

Τυροκόμος

Τα κρυφά
χαρίσματα της
Μαγιάτικης Φέτας
και οι πρωτοπόροι
στην ανάδειξή της

Η ΝΕΑ ΓΕΝΙΑ
ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΩΝ
ΚΑΝΕΙ FOCUS
ΣΤΗΝ ΤΥΡΟΚΟΜΙΑ

ΓΙΔΙΝΟ ΤΥΡΙ

Η αυθεντικότητα της γεύσης και η μεγάλη θρεπτική αξία
σε ένα προϊόν που είχε μείνει για χρόνια στη σκιά της Φέτας



συνεταιρισμός

Καλαβρύτων



ΦΕΤΑ Π.Ο.Π.

www.kalavritacoop.gr

ΔΙΑΤΙΘΕΝΤΑΙ ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΑΠΟ ΤΗΝ ΑΛΥΣΙΔΑ SUPER MARKET ΣΚΛΑΒΕΝΙΤΗΣ



ΠΟΛΥΦΗΜΟΣ ΚΑΙ ΡΩΜΑΙΟΙ ΤΥΡΟΚΟΜΟΙ

Λέγεται πως η πρώτη ιστορία του τυριού αρχίζει περί το 8000 π.Χ. όταν στα οροπέδια του Ιράν εξημερώθηκαν τα πρώτα μηρυκαστικά, η γίδα και η προβατίνα, κάτι που έδωσε στη συνέχεια την ευκαιρία για την παρασκευή των πρώτων τυριών. Στην Οδύσσεια ο Όμηρος περιγράφει με λεπτομέρειες τον βοσκό και τυροκόμο Πολύφημο και τα τυράκια του που ωρίμαζαν μέσα στη σπηλιά.

Στην αγορά της αρχαίας Αθήνας υπήρχε ειδικός χώρος αφιερωμένος στα τυριά. Οι Ρωμαίοι υπήρξαν σπουδαίοι τυροκόμοι αλλά και φίλοι του τυριού. Αναφέρεται ότι έφτιαχναν ένα τυρί βάρους ενός τόνου και διαμέτρου 2 μέτρων που το έλεγαν LUNA. Κατακτώντας την Ευρώπη και τον τότε γνωστό κόσμο εγκαθιστούσαν φρουρές παντού. Μερικές φορές τις ξεχνούσαν. Τότε οι φρουρές για να επιβιώσουν έβρισκαν την τροφή τους τοπικά. Δημιουργούσαν μικρά κοπάδια μηρυκαστικών, από τα οποία έπαιρναν το γάλα και το κρέας τους. Έμαθαν λοιπόν στους ντόπιους κατοίκους την τυροκομία. Κατά τη διάρκεια της Βυζαντινής αυτοκρατορίας στον ελληνικό χώρο η τυροκομία ήταν πολύ εκτεταμένη. Οι λίγες μαρτυρίες που διασώζονται επ' αυτού αναφέρονται στο βλάχικο τυρί και τις μυζήθρες (απ' όπου πήρε το όνομά του και ο Μιστράς - Μυζηθράς). Πάμπολλες μαρτυρίες τόσο από Ευρωπαίους περιηγητές αλλά και από Αραβικά κείμενα, αναφέρουν την Κρήτη ως σπουδαία παραγωγό τυριού και ιδιαίτερα τα Χανιά που έφεραν και το προσωνύμιο «ΤΥΡΟΠΟΛΙΣ».



Κατά τη διάρκεια της Τουρκοκρατίας στα βουνά της Ηπειρωτικής Ελλάδας και των νησιών, η παράδοση συνεχίστηκε αμείωτα. Οι κτηνοτροφικοί πληθυσμοί μετακινούνταν με ευχέρεια πάνω στα ψηλά οροπέδια και αντάλλασαν μεταξύ τους τεχνικές κατασκευής, μυστικά της τέχνης της ωρίμανσης.

Στο τέλος του 19ου αιώνα, το νεοσύστατο ελληνικό κράτος με τους υπουργούς του, και ιδιαίτερα τον Εμμανουήλ Μπενάκη, αντελήφθη την οικονομική σημασία της κτηνοτροφίας και κάλεσε από το εξωτερικό τον διαπρεπή τυροκόμο Ραϋμόνδο Δημητριάδη, τον οποίο επιφόρτισε με το καθήκον να εκπαιδεύσει τους νέους τυροκόμους της χώρας. Λίγο αργότερα οι επίσης μεγάλοι τυροκόμοι Ζυγούρης και Πολυχρονιάδης συνέχισαν το έργο του, διασχίζοντας τη χώρα και εκπαιδεύοντας νέους στην τέχνη.

Η έκδοση «Τυροκόμος» που κρατάτε στα χέρια σας έρχεται να δώσει φως στην παράδοση των τυριών, αναδεικνύοντας παράλληλα τις αυθεντικές προσπάθειες των μικρών και μεγάλων συντελεστών του κλάδου σήμερα. Αν θα τα καταφέρει, θα το δείξει κι εδώ ο χρόνος.

ΓΙΑΝΝΗΣ ΠΑΝΑΓΟΣ

Εκδότης Διευθυντής



06

ΤΟΥ ΜΑΓΙΟΥ Η ΦΕΤΑ

Η Φέτα τον Μάν έχει διαφορετική γεύση, ίσως και αυτήν που είχε όταν από τύχη προέκυψε η συνταγή σε χρόνο κάπου χαμένο στα έπη των Αχαιών

10

ΑΠΟ ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΟΣ ΤΥΡΟΚΟΜΟΣ

Για να τιμήσουν τους κόπους τους, οι κτηνοτρόφοι ξαναθυμούνται την τέχνη της τυροκόμησης, η οποία άλλωστε από την αρχή του πολιτισμού ήταν δική τους υπόθεση

18

ΣΥΛΛΟΓΟΣ ΤΥΡΟΠΑΡΑΓΩΓΩΝ Β. ΑΙΓΑΙΟΥ

Ως ασπίδα για το Λαδοτύρι ΠΟΠ Μυτιλήνης και το Καλαθάκι ΠΟΠ Λήμνου φιλοδοξεί να λειτουργήσει η επανίδρυση του Συλλόγου Τυροπαραγωγών, με πρωτοβουλία οκτώ μονάδων

19

ΧΡΟΝΙΑ ΡΕΚΟΡ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΑΓΟΡΑ

Σε επίπεδα-ρεκόρ κινήθηκε το 2020 η ελληνική αγορά τυριών τόσο ως προς τον τζίρο, όσο και ως προς την κατανάλωση, σύμφωνα με στοιχεία και εκτιμήσεις της Statista

20

ΧΡΥΣΗ ΕΠΟΧΗ ΣΤΑ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΑ

Το φυσικό τυρί, το οποίο αποτελεί σήμερα το 80% της παγκόσμιας αγοράς τυριών, προβλέπεται να αυξηθεί κατά 5,5% μέσα στην τρέχουσα περίοδο 2020-2025, λέει η Mintel

21

ΤΥΡΙ ΑΠΟ ΚΑΡΑΓΚΟΥΝΙΚΟ ΠΡΟΒΑΤΟ

Το project ενός τυριού από το γάλα της Καραγκούνικης φυλής, στα πρότυπα προϊόντων που συνδέονται με το terroir μιας περιοχής, απασχολεί το Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας

23

ΑΦΙΕΡΩΜΑ: ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΑ ΤΥΡΙΑ

Με ισχυρισμούς υγείας και γευστική ένταση, εγχώρια σπύτια επενδύουν στον «αίγιον τύρον» του Ομήρου που αποκτά σταδιακά ισχυρή δυναμική στην αγορά

34

Η ΓΕΩΡΓΙΑ ΔΙΒΑΝΗ ΕΦ' ΟΛΗΣ ΤΗΣ ΥΛΗΣ

Το χέρι είναι που κάνει τη διαφορά στην παραγωγή του τυριού, σύμφωνα με την πρόεδρο και διευθύνοντα σύμβουλο της εταιρείας Θεσσαλικό Τρικάλων ΑΕ - Τυροκομείο Διβάνης



38

ΣΤΑ ΧΕΡΙΑ ΤΗΣ ΣΩΘΗΚΕ ΤΟ CACIOTTA

Πυτιά, αλάτι και η ατσάλινη προσωπικότητα που σμιλεύει η μοίρα ενός πολιτικού πρόσφυγα, δίνουν περίσσιο φως στην ιστορία της κτηνοτρόφου και τυροκόμου Agitu Idea Gudeta

40

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ & ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ

Όλη την τεχνογνωσία για ένα ποιοτικό και απόλυτα ασφαλές προϊόν θέτει στη διάθεση του Έλληνα τυροκόμου ο εγχώριος κλάδος του τυροκομικού εξοπλισμού

44

ΕΠΙΧΕΙΡΕΙΝ ΣΤΟ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΤΥΡΙ

Φυσικά αυθεντικά ελληνικά τυροκομικά προϊόντα από μικρούς και μεγαλύτερους παίκτες της ελληνικής αγοράς δίνουν μια συνολική εικόνα του υψηλού δυναμικού της εγχώριας αγοράς

66

ΤΑΞΙΔΙ ΜΕ ΤΟΝ ΣΑΚΗ ΡΟΥΒΑ

Με ένα οδοιπορικό στην Αμφιλοχία, το brand Αμφιλοχίας Γη, έρχεται φρέτος με το πρώτο του τηλεοπτικό σποτ να ξεναγήσει τον θεατή στον τόπο όπου ξεκίνησαν όλα



Η ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ ΤΟΥ ΕΞΩΦΥΛΛΟΥ ΠΡΟΕΡΧΕΤΑΙ ΑΠΟ ΤΗΝ ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΗ ΣΚΑΦΙ ΕΠΕ, Η ΟΠΟΙΑ ΛΑΝΣΑΡΕΙ ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΗΣ ΣΤΗΝ ΑΓΟΡΑ ΜΕ ΤΟ BRAND «VLACHIAN MOUNTAINS»



ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑ

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

ΕΚΔΟΤΗΣ/ ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ

Γιάννης Πανάγος

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ

Ειρήνη Σκρέκη

ΓΡΑΦΟΥΝ

Πέτρος Γκόγκος
Γιώργος Λαμπήρης
Μαρία Γιουρουκέλη
Γιώργος Κοντονής
Λεωνίδας Λιάμης
Στέλα Προβελέγγιου

ΕΜΠΟΡΙΚΟΣ ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ

Παναγιώτης Αραβαντινός

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΟ

Σπύρος Αλεξίου

ΣΕΛΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Χαρά Οικονόμου

ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ/ ΔΙΑΦΗΜΙΣΗ

Βενετία Τρελλοπούλου

ΔΙΑΝΟΜΗ

ΑΡΓΟΣ Α.Ε.

ΕΚΤΥΠΩΣΗ/ ΒΙΒΛΙΟΔΕΣΙΑ

NONSTOP

ελληνικό τυρί



ΤΟΥ ΜΑΓΙΟΥ Η ΦΕΤΑ ΕΙΝΑΙ ΠΙΟ ΕΚΛΕΚΤΗ

ΓΡΑΦΕΙ Ο ΠΕΤΡΟΣ ΓΚΟΓΚΟΣ



Η ΦΕΤΑ ΤΟΝ ΜΑΗ ΕΧΕΙ ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΗ ΓΕΥΣΗ, ΙΣΩΣ ΚΑΙ ΑΥΤΗΝ ΠΟΥ ΕΙΧΕ ΟΤΑΝ ΑΠΟ ΤΥΧΗΣ ΠΡΟΕΚΥΨΕ Η ΣΥΝΤΑΓΗ ΣΕ ΧΡΟΝΟ ΚΑΠΟΥ ΧΑΜΕΝΟ ΣΤΑ ΕΠΗ ΤΩΝ ΑΧΑΙΩΝ. Ο ΛΟΓΟΣ, ΟΤΙ ΣΤΗΝ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΤΗΣ, Η ΙΔΙΑ Η ΦΥΣΗ ΥΠΑΓΟΡΕΥΕΙ ΚΑΘΕ ΣΤΑΔΙΟ ΤΗΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΤΗΣ



Η καλύτερη διάθεση των κτηνοτρόφων έρχεται να συναντήσει τον Μάιο και τις πιο ιδανικές καιρικές συνθήκες για τυροκόμηση.

Μπαίνοντας στο τυροκομείο, κατά τους καλοκαιρινούς μήνες, οι παλιοί ήξεραν και ζηπούσαν τυριά «από μαγιάτικο γάλα», αλλά και ο τυροκόμος έχει πάντα φυλαγμένη για τους καλούς πελάτες λίγη μαγιάτικη Φέτα. Αν και πλέον είναι κατά βάση μια εθιμοτυπική συναλλαγή, η Φέτα του Μαΐου συμπυκνώνει όλους τους τόμους της πρακτικής σοφίας της υπαίθρου που υπαγορεύουν οι ρυθμοί της φύσης και ανάγεται πίσω στα χρόνια που οι κτηνοτρόφοι έπαιρναν κατά πόδι τα ζώα τους εγκαταλείποντας τα χειμαδιά προς την ανάβαση των βουνοκορφών. Οι λόγοι που η μαγιάτικη Φέτα έχει ξεχωριστή θέση για τους κατοίκους της χερσονήσου που τη νοστιμεύονται από τα μυθικά χρόνια του ομηρικού Κύκλωπα Πολύφημου, είναι δύο και πολύ ουσιαστικοί. Πάντοτε τον Μάιο γέμιζαν περισσότερες καρδάρες με γάλα. Είναι ο μήνας μετά το Πάσχα και λίγο έως πολύ στα κοπάδια έχουν μείνει τόσα μικρά, όσα υπολογίζει ότι χρειάζεται κάθε χρόνο ο τσέλιγκας για να μεγαλώσει το κοπάδι του. Το περισσότερο γάλα σήμαινε και μεγαλύτερη χαρά για τον κτηνοτρόφο, αφού είχε και περισσότερη

πρώτη ύλη να τυροκομήσει και στη συνέχεια να διαθέσει στην αγορά. Από την ίδια αφορμή ήταν η μαγιάτικη Φέτα, όπως μας εξηγεί ο Θεολόγος Ψωμάς, υπεύθυνος παραγωγής και συντάκτορας του τυροκομείου Θυμέλης στη Λέσβο, και ένα «μαρκετίστικο» κόλπο των κτηνοτρόφων, που καλλιεργούσαν την εντύπωση ότι το τυρί του Μαΐου ήταν καλύτερο, γιατί είχαν και μεγαλύτερη παραγωγή για να διαθέσουν. Η καλύτερη πάντως διάθεση των κτηνοτρόφων έρχεται να συναντήσει τον Μάιο και τις πιο ιδανικές καιρικές συνθήκες για τυροκόμηση. Μέσα στα αυτοσχέδια λιθόκτιστα που σήκωναν οι βοσκοί δίπλα από το σημείο που άρμεγαν τα ζώα, οι θερμοκρασίες τον Μάιο δεν ξεπερνούν ποτέ τους 20 με 22 βαθμούς Κελσίου, ενώ σπάνια πέφτουν κάτω από τους 15 βαθμούς την ημέρα. Αυτές οι θερμοκρασίες είναι ιδανικές για την ωρίμανση της Φέτας και πίσω σε εκείνα τα χρόνια, όταν δεν υπήρχαν ακόμα οι θάλαμοι, τα ψυγεία και ο κλιματισμός, τέτοιες συνθήκες καλούσαν σε μια επετειακή πλαισίωση της ανθρώπινης δραστηριότητας. Γι' αυτό άλλωστε η τυροκομική περίοδος έκλεινε στις 30 Ιουνίου, ανήμερα των Αγίων Αποστόλων, αφού μετά έπαιναν



Ο δρ. Πέτρος Ανδρουλάκης

οι ζέστες και το τυρί δύσκολα έπνιζε, όπως λέει στον «Τυροκόμο» ο δρ. Πέτρος Ανδρουλάκης, κτηνίατρος και καλός γνώστης της τυροκομίας και των προϊόντων της, που συνεργάζεται με πολλά τυροκομεία ως τεχνολόγος τροφίμων και υπεύθυνος ελέγχου.

Η φύση όμως έρχεται να δώσει ένα ακόμα «ατού» στη μαγιάτικη Φέτα. Άφθονα χορτάρια ξεπετάγονται με ορμή από τη φύση που τον Μάιο δεν τσιγκουνεύεται τη τροφή για τα ζωντανά. Και δεν πρόκειται για απλό και άοσμο γρασίδι. Άλλωστε τέτοιο υπάρχει άφθονο και στα βοσκοτόπια της κεντρικής Ευρώπης όπου η τεχνογνωσία και η μεθοδικότητα καλούνται να δώσουν γεύση στα γαλακτοκομικά. Στην περίπτωση της Φέτας, η συνταγή προηγείται της μεθόδου και όπως αναφέρεται στην ιστοσελίδα της Κομισιόν, ανάγεται στα χρόνια του Ομήρου. Η γεύση εδώ έρχεται σε άμεση συνάρτηση με τη στενότητα του τόπου και το βάθος του χρόνου. Τα νερά που στραγγίζουν κάτω από τους βράχους ποτίζουν αρωματικά φυτά, βότανα και θαμνώδη βλάστηση που στο 20% του συνόλου απαντώνται μόνο στην Ελλάδα. «Το τυρί Φέτα αποκτά την ιδιαίτερη γεύση του μόνο όταν τα αιγοπρόβατα

βόσκουν στη μοναδική χλωρίδα της Ελλάδας» αναφέρει χαρακτηριστικά η Κομισιόν. Όλα αυτά τα ενδημικά φυτά πάνω στη στροφή των εποχών προς το καλοκαίρι βγάζουν τα πιο έντονα και αρώματά τους. Πουθενά αλλού στην ήπειρο δεν ευωδιάζει ο τόπος τόσο έντονα, από ένα χέρι θυμάρι που έτυχε να βλαστήσει ανάμεσα στα βράχια.

Όλο το χρόνο να 'ναι Μάιος

Όπως εξηγεί ο δρ. Πέτρος Ανδρουλάκης, όταν η παραγωγή Φέτας και εν γένει τυριών, άρχισε να οργανώνεται στην Ελλάδα και να παίρνει τη σημερινή μορφή, το μόνο που είχαν να κάνουν οι τυροκόμοι ήταν να προσπαθήσουν να ξεσκώσουν αυτούς τους ρυθμούς της φύσης. «Οι θερμοκρασίες στους θαλάμους ρυθμίζονται με βάση τα ιδανικά του Μαΐου. Το ίδιο και οι τροφές που συνιστούμε να ταΐζονται τα ζώα. Προκειμένου να μην περιορίζονται στο σανό και την εισαγόμενη σόγια, γίνονται προσπάθειες ώστε να αποξηραίνονται όσο το δυνατόν μεγαλύτερες ποσότητες με μαγιάτικη βλάστηση, για να τρώνε τα ζώα και το χειμώνα» αναφέρει χαρακτηριστικά ο δρ. Ανδρουλάκης.

επενδύσεις



ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΟΣ Η ΦΥΣΙΚΗ

ΤΑ ΠΟΝΑΝΕ ΤΑ ΖΩΑ
ΤΟΥΣ ΟΙ ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΟΙ
ΚΑΙ ΔΕΝ ΜΠΟΡΟΥΝ ΝΑ
ΒΡΟΥΝ ΚΑΛΥΤΕΡΟ ΤΡΟΠΟ
ΝΑ ΤΙΜΗΣΟΥΝ ΤΟΥΣ
ΚΟΠΟΥΣ ΤΟΥΣ ΑΠΟ ΤΟ ΝΑ
ΞΑΝΑΘΥΜΗΘΟΥΝ ΤΗΝ ΤΕΧΝΗ
ΤΗΣ ΤΥΡΟΚΟΜΗΣΗΣ, ΠΟΥ ΑΠΟ
ΤΗΝ ΑΡΧΗ ΤΟΥ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ
ΗΤΑΝ ΔΙΚΗ ΤΟΥΣ ΥΠΟΘΕΣΗ

ΓΡΑΦΕΙ Ο ΠΕΤΡΟΣ ΓΚΟΓΚΟΣ

- ΤΥΡΟΚΟΜΟΣ ΕΠΙΛΟΓΗ



ΜΥΗΜΕΝΟΣ
ΣΤΑ ΜΥΣΤΙΚΑ
ΤΟΥ ΤΥΡΙΟΥ
Ο ΠΕΤΡΟΣ
ΠΑΠΑΜΑΡΙΝΟΣ,
ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΟΣ
ΣΤΟ ΦΑΛΑΚΡΟ

Η ανάβαση προς τα ελατοσκέπαστα βουνά, η επιστροφή στα ορεινά λιβάδια και οι προσωρινές μάντρες έδιναν κάποτε σήμα για εντατική τυροκόμηση του γάλακτος από τους ίδιους τους κτηνοτρόφους. Πάνε 60 με 70 χρόνια από τότε που έπαψαν οι μετακινούμενοι ποιμένες να γυρνούν στα θερινά βοσκοτόπια. Λιγότεψαν άλλωστε και οι ίδιοι κυνηγώντας το όνειρο της πόλης ή χτίζοντας στα χειμαδιά μόνιμο τόπο κατοικίας. Δεν είναι τυχαίο ότι περίπου την ίδια περίοδο άρχισαν τα τυροκομεία των χωριών στους κάμπους να μεγαλώνουν σαν επιχειρήσεις, να αυξάνουν οι παραγωγές τους και μαζί οι εισκομίσεις γάλακτος, παίρνοντας σήμερα ορισμένες από αυτές τη μορφή επιχείρησης που προσελκύει ακόμα και ξένους επενδυτές.

Είναι όμως τώρα εδώ και δύο γενιές που ψάχνουν οι κτηνοτρόφοι να βρουν ξανά τη χαμένη αξία που έδιναν στο γάλα του κοπαδιού τους οι συνταγές των προγόνων τους. «Με παρότρυνση των γονιών

πήγαν τα παιδιά να μάθουν την τέχνη της τυροκόμησης στα Γιάννενα, μπας και φτιάξουν ξανά τυριά μόνοι τους και μείνει στην οικογένεια κάτι παραπάνω» εξηγεί ο Πέτρος Παπαμαρινός, εγκατεστημένος στους πρόποδες του Φαλακρού κτηνοτρόφος και έμπειρος στην τέχνη της τυροκόμησης. Το 80% των αιτήσεων στην περίφημη Γαλακτοκομική Σχολή Ιωαννίνων είναι από παιδιά κτηνοτρόφων που τα στέλνουν οι γονείς τους να εκπαιδευτούν με σκοπό να ανοίξουν πίσω στο σπίτι τυροκομεία και εργαστήρια, για να μην φεύγει το γάλα όσο όσο στους βιομήχανους, λέει ο Χάρης Ματσόγκας, δάσκαλος στη Σχολή. Στο οργανωμένο πλέον θεσμικό περιβάλλον, έπρεπε να αποκτήσουν ΑΦΜ επιχείρησης μεταποίησης και να πάρουν άδεια πρώτα οικοτεχνίας για να μπορούν να πουλούν τοπικά τα τυριά και τα γιαούρτα. Οι πρώτοι που το ξεκίνησαν, έχουν ήδη καταφέρει να χτίσουν brand για τα προϊόντα τους που κάνουν ανάρπαστα οι κάτοικοι των πόλεων και πλέον τα παραδείγματα αυξάνουν, νέα παιδιά



Ο βραβευμένος ως Κτηνοτρόφος της Χρονιάς από την Agrenda, Μιχάλης Κλωνάρης, έχει δρομολογήσει και αυτός την είσοδό του στη μεταποίηση γάλακτος με επενδύσεις άνω των 400.000 ευρώ. Ατού της εκμετάλλευσής του τα βεβηλωμένα Χιώτικα πρόβατα. Με Μπάτζο και Ανεβατό οι πρώτες προσπάθειες τυροκόμησης.



μπαίνουν στο «κόλπο» της τυροκόμησης με καινούργιες ιδέες και τις απαραίτητες πια περγαμνές.

Το παράδειγμα των οικοτεχνιών αυτών ακολούθησαν έκτοτε και άλλοι και γεμίζουν σήμερα σιγά σιγά τα ράφια των delicatessen με προϊόντα μικρών παραγωγών που είδαν τα ζώα τους να μεγαλώνουν, κράτησαν το γάλα και έπιασαν να το τυροκομούν με συνταγές που θυμήθηκαν από τους παλιούς. Όσο αυξάνουν οι πωλήσεις, πέφτουν και άλλες επενδύσεις στους στάβλους και τα τυροκομεία, τα αυστηρά πρότυπα του νόμου υιοθετούνται και με το παραπάνω, οι πιστοποιήσεις έρχονται και μαζί τους το δικαίωμα πώλησης των προϊόντων έξω από τα όρια του νομού.

Το προβάδισμα όσων ξεκίνησαν από νωρίς

Ο Πέτρος Παπαμαρίνος, ο οποίος συνηθίζει να λέει πως νιώθει περήφανος που είναι συνάδελφος του πρώτου Έλληνα τυροκόμου, του Κύκλωπα Πολύφημου, πήρε το 1980 τη σκυτάλη από τον πατέ-

ρα του «μπαρμπα-Κώστα», και με πολλή δουλειά και μεράκι κατάφερε σήμερα η επιχείρησή του να τροφοδοτεί με νόστιμα γαλακτοκομικά επιλεγμένα καταστήματα σε Ελλάδα, Κύπρο και Γαλλία.

Όλα ξεκίνησαν το 1951 όταν ο «μπαρμπα-Κώστας», δεύτερης γενιάς τυροκόμος, αποφάσισε να «στήσει» το πρώτο υποτυπώδες τυροκομείο στον Βόλακα Δράμας. Από τότε μέχρι σήμερα η κατεύθυνση της οικογενειακής επιχείρησης έχει αλλάξει σημαντικά, με όχημα την αναζήτηση της πρώτης ύλης. «Είχε μεγάλη σημασία για μένα που είμαι παλιός τυροκόμος, η πρώτη ύλη. Αν δεν έχεις καλό ποιοτικό γάλα, δεν γίνεται σωστό προϊόν» εξηγεί ο 65χρονος σήμερα κτηνοτρόφος. Το 2005 η μονάδα του άρχισε να παίρνει τη μορφή που έχει σήμερα, με επενδύσεις που άγγιξαν τα 1,4 εκατ. ευρώ σε κτιριακές εγκαταστάσεις, μηχανολογικό εξοπλισμό και ζωικό κεφάλαιο. Πλέον παράγονται 19 κωδικοί με πρώτη ύλη πρόβειο και κατσικίσιο γάλα.



Αντί για άλμη νερό από τη θάλασσα σκέφτηκε να αξιοποιήσει ο Δημήτρης Ρέστας για ένα λευκό τυρί με χαρακτηριστικά και αναλογίες φέτας.



Σαρακατσάνος στην καταγωγή, φροντίζει 450 αιγοπρόβατα σε συνθήκες δύο φορές καλύτερες από αυτές που προβλέπουν τα πρωτόκολλα.

Ο δυναμικός «Κτηνοτρόφος της Χρονιάς»

Δυναμικότερη είσοδο στον τομέα της τυροκομίας ετοιμάζει η μονάδα εκτροφής καθαρόαιμων χιώτικων προβάτων της οικογένειας Κλωνάρα, από το χωριό Ταξιάρχης των Γρεβενών, η οποία, ταυτόχρονα, συνεχίζει το πρόγραμμα γενετικής βελτίωσης που εφαρμόζει τα τελευταία έτη, ενώ αυξάνει και τις εκτάσεις που καλλιεργεί για την ιδιοπαραγωγή ζωοτροφών, ώστε να τις ελέγχει καλύτερα και να μειώνει και το κόστος. Η πρότυπη προβατοτροφική εκμετάλλευση του Μιχάλη Κλωνάρα, που τιμήθηκε το 2014 από τον όμιλο της Green Box ως «Κτηνοτρόφος της Χρονιάς», βρίσκεται πολύ κοντά στο να κατασκευάσει ένα νέο ιδιόκτητο τυροκομείο κάνοντας ένα ακόμη βήμα για την πλήρη καθετοποίησή της.

«Η επένδυση προϋπολογίζεται στα 400 χιλ. ευρώ και έχει ήδη ενταχθεί στο πρόγραμμα Leader. Οι υπογραφές με την Αναπτυξιακή Κοζάνης που υλοποίησε την προκήρυξη, μπήκαν στις αρχές Δεκεμβρίου», μας είπε ο 28χρονος Γιάννης Κλωνάρας, γιος του ιδιοκτήτη της εκτροφής, ο οποίος ως απόφοιτος της Γαλακτοκομικής Σχολής Ιωαννίνων, όπου σπούδασε την τέχνη της Τυροκομίας, είναι αυτός που θα «τρέξει» την παραγωγή των καινούργιων γαλακτοτυροκομικών προϊόντων της μονάδας. Για τη χωροθέτηση του τυροκομείου η οικογένεια Κλωνάρα διαθέτει ένα χωράφι σε πολύ κοντινή απόσταση από το στάβλο της εκτροφής. Το πλάνο είναι να κατασκευαστεί ένα κτίριο συνολικής επιφάνειας 200 τ.μ. στο οποίο θα εγκατασταθεί εξοπλισμός με δυναμικότητα επεξεργασίας περίπου 3 τόνων γάλακτος ημερησίως.

«Εφόσον όλα πάνε καλά ευελπιστώ πως έως το καλοκαίρι του 2021 το τυροκομείο θα είναι έτοιμο να λειτουργήσει», σημειώνει ο Γιάννης Κλωνάρας, προσθέτοντας ότι σε πρώτη φάση θα τυροκομείται ένα μέρος, μόνο, από τους περίπου 10 τόνους της ετήσιας παραγωγής γάλακτος που έχει το κοπάδι. «Σκεφτόμαστε να παράξουμε Μπάτζιο και Ανεβατό, τα οποία είναι και τα δύο τοπικά τυριά των Γρεβενών, αλλά και κεφαλοτύρια και καπνιστά τυριά», εξηγεί ο ίδιος.

Αναφορικά με το κοπάδι της οικογένειας, ο Γιάννης Κλωνάρας αναφέρει ότι αποτελείται σήμερα από περίπου 300 καθαρόαιμα χιώτικα πρόβατα πιστοποιημένα, στα οποία εφαρμόζεται πρόγραμμα γαλακτομέτρησης και γενετικής βελτίωσης, ώστε να αυξάνεται η γαλακτοπαραγωγή, αλλά και να ενισχύεται η ανθεκτικότητα του κοπαδιού.

Η φρέσκια ιδέα ενός Σαρακατσάνου

Στην παραγωγή ενός λευκού τυριού με χαρακτηριστικά και αναλογίες φέτας, που έχει την καινοτομία να ωριμάζει και να διατηρείται μέσα σε θαλασσινό νερό αντί για την κλασική άλμη, προχώρησε ο κτηνοτρόφος και οικοτέχνης τυροκόμος, Δημήτρης Ρέστας, από το χωριό Πεθελινός του νομού Σερρών, που αναπτύσσει το brand «Γαλακτοκομικά Αμφίπολης», καθώς ο στάβλος είναι ακριβώς απέναντι από το λόφο Καστά. Σαρακατσάνος στην καταγωγή, με βαθιές ρίζες στην Κωνσταντινούπολη, όπου οι πρόγονοί του ήταν, επίσης, κτηνοτρόφοι και πουλούσαν το τυρί που παρήγαγαν στην εκτροφή τους στη φημισμένη αιγυπτιακή αγορά, ο 52χρονος αιγοπροβατοτρόφος λέει ότι ήταν «γραφτό» να ακολουθήσει την οικογενειακή παράδοση. «Διατηρώ μια αιγοπροβατοτροφική εκμετάλλευση με 350 πρόβατα και περίπου 100 γίδια. Η ράτσα είναι μιγάδες από ελληνικές φυλές, όπως αυτές της Χίου και της Μυτιλήνης», εξηγεί και σπεύδει να υπογραμμίσει ότι τα ζώα του έχουν διπλάσιο χώρο από όσο λέει το πρωτόκολλο, ώστε να ζουν σε συνθήκες ευζωίας, ενώ στο στάβλο υπάρχουν ανεμιστήρες που λειτουργούν όλο το 24ωρο, ενώ δεν τους

ενοχλούν μύγες ή κουνούπια. Παράλληλα δε, επειδή ζουν σε δροσερό περιβάλλον, μπορούν να τρώνε όλο το 24ωρο και αυτό βοηθά και στην ποσότητα και στην ποιότητα του γάλακτος. Το μεγαλύτερο ποσοστό των ζωοτροφών που καταναλώνει η εκτροφή σε ετήσια βάση, ιδιοπαράγεται στα 350 στρέμματα γης που διαθέτει στον Πεθελινό. Μάλιστα πρόκειται για εισροές βιολογικής καλλιέργειας, όπως μηδική, βρώμη και κριθάρι, που σημαίνει πως και το παραγόμενο γάλα είναι βιολογικό, πιστοποιημένο από τη BIO Hellas.

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

Η νέα γενιά που έπιασε δουλειά μέσα στην κρίση

Με 900 ζώα στον στάβλο, 750 στρέμματα με ζωοτροφές και τυροκομείο για τη μεταποίηση του γάλακτος, οι καθημερινές δουλειές δεν έχουν τελειωμό για τον Θανάση Πελέχρα από την Προσοτσάνη Δράμας. Σε όλα αυτά έρχεται να προστεθεί και η αναζήτηση αγορών για τα τυροκομικά του προϊόντα, τα οποία μέχρι στιγμής διατίθενται στους γειτονικούς νομούς. Ωστόσο οι φιλοδοξίες του 46χρονου κτηνοτρόφου δεν σταματούν εδώ.



Η Κρίστι Παληού και η Γιούλα Παπαζήση με πτυχία Μηχανικού τάχθηκαν με τους... αδικημένους στήνοντας μονάδα αιγοπροβάτων και ξεκινώντας παραγωγή τυριών, ως ανάχωμα στην κρίση.

Όραμά μας είναι η εξέλιξη της πρότυπης φάρμας μας σε σημείο αναφοράς στη σύγχρονη προβατοτροφία υψηλής παραγωγικότητας, με δυνατότητα παραγωγής και εξαγωγής ποιοτικών προϊόντων.

Εξέλιξη στην προβατοτροφία!



Στην Φάρμα Όις καινοτομούμε με όπλα την τεχνολογία, την πιστοποίηση, την εφαρμογή διεθνών προτύπων διαχείρισης και τον σεβασμό στον άνθρωπο και στα ζώα.



Όιςφάρμα

Πρότυπη μονάδα εκτροφής προβάτων & παραγωγής γάλακτος

Μάνεση Αργολίδας 21055, Άργος, Ελλάδα
Μεσογείων 50, 115 27 Αθήνα
Τηλ: 210 7483166 Fax: 210 7483169
Email: info@oismfarm.com

www.oismfarm.com

Όταν ανέλαβε την οικογενειακή εκμετάλλευση το 2000 περίπου, παίρνοντας τη σκυτάλη από τον πατέρα του Στέργιο, 75 ετών σήμερα, βρήκε 350 περίπου πρόβατα στον στάβλο, το γάλα των οποίων εισκόμιζαν γειτονικά τυροκομεία. Αν και ο ίδιος ανέλαβε μάλλον διαστακτικά την οικογενειακή επιχείρηση, δεν μπορούσε παρά να την επεκτείνει. Με την κρίση των τιμών στο γάλα όμως και έχοντας ωρρίτερα επενδύσει στην αγορά νέου ζωικού κεφαλαίου... «μαύρισε το μάτι μου» όπως χαρακτηριστικά αναφέρει ο ίδιος. Τότε ήταν που ξεκίνησε με μια άδεια ιδιοπαραγωγής, την παρασκευή τυρών στον στάβλο. Στο μεταξύ η σύζυγός του, Δέσποινα Κοντοπούλου, φοίτησε στην Αμερικανική Γεωργική Σχολή και πήρε πτυχίο στην τυροκόμηση. Με τα νέα δεδομένα και το ζωικό κεφάλαιο να έχει υπερβεί ως το 2018 τα 1.000 ζώα, η επόμενη κίνηση του κτηνοτρόφου ήταν προδιαγεγραμμένη. Με μια επένδυση 120.000 ευρώ μπήκε στην τυροκόμηση και την τυποποίηση γαλακτοκομικών προϊόντων που έφεραν την υπογραφή του.

Αστειευόμενος ο Θανάσης Πελέχρας σχολιάζει πως η δουλειά η δική του σε σχέση με εκείνη της γυναίκας του δεν έχουν καμιά σχέση. «Δεν θα γνωρίσεις κτηνοτρόφο που θα σου πει ότι έκανε διακοπές. Πρέπει να είσαι στα ζώα 365 μέρες το χρόνο. Αν βρεις, μάλλον θα τα έχει φορτώσει κάπου. Τώρα η τυροκόμηση είναι άλλη δουλειά. Άλλο βιωτικό επίπεδο» αναφέρει χαρακτηριστικά, με το σλόγκαν της τυροκομικής μονάδας να είναι «ευ τυροκομείν».

Οι νεοφώτιστοι με τις μεγάλες επενδύσεις

Αυτό το νέο πεδίο που ξεδιπλώνεται, τράβηξε το ενδιαφέρον και «αστών» που ξεχώρισαν τη δυνατότητα διαφοροποίησης των επενδυμένων κεφαλαίων τους μέσα από την κτηνοτροφία.

Βέβαια αξίζει να αναρωτηθεί κανείς: Ποιος κάνει πιο άνετη ζωή; Ο καλύτερος κτηνοτρόφος ή ο χειρότερος τυροκόμος; Αν αναλογιστούμε τον αδιάκοπο κάματο που συνεπάγεται η φροντίδα δεκάδων ή εκατοντάδων ζώων, η διαχείριση της πρώτης ύλης και η καθημερινή συναναστροφή με εμπόρους, μεταποιητές και βιομηχανίες που αυτή

συνεπάγεται. Η Κρίστι Παλνού και Γιούλα Παπαζήση αποφάσισαν να ταχθούν με τους αδικημένους της υπόθεσης, θεωρώντας πως η σύγχρονη κτηνοτροφία διαθέτει τις λύσεις και τη δυναμική ώστε να αλλάξει τις ισορροπίες στην ζώνη γάλακτος. Οι δύο γυναίκες με πτυχία από το Πολυτεχνείο, σπουδές στις ΗΠΑ και καριέρα στον κλάδο των μηχανικών δεν είχαν κανένα αγροτικό υπόβαθρο πριν το 2012,

οπότε η κρίση της οικοδομής τις έκανε να αναλογιστούν την πρωτογενή παραγωγή ως πεδίο επιχειρηματικής δραστηριότητας. Σήμερα διαχειρίζονται μια κερδοφόρα πρότυπη φάρμα με 1.200 προβατίνες, αρνάδες που έρχονται από πίσω και κριάρια. Συνολικά 1.700 ζώα, με τα πιο επιμελώς βελτιωμένα χαρακτηριστικά που μπορεί να βρει κάποιος στην ελληνική αγορά «Το γάλα, σκεφτόμασταν τότε κάπως απλοϊκά, δεν χάνει την αξία του σε μια οικονομική και ανθρωπιστική κρίση», λέει στην Agrenda η κα. Παλνού, αφηγούμενη την ιστορία της Φάρμας Όις. Φυσικά η κρίση του γάλακτος το 2016 έκανε τις δύο γυναίκες να επανεξετάσουν το αρχικό ερέθισμα και να δώσουν νέες απαντήσεις.

«Μια φάρμα στην Ελλάδα πρέπει να εκμεταλλεύεται ή δυνατόν και την τρίχα του ζώου. Θα πρέπει να βελτώνει διαρκώς τις αποδόσεις. Με 250 κιλά γάλα σπύσιμο, η εκμετάλλευση είναι ζημιογόνα. Θα πρέπει να ακολουθείς τις τάσεις στην αγορά, να αναζητάς ειδικές γνώσεις, να επενδύεις στην τεχνολογία και στις βελτιωμένες φυλές, να αναλογιστείς τη μεταποίηση» μας λέει. Μετά αυξήθηκε η ένταση των επενδύσεων και πλέον η πρότυπη φάρμα διαθέτει τη δική της επκέτα γραβιέρας σε μεγάλη αλυσίδα σούπερ μάρκετ. «Μπήκαμε στη μεταποίηση φτιάχνοντας πρώτα μια δεξαμενή για το γάλα, για να μπορούμε να το συντηρούμε. Δοκιμάσαμε την παρασκευή τυριού, όπου το κέρδος ανεβαίνει στα 10 λεπτά

ανά κιλό γάλακτος» εξηγεί η συνομιλήτριά μας. «Από τον σχεδιασμό έως την υλοποίηση, εφαρμόσαμε σύγχρονες μεθόδους στρατηγικής ανάπτυξης αλλά και τεχνολογία αιχμής» συνεχίζει. «Την εργασία μας χαρακτηρίζουν η συνεχής μελέτη του αντικειμένου, οι επισκέψεις σε πρότυπες φάρμες του εξωτερικού και επαφές με ειδικούς του χώρου».



Στη Προσοτσάνη Δράμας, ο Θανάσης Πελέχρας δεν είχε άλλη επιλογή παρά να αναλάβει το κοπάδι από τον πατέρα του, να το διπλασιάσει και να σηκώσει δικό του τυροκομείο.



Αμφιλοχίας δη



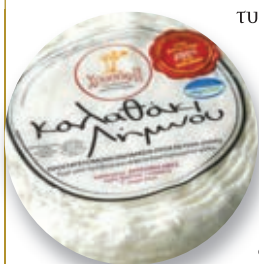
Αποκλειστικά στα



Βασιλόπουλος
...και του πουλιού το γάλα!

ΕΠΑΝΙΔΡΥΘΗΚΕ Ο ΣΥΛΛΟΓΟΣ ΤΥΡΟΠΑΡΑΓΩΓΩΝ ΛΕΣΒΟΥ ΚΑΙ ΛΗΜΝΟΥ

■ ■ ΩΣ ΑΣΠΙΔΑ για το Λαδοτύρι ΠΟΠ Μυτιλήνης και το Καλαθάκι ΠΟΠ Λήμνου φιλοδοξεί να λειτουργήσει η επανίδρυση του Συλλόγου Τυροπαραγωγών, η οποία έλαβε χώρα με πρωτοβουλία των οκτώ βασικών



τυροκομικών μονάδων των δύο νησιών οι οποίες προσπάθησαν να συντονιστούν σε επίπεδο δευτεροβάθμιας οργάνωσης. Με την προϋπόθεση ότι δεν θα επιδράσει εις βάρος του υγιούς ανταγωνισμού για την προμήθεια πρώτης ύλης από τους κτηνοτρόφους, ένας εκ των βασικών στόχος των τυροκόμων είναι η διασφάλιση ότι οι ροές γάλακτος εκτός νησιού δεν θα αξιοποιηθούν εις βάρος της δικής τους παραγωγής. Όπως μεταφέρει στον «Τυροκόμο» ο

Ιγνάτης Θυμέλης, πρόεδρος του Συλλόγου, οι τυροκόμοι θέλουν να εξασφαλίσουν ότι τα τυριά Καλαθάκι Λήμνου ΠΟΠ και Λαδοτύρι Μυτιλήνης ΠΟΠ και θα παράγονται και θα ωριμάζουν εντός των δύο νησιών, κάτι που δεν συμβαίνει -παράτυπα- σε ορισμένες περιπτώσεις. Μια ακόμα παρέμβαση που θα επιχειρήσουν συντονισμένα οι τυροκόμοι αφορά τη «διασφάλιση της γνησιότητας των βιολογικών προϊόντων» μέσα από τον «εξορθολογισμό» -όπως λένε- των διαδικασιών πιστοποίησης του γάλακτος ως βιολογικού, ενώ οι επόμενοι δύο άξονες αφορούν το συντονισμό της προμήθειας β' υλών για τις ανάγκες των τυροκομείων, καθώς και σε κοινές ενέργειες προώθησης των τυροκομικών προϊόντων.



Στο κομμάτι της προώθησης οι τυροκόμοι, σύμφωνα με τον Ιγνάτη Θυμέλη, θα πιάσουν την περιφέρεια Β. Αιγαίου, ώστε να εξασφαλιστεί χρηματοδότηση δράσεων για τα δύο τυριά.



ΤΟ ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ ΒΕΛΤΙΩΝΕΤΑΙ ΑΠΟ ΤΟ ΓΕΩΠΟΝΙΚΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ

■ ■ ΤΗ ΒΕΛΤΙΩΣΗ της ποιότητας και της ασφάλειας επιλεγμένων μεσογειακών χειροποίητων αλλαντικών και τυριών που είναι γνωστό ότι επηρεάζονται από δύο προβλήματα: την εμφάνιση παθογόνων μικροοργανισμών και τη μεταβλητή / απρόβλεπτη ποιότητα των τελικών προϊόντων, αναλαμβάνει το έργο ArtiSaneFood που χρηματοδοτείται από τη Γ.Γ.Ε.Κ. του υπουργείου Ανάπτυξης και Επενδύσεων, στο πλαίσιο του προγράμματος PRIMA του Ορίζοντα 2020. Ο μόνος Έλληνας εταίρος είναι το Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, το οποίο στοχεύει στη βελτίωση της ασφάλειας και της ποιότητας δύο παραδοσιακών ελληνικών, χειροποίητων προϊόντων και συγκεκριμένα ενός τύπου καπνιστού αλλαντικού, του Νούμπουλου και ενός τύπου μαλακού τυριού από αιγοπρόβριο γάλα, που δεν είναι άλλο από το Κατίκι Δομοκού.



ΥΠΟ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΕΕ ΚΑΙ ΙΑΠΩΝΙΑΣ ΚΑΣΕΡΙ ΚΑΙ ΚΕΦΑΛΟΓΡΑΒΙΕΡΑ

■ ΕΛΛΗΝΙΚΑ προϊόντα όπως Κασέρι και Κεφαλογραβιέρα περιλαμβάνει η νέα λίστα με τα 28 προϊόντα με Γεωγραφικές Ενδείξεις που προστατεύονται από απομιμήσεις βάσει της εμπορικής συμφωνίας της ΕΕ με την Ιαπωνία. Η συμφωνία που περπατά στο τρίτο έτος επιτρέπει στην πλειοψηφία των ευρωπαϊκών προϊόντων

διατροφής, όπως κρασί, φρούτα και τυριά, να εισέλθουν στην Ιαπωνία αφορολόγητα, καθώς δασμοί που ανέρχονταν σε 1 δισ. ευρώ καταργούνται. Υπενθυμίζεται ότι η συμφωνία ΕΕ-Ιαπωνίας αναγνωρίζει το καθεστώς περισσότερων από 200 ευρωπαϊκά γεωργικά προϊόντα ΠΟΠ/ΠΓΕ. Μάλιστα, στο κομμάτι των ΠΓΕ, θα επεκταθεί περαιτέρω κατά 55 προϊόντα και για τα δύο μέρη.



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΑΓΟΡΑ ΤΥΡΙΩΝ

ΤΖΙΡΟΣ
(ΕΚΑΤ.
ΔΟΛΑΡΙΑ)

1,255

12,9

1,353

1,388

ΜΕΣΗ ΤΙΜΗ (ΔΟΛΑΡΙΑ)

13,32

13,57

**ΟΓΚΟΣ
ΠΩΛΗΣΕΩΝ**
(ΕΚΑΤ. ΚΙΛΑ)

97,2

101,6

102,3

2012
2020
2025

ΧΡΟΝΙΑ-ΡΕΚΟΡ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΑΓΟΡΑ ΤΥΡΙΩΝ ΤΟ 2020

■ ΣΕ ΕΠΙΠΕΔΑ-ΡΕΚΟΡ κινήθηκε το 2020 η ελληνική αγορά τυριών τόσο ως προς τον τζίρο, όσο και ως προς την κατανάλωση, σύμφωνα με στοιχεία και εκτιμήσεις της Statista. Συγκεκριμένα τζίρος αυξήθηκε το 2020 κατά 100 και πλέον εκατομμύρια συγκριτικά με το 2019, ξεπερνώντας τα 1,35 δισ. δολάρια (1,11 δισ. ευρώ), επίδοση που είναι η καλύτερη των τελευταίων ετών ενώ για το 2021 η πρόβλεψη είναι για άνοδο 1,1% σε ετήσια βάση. Όσον αφορά στον όγκο πωλήσεων, επίσης το 2020 ήταν χρονιά-ρεκόρ, αφού ξεπέρασε για πρώτη φορά τα 100 εκατομμύρια κιλά (το 2019 ήταν 92,6 εκατ. κιλά), κάτι που εκτιμάται ότι θα συμβεί ξανά το 2024 και το 2025. Σταθερά ανοδικά κινείται και η μέση τιμή ανά που έφθασε το 2020 στα 13,32 δολάρια. Η πορεία αυτή εκτιμάται σύμφωνα με την Statista ότι θα συνεχιστεί και τα επόμενα χρόνια, φτάνοντας το 2025 στα 13,57 δολάρια.



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



Ξινοτύρι Φρέσκο Νάξου



Γραβιέρα Νάξου Π.Ο.Π.



Γραβιέρα Πιτταρά σε μπισοτύρι



Γραβιέρα Νάξου Π.Ο.Π. 12μηνών



Μυζήθρα Γλυκιά Νάξου



Τυροκομείο
Νικόλα Πιτταρά

Μελάνες, Νάξος
ΤΚ: 84300

T: 22 850 62 223
6944 831 555

tyrokoμeio.pittaras@hotmail.gr
www.gravieranaxou.gr

ΠΑΡΑΓΩΓΗ-ΡΕΚΟΡ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ

■ Έτος ρεκόρ για την παρμεζάνα το '20 Παρά την πανδημία το 2020 ήταν έτος ρεκόρ για το τυρί Parmigiano Reggiano, το οποίο σημείωσε αύξηση της παραγωγής 4,9% σε σύγκριση με το 2019. Η κοινοπραξία Parmigiano Reggiano παράγαγε 3,94 εκατομμύρια κεφάλια τυριών, ή περίπου 160.000 τόνους, δημιουργώντας κύκλο εργασιών 2,35 δισεκατομμυρίων ευρώ.

ΟΛΟ ΚΑΙ ΠΙΟ ΔΗΜΟΦΙΛΗ ΤΑ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΑ ΤΥΡΙΑ

■ ΤΟ ΦΥΣΙΚΟ τυρί, το οποίο αποτελεί το 80% της παγκόσμιας αγοράς τυριών, προβλέπεται να αυξηθεί κατά 5,5% μέσα στην τρέχουσα περίοδο. Μάλιστα, η ανάπτυξη του μεταποιημένου τυριού επιβραδύνεται καθώς οι καταναλωτές στρέφονται προς τα καθαρά συστατικά και τα «πραγματικά τρόφιμα», επηρεάζοντας ανάλογα τη βιομηχανία. «Νομίζω ότι είμαστε πραγματικά έτοιμοι να δούμε μια χρυσή εποχή στα χειροποίητα τυριά», λέει ο Αμερικανός έμπορος τυριών Scout Henderson (Whole Foods, Charleston, SC), ενώ κατά άλλους εμπεδώνεται πλέον η τάση των τυροκόμων να επικοινωνούν στους καταναλωτές και το ότι «το τυρί είναι μια διαδικασία, όχι μόνο ένα προϊόν». Σύμφωνα με έρευνα της Mintel (εταιρεία έρευνας αγοράς) το 78% των καταναλωτών πιστεύουν πως η κατανάληψη

τυριού είναι ένας καλός τρόπος για να προσθέσουν πρωτεΐνες στη διατροφή. Καθώς η τάση πρωτεΐνης συνεχίζει να είναι ισχυρή παγκοσμίως, οι παραγωγοί τυριών εξετάζουν το ενδεχόμενο

τοποθέτησης ορισμένων από τα προϊόντα τους ως «πρωτεϊνικών τροφών» μέσω μάρκετινγκ.

Επίσης, στις τάσεις που ξεχωρίζουν ανήκει το τεμαχισμένο τυρί αφήνοντας πίσω τα τυριά τύπου μεγάλου κομματιού ή σφήνας καθώς οι ανάγκες για ευκολία και ευελιξία συμβάλλουν σε αυτήν την αλλαγή.

Την ίδια ώρα, μια πλούσια γκάμα επιλογών αυξάνει τη δημοφιλία των τυριών παγκοσμίως, με την εν λόγω αγορά να προβλέπεται να φτάσει τα 112,8 δισ. δολάρια έως το 2025, με μέσο ρυθμό αύξησης 8,4%, κατά την περίοδο 2020-2025. Αναδυόμενες αγορές όπως Κίνα και Ινδία αναμένεται να οδηγήσουν την παγκόσμια αγορά τυριών τα επόμενα χρόνια. Μεταξύ, των τάσεων που καταγράφονται είναι:

► Τυριά για διαφορετικές ώρες της ημέρας: Ένα φρέσκο, ελαφρώς γλυκό τυρί το πρωί, ένα μαλακό, κρεμώδες με μπάραθο και σπόρους κολοκύθας στο μεσημεριανό και ένα γεμάτο αλμυρό τυρί με το βραδινό.

► Λειτουργικά τυριά: Μερικά από τα λειτουργικά συστατικά που ήδη εμφανίζονται στα τυριά περιλαμβάνουν πάστα αμυγδάλου, ασβέστιο, ωμέγα-3 λιπαρά οξέα, βιταμίνες Β, προβιοτικά και πρόσθετες ίνες.



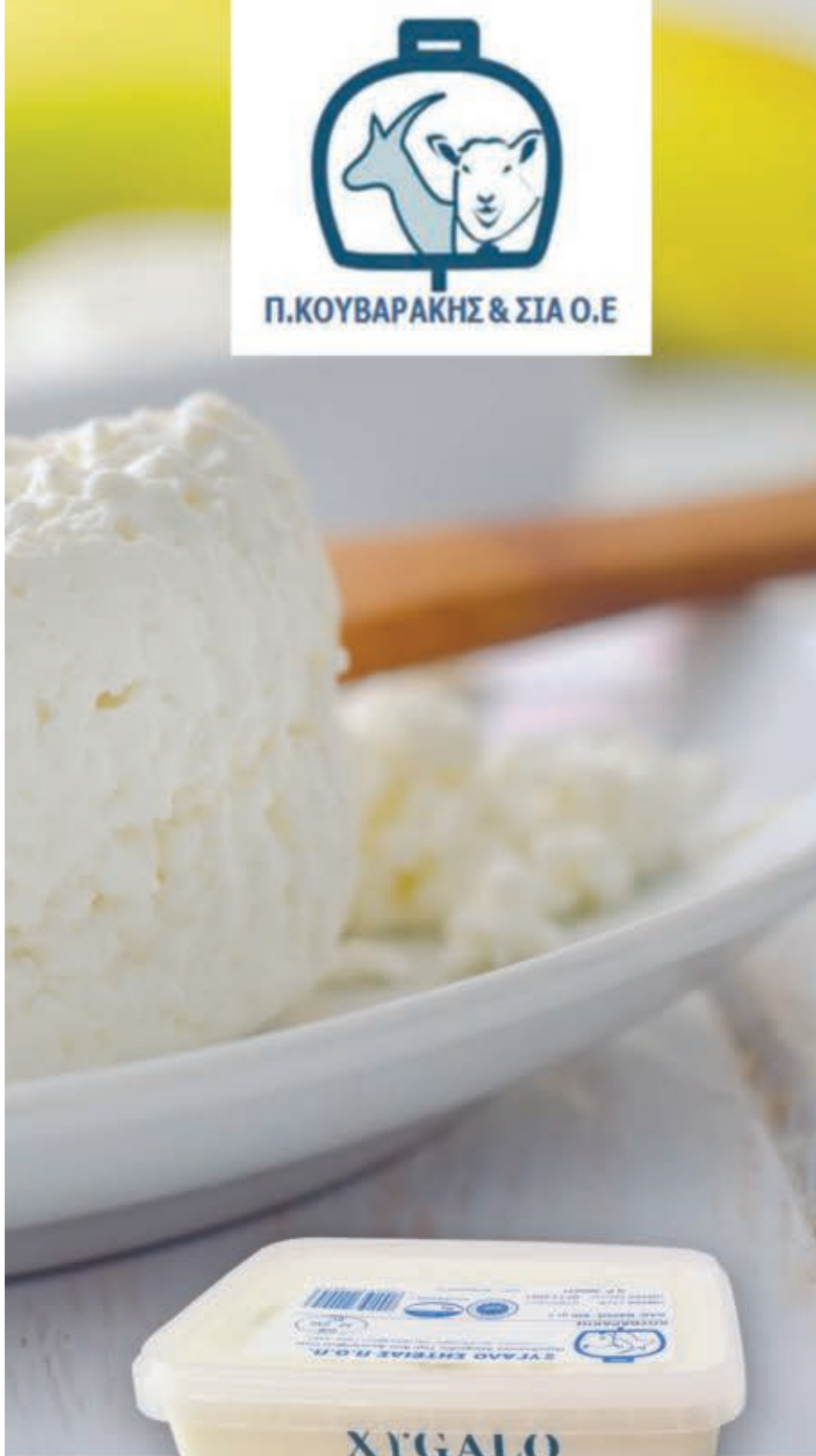


ΤΥΡΙ - TERROIR ΑΠΟ ΓΑΛΑ ΚΑΡΑΓΚΟΥΝΙΚΟΥ ΠΡΟΒΑΤΟΥ

■ ■ ■ ΕΚΤΕΤΑΜΕΝΗ έρευνα από επιστήμονες στο Εργαστήριο Φυσιολογίας των Ζώων του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας, απέδειξε, εργαστηριακά, πως το γάλα των προβάτων της Καραγκούνικης φυλής έχει διπλάσια αντιοξειδωτική ικανότητα, από ό,τι τα υπόλοιπα δείγματα γάλακτος από ελληνικές και ξένες φυλές προβάτων, που εκτρέφονται στην Ελλάδα και εξετάστηκαν, συγκριτικά, σε μοριακό επίπεδο, με τη χρήση τεχνολογιών αιχμής. «Ξέραμε εμπειρικά ότι το συγκεκριμένο γάλα είναι πολύ ποιοτικό, αλλά πλέον αυτό αποδεικνύεται και επιστημονικά» ανέφερε ο Δημήτρης Κουρέτας, καθηγητής στο τμήμα Βιοχημείας - Βιοτεχνολογίας του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας και επικεφαλής της ερευνητικής ομάδας που πραγματοποιεί τη σχετική έρευνα, ενώ αποκάλυψε πως σε συνεργασία με προβατοτροφικές εκτροφές, που συμμετέχουν στο πρόγραμμα, υπάρχουν συζητήσεις με ενδιαφερόμενους να παραχθεί ένα τυρί από το γάλα της Καραγκούνικης φυλής, στα πρότυπα προϊόντων που συνδέονται με το terroir μιας περιοχής, όπως δουλεύουν οι Γάλλοι.



Π.ΚΟΥΒΑΡΑΚΗΣ & ΣΙΑ Ο.Ε



Π. ΚΟΥΒΑΡΑΚΗΣ & ΣΙΑ Ο.Ε

ΚΕΝΤΡΙΚΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ: Οδός Παπαναστασίου 22 Σπεία, Κρήτη

ΥΠΟΚΑΤΑΣΤΗΜΑ: Οδός Καπετάν Σήφη 4 Σπεία, Κρήτη

Τ: +30 28430.28830 +30 28430.23815

Email: info@kouvarakis.gr



Κουβαράκης Τυροκομικά-Γαλακτοκομικά

www.kouvarakis.gr

Τυροκόμος



Τώρα και **διαδικτυακά**

tyrokomos.gr

ΑΦΙΕΡΩΜΑ ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΑ ΤΥΡΙΑ

ΜΕ ΙΣΧΥΡΗ ΔΥΝΑΜΙΚΗ ΑΓΟΡΑΣ ΚΑΙ ΝΕΑ ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΑ ΓΙΑ ΤΟ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΙΚΟ ΚΟΙΝΟ,
ΤΟ ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ ΤΥΡΙ ΠΕΙΘΕΙ ΟΣΟΥΣ ΕΚΤΙΜΟΥΝ ΤΗ ΓΕΥΣΗ ΚΑΙ ΤΗΝ ΑΥΘΕΝΤΙΚΟΤΗΤΑ



Με ισχυρισμούς υγείας & ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΕΝΤΑΣΗ

ΕΓΧΩΡΙΑ ΣΠΙΤΙΑ ΕΠΕΝΔΥΟΥΝ ΣΤΟΝ «ΑΙΓΙΟΝ ΤΥΡΟΝ» ΤΟΥ ΟΜΗΡΟΥ

ΓΡΑΦΕΙ Ο ΓΙΑΝΝΗΣ ΠΑΝΑΓΟΣ

Με υψηλή γευστική ένταση, μεγαλύτερη θρεπτική αξία και λιγότερη λακτόζη, το παραδοσιακό λευκό τυρί που παράγεται από 100% γίδινο γάλα, αρχίζει να αποκτά νέα δυναμική αγοράς και να προσεγγίζει με νέα επιχειρήματα το καταναλωτικό κοινό, ειδικά όταν έχει μάθει να εκτιμά την αυθεντικότητα των γεύσεων και τα προϊόντα που βρίσκονται σε αλληλουχία με το φυσικό περιβάλλον. Η εξέλιξη των πραγμάτων επιβεβαιώνει με κάθε τρόπο ότι η ζήτηση για γίδινο γάλα βαίνει αυξανόμενη, με τις εγχώριες γαλακτοβιομηχανίες, μικρές και μεγάλες, να διευρύνουν συνεχώς την γκάμα τους με κωδικούς, οι οποίοι έχουν βάση το συγκεκριμένο γάλα. Συνεταιρισμός Καλαβρύτων, ΕΒΟΛ, Ρούσσας, Χώτος, Κτήμα Λιβαδερού, Τυροκομείο Ερυμάνθου, είναι μερικά μόνο από τα «σπίτια» με μεγάλο ενδιαφέρον για το γίδινο ή κατοικίσιο (κατ' άλλους) τυρί, η ποιότητα του οποίου προβάλλεται βέβαια σε συνδυασμό με το χαρακτήρα των εκτροφών.

τόνους και είναι το προϊόν που καλύπτει σε ποσοστό 88% περίπου, τη διάθεση του εν λόγω προϊόντος από την αλυσίδα σούπερ - μάρκετ Σκλαβενίτης. «Είναι μια επιλογή που μας δικαιώσει», τονίζει Παύλος Σατολιάς, παραπέμποντας στην πληθώρα επιστημονικών αναλύσεων που θέλουν το γίδινο τυρί να υπερέρχει σε θρεπτική αξία, να ταιριάζει στην ανθρώπινη φύση, να μην δημιουργεί δυσανεξίες (λακτόζη), αντίθετα να τεκμηριώνει σε κάποιες περιπτώσεις ισχυρισμούς υγείας.

Πολλαπλές χρήσεις, αρέσει στο κρασί

Το παραδοσιακό λευκό τυρί από 100% γίδινο γάλα που τυροκομείται στις εγκαταστάσεις του Συνεταιρισμού, είναι από αγνό γάλα που συλλέγεται στην ευρύτερη περιοχή των Καλαβρύτων. Ωριμάζει για τρεις μήνες περίπου σε ειδικά διαμορφωμένους χώρους με χαμηλή θερμοκρασία και διατηρείται σε μεταλλικά δοχεία λευκοσιδήρου των 15

κιλών με άλμη. Το γίδινο τυρί των Καλαβρύτων έχει ιδιαίτερη γεύση, ελαφρώς πικάντικη και βρίσκει εξαιρετικές χρήσεις, είτε ως επιτραπέζιο τυρί είτε ως συνοδευτικό για σαλάτες, πίτες και άλλα μαγειρευτά. Θα μπορούσε να υποστηριχθεί ότι συνοδεύει αριστοτεχνικά τα περισσότερα λευκά κρασιά, όπως και τα ηπιότερα κόκκινα. Σχετικές αναφορές στον «αίγιον τυρόν» έχουν καταγραφεί στα ομηρικά έπη και σε κείμενα του Αριστοτέλη και του Διοσκουρίδη στους οποίους



Στην περίπτωση του Κτήματος Λιβαδερού, για παράδειγμα, σύμφωνα με τους υποστηρικτές του project, το γάλα προέρχεται από ντόπια ράτσα που μεγαλώνει ελεύθερα σε υψόμετρο 1.600 μέτρων, στα Καμβούνια Όρη και τρέφεται με αγριόχορτα, βελανίδια και πουρνάρια.

Λύση ανάγκης που αποκάλυψε θησαυρό στα Καλάβρυτα

Ο Συνεταιρισμός Καλαβρύτων είναι ίσως ο μεγαλύτερος παραγωγός γιδίνου τυριού, κι αυτό, όπως δηλώνει στον «Τυροκόμο», ο πρόεδρος της Οργάνωσης, Παύλος Σατολιάς, αποτέλεσε μια επιλογή ανάγκης, όταν το γίδινο γάλα της περιοχής ήταν περισσότερο απ' αυτό που μπορούσε να απορροφηθεί στην παραγωγή φέτας (70% πρόβειο - 30% γίδινο). Σήμερα, η παραγωγή γιδίνου τυριού στα Καλάβρυτα φθάνει τους 700

αποδίδεται η διάδοση των συνταγών για την παρασκευή τυριού. Εξάλλου, είναι πασίγνωστη από την μυθολογία η ιστορία Δία, που, κυνηγημένος από τον πατέρα του, επέζησε χάρη στο γάλα της κατσίκας Αμάλθειας.

Ως προς τη διαδικασία παρασκευής του λευκού γιδίνου τυριού, αναφέρεται ότι για ένα κιλό τυρί χρειάζονται 6 κιλά γάλα, όταν η αντίστοιχη αναλογία στη Φέτα είναι 4 προς 1. Θα μπορούσαμε να πούμε ότι η τιμή παραγωγού στο γίδινο γάλα μάλλον αδικεί κατά κάποιο τρόπο τους αιγοτρόφους, υποστηρίζει ο Παύλος Σατολιάς, σπεύδοντας να διευκρινήσει ότι ο ίδιος εκτρέφει στο στάβλο του μόνο πρόβατα. Σημειώτεον ότι αυτή τη στιγμή ο Συνεταιρισμός Καλαβρύτων πληρώνει για το πρόβειο γάλα έως 1,10 ευρώ το κιλό, όταν η αντίστοιχη τιμή για το γίδινο γάλα προσεγγίζει με δυσκολία τα 70 λεπτά.

ΕΥΦΥΗΣ
ΓΕΩΡΓΙΑ



Αύξηση
παραγωγής



98%

Ηλιοφάνεια



Μείωση κόστους
λίπανσης



Εξοικονόμηση
ενέργειας



66%

Υγρασία
εδάφους



Εξοικονόμηση
νερού



Μείωση κόστους
φυτοπροστασίας

Στην Τράπεζα Πειραιώς οδηγούμε τον Αγροτικό Τομέα στο Αύριο, στηρίζοντας την Ευφυή Γεωργία.

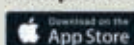
Στηρίζουμε τον εκσυγχρονισμό και την ενίσχυση της ανταγωνιστικότητας του Αγροτικού Τομέα.
Συμβάλουμε στη βιώσιμη ανάπτυξη με επίκεντρο τον άνθρωπο και το περιβάλλον.
Επενδύουμε στον ψηφιακό μετασχηματισμό που προάγει την καινοτομία στην αγροτική παραγωγή.

Με τη χρηματοδοτική στήριξη της ελληνικής καινοτομίας **galasense by Neupublic**,
όλοι οι αγρότες έχουν τη δυνατότητα να αξιοποιήσουν τις τεχνολογίες της πληροφορικής
και σε συνδυασμό με τη γεωπονική επιστήμη να επωφεληθούν από:

- τη μείωση του κόστους παραγωγής
- τη βελτίωση της απόδοσης της καλλιέργειας
- την αύξηση του εισοδήματος



Κατεβάστε την εφαρμογή



Η εφαρμογή παρέχεται από την εταιρεία Neupublic A.E.
με ετήσια συνδρομή.

ΤΡΑΠΕΖΑ ΠΕΙΡΑΙΩΣ



Μάθετε περισσότερα: Τ. 210 32 88 000, www.piraeusbank.gr

ΣΤΗΡΙΖΕΙ ΚΑΘΕ ΑΥΡΙΟ

ΜΕ ΒΑΘΙΑ ΓΝΩΣΗ ΣΤΟ ΚΑΛΟ ΤΥΡΙ ΤΟ ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ ΤΗΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ ΛΥΚΑΣ



Το κατσικίσιο τυρί Λύκας διατίθεται σε δοχείο 15 κιλών καθώς και σε αεροστεγή συσκευασία των 400 και 900 γραμμαρίων σε φέτες και μέσα σε άλμη.



■ ■ ■ ΕΝΑ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ τυρί γνωστό για το ειδικό άρωμα και την πλούσια χαρακτηριστική γεύση του, το οποίο παρασκευάζεται από 100% ελληνικό γάλα, είναι το Κατσικίσιο τυρί της εταιρείας Λύκας. Όλα τα είδη κατσικίσιου τυριού περιέχουν θρεπτικά στοιχεία που αποδεικνύονται ευεργετικά για την υγεία, όπως υγιεινά λιπαρά, πρωτεΐνη, βιταμίνες και μεταλλικά στοιχεία. Παράλληλα περιέχει προβιοτικά τα οποία είναι φιλικά βακτήρια που ωφελούν την υγεία με πολλούς τρόπους. Σύμφωνα με έρευνες, μια διατροφή πλούσια σε προβιοτικά φαίνεται ότι βελτιώνει την πεπτική υγεία, μειώνει τις φλεγμονές και τονώνει το ανοσοποιητικό σύστημα. Το ενδιαφέρον στοιχείο εδώ είναι πως το τυρί αυτό περιέχει υψηλές ποσότητες προβιοτικών λόγω της μεγάλης περιεκτικότητας σε λιπαρά και της σκληρής υφής του, που παρέχει προστασία στα βακτήρια. Έχει βρεθεί ότι το Κατσικίσιο τυρί προστατεύει τα προβιοτικά κατά τη διάρκεια της πέψης, επιτρέποντας σε μεγαλύτερο αριθμό να φτάσει μέχρι το έντερο, όπου εκεί δρουν θετικά.

Υψηλή διατροφική αξία

Παράλληλα περιέχει λιγότερη λακτόζη και μπορεί να καταναλωθεί άφοβα και από εκείνους που παρουσιάζουν δυσανεξία στα γαλακτοκομικά προϊόντα ή ακόμη και στο γάλα σόγιας. Επιπλέον, περιέχει μικρότερα σφαιρίδια λίπους

σε σχέση με τα τυριά από αγελαδινό γάλα, γεγονός που το καθιστά τυρί κατάλληλο και για όσους προσέχουν και τη διατροφή τους.

Έχει υψηλή περιεκτικότητα σε ασβέστιο και σημαντικά ποσά βιταμίνης D, η οποία ακόμη και σε μια χώρα ηλιόλουστη όπως η δική μας, λείπει από τον ανθρώπινο οργανισμό. Το κατσικίσιο γάλα και τυρί περιέχει ακόμη όλες τις καλές βιταμίνες του λεγόμενου συμπλέγματος B, όπως η βιοτίνη, το παντοθενικό οξύ και η ριβοφλαβίνη. Οι βιταμίνες αυτές ενισχύουν το κεντρικό νευρικό σύστημα και εμπλουτίζουν τα αποθέματα ενέργειας του οργανισμού. Συνεπώς, τα κατσικίσια γαλακτοκομικά προϊόντα αποτελούν σημαντική πηγή προβιοτικών, ασβεστίου, νιασίνης, βιταμινών και πρωτεϊνών υψηλής βιολογικής αξίας. Παράλληλα, είναι εύπεπτα με υποαλλεργικές ιδιότητες και συνιστώνται σε πολλούς ασθενείς όπως σε άτομα με οστεοπόρωση, αναιμία και νευροεκφυλιστικά νοσήματα.

Διεθνή βραβεία

Το Κατσικίσιο τυρί Λύκας έχει βραβευτεί με Ασημένιο Μετάλλιο στα Taste Olymp Awards το 2017 και με Χάλκινο Βραβείο Γεύσης το 2016. Είναι προφανές ότι είναι σημαντικό τα κατσικίσια γαλακτοκομικά προϊόντα να ενταχθούν στην καθημερινή διατροφή και να απολαμβάνει κανείς τα οφέλη τους.





προϊόντα φτιαγμένα με μεράκι..



ΠΡΟΤΥΠΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΛΥΚΑΣ Ι.Κ.Ε.

Βαφειοχώρι Ν.Κιλκίς



23410 87136



23410 87223

lykas@lykas.gr



ΠΛΟΥΣΙΑ ΜΕΣΤΗ ΓΕΥΣΗ ΑΠΟ ΤΟ ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟ ΤΗΣ ΦΑΛΑΝΗΣ

■ ■ ■ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ λευκό τυρί που παράγεται από 100% φρέσκο ελληνικό κατοικίσιο γάλα με υψηλή διατροφική αξία, χαμηλά λιπαρά και μοναδική ελαφρώς πικάντικη γεύση παράγει το Τυροκομείο Χώτος. Χρησιμοποιείται ως ορεκτικό ή συνοδευτικό σε κύρια πιάτα και σαλάτες, ανάμεσα σε μια μεγάλη ποικιλία μεσογειακών και όχι μόνο, φαγητών. Αποτελεί ένα ακόμη προϊόν της οικογένειας Χώτου που λειτουργεί σήμερα το υπερσύγχρονο τυροκομείο στη Φαλάνη Λάρισας. Επίσημα όλα ξεκίνησαν 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 το τυροκομείο. Κι αυτοί με τη σειρά τους μύησαν στη χαρά της τυροκομίας τα παιδιά τους. Με σεβασμό ως προς τον παραδοσιακό τρόπο παραγωγής και την ποιότητα τους η τρίτη γενιά Χώτου μπήκε δυναμικά στη δράση, τυροκομεί και ξεχωρίζει για τα προϊόντα της, τα οποία με την πλούσια μεστή γεύση που έχουν, αναδεικνύονται σε αγαπημένα τυριά των Ελλήνων και όχι μόνο. Η πρώτη ύλη, το πρόβειο και το γίδινο γάλα που προμηθεύεται η εταιρεία, προέρχεται από τις γύρω, κατά παράδοση γαλακτοπαραγωγικές, περιοχές όπως ο Αμπελώνας, ο Τύρναβος, η Φαλάνη, η Ροδιά, το Δαμάσι, το Μακρυχώρι κ.α. 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 Ευρωπαϊκής Ένωσης, αλλά και στις ΗΠΑ, Αυστραλία, Καναδά και Αραβικές χώρες.



ΜΕ ΑΡΩΜΑΤΑ ΒΟΤΑΝΩΝ ΤΟΥ ΟΡΕΙΝΟΥ ΑΥΓΕΡΙΝΟΥ

■ ■ ■ ΜΕ ΤΗΝ ΣΠΑΝΙΑ συνταγή παρασκευής του να διατηρείται μυστική, το Κατοικίσιο του Τυροκομείου Τούσιας, ελαφρώς υπόξινο με αρώματα βοτάνων του ορεινού Αύγεινου, συμπληρώνει την πλούσια γκάμα τυροκομικών προϊόντων της εταιρείας. Με τόπο δράσης το πιο αγνό και καθαρό κομμάτι της δυτικομακεδονικής γης, σε υψόμετρο 1.100 μ. στον Αύγεινο Βόιου Κοζάνης, η οικογενειακή επιχείρηση ΤΟΥΣΙΑΣ παρασκευάζει νόστιμα και αγνά ελληνικά τυριά, έναν πλούσιο κτηνοτροφικό-διατροφικό θησαυρό. Από το 1970 εξειδικεύεται στην παρασκευή και διάθεση αυθεντικών, παραδοσιακών και τοπικών προϊόντων ανωτέρας ποιότητας. Η αφοσίωση στην ποιότητα των προϊόντων αλλά και ο σεβασμός προς τους καταναλωτές οδήγησαν την επιχείρηση ΤΟΥΣΙΑΣ το 2013 στη δημιουργία ενός άρτια εξοπλισμένου τυροκομείου στο Τσοτύλι Βοίου Κοζάνης, που πληροί όλες τις προδιαγραφές της Ε.Ε. ακολουθώντας τις τελειότερες διαδικασίες διασφάλισης ποιότητας και σεβασμού προς το περιβάλλον. Ας σημειωθεί ότι σε συνεργασία με τους κτηνοτρόφους της περιοχής η μονάδα εστιάζει στο υψηλό επίπεδο των συνθηκών διατροφής και διαβίωσης των αιγοπροβάτων, που αποτελούν εγγύηση για τα τυριά.





ΣΤΗΝ ΣΚΙΑ ΤΟΥ ΜΕΝΟΙΚΙΟΥ ΟΡΟΥΣ

■ ■ ΤΟ ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ Κατσικίσιο Τυρί του Αγροκτηνοτροφικού Βιομηχανικού Συνεταιρισμού Προσοτσάνης εκφράζει το κοινό όραμα μιας ομάδας ανθρώπων της περιοχής για την παραγωγή υψηλής ποιότητας τυροκομικών προϊόντων μέσα από καθετοποιημένες διαδικασίες. Το σύγχρονο ποιμνιοστάσιο, η γραμμή παραγωγής, αποθήκευσης και συσκευασίας ζωοτροφών, που παράγονται με βιολογικό τρόπο, και το σύγχρονο τυροκομείο αποτελούν τα ισχυρά όπλα της προσπάθειας, που ξεκίνησε το 2008.



ΠΙΚΑΝΤΙΚΟ ΚΑΙ ΓΕΥΣΤΙΚΟ ΜΕ ΥΨΗΛΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

■ ■ ΣΤΗΝ ΠΛΟΥΣΙΑ γκάμα τυροκομικών προϊόντων της ΤΡΙΚΚΗ ΑΕ ανήκει και το Γίδινο τυρί που παράγεται από γάλα αποκλειστικά ντόπιο από συνεταιριζόμενους παραγωγούς, το οποίο συλλέγεται καθημερινά από κτηνοτροφικές μονάδες από τα υψίπεδα Πίνδου και Χασίων μέχρι και τον κάμπο της Δυτικής Θεσσαλίας, οι οποίες είναι πιστοποιημένες για τη μη χρήση μεταλλαγμένων ζωοτροφών. Ο τεχνολογικός εξοπλισμός της παραγωγικής μονάδας είναι ο πλέον σύγχρονος και η λειτουργία του βασίζεται στα πιο εξελιγμένα συστήματα εφαρμογών του κλάδου. Άλλωστε πρωταρχικός στόχος είναι η διατήρηση υψηλών προδιαγραφών ποιότητας σε όλα τα στάδια παραγωγής, πράγμα που επιβεβαιώνεται και από τα πιστοποιητικά ποιότητας και υγιεινής των προϊόντων: ISO 9001-ISO 22000 (HACCP) που εφαρμόζει η ΤΡΙΚΚΗ ΑΕ.

ΑΠΟΛΥΤΗ ΙΧΝΗΛΑΣΙΜΟΤΗΤΑ ΣΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΥΛΗ

■ ■ ΜΕ ΤΟΝ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ τρόπο τυροκόμησης παράγεται το Κατσικίσιο τυρί της Εβροφάρμα η οποία ξεκίνησε ως οικογενειακή επιχείρηση εν έτει 1994, για να εξελιχθεί σε μια εισηγμένη στο Χρηματιστήριο Αθηνών γαλακτοβιομηχανία με έδρα το Διδυμότειχο και με παρουσία στην ελληνική και στη διεθνή αγορά. Πρόκειται για ένα λευκό τυρί άλμης από φρέσκο γάλα ντόπιων κοπαδιών με σκληρή πάστα και ελαφρά υπόξινη γεύση.





ΜΕ ΤΟ ΦΡΕΣΚΟ ΓΑΛΑ ΤΩΝ ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΩΝ ΤΗΣ ΜΑΓΝΗΣΙΑΣ

■ ■ ΠΡΩΤΟΠΟΡΟΣ στον κλάδο παραγωγής πιστοποιημένων βιολογικών προϊόντων γάλακτος η Συνεταιριστική Βιομηχανία ΕΒΟΛ στηρίζει αφενός μεν την προσπάθεια των κτηνοτρόφων που ασχολούνται με τη βιολογική γεωργία, αφετέρου δε καλύπτει την ανάγκη των καταναλωτών για ποιοτικά και υγιεινά προϊόντα, έχοντας στην πραγματικότητα μεγαλώσει τέσσερις γενιές. Πρόκειται για μία ιστορική γαλακτοβιομηχανία, η οποία ιδρύθηκε το έτος 1952 μέσα στους κόλπους της ΕΑΣ Βόλου. Σήμερα η ΕΒΟΛ προσφέρει στην αγορά μια πληθώρα προϊόντων, με την πιο εκλεκτή α' ύλη της Μαγνησίας και σε προσεγμένες ποιοτικά και αισθητικά συσκευασίες.



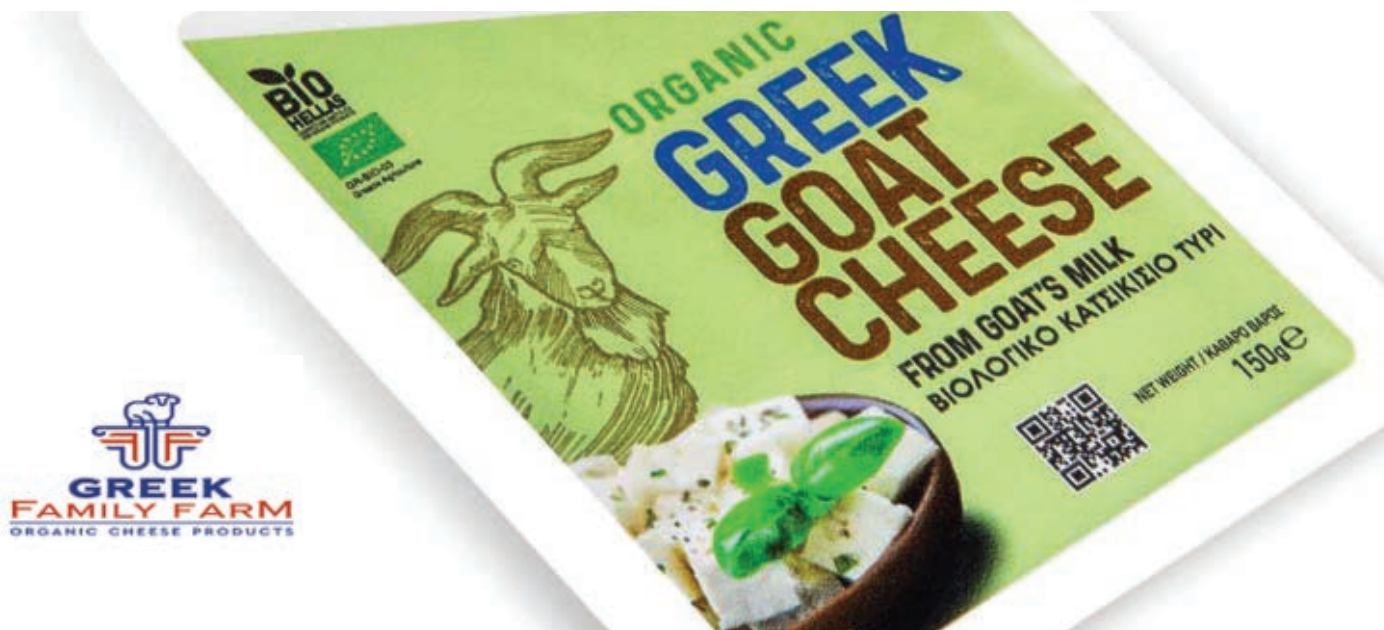
Με τη συνταγή του παππού και γάλα από επιλεγμένους κτηνοτρόφους

■ ■ ΠΙΚΑΝΤΙΚΗ και μεστή γεύση αλλά και υψηλή διατροφική αξία έχει το βραβευμένο λευκό τυρί της ΠΡΟΒΟΓΓΑΛ που παράγεται από φρέσκο κατοικίσιο γάλα. Η εταιρεία Γ. Νταμπίζας & Σία ΟΕ -ΠΡΟΒΟΓΓΑΛ, με έτος ίδρυσης το 1971, συνδυάζοντας την οικογενειακή εμπειρία με τις σύγχρονες τάσεις της τεχνολογίας, παράγει τυροκομικά προϊόντα σε συνέχεια μιας παράδοσης που ξεκίνησε με μεράκι το 1959 από την οικογένεια του Γεωργίου Νταμπίζα. Με έδρα τη Θεσσαλονίκη και σε συνεργασία με επιλεγμένους κτηνοτρόφους της Κεντρικής Μακεδονίας συλλέγει εξαιρετικής ποιότητας αιγοπρόβειο γάλα, το οποίο ελέγχεται σε καθημερινή βάση εφαρμόζοντας τις διαδικασίες του ISO 22000:2005. Στα υπόλοιπα προϊόντα της εταιρείας συγκαταλέγονται η ΦΕΤΑ Π.Ο.Π., το Μανούρι Π.Ο.Π., το Ανθότυρο, η Μυζήθρα και το Πανεράκι. Ας σημειωθεί ότι το κατοικίσιο τυρί είναι εξαιρετικά θρεπτικό, καθώς ικανοποιεί σε μεγάλο ποσοστό τις ημερήσιες ανάγκες του ανθρώπου ως προς τις πρωτεΐνες, τις βιταμίνες και το ασβέστιο.



Η ΚΑΘΕΤΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΚΑΝΕΙ ΤΗ ΔΙΑΦΟΡΑ ΣΤΟ ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ

■ ■ ■ ΜΕ ΠΛΗΡΩΣ εξελιγμένα συστήματα διαχείρισης και απόλυτο έλεγχο όλων των παραμέτρων της παραγωγικής διαδικασίας, από το χωράφι έως το τελικό προϊόν, η Greek Family Farm, γνωστή και ως Κτηνοτροφική Μαγνησίας, αποτελεί τη μεγαλύτερη προβατοτροφική μονάδα στην Ελλάδα και μια από τις μεγαλύτερες στην Ευρώπη με πλήρη καθετοποίηση παραγωγής. Με έδρα τον Πλάτανο Μαγνησίας, ιδρύθηκε το 2000 από τρεις νέους κτηνοτρόφους, έχει τις δικές της εκτάσεις για την παραγωγή βιολογικών ζωοτροφών, τα δικά της πρόβατα για την παραγωγή βιολογικού γάλακτος και το δικό της τυροκομείο για την παραγωγή βιολογικής και συμβατικής Φέτας ΠΟΠ και Κατσικίσιου Τυριού με μια συνολική παραγωγή που φτάνει τους 5.500 τόνους τυροκομικών το χρόνο. Τα υπόλοιπα προϊόντα που παράγονται είναι Φέτα με λιγότερο αλάτι, Βιολογική Φέτα με βότανα, Πρόβειο Τυρί Light. Το 95% των προϊόντων της Greek Family Farm εξάγονται σε Ευρώπη, Ασία, Αμερική, Αυστραλία και Αφρική.





ΜΕ ΙΔΙΑΙΤΕΡΗ ΠΙΚΑΝΤΙΚΗ ΓΕΥΣΗ

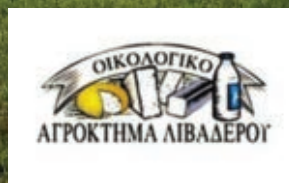
■ ■ ΤΟ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ λευκό τυρί από 100% γίδινο γάλα που τυροκομείται στις εγκαταστάσεις του Συνεταιρισμού Καλαβρύτων, είναι από αγνό γάλα που συλλέγεται στην ευρύτερη περιοχή. Ωριμάζει για τρεις μήνες περίπου σε ειδικά διαμορφωμένους χώρους με χαμηλή θερμοκρασία και διατηρείται σε μεταλλικά δοχεία λευκοσιδήρου των 15 κιλών με άλμη. Το γίδινο τυρί των Καλαβρύτων έχει ιδιαίτερη γεύση, ελαφρώς πικάντικη και βρίσκει εξαιρετικές χρήσεις, είτε ως επιτραπέζιο τυρί είτε ως συνοδευτικό για σαλάτες, πίτες και άλλα μαγειρευτά.

Η ΗΠΙΑ ΕΠΕΙΞΕΡΓΑΣΙΑ ΔΙΑΤΗΡΕΙ ΤΑ ΘΡΕΠΤΙΚΑ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ ΚΑΙ ΤΗ ΓΕΥΣΗ

■ ■ ΤΟ ΟΙΚΟΛΟΓΙΚΟ Αγρόκτημα του Αλέξανδρου Βρόντζου από το Λιβαδερό Κοζάνης, ένα κτηνοτροφικό κεφαλοχώρι στον ορεινό όγκο των Καμβουνίων Κοζάνης, συμπλήρωσε τα 25 χρόνια πορείας, διαθέτει στις αγορές των μεγάλων αστικών κέντρων της χώρας ποιοτικά και υψηλής προστιθέμενης αξίας γαλακτοκομικά προϊόντα που παρασκευάζει ο ίδιος, από το γάλα 40 αγελάδων και 400 αιγοπροβάτων που φροντίζει στους στάβλους του. Το προϊόντικό χαρτοφυλάκιο συμπεριλαμβάνει μια σειρά γαλακτοκομικών προϊόντων, όπως είναι το φρέσκο γάλα, η Φέτα, το Γίδινο λευκό το τυρί και το Κεφίρ. Στα πρώτα βήματα της μονάδας, τα εύγευστα προϊόντα αρκούσαν για να κερδίσουν τον καταναλωτή. «Λίγο έως πολύ, τότε όλοι είχαν αναμνήσεις από αυθεντικά προϊόντα. Έπιναν το γάλα μας και θυμούνταν τα παιδικά τους χρόνια»

αναφέρει ο συνομιλητής μας, εξηγώντας πως πλέον αυτό δεν είναι αρκετό. «Σε αυτό το πλαίσιο ετοιμάζεται και το επόμενο επιχειρηματικό πλάνο της εκμετάλλευσης, που θέλει να προσαρμόσει την εικόνα του

τελικού προϊόντος και του αγροκτήματος, ώστε να είναι πιο ελκυστικά στις νέες γενιές καταναλωτών. Αισθητική και πιο light προϊόντα λοιπόν είναι οι τομείς στους οποίους θα εστιάσει το Αγρόκτημα.





Tesco Food Technology

**Πρωταγωνιστές
στις εφαρμογές τεχνολογίας
για τις Τυροκομικές Μονάδες**



Στην TFT πρωταγωνιστούμε στις εφαρμογές τεχνολογίας για τη Βιομηχανία παραγωγής Γαλακτοκομικών & Τυροκομικών προϊόντων, χάρη στην τεχνογνωσία, τη μακροχρόνια εμπειρία και τις συνεργασίες μας, με πάνω από 100 καταξιωμένους οίκους Τεχνολογίας Τροφίμων σε Ελλάδα και εξωτερικό, όπως οι: SPX, ELOPAK, GRAM, FOSS, PLEVNIK, TECNAL, AMC, κ.ά.

Εδώ και δεκαετίες προσφέρουμε λύσεις προσαρμοσμένες στις ανάγκες των πελατών μας, με τη χρήση ενός ευρέως φάσματος τυποποιημένου και tailor-made εξοπλισμού για την παραγωγή σκληρών, ημίσκληρων και μαλακών τυριών, αλλά και τυριών με κρεμώδη υφή. Επίσης παρέχουμε κορυφαίες λύσεις για τη συσκευασία, επισυσκευασία και τον ποιοτικό έλεγχο των τυροκομικών.

Με το πάθος και την αφοσίωσή μας στην καινοτομία και την ποιότητα, αποτελούμε έναν ισχυρό συνεργάτη για τη δική σας επιτυχημένη ανάπτυξη.

MEMBER OF
TESCO
— GROUP —



Tesco
Food Technology



“

Η ΣΧΕΣΗ ΜΕ
ΤΟΥΣ ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΟΥΣ ΕΙΝΑΙ
ΠΡΟΣΩΠΙΚΗ. Η ΠΟΡΤΑ ΤΟΥ
ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟΥ ΕΙΝΑΙ
ΠΑΝΤΑ ΑΝΟΙΧΤΗ

Το χέρι

ΚΑΝΕΙ ΤΗ ΔΙΑΦΟΡΑ ΣΤΟ ΤΥΡΙ

«Η ΧΕΙΡΩΝΑΚΤΙΚΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΠΑΝΤΑ ΔΙΝΕΙ ΑΥΤΗΝ ΤΗ ΔΙΑΦΟΡΑ ΣΤΗ ΓΕΥΣΗ.
ΑΣ ΜΗΝ ΞΕΧΝΑΜΕ ΟΤΙ ΤΟ ΤΥΡΙ ΕΙΝΑΙ ΕΝΑΣ ΖΩΝΤΑΝΟΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΟΠΩΣ
ΚΑΙ ΤΟ ΚΡΑΣΙ. ΚΑΘΕ ΤΙ ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΟ ΠΟΥ ΚΑΝΕΙΣ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΕΠΙΦΕΡΕΙ ΑΛΛΑΓΕΣ ΤΟΣΟ ΣΤΗ ΓΕΥΣΗ ΟΣΟ
ΚΑΙ ΣΤΗΝ ΥΦΗ» ΣΗΜΕΙΩΝΕΙ ΜΕΤΑΞΥ ΑΛΛΩΝ Η ΓΕΩΡΓΙΑ ΔΙΒΑΝΗ, ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΚΑΙ ΔΙΕΥΘΥΝΩΝ ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ
ΤΗΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ ΘΕΣΣΑΛΙΚΟ ΤΡΙΚΑΛΩΝ ΑΕ - ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟ ΔΙΒΑΝΗΣ

ΣΥΝΕΤΕΥΞΗ ΣΤΟΝ ΠΕΤΡΟ ΓΚΟΓΚΟ

«Όταν μιλάμε για παραδοσιακό τρόπο αναφέρομαι στο ζύωμα και αλάτισμα στο χέρι, διαδικασία επίπονη που όμως προσδίδει την ιδιαίτερη γεύση των τυριών μας με το πλούσιο άρωμά τους» τονίζει στη συνέντευξή της στον «Τυροκόμο» η Γεωργία Διβάνη, επικεφαλής του ομώνυμου Τυροκομείου, το οποίο επενδύει ταυτόχρονα τόσο στο δημοφιλές παραδοσιακό Ημίσκληρο τυρί του, όσο και στο rebranding της επιχείρησης που έλαβε χώρα τα δύο τελευταία χρόνια και στη δημιουργία γραμμής παραγωγής Φέτας.

Τρίτη γενιά τυροκόμος, πώς αντιλαμβάνεστε την εξέλιξη του κλάδου μέσα από τις αναμνήσεις και τις οικογενειακές αφηγήσεις αλλά και ως ενεργό μέλος της τυροκομικής κοινότητας;

Οι αναμνήσεις είναι πολλές και όμορφες. Η αλήθεια είναι ότι ο συγκεκριμένος κλάδος έχει εξελιχθεί πάρα πολύ τα τελευταία 50 χρόνια, κάτι που είχε θετική επίδραση στην ποιότητα των παραγόμενων προϊόντων. Θυμάμαι να ακούω ιστορίες πως παλιά παρήγαγαν σε μικρά τυροκομεία σε κάθε χωριό καθώς δεν υπήρχε η δυνατότητα να μεταφέρουν το γάλα σε μεγάλη απόσταση χωρίς να ξινίσει και πως η τυροκόμηση γινόταν χωρίς να γίνεται κανένας έλεγχος στα ενδιάμεσα στάδια, αυτό είχε ως αποτέλεσμα όλα τα παραγω-

γικά σφάλματα να εντοπίζονται στο τέλος της παραγωγής. Πλέον υπάρχουν τα μηχανήματα και οι υποδομές να μεταφέρεται το γάλα σε άριστη κατάσταση και να υπάρχει έλεγχος σε όλα τα στάδια της παραγωγής, ώστε να διασφαλίζεται η ποιότητα και η ασφάλεια των παραγόμενων προϊόντων. Συγκεκριμένα όσον αφορά εμάς, η οικογένεια Διβάνη έχει εγκατασταθεί από το 2004 σε νέο σύγχρονο εργοστάσιο που λειτουργεί τηρώντας αυστηρές διαδικασίες, με πιστοποιήσεις ISO και FSSC από διεθνείς οίκους. Αυτό που κληρονομήσαμε και διατηρήσαμε αναλλοίωτο έως σήμερα είναι η σταθερή ποιότητα των προϊόντων μας, που παράγονται με τον παραδοσιακό τρόπο. Όταν μιλάμε για παραδοσιακό τρόπο αναφέρομαι στο ζύωμα και αλάτισμα στο χέρι, διαδικασία επίπονη που όμως προσδίδει την ιδιαίτερη γεύση των τυριών μας με το πλούσιο άρωμά τους. Θεωρώ ότι ο κλάδος με έμφαση στην ποιότητα και στην καινοτομία έχει να δώσει ακόμη πολλά στον Έλληνα καταναλωτή αλλά και πρόσβαση και σε πολλές χώρες του εξωτερικού.



Έπετα από 90 χρόνια παρουσίας στην ευρύτερη γεωτο- νιά των Τρικάλων, ποια η σχέση σας με τους κτηνοτρόφους;

Κρατάνε στο κομμάτι αυτό συνεργασίες βάθους τριών γενεών;

Η σχέση με τους κτηνοτρόφους είναι προσωπική. Γνωρίζουμε τους κτηνοτρόφους με τα μικρά τους ονόματα και όταν έχουν προβλήματα τα λύ-

νουμε από κοινού. Η πόρτα του τυροκομείου είναι πάντα ανοικτή και το γνωρίζουν, γι' αυτό και μας εμπιστεύονται όλα αυτά τα χρόνια. Αυτό σημαίνει ότι η γραμμή γάλακτος που έχουμε έχει κτηνοτρόφους που τους γνωρίζουμε αν όχι τρεις γενιές σίγουρα τις τελευταίες δύο. Η ομαδικότητα, οι δεσμοί εμπιστοσύνης, η προσήλωση στους στόχους μας, η συνεργατικότητα, η δημιουργικότητα που βρίσκει λύσεις στους πιο δύσκολους γρίφους και η εργατικότητα παραμένουν τα δυνατά μας χαρτιά, προκειμένου να διασφαλίσουμε το καλύτερο δυνατό μέλλον για όλους.

Την τελευταία διετία επενδύσατε στο rebranding της επιχείρησής. Ποια τα κίνητρα, τι διακυβεύεται με την στασιμότητα και τι αποκομίζετε έως τώρα από το εγχείρημα;

Η κάθε επένδυση έχει πάντα ένα μεγάλο ρίσκο αλλά αυτό είναι και το επιχειρείν. Επενδύσαμε σε νέες γραμμές παραγωγής, όπως η γραμμή της Φέτας, διότι αυτό ζητούσε ο καταναλωτής. Προχωράμε με μικρά βήματα και προσπαθούμε να ασπαστούμε τις προσδοκίες που έχει από εμάς το πιστό κοινό στα προϊόντα μας.

Πού αποδίδετε αυτήν την έντονη ζήτηση για τυροκομικά που λίγο πολύ άδειασε και τα αποθέματα των τυροκομείων όπως ακούγεται;

Νομίζω ότι αυτό είναι κάτι παροδικό, μόλις τελειώσει η πανδημία ο κόσμος θα αρχίσει να βγαίνει πάλι έξω και θα μειωθεί η υπερβολική κατανάλωση που υπήρχε στα σουπερ-μάρκετ λόγω της καραντίνας. Ωστόσο, μην ξεχνάτε ότι υπήρχε μεγάλη μείωση στο HORECA λόγω ότι του κλεισίματος του τουρισμού και των εστιατορίων.

Η δυναμική που ξεδυσλόγηκε ενίσχυσε την τιμή παραγωγού στο γάλα. Έχει μεταφερθεί και στα συμβόλαια του εμπορίου;

Έχει μεταφερθεί αλλά όχι στο βαθμό της αύξησης του γάλακτος.

Μπορεί η Ελλάδα να αναδείξει τυριά στις διεθνείς αγορές που να τύχουν της δημοφιλίας της Φέτας; Ποια θα ήταν αυτά;

Το πιο γνωστό τυρί παγκοσμίως είναι η Φέτα ΠΟΠ. Αυτό γνωρίζει ολόκληρη η υφήλιος και έχει μια πολύ ιδιαίτερη γεύση. Παρόλα αυτά στην Ελλάδα παράγουμε καταπληκτικά και ιδιαίτερα κίτρινα τυριά πώς το Κασέρι, οι Γραβιέρες μας που με μια οργάνωση και βοήθεια από το κράτος για το μάρκετινγκ και την ανάδειξή τους, θα μπορούσαν να πετύχουν στο εξωτερικό την αποδοχή που έχουν για παράδειγμα και τα ιταλικά κίτρινα τυριά.

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

Δεν νομίζω ότι έχουν να χωρίσουν κάτι. Κάνουν διαφορετική δουλειά και απευθύνονται σε διαφορετικές αγορές και έτσι δεν μπαίνει ο ένας στα χωράφια του άλλου. Εμείς ακολουθούμε τις αρχές και το όραμα των προηγούμενων γενιών με πίστη και αφοσίωση στις αλλαγές που συντελούνται στις καταναλωτικές διατροφικές συνήθειες, προσφέροντας στους καταναλωτές τα αγαπημένα του προϊόντα με υψηλή περιεκτικότητα σε ασβέστιο, χωρίς συντηρητικά και χαμηλή περιεκτικότητα σε λακτόζη. Άρα στην διατροφική αξία τα τυριά μας είναι πηγή πρωτεϊνών που τα καθιστούν απαραίτητη τροφή κάθε στιγμή της ημέρας και σε πολλές χρήσεις είτε στο σπίτι, είτε στο γραφείο, είτε στο σχολείο.

Βασικό κομμάτι της παραγωγής σας γίνεται χειρωνακτικά. Από την άλλη, όλο και περισσότερες εταιρείες που παράγουν και αυτές παραδοσιακά τυριά επενδύουν σε αυτοματισμούς και ρομποτική. Πέρα από το επικοινωνιακό storytelling, μήπως τελικά συμφέρει περισσότερο η νέα αυτή τάση;

Η χειρωνακτική παραγωγή περιέχει αρκετή κούραση αλλά πάντα δίνει αυτή τη διαφορά στη γεύση. Ο αυτοματισμός από την άλλη κάνει τα πράγματα πιο εύκολα. Ωστόσο μην ξεχνάτε ότι το τυρί είναι ένας ζωντανός οργανισμός όπως και το κρασί κάθε τι διαφορετικό που κάνεις μπορεί να επιφέρει αλλαγές τόσο στη γεύση όσο και στην υφή. Το παραδοσιακό Ημίσκληρο Διβάνης όλα αυτά

τα χρόνια εκεί στοχεύει στην πλούσια μεστή γεύση που το κάνει τόσο διαφορετικό και γευστικό από τα υπόλοιπα ημίσκληρα της αγοράς.

Σηκώνει η παραδοσιακή τυροκόμηση που εφαρμόζετε και οι παραδοσιακές συνταγές το στοιχείο της καινοτομίας; Αν ναι πού εντοπίζεται αυτό;

Φυσικά, είναι κάτι που το ψάχνουμε συνεχώς. Η καινοτομία εξάλλου δεν σταματάει ποτέ και πρέπει να ακολουθεί τις νέες απαιτήσεις του αγοραστικού κοινού. Η εταιρεία μας καινοτομεί στα τελευταία χρόνια αξιοποιώντας την πρώτη ύλη μας δηλαδή την παραγωγή με 50% αιγοπρόβειο γάλα και 50% αγελαδινό, που μας καθιστούν το τυρί μας να έχει αξιοζήλευτα μερίδια αγοράς και μια διεισδυτικότητα σε πολλά νοικοκυριά.

Διαβάζω ότι τα τυριά σας ωριμάζουν σε ράφια από ξύλο πεύκου. Πώς προέκυψε αυτή λεπτομέρεια;

Η διαδικασία της βραδείας ωρίμανσης στα κίτρινα τυριά μας σε ειδικά διαμορφωμένους χώρους πάνω σε ράφια από πεύκο δίνουν αυτή την ιδιαίτερη γεύση με το πλούσιο άρωμα και τη μαστιχωτή χαρακτηριστική τους υφή. Είναι κάτι που το βρήκα από τον πατέρα μου και το συνεχίζω και εγώ, νομίζω όπως είπα και παραπάνω ότι οι λεπτομέρειες είναι πολλές φορές που κάνουν τη διαφορά.





ΜΙΚΡΟΙ ΘΗΣΑΥΡΟΙ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΗΣ

ΑΠΟ ΣΗΜΕΡΑ ΑΝΑΚΑΛΥΠΤΕΙΣ ΤΟΥΣ ΠΡΑΓΜΑΤΙΚΟΥΣ ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΟΥΣ ΘΗΣΑΥΡΟΥΣ

Μικροί θησαυροί της Ευρώπης. Το τριετές πρόγραμμα της ΝΕΑΣ ΠΑΣΕΓΕΣ με στόχο την προώθηση των ελληνικών συνεταιριστικών Προϊόντων Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΠΟΠ) και Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης (ΠΓΕ) στην Ελλάδα. Με προαγωγή δράσεων επικοινωνίας για την ενημέρωση του ελληνικού κοινού και για την εκπαίδευση των Ελλήνων καταναλωτών ως «Πρεσβευτές» των προϊόντων της χώρας μας.

Το επιχειρησιακό πρόγραμμα δημιουργήθηκε για να προάγει την αξία των Ευρωπαϊκών σημάτων ΠΟΠ και ΠΓΕ στο «κοινό-στόχο» διαμορφώνοντας σωστά την αποψη του. Ταυτόχρονα θα αναδειχθεί η αξία των ελληνικών συνεταιρισμών. Η ενδυνάμωση της αντίληψης του ελληνικού κοινού για τους συνεταιρισμούς που με αυξημένη ευθύνη οργανώνουν, στηρίζουν και κατευθύνουν τους Έλληνες παραγωγούς να παράγουν και να διαθέτουν στην αγορά προϊόντα υψηλής ποιότητας.

Αναδύκνεται η ποιότητα και η αξία των ελληνικών συνεταιριστικών προϊόντων ενδυναμώνοντας την εμπιστοσύνη των ελλήνων καταναλωτών στα ελληνικά πιστοποιημένα προϊόντα.

ΑΝΑΚΑΛΥΨΤΕ ΤΙΣ ΑΥΘΕΝΤΙΚΕΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΤΙΚΕΣ ΠΟΠ ΚΑΙ ΠΓΕ ΓΕΥΣΕΙΣ ΚΑΘΕ ΤΟΠΟΥ

mikroithisavroi.eu



Η ΕΚΣΤΡΑΤΕΙΑ ΛΑΜΒΑΝΕΙ
ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΕΝΙΣΧΥΣΗ
ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE
RESPECT FOR THE ENVIRONMENT



ENJOY
IT'S FROM
EUROPE

ΣΤΑ ΧΕΡΙΑ ΤΗΣ ΞΑΝΑΖΗΣΕ ΤΟ ΣΠΑΝΙΟ ΤΥΡΙ CACIOTTA

ΠΥΤΙΑ, ΑΛΑΤΙ ΚΑΙ ΜΙΑ ΑΠΟΧΡΩΣΗ ΣΤΩΙΚΟΤΗΤΑΣ ΠΟΥ ΑΤΣΑΛΩΝΕΙ ΟΛΟΥΣ ΕΚΕΙΝΟΥΣ ΤΟΥΣ ΑΝΘΡΩΠΟΥΣ
ΠΟΥ ΕΧΟΥΝ ΔΕΙ ΤΗ ΖΩΗ ΤΟΥΣ ΝΑ ΑΝΑΤΡΕΠΕΤΑΙ ΣΤΗ ΜΟΙΡΑ ΤΟΥ ΠΟΛΙΤΙΚΟΥ ΠΡΟΣΦΥΓΑ,
ΔΙΝΟΥΝ ΠΕΡΙΣΣΙΟ ΦΩΣ ΣΤΗΝ ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΗΣ ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΟΥ ΚΑΙ ΤΥΡΟΚΟΜΟΥ ΑΓΙΤU ΙΔΕΑ GUDETA

ΓΡΑΦΕΙ Ο ΠΕΤΡΟΣ ΓΚΟΓΚΟΣ



Πυτιά κι αλάτι, είναι τα λιγοστά συστατικά και ενός σπάνιου τυριού, μαζί με το μετρημένο απαστερίωτο γάλα από τα κασίκια της φυλής Mocheno που είδε τον πληθυσμό της να αγγίζει τον αριθμό της εξάλειψης. Επτά τελευταία ζώα είχαν απομείνει το 2005, προτού η γυναίκα από την Αιθιοπία, που πρωταγωνιστεί σε αυτές τις σελίδες, εγκατασταθεί στα βουνά κάτω από το Νότιο Τυρόλο, εκεί που σβήνουν οι Άλπεις εντός της ιταλικής επικράτειας. Μαζί με τα ζώα λίγο έλειψε να εξαφανιστεί και το εν λόγω ιδιαίτερο τυρί Caciotta, τη συνταγή και τεχνογνωσία του οποίου έσωσε η «Agi» όπως την αποκαλούσαν οι ντόπιοι, ανοίγοντας τη φάρμα La Capra Felice, «Χαρούμενη Κασίκα» στα ελληνικά. Ήταν μάλιστα η πρώτη επιχείρηση που άνοιξε σε αυτά τα ξεχασμένα βουνά της βόρειας Ιταλίας τα τελευταία 30 χρόνια, αφού η εκβιομηχάνιση της χώρας ενθάρρυνε κατά τις προηγούμενες δεκαετίες τους κατοίκους των χωριών εκεί

να απαρνιούνται ο ένας μετά τον άλλο την ντοπιολαλιά τους και την πατρική κληρονομιά για να ανταλλάξουν τα δεινά του κτηνοτρόφου με εκείνα του εργάτη στις φάμπρικες του Μιλάνου.

Νομάδες κτηνοτρόφοι από τη Γερμανία, οι Mocheno βρέθηκαν στα βουνά της επαρχίας Trentino, ακολουθώντας τα ανθεκτικά αυτά κασίκια περί τον 12ο αιώνα, για να οργανώσουν τις ζωές τους στις γύρω κοιλάδες. Η Agi, ζούσε και αυτή τον λιτό βίο του κτηνοτρόφου στην Αιθιοπία μέχρι που η προβληματική κυβέρνηση της χώρας αποφάσισε να δώσει λίγο ακόμα γη και ύδωρ σε πολυεθνικές, απαλλοτριώνοντας την ιδιοκτησία των ντόπιων. Μάλιστα είχε από νωρίς επενδύσει τη ζωή της στον κλάδο αυτό, όταν στα νιάτα της βρέθηκε στο Trento για σπουδές πάνω στην κτηνοτροφία και την τυροκόμηση.

Όταν η Agi ύψωσε το ανάστημά της οργανώνοντας τους συγχωριανούς ενάντια στους σχεδιασμούς του κράτους της Αιθιοπίας, ήρθε



αντιμέτωπη με διωγμούς και φυλάκιση. Με τη βοήθεια φίλων ξέφυγε από τη χώρα και επέστρεψε στον τόπο των σπουδών της.

Το 2010, οι προσπάθειες να σωθεί η φυλή κατσικιών που για αιώνες φρόντιζαν οι Mocheno εντάθηκαν και η Agi έμαθε από έναν παλιό συμφοιτητή της τα νέα. Έχοντας μεγαλώσει με νομάδες αιγοτρόφους στην Αιθιοπία, ήξερε ότι αυτή ήταν η ευκαιρία της για ένα πραγματικά νέο ξεκίνημα στη χώρα που βρήκε καταφύγιο. Οι τοπικοί νόμοι δίνουν τη δυνατότητα σε όποιον το επιθυμεί να αξιοποιήσει παρατημένες εκτάσεις για την βοσκή ζώων. Έτσι εξασφάλισε 110 στρέμματα ενός καταπράσινου βοσκότοπου στις Άλπεις και 15 κατσίκες Mocheni για να τις φροντίσει και να τις αναπαράξει.

Ταυτόχρονα η Agi δούλεψε ως σερβιτόρα σε ένα μικρό καφέ όπου κατάφερε να συλλέξει ένα κεφάλαιο μόλις 200 ευρώ, ποσό το οποίο αξιοποίησε για να νοικιάσει χώρο στον παλιό παιδικό σταθμό της κοινότητας Frassilongo, 20 χιλιόμετρα απομακρυσμένη από την πρωτεύουσα της ούτως ή άλλως αραιοκατοικημένης επαρχίας Trentino. Εκεί έστησε το μικρό της τυροκομείο και σύντομα κατάφερε να μετατρέψει ως το πιο περιζήτητο το τυρί Caciotta και την κατσικίσια Gorgonzola που ενίσχυσε με αρώματα βοτάνων, αντίστοιχα με εκείνα που έβσκε το κοπάδι της την άνοιξη και το καλοκαίρι.





ΟΛΗ ΤΗΝ ΤΕΧΝΟΓΝΩΣΙΑ ΓΙΑ ΕΝΑ ΠΟΙΟΤΙΚΟ & ΑΠΟΛΥΤΑ ΑΣΦΑΛΕΣ ΠΡΟΪΟΝ ΦΕΡΝΕΙ ΣΤΗΝ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΑΓΟΡΑ Η TESCO FOOD TECHNOLOGY

Πρωταγωνιστικό ρόλο, εδώ και δεκαετίες, στο χώρο των εφαρμογών τεχνολογίας για τη Βιομηχανία Τροφίμων και Ποτών, διατηρεί η Tesco Food Technology. Η ιστορία της ξεκίνησε το 1963, με την ίδρυση της εταιρείας από τον Νικόλαο Θεοδωράτο, γνωστή τότε ως Tesco. Στην πορεία, σύμφωνα με τον διευθύνοντα σύμβουλο της εταιρείας, Βασίλη Παναγιωτόπουλο, που μίλησε στον «Τυροκόμο» κατάφερε να αντιπροσωπεύει στην Ελλάδα όλο και περισσότερους διεθνείς οίκους του κλάδου και σήμερα, υπό την καθοδήγηση του προέδρου της, Θάνου Θεοδωράτου, έχει πετύχει να βρίσκεται στην κορυφή της προτίμησης των επαγγελματιών της Βιομηχανίας των Τροφίμων και Ποτών. Η επιτυχία αυτή, σύμφωνα με τον κ. Παναγιωτόπουλο, οφείλεται σίγουρα στην αφοσίωση στην τεχνολογική εξέλιξη, στην τεχνογνωσία και βαθιά γνώση των ανθρώπων της εταιρείας σε συνδυασμό με το πάθος τους για τη διασφάλιση της ποιότητας.

Σε ποιους τομείς δραστηριοποιείστε;

Αυτό που κάνουμε είναι να προσφέρουμε συνολικές και ολοκληρωμένες λύσεις στις βιομηχανίες τροφίμων και ποτών, αλλά και μεμονωμένο εξοπλισμό, ανάλογα με την ανάγκη μιας εταιρείας που μας εμπιστεύεται. Είμαστε σε θέση να προσφέρουμε μια πλήρη γκάμα εξοπλισμού και ανταλλακτικών για την παραγωγή, την ψύξη, τη συσκευασία και τον ποιοτικό έλεγχο τροφίμων και ποτών. Τέλος, είμαστε εδώ για να προτείνουμε λύσεις σε εταιρείες, ανεξαρτήτως του μεγέθους τους. Λύσεις για τη βελτίωση της ποιότητας, την αύξηση της ασφάλειας και τη μείωση του κόστους της παραγωγικής διαδικασίας τους.

Με λίγα λόγια, ποια θα λέγατε ότι είναι η συνεισφορά της TFT στην ελληνική βιομηχανία τροφίμων και ποτών;

Η δική μας αποστολή είναι να εξελίσσουμε τους πελάτες που μας εμπιστεύονται, κατανοώντας τις ανάγκες τους και προωθώντας τις καλύτερες δυνατές λύσεις. Είμαστε δίπλα τους με όλη μας την τεχνογνωσία, ώστε τα προϊόντα τους να παράγονται με τον πιο σύγχρονο, καινοτόμο, ανταγωνιστικό, βιώσιμο και ασφαλή τρόπο. Αυτό έχει ως αποτέλεσμα ένα προϊόν, αν όχι διαφοροποιημένο και καινοτόμο, σίγουρα με χαμηλότερο κόστος παραγωγής και με τη μέγιστη διασφάλιση ποιότητας. Ένα προϊόν που τελικά θα απολαύσουν με ασφάλεια και όλοι οι καταναλωτές. Η συνεισφορά μας διαχρονικά, είναι ότι βοηθάμε στην εξέλιξη των βιομηχανιών του χώρου μας προσφέροντάς τους τον απαραίτητο εκσυγχρονισμό, ώστε να αποκτήσουν ανταγωνιστικό πλεονέκτημα στο τελικό προϊόν και

να ξεχωρίσουν τόσο στην εγχώρια, όσο και στη διεθνή αγορά.

Θεωρείτε ότι η πανδημία επηρέασε την αγορά της τυροκομίας, αλλά και το έργο της TFT και πώς;

Οι περισσότεροι παραγωγικοί κλάδοι επηρεάστηκαν σε μεγάλο βαθμό και αυτό είναι λογικό, γιατί η πανδημία επηρέασε και την εστίαση και τον τουρισμό, αλλά και τους εργαζόμενους και τους καταναλωτές. Ο κλάδος της τυροκομίας όμως στη χώρα μας δεν σταματάει να προοδεύει, όπως κι εμείς μαζί του. Όλο αυτό το διάστημα μέσα από

τα έργα μας, είδαμε να γίνονται επενδύσεις σε ολοκληρωμένες μονάδες αλλά και αναβαθμίσεις και εκσυγχρονισμοί σε ήδη υπάρχουσες. Παράλληλα διαπιστώσαμε κάποιες καινούργιες τάσεις με τη στροφή σε μικρότερες ή και ατομικές συσκευασίες τυροκομικών προϊόντων για τα ράφια των αλυσίδων λιανικής, αλλά και αλλαγές στην επισυσκευασία, για τη διακίνησή τους στις διάφορες αγορές.



«Νιώθουμε περήφανοι όταν υποστηρίζουμε το μεράκι των Ελλήνων τυροκόμων»

Βασίλης Παναγιωτόπουλος,
Διευθύνων Σύμβουλος.

Πώς βλέπετε τις εξελίξεις της τυροκομίας στη χώρα μας;

Η τυροκομία στην Ελλάδα είναι ένας ολόκληρος, συναρπαστικός κόσμος. Τα τυροκομικά προϊόντα είναι εξαιρετικά αγαπητά τόσο στους Έλληνες όσο και σε πολλές χώρες στις οποίες εξάγονται, έχοντας αποκτήσει σπουδαία φήμη. Την τελευταία περίοδο παρατηρείται μια στροφή στις παραδοσιακές γεύσεις του τόπου μας, με αύξηση στα ΠΟΠ προϊόντα. Ταυτόχρονα, βλέπουμε αύξηση στα αλειφόμενα τυριά αλλά και στα τυριά τύπου «grilled cheese», ενώ δεν λείπουν και οι καινοτόμες ιδέες. Μια ενδιαφέρουσα τάση είναι και η παραγωγή διαφοροποιημένων τυριών, με την προσθήκη σε αυτά και άλλων υλικών,

όπως βότανα, μυρωδικά, μπαχαρικά, κ.ά. Όλα τα τυριά κρύβουν πίσω τους το μεράκι των Ελλήνων τυροκόμων και εμείς νιώθουμε υπερήφανοι όταν συμβάλλουμε στην παραγωγή των προϊόντων τους.

Κλείνοντας, ποιο μήνυμα θα έστελναν οι άνθρωποι της TFT στους τυροκόμους της χώρας μας;

Γνωρίζουμε καλά τις προκλήσεις του χώρου, αλλά και τις δυσκολίες που μπορεί να αντιμετωπίζει αυτή την περίοδο μια τυροκομική μονάδα, είτε μικρή είτε μεγάλη. Μοιραζόμαστε τις αγωνίες τους. Ο κόσμος όμως είναι σίγουρο ότι δεν θα σταματήσει να επιβραβεύει την ποιότητα και την καινοτομία. Ας συνεχίσουν, λοιπόν, να έχουν όραμα και να επενδύουν για την εξέλιξη στα προϊόντα τους. Εμείς έχουμε τις λύσεις, τις ισχυρές συνεργασίες, αλλά και όλη τη διάθεση να σταθούμε δίπλα τους, αποτελώντας έναν σύμμαχο με σκοπό την επιτυχημένη ανάπτυξή τους.

ΟΤΑΝ Η ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΤΥΡΙΟΥ ΓΙΝΕΤΑΙ ΕΠΙΣΤΗΜΗ

Με εξειδίκευση σε ανοξείδωτες κατασκευές τυροκομικών παραγωγικών μονάδων

Πρωτοπόρο στην κατασκευή ανοξείδωτων γραμμών και μηχανημάτων ειδικά για τις βιομηχανίες τροφίμων καθιστούν την KEMIM-GE το εξειδικευμένο ανθρώπινο δυναμικό και η εμπειρία της. Συνεργάζεται με κατασκευαστικές εταιρείες και εταιρείες μελετών, με εξειδίκευση στην αυτοματοποίηση των γραμμών παραγωγής Φέτας και λευκών τυριών. Κατασκευάζει μηχανήματα, γραμμές παραγωγής και γραμμές στράγγισης για μικρά και μεγάλα τυροκομεία. Η εταιρεία βρίσκεται δίπλα στους πελάτες της με το τμήμα service που διαθέτει, για άμεση αποκατάσταση όποιου προβλήματος παρουσιαστεί στη διαδικασία της παραγωγής τους αλλά και για πλήρη υποστήριξη μετά την πώληση. Η KEMIM-GE κατασκευάζει για τα τυροκομεία τα παρακάτω μηχανήματα, που παραδίδει εγκατεστημένα και με τον ανάλογο αυτοματισμό, ώστε να αποτελέσουν μία πλήρως αυτόματη γραμμή παραγωγής:

- Τυρολέβητες με πασαρέλες και εξαρτήματα κοπής, ανάδευσης
- Μεταφορικά συστήματα για γέμισμα καλουπιών, τα οποία διαθέτουν λεκάνες συλλογής του τυρογάλαου
- Μεταφορείς για αλλαγή κατεύθυνσης καλουπιών
- Στοιβακτές και αποστοιβακτές καλουπιών, για στοίβες από 4 έως και 12 καλούπια κατά ύψος
- Ανατροπείς εκτός γραμμής ημιαυτόματους, αυτόματους
- Ανατροπείς κατάλληλους για την τοποθέτησή τους



σε γραμμές παραγωγής

- Μεταφορικά συστήματα για στοίβα καλουπιών
- Μηχανισμούς pick and place για αυτόματη εξαγωγή και στοίβαξη υπερκείμενων καλουπιών
- Δοντρές για αποκόλληση και εύκολη εξαγωγή του τυριού από το καλούπι
- Καλούπια σε διατάξεις 2x5, 2x6
- Τεζάκια και καρότσια μεταφοράς ντάνας καλουπιών
- Πλυντήρια καλουπιών & δοχείων
- Γεμιστικά δοχείων με άλμη
- Αυτόματο κλειστικό δοχείων
- Κοπτικό-ανοιχτικό μεταλλικών δοχείων
- Μεταφορείς για ζύγιση δοχείων
- Πλυντήρια για σκληρά τυριά, μυζήθρες
- Ιδιοκατασκευές σύμφωνα με τις ανάγκες και τις απαιτήσεις του κάθε τυροκομείου
- Αυτόματους παλετοποιητές δοχείων & μετατροπή χειροκίνητων κλειστικών δοχείων σε αυτόματα
- Ανοξείδωτα τυλικτικά για παλέτες με δοχεία

■ Πίνακες αυτοματισμού με οθόνες ελέγχου και χειρισμού, κατάλληλους για μηχανήματα, για γραμμές διακίνησης και γραμμές στράγγισης.





ΑΥΤΟΜΑΤΕΣ ΓΡΑΜΜΕΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΦΕΤΑΣ

με βηματική μεταφορά, λεκάνες συλλογής
τυρόγαλου και ανατροπέα.



Neotitos 23 – 12241 Egaleo - Athens Greece•

Tel.: +30 215 5059163, +30 210 3450011, +30 210 3417515

E-mail: info@kemim-ge.gr

www.kemim-ge.gr

ΜΕΛΕΤΗ •

ΚΑΤΑΣΚΕΥΗ •

ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΟΣ •

SERVICE •



Ζωντανή παράδοση ΣΤΗΝ ΤΥΡΟΚΟΜΙΑ

Με πίστη στην σπάνια μέθοδο της ανοιχτής παστερίωσης η Τυροκομική Σταθώρη με έδρα την Ιερισσό Χαλκιδικής παράγει σήμερα περί τους 18 κωδικούς επιμένοντας στο ξεχωριστό προϊόν

ΓΡΑΦΕΙ Ο ΛΕΩΝΙΔΑΣ ΛΙΑΜΗΣ

«**N**αυαρχίδα» του Τυροκομείου Σταθώρη, το οποίο ξεκίνησε το 1986 με μια μικρή κτηνοτροφική μονάδα και ένα παραδοσιακό τυροκομείο μόλις ο ιδρυτής της Ιωάννης Σταθώρης ολοκλήρωσε τη φοίτησή του στη Γαλακτοκομική Σχολή Ιωαννίνων, είναι το τυρί «Πετρωτό», το οποίο παράγεται αμιγώς από κατσικίσιο γάλα και έχει αποσπάσει πολλά βραβεία.

Η μονάδα συνολικά παράγει περί τους 17-18 κωδικούς τυροκομικών προϊόντων, μεταξύ των οποίων και Ελαιούτρυα με μαύρο και κόκκινο πιπέρι, με ρίγανη, το καπνιστό και το απλό Αγιοτύρι, Γραβιέρα με ρίγανη, απλή Άκανθο και άλλα.

«Συνεργαζόμαστε με περίπου 150 παραγωγούς κυρίως από Χαλκιδική και λίγους από κτηνοτροφικές εκτροφές της ανατολικής Θεσσαλονίκης, που συνορεύουν με το νομό μας», εξηγεί ο ίδιος. «Επεξεργαζόμαστε καθημερινά γύρω στους 25 τόνους γάλα, αλλά ο βασικός όγκος είναι το κατσικίσιο γάλα», σημειώνει ο κ. Σταθώρης, προσθέτοντας, επίσης, πως στο τυροκομείο του απασχολεί και 25 άτομα προσωπικό, παρότι βάσει δυναμικότητας η επιχείρησή του δεν θεωρείται μεγάλη μονάδα. Ο λόγος για το αυξημένο προσωπικό, όπως διευκρινίζει, έχει να κάνει με το γεγονός ότι όλη η διαδικασία της τυροκόμησης γίνεται με τρόπο παραδοσιακό, με τη μέθοδο της ανοικτής παστερίωσης κι ως εκ τούτου απαιτούνται πολύ περισσότερα εργατικά χέρια. «Η ανοικτή παστερίωση είναι ένα στοιχείο που μας διαφοροποιεί από τον ανταγωνισμό. Είναι σπάνια πλέον τεχνική και ειδικά τα μεγάλα τυροκομεία δεν τη χρησιμοποιούν», επισημαίνει και προσθέτει πως παρότι ανεβάζει το κόστος παραγωγής «δεν θέλουμε να το αλλάξουμε, διότι μας εξασφαλίζει ποιότητα και ο κόσμος μας έχει δείξει πως μας εμπιστεύεται. Κι αυτό είναι η καλύτερη επιβράβευση, η καλύτερη αμοιβή για εμάς» συμπληρώνει.

Το λευκό Αριστοτέλειον

Το πιο νέο τυρί της μονάδας είναι ένα λευκό τυρί, που παρασκευάζεται από αιγοπρόβριο γάλα, σε αναλογία περίπου 50%-50% και φέρει την επωνυμία «Αριστοτέλειον», παράγεται με χειροποίητο τρόπο και σε ιδιαίτερο σχήμα. «Είναι ένα τυρί από πρόβριο και κατσικίσιο γάλα, το οποίο σκεφτήκαμε να παράξουμε για τους καταναλωτές που δεν τρώνε το σκέτο κατσικίσιο τυρί, το Πετρωτό, για το οποίο είναι φημισμένο το τυροκομείο μας, αλλά επιθυμούν κάτι πιο περιεκτικό σε λιπαρά και γλασσερό», εξηγεί ο Γιάννης Σταθώρης. Ο ίδιος μας ανέφερε ακόμα πως το «Αριστοτέλειον» κυκλοφορεί στην αγορά σε συσκευασίες των 350 γραμμαρίων, καθώς επίσης σε δίκιλο, τετράκιλο και 10κιλο δοχείο, ενώ οι καταναλωτές μπορούν να το βρουν σε μεγάλες αλυσίδες σούπερ μάρκετ, αλλά και σε ειδικά καταστήματα, με προϊόντα delicatessen.





Με ένα *boutique* ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟ ΣΤΗΝ ΠΑΡΟ

Επιστροφή στις ρίζες της
επέλεξε η Κατερίνα Μόσχου, που
εγκατέλειψε στα 34 χρόνια της μια
καλοπληρωμένη θέση σε πολυεθνική
γαλακτοβιομηχανία

ΓΡΑΦΕΙ Ο ΠΕΤΡΟΣ ΓΚΟΓΚΟΣ

Στα επόμενα βήματα της μονάδας είναι η περαιτέρω καθετοποίησή της και η προσαρμογή στο νέο περιβάλλον με την προσπάθεια για παραγωγή ζωοτροφών να έχει ξεκινήσει.

Έχοντας μεγαλώσει στην πρωτεύουσα και αποφοιτήσει από το τμήμα Ζωικής Παραγωγής του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών, η Κατερίνα Μόσχου βρέθηκε εντός των στεγανών του εταιρικού καπιταλισμού και σε λιγότερο από μια πενταετία ανέλαβε χρέη στελέχους σε θυγατρική μεγάλης γαλακτοβιομηχανίας στην Κύπρο. Όπως η ίδια παραδέχεται, από ένα σημείο και έπειτα απλά δεν μπορούσε να αντισταθεί σε ένα εσωτερικό κάλεσμα για επιστροφή στις ρίζες της. Τα μάζεψε λοιπόν από την Κύπρο και αποβιβάστηκε στην Πάρο το 2017 όπου αναζήτησε τρόπο να προσεγγίσει επιχειρηματικά την οικογενειακή παράδοση στην τυροκόμηση που χάριζε τα καλοκαίρια της παιδικής της ηλικίας. Το 2018 η στροφή στην καριέρα της επισφραγίζεται με το άνοιγμα του τυροκομείου «Πάριον».

Πλέον, οι απαιτήσεις στην τυροκομική μονάδα που διατηρεί στη Μάρπητσα και των 150 αιγοπροβάτων που φροντίζει από τον περασμένο Φλεβάρη, υπερβαίνουν κατά πολύ το τυπικό οχτάωρο της ζωής στο γραφείο, αλλά η ικανοποίηση της δημιουργίας στην πρωτογενή παραγωγή κινητοποιεί τις δυνάμεις της 38χρονης σήμερα κτηνοτρόφου-τυροκόμου. Κεφαλοτύρι, κυκλαδίτικες Μυζήθρες, Τουλουμετύρι, γιαούρτι και κατσικίσιο γάλα διαμορφώνουν την αιχμή των προϊόντων του τυροκομείου της, η μικρή και προσεγμένη παραγωγή των οποίων διατίθεται τοπικά αλλά και σε delicatessen στην Αθήνα.

Τώρα και το δικό της γάλα

Φέτος είναι η πρώτη χρονιά που η Κατερίνα Μόσχου έχει στη διάθεσή της γάλα από τη δική της μονάδα για επεξεργασία, αφού μόλις τον Φεβρουάριο συγκέντρωσε από «μπαρμπαδες» όπως λέει γίδες και πρόβατα ντόπιας φυλής του νησιού. Στα πρώτα βήματα του τυρο-



κομείου προμηθευόταν γάλα, αγελαδινό και αιγοπρόβειο, από κοντινές εκμεταλλεύσεις. Εξακολουθεί να συνεργάζεται με κοντινούς της κτηνοτρόφους, ωστόσο το γάλα δεν ήταν σχεδόν ποτέ αρκετό, κάτι που επιδεινώθηκε λόγω των δυσκολιών στις μεταφορές ζωοτροφών και στην αύξηση του κόστους τους με την έλευση του κορωνοϊού. Κάπως έτσι αποφάσισε να κάνει το βήμα προς την κτηνοτροφία.

Ενενήντα τόνοι σε μια χρονιά

Σε μια «κανονική» χρονιά, που στην περίπτωση της κυρίας Μόσχου, είναι μόνο το 2019, τυροκομεί περίπου 90 τόνους γάλακτος. Πέρυσι δούλεψε λιγότερο και πλέον βρίσκεται σε δια-

Κεφαλοτύρι, μυζήθρες, τουλούμοτυρί γιαούρτι και κατσικίσιο γάλα διαμορφώνουν την αιχμή των προϊόντων του «Πάριον».

δικασία προετοιμασίας για την ανάπτυξη νέων προϊόντων ενόψει του καλοκαιριού. Μια ακόμα πτυχή της παραγωγικής φιλοσοφίας της Κατερίνας Μόσχου είναι η αποχή από το κυνήγι των εξαγωγών. Υπό μια έννοια βέβαια η διάθεση των προϊόντων της σε τουρίστες κατά την καλοκαιρινή σεζόν, αποτελεί μια έμμεση διαδικασία εξαγωγής, ωστόσο με την στενή σημασία της λέξης, η ίδια αξιολογεί ως αρνητική την επίδραση στην ποιότητα της εργασίας της την εντατικοποίηση της παραγωγής που απαιτεί η διαρκής αποστολή κιβωτίων στις διεθνείς αγορές. «Δεν θα ήθελα να κάνω εξαγωγές και πιστεύω ότι δεν είναι για τις Κυκλάδες αυτή η οδός. Εδώ οι πόροι είναι περιορισμένοι, το γάλα λίγο και οι ποσότητες προσεγμένες αλλά μετρημένες», λέει χαρακτηριστικά η ίδια. Στα επόμενα βήματα της μονάδας είναι η περαιτέρω καθετοποίησή της και η προσαρμογή σε αυτό το νέο περιβάλλον. Προς αυτή την κατεύθυνση ήδη γίνονται προσπάθειες, με την παραγωγή ζωοτροφών για το νεοαποκτηθέν κοπάδι να έχει ξεκινήσει.



Μακρά ωρίμανση το επόμενο βήμα για την Αμφιλοχίας Γη

Περισσότερο εξωστρεφής από ποτέ κοιτά το μέλλον



Το brand εδραιώνει την παρουσία του στην ελληνική αγορά με συνολικά πέντε προϊόντικές ετικέτες στην κατηγορία του τυριού: Φέτα, Γραβιέρα, Κεφαλογραβιέρα, Πεκορίνο και Τσαλαφούτι.

«**Ε**πιδίωξή μας είναι εκτός από την εσωτερική αγορά να επεκταθούμε περισσότερο στο εξωτερικό με τα τυροκομικά προϊόντα και τις ελιές. Στόχος μας είναι η αναλογία πωλήσεων σε Ελλάδα και εξωτερικό να διαμορφωθεί στα επίπεδα του 50-50», επισημαίνει ο πρόεδρος της ΕΑΣ Αγρινίου, Θωμάς Κουτσουπιάς. Παράλληλα και σε ό,τι αφορά τα σχέδια του brand Αμφιλόχια Γη, σύμφωνα με τον κ. Κουτσουπιά, θα ξεκινήσει την παραγωγή και τυριών μακρίας ωρίμανσης. Ο λόγος για την υπερσύγχρονη μονάδα επεξεργασίας γάλακτος και γαλακτοκομικών προϊόντων είναι Αμφιλοχίας Γη, η οποία ιδρύθηκε το 2008 και βρίσκεται σε λειτουργία από το 2016, προερχόμενη από τα σπλάχνα του Συνεταιρισμού «Ένωση Αγρινίου» ο οποίος πλησιάζει τα 100 χρόνια ιστορίας. Η Αμφιλοχίας Γη, στηριζόμενη στις δυνατές και μακροχρόνιες σχέσεις με τους παραγωγούς της Αιτωλοακαρνανίας, στην ανάγκη για προσφορά τυροκομικών προϊόντων υψηλής ποιότητας και διατροφικής αξίας, στην καθιέρωση των πλέον υψηλών προτύπων παραγωγής, στο σεβασμό του φυσικού περιβάλλοντος

και της παράδοσης, αλλά και στις ανάγκες και τις προτεραιότητες του καταναλωτή, προσδοκά να δημιουργήσει ένα σήμα κατατεθέν, απόλυτα αναγνωρίσιμο από τον Έλληνα καταναλωτή, το οποίο θα πιστοποιεί τη μοναδικότητα, την αυθεντικότητα, τη γνησιότητα και την υπεροχή των γεύσεων Αμφιλοχίας Γη.

Ανανεωμένη εικόνα

Αξίζει να σημειωθεί ότι το 2020 αποτέλεσε μια χρονιά ορόσημο για το brand, το οποίο με μια πλήρως ανανεωμένη και σύγχρονη εικόνα εδραιώνει την παρουσία του στην ελληνική αγορά με συνολικά πέντε προϊόντικές ετικέτες στην κατηγορία του τυριού: Φέτα, Γραβιέρα, Κεφαλογραβιέρα, Πεκορίνο και Τσαλαφούτι, ενώ με μια ολοκληρωμένη digital καμπάνια απευθύνεται σε όσους αναζητούν ένα ιδιαίτερο, αυθεντικό και αξιόπιστο προϊόν υψηλής ποιότητας από επιλεγμένες, αγνές πρώτες ύλες και με εξασφαλισμένη γνησιότητα γεύσεων. Τα παραδοσιακά προϊόντα της Αμφιλοχίας Γη διατίθενται αποκλειστικά στο δίκτυο της ΑΒ Βασιλόπουλος. **Γ. Λαμπίρης**



ΜΕ ΑΡΩΜΑ ΛΗΜΝΟΥ ΚΑΙ ΓΕΥΣΗ ΑΙΓΑΙΟΥ

Μια οικογενειακή επιχείρηση στο νησί της Λήμνου με μακρά γαστρονομική παράδοση που παράγει φυσικά, αυθεντικά ελληνικά τυροκομικά προϊόντα με προέλευση ΠΟΠ είναι η Χρυσάφη ΑΒΕΕ. Εξαιρετική πιστοποιημένη ποιότητα και εξελιγμένη τεχνολογία που υπόσχεται ασφαλή προϊόντα αποτελούν τα βασικά χαρακτηριστικά της εταιρείας που διατηρεί παρουσία στις μεγαλύτερες αλυσίδες λιανεμπορίου της Ελλάδας, ενώ παράλληλα πραγματοποιεί μια διακριτή προϊόντική παρουσία στη διεθνή αγορά. Το γάλα που χρησιμοποιείται για την παραγωγή των προϊόντων της Χρυσάφης ΑΒΕΕ επιλέγεται προσεκτικά αποκλειστικά από ζώα που βόσκουν ελεύθερα στο νησί της Λήμνου και είναι υπεύθυνο για το άρωμα και τη μοναδική γεύση τους ενώ η μεταφορά

και η διατήρησή του γίνονται κάτω από τις πιο αυστηρές συνθήκες υγιεινής. Κατά την παραγωγική διαδικασία ακολουθείται Σύστημα Διασφάλισης της Ποιότητας τροφίμων FFSC 22000, το οποίο συμπεριλαμβάνει και σύστημα HACCP με παράλληλη αυστηρή τήρηση της κείμενης νομοθεσίας της Ε.Ε και των προδιαγραφών για την παραγωγή των τυριών ΠΟΠ, αλλά και σύστημα ιχνηλασιμότητας. Ο εξοπλισμός της εταιρείας είναι τελευταίας τεχνολογίας ενώ οι επενδύσεις για βελτίωση της παραγωγής και της ποιότητας είναι συνεχείς. Στις βασικές δεσμεύσεις της εταιρείας Χρυσάφη συγκαταλέγονται η παραγωγή με σεβασμό στον άνθρωπο, η προστασία του φυσικού περιβάλλοντος αλλά και η στήριξη των κτηνοτρόφων και της τοπικής κοινωνίας του νησιού της Λήμνου. Στα προϊόντα της ανήκουν η Φέτα (ΠΟΠ), το Καλαθάκι Λήμνου (ΠΟΠ), το Κασκαβάλι, το Μελίχλωρο, όλα τυριά εξαιρετικής ποιότητας, που συνεισφέρουν σε μια καθημερινή θρεπτική και ισορροπημένη διατροφή με πολλά οφέλη για την υγεία. Τα προϊόντα διατίθενται σε συσκευασίες λιανικής και χονδρικής.



ΧΡΥΣΑΦΗ ΑΒΕΕ

ΚΑΡΠΑΣΙ 81400, ΛΗΜΝΟΣ | Τ. (+30) 22540-31330 | Email: info@hrysafidairy.gr



Τυροκομείο Χρυσάφη - Hrysafi Dairy



Hrysafi Dairy @hrysafi_dairy

www.hrysafidairy.gr



Στέργιος
Γρατσάνης

ΜΟΝΟ ΕΠΕΚΤΑΣΗ ΒΛΕΠΕΙ Η ΓΡΑΤΣΑΝΗΣ

Ετικέτες με διαφοροποιημένα συστατικά όπως η κατσικίσια Γραβιέρα, η Γραβιέρα με τσίλι, η αγελαδινή, η καπνιστή και η Γραβιέρα με μπούκοβο, ανήκουν στην πλούσια γκάμα προϊόντων της Γρατσάνης Τυροκομικά Μόρνου με έδρα το Καστράκι Φωκίδας.

ΓΡΑΦΕΙ Ο **ΓΙΩΡΓΟΣ ΛΑΜΠΙΡΗΣ**

Τα επόμενα της βήματα σχεδιάζει αυτή την περίοδο η εταιρεία παραγωγής γαλακτοκομικών και τυροκομικών προϊόντων, Γρατσάνης Τυροκομικά Μόρνου, η οποία επιχείρηση διαθέτει το 50% της παραγωγής της στο ιδιόκτητο δίκτυο καταστημάτων, δύο στη Ναύπακτο και ένα στην περιοχή του Ζωγράφου Αττικής, ενώ το υπόλοιπο 50% διατίθεται μέσω χονδρικής σε μικρά σημεία πώλησης πανελλαδικά και σε εξαγωγές. Όπως αναφέρει ο εκ των επικεφαλής της εταιρείας, Στέργιος Γρατσάνης, τέταρτη γενιά τυροκόμοι μαζί με την αδελφή του, επίκειται η δημιουργία ενός ακόμη σημείου πώλησης στη Ναύπακτο ενώ στόχος είναι η δημιουργία

και δεύτερου καταστήματος στην Αττική και ενός σημείου στην Πάτρα καθώς και η επέκταση του τυροκομείου, ενώ σημειώνει ότι το πρώτο κατάστημα λιανικής δημιουργήθηκε στην περιοχή δραστηριοποίησης της εταιρείας από τον πατέρα του πριν από 35 χρόνια. Η προμήθεια της πρώτης ύλης γίνεται από κτηνοτρόφους της Αιτωλοακαρνανίας και της Φωκίδας, εισκομίζοντας έως και 5 τόνους ημερησίως με δυνατότητα παραγωγής που μπορεί να ανέλθει σε έως και πενταπλάσιες ποσότητες από τις σημερινές. Στον τομέα των εξαγωγών η Γρατσάνης στέλνει τα προϊόντα της στην Πολωνία, στη Γερμανία, ενώ ξεκινάει και στο Ηνωμένο Βασίλειο.



Χρυσό Βραβείο στα πλαίσια της 3ης Αξιολόγησης Ελληνικών Τυριών απέσπασε η Κατσικίσια Γραβιέρα, το νέο προϊόν της Τυροκομικά Μόρνου Γρατσάνης, με ήπιο χαρακτήρα κι απαλή υφή.

Αυθεντική συνταγή από την εταιρεία Ρούσσας

Όταν η οικογένεια Ρούσσα αποφάσισε να αναβιώσει το παραδοσιακό Γαλοτύρι (Τσαλαφούτι στη Σαρακατσάνικη διάλεκτο), ακολούθησε πιστά την τεχνική που χρησιμοποιούσαν για δεκαετίες οι νομάδες Σαρακατσανίοι πρόγονοί της και το διέθεσε στην αγορά όταν αυτοί οι ίδιοι οικοτέχνες τυροκόμοι επιβεβαίωσαν την αυθεντικότητά του. Ως αποτέλεσμα το Γαλοτύρι Ρούσσας ξεχωρίζει για τη φρεσκάδα του, τη μοναδική του υφή και την πλούσια, δροσερή, γεύση του. Ένα εξαιρετικό τυρί ΠΟΠ χαμηλό σε λιπαρά, ιδανικό για όσους ακολουθούν μία ισορροπημένη διατροφή.

Το Γαλοτύρι Ρούσσας είναι ένα μαλακό τυρί αλοιφώδους υφής, χωρίς επιδερμίδα, με υπόξινη, ευχάριστα δροσερή γεύση και πλούσιο άρωμα. Παράγεται στις εγκαταστάσεις της εταιρείας στον Αλμυρό Μαγνησίας από πρόβειο και γίδινο γάλα που συλλέγεται καθημερινά από τις γύρω

ορεινές περιοχές. Είναι από τα πλέον παραδοσιακά τυριά της χώρας και προϊόν ΠΟΠ από το 1996, που παράγονταν κυρίως την καλοκαιρινή περίοδο στα βοσκοτόπια των ορεινών όγκων της χώρας, σε επίπεδο οικοτεχνίας από τους κτηνοτρόφους και διατηρούνταν στα κρυστάλλινα νερά των



πηγών. Σήμερα η παραγωγή του έχει επεκταθεί σημαντικά κυρίως λόγω του ιδιαίτερου χαρακτήρα του.

Το Γαλοτύρι θεωρείται από τα πιο χαρακτηριστικά ελληνικά τυριά, από τα πλέον ποιοτικά, είναι δε ιδιαίτέρως δημοφιλές για τις χωνευτικές του ιδιότητες. Τα ανώτερα χαρακτηριστικά του οφείλονται κατά κύριο λόγο στην ποιότητα της πρώτης ύλης που χρησιμοποιείται για την παρασκευή του, μείγμα πρόβειο και κατσικίσιο γάλακτος και στην εφαρμοζόμενη τεχνολογία παραγωγής. Καταναλώνεται ως επιτραπέζιο, αλείφεται εύκολα και συνήθως προσφέρεται ως ορεκτικό, είτε αυτούσιο είτε με την προσθήκη καρυκευμάτων. Εκπληκτικό τυρί για σαλάτες, ιδανικό συνοδευτικό στο πρωινό, δίνει τέλεια με τη μυρωδάτη θερινή τομάτα ενώ διακρίνεται ως γευστικό συστατικό στις ξακουστές πνιρωτικές πίτες.



Ένα εξαιρετικό τυρί
ΠΟΠ χαμηλό σε
λιπαρά, ιδανικό για
όσους ακολουθούν μία
ισορροπημένη διατροφή
είναι το Γαλοτύρι.



ΞΥΓΑΛΟ ΠΟΠ ΟΛΗ Η ΓΕΥΣΗ

Δροσερή, υπόξινη, ελαφρώς αλμυρή γεύση χαρακτηρίζουν το Ξύγαλο ΠΟΠ Σπτείας του Τυροκομείου Κουβαράκη, ένα μαλακό αλοιφώδες τυρί, που μάλιστα βραβεύθηκε με Χρυσό Μετάλλιο ποιότητας στα Mediterranean Taste Awards™ τον περασμένο Ιούνιο στην Κρήτη. 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 Σπτείας και ο καταναλωτής μπορεί να το βρει σε πολλά καταστήματα τροφίμων στην Κρήτη αλλά και σε άλλες περιοχές της Ελλάδας. Το Ξύγαλο 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. Πρόκειται για ένα τυρί που χρησιμοποιείται σε πολλές συνταγές και συνοδεύει πολλά τρόφιμα.





ΔΙΑΘΕΣΙΜΟ ΣΤΗΝ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΑΓΟΡΑ ΤΟ «ΟΡΕΙΝΟ ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΚΑΝΙΑΚΙ»

Διαθέσιμο στα καταστήματα της Φάρμας Μόσχου είναι πλέον το νέο της προϊόν «Ορεινό Καπνιστό Κανιάκι με πιστοποιημένο ξύλο Μπλιάς από βιολογική καλλιέργεια», το οποίο έρχεται να συμπληρώσει την γκάμα του καινοτόμου ημίσκληρου κίτρινου τυριού με το όνομα Κανιάκι της εταιρείας. Το καινούργιο προϊόν της εταιρείας με έδρα την Καστοριά παρασκευάζεται με μια καινοτόμο διαδικασία, όπως πιστοποιεί και η Γαλακτοκομική Σχολή Ιωαννίνων, από πρόβριο γάλα, με πρόσμειξη λίγου γίδινου, σε αναλογία 90% και 10% και εμπορικά ξεκίνησε από την αγορά της Καστοριάς το περσινό

καλοκαίρι. «Είναι μια νέα κατηγορία, για τα ελληνικά δεδομένα, κίτρινου τυριού τετράμηνης ωρίμανσης, που τοποθετείται μεταξύ του Κασεριού και της Γραβιέρας και επιχειρεί να καλύψει κομμάτι από το κενό που υπάρχει στην γκάμα των ελληνικών κίτρινων τυριών και σήμερα καταλαμβάνουν τα τυριά τύπου Gouda, Emmental ή Dirollo» εξηγεί ο Θωμάς Μόσχος, απόφοιτος της Γαλακτοκομικής Σχολής Ιωαννίνων και γαλακτοκόμος της εκμετάλλευσης, στην οποία απασχολούνται επίσης ο κτηνίατρος δίδυμος αδελφός του Χρήστος, ο πατέρας του Δημήτρης και άλλα 11 άτομα προσωπικό.



Παραδοσιακά γαλακτοκομικά προϊόντα από
γάλα ημέρας!

ΦΑΡΜΑ ΜΟΣΧΟΥ

Άργος Ορεστικό, Τυπάδη 1, Τ. 2467400147 | Θεσσαλονίκη, Α. Παπαναστασίου 90, Τ. 6981802329
Καστοριά, Αρχιμήδους 8 Τ. 2467400255 | Μεσοποταμία σε συνεργασία με την αρτοποιία Κοκοβίδη



Moschos Farm

Η εταιρεία Οικογένεια Μπέκα ξεκίνησε αρχικά ως γεωργική επιχείρηση το 1994, η οποία στη συνέχεια εξελίχθηκε σε μεταποιητική επιχείρηση.



Με το καλύτερο γάλα

Η ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΜΠΟΥΡΑΤΑ

Η πορεία της Οικογένειας Μπέκα ξεκίνησε από τα delicatessen και σήμερα τα προϊόντα της διατίθενται στα μεγάλα σούπερ μάρκετ ενώ πρόσφατα ταξίδεψαν για πρώτη φορά στο Μπαχρέιν ως μια πρώτη παρουσία στη Μ. Ανατολή μετά τη Γερμανία, το Βέλγιο και το Ηνωμένο Βασίλειο

ΓΡΑΦΕΙ Ο ΓΙΩΡΓΟΣ ΛΑΜΠΙΡΗΣ



Η Οικογένεια Μπέκα διατηρεί πιστοποίηση halal, γεγονός που της δίνει τη δυνατότητα να διαθέτει τα προϊόντα της σε κράτη που υπάρχουν μουσουλμανικοί πληθυσμοί.



«Εκινήσαμε το 1994 ως γεωργική επιχείρηση και στη συνέχεια προχωρήσαμε σε επέκταση του ΚΑΔ, λειτουργώντας ως κτηνοτροφική μονάδα. Το μεγάλο άνοιγμα έγινε το 2005 με την είσοδό μας στη μεταποίηση. Έκτοτε ξεκινήσαμε να δουλεύουμε εκτός από το αγελαδινό και το βουβαλίσιο γάλα, στο οποίο εντέλει δώσαμε τη μεγαλύτερη έμφαση» αναφέρει χαρακτηριστικά ο ιδρυτής της επιχείρησης, Γιάννης Μπέκας. Και συμπληρώνει: «Επενδύσαμε πολλά για να εκπαιδεύσουμε το κοινό να καταναλώνει γάλα βουβαλιού. Γιατί ναι μεν το γνώριζαν οι παλαιότεροι, ωστόσο δεν το είχαν δει ποτέ στο ράφι. Αυτό που επιδιώξαμε και καταφέραμε ήταν εκτός από το φρέσκο γάλα, να τοποθετήσουμε στα ψυγεία και άλλα προϊόντα όπως σοκολατούχο γάλα, γιαούρτι, λευκό τυρί τύπου φέτας με συστατικό το βουβαλίσιο γάλα. Όλοι βέβαια μας ρωτούσαν εάν παράγουμε και Μοτσαρέλα ή Μπου-

ράτα, καθότι κύριο υλικό για την παραγωγή τους τους αποτελεί το βουβαλίσιο γάλα, κάτι που αποφασίσαμε να πράξουμε», προσθέτει. Επιδίωξη της εταιρείας με έδρα τη Θεσσαλονίκη και συνεργασίες με παραγωγούς των Σερρών ήταν να παράγει τα δύο ιταλικής προέλευσης τυριά, τηρώντας όλα τα χαρακτηριστικά σε ένα προϊόν που έχει συνδεθεί άρρηκτα με το όνομα και την προέλευση μίας συγκεκριμένης χώρας, της Ιταλίας.

Η Οικογένεια Μπέκα συστήθηκε με τα προϊόντα της στην αγορά, κάνοντας την αρχή από



delicatessen και καταστήματα πώλησης βιολογικών. Τα συγκεκριμένα καταστήματα αποτέλεσαν στη συνέχεια το διαβατήριο για την είσοδό της στα μεγάλα σούπερ μάρκετ, δεδομένου ότι τοποθετήθηκε αρχικά στα ΑΒ Βασιλόπουλος και στα my Market, μέσω των οποίων έγινε γνωστή στο ευρύ κοινό.

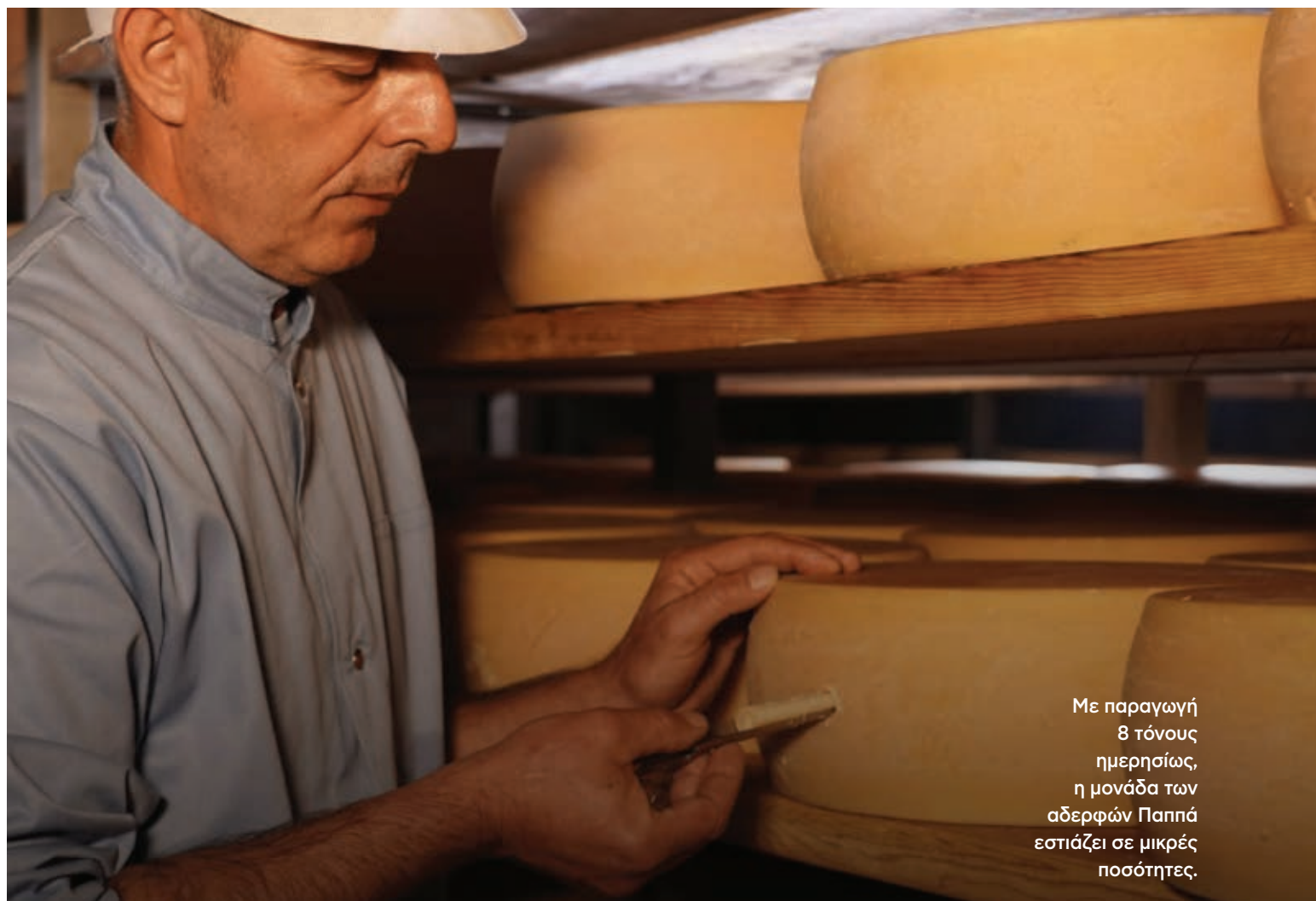
Στη διάρκεια του 2020 η εταιρεία ενίσχυσε τις εξαγωγές της, οι οποίες ανήλθαν στο 30% του τζίρου της, ενισχυμένες από την πανδημία. Έχοντας παρουσία σε επτά χώρες του κόσμου, μεταξύ των οποίων και κράτη της Αραβικής χερσονήσου ανανέωσε πρόσφατα τη σχέση της με το βασίλειο του Μπαχρέιν, όπου κατά το παρελθόν δραστηριοποιούνταν με προϊόν ιδιωτικής ετικέτας. Η παρακαταθήκη που είχε αφήσει εκεί την οδήγησε σε μία νέα συνεργασία, αυτήν τη φορά για την παρασκευή και προμήθεια ελληνικής μοτσαρέλας και μπουράτας, αμφότερες από γάλα βούβαλου, διαθέτοντας το δικό της επώνυμο προϊόν.

«**Τ**ο πλάνο είναι να απομονώσουμε εποχικά παραγόμενη πρώτη ύλη για να παράξουμε ένα ιδιαίτερο Κεφαλοτύρι. Να αξιοποιηθεί γάλα που θα εισκομίσουμε στο τέλος της άνοιξης, όταν τα κοπάδια των συνεργατών μας ανεβαίνουν στα βουνά και βόσκουν σε λιβάδια με τη μοναδική ελληνική χλωρίδα, που του προσδίδει χαρακτηριστικά υψηλής ποιότητας και πλούσια αρώματα», τονίζει ο Δημήτρης Παππάς, ο οποίος «τρέχει» με τον αδελφό του Κωνσταντίνο, την τυροκομική Σκάρφι ΕΠΕ, η οποία λανσάρει τα προϊόντα της στην αγορά με το brand «Vlachian Mountains». Ταυτόχρονα τα δύο αδέλφια «φλερτάρουν» και με την ιδέα να κάνουν ένα τυρί από νωπό απαστερίωτο γάλα, αφού, πλέον η νομοθεσία δίνει και αυτή τη δυνατότητα. «Είμαστε έτοιμοι να ξεκινήσουμε τις δοκιμές με γάλα από πρωινό άρμεγμα. Συλλέγουμε πολύ ποιοτική πρώτη ύλη, με μικροβιακό φορτίο

Δέκα αιώνων ΒΛΑΧΙΚΗ ΠΑΡΑΔΟΣΗ ΚΑΙ ΣΥΓΧΡΟΝΗ ΣΚΕΨΗ

Ειδικά τυριά με γάλα από επιλεγμένες γαλακτικές περιόδους, μεγαλύτερης ωρίμανσης, αλλά και από νωπό γάλα, όλα σε ελεγχόμενες ποσότητες, όπως και με τους υφιστάμενους κωδικούς, σχεδιάζουν οι αδελφοί Παππά στη Φιλιππιάδα

ΓΡΑΦΕΙ Ο **ΛΕΩΝΙΔΑΣ ΛΙΑΜΗΣ**



Με παραγωγή
8 τόνους
ημερησίως,
η μονάδα των
αδερφών Παππά
εστιάζει σε μικρές
ποσότητες.

εξαιρετικά χαμηλό, που μας επιτρέπει να πάμε σε ένα νέο τυρί από γάλα που δεν θα έχει υποστεί παστερίωση», εξηγεί ο κ. Παππάς και προσθέτει πως «οι παραγωγές και των δύο θα είναι μικρές και πρόθεσή μας είναι να κυκλοφορήσουν στην αγορά λίγο πριν τα Χριστούγεννα του 2021». Επίσης εσχάτως ξεκίνησε και μια συνεργασία με έναν συλλέκτη άγριας τρούφας, για να παρασκευαστεί ένα μαλακό τυρί, εμπλουτισμένο με μανιτάρια τρούφα, το οποίο θα έρθει να προστεθεί στη σειρά Gourmet Grecale. Με την τρούφα υπάρχει πλάνο να παρασκευαστεί και ένα Κεφαλοτύρι μακράς ωρίμανσης.

Από το Ματσούκι των Τζουμέρκων

Με βαθιές ρίζες στην τέχνη της τυροκομίας, που ξεκινούν στις αρχές του περασμένου αιώνα στο Ματσούκι των Τζουμέρκων, όπου ο Βλάχος παππούς τους άρχισε να παρασκευά-

ζει Κεφαλοτύρι και αργότερα ο πατέρας τους Γραβιέρα, ο Δημήτρης και ο Κωνσταντίνος Παππάς, 3ης γενιάς τυροκόμοι, έχουν πάρει τη «σκυτάλη» του οικογενειακού τυροκομείου και επιχειρώντας να «παντρέψουν» τις παραδοσιακές βλάχικες συνταγές τυροκόμησης με τις σύγχρονες τάσεις της αγοράς, προχώρησαν σε rebranding των προϊόντων τους και σε νέες συσκευασίες, στο πλαίσιο ενός ολοκληρωμένου σχεδίου export market.

Πλέον η φράση «Vlachian Mountains» αποτελεί το νέο logo της Σκάρφι ΕΠΕ, σηματοδοτώντας την περιοχή δραστηριοποίησης των τριών γενιών τυροκόμων της οικογένειας, αλλά και τη μεγάλη παράδοση των Βλάχων, οι οποίοι ασχολούνταν με την κτηνοτροφία και την τυροκομία, για πάνω από 10 αιώνες, στα ορεινά όλη της Βαλκανικής Χερσονήσου.

Οι νέες ετικέτες των τυριών της οικογενεια-

κής μονάδας αποτελούνται από τα πιο σύγχρονα οικολογικά υλικά και πέρα από τις υποχρεωτικές και απαραίτητες πληροφορίες, περιέχουν συμβουλές κατανάλωσης, ακόμη και συνδυασμού του κάθε τυριού με το κατάλληλο ψωμί και κρασί και μάλιστα όλα αυτά αποτυπώνονται και στην αγγλική γλώσσα, πέραν της ελληνικής. Στην γκάμα των προϊόντων που παρασκευάζει η τυροκομική επιχείρηση περιλαμβάνονται αιγοπρόβειο τυρί σε άλμη, Γραβιέρα και Κεφαλίσιο (σ.σ. Κεφαλοτύρι), Pecorino με μαλακή υφή όπως της Φλωρεντίας σε «κεφάλι» δύο κιλών, κατσικίσια τυριά σε άλμη και σκληρά, τα τυριά της σειράς Gourmet Anostru με Πιπέρι και Πάπρικα και της Gourmet Grecale με αρώματα κέδρου, γραικόχορτου, λεμονιού και σκόρδου- βασιλικού. Ας σημειωθεί ότι το 70% του εισκομιζόμενου γάλακτος είναι πρόβειο ενώ η εξωστρέφεια αποτελεί συνειδητή στόχευση για τους αδελφούς Παππά, οι οποίοι πραγματοποιούν ήδη κάποιες εξαγωγές στην Αμερική.



Η Σκάρφι ΕΠΕ διαθέτει ένα δίκτυο με περίπου 90 συνεργαζόμενες αιγοπροβατο-τροφικές μονάδες.

Αγελαδινό Κεφαλοτύρι ετοιμάζει ο Πιτταράς

Στις Μέλανες Νάξου

Την είσοδό του στην αγορά και με αγελαδινό Κεφαλοτύρι προετοιμάζει το τυροκομείο Πιτταρά με έδρα τις Μέλανες Νάξου με το προϊόν να αναμένεται να κυκλοφορήσει στη διάρκεια του καλοκαιριού. Ταυτόχρονα η εταιρεία έχει λάβει έγκριση για το Μέτρο 4.2.1 με αντικείμενο την υλοποίηση επένδυσης που αφορά τον εκσυγχρονισμό του τυροκομείου και την κατασκευή παρασκευαστηρίου ζωοτροφών, ποσού 2 εκατ. ευρώ. Το Τυροκομείο Πιτταρά ακολουθεί μια πλήρως καθετοποιημένη διαδικασία παραγωγής της από τις ζωοτροφές και τη γαλακτοπαραγωγή έως το τελικό προϊόν. «Επιδιώξή μας είναι να παράγουμε ποιοτικά προϊόντα. Γι' αυτό και μεγαλώνουμε με φυσικές μεθόδους τα ζώα μας -φιλοξενεί 550 βοοειδή- και όχι στριμωγμένα σε κουτιά, ενώ διοχετεύουμε και κρέας από τα αρσενικά ζώα στην τοπική αγορά. Στο τυροκομείο παρασκευάζουμε τη Γραβιέρα ΠΟΠ Νάξου, καθώς και γραβιέρα δωδεκάμηνης ωρίμανσης, προϊόντα που φιλοξενούνται στις μεγάλες αλυσίδες. Παράγουμε επίσης γλυκιά Μυζήθρα, Ξινοτύρι και Σαγανοτύρια ή σκληρά τυριά με γεύσεις σε μικρότερες ποσότητες», σημειώνει ο Νικόλας Πιτταράς, ο οποίος προέρχεται από οικογένεια κτηνοτρόφων, ενώ ξεκίνησε την τυροκόμηση το 2008.

Γ. Λαμπήρης





ΦΟΥΛ ΕΙΣΟΔΟΣ ΣΤΟ ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ

Για τη Βιομηχανία Γάλακτος Λαμίας

Σε πλήρη παραγωγική διαδικασία θέτει το Τσαλαφούτι η Βιομηχανία Γάλακτος Λαμίας, που παράγει προϊόντα με την ετικέτα Lami. Αν και ξεκίνησε μόλις το 2020 διαθέτοντάς το στα τρία τοπικά καταστήματα λιανικής που διαθέτει σε Λαμία και Λειβαδιά με τη δική της μάρκα, η ικανοποιητική ζήτηση δημιουργεί νέα δεδομένα. Σε ό,τι αφορά την γκάμα των προϊόντων της, η γαλακτοβιομηχανία, που υπάγεται στον Αγροτικό Συνεταιρισμό Λαμίας, διακινεί στην αγορά φρέσκο αγελαδινό γάλα ήπιας παστερίωσης πέντε ημερών με την τιμή λίτρου να κινείται στα επίπεδα των 0,41 ευρώ το κιλό, τιμή αντίστοιχη με την περσινή. Η βιομηχανία εισκομίζει επίσης πρόβειο και κατσικίσιο γάλα, για την τυροκόμηση και παράγει Γίδινο τυρί καθώς και Φέτα,

αλλά και ορισμένα σκληρά τυριά όπως το Κεφαλοτύρι, η πρόβεια αλλά και η αγελαδινή Γραβιέρα. «Ταυτόχρονα έχουμε εμπλουτίσει την γκάμα μας με διάφορα προϊόντα όπως το στραγγιστό γιαούρτι με 10% και με 2% λιπαρά, το παραδοσιακό πρόβειο γιαούρτι και επιδόρπια όπως ρυζόγαλο, κρέμα και κρέμα σοκολάτα», εξηγεί ο διευθυντής της Βιομηχανίας Γάλακτος Λαμίας Παναγιώτης Καρακικές. Υπενθυμίζουμε ότι η βιομηχανία γάλακτος Λαμίας είχε αντιταχθεί σθεναρά το 2012, ενόψει της επέκτασης του χρόνου λήξης του γάλακτος στις 7 ημέρες, κάνοντας μάλιστα λόγο τότε σε ανακοίνωσή της για «τροφή σκουπίδια» που φτάνουν στον καταναλωτή, διατηρώντας τελικά την ημερομηνία λήξης του δικού της φρέσκου στις 5 ημέρες.

Ως προς την τροφοδοσία γάλακτος, προμηθεύεται από τη δυτική Φθιώτιδα, από το Νέο Μοναστήρι, την ευρύτερη περιοχή στα Καμμένα Βούρλα καθώς και ποσότητες από τους παραγωγούς του ΘΕΣγάλα, για λογαριασμό του οποίου παρήγαγε σειρά προϊόντων φασόν, ενώ πλέον συνεχίζει να παράγει για λογαριασμό του το σοκολατούχο γάλα και το ξυνόγαλα. Η Βιομηχανία, που διαθέτει ιδιόκτητο στόλο φορτηγών διανομής, διατηρεί παρουσία στα ψυγεία όλων των αλυσίδων σούπερ μάρκετ του νομού Φθιώτιδας καθώς και σε μικρά σημεία λιανικής στην υπόλοιπη Ελλάδα, ενώ επιδίωξή της είναι η αποτελεσματικότερη οργάνωση του δικτύου πωλήσεων, με αιχμή την ποιότητα και την αύξηση των πωλήσεων της σε τοπικό επίπεδο. **Γ. Λαμπίρης**



Απογειώνει ΤΗΝ ΤΕΧΝΗ ΤΗΣ ΓΡΑΒΙΕΡΑΣ

Στοιχεία γαστρονομικής αντίληψης με έντεχνο τρόπο μπορεί και προσδίδει πλέον στη διαδικασία της τυροκόμησης ο Γιώργος Ρόζης, που έμαθε τη δουλειά από μικρός, πλάι στους μεγάλους της οικογένειας

ΓΡΑΦΕΙ Ο ΠΕΤΡΟΣ ΓΚΟΓΚΟΣ

Η ιστορία της οικογενειακής επιχείρησης ξεκινά περί το 1951 στο όρος Αραχναίο Αργολίδας ή Χέλι για τους ντόπιους. Εκεί, στο χωριό που φέρει την ονομασία του βουνού, ο συνονόματος παππούς του Γιώργου Ρόζη έκανε τα πρώτα του επιχειρηματικά βήματα δημιουργώντας τις βάσεις της σημερινής τυροκομικής μονάδας. Η τυροκόμηση στα ορεινά της Αργολίδας ήταν άλλωστε μονόδρομος, αφού οι κάτοικοι του χωριού που πλέον δεν υπερβαίνουν τους 700, ασχολούνταν ανέκαθεν κυρίως με την κτηνοτροφία ενώ η φυτική παραγωγή περιοριζόταν στην παραγωγή καπνού και τη συγκομιδή εποχιακών αρωματικών φυτών.

Η «βασίλισσα» του τυροκομείου, που χτίστηκε το 2005 και εκσυγχρονίστηκε το 2010 ενώ έχει κατακτήσει βραβεία και σταθερή παρουσία στα ράφια μεγάλων αλυσίδων λιανικής και στα καταστήματα όλων των αεροδρομίων της χώρας, είναι η κλασική Γραβιέρα Ρόζη. Επίσης ξεχωρίζουν η βραβευμένη Μυζήθρα Γραβιέρας αποκλειστικά από πρόβειο γάλα ελαφρώς αλατισμένη με πλούσια γεύση και μαλακή υφή. Μαζί όμως με την απλή εκδοχή γραβιέρας, ο έμπειρος τυροκόμος έχει δημιουργήσει ξεχωριστές delicatessen επικέτες αρωματισμένες με βότανα της ελληνικής φύσης και όχι μόνο, που διατηρούν όλα τα χαρακτηριστικά της απλής εκδοχής.

Όπως εξηγεί ο κ. Ρόζης, η εξαγωγή είναι προς το παρόν εκτός σχεδίων, αφού η παραγωγική διαδικασία επιτρέπει περιορισμένες ποσότητες των τυροκομικών προϊόντων.

food review



ΕΡΧΕΤΑΙ 29 ΜΑΪΟΥ
ΜΑΖΙ ΜΕ ΤΗΝ ΑΓΡΕΝΔΑ

Όταν στα Γιάννενα ΛΕΝΕ ΤΥΡΙ, ΕΝΝΟΟΥΝ «ΜΠΟΥΜΠΑ»

Μια οικογενειακή επιχείρηση με μεγάλη ιστορία
και μία πανίσχυρη συνταγή, την αγάπη για την παράδοση
και τα σταθερά βήματα στη διαχείριση του τυροκομείου

ΓΡΑΦΕΙ Ο ΠΕΤΡΟΣ ΓΚΟΓΚΟΣ

Λίγο πιο πάνω από το κάστρο των Ιωαννίνων, εκεί όπου ξεκινούν οι πεζόδρομοι του ιστορικού κέντρου της πόλης στέκει εδώ και πάνω από 40 χρόνια το παραδοσιακό τυροπωλείο της οικογένειας Μπούμπα. Και μερικά χιλιόμετρα έξω από την πόλη του Αλή Πασά, στην Ελεούσα (Μπισδούνι για τους παλιούς) βρίσκεται και το τυροκομείο της οικογένειας, όπου καταφθάνουν ημερησίως περίπου δύο τόνοι γάλακτος από μικρούς παραγωγούς. Η οικογενειακή επιχείρηση έχει ιστορία στα Γιάννενα που τραβάει πίσω τέσσερις γενιές. Αντίστοιχα και οι συνεργασίες με τους κτηνοτρόφους πάνε πίσω από πατέρα σε παππού. «Με δυσκολία έχτισαν όνομα οι παππούδες μου. Σήμερα όταν στα Γιάννενα λένε τυρί, εννοούν Μπούμπα» αναφέρει η Ελευθερία Μπούμπα. Η 26χρονη επιχειρηματίας έχει αναλάβει το τυροπωλείο στο κέντρο της πόλης, την ώρα που ο αδερφός της Κωνσταντίνος μαζί με το θείο τους διαχειρίζονται μόνοι τους το τυροκομείο. «Είναι οικογενειακή επιχείρηση, το είχε ξεκινήσει ο παππούς μου ο Βασίλης πριν το 1955. Τότε το εργοστάσιο ήταν στο Μέτσοβο, όταν όμως φτιάχτηκε εκεί η τεχνητή λίμνη μεταφερθήκαμε στα Γιάννενα» αναφέρει η ίδια.

Το εργαστήρι του παππού

Όμως και το κατάστημα στο οποίο διατίθενται τα προϊόντα έχει τη δική του ιστορία στο χώρο. Όπως μας εξιστορεί η συνομιλήτριά μας, πριν την ενοικιάσή του από τον παππού της, πριν από 44 χρόνια δηλαδή, λειτουργούσε εκεί αντίστοιχο κατάστημα με το εργαστήρι του να



Ανάμεσα στους μικρούς κτηνοτρόφους που προμηθεύουν με γάλα την επιχείρηση είναι και η γιαγιά της οικογένειας, Ελευθερία Μπούμπα, που έχει δώσει το όνομά της στην 26χρονη σήμερα επιχειρηματία που έχει αναλάβει το παραδοσιακό τυροπωλείο στο κέντρο της πόλης, λίγο πιο πάνω από το κάστρο των Ιωαννίνων.

βρίσκεται ακριβώς απέναντι. Η μεγαλύτερη αγορά του τυροπωλείου είναι η Αθήνα, με την Πάτρα και τη Θεσσαλονίκη να ακολουθούν. Όπως εξηγεί η Ελευθερία Μπούμπα, οι περισσότεροι Αθηναίοι πελάτες έμαθαν το μαγαζί μέσα από τις βόλτες τους και πλέον είναι σταθεροί αγοραστές κυρίως μέσα από την ιστοσελίδα, που δημιούργησε και διαχειρίζεται η ίδια. Παράλληλα αρκετά ντελικατέσεν παραγγέλνουν για τα ράφια τους, «με τον όρο να μη δίνουμε σε μεγάλα σούπερ μάρκετ». Εξαιρεση αποτελεί μια αλυσίδα σούπερ μάρκετ με την οποία ξεκίνησε συνεργασία ο Βασίλειος Μπούμπας, όταν ήταν ακόμα ένα μικρό μπακάλικο. Όπως εξηγεί η ίδια, βασικός στόχος της είναι η εδραίωση στην εγχώρια αγορά. «Αν και θα υπήρχε η δυνατότητα να τρέξου-



με τις εξαγωγές, προς το παρόν κάτι τέτοιο δεν μας απασχολεί, αφού μας ενδιαφέρει κυρίως να διατηρήσουμε την ποιότητα της παραγωγής μας» υποστηρίζει η κυρία Μπούμπα, συμπληρώνοντας πως δεδομένης της αύξησης των παραγγελιών για την κάλυψη εξωτερικών αποστολών, ίσως οι προσπάθειές τους γίνονταν απότομα πιο δύσκολες. «Θέλουμε ένα σταθερό επίπεδο σε αυτό που κάνουμε» σημειώνει. «Ο παππούς μέχρι 88 ετών δούλεψε στο τυροκομείο. Μας έμαθε να είμαστε ταπεινοί και ήρεμοι και ό,τι βγάζουμε να προσπαθούμε να τα επενδύσουμε σωστά στη δουλειά μας. Έτσι και ο πατέρας μου, τον οποίο χάσαμε πριν δύο χρόνια και ο αδερφός μου σήμερα που ανέλαβε να τον αντικαταστήσει στο τυροκομείο», θα μας πει η ίδια.





Με 400 κατοίκια ΚΑΙ ΕΝΑ ΜΗΤΑΤΟ ΓΕΜΑΤΟ ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΤΩΝ ΠΑΛΙΩΝ

Αυτή ήταν η κληρονομιά του Δημήτρη Χάρου στα ορεινά της Ίου, όπου μεγαλωμένος μαζί με τα ζώα της οικογένειας έμαθε από μικρό παιδί πώς οι κτηνοτρόφοι των Κυκλάδων στραγγίζουν ακόμη και τις ξερολιθιές για γάλα

Αναλαμβάνοντας τα νήια της οικογενειακής εκμετάλλευσης, ο Δημήτρης Χάρος αποφάσισε πριν από μερικά χρόνια να αναβαθμίσει τον στάβλο και τη μονάδα μεταποίησης, ξεκινώντας ένα ταξίδι που μπλέκει την παράδοση με την επιχειρηματικότητα της υπαίθρου. Το προϊόντικό χαρτοφυλάκιο του τυροκομείου περιλαμβάνει κατσικίσια και γλυκιά Γραβιέρα Ίου επτάμηννης ωρίμανσης ή πεπαλαιωμένη, με ή χωρίς πιπέρι, η ίδια βυθισμένη σε οινολάσπη από Vinsanto Σαντορίνης, κρεμμώδες και απαλό Σκοτύρι Ίου με συνταγή του προπάππου του αλλά και λευκό κατσικίσιο τυρί που ωριμάζει σε βαρέλι.

Με επενδύσεις για μία νέα σύγχρονη μονάδα τυροκόμησης και ένα ρομποτικό αρμεκτήριο 24 θέσεων άνοιξε ο Δημήτρης Χάρος το νέο κύκλο της οικογενειακής επιχείρησης, η σχέση της οποίας με την πρωτογενή παραγωγή χάνεται στους αιώνες. «Ο πεθερός μου



Ο δημιουργός του τυροκομείου
Δημήτρης Χάρος.

θυμάται τον προπάππο του να έχει ζώα» σημειώνει η σύζυγος του Δημήτρη, Ελένη, η οποία κατάγεται από τη Λάρισα και με σπουδές στη Διοίκηση Επιχειρήσεων, έχει αναλάβει τις δημόσιες σχέσεις και την προβολή της οικογενειακής επιχείρησης. Παράλληλα η ίδια τρέχει και το κομμάτι της επισκεψιμότητας, που ήταν δική της ιδέα. Έτσι λοιπόν οι επισκέπτες του νησιού έχουν τη δυνατότητα να περιηγηθούν στους χώρους της εκμετάλλευσης αλλά και στους ειδικούς χώρους που διαμόρφωσε η ίδια με στόχο την αναπαραγωγή της παραδοσιακής κτηνοτροφίας και τυροκομίας του νησιού. **Π. Γκόγκος**



WineTrails

ΑΜΠΕΛΟΣ & ΟΙΝΟΣ



ΚΥΚΛΟΦΟΡΕΙ ΣΤΙΣ 26 ΙΟΥΝΙΟΥ
ΜΕ ΤΗΝ AGENDA

Τυροκόμος

Ξεκινήστε την εγγραφή σας ΤΩΡΑ!

ΕΝΑΡΞΗ _____

ΛΗΞΗ: _____

ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ: _____

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑ: _____

ΕΠΩΝΥΜΙΑ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ: _____

ΤΑΧ. ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ: _____

E-MAIL: _____

ΤΗΛ: _____



ΕΤΗΣΙΑ ΣΥΝΔΡΟΜΗ: 30€

Στις τιμές συμπεριλαμβάνεται ο Φ.Π.Α - Η πληρωμή της συνδρομής γίνεται με αντικαταβολή, με κατάθεση σε τραπεζικό λογαριασμό, ή με χρέωση πιστωτικής κάρτας.

Τηλ. επικοινωνίας: 2103232905



GREEN BOX
ΕΚΔΟΣΗ Α.Ε.

Νίκης 24 | 105 57 | Σύνταγμα

Τηλ.: 2103232905 | Fax: 2103232967

E-mail: agrenda@agronews.gr

www.agronews.gr



Ένα ταξίδι προέλευσης που τελικά οδηγεί σε ένα ταξίδι γεύσης, με «επιβάτες» όλους τους καταναλωτές.

ΤΑΞΙΔΙ ΣΤΗΝ ΑΜΦΙΛΟΧΙΑ ΜΕ ΠΡΩΤΑΓΩΝΙΣΤΗ ΤΟΝ ΣΑΚΗ ΡΟΥΒΑ

■ ■ ΜΕ ΕΝΑ ΟΔΟΙΠΟΡΙΚΟ στην Αμφιλοχία, το brand τυροκομικών προϊόντων Αμφιλοχίας Γη, έρχεται φέτος με το πρώτο του τηλεοπτικό σποτ να ξεναγήσει τον θεατή στον τόπο όπου ξεκίνησαν όλα. Με πρωταγωνιστή τον Έλληνα σταρ Σάκη Ρουβά, το brand έχει στόχο να εδραιώσει την παρουσία του στην ελληνική αγορά με πέντε προϊόντικές ετικέτες τυριού: Φέτα, Γραβιέρα, Κεφαλογραβιέρα, Πεκορίνο και Τσαλαφούτι, για όλους όσους αναζητούν ένα ιδιαίτερο, αυθεντικό και αξιόπιστο προϊόν υψηλής ποιότητας από αγνές α' ύλες και εξασφαλισμένη γνησιότητα γεύσεων. Μέσω του τηλεοπτικού, προβάλλεται όλη η διαδικασία παραγωγής των προϊόντων, η οποία έχει τις βάσεις της σε όσους κατοικούν στην περιοχή της Αμφιλοχίας και ασχολούνται με τον κλάδο της τυροκομίας ευρύτερα: Τους



ανθρώπους που καλλιεργούν τη γη, τους ανθρώπους που εκτρέφουν τα ζώα, αλλά και τους ανθρώπους που εργάζονται ως τυροκόμοι και τεχνικοί τροφίμων στο εργοστάσιο. Μέσα σε αυτή την κοινότητα συνεργασίας που δημιουργείται, όλοι -αν και με διαφορετικό αντικείμενο απασχόλησης μεταξύ τους- μοιράζονται τις ίδιες αξίες και ο στόχος είναι κοινός: Η δημιουργία παραδοσιακών και ποιοτικών τυροκομικών προϊόντων που θα μπορούν να τα απολαμβάνουν όλοι. Και κάπως έτσι ξεκινά ένα ταξίδι προέλευσης που οδηγεί σε ένα ταξίδι γεύσης, με «επιβάτες» τους καταναλωτές. Τα παραδοσιακά προϊόντα της Αμφιλοχίας Γη διατίθενται αποκλειστικά στο δίκτυο της ΑΒ Βασιλόπουλος και οι καταναλωτές μπορούν να τα βρουν στα ψυγεία και στους πάγκους κοπής της αλυσίδας σε όλη την Ελλάδα.



Ελληνικά Τυριά με διακρίσεις



Τυριά με ιστορία!

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

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





Το ταξίδι συνεχίζεται...

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

Φωτ: Τάσος Τζιούρας
Φωτ: Αργύριος Βόνιας Τζιούρας



roussasdairysa

www.roussas.gr