

επενδύσεις

ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΟΣ Η ΦΥΣΙΚΗ

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

ΓΡΑΦΕΙ Ο ΠΕΤΡΟΣ ΓΚΟΓΚΟΣ

- ΤΥΡΟΚΟΜΟΣ ΕΠΙΛΟΓΗ



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

Η ανάβαση προς τα ελατοσκεπάστα βουνά, η επιστροφή στα ορεινά λιβάδια και οι προσωρινές μάντρες έδιναν κάποτε σήμα για εντατική τυροκόμηση του γάλακτος από τους ίδιους τους κτηνοτρόφους. Πάνε 60 με 70 χρόνια από τότε που έπαψαν οι μετακινούμενοι ποιμένες να γυρνούν στα θερινά βοσκοτόπια. Λιγόστεψαν άλλωστε και οι ίδιοι κυνηγώντας το όνειρο της πόλης ή χτίζοντας στα χειμαδιά μόνιμο τόπο κατοικίας. Δεν είναι τυχαίο ότι περίπου την ίδια περίοδο άρχισαν τα τυροκομεία των χωριών στους κάμπους να μεγαλώνουν σαν επιχειρήσεις, να αυξάνουν οι παραγωγές τους και μαζί οι εισκομίσεις γάλακτος, παίρνοντας σήμερα ορισμένες από αυτές τη μορφή επιχείρησης που προσελκύει ακόμα και ξένους επενδυτές. Είναι όμως τώρα εδώ και δύο γενιές που ψάχνουν οι κτηνοτρόφοι να βρουν ξανά τη χαμένη αξία που έδιναν στο γάλα του κοπαδιού τους οι συνταγές των προγόνων τους. «Με παρότρυνση των γονιών

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



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



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

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

Το προβάδισμα όσων ξεκίνησαν από νωρίς

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

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

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



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

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



Ο δυναμικός «Κτηνοτρόφος της Χρονιάς»

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

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

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

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

Η φρέσκια ιδέα ενός Σαρακατσάνου

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

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

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

Η νέα γενιά που έπιασε δουλειά μέσα στην κρίση

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



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

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



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

www.oisfarm.com

Εξέλιξη στην προβατοτροφία!



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



Όιςφάρμα

Πρότυπη μονάδα εκτροφής προβάτων & παραγωγής γάλακτος

επενδύσεις

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

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

Οι νεοφώτιστοι με τις μεγάλες επενδύσεις

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

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

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

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

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

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



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



Αμφιλοχίας χη



Αποκλειστικά στα



Βασιλόπουλος
...και του πουλιού το γάλα!