

Τυροκόμος

ΔΡΟΜΟΣ ΤΟΥ ΤΥΡΙΟΥ
ΑΠΟ ΑΡΤΑ ΜΕΧΡΙ
ΑΡΓΥΡΟΚΑΣΤΡΟ
ΚΑΘΕ ΤΟΠΟΣ
ΚΑΙ ΜΙΑ ΣΥΝΤΑΓΗ



ΖΩΝΗ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

Ποτέ άλλοτε τόσο μεγάλη ζήτηση
και τόσο μικρή εγχώρια παραγωγή



Αμφιλοχίας δη



Αποκλειστικά στα



Βασιλόπουλος
...και του πουλιού το γάλα!



Η ΕΙΚΟΝΑ ΑΓΟΡΑΣ ΣΤΗ ΖΩΝΗ

του γάλακτος χαρακτηρίζεται αυτό τον καιρό από μεγάλες ανισορροπίες και ειδικά στο πρόβειο γάλα είναι η πρώτη φορά που η ζήτηση είναι τόσο ισχυρή, ενώ η προσφορά βαίνει συνεχώς μειούμενη. Με αφετηρία τη δραματική άνοδο στα κόστη των ζωοτροφών από τα τέλη του περασμένου χρόνου, καταγράφεται μεγάλη δυσκολία των κτηνοτρόφων να στηρίξουν επιτυχώς την παραγωγικότητα των εκμεταλλεύσεων, γεγονός το οποίο έχει άμεση επίπτωση στις παραδόσεις γάλακτος, επηρεάζοντας αντίστοιχα τη συναλλακτική σχέση των παραγωγών με τις μονάδες μεταποίησης (τυροκομεία, γαλακτοβιομηχανία).

Είναι αλήθεια ότι οι ιδιαίτερα δύσκολες συνθήκες εντός των οποίων κλήθηκαν να λειτουργήσουν οι περισσότερες κτηνοτροφικές εκμεταλλεύσεις, υποχρέωσε τις μεταποιητικές μονάδες να βελτιώσουν σε σημαντικό βαθμό τις αρχικές προσφορές – συμφωνίες για την τελευταία γαλακτοκομική περίοδο (2021-2022). Έτσι, από το 1,20 που ξεκίνησαν οι εισκομίσεις την προηγούμενη σεζόν, σε κάποιες περιπτώσεις, η τιμή που εισέπραξαν οι κτηνοτρόφοι έφθασε και το 1,45 λεπτά το κιλό, ενώ διευρύνθηκαν παράλληλα και οι ταμειακές διευκολύνσεις με τη μορφή προκαταβολών από τους αγοραστές προς τους προμηθευτές.

Την ίδια στιγμή, στα τυροκομικά προϊόντα και ειδικά στη Φέτα, αφενός η ζήτηση παραμένει ζωηρή, οι δε τιμές διάθεσης των προϊόντων στο ράφι έχουν ήδη ενσωματώσει τις πληθωριστικές τάσεις. Στην περίπτωση της Φέτας ισχυρή εμφανίζεται και η εξαγωγική δραστηριότητα, με τις τιμές να κινούνται σε επίπεδα που να δικαιολογούν μια περαιτέρω αύξηση της τιμής παραγωγού, τουλάχιστον με βάση τα σημερινά δεδομένα.

Η αύξηση στις ζωοτροφές και στα υπόλοιπα στοιχεία που συνθέτουν το κόστος παραγωγής σε συνδυασμό με τα μηδενικά αποθέματα και τη ζήτηση που παρουσιάζει η Φέτα (εντός και εκτός) κάνουν τους παραγωγούς να διεκδικούν σ' αυτήν τη φάση μια τιμή για το πρόβειο γάλα, η οποία, υπό άλλες συνθήκες θα φαινόταν εξωπραγματική. Ήδη σε δύο συναντήσεις συνεταιριστών και εκπροσώπων του κλάδου της αιγοπροβατοτροφίας στη Λάρισα μπήκε στο τραπέζι το αίτημα για τιμή παραγωγού στο πρόβειο γάλα στο 1,80 το κιλό, κάτι που θα επιβεβαιωθεί εκ νέου ως διαπραγματευτική θέση για τη νέα γαλακτοκομική περίοδο και σε νέα συνάντηση των εκπροσώπων του κλάδου στο Λιβάδι Ολύμπου. Προκειμένου μάλιστα να διευκολυνθεί μια τέτοια προσέγγιση από την πλευρά των μεταποιητών, οι εκπρόσωποι των παραγωγών κάνουν λόγο για συμφωνίες οι οποίες θα μπορούσαν, ειδικά φέτος, να έχουν ορίζοντα ως το τέλος του έτους (2022) και να προσαρμοστούν ανάλογα με βάση τις εξελίξεις, τόσο στην αγορά ζωοτροφών, όσο και στην τιμή διάθεσης των τελικών προϊόντων από τις μεταποιητικές επιχειρήσεις.



ΓΙΑΝΝΗΣ ΠΑΝΑΓΟΣ
Εκδότης Διευθυντής



06

ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΟ ΓΑΛΑ ΧΡΕΙΑΖΕΤΑΙ Η ΑΓΟΡΑ

Με έντονη ζήτηση από πλευράς της βιομηχανίας για περισσότερη πρώτη ύλη αλλά και προβληματισμό για τη συρρίκνωση του ζωικού κεφαλαίου της χώρας μόνο άνοδο βλέπει η τιμή παραγωγού

12

ΣΤΗΝ ΚΟΥΡΥΦΗ ΤΗΣ ΓΕΥΣΗΣ Η ΕΛΛΑΔΑ

Καλαθάκι Λήμνου, Γραβιέρα Νάξου, Μετσίβονε και Κεφαλοτύρι στην κορυφαία δεκάδα της λίστας με τα 50 καλύτερα τυριά του κόσμου από τον ταξιδιωτικό οδηγό Taste Atlas

13

ΤΥΡΙΑ ΜΕ ΜΕΓΑΛΥΤΕΡΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑΣ ΖΩΗΣ

Τάση για παράταση διάρκειας ζωής των τυριών, ώστε να μεταφέρονται πιο μακριά χωρίς αλλοιώσεις, έφερε η πανδημία σύμφωνα με το Κέντρο Έρευνας Γαλακτοκομικών Ουισκόνσιν

14

ΝΟΕΜΒΡΙΟ Η ΕΝΙΣΧΥΣΗ ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΩΝ

Δρόμο δείχνει να έχει ακόμα μπροστά της η πίστωση της ειδικής ενίσχυσης των κτηνοτρόφων στους δικαιούχους παραγωγούς, με την πληρωμή να τοποθετείται στα τέλη Νοεμβρίου 2022

15

ΣΤΟ ΔΡΟΜΟ ΤΩΝ ΠΟΠ ΤΟ ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ

Κατάθεση φακέλου στις υπηρεσίες του υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης για να καταχωρηθεί ως ΠΟΠ προϊόν το «Τσαλαφούτι» από ομάδα παραγωγών με έδρα το Καρπενήσι

16

ΓΙΑ ΠΡΩΤΗ ΦΟΡΑ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟΥ

Συνεργασία του Ινστιτούτου Κτηνιατρικών Ερευνών Θεσσαλονίκης με το Εργαστήριο Ζωοτεχνίας του ΑΠΘ και ιδιώτες για ανάγνωση του γονιδιώματος έξι ελληνικών φυλών αιγών

18

Ο ΓΙΑΝΝΗΣ ΠΕΡΡΗΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΤΥΡΟΣΥΡΑ

Επισκέψιμο τυροκομείο, νέες επενδύσεις, ίσως ακόμα και ένα ελληνικό... brie στα σχέδια του Τυροκομείου ΤυροΣύρα σύμφωνα με τον συντονιστή της ομάδας Γιάννη Περρή

24

ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ ΦΕΤΑ ΕΤΟΙΜΑΖΟΥΝ ΤΑ ΚΑΛΑΒΡΥΤΑ

Στα σκαριά βρίσκεται η παραγωγή συσκευασμένης βιολογικής Φέτας από τον Αγροτικό Γαλακτοκομικό Συνεταιρισμό Καλαβρύτων, σύμφωνα με τον πρόεδρο Παύλο Σατολιά



28

ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΟΣ ΣΤΗΝ ΟΡΕΙΝΗ ΑΙΓΙΝΑ

Μια επιχειρηματική προσπάθεια από τις ελάχιστες που εδρεύουν στον πρωτογενή τομέα της Αίγινας, αποτελεί αυτή του Γιάννη Χερουβείμ, παραγωγού γαλακτοκομικών προϊόντων

34

ΤΑΞΙΔΕΥΟΝΤΑΣ ΣΤΟ ΔΡΟΜΟ ΤΟΥ ΤΥΡΙΟΥ

Με οδηγό το έργο Cheese Cult ο Τυροκόμος ακολούθησε μία από τις τρεις διαδρομές του Δρόμου του Τυριού, αυτή που ξεκινάει από την Άρτα και φθάνει στην Κακαβία της Αλβανίας

42

ΑΦΙΕΡΩΜΑ «ΑΙΤΩΛΟΑΚΑΡΝΑΝΙΑ»

Βασική συνιστώσα της οικονομικής και κοινωνικής ζωής του Νομού Αιτωλοακαρνανίας αποτελεί η τυροκομία με παράδοση που αξιοποιεί τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του ντόπιου γάλακτος

50

ΣΥΡΙΑΝΟ ΤΟ ΜΟΝΤΕΛΟ, ΣΥΡΙΑΝΟ ΤΟ ΤΥΡΙ

Μια ιδιαίτερη συνεργασία έλαβε χώρα στο νησί της Σύρου όπου οι κτηνοτρόφοι της ΤυροΣύρα και ο δημιουργός ρούχων, Γιάννης Δανέλης, προχώρησαν σε μια κοινή φωτογράφιση μόδας



[© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΙΩΡΓΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΙΔΗΣ]

Γιάννης Περρής



ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑ

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

ΕΚΔΟΤΗΣ/

**ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ/ΒΑΣΙΚΟΣ
ΜΕΤΟΧΟΣ/ΝΟΜΙΜΟΣ
ΕΚΠΡΟΣΩΠΟΣ**

Γιάννης Πανάγος

ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ ΣΥΝΤΑΞΗΣ

Μαρία Γιουρουκέλη

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ

Ειρήνη Σκρέκη

ΓΡΑΦΟΥΝ

Πέτρος Γκόγκος
Γιώργος Λαμπήρης
Μαρία Γιουρουκέλη
Γιώργος Κοντονής
Λεωνίδας Λιάμης
Γιάννης Ρούπας

ΕΜΠΟΡΙΚΟΣ

ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ

Παναγιώτης Αραβαντινός

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΟ

Σπύρος Αλεξίου

ΣΕΛΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Χαρά Οικονόμου

ΔΙΑΦΗΜΙΣΗ

Σταύρος Κοντός

ΔΙΑΝΟΜΗ

ΑΡΓΟΣ Α.Ε.

ΕΚΤΥΠΩΣΗ/ ΒΙΒΛΙΟΔΕΣΙΑ

NONSTOP

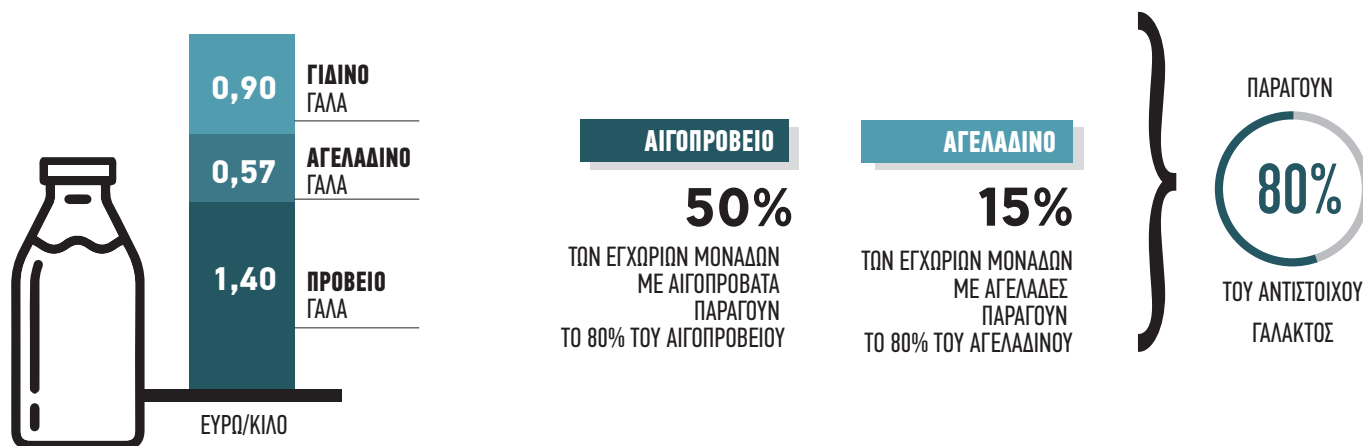


ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΟ ΓΑΛΑ ΧΡΕΙΑΖΕΤΑΙ Η ΑΓΟΡΑ

ΓΙΑ ΜΙΑ ΞΕΧΩΡΙΣΤΗ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΗ ΠΕΡΙΟΔΟ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΖΟΝΤΑΙ ΟΙ ΣΥΝΤΕΛΕΣΤΕΣ ΤΗΣ ΖΩΝΗΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ, ΜΕ ΤΗ ΛΟΓΙΚΗ ΠΟΥ ΔΙΕΠΕΙ ΤΙΣ ΚΙΝΗΣΕΙΣ ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΩΝ, ΤΩΝ ΟΡΓΑΝΩΣΕΩΝ ΤΟΥΣ ΑΛΛΑ ΚΑΙ ΤΗΣ ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗΣ, ΝΑ ΑΠΕΧΕΙ ΑΠΟ ΜΙΑ ΣΤΕΓΝΗ ΔΙΑΠΡΑΓΜΑΤΕΥΣΗ ΓΙΑ ΜΙΑ ΠΡΟΚΑΘΟΡΙΣΜΕΝΗ ΤΙΜΗ ΠΑΡΑΓΩΓΟΥ

ΓΡΑΦΕΙ Ο ΠΕΤΡΟΣ ΓΚΟΓΚΟΣ

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΖΩΝΗ ΓΑΛΑΚΤΟΣ



Με δεδομένη την έντονη ζήτηση από πλευράς βιομηχανίας για πρώτη ύλη, αλλά και τον προβληματισμό για τη συρρίκνωση του ζωικού κεφαλαίου της χώρας που συνεπάγεται ανυπέρβλητα εμπόδια για το παραγωγικό δυναμικό ενός κλάδου που τελευταία δείχνει χαρακτηριστική αυτοπεποίθηση στις διεθνείς αγορές, η νέα συνθήκη καλεί σε συναλλακτική πρωτοτυπία.

Ενδεικτική του κλίματος, είναι η διευκόλυνση που επιχειρούν τα Ελληνικά Γαλακτοκομεία που έχουν ήδη κλείσει περίπου 50.000 τόνους ζωοτροφών προς διάθεση σε συνεργαζόμενους κτηνοτρόφους αντί προκαταβολής. Η κίνηση δείχνει τις προτεραιότητες των βιομηχανιών εν γένει, οι οποίες έχοντας πρώτα «ξαναμοιράσει τον χάρτη εφοδιασμού» τους την προηγούμενη διετία, τώρα κοιτάνε να διευκολύνουν στις παραγωγικές διαδικασίες των μονάδων αλλά και στην

ανάπτυξη των καλά στημένων κτηνοτρόφων.

Ήδη από την περασμένη άνοιξη, ο Χριστόφορος Σεβαστίδης της ΝΕΟΓΑΛ, περιέγραφε σε συνέντευξή του στον Τυροκόμο, ότι πλέον η βιομηχανία εμπλέκεται ενεργά στις επενδυτικές προσπάθειες των κτηνοτρόφων για ανάπτυξη και εκσυγχρονισμό των μονάδων τους, παρέχοντας ρευστότητα, συμβουλευτική και απαιτούμενες εξασφαλίσεις για δανεισμό από τις τράπεζες. Στελέχη από τον κλάδο μηχανημάτων και μηχανολογικού εξοπλισμού έρχονται να επιβεβαιώσουν σήμερα την κινητικότητα αυτή.

Θεωρείται δεδομένη η άνοδος της τιμής του γάλακτος

Στο πεδίο των τιμών παραγωγού, αρκετοί κτηνοτρόφοι και τυροκόμοι περιγράφουν μια στρέβλωση των οικονομικών όρων που δι-



έπουν την αλυσίδα αξίας στο γάλα. Μια αύξηση των τιμών παραγωγού για το πρόβειο, το γίδινο και το αγελαδινό γάλα, θεωρείται δεδομένη, το μέγεθος αυτής όμως, αναμένεται να καθοριστεί από τις εξελίξεις που θα φέρουν τον Αύγουστο τα πρώτα συμβόλαια για τα ενσιρώματα καλαμποκιού και τα δεδομένα της αγοράς για την τιμή που θα έχει το καλαμπόκι στα αλώνια που έπονται. Οι πληροφορίες θέλουν τα 1,65 ευρώ το κιλό να βρίσκουν θέση στο τραπέζι των διαπραγματεύσεων, στην περίπτωση του πρόβειου γάλακτος, που σήμερα πληρώνεται με 1,40 ευρώ. Οι τρέχουσες τιμές στο γίδινο γάλα φτάνουν ως τα 90 λεπτά, ενώ για το αγελαδινό τα 57 λεπτά με την τάση να είναι ανοδική.

Καθοριστικές οι τιμές των ζωοτροφών

Πάντως, σε περίπτωση που οι τιμές για τις ζωοτροφές προς τον Σεπτέμβριο διαμορφώνονται σε επίπεδα που να αποθαρρύνουν τις κτηνοτροφικές μονάδες από το να κλείσουν ποσότητες για όλη τη χρονιά, δεν αποκλείεται οι ισορροπίες στη ζώνη γάλακτος να εκτροχιαστούν περαιτέρω κατά τους χειμερινούς μήνες, όπως συνέβη τον περασμένο χειμώνα, όταν τα αποθέματα των κτηνοτρόφων εξαντλήθηκαν και βρέθηκαν να αναζητούν ποσότητες σε μια αγορά με ακόμα πιο υψηλές τιμές απ' ό,τι στις αρχές της περιόδου.

Εν προκειμένω, αν και εκδηλώθηκε μια ορμητικά πτωτική πορεία στις τιμές, η αγορά αντέδρασε κερδίζοντας πίσω κάποια από τα χαμένα επίπεδα και κρατώντας σε κάθε περίπτωση τα συμβόλαια στην άνω πλευρά του εύρους. Προς το παρόν πάντως δεν ακούγεται κάτι στην «πίτασα» αφού η έντονη μεταβλητότητα των μελλοντικών συμβολαίων καλαμποκιού στην ευρωπαϊκή αγορά αποθαρρύνει τόσο τους αγρότες όσο και τους αγοραστές από το να προσεγγίσουν ο ένας τον άλλο με μια πιο συγκεκριμένη προσφορά.

ΣΕ ΑΚΙΝΗΣΙΑ Η ΑΓΟΡΑ ΕΝΣΙΡΩΜΑΤΟΣ

ΛΙΓΕΣ ΜΕΡΕΣ πριν μπουν τα μηχανήματα στα χωράφια και ξεκινήσουν τις πρώτες κοπές, η εγχώρια αγορά ενσιρώματος καλαμποκιού δείχνει ότι να βρίσκεται σε στάση περισυλλογής, για να χωνέψει το νέο περιβάλλον που διαμορφώνεται, ώστε να επιστρέψει στις διαπραγματεύσεις μεταξύ των παραγωγών και των αγοραστών, για το πού θα «κάτσει» τελικά η τιμή. «Υπάρχει μια περίεργη σιγή ιχθύος. Ακούστηκε κάποια στιγμή κάτι για 7-8 λεπτά το κιλό, αλλά, πλέον, δεν μιλάει κανείς για τις τιμές και το τοπίο είναι απολύτως ασαφές», ανέφερε στην Τυροκόμο ο Γιώργος Αλμπάνης, πρόεδρος του ΑΣ Λαγκαδικίων, ένα χωριό λίγο έξω από τη Θεσσαλονίκη, όπου οι αγρότες παραδοσιακά ασχολούνται με τη συγκεκριμένη καλλιέργεια. Φέτος ωστόσο, όπως περιγράφει ο κ. Αλμπάνης, οι εκτάσεις που έχουν σπαρθεί στην περιοχή με καλαμπόκι είναι μειωμένες πάνω από το μισό, αφού από τα περίπου 3.000 στρέμματα των προηγούμενων ετών, έχουν υποχωρήσει στα 1.200 στρέμματα. «Η καλλιέργεια καλαμποκιού είναι πολυδάπανη και πολλοί παραγωγοί μετά τις μεγά-

λες αυξήσεις στο κόστος παραγωγής, ζύγισαν το ρίσκο και το βρήκαν υπερβολικό για την προσδοκώμενη οικονομική απόδοση, με συνέπεια να μειώσουν την έκθεσή τους στην καλλιέργεια», επισήμανε ο συνομιλητής μας, θυμίζοντας πως «πέρυσι πουλήσαμε με 5 λεπτά το κιλό και μπήκαμε μέσα».

Στα 300 ευρώ το στρέμμα το κόστος παραγωγής

Όπως τονίζει ο ίδιος, «καταλαβαίνουμε ότι και οι κτηνοτρόφοι που είναι οι πελάτες μας ζορίζονται να ανταπεξέλθουν, όμως με δεδομένο ότι το κοστολόγιο έφτασε σχεδόν τα 300 ευρώ το στρέμμα, μετά τις αυξήσεις στα σπόρια, στα λιπάσματα, τη φυτοπροστασία, το πετρέλαιο αλλά και το ρεύμα που έχει διπλασιαστεί η τιμή του, καθώς τα ποσά που λάβαμε για τη ρήτρα αναπροσαρμογής είναι ελάχιστα, το ενσίρωμα θα πρέπει να έχει βάση τουλάχιστον τα 8 λεπτά το κιλό για να μας αφήσει κάτι. Σε άλλη περίπτωση, σε ό,τι με αφορά, εγώ θα κρατήσω τα χωράφια μου και θα πουλήσω το καλαμπόκι ως σπυρί». **ΛΕΩΝΙΔΑΣ ΛΙΑΜΗΣ**



LA FARM

DAIRY INDUSTRY

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





Ζωοτροφές αντί μετρητών

ΤΟ ΝΕΟ ΜΟΝΤΕΛΟ ΠΟΥ ΕΙΣΑΓΟΥΝ ΤΑ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΑ

Σε μία κίνηση που ουσιαστικά έρχεται να διασφαλίσει την τροφοδοσία των συνεργαζόμενων κτηνοτρόφων με τις αναγκαίες ποσότητες ζωοτροφών, προχωράει ο όμιλος Ελληνικά Γαλακτοκομεία. Σύμφωνα με τον πρόεδρο του ομίλου, Δημήτρη Σαράντη, το σημαντικότερο πρόβλημα που αντιμετωπίζει η αγορά είναι η έλλειψη πίστωσης, όπου λόγω της αύξησης των τιμών από τους εισαγωγείς και αντιπροσώπους προς το εμπόριο ζωοτροφών, το αποτέλεσμα είναι ότι δεν δύνανται να προμηθευτούν τις απαιτούμενες ποσότητες. «Το πρώτο πράγμα που λείπει αυτή τη στιγμή είναι η ρευστότητα και εμείς αντί να παρέχουμε μετρητά προς τους συνεργαζόμενους παραγωγούς, δίνουμε ζωοτροφές με τη μορφή πίστωσης», εξηγεί ο κύριος Σαράντης. Μέσα από τη συγκεκριμένη πρωτοβουλία ο όμιλος Ελληνικά Γαλακτοκομεία, που διαχειρίζεται τις εταιρείες Τυράς, Όλυμπος και Ροδόπη, διοχετεύει ποσότητες ζωοτροφών στους εμπόρους, οι οποίοι με τη σειρά τους μεταπωλούν το προϊόν που εισάγεται, μέσα από τις δικές

τους υποδομές, π.χ. σιλό. Όπως εξηγεί ο κ. Σαράντης, η επιχείρησή του έχει τη δυνατότητα να ελέγχει λογιστικά τόσο οι ποσότητες που διοχετεύονται στους δικούς της παραγωγούς, όσο και ότι δεν θα υπάρξει περαιτέρω αύξηση στην τιμή που αγοράζουν οι δικαιούχοι. Η εταιρεία της οικογένειας Σαράντη επί της ουσίας έχει τη δυνατότητα να αγοράζει μεγαλύτερες ποσότητες, λόγω της ρευστότητας που διαθέτει, σε σχέση με εκείνες που θα αγόραζε πιθανώς ένας έμπορος ζωοτροφών στην παρούσα χρονική περίοδο, όπου τα κοστολόγια για μεταφορικά αλλά και για

την πρώτη ύλη έχουν αυξηθεί σημαντικά. Ταυτόχρονα όμως μπορεί να επιτύχει και καλύτερες τιμές στο προϊόν, με τον κ. Σαράντη να επισημαίνει ότι επί του παρόντος δεν υπάρχει κάποιο βραχυπρόθεσμο χρηματικό όφελος για την επιχείρησή του. Αντιθέτως, όπως λέει, το κέρδος είναι μακροπρόθεσμο. «Στην πραγματικότητα το όφελος που εμείς αποκομίζουμε είναι μακροπρόθεσμο, καθώς διοχετεύοντας ποσότητες ζωοτροφών στους παραγωγούς, διασφαλίζουμε απρόσκοπτη τροφοδοσία γάλακτος για τις ανάγκες της παραγωγής μας». Σημειώνεται ότι ήδη τα Ελληνικά Γαλακτοκομεία έχουν εισάγει και διανέμει ήδη περίπου 20.000 τόνους, ενώ επίκειται η διανομή επιπλέον 30.000 τόνων κατά το προσεχές χρονικό διάστημα. Το κόστος αγοράς για τους πρώτους 20.000 τόνους ανήλθε σε περίπου 8 εκατ. ευρώ. Το συγκεκριμένο μοντέλο έρχεται ουσιαστικά να αντικαταστήσει τις προκαταβολές σε ρευστό προς τους παραγωγούς, παρέχοντας πίστωση για την αποπληρωμή των ζωοτροφών για τους επόμενους πέντε μήνες. **Γ. ΛΑΜΠΙΡΗΣ**



Μιχάλης Σαράντης, πρόεδρος Ομίλου Ελληνικά Γαλακτοκομεία



Ο δικός μας δρόμος

Κομμάτι
της ιστορίας μας!



ΣΤΗΝ ΚΟΡΥΦΗ ΤΗΣ ΓΕΥΣΗΣ ΤΑ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΤΥΡΙΑ

■ ■ ΤΕΣΣΕΡΑ ελληνικά τυριά, τα Καλαθάκι Λήμνου, Γραβιέρα Νάξου, Μετσοβόνη και Κεφαλοτύρι, βρίσκονται στην κορυφαία δεκάδα της λίστας με τα 50 καλύτερα τυριά του εγνωσμένου κύρους ταξιδιωτικού οδηγού Taste Atlas, με τη λίστα να συμπληρώνεται με ακόμα 8 ελληνικές συμμετοχές.



Συνολικά ο εν λόγω ταξιδιωτικός οδηγός αξιολόγησε και ξεχώρισε 1.350 τυριά από όλον τον κόσμο, με τη λίστα να περιλαμβάνει συνολικά 35 διακρίσεις από την Ελλάδα. Ενδεικτικό της επιτυχίας για την ελληνική «κουλτούρα» του τυριού, είναι το γεγονός ότι το Καλαθάκι Λήμνου, η Γραβιέρα Νάξου και το Μετσοβόνη βρίσκονται πάνω από το δημοφιλές Parmigiano Reggiano και την πικάντικη

Gorgonzola και την Burrata. Σημειώνεται ότι η λίστα αυτή εκδόθηκε τον Ιούνιο του 2022 και στην κορυφή της βρίσκεται το τυρί «Canastra», το οποίο παρασκευάζεται σε νοτιοδυτικές περιοχές της Βραζιλίας. Τα ελληνικά τυριά που υπάρχουν στη λίστα προέρχονται από όλα τα σημεία της χώρας, ωστόσο, εντύπωση προκαλεί το γεγονός ότι η διάσημη και δημοφιλής σε όλο τον κόσμο ελληνική Φέτα δεν είναι ανάμεσα στα 50 καλύτερα, αλλά βρίσκεται αρκετές θέσεις πιο κάτω. Τα υπολοιπα τυριά που περιλαμβάνονται στη λίστα με τα 50 είναι τα Γραβιέρα Κρήτης, Γαλοτύρι, Κεφαλογραβιέρα, Κοπανιστή, Λαδοτύρι Μυτιλήνης, Ξινομυζήθρα Κρήτης, Κασέρι και Ανθότυρο.



Η Γραβιέρα Νάξου καταλαμβάνει τη δεύτερη θέση στη λίστα Taste Atlas με τα 50 καλύτερα τυριά του κόσμου.



OECD-FAO Agricultural
Outlook 2022-2031

ΤΟ ΓΑΛΛ ΕΙΝΑΙ ΓΑΛΛ ΚΑΙ Η ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΤΟΥ ΘΑ ΑΥΞΑΝΕΤΑΙ ΕΩΣ ΤΟ 2031 ΛΕΕΙ Ο ΟΟΣΑ

■ ■ Η ΠΑΓΚΟΣΜΙΑ παραγωγή γάλακτος προβλέπεται να αυξηθεί κατά 1,8% ετησίως (σε 1.060 Mt έως το 2031) την επόμενη δεκαετία, ταχύτερα από τα περισσότερα άλλα κύρια γεωργικά προϊόντα, σύμφωνα με την τελευταία έκθεση του ΟΟΣΑ για τις γεωργικές αγορές 2022-2031, με κινητήριο δύναμη την Ινδία, το Πακιστάν και την Αφρική. Σε όλες σχεδόν τις περιοχές του κόσμου, κινητήριες δυνάμεις στην αύξηση των αποδόσεων θα είναι η βελτιστοποίηση των συστημάτων παραγωγής γάλακτος, η βελτίωση της υγείας των ζώων και η αποτελεσματικότητα των ζωοτροφών και η εξέλιξη της Γενετικής. Η παραγωγή στην Ευρώπη προβλέπεται να αυξηθεί πιο αργά από τον παγκόσμιο μέσο όρο (1%), με 0,5% ετησίως, ενώ ένα αυξανόμενο μερίδιο του παραγόμενου γάλακτος αναμένεται να είναι βιολογικό ή από άλλα οργανικά συστήματα παραγωγής. Ωστόσο, οι βιολογικές εκμεταλλεύσεις έχουν περίπου 1/4 χαμηλότερη απόδοση από τη συμβατική παραγωγή και υψηλότερο κόστος παραγωγής, αλλά αποτελούν πάνω από το 3% της παραγωγής γάλακτος της ΕΕ, με σημαντική πριμοδότηση τιμής. Την ίδια ώρα, οι ρυθμοί ανάπτυξης των φυτικών υποκατάστατων για τα γαλακτοκομικά προϊόντα είναι ισχυροί, αν και από χαμηλή βάση, εντούτοις υπάρχουν αμφισβητήσεις σχετικά με τις περιβαλλοντικές επιπτώσεις τους και τα σχετικά οφέλη για την υγεία, σύμφωνα με τον ΟΟΣΑ.

ΚΑΤΑΔΙΚΑΣΤΗΚΕ Η ΔΑΝΙΑ ΓΙΑ ΕΞΑΓΩΓΕΣ «ΦΕΤΑΣ» ΣΕ ΑΓΟΡΕΣ ΕΚΤΟΣ ΕΕ

■ ■ «ΕΝΟΧΗ» για εξαγωγές λευκού τυριού εκμεταλλευόμενη το χαρακτηρισμό «Φέτα» σε αγορές εκτός ΕΕ κρίθηκε η Δανία στο Λουξεμβούργο, σε μια απόφαση του Ευρωπαϊκού Δικαστηρίου, η οποία εκδόθηκε στις 14 Ιουλίου, που έρχεται να βάλει

τέλος στο φαινόμενο αυτό, κατοχυρώνοντας την ισχύ των κανονισμών που διέπουν την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων εντός της ΕΕ και στον υπόλοιπο κόσμο. Υπενθυμίζεται ότι η Δανία παρέβη τις υποχρεώσεις της παραλείποντας να λάβει μέτρα ώστε να θέσει τέρμα στη χρήση της ονομασίας «Φέτα» από τις γαλακτοβιομηχανίες της με παρουσία στις διεθνείς αγορές.



ΤΥΡΙΑ ΜΕ ΜΕΓΑΛΥΤΕΡΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΖΩΗΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕ Η ΠΑΝΔΗΜΙΑ

■ ■ ΕΜΦΑΣΗ στην παράταση της διάρκειας ζωής των τυριών, ώστε να επιτραπεί στους τυροκόμους να μεταφέρουν περισσότερα προϊόντα στο εξωτερικό χωρίς το προϊόν να χαλάσει ή να έχει αλλοιωμένα ποιοτικά χαρακτηριστικά δίνεται πλέον σύμφωνα με τον δρ John Lucey, Διευθυντή του Κέντρου Έρευνας Γαλακτοκομικών του Πανεπιστημίου του Ουισκόνσιν. «Σκεφτείτε τη διάρκεια ζωής για ένα τυρί τύπου Mozzarella. Μπορεί να είναι ένας ή δύο μήνες η διάρκειά του στις ΗΠΑ, αλλά αν θέλουν οι παραγωγοί να κάνουν εξαγωγές στη Λ. Αμερική, σε ασιατικές χώρες και σε άλλα απομακρυσμένα μέρη του κόσμου, μπορεί να χρειαστούμε έξι μήνες ή οκτώ μήνες, ή ακόμα περισσότερο». Ο ειδικός αναφέρει ότι η ομάδα του έχει αναπτύξει έναν τρόπο για να παρατείνει τη διάρκεια ζωής του τυριού Mozzarella σε περίπου εννέα μήνες, ενώ η ίδια τεχνολογία εφαρμόστηκε από αρκετούς τυροκόμους κατά τη διάρκεια της πανδημίας COVID.



ithaca's
poem
ARTISAN
CHEESE



Βαθύ, Ιθάκη, 28300 | Τ. 6944 365691 | 6977 701195
www.cheese.ithacaspem.gr





ΓΙΟΡΤΗ «ΦΕΤΑ & ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ» ΣΤΗΝ ΕΛΑΣΣΟΝΑ

■ ■ ΤΗΝ ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΑ Γιορτή «Φέτα & Γαστρονομία, Ελασσόνα 2022» διοργανώνει ο Δήμος Ελασσόνας στις 23 - 25 Σεπτεμβρίου 2022. Ως η μεγαλύτερη γαλακτοπαραγωγική περιοχή της Ελλάδας με δυναμική παρουσία στο χώρο της αιγοπροβατοτροφίας και τυροκομίας η Ελασσόνα έχει καθιερώσει τον εορτασμό της Φέτας ως ένα θεσμό που αναδεικνύει και προωθεί στην αγορά το προϊόν της.



ΠΡΟΣ ΤΑ ΤΕΛΗ ΝΟΕΜΒΡΙΟΥ Η ΕΝΙΣΧΥΣΗ ΤΩΝ ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΩΝ

■ ■ Δρόμο δείχνει να έχει ακόμα μπροστά της η πίστωση της ειδικής ενίσχυσης των κτηνοτρόφων στους δικαιούχους παραγωγούς, με το πιθανότερο σενάριο να τοποθετεί την πληρωμή μετά το φθινόπωρο του 2022. Εκτός και αν υπάρξει μια πολιτική παρέμβαση που θα φέρει fast track διαδικασίες στο σχεδιασμό και την υλοποίηση του εν λόγω μέτρου ενίσχυσης (Μέτρο 21), όλα δείχνουν πως η πληρωμή θα καταστεί δυνατό να πληρωθεί προς τα τέλη Νοεμβρίου, αρχές Δεκεμβρίου, όπως είχε συμβεί και στην περίπτωση της ενίσχυσης των ελαιοπαραγωγών το 2020, όταν ενεργοποιήθηκε για πρώτη φορά το Μέτρο. Σύμφωνα με πληροφορίες του Τυροκόμου από τις διαχειριστικές αρχές, προς

το παρόν η όλη διαδικασία βρίσκεται στο στάδιο τροποποίησης των Προγραμμάτων Αγροτικής Ανάπτυξης. Σε ό,τι αφορά το τελικό ποσό αναμένεται ότι θα διαμορφωθεί κοντά στα 90 εκατ. ευρώ και σε αυτή την περίπτωση το σενάριο που θέλει τον τρόπο υπολογισμού της ενίσχυσης να ακολουθεί το μοντέλο των συνδεδεμένων, φαίνεται να διευ-

κολύνεται. Με άλλα λόγια, μια ενίσχυση κοντά στα 12 ευρώ το κεφάλι για τα αιγοπρόβατα, κάτι που έχει αναδείξει με ρεπορτάζ της η εφημερίδα Agrenda δείχνει να επικρατεί ως σημείο αναφοράς για τη διαμόρφωση του μέτρου. Άλλωστε, σχετική πρόταση έχει καταθέσει στην πολιτική ηγεσία του υπουργείου και η Εθνική Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών (ΕΘΕΑΣ). **Πέτρος Γκόγκος**



ΚΑΤΟΧΥΡΩΣΗ ΣΗΜΑΤΟΣ ΠΟΠ ΓΙΑ ΤΟ ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ



■ ■ ΣΤΗΝ ΚΑΤΑΘΕΣΗ φακέλου στις αρμόδιες υπηρεσίες του υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης για να καταχωρηθεί ως ΠΟΠ προϊόν το τυρί «Τσαλαφούτι» προχώρησε ομάδα παραγωγών που έχει έδρα το Καρπενήσι, αποτελούμενη από τυροκόμους παραγωγούς του προϊόντος. Το «Τσαλαφούτι» είναι ένα εύγευστο λευκό αλοιφώδες τυρί, με μαλακή-κρεμώδη υφή. Διαθέτει μια ελαφρά υπόξινη γεύση, ως συνέπεια του όξινου χαρακτήρα του και ένα ευχάριστο άρωμα, λόγω των ντόπιων βοτάνων που χρησιμοποιούνται για τη διατροφή των ζώων της περιοχής. Παρασκευάζεται σύμφωνα με την παραδοσιακή συνταγή από πρόβειο ή μείγμα αιγοπρόβειου γάλακτος (με το πρόβειο πάντα σε μεγαλύτερη αναλογία), προερχόμενο από ζώα ελευθέρως βοσκής που ζουν προσαρμοσμένα στο ιδιαίτερο εδαφοκλιματικό περιβάλλον της κεντρικής - νότιας απόληξης της οροσειράς της Πίνδου. Σημειώνεται ότι ενστάσεις έχουν δικαίωμα να υποβάλλουν έως τις 22 Αυγούστου φυσικά ή νομικά πρόσωπα που είναι εγκατεστημένα στην ελληνική επικράτεια.



τυροζύρα





ΓΙΑ ΠΡΩΤΗ ΦΟΡΑ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

■ ■ ■ ΜΕ ΣΤΟΧΟ την ανάγνωση του γονιδιώματος έξι ελληνικών φυλών αιγών και την πιστοποίηση του γάλακτος από την παραγωγή του μέχρι την παραγωγή ποιοτικών τυροκομικών προϊόντων ξεκίνησε και εξελίσσεται η συνεργασία του Ινστιτούτου Κτηνιατρικών Ερευνών Θεσσαλονίκης με το Εργαστήριο Ζωοτεχνίας του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης και ιδιωτικές εταιρείες της περιοχής, στο πλαίσιο του έργου Graega Cheese. «Θέλουμε να βρούμε με τη χρήση των τεχνικών DNA έναν τρόπο να διαχωρίσουμε το γάλα που προέρχεται από ξένες φυλές αιγών σε σχέση με τις ελληνικές φυλές. Έτσι θα προκύψει ένα πρότυπο ιχνηλασιμότητας, μέσω του οποίου οι εκτροφές ελληνικών φυλών θα λαμβάνουν πιστοποίηση, η οποία θα ακολουθεί το γάλα σε όλη τη διάρκεια της γραμμής παραγωγής κάθε προϊόντος. Αυτό δεν έχει ξαναγίνει στην Ελλάδα», σημείωσε ο Ιωάννης Σακαρίδης, κτηνίατρος, ερευνητής ΕΛΓΟ Δήμητρα κι επιστημονικός υπεύθυνος του έργου Graega Cheese, μιλώντας σε εκδήλωση γευσιγνωσίας στο Λαογραφικό Μουσείο Μακεδονίας – Θράκης. **Λεωνίδας Λιάμης**

ΤΜΗΜΑ ΤΥΡΟΚΟΜΙΑΣ ΣΤΟ ΔΗΜΟΣΙΟ ΙΕΚ ΚΕΦΑΛΟΝΙΑΣ

■ ■ ■ «ΠΡΑΣΙΝΟ ΦΩΣ» για την εκπαίδευση των αγροτών και κτηνοτρόφων των Επτανήσων σηματοδοτεί η δημιουργία Τμήματος Γαλακτοκομίας και Τυροκομίας στο Δημόσιο ΙΕΚ Κεφαλλίνιας μετά την σχετική έγκριση του υπουργείου Παιδείας του αιτήματος που υποβλήθηκε στη Γενική Γραμματεία Επαγγελματικής Εκπαίδευσης, Κατάρτισης, Διά Βίου Μάθησης και Νεολαίας, στα πλαίσια υλοποίησης του προγράμματος πρωτογενούς παραγωγής της Περιφέρειας Ιονίων Νήσων. «Το νησί της Κεφαλληνίας είναι συνδεδεμένο με την κτηνοτροφία λόγω του ορεινού του εδάφους και του ιδιαίτερου κλίματός του. Η ύπαρξη 211.000 αιγοπροβάτων και 3.000 βοοειδών δίνει το μέτρο, που σε συνδυασμό με τη λειτουργία 19 τυροκομείων κλείνει έναν κύκλο άριστου υποβάθρου για τη δημιουργία μίας σχολής Τυροκομίας, η οποία θα δώσει επιστημονικές γνώσεις αλλά και την πιστοποίηση για τους εκπαιδευόμενους», δήλωσε η περιφερειάρχης Ρόδη Κράτσα – Τσαγκαροπούλου.



THE Top 50

ΚΟΡΥΦΑΙΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ
ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΤΥΡΙΩΝ



ΕΡΧΕΤΑΙ ΤΟΝ ΟΚΤΩΒΡΙΟ



Grana Padano μέριασε, ΕΡΧΕΤΑΙ Η ΦΡΑΓΚΟΣΥΡΙΑΝΗ

ΟΤΑΝ ΜΑΘΑΙΝΕΙΣ ΠΩΣ ΤΟ ΤΥΡΙ ΣΟΥ ΚΑΛΕΙΤΑΙ ΝΑ ΚΑΛΥΨΕΙ ΤΙΣ ΑΝΑΓΚΕΣ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΩΝ ΣΤΙΣ ΗΝΩΜΕΝΕΣ ΠΟΛΙΤΕΙΕΣ ΠΟΥ ΘΕΛΟΥΝ ΝΑ ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΗΣΟΥΝ ΤΟ GRANA PADANO ΜΕ ΚΑΤΙ ΕΛΛΗΝΙΚΟ, Ο ΕΝΘΟΥΣΙΑΣΜΟΣ ΚΑΙ Η ΟΡΜΗΤΙΚΟΤΗΤΑ ΓΙΑ ΔΟΥΛΕΙΑ ΑΝΑΝΕΩΝΟΝΤΑΙ. ΑΥΤΗ ΗΤΑΝ ΚΑΙ Η ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΤΗΣ ΟΜΑΔΑΣ ΤΗΣ ΤΥΡΟΣΥΡΑ ΜΕ ΣΥΝΤΟΝΙΣΤΗ ΤΟΝ ΓΙΑΝΝΗ ΠΕΡΡΗ, ΜΕ ΤΗ ΝΕΑ ΓΕΝΙΑ ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΩΝ ΚΑΙ ΤΥΡΟΚΟΜΩΝ ΝΑ ΑΝΑΛΑΜΒΑΝΕΙ ΤΑ ΗΝΙΑ ΑΠΟ ΤΟΥΣ ΑΓΕΛΑΔΟΤΡΟΦΟΥΣ ΠΟΥ ΞΕΚΙΝΗΣΑΝ ΤΟ ΕΓΧΕΙΡΗΜΑ ΣΤΟ 2013 ΣΤΟΝ ΑΠΟΗΧΟ ΤΗΣ ΚΑΤΑΡΡΕΥΣΗΣ ΤΗΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΤΙΚΗΣ ΒΙΟΣΥΡ

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ ΣΤΟΝ ΠΕΤΡΟ ΓΚΟΓΚΟ

Αναλύσεις γάλακτος, αυστηρό πρόγραμμα διατροφής των ζώων αλλά και πειραματισμοί με νέους τύπους τυριών, γεμίζουν τις ημέρες της ομάδας της ΤυροΣύρα, με τον Γιάννη Περρή, που συντονίζει τη προσπάθεια να μιλά στον Τυροκόμο για πλάνο επισκέψιμου τυροκομείου, νέες επενδύσεις, ίσως ακόμα και για ένα ελληνικό... brie.

Η ομάδα της ΤυροΣύρα αποτελείται από νεαρούς κτηνοτρόφους και τυροκόμους. Τι νέο φέρνετε στο πεδίο;

Πράγματι η αλλαγή φρουράς έφερε στα πράγματα μια καλά δεμένη παρέα που ανέλαβε ένα σχετικά φρέσκο εγχείρημα το οποίο ξεκίνησαν οι πατεράδες μας το 2013. Σχεδόν δέκα χρόνια μετά, αυτό που προσπαθούμε να αλλάξουμε, είναι να φέρουμε τη λογική της ανάλυσης σε κάθε στάδιο της παραγωγής. Είναι κάτι που δεν υπήρχε μέχρι σήμερα στη Σύρα και ίσως να μην υπάρχει, τουλάχιστον στο βαθμό που το επιδιώκουμε, ούτε σε άλλα νησιά του Αιγαίου που έχουν αποκτήσει ένα όνομα στο κομμάτι της τυροκομίας.

Στον στάβλο και στη συνέχεια στο τυροκομείο;

Αναλύουμε τα πάντα. Τι τρώνε τα ζώα, τι ώρα τρώνε, ρυθμίζουμε την τροφή τους ανάλογα με το πότε έχουν γεννήσει. Όλα αυτά τα στοι-

χεία τα κρατάμε και στη συνέχεια ρυθμίζουμε ξανά το πρόγραμμά τους. Θα φάνε συγκεκριμένη ώρα το πρωί, μετά θα αρμεχτούνε. Σε συγκεκριμένη ώρα θα βγουν για βοσκή και ούτω καθ' εξής. Το γάλα ανάλογα με το πρόγραμμα αυτό αλλά και την αρμεγή -πρωινή, απογευματινή- εμφανίζει διαφορετικά χαρακτηριστικά που αξιοποιούνται και σε διαφορετικά τυριά. Συνολικά, το πρόγραμμα τα βοηθά να είναι και πιο ήρεμα και άρα πιο παραγωγικά. Για το μείγμα των τροφών, συμβουλευόμαστε ειδικό ζωοτέχνη, Συριανό, που έχει μπει

στο δυναμικό της εταιρείας μας και ο οποίος δραστηριοποιείται σε στάβλους στην Ιταλία. Γενικά παρακολουθούμε τα πάντα. Στην τυροκομία η καταγραφή όλων των δεδομένων, μας βοηθά να έχουμε σταθερή ποιότητα σε όλα τα τυριά. Ακούγεται προφανές τώρα αυτό, αλλά ήταν κάτι που μας δυσκόλεψε. Πιο παλιά ήταν μία έτσι και μία αλλιώς τα προϊόντα. Τώρα το έχουμε ισορροπήσει.



Σταθερή ποιότητα και παράλληλα φαίνεται να υπάρχει και απόλυτος έλεγχος στη διαχείριση της πρώτης ύλης.

Η αλήθεια είναι ότι προχωρήσαμε σε πρακτικές που δεν συνήθιζαν και τόσο, τουλάχιστον σε τυροκομεία που βρίσκονται σε νησιά. Διαχειριζόμαστε έναν τόνο γάλα την ημέρα και δίπλα από το εμβληματικό Σαν Μιχάλη ΠΟΠ, που το φτιάχνουμε με τη συνταγή

συνέντευξη

του εμπνευστή του, ή τη Φραγκοσυριανή, έχουμε αναπτύξει κωδικούς όπως το φρέσκο αγελαδινό βούτυρο και το Ανθότυρο που τα φτιάχνουμε με υποπροϊόντα της τυροκόμησης, κρέμα γάλακτος και ορό γάλακτος. Βγάζουμε δηλαδή δύο κωδικούς με την ίδια ποσότητα πρώτης ύλης, κάτι που μας επιτρέπει να έχουμε καλύτερο οικονομικό αποτέλεσμα.

Μιας και αναφερθήκαμε στις ζωοτροφές, πώς έχει επηρεάσει το γενικό κλίμα των αγορών την προσπάθειά σας;

Αν μιλάμε για το κόστος, δεν την παλεύουμε. Οι παραδόσεις γάλακτος έχουν πέσει και έχουμε αλλάξει κάπως το σύστημα υπολογισμού τιμής σε μια προσπάθεια να ανεβάσουμε την παραγωγικότητα των συνεργαζόμενων κτηνοτρόφων. Συνολικά φέτος προχωρήσαμε σε δύο αυξήσεις στην τιμή του γάλακτος. Για τη δεύτερη, σκεφτήκαμε να βάλουμε μια κλίμακα με επτά τιμές, ώστε να δώσουμε κίνητρο για αυξημένες αποδόσεις και στους κτηνοτρόφους που δεν βρίσκονται στον κεντρικό πυρήνα της ΤυροΣύρα. Όσοι λοιπόν δίνουν από 6.900 κιλά και πάνω εξασφαλίζουν τη μέγιστη τιμή, που είναι στα 54 λεπτά το κιλό. Οι τιμές είναι οριακές συγκριτικά με τα επίπεδα που υπάρχουν στην πειρωτική Ελλάδα, αλλά οι μικρές ποσότητες δεν μας επιτρέπουν κάτι καλύτερο. Συνολικά, μαζί με τους δύο συνέταιρους, έχουμε ακόμα επτά κτηνοτρόφους που μας παραδίδουν γάλα. Δουλεύουμε με περίπου 70 μάνες, οπότε καταλαβαίνεις ότι μιλάμε για μικρούς όγκους. Για τους περισσότερους, η ΤυροΣύρα είναι η δεύτερη δουλειά τους.

Κατά γενική ομολογία, η δυναμική της Φέτας τα τελευταία χρόνια στις αγορές του εξωτερικού έχει ανανεωθεί. Έχουν να περιμένουν κάτι οι υπόλοιπες κατηγορίες ελληνικών τυριών από αυτό;

Ένας ξένος, το μόνο ελληνικό τυρί που ξέρει είναι η Φέτα. Αυτό δεν αλλάζει και δύσκολα μπορεί να χωρέσει άλλες δημιουργίες. Ο λόγος είναι απλός, μπορεί να εξασφαλίσει κρίσιμες ποσότητες αφού είναι η βασική προτεραιότητα του κλάδου. Άλλωστε, η ελληνική τυροκομία ξεχωρίζει στο εξωτερικό γιατί βασίζεται στο αιγοπρόβριο γάλα, κάτι που δεν είναι τόσο συνηθισμένο έξω. Εκεί έχουν κυρίως αγελαδινό. Αυτό είναι το στοιχείο τους. Οπότε για ένα τυρί σαν τα δικά μας, το Σαν Μιχάλη είναι το μοναδικό ΠΟΠ τυρί αποκλειστικά από αγελαδινό γάλα, η εξίσωση διευκολύνεται ελάχιστα από την πορεία της Φέτας. Σίγουρα όμως το όνομα της χώρας μέσα από τη Φέτα, έρχεται να δώσει μια στήριξη και στις υπόλοιπες παραγωγές.

Πού εντοπίζει η ΤυροΣύρα χώρο για περαιτέρω πειραματισμό;

Πιστεύω ότι υπάρχει μεγάλη έλλειψη σε παλαιωμένα τυριά στην Ελλάδα. Εννοώ ότι στο εμπόριο, δεν υπάρχουν πολλά ελληνικά τυριά παλαιωμένα, όπως βλέπεις για παράδειγμα Παρμεζάνα 18 και 24 μηνών παλαίωσης. Για το λόγο αυτό, τη Φραγκοσυριανή, που είναι ένα νέο τυρί, δικής μας έμπνευσης, από αγελαδινό και λίγο αιγοπρόβριο, τη δουλεύουμε προς αυτήν τη λογική. Ο αρχικός κωδικός ήταν με τέσσερις μήνες παλαίωσης. Τώρα βγάλαμε έναν καινούργιο, με οχτώ μήνες παλαίωσης και το τυρί γνωρίζει μεγάλη ζήτηση από καλά εστιατόρια και delicatessen. Θυμίζει λίγο την Παρμεζάνα, είναι κάπως πιο γλυκό τυρί. Μάλιστα φτιάξαμε ειδικό ωριμαντήριο για να το διαχειριστούμε. Έχει ελαφρώς υψηλότερες θερμοκρασίες από τα κλασικά ψυγεία που αποθηκεύονται τα τυριά, είναι κοντά στους





“ Η ΒΙΟΠΟΙΚΙΛΟΤΗΤΑ ΤΟΥ ΝΗΣΙΟΥ
ΚΑΙ ΤΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΛΑΤΟΣ ΣΤΟ
ΝΕΡΟ ΚΑΘΙΣΤΟΥΝ ΞΕΧΩΡΙΣΤΟ
ΤΟ ΓΑΛΑ ΚΑΙ ΚΑΤΑ ΣΥΝΕΠΕΙΑ
ΚΑΙ ΤΑ ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΤΥΡΙΑ



13 με 14 βαθμούς και έχει σταθερή υγρασία. Φαίνεται να έχει απήχηση και στις εξαγωγές. Βασικά, το Σαν Μιχάλη είναι ο βασικός κωδικός που στέλνουμε έξω. Όμως τελευταία υπάρχει ενδιαφέρον για τη Φραγκοσυριανή. Τελευταία μιλάμε με έναν εξαγωγέα που δουλεύει στην αμερικανική αγορά και μας έχει ζητήσει ποσότητες για ένα εστιατόριο που το δοκίμασε και θέλει να αντικαταστήσει το Grana Padano με Φραγκοσυριανή. Μάλλον πρόκειται για ελληνικό εστιατόριο και ήθελε κάτι ελληνικό για τις συνταγές του.

Ποια ξένα τυριά θα μπορούσε να χαρακτηρίσει κανείς ζηλευτά και θα μπορούσε να επιχειρήσει να τα δημιουργήσει η ΤυροΣύρα;

Θα πω τα γαλλικά τυριά. Μου αρέσουν και ειδικά το brie. Μάλιστα, ένα αντίστοιχο τυρί από ελληνικό γάλα θα είχε ιδιαίτερο ενδιαφέρον. Δεν υπάρχουν πολλά στην Ελλάδα, κάτι που σημαίνει πως θα μπορούσε να διαμορφώσει ζήτηση. Τώρα που το συζητάμε, σκέφτομαι ότι δεν αποκλείεται να κάνουμε κάποια πειράματα τους επόμενους μήνες για ένα ελληνικό brie. Άλλωστε δεν είναι και προστατευμένο με γεωγραφική ένδειξη, κάτι που το καθιστά πιο εύκολο.

Πού θα ήταν σήμερα η ομάδα της ΤυροΣύρα, αν δεν είχε συσταθεί η επιχείρηση με τη μορφή που έχει;

Για μένα αυτό είναι η βασική μου δουλειά. Είναι ένα κίνητρο για να μείνω στον τόπο μου, διαφορετικά ίσως αυτήν τη στιγμή δούλευα κάπου στο εξωτερικό, ως μηχανικός αεροσκαφών που είναι το πτυχίο μου. Για τον συνεργάτη μας και βασικό τυροκόμο, τον Γιώργο Βουτσίνο, ήταν ο λόγος να πάει να σπουδάσει στη Γαλακτοκομική Σχολή Ιωαννίνων. Οι υπόλοιποι δύο συνέταιροι, τα αδέρφια Ρηγού-

τσου, ο Μάρκος και ο Παντελής, είναι αγρότες, οπότε κάτι αντίστοιχο θα έκαναν, με τη διαφορά ότι τώρα δουλεύουν με καλύτερους όρους. Στις προσπάθειές μας έχουμε και την παρακαταθήκη της ΒΙΟΣΥΡ. Έδωσε ένα μεγάλο όνομα στο συριανό τυρί ο παλιός συνεταιρισμός, ειδικά μέσα από το Σαν Μιχάλη. Το προώθησαν σωστά από πολύ νωρίς και είχαν ανθρώπους που ασχολήθηκαν σοβαρά με αυτό. Άλλωστε, παλιά η Σύρος είχε πολύ γάλα και το δούλεψε σωστά σε εποχές που ούτε η Νάξος ούτε η Τήνος, από τις υπόλοιπες Κυκλάδες είχαν τόσο δραστήρια παρουσία στην αγορά.

Τι ετοιμάζετε για τους επόμενους μήνες;

Έχουμε επενδυτικά πλάνα να υλοποιήσουμε. 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. Θέλουμε επίσης, η παραγωγή γαλακτος που διαχειριζόμαστε, να προσεγγίσει 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. Παράλληλα θέλουμε να πάρουμε περισσότερα ζώα. Επίσης θέλουμε να μπούμε και στο κομμάτι του αγροτουρισμού. Ήδη συνεργαζόμαστε με γραφεία και δεχόμαστε τουρίστες για ξενάγηση. Από του χρόνου όμως θέλουμε να κάνουμε το τυροκομείο πλήρως επισκέψιμο.



Βετούλι Ξύρου ΓΙΑ ΤΟΝ ΖΩΖΕΦΙΝΟ

Με ένα... Βετούλι ενισχύει το οικογενειακό τυροκομείο
«Ζωζεφίνος» της Σύρου την πλούσια προϊοντική
του γκάμα, που περιλαμβάνει μεταξύ άλλων και το
φημισμένο ΠΟΠ τυρί «Σαν Μιχάλη»

ΓΡΑΦΕΙ Ο ΛΕΩΝΙΔΑΣ ΛΙΑΜΗΣ

Το νέο τυρί του Τυροκομείου «Ζωζεφίνος», του οποίου το όνομα παραπέμπει σε μικρό κατσικάκι αν και παράγεται από αγελαδινό γάλα, είναι μαλακού τύπου, με μαστιχωτή υφή και προσομοιάζει με το χαλούμι. «Επειδή οι αγελάδες μας βόσκουν ελεύθερες στο βουνό και το Βετούλι μας άρεσε σαν όνομα, επιλέξαμε να το υιοθετήσουμε για το καινούργιο μας προϊόν, παρότι πράγματι το βετούλι είναι το μικρό κατσικάκι», αναφέρει σχετικά στον Τυροκόμο ο ιδιοκτήτης του τυροκομείου, Στέφανος Βακόνδιος. Κτηνοτρόφος τρίτης γενιάς στην πρωτεύουσα των Κυκλάδων και από το 2013 πλέον και τυροκόμος, ο κ. Βακόνδιος, που συμμετείχε στην «Detrop Boutique & Artozuma» στις αρχές Απριλίου στη Θεσσαλονίκη, μας εξήγησε πως το «Βετούλι Σύρου» είναι εμπλουτισμένο και με δυόσμο και εκτός από τη μαστιχωτή υφή, έχει πολύ ωραία γεύση και πλούσιο άρωμα.

Στην αγορά των Κυκλάδων για τα πρώτα βήματα

«Πιστεύουμε ότι έχουμε πετύχει ένα πολύ καλό προϊόν και με αυτό βγήκαμε στην αγορά λίγο πριν από το Πάσχα», αναφέρει και διευκρινίζει πως «Ξεκινήσαμε από τη Σύρο και τις υπόλοιπες Κυκλάδες, διότι ακόμη είναι ένα νέο προϊόν». Το «Βετούλι Σύρου» έρχεται να πλαισιώσει μια ευρεία γκάμα τυριών της καθετοποιημένης οικογενειακής τυροκομικής μονάδας, στην οποία «ναυαρχίδα» είναι το ΠΟΠ «Σαν Μιχάλη» Σύρου, το οποίο παράγεται σε δύο εκδοχές, μία με τουλάχιστον πέντε μήνες ωρίμανση και την «Gold» που αφορά τυρί ωρίμανσης άνω των 12 μηνών. «Έχουμε επίσης την κατσικίσια Γραβιέρα από 100% γίδινο γάλα, το Τρίπτυχο, μια γραβιέρα με βάση το κατσικίσιο και με προσθήκη πρόβειου και αγελαδινού και μια σειρά από άλλες Γραβιέρες με πολλές γεύσεις, όπως με θυμάρι, με μπούκοβο, με 4 πιπέρια, με σκόρδο, με λιαστή τομάτα, με φραγκόσυκο και τέλος και το Ρεμπέτικο, το οποίο ωριμάζει σε οινολάσπη κι εκεί είναι το μυστικό της επιτυχίας του», επισημαίνει ο κ. Βακόνδιος. Για την κάλυψη των αναγκών του σε γάλα, το Τυροκομείο «Ζωζεφίνος» διαθέτει ιδιόκτητη αγελαδοτροφική φάρμα με πάνω από 250 αγελάδες ολλανδικής προέλευσης, αλλά και της ντόπιας φυλής της Σύρου, από τις οποίες αρμεγόμενες είναι λίγο περισσότερες από 100 αγελάδες. Επειδή, όμως, η ιδιοπαραγόμενη πρώτη ύλη δεν επαρκεί, η επιχείρηση διατηρεί συνεργασία και με άλλους περίπου 30 παραγωγούς.

«Σε καθημερινή βάση εισκομίζουμε γύρω στους δύο τόνους αγελαδινό γάλα και άλλα σχεδόν 700 κιλά αιγοπρόβειο, το οποίο προέρχεται από φάρμες ελευθέρως βοσκής και αυτό βγαίνει στο τελικό προϊόν», τονίζει ο συνομιλητής μας.



Στέφανος Βακόνδιος

ΖΩΖΕΦΙΝΟΣ
ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟ



ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ ΦΕΤΑ ΑΠΟ ΤΑ ΚΑΛΑΒΡΥΤΑ

Στα σκαριά βρίσκεται η παραγωγή συσκευασμένης βιολογικής Φέτας από τον Αγροτικό Γαλακτοκομικό Συνεταιρισμό Καλαβρύτων, όπως αναφέρει ο πρόεδρος του Παύλος Σατολιάς. Η προοπτική παραγωγής του προϊόντος είναι να διατίθεται αποκλειστικά από τα ράφια των καταστημάτων Σκλαβενίτης, όπως συμβαίνει και με το σύνολο της γκάμας προϊόντων του ΑΣ. Προϋπόθεση για να ξεκινήσει η διαδικασία αποτελεί η ολοκλήρωση της επένδυσης στη νέα μονάδα συσκευασίας, την οποία και υλοποιεί αυτή την περίοδο. Το γάλα θα προέρχεται από τους αιγοπροβατοτρόφους της περιοχής δραστηριότητας του Συνεταιρισμού, με παραγωγή στο βιολογικό γάλα. Όπως λέει ο κ. Σατολιάς οι συγκεκριμένοι παραγωγοί έχουν την επάρκεια να καλύψουν τις ποσότητες που απαιτούνται για να καλύψουν τη ζήτηση. Ταυτόχρονα ο Συνεταιρισμός βάζει στην παραγωγή και την αγελαδινή γραβιέρα, η οποία είναι η πρώτη Γραβιέρα που θα ενταχθεί στην γκάμα των προϊόντων του. **Γ. Λαμπίρης**

Παύλος Σατολιάς

«Λακωνικόν Εστί» μια τυροκόμος με όραμα

Ανθότυρο, Φέτα ΠΟΠ και σε μικρότερη ποσότητα Μυζήθρα ξηρή, τριμμένη ή ολόκληρη παράγει η τυροκομική μονάδα της Παναγιώτας Πουλάκη. Πρώτη ύλη το πρόβειο γάλα που παράγεται στην οικογενειακή εκμετάλλευση στο Κυπαρίσσι Λακωνίας, η οποία αποδίδει ετησίως 140 τόνους πρόβειου από 500 πρόβατα με μόνο 20 τόνους να προορίζονται για μεταποίηση, ενώ η υπόλοιπη ποσότητα κατευθύνεται στη βιομηχανία, μια αναλογία που η νεαρή τυροκόμος στοχεύει να αλλάξει. Η μονάδα δημιουργήθηκε από τον πατέρα της κυρίας Πουλάκη το 2013, με μόλις 30 πρόβατα και σταδιακά η οικογένεια επένδυσε στην αύξηση του κεφαλαίου. Η ίδια αποφάσισε να καθετοποιήσει την παραγωγική διαδικασία, ολοκληρώνοντας το 2021 την κατασκευή του δικού της τυροκομείου, το οποίο φέρει την ονομασία «Λακωνικόν Εστί». «Οι γονείς μου διατηρούν κρεοπωλείο

τα τελευταία 25 χρόνια. Κάποια στιγμή ο πατέρας μου αποφάσισε να δημιουργήσει μία ιδιόκτητη κτηνοτροφική μονάδα για την παραγωγή γάλακτος και κρέατος. Το 2017, όταν υπήρχε σοβαρό πρόβλημα με τις τιμές



στο γάλα, ήρθαμε σε πολύ δύσκολη θέση. Τότε βρεθήκαμε ανάμεσα στο να διακόψουμε την κτηνοτροφική δραστηριότητα και στο να ξεκινήσουμε να μεταποιούμε το γάλα, κάτι που είχαμε στο μυαλό μας για πολύ καιρό. Αποφασίσαμε να κατασκευάσουμε ιδιόκτητες εγκαταστάσεις, ώστε να μεταποιούμε το δικό μας γάλα και να κερδίζουμε από την προστιθέμενη αξία των προϊόντων μας». Μάλιστα όπως η ίδια συμπληρώνει: «Το 2016 πριν ακόμα αποφασίσουμε να δημιουργήσουμε το τυροκομείο, φοίτησα στην Αμερικανική Γεωργική Σχολή, σε πρόγραμμα γεωργικής παραγωγής. Στη συνέχεια ακολούθησε η ιδέα του τυροκομείου και εισήλθα σε έναν νέο κύκλο με αντικείμενο την τυροκομία. Επιθυμία μας είναι να προχωρήσουμε στην παραγωγή και άλλων προϊόντων όπως το πρόβειο γιαούρτι. Επίσης, μας ενδιαφέρουν τα σκληρά τυριά από πρόβειο γάλα όπως η Γραβιέρα», σημειώνει η ίδια. **Γιώργος Λαμπίρης**



Τα προϊόντα του Λακωνικόν Εστί πωλούνται σε τοπικό επίπεδο, αλλά και σε πελάτες λιανικής στην Αττική με προγραμματισμένες διανομές.



Επενδύει στη συσκευασία το Τυροκομείο Χατζηζήση

Το μοναδικό τυροκομείο της Δεσκάτης Γρεβενών



Δεύτερη γενιά του μοναδικού, σήμερα, τυροκομείου στη Δεσκάτη Γρεβενών, που ίδρυσε πριν περίπου 50 χρόνια ο πατέρας του Γιάννης, είναι ο Λάμπρος Χατζηζήσης, που τελεί χρέη καθηγητή στο Τμήμα Γεωπονίας του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων και αντιπεριφερειάρχης Αγροτικής Οικονομίας στη Δυτ. Μακεδονία. «Άρχισα να ασχολούμαι με την τυροκόμηση από τότε που τελείωσα το σχολείο, αν και ως μαθητής ήμουν διαρκώς στο τυροκομείο», επισημαίνει και διευκρινίζει πως «ήταν επαγγελματική επιλογή, αλλά και ευχή του πατέρα μου να αναλάβω το τυροκομείο μας». Η οικογενειακή επιχείρηση συνεργάζεται με 100 κτηνοτρόφους της περιοχής και εισκομίζει γύρω στους 1.000 τόνους γάλα ετησίως από κοπάδια προβάτων και αιγών, τα οποία βόσκουν όλα στους γύρω βοσκοτόπους, καθώς η κτηνοτροφία στη Δεσκάτη παραμένει εκτατική. «Παράγω πέντε προϊόντα ΠΟΠ, είναι Κασέρι, Κεφαλογραβιέρα, Φέτα, Ανεβάτο και Μπάτζιος» περιγράφει ο κ. Χατζηζήσης,



**Λάμπρος Χατζηζήσης, δεύτερη γενιά
τυροκόμος στη Δεσκάτη Γρεβενών**

αλλά σπεύδει να υπογραμμίσει πως «είμαστε κατά βάση κασεράδες. Το μισό γάλα που παραλαμβάνουμε το κάνουμε Κασέρι. Αυτό έκανε εξαρχής ο πατέρας μου και στη συνέχεια διευρύνανε την γκάμα των προϊόντων μας». Όλα τα προϊόντα του τυροκομείου κυκλοφορούν κάτω από την ετικέτα «Χατζηζήση - Δεσκάτη Γρεβενών» και

μπορεί κανείς να τα προμηθευτεί στις αγορές της Αθήνας, της Θεσσαλονίκης, αλλά και της Πάτρας, ενώ ένα μικρό μέρος της παραγωγής γίνεται εξαγωγή και στον Καναδά. «Δεν κοιτάμε άλλες αγορές σε αυτή τη φάση γιατί, λόγω της περιορισμένης επάρκειας πρώτης ύλης, δεν μπορούμε να τις υποστηρίξουμε», τόνισε και συμπλήρωσε πως «εξάλλου, ήδη είμαστε υπερ-πουλημένοι, καθώς η πρώτη ύλη, όπως σας είπα, ήταν λίγη φέτος». Ως προς τα επόμενα βήματα της τυροκομικής μονάδας, ο κ. Χατζηζήσης μας είπε ότι γίνεται μια προσπάθεια να βελτιωθούν οι συσκευασίες και να βγουν και μικρότερα μεγέθη, ώστε να διευκολύνεται η ροή των προϊόντων στην αγορά, καθώς υπήρξαν ανατιμήσεις της τάξης του 10% - 15%. Ταυτόχρονα, επιχειρείται να παραχθεί και μια Γραβιέρα με μεγαλύτερο χρόνο ωρίμανσης, που να αντικατοπτρίζει την ιδιαιτερότητα της περιοχής. Σκέψεις υπάρχουν και για μια καινούρια επένδυση, αν το επιτρέψουν οι συνθήκες και τα χρηματοδοτικά εργαλεία που θα ενεργοποιηθούν στο προσεχές διάστημα. **Λεωνίδας Λιάμης**

ΞΥΓΑΛΟ ΠΟΠ, ΟΛΗ Η ΓΕΥΣΗ

Δροσερή, υπόξινη, ελαφρώς αλμυρή γεύση χαρακτηρίζουν το Ξύγαλο ΠΟΠ Σητείας 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 Σητείας 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.



Π.ΚΟΥΒΑΡΑΚΗΣ & ΣΙΑ Ο.Ε



Π. ΚΟΥΒΑΡΑΚΗΣ & ΣΙΑ Ο.Ε

ΚΕΝΤΡΙΚΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ: Οδός Παναγασπασίου 22 Σητεία, Κρήτη

ΥΠΟΚΑΤΑΣΤΗΜΑ: Οδός Καπετάν Σήφη 4 Σητεία, Κρήτη

Τ. +30 28430 28830 +30 28430 23815

Email: info@kouvarakis.gr



Κουβαράκης Τυροκομικά-Γαλακτοκομικά

www.kouvarakis.gr

Ο Γιάννης Χερουβείμ
μπολιάστηκε από
μικρή ηλικία με την
καθημερινότητα του
επαγγέλματος, που έμελλε
να είναι εκείνο που θα
διάλεγε να ασκήσει.



Κτηνοτρόφος γιατί του αρέσει

ΣΤΗΝ ΟΡΕΙΝΗ ΑΙΓΙΝΑ

Μια επιχειρηματική προσπάθεια από τις ελάχιστες που
εδρεύουν στον πρωτογενή τομέα της Αίγινας, αποτελεί
αυτή του Γιάννη Χερουβείμ, κτηνοτρόφου και παραγωγού
γαλακτοκομικών προϊόντων

ΓΡΑΦΕΙ Ο ΓΙΩΡΓΟΣ ΛΑΜΠΙΡΗΣ



Γραβιέρα και Ανθότυρο με φιστίκι, Γραβιέρα απλή, με μπούκοβο, τέσσερα πιπέρια, Σφελάρα, ένα τύπου χαλούμι, Ανθότυρο με μπούκοβο και Γκερεμέζι κατσικίσιο, τα τυροκομικά προϊόντα του Γ. Χερουβείμ.



Εχοντας ζήσει τα καλοκαίρια των παιδικών του χρόνων στο νησί καταγωγής του και παρακολουθώντας από κοντά τον παππού του να φροντίζει το κοπάδι του, ο Γιάννης Χερουβείμ μπολιάστηκε από μικρή ηλικία με την καθημερινότητα του επαγγέλματος, που έμελλε να είναι εκείνο που θα διάλεγε να ασκήσει. Μάλιστα, παρά την έντονη πίεση που υφίσταται από την αύξηση στο κόστος παραγωγής, τονίζει ότι θα συνεχίσει να προσπαθεί, αποφεύγοντας να σφαγιάσει έστω και ένα από τα ζώα του, για να αντιμετωπίζει τη δυσχερή συγκυρία.

«Κόλλησα το μικρόβιο από τον παππού μου. Από μικρό παιδί βρέθηκα μέσα στο στάβλο, ενώ εκείνος ακόμα κι όταν βγήκε στη σύνταξη, διατηρούσε 30 ζώα. Γεννήθηκα στην Αθήνα, αλλά τα καλοκαίρια και τις γιορτές περνούσα το χρόνο μου στην Αίγινα με τα ζωντανά», λέει ο Γιάννης Χερουβείμ. «Το 2008 αποφάσισα να ζήσω μόνιμα στην Αίγινα. Ο παππούς μου είχε ήδη φύγει από τη ζωή κι εγώ άρχισα να δη-

μιουργώ το δικό μου κοπάδι, αγοράζοντας πρόβατα, κατσίκια, ένα μοσχάρι. Κάπως έτσι έφτασα να έχω 60 πρόβατα και αξιοποίησα τους στάβλους του παππού, αποκλειστικά για δική μου χρήση, χωρίς εμπορική δραστηριότητα». Στη συνειδητή του επιλογή να γίνει κτηνοτρόφος, βρέθηκε αντιμέτωπος με αρκετές δυσκολίες. Μία από τις βασικότερες ήταν η επαναφορά στο προσκήνιο ενός ξεχασμένου νόμου μετά από διαμάχη των μελών του Δημοτικού Συμβουλίου. «Ο νόμος αυτός όριζε ότι η Αίγινα είναι τουριστική περιοχή και δεν επιτρέπονται τα ζώα. Ωστόσο

εγώ δήλωσα τα ζώα στην Κτηνιατρική Υπηρεσία και προχώρησα στην έκδοση άδειας στάβλου. Παράλληλα αποφάσισα να παρακολουθήσω σεμινάρια Τυροκομίας στο Γεωπονικό Αθηνών και στη συνέχεια στην Αμερικανική Γεωργική Σχολή». Σταδιακά προχώρησε στην κατασκευή τυροκομείου, καθετοποιώντας την παραγωγική διαδικασία. Η δραστηριότητά του περιορίζεται σε καταστήματα στην Αίγινα, στα σούπερ μάρκετ Κρητικός του νησιού και στο γειτονικό Αγκίστρι. «Παρά το ότι μου έχουν προτείνει να διαθέσω τα προϊόντα μου στην Αθήνα, οι ποσότητες που διαθέτω είναι ακόμα μικρές. Επιδίωξή μου είναι να μεγαλώσω τη μονάδα, δημιουργώντας μία νέα μεγαλύτερη, σε οικοπέδο που έχω αποκτήσει. Στόχος μου είναι να διαθέσω προϊόντα στο εξωτερικό».

Εκτός από τυριά επίσης η μονάδα μεταποιεί επιδόρπια όπως ρυζόγαλο με πάστα φιστικιού Αιγίνης, κλασικό ρυζόγαλο και κρέμα. Επίσης παρασκευάζει γιαούρτι με λευκή σοκολάτα και φιστίκι, βούτυρο με φιστίκι, παγωτό φιστίκι και φιστικοκαραμέλα.





ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΑΠΟ 100% ΒΟΥΒΑΛΙΝΟ ΓΑΛΑ

Στον εμπλουτισμό της γκάμας των προϊόντων του προχωρά το Τυροκομείο Καλά Βουνά με έδρα τις Σέρρες, που επενδύει σταθερά στο βουβαλινό γάλα

ΓΡΑΦΕΙ Ο **ΛΕΩΝΙΔΑΣ ΛΙΑΜΗΣ**

Το νέο project, που έχει στα σκαριά της η μικρή τυροκομική επιχείρηση, ώστε να εμπλουτίσει την γκάμα προϊόντων υψηλής προστιθέμενης αξίας που παράγει, έχει να κάνει με την παρασκευή ενός κίτρινου τυριού από 100% φρέσκο βουβαλινό γάλα. «Πρόκειται για μια Γραβιέρα, η οποία όμως δεν θα είναι σκέτη, αλλά θα κοπάζουμε να προσθέσουμε και κάποιο άλλο υλικό, όπως κάναμε πολύ πρόσφατα με το λευκό βουβαλινό τυρί με πράσινη πιπεριά» εξηγεί στον «Τυροκόμο» ο Βασίλης Καλαϊτζίδης, συνιδρυτής της μονάδας, μαζί με τους Αλ.Απιδόπουλο και Χρ.Λουπάτατζη. Ο ίδιος εκτιμά πως σε σχέση με το νέο προϊόν, μέσα στο 2022

θα γίνουν οι πρώτες δοκιμές, οι οποίες, όπως επισημαίνει, θέλουν αρκετό χρόνο και έχουν και υψηλό κόστος. «Αν δεν πετάξεις, δεν μαθαίνεις. Κι αν το αποτέλεσμα δεν είναι επιθυμητό, το κόστος ανεβαίνει. Διότι από τις 10 αρχικές σκέψεις, θα πας σε δοκιμές στις μισές από αυτές και στο τέλος θα καταλήξεις σε 1-2 επιλογές προϊόντων, ανάλογα με τα standards που θέτεις για την ποιότητα και τη γεύση και το τι ζητά η αγορά», αναφέρει. Σημειώνεται ότι η επιχείρηση διαθέτει ήδη άλλα δύο προϊόντα με βάση το φρέσκο 100% βουβαλινό γάλα. Το τυροκομείο εισκομίζει τα 500-600 κιλά ανά διήμερο και αν χρειαστεί θα γίνουν νέες συνεργασίες με παραγωγούς της Κερκίνης.



Βασίλης Καλαϊτζίδης, συνιδρυτής του Τυροκομείου «Τα Καλά Βουνά», το οποίο ξεκίνησε τη λειτουργία του το 2019.

Στροφή στα βιολογικά τυριά για τον Βασίλη Σιαφαρίκα

Νέο τυροκομείο στο πλάνο της επόμενης διαίτης

Με την προσθήκη δύο καινούργιων κωδικών, τη «Βιολογική Φέτα» και το «Βιολογικό Τυρί» από αιγοπρόβειο γάλα, έχει εμπλουτίσει από φέτος την γκάμα των προϊόντων του, το παραδοσιακό τυροκομείο «Σιαφαρίκας». Με έδρα στα Γρεβενά και ιστορία που «έλκει» τις ρίζες της στο μακρινό, πλέον, 1930, το οικογενειακό τυροκομείο έχει περάσει πλέον στα χέρια του Βασίλη Σιαφαρίκα, ενός παραδοσιακού τυροκόμου, εκπροσώπου της 4ης γενιάς της οικογένειας, ο οποίος, όπως σημειώνει, θυμάται τον εαυτό του μέσα στο τυροκομείο από την ηλικία των μόλις 8 ετών. «Η φιλοσοφία μου είναι να παράγουμε τα προϊόντα όπως ήταν παλιά σε γεύση και σε αρώματα», ανέφερε στον Τυροκόμο ο κ. Σιαφαρίκας, τονίζοντας πως «η διαδικασία της τυροκόμησης γίνεται παραδοσιακά, χωρίς καμία παρέμβαση ή προσθαφαιρέσεις υλικών, προκειμένου το τελικό προϊόν να είναι απολύτως φυσικό και αγνό. «Στην ουσία παράγουμε ένα τυρί που έχει όλο το βούτυρο, όλη την πρωτεΐνη και ό,τι άλλο περιέχει το γάλα, τα οποία μένουν και στο τελικό προϊόν».

Η στροφή των κτηνοτρόφων

Η επέκταση στην παραγωγή βιολογικών προϊόντων, όπως εξηγεί, σε μεγάλο βαθμό υπαγορεύτηκε από τη «στροφή» που έκαναν ορισμένοι από τους συνεργαζόμενους κτηνοτρόφους του τυροκομείου, προς τη βιολογική εκτροφή των ζώων τους. «Πλέον πάνω από 400 τόνοι γάλα που αγόραζα ήταν από βιολογικά κοπάδια, οπότε το αξιοποίησα για να παράγουμε τα καινούργια βιολογικά τυριά», ανέφερε. Συνολικά το τυροκομείο εισκομίζει σήμερα γύρω στους 800 τόνους,



βιολογικό και συμβατικό γάλα, και παράγει 12 κωδικούς τυροκομικών προϊόντων. Την πρώτη ύλη την εξασφαλίζει από περίπου 40 συνεργαζόμενες μικρές κατά τεκμήριο εκτροφές στην περιοχή των Γρεβενών και στην Κοζάνη, που παράγουν από 20-30 τόνους έως και 70 τόνους τη γαλακτική περίοδο. **Λεωνίδα Λιάμης**

Δώδεκα κωδικούς τυροκομικών προϊόντων παράγει το Τυροκομείο Σιαφαρίκα, μεταξύ των οποίων Μανούρι, Μυζήθρα, Ανθότυρο και Γραβιέρα.





ΕΒΟΛ

Η ΕΠΟΜΕΝΗ ΜΕΡΑ ΜΕΤΑ ΤΟΝ Ν. ΠΡΙΝΤΖΟ

Κόστη, επενδύσεις,
πωλήσεις τα τρία μέτωπα
που έχει να αντιμετωπίσει
η συνεταιριστική οργάνωση

ΓΡΑΦΕΙ Ο **ΓΙΩΡΓΟΣ ΛΑΜΠΙΡΗΣ**

Σε μεταβατικό στάδιο βρίσκεται αυτή την περίοδο η ΕΒΟΛ στην επόμενη μέρα της απώλειας του πρωτεργάτη μίας από τις σημαντικότερες συνεταιριστικές οντότητες της Ελλάδας, Νικήτα Πρίντζου. Τα νήια της οργάνωσης του Βόλου έχει αναλάβει ο Στέφανος Διακομής, ένας άνθρωπος που βρέθηκε επί σειρά ετών κοντά στον Νικήτα Πρίντζο, αρχικά με καθήκοντα διοικητικού διευθυντή και στη συνέχεια αντιπροέδρου.

Σε ό,τι αφορά τα μέτωπα που έχει αυτήν τη στιγμή να διαχειριστεί η οργάνωση, τρία είναι τα βασικά. Προέχει βέβαια η αντιμετώπιση του υψηλού κόστους με την εκτόξευση τιμών σε πρώτες ύλες, ενέργεια και μεταφορικά. Κυρίως όμως αυτό που καλείται να κάνει η νέα διοίκηση, είναι να

αντιμετωπίσει αποτελεσματικά τη σχέση και τις ισορροπίες με τους παραγωγούς, από τους οποίους αγοράζει πρώτες ύλες αλλά και αυτές με τους κτηνοτρόφους τους οποίους προμηθεύει πρώτες ύλες για ζωοτροφές.

Δεύτερος πυλώνας είναι η υλοποίηση προγραμματισμένων επενδυτικών κινήσεων. Ήδη υφίσταται ένα πρόγραμμα, το οποίο είχε σχεδιαστεί επί εποχής Πρίντζου, με ενίσχυση κατά 55% από τον Αναπτυξιακό και ύψος περί τα 2 εκατ. ευρώ και αφορά τοποθέτηση νέων εμφιαλωτικών μηχανών, νέων μηχανών παραγωγής γιαουρτιού, αλλά και αντικατάσταση των παλιών φορτηγών με νέα, λιγότερο ενεργοβόρα. Τρίτος πυλώνας είναι η διατήρηση της σταθερότητας στις πωλήσεις. Πάντως ο τζίρος της ΕΒΟΛ το πρώτο εξάμηνο διατηρείται σε περίπου 8 εκατ. ευρώ, ποσό ελαφρώς αυξημένο από το πρώτο εξάμηνο της περσινής χρονιάς, γεγονός που φέρνει τον Συνεταιρισμό κοντά στις οικονομικές επιδόσεις του 2021.





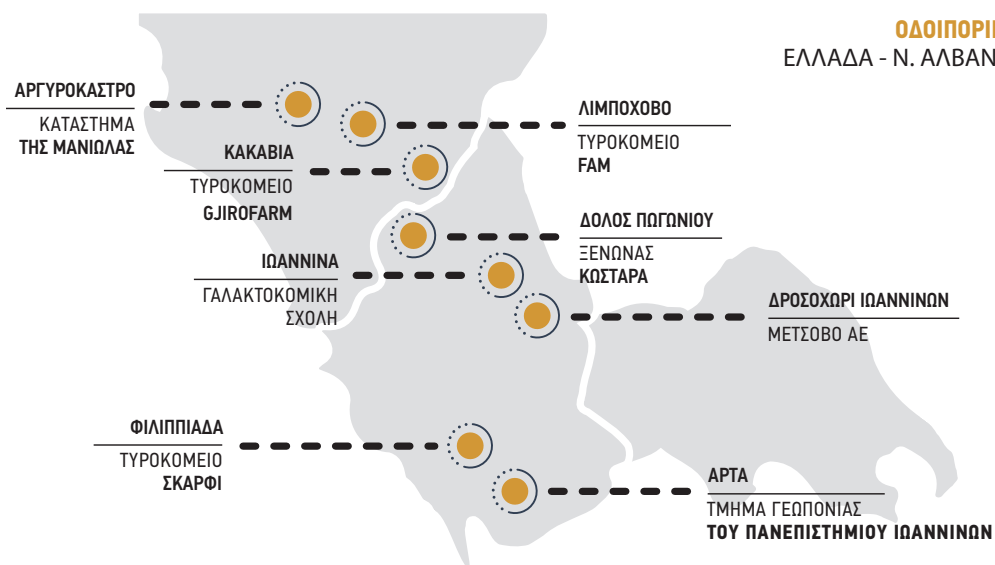
Το Σάββατο
με την Agrenda
γίνεσαι καλύτερος





ΚΑΤΑΝΥΞΕΙΣ ΣΤΟ ΔΡΟΜΟ ΤΟΥ ΤΥΡΙΟΥ

ΤΑΞΙΔΕΥΕΙ & ΓΡΑΦΕΙ Ο ΛΕΩΝΙΔΑΣ ΛΙΑΜΗΣ



ΑΚΟΛΟΥΘΩΝΤΑΣ, ΤΟ ΔΙΗΜΕΡΟ 7-8 ΙΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΜΕ«ΟΔΗΓΟ» ΤΟ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΟ ΕΡΓΟ «CHEESECULT», ΜΙΑ ΑΠΟ ΤΙΣ ΤΡΕΙΣ ΔΙΑΔΡΟΜΕΣ ΤΟΥ «ΔΡΟΜΟΥ ΤΟΥ ΤΥΡΙΟΥ», ΑΥΤΗ ΠΟΥ ΞΕΚΙΝΑΕΙ ΑΠΟ ΤΗΝ ΑΡΤΑ ΚΑΙ ΦΤΑΝΕΙ ΕΩΣ ΤΟ ΑΡΓΥΡΟΚΑΣΤΡΟ, ΜΙΑ ΜΟΝΑΔΙΚΗ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΗ ΚΙ ΟΧΙ ΜΟΝΟ ΕΜΠΕΙΡΙΑ ΑΠΟΚΑΛΥΨΕ ΤΗ ΔΥΝΑΜΙΚΗ ΤΗΣ ΗΠΕΙΡΩΤΙΚΗΣ ΤΥΡΟΚΟΜΙΑΣ

οδοιπορικό

Ποίμνια αυθεντικών φυλών όπως το Καραμάνικο και το Καλαρρύτεκο πρόβατο, σε αειφορικά συστήματα εκτροφής. Κτηνοτρόφοι με μεράκι, οι οποίοι αντιμετωπίζουν τις δυσκολίες για να κρατήσουν βιώσιμες τις εκμεταλλεύσεις τους. Φυσικοί βοσκότοποι με ποικιλομορφία χλωρίδας και διακριτή «ταυτότητα», που διαμορφώνει διαφοροποιημένα terroirs. Μικρά και μεσαίου μεγέθους τυροκομεία με μακράς παράδοσης, που μεταβιβάζεται από γενιά σε γενιά και αποτελεί συνήθως ένα καλά κρυμμένο μυστικό, αλλά και αγροτουριστικά καταλύματα, χώροι εστίασης και πολιτισμού. Αυτά και πολλά ακόμη περιείχε η ξεχωριστή πρωτόλεια διαδρομή του «Δρόμου του Τυριού», που «χαράχθηκε» στο πλαίσιο του ερευνητικού έργου «CheeseCult», στα μονοπάτια της Ηπειρώτικης τυροκομίας και των ελλινόφωνων χωριών της Νότιας Αλβανίας. Ένα πρόγραμμα Interreg IPA II Ελλάδα-Αλβανία 2014-2020 με συντονιστή και επικεφαλής εταίρο το Τμήμα Γεωπονίας του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων στην Άρτα και με τη συμμετοχή της Γαλακτοκομικής Σχολής Ιωαννίνων, του ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ, του Πανεπιστημίου «Eqrem Cabej» Αργυρόκαστρου και του φορέα ARGJIRO.

Ένας γαστρονομικός προορισμός με brand name

Πρόκειται για την απόπειρα χαρτογράφησης εναλλακτικών δρόμων του τυριού στην Ήπειρο και τη Νότια Αλβανία, που να περιλαμβάνουν την πολιτιστική, φυσιολατρική, γαστρονομική και ιστορική διαδρομή για την αιγοπροβατοτροφία και την τυροκομία της περιοχής, με απώτερο στόχο να αναδειχθεί ένας γαστρονομικός προορισμός με brand name, που θα προσομοιάζει στο Δρόμο του Τυριού στα Πυρηναία. Δημοσιογράφοι, επαγγελματίες του χώρου, chefs, λαογράφοι, αλλά και ερευνητές, με αφετηρία την Άρτα, σε ένα πολύ πυκνό σε δραστηριότητα διήμερο, φτάσαμε μέχρι και το Αργυρόκαστρο, σε μια διαδρομή που περιλάμβανε ενδιάμεσες στάσεις στα Ιωάννινα και το Πωγώνι για γευσιγνωσία και πολλή κουβέντα με τους τυροκόμους.

Πρώτος σταθμός η Άρτα, μετά Φιλιπιάδα

Το οδοιπορικό μας ξεκίνησε από την Άρτα, πρωί της Πέμπτης 7 Ιουλίου, με πρώτο σταθμό στο τμήμα Γεωπονίας του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων. Η καθηγήτρια Αθηνά Τζώρα, με τη βοήθεια των ερευνητριών Κωνσταντίνας Φώτου και Κατερίνας Νέλη μας μύησαν σε τεχνολογίες αιχμής που αξιοποιήθηκαν για να ιχνελατηθεί η μικροβιακή «σφραγίδα» του γάλακτος των δύο τοπικών αυτόχθονων φυλών, Καραμάνικο και Καλαρρύτεκο, αλλά και της Φέτας και της Κεφαλογραβιέρας που παράγεται. Όπως ειπώθηκε, πλέον καθίσταται δυνατή, για πρώτη φορά, η παρασκευή μονοποικιλιακών τυριών και ανοίγει και ο δρόμος για να προσδιοριστεί σε μεταγενέστερη φάση κι έπειτα από επανάλυση των πειραματισμών, η θετική επίδρασή τους στην υγεία των ανθρώπων. Αφού δοκιμάσαμε ορισμένα από τα τυριά που έχουν παρασκευαστεί στο πλαίσιο των πειραματισμών του Εργαστηρίου, επιβιβαστήκαμε στο λεωφορείο και πριν ακόμη ανέβει ο ήλιος ψηλά, είχαμε φτάσει στο τυροκομείο ΣΚΑΡΦΙ στη Φιλιπιάδα. Ο τυροκόμος Δημήτρης Παππάς, με





Αριστερά: Ο Κώστας Τσουτσοπλίδης διηγείται την ιστορία του οικογενειακού τυροκομείου Μέτσοβο ΑΕ του οποίου ηγείται. **Επάνω:** Στιγμιότυπο από το Τυροκομείο Σκάρφι στη Φιλιππιάδα.

τη σύζυγό του μας περίμεναν πίσω από ένα στρωμένο τραπέζι με όλους τους κωδικούς των προϊόντων που παράγουν και μας ανέλυσαν τον τρόπο παρασκευής των τυριών τους. Το Τυροκομείο εμπορεύεται γάλα από περίπου 80 παραγωγούς της Φιλιππιάδας και της Άρτας και παράγει κυρίως σκληρά τυριά όπως Γραβιέρα, Κεφαλοτύρι, καθώς και μια σειρά τυροκομικών με την επωνυμία Vlachian Mountains. Επόμενος σταθμός στο Δροσοχώρι Ιωαννίνων. Φτάσαμε λίγο μετά το μεσημέρι και ο βλάχικης καταγωγής τυροκόμος Κώστας Τσουτσοπλίδης μας περίμενε έχοντας στρώσει ένα υπέροχο τραπέζι με λογής – λογής τυροκομικά καλούδια, κάτω από την παχιά σκιά μιας βελανιδιάς..

Μεταξύ τυριού και... τυριού, μας ενημέρωσε για τη Μέτσοβο ΑΕ, την οικογενειακή επιχείρηση που έκανε την πρώτη της εξαγωγή τυριών στην Ιταλία το 1905 επί Οθωμανικής Αυτοκρατορίας, ενώ το 1937 και το 1938 βραβεύτηκε στη Διεθνή Έκθεση Θεσσαλονίκης για το βούτυρό της και απέσπασε Χρυσό Βραβείο για «Τυρός Βιζέ», ένα σκληρό κίτρινο τυρί, που αργότερα ονομάστηκε «Βλαχοτύρι» και αποτελεί τη μυστική συνταγή της οικογένειας. «Προερχόμαστε από οικογένεια καποτάδων (σ. σ. ραφτάδων), οι οποίοι ακολουθούσαν τα τσελιγκάτα. Ο προπάππος μου βρέθηκε



Ο αγροτουριστικός Ξενώνας Κωσταρά διαθέτει μεταξύ άλλων ένα ιδιόκτητο μικρό τυροκομείο, καθώς και «καθαρό» κοπάδι προβάτων της Καραμάνικης φυλής.

στο Μέτσοβο κι έγινε τυροκόμος. Πήγαινε στις στάνες και τυροκομούσε. Αργότερα, επειδή στο Μέτσοβο δεν είχε πολύ γάλα, ήρθε στο Δροσχωρί το 1955 και έστησε τη μονάδα», μας αφηγήθηκε ο οικοδεσπότης μας, ο οποίος εκπροσωπεί την 4η γενιά της επιχείρησης. Ανέλαβε τα νήια του τυροκομείου το 1998, μόλις πέντε χρόνια αφότου επέστρεψε από την Αμερική με πτυχίο Χημικού Μηχανικού και Master στη Διοίκηση Επιχειρήσεων από το Πανεπιστήμιο της Βοστώνης. Αν και ηγείται ενός ιδιαίτερα επιτυχημένου μικρομεσαίου τυροκομείου, το οποίο επεξεργάζεται, ετησίως, γύρω στους 2.500 τόνους πρόβειου κι άλλων περίπου 150 τόνων γίδινου γάλακτος, η αβεβαιότητα στον κλάδο από τον «πόλεμο» για τη διασφάλιση πρώτης ύλης, τον έχει θορυβήσει. Προς ώρας, πάντως, καταφέρνει και αντέχει στις πιέσεις που ασκούνται στη ζώνη γάλακτος, διότι έχει «χτίσει» μια ισχυρή σχέση εμπιστοσύνης με τους 150 παραγωγούς που συνεργάζεται στο λεκανοπέδιο των Ιωαννίνων.

Βουτιά στην εγχώρια ιστορία της τυροκομίας

Με τη γεύση από το βουτυράτο πικάντικο Κασκαβάλ και τους άλλους περίπου 20 κωδικούς πεντανόστιμων τυριών, που δοκιμάσαμε στο τυροκομείο του Κώστα Τσουτσουπλίδη, διαβήκαμε το κατώφλι της Γαλακτοκομικής Σχολής Ιωαννίνων, βασικού εταίρου του έργου. Η Αλεξάνδρα Μέγα, διευθύντρια της Σχολής μας επιφύλαξε μια βουτιά στη μακρά ιστορία της τυροκόμησης στην Ελλάδα και μια παρουσίαση των εγκαταστάσεων και των δράσεων της Σχολής. Ακολούθησε ελαφρύ γεύμα που συνοδεύτηκε από ειδικά και τοπικά τυριά και παγωτά, τα οποία παρασκευάζονται από τους σπουδαστές της Σχολής, ενώ υπήρξε και κρασί από το οινοποιείο της Άρτας «Τζίμα», το οποίο μετέχει ως συνεργαζόμενη επιχείρηση στο «Δρόμο του Τυριού».

Σε μια σύντομη ομιλία ο καθηγητής Γιάννης Σκούφος ανέφερε πως στο πλαίσιο του CheeseCult επιδίωξη είναι να «στηθεί» μια εμβλημα-

τική διαδρομή, μέσα στην οποία «η ιστορία των αιγοπροβατοτρόφων και της αιγοπροβατοτροφίας της Ηπείρου, που μεγάλωσε με το γάλα και τα τυροκομικά της προϊόντα γενιές και γενιές, ο πολιτισμός των βουνών κι αντίστοιχα το νότιο τμήμα της Αλβανίας, που ομοιάζει με το δικό μας, να μπορέσουν να γίνουν απτά χαρακτηριστικά του τρόπου ζωής των Ελλήνων και ξένων τουριστών. Και να μην έρχονται εδώ μόνο για μια απλή επίσκεψη σε ένα καλό εσπιατόριο, αλλά για να γνωρίσουν τον τρόπο παραγωγής, να γνωρίσουν το μεράκι των ανθρώπων και να μπορούν όλα αυτά να ενταχθούν σε ένα σύστημα αξίας της διατροφής».

Ο παράδεισος του Φ. Κωσταρά στο Δολό Πωγωνίου

Λίγο πριν ο ήλιος δύσει, ανηφορήσαμε προς το Δολό Πωγωνίου όπου σε ένα χωριό με ελάχιστους μόνιμους κατοίκους, ο Φόρης Κωσταράς έχει δημιουργήσει, με προσωπική εργασία, έναν μικρό παράδεισο, κρυμμένο στη βλάστηση και στο πράσινο, μακριά από το μαζικό τουρισμό, ο οποίος είναι ενταγμένος στο «Δρόμο του Τυριού».

Όπως πληροφορηθήκαμε, τα τελευταία πάνω από 30 χρόνια, από όταν εγκατέλειψε τις επιχειρήσεις του στην Αθήνα και επέστρεψε μόνιμα στο Δολό, ο Φόρης Κωσταράς, κρατώντας χαμηλούς τόνους, αναστυλώνει πέτρινα σπίτια του χωριού, που απειλούνται με κατάρρευση και τα εντάσσει στην αγροτουριστική επιχείρηση που έστησε και λειτουργεί με τη φιλοσοφία της ήπιας ανθρώπινης παρέμβασης. Ο χώρος περιλαμβάνει έναν εξαιρετικό ξενώνα, με μια περιποιημένη αυλή, όπου κυριαρχεί ο καταπράσινος χλοοτάπητας και τα λουλούδια, ενώ υπάρχουν και ορισμένες αυθεντικές θολωτές καλύβες, όπως αυτές που είχαν στο παρελθόν οι Βλάχοι κτηνοτρόφοι. Τα οπωρολαχανικά που καταναλώνονται στον ξενώνα είναι δικής τους παραγωγής, το κρασί και το τσίπουρο από ιδιότητα αμπέλια, όπως και το μέλι, ενώ παράγει και όσπρια, αρωματικά φυτά, μαρμελάδες, κράνα και παραδοσιακά γλυκά όπως η μουσταλευριά. Διαθέτει επίσης ένα ιδιόκτητο



μικρό τυροκομείο, καθώς και «καθαρό» κοπάδι προβάτων της Καραμάνικης φυλής, από το οποίο τυροκομεί με παραδοσιακή μέθοδο, μόνο με αυτό το γάλα, και παράγει εξαιρετικά μονοποικιλιακά τυριά.

«Ξεναγός» στο μοναδικό αυτό ψυχαστήριο, ήταν ο 30χρονος Νικάνορας Κατσούκης, ο οποίος εκτός από το δεξί χέρι του Φόρν Κωσταρά, εδώ και 15 χρόνια, είναι, μεταξύ άλλων, κάτοχος κοπαδιού με 150 πρόβατα Ορεινό Πίνδου, αλλά και τυροκόμος. Όπως μας είπε καθημερινά τυροκομεί γύρω στα 300 κιλά γάλα από τα δύο κοπάδια προβάτων, αλλά και από ένα κοπάδι ντόπια γίδια και γίδια φυλής Δαμασκού, που ανήκουν στον κ. Κωσταρά, παράγοντας διαφόρων κατηγοριών τυριά από γίδινο και πρόβειο γάλα, άλλα παλαιωμένα, τύπου Φέτα και άλλα αλειφώδη. Την περίοδο αυτή δε, πειραματίζεται και με ένα τυρί πρωτεΐνης, όπως το χαρακτήρισε, το οποίο τελειοποιεί με σκοπό να το βγάλει σύντομα στην αγορά. Πολλά από τα προϊόντα που παράγει το αγροτουριστικό συγκρότημα είχαμε τη χαρά να τα δοκιμάσαμε, μαζί με μια υπέροχη προβατίνα στο φούρνο, στο δείπνο που μας ετοίμασαν ο Νικάνορας Κατσούκης και οι φιλόξενοι συνεργάτες του στο Δολό, πριν πάρουμε το δρόμο για τα σύνορα και το Αργυρόκαστρο.

Απολαμβάνοντας Oshaf στο Αργυρόκαστρο

Το πρώτο φως της ημέρας, την Παρασκευή 8 Ιουλίου, μας βρήκε να περιδιαβαίνουμε στα πέτρινα καλντερίμια της παλιάς πόλης του Αργυροκάστρου που θυμίζει μαστοροχώρια της Ηπείρου. Σε ένα από τα γεμάτα με ξένους τουρίστες σοκάκια, επισκεφτήκαμε το παραδοσιακό κατάστημα της Μανιώλας, όπου μια Αλβανίδα κυρία μας ετοίμασε μια παλιά συνταγή για το γλυκό Oshaf, με πρόβειο γάλα, ζάχαρη και ξερά σύ-

κα, μία από τις πολλές συνταγές που έχουν ενταχθεί στο Cheese Book από την Ήπειρο και τη Ν.Αλβανία, που ετοιμάστηκε στο πλαίσιο του CheeseCult. Πριν από το μεσημέρι και με τη βροχή να έχει γίνει πλέον συνοδοιπόρος μας, φτάσαμε σε ένα ορεινό χωριό της περιοχής του Αργυροκάστρου, το Λιμπόχοβο. Εκεί η Περσεφόνη, μια 23χρονη Βο-

ρειοππειώτισσα, η οποία διαθέτει πτυχίο Μαθηματικών από το Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων, μας ξενάγησε στο τυροκομείο, με την επωνυμία FAM, που διατηρεί ο Fredi Mahmutaj, πατέρας του αρραβωνιαστικού της. Με άψογα ελληνικά, καθώς η μητέρα της είναι δασκάλα και διδάσκει στα μειονοτικά χωριά της περιοχής, η Περσεφόνη μας είπε ότι η FAM είναι μια οικογενειακή επιχείρηση, την οποία εξαγόρασε ο πεθερός της από το αλβανικό κράτος, μετά την κατάρρευση του καθεστώτος Χότζα, το 1994. Σήμερα συνεργάζεται με 50-60 κτηνοτρόφους και συλλέγει καθημερινά μέχρι 7 τόνους κυρίως πρόβειο γάλα, αλλά και λίγο γίδινο και αγελαδινό, με το οποίο παρασκευάζει κυρίως κίτρινο σκληρό τυρί,

που το ονομάζουν Κασκαβάλ, καθώς επίσης Λευκό τυρί και Ανθότυρο. Αφού γευτήκαμε το Κασκαβάλ της FAM και χαιρέτισαμε την Περσεφόνη μια «ανάσα» πριν την Κακαβιά, στη βιομηχανική ζώνη της περιοχής, κατευθυνθήκαμε στη σύγχρονη τυροκομική μονάδα της Gjirofarm, που ανήκει, ισομερώς στον Γιαννιώτη επιχειρηματία Αντώνη Ούζα και στον Βορειοππειώτη συνεταιίρο του Πύρρο Καρατζά και ιδρύθηκε το 2006. Πρόκειται για η μεγαλύτερη τυροκομική μονάδα στην Αλβανία και την τρίτη μεγαλύτερη στα φρέσκα προϊόντα γάλακτος, με 2.500 τ.μ. κτηριακά, που συνεργάζεται με περίπου 280 εκμεταλλεύσεις και επεξεργάζεται σε καθημερινή βάση γύρω στους 25 τόνους γάλα, από τους οποίους οι 17 είναι πρόβειο, παράγοντας Λευκό τυρί και κίτρινα σκληρά τυριά, τα οποία

ΕΝΑ CHEESE
BOOK ΜΕ
ΣΥΝΤΑΓΕΣ
ΕΤΟΙΜΑΣΤΗΚΕ
ΣΤΟ ΠΛΑΙΣΙΟ
ΤΗΣ ΔΡΑΣΗΣ
CHEESE CULT



**Η 23χρονη Περσεφώνη μας ξενάγησε
στο τυροκομείο, με την επωνυμία FAM, που
διατηρεί ο πεθερός της Fredi Mahmutaj.**

κατά 70% εξάγει στην Αμερική, καθώς και φρέσκο γάλα, γιαούρτι και -σε δεύτερη μονάδα στον ίδιο χώρο- ορισμένα αλλαντικά. «Προβλήματα με την πρώτη ύλη αντιμετωπίσαμε φέτος και εδώ. Είχαμε μια μείωση της παραγωγής γύρω στο 30%. Στο αγελαδινό γάλα η μείωση ήταν από υποσιτισμό. Γιατί ανέβηκαν οι τιμές και οι Αλβανοί κτηνοτρόφοι δεν έχουν βοήθεια από το κράτος ή την Ε.Ε.», μας είπε ο Αντώνης Ούζας και προέβλεψε πως τα πράγματα φέτος προοιωνίζονται χειρότερα, για να προσθέσει πως το πρόβειο γάλα πληρώνεται στο 1,0 ευρώ και το αγελαδινό στα 50-53 λεπτά. Στο δρόμο της επιστροφής μοιραία ρωτήσαμε τον καθηγητή Γ. Σκούφο, τι θα πρέπει να γίνει εφεξής για να μην μείνει κενό γράμμα η προσπάθεια καταγραφής του «Δρόμου του Τυριού».

Στόχος τα τυριά με ισχυρισμό υγείας

«Όλα αυτά που είδαμε και έχουμε κάνει μέχρι τώρα, δημιουργούν μια νέα αξία στα προϊόντα αυτά και στις τοπικές βιομηχανίες που θέλουν να τα αναδείξουν και νομίζουμε ότι ο στόχος του προγράμματος έχει επιτευχθεί με μια πληρότητα. Πρέπει όμως στο πρόγραμμα αυτό να υπάρξει ένας δεύτερος κύκλος στην επόμενη πρόσκληση. Να μπουν σε αυτό περισσότεροι τυροκόμοι, περισσότεροι παραγωγοί, εσπιατόρια και ξενώνες. Πρακτικά να δημιουργήσουμε εκθετήρια των προϊόντων μέσα στα τυροκομεία ή έξω από αυτά τα οποία να είναι επισκέψιμα. Επίσης θα πρέπει να έχουμε ένα σύνδεσμο μεταξύ παραγωγών, τυροκόμων, σεφ, τοπικών εσπιατορίων, ακόμη και ξενοδόχων για να μπορεί αυτός ο πλούτος να προσφέρεται ενιαία κι όχι μόνο μέσω του πρωινού, αλλά να αποτελέσει διατροφή της υγείας. Να δημιουργήσουν ένα πρότυπο διατροφής, μέσω και



του Ηπειρωτικού τυριού, που σημαίνει ότι ο καταναλωτής θα πηγαίνει εκεί όχι μόνο για να δοκιμάζει προϊόντα διαθρεπτικής αξίας, αλλά μιας συγκεκριμένης αξίας που θα συμβαδίζουν με την προσωπικότητά του. Ακόμη και με την ηλικία του, με την ειδική του κατάσταση, αν δηλαδή είναι παιδί, είναι αθλητής ή παχύσαρκος. Να μπορέσει να ενταχθεί ένα ξενοδοχείο, ένα εσπιατόριο στα πλαίσια της προσωποποιημένης διατροφής, όπου ο καταναλωτής για να απολαμβάνει όλα αυτά που έχει να του δώσει η Ήπειρος και η Ν. Αλβανία, συνειδητά ένα μενού που θα έχει να κάνει με την υγεία του. Αυτός είναι ο δεύτερος στόχος κι επιπλέον να βγάλουμε προϊόντα με ισχυρισμούς υγείας με βάση τα τυροκομικά που παράγονται στην Ήπειρο. Αυτό είναι κάτι πολύ δύσκολο. Έχει επιτευχθεί μόνο στο ελαιόλαδο στην Ελλάδα κι είναι νομίζω ένας στόχος άμεσος για την ανάδειξη της τοπικής παραγωγής».



απολοκαρνανία

A brown goat with large ears and a white patch on its nose stands on a rocky, dirt path. The background features a steep, rocky mountain slope with sparse green shrubs under a cloudy sky.

ΣΠΑΝΙΑ ΦΥΣΗ - Η ΦΥΣΙΚΗ



ΒΑΣΙΚΗ ΣΥΝΙΣΤΩΣΑ
ΤΗΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗΣ ΚΑΙ
ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΖΩΗΣ ΤΟΥ ΝΟΜΟΥ
ΑΙΤΩΛΟΑΚΑΡΝΑΝΙΑΣ ΑΠΟΤΕΛΕΙ
Η ΤΥΡΟΚΟΜΙΑ, ΜΕ ΤΕΡΑΣΤΙΑ
ΠΑΡΑΔΟΣΗ ΠΟΥ ΑΞΙΟΠΟΙΕΙ ΤΑ
ΙΔΙΑΙΤΕΡΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ
ΤΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΠΟΥ ΠΑΡΑΓΟΥΝ
ΤΑ ΚΟΠΑΔΙΑ ΤΗΣ ΠΕΡΙΟΧΗΣ.
ΔΕΞΙΟΤΕΧΝΕΣ ΤΥΡΟΚΟΜΟΙ ΜΕ
ΔΟΚΙΜΑΣΜΕΝΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ
ΑΛΛΑ ΚΑΙ ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΟ
ΔΑΙΜΟΝΙΟ ΑΠΟΓΕΙΩΝΟΥΝ
ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΥΛΗ

ΓΡΑΦΕΙ Ο ΓΙΑΝΝΗΣ ΠΑΝΑΓΟΣ

ΕΚΛΕΚΤΗ ΓΕΥΣΗ Η ΕΞΕΛΙΞΗ

Τυροκόμος



Τώρα και **διαδικτυακά**

tyrokomos.gr

Παραδοσιακές συνταγές τυριών & ΣΥΓΧΡΟΝΟ ΕΠΙΧΕΙΡΕΙΝ

ΣΥΓΚΡΙΤΙΚΟ ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑ Η ΕΛΕΥΘΕΡΗ ΒΟΣΚΗ ΤΩΝ ΑΙΓΟΠΡΟΒΑΤΩΝ

ΓΡΑΦΕΙ Ο ΓΙΑΝΝΗΣ ΠΑΝΑΓΟΣ

Αν υπάρχει ένας τόπος γύρω από τον οποίο χτίζεται η κτηνοτροφική παραγωγή της Αιτωλοακαρνανίας, αυτός είναι το Ξηρόμερο. Εκεί συγκεντρώνεται ένα μεγάλο μέρος του ζωικού κεφαλαίου της ευρύτερης περιοχής, εκεί η σπάνια φύση δίνει ξεχωριστή γεύση και αρώματα στο γάλα των αιγοπροβάτων, εκεί οι άνθρωποι, συχνά από ανάγκη, σκαρφίζονται μοναδικές συνταγές, αναδεικνύοντας με τον καλύτερο τρόπο την κρυμμένη υπεραξία της παραγωγής τους.

Κεφαλογραβιέρα Αμφιλοχίας, Τσαλαφούτι, Πεκορίνο (πιθανότατα ως κάποιο δάνειο από τα απέναντι παράλια), Μυζήθρα, Ανθότυρο και Κεφαλοτύρι, γνωρίζουν αυτά τα χρόνια μεγάλες δόξες στη δυτική πλευρά της Στερεάς Ελλάδας, όπου παλιές και δοκιμασμένες συνταγές απογειώνουν τα μοναδικά χαρακτηριστικά της πρώτης ύλης με τη βοήθεια βέβαια της σύγχρονης τεχνολογίας και του σπάνιου επιχειρηματικού δαιμόνιου που διαθέτουν, καθώς φαίνεται, οι άνθρωποι αυτού του τόπου.

Ο Τυροκόμος επιχειρεί σήμερα μια σε βάθος γνωριμία με τα τυροκομικά προϊόντα και τους δεξιότητες τυροκόμους της Αιτωλοακαρνανίας, μιας περιοχής που διαθέτει πάνω από 1.200.000 αιγοπρόβατα, σε περισσότερες από 10.000 κτηνοτροφικές εκμεταλλεύσεις, καλύπτοντας κάτι παραπάνω από το 10% του συνολικού ζωικού κεφαλαίου της χώρα στον συγκεκριμένο κλάδο.

Μια αναδρομή στην μεταπολεμική ιστορία της τυροκομίας στην περιοχή, ξεκινάει από τον Νίκο Νάκα, τον σαγματοποιό, που αναγνωρίζεται σήμερα ως ένας από τους παλιότερους τυροκόμους της Αμφιλοχίας και φθάνει μέχρι το σύγχρονο πετυχημένο επιχειρηματικό βήμα της ΑΜΦΙΓΑΛ, της νεόδμητης συνεταιριστικής γαλακτοβιομηχανίας που μοιράζεται με τους κτηνοτρόφους τις υπεραξίες που δημιουργεί γύρω από τα συγκεκριμένα προϊόντα.

Βαρύ χαρτί με υπεραξία η Κεφαλογραβιέρα Αμφιλοχίας ΠΟΠ

Ένα παραδοσιακό ελληνικό σκληρό τυρί με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης και την ιδιαίτερη γεύση που χαρακτηρίζει τα τυριά

της περιοχής είναι η Κεφαλογραβιέρα Αμφιλοχίας ΠΟΠ, η οποία κατατάσσεται ανάμεσα στη Γραβιέρα και το Κεφαλοτύρι. Δημιουργήθηκε κι έγινε γνωστή τη δεκαετία του 1980, ενώ κατοχυρώθηκε ως ΠΟΠ το 1996. Παρασκευάζεται από 100% ντόπιο αιγοπρόβειο γάλα (έως 10% γίδινο) και μπορεί να καταναλωθεί κυρίως ως επιτραπέζιο τυρί, αλλά και γενικότερα στη μαγειρική, σε ζυμαρικά, πίτες ή σαγανάκι.

Στις επιταγές της σύγχρονης διατροφής το Τσαλαφούτι

Στις σύγχρονες καταναλωτικές απαιτήσεις μπορεί να προσαρμοστεί το παραδοσιακό Τσαλαφούτι, το μαλακό αλειφόμενο λευκό τυρί, με τη βελούδινη υφή, την κρεμώδη αίσθηση και τα χαμηλά λιπαρά. Ο τρόπος παρασκευής του μοιάζει με αυτόν του Γαλοτυριού αλλά το αυθε-



ντικό Τσαλαφούτι είναι ένα πολύ ιδιαίτερο εποχικό προϊόν που παράγεται σε πολύ μικρές ποσότητες για ένα πολύ μικρό χρονικό διάστημα. Παρασκευάζεται από πρόβειο γάλα από τις αρχές Ιουλίου έως τα μέσα Αυγούστου (το τελευταίο γάλα της γαλακτικής περιόδου, το οποίο έχει πιο παχύρρευστη σύσταση) το οποίο βράζεται και αλατίζεται υπό βρασμό. Στη συνέχεια, σκεπασμένο, κρυώνει, συνήθως σε τρεχούμενο νερό (ποτάμι) ή σε σπηλιά και αναδεύεται μια με δύο φορές την ημέρα. Σε περίπου 20 ημέρες γίνεται παχύρρευστο και μπορεί να καταναλωθεί.

ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ ΟΠΩΣ ΜΟΝΟ Η «ΑΜΦΙΛΟΧΙΑΣ ΓΗ» ΞΕΡΕΙ



■ ■ ΜΙΑ ΑΠΟ ΤΙΣ ΠΕΝΤΕ προϊόντικές ετικέτες του brand τυροκομικών προϊόντων «Αμφιλοχίας Γη», μαζί με τη Φέτα, την Κεφαλογραβιέρα, τη Γραβιέρα και το Πεκορίνο αποτελεί το Τσαλαφούτι. Παράγεται από αιγοπρόβριο γάλα στην υπερσύγχρονη μονάδα επεξεργασίας γάλακτος και γαλακτοκομικών προϊόντων στην Κεχρινιά Αγρινίου, η οποία ιδρύθηκε το 2018 και 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. 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.



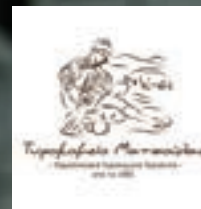


ΜΕ ΦΥΣΙΚΟ ΑΙΘΕΡΙΟ ΕΛΑΙΟ ΜΑΥΡΟΥ ΠΙΠΕΡΙΟΥ ΤΟ ΚΑΙΝΟΤΟΜΟ ΠΙΠΕΡΙΚΙ

■ ■ ΝΑ ΔΟΘΕΙ προστιθέμενη αξία σε παραδοσιακά προϊόντα ενσωματώνοντας καινοτόμες τεχνολογίες είναι η βασική αρχή της φιλοσοφίας του Τυροκομείου Arakynthos. Κι αυτή αποτυπώνεται σε όλα τα προϊόντα του όπως το αλειφώδες Πιπερίκι, που παράγεται από ορεινής βοσκής γάλα, πρόβειο και κατσικίσιο, με εξαιρετικά χαμηλά λιπαρά (6,1%) και αλάτι (0,9%). Επιπλέον, προσφέρει δροσερό,



ελαφρύ άρωμα και λεπτή γεύση πιπεριού που προέρχεται από το φυσικό αιθέριο έλαιο του μαύρου πιπεριού. Σημειώνεται ότι ο Arakynthos με ειδική τεχνογνωσία που ανέπτυξε σε συνεργασία με γεωπονικά τμήματα πανεπιστημίων, έχει καταφέρει να αιχμαλωτίσει τις γεύσεις και τα αρώματα φυσικών αιθέρων ελαίων μέσα σε Φέτα ΠΟΠ από αιγοπρόβειο γάλα ορεινής βοσκής και ανέπτυξε μεταξύ άλλων Λευκό Τυρί με έλαιο ρίγανης, με έλαιο Μανταρινιού και με λάδι Λευκής Τρούφας. Σημειώνεται ότι η παραγωγή των προϊόντων του Arakynthos γίνεται σε απολύτως σύγχρονες τυροκομικές εγκαταστάσεις πιστοποιημένες κατά ISO και HACCP στην περιοχή της Αμφιλοχίας, που διαθέτουν πλήρη εξοπλισμό τόσο για την παραγωγή, όσο και για τον έλεγχο.



ΑΠΟ ΤΟ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟ ΜΑΤΣΙΟΥΛΑ

■ ■ ΜΕ ΓΕΥΣΗ που θυμίζει Μανούρι, η Φρέσκια Μυζήθρα του Τυροκομείου Μαντινίου με έδρα τα Βρουβιανά Αιτωλοακαρνανίας, τρώγεται σκέτη ή με μέλι, ξηρούς καρπούς ή μαρμελάδα και κάνει νόστιμα γλυκά και πίτες. Παράγεται με επεξεργασία (θέρμανση και ανάδευση) του τυρογάλακτος που προέρχεται από την τυροκόμηση πρόβειο και κατσικίσιο στο οποίο προστίθεται πρόσγαλα (φρέσκο γάλα). Η Μαντινίου Δ. Ιωάννης είναι μια οικογενειακή επιχείρηση, που ξεκινά τη σταδιοδρομία της από το 1982, φτιάχνοντας τυριά με πρώτη ύλη από τις περιοχές της Αιτωλοακαρνανίας και της Ευρυτανίας. Εκτός από τη Φρέσκια Μυζήθρα παράγει Φέτα, Γραβιέρα, Τσαλαφούτι, Μυζήθρα, Ανθότυρο, Βούτυρο και Τραχανά.





ΕΝΕΝΗΝΤΑ ΧΡΟΝΙΑ ΜΕ ΜΕΡΑΚΙ ΣΤΗΝ ΤΥΡΟΚΟΜΙΑ

■ ■ ■ ΣΤΑΘΕΡΟ προϊόν, άριστη ποιότητα και μεράκι είναι τα βασικά στοιχεία φιλοσοφίας της Τυροκομικά Βασιλείου με έδρα τα Κλεισορεύματα Αγρινίου, η οποία κλείνει ενενήντα χρόνια ιστορίας. Σήμερα η τέταρτη γενιά της οικογένειας με το ίδιο μεράκι συνεχίζει να δημιουργεί τις παραδοσιακές συνταγές της περιοχής αλλά με φρέσκες ιδέες. Η πρώτη ύλη για την παραγωγή των τυριών συλλέγεται καθημερινά από τους κτηνοτρόφους με τους οποίους υπάρχει μακροχρόνια συνεργασία και οι οποίοι είναι εφοδιασμένοι με σύγχρονες ψυκτικές μονάδες.



Γιώργος Βασιλείου



«ΤΣΙΜΠΑΕΙ» ΤΟΝ ΟΥΡΑΝΙΣΚΟ Η ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΖΑΓΚΑ

■ ■ ■ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ σκληρό τυρί που παρασκευάζεται αποκλειστικά από φρέσκο ντόπιο αιγοπρόβριο γάλα και ωριμάζει για τουλάχιστον έξι μήνες. Παράγεται στο τυροκομείο του Κωνσταντίνου Ζάγκα στο Περδικάκι Αμφιλοχίας και σύμφωνα με τους ανθρώπους του Τυροκομείου πριν από το σερβίρισμα, καλό είναι να μένει περίπου μισή ώρα εκτός ψυγείου για να απελευθερώσει τα αρώματά του, όπου κυριαρχούν το γάλα και οι ψημένοι ξηροί καρποί.



ΙΣΟΡΡΟΠΗΜΕΝΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ ΜΕ ΤΟ ΑΝΘΟΤΥΡΟ ΜΑΚΡΗ

■ ■ ■ ΑΠΟ ΟΛΟΦΡΕΣΚΟ γάλα των ορεινών περιοχών της Αιτωλοακαρνανίας παράγονται τα προϊόντα του Τυροκομείου της οικογένειας Μακρή βασισμένα αποκλειστικά στην ποιότητα και τη μακρά παράδοση στην τυροκομία. Ειδικά σε ό,τι αφορά το Ανθότυρο Μακρή, είναι πλούσιο σε θρεπτικά συστατικά και χαμηλό σε περιεκτικότητα αλατιού, κατάλληλο για όσους ακολουθούν μια ισορροπημένη διατροφή. Εκτός από το Ανθότυρο, το Τυροκομείο με έδρα το Χαλίκι Μεσολογγίου παράγει επίσης Γραβιέρα, Γραβιέρα Μακράς Ωρίμανσης, Γραβιέρα Πικάντικη, Κεφαλογραβιέρα Π.Ο.Π., Κασιουπίπερο (καυτερό τυρί), Πεκορίνο, Κεφαλοτύρι, Μυζήθρα Νωπής Ωρίμανσης, Φέτα αιγοπρόβρια Π.Ο.Π. και Φέτα κατσικίσια.



ΦΕΤΑ ΠΟΠ ΑΠΟ ΤΟ ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟ "ΠΑΠΑΘΑΝΑΣΙΟΥ MICRO DAIRY"

■ ΜΙΑ ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΗ μονάδα που χρησιμοποιεί παραδοσιακές τεχνικές σύμφωνα με τα αυστηρότερα ποιοτικά πρότυπα και κριτήρια είναι σύμφωνα με την οικογένεια Παπαθανασίου ο ορισμός του «micro-dairy», τον οποίο υιοθέτησαν για το τυροκομείο τους. Η ιστορία των αδελφών Λάμπρου και Μιχάλη Παπαθανασίου από το Πεντάκορφο Ορεινής Τριχωνίδας ξεκίνησε το 1987, όταν αποφάσισαν να κυνηγήσουν το όνειρό τους και να προσφέρουν στην αγορά αυθεντικά τυριά. Σήμερα στις υπερσύγχρονες εγκαταστάσεις στο 8ο χιλιόμετρο της οδού Αग्रινίου – Καρπενησίου επιτυγχάνεται η απόλυτη εναρμόνιση της παραδοσιακής τυροκομίας με τις σύγχρονες απαιτήσεις και υποδομές.



ΑΡΩΜΑ ΚΑΙ ΓΕΥΣΗ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ

■ ΔΥΝΑΤΟ ΑΡΩΜΑ και πικάντικη, ισορροπημένη γαλακτώδης και βουτυρώδης γεύση χαρακτηρίζουν την Κεφαλογραβιέρα Αμφιλοχίας ΠΟΠ Νάκας που παρασκευάζεται από παστεριωμένο αιγοπρόβριο γάλα (γίδινο μέχρι 10%). Διατίθεται στην αγορά μετά από τουλάχιστον τρεις μήνες ωρίμανση. Αποτελεί προϊόν της εταιρείας Ν. Νάκας & ΥΙΟΙ που ξεκίνησε τη λειτουργία της πριν 60 χρόνια ως μια μικρή μονάδα παραγωγής σκληρών τυριών. Σήμερα τα προϊόντα της που παράγονται σε υπερσύγχρονες εγκαταστάσεις αποτελούν σφραγίδα και εγγύηση ποιότητας των τυροκομικών προϊόντων Αμφιλοχίας.

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
ΕΚΔΟΤΙΚΗ Α.Ε.

Νίκης 24 | 105 57 | Σύνταγμα

Τηλ.: 2103232905 | Fax: 2103232967

E-mail: agrenda@agronews.gr

www.agronews.gr

ΣΥΡΙΑΝΟ ΜΟΝΤΕΛΟ, ΣΥΡΙΑΝΟ ΤΥΡΙ

■ ΜΙΑ ΙΔΙΑΙΤΕΡΗ συνεργασία έλαβε χώρα στο νησί της Σύρου όπου οι κτηνοτρόφοι της ΤυροΣύρα και ο ζωγράφος και δημιουργός ρούχων, Γιάννης Δανέλης, προχώρησαν σε μια κοινή φωτογράφιση μόδας. Το στοιχείο της εντοπιότητας κυριαρχεί. Συριανό τυρί, Συριανό μοντέλο, Συριανός φωτογράφος και Συριανός σχεδιαστής ρούχων. «Μιλάμε για μια φωτογράφιση μόδας που θέλει να αναδείξει τόσο το ρούχο, όσο και το τυρί» περιγράφει ο Γιάννης Δανέλης, ενώ ο συντονιστής της ομάδας της ΤυροΣύρα Γιάννης Περρής αναφέρει: «Είμαστε κι οι δύο παραγωγοί, αλλά παράγουμε δύο εντελώς άσχετα μεταξύ τους προϊόντα. Προσπαθήσαμε να δούμε πώς γίνεται να τα φέρουμε κοντά».





ΑΓΡΟΤΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ

ΑΓΕΛΑΔΟΤΡΟΦΩΝ & ΠΡΟΒΑΤΟΤΡΟΦΩΝ
ΔΥΤΙΚΗΣ ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ



Εκπαιδεύει τους κτηνοτρόφους

Ο Συνεταιρισμός ιδρύθηκε το 2012 από κτηνοτρόφους (Αγελαδοτρόφους και Προβατοτρόφους) της Δυτικής Θεσσαλίας. Αρχικά αριθμούσε 50 μέλη και σήμερα ο αριθμός αυτών ξεπερνά τα 550. Η συνολική γαλακτοπαραγωγή των μελών του αγγίζει τα 8.000.000 κιλά αγελαδινό γάλα και τα 13.000.000 αιγοπρόβειο γάλα. Δημιουργήθηκε για να καλύψει την ανάγκη αντιμετώπισης των κοινών προβλημάτων που απασχολεί τους παραγωγούς τόσο στην διάθεση του παραγόμενου προϊόντος των, όσο και στη μείωση του κόστους παραγωγής.

ΣΚΟΠΟΙ ΚΑΙ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ

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

ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ

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

- Προγράμματα αγροτικής ανάπτυξης ΚΑΠ 2014-2022
- Μεταβιβάσεις δικαιωμάτων αγροτών
- Δηλώσεις ΟΣΔΕ
- Πιστοποιητικό χρήσης ορθολογικής χρήσης φυτοφαρμάκων
- Επιστροφή ΦΠΑ αγροτών ειδικού καθεστώτος
- Σχέδια βελτίωσης
- Άδειες χρήσης νερού



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!**



roussasdairysa

www.roussas.gr