

Τυροκόμος

ΜΕΓΑΛΕΣ ΑΝΑΤΡΟΠΕΣ
ΣΤΗ ΖΩΝΗ ΓΑΛΑΚΤΟΣ
ΚΟΒΕΤΑΙ Η ΟΡΕΞΗ ΓΙΑ
ΣΥΓΚΕΝΤΡΩΣΗ ΣΤΟΝ ΚΛΑΔΟ

ΧΡΙΣΤΟΦΟΡΟΣ ΣΕΒΑΣΤΙΑΔΗΣ

Η βιωσιμότητα περνάει μέσα από
τη σχέση με τους παραγωγούς





LA FARM

DAIRY INDUSTRY

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





ΟΙ ΤΕΛΕΥΤΑΙΕΣ ΜΕΓΑΛΕΣ ΑΝΑΤΑΡΑΞΕΙΣ

στην εφοδιαστική αλυσίδα, η ραγδαία άνοδος στις τιμές των εμπορευμάτων και οι πρώτες ελλείψεις σε βασικά προϊόντα διατροφής, αρχής γενομένης από τις ζωοτροφές, αναδεικνύουν με τον πιο εμφαντικό τρόπο την ανάγκη επαναπροσδιορισμού της σχέσης μεταξύ παραγωγών, μεταποιητών και λιανοπωλητών, με γνώμονα τη βιώσιμη αγροτική παραγωγή και την ισόρροπη σχέση μεταξύ των κρίκων της αλυσίδας αξίας. Είναι πολλά χρόνια τώρα που ο ρόλος του παραγωγού έχει υποτιμηθεί, η διαπραγματευτική του θέση έχει υποβαθμιστεί και η συμμετοχή του στην υπεραξία των προϊόντων έχει συρρικνωθεί. Ειδικά στην Ελλάδα, τα τελευταία 35 χρόνια, η μεγάλη τεχνολογική πρόοδος συμπίπτει με την απομάκρυνση των αγροτών από τη μεταποίηση και την άμεση εμπλοκή στη διαχείριση των προϊόντων τους, εξέλιξη που αποτυπώνεται στην κατάρρευση των συνεταιρισμών στα τέλη του '80. Η ιδιωτικοποίηση των μεγάλων συνεταιριστικών και μετοχικού ενδιαφέροντος αγροτοβιομηχανιών, όπως και η περαιτέρω ισχυροποίηση των ιδιωτικών μονάδων στη μεταποίηση, σήμανε την απομόνωση των παραγωγών και σταδιακά την αποδυνάμωση της διαπραγματευτικής τους θέσης και του ρόλου τους στην αγορά.

Αυτή η απομόνωση, σε συνδυασμό με τις μεγάλες άμεσες ενισχύσεις που έφεραν οι αλλαγές στην ΚΑΠ, επέδρασαν καταλυτικά στην αποδιοργάνωση των εκμεταλλεύσεων (μεταφορά πόρων σε μη επενδυτικές δαπάνες) και στην απόκλιση του παραγόμενου προϊόντος από τις απαιτήσεις της ζήτησης και τις προδιαγραφές αγοράς. Ειδικά στον τομέα της κτηνοτροφίας και των γαλακτοκομικών, η μετά τη συνεταιριστική ακμή περίοδος, χαρακτηρίζεται από συχνές αλλαγές στις συνεργασίες παραγωγών και μεταποίησης, μεγάλη ανασφάλεια, ειδικά από την πλευρά των παραγωγών και κατά βάση συρρίκνωση -παράλληλα με κάποιες εξατομικευμένες προσπάθειες αναδιάρθρωσης- της κτηνοτροφίας.

Το τελευταίο μισό της προηγούμενης δεκαετίας είναι μια περίοδος ενδεικτική των αδυναμιών στο μοντέλο ανάπτυξης της κτηνοτροφικής παραγωγής, με την εγχώρια βιομηχανία να καταφεύγει χωρίς ενδοιασμούς στην «εύκολη λύση» των εισαγωγών γάλακτος σε διάφορες μορφές (ακόμα και για παραγωγή Φέτας ΠΟΠ).

Η εξισορρόπηση των τιμών παραγωγού σε ένα ενδιαφέρον επίπεδο κράτησε πολύ λίγο, καθώς ένα μεγάλο κύμα ανόδου στις τιμές των ζωοτροφών, αρχικά στον απόηχο της πανδημικής κρίσης και τελευταία ως αποτέλεσμα του πολέμου στην Ουκρανία, ανατρέπει τον προγραμματισμό των εκμεταλλεύσεων και εγείρει την απειλή ελλείψεων σε ζωοτροφές και μειώσεων στο ζωικό κεφάλαιο. Η συγκυρία υπαγορεύει την ανάγκη για έναν άλλο σχεδιασμό από το σύνολο των συντελεστών του κλάδου με εκ νέου θεμελίωση της συμβολαιακής παραγωγής, αυτήν τη φορά σε υγιείς βάσεις.



ΓΙΑΝΝΗΣ ΠΑΝΑΓΟΣ
Εκδότης Διευθυντής



06

ΕΛΛΕΙΨΕΙ ΖΩΟΤΡΟΦΩΝ, ΛΙΓΟΤΕΡΟ ΓΑΛΑ

Συρρίκνωση της παραγωγικότητας των μονάδων τόσο στο αγελαδινό, όσο και το αίγαιο και πρόβειο γάλα, δείχνουν οι πρώτες ελλείψεις σε ζωοτροφές που ταλανίζουν την ελληνική ζώνη γάλακτος

10

ΝΕΟ ΣΗΜΑ ΣΤΗ ΦΕΤΑ ΑΠΟ ΔΙΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ

Ανεξάρτητοι έλεγχοι τήρησης των κανόνων ΠΟΠ της Φέτας, ειδικό σήμα και σταθερή χρηματοδοτική ροή διαμορφώνουν την ατζέντα της Διεπαγγελματικής τους επόμενους μήνες

12

ΧΩΡΙΣ ΓΑΛΑ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΕΞΑΓΟΡΕΣ

Η ρευστή κατάσταση στη ζώνη γάλακτος καθυστερεί όπως φαίνεται τα μεγαλόπνοα σχέδια εξαγωγών και συγχωνεύσεων που ξεκίνησαν τον περασμένο χρόνο στην εγχώρια αγορά

14

ΠΡΟΣ ΠΟΠ ΤΟ «ΜΕΛΙΧΛΩΡΟ ΛΗΜΝΟΥ»

Σε εξέλιξη βρίσκεται η διαδικασία για την αναγνώριση ως ΠΟΠ του Μελίχλωρου Λήμνου, το οποίο είναι ήδη ενταγμένο στον κατάλογο Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς της Unesco

15

ΔΕΝ ΠΡΟΣΤΑΤΕΨΕ Η ΔΑΝΙΑ ΤΗ ΦΕΤΑ

Παρέλειψε να λάβει μέτρα ώστε μην χρησιμοποιούν οι Δανοί την ονομασία «Φέτα» για τυρί που παράγεται στη χώρα και προορίζεται για εξαγωγή προς Τρίτες λείει το Ευρωπαϊκό Δικαστήριο

16

ΓΕΜΑΤΕΣ ΟΙ ΣΠΗΛΙΕΣ ΜΕ ΚΡΑΤΙΚΟ ΤΥΡΙ

Απόθεμα τυριών αξίας 1,7 δισ. ευρώ με τα περισσεύματα γάλακτος, το οποίο φυλάσσεται σε ειδικά διαμορφωμένες σπηλιές στο Μιζούρι, έχει δημιουργήσει η κυβέρνηση των ΗΠΑ

17

ΣΤΗ ΔΑΝΙΑ ΤΟ ΠΡΩΤΟ ΡΟΜΠΟΤ ΔΟΚΙΜΑΣΤΗΣ

Μηχανικό γευσινγώστη τυριών, τον οποίο χρησιμοποιεί ήδη πιλοτικά η γαλακτοβιομηχανία Arla, ανέπτυξε και κατασκεύασε ο Δανός Martin Sorensen στο Πανεπιστήμιο της Κοπεγχάγης

20

ΧΡΙΣΤΟΦΟΡΟΣ ΣΕΒΑΣΤΙΔΗΣ ΕΦ' ΟΛΗΣ ΤΗΣ ΥΛΗΣ

Αν ο παραγωγός γάλακτος δεν αποκτήσει τεχνογνωσία, δεν έχει πιθανότητα επιβίωσης, σύμφωνα με τον πρόεδρο της δραμινής γαλακτοβιομηχανίας ΝΕΟΓΑΛ, Χριστόφορο Σεβαστίδη



32

ΠΕΝΗΝΤΑ ΧΡΟΝΙΑ ΦΕΤΑ ΠΟΠ ΚΑΛΑΒΡΥΤΩΝ

Το 1972 ιδρύεται στα Καλάβρυτα και ξεκινά παραγωγή το εργοστάσιο επεξεργασίας γάλακτος για τυροκομικά προϊόντα, που συγκεντρώνει το ποιοτικό γάλα της ευρύτερης περιοχής

38

ΠΡΩΤΑ ΤΟΝ ΤΣΟΠΑΝΗ ΒΑΖΕΙ Η «ΒΛΑΧΑ»

Τα νέα δεδομένα που δημιουργεί η έλλειψη γάλακτος στην εγχώρια αγορά περιγράφουν οι άνθρωποι του Τυροκομείου «Η Βλάχα», Παύλος Τσελέπης και ο γιος του Θεόδωρος

42

ΤΑ ΠΟΛΛΑ ΠΡΟΣΩΠΑ ΤΗΣ ΓΡΑΒΙΕΡΑΣ

Μια διαφορετική γευστική εμπειρία κάθε φορά με τον ίδιο όμως τύπο τυριού επιτρέπουν οι πολλαπλές ελληνικές παραλλαγές του ελβετικού gruyere, όπως... λέμε ελληνικά γραβιέρα

50

ΔΙΔΑΣΚΕΙ ΑΕΡΟΔΥΝΑΜΙΚΗ ΤΟ BABYBEL

Οι σύνθετες λύσεις αεροδυναμικής συναντούν την φυσικότητα με την οποία το κερί αγκαλιάζει ένα κεφαλάκι τυρί Babybel στην περίπτωση του καινούριου μοντέλου F1 της Ferrari



Θεόδωρος Τσελέπης

[© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΙΩΡΓΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΙΔΗΣ]



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 Λαμπίρης
Μαρία Γιουρुकέλη
Γιώργος Κοντονής
Λεωνίδας Λιάμης
Γιάννης Ρούπας

ΕΜΠΟΡΙΚΟΣ ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ

Παναγιώτης Αραβαντινός

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΟ

Σπύρος Αλεξίου

ΣΕΛΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Χαρά Οικονόμου

ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ/ ΔΙΑΦΗΜΙΣΗ

Παναγιώτης Ταμπαξής

ΔΙΑΝΟΜΗ

ΑΡΓΟΣ Α.Ε.

ΕΚΤΥΠΩΣΗ/ ΒΙΒΛΙΟΔΕΣΙΑ

NONSTOP



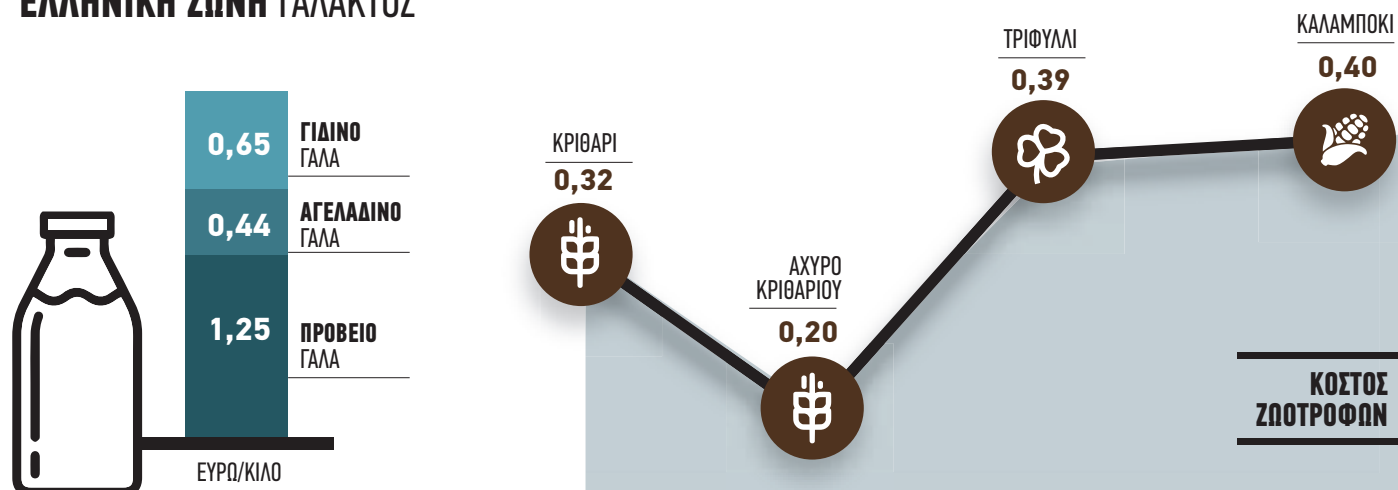
ΕΛΛΕΙΨΗ ΖΩΟΤΡΟΦΗΣ

ΛΙΓΟΤΕΡΟ ΓΑΛΑ

ΑΝΑΜΕΣΑ ΑΠΟ ΣΥΜΠΛΗΓΑΔΕΣ ΠΕΤΡΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΟΥΝ ΝΑ ΕΛΙΧΘΟΥΝ ΟΙ ΣΥΝΤΕΛΕΣΤΕΣ ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΖΩΝΗΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΜΕ ΤΙΣ ΠΡΩΤΕΣ ΕΛΛΕΙΨΕΙΣ ΣΕ ΖΩΟΤΡΟΦΕΣ ΑΛΛΑ ΚΑΙ ΤΗ ΣΥΡΡΙΚΝΩΣΗ ΤΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΟΤΗΤΑΣ ΤΩΝ ΜΟΝΑΔΩΝ ΝΑ ΓΙΝΟΝΤΑΙ ΑΙΣΘΗΤΕΣ ΤΟΣΟ ΣΤΟ ΑΓΕΛΑΔΙΝΟ, ΟΣΟ ΚΑΙ ΤΟ ΠΡΟΒΕΙΟ ΚΑΙ ΓΙΔΙΝΟ ΓΑΛΑ

ΓΡΑΦΕΙ Ο ΠΕΤΡΟΣ ΓΚΟΓΚΟΣ

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΖΩΝΗ ΓΑΛΑΚΤΟΣ



Καταλύτης απορρύθμισης της ελληνικής ζώνης γάλακτος, το μείγμα στην αγορά ζωοτροφών που γίνεται εκρηκτικό καθώς μετά την άνοδο των τιμών έρχονται και οι πρώτες ελλείψεις, ιδίως στα νησιά και την Κρήτη, όπου σε ορισμένες περιπτώσεις έχει μπει πλαφόν στην ποσότητα. Βέβαια, δυσκολίες αντιμετωπίζουν και μεγάλα συνεταιριστικά σχήματα της ηπειρωτικής χώρας που δυσκολεύονται να προμηθεύσουν τους παραγωγούς με ζωοτροφές. Παράλληλα ζυγίζουν το τεράστιο ρίσκο διάθεσης προϊόντος σε τέτοια υψηλά επίπεδα, αφού η εξόφληση από τους παραγωγούς με τις υφιστάμενες τιμές στο πρόβειο κρίνεται αμφίβολη. Οι πρωτοφανείς επιπλοκές στην αλυσίδα εφοδιασμού ζωοτροφών, οι ανεξέλεγκτες επιβαρύνσεις στα ενεργειακά κόστη των μονάδων και των τυροκομείων, οδηγούν μεν σε ενίσχυση των τιμών παραγωγού και μια διστακτική ανατίμηση στα τελικά τυροκομικά προϊόντα, ωστό-

σο παράλληλα αποκαλύπτουν και σημαντικές διαχρονικές παθογένειες του κλάδου εν γένει, με πρώτη και κύρια την εξάρτηση της χώρας τόσο από σκόνη γάλακτος και παγοκολόνες εκ Γερμανίας και Ολλανδίας, όσο και από βουλγαρικό και ρουμανικό καλαμπόκι.

Για το ζήτημα των τιμών, σημαντικές ενισχύσεις στις τιμές του αγελαδινού καθώς και του πρόβειου και γίδινου, προεξοφλεί σε συνέντευξη στο παρόν τεύχος του Τυροκόμου ο πρόεδρος και διευθύνων σύμβουλος της δραμινής γαλακτοβιομηχανίας ΝΕΟΓΑΛ, Χριστόφορος Σεβαστίδης. Σύμφωνα με τον ίδιο, η διάρθρωση της αγοράς είναι τέτοια που θα επιτρέπει την ενίσχυση των τιμών πρώτα στο αγελαδινό γάλα, μιας και εδώ η εξάρτηση της χώρας σε ποσοστό 60 με 65% από τις εισαγωγές κατευθύνεται πρώτα και κύρια από τις ανατιμήσεις που τρέχουν ήδη στην Κεντρική Ευρώπη. Για το πρόβειο, οι νέες τιμές παραγωγού αναμένονται να ανακοινωθούν για τα συμβόλαια της επόμενης γαλακτο-



κομικής περιόδου και δεν γίνεται παρά να υπερβούν κατά πολύ τα 1,25 του σημερινού μέσου όρου.

Επί του αγελαδινού λοιπόν, ήδη η μεγάλες γαλακτοβιομηχανίες της χώρας επικοινωνούν στους μεγάλους συνεργαζόμενους κτηνοτρόφους λίγο έως πολύ ότι «η τιμή δεν είναι πρόβλημα τώρα».

Σε αυτή την περίοδο γίνονται διερευνητικές συζητήσεις με τους κτηνοτρόφους αναφορικά με τη δυνατότητα των τελευταίων να καλυφθούν με τις απαραίτητες ζωοτροφές και να συνεχίσουν ομαλά την παραγωγική διαδικασία και τις παραδόσεις γάλακτος. Μέσα σ' αυτό το κλίμα λοιπόν η συζήτηση για την τιμή με βάση την οποία θα γίνονται αυτές οι παραδόσεις, είναι το τελευταίο που φαίνεται να απασχολεί τη βιομηχανία. Άλλωστε, κατά τις πρώτες εβδομάδες του Μαρτίου το «χρηματιστήριο γάλακτος» στη Γερμανία, έγραψε το ανήκουστο υψηλό των 65 λεπτών το κιλό για το αγελαδινό γάλα. Πρόκειται επί της ουσίας για την τιμή βάσει της οποίας γίνονται και οι spot συναλλαγές ανάμεσα στις ισχυρές γαλακτοβιομηχανίες της Ευρώπης για τις «ακάλυπτες» χωρίς συμβόλαια ποσότητες γάλακτος.

Με άλλα λόγια, ακόμα και με μια γενναία αύξηση των τιμών στα συμβόλαια των αγελαδοτρόφων, το ελληνικό αγελαδινό γάλα που σίμερα φεύγει από τη μονάδα με μια τιμή κοντά στα 44 με 45 λεπτά το κιλό, καθίσταται πιο ανταγωνιστικό από το εισαγόμενο. Η αγωνία μεγάλων γαλακτοβιομηχανιών της χώρας δεν κρύβεται.

Την ίδια στιγμή, εκπρόσωπος μεγάλου κτηνοτροφικού συνεταιρισμού δεν κρύβει την αγωνία του για τη δυνατότητά του να καλύψει τα μέλη με τις απαραίτητες ζωοτροφές, όπως γίνεται συστηματικά τα τελευταία χρόνια, χωρίς να κρύβει παράλληλα την ανησυχία του για το ενδεχόμενο κάποιες μονάδες να μην μπορέσουν να ανταπεξέλθουν στα υψηλά κόστη με τα οποία γίνονται τον τελευταίο καιρό οι προμήθειες των αντίστοιχων πρώτων υλών.

ΑΝ ΥΠΗΡΧΕ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΟ ΓΑΛΑ

ΜΙΑ ΑΙΣΙΟΔΟΞΗ ΑΝΑΓΝΩΣΗ της κατάστασης θα υπαγόρευε τον επανασχεδιασμό της σχέσης μεταξύ κτηνοτρόφων και τυροκομείων αλλά και γαλακτοβιομηχανιών, καθώς και την ανάπτυξη στρατηγικών ενίσχυσης της παραγωγικότητας των μονάδων. Βασικός μοχλός στήριξης φαίνεται ότι είναι ο επαναπροσδιορισμός των συμβολαίων μεταξύ αγελαδοτρόφων και γαλακτοβιομηχανίας, εφόσον πλέον στόχος είναι η αποδέσμευση της εγχώριας παραγωγής από τις εισαγόμενες ποσότητες. Ο δρόμος από την κυριαρχία του 60% των εισαγωγών αγελαδινού ως την ενίσχυση της αυτάρκειας, περνά από το σχεδιασμό μιας συνθήκης συνεργασίας που ισορροπεί καλύτερα στις ανάγκες των μονάδων. Μόλις επιτευχθεί αυτό, το ίδιο μοντέλο καλείται να υιοθετηθεί και από τον κλάδο της αιγοπροβατοτροφίας. Άλλωστε η από εδώ και στο εξής ανάπτυξη της αιγοπροβατοτροφίας ήδη εξετάζεται σε συνάρτηση με το μοντέλο που εφαρμόζεται στην αγελαδοτροφία, σύμφωνα πάλι με τον επικεφαλής της ΝΕΟΓΑΛ, Χριστόφορο Σεβαστίδη. Πάντως, η συζήτηση για την ενίσχυση της παραγωγικότητας των μονάδων δεν είναι νέα. Πλέον όμως αποκτά βαρύτητα επιβίωσης του κλάδου εν γένει. Το ζήτημα είχε προκύψει έντονα και την πε-

ρασμένη περίοδο, πριν κορυφωθεί το κύμα ανόδου στις διεθνείς αγορές αγροτικών εμπορευμάτων εξαιτίας της πανδημίας και φυσικά πολύ πριν ξεκινήσει ο πόλεμος της Ουκρανίας. Αφορμή τότε ήταν η διαπίστωση ότι η εγχώρια παραγωγή πρόβειου και γίδινου γάλακτος δεν ήταν αρκετή για να καλύψει τη ζήτηση για Φέτα.

Το μοντέλο της επιχειρηματικής κτηνοτροφίας, είναι αυτό που προβάλλει ο κ. Σεβαστίδης, παρουσιάζοντας και το μοντέλο που ήδη εφαρμόζει η γαλακτοβιομηχανία από τη Δράμα.

Πάντως και πριν από την πανδημία είχε εκφραστεί μια τάση επιτάχυνσης των επενδύσεων από την πλευρά οργανωμένων κτηνοτρόφων, αφού διαφαινόταν πως η προσφορά γάλακτος δεν ήταν ικανή για να καλύψει τις ανάγκες της παραγωγής Φέτας και άλλων γαλακτοκομικών. Ενδεικτικό είναι το σχόλιο που έρχεται από συντελεστές της αγοράς ότι όσο γάλα και αν είχαν, η παραγωγή θα έφευγε. Ίσως γι' αυτό η νέα -προφορική βέβαια- εξασφάλιση ότι «πλέον η τιμή δεν είναι πρόβλημα» που μεταφέρουν σε κτηνοτρόφους οι γαλακτοβιομηχανίες, έχει βάθος. Πάντως και επί τούτου, οι επιπτώσεις στην αλυσίδα παραγωγής και εφοδιασμού από αυτές τις πρωτοφανείς συνθήκες φαίνεται ότι θα έχουν διάρκεια.

50 συνεταιρισμός
Καλαβρύτων
ΧΡΟΝΙΑ



Ο Συνεταιρισμός Καλαβρύτων γιορτάζει φέτος τα 50 χρόνια από την πρώτη παραγωγή της περίφημης ΠΟΠ Φέτας του, το 1972.

50 χρόνια αγνών πρώτων υλών από τις μικρές ορεινές φάρμες των 1.100 μελών & παραγωγών.
50 χρόνια παραδοσιακών μεθόδων παραγωγής.
50 χρόνια μοναδικής ποιότητας και γεύσης.

ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΚΑΛΑΒΡΥΤΩΝ
50 ΧΡΟΝΙΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗ ΠΡΟΣΦΟΡΑ

**Σχέση
εμπιστοσύνης
50 χρόνων.**

www.kalavritacoop.gr



Από αριστερά
Ιωάννης Βιτάλης,
Χρήστος
Αποστολόπουλος,
και Μιχάλης
Σαράντης..

ΝΕΟ ΣΗΜΑ ΣΤΗ ΦΕΤΑ ΜΕ ΣΦΡΑΓΙΔΑ ΔΙΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ

Ανεξάρτητοι έλεγχοι τήρησης των κανόνων ΠΟΠ της Φέτας, ειδικό σήμα και σταθερή χρηματοδοτική ροή διαμορφώνουν την ατζέντα της Διεπαγγελματικής Οργάνωσης για τους επόμενους μήνες, σε μια προσπάθεια συνολικής ανασύνταξης του κλάδου

ΓΡΑΦΕΙ Ο ΠΕΤΡΟΣ ΓΚΟΓΚΟΣ



Η επιχειρούμενη ανασυγκρότηση μέσα από τη Διεπαγγελματική Φέτας ξεκινά από την εξασφάλιση ενός ανεξάρτητου ελεγκτικού μηχανισμού που θα επιβλέπει για λογαριασμό της την τήρηση του πλαισίου ΠΟΠ Φέτας. Στόχος είναι να διαμορφωθεί ένα σήμα, μέσω του οποίου η ίδια η Διεπαγγελματική θα εγγυάται για την ποιότητα της Φέτας. Ωστόσο το φιλόδοξο αυτό πλάνο βρίσκεται πάνω στην έλλειψη χρηματοδότησης.

Συγκεκριμένα, για την υλοποίηση των πρωτοβουλιών οι ιθύνοντες της Διεπαγγελματικής αναζήτησαν μια σταθερή χρηματοδότηση του φορέα από τις ετήσιες εισφορές υπέρ ΕΛΓΟ Δήμητρα που καταβάλλει ο κλάδος. Η διοίκηση του ΕΛΓΟ πέταξε το μπαλάκι στο υπουργείο, με την πρώην ηγεσία να δεσμεύεται ότι θα το εξετάσει, ενώ η νυν δεν έχει προβεί ακόμα σε κάποια αξιολόγηση της πρότασης.

Στο μεταξύ, η διοίκηση της ΕΔΟΦ προχώρησε σε επαφές με μεγάλο ιδιωτικό οργανισμό πιστοποίησης, ο οποίος για λογαριασμό της θα τρέχει προληπτικούς ελέγχους. Ο επικεφαλής της ΕΔΟΦ, Γιάννης Βιτάλης, αναφέρει πως αυτήν την περίοδο η Οργάνωση αναμένει τις προσφορές από δύο πιστοποιημένους φορείς (Cosmocert, TÜV). Έτσι, σε περίπτωση παρατυπιών θα επιταχύνονται οι προβλεπόμενες διαδικασίες.

κασίες, ενώ θα γίνονται και με καλύτερη εστίαση οι θεσμικοί έλεγχοι. Άλλωστε η διαδικασία του εσωτερικού ελέγχου και η συνεχιζόμενη διάγνωση της αγοράς θα λειτουργεί παράλληλα με τις διαδικασίες που εφαρμόζει ο ΕΛΓΟ Δήμητρα και το υπουργείο. Μάλιστα η ΕΔΟΦ προγραμματίζει την παροχή νομικής βοήθειας στις κρατικές υπηρεσίες μέσω συμβούλου, ώστε διευκολύνεται το έργο των δικηγόρων που αναλαμβάνουν τις περιπτώσεις νοθείας.

Στο πλαίσιο αυτών των δράσεων, ετοιμάζεται ένα νέο σήμα ΠΟΠ -ΕΔΟΦ το οποίο θα αποδίδεται στα μέλη της Διεπαγγελματικής και θα τοποθετείται μαζί με το επίσημο θεσμικό σήμα ΠΟΠ στις συσκευασίες των προϊόντων. Για την απονομή του, προαπαιτούμενο είναι να περνάει η επιχείρηση από τους ελέγχους του ιδιωτικού φορέα, αλλά και η καταβολή συνδρομής που θα επιτρέπει τη χρηματοδότηση του εγχειρήματος.



Ο ΕΜΠΕΙΡΟΣ
ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΟΣ
ΜΙΧΑΛΗΣ
ΤΖΙΟΤΖΙΟΣ ΕΙΝΑΙ
ΑΝΤΙΠΡΟΕΔΡΟΣ
ΤΗΣ ΕΔΟΦ

Χρηματοδότηση από εισφορές υπέρ ΕΛΓΟ

Χωρίς τη χρηματοδότηση ωστόσο, τίποτα από όλα αυτά δεν μπορεί να γίνει, σύμφωνα με πληροφορίες. Η αρχική πρόταση για χρηματοδότηση από τον ΕΛΓΟ - Δήμητρα εξυπηρετεί την ανεξαρτητοποίηση της Διεπαγγελματικής από την πλατεία Βάθη, αφού σε διαφορετική περίπτωση θα πρέπει η διοίκηση να διαπραγματεύεται κάθε χρόνο την έγκριση ενός ορισμένου ποσού από τον εκάστοτε υπουργό.

Αναφορικά τώρα με τα μέτωπα που είχαν διαμορφωθεί τους προηγούμενους μήνες, όσο αδυνατούσαν οι συντελεστές της Οργάνωσης να προχωρήσουν στην κατανομή αξιωμάτων στο ΔΣ, φαίνεται ότι τελευταία επικρατεί νηνεμία ή μάλλον μια καλή τη πίστη σύμπτωση μεταξύ των μελών της διοίκησης.

Υπενθυμίζεται ότι η κατανομή αξιωμάτων ταξινόμησε ως επικεφαλής του ΔΣ τον αντιπρόεδρο της Δωδώνη Γιάννη Βιτάλη. Στη Διοίκηση ακόμα οι: Αλ. Μποτός, Μ. Σαράντης, Κων. Παπαδόπουλος-Χατζάκος, Ν. Τάχας, Π. Σατολιάς, Δ. Μόσχος, Μ. Τζιότζιος και Γ. Γκουρομπίνος.

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ



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



Απο 100% Φρέσκο Ελληνικό Γάλα



ΤΣΕΛΕΠΗΣ ΘΕΟΔΩΡΟΣ

ΕΣΩΒΑΛΤΑ ΠΕΛΛΑΣ ΤΗΛ: 23820 71471

e-mail: info@tselepis-vlaha.gr

www.tselepis-vlaha.gr



ΜΕ ΛΕΙΨΗ ΤΗ ΖΩΝΗ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΚΑΘΕΝΑΣ ΣΤΟ ΣΠΙΤΙ ΤΟΥ



ΟΣΟ ΕΝΤΕΙΝΟΝΤΑΙ ΟΙ ΔΥΣΚΟΛΙΕΣ
ΣΤΙΣ ΕΙΣΚΟΜΙΣΕΙΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ,
ΑΝΑΚΟΠΤΕΤΑΙ Η ΤΑΣΗ ΣΥΓΚΕΝΤΡΩΣΗΣ
ΣΤΟΝ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΟ ΚΛΑΔΟ

ΓΡΑΦΕΙ Ο ΓΙΑΝΝΗΣ ΠΑΝΑΓΟΣ

Σε νέα εποχή αβεβαιότητας εισέρχεται η ζώνη γάλακτος και ο κλάδος των γαλακτοκομικών στην Ελλάδα, καθώς οι ακριβές ζωοτροφές οδηγούν σε συρρίκνωση της εγχώριας γαλακτοπαραγωγής, ενώ, την ίδια στιγμή, δείχνει να έχει κλείσει, κυρίως λόγω του κόστους, το «παράθυρο» των φθηνών εισαγωγών με βάση τις οποίες «βολεύεται» εδώ και κάποια χρόνια η μεταποιητική βιομηχανία γάλακτος στη χώρα μας.

Ο έντονος ανταγωνισμός που παρατηρείται εδώ και ένα χρόνο περίπου σε ό,τι αφορά στην προσέλκυση κτηνοτροφικών μονάδων, ειδικά στον κλάδο της προβατοτροφίας, δεν θα είναι τίποτα μπροστά σ' αυτό που πρόκειται να ακολουθήσει, όσο

ο πόλεμος στην Ουκρανία συνεχίζεται και οι συνθήκες στην αγορά ζωοτροφών δεν εξομαλύνονται. Ενισχυμένες σ' αυτήν τη φάση δείχνουν οι βιομηχανίες με σταθερή βάση εισκομίσεων πρώτης ύλης και καλή συναλλακτική σχέση με τους παραγωγούς, ενώ στις τάξεις των παραγωγών γάλακτος δείχνουν μεγαλύτερη αντοχή οι μονάδες με κάθετη συγκρότηση και δική τους βάση παραγωγής ζωοτροφών.

Η ρευστή κατάσταση που επικρατεί δείχνει να καθυστερεί, κατά κάποιο τρόπο, τουλάχιστον σ' αυτήν τη φάση, τα μεγαλύτερα σχέδια εξαγωγών και συγχωνεύσεων που ξεκίνησαν τον περασμένο χρόνο, κυρίως από ισχυρά funds, δίνοντας χρόνο στις αυτοδύναμες ιδιωτικές επιχειρήσεις του κλάδου να επαναπροσδιορίσουν τη στρατηγική τους και να θωρακίσουν ανάλογα τη θέση τους.

Είναι σαφές ότι υπό τις παρούσες συνθήκες, κανείς δεν θα επέλεγε το δρόμο της κυριαρχίας σε μια αγορά η οποία δεν έχει λύσει στοιχειωδώς τα θέματα της πρώτης ύλης.

Οι λεπτές «χορδές» της εγχώριας αγοράς

Ακόμα και η παραίτηση της CVC Capital, από τον έλεγχο του μετοχικού κεφαλαίου της ΜΕΒΓΑΛ, κάτι που έδωσε την ευκαιρία στον επιχειρηματία Θεοδωρόπουλο να αποκτήσει στρατηγικό ποσοστό στη μακεδονική γαλακτοβιομηχανία, δείχνει μια δυσκολία του αμερικανικού fund να κατανοήσει και να διαχειριστεί ανάλογα τις «λεπτές χορδές» λειτουργίας της εγχώριας αγοράς, μια εκ των οποίων έχει να κάνει με τη ζώνη γάλακτος και τη σχέση με τους παραγωγούς.

Υπενθυμίζεται ότι στα τέλη του περασμένου χρόνου και πριν οι αυξήσεις στις ζωοτροφές γίνουν εκρηκτικές, σε συνέδριο του κλάδου (The Dairy Conference), ο διευθύνων σύμβουλος της Δωδώνη, Μιχάλης Παναγιωτάκης, αναφερόμενος στη συγκέντρωση που θα παρουσιάζει η βιομηχανία της Φέτας, τονίζει χαρακτηριστικά ότι «η συγκέντρωση στον κλάδο μόλις τώρα αρχίζει και θα είναι εντονότερη κι από αυτή που έχουμε δει να παρουσιάζεται στον κλάδο των σούπερ μάρκετ».

Μέχρις εκείνο το διάστημα και φυσικά πριν ξεσπάσει ο πόλεμος στην Ουκρανία, ανατρέποντας πολλά από τα δεδομένα, η περαιτέρω συγκέντρωση έδειχνε να αποτελεί μια βεβαιότητα για την οποία βέβαια δεν ήταν λίγοι εκείνοι που εξέφραζαν την ανησυχία τους.

Υπενθυμίζεται ότι στη διάρκεια της περασμένης χρονιάς το αμερικανικό fund CVC Capital Partners με την εξαγορά της Vivartia έχει θέσει υπό τον έλεγχό του και τη Δέλτα που υπάγεται στον συγκεκριμένο όμιλο. Λίγο αργότερα ακολούθησε η εξαγορά ποσοστού πλειοψηφίας της Δωδώνη, ενώ κάποιους μήνες μετά ενέταξε στο χαρτοφυλάκιό του και μία εταιρεία εισαγωγής γάλακτος και τυροκομικών, ονόματι, Δ.Σ. Γκατένιο Α.Ε. Η τελευταία τζίραρε 60 εκατ. ευρώ το 2020, με καθαρά κέρδη την ίδια χρονιά στα 3 εκατ. ευρώ. Σ' εκείνη τη φάση στελέχη του κλάδου δεν έκρυβαν την ανησυχία τους για τη συγκεκριμένη κίνηση, θεωρώντας ότι θα μπορούσε να ανατρέψει λεπτές ισορροπίες τόσο στη σχέση της εγχώριας γαλακτοβιομηχανίας με τη ζώνη γάλακτος όσο και στις νόρμες, δηλαδή τους άγραφους κώδικες της παραγωγικής διαδικασίας.



■ Από αριστερά
Αλέξανδρος Μπουτός
πρόεδρος και διευθύνων
σύμβουλος της Ρούσσας
Α.Ε., Ιωάννης Βιτάλης,
αντιπρόεδρος της
ΔΩΔΩΝΗ και πρόεδρος
Διεπαγγελματικής, και
Μιχάλης Παναγιωτάκης,
αναπληρωτής
διευθύνων σύμβουλος
ΔΩΔΩΝΗ



ΙΟ ΟΣΤΙΟΤΑΡΙΑ, ΒΑΛΙΝΗ ΒΕΡΒΕΡΛΗ



ΣΤΟ ΔΡΟΜΟ ΓΙΑ ΠΟΠ ΤΟ ΜΕΛΙΧΛΩΡΟ ΛΗΜΝΟΥ

■ ■ ΣΕ ΕΞΕΛΙΞΗ βρίσκεται η διαδικασία για την αναγνώριση του Μελιχλωρού Λήμνου, το οποίο είναι ήδη ενταγμένο στον κατάλογο Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς της Unesco, στη

λίστα με τα προϊόντα Προστατευόμενης Ονομασίας

Προέλευσης της ΕΕ. Όπως αναφέρει μάλιστα

ο επικεφαλής εξαγωγών και πωλήσεων της εταιρείας Χρυσάφη με έδρα τη Λήμνο, Παναγιώτης Χρυσάφης, ο σχετικός φάκελος συντάσσεται από το Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών με επικεφαλής τον Θεοφύλακτο Μασούρα, καθηγητή Γαλακτοκομίας στο Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου. Σημειώνεται ότι η εταιρεία

Χρυσάφη παράγει ήδη δύο τυριά που ανήκουν

στην ελληνική λίστα των ΠΟΠ προϊόντων, το ΠΟΠ Καλαθάκι Λήμνου και τη Φέτα ΠΟΠ Λήμνου ενώ το Μελιχλωρό που παράγεται από πρόβειο γάλα, κυκλοφορεί και σε παραλλαγή με κατσικίσιο γάλα, σε μια προσπάθεια της εταιρείας να διατηρήσει την τοπική παράδοση. Παράλληλα σύμφωνα με τον διευθύνοντα σύμβουλο της εταιρείας Χρυσάφη το τελευταίο διάστημα γίνεται μια προσπάθεια -και μέσω του προγράμματος Terra Lemnia- ανάδειξης της ντόπιας φυλής προβάτου της Λήμνου, το οποίο αν και χαμηλής γαλακτοπαραγωγής, παράγει εξαιρετικής ποιότητας γάλα και είναι ιδιαίτερα ανθεκτικό στις καιρικές συνθήκες και στην εκδήλωση ασθενειών. **Γ. ΔΑΜΠΗΡΗΣ**



Η ετήσια παραγωγή τυροκομικών της «Χρυσάφη» είναι 300 τόνοι/έτος και το 30% του τζιρού προέρχεται από εξαγωγές.



ΣΕ ΚΟΙΝΟ BRAND «BALKAN CHEESE» ΠΡΟΣΒΛΕΠΟΥΝ ΤΑ ΤΥΡΙΑ ΤΩΝ ΒΑΛΚΑΝΙΩΝ

■ ■ ΤΟ ΠΡΑΣΙΝΟ ΦΩΣ για την υλοποίησή της έλαβε η διακρατική συνεργασία με τίτλο «Σχέδιο Διακρατικής Συνεργασίας "Say cheese! Balkan cheese"» με απόφαση του γ.γ. Κοινοτικών Πόρων του υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης Δημήτρη Παπαγιαννίδη, καθώς εντάχθηκε στο ΠΑΑ 2014 - 2020 (Μέτρο 19, Υπομέτρο 19.3 - Διατοπική και Διακρατική Συνεργασία, ύψους 234.392,60 ευρώ, στο πλαίσιο του προγράμματος LEADER/CLLD). Συντονιστής του σχεδίου συνεργασίας είναι η Αναπτυξιακή Πάρνωνα, ενώ συμμετέχουν συνολικά 13 Ομάδες Τοπικής Δράσης, εκ των οποίων τρεις από την Ελλάδα (Αναπτυξιακή Πάρνωνα Α.Ε. Α.Ο.Τ.Α., Αχαΐα Α.Ε., Αναπτυξιακή Ολυμπίας Α.Α.Ε. Ο.Τ.Α.) και οι υπόλοιπες από τη Βουλγαρία, τη Ρουμανία και τη Μολδαβία. Το φιλόδοξο σχέδιο «Say cheese! Balkan cheese» αφορά στην ανάδειξη και αξιοποίηση του πλούτου των Βαλκανικών τυριών αλλά και της δυναμικής που κρύβεται πίσω από την ομοιότητα και ιδιαιτερότητα των «κοινών» μας τυριών, τις τοπικές παραδοσιακές μεθόδους και πρώτες ύλες παραγωγής και την παράδοση και τον πολιτισμό που συνυπάρχει με την τυροκομία. Στους στόχους του σχεδίου είναι η δικτύωση και συνεργασία των τυροκόμων και των παραγωγών, η συμμετοχή σε εκθέσεις, σε προγράμματα γνωριμίας, γευσιγνωσίας και προβολής των τοπικών τυριών, η ανάπτυξη και τουριστική αξιοποίηση των Δρόμων τυριού των Βαλκανίων. Βασικό μέλημα η δημιουργία ενός νέου brand «Balkan cheese», μιας κοινής ταυτότητας για τα Βαλκανικά τυριά, την κουλτούρα της γαλακτοκομίας και τους δρόμους τυριού των Βαλκανίων, σφραγίζοντας έτσι τη διαχρονική σχέση και τα κοινά στοιχεία των βαλκανικών λαών.

ΔΕΝ ΠΡΟΣΤΑΤΕΨΕ ΤΗ ΦΕΤΑ Η ΔΑΝΙΑ ΛΕΞΙ ΤΟ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟ ΔΙΚΑΣΤΗΡΙΟ

■ ΤΙΣ ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ που υπέχει από το δίκαιο της ΕΕ παρέβη η Δανία, παραλείποντας να λάβει μέτρα ώστε να



παύσουν οι Δανοί παραγωγοί να χρησιμοποιούν την ονομασία «Φέτα» για τυρί το οποίο παράγεται στη χώρα και προορίζεται για εξαγωγή προς

Τρίτες χώρες. Αυτή

ήταν η γνωμοδότηση της Tamara Careta, γενικής εισαγγελέως του Δικαστηρίου της ΕΕ, η οποία εκδόθηκε τρία χρόνια αφότου η Ευρωπαϊκή Επιτροπή προσέφυγε κατά της Δανίας. Η Δανία αντιτείνει ότι ο κανονισμός 1151/2012 έχει εφαρμογή μόνο στα προϊόντα που πωλούνται εντός της Ένωσης και ότι δεν καλύπτει τις εξαγωγές προς Τρίτες χώρες.



Η ΦΕΤΑ ΣΤΗΝ ΟΜΠΡΕΛΑ ΤΗΣ ΜΑΡΚΑΣ ΤΟΥ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗ

■ ΤΟ ΤΥΡΙ «Φέτα» είναι το επόμενο προϊόν που θα κυκλοφορήσει στην αγορά, μέσα στην άνοιξη, κάτω από την ομπρέλα της πρωτοβουλίας «Ποιος είναι το αφεντικό; Η μάρκα του καταναλωτή», που αποσκοπεί στην παραγωγή προϊόντων με δίκαιο και ηθικό τρόπο, σε όλους τους κρίκους της αλυσίδας αξίας τους. Προηγήθηκε, μέσα στο φθινόπωρο, η παραγωγή φρέσκου γάλακτος, σε συνεργασία με τη γαλακτοβιομηχανία ΤΡΙΚΚΗ, με πρώτη ύλη από έναν αγελαδοτρόφο από τα Τρίκαλα, τον Δημήτρη Παπαδάκη, στον οποίο το γάλα πληρώνεται με 47,5 λεπτά το κιλό, με την προϋπόθεση πως θα το παράγει με συγκεκριμένα κριτήρια, που έθεσαν οι καταναλωτές. Με την ίδια φιλοσοφία νωρίτερα η πρωτοβουλία παρήγαγε στραγγιστό γιαούρτι και ελαιόλαδο. Μέσα στο 2022, είναι πιθανό το γιαούρτι, αλλά κι η Φέτα να εξαχθούν σε χώρες όπου εφαρμόζεται η ίδια πρωτοβουλία. **Α. ΔΙΑΜΗΣ**





ΣΤΗΝ ΚΟΡΥΦΗ ΤΟΥ ΚΟΣΜΟΥ

■ ■ Η ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ ΦΕΤΑ ΠΟΠ του κτηνοτροφικού συνεταιρισμού Μενοίκιο απέσπασε Super Gold Μετάλλιο κατά τη συμμετοχή της στο διεθνή διαγωνισμό World Cheese Awards 2021-22, που έλαβε χώρα στο Οβιέδο της Ισπανίας. «Μια βασική διαφορά από τον ανταγωνισμό είναι ότι τη Φέτα μας την παράγουμε μόνο από πρόβειο βιολογικό γάλα, χωρίς καθόλου γίδινο και χρησιμοποιούμε κυρίως την πρώτη ύλη που προέρχεται από τα δικά μας ζώα κι επιλεγμένους παραγωγούς της περιοχής», αναφέρει ο εκπρόσωπος του Μενοίκιο, Γιώργος Μελενεκλής.

ΚΑΤΑΡΤΙΣΗ ΣΤΗ ΣΥΓΧΡΟΝΗ ΑΙΓΟΠΡΟΒΑΤΟΤΡΟΦΙΑ

■ ■ ΥΠΟ ΤΗΝ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΗ καθοδήγηση ομάδας καθηγητών του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών, με επικεφαλής τον αναπληρωτή καθηγητή Γεώργιο Παπαδομιχελάκη, υλοποιείται το δωρεάν πρόγραμμα κατάρτισης και συμβουλευτικής με θέμα «Αιγοπροβατοτροφία & Γαλακτοκομία-Τυροκομία: Κατάρτιση και Υποστήριξη νέων παραγωγών στο Ρέθυμνο» από τον Οργανισμό «Νέα Γεωργία Νέα Γενιά», σε συνεργασία με την Περιφέρεια Κρήτης και το ευρωπαϊκό πρόγραμμα DISARM. Το πρόγραμμα απευθύνεται σε νέους κτηνοτρόφους, ανέργους ή υποαπασχολούμενους από την Περιφέρεια Ρεθύμνου, με λίγη ή καθόλου εμπειρία, οι οποίοι θέλουν να αποκτήσουν θεωρητική και πρακτική γνώση για την παραγωγή προϊόντων υψηλής ποιότητας, αλλά και να εξειδικευτούν στις πλέον σύγχρονες πρακτικές της αιγοπροβατοτροφίας.

**Αιγοπροβατοτροφία-
Γαλακτοκομία-
Τυροκομία:**

**Κατάρτιση
και υποστήριξη
νέων παραγωγών
στο Ρέθυμνο**

**4ος Κύκλος
Προγραμμάτων
ΔΩΡΕΑΝ
ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ**

 **ΝΕΑ ΓΕΩΡΓΙΑ
ΝΕΑ ΓΕΝΙΑ**



ΓΕΜΑΤΕΣ ΟΙ ΣΠΗΛΙΕΣ ΜΕ ΤΟ «ΤΥΡΙ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΗΣ» ΣΤΙΣ ΗΠΑ

■ ■ ΜΠΟΡΕΙ η έννοια του «κρατικού τυριού» να ακούγεται... περίεργη στα αυτιά του μέσου Έλληνα καταναλωτή, όμως φαίνεται πως η Ομοσπονδιακή Κυβέρνηση των ΗΠΑ έχει πάρει την υπόθεση αρκετά σοβαρά δημιουργώντας ένα απόθεμα τυριών από το περίσσειμα του γάλακτος, το οποίο φυλάσσεται σε ειδικά διαμορφωμένες σπηλιές στο Μιζούρι και υπολογίζεται σε αξία σχεδόν στα 1,7 δις ευρώ. Οι ΗΠΑ έχουν σκεφτεί αυτόν το μηχανισμό για να προστατεύσουν τους γαλακτοπαραγωγούς από τις διακυμάνσεις της αγοράς, οι οποίες σε ορισμένες περιστάσεις θα τους ανάγκαζαν να πουλήσουν σε τιμές πολύ κάτω του κόστους. Γι' αυτόν το λόγο, αρχής γενομένης από τη δεκαετία του '70, και την κυβέρνηση Reagan αποφασίστηκε ότι ένας τρόπος στήριξης του εισοδήματός τους είναι η αγορά περισσευούμενου γάλακτος και η μετατροπή του σε τυριά με μεγάλη διάρκεια ζωής.

ΣΤΗ ΔΑΝΙΑ ΕΡΓΑΖΕΤΑΙ



Ο ΠΡΩΤΟΣ ΡΟΜΠΟΤΙΚΟΣ ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΤΗΣ ΤΥΡΙΩΝ

■ ■ ΜΗΧΑΝΙΚΟ γευσιγνώστη τυριών ανέπτυξε και κατασκεύασε ο Δανός Martin Sorensen στο Πανεπιστήμιο της Κοπεγχάγης, με το δημιούργημά του να αποτελεί το πρώτο του είδους του στον κόσμο. Το ρομποτικό σύστημα αξιοποιείται ήδη επαγγελματικά σε γραμμή παραγωγής της Arla, λαμβάνοντας πιλοτικά μέρος στις διαδικασίες ποιοτικού ελέγχου της παραγωγής της. Σύμφωνα με τον δημιουργό του, τα ρομποτικά συστήματα αυτού του είδους μπορούν να εξοικονομήσουν χρόνο και χρήμα στις εταιρείες, συμβάλλοντας καθοριστικά στη δημιουργία πιο «πράσινων» τυριών, καθώς η τεχνολογία τους μπορεί να τροποποιηθεί ώστε ένα ανιχνεύει περίσσεια υγρασίας και να υπολογίζει το ποσοστό που μπορεί να αφαιρεθεί δίχως να επηρεάζεται η ποιότητα του τελικού προϊόντος.



Π.ΚΟΥΒΑΡΑΚΗΣ & ΣΙΑ Ο.Ε



Π. ΚΟΥΒΑΡΑΚΗΣ & ΣΙΑ Ο.Ε

ΚΕΝΤΡΙΚΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ: Οδός Παπαναστασίου 22 Έπαια, Κρήτη

ΥΠΟΚΑΤΑΣΤΗΜΑ: Οδός Κοπετών Σήφη 4 Σπεία, Κρήτη

T. +30 28430 28830 +30 28430 23815

Email: info@kouvarakis.gr



Κουβαράκης Τυροκομικά - Γαλακτοκομικά

www.kouvarakis.gr

Αυθεντικά ΠΟΠ & ΠΓΕ προϊόντα

από τη Νάξο, τη Σάμο και την Εμίλια Ρομάνια

Η περιοχή της Μεσογείου ιστορικά εδώ και χιλιάδες χρόνια χαρακτηρίζεται από τα πολύ εύκρατα εδάφη της και τις ιδανικές εδαφοκλιματικές συνθήκες, που δίνουν την δυνατότητα παραγωγής προϊόντων κορυφαίας ποιότητας με απaráμιλλη γεύση, τα οποία κλείνουν μέσα τους όλα τα αρώματα της ευρωπαϊκής γης. Οι συνθήκες παραγωγής, τα αυστηρά κριτήρια ποιότητας αλλά και η μεγάλη τεχνογνωσία των Ευρωπαίων παραγωγών μάς προσφέρουν απλόχερα γευστικούς θησαυρούς που αποτελούν την βάση αλλά και το συνοδευτικό κάθε πιάτου, αναδεικνύοντας κάθε γεύμα σας σε μια μοναδική γευστική εμπειρία.

Προϊόντα όπως η λαχταριστή Γραβιέρα Νάξου ΠΟΠ της Ένωσης Αγροτικών Συνεταιρισμών Νάξου, ένα υπέροχο σκληρό τυρί με υποκίτρινο χρώμα, λεπτή ξηρή επιδερμίδα, συμπαγή ελαστική μάζα, χαρακτηριστικές μικρές διάσπαρτες οπές, φινό άρωμα, γλυκιά και λεπτή γεύση και πολύ χαρακτηριστική επίγευση, που έχει εδώ και χρόνια κερδίσει τη φήμη ως ένα από τα κορυφαία ελληνικά τυριά, ενώ είναι ιδανικό για όλες τις χρήσεις (επιτραπέζιο, για τρίψιμο, για σαγανάκι, κλπ).

Η Γραβιέρα Νάξου ΠΟΠ της ΕΑΣ Νάξου παρασκευάζεται από 80% αγελαδινό γάλα κατ' ελάχιστο και 20% αιγοπρόβειο γάλα κατά μέγιστο με την προσθήκη παραδοσιακής πυτιάς ενώ έχει μεγάλη περιεκτικότητα σε ασβέστιο καθώς, για να παραχθεί ένα κιλό Γραβιέρας, χρησιμοποιούνται 11 κιλά γάλα. Έχει κατακτήσει πλήθος διακρίσεων στην Ελλάδα και στο εξωτερικό ενώ είναι η μοναδική ελληνική Γραβιέρα με βάση το αγελαδινό γάλα η οποία έχει κατοχυρωθεί ως προϊόν ΠΟΠ.

Η ευρωπαϊκή χρηματοδοτούμενη καμπάνια Mediterranean cheese and wines, που προωθεί την υπέροχη Γραβιέρα Νάξου ΠΟΠ της Ένωσης Αγροτικών Συνεταιρισμών Νάξου, το, βραβευμένο και ξακουστό για την ποιότητά του, ΠΟΠ κρασί από τον Ενιαίο Οινοποιητικό Αγροτικό Συνεταιρισμό Σάμου (ΕΟΣ Σάμου) και τους ποιοτικούς οίνους ΠΟΠ/ΠΓΕ της Enoteca από την περιφέρεια Emilia Romagna της Ιταλίας, στοχεύει στο να αναδείξει την αυθεντικότητα και την κορυφαία ποιότητα των ΠΟΠ/ΠΓΕ προϊόντων και να αυξήσει την αναγνωρισιμότητά τους μέσω της ενίσχυσης της ενημέρωσης του καταναλωτικού κοινού στις χώρες Γαλλία, Γερμανία, Ελλάδα και Ιταλία, που είναι και οι χώρες στόχοι του προγράμματος.

- f Για να μάθετε περισσότερα για την ευρωπαϊκή χρηματοδοτούμενη καμπάνια Mediterranean Cheese and Wines επισκεφθείτε τον ιστότοπο του προγράμματος <https://www.medcheeseandwines.eu/el/the-project/>
- @ και ακολουθήστε μας στο Facebook: <https://www.facebook.com/MedCheeseWinesEU>,
- στο Instagram: <https://www.instagram.com/medcheeseandwineseu>
- και στο Youtube: https://www.youtube.com/channel/UC2OyT5IG_4qwuWuSwihJEFA



Αυθεντικά ΠΟΠ & ΠΓΕ προϊόντα

από τη Νάξο, τη Σάμο και την Εμίλια Ρομάνο

MEDITERRANEAN
CHEESE AND WINES

www.medcheeseandwines.eu

Γραβιέρα Νάξου ΠΟΠ



Σάμος ΠΟΠ



Εμίλια Ρομάνο
ΠΟΠ & ΠΓΕ





Να στηρίζεις ΚΑΙ ΟΧΙ ΝΑ ΚΛΕΒΕΙΣ ΤΟ ΓΑΛΑ

ΔΙΕΥΚΟΛΥΝΣΕΙΣ ΣΕ ΡΕΥΣΤΟΤΗΤΑ, ΕΓΓΥΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΔΑΝΕΙΑ ΚΑΙ ΤΕΧΝΟΓΝΩΣΙΑ, ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΕΙ ΤΟ «ΠΑΚΕΤΟ» ΤΩΝ «ΟΠΛΩΝ», ΠΟΥ ΕΧΕΙ ΡΙΞΕΙ Η ΝΕΟΓΑΛ ΣΤΗ «ΜΑΧΗ» ΕΠΙΒΙΩΣΗΣ ΤΗΣ ΕΓΧΩΡΙΑΣ ΑΙΓΟΠΡΟΒΑΤΟΤΡΟΦΙΑΣ. ΕΚΕΙ, ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΟΝ ΠΡΟΕΔΡΟ ΤΗΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ, ΧΡΙΣΤΟΦΟΡΟ ΣΕΒΑΣΤΙΔΗ, Η ΛΥΣΗ ΕΙΝΑΙ ΠΑΡΑΓΩΓΟΙ ΜΕ ΠΡΟΟΠΤΙΚΗ ΠΟΥ ΣΤΗΡΙΖΟΝΤΑΙ ΓΙΑ ΝΑ ΜΕΤΑΒΟΥΝ ΣΤΗΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΑ ΚΑΙ ΝΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΟΥΝ ΑΥΤΟΝΟΜΑ ΚΑΙ ΟΧΙ ΝΑ ΧΤΥΠΑΣ ΤΙΣ ΤΙΜΕΣ ΚΑΙ ΝΑ ΠΑΙΡΝΕΙΣ ΤΟ ΓΑΛΑ ΤΟΥ ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΤΗ

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ ΣΤΟΝ ΛΕΩΝΙΔΑ ΛΙΑΜΗ - ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ ΓΙΩΡΓΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΙΔΗΣ

«Αν ο παραγωγός δεν αποκτήσει τεχνογνωσία, δεν έχει πιθανότητα επιβίωσης», επισημαίνει στον «Τυροκόμο» ο πρόεδρος και διευθύνων σύμβουλος της δραμινής γαλακτοβιομηχανίας, Χριστόφορος Σεβαστίδης, ο οποίος χαρακτηρίζει «μέγα χαμό» όσα συμβαίνουν με τις αυξήσεις στο κόστος παραγωγής, λόγω ενεργειακής κρίσης και ρωσο-ουκρανικής σύρραξης. Προβλέπει ταχεία αύξηση των τιμών στο αγελαδινό γάλα, «επειδή έχει ανέβει η τιμή του και στην Ευρώπη», ενώ για το αιγοπρόβριο θεωρεί πως οι όποιες ανοδικές μεταβολές θα προέλθουν με τα συμβόλαια της νέας γαλακτικής περιόδου. Για τα τελευταία αναμένει πάλι φαινόμενα κανιβαλισμού όπως τα περσινά, όταν γαλακτοβιομήχανοι πήγαιναν σε καφεενία με χρήματα για να αποσπάσουν συμφωνίες με κτηνοτρόφους. Για τη ΝΕΟΓΑΛ προβλέπει διπλασιασμό των εξαγωγών της, τα επόμενα χρόνια, ενώ λόγω της υγιούς οικονομικής της διάρθρωσης θεωρεί πιο πιθανό να εξαγοράσει άλλη βιομηχανία, παρά να εξαγοραστεί η ίδια.

Πώς ελίσσεται μια γαλακτοβιομηχανία όταν έχει να αντιμετωπίσει αυτές τις αυξήσεις στην ενέργεια και τα καύσιμα;

(γέλια) Ο μέγας χαμός. Στο ρεύμα έχει τριπλασιαστεί το κόστος τους τελευταίους πολλούς μήνες. Φυσικό αέριο εμείς δεν χρησιμοποιού-

με ακόμη, αλλά χρησιμοποιούμε LPG και σχεδόν έχει διπλασιαστεί η τιμή του. Και το πετρέλαιο επίσης είναι κοντά στο 50% η αύξηση. Παράλληλα τα υλικά συσκευασίας έχουν αυξηθεί πάνω από 20%, το χαρτί επίσης έχει μεγάλη αύξηση, ενώ η τιμή στις παλέτες έχει σχεδόν διπλασιαστεί και είναι και δυσεύρετες. Πρωτόγνωρη κατάσταση.

Σημαντικό μέρος του κόστους λειτουργίας των βιομηχανιών ωστόσο είναι και η πρώτη ύλη. Πώς εξελίσσονται τα πράγματα;

Η αλήθεια είναι ότι τελικά θα αυξηθούν οι τιμές και της πρώτης ύλης, καθώς αυξάνονται οι τιμές των ζωοτροφών. Έτσι κι αλλιώς είχαμε μια ανακατωσούρα με το αιγοπρόβριο γάλα από πέρσι, όταν διαπιστώθηκε τελικά ότι δεν επαρκούσε για τις ποσότητες Φέτας που παρήγαμε και εξήγαμε στο εξωτερικό. Τώρα προκύπτει και αύξηση της τιμής του γάλακτος και στο αγελαδινό. Η οποία θα επιταχυνθεί ελέω πολέμου.



Πώς ακριβώς θα γίνει αυτό;

Κατά βάση στην Ελλάδα σχεδόν 60% των παραγόμενων προϊόντων αγελαδινού γάλακτος ήταν ή από εισαγόμενη πρώτη ύλη ή εισαγόμενα τελικά προϊόντα. Από τη στιγμή που στην Ευρώπη αυξήθηκαν οι τιμές του αγελαδινού γάλακτος, είναι λογικό ότι και στην Ελλάδα θα έχουμε κάτι παρόμοιο. Για να γίνω πιο σαφής, σήμερα παρόλο

συνέντευξη

που η τιμή στο ελληνικό αγελαδινό γάλα έχει αυξηθεί, το εισαγόμενο είναι πάνω από 15 λεπτά ακριβότερο. Αν πούμε δηλαδή ότι πέρυσι η μέση τιμή ήταν στα 40 λεπτά για το ελληνικό και το εισαγόμενο ερχόταν με 30 λεπτά το κιλό, σήμερα το ελληνικό πληρώνεται στα 45 λεπτά και το εισαγόμενο έρχεται με 57 έως 60 λεπτά. Οπότε είναι αναμενόμενη μια αύξηση τιμής, γιατί είναι και σε έλλειψη το γάλα.

Στο αιγοπρόβειο γάλα, τι ισχύει;

Εκεί ήδη έχουν αυξηθεί οι τιμές. Στην περιοχή μας η τιμή του πρόβειου, στο συμβατικό, είναι κατά μέσο όρο στο 1,25 ευρώ το κιλό και το γίδινο έχει αυξηθεί αντίστοιχα και παίζει στα 60-65 λεπτά το κιλό. Το εάν θα πάμε σε νέες αυξήσεις θα εξαρτηθεί από την αγορά. Γιατί υπάρχει μια δυσκολία να περάσουν οι τιμές στη Φέτα. Όχι στην εσωτερική αγορά, αλλά στο εξωτερικό. Για τους αγοραστές του εξωτερικού, ανατιμήσεις της τάξης του ενός ευρώ και κάτι το κιλό είναι κάτι αδιανόητο. Παρόλα αυτά δεν θα ήθελα να προτρέξω. Άλλωστε μιλάμε για τις τιμές που θα ισχύσουν στη νέα γαλακτική σεζόν.

Θα επιμείνω. Επειδή υπάρχει πίεση στους παραγωγούς από τις συνεχείς ανατιμήσεις των ζωοτροφών, υπάρχει δυνατότητα να δοθεί και κάτι επιπλέον για τις συμβάσεις που τρέχουν ήδη;

Από αυτές τις τιμές θεωρώ λίγο δύσκολο. Γιατί έχουμε φτάσει πλέον στα όριά μας. Δεν νομίζω ότι η τυροκομία μπορεί να αντέξει περαιτέρω αύξηση γι' αυτή την περίοδο. Του χρόνου δεν ξέρουμε. Μπορεί να έχουμε ξανά αυξήσεις. Γιατί είπαμε ότι θα εξαρτηθεί από το πώς θα πάει η κατανάλωση κυρίως στο εξωτερικό.

Μια και μιλάμε για τις ζωοτροφές, νομίζετε ότι λόγω του υψηλού τους κόστους ίσως δούμε κοπάδια να υποσιτίζονται;

Εδώ υπάρχει ένα παράδοξο. Όταν αυξάνεται το κόστος διατροφής των ζώων, η πρώτη αντίδραση των παραγωγών είναι να τη μειώσουν, με τη σκέψη ότι έτσι θα περιορίσουν το κόστος παραγωγής. Αντιδρώντας έτσι ο παραγωγός, παράγει το αντίθετο αποτέλεσμα, γιατί το ζώο θα δώσει λιγότερο γάλα. Το ιδανικό σε επίπεδο διατροφής, είναι να έχεις μια ισορροπία σε πρωτεΐνες και ενέργεια και να παράγεις τη μεγαλύτερη ποσότητα γάλακτος με το χαμηλότερο κόστος διατροφής.

Ακραίες καταστάσεις, όπως έγινε στο παρελθόν, με κοπάδια που θα οδηγηθούν στο σφαγείο γιατί οι εκτροφές έγιναν μη βιώσιμες από την εκτίναξη του κόστους, βλέπετε;

Δεν νομίζω. Κοιτάζτε, πρέπει να πάμε σε επιχειρηματική κτηνοτροφία. Η μετατροπή της πρωτογενούς παραγωγής σε επιχειρηματική, πολλές φορές μειώνει τον αριθμό των ατόμων που ασχολούνται, αλλά αυξάνει την ποσότητα του παραγόμενου προϊόντος. Το είδαμε να συμβαίνει τα προηγούμενα χρόνια στην αγελαδοτροφία και το ίδιο θα γίνει και στην αιγοπροβατοτροφία. Απλώς τώρα θα γίνει σε δύσκολες συνθήκες. Με αυξημένο κόστος διατροφής και σχεδόν ανύπαρκτη χρηματοδότηση από το τραπεζικό σύστημα. Ίσως κινητοποιηθεί η γαλακτοβιομηχανία, που πιστεύω ότι το κάνει. Εμείς τουλάχιστον ήδη το κάνουμε, για να βοηθήσουμε τους παραγωγούς.

Πώς μεταφράζεται αυτή η στήριξη;

Όσοι νέοι παραγωγοί έχουν προοπτική και θεωρούμε ότι είναι βιώσιμοι τους στηρίζουμε να φτιάξουν μια επαγγελματική μορφή εκμετάλ-





“ ΣΤΗ ΝΕΑ ΓΑΛΑΚΤΙΚΗ ΠΕΡΙΟΔΟ ΘΑ ΕΧΟΥΜΕ ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΜΟ ΟΧΙ ΜΟΝΟ ΣΤΟ ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ ΑΛΛΑ ΚΑΙ ΣΤΟ ΑΓΕΛΑΔΙΝΟ ΓΑΛΑ



λευσης ώστε να απογαλακτιστούν και από τη γαλακτοβιομηχανία, και από το τραπεζικό σύστημα και να λειτουργούν αυτόνομα. Αν ο παραγωγός δεν αποκτήσει τεχνογνωσία δεν έχει πιθανότητα επιβίωσης.

Ας υποθέσουμε πως είμαι συνεργαζόμενος παραγωγός της ΝΕΟΓΑΛ, έχω 300 πρόβατα και έχω δυναμική. Πώς θα βοηθήσετε; Θα δούμε αρχικά αν υπάρχουν ανάγκες πάγιων επενδύσεων. Εφόσον η απάντηση είναι καταφατική, θα βρούμε ένα επενδυτικό πρόγραμμα για να υπάρξει και επιχορήγηση. Η αλήθεια είναι ότι σήμερα προβλέπονται αυτά τα προγράμματα και περιμένουμε να προκηρυχθούν. Αφού γίνει αυτό, συμβάλλουμε στην ίδια συμμετοχή του παραγωγού, διότι, κακά τα ψέματα, το βασικό πρόβλημα είναι η έλλειψη ρευστού.

Στην ουσία τον δανειοδοτείτε και κατόπιν παρακρατείτε ένα ποσό από το γάλα που παραδίδει μέχρι να σας εξοφλήσει.

Ακριβώς και ταυτόχρονα είμαστε σε θέση να εγγυηθούμε και δανεισμό τους από τις τράπεζες, ώστε να τους χρηματοδοτήσουν, έστω και αν μεμονωμένα δεν πληρούν τους όρους με βάση τραπεζικά κριτήρια.

Είναι μια πρακτική που ακολουθείται και από τον ανταγωνισμό; Νομίζω ότι όλοι το κάνουν ή θα το κάνουν. Είναι ο μόνος τρόπος για να μπορέσουμε να δημιουργήσουμε επιπλέον παραγωγή γάλακτος. Το να χτυπάμε τις τιμές και να παίρνουμε το γάλα του ανταγωνιστή δεν είναι λύση. Είναι κανιβαλισμός που δεν οδηγεί πουθενά. Πρέπει όλοι μαζί, σιγά σιγά, στη ζώνη όπου δραστηριοποιούμαστε να βοηθήσουμε τους παραγωγούς μας που έχουν τεχνογνωσία να αυξήσουν την παραγωγή τους και να καλύψουμε τις ανάγκες μας.

Μιλήσατε για κανιβαλισμό. Δεχθήκατε πιέσεις από ανταγωνιστές στη ζώνη γάλακτος που δραστηριοποιείται η ΝΕΟΓΑΛ;

Στο αιγοπρόβειο γάλα βέβαια. Έχει γίνει μεγάλη αναταραχή. Και είναι και ο λόγος για τον οποίο έχουν χτυπήσει τα βάνι οι τιμές παραγωγού.

Ήρθαν ανταγωνιστές σας με σακούλες με χρήματα στα καφενεία για να πείσουν παραγωγούς, όπως ακούγεται ότι έγινε κατά κόρον πριν την έναρξη της γαλακτικής περιόδου;

Ναι ήρθαν. Στο αιγοπρόβειο βεβαίως υπήρξαν περιστατικά όπως αυτά που περιγράφετε. Βεβαίως. Γιατί σας φαίνεται παράξενο. Όταν πλέον είχαν συμβόλαια υπογεγραμμένα στα χέρια τους να δώσουν προϊόντα και δεν είχαν πρώτη ύλη, τι θα έκαναν. Ήταν μονόδρομος.

Με πόσους παραγωγούς συνεργάζεστε και σε τι ποσοστό ήταν αυτοί οι οποίοι επέλεξαν άλλη γαλακτοβιομηχανία;

Οι παραγωγοί θα έλεγα ότι συνολικά είναι λίγο παραπάνω από 200 κι οι περισσότεροι είναι στο αιγοπρόβειο γάλα, γιατί οι αγελαδοτρόφοι είναι πλέον μεγάλοι, ενώ η ζώνη γάλακτός μας εκτείνεται στην περιοχή της Δράμας, της Καβάλας και των Σερρών. Το ποσοστό όσων φεύγουν είναι μικρό και αφορά κυρίως εκείνους που έχουν τα περισσότερα θέματα. Νομίζουν ότι μέσα από τη μετακίνηση θα μπορέσουν να λύσουν προβλήματα. Μέσα από την παραγωγή και την παραγωγικότητα μπορεί να λυθεί το πρόβλημα και όχι μεταφέροντάς το στο μέλλον.

Πώς ξυπνήσαμε και καταλάβαμε πως έχουμε έλλειψη γάλακτος; (γέλιο). Στο αιγοπρόβειο όσα έγιναν πέρυσι απέδειξαν ότι οι ποσότητες της Φέτας που εξαγάγαμε στο εξωτερικό δεν ανταποκρίνονταν



«Η βιομηχανία έχει φτάσει στα όριά της και δεν μπορεί να απορροφήσει άλλες ανατιμήσεις. Ίσως πρέπει να δει και το λιανεμπόριο τι μπορεί να κάνει» σημειώνει ο κ. Σεβαστίδης.

Μια μεταβατική περίοδο τουλάχιστον πέντε ετών για επιστροφή στην κανονικότητα βλέπει ο Χρ. Σεβαστίδης.



στην παραγόμενη α' ύλη. Και από τη στιγμή που άρχισε να σφίγγει ο κλοιός, άρχισαν να δημιουργούνται προβλήματα. Βέβαια θα ακουστεί αιρετικό αλλά το προηγούμενο καθεστώς μας βοήθησε να ανοίξουμε τις αγορές στο εξωτερικό. Γιατί, τι κάναμε; Εκποιούσαμε ένα προϊόν άριστης ποιότητας σε εξαιρετιστικές τιμές. Το πουλούσαμε κάτω από τις τιμές των λευκών τυριών. Ο μέσος Ευρωπαίος καταναλωτής δεν είναι χαζός (γέλια), το προτιμούσε.

Θα συνεχίσει να την καταναλώνει όμως και τώρα που η τιμή της έχει αυξηθεί λόγω της χρήσης ακριβότερης ελληνικής α' ύλης;

Η αίσθησή μου είναι ότι από τη στιγμή που ο καταναλωτής δοκίμασε Φέτα, γίνεται οπαδός της. Είναι ένα εξαιρετικό προϊόν. Μπορεί μεν να μειώσει λίγο την κατανάλωσή του, όμως θα παραμείνει στη Φέτα. Η αλήθεια είναι ότι δυσφημίστηκε αλλά δεν θεωρώ ότι κινδυνεύει. Δεν νομίζω ότι ανταγωνίστριες χώρες μπορούν να κάνουν κάτι.

Υπονοήσατε ότι το θεσμικό πλαίσιο και οι έλεγχοι στη Φέτα έπαιξαν ρόλο για να αυξηθεί η ζήτηση για ελληνικό γάλα. Πιστεύετε ότι είναι επαρκές πλέον το νομικό οπλοστάσιο;

Με το υφιστάμενο θεσμικό πλαίσιο οι ποινές είναι χάδι, αν δεν σου αφαιρεθεί η άδεια. Το διοικητικό πρόστιμο είναι μια αστειότητα. Μπορείς να το αντιμετωπίσεις, δεδομένου ότι αν έχεις κάνει νοθεία έχεις κερδίσει πολλαπλάσια χρήματα. Πρέπει να αυστηροποιηθεί. Οτι το υπουργείο πηγαίνει προς αυτή την κατεύθυνση είναι θετικό.

Η Διεπαγγελματική Φέτας έχει να συμβάλει;

Θα μπορούσε να έχει κάποιο ρόλο, αλλά δυστυχώς δεν έχει τη δύναμη που έχει για παράδειγμα η Ιταλική Διεπαγγελματική στο Parmigiano Reggiano, που προστατεύει το προϊόν της. Στην Ελλάδα δεν θα είναι αυτή που θα προστατεύει. Θα είναι πάλι το ΥπΑΑΤ με τους φορείς του. Είναι ωστόσο θετική για τον κλάδο. Δεν γίνεται και χωρίς Διεπαγγελματική. Και πιστεύω ότι μέσα από την εμπειρία της και εμείς ως επιχειρηματίες, αλλά και παραγωγοί, θα ωριμάσουμε και θα έχουμε τη δυνατότητα και να αυτοπροστατευτούμε και να προστατεύσουμε τη Φέτα, αυτό το πολύ σημαντικό προϊόν.

Ποιο είναι το κόστος παραγωγής της Φέτας σήμερα;

Όταν μιλάμε για 1,25 ευρώ το κιλό το πρόβειο γάλα, επί της ουσίας έχεις 5 ευρώ κόστος παραγωγής για ένα κιλό Φέτα στο στάβλο. Όχι στη βιομηχανία. Διότι το γάλα για να έρθει από εκεί έχει επιπλέον κόστος 2-3 λεπτά το κιλό για τη διακίνηση κι αν λάβεις υπόψη ότι χρειαζόμαστε άλλα 4 λεπτά για την παραγωγή της Φέτας, ξεφεύγει.

Να υποθέσει κανείς πως έρχονται ανατιμήσεις στα γαλακτοκομικά;

Η κατάσταση είναι δύσκολη, διότι επί της ουσίας όλες αυτές οι αυξήσεις που είπαμε στην ενέργεια, τα καύσιμα, τις βοηθητικές ύλες, είναι πολύ δύσκολο να απορροφηθούν από τη βιομηχανία και πολύ περισσότερο η αύξηση της πρώτης ύλης. Αυτή θα περάσει όλη στην κατανάλωση. Εμείς με εξαίρεση στα προϊόντα από αιγοπρόβειο γάλα, που έχουμε αυξήσει τις τιμές και αυτό ετεροχρονισμένα, πριν ένα μήνα, ενώ η άνοδος στην πρώτη ύλη είναι από τον Οκτώβριο του 2021, τις υπόλοιπες αυξήσεις στο ενεργειακό τις έχουμε απορροφήσει στο 100%. Στα προϊόντα από αγελαδινό γάλα δεν έχουμε περάσει καν όλη την αύξηση της α' ύλης.

Παρά το δύσκολο οικονομικό περιβάλλον, η ΝΕΟΓΑΛ συνεχίζει και αναπτύσσεται; Τι παρουσία έχετε στην αγορά;

Στην ελληνική αγορά εκτός από τη Δράμα και την Καβάλα, όπου έχουμε ηγετική θέση, έχουμε φτάσει έως τη Θεσσαλονίκη, την Πιερία, Ημαθία, και την Πέλλα, μέσα από αλυσίδες και μικρούς τοπικούς συνεργάτες. Στη Θεσσαλονίκη έχουμε ένα κέντρο διανομών και εξυπηρετούμε μόνοι. Η ελληνική αγορά τα τελευταία δέκα χρόνια είχε μια ραγδαία μείωση κατανάλωσης και σε τέτοιες συνθήκες να κρατήσεις τα μερίδιά σου, όπως εμείς, είναι κατόρθωμα.

Εξαγωγική δραστηριότητα υπάρχει;

Ως βιομηχανία αργήσαμε να ασχοληθούμε με τις εξαγωγές. Ήταν ένα λάθος μου αυτό, που μας κράτησε λίγο πίσω. Στο μονοπάτι των εξαγωγών αρχίσαμε να κινούμαστε τα τελευταία 4-5 χρόνια και φτάσαμε σήμερα να αντιπροσωπεύουν λίγο πάνω από 25% του κύκλου εργασιών και προβλέπουμε στο 50% την επόμενη 5ετία. Η αλήθεια είναι ότι έχουμε αγορές και δεν υπάρχουν προϊόντα να τις εξυπηρετήσουμε. Και φαντάζομαι θα συμβεί σε όλες τις βιομηχανίες, κυρίως στη Φέτα.

Έχουν δυναμική τα προϊόντα σας στις αγορές του εξωτερικού;

Ναι και με βάση αυτή επενδύουμε στις υποδομές και σχεδιάζουμε να κάνουμε νέες επενδύσεις στους δύο βασικούς εξαγωγικούς κωδικούς, στο στραγγιστό γιαούρτι και τη Φέτα.

Τι θα αφορούν οι προωθούμενες επενδύσεις, υπολογίζετε και στις Ανανεώσιμες Πηγές Ενέργειας;

Θα επενδύσουμε στα κτηριακά και σε μηχανολογικό εξοπλισμό, με νέους παραγωγικούς και ψυκτικούς χώρους και σύγχρονες γραμμές παραγωγής, μέσα από μια δαπάνη 5 εκατ. για τα επόμενα 2-3 χρόνια. Επίσης περιμένουμε το φυσικό αέριο. Εφόσον έρθει στη Δράμα, το πλάνο μας είναι να κάνουμε μια μονάδα συμπαραγωγής ισχύος 1 MW. Επίσης έχουμε κάνει κινήσεις σε ό,τι αφορά το βιοαέριο. Επειδή ως οικογένεια έχουμε και μια αγελαδοτροφική μονάδα, η οποία είναι βασικός τροφοδότης της ΝΕΟΓΑΛ, είμαστε αδειοδοτημένοι και περιμένουμε τους όρους σύνδεσης, ώστε να ξεκινήσει η επένδυση του βιοαερίου, που θα απορροφά και το τυρόγαλο το οποίο παράγουμε εδώ. Και ας σημειώσουμε ότι όλες οι επενδύσεις είναι από ίδια κεφάλαια χωρίς καθόλου δανεισμό.

Υποθέτω θα γίνουν επενδύσεις και στο ζωικό κεφάλαιο, ίσως και σε Ανανεώσιμες Πηγές Ενέργειας;

Εμείς πάντοτε αυξάναμε την παραγωγή των δικών μας κτηνοτρόφων. Οπότε θεωρώ ότι είναι πολύ εύκολο να μπορέσουμε να αυξήσουμε την παραγωγικότητά τους κατά 20% - 30% καλύπτοντας τις ανάγκες μας, χωρίς να βγούμε σε άλλες ζώνες γάλακτος.

Βλέπετε την εταιρεία στο μέλλον να κινείται αυτόνομα αν υπολογίσει κανείς την κινητικότητα με συγκεντρώσεις σχημάτων;

Η οικονομική μας βάση είναι υγιής. Άρα δεν έχουμε εξάρτηση από το τραπεζικό σύστημα και δεν είμαστε ευάλωτοι σε ρευστότητα, κάτι που είναι πολύ σημαντικό, διότι μας καθιστά αυτόνομους. Ο κύκλος εργασιών μας είναι στα 19 εκατ. ευρώ κι είμαστε και κερδοφόροι. Άρα, υποθετικά μιλώντας, οι δυνατότητες που υπάρχουν είναι να εξαγοράσει κάποιον η ΝΕΟΓΑΛ και όχι να εξαγοραστεί. Για να σας προλάβω, δεν υπάρχει πάντως κάτι που να συζητάμε.



ΜΙΑ ΙΣΤΟΡΙΑ ΠΟΥ ΞΕΚΙΝΑ ΤΟ 1964

ΑΝΑΦΕΡΟΜΕΝΟΣ στην κοινή πορεία της οικογένειάς του και της ΝΕΟΓΑΛ ο Χριστόφορος Σεβαστίδης αναφέρει: «Οι δρόμοι μας διασταυρώθηκαν το 1998 και από τις αρχές του 2000 που ξεκίνησαν οι επενδύσεις έγιναν με την παρουσία μου. Η ειδικότητά μου είναι Μηχανολόγος - Μηχανικός και έτυχε να δουλέψω σαν εργολάβος και υπεργολάβος σε πολλές γαλακτοβιομηχανίες το 1980. Μετά βρέθηκα εδώ και με την εμπειρία μου στα κατασκευαστικά και στα χρηματοοικονομικά, βοήθησα την επιχείρηση». Και συνεχίζει: «Πρώτα ως οικογένεια στήσαμε μια κτηνοτροφική μονάδα στο λεκανοπέδιο του Νευροκοπίου το 1998. Διαπίστωσα όμως ότι αν προχωρούσαμε έτσι, μία από τις δύο επιχειρήσεις θα έπρεπε να κυριαρχήσει για να είναι βιώσιμη. Είπαμε έτσι να δούμε αν μπορούμε να αξιοποιήσουμε τη ΝΕΟΓΑΛ. Με τη στήριξη του μοναδικού της μετόχου τότε, της Ένωσης Γαλακτοκομικών Συνεταιρισμών Δράμας - Καβάλας, αποφασίσαμε να την εκσυγχρονίσουμε. Η Ένωση όμως δεν είχε κεφάλαια, οπότε ανοίξαμε την πόρτα στην επιχείρηση για να μπουν και άλλοι ενδιαφερόμενοι. Στις αυξήσεις κεφαλαίου που γινόνταν κάθε φορά, διότι από το 2000 έως και σήμερα έχουν γίνει επενδύσεις άνω των 20 εκατ. ευρώ, μόνο εγώ είχα πίστη στο όραμα της ΝΕΟΓΑΛ και κάλυπτα το ποσό. Έτσι φτάσαμε να έχει η οικογένειά μου τον έλεγχό της. Σήμερα είμαστε στη φάση της μετάβασης στη δεύτερη γενιά. Ο υιός για την ώρα εκπαιδεύεται και σιγά - σιγά θα έρθουν και τα κορίτσια μου».

Η ελληνική κτηνοτροφία έχει μέλλον

Σύμφωνα με τον κ. Σεβαστίδη, στην αγελαδοτροφία θεωρεί «ότι η Ελλάδα τα πάει πάρα πολύ καλά και μπορεί να ανταγωνιστεί τους Ευρωπαίους με καλύτερους όρους. Μπορούμε να παράγουμε σε συνθήκες ακριβού κόστους παραγωγής και να είμαστε πιο οικονομικοί και αποτελεσματικοί ενώ υπό προϋποθέσεις μπορεί να αυξηθεί το ζωικό κεφάλαιο. Στα αιγοπρόβατα φαίνεται ότι ανοίγει ο δρόμος για την εξυγίανση του κλάδου. Πρέπει να αντιληφθούν οι παραγωγοί και οι βιομηχανίες ότι είμαστε στην ίδια πλευρά και να προχωρήσουμε μαζί γιατί τα συμφέροντά μας είναι κοινά».

επιχειρείν

Φέτα με τοίλι

ΜΙΑ ΣΥΓΧΡΟΝΗ ΓΕΥΣΗ

Παραδοσιακά προϊόντα που συνάδουν στις σύγχρονες διατροφικές απαιτήσεις επιχειρεί να προσφέρει στην αγορά το τυροκομείο Μπάφας με έδρα την Άρτα

ΓΡΑΦΕΙ Ο ΓΙΩΡΓΟΣ ΛΑΜΠΙΡΗΣ



Στην κεφαλή της επιχείρησης βρίσκεται ο εκπρόσωπος της δεύτερης γενιάς, Τάσος Μπάφας (στο κέντρο) αλλά και η τρίτη γενιά που εκπροσωπείται από τα εγγόνια του ιδρυτή της εταιρείας, Σπύρο (αριστερά) και Δημήτρη Μπάφα.



Βήμα διαφοροποίησης, διατηρώντας τον παραδοσιακό της χαρακτήρα, αποτελεί για το τυροκομείο Μπάφα η έναρξη παραγωγής Φέτας με τοίλι, που συνάδει με τις σύγχρονες διατροφικές τάσεις.

Η εταιρεία ξεκίνησε να μετράει τα βήματά της στο χώρο της τυροκομίας από το 1967, όταν ο Σπύρος Μπάφας ίδρυσε την επιχείρηση, δραστηριοποιούμενος αρχικά ως τυροκόμος στα βουνά των Ιωαννίνων, το 1969 δημιούργησε το δικό του τυροκομείο για να εγκατασταθεί από το 1975 και ύστερα στο Πολύδροσο της Άρτας. Τα κύρια παραγόμενα προϊόντα είναι Πεκορίνο, Γραβιέρα, Κεφαλογραβιέρα, Κεφαλοτύρι καθώς και Γραβιέρα με γεύσεις, κάνοντας την αρχή με την προσθήκη τοίλι, πιπεριού και τρούφας. Παραδοσιακά προϊόντα που διακινεί είναι η Φέτα που ωριμάζει σε βαρέλι, το Γίδινο λευκό τυρί καθώς και το Ανθότυρο αλλά και παραδοσιακό πρόβειο γιαούρτι.

Η ζώνη γάλακτος στην οποία δραστηριοποιείται η Μπάφας εντοπίζεται στην ευρύτερη περιοχή της Άρτας, με την εταιρεία να συνεργάζεται αποκλειστικά με παραγωγούς της περιοχής της, όπως λέει ο εκ των μελών της επιχείρησης Σπύρος Μπάφας. «Ένας ακόμη βασικός τομέας επενδύσεων που θα υλοποιήσουμε προσεχώς, είναι η ψηφιοποίηση της παραγωγής, όπου όλες οι διαδικασίες θα παρακολουθούνται από μία διαδικτυακή πλατφόρμα κι όλα τα στοιχεία θα είναι διαθέσιμα σε ένα κεντρικό σύστημα για τη διασφάλιση της ποιότητας και τον εντοπισμό προβλημάτων ή σφαλμάτων κατά τη διαδικασία», σημειώνει ο ίδιος. **Γ. Λαμπίρης**



Ιγνάτιος Θυμέλης
(αριστερά), Διευθύνων
Σύμβουλος – Ευριπίδης
Θυμέλης, Υπεύθυνος
Πωλήσεων

© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

Το Λαδοτύρι εκτός ψυγείου

Επιστροφή στις παραγωγικές ρίζες που καθορίζουν το παραδοσιακό τυρί της Λέσβου, το Λαδοτύρι, πραγματοποιεί το τελευταίο χρονικό διάστημα η Τυροκομικά Θυμέλης. Επί της ουσίας η επιχείρηση τοποθέτησε το τυρί σε συσκευασία με εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο και μυρωδικά. «Πρόκειται για την αναβίωση της παραδοσιακής διαδικασίας. Με αυτό τον τρόπο γινόταν η συντήρηση του τυριού πριν από περίπου 50 χρόνια, πριν φτάσει η ηλεκτροδότηση στη Λέσβο», εξηγεί ο Ιγνάτιος Θυμέλης, διευθύνων σύμβουλος της εταιρείας. «Δεδομένου ότι το καλοκαίρι αλλοιωνόταν το τυρί και καθότι το νησί έβγαζε ανέκαθεν σημαντικές ποσότητες ελαιολάδου, ο κόσμος το συντηρούσε μέσα σε κιούπια με λάδι». Αυτή τη στιγμή η Τυροκομικά Θυμέλης βρίσκεται σε διαδικασία ερευνών σε συνεργασία με το Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων, διερευνώντας το ιδανικό χρονικό διάστημα συντήρησης του τυριού μέσα σε ελαιόλαδο. «Εκτίμησή μου είναι ότι η διάρκεια ζωής του τυριού εκτός ψυγείου θα είναι μεγαλύτερη των δώδεκα μηνών. Προϋπόθεση βέβαια για να συντηρείται αναλλοίωτο το τυρί, αποτελεί η αποθήκευσή του σε δροσερό και σκιερό μέρος. Επιδίωξή μας είναι επίσης να γίνει ακόμα πιο εύγευστο το προϊόν μας μέσα σε ελαιόλαδο», αναφέρει ο κ. Θυμέλης. **Γ. Λαμπρίνης**

Οι εξαγωγές καλύπτουν γύρω στο 40% του τζιρού της Οικογένειας Μπέκα σύμφωνα με τον Γιάννη Μπέκα, ιδρυτή της γαλακτο-τυροκομικής επιχείρησης.



Νέο τυρί-κρέμα από βουβαλινό γάλα φέρνει η οικογένεια Μπέκα

Περισσότερο εξωστρεφής από ποτέ κοιτά το μέλλον

Με ένα νέο τυρί με μαλακή υφή ώστε να μπορεί να αλείφεται, ετοιμάζεται να εμπλουτίσει την γκάμα των προϊόντων της η «Οικογένεια Μπέκα», η οποία έχει ταυτίσει την επιχειρηματική της δραστηριότητα στην αγορά με την εμπορική αναβίωση του βουβαλινού γάλακτος. «Το καινούριο αλοιφώδες τυρί μας θα είναι από 100% βουβαλινό γάλα. Οι δοκιμές είναι σε εξέλιξη κι υπολογίζουμε ότι θα είναι έτοιμο για να κυκλοφορήσει στην αγορά μέσα στο καλοκαίρι, είτε στις αρχές του φθινοπώρου του 2022», αποκάλυψε ο ιδρυτής της οικογενειακής γαλακτο-τυροκομικής επιχείρησης, Γιάννης Μπέκας. Όπως ανέφερε το

προϊόν έρχεται να προστεθεί σε μια παλέτα κωδικών αποκλειστικά με πρώτη ύλη βουβαλινό γάλα. Μάλιστα, ένα από τα τελευταία projects της οικογένειας Μπέκα είναι η πρώτη ελληνικής παραγωγής «Burrata», που έχει κατακτήσει τον τίτλο του πιο «ταχυκίνητου» κωδικού της επιχείρησης, με παρουσία σε πολύ καλά restaurant σε όλη τη χώρα και σε φημισμένα ξενοδοχεία αλλά και με εξαγωγές σε αγορές, μεταξύ των οποίων και το Μπαχρέιν. Για την παραγωγή των προϊόντων της η «οικογένεια Μπέκα» εισκομίζει κι επεξεργάζεται, σε καθημερινή βάση, περίπου έναν τόνο βουβαλινό γάλα.

Λεωνίδας Λιάμης

Παράδοση στην τέχνη
των τυριών

Από 100%
Ελληνικό γάλα

Εμπειρία
Ποιότητα



Παράδοση
Μεράκι

Καράλης

Ελληνική Βιομηχανία Γάλακτος



επιχειρείν



Ξεροτύρι Κέας σε κάθε τραπέζι

Χρειάστηκε υπομονή και η συνδρομή πολλών συνεργατών ώστε η οικογένεια Μυκονιάτη από την Κέα να περάσει από την κτηνοτροφική δραστηριότητα στη δημιουργία μιας τυροκομικής μονάδας, η οποία μάλιστα σήμερα τροφοδοτεί τα δύο ιδιόκτητα καταστήματα λιανικής στην πρωτεύουσα της Κέας, Ιουλίδα, και την Αθήνα. Αιχμή του δόρατος του brand Τυράκειον είναι το ιδιαίτερο Ξεροτύρι Κέας σύμφωνα με τον 30χρονο τυροκόμο Αλέξανδρο Μυκονιάτη με σπουδές στη Γαλακτοκομική Σχολή Ιωαννίνων. Μαζί και 15 κωδικοί με γαλακτοκομικά προϊόντα, όλα με γάλα κατά βάση από τη μονάδα, που διαχειρίζεται ο πατέρας της οικογένειας, Γιώργος, ενώ την γκάμα συμπληρώνουν τα παγωτά και γλυκά που παρασκευάζει ο αδελφός του Αλέξανδρου, Γιάννης, με σπουδές ζαχαροπλαστικής. Επόμενα βήματα για την οικογένεια, η επέκταση της αλυσίδας παραγωγής με αύξηση του ζωικού κεφαλαίου, επέκταση των σταβλικών εγκαταστάσεων και της μονάδας μεταποίησης. Κάτι τέτοιο κρίνεται απαραίτητο, αφού οι 38 με 40 τόνοι γάλακτος που συλλέγουν ετησίως από τις 25 αγελάδες και τα 120 πρόβατα στην Κέα, αρκούν για να καλύψουν τη μισή ζήτηση που γνωρίζουν τα προϊόντα της επιχείρησης. **Πέτρος Γκόγκος**

Στην Κέα μπορεί να βρει κανείς τα προϊόντα Τυράκειον σε τρίτους, αφού το καλοκαίρι γίνεται διανομή ορισμένων κωδικών σε καταστήματα σε κεντρικά σημεία του νησιού.





Από το σπόρο στο ράφι

Εκλεκτά Τυροκομικά Νάξου από γάλα προερχόμενο 100% από τη δική μας κτηνοτροφική μονάδα

Προσφέρουμε πάντα το πιο φυσικό, υγιεινό και ποιοτικό προϊόν σε εσάς και τα παιδιά σας, με απόλυτο σεβασμό στο περιβάλλον και τα ζώα μας. Πρωτοπορώντας, είμαστε η πρώτη μονάδα αγελάδων γαλακτοπαραγωγής στην Ελλάδα με πιστοποιητικό από την COSMOCERT για την καλή μεταχείριση και την ευζωία των ζώων μας. Έτσι φτιάχνεται η Γραβιέρα Νάξου ΠΟΠ Πιτταρά καθώς και τα υπόλοιπα προϊόντα μας που προέρχονται από την κτηνοτροφική μονάδα και το τυροκομείο μας.

- + Με μη γενετικά τροποποιημένες ζωτροφές πάντα αρίστης ποιότητας.
- + Με αγάπη στα ζώα μας.

Με σεβασμό σε κάθε στάδιο της παραγωγικής διαδικασίας "από τον σπόρο στο ράφι". Γευτείτε τα!



Γραβιέρα Νάξου Π.Ο.Π.



Γραβιέρα Νάξου Π.Ο.Π. 12-μηνης Αρίμανσης



Κεφαλοτύρι Νάξου Πιτταρά



Ξινοτύρι Φρέσκο Νάξου



Γραβιέρα Πιτταρά σε Μπιστούνη



Μυζήθρα Γλυκά Νάξου

Μισός αιώνας φέτα ΠΟΠ ΣΤΑ ΚΑΛΑΒΡΥΤΑ

Ήταν εν έτει 1972 όταν στο τυροκομείο της Ένωσης των Καλαβρύτων γεννήθηκε η πρώτη βαρελίσια Φέτα ΠΟΠ, για να γίνει ανάρπαστη χάρη στην ξεχωριστή και πλούσια γεύση της.

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΠΕΤΡΟΣ ΓΚΟΓΚΟΣ



Την Κυριακή 27 Μαρτίου 2022
ο Αγροτικός Γαλακτοκομικός
Συνεταιρισμός Καλαβρύτων
πραγματοποιεί εκδήλωση εορτασμού
της επετείου των 50 χρόνων στο
Χιονοδρομικό Κέντρο Καλαβρύτων.

Το 1972 ιδρύεται στα Καλάβρυτα και ξεκινά παραγωγή το εργοστάσιο επεξεργασίας γάλακτος για τυροκομικά προϊόντα, μέσω της συγκέντρωσης και αξιοποίησης του ποιοτικού γάλακτος της ευρύτερης περιοχής, σε συνεταιριστική βάση που είχε αρχικό σημείο εκκίνησης το 1963. Εδώ και 50 χρόνια λοιπόν ο Αγροτικός Γαλακτοκομικός Συνεταιρισμός Καλαβρύτων παράγει υψηλής ποιότητας προϊόντα από αιγοπρόβριο γάλα που προέρχεται από τις ορεινές φάρμες των κτηνοτρόφων-παραγωγών του και γράφει τη δική του ιστορία στον τομέα της τυροκομίας και γαλακτοκομικών προϊόντων. Το κύριο προϊόν είναι η Βαρελίσια Φέτα Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΠΟΠ) Συνεταιρισμού Καλαβρύτων, που ξεχωρίζει για την πλούσια γεύση και τη σταθερή ποιότητά της. Παράγεται με τις παραδοσιακές μεθόδους και τις πιο αυστηρές προδιαγραφές υγιεινής και ελέγχου ωριμάζοντας για τρεις μήνες σε βαρέλια οξιάς, και διατίθεται αποκλειστικά από την αλυσίδα «Σκλαβενίτης».

Πλούσια γκάμα προϊόντων

Παράλληλα ο Συνεταιρισμός Καλαβρύτων προσφέρει επίσης εξαιρετικής ποιότητας Γίδινο τυρί, Ξηρή Μυζήθρα, Αφίρι, Αλειφοτύρι (αλειφώδες τυρί με Φέτα ΠΟΠ) και Βούτυρο λιωμένο. Εδώ και τρία χρόνια, ξεκίνησε να παράγει με την ίδια ποιότητα τη νέα σειρά γαλακτοκομικών προϊόντων υψηλής διατροφικής αξίας: παραδοσιακό πρόβριο και κατσικίσιο γιαούρτι και -σε συνεργασία και με τους αγελαδοτρόφους της περιοχής- φρέσκο αγελαδινό γάλα (πλήρες & ελαφρύ), κρέμα βανίλια, ρυζόγαλο, γραβιέρα αγελαδινή. Σε συνέχεια της σταθερής ανάπτυξης και ισχυρής θέσης που κατακτήσει με την Φέτα ΠΟΠ στην ελληνική αγορά, ο Συνεταιρισμός έχει ξεκινήσει ήδη την τοποθέτησή της





και επέκταση στις αγορές εξωτερικού, έχοντας σαν κατεύθυνση και στόχο ανάπτυξης την ενίσχυση της προσπάθειας των εξαγωγών με υψηλή προστιθέμενη αξία.

Ισχυρός κοινωνικός ρόλος

Ο κοινωνικός ρόλος που διαδραματίζει ο Συνεταιρισμός σε όλες τις μορφές, είναι εξαιρετικά σημαντικός για την περιοχή καθώς συντελεί στην στήριξη του εισοδήματος των 1.100 κτηνοτρόφων μελών του και τη διατήρηση και ανάπτυξη των κτηνοτροφικών μονάδων τους στη ζώνη γάλακτος, που δίνουν ζωή στην ύπαιθρο της ευρύτερης περιοχής των Καλαβρύτων. Ο Συνεταιρισμός χάρη στη

Εξειδικευμένο ανθρώπινο δυναμικό διαχειρίζεται τον σύγχρονο τεχνολογικό εξοπλισμό της παραγωγικής μονάδας του Συνεταιρισμού Καλαβρύτων.

σταθερή κερδοφορία του, συμβάλλει στην μεγέθυνση της τοπικής οικονομίας με τις συνεχείς παραγωγικές επενδύσεις του σε εγκαταστάσεις, συστήματα ποιότητας και ελέγχου και με την απασχόληση 120 εργαζομένων στο εργοστάσιο και τα γραφεία του.

Η κοινωνική ευθύνη του Συνεταιρισμού επεκτείνεται σε θέματα που αφορούν στην προστασία του περιβάλλοντος όπου είναι εξαρχής ευαισθητοποιημένος, και σε πλήρη συμμόρφωση με την κείμενη νομοθεσία λαμβάνει μέτρα διασφάλισης της βιώσιμης ανάπτυξης της περιοχής και της προστασία του οικοσυστήματος, επίσης με επενδύσεις. Παράλληλα στηρίζει εμπράκτως ευπαθείς ομάδες στην ευρύτερη περιοχή των Καλαβρύτων.

Ο Παύλος Σατολιάς, πρόεδρος του Αγροτικού και Γαλακτοκομικού Συνεταιρισμού Καλαβρύτων, μαζί με το ΔΣ, ηγούνται ενός πρωτοπόρου, σταθερά αναπτυσσόμενου οργανισμού, που αποτελεί πρότυπο υγιούς συνεταιριστικής συνεργασίας στην Ελλάδα, με σταθερή κερδοφορία που διανέμεται και στηρίζει τον κοινωνικό ιστό.

επιχειρείν



Νιόπιες γκουρμεδιές

ΑΠΟ ΤΟΥΣ ΑΝΗΣΥΧΟΥΣ
ΑΓΕΛΑΔΟΤΡΟΦΟΥΣ ΤΗΣ ΣΥΡΟΥ

ΓΡΑΦΕΙ Ο ΠΕΤΡΟΣ ΓΚΟΓΚΟΣ



Ενα εγχείρημα που πατά πάνω σε δύο βάσεις, το ενδιαφέρον μιας νέας γενιάς ανθρώπων για επιστροφή στο αγροτικό επιχειρείν αλλά και τις καταναλωτικές προτεραιότητες που υπαγορεύει η τάση της εντοπιότητας, είναι η «τυροΣύρα». Πρόκειται για μια επιχείρηση που ξεκίνησε από τις ζυμώσεις ανάμεσα σε τρεις κτηνοτρόφους και έναν τυροκόμο, πίσω στο 2013, συγχωριανούς οι οποίοι έμειναν ξεκρέμαστοι όταν η επί δεκαετίες δραστήρια ΒΙΟΣΥΡ έβαλε λουκέτο.

Ο Γιάννης Περρής, γιος ενός εκ των ιδρυτών, που εντάσσεται σήμερα στο δυναμικό τυροκόμων της τυροΣύρα, περιγράφει στον «Τυροκόμο» την εξέλιξη που σημείωσε την τελευταία δεκαετία το εγχείρημα, δείχνοντας και την κατεύθυνση που προδιαγράφεται για το μέλλον. «Ξεκίνησαν όλα από τους γονείς μας, με ένα αρχικό συλλογικό κεφάλαιο 70.000 ευρώ και δυναμική 300 κιλών γάλα την ημέρα. Πλέον διαχειριζόμαστε κοντά στον έναν τόνο και προετοιμαζόμαστε για περαιτέρω αύξηση του τονάζ» αναφέρει ο ίδιος. Αυστρία, Σουηδία και Βέλγιο παραλαμβάνουν πλέον αξιόλογες ποσότητες με το ξακουστό τυρί Σαν Μιχάλη και άλλες δημιουργίες που έχει αναπτύξει η ομάδα της δεύτερης γενιάς τυροκόμων, με επικεφαλής τον Γιώργο Βουτσίνο, που θήτευσε στη Γαλακτοκομική Σχολή Ιωαννίνων.

Επενδύσεις από τη νέα γενιά

Την καμένη γη που βρήκαν ο Αντώνης Περρής, ο Παντελής Ρηγούτσος, ο Αντώνης Βουτσίνο και ο Αλοΐσιος Σαργολόγος, τα ιδρυτικά μέλη της τυροΣύρα, έρχονται να γεμίσουν με νέες επενδύσεις και υπερσύγχρονο εξοπλισμό τα παιδιά τους. Σε πρώτη φάση δρομολογείται μια επένδυση γύρω στα 150.000 ευρώ για την αγορά επιπλέον παγολεκανών, καζανιών, αντλιών και άλλων αναγκαίων μηχανημάτων που θα επιτρέψουν την ενίσχυση της δυναμικής της τυροκομικής μονάδας. Παράλληλα, στο πλάνο είναι και η επέκταση σε προϊόντα από κατσικίσιο γάλα, που δεν αποκλείεται να γίνουν η ναυαρχίδα των γαλακτοκομικών προϊόντων της Ελλάδας τα επόμενα χρόνια. Στο κομμάτι των εμπορικών συνεργασιών, τα προϊόντα της τυροΣύρα φτάνουν στα μεγάλα αστικά κέντρα, ενώ γίνονται και συζητήσεις για είσοδο σε αλυσίδα σούπερ μάρκετ με παρουσία σε ολόκληρη την επικράτεια.

Παραγωγικά, η ομάδα των αγελαδοτρόφων επιχειρεί να προσεγγίζει τους 1,5 τόνους ημερησίως, κάτι που γίνεται τόσο μέσα από τη διαρκή βελτίωση των κτηνοτροφικών πρακτικών, όσο και με την προσέλκυση περισσότερων κτηνοτρόφων από τα γύρω χωριά, οι οποίοι αυτήν τη στιγμή είναι 11. Σημειώνεται ότι σε γενικές γραμμές το μέσο στήσιμο των προσαρμοσμένων στους κυκλαδίτικους ρυθμούς αγελάδων δεν υπερβαίνει τα 15 κιλά ημερησίως.



Στα όπλα που έχει στη διάθεσή της η ομάδα της τυροΣύρα είναι και η συνταγή για το τυρί Σαν Μιχάλη που έρχεται απευθείας από τον δημιουργό, τον παλιό τυροκόμο της ΒΙΟΣΥΡ, Ζαννή Κοντιζά.



Το χαρτοφυλάκιο συμπληρώνουν τα πέντε ειδών Ξινότυρα, το αγελαδινό βούτυρο και η Φραγκοσυριανή, μια γραβιέρα από αγελαδινό με προσθήκη ελάχιστου αιγοπρόβειου που ωριμάζει για τουλάχιστον τρεις μήνες.





Τὰ τυριά της ανάγκης ΔΟΞΑΖΟΥΝ ΤΗΝ ΚΑΣΟ

Με ρίζες 250 ετών στην κτηνοτροφία και την τυροκόμιση, ο Γιάννης Βοναπάρτης μεταφέρει ο ίδιος το γάλα από τη στάνη στο μοναδικό σύγχρονο τυροκομείο της ακριτικής Κάσου, το οποίο τρέχει με τη βοήθεια της οικογένειάς του παράγοντας παραδοσιακά τοπικά τυριά.

ΓΡΑΦΕΙ Ο **ΠΕΤΡΟΣ ΓΚΟΓΚΟΣ**



Μέχρι το 2009 και ο Γιάννης Βοναπάρτης τυροκομούσε στο μητάτο του πατέρα του, όπως όλοι οι κτηνοτρόφοι της Κάσου.



Με 220 πρόβατα και 60 κασίκια, το όνομα του κτηνοτρόφου Γιάννη Βοναπάρτη από την Κάσο έχει ακουστεί σε όλους τους γαστρονομικούς κύκλους της χώρας. Τα δυσεύρετα τυριά που παράγει στη μονάδα του γίνονται ανάρπαστα, με τον αεικίνητο 52χρονο σήμερα να πηγαίνει από τη στάνη στο τυροκομείο δυο φορές την ημέρα, μεταφέροντας προς άμεση τυροκόμηση το γάλα από τα ζωντανά του. Εξ ου και η ονομασία του πιο φημισμένου τυριού της μονάδας του, Μεριαρένο, που από ανάγκη έφτιαχναν τα παλιά χρόνια οι κτηνοτρόφοι του νησιού, όταν ο καιρός ζέσταινε και το γάλα δεν μπορούσε να κρατηθεί. Το τυρί που φτιάχνεται σε μια ημέρα, είναι επί της ουσίας η Γραβιέρα της Κάσου, με τη διαφορά ότι κρατείται όλο το βούτυρο στο γάλα. «Η αγορά της Γραβιέρας ήταν κορεσμένη όταν ξεκίνησα το 2009, οπότε αποφάσισα να στραφώ στο παραδοσιακό τυρί του νησιού» περιγρά-

φει ο ίδιος, εξιστορώντας την ιστορία του. Η οικογένεια Βοναπάρτη, έχει ρίζες στην κτηνοτροφία και την τυροκόμηση, «βάθους» 250 ετών. «Μαζί με τον παππού μου ξεκίνησα τη δουλειά» θα πει ο ίδιος, που σήμερα μαζί με τα ζώα, λειτουργεί ένα παντοπωλείο στο λιμάνι της Κάσου όσο εργάζεται και ως «πετράς», οικοδόμος δηλαδή που χτίζει αποκλειστικά με πέτρες. Το τυροκομείο το τρέχουν η γυναίκα του Μαρία με τις δυο κόρες τους, Ειρήνη και Ευδοκία, με την 28χρονη Ειρήνη να έχει αποφοιτήσει από τη Γαλακτοκομική Σχολή Ιωαννίνων. Στον στίβο της κτηνοτροφίας θα μπει προσεχώς ο υιός Βοναπάρτης,



Κώστας, που σπουδάζει για ζωοτέχνης στην Αβερύφειο Γεωργική Σχολή της Λάρισας. Το Τυροκομείο Κάσου του Γιάννη Βοναπάρτη είναι η πρώτη και μοναδική σύγχρονη μονάδα τυροκόμησης στο ακριτικό νησί. Ακόμα και σήμερα, οι υπόλοιποι 40 περίπου κτηνοτρόφοι του νησιού συνεχίζουν να δουλεύουν στα μητάτα, πάνω στο βουνό, με τη μικρή παραγωγή τους να διατίθεται σε Κάρπαθο και Ρόδο τους χειμερινούς και ανοιξιάτικους μήνες.

Διακρίσεις σε διεθνείς διαγωνισμούς

«Δεν αρκεί να ξέρεις τη δουλειά. Πρέπει να έχεις όρεξη για να το πας παραπέρα και αυτό δεν το έχουν όλοι» θα πει. Όσο έστρωνε η δουλειά στο νέο τυροκομείο ήρθαν και οι εμπορικές συμφωνίες και το χρυσό σε διαγωνισμούς Μεριαρένο υπέταξε τους «τυροφίλους» της χώρας, φτιάχνοντας τώρα όνομα σε Γερμανία, Σουηδία και Ηνωμένες Πολιτείες.

Προσεχώς γάλα με τα ματογυάλια

«Η ΒΛΑΧΑ» ΛΟΓΑΡΙΑΖΕΙ ΠΡΩΤΑ
ΤΟΝ ΤΣΟΠΑΝΗ ΜΕΤΑ ΤΟΝ ΤΥΡΟΚΟΜΟ

ΓΡΑΦΕΙ Ο ΓΙΩΡΓΟΣ ΛΑΜΠΙΡΗΣ - ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

ΤΑ ΝΕΑ ΔΕΔΟΜΕΝΑ ΠΟΥ ΔΗΜΙΟΥΡΓΕΙ Η ΕΛΛΕΙΨΗ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΣΤΗΝ ΕΓΧΩΡΙΑ ΑΓΟΡΑ ΠΕΡΙΓΡΑΦΟΥΝ ΟΙ ΑΝΘΡΩΠΟΙ ΤΟΥ ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟΥ «Η ΒΛΑΧΑ», Ο ΙΔΡΥΤΗΣ ΠΑΥΛΟΣ ΤΣΕΛΕΠΗΣ ΚΑΙ Ο ΓΙΟΣ ΤΟΥ ΘΕΟΔΩΡΟΣ. ΟΙ ΝΕΕΣ ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΦΑΙΝΕΤΑΙ ΝΑ ΕΧΟΥΝ ΕΡΘΕΙ ΓΙΑ ΝΑ ΜΕΙΝΟΥΝ ΑΝ ΣΚΕΦΤΕΙ ΚΑΝΕΙΣ ΟΤΙ ΟΛΟ ΚΑΙ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΟΙ ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΟΙ ΕΓΚΑΤΑΛΕΙΠΟΥΝ ΧΩΡΙΣ ΝΑ ΑΝΑΠΛΗΡΩΝΟΝΤΑΙ ΑΠΟ ΝΕΟΥΣ







Η «ΒΛΑΧΑ» ΣΕ ΑΡΙΘΜΟΥΣ

Κύκλος εργασιών

• >1 εκατ. ευρώ

• Γάλα: 1 εκατ. κιλά (πρόβειο, αγελαδινό, κατσικίσιο)

• Κατανομή ποσότητας: Ισόποσα και στα τρία είδη γάλακτος

Ο παππούς, Παύλος Τσελέπης, τσομπάνης από τα μικράτα του, αγάπησε πολύ την τυροκομία. Λίγο λίγο ανακάλυψε ότι προορισμός του ήταν να δημιουργήσει κάτι δικό του. Τιμώντας τη σύζυγο και σύντροφό του, Μαρία, μετέφερε το παρατσούκλι της, Βλάχα, και στην ονομασία της επιχείρησης που ο ίδιος έφτιαξε. Το μικρόβιο σταδιακά μεταβιβάστηκε στον γιο του, Θόδωρο, ο οποίος ήδη από το 1991 είχε αρχίσει να εμπλέκεται ενεργά με τα πεπραγμένα της οικογενειακής επιχείρησης. Καθότι η «Βλάχα» ήταν αρκετά μικρή πλέον για να καλύψει τη ζήτηση, το 2009 δημιουργήθηκε η «Βλάχα» η νεότερη, σε νέες εγκαταστάσεις με έδρα την Εσώβαλτα Πέλλας. «Ξεκινήσαμε χωρίς επιδότηση, αποκλειστικά με δικά μας κεφάλαια και κάθε χρόνο πηγαίναμε και καλύτερα», λέει ο γιος, Θόδωρος Τσελέπης.

Προσήλωση στα μικρά παντοπωλεία

Τα προϊόντα της «Βλάχας» διανέμονται σε αρκετά σημεία της Κεντρικής Μακεδονίας, σε μικρά παντοπωλεία, με τον Θόδωρο Τσελέπη να δηλώνει ότι προτιμά να διατηρεί τη σχέση που αναπτύσσεται με τα μικρά σημεία πώλησης. Να μπορεί να έχει προσωπική επαφή με τους πελάτες του και να αφουγκράζεται καλύτερα τις ανάγκες τους.

«Κάποια στιγμή δούλεψα και με αλυσίδες σούπερ μάρκετ. Ήμουν ευτυχώς μικρός τότε και έτσι είχα την επιλογή να κινηθώ όπως εγώ θεωρούσα καλύτερο. Διαπίστωσα ότι δεν με εξέφραζε να τοποθετήσω τα προϊόντα μου σε μία βιτρίνα ή ένα ψυγείο με εκατοντάδες ακόμα κωδικούς. Το πιθανότερο είναι ότι μέσα στο πλήθος, εάν κάποιος δεν γνώριζε το δικό μας προϊόν, θα έμενε απούλητο».

Ο Τσελέπης δημιούργησε ένα αρκετά καλά οργανωμένο δίκτυο στην ευρύτερη περιοχή δραστηριότητάς του σε Ημαθία, Πέλλα, Πιερία, Χαλκιδική. Με συνέπεια στις παραδόσεις των προϊόντων, στις πληρωμές των συνεργαζόμενων παραγωγών και έλεγχο της παραγωγικής διαδικασίας σε όλα τα στάδια. Προμηθεύει κατά καιρούς χωρίς σταθερή ροή παραγγελιών την πρωτεύουσα, η οποία δεν αποτελεί κύριο μέλημά του. Η μεγάλη πόλη δεν εκφράζει τη φιλοσοφία του, ενώ όπως λέει «οι Αθηναίοι δεν προτιμούν τη σκληρή Φέτα που φτιάχνουμε εμείς στη Μακεδονία. Γι' αυτό και στην Αθήνα δουλεύει το κατσικίσιο που είναι πιο μαλακό. Προτιμώ να κάνω σταθερά βήματα, να πουλάω μόνος μου αυτό που παράγω και να πληρώνω με συνέπεια τους παραγωγούς».

Η προμήθεια του γάλακτος γίνεται από κτηνοτρόφους της ευρύτερης περιοχής από τον κάμπο των Γιαννιτσών, την Ημαθία, την Αριδαία σε



Η «Βλάχα» παράγει Φέτα, κατσικίσιο και αγελαδινό τυρί, Μπάτζος, αγελαδινό γιαούρτι, αριάνι, μυζήθρα και ανθότυρο.



ακτίνα που δεν υπερβαίνει τα 70 χιλιόμετρα από τις εγκαταστάσεις του. Εισκομίζει τόσο αιγοπρόβειο όσο και αγελαδινό γάλα, καθώς εκτός από Φέτα παρασκευάζει αγελαδινό γιαούρτι και τυρί. «Στο σημείο που έχουν φτάσει οι τιμές της Φέτας, βλέπουμε ότι αρκετοί έχουν στραφεί προς το λευκό αγελαδινό τυρί. Αυτή τη στιγμή πουλάω τις ίδιες ποσότητες Φέτας και αγελαδινού. Τον πρώτο καιρό έφτιαχνα μόνο Φέτα και Μπάτζο, το ΠΟΠ τυρί της περιοχής από πρόβειο γάλα. Το αγελαδινό, ο κόσμος δεν το είχε σε εκτίμηση. Πολλοί είχαν μάθει ότι αρκετές βιομηχανίες έβγαζαν ένα αγελαδινό τυρί κατώτερης ποιότητας, αφήνοντας κακό όνομα στην αγορά. Αυτό μάλιστα μας οδήγησε να ονομάσουμε το αγελαδινό, Τελεμέ, δεδομένου ότι η ονομασία λευκό τυρί δεν έχει καλό όνομα στους καταναλωτές». «Σταδιακά το αγελαδινό απέκτησε αξία για την περιοχή και τους πελάτες μου. Μάλιστα, πριν από μερικά χρόνια που η Φέτα πωλούνταν 4 ευρώ σε τιμή χονδρικής, εγώ είχα καταφέρει να πουλάω στην ίδια τιμή και το αγελαδινό. Η πτώση της Φέτας εκείνη την περίοδο δημιούργησε πρόβλημα στην αγορά. Έπεσε η τιμή του γάλακτος, χάθηκαν πολλά κοπάδια και σήμερα δεν υπάρχει διαθεσιμότητα. Οι κτηνοτρόφοι είναι λίγοι. Φέτος οι τιμές έχουν ανέβει πολύ ψηλά στο γάλα, παρόλα αυτά όμως οι πωλήσεις της Φέτας παραμένουν

αμειώτες». «Προ διατίας οι βιομηχανίες δεν συνεργάζονταν με κτηνοτρόφους που είχαν παραγωγή κάτω από 15 τόνους. Σήμερα μπαίνουν βυτία των είκοσι τόνων σε αυλές για να παραλάβουν ό,τι υπάρχει διαθέσιμο» σημειώνει χαρακτηριστικά.

Περιγράφοντας τη σχέση του με τους παραγωγούς τονίζει ότι προέχει η προσωπική σχέση. «Με τους περισσότερους διατηρούμε φιλική σχέση. Αντιθέτως όσοι συνεργάζονται με τη βιομηχανία γνωρίζουν μόνο τον άνθρωπο που κλείνει τις ποσότητες».

Δεν αναπληρώνονται οι κτηνοτρόφοι που έφυγαν

Το μεγαλύτερο πλήγμα που έφερε η αποχώρηση μεγάλου μέρους των κτηνοτρόφων από το επάγγελμα, είναι σύμφωνα με τον Θόδωρο Τσελέπη, ότι δεν επιστρέφουν και κυρίως δεν αναπληρώνονται με νέους κτηνοτρόφους. Οι τιμές που ο ίδιος πληρώνει είναι 1,20-1,25 ευρώ στο πρόβειο, περί τα 0,75 ευρώ στο γίδινο και 0,40 ευρώ στο αγελαδινό. «Αναγκαστικά ακολουθώ τη βιομηχανία. Γιατί όταν έπεσε η τιμή του γάλακτος οι βιομηχανίες περιέκοψαν τα τιμολόγια από το ένα ευρώ, στα 0,75 ευρώ την επόμενη ημέρα. Εγώ δεν μπορούσα να κόψω 20 και 25 λεπτά από την τιμή στους κτηνοτρόφους μου από τη μία ημέρα στην άλλη. Αντιθέτως στην κίνηση των βιομηχανιών δεν αντέδρασε κανείς».



ΑΦΙΕΡΩΜΑ ΓΡΑΒΙΕΡΑ

ΜΙΑ ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΗ ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ ΚΑΘΕ ΦΟΡΑ ΜΕ ΤΟΝ ΙΔΙΟ ΟΜΩΣ ΤΥΠΟ ΤΥΡΙΟΥ
ΕΠΙΤΡΕΠΟΥΝ ΟΙ ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ ΠΑΡΑΛΛΑΓΕΣ ΤΟΥ ΕΛΒΕΤΙΚΟΥ GRUYERE, ΟΠΩΣ... ΓΡΑΒΙΕΡΑ

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΠΕΤΡΟΣ ΓΚΟΓΚΟΣ

Η ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΕΙΝΑΙ ΜΙΑ ΑΛΛΑΖΕΙ Ο ΤΟΠΟΣ ΚΑΙ Η ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ

Τόσα διαφορετικά χαρμάνια στο γάλα, από 100% κατσίκσιο, αιγοπρόβειο, μέχρι 100% αγελαδινό, προτάσεις από όλα τα διαμερίσματα της χώρας και πολλές αποχρώσεις του κίτρινου, λόγω γάλακτος αλλά και ωρίμανσης. Είναι εντυπωσιακό το πώς μια τόσο ποικιλομορφία καταλήγει σε ένα μόνο κυρίαρχο είδος τυριού, στη γραβιέρα. «Η γραβιέρα είναι μία! Αλλάζει η τεχνολογία και ο τόπος» θα ξεκαθαρίσει ο Γιώργος Μέρτζιος, γενικός διευθυντής της Αμφιγάλ που έχει υπηρετήσει το ελληνικό τυρί από διάφορα πόστα και πολλές εταιρείες. Η ποικιλομορφία λοιπόν ακουμπά πάνω στη δημοφιλία του τυριού -είναι το δεύτερο πιο αγαπητό τυρί της χώρας μετά τη Φέτα- αλλά και στις διαφορετικές εκφράσεις της κτηνοτροφίας σε κάθε τόπο της Ελλάδας που έχει εντυφλήσει στην τυροκομία. «Είναι ένα γευστικό τυρί και ο καθένας προσπάθησε να κάνει το δικό του» θα πει ο έμπειρος συνομιλητής μας. Αλλού λοιπόν είχαν κατσίκια και πρόβατα, αλλού αγελάδες. Αλλού η πρόσβαση στα αστικά κέντρα ήταν ευκολότερη ή έστω δεν χώριζε την στάνη και την πόλη μια θάλασσα, οπότε η αποθήκευση και η μεταφορά ήταν ευκολότερη υπό τη μορφή της Γραβιέρας. Δεν είναι τυχαίο ότι στα μικρά νησιά η γραβιέρα σε όλες τις παραλλαγές της είναι το επικρατέστερο τυρί, όπως το Μεριαρένο της Κάσου ή το Λαζαρέτο της Ιθάκης. Ακριβώς για τον ίδιο λόγο, στην Κρήτη όταν λένε τυρί, εννοούν Γραβιέρα. Αν και η συνταγή στο νησί έφτασε σχετικά πρόσφατα, τη δεκαετία του 1930, η ταύτιση αυτή δεν μπορεί παρά να αποδοθεί στο πόσο εύχρηστο γίνεται το τυρί στα χέρια των τυροκόμων.

Χρονοβόρα στην παρασκευή, αυτόνομη στο τραπέζι

«Τα νησιά έχουν ρίξει το βάρος τους στις Γραβιέρες περισσότερο και όχι στη Φέτα. Σε σχέση με τη Στερεά και τη Βόρεια Ελλάδα όπου τυρί τους είναι η Φέτα, για μας τυρί είναι η Γραβιέρα» θα πει από την πλευρά του ο Τζάνος Μαυρίκος, κτηνοτρόφος, τυροκόμος και ταβερνιάρης από την Σκύρο, που εκτρέφει



ΓΕΩΡΓΙΟΣ ΜΕΡΤΖΙΟΣ

το ολιγάριθμο κοπάδι του από πρόβατα και κατσίκια στη μέση του πουθενά. «Τα νησιά ήταν αποκομμένα, άντε να περνούσε κανένα καϊκι, τώρα είναι πιο απλά τα πράγματα έρχεται μεταφορική να μας φέρει τενεκέδες -να βάλουμε τη Φέτα ή να την πάρει. Παλιά αυτό δεν υπήρχε, εδώ στο νησί ο τενεκές ήταν... προίκα για να βγάλουμε νερό από το πηγάδι όχι να βάλουμε Φέτα μέσα. Έτσι λοιπόν, προσπαθήσανε οι παλιοί να κά-

νουν τη Γραβιέρα. Κάθε νησί έκανε κάπως διαφορετικά τη συνταγή και τις αποθήκευσε και διαφορετικά». Στη συνταγή αλλά και στην ποσότητα γάλακτος αποδίδεται κάπως λαογραφικά αλλά και αυθαίρετα η ξακουστή Γραβιέρα της Νάξου. «Είχαν το γάλα από τις αγελάδες, τους πέτυχε και η συνταγή» εικάζει ο Γιώργος Μέρτζιος. Η γραβιέρα είναι ένα χρονοβόρο τυρί, σε αντίθεση με τα περισσότερα λευκά. Η «τεχνολογία» της, όπως αναφέρεται ο κ. Μέρτζιος στη διαδικασία παρασκευής του τυριού διαφέρει ανάλογα με τον τύπο του γάλακτος, πρώτα και κύρια ως προς τις θερμοκρασίες. Όσο περισσότερο πρόβειο γάλα αξιοποιείται, τόσο υψηλότερες θερμοκρασίες πήξης και στη συνέχεια αναθέρμανσης απαιτούνται. Επίσης, όσο μικρότερο είναι το τανάζ του γάλακτος που φτάνει στο τυροκομείο, τόσο πιο βουτυρένια είναι και η γραβιέρα, αφού η λειτουργία του μηχανήματος για την παρασκευή βουτύρου από το γάλα δεν είναι οικονομικά βιώσιμη και έτσι όλα τα λιπαρά μένουν στο τυρί. Και φυσικά το μυστικό στην πληροφορία της γεύσης κρύβεται και στην ωρίμανση. «Όσο περισσότερο ωριμάσει το τυρί, τόσο περισσότερη πληροφορία, δηλαδή ποιότητα, παίρνεις» εξηγεί ο κ. Μέρτζιος. Αν και χρονοβόρα στην παρασκευή της, είναι ιδιαίτερα εύκολη ως προς την κατανάλωση. Η γραβιέρα μπορεί να σταθεί στο τραπέζι από μόνη της, συνοδεύοντας κρασιά και διάφορα πιάτα. Η γλυκιά της γεύση, που αποδίδεται κατά τον κ. Μέρτζιο στην παρουσία πρόβειου γάλακτος, την καθιστά γαστρονομικά μια έξυπνη προσθήκη και στις σαλάτες, ενώ για όσους αποφεύγουν το αλάτι, αυτό το ήπιο από άποψη αλμύρας τυρί, μπορεί να σκεπάσει πλουσιοπάροχα και την «λαϊκή» μακαρονάδα.

ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΝΑΞΟΥ ΠΟΠ 12ΜΗΝΗΣ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ ΔΙΑ ΧΕΙΡΟΣ ΝΙΚΟΛΑ ΠΙΤΤΑΡΑ

■ ■ ΦΤΙΑΧΝΕΤΑΙ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΑ από φρέσκο πλήρες παστεριωμένο αγελαδινό γάλα και ωριμάζει για τουλάχιστον 90 ημέρες σε ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας και υγρασίας. Η Γραβιέρα Νάξου ΠΟΠ, ένα από τα λίγα ΠΟΠ ελληνικά τυριά που φτιάχνονται μόνο από αγελαδινό γάλα, αποτελεί τη ναυαρχίδα του Τυροκομείου Πιτταρά, όπου προσφέρεται και σε εκδοχή 12μηνης ωρίμανσης, ένα τυρί με πιο μεστή και γεμάτη γεύση που ξεχειλίζει από αρώματα και απευθύνεται στους καλοφαγάδες. Η κτηνοτροφική μονάδα Πιτταρά στη Νάξο, μια επιχείρηση με διπλή καθετοποίηση, βασισμένη στις αρχές της κυκλικής οικονομίας είναι η μεγαλύτερη μονάδα παραγωγής τροφίμων στο Αιγαίο με 2,8 εκατομμύρια κιλά γάλακτος και 100.000 κιλά παραγωγή κρέατος κατ' έτος. Πρόσφατα μάλιστα έλαβε πιστοποίηση για την παραγωγή των προϊόντων της από μη γενετικά τροποποιημένες ζωοτροφές και για το κρέας και για τα τυροκομικά και πιστοποίηση για την καλή διαχείριση και ευζωία των ζώων της κτηνοτροφικής μονάδας. Παράλληλα η επιχείρηση συμμετέχει στο δίκτυο της Aegean Cuisine για τα προϊόντα Γραβιέρα Νάξου ΠΟΠ, Μυζήθρα Γλυκιά Νάξου και Ξινοτύρι Φρέσκο Νάξου και προσέθεσε στα ήδη πολυβραβευμένα προϊόντα της το βραβείο Αυθεντικής Ελληνικής Γεύσης Authentic Taste of Greece - Gold Award 2021 & 2022 και από τα Mediterranean Taste Awards 2022 τα πέντε προϊόντα που συμμετείχαν στον διαγωνισμό τα οποία ήταν η Γραβιέρα Νάξου ΠΟΠ, η Γραβιέρα Νάξου ΠΟΠ 12μηνης Ωρίμανσης, η Γραβιέρα Πιτταρά σε Μπαστούνι, η Μυζήθρα Γλυκιά Νάξου Πιτταρά και το Ξινοτύρι Φρέσκο Νάξου Πιτταρά τα οποία βραβεύτηκαν αντίστοιχα με δυο πλατινένια και τρία χρυσά βραβεία. Τα προϊόντα Πιτταρά βρίσκονται σε μεγάλες και μικρές αλυσίδες σούπερ μάρκετ σε όλη την Ελλάδα αλλά και σε delicatessen και επιλεγμένα καταστήματα.





ΙΠΠΟΚΡΑΤΕΙΑ ΓΕΥΣΗ ΓΙΑ ΤΗ ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΜΕ ΤΡΙΑ ΕΙΔΗ ΠΙΠΕΡΙΩΝ

■ ■ ΤΗΝ ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΑ με την τυροκομία και τον τουρισμό συνδύασε επιδέξια ο έμπειρος Ξενοδόχος Ιπποκράτης Κουρούδης στο νησί της Κω. Το 2010 λοιπόν ξεκίνησε το εγχείρημα αναβίωσης της κτηνοτροφικής μονάδας που τη δεκαετία του 1930 λειτουργούσε στο Μαρμάρι ο παππούς αποκτώντας 200 αγελάδες Χολστάιν και μερικές Jersey αλλά και 350 αιγοπρόβατα, Assaf και Murcia. Τα τελευταία τρία



χρόνια, η τυροκομική μονάδα του εστιάζει στα premium τυριά μακράς ωρίμανσης, όπως η Γραβιέρα από αγελαδινό γάλα και το Κεφαλοτύρι 24μηνες παλαίωσης, τα οποία διατίθενται ήδη σε δύο μεγάλες ελληνικές αλυσίδες λιανικής. Παράλληλα ο κ. Κουρούδης καλλιεργεί 600 στρέμματα με ζωτροφές, σε μια προσπάθεια να εκμηδενίσει τη χρήση σόγιας στη μονάδα του ενώ πέρα από την επέκταση του δικτύου του για την διάθεση των προϊόντων της Κωακής Γης στην εγχώρια αγορά, ο ίδιος σημειώνει: «Θέλω να διαμορφώσω ένα μεγάλο πάρκο στη φάρμα, ώστε να είναι επισκεψίμη. Να κάτσει ο τουρίστας σε έναν ελαιώνα, να φάει τα τυριά της μονάδας, να πει ένα κρασί. Θέλω παράλληλα να ετοιμάσω στο χώρο και μια παιδική κατασκήνωση».



ΑΠΟ ΤΟ ΦΗΜΙΣΜΕΝΟ ΓΑΛΑ ΤΗΣ ΑΙΤΩΛΟΑΚΑΡΝΑΝΙΑΣ

■ ■ ΜΙΑ ΑΠΟ ΤΙΣ ΠΕΝΤΕ προϊόντικές ετικέτες του νεότευκτου brand τυροκομικών προϊόντων «Αμφιλοχίας Γη», μαζί με τη Φέτα, την Κεφαλογραβιέρα, το Πεκορίνο και το Τσαλαφούτι αποτελεί η Γραβιέρα. Παράγεται από αιγοπρόβειο γάλα στην υπερσύγχρονη μονάδα επεξεργασίας γάλακτος και γαλακτοκομικών προϊόντων στην Κεχρινιά Αγρινίου, η οποία βρίσκεται σε λειτουργία από το 2016, προερχόμενη από τα σπλάχνα του Συνεταιρισμού «Ένωση Αγρινίου» με τα 100 χρόνια ιστορίας. Ένα brand που απευθύνεται σε όσους αναζητούν ένα ιδιαίτερο, αυθεντικό 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.



Από την Ιθάκη με τη δύναμη της φύσης

Μια διαφορετική αιγοπρόβεια Γραβιέρα από τον Χρυσάνθο Καραβία

■ ■ ■ ΕΝΑ ΣΚΛΗΡΟ και πικάντικο τυρί διαφορετικό από τη Γραβιέρα όπως την ξέρουμε ήθελε να δημιουργήσει ο Χρυσάνθος Καραβίας, ο οποίος αν και γεννήθηκε και μεγάλωσε στη Σαντορίνη, όπου μετοίκησε στις αρχές του 20ού αιώνα η οικογένειά του, αφήνοντας πίσω την Ιθάκη. αποφάσισε να επιστρέψει στις ρίζες του, δημιουργώντας χωρίς προηγούμενη εμπειρία το μοναδικό τυροκομείο του νησιού,

και ονοματίζοντάς το Ithaca's Roem. Όπως ο ίδιος σημειώνει «για ακόμη μια φορά, στράφηκα στη φύση. Ήθελα να δημιουργήσω ένα διαφορετικό τυρί, και να το συνδυάσω με διάφορα τοπικά βότανα. Η περίοδος των δοκιμών ήταν μεγάλη. Συγκέντρωσα πάνω από 100 βότανα της Ιθάκης, τα επεξεργάστηκα με πολλούς διαφορετικούς τρόπους, τα γεύτηκα. Αυτή η διαδικασία γέννησε έξι ξεχωριστά τυριά. Τόσο ίδια στη

βάση τους, τόσο διαφορετικά μεταξύ τους», για να καταλήξει σήμερα στο Λαζαρέτο, το οποίο διατίθεται σκέτο, με σάψυχο, με τριβόλι, με κρίταμο, με τζίντζερ και με επάλειψη με φύκια. Σε ό,τι αφορά το όνομά του, ο ίδιος εξηγεί: «Το όνομα Λαζαρέτο θυμίζει τόσο Ελλάδα, αφού σε κάθε νησί στο Ιόνιο υπήρχε ένα Λαζαρέτο στο λιμάνι, όσο και την γείτονα Ιταλία που έχει αφήσει στον τόπο μου το αποτύπωμα μιας άλλης γευστικής κουλτούρας».





ΓΙΝΕΤΑΙ... ΜΩΒ Η ΚΛΑΣΙΚΗ ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΑ ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΠΟΥ ΩΡΙΜΑΖΕΙ ΣΕ ΚΟΚΚΙΝΟ ΚΡΑΣΙ

■ ■ ΙΔΙΑΙΤΕΡΟ ΧΡΩΜΑ και άρωμα απέκτησε η κατσικίσια Γραβιέρα της Φάρμας Μουσθένης με έδρα την Καβάλα ωριμάζοντας σε κόκκινο κρασί. Ιθύνων νους των δραστηριοτήτων της Φάρμας ο Απόστολος Αδαλιάδης, τρίτης γενιάς κτηνοτρόφος, που υλοποιεί το όραμά του για την αναβάθμιση της οικογενειακής εκμετάλλευσης. Κατσικίσιο τυρί, Γραβιέρες και Κασέρι διαμορφώνουν τη ναυαρχίδα του χαρτοφυλακίου του, ενώ το άνοιγμα του αγροκτήματος σε επισκέπτες στρώνει το έδαφος για επέκταση στο πεδίο της φιλοξενίας, κάτι που βρίσκεται στις σκέψεις της επιχείρησης, ενώ ήδη η φάρμα είναι επισκέψιμη.



Με την τέχνη των Βλάχων και αρώματα από τα βουνά της Ηπείρου η Γραβιέρα Vlachian Mountains

■ ■ ΠΛΟΥΣΙΟ και κομψό τυρί με ήπια, ελαφρώς γλυκιά και βουτυρώδη γεύση και βελούδινη υφή είναι η Γραβιέρα Vlachian Mountains της Σκάφι ΕΠΕ με έδρα τη Φιλιππιάδα, που προέρχεται αποκλειστικά από πρόβειο γάλα ντόπιων φυλών μερικές φορές με ελάχιστη πρόσμιξη κατσικίσιου, αλάτι, πυτιά και καλλιέργεια. Δημιουργοί οι Δημήτρης και Κωνσταντίνος Παππάς, 3ης γενιάς τυροκόμοι, με βαθιές ρίζες, που ξεκινούν στις αρχές του περασμένου αιώνα στα λιβάδια και τις στάνες στο χωριό Ματσούκι των Τζουμέρκων, όπου ο Βλάχος παππούς τους άρχισε να παρασκευάζει Κεφαλοτύρι και αργότερα ο πατέρας τους Γραβιέρα. Σήμερα τα δύο αδέρφια έχουν πάρει τη «σκυτάλη» του οικογενειακού τυροκομείου και επιχειρώντας να «παντρέψουν» τις παραδοσιακές βλάχικες συνταγές τυροκόμησης με τις σύγχρονες τάσεις της αγοράς, ενώ προχώρησαν σε rebranding των προϊόντων τους με στόχο πάντα τις μικρές παραγωγές με υψηλή προστιθέμενη αξία.

Γραβιέρα



Γιώργος Ρόζης

ΝΕΑ ΓΕΥΣΤΙΚΑ ΜΟΝΟΠΑΤΙΑ ΑΝΟΙΓΕΙ Η ΤΡΟΥΦΑ

■ ■ ΓΕΜΑΤΗ και ιδιαίτερη γεύση με πλούσια αρώματα προσφέρει η πρόβεια Γραβιέρα με τρούφα της εταιρείας Ρόζη, που ωριμάζει τουλάχιστον για τρεις μήνες. Η ιστορία της οικογενειακής επιχείρησης με επικεφαλής σήμερα τον Γιώργο Ρόζη ξεκινά περί το 1951 στο όρος Αραχναίο Αργολίδας. «Βασίλισσα» του τυροκομείου, που χτίστηκε το 2005 και εκσυγχρονίστηκε το 2010 ενώ έχει κατακτήσει βραβεία και σταθερή παρουσία στα ράφια μεγάλων αλυσίδων λιανικής, είναι η κλασική Γραβιέρα ενώ μαζί παράγονται και οι ξεχωριστές delicatessen ετικέτες αρωματισμένες με βότανα της ελληνικής φύσης και όχι μόνο, που διατηρούν όλα τα χαρακτηριστικά της απλής εκδοχής.



(© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ)



ΤΟ ΠΟΛΥΒΡΑΒΕΥΜΕΝΟ ΔΙΑΜΑΝΤΙ ΤΗΣ ΝΑΪΟΥ

■ ■ ΦΙΝΟ ΑΡΩΜΑ, γλυκιά, λεπτή γεύση και πολύ ιδιαίτερη επίγευση χαρακτηρίζουν τη Γραβιέρα Νάξου ΠΟΠ, ένα από τα κορυφαία ελληνικά τυριά, που είναι ιδανικό για όλες τις χρήσεις. Η Γραβιέρα Νάξου ΠΟΠ της ΕΑΣ Νάξου παρασκευάζεται από 80% αγελαδινό γάλα κατ' ελάχιστο και 20% αιγοπρόβειο γάλα κατά μέγιστο, με προσθήκη πυτιάς. Είναι η μοναδική ελληνική γραβιέρα με βάση το αγελαδινό γάλα που έχει κατοχυρωθεί ως προϊόν ΠΟΠ. Επίσης, είναι πλούσια σε ασβέστιο, καθώς, για να παραχθεί ένα κιλό, χρησιμοποιούνται 11 κιλά γάλα.



ΜΕ ΣΕΒΑΣΜΟ ΣΤΗΝ ΠΑΡΑΔΟΣΗ Η ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΚΑΡΑΛΗΣ

■ ■ ΠΛΟΥΣΙΟ ΑΡΩΜΑ, ευχάριστη υπόγλυκη γεύση και χαμηλή περιεκτικότητα σε αλάτι χαρακτηρίζουν την πρόβεια Γραβιέρα της Γαλακτοβιομηχανίας Καράλης, μια από τις πιο δυναμικές ελληνικές εταιρείες με τη μακρά ιστορία και την ισχυρή σήμερα εξαγωγική παρουσία σε 23 χώρες. Το εργοστάσιο, που βρίσκεται στην Φιλοθέη Άρτας και καλύπτει έκταση 15 στρμ., είναι εξοπλισμένο με τα πιο σύγχρονα μηχανήματα παγκοσμίως προσαρμοσμένα στην παραγωγή παραδοσιακών τυριών πάντα με σεβασμό στην παράδοση με γάλα αποκλειστικά πρόβειο και γίδινο από περίπου 2.000 παραγωγούς της περιοχής. Ανάμεσα στα προϊόντα Καράλη που ξεχωρίζουν, εκτός της Γραβιέρας, είναι η Φέτα Ηπείρου, το Κεφαλοτύρι Ηπείρου, το παραδοσιακό Ανθότυρο και η επιτραπέζια Κεφαλογραβιέρα ΠΟΠ η οποία είναι η πρώτη σε πωλήσεις και εξαγωγή σε όλες τις αγορές του κόσμου όπου εξάγεται. Ας σημειωθεί ότι το 2017 ο Κωνσταντίνος Καράλης, δεύτερης γενιάς τυροκόμος που κατάφερε να μεταξελίξει ένα μικρό τυροκομείο σε υπερσύγχρονη βιομηχανία, βραβεύτηκε από τον Πρόεδρο της Δημοκρατίας για την οικονομική ευμάρεια της εταιρείας αλλά και τη συνεισφορά της στην ενίσχυση της ελληνικής οικονομίας. Η Καράλης ΑΕ από την ίδρυσή της επενδύει κάθε χρόνο τα κέρδη της στην ανάπτυξή της.



ΕΚΛΕΚΤΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ ΜΕ ΤΟ ΓΑΛΑ ΤΗΣ ΣΗΤΕΙΑΣ

■ ■ ΜΙΑ ΞΕΧΩΡΙΣΤΗ Γραβιέρα με τα αρώματα που δίνει η φύση της Σητείας και αργή ωρίμανση προσφέρει στην αγορά η εταιρεία Κουβαράκης & ΣΙΑ Ο.Ε με έδρα το Χαμέζι Σητείας, μια οικογενειακή επιχείρηση που δημιουργήθηκε από ανθρώπους με μεγάλη αγάπη για την τυροκομία. Η ιστορία της ξεκίνησε το 1977 ενώ κορωνίδα του τυροκομείου αποτελεί το βραβευμένο Ξύγαλο Σητείας ΠΟΠ, ένα προϊόν, που έλκει την ιστορία του από τα αρχαία χρόνια και το 2010 καταχωρήθηκε στο μητρώο των ΠΟΠ. Σημειώνεται ότι το γάλα που χρησιμοποιείται είναι από το Νομό Λασιθίου και κυρίως από την ευρύτερη περιοχή του Δήμου Σητείας.



ΑΠΟ 100% ΑΓΕΛΑΔΙΝΟ ΓΑΛΑ ΤΩΝ ΚΑΛΑΒΡΥΤΩΝ

■ ■ ΓΡΑΒΙΕΡΑ που παράγεται με φρέσκο παστεριωμένο γάλα από τους αγελαδοτρόφους μέλη του προσέθεσε στην γκάμα προϊόντων του ο Αγροτικός Γαλακτοκομικός Συνεταιρισμός Καλαβρύτων, ο οποίος το 2022 συμπληρώνει μισό αιώνα λειτουργίας και αποτελεί τον πιο σημαντικό παράγοντα οικονομικής και κοινωνικής ισορροπίας του νομού. Κορυφαίο προϊόν του Συνεταιρισμού η δημοφιλής Φέτα ΠΟΠ με την πλούσια και πικάντικη γεύση, που ωριμάζει για περίπου τρεις μήνες και διατηρείται σε βαρέλια οξυάς ενώ διατίθεται αποκλειστικά από την αλυσίδα Σκλαβενίτης.

Τυροκόμος

Ξεκινήστε την εγγραφή σας ΤΩΡΑ!

ΕΝΑΡΞΗ _____

ΛΗΞΗ: _____

ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ: _____

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑ: _____

ΕΠΩΝΥΜΙΑ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ: _____

TAX. 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
ΕΚΔΟΤΙΚΗ Α.Ε.

Νίκης 24 | 105 57 | Σύνταγμα

Τηλ.: 2103232905 | Fax: 2103232967

E-mail: agrenda@agronews.gr

www.agronews.gr

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΑΕΡΟΔΥΝΑΜΙΚΗΣ ΑΠΟ ΕΝΑ BABYBEL ΤΥΡΙ



■ ■ ■ ΟΙ ΣΥΝΘΕΤΕΣ ΛΥΣΕΙΣ

αεροδυναμικής συναντούν την φυσικότητα με την οποία το κερί αγκαλιάζει ένα κεφάλι τυρί στην περίπτωση του καινούριου μοντέλου F1 της Ferrari, που ήδη έχει πετύχει σημαντικές νίκες στις πίστες των grand prix για το 2022. Για λόγους ευχρηστίας, χρωματικής εγγύτητας αλλά και απήχησης, ο δημοφιλής σχολιαστής των αγώνων του μηχανοκίνητου αθλητισμού, Ted Kravitz, συγκρίνει το ολοκαίνουριο μοντέλο της Ferrari F1-75 με ένα τυράκι Babybel.

Για τους φετινούς αγώνες, οι κανονισμοί της F1 άλλαξαν, υποχρεώνοντας τις εταιρείες να προβούν σε συγκεκριμένες αλλαγές των μοντέλων τους. Ορισμένες, όπως η Mercedes και η Red Bull ακολούθησαν τη συμβατική οδό για την εναρμόνιση των αγωνιστικών με τις νέες απαιτήσεις. Στην περίπτωση της Ferrari η σχεδιαστική προσέγγιση ήταν αντισυμβατική. Μετά από 40 χρόνια απουσίας επιστρέφει η αξιοποίηση του φαινομένου Venturi, ενώ οι εγκοπές του αέρα για την ψύξη της υβριδικής μονάδας ισχύος σε συνδυασμό με τον τρόπο που το σασί του μονοθέσιου αγκαλιάζει τη μηχανή, σχηματίζουν δυο βαθουλώματα δεξιά και αριστερά που θυμίζουν το εσωτερικό του κεριού όταν ξετυλίγεται ένα τυρί Babybel.



νῶμα

τοπικά & ποιοτικά



Κάθε τόπος στον τόπο σου

με τη νέα σειρά τοπικών & ποιοτικών
προϊόντων Νῶμα

Ανακάλυψε το απολαυστικό Καλαθάκι Λήμνου Π.Ο.Π.
και όλες τις αυθεντικές γεύσεις της Ελλάδας σε ένα κατάστημα Lidl.



Νῶμα
Καλαθάκι Λήμνου
Π.Ο.Π.

400 g

4,39€

1kg = 10,99€

Μάθε περισσότερα εδώ:



lidl-hellas.gr



Αμφιλοχίας δη



Αποκλειστικά στα



Βασιλόπουλος
...και του πουλιού το γάλα!