

Τυροκόμος



Room
for Growth

Greece
Foodexpo
THE LEARNING AND TRADE SHOW IN SOUTHEAST EUROPE

ΠΡΟΒΕΙΟ ΓΑΛΛΑ
ΕΝΑ ΒΗΜΑ
ΠΙΣΩ Η ΤΙΜΗ,
ΓΙΑ ΝΑ ΠΑΡΕΙ
ΠΑΛΙ ΦΟΡΑ





EPIC TASTES FROM GREECE



TOP GREEK DAIRY
EXPORTS INDUSTRY

WWW.OMIROSDAIRIES.GR





Η ΤΙΜΗ ΠΑΡΑΓΩΓΟΥ για το πρόβειο

γάλα δείχνει να ισορροπεί σε ένα επίπεδο μεταξύ 1,50 και 1,60 ευρώ το κιλό και αυτό αναμφίβολα είναι καλό. Οι Κασσάνδρες που έκαναν λόγο για βίαιη υποχώρηση των τιμών παραγωγού, ως αποτέλεσμα της υποχώρησης της καταναλωτικής ζήτησης στη Φέτα, και για δημιουργία μεγάλου όγκου αποθεμάτων στα περισσότερα τυροκομεία, προφανώς διαψεύστηκαν.

Ούτε οι καταναλωτές έπαψαν να ζητάνε τη Φέτα, ούτε οι γαλακτοκομικές επιχειρήσεις περιόρισαν τη δραστηριότητά τους στον συγκεκριμένο τομέα. Αντίθετα, πληθαίνουν τον τελευταίο καιρό οι πληροφορίες που θέλουν συγκεκριμένες μεταποιητικές μονάδες να έχουν διαθέσει το σύνολο της ώριμης παραγωγής τους και να δυσκολεύονται να ικανοποιήσουν τη ζήτηση του δικτύου διανομής.

Η καλή φήμη της γνήσιας Φέτας τόσο στην εγχώρια όσο και στη διεθνή πλέον αγορά είναι δεδομένη και η ζήτησή της από τους καταναλωτές αδιαμφισβήτητη. Αν υπάρχει

ένας κίνδυνος, αυτός προέρχεται μόνο από τους ίδιους τους συντελεστές του κλάδου και τη «λαίμαργία» ορισμένων εξ αυτών για όλο και μεγαλύτερα κέρδη. Αυτό είναι που υπονομεύει τη φήμη του προϊόντος, αυτό είναι που στερεί και από τους κτηνοτρόφους τη σιγουριά για το αύριο. Δηλαδή για μια τιμή -εν προκειμένω στο πρόβειο και το γίδινο γάλα- που θα ανταποκρίνεται σ' αυτό που ορίζουν οι αντικειμενικές συνθήκες ανάπτυξης της συγκεκριμένης δραστηριότητας.

Σημαντική η αγάπη για τα ζώα, ισχυρό κίνητρο πολλές φορές και οι σπουδές στο συγκεκριμένο αντικείμενο, όμως ποιος αναλαμβάνει την πρωτοβουλία για μια κτηνοτροφική εκμετάλλευση αυτής της μορφής (προβατοτροφία - αιγοτροφία), αν το οικονομικό κίνητρο δεν παραμένει ισχυρό. Μ' αυτή την έννοια, το σύνολο των συντελεστών του κλάδου οφείλουν να διαφυλάξουν αυτό το κίνητρο.

Κι αυτό δεν είναι θέμα μόνο της κεντρικής διοίκησης. Η Διεπαγγελματική Οργάνωση της Φέτας, για παράδειγμα, θα μπορούσε να είναι ο κατ' εξοχήν φορέας περιφρούρησης της αγοράς από λαθροχειρίες, οι οποίες στρεβλώνουν τον ανταγωνισμό, ζημιώνουν τις συνεπείς επιχειρήσεις και κλονίζουν την εμπιστοσύνη των καταναλωτών στο προϊόν. Άλλωστε, αυτό ήταν το στοιχείο που υπαγόρευσε, προ τριετίας περίπου, και τις επίμονες προσπάθειες για τη συγκρότησή της.

Η μέχρι σήμερα στάση και δράση της Διεπαγγελματικής Οργάνωσης για τη Φέτα δεν έχει δικαιώσει τους θιασώτες του θεσμού, χωρίς να έχει καταστεί σαφές αν γι' αυτή την αδράνεια ευθύνονται οι ίδιοι οι πρωταγωνιστές των διαβουλεύσεων (μέχρι την συγκρότησή της) ή έχει βάλει το χεράκι της και η επίσημη Πολιτεία.



ΓΙΑΝΝΗΣ ΠΑΝΑΓΟΣ
Εκδότης Διευθυντής



06

ΒΡΕΘΗΚΕ ΤΡΟΠΟΣ ΣΤΗ ΖΩΝΗ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

Ανθεκτική βάση για τις τιμές του πρόβειου γάλακτος φαίνεται πως γίνεται το εύρος των 1,50 με 1,60 ευρώ, σε μια συνθήκη που επιτρέπει έναν καλύτερο σχεδιασμό για τις κτηνοτροφικές μονάδες

08

ΛΙΓΟΤΕΡΗ ΝΟΘΕΙΑ ΣΤΗ ΦΕΤΑ ΒΛΕΠΕΙ ΤΟ ΥΠΑΑΤ

Περιορισμένης έκτασης φαίνεται να είναι η νοθεία στη Φέτα ΠΟΠ που εντοπίζουν οι εκτεταμένοι έλεγχοι που διενεργούν το τελευταίο διάστημα οι αρμόδιες ελεγκτικές αρχές του υπουργείου

10

ΑΝΑΣΥΣΤΑΣΗ ΣΤΑΥΛΙΚΩΝ ΜΟΝΑΔΩΝ

Έως τις 30 Απριλίου δεκτές οι αιτήσεις για 100% κάλυψη κόστους αγοράς ζώων και ανέγερσης εγκαταστάσεων για κτηνοτρόφους σε Θεσσαλία, Δομοκό, Αλεξανδρούπολη, Σουφλί

12

ΣΤΑ 5,9 ΔΙΣ. Η ΑΓΟΡΑ ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟΥ ΤΟ 2032

Με επίσης ρυθμό ανάπτυξης 4,5% έως το 2032 θα κινηθεί η αγορά κατσικίσου τυριού, η οποία και επωφελείται από τη στροφή μεγάλου μέρους του καταναλωτικού κοινού σε πιο light προϊόντα

13

ΚΟΙΤΑΕΙ ΠΡΟΣ UNESCO ΤΥΡΟΚΟΜΙΑ ΤΩΝ ΚΥΚΛΑΔΩΝ

Φάκελο υποψηφιότητας για την εγγραφή της Παραδοσιακής Τυροκομίας των Κυκλάδων στον Κατάλογο της UNESCO ετοιμάζουν το υπουργείο Πολιτισμού και το Επιμελητήριο Κυκλάδων

14

MUSEE DU FROMAGE ΕΡΧΕΤΑΙ ΣΤΟ ΠΑΡΙΣΙ

Πριν την έναρξη των Ολυμπιακών Αγώνων, στις 3 Ιουνίου, το πρώτο Musée du Fromage θα ανοίξει τις πύλες του στο Παρίσι υποσχόμενο ταξίδι στον κόσμο του αγαπημένου γαλλικού προϊόντος

15

ΡΕΚΟΡ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΤΥΡΙΟΥ ΤΟ 2023 ΣΤΙΣ ΗΠΑ

Ορόσημο στην παραγωγή τυριού γνώρισαν οι ΗΠΑ το 2023, καθώς ξεπέρασαν το νούμερο των 6,4 δισ. κιλών σημειώνοντας αύξηση 0,3% που αντιστοιχεί σε 19,7 εκατ. κιλά σε σύγκριση με το 2022

16

ΑΥΞΑΝΟΝΤΑΙ ΡΑΓΔΑΙΑ ΟΙ ΚΛΟΙΠΕΣ ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΩΝ

Ολόκληρη βιομηχανία παρακολούθησης και απόσπασης ακριβών τυροκομικών φαίνεται να έχει στηθεί τα τελευταία χρόνια με τα περιστατικά να αυξάνονται ραγδαία κυρίως σε Ηνωμένο Βασίλειο και ΗΠΑ



Στο εξώφυλλο εικονίζονται ο πρόεδρος της Βιομηχανίας Γάλακτος Ηπείρου Κώστας Καράλης και ο συνεργάτης του Τυροκόμου Γιώργος Λαμπίρης

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 Λαμπίρης
Μαρία Γιουρουκέλη
Γιώργος Κοντολής
Λεωνίδας Λιάμης

ΕΜΠΟΡΙΚΟΣ ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ

Παναγιώτης Αραβαντινός

ΣΕΛΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Χαρά Οικονόμου

ΔΙΑΦΗΜΙΣΗ

Σταύρος Κοντός

ΔΙΑΝΟΜΗ

ΑΡΓΟΣ Α.Ε.

ΕΚΤΥΠΩΣΗ/ ΒΙΒΛΙΟΔΕΣΙΑ

ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΕΣ ΕΚΔΟΣΕΙΣ
ΜΟΝΟΠΡΟΣΩΠΗ ΑΕ

18

FOODEXPΟ: ΚΑΝΕΙ ΘΑΥΜΑΤΑ ΤΟ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΤΥΡΙ

Περισσότεροι από 1.300 παραγωγοί με 50.000 προϊόντα, μεταξύ των οποίων πολυάριθμες, μικρές και μεγαλύτερες, τυροκομικές εταιρείες που ανέδειξαν το ελληνικό τυρί στη φετινή FoodExpo

22

ΕΦ' ΟΛΗΣ ΤΗΣ ΥΛΗΣ Ο ΣΤΕΦΑΝΟΣ ΔΙΑΚΟΜΗΣ

«Η ΕΒΟΛ είναι κομμάτι της ιστορίας του τόπου μας. Με όραμα και μεθοδικότητα εξελίχθηκε σε ένα υγιές παράδειγμα επιχειρηματικότητας» ανέφερε μεταξύ άλλων ο πρόεδρος της ΕΒΟΛ

44

ΤΟΠΙΚΟ ΧΑΡΜΑΝΙ ΤΟ ΓΑΛΑ ΚΑΙ 24 Τ' ΑΛΑΤΙΑ

Καθρέφτης της ποικιλομορφίας του ελληνικού φυσικού περιβάλλοντος το Κεφαλοτύρι, με κοινό σημείο αναφοράς το αλάτισμά του, καθώς η παράδοση θέλει τους μαστορες να ρίχνουν 24 αλάτια

50

ΤΕΛΟΣ ΕΠΟΧΗΣ ΓΙΑ ΕΜΒΛΗΜΑΤΙΚΑ ΤΥΡΙΑ

Πολλοί μιλούν για το τέλος μιας εποχής για ευρείας κατανάλωσης τυριά, όπως το Camembert, αφού η «μαγεία» των εκβιομηχανοποιημένων μυκήτων που τα δημιουργεί δείχνει να αποδυναμώνεται



Στέφανος Διακομής

© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

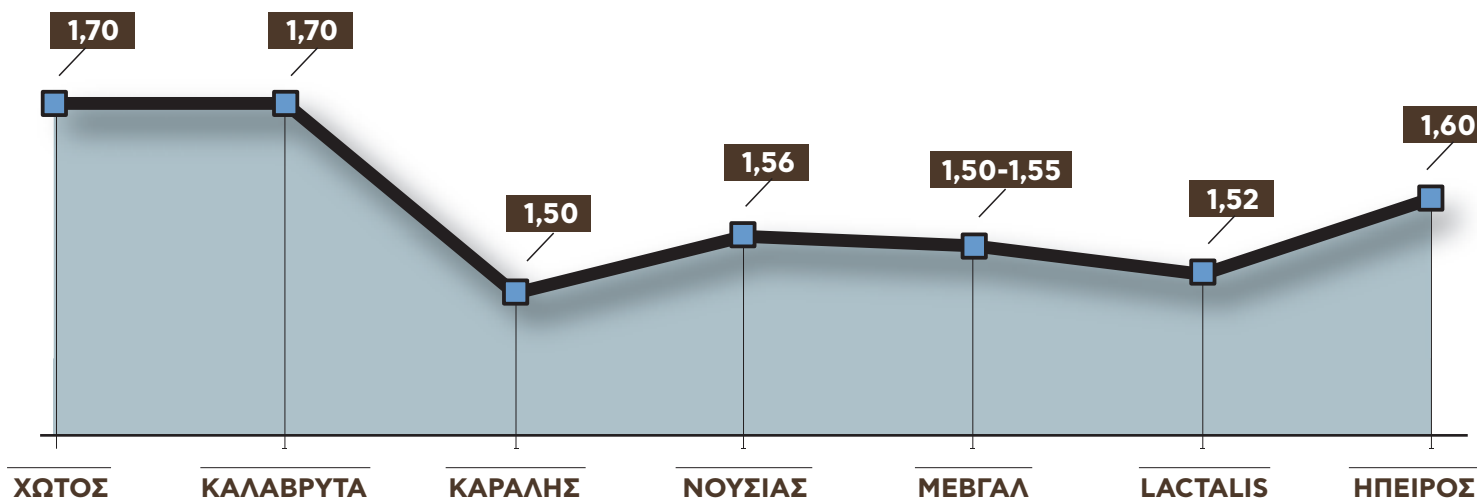


ΒΡΕΘΗΚΕ ΤΡΟΠΟΣ ΣΤΗ ΖΩΝΗ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

ΑΝΘΕΚΤΙΚΗ ΒΑΣΗ ΓΙΑ ΤΙΣ ΤΙΜΕΣ ΤΟΥ ΠΡΟΒΕΙΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΦΑΙΝΕΤΑΙ ΠΩΣ ΓΙΝΕΤΑΙ ΤΟ ΕΥΡΟΣ ΤΩΝ 1,50 ΕΩΣ 1,60 ΕΥΡΩ ΤΟ ΚΙΛΟ, ΣΕ ΜΙΑ ΣΥΝΘΗΚΗ ΠΟΥ ΕΠΙΤΡΕΠΕΙ ΕΝΑΝ ΚΑΛΥΤΕΡΟ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟ ΣΤΙΣ ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ, ΟΣΟ ΔΥΝΑΤΕΣ ΠΑΡΟΥΣΙΕΣ ΤΗΣ ΕΓΧΩΡΙΑΣ ΓΑΛΑΚΤΟΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑΣ ΔΗΛΩΝΟΥΝ ΘΕΤΙΚΕΣ ΚΑΙ ΣΤΟ ΚΑΤΙ ΠΑΡΑΠΑΝΩ

ΓΡΑΦΕΙ Ο ΠΕΤΡΟΣ ΓΚΟΓΚΟΣ

ΟΙ ΚΟΡΥΦΕΣ ΣΤΗ ΖΩΝΗ ΠΡΟΒΕΙΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ



Οι τιμές είναι σε ευρώ το κιλό

Προγραμματισμό πάνω σε μια σταθερή βάση στην περιοχή των 1,50 με 1,60 ευρώ το κιλό για το πρόβειο, μπορεί να αναπτύξει από εδώ και στο εξής η ζώνη γάλακτος, με τα επίπεδα τιμών να εμφανίζουν προοπτικές και για παραπάνω, αρκεί να απομακρυνθούν βασικοί παράγοντες προβληματισμού. Η πεποίθηση πως οι σημερινές τιμές, των 1,50 έως 1,55 ευρώ το κιλό αποτελούν κατοχύρωση ενός νέου εύρους στην αγορά, είναι κοινή σε αρκετούς εμπλεκόμενους, με την αγορά να βρίσκει βηματισμό τόσο εντός όσο και εκτός συ-

νόρων, τουλάχιστον στο κομμάτι που αφορά στις πωλήσεις της Φέτας. Τη δυναμική της αγοράς, μαρτυρούν και οι επενδύσεις που δρομολογούνται στο πεδίο από παραδοσιακές δυνάμεις του κλάδου, καθώς και η όλο και πιο πληθωρική παρουσία ανερχόμενων τυροκομείων που σε επίπεδο συμφωνιών ήδη «αγοράζουν προς τα πάνω» τις τιμές. Το βέβαιο είναι πως εφόσον η ζώνη γάλακτος εξασφαλίσει μια διάρκεια στο σημερινό περιβάλλον τιμών, τότε διευκολύνονται και οι κτηνοτρόφοι στη διαμόρφωση ενός αναπτυξιακού σχεδιασμού για τις μονάδες τους.



Μαίρη Χατζάκου, πρόεδρος της Γαλακτοβιομηχανίας ΜΕΒΓΑΛ

Το παράθυρο που ανοίγεται έχει σημασία, αφού από πολλούς ερμηνεύεται ως μια αναπτυξιακή υπόσχεση προς τους κτηνοτρόφους έπειτα από μια περίοδο υψηλών πιέσεων που κλιμακώθηκε στη ζώνη γάλακτος μεταξύ Νοεμβρίου 2023 και Ιανουαρίου 2024, η οποία κατέβασε τις τιμές από την περιοχή των 1,65 με 1,75 ευρώ στα σημερινά επίπεδα των 1,50 με 1,55 ευρώ.

Στο μεταξύ, ξεχωρίζουν στην αγορά και παραδείγματα τυροκομικών επιχειρήσεων που ήδη πληρώνουν ένα γενναίο πριμ επί των σημερινών τιμών, ειδικά σε απομακρυσμένες περιοχές, οι οποίες προσφέρονται και για πιο niche τυροκομίες, όπως είναι για παράδειγμα το νησιωτικό τυροκομείο της Λέρου της Σταυρούλας Γιαννουκά που προσφέρει για την αγορά πρόβειου γάλακτος από τους παραγωγούς τα 2,0 ευρώ, ενώ το κατσικίσιο πληρώνεται έως και 1,60 ευρώ το κιλό.

Σταθερά τα 1,55 ευρώ το κιλό

Ενθαρρυντικά προς την προοπτική κατοχύρωσης των τιμών, θα παραμείνει η τιμή στο πρόβειο γάλα το επόμενο διάστημα και ίσως τα επόμενα χρόνια, σύμφωνα με τα όσα εκτίμησε η Μαίρη Χατζάκου, πρόεδρος της γαλακτοβιομηχανίας ΜΕΒΓΑΛ. Η κυρία Χατζάκου προέβη στη συγκεκριμένη αναφορά με αφορμή την έναρξη της λειτουργίας του νέου εργοστάσιου Φέτας προ ολίγων ημερών, με τη νέα μονάδα να δουλεύει κυρίως για να καλύψει τις ευρωπαϊκές αγορές της γαλακτοβιομηχανίας. Η μεγαλύτερη εικόνα, θέλει πάντως και μεγάλους «παίκτες» της αγοράς να διατίθενται να πληρώσουν περισσότερα για την πρώτη ύλη, με τον Σπύρο Καράλη να δηλώνει έτοιμος να ανεβάσει την τιμή στο 1,70 ευρώ το κιλό από τα 1,50 ευρώ που έκλεισε φέτος, εάν οι αρμόδιες ελεγκτικές Αρχές της χώρας διασφαλίσουν ότι θα πάψουν να γίνονται ελληνοποιήσεις εισαγόμενου γάλακτος, τις οποίες χαρακτηρίζει εκτεταμένες και πληγή για τον κλάδο.

Η ΔΙΟΡΘΩΣΗ ΤΩΝ ΤΙΜΩΝ ΚΑΙ ΤΟ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑ ΠΕΡΙΟΡΙΣΜΕΝΗΣ ΝΟΘΕΙΑΣ ΣΤΗ ΦΕΤΑ

ΠΕΡΙΟΡΙΣΜΕΝΗΣ ΕΚΤΑΣΗΣ φαίνεται να είναι η νοθεία που εντοπίζουν οι εκτεταμένοι έλεγχοι που διενεργούν το τελευταίο διάστημα οι αρμόδιες ελεγκτικές αρχές του υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων. Αυτό τουλάχιστον προκύπτει από μέχρι στιγμής αποτελέσματα που έδωσε στη δημοσιότητα το υπουργείο.

Για την ακρίβεια, έως σήμερα από τα 103 δείγματα που έχουν σταλεί στο Γενικό Χημείο του Κράτους, τα 86 αφορούν τη Φέτα, εκ των οποίων στα 57 έχουν ολοκληρωθεί οι αναλύσεις. Στα 55 δεν προέκυψαν ευρήματα ενώ, ένα είναι νοθευμένο με αγελαδινό γάλα και σε ακόμη ένα διαπιστώθηκε μεγαλύτερη υγρασία από την προβλεπόμενη.

Σημειώνεται, ότι έλεγχοι ήρθαν εκ νέου στο προσκήνιο μετά την πτώση των τιμών που σηματοδότησε το όψιμο ενδιαφέρον των γαλακτοβιομηχανιών για τα συμβόλαια της τρέχουσας περιόδου.

Ενδεικτικό των καθυστερήσεων, είναι το γεγονός ότι μόλις τον περασμένο Ιανουάριο και έπειτα από έντονες προσπάθειες να κρατη-

θεί το «5» ανακοινώθηκαν οι πρώτες τιμές που αφορούσαν σε κρίσιμους όγκους της φετινής παραγωγής.

Οι πρώτες τιμές ήρθαν από τα Ιωάννινα, όταν τον περασμένο Οκτώβριο ανακοινώθηκαν τα 1,60 ευρώ μεταξύ της ΕΑΣ Ιωαννίνων και της Ηπείρου. Στη συνέχεια, ο Χώτος προέβη σε συμφωνία με 1,70 ευρώ το κιλό για παραγωγούς γύρω από τη Φαλάνη. Στη συνέχεια, οι πιέσεις εντάθηκαν, με αποκορύφωμα το τηλεσίγραφο των 1,52 ευρώ που έδωσε η Lactalis στον Γάλα Ελλάς. Το κλίμα καλυτέρευσε, όταν ο τυροκόμος Νούσιας επέστρεψε στο Λιβάδι με προσφορά στα 1,56 ευρώ το κιλό, με τον Συνεταιρισμό Καλαβρύτων να επικυρώνει τα επίπεδα αυτά στις εξοφλήσεις που πλήρωσε στα μέλη του, ξεκινώντας από τα 1,55 ως τιμή μίνιμουμ σε μικρές μονάδες χωρίς ιδιαίτερες ποιοτικές επιδόσεις στις παραγωγές τους, για να εξοφλήσει με 1,65 ευρώ το περισσότερο ποιοτικό γάλα, το οποίο αγγίζει τα 1,70 ευρώ στις μεγάλες μονάδες που εγγυούνται μια συνέπεια τόσο στο τονάζ όσο και στις προδιαγραφές.

Συνεταιρισμός

ΚΑΛΑΒΡΥΤΩΝ



Ο Συνεταιρισμός Καλαβρύτων έχοντας κλείσει μισό αιώνα από την πρώτη παραγωγή της περίφημης ΠΟΠ Φέτας του, το 1972, συνεχίζει να γράφει τη δική του μοναδική ιστορία στον τομέα της τυροκομίας και γαλακτοκομικών προϊόντων στη Ελλάδα.

Με αγνές πρώτες ύλες από τις μικρές ορεινές φάρμες των 1.100 μελών και παραγωγών.

Με παραδοσιακές μεθόδους παραγωγής.

Με μοναδική ποιότητα και γεύση.

ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΚΑΛΑΒΡΥΤΩΝ

ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΑ ΑΠΟ 50 ΧΡΟΝΙΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ

**Μισός αιώνας
σχέση εμπιστοσύνης**

www.kalavritacoop.gr



ΑΝΑΣΥΣΤΑΣΗ ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΚΩΝ ΜΟΝΑΔΩΝ

ΕΩΣ 30 ΑΠΡΙΛΙΟΥ 2024 ΓΙΝΟΝΤΑΙ ΔΕΚΤΕΣ ΟΙ ΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ 100% ΚΑΛΥΨΗ ΚΟΣΤΟΥΣ ΑΓΟΡΑΣ ΖΩΩΝ ΚΑΙ ΑΝΕΓΕΡΣΗΣ ΣΤΑΒΛΙΚΩΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ ΣΕ ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΟΥΣ ΠΟΥ ΒΡΙΣΚΟΝΤΑΙ ΣΕ ΘΕΣΣΑΛΙΑ, ΔΟΜΟΚΟ, ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΥΠΟΛΗ ΚΑΙ ΣΟΥΦΛΙ

ΓΡΑΦΕΙ Ο ΓΙΩΡΓΟΣ ΚΟΝΤΟΝΗΣ

Περί τα 110.000 ευρώ θα μπορέσει να λάβει από το Μέτρο 5.2 ένας προβατοτρόφος που αγοράζει 120 ζώα ξενικής φυλής, χτίζει προβατοστάσιο (τύπου τολ) και αγοράζει και μία αμελκτική μηχανή γρήγορης εξόδου 12 θέσεων. Αρκεί, βέβαια, να προβεί πρώτος στη δαπάνη. Αντίστοιχα για αγορά μίας αγελάδας γαλακτοπαραγωγής δικαιολογούνται έξοδα έως 2.300 ευρώ και για αγορά μελισσοσπινών 60 ευρώ/παραφυάδα. Τα παραπάνω ποσά προκύπτουν από τα λεγόμενα «εύλογα κόστη» που προβλέπονται στην Πρόσκληση ύψους 40 εκατ. ευρώ, που τρέχει έως τις 30 Απριλίου 2024, και αφορά αποκλειστικά κτηνοτρόφους (πρόβατα, βοοειδή) και μελισσοκόμους που έχουν υποστεί ζημιές από τον Daniel και τις καλοκαιρινές πυρκαγιές του 2023 (Περιφέρεια Θεσσαλίας, Δήμοι Δομοκού, Αλεξανδρούπολης, Σουφλίου). Οι ενδιαφερόμενοι οφείλουν να γνωρίζουν ότι η επιχορήγηση θα είναι δυνατή μόνο με την κατάθεση εξοφλημένων τιμολογίων, είτε δικά τους χρήματα, είτε μέσω δανεισμού. Η σειρά είναι: Υλοποιούν μέρος της επένδυσης, κάνουν αίτηση πληρωμής και στο τέλος να παίρνουν πίσω τα λεφτά τους.

Ποσά και ποσοστά στήριξης

Το ποσοστό στήριξης για τις δαπάνες είναι στο 100% της υλοποιημένης επένδυσης. Ο ανώτατος επιλέξιμος προϋπολογισμός ανά παραγωγό θα ανέρχεται έως τις 250.000 ευρώ σε περιπτώσεις μετεγκατάστασης ή ανέγερσης γεωργικών κτιρίων και κατασκευών όταν έχει επέλθει ολοσχερής καταστροφή, ενώ σε περιπτώσεις επιδιόρθωσης υφιστάμενης κτιριακής εγκατάστασης έως τις 100.000 ευρώ.

Τα κόστη που καλύπτονται:

Αγορά ζώων

- Αιγοπρόβατα: Θηλυκά αρνιά 4-6 μηνών: 120 ευρώ εγχώριες φυλές, 180 μιγάδες, 220 ξενικές φυλές από ελληνικές εκτροφές. Αρσενικά αρνιά 4-6 μηνών: 300 ευρώ. Ενήλικες προβατίνες και αίγες: 350 ευρώ.
- Βοοειδή Γαλακτοπαραγωγής: Αγελάδες άνω των 2 ετών ελληνικές

καθαρόαιμες: 2.000 ευρώ. Μοσχίδες ελληνικές 16-18 μηνών 2.300 ευρώ, εισαγωγής 16-18 μηνών 2.600 ευρώ.

Εξοπλισμός

- Μηχανές γαλουχίας: 5.000 ευρώ- 8.000 ευρώ.
- Αμελκτικές μηχανές: Ανάλογα με τις θέσεις το εύλογο κόστος ξεκινάει από τα 18.500 ευρώ για τις παλινδρομικές, από τα 20.957 για τις γρήγορης εξόδου και τα 40.000 ευρώ για τις κυκλικές. Μέγιστη δαπάνη τα 50.000 ευρώ και για τις κυκλικές τα 60.000 ευρώ.

Κτιριακά (συμβατικά)

- Στάβλος αγελάδων γαλακτοπαραγωγής: 4.200-4.700 ανά αγελάδα
- Στάβλος αγελάδων κρεοπαραγωγής: 2.100-2.450 ανά μοσχάρι
- Αιγοπροβατοστάσιο: 800 ευρώ/πρόβατο/αίγα.
- Αμελκτήριο: 500 ευρώ/τ.μ.
- Υπόστεγο σανών: 145 ευρώ/τ.μ.

ΕΚΤΙΜΩΜΕΝΟ ΚΟΣΤΟΣ ΑΓΟΡΑΣ (ΕΥΡΩ)

ΑΙΓΟΠΡΟΒΑΤΑ	
Θηλυκά αρνιά 4-6 μηνών εγχώριες φυλές	120
Θηλυκά αρνιά 4-6 μηνών μιγάδες	180
Θηλυκά αρνιά 4-6 μηνών ξενικές φυλές από ελληνικές εκτροφές	220
Αρσενικά 4-6 μηνών	300
Ενήλικες προβατίνες	350
Ενήλικες αίγες	350
ΒΟΟΕΙΔΗ ΓΑΛΑΚΤΟΠΑΡΑΓΩΓΗΣ	
Αγελάδες άνω των 2 ετών ελληνικές καθαρόαιμες	2000
Μοσχίδες ελληνικές 16-18 μηνών με Pedigree	2300
Μοσχίδες εισαγωγής 16-18 μηνών με Pedigree	2600
Μοσχαράκια θηλυκά άνω των 6 μηνών	800

ΣΤΑ 5,9 ΔΙΣ. ΔΟΛΑΡΙΑ Η ΠΑΓΚΟΣΜΙΑ ΑΓΟΡΑ ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟΥ ΤΥΡΙΟΥ ΤΟ 2032

■ ■ ΜΕ ΕΤΗΣΙΟ ΡΥΘΜΟ ανάπτυξης 4,5% έως το 2032 θα κινηθεί η αγορά κατσικίσιου τυριού, η οποία και επωφελείται από τη στροφή μεγάλου μέρους του καταναλωτικού κοινού σε πιο light γαλακτοκομικά προϊόντα. Σύμφωνα με έκθεση της Allied Market Research που δημοσιεύτηκε στις 8 Μαρτίου, η παγκόσμια αγορά κατσικίσιου

GAGR
4,5%
ΕΩΣ ΤΟ 2032

τυριού αποτιμήθηκε σε 5,9 δισεκατομμύρια δολάρια το 2022 και αναμένεται να αγγίξει τα 9,2 δισεκατομμύρια δολάρια μέχρι το 2032, καταγράφοντας CAGR 4,5% από το 2023 έως το 2032. Η εν λόγω αγορά παρουσιάζει σημαντική ανάπτυξη λόγω αύξησης της ευαισθητοποίησης σχετικά με τα οφέλη για την υγεία που συνδέονται με το κατσικίσιο γάλα. Σε αντίθεση με το αγελαδινό, το κατσικίσιο θεωρείται συχνά ως μια πιο υγιεινή εναλλακτική λύση λόγω της χαμηλότερης περιεκτικότητας σε λακτόζη ενώ επιπλέον περιέχει στατιστικά υψηλότερα επίπεδα πρωτεϊνών και χαμηλότερα επίπεδα λίπους σε σύγκριση με ορισμένα τυριά από αγελαδινό γάλα. Επιπλέον, η σταδιακή εισαγωγή επιλογών βιολογικού τυριού και κατσικίσιου τυριού υψηλής ποιότητας έχει επεκτείνει σημαντικά τις εμπορικές ευκαιρίες. Βάσει τύπου, το φρέσκο κατσικίσιο τυρί κατείχε το υψηλότερο μερίδιο αγοράς το 2022, αντιπροσωπεύοντας σχεδόν το ήμισυ των εσόδων της παγκόσμιας αγοράς, ενώ εκτιμάται ότι θα διατηρήσει την ηγετική του θέση καθ' όλη τη διάρκεια της επόμενης 10ετίας. **Γιάννης Ρούπας**



Το φρέσκο κατσικίσιο τυρί, σύμφωνα με την Allied Market Research, θα διατηρήσει την ηγετική θέση του στην αγορά έως το 2032.



ΣΕ ΠΛΗΡΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΟΤΗΤΑ ΤΟ ΣΗΜΑ ΕΠΙΣΚΕΨΙΜΟΥ ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟΥ

■ ■ ΣΑΡΚΑ ΚΑΙ ΟΣΤΑ πήρε ο θεσμός των επισκέψιμων τυροκομείων, μετά την ανάρτηση της σχετικής απόφασης στο ΦΕΚ (7470) λίγο πριν την εκπνοή του 2023 αναφορικά με τις προδιαγραφές των τεχνικών και λειτουργικών εγκαταστάσεων καθώς και μορφή και τον τύπο του Σήματος Επισκέψιμου Τυροκομείου. Το Σήμα εκδίδεται από την Περιφερειακή Υπηρεσία Τουρισμού του υπουργείου Τουρισμού, στην χωρική αρμοδιότητα της οποίας βρίσκεται η εγκατάσταση για την οποία υποβάλλεται η αίτηση και ισχύει για πέντε έτη από την ημερομηνία έκδοσής του. Μάλιστα, συνιστάται στις τυροκομικές μονάδες, οι οποίες παράγουν προϊόντα Π.Ο.Π. και Π.Γ.Ε. να κάνουν σχετική αναφορά στην αίτησή τους για την απόκτηση του Σ.Ε.ΤΥ., υποβάλλοντας την απαιτούμενη τεκμηρίωση της κατοχής πιστοποιητικού ΠΟΠ/ΠΓΕ (ή σχετική βεβαίωση) του ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ. Σύμφωνα με τη σχετική απόφαση ορίζεται μεταξύ άλλων ότι κατά τη λήξη της πενταετίας η επιχείρηση δύναται να υποβάλει στην αρμόδια Περιφερειακή Υπηρεσία Τουρισμού του υπουργείου Τουρισμού αίτηση - δήλωση για την ανανέωση του Σήματος Επισκέψιμου Τυροκομείου, συνοδευόμενη από τυχόν δικαιολογητικά, τα οποία χρήζουν ανανέωσης καθώς και απόδειξη κατάθεσης παραβόλου ύψους 300 ευρώ για τα τυροκομεία ή 150 ευρώ για τις μικρές τυροκομικές επιχειρήσεις και τα τυροκομεία ιδιοπαραγωγής. Σε περίπτωση παρέλευσης της πενταετίας χωρίς την υποβολή αιτήματος ανανέωσης από την επιχείρηση, το Σήμα θεωρείται ανακληθέν, χωρίς άλλη διατύπωση. **Γιώργος Λαμπτήρας**



Κοιτάει προς UNESCO η Παραδοσιακή Τυροκομία των Κυκλάδων

■ ■ ΦΑΚΕΛΟ υποψηφιότητας για την εγγραφή της Παραδοσιακής Τυροκομίας των Κυκλάδων στον Αντιπροσωπευτικό Κατάλογο της Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς της Ανθρωπότητας (UNESCO 2003) ετοιμάζει η διεύθυνση Νεότερης Πολιτιστικής Κληρονομιάς του

υπουργείου Πολιτισμού και το Επιμελητήριο Κυκλάδων. Μάλιστα όπως αναφέρεται σε σχετική ανακοίνωση «καθένα από τα κυκλαδονήσια έχει να επιδείξει μια ιδιαίτερη τυροκομική ταυτότητα, που διαμορφώθηκε ιστορικά όχι μόνο από τα γεωκλιματικά

δεδομένα κάθε νησιού, το είδος, την ποιότητα και την ποσότητα του γάλακτος που παράγει, αλλά και από την ιστορική εμπειρία, τις σχέσεις και τις επαφές με τον κόσμο, τις επιρροές που δέχτηκε, τις πηγές που διαμόρφωσαν τον πολιτισμό του». **Μαρία Γιουρουκέλη**



est. 1928

AVRAMOULIS

CHEESE PRODUCTS

ΑΒΡΑΜΟΥΛΗΣ ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

ΠΑΡΑΠΟΤΑΜΟΣ ΛΑΡΙΣΙΑΣ | info@avramoulis.gr

ΤΗΛ 249 502 2570 , 241 055 0937

www.avramoulis.gr



μικρά νέα



ΕΓΚΑΙΝΙΑ ΤΩΝ ΙΟΥΝΙΟ ΓΙΑ ΤΟ ΓΑΛΛΙΚΟ ΜΟΥΣΕΙΟ ΤΥΡΙΟΥ

■ ■ ΛΙΓΟ πριν την έναρξη των Ολυμπιακών Αγώνων, στις 3 Ιουνίου, το πρώτο Musée du Fromage θα ανοίξει τις πύλες του στο τέταρτο διαμέρισμα της πρωτεύουσας. Σε μια έκταση 300 τ.μ., υπόσχεται στους επισκέπτες ένα «ταξίδι και την ευκαιρία να γνωρίσουν παραγωγούς» του πολυαγαπημένου γαλλικού γαλακτοκομικού προϊόντος, του οποίου υπολογίζεται ότι υπάρχουν 1.200-1.800 είδη σε εθνικό επίπεδο.



ΟΓΚΟΣ ΑΠΟΜΙΜΗΣΕΩΝ ΚΑΙ ΣΥΜΦΩΝΙΕΣ MERCOSUR ΑΠΕΙΛΟΥΝ ΤΑ ΠΟΠ ΤΥΡΙΑ ΤΗΣ ΕΕ

■ ■ ΣΗΜΑ ΚΙΝΔΥΝΟΥ εκπέμπει η Ιταλία για το μέλλον της οικονομικής βιωσιμότητας των ευρωπαϊκών ΠΟΠ προϊόντων που βάλλονται από τις απομιμήσεις και από τις επικείμενες εμπορικές συμφωνίες της Ε.Ε με χώρες της Mercosur, στις οποίες τα αντίγραφα ξεπερνούν τον όγκο παραγωγής των πρωτότυπων. Η αξία των απομιμήσεων αγροδιατροφικών προϊόντων Made in Italy στον κόσμο αυξάνεται σε πάνω από 120 δισ. ευρώ θέτοντας σε κίνδυνο τη σταθερότητα και το μέλλον της οικονομικής βιωσιμότητας των ΠΟΠ λέει ο ιταλικός αγροτοσυνεταιριστικός βραχίονας Coldiretti. Με άλλα λόγια στον κόσμο υπάρχουν - λέει η Coldiretti - έως και έξι απομιμήσεις για κάθε προϊόν με την αρχική ονομασία «Made in Italy», ενώ οι κύριοι παραχαράκτες των ιταλικών σπεςιαλιτέ είναι οι πλούσιες χώρες, από τις

ΗΠΑ μέχρι τη Ρωσία μέχρι την Αυστραλία και τη Γερμανία. Στην κορυφή της κατάταξης των πιο πλαστών προϊόντων σύμφωνα με την Coldiretti βρίσκονται τα τυριά που ξεκινούν από την Parmigiano Reggiano και το Grana Padano με παραγωγή αντιγράφων που ξεπερνά τα πρωτότυπα, από το βραζιλιάνικο Parmesao στο αργεντινικό Reggiano μέχρι την παρμεζάνα διασκορπισμένη σε όλες τις ηπείρους. Υπάρχουν όμως και απομιμήσεις του Provolone Gorgonzola, του Pecorino Romano, του Asiago ή του Fontina. Η παραγωγή απομιμήσεων ιταλικών τυριών - υπογραμμίζει η Coldiretti - το 2022 έφτασε στην ποσοτήτα ρεκόρ των 2,7 δισεκατομμυρίων κιλών στις ΗΠΑ, με εκθετική ανάπτυξη τα τελευταία 30 χρόνια, τόσο που έχει ξεπεράσει ακόμη και την παραγωγή αμερικανικών τυριών (2,5 εκατομμύρια κιλά). **Μαρία Γιουρουκέλη**



ΡΕΚΟΡ 32 ΕΤΩΝ ΣΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΤΥΡΙΟΥ ΣΗΜΕΙΩΘΗΚΕ ΤΟ 2023 ΣΤΙΣ ΗΠΑ

■ ■ ΕΝΑ ΟΡΟΣΗΜΟ στην παραγωγή τυριού γνώρισαν οι ΗΠΑ το 2023, καθώς ξεπέρασαν το νούμερο των 14,1 δισ. λιβρών (=6,4 δισ. κιλά) σημειώνοντας αύξηση 0,3% που αντιστοιχεί σε 43,5 εκατ. λίβρες (19,7 εκατ. κιλά) σε σύγκριση με το προηγούμενο έτος. Τα στοιχεία αυτά, που προέρχονται από το υπουργείο Γεωργίας των ΗΠΑ (USDA), σηματοδοτούν το υψηλότερο επίπεδο παραγωγής τυριού στη χώρα τα τελευταία 32 χρόνια, όπως επιβεβαιώνει το κλαδικό Cheese Reporter. Η θετική τάση στην παραγωγή τυριού διατηρήθηκε για επτά συνεχόμενους μήνες καθ' όλη τη διάρκεια του 2023. Ωστόσο παράλληλα οι ΗΠΑ αντιμετώπισαν προκλήσεις στο διεθνές μέτωπο. Σύμφωνα με το USDA, η χώρα βίωσε μείωση 3% στις εξαγωγές τυριού και γενικότερη μείωση 16% στις συνολικές εξαγωγές γαλακτοκομικών κατά την ίδια περίοδο. Είναι ενδιαφέρον ότι, παρά την πτώση των εξαγωγών, οι ΗΠΑ σημείωσαν αύξηση 2% στις εισαγωγές τυριού, φτάνοντας σε συνολική αξία που ξεπέρασε τα 4 δισ. δολάρια. **Γιάννης Ρούπας**



ΔΩΔΕΚΑ ΑΣΤΕΡΙΑ ΓΙΑ ΤΟ ΝΑΞΙΩΤΙΚΟ ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟ ΤΟΥ ΝΙΚΟΛΑ ΠΙΤΤΑΡΑ

■ ■ ΓΙΑ ΕΞΙ τυροκομικά προϊόντα το Τυροκομείο του Νικόλα Πιτταρά απέσπασε 12 αστέρια στα παγκόσμιας εμβέλειας Superior Taste Awards 2024, έναν θεσμό που αναγνωρίζεται ευρέως στη βιομηχανία Τροφίμων & Ποτών σε παγκόσμιο επίπεδο. Συγκεκριμένα η Γραβιέρα Νάξου ΠΟΠ Πιτταρά 12μηννης Ωρίμανσης έλαβε το Superior Taste Award με 3 αστέρια, η Γραβιέρα Νάξου ΠΟΠ Πιτταρά, το Κεφαλοτύρι Νάξου Πιτταρά 12μηννης Ωρίμανσης, το Ξινοτύρι Φρέσκο Νάξου Πιτταρά και η Μυζήθρα Γλυκιά Νάξου Πιτταρά με 2 αστέρια και η Γραβιέρα Πιτταρά σε Μπαστούνι με 1 αστέρι. Ο ιδιοκτήτης του τυροκομείου σε δηλώσεις του αναφέρει: «Ως παραγωγός Γραβιέρας Νάξου ΠΟΠ, σαν Ναξιιώτης και σαν Έλληνας, νιώθω ιδιαίτερα περήφανος για αυτή τη διάκριση που έρχεται σαν επιστέγασμα της σκληρής συνολικής προσπάθειας μας στη γη μας, την κτηνοτροφική μας μονάδα και το τυροκομείο μας. Είναι αξιοσημείωτο ότι αυτή η επιτυχία παγκοσμίου επιπέδου, ήρθε σε μία περίοδο ομολογουμένως δύσκολη για τους τυροκόμους (τους κτηνοτρόφους και γεωργούς) και αποδεικνύει ότι όταν είσαι πιστός στις αξίες και τις βάσεις της οικογενειακής αυτής επιχείρησης το αποτέλεσμα θα έρθει».



ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΓΟΡΑΣ ΤΥΡΙΟΥ ΣΤΙΣ ΗΠΑ

ΠΑΡΑΓΩΓΗ 2023
6,4
ΔΙΣ. ΚΙΛΑ

ΑΥΞΗΣΗ (2022-2023)
19,7
ΕΚΑΤ. ΚΙΛΑ

ΕΞΑΓΩΓΕΣ
3%
ΜΕΙΩΣΗ

ΕΙΣΑΓΩΓΕΣ
2%
ΑΥΞΗΣΗ



ΑΥΞΑΝΟΝΤΑΙ ΡΑΓΔΑΙΑ ΟΙ ΚΛΟΠΕΣ ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

■ ΟΛΟΚΛΗΡΗ βιομηχανία παρακολούθησης και απόσπασης ακριβών τυροκομικών φαίνεται να έχει στηθεί τα τελευταία χρόνια με τα περιστατικά να αυξάνονται ραγδαία κυρίως στο Ηνωμένο Βασίλειο και τις ΗΠΑ. Οι κλοπές λαμβάνουν χώρα τόσο σε φάρμες παραγωγής προϊόντων, όσο και σε delicatessen σημεία πώλησής τους, ενώ μια μέθοδος που δείχνουν να προτιμούν οι επιτήδειοι είναι η παρακολούθηση των οχημάτων μεταφοράς των τυροκομικών οργανώνοντας ληστείες με κινηματογραφικό... προφίλ. Ως λύση στο πρόβλημα, αρκετοί παραγωγοί διεθνώς στρέφονται σε συστήματα ιχνηλάτησης της συσκευασίας των προϊόντων τους, σε μία προσπάθεια να περιοριστούν τα φαινόμενα κλοπών και να αυξηθεί ταυτόχρονα η εμπορική τους αξία.

ΕΠΙΒΡΑΒΕΥΣΕ ΚΑΙ ΤΟΥΣ ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΟΥΣ ΤΗΣ Η ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΑ

■ ΣΤΙΣ ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ που διοργάνωσε για την κοπή της πρωτοχρονιάτικης πίτας της στις περιοχές όπου διαθέτει παραγωγικές μονάδες η Ελληνικά Γαλακτοκομεία επιβράβευσε το προσωπικό των μονάδων της για τις ΟΛΥΜΠΟΣ, ΤΥΡΑΣ, και ΡΟΔΟΠΗ με αυξήσεις αποδοχών και μπόνους για την επίτευξη των στόχων του 2023 ενώ επιβραβεύσεις και αναμνηστικές πλακέτες δόθηκαν και σε κτηνοτρόφους. Στις 150.000 ευρώ ανήλθε το μπόνους για 25 παραγωγούς αγελαδινού και αιγοπρόβειου γάλακτος, οι φάρμες των οποίων διακρίθηκαν την χρονιά που πέρασε. Η διοίκηση έκανε ειδική αναφορά στην πλημμύρα του εργοστασίου της ΤΥΡΑΣ, το βράδυ της 6ης Σεπτεμβρίου 2023, εκθειάζοντας την αυταπάρνηση των εργαζομένων χάρη στην οποία το εργοστάσιο, που κατακλύστηκε από ενάμιση μέτρο νερό, επαναλειτούργησε σε μόλις δωδεκάμισι μέρες.



Αμφιλοχίας δη



Αποκλειστικά στα



Βασιλόπουλος
...και του πουλιού το γάλα!



ΜΙΚΡΟΙ ΚΑΙ ΜΕΓΑΛΟΙ ΚΑΝΟΥΝ ΘΑΥΜΑΤΑ **ΣΤΑ ΝΤΟΠΙΑ ΤΥΡΙΑ**

Περισσότεροι από 1.300 παραγωγοί με 50.000 προϊόντα, μεταξύ των οποίων πολυάριθμες, μικρές και μεγαλύτερες, τυροκομικές εταιρείες, ανέδειξαν για μία ακόμη χρονιά τη δυναμική των ελληνικών προϊόντων συμμετέχοντας στη φετινή FoodExpo

ΓΡΑΦΕΙΟ ΓΙΩΡΓΟΣ ΛΑΜΠΙΡΗΣ

Σε τυροκομικά προϊόντα προστιθέμενης αξίας κατευθύνει την παραγωγή του το Τυροκομείο Λέρου της Σταυρούλας Γιαννουκά.



Η λακωνική Λαβιογάλ σε ετήσια βάση εισκομίζει περίπου 2.500 τόνους αιγοπρόβειου γάλακτος με το 65% της παραγωγής της να κατευθύνεται στις εξαγωγές.

Κρατιές δυνάμεις του χώρου της εγχώριας τυροκομίας, συνεταιριστικές προσπάθειες αλλά και μικρότεροι παραγωγοί που επενδύουν στο ποιοτικό προϊόν συνέθεσαν την παρουσία του ελληνικού τυριού στη φετινή FoodExpo, που έλαβε χώρα από 9 έως 11 Μαρτίου στο εκθεσιακό κέντρο Metropolitan Expo. Μεταξύ των πολυάριθμων συμμετεχόντων ήταν η Αμφιλοχίας Γη, η συνεταιριστική βιομηχανία της ΕΑΣ Αγρινίου, η οποία τα τελευταία χρόνια έχει δώσει έμφαση και στις εξαγωγές αλλά και η λακωνική Λαβιογάλ, που διατηρεί εργοστάσιο λίγο πριν από την Μονεμβασιά, ενώ κύριο προϊόν της, σύμφωνα με τον επικεφαλής της Τάσο Κυριαζάκο, είναι η βαρελίσια Φέτα. Από την καρδιά του Αιγαίου το παρόν έδωσε το Τυροκομείο Λέρου Γιαννουκά, το οποίο δημιουργήθηκε το 2018, παράγει ιδιαίτερα προϊόντα προστιθέμενης αξίας όπως είναι το τυρί από πρόβειο και κατσικίσιο γάλα που ωριμάζει σε μούστο αλλά και σε κρασί καθώς και σε ελαιόλαδο, πληρώνοντας τους παραγωγούς της Λέρου την τιμή των 2,0 ευρώ για την αγορά πρόβειου γάλακτος. Το ενδιαφέρον των επισκεπτών κέρδισε το cluster 20 τυροκομείων της Δ. Μακεδονίας που ενώθηκαν για να δημιουργήσουν κοινό brand για το ΠΟΠ Κασέρι τους, το οποίο και ήταν διαθέσιμο προς γευστική δοκιμή.

ΠΡΕΜΙΕΡΑ ΓΙΑ ΤΟ ΠΓΕ ΚΑΣΚΑΒΑΛ ΠΙΝΔΟΥ

Ειδική εκδήλωση για την αναγνώριση του τυριού Κασκαβάλ Πίνδου ως ΠΓΕ διοργάνωσε η γαλακτοβιομηχανία Καράλης, η οποία και συνέδραμε στη διαδικασία αναγνώρισής του μαζί με την Περιφέρεια Ηπείρου και τον ΕΛΓΟ Δήμητρα.

ΓΡΑΦΕΙ Ο ΓΙΩΡΓΟΣ ΛΑΜΠΙΡΗΣ

Το δρόμο για χώρες του εξωτερικού έχει ανοίξει το Κασκαβάλι της Πίνδου, το τυρί των Βλάχων, για το οποίο ολοκληρώθηκε η διαδικασία αναγνώρισης ως ΠΓΕ, όπως αναφέρθηκε κατά τη διάρκεια ειδικής εκδήλωσης που πραγματοποιήθηκε στο πλαίσιο της Food Expo. Η εκδήλωση πραγματοποιήθηκε παρουσία του Σέρκου Χαρατουγιάν, προέδρου του ΕΛΓΟ Δήμητρα, του Αλέξανδρου Καχριμάνη, περιφερειάρχη Ηπείρου, και του Κώστα Καράλη, προέδρου της Βιομηχανίας Γάλακτος Ηπείρου. Αυτή ήταν άλλωστε η εταιρεία που συνέδραμε στη διαδικασία αναγνώρισης μαζί με την Περιφέρεια Ηπείρου και τον ΕΛΓΟ Δήμητρα. Πρόσφατα ανέλαβε την



πρωτοβουλία για την είσοδο του τυριού στην εστίαση, όπου ήδη το προϊόν διατίθεται σε 18 εστιατόρια και χρησιμοποιείται σε εξαιρετικές συνταγές. Ταυτόχρονα η Καράλης προσέλαβε μεταπτυχιακή φοιτήτρια του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων, η οποία πραγματοποίησε μεταπτυχιακή εργασία για τα κριτήρια εισαγωγής του Κασκαβάλ σε εστιατόρια και ξενοδοχεία. Να σημειωθεί ότι η τυροκομική επιχείρηση συνεργάζεται με 2.200 παραγωγούς στις περιοχές από το Μεσολόγγι μέχρι τα Ιωάννινα, που διαμορφώνουν τη ζώνη γάλακτος της και εισκομίζει κάθε χρόνο γύρω στους 30.000 τόνους γάλα, κατά κόρον πρόβειο και πολύ λίγο γίδινο.



Ο εκδότης-διευθυντής της Agrenda, Γιάννης Παναγός, με τον Κωνσταντίνο Καράλη, πρόεδρο της Βιομηχανίας Γάλακτος Ηπείρου



Δεν πουλάς ΑΥΤΟ ΠΟΥ ΑΓΑΠΑΣ το εξελίσσεις και το παραδίδεις στις επόμενες γενιές

ΤΟ ΛΑΝΣΑΡΙΣΜΑ ΝΕΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΟΠΩΣ ΜΑΝΟΥΡΙ ΚΑΙ ΚΕΦΙΡ ΣΕ ΔΙΑΦΟΡΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ ΚΑΙ Η ΕΠΕΚΤΑΣΗ ΤΟΥ ΔΙΚΤΥΟΥ ΔΙΑΝΟΜΗΣ ΩΣΤΕ ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΗΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΤΙΚΗΣ ΓΑΛΑΚΤΟΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑΣ ΤΟΥ ΒΟΛΟΥ ΝΑ ΒΡΙΣΚΟΝΤΑΙ ΣΤΑ ΡΑΦΙΑ ΟΛΗΣ ΤΗΣ ΧΩΡΑΣ ΑΠΟΤΕΛΟΥΝ ΚΑΠΟΙΟΥΣ ΑΠΟ ΤΟΥΣ ΒΑΣΙΚΟΥΣ ΣΤΟΧΟΥΣ ΤΗΣ ΝΕΑΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΔΙΑ ΣΤΟΜΑΤΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΕΔΡΟΥ ΣΤΕΦΑΝΟΥ ΔΙΑΚΟΜΗ. Ο ΙΔΙΟΣ ΑΠΑΝΤΑ ΣΕ ΟΣΟΥΣ ΕΒΛΕΠΑΝ ΣΤΟ ΤΕΛΟΣ ΤΟΥ ΔΡΟΜΟΥ ΤΗΝ ΙΔΙΟΤΙΚΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΒΟΛ, ΜΕ ΜΙΑ ΑΥΞΗΣΗ ΤΟΥ ΤΖΙΡΟΥ ΚΑΤΑ 20% ΤΟ 2023 ΣΕ ΣΧΕΣΗ ΜΕ ΤΗΝ ΠΕΡΑΣΜΕΝΗ ΧΡΟΝΙΑ ΚΑΙ ΕΠΕΤΑΙ ΣΥΝΕΧΕΙΑ

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ ΣΤΟΝ ΓΙΑΝΝΗ ΠΑΝΑΓΟ

«**Η** ΕΒΟΛ είναι κομμάτι της ιστορίας του τόπου μας. Με όραμα και μεθοδικότητα εξελίχθηκε σε ένα υγιές παράδειγμα επιχειρηματικότητας, επιτελώντας παράλληλα ένα σπουδαίο κοινωνικό έργο. Πολλοί από εμάς έχουμε συνδέσει μεγάλο κομμάτι της ζωής μας με την τοπική γαλακτοβιομηχανία. Δεν πουλάς λοιπόν αυτό που αγαπάς αντιθέτως το υπηρετείς, το εξελίσσεις και το παραδίδεις στις επόμενες γενιές. Μοναδικό μέλημα της διοίκησης της ΕΒΟΛ είναι η διατήρηση της υγιούς ανάπτυξής της και η επίτευξη θετικών αποτελεσμάτων» ανέφερε μεταξύ άλλων στη συνέντευξή του στην ειδική έκδοση «Τυροκόμος» ο Στέφανος Διακομής, σημερινός πρόεδρος του διοικητικού συμβουλίου της Γαλακτοβιομηχανίας του Βόλου. Ένας άνθρωπος που έχει υπηρετήσει επί σειρά ετών τη μονάδα του Βόλου ασκώντας καθήκοντα διευθυντή ενώ από το 2014 συμμετείχε στο διοικητικό συμβούλιο τόσο ως γραμματέας, όσο κι από τη θέση του αντιπροέδρου.

Πόσα χρόνια βρίσκεστε στην υπηρεσία του Συνεταιρισμού, κύριε Διακομή, και τι σημαίνει να ηγείσαι μιας οργάνωσης με ιστορία σχεδόν 100 χρόνων;

Η σχέση μου με την Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Βόλου

(ΕΒΟΛ), που μέχρι το έτος 2014 αποτελούσε δευτεροβάθμια συνεταιριστική οργάνωση και σήμερα Αγροτικό Συνεταιρισμό Βόλου, καθώς μετατράπηκε πλέον σε πρωτοβάθμιο αγροτικό συνεταιρισμό, ξεκινά αρκετά χρόνια πίσω. Επί μία εικοσαετία άσκησα καθήκοντα διευθυντή στη γαλακτοβιομηχανία, που το όνομα της έγινε συνώνυμο με τον τόπο μας. Από το 2014 συμμετέχω στο διοικητικό συμβούλιο του Συνεταιρισμού, το οποίο έχω υπηρετήσει τόσο από τη θέση του γραμματέα, όσο κι από τη θέση του αντιπροέδρου, ενώ μετά την απώλεια του αείμνηστου Νικήτα Πρίντζου εκλέχθηκα Πρόεδρος. Το να ηγείσαι μιας οργάνωσης με την ιστορία της ΕΒΟΛ αποτελεί συγχρόνως πολύ μεγάλη τιμή και πολύ μεγάλη ευθύνη. Γι' αυτό και καθημερινά, μαζί με τα υπόλοιπα μέλη του διοικητικού συμβουλίου, τα υπηρεσιακά στελέχη και τους εργαζόμενους του Συνεταιρισμού, εργαζόμαστε σκληρά για να πετύχουμε τα καλύτερα δυνατά αποτελέσματα.

Θα πρέπει να πούμε ότι στη Μαγνησία ιδρύθηκε επίσημα και ο πρώτος αγροτικός συνεταιρισμός στην Ελλάδα.

Έχετε δίκαιο. Πράγματι απ' ό,τι γνωρίζω ο πρώτος συνεταιρισμός ιδρύθηκε το 1900 στον Αλμυρό με την επωνυμία «Μετοχικός Γεωργικός Σύλλογος Αλμυρού». Γενικότερα όμως η Μαγνησία έχει αναδείξει πολ-





συνέντευξη

λά συνεργατικά σχήματα με μεγάλη δυναμική και εξαιρετική αντοχή στο χρόνο, μερικά εκ των οποίων μάλιστα δραστηριοποιούνται με μεγάλη επιτυχία και σήμερα.

Το 1952 μπήκαν τα θεμέλια της ΕΒΟΛ. Δώστε μας δύο στοιχεία από τις συνθήκες εκείνης της εποχής.

Το 1952 η Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Βόλου, η οποία αποτελούσε το δευτεροβάθμιο συνεταιριστικό όργανο των χωριών γύρω από το Βόλο, καθώς και των χωριών του Δυτικού Πηλίου και της περιοχής του Βελεστίου, αποφάσισε να ιδρύσει τη γαλακτοβιομηχανία ΕΒΟΛ, με σκοπό η εν λόγω Συνεταιριστική Οργάνωση να μπει δυναμικά και στην αγορά γάλακτος ξεκινώντας με την επεξεργασία και διάθεση του αγελαδινού γάλακτος στην τοπική αγορά. Η ΕΒΟΛ κατάφερε να εδραιωθεί στην τοπική αγορά αλλά και να αποκτήσει πιστό καταναλωτικό κοινό και σε άλλες περιοχές της Ελλάδας. Η κτηνοτροφία κατά το χρόνο ίδρυσής της εν αντιθέσει με σήμερα ανθούσε, οι κάτοικοι της ευρύτερης περιοχής ασχολούνταν κατά πλειοψηφία με αυτήν, οπότε η ίδρυση της Γαλακτοβιομηχανίας ΕΒΟΛ ήρθε να καλύψει μία ανάγκη της εποχής. Και όπως αποδείχθηκε ήταν η καλύτερη επιλογή. ...

Ποιο είναι το μυστικό αντοχής της ΕΒΟΛ, αν δούμε ότι εκεί πριν το

1990 είχαμε κατάρρευση της συνεταιριστικής γαλακτοβιομηχανίας στην Ελλάδα;

Η ΕΒΟΛ άντεξε και συνεχίζει να αντέχει, παρά τις αντίξοες συνθήκες που επικρατούν, λόγω των εξαιρετικών της προϊόντων που μεγάλωσαν τέσσερις γενιές μέχρι σήμερα. Όλα αυτά τα χρόνια μέσω της συνεχούς εφαρμογής προγραμμάτων εκσυγχρονισμού σε συνδυασμό με τη φροντίδα, τη γνώση και το μεράκι του ανθρώπινου δυναμικού που διαθέτει, έχει επιτύχει την παραγωγή προϊόντων υψηλής διατροφικής αξίας και προδιαγραφών, που συνδυάζουν την παράδοση με τους σύγχρονους κανόνες και διαδικασίες που ισχύουν στις βιομηχανίες τροφίμων. Οφείλω ακόμα να σημειώσω ότι η ΕΒΟΛ είναι πρωτοπόρος και στον κλάδο παραγωγής πιστοποιημένων βιολογικών προϊόντων γάλακτος καθώς και τα παράγωγα αυτού, δεδομένου δε ότι είναι η πρώτη γαλακτοβιομηχανία που κυκλοφόρησε στην αγορά το γίδινο βιολογικό φρέσκο γάλα, με τις λοιπές γαλακτοβιομηχανίες να ακολουθούν.

Είχα ακούσει πολλές φορές τον προκάτοχό σας, αείμνηστο Νικήτα Πρίντζο, να λέει ότι ο δανεισμός της ΕΒΟΛ είναι μηδέν. Συνεχίζεται αυτό;

Εδώ να αναφέρω ότι όχι μόνο συνεχίζεται, αλλά και ότι ο συνεταιρισμός μας διαθέτει σημαντική ρευστότητα, με αποτέλεσμα οι δραστηριότητές του και οι επενδύσεις του, να στηρίζονται στα ίδια κεφάλαια, και να μην απαιτείται εξωτερική χρηματοδότηση. Με πολλή δουλειά ο Συνεταιρι-



σμός μας κατάφερε να μην επηρεαστεί από την οικονομική κρίση, να μην προσφύγει σε δανεισμό και να συνεχίσει τη θετική του πορεία.

Μαθαίνουμε ότι τη χρονιά που πέρασε η ΕΒΟΛ είχε μια σημαντική αύξηση στον κύκλο εργασιών της. Τι ήταν αυτό που κυρίως έφερε αυτή την ανάπτυξη μεγεθών;

Η χρονιά που αφήσαμε πίσω μας ήταν πολλαπλά δύσκολη. Οι απότομες αυξήσεις στα λειτουργικά και μεταφορικά κόστη, που επέφεραν τα δυσεπίλυτα προβλήματα που προέκυψαν στην εφοδιαστική αλυσίδα από τη διεθνή ενεργειακή κρίση και την εκτόξευση του πληθωρισμού, οι μεγάλες πυρκαγιές στην περιοχή μας, καθώς και τα πρωτόγνωρα πλημμυρικά φαινόμενα που βιώσαμε μας έφεραν αντιμέτωπους με πολλά προβλήματα. Παρά ταύτα με ομαδική δουλειά κερδίσαμε όλες τις μάχες και καταφέραμε ένα αξιόλογο αποτέλεσμα. Πιο συγκεκριμένα, ο τζίρος ξεπέρασε τα 22.500.000,00 ευρώ, ενώ τα καθαρά κέρδη ανέρχονται σε ποσό μεγαλύτερο του 1.000.000,00 ευρώ. Να σημειώσω ότι η αύξηση του τζίρου σε σύγκριση με την περσινή χρονιά ξεπέρασε το 20%. Σε αυτό συνετέλεσε και η σχέση εμπιστοσύνης που έχουμε χτίσει όλα αυτά τα χρόνια τόσο με τους παραγωγούς - μέλη μας, όσο φυσικά και με τους εργαζομένους του Συνεταιρισμού, οι οποίοι έχουν μεγάλο μερίδιο στην επιτυχία της ΕΒΟΛ.



Η ΕΒΟΛ ΕΙΝΑΙ ΠΡΩΤΟΠΟΡΟΣ
ΚΑΙ ΣΤΟΝ ΚΛΑΔΟ ΠΑΡΑΓΟΓΗΣ
ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΜΕΝΩΝ ΒΙΟΛΟΓΙΚΩΝ
ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΣ



συνέντευξη

Κι όλα αυτά με σημαντική υποστήριξη προς τους παραγωγούς μέλη του Συνεταιρισμού. Δώστε μας μια εικόνα αυτής της πολιτικής.

Οι παραγωγοί – μέλη του συνεταιρισμού (γεωργοί και κτηνοτρόφοι) αποτελούν τους συνοδοιπόρους μας στο έργο της διοίκησης. Η σχέση μας όλα τα χρόνια είναι ανταποδοτική. Μας εμπιστεύονται την παραγωγή τους και εμείς με τη σειρά μας προσπαθούμε -και εκτιμώ ότι το πετυχαίνουμε- να εξασφαλίζουμε τις υψηλότερες δυνατές τιμές για τα προϊόντα τους και να αποδίδουμε την αξία τους άμεσα. Οι τιμές που πληρώνουμε στους παραγωγούς μας αποτελούν σημείο αναφοράς όχι μόνο για τον τόπο μας, αλλά και Πανελλαδικά. Να αναφέρω ένα παράδειγμα : Ο Συνεταιρισμός μας δραστηριοποιείται και στον τομέα των δημητριακών. Κατά το 2023 συγκεντρώσαμε 4.000 τόνους σκληρό σιτάρι, για το οποίο οι παραγωγοί πληρώθηκαν 0,39 ευρώ ανά κιλό. Η εν λόγω τιμή αποτελεί την υψηλότερη σε πανελλήνιο επίπεδο. Αρκεί να αναφέρω ότι ο μέσος όρος της τιμής πληρωμής προς τους παραγωγούς δεν ξεπέρασε τα 0,37 ευρώ ανά κιλό. Όπως προανέφερα άλλωστε, η μακροχρόνια αγαστή σχέση συνεργασίας με τους παραγωγούς μας είναι ένα από τα μυστικά της αντοχής της ΕΒΟΛ στο χρόνο.

Υπάρχουν κάποια σχέδια για το άμεσο μέλλον; Ας πούμε κάποιο νέο προϊόν.

Οι κωδικοί των προϊόντων της γαλακτοβιομηχανίας ΕΒΟΛ ανέρχονται σε 65. Συνεχώς προωθούμε στην αγορά νέα προϊόντα και πρωταρχικός μας στόχος είναι η ακόμη μεγαλύτερη επέκταση του δικτύου διανομής, προκειμένου τα προϊόντα της συνεταιριστικής γαλακτοβιομηχανίας του Βόλου να βρίσκονται στα ράφια όλης της χώρας. Την αμέσως επόμενη περίοδο έχει προγραμματιστεί να κυκλοφορήσουν τα νέα προϊόντα της ΕΒΟΛ, όπως Μανούρι και Κεφίρ σε διάφορες γεύσεις, καθώς και νέες συσκευασίες Φέτας σε μικρότερες ποσότητες.

Επιχειρηματικά υπάρχουν κάποιες σκέψεις για επέκταση του Συνεταιρισμού;

Το επιχειρηματικό πνεύμα δεν εκλείπει από τη σημερινή διοίκηση. Άλλωστε μόνο έτσι μπορούμε να εξασφαλίσουμε τη βιωσιμότητα του Συνεταιρισμού. Σε εξέλιξη βρίσκεται ένα πρόγραμμα επενδύσεων, μέσω του Ταμείου Ανάκαμψης ύψους 2.250.000 ευρώ, επιδοτούμενο κατά 54%. Σε αυτό περιλαμβάνεται η κατασκευή φωτοβολταϊκού πάρκου στη στέγη του εργοστασίου της ΕΒΟΛ, δυναμικότητας 500KW μέσω netmetering, αυτοκίνητα διανομής προϊόντων τελευταίας τεχνολογίας, καθώς και νέες κτιριακές εγκαταστάσεις και μια σειρά μηχανημάτων με στόχο την αποδοτικότερη λειτουργία του εργοστασίου γαλακτος αλλά και τη μείωση του ενεργειακού κόστους.

Τι σας ανησυχεί από τη θέση που βρίσκεστε τα τελευταία χρόνια;

Αυτό που με ανησυχεί περισσότερο είναι ότι ο αγροτικός κόσμος λειτουργεί σε συνθήκες ασφυξίας, οι οποίες έχουν δημιουργηθεί από την εκτόξευση του κόστους παραγωγής, την εκτίναξη του κόστους ενέργειας, αλλά και τις επιπτώσεις της κλιματικής αλλαγής. Θα πρέπει επίσης να προστατευτούν οι Έλληνες παραγωγοί, αλλά και οι καταναλωτές, από τις ανεξέλεγκτες εισαγωγές και ελληνοποιήσεις γαλακτομικών, καθώς και κτηνοτροφικών εν γένει προϊόντων. Όλα αυτά δημιουργούν κινδύνους εγκατάλειψης των επαγγελματιών του γεωργού και του κτηνοτρόφου. Η κεντρική διοίκηση οφείλει σήμερα, πε-



ΣΕ ΕΞΕΛΙΞΗ ΒΡΙΣΚΕΤΑΙ ΕΝΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΕΠΕΝΔΥΣΕΩΝ, ΜΕΣΩ ΤΟΥ ΤΑΜΕΙΟΥ ΑΝΑΚΑΜΨΗΣ ΥΨΟΥΣ 2.250.000 ΕΥΡΩ, ΕΠΙΔΟΤΟΥΜΕΝΟ ΚΑΤΑ 54%



ρισσότερο από ποτέ άλλοτε, να ενθαρρύνει και να ενισχύσει την παραγωγή των παραγωγών στην ελληνική ύπαιθρο.

Μετά την απώλεια του Νικήτα Πρίντζου, κάποιος στοιχημάτιζαν ότι η ΕΒΟΛ θα ιδιωτικοποιηθεί. Τι απαντάτε;

Ευχαριστώ που μου δίνεται την ευκαιρία να ξεκαθαρίσω τα πράγματα. Η ΕΒΟΛ είναι κομμάτι της ιστορίας του τόπου μας. Με όραμα και μεθοδικότητα εξελίχθηκε σε ένα υγιές παράδειγμα επιχειρηματικότητας, επιτελώντας παράλληλα ένα σπουδαίο κοινωνικό έργο. Πολλοί από εμάς έχουμε συνδέσει μεγάλο κομμάτι της ζωής μας με την τοπική γαλακτοβιομηχανία. Δεν πουλάς λοιπόν αυτό που αγαπάς αντιθέτως το υπηρετείς, το εξελίσσεις και το παραδίδεις στις επόμενες γενιές. Μοναδικό μέλημα της διοίκησης της ΕΒΟΛ είναι η διατήρηση της υγιούς ανάπτυξής της και η επίτευξη θετικών αποτελεσμάτων.

Δώστε μας δύο στοιχεία της δικής σας διαδρομής και του οράματός σας.

Όπως ανέφερα και στην αρχή, η δική μου διαδρομή είναι άρρηκτα συνδεδεμένη με την ΕΒΟΛ, την οποία είχα την τιμή να υπηρετήσω από διαφορετικές θέσεις, για αρκετά χρόνια. Σκοπός μου είναι η συνέχιση της θετικής πορείας του Συνεταιρισμού, η ενίσχυση του εισοδήματος των αγροτών και κτηνοτρόφων, ο περαιτέρω εκσυγχρονισμός της γαλακτοβιομηχανίας. Μοναδικό μας μέλημα να παραδώσουμε έναν συνεταιρισμό πολύ καλύτερο από αυτόν που παραλάβαμε.



κάθε μέρα



Ιστορικός

ΑΓΡΟΤΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΒΟΛΟΥ



ε Λαμπιερά γενέθλια

ΜΕ ΓΛΥΚΙΑ ΓΡΑΒΙΕΡΑ

Με την ονομασία «1965» κυκλοφορεί η νέα γλυκιά Γραβιέρα του Τυροκομείου Αρβανίτη, σηματοδοτώντας την ημερομηνία κατά την οποία ξεκίνησε η μονάδα τη λειτουργία της

ΓΡΑΦΕΙ Ο ΓΙΩΡΓΟΣ ΛΑΜΠΙΡΗΣ

Γραβιέρα που ωριμάζει για έξι μήνες και φέρει την ονομασία «1965», καθότι ενέχει επετειακό χαρακτήρα, σηματοδοτώντας την ημερομηνία κατά την οποία το Τυροκομείο Αρβανίτης ξεκίνησε την παραγωγική του δραστηριότητα, κυκλοφόρησε η εταιρεία στην αγορά. Όπως λέει ο Μιχάλης Αρβανίτης, επικεφαλής του φερώνυμου τυροκομείου που εδρεύει στη Νεοχωρούδα Θεσσαλονίκης: «Η ωρίμανση πραγματοποιείται με σκοπό να παράγουμε και να παρουσιάσουμε μία γλυκιά Γραβιέρα στην αγορά», η οποία παράγεται από φρέσκο αγελαδινό και αιγοπρόβειο γάλα. Ο κωδικός «1965» παρασκευάζεται με την κλασική συνταγή της Γραβιέρας από τα πρώτα βήματα του Μανώλη Αρβανίτη στην τυροκόμηση το 1965 και διατίθεται και σε ειδικές γεύσεις: σκόρδο και βότανα, 4 πιπέρια, τσίλι, λεμόνι.

Επέκταση της τυροκομικής μονάδας

Η επιχείρηση προχωράει αυτή την περίοδο σε νέες επενδυτικές κινήσεις, έχοντας πρόσφατα ολοκληρώσει τις υποδομές νέας μονάδας βιολογικού καθαρισμού, δαπανώντας 800 χιλιάδες ευρώ. Φέτος πρόκειται να προβεί στην επέκταση του τυροκομείου της, προσθέτοντας νέο συσκευαστήριο και γραμμές παραγωγής. «Η συγκεκριμένη επένδυση θα υλοποιηθεί από ίδια κεφάλαια και θα ανέλθει σε περίπου 2 εκατομμύρια ευρώ. Στόχος μας είναι να αυξήσουμε τη δυναμικότητά μας, διότι λόγω της εξαγωγικής μας δραστηριότητας έχουμε ανάγκη να διαθέσουμε μεγαλύτερες ποσότητες στην αγορά. Αυτή τη στιγμή οι εξαγωγές μας ανέρχονται σε ποσοστό 35%. Φέτος ξεκινάμε εξαγωγές στην Κόστα Ρίκα, μία αγορά στην οποία χρειάστηκε να περάσουν περίπου τέσσερα χρόνια έως ότου λάβαμε τις απαιτούμενες άδειες για να διαθέσουμε τα προϊόντα μας στη χώρα αυτή».

Το Τυροκομείο Αρβανίτη εξάγει τα προϊόντα του στις περισσότερες ευρωπαϊκές χώρες όπως η Γερμανία, η Αγγλία, το Βέλγιο, η Ιταλία, η Ισπανία, η Ολλανδία. Πραγματοποιεί πωλήσεις και στην Αμερική σε περιορισμένο βαθμό προς το παρόν, ενώ επιδιώκει να μεγαλώσει περαιτέρω το εκτόπισμά του. Στην Αμερική εξάγει κυρίως Φέτα, που αποτελεί τον κωδικό με τη μεγαλύτερη ζήτηση, ενώ και το Μανούρι τα τελευταία χρόνια κινείται ανοδικά. Επισημαίνεται ότι ο κύκλος εργασιών της επιχείρησης το 2023 ανήλθε σε περίπου 15 εκατομμύρια ευρώ από 12,85 εκατομμύρια ευρώ που ήταν το αντίστοιχο ποσό για το 2022.

Συνεργασία με 350 παραγωγούς

Η μονάδα της Θεσσαλονίκης εισκομίζει το γάλα που μεταποιεί από τους νομούς Χαλκιδικής, Θεσσαλονίκης, Σερρών, Κιλκίς, Πιερίας και Ημαθίας. Συνεργάζεται με 350 παραγωγούς ενώ οι ετήσιες ποσότητες ανέρχονται σε περίπου 15.000 τόνους, εκ των οποίων οι 12.000 τόνοι είναι αιγοπρόβειο και οι υπόλοιπες ποσότητες αγελαδινό γάλα.



Η ειδική έκδοση «Τυροκόμος» συνάντησε τον Μιχάλη Αρβανίτη στη φετινή έκθεση FoodExpo, που έλαβε χώρα από 9 έως 11 Μαρτίου στο εκθεσιακό κέντρο Metropolitan Expo.





Ο αντιπρόεδρος της ΕΑΣ Νάξου, Ιάκωβος Βαλέρης, στην ειδική εκδήλωση που οργάνωσε η Ένωση την Τσικνοπέμπτη 7 Μαρτίου στο πλαίσιο του ευρωπαϊκού προγράμματος «The Pleasure of PDO Products».



ΜΕ ΑΞΙΩΣΕΙΣ ΣΤΙΣ ΔΙΕΘΝΕΙΣ ΑΓΟΡΕΣ Η ΕΑΣ ΝΑΞΟΥ

Στην ενίσχυση της εξαγωγικής της παρουσίας προσβλέπει η ΕΑΣ Νάξου μέσα από τη συμμετοχή της σε ευρωπαϊκά προγράμματα, προκειμένου να ενισχύσει τις πωλήσεις της, αυξάνοντας ταυτόχρονα την παραγωγή της με την εισαγωγή μοσχιδών από το εξωτερικό. Αυτά αναφέρθηκαν στο πλαίσιο εκδήλωσης που διοργάνωσε η Ένωση την Τσικνοπέμπτη 7 Μαρτίου στην Αθήνα στο πλαίσιο του ευρωπαϊκού προγράμματος «The Pleasure of PDO Products», που αφορά στην προώθηση των ΠΟΠ προϊόντων. Όπως προαναφέρθηκε, η ΕΑΣ Νάξου προχωρά σε εισαγωγή ολλανδικών μοσχιδών με σκοπό την ενίσχυση του ζωικού κεφαλαίου και την αύξηση της γαλακτοπαραγωγής στο νησί ενώ τον Ιούνιο ολοκληρώνεται το νέο τυροκομείο για παραγωγή Γραβιέρας, με τη συνολική επένδυση να ανέρχεται στα 7,5 εκατ. ευρώ. Τα συγκεκριμένα ζώα θα δοθούν για χρονικό διάστημα πενταετίας στους παραγωγούς και «εφόσον κάποιος παραγωγός διατηρήσει σταθερές της ποσότητες του γάλακτος που εισφέρει, στο τέλος της πενταετίας θα λαμβάνει το ζώο δωρεάν» σημείωσε σχετικά ο πρόεδρος της ΕΑΣ Νάξου, Δημήτρης Καπούνης. **Γ. Λαμπίρης**



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

Ορμή στο Τσαλαφούτι δίνει το ΠΟΠ

«Το παρασκευάζουμε όλο το χρόνο» λέει ο Ηλίας Κουτρομάνος



Το Τσαλαφούτι παράγεται εδώ και αρκετά χρόνια με τον παραδοσιακό τρόπο στην οροσειρά των Αγράφων, ενώ από το 2014 ο Ηλίας Κουτρομάνος, που διατηρεί παραδοσιακό τυροκομείο στο κέντρο του Καρπενησίου, ξεκίνησε και ο ίδιος να το παράγει εμπορικά. Λίγα χρόνια μετά, το Τσαλαφούτι γίνεται ΠΟΠ με τον ίδιο να σημειώνει: «Το συγκεκριμένο άλλειμμα το παρασκευάζουμε πλέον όλο το χρόνο. Ουσιαστικά, παντρεύουμε γευστικά το γιαούρτι και το βούτυρο, με τη μυστική παραδοσιακή συνταγή που κληρονομήσαμε από τους παππούδες μας και το εξαιρετικής ποιότητας πρόβειο γάλα, για να κάνουμε την παραγωγή στις σύγχρονες εγκαταστάσεις, πάντοτε με τον παραδοσιακό τρόπο. Το κρεμώδες αυτό τυρί με την πλούσια και δροσερή του γεύση χρησιμοποιείται ως άλλειμμα σε σαλάτες και συνδυάζεται υπέροχα με κρεατικά και αλλαντικά ή ακόμα και σε απολαυστικά επιδόρπια.



Στη μυστική παραδοσιακή συνταγή για το Τσαλαφούτι το γιαούρτι παντρεύεται γευστικά με το βούτυρο.

Την πρωτοβουλία για το ΠΟΠ την πήραμε ως άτυπη ομάδα παραγωγών από την Ευρυτανία και τα Τζουμέρκα Η εξέλιξη με το ΠΟΠ δίνει νέα πνοή στη προσπάθεια που κάνουμε να δώσουμε υπεραξία στην πρώτη ύλη, αλλά και να αναδείξουμε περισσότερο την πόλη του Καρπενησίου και την Ευρυτανία γενικότερα» σημειώνει ο ίδιος.





ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΧΑΪΚΗ ΦΑΡΜΑ

Μετά την επένδυσή του στη γαλακτοπαραγωγό αγελαδοτροφία με τη δημιουργία υπερσύγχρονης μονάδας με την επωνυμία «Αχαϊκή Φάρμα» στη Χαλανδρίτσα Αχαΐας ο Μιχάλης Λαλιώτης, επιχειρηματίας πίσω από το brand αρτοζαχαροπλασטיών «Αχαϊκό Χωριάτικο», ετοιμάζει και το επόμενο βήμα της σε μια συνολική επένδυση ύψους 4 εκατ. ευρώ. Δίπλα στο στάβλο με τις αγελάδες της, η Αχαϊκή Φάρμα έχει σε εξέλιξη την κατασκευή τυροκομείου και εμφιαλωτηρίου γάλακτος, το οποίο εκτός απροόπτου θα είναι έτοιμο να λειτουργήσει στις αρχές του δευτέρου εξαμήνου του 2024. Μάλιστα ο ένας από τους τρεις γιους του επιχειρηματία, ο 22χρονος Άγγελος, σπουδάζει και τυροκόμηση στη Γαλακτοκομική Σχολή Ιωαννίνων, με σκοπό να «τρέξει» το project. **Α. Λιάμης**



Μιχάλης Λαλιώτης

Παράδοση στην τέχνη
των τυριών

Από 100%
Ελληνικό γάλα

Εμπειρία
Ποιότητα



Παράδοση
Μεράκι

Καράλης

Ελληνική Βιομηχανία Γάλακτος



Η αρχή έγινε το 1978 όταν αδέρφια Μανώλης και Παντελής Τζουρμπάκης μαζί με τον πατέρα τους δημιούργησαν το τυροκομείο Αφοί Τζουρμπάκη. Το 2015 τα δύο αδέρφια αποφάσισαν να χωρίσουν τους δρόμους τους, με τον Μανώλη να κρατάει το τυροκομείο Αφοί Τζουρμπάκη και τον Παντελή να δημιουργεί ένα νέο εγχείρημα, με την ονομασία «Τυροκομιό» και έδρα του το ορεινό χωριό Καρίνες Ρεθύμνου, μία αμιγώς γαλακτοπαραγωγική περιοχή, σε υψόμετρο 560 μ. Σήμερα ο Παντελής Τζουρμπάκης έχει συνοδοιπόρους τον γιο του, Γιάννη -απόφοιτο της Γαλακτοκομικής Σχολής Ιωαννίνων- αλλά και την κόρη του Μαρία, που τα τελευταία χρόνια έχουν εισέλθει στην επιχείρηση. «Ήδη η νεότερη γενιά της οικογένειας έχει μπει στα πεπραγμένα της επιχείρησης, ο γιος μου ήδη από το 2005 και η κόρη μου τα τελευταία τρία χρόνια». Εκτός των άλλων το Τυροκομιό παράγει Κεφαλοτύρι, Τυρί άλμης, Ξηρό Ανθότυρο, φρέ-

ΤΥΡΟΚΟΜΕΙ ΜΕ ΓΑΛΑ ΑΠΟ ΤΑ ΚΑΛΥΤΕΡΑ ΚΟΠΑΔΙΑ ΤΗΣ ΟΡΕΙΝΗΣ ΚΡΗΤΗΣ

Με πρώτη ύλη αιγοπρόβειο γάλα από παραγωγούς της περιοχής σε ακτίνα που δεν υπερβαίνει τα 15 χιλιόμετρα από την έδρα του Τυροκομείου στις ορεινές Καρίνες Ρεθύμνου, το Τυροκομιό της οικογένειας Τζουρμπάκη συνδυάζει σύγχρονη τυροκόμηση με την τοπική παράδοση

ΤΟΥ ΓΙΩΡΓΟΥ ΛΑΜΠΙΡΗ



Το Τυροκομείο Τζουρμπάκη παράγει και το παραδοσιακό Τυροζούλι, που παράγεται από αιγοπρόβειο και πήζει με ξινό, με ξύδι ή με χυμό λεμονιού.

σκια και ξινή Μυζήθρα, Γραβιέρα, ημίσκληρο Καπνιστό τυρί και Γαλομυζήθρα καθώς και τυριά για τoστ πλήρες, ελαφρύ και γίδινο. Στα παραγόμενα προϊόντα ανήκει και ο Ξινόχοντρος, ένα γαλακτοκομικό παραδοσιακό προϊόν όπως ο τραχανάς. «Εκτός από τα υπόλοιπα προϊόντα παράγουμε και Τουλουμοτύρι, το οποίο στραγγίζεται παραδοσιακά σε δέρμα ζώου», εξηγεί ο τυροκόμος. «Παράγεται κατά τη χειμερινή περίοδο όταν αρχίζει και αυξάνεται η παραγωγή των ζώων και η εισκόμιση του γάλακτος».

Μόνο από αιγοπρόβειο γάλα

Το σύνολο των παραγόμενων προϊόντων προέρχεται από αιγοπρόβειο γάλα, με έμφαση σε παραδοσιακά προϊόντα της Κρήτης. Συλλέγοντας το γάλα που επεξεργάζεται αποκλειστικά από τους παραγωγούς της περιοχής σε ακτίνα που δεν υπερβαίνει τα 15 χιλιόμετρα από την έδρα του τυροκομείου, ο Παντελής Τζουρμπάκης παράγει και το πα-

ραδοσιακό Τυροζούλι, που παράγεται από αιγοπρόβειο και πήζει με ξινό, με ξύδι ή με χυμό λεμονιού και κυκλοφορεί σε τρεις παραλλαγές: κλασικό, με μπουκόβο και με θυμάρι. «Το Τυροζούλι προέρχεται από μία παλιά συνταγή των παππούδων μας, από την οποία αντλήσαμε έμπνευση και τη μεταφέραμε στη δική μας παραγωγή, σε τρεις παραλλαγές γεύσεων, προσθέτοντας και μυρωδικά», εξηγεί ο Παντελής Τζουρμπάκης.

Στα σχέδια νέα μεγαλύτερη τυροκομική μονάδα

Στις βλέψεις της οικογένειας Τζουρμπάκη είναι να δημιουργήσει μία νέα μεγαλύτερη παραγωγική μονάδα το προσεχές διάστημα. Σύμφωνα με τον Παντελή Τζουρμπάκη η δημιουργία σύγχρονης μονάδας είναι κάτι που προγραμματίζεται για τα επόμενα χρόνια. «Ωστόσο για να συμβεί αυτό, απαραίτητη



προϋπόθεση είναι να βρούμε προσωπικό για να δουλέψει μαζί μας. Η πραγματικότητα όμως είναι ότι παρουσιάζονται μεγάλες ελλείψεις σε έμπυχο δυναμικό, όπως συμβαίνει σε πολλές επιχειρήσεις στην Ελλάδα το τελευταίο χρονικό διάστημα».

Σε επιλεγμένα σημεία πώλησης ανά την επικράτεια

Τα παραγόμενα προϊόντα διοχετεύονται στην Αθήνα, όπου διατίθεται το μεγαλύτερο μέρος τους. Σημαντική συμμετοχή στις πωλήσεις προϊόντων του Τυροκομείου έχει και η Κρήτη. Είναι όμως διαθέσιμα και σε αρκετά ακόμα σημεία λιανικής ανά την επικράτεια. Τα τυριά της οικογένειας Τζουρμπάκη διατίθενται αποκλειστικά σε επιλεγμένα σημεία πώλησης και delicatessen, με μοναδική εξαίρεση τη διάθεση ορισμένων ποσοτήτων στην αλυσίδα σούπερ μάρκετ της Κρήτης, ΣΥΝΚΑ.



Ο Γιώργος Βαϊόπουλος,
πρόεδρος του
Συνεταιρισμού, στην
ημερίδα του Αγρότη της
Χρονιάς 2023 στην Ξάνθη



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

Τυροκομείο μετά το ζωτροφάδικο

Φέτα ΠΟΠ και Γραβιέρα ΠΟΠ Αγράφων από τους κτηνοτρόφους της Δυτικής Θεσσαλίας

Σε καθετοποίηση της παραγωγής του προχωρά ο Συνεταιρισμός Αγελαδοτρόφων και Προβατοτρόφων Δυτικής Θεσσαλίας, ο οποίος έχει λάβει ήδη την έγκριση ύψους 4 εκατ. ευρώ μέσω του Ταμείου Ανάκαμψης για κατασκευή εργοστασίου ζωοτροφών στη Λαζαρίνα Καρδίτσας. Σύμφωνα με τον πρόεδρο του Συνεταιρισμού, Γιώργο Βαϊόπουλο, πρόκειται για μία κίνηση με την οποία η συνεταιριστική οντότητα της Δυτικής Θεσσαλίας θα διασφαλίσει καλύτερες τιμές στις πωλούμενες ζωοτροφές προς τους συνεργαζόμενους παραγωγούς, σε ένα ποσοστό κατά τουλάχιστον 5%. Ταυτόχρονα θα βελτιώσει την ποιότητα της διατροφής και κατ'επέκταση την παραγωγικότητα των ζώων. Παράλληλα στο πλάνο του Συνεταιρισμού, σύμφωνα με τον πρόεδρο, είναι εκτός των άλλων και η δημιουργία τυροκομείου, με σκοπό την παραγωγή ΠΟΠ Φέτας Αγράφων και ΠΟΠ Γραβιέρας Αγράφων. «Πρόκειται για ένα σχεδιασμό που θέλουμε να υλοποιηθεί μετά την

ολοκλήρωση της κατασκευής του εργοστασίου ζωοτροφών, με σκοπό την ανάδειξη τοπικών προϊόντων της περιοχής μας», λέει ο ίδιος.

Ζωοτροφή σε μορφή πέλετ

Το εργοστάσιο παραγωγής ζωοτροφών που θα δημιουργηθεί θα παράγει ζωοτροφή σε μορφή πέλετ. Η έναρξη της κατασκευής αναμένεται εντός του επόμενου διμήνου, καθώς αυτή τη στιγμή εκκρεμεί η άδεια ανοικοδόμησης. Η δυναμικότητα παραγωγής ανά ώρα θα ανέλθει σε περίπου 8 τόνους ζωοτροφής και θα είναι έτοιμη προς λειτουργία σε ενάμισι χρόνο από σήμερα. Σημειώνεται ότι αυτήν τη στιγμή η αγορά ζωοτροφής σε τιμή πέλετ από την αγορά ανέρχεται στα επίπεδα των 45 ευρώ ανά τόνο.

Ζώνη γάλακτος με πέντε ιδιότητα φορτηγά-βυτία

Να σημειωθεί ότι ο Συνεταιρισμός Αγελαδοτρόφων και Προβατοτρόφων Δυτικής

Θεσσαλίας, που το 2022 είχε τζίρο 28 εκατ. ευρώ και καθαρά κέρδη μετά από φόρους 600 χιλιάδες ευρώ, συλλέγει το γάλα που διακινεί από τα 600 μέλη - παραγωγούς. Διατηρεί ζώνη γάλακτος την οποία εξυπηρετεί με 5 ιδιότητα φορτηγά-βυτία και ιδιότητες ως επί το πλείστον παγοκεκάνες. Ταυτόχρονα εξυπηρετεί τους συνεργαζόμενους παραγωγούς με κτηνιατρείο, πρατήριο ζωοτροφών, ενώ παρέχει και συμβουλευτικές υπηρεσίες.

Η συνολική φετινή παραγωγή υπολογίζεται σε 12 εκατ. κιλά πρόβειου, 6 εκατ. κιλά αγελαδινού και 2 εκατ. κιλά γίδινου γάλακτος.

Γενετική βελτίωση των ζώων

Όπως σημειώνει ο κ. Βαϊόπουλος, αυτή την περίοδο βρίσκεται σε εξέλιξη διαδικασία γενετικής βελτίωσης των κοπαδιών των μελών, ούτως ώστε να βελτιωθεί ο μέσος όρος παραγωγής γάλακτος ανά ζώο σε συνεργασία με το Κέντρο Γενετικής Βελτίωσης Καρδίτσας. Να σημειωθεί επίσης ότι σχεδόν το σύνολο των ποσοτήτων γάλακτος που παράγει ο Συνεταιρισμός Κτηνοτρόφων της Δυτικής Θεσσαλίας, διοχετεύονται στον όμιλο Ελληνικά Γαλακτοκομεία, με τον οποίο διατηρεί σταθερή συνεργασία τα τελευταία χρόνια. **Γ. Λαμπίρης**



ΛΑΖΑΡΕΤΟ ΜΕ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΚΑΦΕ

Στην παραγωγή μπήκε φέτος η πρωτότυπη Γραβιέρα του τυροκόμου της Ιθάκης, Χρυσάνθου Καραβιά

Την αλληλουχία των γεγονότων που οδήγησαν τον Χρυσάνθο Καραβιά να δημιουργήσει μια πρωτότυπη Γραβιέρα με καφέ διηγείται ο ίδιος στον Τυροκόμο: «Πέρσι ένας συνεργάτης και καλός φίλος πήγε σε μια έκθεση στην Ισπανία και γυρνώντας μου είπε ότι είδε ένα τυρί με κόκκους καφέ. Με έβαλε κατευθείαν σε σκέψεις αλλά επειδή δεν θέλω να αντιγράψω τους άλλους, πήρα δύο κάψουλες εσπρέσο, τις έβαλα σε μια μικρή Γραβιέρα, την άφησα στο ωριμαντήριο και συγχρόνως πήρα και λίγο ελληνικό καφέ κι έκανα άλλη μια Γραβιέρα με αυτόν. Στον ενάμιση μήνα περίπου τις έκοψα για να δω τι γίνεται. Το

μεν εσπρέσο τον έβλεπες αλλά δεν μπορούσες να τον γευτείς, ούτε να τον μυρίσεις, διότι το λίπος από το πρόβειο γάλα τον είχε απορροφήσει. Μόλις όμως έκοψα τη Γραβιέρα με τον ελληνικό καφέ, είχε άρωμα κι πτυχές σαν τη ελληνική σημαία. Δεν το περίμενα. Πέτυχε! Πρόλαβα να κάνω εννέα γραβιέρες μεγάλες μέχρι την 1η Μαΐου, που τέλειωσα την τυροκόμηση, οι οποίες δόθηκαν αμέσως. Έτσι φέτος έβαλα αυτήν τη Γραβιέρα στην παραγωγή. Βέβαια, πρέπει να σημειώσω ότι από το πρώτο δείγμα του ελληνικού καφέ μέχρι να φτάσω στα εννέα κεφάλια, πέρασαν πάρα πολλά δείγματα και έπρεπε να εκπαιδεύσω τον καφέ να μένει μέσα στη Γραβιέρα!»



Ελληνικός καφές... πτυχές της ελληνικής σημαίας στη Γραβιέρα μας μέσα στο Λαζαρέτο, σημειώνει ο Χρυσάνθος Καραβιάς.

ιθάκας
σοεμ
ARTISAN
CHEESE



Ελληνικός καφές...
Πτυχές της ελληνικής σημαίας
στη γραβιέρα μας μέσα στο Λαζαρέτο





ΚΑΥΧΗΜΑ ΤΗΣ ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑΣ ΤΣΑΤΣΟΥΛΗ Η ΒΑΡΕΛΙΣΙΑ ΦΕΤΑ

Ωριμάζει σε χειροποίητα βαρέλια που παράγονται στο Μέτσοβο και διατίθεται πλέον σε μεγάλες αλυσίδες σούπερ μάρκετ

ΤΟΥ ΓΙΩΡΓΟΥ ΛΑΜΠΙΡΗ

Συνεπές στην παραγωγή παραδοσιακών τυριών χωρίς την προσθήκη αρωματικών ή μπαχαρικών παραμένει το Τυροκομείο Τσατσουλή με έδρα τη Βυτίνα Αρκαδίας, που ξεκίνησε το 1958 από τον παππού Νίκο Τσατσουλή. Τη σκυτάλη πήρε στη συνέχεια ο γιος του Θεόδωρος, που από παιδάκι έμαθε τη δουλειά του τυροκόμου, ακολουθώντας κατά πόδας τα χνάρια του πατέρα του, ενώ σήμερα, σε ηλικία 69 ετών, συνεχίζει ακούραστα την καθημερινή προσπάθεια στο τυροκομείο της Βυτίνας. Όπως ο ίδιος λέει: «Βρήκα το τυροκομείο από τον πατέρα μου και το συνέχισα, διατηρώντας μέσα μου ασίγηστη την αγάπη και το μεράκι γι' αυτό που κάνω έως και σήμερα. Το 2008 δημιούργησα ένα νέο σύγχρονο τυροκομείο και σταδιακά άρχισαν να μπαίνουν στη δουλειά οι δύο μου γιοι Νίκος και Διαμαντής». Τα προϊόντα που η τυροκομική μονάδα παράγει και διαθέτει σε μικρά παντοπωλεία και σούπερ μάρκετ ανά την Ελλάδα είναι Φέτα ΠΟΠ, Γραβιέρα, Μυζήθρα, Ανθότυ-



Το Τυροκομείο Τσατσουλή πραγματοποιεί εξαγωγές στην Αμερική και στην Ευρώπη.



ρο, γιαούρτι με πρώτη ύλη το πρόβειο και το γίδινο γάλα. Καύχημα του Τυροκομείου Τσατσουλή αποτελεί η βαρελίσια ΠΟΠ Φέτα Βυτίνας, η οποία φιλοξενείται και ωριμάζει σε χειροποίητα βαρέλια που παράγονται στο Μέτσοβο. Και καθώς τα βαρέλια αυτά ανοίγουν, αφήνουν τη γεύση και το άρωμα του τυριού να επαναφέρει τις μνήμες παιδικών χρόνων σε όσους τη δοκιμάζουν. Η Βαρελίσια Φέτα του Τσατσουλή, εκτός από τα μικρά σημεία, έχει εισέλθει και σε όλες τις μεγάλες αλυσίδες σούπερ μάρκετ, λαμβάνοντας θέση πίσω από τον πάγκο των τυριών. Με αυτό τον τρόπο κατέφερε να κερδίσει μία θέση ανάμεσα σε μεγάλους παραδοσιακούς μεταποιητές του προϊόντος.

Το Τυροκομείο Τσατσουλή επεξεργάζεται από 30 έως και 40 τόνους γίδινο και πρόβειο γάλακτος ημερησίως, το οποίο προμηθεύεται από τις περιοχές της Ηλείας, της Μεσσηνίας και της Αρκαδίας. Στόχος της τα επόμενα χρόνια είναι να αυξήσει ακόμα περισσότερο τις ποσότητες γάλακτος που εισκομίζει από τους παραγωγούς.



Η οικογένεια Τσατσουλή εισκομίζει έως και 40 τόνους γάλακτος στην ημέρα για να παράγει τα τυριά της, συνεργαζόμενη με κτηνοτρόφους της Μεσσηνίας, της Ηλείας και της Αρκαδίας.



Με δικό του ΣΗΜΕΙΟ ΠΩΛΗΣΗΣ ΣΤΗΝ ΑΓΟΡΑ ΤΗΣ ΑΘΗΝΑΣ

Στην περιοχή της Ηλιούπολης το δεύτερο κατάστημα του Συνεταιρισμού Μεσοτόπου, μετά την αγορά Μοδιάνο της Θεσσαλονίκης



Δεύτερο σημείο πώλησης των προϊόντων του σε μεγάλο αστικό κέντρο ετοιμάζει ο Αγροτικός Κτηνοτροφικός Συνεταιρισμός Μεσοτόπου Λέσβου. Το πρώτο βήμα έγινε με το άνοιγμα καταστήματος πώλησης των προϊόντων του στη Στοά Μοδιάνο Θεσσαλονίκης, ενώ ακολουθεί η αγορά της Αθήνας, και συγκεκριμένα στην Ηλιούπολη επί της οδού Μαρίνου Αντύπα, όπου εκτός από τα δικά του προϊόντα όπως Φέτα, Λαδοτύρι ΠΟΠ και λοιπά τυροκομικά, θα πωλούνται κι άλλα συνεταιριστικά προϊόντα. Οι κτηνοτρόφοι του Συνεταιρισμού παράγουν πρόβειο και κατσικίσιο γάλα, για την παρασκευή τοπικών τυροκομικών προϊόντων, όπως Φέτα ΠΟΠ και Λαδοτύρι ΠΟΠ, ενώ ο Συνεταιρισμός έχει δημιουργήσει και μια μεγάλη γκάμα προϊόντων, όπως τα παγωτά από



πρόβειο γάλα, τα οποία διαθέτει είτε με ίδιες δυνάμεις στο λιανικό εμπόριο μέσα από τα καταστήματά του, είτε στο συνεργαζόμενο δίκτυο λιανεμπορικών επιχειρήσεων από τις οποίες πωλούνται τα προϊόντα του.

Ετήσια εισκόμιση 3,5 εκατ. κιλά

Ο Συνεταιρισμός αριθμεί περί τα 180 μέλη που εισφέρουν την παραγωγή τους και προέρχονται από χωριά όπως η Ερεσσός, η Άγρα, ο Μεσοτόπος και η Άντισσα. Η εισκόμιση αιγοπρόβειου γάλακτος σε ετήσια βάση ανέρχεται στα 3,5 εκατ. κιλά. Μεταξύ των κινήσεων που έχει κάνει εντάσσεται και η γενετική βελτίωση της ράτσας προβάτου της φυλής Λέσβου, η οποία αποτελεί και το μεγαλύτερο μέρος του πληθυσμού των προβάτων των μελών του. Ας σημειωθεί ότι ο Συνεταιρισμός διατηρεί ιδιόκτητο σούπερ μάρκετ και πρατήριο καυσίμων, ενώ ασχολείται και με την εμπορία εφοδίων και το χονδρικό εμπόριο άλλων προϊόντων όπως ζάχαρη ή αγαθών που αγοράζει και μεταπωλεί με τον κύκλο των εργασιών του το 2022 να αγγίζει τα 10 εκατ. ευρώ. **Γ. Λαμπίρης**

Σεβασμός στην ποιότητα και πάθος για γεύση

Η οικογενειακή επιχείρηση «Τυροκομικά Προϊόντα Καραμαντζάνης», η οποία εδρεύει στον Άγιο Ιωάννη Αρκαδίας, δραστηριοποιείται στην παραγωγή και εμπορία παραδοσιακών τυροκομικών προϊόντων, χρησιμοποιώντας πάντα φρέσκο γάλα. Για τα πέντε αδέρφια της οικογένειας, που «τρέχουν» την επιχείρηση, η αγάπη για την πρώτη ύλη συναντά το σεβασμό για την παράδοση και την ποιότητα και το πάθος για τη δημιουργία εξαιρετικών γεύσεων, όπως



Το τυροκομείο της οικογένειας Καραμαντζάνη έχει εκσυγχρονιστεί πολλές φορές τα τελευταία χρόνια.

Κεφαλογραβιέρα, Φέτα, Ανθότυρο, γιαούρτι και Μανουρομυζήθρα.


Η τυροκομική εταιρεία, η οποία σημειωτέον, συμμετείχε στις εκδηλώσεις του προγράμματος «Say Cheese- Balkan Cheese!», ξεκίνησε τη δραστηριότητά της το 1997 και έχει εκσυγχρονιστεί αρκετές φορές τα τελευταία χρόνια, ενώ έχει στήσει ένα ευρύ δίκτυο κτηνοτρόφων από τους οποίους προμηθεύεται γάλα, δίκτυο που εκτείνεται σε όλη την Αρκαδία αλλά και τη Λακωνία.

Άμεση διάθεση στον καταναλωτή

Τα τυροκομικά προϊόντα Καραμαντζάνη διανέμονται από το τυροκομείο και το πρατήριο της εταιρείας στο Άστρος. Σημαντικό βέβαια σημείο κατανάλωσής τους είναι οι δύο ταβέρνες της οικογένειας στον Άγιο Ιωάννη και το Δραγούνι. Αυτά, άλλωστε, τα σημεία πώλησης στήριξαν την οικογένεια κατά τη διάρκεια της πανδημίας.



Άγιος Ιωάννης Αρκαδίας
Καταστήματα: Άστρος | Δραγούνι
Τηλ: 2755 024141

 [karamantzanisturokomeio](https://www.facebook.com/karamantzanisturokomeio)





Φωτοβολταϊκός σταθμός 2 MW στο νέο εργοστάσιο της ΟΜΗΡΟΣ στα Τρίκαλα

Αποφασιστικές κινήσεις προς τον πράσινο μετασχηματισμό επιχειρεί η γαλακτοβιομηχανία Όμηρος η οποία πρόσφατα εγκατέστησε φωτοβολταϊκό σταθμό ισχύος 2 MW στην στέγη του νέου εργοστασίου της στα Τρίκαλα. Ο νέος φωτοβολταϊκός σταθμός αναμένεται να καλύψει ένα σημαντικό μέρος των ενεργειακών αναγκών της εταιρείας ενώ υπάρχει σχεδιασμός

για επέκταση στα 5MW. Αυτό συνεπάγεται ότι η Όμηρος μειώνει σημαντικά την εξάρτησή της από τις παραδοσιακές πηγές ενέργειας, με αποτέλεσμα τη μείωση των εκπομπών αερίων θερμοκηπίου και την εξοικονόμηση φυσικών πόρων. Την κατασκευή του σταθμού ανέλαβε η εταιρεία GeoGreen, και αυτό το έργο αποτελεί ένα ακόμη βήμα προς την πράσινη μετάβαση

της εταιρείας, σύμφωνα με σχετική ανακοίνωση της εταιρείας. «Η μετάβαση σε Ανανεώσιμες Πηγές Ενέργειας αποτελεί μέρος μιας ευρύτερης στρατηγικής για τη βιώσιμη ανάπτυξη της εταιρείας, καθώς η περιβαλλοντική ευθύνη είναι αναπόσπαστο μέρος της επιχειρηματικής πρακτικής της Όμηρος» αναφέρεται στο κείμενο της επίσημης ενημέρωσης.



Τυροκόμιος



και **διαδικτυακά**



tyrokomos.gr

κεφαλοτύρι



ΤΟΠΙΚΟ ΧΑΡΜΑΝΙ ΤΟ ΓΑΛΑ ΚΑΙ 24 Τ' ΑΛΑΤΙΑ

ΚΑΘΡΕΦΤΗ ΤΗΣ ΠΟΙΚΙΛΟΜΟΡΦΙΑΣ ΤΟΥ ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΦΥΣΙΚΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ ΑΠΟΤΕΛΕΙ ΤΟ ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ. ΚΑΘΕ ΤΟΠΟΣ ΚΑΙ ΑΛΛΗ ΣΥΝΤΑΓΗ, ΜΕ ΚΟΙΝΟ ΣΗΜΕΙΟ ΑΝΑΦΟΡΑΣ ΤΟ ΑΛΑΤΙΣΜΑ ΤΟΥ, ΚΑΘΩΣ Η ΠΑΡΑΔΟΣΗ ΘΕΛΕΙ ΤΟΥΣ ΜΑΣΤΟΡΕΣ ΝΑ ΡΙΧΝΟΥΝ 24 ΑΛΑΤΙΑ ΣΕ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΠΛΕΥΡΕΣ ΤΟΥ ΤΥΡΙΟΥ ΓΙΑ ΝΑ ΨΗΘΕΙ ΚΑΛΑ

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΠΕΤΡΟΣ ΓΚΟΓΚΟΣ

Γάλα καλοκαιρινό και οπωσδήποτε 24 αλάτια πριν μπει για ωρίμανση. Αυτοί είναι οι βασικοί κανόνες για το Κεφαλοτύρι, συνηθισμένο όσο τα ζυμαρικά και ενταγμένο στο καθημερινό λεξιλόγιο του Έλληνα καταναλωτή. Είναι από τα λίγα τυριά χωρίς κατοχυρωμένη Γεωγραφική

Ένδειξη, η απουσία της οποίας ωστόσο υπό μια έννοια διευκολύνει την αποτύπωση της πολυμορφίας της εγχώριας κτηνοτροφίας. Αυτό ήταν και το βασικό αντεπιχείρημα στην προσπάθεια διαμόρφωσης ΠΟΠ για το Κεφαλοτύρι, πίσω στο 1994, ότι δηλαδή φτιάχνεται σε ολόκληρη τη χώρα και όχι απαραίτητα με τον ίδιο τρόπο.

Αλμυρό, πικάντικο και σκληρό στην υφή του, στις περισσότερες περιπτώσεις παρασκευάζεται από ένα χαρμάνι πρόβειου και γίδινου γάλακτος, σε ποσοστό που διαφέρει σε κάθε τόπο. Υπάρχουν μάλιστα και περιπτώσεις που φτιάχνεται αποκλειστικά από αγελαδινό ή γίδινο, όπως συμβαίνει στην περίπτωση του ναζιώτικου και νιότηκου κεφαλοτυριού αντίστοιχα. Αν οι τεχνικές διαφέρουν, το επιμελέστατο αλάτισμα είναι κοινό και ίσως η τεχνοτροπία που διευκόλυνε σε τέτοιο βαθμό την

εμπορευσιμότητα του τυριού αυτού, ώστε ήδη από τον 19αίωνα να εξάγεται στην κοντινή Ευρώπη αλλά και στις μακρινές ΗΠΑ. Μια αναφορά, θέλει το Κεφαλοτύρι να αποτελεί ελιγμό που έκαναν οι κασερομάστορες, όταν το μπασκή που έφτανε στα χέρια τους δεν έδειχνε να αντέχει την επεξεργασία σε υψηλές θερμοκρασίες που απαιτεί η μέθοδος του Κασεριού.

Τότε ζέσταναν το πρόπνηγμα στη μισή σχεδόν θερμοκρασία (κοντά στους 40 βαθμούς αντί των 72 βαθμών Κελσίου που θέλει το Κασέρι). Το υποκίτρινο χρώμα του το παίρνει από το ψήσιμο του αλατίσματος ενώ η αρχική ωρίμανση γίνεται σε θαλάμους με αρκετά υψηλή υγρασία, που αγγίζει το 90%.

Ορισμένοι θεωρούν πως το Κεφαλοτύρι είναι από τα πρώτα σκληρά τυριά που παρασκευάστηκαν στον ελληνικό χώρο, σε μια διαπίστωση που ακούγεται αρκετά συνεπής. Μάλιστα, σε ορισμένες περιοχές, η μέθοδος του τυριού εξελίχθηκε δίνοντας πιο «εξευγενισμένα» αποτελέσματα, όπως είναι το τυρί Βιζές από την Ήπειρο ή η Βεζιά της Πελοποννήσου, που με το αλάτι τους πιο ήπιο, στέκονται χωρίς να παραξενεύουν ακόμα και σε πλατό τυριών.



κεφαλοτύρι

ΑΠΟ ΤΗ ΛΑΡΙΣΑ ΣΕ ΟΛΟ ΤΟΝ ΚΟΣΜΟ ΤΟ ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ ΑΒΡΑΜΟΥΛΗ



■ Στην οικογενειακή επιχείρηση Αφοί Δ. Αβραμούλη Ο.Ε. το Κεφαλοτύρι ξεκίνησε να παράγεται από το 1960 από τους τρεις ιδρυτές της, οι οποίοι, αν και δεν διέθεταν την απαραίτητη τεχνογνωσία, ξεκίνησαν να πειραματίζονται και να παράγουν το ξεχωριστό, μοναδικό και αγαπητό στους καταναλωτές «Κεφαλοτύρι Αβραμούλη». Ένα τυρί που έκανε την επιχείρηση γνωστή σε όλο τον κόσμο. Σύμφωνα με τους ανθρώπους του τυροκομείου μάλιστα ένα ώριμο κεφαλοτύρι είναι ιδανικό για να το δοκιμάσει κανείς τριμμένο σε ζυμαρικά, σε πίτες, σε σαγανάκι ή συνοδευτικό για κρασί ή ούζο. Το Κεφαλοτύρι Αβραμούλη διατίθεται σε συσκευασίες vacuum: 8,5 kg , 4,5 kg ,2 kg, 250 gr και 200 gr (τριμμένο). Η διαδικασία παραγωγής όλων των τυροκομικών προϊόντων της εταιρείας είναι πιστοποιημένη με το πρότυπο διασφάλισης ποιότητας FSSC 22000. Υπενθυμίζεται ότι το Κεφαλοτύρι ανήκει στην οικογένεια των σκληρών τυριών, χαρακτηρίζεται ως ένα πολύ ανοιχτό κίτρινο, σκληρό επιτραπέζιο τυρί με ασύμμετρες τρύπες. Διακρίνεται για την ιδιαίτερη ευχάριστη, υπόγλυκη και ελαφρώς αλμυρή με πλούσιο άρωμα γεύση του και παρασκευάζεται από φρέσκο παστεριωμένο αιγοπρόβειο γάλα . Το Κεφαλοτύρι, για να είναι έτοιμο προς κατανάλωση, χρειάζεται δύο με τρεις μήνες ωρίμανσης.





ΜΑΚΡΑΣ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ ΑΠΟ ΤΟ ΚΑΛΥΤΕΡΟ ΓΑΛΑ

■ ■ ΔΙΑΚΡΙΝΕΤΑΙ για την πλούσια και πικάντικη γεύση του το Κεφαλοτύρι Μακράς ωρίμανσης Όλυμπος, που παρασκευάζεται από παστεριωμένο αιγοπρόβειο και αγελαδινό (10% max) γάλα, αλάτι, πυτιά και καλλιέργεια. Με ιστορία που ξεκινά το



1965 και είναι πιστά προσανατολισμένη στην παραγωγή προϊόντων με ελληνικές πρώτες ύλες η ΟΛΥΜΠΟΣ διαθέτει μια εξαιρετικά πλούσια γκάμα τυροκομικών προϊόντων. Μια ελληνική εταιρεία που σέβεται τους ανθρώπους της που την κάνουν υπερήφανη, ενισχύοντας συνεχώς τη σχέση της με τον κόσμο της υπαίθρου ενώ μέσω της δραστηριότητάς της δημιουργεί αξία τόσο για τους Έλληνες παραγωγούς, όσο και για τους καταναλωτές, παράγοντας προϊόντα προστιθέμενης διατροφικής αξίας.



ΜΙΑ ΔΥΝΑΤΗ ΣΥΝΤΑΓΗ ΑΠΟ ΤΗΝ ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑ ΜΑΚΡΗ

■ ■ ΒΟΥΤΥΡΑΤΟ και λιπαρό, το Κεφαλοτύρι της οικογένειας Μακρή από το Χαλί Μεσολογγίου, αναδεικνύει όλα τα γευστικά χαρακτηριστικά αυτού του τύπου τυριού. Η ιστορία της οικογένειας Μακρή στην τυροκομία αρχίζει από τις στάνες και τα λιβάδια στο χωριό Μαρσούκι στα βουνά των Τζουμέρκων όπου ο παππούς, Βλάχος στην καταγωγή, άρχισε να φτιάχνει τυριά πριν από έναν αιώνα. Σήμερα με την τρίτη γενιά της οικογένειας στο τιμόνι του παραδοσιακού τυροκομείου, η παραγωγή τυροκομικών προϊόντων συνεχίζεται με πίστη στην παραδοσιακή συνταγή και στο χειρωνακτικό τρόπο παρασκευής αλλά και συνεχείς επενδύσεις σε σύγχρονο εξοπλισμό και την εκπαίδευση του προσωπικού. Το τυροκομείο συλλέγει καθημερινά το γάλα με ιδιότητα φορτηγά βυτία σε πάνω από 200 οικογένειες κτηνοτρόφων στην ευρύτερη περιοχή της Αιτωλοακαρνανίας επιλέγοντας αποκλειστικά κοπάδια ντόπιων ζώων που βόσκουν ελεύθερα σε ορεινούς βοσκότοπους της περιοχής.



κεφαλοτύρι



ΜΕ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΤΡΟΠΟ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ

■ ■ ΦΤΙΑΓΜΕΝΟ από αιγοπρόβειο γάλα με τον παλιό παραδοσιακό τρόπο ωρίμανσης σε άλμη για τουλάχιστον έξι μήνες είναι το Κεφαλοτύρι Κεφαλονιάς της Τυροκομικά Γαλιατσάτος. Η δραστηριότητα της οικογένειας στην τυροκομία ξεκινά εδώ και τρεις γενιές, ήδη από το 1942, ενώ από το 2000 την επιχείρηση ανέλαβαν τα παιδιά του Σπύρου Γαλιατσάτου, ο Νίκος και ο Ηλίας, που προχώρησαν εκ νέου σε εκσυγχρονισμό, ξεκίνησαν την τυποποίηση προϊόντων και αύξησαν την γκάμα. Σημειώνεται ότι ο οργανισμός Greek Taste Beyond Borders GTBB βράβευσε με το Χρυσό Βραβείο Authentic Taste of Greece 2021 την εταιρεία για την εξαιρετική ποιότητα των αυθεντικών γαλακτοκομικών προϊόντων της.



ΣΤΗΝ ΚΟΡΥΦΗ ΤΟΥ ΚΟΣΜΟΥ ΤΟ ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ ΣΤΕΙΑΚΑΚΗ

■ ■ ΜΕ ΧΡΥΣΟ ΜΕΤΑΛΛΙΟ στον Παγκόσμιο Διαγωνισμό World Cheese Awards 2019 τιμήθηκε το Κεφαλοτύρι του Τυροκομείου Στειακάκη, που παρασκευάζεται από γάλα πρόβειο ή μείγμα πρόβειου και κατσικίσιου, από κοπάδια που βόσκουν ελεύθερα σε ορεινές και ημιορεινές περιοχές της Κρήτης. Η οικογένεια Στειακάκη από το 1952 και για τρεις γενιές συνεχίζει σε υπερσύγχρονες πλέον εγκαταστάσεις την παραγωγή εξαιρετικών προϊόντων με τον παραδοσιακό τρόπο, χωρίς συντηρητικά.



ΥΨΗΛΗΣ ΑΞΙΑΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗ ΜΕ ΥΠΟΓΡΑΦΗ «ΜΕΝΟΙΚΙΟ»

■ ■ ΒΟΥΤΥΡΑΤΗ ΥΦΗ και δυνατή γεύση για το Βιολογικό Κεφαλοτύρι του Αγροκτηνοτροφικού Βιομηχανικού Συνεταιρισμού Προσοτσάνης «ΜΕΝΟΙΚΙΟ», βασικός στόχος του οποίου, από το 2008 που δημιουργήθηκε, είναι η παραγωγή καινοτόμων βιολογικών προϊόντων υψηλής διατροφικής αξίας, με το βλέμμα στραμμένο στην εξαγωγική δραστηριότητα και τις διεθνείς αγορές. Το Βιολογικό Κεφαλοτύρι του Συνεταιρισμού ωριμάζει τουλάχιστον για τρεις μήνες, διαδικασία που του προσδίδει ένα χαρακτηριστικό άρωμα.



ΠΙΚΑΝΤΙΚΗ ΓΕΥΣΗ ΝΑΞΟΥ ΠΟΥ ΞΕΧΕΙΛΙΖΕΙ ΑΡΩΜΑΤΑ

■ ΜΙΑ ΣΥΝΤΑΓΗ με ρίζες που χάνονται στο χρόνο το βραβευμένο Κεφαλοτύρι Νάξου 12μηννης ωρίμανσης του Νικόλα Πιτταρά είναι ένα τυρί με έντονη και πικάντικη γεύση που ξεχειλίζει αρώματα. Παρασκευάζεται από 100% αγελαδινό γάλα από την ιδιόκτητη κτηνοτροφική μονάδα στη Νάξο, η οποία το 2022 έλαβε πιστοποίηση τόσο για την παραγωγή των προϊόντων της, κρέας και τυροκομικά, από μη γενετικά τροποποιημένες ζωοτροφές, όσο και για την καλή διαχείριση και ευζωία των ζώων της. Το σύγχρονο τυροκομείο κοντά στο χωριό Μέλανες είναι άρτια εξοπλισμένο και βρίσκεται σε μικρή απόσταση από τη μονάδα ενώ στα οικογενειακά κτήματα καλλιεργούνται καλαμπόκι και χειμερινά σιτηρά, καλύπτοντας μεγάλο μέρος από τις απαραίτητες χορτονομές.



Η ΓΕΥΣΗ ΤΟΥ ΚΑΛΟΥ ΣΤΟ ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ

■ ΑΠΟ ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ γάλα που συγκεντρώνεται καθημερινά από περισσότερους από 5.500 Έλληνες παραγωγούς, μικρούς και μεγάλους, σε περισσότερα από 514 χωριά κυρίως στην περιοχή της Ηπείρου παράγεται το Κεφαλοτύρι, όπως και οι υπόλοιποι κωδικό τυριών, της ΔΩΔΩΝΗ. Με αυτό τον τρόπο, η εταιρεία υποστηρίζει τη μεγαλύτερη γαλακτοπαραγωγική ζώνη στην Ελλάδα και ταυτόχρονα την τοπική κοινότητα. Αγνά και υψηλής ποιότητας προϊόντα, έχουν κερδίσει μια θέση στις καρδιές και στα τραπέζια των καταναλωτών στην Ελλάδα και σε όλο τον κόσμο, χάρη στη μοναδική τους γεύση.

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



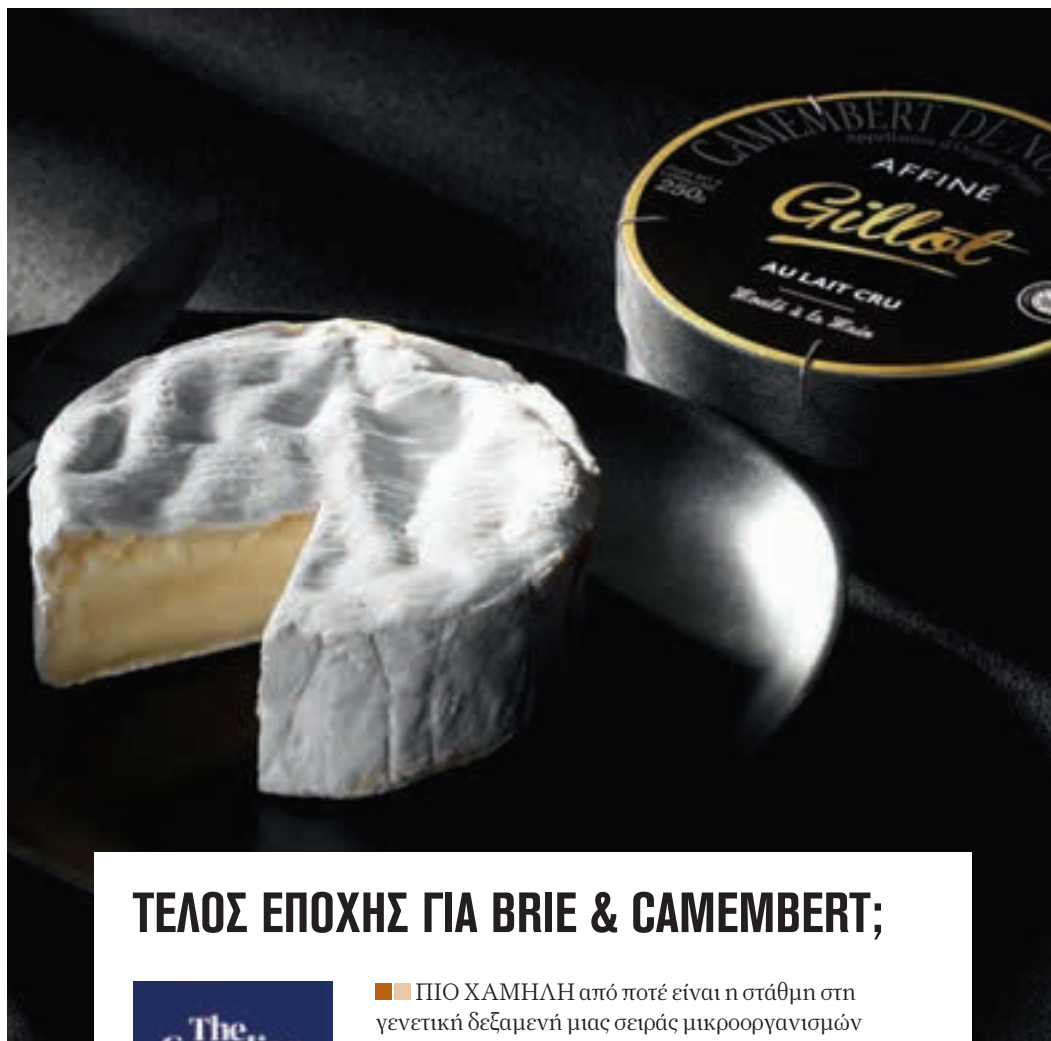
GREEN BOX
ΕΚΔΟΤΙΚΗ Α.Ε.

Νίκης 24 | 105 57 | Σύνταγμα

Τηλ.: 2103232905 | Fax: 2103232967

E-mail: agrenda@agronews.gr

www.agronews.gr



ΤΕΛΟΣ ΕΠΟΧΗΣ ΓΙΑ BRIE & CAMEMBERT;



■ **ΠΙΟ ΧΑΜΗΛΗ** από ποτέ είναι η στάθμη στη γενετική δεξαμενή μιας σειράς μικροοργανισμών που αξιοποιούνται στην τυροκόμηση, ενώ αρκετοί προτρέχουν μιλώντας για το τέλος μιας εποχής, τουλάχιστον για ευρείας κατανάλωσης τυριά, αφού η «μαγεία» των εκβιομηχανοποιημένων μυκήτων που εισάγονται σε αυτά, δείχνει να αποδυναμώνεται. Πρόσφατα, το Γαλλικό Κέντρο Επιστημονικής Έρευνας (CNRS) ανέφερε ότι ο μύκητας που κάνει το Camembert αυτό που είναι, ο *Penicillium camemberti*, στερείται επικίνδυνα γενετικής ποικιλομορφίας. Αυτό οφείλεται στο ότι η βιομηχανική τυροκομία έχει γίνει εξαρτημένη από ένα στέλεχος του μύκητα, αντί να χρησιμοποιεί εναλλασσόμενες ομάδες του παρελθόντος που εκφράζονταν βέβαια με ένα μεγαλύτερο φάσμα αρωμάτων και χρωμάτων στο τυρί. Μέχρι τη δεκαετία του 1950, τα Camembert είχαν γκρι, πράσινη και πορτοκαλί μούχλα να αγκαλιάζει το εσωτερικό τους αλλά η βιομηχανία τροφίμων ήθελε την εξωτερική στρώση λευκή και βελούδινη. Το πρόβλημα έγκειται στο ότι οι μύκητες που επιλέχθηκαν δεν μπορούν να αναπαραχθούν με άλλα στελέχη, ενώ πλέον οι μεταλλάξεις του μύκητα κάνουν όλο και πιο δύσκολη την αναπαραγωγή του.

Δεν είναι μόνο το Camembert που κινδυνεύει. Το Ροκφόρ αντιμετωπίζει μια αντίστοιχη απειλή. Βέβαια, ένα παρόμοιο τυρί, το Bleu de Termignon, μπορεί να δώσει κάποιους μικροοργανισμούς που θα βοηθούσαν στην αναζωογόνηση του Ροκφόρ, αλλά για το Camembert δεν υπάρχει λύση. Πιστεύεται ότι ο μύκητας που σχηματίζεται στο Camembert και το Brie -τα οποία είναι παρόμοια τυριά, που αρχικά αναπτύχθηκαν σε διάφορα μέρη της Γαλλίας- αναπτύχθηκε για πρώτη φορά βιολογικά όταν μια λιγότερο εξελιγμένη εκδοχή του τυριού αποθηκεύτηκε σε υγρά κελάρια. Αργότερα έγινε πιο αποτελεσματική η χρήση σποριών που καλλιιεργήθηκαν σε εργαστηριακές συνθήκες. Από τη δεκαετία του 1950 και μετά οι μύκητες «κλωνοποιήθηκαν» ώστε να αναπτυχθούν γρήγορα και να συμμορφωθούν με τις απαιτήσεις της βιομηχανίας στη γεύση, το χρώμα και την ασφάλεια των τροφίμων.



THE PLEASURE OF EUROPEAN P.D.O. PRODUCTS



Η Γραβιέρα Νάξου έχει καταχωρωθεί ως προϊόν Π.Ο.Π., κάτι που σημαίνει:

- Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή παραγωγής και μεταποίησης του γάλακτος.
- Καθορισμένα είδος γάλακτος (κυρίως αγελαδινό, ή μίγματα αυτού με πρόβειο και γίδινο σε αναλογία των τελευταίων όχι μεγαλύτερη του 20%) από ζώα που εκτρέφονται σε οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή και η διατροφή τους βασίζεται στη χλωρίδα της περιοχής.
- Καθορισμένος παραδοσιακός τρόπος παραγωγής και ωρίμανσης (χρόνος, θερμοκρασίες) που πραγματοποιούνται σε εγκαταστάσεις που βρίσκονται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

Έχει μεγάλη περιεκτικότητα σε ασβέστιο (καθώς για να παραχθεί ένα κιλό γραβιέρας χρησιμοποιούνται 11 καλά γάλα) και έχει χαρακτηριστεί από πολλά ινστιτούτα και επιστήμονες ως ένα από τα καταλληλότερα τυριά για κατανάλωση από άτομα όλων των ηλικιών. Είναι ένα από τα κορυφαία ελληνικά τυριά και είναι ιδανικό για όλες τις χρήσεις (πέπταστρο, για τριψίμο, για σαγανάκι, κλπ).

Με τη χρηματοδότηση της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Ωστόσο, οι απόψεις και οι γνώμες που διατυπώνονται σφαιρικά αποκλειστικά τις απόψεις των συντακτών και δεν αντιπροσωπεύουν κατ' ανάγκη τις απόψεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή της Ευρωπαϊκού Εκτελεστικού Οργανισμού Έρευνας (BEA). Ούτε η Ευρωπαϊκή Ένωση ούτε η χρηματοδότηση αρχή μπορούν να θεωρηθούν υπεύθυνες για αυτές.

Γραβιέρα Νάξου Π.Ο.Π. σαγανάκι

Τι θα χρειαστείτε

- 1 φέτα γραβιέρα Νάξου Π.Ο.Π.
- 1 φέτα αρσενικό Νάξου Π.Ο.Π.
- Τριμμένη φρυγανιά
- Πιπέρι
- 2 αυγά
- Λάδι για το τηγάνισμα
- Λεμόνι

Πως το φτιάχνουμε

- Κόβουμε μια φέτα γραβιέρα Νάξου Π.Ο.Π.
- Τρίβουμε λίγο αρσενικό Νάξου Π.Ο.Π.
- Ανακατεύουμε με τριμμένη φρυγανιά.
- Προσθέτουμε πιπέρι.
- Χτυπάμε 2 αυγά.
- Βυθίζουμε τη γραβιέρα πρώτα στο αυγό και μετά στη φρυγανιά.
- Τηγανίζουμε τη γραβιέρα σε καυτό λάδι, ώσπου να ροδίσει.
- Ραντίζουμε με λεμόνι.
- Απολαμβάνουμε!



gravieranaxoupdo.eu



@gravieranaxoupdo



Με τη συγχρηματοδότηση της Ευρωπαϊκής Ένωσης

Η ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ ΣΤΗΡΙΖΕΙ ΚΑΜΠΑΝΙΕΣ ΠΟΥ ΠΡΩΒΟΥΝ ΓΕΩΡΓΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΥΨΗΛΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE





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 Ρουσσας από το 1952. **Είναι αυθεντική γι' αυτό είναι νόστιμη!**



roussasdairyssa

www.roussas.gr