με την ανάπτυξη νέων προτάσεων για τον σύγχρονο καταναλωτή. Η Φέτα ΠΟΠ αποτελεί το εμβληματικό προϊόν της εταιρείας, με την ταυτότητα και τα χαρακτηριστικά της να συνδέονται άμεσα με τις προδιαγραφές παραγωγής και προέλευσής της. Παράλληλα, η βιολογική Φέτα και η Φέτα χωρίς λακτόζη διευρύνουν τις επιλογές, καλύπτοντας διαφορετικές προτιμήσεις και διατροφικές ανάγκες.

Η εξέλιξη του χαρτοφυλακίου αφορά όχι μόνο τα ίδια τα προϊόντα, αλλά και τις μορφές με τις οποίες διατίθενται στην αγορά. Χαρακτηριστικό παράδειγμα είναι η νέα σειρά κυλινδρικών δοχείων των 500g και 1kg, η οποία έχει ήδη συγκεντρώσει ιδιαίτερα θετική ανταπόκριση. Το συγκεκριμένο format παρουσιάζει σημαντικές προοπτικές στη Γερμανία και την Αγγλία, τόσο στο οργανωμένο λιανεμπόριο όσο και στο ethnic market. Η ευελιξία στη συσκευασία επιτρέπει την καλύτερη προσαρμογή στις ανάγκες διαφορετικών καναλιών διάθεσης, από το retail έως το foodservice.

Την ίδια στιγμή, η γκάμα της ΟΜΗΡΟΣ περιλαμβάνει τυριά για ψήσιμο και προϊόντα με διαφορετικές χρήσεις στην κουζίνα, ανταποκρινόμενη στις σύγχρονες καταναλωτικές συνήθειες.

Διεύρυνση με κυπριακά προϊόντα

Παράλληλα, η διεύρυνση του χαρτοφυλακίου με κυπριακά προϊόντα μέσω της θυγατρικής Χατζηπιερής και κορυφαίο το Χαλούμι ΠΟΠ, εμπλουτίζει τις διαθέσιμες επιλογές και δημιουργεί νέες δυνατότητες ανάπτυξης.

Για την ΟΜΗΡΟΣ, η σύγχρονη ελληνική τυροκομία στηρίζεται στην ισορροπία ανάμεσα στην παράδοση και την εξέλιξη: στη διατήρηση της αυθεντικής γεύσης και της ποιότητας, αλλά και στην ανάπτυξη προϊόντων που ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της σημερινής αγοράς.





Βαθιές ρίζες στην κτηνοτροφία

«Η οικογένεια μας έχει βαθιές ρίζες στην τυροκομία και την κτηνοτροφία, με μια παράδοση που διατρέχει πέντε γενιές. Από τα πρώτα μας βήματα, είχαμε αναγνωρίσει τη δυναμική των ελληνικών γαλακτοκομικών προϊόντων και την ιδιαίτερη αξία που τους προσδίδουν η ελληνική τους προέλευση, η ποιότητα και η αυθεντικότητά τους. Αυτή η αντίληψη αποτέλεσε τη βάση για τη διαμόρφωση του οράματός μας: Να γίνουμε πρεσβευτές των αυθεντικών ελληνικών γαλακτοκομικών προϊόντων στις διεθνείς αγορές, διατηρώντας αναλλοίωτη την ελληνική τους ταυτότητα και χτίζοντας σχέσεις εμπιστοσύνης με τους ανθρώπους και τους συνεργάτες μας» θα πει ο Χρήστος Γιαννίτσης, διευθύνων σύμβουλος της Omiros Dairies.







Πρώτος στο Μανούρι

Η Χώτος ΑΒΕΕ μπορεί να περηφανεύεται πως είναι η πρώτη τυροκομική εταιρεία που ξεκίνησε να παράγει το Μανούρι ΠΟΠ, το μαλακό παραδοσιακό ελληνικό τυρί. Πρόκειται για ένα παγκοσμίως γνωστό brand, το οποίο έχει ταξιδέψει την εγχώρια τυροκομία σε όλο τον κόσμο και έχει επανειλημμένα διακριθεί σε διαγωνισμούς ποιότητας και γεύσης, τόσο για τη Φέτα ΠΟΠ και το Μανούρι ΠΟΠ, όπως και τα υπόλοιπα προϊόντα της. Σήμερα η εταιρεία δίνει σταθερό παρών στις μεγαλύτερες διεθνείς εκθέσεις.

Ταξιδεύει σε όλο τον κόσμο
τη Θεσσαλική τυροκομία

Μια οικογενειακή επιχείρηση με έντονα εξωστρεφές προφίλ

Με την ορμή της επιτυχίας να προέρχεται από μια παράδοση χρόνων, όταν οι προπαππούδες της οικογένειας Χώτου ανεβοκατέβαζαν τα κοπάδια τους από την ορεινή Σαμαρίνα στον Θεσσαλικό κάμπο, 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.

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 εταιρεία, 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.

Σήμερα, η Χώτος ΑΒΕΕ 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.

Προς εξαγωγή το 80% της παραγωγής

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.



Από την παράδοση στην καινοτομία **με οδηγό την ποιότητα**

Βασικός πυλώνας της στρατηγικής της Roussas Dairy η συνεχής αναβάθμιση των υποδομών

Με ιστορία που ξεκινά το 1952, η Roussas Dairy εξελίσσεται σε μια σύγχρονη εξαγωγική δύναμη της ελληνικής τυροκομίας, συνδυάζοντας την αυθεντικότητα των ελληνικών τυριών ΠΟΠ με επενδύσεις στην παραγωγή, την τεχνολογία και την ανάπτυξη καινοτόμων προϊόντων.

Από το 1952, όταν η οικογενειακή επιχείρηση Roussas έθεσε τις βάσεις της στον Αλμυρό Μαγνησίας και μέχρι σήμερα, η προσήλωση στην ποιότητα και στον σεβασμό της τυροκομικής παράδοσης παραμένει αναλλοίωτη. Με βαθιές ρίζες στην ελληνική γαστρονομική κληρονομιά, η εταιρεία διατηρεί την αυθεντικότητα της παραγωγής της, αξιοποιώντας παράλληλα σύγχρονες τεχνολογίες και μεθόδους που ενισχύουν τη συνέπεια, την ασφάλεια και την ανταγωνιστικότητα των προϊόντων της.

Σήμερα, η Roussas Dairy συγκαταλέγεται στις σημαντικές ελληνικές βιομηχανίες τυροκομικών προϊόντων, με ένα σύγχρονο παραγωγικό εργοστάσιο και ένα χαρτοφυλάκιο που αναδεικνύει τον πλούτο της ελληνικής τυροκομίας.

Η Φέτα ΠΟΠ, η Βιολογική και η Βαρελίσια Φέτα, καθώς και οι υπόλοιπες τυροκομικές προτάσεις της, απευθύνονται σε διαφορετικές καταναλωτικές ανάγκες, διατηρώντας ως κοινό παρονομαστή την υψηλή ποιότητα και την αυθεντική γεύση.

Επενδύσεις με ορίζοντα την ανάπτυξη

Η συνεχής αναβάθμιση των παραγωγικών υποδομών αποτελεί βασικό πυλώνα της στρατηγικής της. Τον Μάιο ολοκληρώθηκε διετής επενδυτικός κύκλος ύψους 11 εκατ. ευρώ, ενώ βρίσκεται σε εξέλιξη νέο επενδυτικό πρόγραμμα 7 εκατ. ευρώ, με ορίζοντα ολοκλήρωσης εντός του 2027. Οι επενδύσεις περιλαμβάνουν την επέκταση της δυναμικότητας παστερίωσης γάλακτος και παραλαβής πρώτης ύλης, το διπλασιασμό της δυναμικότητας της γραμμής παραγωγής Φέτας, νέες ψυκτικές εγκαταστάσεις 5.600 παλετοθέσεων, χώρους ωρίμανσης 1.400 παλετοθέσεων, αναβαθμισμένους χώρους αποθήκευσης υλικών συσκευασίας και την προσθήκη τριών νέων γραμμών συσκευασίας. Παράλληλα, η εγκατεστημένη ισχύς των ΑΠΕ στην οροφή του εργοστασίου αυξήθηκε κατά 1 MW. Εξίσου σημαντική είναι η επένδυση σε νέες γραμμές παραγωγής, με στόχο την ανάπτυξη καινοτόμων προϊόντων που ανταποκρίνονται στις εξελισσόμενες ανάγκες της αγοράς.

Μέσα από τη διεύρυνση του προϊοντικού της χαρτοφυλακίου, η εταιρεία επιδιώκει να δημιουργεί νέες προτάσεις προστιθέμενης αξίας, διατηρώντας την ποιότητα και την τεχνογνωσία που χαρακτηρίζουν τη διαδρομή της.





Ελληνική ταυτότητα, διεθνής προσανατολισμός

Με τις εξαγωγές να αντιπροσωπεύουν το 95% της ετήσιας παραγωγής της, η Roussas Dairy έχει ισχυρή διεθνή παρουσία, διαθέτοντας τα προϊόντα της σε περισσότερες από 40 χώρες. Η συστηματική συμμετοχή σε κορυφαίες διεθνείς εκθέσεις τροφίμων και η στενή παρακολούθηση των τάσεων της αγοράς ενισχύουν τη σύνδεσή της με τους συνεργάτες και τους καταναλωτές διεθνώς. Παράλληλα, η περιβαλλοντική υπευθυνότητα αποτελεί αναπόσπαστο μέρος της αναπτυξιακής της πορείας, μέσα από επενδύσεις στις ανανεώσιμες πηγές ενέργειας, στη διαχείριση των υγρών αποβλήτων και σε πρακτικές που προάγουν τη βιωσιμότητα.Για τη Roussas Dairy, το μέλλον της ελληνικής τυροκομίας χτίζεται πάνω σε μια σταθερή ισορροπία: Σεβασμός στην παράδοση, επένδυση στην καινοτομία και αδιαπραγμάτευτη προσήλωση στην ποιότητα.



Αλέξανδρος Μποτός, επικεφαλής Roussas Dairy



Το θαύμα του βουνού
σε ένα εκλεκτό τυρί

Κορωνίδα το Τσαλαφούτι ΠΟΠ για το Τυροκομείο Κουτρομάνου

Μια οικογενειακή επιχείρηση που παραμένει πιστή στην τέχνη της παραδοσιακής τυροκόμησης, συνδυάζοντας τη σοφία των προηγούμενων γενεών με σύγχρονη τεχνογνωσία είναι το Τυροκομείο Κουτρομάνος, το οποίο βρίσκει τις ρίζες του στο 1981. Σήμερα η ιστορία του συνεχίζεται με τον Ηλία Κουτρομάνο, που κρατά ζωντανή την οικογενειακή τέχνη με την εμπειρία να περνά από γενιά σε γενιά, σεβασμό στην πρώτη ύλη και σταθερή φροντίδα σε κάθε στάδιο της παραγωγής.

Μια γεύση δεμένη με τον τόπο

Το Τσαλαφούτι ΠΟΠ βρίσκεται στην καρδιά αυτής της διαδρομής. Κρεμώδες, δροσερό, με χαρακτήρα. Με βελούδινη υφή και ευχάριστη οξύτητα, το αλειφώδες τυρί του Καρπενησίου έχει τη δική του ξεχωριστή προσωπικότητα. Παράγεται από 100% πρόβειο παστεριωμένο γάλα και συνδυάζει την απαλή γεύση με τον ιδιαίτερο χαρακτήρα του. «Μια γεύση με τόπο. Μια παράδοση με συνέχεια» θα πουν οι άνθρωποι του Τυροκομείου. Μια γεύση δεμένη με την Ευρυτανία, που βρίσκει τη θέση της και στη σύγχρονη κουζίνα: πάνω σε ζυμωτό ψωμί, δίπλα σε ψητά λαχανικά, σε σαλάτες ή ως δροσερή συνοδεία σε ένα τραπέζι με μεζέδες.

Εκτός από το βραβευμένο Τσαλαφούτι ΠΟΠ Καρπενησίου, η γκάμα των τυριών του Τυροκομείου περιλαμβάνει Πρόβειο και Κατσικίσιο τυρί, Γραβιέρα και Κεφαλογραβιέρα Ευρυτανίας, Σαγανοτύρι, Κλωτσοτύρι, ξηρή Μυζήθρα, Ανθότυρο και 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.

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.

Η κορυφαία έκφραση της γεύσης της Ευρυτανίας

«Η Ευρυτανία δίνει στο Τσαλαφούτι ΠΟΠ την ταυτότητά του. Δική μας ευθύνη είναι να του δώσουμε προοπτική: με σταθερή ποιότητα, ισχυρές συνεργασίες και στόχο να καθιερωθεί στην Ελλάδα και να διεκδικήσει τη θέση του στις διεθνείς αγορές» τονίζει ο επικεφαλής του Τυροκομείου Ηλίας Κουτρομάνος. Όπως σημειώνει το Τσαλαφούτι ΠΟΠ εντάσσεται σε αυτές τις γεύσεις που μπορούν να ταξιδεύσουν τον καταναλωτή. Ένα ΠΟΠ προϊόν που κουβαλάει μαζί του την Ευρυτανία: στον τόπο του, στην παράδοσή του, στην απλότητα μιας κουταλιάς που θέλει κάποιος να ξαναδοκιμάσει».





Ηλίας Κουτρομάνος, επικεφαλής του τυροκομείου



ADVERTORIAL



Τ.: 26420 71500 – 502,
E.: info@amfigal.com.gr
https://amfigal.com.gr



Ισχυρός δεσμός με τον τόπο

Η σχέση της ΑΜΦΙΓΑΛ με την ελληνική κτηνοτροφία αποτελεί θεμέλιο της επιχειρηματικής της δραστηριότητας. Μέσα από τη συνεργασία με εκατοντάδες παραγωγούς αιγοπρόβειου γάλακτος, η εταιρεία στηρίζει έμπρακτα την πρωτογενή παραγωγή και συμβάλλει στη διατήρηση της κτηνοτροφικής παράδοσης της Αιτωλοακαρνανίας.
Η αξιοποίηση ποιοτικής ελληνικής πρώτης ύλης, σε συνδυασμό με τις σύγχρονες παραγωγικές εγκαταστάσεις και την εξειδικευμένη τεχνογνωσία, επιτρέπει στην εταιρεία να δημιουργεί προϊόντα υψηλών προδιαγραφών, με αυθεντικό χαρακτήρα και ανταγωνιστική παρουσία στις διεθνείς αγορές.

Η ελληνική τυροκομική παράδοση συναντά τη σύγχρονη παραγωγή

Μια δυναμική γαλακτοβιομηχανία μου διεκδικεί με αξιώσεις τη θέση της στην αγορά

Μια δυναμικά αναπτυσσόμενη ελληνική τυροκομική βιομηχανία που συνδυάζει την παραδοσιακή τεχνογνωσία με τις σύγχρονες παραγωγικές μεθόδους, επενδύοντας στην ποιότητα και την εξωστρέφεια. Με ισχυρές ρίζες στην ελληνική κτηνοτροφική παράδοση και σταθερό προσανατολισμό στην ανάπτυξη, η ΑΜΦΙΓΑΛ Α.Ε. ενισχύει διαρκώς τη θέση της στην ελληνική και διεθνή αγορά τυροκομικών προϊόντων.

Η εταιρεία, που δημιουργήθηκε με πρωτοβουλία της Ένωσης Αγρινίου, διαθέτει από το 2016 μια σύγχρονη μονάδα επεξεργασίας γάλακτος και παραγωγής τυροκομικών προϊόντων στην Κεχρινιά Αμφιλοχίας. Σήμερα συνεργάζεται με περίπου 370 παραγωγούς, συλλέγοντας καθημερινά περίπου 100 τόνους αιγοπρόβειου γάλακτος, στηρίζοντας έμπρακτα την ελληνική πρωτογενή παραγωγή και την τοπική οικονομία.

Ισχυρή ανάπτυξη και επενδύσεις με προοπτική

Η αναπτυξιακή πορεία της ΑΜΦΙΓΑΛ αποτυπώνεται στα οικονομικά αποτελέσματα του 2025, με τον κύκλο εργασιών να διαμορφώνεται στα 17,88 εκατ. ευρώ, καταγράφοντας αύξηση 12,8% σε σχέση με το προηγούμενο έτος. Ακόμη πιο σημαντική ήταν η ενίσχυση της κερδοφορίας, με τα κέρδη προ φόρων να ανέρχονται στα 1,23 εκατ. ευρώ, αυξημένα κατά 68,7% σε σύγκριση με το 2024. Η θετική αυτή πορεία συνοδεύεται από σημαντικές επενδύσεις στον εκσυγχρονισμό και την επέκταση των παραγωγικών εγκαταστάσεων, με στόχο την ενίσχυση της παραγωγικής δυναμικότητας, τη βελτίωση της αποδοτικότητας και την κάλυψη της αυξανόμενης ζήτησης από την ελληνική και διεθνή αγορά.

Ποιότητα και προϊόντα με ελληνική ταυτότητα

Στο επίκεντρο της παραγωγικής δραστηριότητας της ΑΜΦΙΓΑΛ βρίσκεται η Φέτα ΠΟΠ, ένα από τα πλέον αναγνωρίσιμα ελληνικά προϊόντα στις διεθνείς αγορές. Το χαρτοφυλάκιο της εταιρείας περιλαμβάνει επίσης Τσαλαφούτι ΠΟΠ, Κεφαλογραβιέρα ΠΟΠ, Κεφαλοτύρι, Γραβιέρα και Πεκορίνο, καθώς και άλλες κατηγορίες τυροκομικών προϊόντων που ανταποκρίνονται στις διαφορετικές ανάγκες των καταναλωτών και των αγορών.

Σημαντική εξέλιξη αποτελεί η δυνατότητα παραγωγής λευκού και κίτρινου τυριού από αγελαδινό γάλα, μιας κατηγορίας που παρουσιάζει αυξανόμενο εμπορικό ενδιαφέρον τόσο στην ελληνική αγορά όσο και διεθνώς. Η επέκταση αυτή ενισχύει την παραγωγική ευελιξία της ΑΜΦΙΓΑΛ και διευρύνει τις δυνατότητες ανάπτυξης νέων συνεργασιών.

Η παραγωγική διαδικασία συνδυάζει την παραδοσιακή τυροκομική τεχνογνωσία με σύγχρονες τεχνολογικές εφαρμογές, διασφαλίζοντας υψηλές προδιαγραφές ποιότητας και ασφάλειας τροφίμων. Η προσήλωση αυτή επιβεβαιώνεται από την πιστοποίηση της εταιρείας σύμφωνα με το διεθνώς αναγνωρισμένο πρότυπο IFS Food.

Εξωστρέφεια και ανάπτυξη διεθνών συνεργασιών

Στρατηγική προτεραιότητα της ΑΜΦΙΓΑΛ αποτελεί η ενίσχυση της εξαγωγικής της δραστηριότητας, με συνεχή ανάπτυξη συνεργασιών με μεγάλες ευρωπαϊκές αλυσίδες λιανεμπορίου και διεθνείς εταιρείες διανομής τροφίμων. Ιδιαίτερη βαρύτητα δίνεται στην ανάπτυξη τόσο επώνυμων προϊόντων (branded) όσο και προϊόντων ιδιωτικής ετικέτας (private label), με έμφαση στην ευελιξία των συσκευασιών και στην προσαρμογή στις ιδιαίτερες απαιτήσεις κάθε αγοράς. Η δυνατότητα παραγωγής διαφορετικών κωδικών και συσκευασιών, σε συνδυασμό με τη σύγχρονη παραγωγική υποδομή και την προσήλωση στην ποιότητα, δημιουργεί σημαντικές προϋποθέσεις για την περαιτέρω ενίσχυση της διεθνούς παρουσίας της εταιρείας. Με σταθερές επενδύσεις, ισχυρή παραγωγική βάση και ξεκάθαρο εξαγωγικό προσανατολισμό, η ΑΜΦΙΓΑΛ συνεχίζει τη δυναμική αναπτυξιακή της πορεία, συμβάλλοντας στην ανάδειξη της ελληνικής τυροκομίας και στην ενίσχυση της ανταγωνιστικότητας των ελληνικών γαλακτοκομικών προϊόντων στις διεθνείς αγορές.







Όταν το γάλα του τόπου
γίνεται η καρδιά της γεύσης

Τυριά με ισχυρή οφραγίδα γαστρονομίας από τα Τυροκομείο Παπαθανασίου

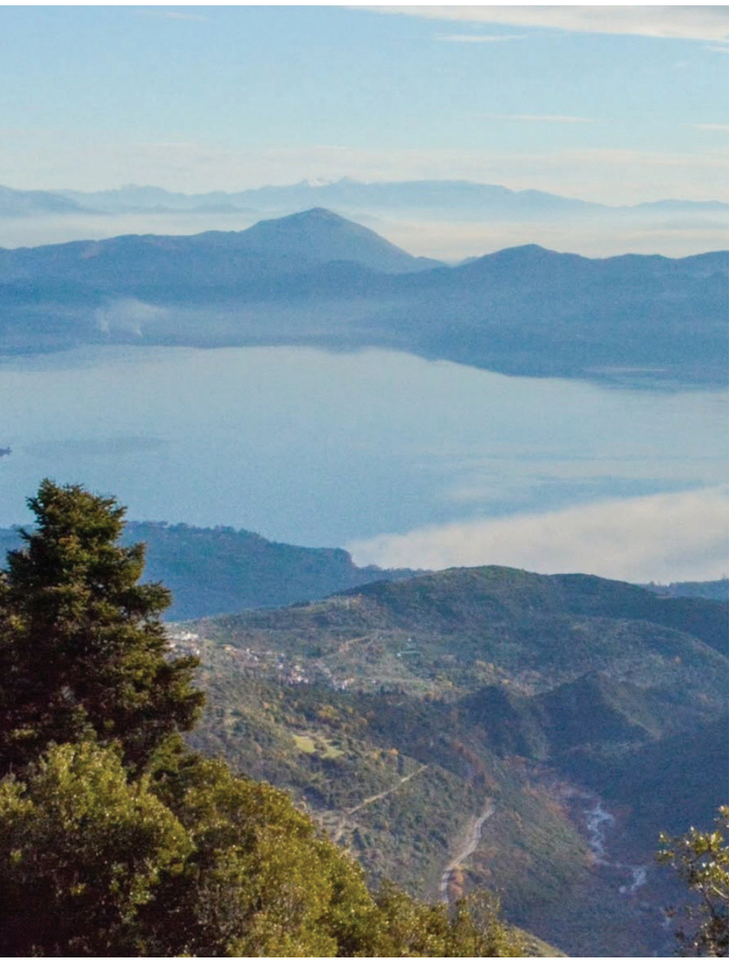
Η ιστορία των αδελφών Λάμπρου και Μιχάλη Παπαθανασίου από το Πεντάκορφο Ορεινής Τριχωνίδας ξεκίνησε το 1987, όταν αποφάσισαν να κυνηγήσουν το όνειρό τους και να προσφέρουν στην αγορά αυθεντικά τυριά. Σήμερα η παραγωγή γίνεται στην υπερσύγχρονη μονάδα με σύστημα ISO 22000 και απόλυτα φιλοπεριβαλλοντικό προφίλ, που βρίσκεται στο 8ο χλμ. της οδού Αγρινίου – Καρπενησίου χρησιμοποιώντας παραδοσιακές τεχνικές σύμφωνα με τα αυστηρότερα ποιοτικά πρότυπα και κριτήρια. Σύμφωνα μάλιστα με τους ανθρώπους της επιχείρησης, η οποία διατηρεί παράλληλα ένα ισχυρό πρόσωπο εταιρικής και κοινωνικής ευθύνης, αυτό αποτελεί την ουσία της πρακτικής του «micro-dairy», η οποία τελικά οδηγεί στην παραγωγή τυριών που φέρουν ισχυρή την ιδέα της γαστρονομίας.

ΠΑΠΑΘΑΝΑΣΙΟΥ ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΑ

Εξαιρετικά σημαντική για τους ανθρώπους του Τυροκομείου είναι η ποιότητα του γάλακτος που παραλαμβάνουν πραγματοποιώντας αυστηρούς ελέγχους σε καθημερινή βάση και παρέχοντας τις κατάλληλες συμβουλευτικές υπηρεσίες στους κτηνοτρόφους με τους οποίους συνεργάζονται σε σταθερή βάση. Στην γκάμα των προϊόντων που παράγονται ξεχωριστή θέση καταλαμβάνουν η Φέτα ΠΟΠ και το Τσαλαφούτι ΠΟΠ, ενώ παράγονται επίσης Κατσικίσιο Τυρί και Αιγοπρόβειο με χαμηλά λιπαρά, Γραβιέρα, Κεφαλογραβιέρα ΠΟΠ, Κεφαλοτύρι, Σαγανοτύρι και Μυζήθρα Ξηρή αλλά και γιαούρτι και επιδόρπια.

Το εμβληματικό Τσαλαφούτι ΠΟΠ

Μαλακή και κρεμώδης υφή και λευκό χρώμα μαζί με γλυκιά γεύση και έντονη στον ουρανίσκο, που την ακολουθεί στρογγυλή, απαλή επίγευση με διακριτικά αρώματα από βότανα και λουλούδια του κάμπου για το Τσαλαφούτι ΠΟΠ του Τυροκομείου Παπαθανασίου που παράγεται από 100% πρόβειο γάλα.





Σύγχρονη προσέγγιση στην τυροκομία

Στην FoodExpo 2026, η Παπαθανασίου Τυροκομικά παρουσίασε μια σύγχρονη προσέγγιση στην ελληνική τυροκομία, συνδυάζοντας την αυθεντική πρώτη ύλη με καθαρή, σύγχρονη αισθητική και στοχευμένη γαστρονομική εφαρμογή.Μέσα από προσεγμένες συνθέσεις και εφαρμογές προϊόντων, αναδείχθηκε η ποιότητα, η ευελιξία και ο χαρακτήρας των τυριών Παπαθανασίου, απευθυνόμενα τόσο στον επαγγελματία όσο και στον σύγχρονο καταναλωτή.

ΠΑΠΑΘΑΝΑΣΙΟΥ
ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΑ

Από το γάλα του τόπου μας στην καρδιά της ελληνικής γεύσης

Τσαλαφούτι

Tsalafouti
Traditional spread cheese
from fresh pasteurized sheep's milk
Protected designation of origin (P.D.O.)

Τρεις γενιές παράδοσης και ποιότητας

8ο Χ.Λ.Μ. Ε.Ο. ΑΓΡΙΝΙΟΥ – ΚΑΡΠΕΝΗΣΙΟΥ
Τ. 2641 0 57940 | E-MAIL: info@papathanasiou-abee.gr
www.papathanasiou-abee.gr

Με πείσμα και υπεροχή στη μάχη της Φέτας ΠΟΠ

Αύξηση πωλήσεων, ενίσχυση κερδών και στην κορυφή της αγοράς ο Συνεταιρισμός Καλαβρύτων

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 ωριμάζει για τρεις μήνες σε βαρέλια οξιάς και αποτελεί στηρίζει τη σταθερά ανπδική πορεία της Οργάνωσης, η οποία συνεχίστηκε και το 2025, ξεπερνώντας τα 54 εκατ. ευρώ σε πωλήσεις, ενισχύοντας τα κέρδη του κατά 25% και κατακτώντας την πρώτη θέση και μερίδιο αξίας 15,1% στην αγορά Φέτας ΠΟΠ. Ένα εμβληματικό προϊόν το οποίο διαθέτει -ήδη από το 1983- αποκλειστικά στην αλυσίδα Σκλαβενίτης αποκτώντας πρόσβαση σε ένα ιδιαίτερα εκτεταμένο δίκτυο λιανικής. Παράλληλα ο Συνεταιρισμός έχει αναπτύξει εξαγωγική δυναμική, με την οικονομική επίδοση του 2025 να επιβεβαιώνει τη διεύρυνση των δραστηριοτήτων του. Μαζί με την Φέτα ΠΟΠ προσφέρει επίσης μια ευρεία γκάμα τυροκομικών και γαλακτοκομικών προϊόντων.

Μια υπερδραστήρια λοιπόν Οργάνωση που πραγματοποιεί σερί επενδύσεων με επίκεντρο την παραγωγή Φέτας, τη διαχείριση των ζωοτροφών και την ενεργειακή αυτονομία. Μία από τις σημαντικότερες κινήσεις αφορά τη νέα μονάδα ζωοτροφών στα Καλάβρυτα, προϋπολογισμού 5 εκατ. ευρώ, με παραγωγική δυναμικότητα έως 10 τόνους πέλετ την ώρα που εγκαινιάστηκε τον Οκτώβριο του 2025. Παράλληλα, ο Συνεταιρισμός έχει υλοποιήσει επενδύσεις σε εγκαταστάσεις συσκευασίας, φωτοβολταϊκά, αρμεκτήρια και εκσυγχρονισμό υποδομών. Οι επενδύσεις των τελευταίων ετών υπερβαίνουν τα 13,5 εκατ. ευρώ ενώ στο πλάνο περιλαμβάνεται και περαιτέρω ενίσχυση της παραγωγικής δυναμικότητας, ώστε να υποστηριχθεί η διείσδυση σε αγορές του εξωτερικού.



Μαζί με τη Φέτα ΠΟΠ ο Συνεταιρισμός Καλαβρύρων προσφέρει επίσης μια ευρεία γκάμα τυροκομικών και γαλακτοκομικών προϊόντων όπως Γίδινο τυρί, ξηρή Μυζήθρα, Αφίρι, Αλειφοτύρι και Βούτυρο, γιαούρτι, φρέσκο αγελαδινό γάλα, κρέμα βανίλια, ρυζόγαλο και Γραβιέρα αγελαδινή.





Ο πρόεδρος της ΕΘΕΑΣ και του Συνεταιρισμού Καλαβρύτων, Παύλος Σατολιάς



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.



Γκουρμέ τυροκομία
από μια παρέα αγελαδοτρόφων

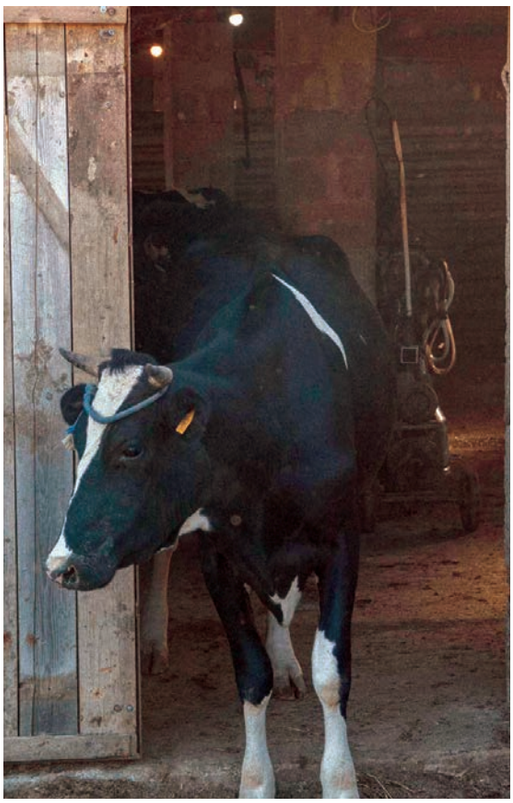
Αποκλειστικά από Συριανό γάλα τα προϊόντα της Τυροσύρα

Η Σύρος, ένα από τα ομορφότερα νησιά της Ελλάδος, βρίσκεται στην καρδία των Κυκλάδων και απαριθμεί περίπου 20.000 κατοίκους. Η ιστορία του νησιού σε σχέση με την παραγωγή τυριού κρατάει βαθιά πίσω στο χρόνο. Το 1500 μ.χ. οι καθολικοί ηγέτες του νησιού έφεραν από την Ιταλία αγελάδες γαλακτοπαραγωγής και ξεκίνησαν να παράγουν το πρώτο αγελαδινό τυρί στην Ελλάδα. Έτσι λοιπόν, οι ντόπιοι πρωτοξεκίνησαν να μυούνται στην τέχνη του τυριού.
Μέσα στους αιώνες εξελίχθηκε και αναπτύχθηκε στο νησί μια κουλτούρα βασισμένη στην παραγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων γνωστών σε όλη την χώρα αλλά και στο εξωτερικό.



Με βαθιά γνώση, σεβασμό και αγάπη για την παράδοση του τόπου, μια μικρή ομάδα παραγωγών γάλακτος αποφασίζει να διασώσει τις παραδοσιακές συνταγές και τις μεθόδους παρασκευής τυριών και να συνεχίσει την υποστήριξη της δραστηριότητάς τους.

Σύγχρονες εγκαταστάσεις
Συγκεκριμένα το 2013, στον οικισμό Βήσσα της Σύρου, ιδρύεται η ΤΥΡΟΣΥΡΑ ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΗ. Στις σύγχρονες εγκαταστάσεις της μονάδας, στην οποία εφαρμόζεται σύστημα HACCP, παράγεται μία γκάμα προϊόντων, ΠΟΠ και μη, αποκλειστικά από Συριανό γάλα, διατηρώντας την υψηλή ποιότητα και τις παραδοσιακές αξίες.





Γεύσεις από παραδοσιακή Ελλάδα

Με άσβεστο μεράκι, διατηρώντας τη φλόγα της δημιουργίας, οι άνθρωποι της Τυροσύρα φτιάχνουν γεύσεις που θα θυμίζουν κάτι από (παραδοσιακή) Ελλάδα. Για την Τυροσύρα η αναβίωση και η συνέχεια της παράδοσης έχει μεγάλη σημασία και τρανή απόδειξη γι' αυτό είναι το τυρί Σαν Μιχάλη (ΠΟΠ Σύρου). Στην γκάμα προϊόντων της ανήκουν η ετικέτα Φραγκοσυριανή, Κοπανιστή ΠΟΠ, Καλαθούνι-Μυζήθρα και Ξινότυρο Σύρου σε διάφορες γεύσεις.





Προϊόντα εμπνευσμένα από την παράδοση και φτιαγμένα με μεράκι

τυροΣύρα

ΒΙΣΣΑΣ ΣΥΡΟΣ, 84100 | info@tyrosyra.com | ΤΗΛ: (+3022810) 42152 | **www.tyrosyra.com**

Πάντα νέα
αν και αιωνόβια η Ένωση της Νάξου

Νέες πρωτοβουλίες και δραστηριότητες μάντα με σημαιωρό τη Γραβιέρα ΠΟΠ Νάξου



Η Γραβιέρα Νάξου ΠΟΠ είναι, αναμφίβολα, η «ναυαρχίδα» της παραγωγής και το πιο μεγάλο καμάρι της Ένωσης Αγροτικών Συνεταιρισμών Νάξου. Πηγαίνοντας πίσω στην ιστορία, πριν από 70 χρόνια, 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, ξηρή επιδερμίδα, συμπαγή ελαστική μάζα, μικρές διάσπαρτες οπές, φίνο 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, η οποία σημειωτέον έχει αποσπάσει πολλαπλές διακρίσεις, εγχώριες και διεθνείς, 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.

Εκατό χρόνια προσφοράς

«Αν και αιωνόβια, η ΕΑΣ Νάξου παραμένει νέα. Διαθέτει δυναμισμό, διάθεση για δημιουργία και καινοτόμες ιδέες. Αυτά είναι τα συστατικά πάνω στα οποία θα στηριχθεί η επόμενη ημέρα του κτηνοτροφικού και του αγροτικού τομέα του νησιού» ανέφερε ο Δημήτρης Καπούνης, πρόεδρος της ιστορικής συλλογικής οργάνωσης, η οποία το 2026 συμπλήρωσε 100 χρόνια ζωής και προσφοράς στη Νάξο.







Πρωταγωνιστεί στη διεθνή γαστρονομία

Στην κορυφή της λίστας του γαστρονομικού οδηγού Taste Atlas για τα 100 καλύτερα τυριά του κόσμου βρέθηκε στην εκπνοή του 2025 η φημισμένη Γραβιέρα Νάξου ΠΟΠ. Η κορυφαία αυτή διάκριση, που αφορά στο παραγωγικό έτος 2025/2026, προέκυψε μέσα από επαληθευμένες αξιολογήσεις χρηστών και την εφαρμογή του εξειδικευμένου αλγορίθμου του Taste Atlas, ο οποίος βασίζεται σε πραγματικές εμπειρίες καταναλωτών από όλο τον κόσμο. Η συγκεκριμένη διάκριση ενισχύει περαιτέρω τη διεθνή παρουσία και φήμη των ελληνικών προϊόντων ΠΟΠ, τα οποία τα τελευταία χρόνια σημειώνουν σταθερή άνοδο στις παγκόσμιες γαστρονομικές λίστες.



Δημήτρης Καπούνης, πρόεδρος ΕΑΣ Νάξου





Η έννοια της βιώσιμης τυροκομίας

Το Τυροκομείο Πιτταρά είναι η πρώτη μονάδα αγελάδων γαλακτοπαραγωγής στην Ελλάδα με πιστοποίηση Animal Welfare από τον φορέα COSMOCERT. Επίσης διαθέτει πιστοποίηση χρήσης Non GMO ζωοτροφών στην κτηνοτροφική μονάδα, ενώ έχει ενταχθεί στο δίκτυο Aegean Cuisine.

Non GMO
ΑΠΟ ΕΚΤΡΟΦΗ ΧΩΡΙΣ ΓΕΝΕΤΙΚΑ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΜΕΝΕΣ ΖΩΟΤΡΟΦΕΣ

Aegean Cuisine

ANIMAL WELFARE CERTIFIED
COSMOCERT
ΠΡΟΪΟΝ ΑΠΟ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΜΕΝΟ ΣΥΣΤΗΜΑ ΕΚΤΡΟΦΗΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΥΖΩΙΑ ΤΩΝ ΖΩΩΝ

Μια μονάδα πρότυπο στην καρδιά του Αιγαίου

Από τον οπόρο μέχρι το ράφι, με πλήρες αίσθημα ευθύνης από την οικογένεια Πιτταρά

Όταν ο Μανώλης Πιτταράς, τη δεκαετία του 1970 αγόρασε μια μοσχίδα, απλώς για να προσφέρει φρέσκο γάλα στα παιδιά του, έθεσε τις βάσεις για τη μεγαλύτερη μονάδα παραγωγής αγελαδινού γάλακτος που λειτουργεί σε νησί.

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 απόλυτα 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, ενώ στα οικογενειακά κτήματα καλλιεργούνται καλαμπόκι και χειμερινά σιτηρά, καλύπτοντας σημαντικό μέρος των αναγκών σε χορτονομή.

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

Γεύση, άρωμα και διατροφική αξία

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 12μηνης ωρίμανσης, με βαθύτερο χαρακτήρα που θυμίζει εκλεκτή Παρμεζάνα, το Κεφαλοτύρι Νάξου Πιτταρά 12μηνης 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, πιπέρι και θυμάρι, το Ξινοτύρι Φρέσκο Νάξου Πιτταρά, γνωστό στις Κυκλάδες και ως Ξινομυζήθρα, το Ξινότυρο Νάξου Πιτταρά και τη Μυζήθρα Γλυκιά Νάξου Πιτταρά.

Η χρονιά των επιτυχιών

Μία χρονιά γεμάτη σημαντικές διακρίσεις είναι το 2026 για το Τυροκομείο Πιτταρά, το οποίο απέσπασε 14 βραβεία σε δύο διοργανώσεις. Στα Specialist Awards 2026 διακρίθηκε ως Παραγωγός της Χρονιάς 2026 και απέσπασε 6 διακρίσεις για τα προϊόντα του. Ξεχωριστή θέση κατέχει η Γραβιέρα Νάξου ΠΟΠ. Πιτταρά 12μηνης ωρίμανσης, η οποία απέσπασε Πλατινένιο Βραβείο με βαθμολογία 97/100. Πρόκειται για την υψηλότερη βαθμολογία που καταγράφηκε μεταξύ των προϊόντων της κατηγορίας «Τυρί» στη φετινή διοργάνωση. Επίσης στα International Taste Institute 2026 απέσπασε 15 Αστέρια για 7 προϊόντα, μεταξύ αυτών 3 Αστέρια για τη Γραβιέρα Νάξου 12μηνης παλαίωσης και για το Ξινότυρο Νάξου.





Η νέα γενιά Πιτταρά μυείται ήδη στα μυστικά της αγελαδοτροφίας και της τυροκόμησης.

Εκλεκτές γεύσεις με το γάλα της Σητείας

Κορωνίδα του Τυροκομείου Κουβαράκη το Ξύγαλο ΠΟΠ

Μια οικογενειακή επιχείρηση που δημιουργήθηκε από ανθρώπους με μεγάλη αγάπη για την τυροκομία είναι η εταιρεία Κουβαράκης & ΣΙΑ Ο.Ε με έδρα το Χαμέζι Σητείας.

Με γνώμονα την υψηλή διατροφική αξία και το σεβασμό στην παράδοση παράγει, συσκευάζει και προσφέρει γαλακτοκομικά και τυροκομικά προϊόντα υψηλής ποιότητας.

Η ιστορία της ξεκίνησε το 1977 όταν ανοίγει τις πόρτες του το πρώτο κατάστημα στο κέντρο της πόλης της Σητείας. Το 2004 την επιχείρηση αναλαμβάνουν οι τρεις γιοι του Ιωάννη Κουβαράκη, Παντελής, Κωνσταντίνος και Γεώργιος, και η εταιρεία επεκτάθηκε και σε άλλα μέρη στην Ελλάδα.

Π.ΚΟΥΒΑΡΑΚΗΣ & ΣΙΑ Ο.Ε

Στην γκάμα των προϊόντων του Τυροκομείου και κορωνίδα του αποτελεί το Ξύγαλο Σητείας ΠΟΠ, ένα προϊόν, που έλκει την ιστορία του από τα αρχαία χρόνια και το 2010 καταχωρήθηκε στο Μητρώο των ΠΟΠ, ενώ ο καταναλωτής μπορεί να το βρει σε πολλά καταστήματα τροφίμων στην Κρήτη αλλά και σε άλλες περιοχές της Ελλάδας. Μαζί με το Ξύγαλο ΠΟΠ, το Τυροκομείο Κουβαράκη διαθέτει Στάκα Σητείας, Στακοβούτυρο Σητείας, Πλήρες Γιαούρτι Σητείας, Γιαούρτι Σητείας με χαμηλά λιπαρά, Κεφαλοτύρι, Γραβιέρα από φρέσκο αιγοπρόβειο γάλα, με ευχάριστη αλμυρή γεύση και πλούσιο άρωμα, Σκληρό επιτραπέζιο τυρί από γίδινο ή αιγοπρόβειο γάλα, με χαμηλά λιπαρά, Μυζήθρα Γλυκιά και Ξινή, Ξινόχοντρο και Λευκό τυρί άλμης. Σημειώνεται ότι το γάλα που χρησιμοποιείται για την παρασκευή των προϊόντων είναι από το Νομό Λασιθίου και κυρίως από την ευρύτερη περιοχή του Δήμου Σητείας.





Ξύγαλο ΠΟΠ Σητείας Κουβαράκη

Πέρα από τις ομορφιές της, η Σητεία μας επιφυλάσσει και μια γαστρονομική έκπληξη: Το Ξύγαλο ΠΟΠ Σητείας Κουβαράκη, ένα υπέροχο τυροκομικό προϊόν με Προστατευόμενη Ονομασία Προελεύσεως, με πρόβειο και γίδινο γάλα που παράγεται στην πρώην επαρχία Σητείας, από εντόπιες φυλές αιγοπροβάτων. Το προϊόν φέρεται να έχει διαδρομή από αρχαίων χρόνων, ίσως και από την ΜΙΝΩΙΚΗ εποχή. Το Ξύγαλο Σητείας Π.Ο.Π. Κουβαράκη έχει λευκή απόχρωση, αλοιφώδες - κάπως κοκκώδες υφή και ελαφριά αλμυρή - υπόξινη γεύση. Οι πρωτεΐνες του και λιπαρά δένουν σε απόλυτη αρμονία- ενθουσιάζει δε, με τη νοστιμιά του. Έχει χαμηλή λακτόζη συνέπεια της φυσικής ζύμωσης και ευεργετική επίδραση στην πέψη. Καταναλώνεται μόνο του ή γίνεται ιδανικό συνοδευτικό για το ψωμί ,το παξιμάδι, τις τηγανιτές πατάτες, και πολλά άλλα φαγητά.

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





Στο οροπέδιο του Ασκύφου

Σημαντικό πλεονέκτημα των τυροκομείων του νομού Χανίων είναι ότι η κτηνοτροφία δεν είναι σταβλισμένη. Τα αιγοπρόβατα βόσκουν στις πλαγιές των βουνών και μεγάλο μέρος της τροφής τους είναι φυσική. Λέγεται μάλιστα ότι γι' αυτόν ακριβώς τον λόγο το γάλα που παράγεται τον Μάιο –όταν τα άγρια χόρτα και βότανα είναι ανθισμένα– είναι το καλύτερο όλης της χρονιάς.



Τέσσερις γενιές σφακιανής παράδοσης **και το καλύτερο γάλα**

Επικεφαλής σήμερα ο Μανούσος Τσιτσιρίδης με τον γιο του Στρατή

Με συνταγές που περνούν από γενιά σε γενιά από τις αρχές του 1950 το Τυροκομείο Τσιτσιρίδη στο Ασκύφου Σφακίων Κρήτης παράγει παραδοσιακά τυροκομικά προϊόντα υψηλής ποιότητας, βασισμένα στο αγνό αιγοπρόβειο γάλα της περιοχής και 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 σήμερα προσφέρει μια πολύ πλούσια γκάμα προϊόντων, η οποία περιλαμβάνει: Γραβιέρα 2ετιας, Γραβιέρα 12μηνη, Γραβιέρα (γλυκιά) 1,5 kg & 3 kg, Γραβιέρα Κατσικισια, Γαλομυζήθρα (αλοιφώδες τυρί), Ανθότυρο (Μυζήθρα νωπή), Καπνιστή Γραβιέρα με θυμάρι, Γραβιέρα με παστουρμα, 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 μαζί με τον γιο του Στρατή, τρίτη και τέταρτη γενιά του ομώνυμου Τυροκομείου στο Ασκύφου Σφακίων Κρήτης



Σίγησε φέτος το βουνό

Μια παράδοση αιώνων, άμεσα συνυφασμένη με τη νομαδική κτηνοτροφία, αλλά και τον πολιτισμό της χώρας, «έσπασε» το απαγορευτικό για την άνοδο των αιγοπροβάτων στα θερινά καταφύγια

ΤΟΥ ΛΕΩΝΙΔΑ ΛΙΑΜΗ

Πλήθος κοπαδιών από περιοχές όπως η Δυτική Μακεδονία, η Στερεά Ελλάδα, αλλά και η Θεσσαλία, αντί να βόσκουν, όπως είναι μαθημένα, στα πλούσια ορεινά βοσκοτόπια, υποχρεώθηκαν το φετινό καλοκαίρι να παραμείνουν στα πεδινά, πειθαρχώντας σε μια απόφαση που φθείρει την οικονομική τους βιωσιμότητα και θέτει σε αμφισβήτηση το μέλλον της μετακινούμενης κτηνοτροφίας στην Ελλάδα γενικότερα. «Η κατάσταση στο χώρο της μετακινούμενης κτηνοτροφίας δεν είναι καθόλου καλή. Η αρχική απόφαση να ελέγχουν το κοπάδι πριν από τη μετακίνηση, παίρνοντας δείγμα από το σάλιο και μετά να απολυμαίνουν τα φορτηγά στο δρόμο και κατόπιν να επανελέγχουν τα ζώα λίγες μέρες αφότου ανέβουν στο βουνό, ήταν ό,τι καλύτερο. Στη συνέχεια όμως το σταμάτησαν αυτό και έτσι πολλά κοπάδια έμειναν κάτω στα πεδινά», εξήγησε ο Γιάννης Δεκόλης, πρόεδρος της Ένωσης Μετακινούμενων Κτηνοτρόφων Ηπείρου, προσθέτοντας πως «είναι πολλοί συνάδελφοι από την Αιτωλοακαρνανία, από τη Θεσσαλία και από τη Μακεδονία, οι οποίοι, τελικώς, δεν κατάφεραν να ανέβουν φέτος στην Πίνδο. Εκεί που πήγαιναν, πλέον, δεν ακούγονται κουδούνια. Σε πιάνει απελπισία» θα συμπληρώσει ο ίδιος για να τονίσει «η μετακινούμενη κτηνοτροφία είναι σε φθίνουσα πορεία, τόσο σε αριθμό εκτροφών, όσο και σε πλήθος ζώων» . Στο ίδιο μήκος κύματος και ο Σωτήρης Μπακαγιάννης, μετακινούμενος τέταρτης γενιάς από την Περαχώρα Τυρνάβου, που ξεκαλοκαιριάζει 16 χιλιόμετρα από τους Καλαρρύτες, πίσω από την αλπική λίμνη Βερλίγκα. «Αυτό που μας έκαναν φέτος είναι η ταφόπλακά μας. Έχω τρία κορίτσια και δεν θα συνεχίσει καμία το επάγγελμα. Και να θέλει να έρθει ένας γαμπρός που είναι στον Τύρναβο δεν τον αφήνω να συνεχίσει γιατί ντρέπομαι για αυτή την κατάντια που έχουμε εδώ. Τώρα σκεφτόμαστε τι θα γίνει του χρόνου...», σημειώνει μεταξύ άλλων ο ίδιος.



ΕΝΩΣΗ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΩΝ ΝΑΞΟΥ

100 ΕΤΟΣ ΙΔΡΥΣΗΣ 1926



η διαφορά είναι στο **γάλα!**

Όλα ξεκίνησαν το έτος 1926, όταν η Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Νάξου ιδρύεται για την προάσπιση των συμφερόντων των αγροτών και των κτηνοτρόφων του κυκλαδίτικου νησιού. Η ιστορία της κύλησε με αγώνες και επιτυχίες και κορυφώθηκε το 1955, όταν κάποιοι από τους αγροτοκτηνοτρόφους της θέλησαν να φτιάξουν το δικό τους τυρί. Η αγελαδοτροφία αναπτυσσόταν γοργά. Άρχισαν, λοιπόν, να συγκεντρώνουν το προϊόν τους, ενώ η τότε ΕΑΣ Νάξου τούς παρείχε την τεχνογνωσία. Έτσι γεννήθηκε η Γραβιέρα Νάξου. Ένα εκλεκτό προϊόν που κέρδισε τους καταναλωτές, έγινε ΠΟΠ, απέσπασε πολλαπλές διακρίσεις, όπως και τα υπόλοιπα τυριά της Ένωσης, και έδωσε μια ισχυρή δυναμική που συνεχίζεται έως σήμερα, 100 χρόνια μετά, ταξιδεύοντας τη Νάξο στις αγορές όλου του κόσμου. Εκεί όπου πρόσφατα η διεθνής γαστρονομική πλατφόρμα Taste Atlas ανακύρηξε τη Γραβιέρα ΠΟΠ Νάξου το Καλύτερο Τυρί στον Κόσμο. Και η ιστορία συνεχίζεται.

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

www.easnaxos.com

Το ταξίδι συνεχίζεται!

Φωτ.: Κώστα Μπαλάφα
© 2019, Μουσείο Μπενάκη / Φωτογραφικά Αρχεία

Οι Σαρακατσαναίοι πρόγονοί μας ταξίδευαν εβδομάδες ολόκληρες από τα χειμαδιά τους στα Άγραφα και τα 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



ESTD 1952
ROUSSAS
ARTISAN CHEESE MAKERS

www.roussas.gr