

# THE Top 50

ΚΟΡΥΦΑΙΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΤΥΡΙΩΝ

Ειδική Ετήσια Έκδοση **The Top 50** 2024 • ISSN: 2732-835X • Τιμή: 3 ευρώ ή Δωρεάν με την Agrenda



Τυροκόμος



# Deluxe

## Ποικιλίες εκλεκτών τυριών



Deluxe  
Τυρί τσένταρ  
ποικιλία

Κάθε συσκ. 250 g

**3,99€**

1 Kg = 15,96€



30 μήνες  
ωρίμανσης

Deluxe  
Τυρί Parmigiano  
Reggiano Π.Ο.Π.  
σε συσκευασία  
δώρου

850 g

**20,99€**

1 Kg = 24,69€



Deluxe  
Ημίσκληρο  
τυρί Toma με  
τρούφα

150 g

**3,29€**

1 Kg = 21,93€



Πάνω από 200 προϊόντα  
στα καταστήματά μας



Κάθε μέρα αξίζει!



[www.lidl-hellas.gr](http://www.lidl-hellas.gr)



© 2014 ΟΛΥΜΠΟΣ



Ο δικός μας δρόμος

Κομμάτι  
της ιστορίας μας!



*Πιστή στο ραντεβού της με τον κλάδο της τυροκομίας, η συντακτική ομάδα του Τυροκόμου παρουσιάζει για πέμπτη χρονιά μια ακόμη καλοδουλεμένη λίστα τυριών, η οποία έρχεται να επιβεβαιώσει τη συστηματική δουλειά σε όλους τους κρίκους της αλυσίδας αξίας*



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΝΗ

© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΝΗ

**Εξειδίκευση 50 χρόνων στα λευκά τυριά άλμης για το Τυροκομείο Βογιατζή.**



Φωτογραφία εξωφύλλου από το facebook της Τυροκομικής Αμφιλοχίας Μπουτσώλης

## Εγχώρια τυροκομία

**08 Μετακινούμενοι κτηνοτρόφοι** Στο δικό του καζάνι να βράζει το αλπικό γάλα των αυτόχθονων φυλών για την παραγωγή προϊόντων υψηλής αξίας ζητούν οι μετακινούμενοι της Ηπείρου

**16 Απαστερίωτα τυριά** Μια άγνωστη ταυτότητα μπορούν να ξεδιπλώσουν γνωστά τυριά της χώρας, συμπεριλαμβανομένης και της Φέτας, εάν η παραγωγή τους γινόταν με βάση το νωπό γάλα

**46 Πενήντα τυριά** Κορυφαίες επιλογές τυριών ελληνικών τυροκομείων από την πέμπτη κατά σειρά έκδοση του Top 50 by Τυροκόμος 2024

## Στον κόσμο

**ΟΣΚΑΡ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ**

**19 Οικογενειακή υπόθεση**

Μεγάλοι finalist του του ετήσιου διαγωνισμού Kerrygold Quality Milk Awards 14 οικογένειες από την Ιρλανδία

**ΤΟ ΑΛΠΙΚΟ ΒΕΤΤΕΛΜΑΤΤ**

**20 Λίγοι ξέρουν** τη συνταγή για το τυρί Bettelmatt, το οποίο παράγεται στις Άλπεις, και οι περισσότεροι είναι άνω των 80 ετών

**ΑΝΑΤΡΟΠΗ ΣΤΗΝ ΕΛΒΕΤΙΑ**

**21 Οι εισαγωγές** τυριών ξεπερνούν τις εξαγωγές της Ελβετίας με τα στοιχεία να δείχνουν λιγότερες κατά 87% γαλακτοκομικές εκμεταλλεύσεις μεταξύ 1950 και 2022





Υψηλή γαστρονομία με πρωταγωνιστή το ελληνικό τυρί



## Πρόσωπα

**26 Κλέαρχος Κλέπκος** Να μάθετε να σκέφτεστε όπως το γάλα προτρέπει τους τυροκόμους ο Κλέαρχος Κλέπκος, όπως άλλωστε συμβούλεψε τον ίδιο ένας μάστορας από την Κεφαλονιά

**36 Αριστοτέλης Πούλιος** «Ήθελα να ξεφύγω από το κλασικό μαντρί. Σπούδασα στη Γαλακτοκομική Σχολή για να κατακτήσω τον έλεγχο σε κάθε στάδιο της παραγωγής και διάθεσης των προϊόντων μου» σημειώνει ο τυροκόμος από τον Γλίνο Τρικάλων

**39 Γιώργος Αυέρης** Αγρότης, κτηνοτρόφος και τυροκόμος στο Πολύδροσο Φωκίδας, βρίσκεται σε αυτό το στάδιο της ζωής του που αναζητά τρόπους να φτάσει το μήνυμά του, η παραδοσιακή βαρελίσια Φέτα, σε περισσότερους αποδέκτες

Στο Περιβολάκι Λαγκαδά με τον Κλέαρχο Κλέπκο

© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΝΙΚΟΣ ΠΑΝΑΓΙΩΤΙΔΗΣ





# Από το σπόρο στο ράφι

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



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

- + Με μη γενετικά τροποποιημένες ζωτροφές πάντα αρίστης ποιότητας.
- + Με αγάπη στα ζώα μας. Με σεβασμό σε κάθε στάδιο της παραγωγικής διαδικασίας "από τον σπόρο στο ράφι". Γευτείτε το!



**ANIMAL WELFARE CERTIFIED**



Γραβιέρα Νάξου Π.Ο.Π.



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



Κεφαλοτύρι Νάξου Πιτταρά 12-μηνης Ωρίμανσης



Σινότιρο Φρέσκο Νάξου



Γραβιέρα Πιτταρά σε Μπιστούρι



Μυζήθρα Γλυκή Νάξου



[www.gravieranaxou.gr](http://www.gravieranaxou.gr)





# Η ποικιλία των τυριών και η συνύπαρξη των λαών

*Αν υπάρχει μια απειλή για τον κλάδο της τυροκομίας, αυτή σχετίζεται με την επάρκεια ποιοτικής πρώτης ύλης*

**Η** εμπειρία των τελευταίων ετών δείχνει ότι στην Ελλάδα η παρασκευή τυριών μπορεί να εξελιχθεί σε μια συναρπαστική ιστορία με ιδιαίτερο ενδιαφέρον τόσο σε επιχειρηματικό, όσο και σε πολιτιστικό επίπεδο.

Ο συνεχώς εντεινόμενος ανταγωνισμός στον κλάδο της τυροκομίας φέρνει στην επιφάνεια κρυμμένους θησαυρούς οι οποίοι συνδυάζουν τα χαρακτηριστικά ενός τόπου με ιδιαίτερη ποικιλομορφία, όπως επίσης και το πέρασμα από αυτά τα μέρη λαών με σπουδαία παράδοση στην παραγωγή τυριών.

Βεβαίως, η Φέτα παραμένει η ναυαρχίδα της εγχώριας τυροκομίας, με διεύρυνση της παρουσίας της, κυρίως στη διεθνή αγορά. Νέα παιδιά, με σπουδές στην παρασκευή τυριών, δείχνουν να υιοθετούν στην επαγγελματική τους ενασχόληση με το συγκεκριμένο προϊόν τις πλέον παραδοσιακές μεθόδους, όπως για παράδειγμα τη βαρελίσια Φέτα (ρεπορτάζ σελ. 32). Παρά τις πληθωριστικές πιέσεις και την άνοδο των τιμών στο ράφι, η γνήσια Φέτα απέδειξε ότι διατηρεί σταθερά μια θέση στο τραπέζι

του καταναλωτή που την έχει γευθεί στα καλύτερά της και δεν δείχνει διατεθειμένος να την ανταλλάξει με κάποιο από τα λεγόμενα λευκά - ωπά τυριά.

Την ίδια στιγμή ωστόσο δεν είναι λίγοι οι συντελεστές του κλάδου που σπεύδουν να εκμεταλλευτούν είτε την άγνοια του καταναλωτικού κοινού, είτε την οικονομική του ανέχεια, λανσάροντας στην αγορά είδη παραπλήσια της Φέτας που βέβαια δεν είναι Φέτα και συχνά ροκανίζουν τη φήμη της. Η αγορά είναι ανοιχτή για όλους, επομένως αυτό που έχει σημασία είναι η δυνατότητα της Πολιτείας να βάζει τα πράγματα στη θέση τους και η επίμονη προσπάθεια

των συντελεστών του κλάδου να στηρίξουν την αυθεντική συνταγή και να εμποδίσουν τη γεύση της στη συνείδηση του καταναλωτή.

Αν υπάρχει μια απειλή για τη Φέτα αλλά και ευρύτερα για τον κλάδο των τυριών στη χώρα μας, αυτή προέρχεται από την επάρκεια ποιοτικής και εγχώριας πρώτης ύλης, η οποία να μπορεί να προσδώσει στο κάθε είδος τυριού τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του τόπου.

Με αυτή την έννοια απαιτείται καλύτερος σχεδιασμός από πλευρές Πολιτείας και βελτίωση των συνθηκών κάτω από τις οποίες κάνει τη δουλειά του ο Έλληνας κτηνοτρόφος και ειδικά ο αιγοπροβατοτρόφος. Την ίδια

στιγμή είναι απαραίτητη η περαιτέρω βελτίωση της σχέσης ανάμεσα στους κτηνοτρόφους και τους μεταποιητές με πρώτο ζητούμενο την επιστροφή υπεραξίας στον παραγωγό, τουλάχιστον στις περιπτώσεις που η ποιότητα της πρώτης ύλης είναι εξαιρετική. Η τεχνολογία έχει τον τρόπο να μετρά κάθε στιγμή την ποιότητα της πρώτης ύλης και η ψηφιακή εποχή επιτρέπει την ιχνυλασιμότητα και τη διάγνωση της

ταυτότητας του τελικού προϊόντος. Αυτό που χρειάζεται είναι σεβασμός του ενός στη δουλειά του άλλου και μια Πολιτεία που να θέτει ακριβοδίκαια και να επιβάλλει ισομερώς τους όρους του παιχνιδιού.



**Η ποικιλομορφία του τόπου είναι η βάση παραγωγής εξαιρετικών τυριών.**

**Γιάννης Πανάγος**  
Εκδότης  
Διευθυντής

## ΤΑΥΤΟΤΗΤΑ

**ΕΜΠΟΡΙΚΟΣ ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ**  
**ΒΑΣΙΛΟΣ ΜΕΤΟΧΟΣ**  
ΝΟΜΙΜΟΣ ΕΚΠΡΟΣΩΠΟΣ  
Γιάννης Πανάγος

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

**ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ**  
Ειρήνη Σκρέκη

**ΣΥΝΤΑΞΗ**  
Πέτρος Γκόγκος  
Μαρία Γιουρούκελη  
Λεωνίδας Λάμης  
Ζήσης Πανάγος  
Γιώργος Λαμπίρης  
Σοφία Σπύρου  
Γιώργος Κοντονής

**ΕΜΠΟΡΙΚΟΣ ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ**  
Παναγιώτης Αραβαντινός

**ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΟ/ΣΕΛΙΔΟΠΟΙΗΣΗ**  
Σπύρος Αλεξίου  
Φανή Παπαπετροπούλου  
Χαρά Οικονόμου

**ΔΙΑΦΗΜΙΣΗ ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ**  
Σταύρος Κοντός  
Ειρήνη Βλάχου

**ΔΙΑΝΟΜΗ**  
ΑΡΓΟΣ Α.Ε.

**ΕΚΤΥΠΩΣΗ/ΒΙΒΛΙΟΔΕΣΙΑ**  
INK - PAPER & PRINT

# ΑΛΠΙΚΟ ΓΑΛΑ στο δικό του καζάνι

ΜΕ ΣΤΟΧΟ ΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΥΨΗΛΗΣ  
ΠΡΟΣΤΙΘΕΜΕΝΗΣ ΑΞΙΑΣ ΠΟΥ ΘΑ ΣΤΗΡΙΞΟΥΝ  
ΤΗΝ ΕΠΙΒΙΩΣΗ ΤΗΣ ΜΕΤΑΚΙΝΟΥΜΕΝΗΣ  
ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΑΣ

*Του Λεωνίδα Λιάμη*

*Φωτογραφίες: Δημήτρης Τσοϊδης*

«**Ζ**υμώσεις» για την αξιοποίηση του αλπικού γάλακτος αυτόχθονων φυλών στην παραγωγή προϊόντων υψηλής προστιθέμενης αξίας, είναι σε εξέλιξη στις τάξεις των μετακινούμενων αιγοπροβατοτρόφων της Ηπείρου. Ο στόχος είναι να μην βράζει, κυριολεκτικά, στο ίδιο καζάνι και τελικά να απαξιώνεται το μεγαλύτερο ίσως ατού του κλάδου, με τελικό σκοπό την ανάσχεση της εγκατάλειψης, που βιώνει τα τελευταία χρόνια, λόγω της έλλειψης υποδομών, βοσκότοπων αλλά και στήριξης.

Με φωτογραφικό υλικό από το βραβευμένο οδοιπορικό «Διάβα, νομαδικός ποιμαντισμός στην ορεινή Βόρεια Ελλάδα» του φωτορεπόρτερ Δημήτρη Τσοϊδη.









# ΧΩΤΟΣ®



Από το 1920

Τυριά με ιστορία!



ΧΩΤΟΣ ΑΒΕΕ

Βλαχάβα 10, 40011 Φαλάνη, Τηλ.: 2410 941815, 942033, Fax: 2410 941549, E-mail: info@hotos.gr, george@hotos.gr

  /hotosdairy | [www.hotos.gr](http://www.hotos.gr)







**Μ**όνο από μετακινούμενα κοπάδια στην Ήπειρο εκτιμάται ότι σήμερα παράγονται, το κρίσιμο διάστημα από τα μέσα Μαΐου έως και το πολύ στις αρχές Αυγούστου, περίπου από 300 τόνοι αλπικού γάλακτος, αλλά αντί να αξιοποιούνται στην παρασκευή ποιοτικών προϊόντων υψηλής προστιθέμενης αξίας, δυστυχώς, πέφτουν στην ίδια δεξαμενή με άλλα γάλατα από εκτροφές στα πεδινά και ομογενοποιούνται. Αποτέλεσμα είναι να χάνονται όλα τα ποιοτικά στοιχεία που καθιστούν αυτό το γάλα μοναδικό και μαζί τους να χάνεται και μια «χρυσή ευκαιρία» για να στηρίξουν τη βιωσιμότητα των εκτροφών τους οι μετακινούμενοι κτηνοτρόφοι. «Αυτά τα γάλατα είπαμε ότι πρέπει να συγκεντρωθούν. Όποιος μπορεί από μόνος του να φτιάξει ένα προϊόν, μια μικρή τυποποίηση ή να πάμε σε μικρές ομάδες σε κάθε περιοχή, γιατί είναι σκόρπιες οι φυλές και να φτιάξουμε, ελπίζω



**Γιάννης Δεκόλης**

από του χρόνου, ένα κοινό προϊόν», τονίζει ο Γιάννης Δεκόλης, πρόεδρος της Ένωσης Μετακινούμενων Κτηνοτρόφων Ηπείρου.

Με αφορμή ημερίδα με τίτλο «Οι αυτόχθονες φυλές αγροτικών ζώων της Ηπείρου και οι πρακτικές αξιοποίησης των προϊόντων από τους κτηνοτρόφους, ατομικά ή ομαδικά», που οργάνωσε στις 11 Οκτωβρίου στα Ιωάννινα η ΕΜΚΗ, ο κ. Δεκόλης αποκάλυψε πως το σκεπτικό είναι μέχρι να βγαίνουν τα κοπάδια στα βουνά, ο καθένας να μπορεί να δίνει όπου θέλει το γάλα του, αλλά όταν πρόκειται για το αλπικό να μην πέφτει στο ίδιο καζάνι ώστε να παρασκευαστεί ένα ξεχωριστό προϊόν. «Έχουν γίνει συζητήσεις με τυροκόμους, αλλά δεν υπάρχει ακόμη κάτι», ανέφερε χαρακτηριστικά ο συνομιλητής μας, σημειώνοντας πως «αν πάρει αυτή την υπεραξία που του αξίζει το συγκεκριμένο γάλα, θα δώσει ένα κίνητρο σε αυτούς τους ανθρώπους που έχουν



## ΜΕ ΑΡΙΘΜΟΥΣ

**300**

**ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΟΙ**  
Σύμφωνα με την ΕΜΚΗ, στην Ήπειρο υπάρχουν περί τους 300 μετακινούμενους κτηνοτρόφους.

**100.000**

**ΛΙΓΟΠΡΟΒΑΤΑ**  
Ένα ζωικό κεφάλαιο άνω των 100.000 αιγοπροβάτων, τα οποία βόσκουν για τουλάχιστον 4 μήνες σε υψόμετρο από 1.300 μέτρα έως 2.300 μέτρα.

**300 τόνοι**

**ΛΑΛΗΚΟ ΓΑΛΑ**  
Παράγονται κάθε χρόνο 300 τόνοι και πέφτουν στην ίδια δεξαμενή με άλλα από εκτροφές στα πεδινά και ομογενοποιούνται.





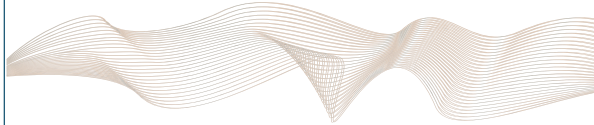
μείνει στα βουνά, γιατί σιγά – σιγά χάνονται, να κρατηθούν και να διατηρηθούν τα κοπάδια τους, με την οικογένετα ή με κάποιον βοηθό, γιατί το έξοδο πάνω στα βοσκοτόπια είναι μεγάλο και η φτώχεια δεν μας αφήνει να σκεφτούμε το κάτι παραπάνω πέρα από την επιβίωσή μας. Θα είναι μια εξαιρετική εξέλιξη για όλους και το ίδιο πρέπει να γίνει και με το κρέας, να αποκτήσει ξεχωριστό brand, ως προϊόν ελευθέρως βοσκής», σημειώνει ο ίδιος. «Οι ντόπιες φυλές είναι το Μπούτσικο, το Καλαρρύτεικο, το Ορεινό Ηπείρου, τα Καραμάνικα Κατσικά και υπάρχει και μια μικρή μονάδα με Σαρακατσάνικο, ενώ τα περισσότερα κοπάδια έχουν ζώα μιγάδες», μας εξηγεί ο κ. Δεκόλης και προσθέτει πως «οι ντόπιες φυλές είναι ανθεκτικά ζώα, διαλέγουν τα καλά χορτάρια, περπατούν όλα τα βουνά, πηγαίνουν στα πλάγια, στους γκρεμούς παντού και έτσι ενισχύουν τη βιοποικιλότητα».

### Δεν σηκώνει κεφάλι η μετακινούμενη αιγοπροβατοτροφία

Όπως, όμως, διαφάνηκε στη διάρκεια των εργασιών της ημερίδας, τα προβλήματα που αντιμετωπίζει η μετακινούμενη κτηνοτροφία γενικά και η αιγοπροβατοτροφία ειδικότερα, δεν την αφήνουν να σηκώσει κεφάλι και νομοτελειακά θα συρρικνώνεται, εάν δεν σκύψουν όλοι οι αρμόδιοι για να τη βοηθήσουν. Ήδη, όπως επισήμανε ο πρόεδρος της ΕΜΚΗ, πολλοί μετακινούμενοι υποκαθιστούν τα γίδια και τα πρόβατά τους με αγελάδες κρεοπαραγωγής ελευθέρως βοσκής, γιατί δεν βγαίνουν και επειδή υπάρχει και πρόβλημα με τα εργατικά χέρια, αφού μια αιγοπροβατοτροφική εκμετάλλευση προϋποθέτει παρουσία τουλάχιστον τριών ατόμων, ενώ η αγελαδοτροφική εξυπηρετείται με ένα. Στο πλαίσιο αυτό επισημάνθηκε από τους παρισταμένους πως πρέπει να διευκολυνθεί η ζωή των μετακινούμενων κτηνοτρόφων, μεταξύ άλλων, μέσω της δημιουργίας βασικών υποδομών. «Στηλώνουν τα πόδια κάποιου και λένε δεν θα γίνουν οι δρόμοι στα βουνά. Δεν μπορεί να πηγαίνει μόνο μια μικρή ομάδα που μπορεί να περπατήσει και η οποία είναι ένα μικρό ποσοστό από το σύνολο. Πρέπει να μπορεί να πάει και το μικρό παιδί και αυτός που δεν μπορεί να περπατήσει και ο γέροντας, να απολαύσουν όλοι το βουνό, να δουν τα ζώα, τις ελληνικές φυλές, τη βιοποικιλότητα και αυτό το επάγγελμα να συνδεθεί με τον τουρισμό, να το στηρίξουμε για να μη σβήσει και να κρατηθούν και οι νέοι στην μετακινούμενη κτηνοτροφία», επισήμανε ο πρόεδρος της ΕΜΚΗ και υπογράμμισε πως «μεγάλο πρόβλημα αυτών των ανθρώπων είναι το οίκημα που μένουν. Δεν έχουν ρεύμα, ένα φωτοβολταϊκό, δεν έχουν τηλέφωνο σε μερικές περιπτώσεις και, το κυριότερο από όλα, επειδή φέτος το ζήσαμε στο πετσί μας, δεν έχουν στάβλο για τα ζώα τους. Να γίνουν εγκαταστάσεις από την τοπική αυτοδιοίκηση, διότι ειδικά τώρα το φθινόπωρο που είναι δύσκολες οι καταστάσεις με τον καιρό, είδαμε να χάνονται αρκετά ζώα στο βουνό και στο Ματζούκι και στα Θεοδώριανα και στο Χαλίκι, εξαιτίας



## ΟΙ ΝΤΟΠΙΕΣ ΦΥΛΕΣ ΕΙΝΑΙ ΑΝΘΕΚΤΙΚΑ ΖΩΑ, ΔΙΑΛΕΓΟΥΝ ΤΑ ΚΑΛΑ ΧΟΡΤΑΡΙΑ, ΠΕΡΠΑΤΟΥΝ ΟΛΑ ΤΑ ΒΟΥΝΑ, ΠΗΓΑΙΝΟΥΝ ΠΑΝΤΟΥ ΚΑΙ ΕΝΙΣΧΥΟΥΝ ΤΗ ΒΙΟΠΟΙΚΙΛΟΤΗΤΑ



των βροχοπτώσεων». Στην παρέμβασή του ο περιφερειάρχης Ηπείρου, Αλέκος Καχριμάνης, όπως μας μετέφερε ο κ. Δεκόλης, έθιξε τα ζητήματα του ΟΣΔΕ, της αναγκαιότητας να αξιοποιηθεί αποτελεσματικότερα η πύλη gov.gr και να προχωρήσει και η περαιτέρω αξιοποίηση του «Αρτεμις 2.0», ώστε να μπει ένα φρένο στις νοθείες στο γάλα και τα παραγόμενα προϊόντα του.

### Νοικοκυριό δημιουργούν οι διαχειριστικοί χάρτες

«Οι διαχειριστικοί χάρτες βόσκησης είναι κάτι που έπρεπε να έχει γίνει από πολλά χρόνια πίσω. Διότι κάθε παραγωγός θα πάρει το βοσκοτόπιό του και θα του επιτρέψει να κάνει και κάτι παραπάνω στην εκτροφή, αφού πλέον ο βοσκότοπος θα είναι δικός του. Τώρα δεν έχει σιγουριά. Θα υπάρξει έτσι ένα νοικοκυριό και το μεγαλύτερο όφελος θα είναι ότι θα φύγουν οι κλέφτες που παίρνουν επιδοτήσεις χωρίς να έχουν ζώα, ενώ οι πραγματικοί δικαιούχοι δεν έχουν στον ήλιο μοίρα. Αυτό είναι το βασικότερο», ανέφερε χαρακτηριστικά ο κ. Δεκόλης.

Σχολιάζοντας, εξάλλου, το ύψος της επιδότησης που δίδεται στα ζώα των σπάνιων αυτόχθονων φυλών, σημείωσε πως καταντά φιλοδώρημα και πρέπει να ενισχυθεί, καθώς σήμερα δεν μπορεί να καλύψει παρά μόνο σε ένα κλάσμα τη διαφορά στην παραγωγή γαλακτος που έχουν, συγκριτικά με τα βελτιωμένα των εντατικών εκτροφών, η οποία είναι πάνω από 250 κιλά ανά γαλακτική περίοδο.

Για τη σύνδεση των τοπικών φυλών με τα παραδοσιακά τυροκομικά και γαλακτοκομικά προϊόντα και τη συμβολή τους στην οικονομική ανάπτυξη και τη βιωσιμότητα των μειονεκτικών περιοχών, μίλησε στην ημερίδα η Αλεξάνδρα Μέγα, διευθύντρια της Γαλακτοκομικής Σχολής Ιωαννίνων, υπογραμμίζοντας την ανάγκη να παρασκευαστούν είτε από μεμονωμένους κτηνοτρόφους ή και ομάδες παραγωγών, προϊόντα από το αλπικό γάλα, ώστε να αξιοποιηθεί σωστά αυτή η μοναδική α' ύλη.

Στη δημιουργία μικρών σφαγείων και μικρών επιχειρήσεων που θα παράξουν προϊόντα ζωικής προέλευσης από αυτόχθονες φυλές αιγών και προβάτων, εστίασε η Θάλεια Οικονόμου, προϊσταμένη στο Τμήμα Κτηνιατρικής της Π.Ε. Ιωαννίνων, ενώ από την πλευρά της Γενετικής προσέγγισε το θέμα των αυτόχθονων φυλών της Ηπείρου, ο Αντώνης Κομινάκης, καθηγητής στο τμήμα Γενετικής Βελτίωσης στο Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, σημειώνοντας πως είναι ευκαιρία, που δεν πρέπει να χαθεί, να αναπτυχθούν οι ντόπιες φυλές αιγοπροβάτων. Για τη διατήρηση των απειλούμενων αυτόχθονων φυλών αγροτικών ζώων στο πλαίσιο του ΣΣΚΑΠ 2023-27, μίλησε ο Γιώργος Μπέλος, αναπληρωτής προϊστάμενος του Κέντρου Ζωικών και Γενετικών Πόρων Ιωαννίνων, ενώ η δημοσιογράφος Σίσσυ Νίκα, εστίασε στον κρυμμένο θησαυρό των ελληνικών ντόπιων φυλών και στη σύνδεσή τους με τον γαστρονομικό πολιτισμό και τον τουρισμό.





# LA FARM

DAIRY INDUSTRY

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







Τα τυριά από νωπό γάλα που εκπροσωπούνται στη χώρα μας είναι προς το παρόν το Αρσενικό Νάξου ΠΟΠ και η Κοπανιστή Κυκλάδων.

# Θα ξάφνιαζε η

**Μια άγνωστη ταυτότητα με πολλές αποχρώσεις μπορεί να ξεδιπλώσουν γνωστά τυριά της χώρας, συμπεριλαμβανομένης και της Φέτας, εάν η παραγωγή τους γινόταν με βάση το απαστερίωτο γάλα**

**ΤΗΣ ΣΟΦΙΑΣ ΣΠΥΡΟΥ**

**Τ**α τυριά από νωπό γάλα που εκπροσωπούνται στη χώρα μας από το Αρσενικό Νάξου και την Κοπανιστή Κυκλάδων διαθέτουν μοναδικά χαρακτηριστικά και μπορούν να προσφέρουν ξεχωριστή γαστρονομική εμπειρία στον καταναλωτή. Συγκαταλέγονται δε συχνά ανάμεσα στα εκλεκτά προϊόντα ΠΟΠ που φέρνουν αυξημένο εισόδημα σε όλους τους εμπλεκόμενους ξεκινώντας από τον κτηνοτρόφο και τον τυροκόμο και όσους συμμετέχουν στην αλυσίδα παραγωγής.

Ξεχωριστό ενδιαφέρον για τα μικρά τυροκομεία της χώρας που μπορεί να δράσουν πιλοτικά στην παραγωγή τυριού από απαστερίωτο γάλα έχουν αντίστοιχα παραδείγματα ΠΟΠ τυριών που πωλούνται σε μικρές ποσότητες ανά τις τοπικές αγορές της Ευρώπης. Για τα χαρακτηριστικά του τυριού από νωπό γάλα ο Τυροκόμος συνομίλησε με την Αλεξάνδρα Μέγα, Διευθύντρια της Γαλακτοκομικής

Σχολής Ιωαννίνων η οποία υποστηρίζει θερμά την αξία αυτής της ξεχωριστής κατηγορίας γαλακτοκομικών προϊόντων.

## Μικρά νησιά

**Τηρούν προϋποθέσεις**

Ο δρόμος για την παραγωγή τυριών από απαστερίωτο γάλα άνοιξε στη χώρα μας από το 2014 όταν η νομοθεσία αποδέχτηκε την παραγωγή τέτοιων τυριών με βάση όμως κάποιους όρους. Στην πράξη οι περιοχές που ενδείκνυνται είναι οι μικρές νησιωτικές περιοχές που είναι απαλλαγμένες από ζωνοσώους και όπου οι απαραίτητες διαδικασίες για την ασφαλή παραγωγή τέτοιων τυριών είναι σχετικά απλό να τηρηθούν. Έτσι μπορούν να παράγονται με τη σύμφωνη γνώμη της Τοπικής Κτηνιατρικής Υπηρεσίας τα γνωστά τυριά Αρσενικό Νάξου και Κοπανιστή που συναντά κανείς στις Κυκλάδες. Πέρα από την έγκριση της Κτηνιατρικής υπηρεσί-





© ΦΩΤΟ ΑΠΟ ΤΟ ΒΙΒΛΙΟ ΤΟΥ ΔΗΜΗΤΡΗ ΡΟΥΣΣΟΥΝΕΛΟΥ «Η ΚΟΠΑΝΙΣΤΗ: ΤΟ ΧΒΕΣ, ΤΟ ΛΑΥΡΙΟ ΚΑΙ ΤΑ ΣΥΝΤΑΓΕΣ»

# Φέτα από νωπό

ας η Εθνική Νομοθεσία προϋποθέτει σε περίπτωση που παράξει τυρί από γάλα οπωσδήποτε να παρέλθει ένα διάστημα δύο μηνών κατά το οποίο το τυρί θα ωριμάσει. «Σε αυτό το διάστημα έχει αποδειχθεί και επιστημονικά και από την εμπειρία και από μετρήσεις ότι έστω και αν υπάρχουν τα παθογόνα μικρόβια στο γάλα και νωπό τυρί, όπως το λένε και κτηνοτρόφοι, σε αυτούς τους δύο μήνες θα έχουν καταστραφεί καθώς το τυρί έχει την ικανότητα να αυτοεξυγιαίνεται», θα πει η κυρία Μέγα.

## Μοναδικό τυρί

Έκφραση του περιβάλλοντος

Μπορεί η παραγωγή τυριού από νωπό γάλα να προϋποθέτει δικλίδες ασφαλείας που προσθέτουν ένα βαθμό δυσκολίας αλλά κάθε τυρί από απαστερίωτο γάλα είναι ένα μοναδικό τυρί. Ειδικά όταν πρόκειται για προϊόν που παράγεται από



Αλεξάνδρα Μέγα, Διευθύντρια της Γαλακτοκομικής Σχολής Ιωαννίνων

σπάνιες φυλές σε ειδικά ορισμένα βοσκοτόπια και με συγκεκριμένη τεχνική το τυρί από νωπό γάλα αποτελεί την απόλυτη έκφραση του περιβάλλοντος, της φυλής και της ανθρώπινης τέχνης της τυροκόμησης. Όπως θα πει η κυρία Μέγα: «Κάθε δοχείο από γάλα που βγαίνει από ένα στάβλο έχει τη δική της μοναδική ποικιλία από μικροοργανισμούς, ωφέλιμους και μη ωφέλιμους. Όταν οι ωφέλιμοι μικροοργανισμοί θα μετουσιώσουν το γάλα σε τυρί, αυτό το τυρί έχει ξεχωριστά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, ξεχωριστή υφή, άρωμα. Μάλιστα από τον ίδιο στάβλο το γάλα αυτό θα διαφέρει το χειμώνα από την άνοιξη και έτσι η πρώτη ύλη γίνεται ένα κομμάτι του φυσικού περιβάλλοντος».

## Πολύ ωφέλιμο

Για την ανθρώπινη υγεία

Αναγνωρίζοντας την αξία των τυριών από



νωπό γάλα η Γαλακτοκομική Σχολή Ιωαννίνων όπως θα πει η κυρία Μέγα διδάσκει την τυροκόμηση του Αρσενικού και της Κοπανιστής. «Στους μαθητές μας συγκαταλέγονται τυροκόμοι που πρόκειται να ιδιοπαράγουν από το δικό τους γάλα κάτι που είναι προτιμότερο και κάνει την παραγωγή τυριού από νωπό γάλα πιο ασφαλή. Προσπαθούμε έτσι να τους διδάξουμε και τους εξηγούμε βέβαια και τι χάνουμε όσο δεν μπορούμε, με τη μεγάλη ευκολία και τα εύκολα και με σταθερά βήματα να κάνουμε τυριά από απαστερίωτο γάλα».

## Νέος χαρακτήρας

Εκφράζονται ξανά γνωστά τυριά

Όλα τα τυριά που παράγονται στη χώρα μας, βέβαια, αν μπορούσαμε να τα παράξουμε με μη παστεριωμένο γάλα, θα μπορούσαν να μας ξαφνιάσουν με τις γεύσεις και τα αρώματα που θα αποκάλυπταν. Σε αυτά περιλαμβάνεται και η Φέτα, η οποία καθώς έχει ελάχιστο διάστημα ωρίμανσης τους δύο μήνες θα τηρούσε τις προδιαγραφές ασφαλείας που προβλέπει η Εθνική Νομοθεσία για την παραγωγή τυριού από νωπό γάλα. «Η παραγωγή με βάση το απαστερίωτο γάλα θα προσέθετε πάρα πολλές αποχρώσεις πάνω σε αυτήν την ενιαία γεύση που έχουμε για κάθε κατηγορία τυριού», θα πει η κυρία Μέγα και συμπληρώνει: «Αυτό συμβαίνει διότι όταν παστεριώνεται το γάλα ιδιαίτερες ομάδες με τοπικότητα και ιδιαίτερα χαρακτηριστικά μικροβίων αδρανοποιούνται. Ενώ και οι βιομηχανικές καλλιέργειες που προστίθενται στη διαδικασία παραγωγής είναι λίγο πολύ κοινές για όλους. Βέβαια υπάρχει πάντα και το γάλα και η τυροκομική τέχνη που παίζουν

ρόλο για να διαμορφώσει κάποια προτίμηση ο καταναλωτής, αλλά παρόλα αυτά είναι σίγουρο ότι τις περισσότερες, γευστικές αποχρώσεις τις χάνουμε».

Επιπλέον η κατανάλωση τυριού από νωπό γάλα προσφέρει σημαντικά οφέλη στον ανθρώπινο οργανισμό. «Έχει αποδειχθεί ότι από όλα αυτά τα μεγάλης ποικιλίας μικρόβια και των πολλών βιοχημικών και βιολογικών αντιδράσεων που γίνονται στο τυρί από απαστερίωτο γάλα υπάρχουν στελέχη που μπορούν να οδηγήσουν στην παραγωγή ωφέλιμων για τον οργανισμό παραγόντων. Οι επιστήμονες συνεχώς αναδεικνύουν ευεργετικές δράσεις προερχόμενες από τη μικροβιακή χλωρίδα του γάλακτος και άρα του τυριού και έχουν να κάνουν με την υγεία του πεπτικού συστήματος ή με το ανοσοποιητικό σύστημα», εξηγεί η κυρία Μέγα.

## Μικροί παραγωγοί

Ένα νέο ισχυρό πεδίο δράσης

Αν κάτι δείχνει πάντως η εμπειρία από άλλες ευρωπαϊκές χώρες όπου τα τυριά από νωπό γάλα έχουν διασφαλίσει μια σημαντική θέση στην αγορά είναι ότι το τυρί από απαστερίωτο γάλα είναι μια υπόθεση μικρών παραγωγών. «Συνήθως και σε όλη την Ευρώπη, στις αγορές που υπάρχουν στις λαϊκές αγορές τυριών, εκεί όπου το εκλεκτό τυρί εν πάση περιπτώσει πωλείται και παρουσιάζεται κατά τεκμήριο συνδέεται με μικρές παραγωγές», θα πει η κυρία Μέγα και συμπληρώνει: «Οι φορείς και κονσόρτσιουμ που συγκεντρώνουν τους επαγγελματίες τονίζουν και καμαρώνουν μάλιστα το γεγονός ότι αυτά τα προϊόντα αποτελούν έκφραση της μοναδικότητας ενός συνδυασμού παραγόντων. Που μπο-



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΑΜΕΡΙΚΑΝΙΚΗ ΓΕΩΡΓΙΚΗ ΣΧΟΛΗ

ρεί να είναι μια εντόπια φυλή προσαρμοσμένη ακριβώς να βόσκει και να παίρνει τα βότανα που φυτρώνουν μόνο εκεί ή φυτρώνουν εκεί ειδικά σε μια εποχή και σε συγκεκριμένο υψόμετρο. Γι' αυτό σημανσεις όπως ορεινό τυρί ή ψευδο αλπικής περιοχής ή από τάδε φυλή έχουν πολλή σημασία και μπορεί αυτά τα προϊόντα να πωλούνται προς 30 και 40 και ακόμη και 50 ευρώ το κιλό. Μπορεί να δει κανείς να μην έχουν έτσι ένα πολύ ελκυστικό περιβλημά, συνήθως είναι γυμνά τυριά, ίσως και λίγο ξερά απ' έξω όμως αυτά τα τυριά κερδίζουν στους παγκόσμιους διαγωνισμούς γεύσης».



### ΠΡΟΟΠΤΙΚΗ

Υπολογίζεται ότι στην Ε.Ε. παράγονται περί τους 700.000 τόνους τυριού από απαστερίωτο γάλα, ιδιαίτερα μάλιστα στην Γαλλία, Ιταλία και Ελβετία αποτελώντας στην ουσία ένα 20% της συνολικής παραγωγής τυριών στην Ευρωπαϊκή Ένωση (Πηγή: E. Beuvier & S. Buchn, In Cheese: Chemistry, Physics and Microbiology, 2010)





ΑΜΕΡΙΚΑΝΙΚΗ  
ΓΕΩΡΓΙΚΗ ΣΧΟΛΗ  
Θεσσαλονίκης

## Raw Cheese στη Θεσσαλονίκη

**Η Σχολή εξετάζει το ενδεχόμενο να προχωρήσει στην παραγωγή τυριού από αγελαδινό**

Έργο για την πειραματική παραγωγή τυριού από νωπό αγελαδινό γάλα ολοκλήρωσε η Αμερικανική Σχολή στα πλαίσια προγράμματος ΕΣΠΑ. Το έργο με τίτλο Raw Cheese υλοποίησε σε συνεργασία με το Ινστιτούτο Κτηνιατρικών Ερευνών του ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ και το Εργαστήριο Ζωοτεχνίας του Τμήματος Κτηνιατρικής του ΑΠΘ.

Εξηγώντας τους λόγους που οδήγησαν στην επιτυχία του έργου, ο επιστημονικά υπεύθυνος του Raw Cheese και διευθυντής Ερευνών του Ινστιτούτου Κτηνιατρικών Ερευνών του ΕΛΓΟ Δήμητρα, δρ. Γεώργιος Σαμούρης εξηγεί «η πρώτη ύλη ελεγχόταν ολοκληρωμένα και προερχόταν από την αγελαδοτροφική μονάδα της Αμερικανικής Γεωργικής Σχολής που ακολουθεί συγκεκριμένο πρότυπο ζωοτεχνικής διαχείρισης».

Όπως είναι γνωστό στη χώρα μας όπως και σε άλλες ευρωπαϊκές χώρες που παράγουν τυρί από νωπό γάλα υπάρχουν και δεν έχουν εκριζωθεί πλήρως παρά τις προσπάθειες δεκαετιών νοσήματα όπως η βρουκέλλωση ή η φυματίωση. Με δεδομένο ότι τα προϊόντα ενός ασθενούς ζώου μπορεί να μολυνθούν από αυτές τις ζωνόσους είναι κρίσιμο να υπάρχει αυστηρός έλεγχος των γαλακτοφόρων ζώων που θα παράγουν την πρώτη ύλη για τυρί από απαστερίωτο γάλα. Ως προς το προφίλ των καταναλωτών που προτιμούν τυρί από νωπό γάλα όπως έδειξε έρευνα που εκπονήθηκε στα πλαίσια του έργου αποτελούνται από άτομα της ηλικιακής ομάδας 31+ που διαβιούν σε νοικοκυριά 3-4 μελών, διαθέτουν επαγγελματική ή τριτοβάθμια εκπαίδευση, προτιμούν καταστήματα ντελικατέσεν ή και παραγωγούς για την προμήθεια των τυριών που καταναλώνουν. Σύμφωνα με τον Δρ. Θεόδωρο Καλλίτη, Farm Manager της ΑΓΣ η Σχολή «εξετάζει σοβαρά το ενδεχόμενο να προχωρήσει στην παραγωγή τυριού από νωπό αγελαδινό γάλα».



### Γαλακτοκομικά προϊόντα με την υποστήριξη "καλών" βακτηρίων

Με το ευρύ φάσμα των καλλιεργειών μας, βελτιώνεται η Ποιότητα και η απόδοση των τυριών και των φρέσκων γαλακτοκομικών προϊόντων σας

CHR HANSEN

*Improving food & health*

Τηλ. 2109233660  
salesgr@chr-hansen.com





*Τσαντζίσι πέτρας  
δοκιμάσατε;*

*Κατακίσει τυρί τσαντζίσι, τουλάχιστον 3 μηνών ωρίμανσης  
Φτιαγμένο με τον παλιό παραδοσιακό τρόπο  
στραγγίζει μέσα σε μικρό τσαντζάκι υπό πίεση.  
Σκληρό στην υφή με έντονη επίγλυση και αρώματα.*



ΑΠΟ ΤΟ 1969



**ΒΟΓΙΑΤΖΗ**  
ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΤΥΡΙΑ ΛΑΓΚΑΔΑ  
★★★★★

*Λευκό τυρί από φρέσκο αγελαδινό γάλα  
& αιγοπρόβεια κρέμα.*





# Οικογενειακή υπόθεση τα Oscar Γάλακτος



Παγκόσμια η φήμη της Ιρλανδίας ως κορυφαίος παραγωγός γαλακτοκομικών προϊόντων



Finalist του διαγωνισμού 14 οικογένειες αγελαδοτρόφων



**Ο** οικογενειακή υπόθεση είναι τα φετινά «Oscar» του τυριού, αφού οι μεγάλοι finalist του ετήσιου διαγωνισμού Kerrygold Quality Milk Awards, πίσω από το οποίο βρίσκεται η ιρλανδική υπερδύναμη στις εξαγωγές τυροκομικών Ornu, είναι 14 οικογένειες αγελαδοτρόφων που τροφοδοτούν τις συνεταιριστικές οργανώσεις που ζυμώνουν τα τυριά της Kerrygold. Τα βραβεία, τα οποία διανύουν πλέον τη 12η χρονιά τους, τιμούν τις οικογένειες αγροτών που εργάζονται σκληρά για να παράγουν γαλακτοκομικά προϊόντα κορυφαίας ποιότητας χρησιμοποιώντας βιώσιμες μεθόδους. «Η παγκόσμια φήμη της Ιρλανδίας ως κορυφαίου παραγωγού ποιοτικών γαλακτοκομικών δεν θα ήταν εφικτή χωρίς το πάθος, τη δέσμευση και την τεχνογνωσία των ιρλανδικών αγροτικών οικογενειών, οι οποίες παράγουν το καλύτερης ποιότητας γάλα στον κόσμο», δήλωσε ο προσωρινός δ/νων σύμβουλος της Ornu, Donal Buggy.



Σε εξέλιξη βρίσκεται ο ετήσιος διαγωνισμός Kerrygold Quality Milk Awards.





## Λίγοι ξέρουν τη συνταγή του αλπικού Bettelmatt

Τυρί που μυρίζει... «erba mattolina», δηλαδή βότανα του βουνού. Δεν είναι εύκολο να φτιαχθεί και δεν είναι τυχαίο το ότι σε ολόκληρη τη Μεσογειακή λεκάνη, τα τυριά που συζητιούνται περισσότερο είναι τα βουνίσια και ειδικά εκείνα που είναι φτιαγμένα από ανοιξιάτικο γάλα και ταλαιπωρημένα χέρια που ακολουθούν στους ορεινούς όγκους ακούραστα κοπάδια. Ένα τέτοιο τυρί είναι και το Bettelmatt. Εκτός από τη σφραγίδα γνησιότητας, έχει αυτό το άρωμα των βοτάνων που κάνει τους Ιταλούς να παραμιλούν. Το Bettelmatt παράγεται σε επτά ορεινούς βοσκότοπους των Άλπεων αφού λιώσουν τα χιόνια την άνοιξη και πριν πιάσει να καλοκαιριάζει. Λίγοι ξέρουν τη συνταγή και οι περισσότεροι είναι ηλικίας άνω των 80 ετών που εξακολουθούν να επεξεργάζονται το γάλα σύμφωνα με την παράδοση στο Terra d' Ossola στο Πιεμόντε, στην επαρχία Verbano Cusio Ossola.





## Λιγότερο τυρί παράγει η Ελβετία

**Παίρνουν κεφάλι οι εισαγωγές**

Αν και αποτελεί αναπόσπαστο μέρος της ελβετικής κουλτούρας και κουζίνας, για πρώτη φορά στην ιστορία οι εισαγωγές τυριών στην Ελβετία θα ξεπεράσουν τις εξαγωγές της. Η μείωση της ζήτησης έχει οδηγήσει και σε μείωση της παραγωγής ελβετικών τυριών σύμφωνα με το swissinfo, την στιγμή που ταυτόχρονα οι Ελβετοί παραγωγοί αντιμετωπίζουν υψηλότερο κόστος από τους ξένους ανταγωνιστές τους. Οι αγρότες δεν μπορούν να τα βγάλουν πέρα και διακόπτουν την παραγωγή τους, αναφέρει ο Boris Beuret, πρόεδρος της Swissmilk, που τονίζει επίσης ότι ο αριθμός των γαλακτοκομικών εκμεταλλεύσεων μειώνεται δύο φορές ταχύτερα από ό,τι σε άλλους γεωργικούς τομείς και συγκεκριμένα μεταξύ 1950 και 2022, μειώθηκε κατά 87%, από 138.380 σε 17.603.

ISO 9001 - ISO 14001  
ISO 22800

STRONGEST COMPANIES  
ICAP  
IN GREECE

- Δοχεία τυροκομικών
- Δοχεία τουριστών
- Δοχεία ελαιών
- Δοχεία ελαιολάδων
- Δοχεία μελιού
- Δοχεία λιπαντικών



Web: [www.lefka.gr](http://www.lefka.gr) - E-mail: [info@lefka.gr](mailto:info@lefka.gr)

## ΛΕΥΚΟΣΙΔΗΡΟΥΡΓΙΑ ΚΑΒΑΛΑΣ Α.Ε.

Κατασκευή ειδών συσκευασίας από Λευκοσίδηρο

7ο χιλ. Π.Ε.Ο. Καβάλας - Θεσσαλονίκης, Τ.Θ. 1357, Τ.Κ. 64100, Καβάλα  
Τηλ.: 2510. 326325 - 2510. 326253 - 2510. 326256 - Φαξ: 2510. 326236

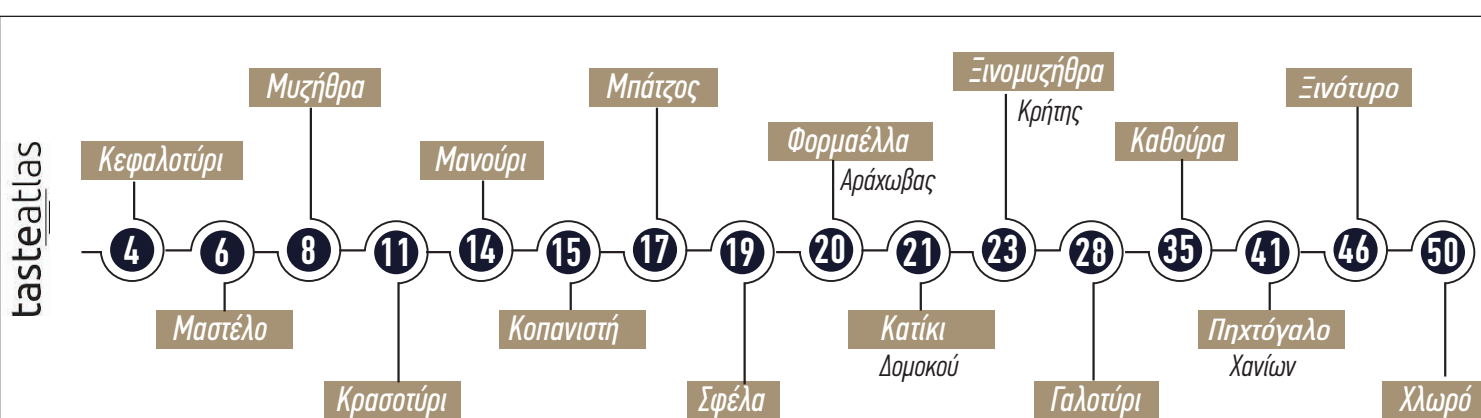




## Σύμπραξη για τυριά από φυσικά λιβάδια

Slow Food @ Parmigiano Reggiano Consortium

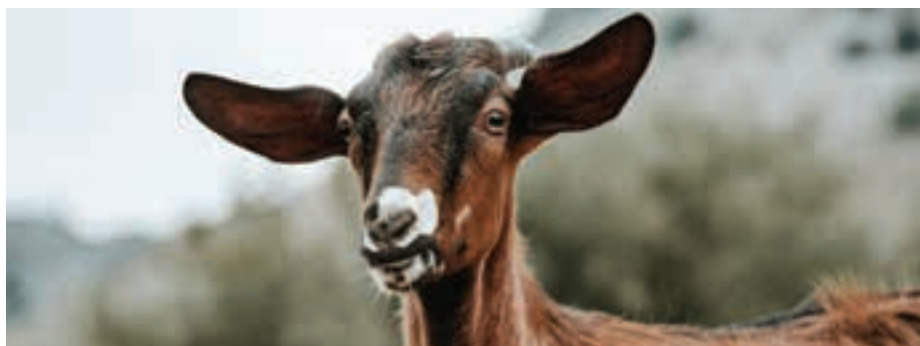
Την ενίσχυση της παραγωγής που προκύπτει από τους φυσικούς βοσκότοπους εντέταξε μεταξύ των σκοπών της η πρωτοβουλία Slow Food Italia σε συνεργασία με τη Διεπαγγελματική Parmigiano Reggiano. Πρόκειται για περιοχές που δεν καλλιεργούνται, αλλά αφήνονται στη φυσική διαδικασία βλάστησης. Στους στόχους του έργου περιλαμβάνονται μεταξύ άλλων και κτηνοτρόφοι και παραγωγοί που δεσμεύονται να διατηρούν ή να αποκαθιστούν αυτά τα λιβάδια, ενισχύοντας την αποδοτικότητά τους, από ζώα που εκτρέφονται με σανό και σε περιβάλλοντα που εγγυώνται την ευημερία τους.



## Στα καλύτερα γίδινα

Δεκαέξι ελληνικά τυριά με πρώτο το Κεφαλοτύρι

Γεμάτη, για άλλη μια φορά, από ελληνικά προϊόντα είναι η λίστα που δημοσίευσε η δημοφιλής σελίδα Taste Atlas με τα 50 καλύτερα γίδινα τυριά του κόσμου. Την πρωτιά στη θέση 4 παίρνει το Κεφαλοτύρι ενώ τη μερίδα του λέοντος καταλαμβάνουν τυριά από τη νησιωτική χώρα. Σημειώνεται ότι την πρώτη θέση κατέλαβε το γαλλικό Crottin de Chavignol.





# «Θα τα φτιάξουμε όλα όπως ήταν, ίσως και καλύτερα»

**Ένας Θεσσαλός κτηνοτρόφος και τυροκόμος για τις επιπτώσεις της καταστροφικής πλημμύρας στον κάμπο**

**Π**ρος τα τέλη Αυγούστου συναντήσαμε έναν ακούραστο κτηνοτρόφο και τυροκόμο από τα Τρίκαλα, τον Αριστοτέλη Πούλιο, με μια κτηνοτροφική μονάδα φτιαγμένη με πολύ κόπο στις όχθες του Πηνειού. Με μεγάλη αγωνία τον αναζητήσαμε λίγες ημέρες μετά τις καταστροφικές πλημμύρες στον θεσσαλικό κάμπο. «Μια που χαρήκαμε από την παρουσίαση, μια που συνέβη αυτό. Έχασα ζώα, έχασα όλες τις ζωοτροφές, αλλά σιγά σιγά, βρίσκουμε βηματισμό ξανά. Θα τα φτιάξουμε όλα όπως ήταν και καλύτερα. Ο κόσμος μας αναζητά πιο δυναμικά από πριν και αυτό μας δίνει κουράγιο» θα απαντήσει στο τηλεφώνημά μας. Σε κάθε περίπτωση, οι επιπτώσεις είναι τεράστιες στη λειτουργία των μικρών οικογενειακών τυροκομείων της Θεσσαλίας. «Εκτός των ζημιών σε κτιριακά, υποδομές και ηλεκτρομηχανολογικό εξοπλισμό, τα τυροκομεία βρίσκονται αντιμέτωπα με τη μεγάλη καταστροφή της ζώνης γάλακτος, ζήτημα με μακροπρόθεσμες επιπτώσεις για τη λειτουργία και την επιβίωσή τους», επισημαίνει σε ανακοίνωσή της η Ένωση Ελληνικών Τυροκομείων της Θεσσαλίας.

**ΠΕΤΡΟΣ ΓΚΟΓΚΟΣ**

## Νέους δρόμους ανοίγει το σήμα Επισκέψιμου Τυροκομείου

**Η πρωτογενής παραγωγή συναντά τον τουρισμό**

Στην τελική ευθεία της υλοποίησής του βρίσκεται το σήμα Επισκέψιμου Τυροκομείου, το οποίο διασφαλίζει την επισκεψιμότητα σε χώρους όπου παράγονται τυροκομικά και γαλακτοκομικά



προϊόντα εξαιρετικής ποιότητας, με σκοπό την παροχή υπηρεσιών υποδοχής, ξενάγησης, φιλοξενίας, εστίασης και γευσιγνωσίας. Αξίζει να αναφερθεί ότι για να λάβει ένα τυροκομείο ή μια μονάδα

επεξεργασίας γάλακτος το σήμα απαιτούνται κάποιες «ελάχιστες απαιτούμενες προδιαγραφές των αντίστοιχων υπηρεσιών», όπως η ύπαρξη αίθουσας κατάλληλα διαμορφωμένης και εξοπλισμένης για γευστική δοκιμή διαφόρων τύπων τυριών και λοιπών προϊόντων κ.ά.



## Κορυφαίες πυτιές για όλους τους τύπους τυριών

Βελτιώστε την ποιότητα του τυριού και του τυρογάλακτος, χρησιμοποιώντας την πλέον κατάλληλη πυτιά για το προϊόν σας

**CHR HANSEN**

*Improving food & health*

Τηλ. 2109233660  
salesgr@chr-hansen.com





**Ο Πρόεδρος & Διευθύνων Σύμβουλος της ROUSSAS DAIRY, Αλ. Μποτός, μαζί με τη Σοφία Αποστολάκη Marketing Manager (αριστερά) παραλαμβάνουν την ανώτατη διάκριση στο Battersea Arts Centre του Λονδίνου.**

## Μία μόνο η θέση στην κορυφή

**Για το Γαλοτύρι ΠΟΠ της ROUSSAS DAIRY, που κατέκτησε την πρώτη θέση ανάμεσα σε 109 χώρες και 14.195 προϊόντα στα Great Taste Awards 2023**



Για πρώτη φορά στην ιστορία των Great Taste Awards, του πιο έγκριτου διαγωνισμού γευσιγνωσίας στον κόσμο, ένα ελληνικό, παραδοσιακό προϊόν, το Αυθεντικό Γαλοτύρι Π.Ο.Π. Ρούσσας, κατακτά την κορυφή και κερδίζει Τρία Αστέρια γεύσης, το βραβείο Golden Fork for Greece αλλά και την ύψιστη διάκριση Great Taste Supreme Champion 2023. Μια διάκριση που απονέμεται κάθε χρόνο σε μόνο ένα προϊόν, από τα χιλιάδες τρόφιμα και ποτά που διαγωνίζονται από ολόκληρο τον κόσμο. Το «καθαρό, φρέσκο και κρεμώδες» Γαλοτύρι αγαπήθηκε από τους κριτές και εντυπωσίασε σε κάθε στάδιο της τυφλής γευσιγνωσίας, κερδίζοντας την υψηλότερη βαθμολογία.

### Τα Όσκαρ της Γευσιγνωσίας

Η κριτική επιτροπή των Great Taste Awards, αποτελείται από περισσότερους από 500 επαγγελματίες από το χώρο των τροφίμων, συμπεριλαμβανομένων, σεφ, κριτικών, δημοσιογράφων, αγοραστών μεγάλων αλυσίδων τροφίμων κ.α. Το έμπειρο αυτό πάνελ, δοκίμασε και ξαναέκρινε όλα τα προϊόντα που κέρδισαν Τρία Αστέρια γεύσης ώστε να καθορίσουν τους νικητές του Golden Fork, καθώς και τον μεγάλο νικητή Supreme Champion of Great Taste 2023. Η ανακοίνωση και απονομή των νικητών, έγινε σε μια λαμπερή εκδήλωση, κατά πολλούς τα «Όσκαρ της Γευσιγνωσίας», που σηματοδότησε και τον εορτασμό της 30ης επετείου των βραβείων Great Taste, στο Battersea Arts Centre του Λονδίνου στις 11 Σεπτεμβρίου 2023.





### «Μας γεμίζει υπερηφάνεια»

Ο Πρόεδρος & Διευθύνων Σύμβουλος της εταιρείας ROUSSAS DAIRY, Αλέξανδρος Μπότος, δήλωσε σχετικά: «Η ανώτατη διάκριση για ένα αγαπημένο ελληνικό τυρί, από γάλα μοναδικής γεύσης από αιγοπρόβατα που τρέφονται με την πλούσια χλωρίδα του τόπου μας και φτιαγμένο με την παραδοσιακή συνταγή των Σαρακατσάνων προγόνων μας, μας γεμίζει υπερηφάνεια και μας ενθαρρύνει να συνεχίσουμε με αμείωτο πάθος να παράγουμε γαλακτοκομικά προϊόντα ανώτερης ποιότητας, και να προωθούμε την Ελληνική Γαστρονομική Παράδοση σε ολόκληρο τον κόσμο».



### Η ROUSSAS DAIRY S.A.

Η γαλακτοβιομηχανία ΡΟΥΣΣΑΣ είναι μια από τις μεγαλύτερες τυροκομικές επιχειρήσεις της χώρας, με παγκόσμια εμβέλεια και εξαγωγές που φτάνουν μέχρι και στο 95% της ετήσιας παραγωγής της, στις ΗΠΑ και τον Καναδά, την Ευρώπη, την Αφρική, την Ασία, την Αυστραλία, την Μέση και Άπω Ανατολή. Υπήρξε πρωτοπόρος στην παραγωγή βιολογικής Φέτας στην Ελλάδα ενώ είναι ο μεγαλύτερος παραγωγός και εξαγωγέας συσκευασμένης Φέτας η οποία ωριμάζει με τον παλιό παραδοσιακό τρόπο σε βαρέλια από ξύλο οξιάς. Η ιστορία της ξεκίνησε το 1952, έτος ίδρυσης της από την οικο-

γένεια Ρούσσα. Την συνταγή για το πραγματικά αυθεντικό Γαλοτύρι ΠΟΠ με την πιο νόστιμη γεύση, την κληρονόμησε από τους νομάδες προγόνους της, τους Σαρακατσάνους, που για δεκαετίες μετακινούνταν με τα κοπάδια τους στα Άγραφα, την Πίνδο και άλλες ορεινές περιοχές της χώρας μας για να βρουν τα καλύτερα βοσκοτόπια. Οι εγκαταστάσεις της βρίσκονται στον Αλμυρό Μαγνησίας, σε ένα τεχνολογικά υπερ-σύγχρονο εργοστάσιο με υψηλές προδιαγραφές ποιότητας, ασφάλειας & υγιεινής πιστοποιημένες από διεθνείς οργανισμούς. Σήμερα η εταιρεία Roussas Dairy S.A. πρωθεί παγκοσμίως μια σειρά γαλακτοκομικών προϊόντων τα οποία έχουν βραβευθεί επανειλημμένως και ξεχωρίζουν για τα ποιοτικά χαρακτηριστικά και τις εμπνευσμένες συσκευασίες τους.









ΚΛΕΑΡΧΟΣ ΚΛΕΠΚΟΣ

# ΝΑ ΜΑΘΕΙΣ ΝΑ ΣΚΕΦΤΕΣΑΙ ΟΠΩΣ ΣΚΕΦΤΕΤΑΙ ΤΟ ΓΑΛΑ

Μια οικογένεια με τεχνογνωσία, έστω και παλαιάς κοπής, στην τυροκόμηση ήταν η αφετηρία για να επιλέξει αυτόν το δρόμο ο Κλέαρχος Κλέπκος. Όπως ο ίδιος αφηγείται, ήταν ένας μάστορας από την Κεφαλονιά που ανέλαβε το ρόλο του πνευματικού του πατέρα, μαθαίνοντάς του να σκέφτεται όπως... σκέφτεται το γάλα

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ ΣΤΟΝ ΛΕΩΝΙΔΑ ΛΙΑΜΗ

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΝΙΚΟΣ ΠΑΝΑΓΙΩΤΙΔΗΣ

**Ν**α «νοικοκυρέψουν» το κόστος παραγωγής και η τιμή να είναι τελικά το κερασάκι στην τούρτα, για να καταστήσουν βιώσιμες τις εκτροφές τους, προτρέπει τους κτηνοτρόφους ο Κλέαρχος Κλέπκος, ενώ κρούει και τον κώδωνα του κινδύνου για τη Φέτα. Τον συναντήσαμε στην τυροκομική του μονάδα του στο Περιβολάκι Λαγκαδά και είχαμε μια ενδιαφέρουσα εφ' όλης της ύλης κουβέντα που είχε αφετηρία τον προπάππο του

Αστέριο και κατέληξε στη διάδοχη κατάσταση και την κόρη του Κατερίνα. "Όπως ο ίδιος τονίζει με κάθε τρόπο «οι μικρομεσαίοι τυροκόμοι δεν έχουμε πολύ μεγάλη ζωή μπροστά μας», στηλιτεύοντας την πολιτική των μεγάλων σούπερ μάρκετ «που έχουν το μαχαίρι και το καρπούζι και κόβουν όπως θέλουν». Ο 64χρονος τυροκόμος σημειώνει ακόμη ότι πρώτη φορά, τέτοια εποχή, επικρατεί στα καφενεία της χώρας «διαβολική ψυχία» για τις τιμές στο γάλα, οι οποίες εκτιμά πως θα καθίσουν στο 1,60 ευρώ το κιλό στο πρόβειο.





«Δοκιμάζουμε να παράξουμε vegan τυριά, γιατί βλέπουμε πως είναι μια τάση που αρχίζει και ανεβαίνει και στην Ελλάδα, μετά την Ευρώπη και τις ΗΠΑ. Δεν ξέρουμε ακόμη πότε θα είναι έτοιμο. Ενδεχομένως να βγει το 2024, θα δούμε» αναφέρει σχετικά με τα μελλοντικά πλάνα ο Κλέαρχος Κλέπκος.

### ■ Η οικογενειακή ιστορία με την τυροκομία πότε ξεκινά;

Αν και οικογένεια ντόπιων, είχαμε παράδοση στην κτηνοτροφία. Στη Ληπτή, όπου ζούσαν τότε οι πρόγονοί μου, είχαν πρόβατα, κασίκια και αγελάδες και το γάλα τους το εμπορεύονταν. Το 1945 αναγκάστηκαν να εγκαταλείψουν το χωριό ως ανταρτόπληκτοι. Έδωσε ο προπάππος μου, ο Αστήριος Κλέπκος κάποιες λίρες που είχε, για να σωθεί και πήρε την οικογένεια, μαζί με τα ζώα και πήγαν στην περιοχή όπου σήμερα είναι ο Εύοσμος. Για να ζήσουν, πουλούσαν με το γκιούμι το γάλα τους στη Θεσσαλονίκη. Το 1967 αποφάσισαν να αποκτήσουν τυροκομείο, το οποίο, όμως από το 1971 έως το 1983 έμεινε κλειστό.

### ■ Για ποιο λόγο;

Ήταν μια διαφωνία του πατέρα μου με τους τότε συνεταιρείους του. Το 1984, όμως, πήραμε τον έλεγχο της εγκατάστασης, τη θέσαμε, ξανά, σε λειτουργία και ξεκίνησε η ανοδική πορεία.

### ■ Εσείς εκείνη τη χρονιά πόσων ετών είσασταν;

Ήμουν περίπου 24 χρόνων και είχα τελειώσει το στρατό, ενώ είχα πάρει και το πτυχίο μου στα Οικονομικά.

### ■ Ήταν επιλογή σας να ασχοληθείτε με την τυροκομία ή επρόκειτο για μια υποχρεωτική απόφαση, επειδή υπήρχε ήδη μια στημένη επιχείρηση που έψαχνε διαδοχή;

Η τυροκομία ήταν μέσα στο αίμα μου. Ο πατέρας μου, θυμάμαι, με ρώτησε, θέλεις να σε βάλω να δουλέψεις στη Μακεδονίας Θράκης (σ. σ. τράπεζα), επειδή είχαμε εκεί έναν συγγενή που περνούσε ο λόγος του, στο Αγνό ή να ανοίξουμε το δικό μας

τυροκομείο; Και του είπα τότε να βάλουμε ξανά μπροστά το τυροκομείο. Την περίοδο εκείνη το εμπόριο των τυροκομικών και των γαλακτοκομικών προϊόντων γνώριζε άνθηση.

### ■ Σε εκείνη την επανεκκίνηση ο πατέρας σας βάζει την τέχνη του και εσείς μαθαίνετε;

Αν και ο πατέρας μου είχε τεχνογνωσία στην τυροκόμηση, θα έλεγα πως, αυτή ήταν παλαιάς κοπής. Οπότε ουσιαστικά ξεκινήσαμε από το μηδέν. Είχαμε την τύχη να συναντηθούν οι δρόμοι μας με έναν καλό μάστορα τυροκόμο από την Κεφαλονιά, ο οποίος εξελίχθηκε σε πνευματικό μου πατέρα, καθώς μου έμαθε να σκέφτομαι, όπως σκέφτεται το γάλα.

### ■ Και πώς σκέφτεται δηλαδή το γάλα;

Το γάλα σκέφτεται ότι πρέπει να είναι φρέσκο, να παστεριώνεται, να έχει θερμοκρασίες κατάλληλες, να το ανεβοκατεβάζεις. Επίσης, άλλη ποιότητα γάλακτος παίρνεις το χειμώνα, άλλη την άνοιξη και άλλη το καλοκαίρι, οπότε αλλιώς πρέπει να το επεξεργάζεσαι. Είναι ένα σωρό λεπτομέρειες, οι οποίες, όμως, κάνουν τεράστια διαφορά. Την ίδια πρώτη ύλη, αν τη δώσεις σε διαφορετικούς τυροκόμους, άλλος θα βγάλει πιο μαλακό τυρί, άλλος λίγο πιο σκληρό, άλλος πιο αρωματικό ή γευστικό.

### ■ Παίρνετε λοιπόν την τεχνογνωσία από τον Κεφαλονίτη τυροκόμο και τι ακολουθεί;

Αφού μου έμαθε την κουλτούρα γύρω από το γάλα, από εκεί και πέρα ξεκίνησα να βάζω και εγώ τις δικές μου τις ιδέες πάνω στην παραγωγή, η οποία εκείνη την εποχή ήταν εστιασμένη στη Φέτα.



### ■ Τι όγκους γάλακτος επεξεργάζοσταν τότε;

Δεν ήταν πολλοί, μιλάμε για 3-4 τόνους την ημέρα. Μάλιστα (γέλια) επειδή δεν έβρισκα γάλα, προκειμένου να μπω στην αγορά πήγα και «χτύπησα» παραγωγούς που συνεργάζοταν με τους μεγάλους, όπως ο Κώστας Χατζάκος της Μεβγάλ και ο Νίκος Κολιός. Έδιναν κάτι παραπάνω στην τιμή για να τους πείσω να έρθουν να συνεργαστούν μαζί μου. Ήταν δύσκολα.

### ■ Ήθελε και θράσος για να τα βάλεις με τους θρύλους;

Τι να έκανα. Μου έλεγε ο πατέρας μου, «ρε συ, με τον Κώστα Χατζάκο είμαστε φίλοι, τι θα του πω;» και του απαντούσα «ρίξ' τα πάνω μου πες του ο γιος μου δεν συμμαζεύεται». Θυμάμαι, επίσης, στο παλιό μας το γραφείο ήρθε μια μέρα ο συγχωρεμένος Κώστας Χατζάκος και είπε στον πατέρα μου «Κώστα θα σου δώσω εγώ όσο γάλα χρειάζεσαι» κι εκείνος του απάντησε πως «αν κάποια στιγμή σταματήσεις να μου δίνεις, εγώ τι θα κάνω; Θα το κλείσω; Και τι θα πω στους πελάτες μου;». Κάπως έτσι ξεκινήσαμε και συν τω χρόνω, προσθέταμε δικούς μας παραγωγούς.

### ■ Σχεδιάζετε να αυξήσετε τις εισκομιζόμενες ποσότητες;

Πρέπει αυτό που θα αγοράσουμε να έχουμε την ικανότητα να το πληρώσουμε και, για να το κάνουμε αυτό, χρειάζεται να πουλάμε το δικό μας προϊόν. Το χειρότερο σε έναν τυροκόμο, μικροεπιχειρηματία είναι να αμαυρωθεί το όνομά του. Να ακουστεί, για παράδειγμα, στα παζάρια και στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης ότι ο Κλέπκος δεν πληρώνει. Είναι θάνατος αυτό. Οπότε, αν και κάθε χρόνο σιγά σιγά ανεβαίνω σε ποσότητες γύρω στο 10%-15%, φέτος φοβάμαι και κάθομαι στα αβγά μου (γέλια).

### ■ Ποια η σχέση με τους συνεργαζόμενους παραγωγούς;

Άψογη. Όλοι τραπέζια μου κάνουν. Έχω πάρα πολύ καλή σχέση μαζί τους. Ο παραγωγός δεν είναι κτήμα κανενός. Μπορεί να φύγει ένας γιατί του έχει τάξει άλλος τυροκόμος λαγούς με πετραχήλια, αλλά μετά από ένα χρόνο μπορεί να γυρίσει.

### ■ Κάνετε διευκολύνσεις με παροχή ρευστότητας;

Πολλές. Θα σας αναφέρω μια περίπτωση, με ένα συνεργάτη που ήρθε με 20 τόνους γάλα και σε 3-4 χρόνια το κοπάδι του έφτασε να δίνει 80 τόνους σήμερα έχοντας μεγαλώσει το κοπάδι. Παραγωγούς με όρεξη να περπατήσουν στη ζωή, χαίρεσαι να τους βοηθάς. Εκεί είναι η δύναμη της κτηνοτροφίας μας. Όσοι μένουν με 50 - 100 πρόβατα πρέπει να φύγουν από τη μέση.

### ■ Βαρύ ακούγεται. Γιατί το λέτε αυτό;

Διότι και καλό γάλα δεν έχουν και το κόστος παραγωγής τους, δεν τους επιτρέπει να είναι βιώσιμοι. Πρέπει να μάθουμε τους παραγωγούς να κοιτάζουν το κόστος παραγωγής και να έρχεται η τιμή του γάλακτος σαν κερασάκι στην τούρτα. Να πάει στον Κλέαρχο Κλέπκο που έχει τριφύλλι και αποθήκες και να του πει πόσο θέλεις, στο πληρώνω και όταν το χρειαστώ να έρθω να το πάρω. Το ίδιο με το καλαμπόκι και όλες τις άλλες ζωοτροφές. Γιατί να πάει το χειμώνα, που οι τιμές είναι στο Θεό;

### ■ Είπατε να μην κοιτούν οι κτηνοτρόφοι την τιμή, αλλά το κόστος; Τι γίνεται στα καφενεία αυτή την περίοδο;

Τίποτε. Έχει διαβολική ψυχία. Μιλώ με τυροκόμους και κανείς δεν έχει κάνει οτιδήποτε. Άλλες χρονιές τυροκομεία που είχαν κλείσει τις συμφωνίες τους τέτοιες μέρες κυνηγούσαν να πάρουν γάλατα από πιο μικρομεσαίους. Έχουμε 19 Οκτωβρίου σήμερα και δεν έχει συζητηθεί κάτι. Είναι η πρώτη χρονιά. Στο

Λιβάδι ακούστηκε ότι οι κτηνοτρόφοι διαμήνυσαν πως αν δεν έχετε πρόταση για 1,80 - 1,85 ευρώ το κιλό στο πρόβειο, μην έρθετε καθόλου. Και δεν πήγε κανείς. Πίστεψαν πιθανώς ότι με αυτό που έγινε στη Θεσσαλία, θα φύγουν οι τιμές προς τα πάνω.

### ■ Δεν θα παίξει καθόλου ρόλο η έλλειψη γάλακτος από τη Θεσσαλία;

Τι ρόλο να παίξει; Χάθηκαν γύρω στα 200.000 δοχεία. Αυτό είναι. Ως ποσοστό είναι πολύ μικρό. Βέβαια οι άνθρωποι εκεί έπαθαν τεράστια οικονομική ζημιά και από οικολογική άποψη, αλλά οι απώλειες σε γάλα δεν είναι ικανές να επηρεάσουν τη συνολική εικόνα.



Συνεργαζόμαστε με 80 εκτροφές  
σε μια ακτίνα περίπου 60 -  
70 χλμ. από τη μονάδα. Σε  
καθημερινή βάση εισκομίζουμε  
10-14 τόνους αιγοπρόβειο  
- ΚΛΕΑΡΧΟΣ ΚΛΕΠΚΟΣ -



Φωτοβολταϊκά στη στέγη, αναβάθμιση βιολογικού καθαρισμού και νέα μηχανήματα στην επενδυτική δραστηριότητα του Τυροκομείου Κλέπκου

Στην Ελλάδα θα μας βρείτε σε μαγαζάκια, λαϊκές και κάποια delicatessen. Το 20% των πωλήσεών μας εξάγονται σε Ολλανδία, Αγγλία, Σουηδία

**- ΚΛΕΑΡΧΟΣ ΚΛΕΠΚΟΣ -**

### ■ Πού βλέπετε εσείς να κάθεται η τιμή στο πρόβειο στη νέα γαλακτική περίοδο;

Με δεδομένο ότι οι γιαουρτάδες, που άλλες χρονιές πλήρωναν 15-20 λεπτά παραπάνω το πρόβειο και φέτος τους βλέπω να δίνουν με το ζόρι 1,75- 1,78 ευρώ το κιλό, εκτιμώ, με το φτωχό μου το μυαλό, ότι η τιμή θα κυμανθεί γύρω στο 1,60 ευρώ .

### ■ Δεν νομίζετε, όμως, πως είναι δικαιολογημένα ακριβή η πρώτη ύλη; Και τα κοστολόγια έχουν ξεφύγει...

Θα είναι δικαιολογημένα εάν μπορεί να πουληθεί το τελικό προϊόν που θα παράξουμε. Αν δεν μπορεί, τότε είναι εξίσωση που δεν βγαίνει. Οι μεγάλες τυροκομικές μονάδες δεν έχουν κλείσει ακόμη συμφωνίες στο εξωτερικό κι ακούστηκε ότι στην Anuga οι αλυσίδες ζήτησαν να μειωθεί η τιμή της Φέτας. Ταυτόχρονα βλέπουμε πως λευκά, φθηνότερα, τυριά και ιδιωτικής ετικέτας κερδίζουν μερίδια στην αγορά και σιγά – σιγά τα ψυγεία αρχίζουν να γεμίζουν με αποθέματα Φέτας.

### ■ Κινδυνεύει πραγματικά κατά την άποψή σας η φέτα;

Αν πας να πουλήσεις σε ξενοδοχείο δεν θα σου ζητήσει κανένας Φέτα. Ή αν σου ζητήσει θα τη θέλει με 4,5 ή 5 ευρώ το κιλό. Που δεν υπάρχει. Άρα πολλοί τουρίστες τρώνε λευκό τυρί. Όταν τους μαθαίνουμε να τρώνε υποκατάστατα της Φέτας γιατί όταν επιστρέψουν στις πατρίδες τους να δώσουν τα 2-3 ευρώ παραπάνω να την αγοράσουν, αφού δεν έχουν άποψη για την ποιότητά της;

### ■ Πώς αντιμετωπίζει κανείς μια τέτοια κατάσταση;

Οι μικρομεσαίοι τυροκόμοι δεν έχουμε πολύ μεγάλη ζωή μπροστά μας με την πολιτική που ακολουθούν τα μεγάλα σούπερ μάρκετ. Πέρυσι ο τζίρος μας έπεσε τόσο χαμηλά που για πρώτη φορά στην ιστορία μας, ως επιχείρηση, ήμασταν πιστωτικοί στο ΦΠΑ. Στραφήκαμε σε άλλα προϊόντα, όπως το Κατσικίσιο, το Λαγκαδιανό, που είναι με αγελαδινό και πρόβειο γάλα και χειροποίητο, ένα Κατσικίσιο τυρί με λίγο πρόβειο, που το κυκλοφορήσαμε πριν τρία χρόνια και ανεβαίνει συνέχεια. Με τέτοιες κινήσεις.

### ■ Όση ώρα είμαστε εδώ βλέπουμε ότι δίπλα σας είναι διαρκώς η κόρη σας η Κατερίνα. Έχει ξεκινήσει η διαδικασία μετάβασης στη διάδοχη κατάσταση;

Γίνεται σταδιακά. Η Κατερίνα από μικρό παιδί ήταν εδώ στο τυροκομείο κι εκ των πραγμάτων γνωρίζει ένα πολύ μεγάλο μέρος της παραγωγικής διαδικασίας, ενώ με τις σπουδές της στα Οικονομικά, βοηθάει και στην οικονομική διαχείριση. Ωστόσο, νομίζω ότι η θέση της δεν είναι μέσα στην παραγωγή. Εκεί, να είμαστε γεροί, θα είμαι εγώ για κάποια χρόνια ακόμη. Πιστεύω πως πρέπει να βγει στις πωλήσεις.

### ■ Εκεί πονάει η επιχείρηση;

Εκεί είναι η δύναμη και ταυτόχρονα και η αχίλλειος πτέρνα όλων των μικρομεσαίων επιχειρήσεων. Αν ανοίξουμε τη βεντάλια των πωλήσεων θα είναι πολύ σημαντική εξέλιξη.

### ■ Τί θα παραλάβει η Κατερίνα;

Αφήνω μια επιχείρηση η οποία δεν χρωστά τίποτε σε κανέναν και φέτος θα έχει κύκλο εργασιών κοντά στα 2,5 εκατ. ευρώ και κερδοφορία, διότι τρία μεροκάματα βγάζω (γέλια). Κάνω το μάστορα, το αφεντικό και τον οδηγό για τη διανομή των προϊόντων μας.





# ΑΓΡΟΤΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΑΓΕΛΑΔΟΤΡΟΦΩΝ ΚΑΙ 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 αιγοπρόβεια 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



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ ΑΠΟ ΤΟ FACEBOOK ΚΟΣΤΑΒΕΛΟΣ1

# ΤΥΡΟΚΟΜΟΙ ΜΕ ΠΤΥΧΙΟ ΠΕΡΑ ΑΠ΄ ΤΟ ΜΑΝΤΡΙ

*Κατακτώντας, μέσω της προσωπικής εξέλιξης, την τέχνη του γάλακτος*





# Ε

ίναι σκληρή δουλειά αυτή του τυροκόμου. Ξεκινά αχάραγα και συνεχίζεται αφού πέσει το σκοτάδι. Ακόμα και έτσι, υπάρχουν νέοι που ξεκινούν από κάθε γωνιά της Ελλάδας για τη Γαλακτοκομική Σχολή στα Ιωάννινα. Από την άγονη γραμμή στη μέση του Αιγαίου, την Κρήτη ή τα ορεινά της Κεντρικής Ελλάδας έξι περιπτώσεις φιλόδοξων παραγωγών, οι περισσότεροι με κτηνοτροφικό υπόβαθρο, επεδίωξαν την προσωπική τους εξέλιξη μέσα από το πτυχίο του τυροκόμου, καταφέροντας να φέρουν στις δικές τους γεύσεις την ανεξάντλητη τυροκομική παράδοση του τόπου.

*Του Ηέιρου Γκόγκου*



Στη Γαλακτοκομική Σχολή Ιωαννίνων σπούδασε ο Παναγιώτης Βελώνης.

## Παναγιώτης Βελώνης

### ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΗ ΝΑΞΟΥ

*Με μισό αιώνα παρουσίας στην κτηνοτροφία της Νάξου, η οικογένεια Βελώνη μόλις τα τελευταία τέσσερα χρόνια διαθέτει επώνυμο προϊόν*

**Η** οικογένεια Βελώνη, αν και είναι φρέσκια στον στίβο της τυροκόμησης, μετρώντας μια τετραετία στην αγορά με δικό της επώνυμο προϊόν, έχει εδώ και 50 χρόνια ενεργό παρουσία στην κτηνοτροφία της Νάξου και στην παραγωγή αγελαδινού γάλακτος. Τα αδέρφια Βελώνη, παραλαμβάνοντας ένα υγιές κοπάδι από τον πατριάρχη της οικογένειας, αποφάσισαν να στραφούν στη μεταποίηση κατασκευάζοντας το 2019 δικό τους τυροκομείο στο νησί, αποκτώντας πολύ σύντομα παρουσία στην ελληνική αγορά με αιχμή την ΠΟΠ Γραβιέρα Νάξου. Στη δεύτερη τάξη του Λυκείου ήταν ο Παναγιώτης Βελώνης, ο ανηψιός του Νεκτάριου Βελώνη που έχει χρέη διευθύνοντος συμβούλου στη νεαρή τυροκομική μονάδα, όταν ξεκίνησε αυτή η προσπάθεια. Δεν το σκέφτηκε δεύτερη φορά. Η δουλειά του άρεσε και πήγε να την μάθει καλύτερα στη Γαλακτοκομική Σχολή Ιωαννίνων. Επιστρέφοντας στο κυκλαδίτικο νησί, ανέλαβε το τυροκομείο όπου εκτός από Γραβιέρα Νάξου, παρασκευάζει Κεφαλοτύρι, Λευκό τυρί άλμης, Μυζήθρα ξινή και γλυκιά, Ανθότυρο, βούτυρο και γιαούρτι. «Έχουμε καλή ποιότητα γάλακτος



και αυτό βοηθάει πολύ στο τυροκομείο» εξηγεί, αναφερόμενος στο τάισμα των ζώων της μονάδας, το οποίο γίνεται από ιδιοπαραγόμενες ζωοτροφές.

«**Τ**ο δύσκολο είναι που είναι χειρωνακτική δουλειά και πρέπει να είσαι συνέχεια εκεί. Είναι ένα τρόφιμο το οποίο μετά θα το δώσεις σε τόσους πελάτες. Απαιτεί πολύ μεγάλη συγκέντρω-

ση και προσοχή» αναφέρει ο 21χρονος σήμερα Παναγιώτης. «Θέλαμε να έχουμε μια ολοκληρωμένη δουλειά. Να ελέγχουμε τα πάντα. Από το αγρόκτημα, με τις ζωοτροφές και τις φροντίδες στο κοπάδι, μέχρι τη συλλογή του γάλακτος και τη μεταποίησή του με τον τρόπο που ξέραμε από τους γονείς μας» εξηγεί από την πλευρά του ο Νεκτάριος Βελώνης.



Πέρα από τους «αυτοματισμούς» που γέννησε η συλλογική γνώση των παλιών ο Πανορμίτης Καλής ήθελε να κατανοήσει πώς δουλεύεται το γάλα, γι' αυτό ταξίδεψε από την Αστυπάλαια στη Γαλακτοκομική Σχολή Ιωαννίνων

ΠΡΩΤΑ Η ΓΝΩΣΗ

## Πανορμίτης Καλής

ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟ ΤΣΑΚΑΛΟΣ

Έφερε την σπάνια Χλωρή και το Αστυπαλίτικο Λαδοτύρι στις σημερινές προδιαγραφές ασφάλειας τροφίμων

**Η** δουλειά «ήταν στρωμένη» και άλλες επιλογές δεν υπήρχαν για τον Πανορμίτη Καλή, τον 25χρονο κτηνοτρόφο από την Αστυπάλαια, ο οποίος σε ηλικία 16 χρονών είχε ήδη αποφασίσει πως εκείνο που του ταιριάζει είναι η παρασκευή τυριών. Ήθελε ωστόσο να προσαρμόσει στις σημερινές προδιαγραφές ασφάλειας τροφίμων τις παραδοσιακές συνταγές για το Αστυπαλίτικο Λαδοτύρι και τη σπάνια Χλωρή, ενώ ήθελε να κατανοήσει πώς δουλεύεται το γάλα, πέρα από τους «αυτοματισμούς» που γέννησε η συλλογική γνώση των παλιών. Κάπως έτσι, πήρε το δρόμο για τη Γαλακτοκομική Σχολή Ιωαννίνων και μόλις επέστρεψε ξεκίνησε το απαιτητικό έργο της προσαρμογής του Τυροκομείου «Τσάκαλος» στην Ανάληψη της Αστυπάλαιας, ώστε να μπορεί να παράγει προϊόντα που να ξεφεύγουν από τις ευέλικτες και σύντομες διαδρομές κατανάλωσης μέσα στα όρια του νησιού. Στην καλοσχηματισμένη «γέφυρα» που ενώνει τις Κυκλάδες με τα Δωδεκάνησα, δύσκολα θα μετρήσει κανείς στα κτηνοτροφικά μητρώα πάνω από 15.000 αιγοπρόβατα. Σε αυτό τον αριθμό, τα 450 ζωντανά που τροφοδοτούν με γάλα το Τυροκομείο Τσάκαλος, αποτελούν μια από τις λίγες επαγγελματικές και καλά οργανωμένες μονάδες του νησιού, η οποία αποτελούσε μέσο βιοπορισμού και για τις προηγούμενες γενιές της οικογένειας.



Ο Πανορμίτης Καλής έχει ενταχθεί στο Πρόγραμμα Νέων Αγροτών του 2018.





Την επέκταση του τυροκομείου του σχεδιάζει ο Άγγελος Παπαδόπουλος.

## Άγγελος Παπαδόπουλος

ΒΑΤΕΡΟ ΚΟΖΑΝΗΣ

Αγρότης, κτηνοτρόφος και τυροκόμος, με την τρίτη ιδιότητα να εξασφαλίζει την προστιθέμενη αξία στην σκληρή εργασία

«Στην οικογένεια άλλον τυροκόμο δεν είχαμε» λέει ο Άγγελος Παπαδόπουλος, 34 ετών σήμερα, που στο Βατερό Κοζάνης λειτουργεί εδώ και μια δεκαετία μια τυροκομική μονάδα με σταθερούς πελάτες τη μικρή λιανική από την ευρύτερη περιοχή, καθώς και ταβέρνες. Ένα πράγμα ξέρει να φτιάχνει πολύ καλά. Αιγοπρόβειο λευκό τυρί, το οποίο -αν και θα μπορούσε- δεν έχει πιστοποιήσει ακόμα ως Φέτα. Φυσικά δεν είναι αυτή η μόνη του ενασχόληση. Περίπου 1.800 στρέμματα με δημητριακά και τριφύλλια απαιτούν σε καθημερινή βάση την προσοχή του. Είναι η βασική πηγή εφοδιασμού των ζωοτροφών που καταναλώνουν τα 600 πρόβατα τα οποία συντηρεί σταβλισμένα, κοντά στην τυροκομική του μονάδα. Αγρότης, κτηνοτρόφος και τυροκόμος λοιπόν ο Άγγελος Παπαδόπουλος, ο οποίος αν και είχε στο dna του όλα τα εφόδια και τις προσλαμβάνουσες για τις δύο πρώτες ιδιότητές του, χρειάστηκε να προσπαθήσει και να μελετήσει πολύ για την τρίτη, η οποία έρχεται να εξασφαλίσει το κάτι παραπάνω, την προστιθέμενη αξία από την σκληρή εργασία στην οποία είναι μαθημένος. «Το 2008 πήγα στη Γαλακτοκομική Σχολή Ιωαννίνων. Είχαμε τότε τον φόβο, μην πέσει χαμηλά η τιμή για το γάλα και χάσουμε στο τέλος ακόμα και το κοπάδι» θα πει. «Όλα αυτά που κάνω τώρα, τα έμαθα εκεί και επιστρέφοντας βάλαμε μπρος για το τυροκομείο» συνεχίζει ο ίδιος, βλέποντας εκ των υστέρων ότι η άμυνα που αναζήτησε στις διακυμάνσεις της αγοράς δούλεψε και μάλιστα διπλά στο παρελθόν. «Όποτε η τιμή πέφτει, φτιάχνω παραπάνω τυρί» σημειώνει.

## Αριστοτέλης Πούλιος

ΓΛΙΝΟΣ ΤΡΙΚΑΛΩΝ

Η εκμετάλλευσή με τα 400 καθαρόαιμα Laicaune και μέσο στήσιμο 300 κιλά τροφοδοτεί τη μεταποιητική οικοτεχνία Φάρμα Πούλιος

Ο Αριστοτέλης Πούλιος είναι ένας Τρικαλινός που μεγάλωσε με βαμβάκια, καλαμπόκια, τριφύλλια και μια μικρή αιγοπροβατοτροφική μονάδα που συντηρούσε ο παππούς του στον Γλίνο Τρικάλων. Ο ίδιος δεν σκέφτηκε ποτέ να ξεφύγει από το μοτίβο της αγροτικής ζωής, αντιθέτως στα 18 του είχε ήδη διαμορφώσει ένα πλάνο το πώς θα μπορούσε να εξελίξει την οικογενειακή εκμετάλλευσή. Πλέον θεωρεί πως ο στόχος που έβαλε έχει λίγο έως πολύ επιτευχθεί. Τα αρχικά 150 στρέμματα με εκτατικές καλλιέργειες, έγιναν 250 αφιερωμένα αποκλειστικά στην παραγωγή καλαμποκιού και τριφυλλίου που τροφοδοτούν την προβατοτροφική μονάδα που κληρονόμησε από τον παππού του, η οποία έχει μετατραπεί σε έναν στάβλο με 400 καθαρόαιμα Laicaune με το γάλα να μεταποιείται στη δική του οικοτεχνία από το 2022 σε Αιγοπρόβειο τυρί, πρόβειο γιαούρτι, κρέμα βανίλια/σοκολάτα και ρυζόγαλο. Χρειάστηκε βέβαια μια δεκαετία. Πρώτα έφυγε για τα τη Γαλακτοκομική Σχολή, αποφοιτώντας δούλεψε ως ιδιωτικός υπάλληλος για να χρηματοδοτήσει την κατασκευή του στάβλου και στη συνέχεια εστίασε στην οικοτεχνία για να διαμορφώσει τελικά την Φάρμα Πούλιου.



Στην Καρδίτσα και τα γύρω διατίθεται η παραγωγή της Φάρμας Πούλιος.





*«Ήθελα να ξεφύγω από το κλασικό μαντρί» σημειώνει ο Αριστοτέλης Πούλιος, εξηγώντας πως επί της ουσίας σπούδασε για να κατακτήσει τον έλεγχο σε κάθε στάδιο παραγωγής, από την καλλιέργεια ζωοτροφών μέχρι τη διάθεση του προϊόντος.*

**ΑΠΟΛΥΤΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ**



## Στρατής Τσιτσιρίδης

### ΧΩΡΑ ΣΦΑΚΙΩΝ

Με διαφορά 30 ετών ο πατέρας Μανούσος και ο γιος Στρατής Τσιτσιρίδης είναι απόφοιτοι της Γαλακτοκομικής Σχολής Ιωαννίνων

Πέρασαν από τα ίδια θρανία με μια απόσταση μεταξύ τους 30 ετών και από αυτό το διάστημα αλλά και από τα σχέδια που κάνουν για το μέλλον ο Μανούσος και ο Στρατής Τσιτσιρίδης αναδεικνύουν, εκτός από την τελειοποίηση της τυροκομικής μαεστρίας που ξεδιπλώνουν στο τυροκομείο τους, το Σφακιανό, την εξέλιξη των μαθημάτων και της τεχνογνωσίας που παρέχει η Γαλακτοκομική Σχολή Ιωαννίνων, η οποία τείνει να γίνει κοινό σημείο αναφοράς κάθε σοβαρής τυροκομικής προσπάθειας που αναπτύσσεται στη χώρα. Ο πρώτος Τσιτσιρίδης της οικογένειας που ξεκίνησε να τυροκομεί στο Ασκύφου στα Λευκά Όρη, ο Μανούσος Τσιτσιρίδης (1η γενιά), ξεκίνησε να αγοράζει γάλα από κτηνοτρόφους του οροπεδίου πριν από 78 χρόνια. «Ο πατέρας μου ο Στρατής το πήγε λίγο παραπέρα. Ήταν καλός τυροκόμος γιατί του άρεσε η δουλειά αυτή» θυμάται ο Μανούσος Τσιτσιρίδης που σήμερα μαζί με τον γιο του Στρατή αποτελούν



την τρίτη και τέταρτη γενιά αυτής της ιστορικής τυροκομικής επιχείρησης των Σφακιών. «Πήγα το '90 στη Γαλακτοκομική Σχολή, ήμουν 15 χρονών τότε. Όταν γύρισα ήθελα να ξεφύγω από τις Γραβιέρες. Ήθελα να δοκιμάσω κι άλλα πράγματα» συνεχίζει ο Μανούσος που σήμερα «σερβίρει» στο τυροκομείο του πλούσιες Γραβιέρες με καπνιστό θυμάρι, παστουρμά ή παλαιωμένες έως και πέντε έτη, πλάι σε Γαλομυζήθρες, Ανθότυρα και στάκα με συνταγές που περνούν μεν από γενιά σε γενιά, αλλά έχουν ενσωματώσει τα τεχνοκρατικά πρότυπα που διδάσκει η Γαλακτοκομική Ιωαννίνων.

«Μας ενδιαφέρουν τα μπακάλικα» συνεχίζει ο Μανούσος, εξηγώντας πως είναι τα μόνα που μπορούν να σεβαστούν την προστιθέμενη αξία που δεξιοτέχνες παραγωγοί όπως είναι αυτός και ο γιος του αξίζουν για τη δουλειά τους. «Τα σχέδια για το μέλλον είναι πολλά», συνεχίζει ο ίδιος. Άλλωστε, ο Στρατής, μόλις 23 ετών, άρτι αφιχθείς από τα Γιάννενα, κατέβηκε στο νησί με πολλά νέα ερεθίσματα, που εκ των πραγμάτων δεν υπήρχαν το 1990. Αυτό που δεν θέλουν να αλλάξουν όμως, είναι το ύφος της δουλειάς τους. «Θέλουμε να παραμείνει οικογενειακός ο χαρακτήρας της επιχείρησης» εξηγούν.

Ημέρα δεν φτάνει για όλες τις δουλειές που ανοίγει από το πρωί ο Γιώργος Αυγέρης στο Πολύδροσο Φωκίδας. Στο ημιορεινό χωριό του Παρνασσού, ο πολυάσχολος αγρότης, κτηνοτρόφος και τυροκόμος βρίσκεται σε εκείνο το στάδιο της ζωής του, κατά το οποίο έχει τελειοποιήσει την τέχνη του και αναζητά τώρα τρόπους να φτάσει το «μήνυμα» του σε περισσότερους αποδέκτες. Εν προκειμένω το μήνυμα είναι η παραδοσιακή Βαρελίσια Φέτα με όλο αυτό το γευστικό βάθος που εντυπώνεται στη μνήμη όσων δοκίμασαν έστω και μια φορά. Είναι όμως και οι πιο «εξωστρεφείς» όπως τις χαρακτηρίζει ο ίδιος, παραλλαγές των σκληρών τυριών με βότανα και μυρωδικά που φαίνεται πως ιντριγκάρουν ιδιαίτερα το κοινό των πόλεων. Ο 38χρονος σήμερα Γιώργος Αυγέρης δηλώνει λάτρης της επαρχίας. Η οικοτεχνία που είχαν οι δικοί του για να μεταποιούν το γάλα των ζώων της οικογένειας φάνταζε όμως συμβιβασμός που δεν ταίριαζε στις φιλοδοξίες του. Σε ηλικία 21 ετών έφτασε στα Γιάννενα, στη Γαλακτοκομική Σχολή, όπου εκτός από την απαραίτητη μεθοδικότητα που απαιτεί η σύγχρονη τυροκομία, έχει να λέει ότι πήρε σημαντικά μαθήματα ζωής που συνέβαλαν στη μετέπειτα εξέλιξή του, ενώ μαθήτευσε σε τυροκομικές μονάδες της Λαμίας και της Τρίπολης για το βάπτισμα του πυρός πριν τη δική του μονάδα. Μέσα σε μια ημέρα, ο Γιώργος Αυγέρης καλείται να επιβλέψει τα 120 στρέμματα καλλιέργειών, με σανοδοτικά ψυχανθή τα περισσότερα, να χωρίσει σιτηρέσια, να ταΐσει τα 400 ντόπια φυλής πρόβατα και κατσίκια του, να συλλέξει το γάλα και στη συνέχεια να ξεκινήσει τη μεταποίησή του. Παράλληλα διατηρεί και ένα πετρόχτιστο κατάστημα στο οποίο διατίθενται τα προϊόντα που παράγει.



## Γιώργος Αυγέρης

### ΠΟΛΥΔΡΟΣΟ ΦΩΚΙΔΑΣ

Καλλιέργεια ζωοτροφών, στάβλος με 400 αιγοπρόβατα, μονάδα μεταποίησης και κατάστημα πώλησης με φόντο τον Παρνασσό



# Save the date

02/12/23

Ξάνθη

Αίθουσα ΔΙΟΓΕΝΗΣ



Για 13η συνεχή χρονιά  
τα αναγνωρισμένα βραβεία  
Αγρότης της Χρονιάς  
από την εφημερίδα  
Agrenda

διοργάνωση

Agrenda



Μεγάλα χορηγοί

AGROTECH

syngenta

THRACE GROUP









# WHAT GROWS TOGETHER GOES TOGETHER

Σφέλα ΠΟΠ, λαλάγγια κι ένας κοσμοπολίτικος αμπελώνας στο ποτήρι

*Του Ζήση Πανάγου*

**Ε**γγύηση για ένα επιτυχές γευστικό ταίριασμα, ειδικά όταν το εγχείρημα περιλαμβάνει και κρασί, είναι η αναζήτηση προϊόντων από τον ίδιο τόπο. Στη Μεσσηνία ξεκίνησε το τελευταίο διάστημα μια σοβαρή προσπάθεια επαναπροσδιορισμού της οινικής παραγωγής με την «κωδική ονομασία» Messinian Terroirs. Ο ίδιος τόπος όμως διαθέτει μια συνεπή παραγωγή τυροκομικών

προϊόντων με δυνατή προσωπικότητα, βουτυρένια επίγευση και φτιαγμένα με δεξιοτεχνία εφάμιλη του ιστορικού βάθους του τόπου. Σφέλα ΠΟΠ, Φρουμαέλα, Γραβιέρα Ταυγέτου και Κεφαλογραβιέρα Μεσσηνίας, η «συνταγή» για το πλατό που συνόδεψε ένα αξιόπεινο Fume Φιλέρι και μερικά από τα καλύτερα Chardonnay και Cabernet Sauvignon της Μεσσηνίας. Όλα αυτά τα συγκεντρώσαμε στην καρδιά του Συντάγματος, στον φιλόξενο χώρο του Brigante.





## FILERI FUMÉ

*Έντονη στιβαρή γεύση που δεν καλύπτεται*

**ΑΠΟ ΤΗ NESTOR WINES**, ένα κρασί που μπορεί να σταθεί κάλλιστα κοντά στα μεσσηνιακά τυριά είναι το Fileri Fumé. Ωριμάζει σε καμένο ξύλινο βαρέλι, γεγονός που του δίνει ένα χαρακτήρα καπνιστού και μία έντονη στιβαρή γεύση, με αποτέλεσμα να μην καλύπτεται από τα τυριά της Μεσσηνίας, τα οποία έχουν εξίσου έντονη γεύση, όπως για παράδειγμα η Φρουμαέλα.

## ΑΣΤΑΚΟΣ ΛΕΥΚΟΣ

*Εκρηκτικός συνδυασμός πολλαπλών γεύσεων*

**ΑΠΟ ΤΗΝ ASTIR WINERY**, μία φρέσκια επιλογή που φέρνει έναν εκρηκτικό συνδυασμό πολλαπλών γεύσεων, μετά τη δοκιμή ενός μεσσηνιακού τυριού, όπως η Σφέλα. Επιτυγχάνει μία εξαιρετικά σπάνια και αρμονική μείξη δύο ξεχωριστών ποικιλιών, του Μοσχάτου και του Chardonnay. Η αρωματική σύνθεση και η έντονη επίγευση που αφήνουν οι δύο ποικιλίες, προσφέρουν μια αξέχαστη γευστική απόλαυση.

## MATI FORTUNA WHITE EDITION

*Σώμα και λιπαρότητα που δίνει το Chardonnay*

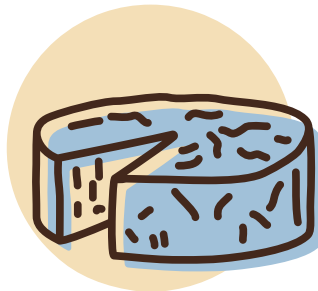
**ΑΠΟ ΤΗΝ ASTIR WINERY**, ένα κρασί που επιτυγχάνει την τέλεια ισορροπία στο γευστικό κομμάτι με τα τυριά της Μεσσηνίας. Το Chardonnay του δίνει τη λιπαρότητα και το

σώμα που χρειάζεται για σταθεί δίπλα στη Φρουμαέλα.

## ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ NAVARINO 1827 ΕΡΥΘΡΟΣ

*Πικάντικη γεύση και ωραίο αρωματικό προφίλ*

**ΤΟ ΦΡΕΣΚΟ ΦΡΟΥΤΟ** που παραπέμπει σε φραγκοστάφυλο και βατόμουρο, το κέδρο και οι νύξεις καραμέλας βουτύρου συνθέτουν ένα ωραίο αρωματικό προφίλ. Η γεύση του είναι αρκετά πλούσια, με ευγενικές τανίνες και αρμονική οξύτητα, φρουτένιες γεύσεις και απαλά πικάντικη επίγευση. Έτσι γίνεται κατανοητό ότι χάρη στην πικάντικη γεύση του, το κρασί συμβαδίζει ιδανικά με τα μεσσηνιακά τυριά και πιο συγκεκριμένα με την Φρουμαέλα.



## 1827 ΛΕΥΚΟΣ

*Βρίσκει το καλύτερο ταίρι στη Γραβιέρα*

**ΕΝΑ ΠΟΛΥ ΝΟΣΤΙΜΟ** λευκό κρασί από Chardonnay και Ροδίτη. Τα εκφραστικά αρώματα και γεύσεις και η δροσερή οξύτητά του το καθιστούν ιδανικό ως απεριτίφ και συνδυάζεται άψογα με τη Γραβιέρα.

## 1827 ΡΟΖΕ

*Μαζί με ένα πλατό μεσσηνιακών τυριών*

**ΕΝΑ ΡΟΖΕ** από Syrah που χτυπάει μια δύσκολη συγχορδία: Δροσερό στο στόμα, με νύξεις γλύκας, έντονο φρούτο αλλά και βάθος, με πολυπλοκότητα και ισορροπία.



Πικάντικο και αλμυρό τυρί με πλούσια υπόξινη γεύση είναι η Σφέλα ΠΟΠ. Το επονομαζόμενο κι «Τυρί της Φωτιάς» που έκλεψε τις γευστικές εντυπώσεις μαζί με την παραδοσιακή ευρύτερα στην Πελοπόννησο Φρουμαέλα με την πολύ βουτυράτη γεύση, που θα έλεγε κανείς ότι μοιάζει με τη Φορμαέλλα της Αράχωβας. Και τα δύο συνόδεψαν με αξιώσεις τους οίνους της δοκιμής.





Η μεγάλη δύναμη της επιχείρησης του Σπύρου Αδαμόπουλου, με έδρα το Διαβολίτσι, είναι οι αλλεπάλληλες διακρίσεις σε διεθνές επίπεδο. Όπως άλλωστε σημειώνουν οι Μεσσήνιοι τη παραγωγή αιγοπρόβειου γάλακτος με αποτέλεσμα την παραγωγή τυριών με εξαιρετική γ

### ΚΟΤΥΛΕ ΛΕΥΚΟΣ

*Ο πλούτος ψάχνει λιπαρά τυριά*

**ΕΚΚΛΕΙΨΜΕΝΟ** Chardonnay από την περιοχή της Μεσσηνίας. Αν σας γοητεύουν ο πλούτος και τα αρώματα της δρυός στα λευκά κρασιά τότε αυτό είναι μία εξαιρετική πρόταση, που αναζητά πλούσια και λιπαρά φαγητά για να ταιριάζει, έχοντας στο μυαλό αυτό λοιπόν, τα τυριά της Μεσσηνίας αποτελούν τον τέλειο συνδυασμό.

### ΚΟΤΥΛΕ ΕΡΥΘΡΟΣ

*Πληθωρικό με πικάντικη επίγευση*

**ΣΤΟΜΑ** γενναιόδωρο, ζουμερό και νόστιμο, με τανίνες αγέρωχες που εναρμονίζονται καλά με το σύνολο. Πληθωρικό, με οξύτητα που το υποστηρίζει και μεγάλης διάρκειας, πικάντικη επίγευση. Όλα παραπάνω καθιστούν σαφές το γεγονός ότι το

κρασί αυτό μπορεί να ταιριάζει υπέροχα με ένα πλάτο από μεσσηνιακά τυριά.

### ΝΕΔΩΝ CAB. SAUVIGNON

*Ζωηρός χαρακτήρας*

**ΑΠΟ ΤΗΝ ΒΙΟΒΙΝ** ένα νεαρό σχετικά Cabernet Sauvignon, όπου λόγω του ζωηρού του χαρακτήρα, των πρωτογενών αρωματικών και γευστικών χαρακτηριστικών του, καθίσταται ιδανικό ταίρι με κάποιο από τα πολλά τυριά της Μεσσηνίας.

### ΡΟΔΟΣΤΑΜΑ

*Ορυκτότητα και βοτανικότητα*

**Η ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ**, μαζί με το Sauvignon Blanc στο χαρμάνι δίνουν την απαραίτητη ορυκτότητα και βοτανικότητα στην γεύση και ταιριάζουν υπέροχα με την αλμυρή και ελαφρά πικάντικη γεύση των μεσσηνιακών τυριών.







Η Γραβιέρα και η Κεφαλογραβιέρα, τα οποία έχουν επιτύχει τυροκόμοι, η περιοχή τους έχει άριστες συνθήκες σύγχρονης γεύση και ανώτερη ποιότητα.



## MESSINIA TERROIRS WINE FESTIVAL



### Η αναγέννηση ενός αμπελώνα

**Υψηλή τεχνογνωσία** οινοποίησης, ένα ανεπτυγμένο τουριστικό προϊόν και ευγενείς ποικιλίες που έχουν ριζώσει βαθιά στα χώματα της Μεσσηνίας διαμορφώνουν ένα terroir ικανό για πραγματικά μεγάλα κρασιά. Αυτό τουλάχιστον διαπιστώθηκε από τους συμμετέχοντες στο πρώτο Messinia Terroirs Wine Festival, στον επιβλητικό χώρο του Navarino Agora, με την παρουσία 10 οινοποιείων της Μεσσηνίας και υπό τον έμπειρο συντονισμό του Cellier. Πρόκειται για πρωτοβουλία του Ιδρύματος Καπετάν Βασίλη & Κάρμεν Κωνσταντακόπουλου με στόχο την αναγέννηση ενός τόπου με βαθιές ρίζες στην αμπελουργία.



Ο καθηγητής Αμπελουργίας του ΑΠΘ  
δρ Στέφανος Κουνδουράς



ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟ	ΤΟΠΟΣ	ΕΙΔΟΣ ΤΥΡΙΟΥ	ΣΕΛΙΔΑ
01 Boudouris Family	Τρίκαλα	Βαρελίσια Φέτα ΠΟΠ	50
02 Ithaca' s Poem	Βαθύ Ιθάκης	Ενμεος	50
03 L.A. Farm ΑΕ	Τρίκαλα	Ελαφρύ Πίνδος Βοσκοτόπια	62
04 Αγροτικός Κτηνοτροφικός Συνεταιρισμός Μεσότοπου Λέσβου	Μεσότοπος Λέσβου	Φέτα ΠΟΠ	55
05 Αμράντος Τυροκομικά Προϊόντα	Καλαμπάκα	Κασέρι ΠΟΠ	64
06 Αμφιλοχίας Γη	Κεχρινιά Αμφιλοχίας	Γραβιέρα Αμφιλοχίας	66
07 Αρκαδία Γαλακτοκομικά	Ζευγολατιό Αρκαδίας	Πικάντικη Γραβιέρα	55
08 Γαλακτοκομικά Προϊόντα Σουλίου	Γαρδίκι Σουλίου Θεσπρωτίας	Αγελαδινό τυρί	58
09 Γαλακτοκομικά Λέσβου	Χύδρα Λέσβου	Βιολογική Φέτα ΠΟΠ	48
10 Γύπας Τυροκομικά Προϊόντα	Ασή Γωνιά Χανίων	Καπνιστή Γραβιέρα	65
11 ΕΑΣ Νάξου	Νάξος	Καπνιστή Γραβιέρα	60
12 ΕΒΟΛ	Καταικίσιο Βιολογικό Τυρί	Βόλος	52
13 Θεσσαλός Γαλακτοκομικά	Κεφαλόβρυσο Τρικάλων	Σαγανέλι Μεσογειακό	51
14 Κτηνοτροφικός Συνεταιρισμός Βοιωτίας	Αλιάρτος	Φορμαέλλα ΠΟΠ	56
15 Λακωνικών Εστί Τυροκομείο	Κυπαρίσι Λακωνίας	Ανθότυρο	65
16 Μίχου Δορκάδας Αυθεντική Παραδοσιακή Γαλακτοκομία	Δορκάδα Θεσσαλονίκης	Καταικίσιο τυρί	66
17 Μπάφας Βιομηχανία Γάλακτος Ηπείρου	Άρτα	Κεφαλογραβιέρα ΠΟΠ	64
18 Νικολουδάκης Τυροκομικά	Μοίρες Ηρακλείου	Καπνιστό Τυρί	61
19 Ο Μύθος του Βουνού-Οικογένεια Κλιάμπα	Ορεινή Σερρών	Μυζήθρα	59
20 ΟΛΥΜΠΟΣ	Λάρισα Βαρελίσια	Φέτα ΠΟΠ	61
21 ΟΜΗΡΟΣ Βιομηχανία Γάλακτος	Μεγάρχη Τρικάλων	Φέτα ΠΟΠ χωρίς Λακτόζη	57
22 Π. Κουβαράκης & Σία ΟΕ	Χαμέζι Σπείας	Ξύγαλο Σπείας ΠΟΠ	59
23 Παπαθανασίου Τυροκομικά Προϊόντα Ορεινής Τριωνίδας	Αγρίνιο	Τσαλαφούτι ΠΟΠ	49
24 Παραδοσιακά Τυριά Λαγκαδά Βογιατζή	Περιβολάκι Λαγκαδά	Τσαντλίσιο Πέτρας	62
25 Παραδοσιακό Τυροκομείο Ίου Διασέλι	Ίος	Σκοτύρι Ίου	68
26 Παραδοσιακό Τυροκομείο Μακρής	Χαλίκι Μεσολογίου	Πικάντικη Γραβιέρα	62
27 Ρόζης Κ. Γεώργιος & ΣΙΑ Ο.Ε	Αραχναίο Αργολίδας	Μυζήθρα Γραβιέρας	66
28 Ρούσσας ΑΕ	Αλμυρός Βόλου	Βαρελίσια Φέτα ΠΟΠ	62
29 Σιαφάρικας Τυριά Ελληνικά	Γρεβενά	Βιολογική Φέτα ΠΟΠ	66
30 Σταφύλης Παραδοσιακό Τυρί	Πλάκα Λήμνου	Καλαθάκι Λήμνου ΠΟΠ	52
31 Συνεταιρισμός Καλαβρύτων	Καλάβρυτα	Φέτα ΠΟΠ	52
32 Τζαφέττας Τυροκομικά	Τύρναβος	Μανούρι ΠΟΠ	58
33 Τυροκομείο Αραπάκη	Ελλοπία Θηβών	Τυρί σάφρας	68
34 Τυροκομείο Αργένου	Άργενος Λέσβου	Λαδοτύρι ΠΟΠ Μυτιλήνης	60
35 Τυροκομείο Κατσούλη	Κολιάκι Αργολίδας	Μαστιχωτό	65
36 Τυροκομείο Κλέπκος	Περιβολάκι Λαγκαδά	Πανεράκι	48
37 Τυροκομείο Κυριακάκης	Ωρεοί Ιστιαίας	Πρόβεια Γραβιέρα	60
38 Τυροκομείο Νικόλα Πιτταρά	Μέλανες Νάξου	Κεφαλοτύρι	50
39 Τυροκομείο Ντούραλη	Κιμμέρια Ξάνθης	Αιγοπρόβειο τυρί	58
40 Τυροκομείο Πάικο	Γιαννιτσά	Μπάτζος ΠΟΠ	49
41 Τυροκομείο Τσιτσιρίδη	Χώρα Σφακίων	Γραβιέρα Σφακίων	64
42 Τυροκομείο Χερουβείμ	Σφεντούρι Αίγινας	Γραβιέρα με Φιστίκι	55
43 Τυροκομικά Καραμήτρος	Δίον Πιερίας	Κασέρι ΠΟΠ Μακράς ωρίμανσης	49
44 Τυροκομικά Προϊόντα Καραμαντζάνης	Αγ. Ιωάννης Αρκαδίας	Ανθότυρο	51
45 Τυρασύρα	Βήσσα Σύρου	Σαν Μιχάλη ΠΟΠ	53
46 Φάρμα Κουνάδης	Κινίδαρς Νάξου	Αρσενικό ΠΟΠ Νάξου	61
47 Φάρμα Μόσχου	Πολυκάρπη Καστοριάς	Ορεινό Καπνιστό Κανιάκι	57
48 Χρυσάφη Παραδοσιακά Προϊόντα Λήμνου	Καρπάσι Λήμνου	Μελίχλωρο Λήμνου	56
49 Χώτος ΑΒΕΕ	Φαλάκη Λάρισας	Φέτα ΠΟΠ	53
50 Ψηλορείτης Κρητικά Τυροκομικά Προϊόντα	Λιβάδια Μυλοποτάμου Ρεθύμνης	Ανθότυρος Ξηρός	55

## Ο κατάλογος των τυριών

*\*η σειρά παρουσίασης είναι αλφαβητική και η αρίθμηση των τυριών στις σελίδες που ακολουθούν δεν έχει χαρακτήρα αξιολόγησής τους*



## — ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ —

# Top 50

## Πενήντα ελληνικά τυριά που ξεχωρίζουν

**Σ**υναρπαστικές γεύσεις, κάποιες φορές ακόμα και σε βάρος της αυθεντικότητας των παραδοσιακών συνταγών, αναδίδει το φετινό ταξίδι του The Top 50 στον κόσμο των τυριών.

Σε μια Ελλάδα που επιμένει να αναζητά το νέο οικονομικό της μοντέλο, μεταφέροντας βάρος στην πραγματική παραγωγή, ο κλάδος των τυριών προσφέρει ενδιαφέρουσες διεξόδους.

Παλιοί, έμπειροι τυροκόμοι αλλά και νέα παιδιά με σπουδαία θεωρητική κατάρτιση και ζήλο για την ενασχόληση με το τυρί, διαμορφώνουν σιγά - σιγά ένα νέο χάρτη για την εγχώρια τυροκομία, η εδραίωση της οποίας σε πολλές περιπτώσεις ξεπερνάει τα σύνορα της χώρας.

Οι φετινές αναζητήσεις στον κόσμο της εγχώριας τυροκομίας, έρχονται να διαπιστώσουν την πίστη των επαγγελματιών του κλάδου στην αυθεντική Φέτα. Ακόμα και τυροκομεία, εντός της ζώνης ΠΟΠ, που δεν είχαν μέχρι πρόσφατα αναφορά στο εμβληματικό ελληνικό

τυρί, φέτος έχουν συμπεριλάβει το προϊόν στους κωδικούς τους. Μεγαλύτερη στοχοπροσήλωση στην εντοπιότητα εκφράζεται μέσα από ενισχυμένες προσπάθειες επικοινωνίας του ΠΟΠ που έχει κάθε επιμέρους ζώνη γάλακτος της χώρας. Μια επίσης νέα τάση στην τυροκομία έχει γεύση... καπνιστή, με αρκετές τυροκομικές μονάδες να φτιάχνουν συνταγές για τους δικαίως αυξανόμενους θιασώτες των καπνιστών τυριών. Φυσικά δεν περνά απαρατήρητη και η ενηλικίωση της ζώνης γάλακτος, με όλο και περισσότερες τυροκομικές μονάδες που έχουν για αιχμή την ποιοτική - artisanal παραγωγή τυριών να έρχονται πιο κοντά στον κτηνοτρόφο, να δίνουν παραγωγικές κατευθύνσεις και να βαδίζουν μαζί στα μονοπάτια της προστιθέμενης αξίας.

Η συντακτική ομάδα του Τυροκόμου, πιστή στο ραντεβού της με τον κλάδο της τυροκομίας, παρουσιάζει φέτος μια καλοδουλεμένη λίστα τυριών, η οποία έρχεται να επιβεβαιώσει τη συστηματική δουλειά που έχει γίνει από όλους τους κρίκους της αλυσίδας αξίας.

### ΠΙΣΩ ΑΠΟ ΤΗ ΛΙΣΤΑ



**ΙΣΤΟΡΙΑ  
ΠΑΡΑΔΟΣΗ**



**ΠΡΩΤΗ ΥΛΗ  
ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ**



**ΕΛΕΓΧΟΣ  
ΠΟΙΟΤΗΤΑ**



**ΔΙΑΤΡΟΦΗ  
ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ**



**BRANDING  
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ**



**ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ  
ΕΞΙΣΤΡΕΦΕΙΑ**



**Αρκετά πικάντικο με ελαφρά όξινη γεύση είναι το Πανεράκι Κλέπκος.**

1

## Πανεράκι Λευκό Κλέπκος

Τρεις γενιές τυροκόμοι  
στον Λαγκαδά

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Πλούσια και μεστή γεύση, μέτρια πικάντικο και με λιγότερο όξινη γεύση είναι το λευκό Πανεράκι του Τυροκομείου Κλέπκος με τη χαρακτηριστική ανάγλυφη μορφή που αφήνουν τα ειδικά καλούπια όπου στραγγίζει. Η οικογένεια

Κλέπκου ξεκίνησε την πορεία της πολλά χρόνια πριν, ως μία παραδοσιακή κτηνοτροφική οικογένεια, στο Λευκοχώρι (Κλέπι). Το 1967 ιδρύθηκε από τον Κωνσταντίνο Κλέπκο το Τυροκομείο Κλέαρχος Κλέπκος Κ. Σία ΟΕ στο Περιβολάκι Λαγκαδά, ένα μικρό χωριό έξω από τη Θεσσαλονίκη.

Πιστός στη φιλοσοφία και την παραγωγική διαδικασία του πατέρα του, ο Κλέαρχος Κλέπκος ανέλαβε το 1984 την επιχείρηση δίνοντάς της αέρα ανανέωσης και το 2005 προχώρησε σε επέκταση των εγκαταστάσεων και σε εκσυγχρονισμό των μέσων παραγωγής καλύπτοντας έκταση 1.500 τ.μ. με δυνατότητα επεξεργασίας 20 τόνων γάλακτος ημερησίως. Σήμερα η κόρη του Κλέαρχου Κλέπκου, Κατερίνα, ακολουθεί τα βήματα των προκατόχων της.

2

## Βιολογική Φέτα ΠΟΠ Λέσβου

Από τη σύγχρονη μονάδα  
της οικογένειας Ρόδου

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Ιδιαίτερη υπόξινη γεύση για τη Βιολογική Φέτα ΠΟΠ της Γαλακτοκομικής Λέσβου, μιας σύγχρονης μονάδας μεσαίου μεγέθους που παράγει με βιολογικό γάλα μια μεγάλη ποικιλία εκλεκτών τυροκομικών προϊόντων. Η πρώτη

ύλη προέρχεται από περίπου 500 κτηνοτρόφους και συνεταιρισμούς του νησιού. Το τυροκομείο της οικογένειας Ρόδου στα Χύδρα Λέσβου πρωτολειτούργησε από τον παππού Θεοφάνη, το 1966. Η τρίτη γενιά της οικογένειας δημιούργησε το 2006 μια νέα υπερσύγχρονη εγκατάσταση τηρώντας όλες τις σύγχρονες προδιαγραφές ασφάλειας και ποιότητας διατηρώντας τις παραδοσιακές συνταγές και τις πατροπαράδοτες γεύσεις. Στην γκάμα των προϊόντων της Γαλακτοκομικής Λέσβου ανήκουν, εκτός από τη Φέτα ΠΟΠ, το Λαδοτύρι Μυτιλήνης ΠΟΠ και το Κασέρι ΠΟΠ, αλλά και Κεφαλοτύρι, Μυζήθρα και Βούτυρο, τα οποία παίρνουν μέρος σε διεθνείς εκθέσεις, διατίθενται σε μεγάλες αλυσίδες και εξάγονται σε 16 χώρες.





σε ποιοτικό έλεγχο από πιστοποιημένο χημείο προκειμένου να διασφαλιστεί η ανώτερη ποιότητα των προϊόντων, στη συνέχεια παστεριώνεται και ξεκινά η επεξεργασία του για τη μεταποίηση σε διάφορα προϊόντα. Μετά την παρέλευση του καθορισμένου χρόνου ωρίμανσης, τα προϊόντα διανέμονται στην εγχώρια αγορά από το καταρτισμένο προσωπικό και τον ιδιόκτητο σύγχρονο στόλο φορτηγών οχημάτων της εταιρείας.

3

## Κασέρι ΠΟΠ Καραμήτρος

Μακράς ωρίμανσης με πιπεράτη γεύση

ΠΡΟΒΕΙΟ

Αρωματικό και βουτυρένιο, ελαφρώς αλμυρό, πικάντικο και πιπεράτο, με πολύπλοκη επίγευση είναι το μακράς ωρίμανσης ΠΟΠ Κασέρι της Τυροκομικά Καραμήτρος. Μια εταιρεία που εδρεύει στο αρχαίο Δίον, στους πρόποδες του Ολύμπου, και ασχολείται με την παραγωγή, μεταποίηση, συσκευασία και πώληση τυροκομικών προϊόντων από το 1978, αξιοποιώντας τις παραδοσιακές μεθόδους τυροκόμησης των Σαρακατσάνων προγόνων. Η εταιρεία συλλέγει σε καθημερινή βάση πρόβειο και γίδινο γάλα, το οποίο προέρχεται από επιλεγμένες φάρμες, τα κοπάδια των οποίων βόσκουν στους πρόποδες του Ολύμπου. Το γάλα μεταφέρεται στο σύγχρονο ιδιόκτητο τυροκομείο της εταιρείας όπου υπόκειται

4

## Μπάτζος ΠΟΠ Πάικο

Ένα από τα αρχαιότερα ελληνικά τυριά

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Υπόξινη, πικάντικη και αλμυρή γεύση μαζί με χαμηλά λιπαρά χαρακτηρίζουν τον Μπάτζο ΠΟΠ, ένα ιδιαίτερο σκληρό τυρί που παρασκευάζεται από παστεριωμένο πρόβειο και γίδινο γάλα. Θεωρείται ένα από τα αρχαιότερα ελληνικά τυριά και προέρχεται από την παράδοση των κτηνοτρόφων της Βόρειας Πίνδου. Δημιουργός το Τυροκομείο Πάικο, το οποίο παράγει μια πλούσια γκάμα τυριών με πρώτη ύλη γάλα αποκλειστικά από κτηνοτρόφους που διατηρούν μονάδες στους πρόποδες του Πάικου. Η εταιρεία με έδρα τις σύγχρονες εγκαταστάσεις της στα Γιαννιτσά Πέλλας λειτουργεί από το 2006 και παράγει επίσης Φέτα ΠΟΠ, Αιγοπρόβειο Λευκό Άλμης, Γίδινο Λευκό Άλμης, Μυζήθρα και Ανθότυρο.

5

## Τσαλαφούτι Παπαθανασίου Τυροκομικά

Εισήλθε πρόσφατα στη λίστα των ΠΟΠ τυριών

ΠΡΟΒΕΙΟ

Μαλακή και κρεμώδης υφή και λευκό χρώμα μαζί με γλυκιά γεύση και έντονη στον ουρανίσκο, που την ακολουθεί στρογγυλή, απαλή επίγευση με διακριτικά αρώματα από βότανα και λουλούδια του κάμπου. Το Τσαλαφούτι του τυροκομείου Παπαθανασίου παράγεται από 100% πρόβειο γάλα που προέρχεται από πρόβατα που βοσκούν στους ορεινούς όγκους της περιοχής της Τριχωνίδας με την ισχυρή κτηνοτροφική παράδοση. Εξαιρετικά σημαντική για τους ανθρώπους του τυροκομείου είναι η ποιότητα του γάλακτος που παραλαμβάνουν



πραγματοποιώντας αυστηρούς ελέγχους σε καθημερινή βάση και παρέχοντας τις κατάλληλες συμβουλευτικές υπηρεσίες στους κτηνοτρόφους με τους οποίους συνεργάζονται σε σταθερή βάση. 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 η παραγωγή γίνεται στην υπερσύγχρονη μονάδα με σύστημα ISO 22000 και απόλυτα φιλοπεριβαλλοντικό προφίλ, που βρίσκεται στο 8ο χλμ. της οδού Αγρινίου – Καρπενησίου χρησιμοποιώντας παραδοσιακές τεχνικές σύμφωνα με τα αυστηρότερα ποιοτικά πρότυπα και κριτήρια. Σύμφωνα μάλιστα με τους ανθρώπους της επιχείρησης, η οποία διατηρεί παράλληλα ένα ισχυρό πρόσωπο εταιρικής και κοινωνικής ευθύνης, αυτό

αποτελεί την ουσία της πρακτικής του «micro-dairy», η οποία τελικά οδηγεί στην παραγωγή τυριών που φέρουν ισχυρή την ιδέα της γαστρονομίας.

© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΝΗ

Επαμεινώνδας Μ. Παπαθανασίου και Επαμεινώνδας Λ. Παπαθανασίου



Σε κλασικά βαρέλια οξιάς για έξι μήνες ωριμάζει η Φέτα ΠΟΠ Boudouris.

6

## Φέτα ΠΟΠ Βαρελίσια Boudouris

Πικάντικη και ελαφρώς αημυρή γεύση

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Πλούσια γεύση, πικάντικη, ελαφρώς αημυρή, με ποικίλα αρώματα και συμπαγής και σκληρή υφή χαρακτηρίζουν τη βραβευμένη διεθνώς Βαρελίσια Φέτα ΠΟΠ της οικογένειας Μπουντούρη, η οποία ωριμάζει για έξι μήνες σε κλασικά ξύλινα βαρέλια οξιάς. Η ιστορία του τυροκομείου ξεκινάει από το 1956 στον ορεινό όγκο της Πίνδου και στην περιοχή του Αχελώου. Το 1985 η οικογένεια ιδρύει την σημερινή έδρα της εταιρείας στα Τρίκαλα Θεσσαλίας εκμεταλλευόμενη την ευνοϊκή της θέση σε ένα νομό γαλακτοπαραγωγικό που της δίνει τη δυνατότητα να είναι δίπλα στους παραγωγούς, και συγκεκριμένα στην ευρύτερη περιοχή της οροσειράς των Αγράφων και του Κόζιακα, με το αιγοπρόβειο γάλα που συλ-

λέγεται καθημερινά να φθάνει φρέσκο στη μονάδα επεξεργασίας. Σήμερα η τρίτη γενιά της οικογένειας, κληρονομώντας την αγάπη και το μεράκι για την παρασκευή χειροποίητης παραδοσιακής Φέτας, έχει καταφέρει να δώσει στα προϊόντα της χαρακτηριστικά υψηλής ποιότητας. Αυτό επιτυγχάνεται με επενδύσεις σε εξειδικευμένο επιστημονικό προσωπικό, σε τεχνολογία και νέες γραμμές παραγωγής καθώς και σε αυστηρούς ελέγχους. Στην γκάμα περιλαμβάνονται, εκτός από τη Βαρελίσια, και η Φέτα ΠΟΠ σε δοχείο, σε πολλές συσκευασίες.

7

## Ithaca's Poem Evmeos

Ένα σπάνιο τυρί από τον Χρυσανθο Καραβία

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Μπλε τυρί, αλειφωτό και αρωματικό μόλις περάσει μια ώρα έξω από το ψυγείο, από

παστεριωμένο κυρίως πρόβειο και λιγότερο αίγαιο γάλα, δημιούργημα του πολυμήχανου τυροκόμου Χρυσανθου Καραβία στην Ιθάκη. Όπως σημειώνει ο ίδιος, ο Εύμαιος θέλει «δυνατό γάλα» γι' αυτό τον τυροκομεί με τις πρώτες ποσότητες του Φεβρουαρίου και της άνοιξης με τη δίμηνη ωρίμανση να γίνεται σε ειδικό θάλαμο. Το τυρί είναι πραγματικά σπάνιο και διατίθεται σε ελάχιστα σημεία στην Αθήνα και στο Ναύπλιο, με τις ποσότητες να είναι ελάχιστες, μόλις 80 κεφάλια στην πρώτη του χρονιά στην κυκλοφορία.



Μόλις 80 κεφάλια κυκλοφόρησαν με το λανσάρισμα του Εύμαιου.

8

## Κεφαλοτύρι Νάξου Πιτταρά

Πιστοποιητικό ευζωίας για τη μονάδα της Νάξου

ΑΓΕΛΑΔΙΝΟ

Μια συνταγή με ρίζες που χάνονται στο χρόνο δίνει ένα τυρί με έντονη και πικάντικη



γεύση που ξεχειλίζει αρώματα. Ο λόγος για το βραβευμένα στα βραβεία AFFA Κεφαλοτύρι Νάξου 12μηννης ωρίμανσης του Νικόλα Πιτταρά, που παράγεται από 100% αγελαδινό γάλα από την ιδιόκτητη μονάδα στη Νάξο. Αξίζει να σημειωθεί ότι η κτηνοτροφική μονάδα μονάδα Πιτταρά, που παράγει 3.000 τόνους γάλακτος κατ' έτος, το 2022 έλαβε πιστοποίηση τόσο για την παραγωγή των προϊόντων της, κρέας και τυροκομικά, από μη γενετικά τροποποιημένες ζωτροφές, όσο και για την καλή διαχείριση και ευζωία των ζώων της. Το σύγχρονο τυροκομείο κοντά στο χωριό Μέλανες είναι άρτια εξοπλισμένο ενώ σε μικρή απόσταση βρίσκονται οι εγκαταστάσεις όπου εκτρέφονται κάτω από τον αιγαιοπελαγίτικο ήλιο 550 βοοειδή για παραγωγή γάλακτος και κρέατος. Στα οικογενειακά κτήματα καλλιεργούνται καλαμπόκι και χειμερινά σιτηρά, ένα μεγάλο μέρος από τις χορτονομές που χρειάζεται η μονάδα με όφελος όχι μόνο την αυτοδυναμία σε τροφή αλλά την εξασφάλιση της ποιότητάς της. Σημειώνεται ότι τα τυροκομικά Πιτταρά, και ιδιαίτερα η ΠΟΠ Γραβιέρα Νάξου και η ΠΟΠ Γραβιέρα Νάξου 12μηννης ωρίμανσης, έχουν επανειλημμένα -και το 2023- βραβευθεί σε διαγωνισμούς γεύσης και ποιότητας.

9

## Ανθότυρο Αρκαδίας Καραμαντζάνη

Πέντε αδέρφια στο  
τιμόνι του τυροκομείου

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Δροσερό τυρί, με ξεχωριστή γεύση είναι το Ανθότυρο του οικογενειακού τυροκομείου

στον Αγ. Ιωάννη Αρκαδίας, ένα ορεινό χωριό κοντά στο Άστρος Κυνουρίας, το οποίο τρέχουν τα πέντε αδέρφια Καραμαντζάνη. Η αρχή της ιστορίας τους πηγαινει πίσω στο 1998 όταν δημιουργήθηκε η πρώτη μονάδα για να συνεχίσει μια μακρά παράδοση που κρατάει από τον κτηνοτρόφο παππού της οικογένειας. Σήμερα ένα ευρύ δίκτυο κτηνοτρόφων από την Αρκαδία και τη Λακωνία τροφοδοτεί το τυροκομείο με γάλα, το οποίο παράγει 4-5 τόνους τυροκομικά προϊόντα ενώ σημειώνεται ότι φέτος συμμετείχε και στις εκδηλώσεις του προγράμματος «Say Cheese - Balkan Cheese». Τα προϊόντα της Τυροκομικά Προϊόντα Καραμαντζάνης διανέμονται από το τυροκομείο, ένα πρατήριο στο Άστρος και ένα κατάστημα στην Αθήνα, ενώ σημαντικό σημείο κατανάλωσής τους είναι τα δύο σημεία εστίασης που διατηρεί η οικογένεια στην περιοχή.

10

## Σαγανέλι Μεσογειακό Θεσσαλός

Με ελαιόλαδο Πηλίου και  
ρίγανη από τα Άγραφα

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Ημισκληρο τυρί με μεσογειακή γεύση που παράγεται αποκλειστικά από φρέσκο παστεριωμένο πρόβειο και γίδινο γάλα, προσθέτοντας στο τέλος πάστα ελιάς, ρίγανη και παρθένο ελαιόλαδο. Ένα τυρί με μεγάλη διάρκεια ζωής, που αποτελεί τη βάση της παραγωγής της τυροκομικής επιχείρησης «Θεσσαλός Γαλακτοκομικά» με έδρα το Κεφαλόβρυσο Τρικάλων, που τρέχει ο τεχνολόγος γεωπόνος Σπύρος Αντωνίου.

Αξιοποιώντας από τη μια την κτηνοτροφική μονάδα της οικογένειάς του και αποφασίζοντας παράλληλα να καινοτομήσει ο κ. Αντωνίου συνταίριαξε πολλές διαφορετικές πρώτες ύλες όπως φράουλα, τσίλι, τέσσερα πιπέρια, πάστα ελιάς - λάδι - ρίγανη, δυόσμο, βερίκοκο, σταφίδα, τρούφα, τρούφα - σοκολάτα, ροδάκινο, σύκο, κυδώνι, αχλάδι, με το ημισκληρο τυρί «Σαγανέλι», με το σύνολο αυτής της παραγωγής να διοχετεύεται στη Μάλτα και τη Σαουδική Αραβία. Παράλληλα το τυροκομείο, που επεξεργάζεται καθημερινά έναν τόνο γάλακτος, παράγει μεταξύ άλλων Φέτα ΠΟΠ, Γίδινο, Ανθότυρο, αλλά και γιαούρτι και κεφίρ. Σημειώνεται ότι για την παραγωγή της ετικέτας «Σαγανέλι Μεσογειακό», που μπορεί να καταναλωθεί ως έχει ή ψημένο, οι ελιές και το ελαιόλαδο συλλέγονται από τους ελαιώνες του Πηλίου και η ρίγανη από τα βουνά των Αγράφων και της Πίνδου.



Σπύρος Αντωνίου, δημιουργός της «Θεσσαλός Γαλακτοκομικά»



**Το Καλαθάκι Λήμνου ΠΟΠ παίρνει το ονομά του από τα καλαθάκια - καλούπια που χρησιμοποιούνται για την στραγγισή του.**

11

## Καλαθάκι Λήμνου ΠΟΠ Σταφύλης

Ένα μικρό οικοτεχνικό  
τυροκομείο

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Μεστή γεύση που μοιάζει με Φέτα αλλά είναι λιγότερο όξινη χαρακτηρίζει το Καλαθάκι Λήμνου ΠΟΠ, ένα λευκό τυρί άλμης, που παράγεται από γάλα κοπαδιών που βόσκουν στην άγρια κλωρίδα του νησιού. Δημιουργός του ο Βασίλης Σταφύλης, που διαθέτει ήδη από το 2013 μια κάθετη επιχείρηση, η οποία απαρτίζεται από μια μικρή εκμετάλλευση με 150 πρόβατα και 200 γίδια, αλλά και ένα οικοτεχνικό τυροκομείο με δυναμικότητα 700-800 κιλών γάλακτος την ημέρα στην Πλάκα της Λήμνου, ένα χωριό με μόλις 200 κατοίκους. Στόχος του τυροκόμου είναι να κατασκευάσει ένα νέο τυροκομείο, με δεκαπλάσια δυναμικότητα παραγωγής. Στην γκάμα των προϊόντων του Τυροκομείου Σταφύλης είναι και το «Μελί-κλωρο Λήμνου ΠΟΠ».

12

## Φέτα ΠΟΠ Καλαβρύτων

Το κορυφαίο  
συνεταιριστικό προϊόν

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Από παστεριωμένο αιγοπρόβειο γάλα που συλλέγεται από την ευρύτερη περιοχή των Καλαβρύτων, με υψη-

λή και σταθερή ποιότητα, η Φέτα ΠΟΠ του Αγροτικού Γαλακτοκομικού Συνεταιρισμού της περιοχής ωριμάζει για περίπου τρεις μήνες και διατηρείται σε ξύλινα βαρέλια με άλμη. Έχει γεύση πλούσια, πικάντικη, ελαφρώς αλμυρή, με ποικίλα αρώματα και είναι συμπαγής. Καταναλώνεται ως επιτραπέζιο τυρί, αλλά χρησιμοποιείται και σε σαλάτες, πίτες κ.α. Πρόκειται στην πραγματικότητα για το κορυφαίο προϊόν του Συνεταιρισμού, το οποίο πωλείται αποκλειστικά από την αλυσίδα σουπερ μάρκετ Σκλαβενίτης, τοπικά στο νομό Αχαΐας και πλέον διακινείται και σε αγορές του εξωτερικού. Σύμφωνα μάλιστα με τον πρόεδρό του Παύλο Σατολιά, ο Συνεταιρισμός ετοιμάζει τη δημιουργία συσκευαστηρίου Φέτας ΠΟΠ, με σκοπό την ανάπτυξη των διεθνών πωλήσεών της. Σημειώνεται ότι παράλληλα η Φέτα ΠΟΠ Καλαβρύτων αποτελεί ένα από τα προϊόντα που εντάσσονται στο πρόγραμμα προώθησης συνεταιριστικών προϊόντων της Ευρωπαϊκής Ένωσης με τίτλο «Μικροί Θησαυροί της Ευρώπης» για τα ΠΟΠ και ΠΓΕ αγαθά, το οποίο τελεί υπό την ευθύνη της Νέας ΠΑΣΕΓΕΣ ενώ συμμετέχουν σημαντικοί συνεταιρισμοί από όλη την Ελλάδα.

13

## Κατσικίσιο Βιολογικό ΕΒΟΛ

Από φρέσκο κατσικίσιο  
γάλα της Μαγνησίας

ΑΙΓΕΙΟ

Πρωτοπόρος στον κλάδο παραγωγής πιστοποιημένων βιολογικών προϊόντων γάλακτος η Συνεταιριστική Βιομη-





**Παράδοση και σύγχρονη τεχνογνωσία συνδυάζει η Φέτα ΠΟΠ Χώτος.**

χανία ΕΒΟΛ, η οποία ιδρύθηκε το έτος 1952 μέσα στους κόλπους της ΕΑΣ Βόλου, προσφέρει πληθώρα προϊόντων, με την πιο εκλεκτή πρώτη ύλη της Μαγνησίας και σε προσεγμένες ποιοτικά κι αισθητικά συσκευασίες. Σημειώνεται ότι, εκτός από τα προϊόντα της, η ιστορική οργάνωση του Βόλου διακρίνεται και για το ισχυρό κοινωνικό της πρόσωπο.

14

## Σαν Μιχάλη ΠΟΠ Τυροσύρα

Ισορροπία ανάμεσα στην αλμύρα και τη γλυκύτητα

ΑΓΕΛΑΔΙΝΟ

Στιβαρή υφή, γευστική πολυπλοκότητα, εξαιρετική ισορροπία ανάμεσα στην αλμύρα και τη γλυκύτητα και

μεγάλης διάρκειας επίγευση χαρακτηρίζουν το εμβληματικό Σαν Μιχάλη ΠΟΠ. Ένα τυρί που παράγεται από παστεριωμένο Συριανό αγελαδινό γάλα, το οποίο συλλέγεται υπό πολύ αυστηρές συνθήκες, από επιλεγμένα κοπάδια αγελάδων του νησιού ενώ ο χρόνος ωρίμανσής του διαρκεί από 4 έως 8 μήνες. Δημιουργός η Τυροσύρα Τυροκομική ΟΕ που ξεκίνησε το 2013, όταν μία μικρή ομάδα παραγωγών γάλακτος την ίδρυσε με σκοπό την υποστήριξη της δραστηριότητας των μελών της μετά το κλείσιμο του κύριου συνεταιρισμού του νησιού. Στις σύγχρονες εγκαταστάσεις στον Βήσσα Φοίνικα, όπου εφαρμόζεται σύστημα HACCP, παράγεται μία γκάμα προϊόντων, από γάλα που παράγεται στη Σύρο, δημιουργώντας ένα μοχλό ανάπτυξης για τον αγροτικό κόσμο και για την οικονομία του νησιού. Στην γκάμα των προϊόντων της εντάσσονται μεταξύ άλλων η Γραβιέρα Φραγκοσυριανή, Κοπανιστή ΠΟΠ Κυκλάδων, Ξινότυρο σε διάφορες εκδοχές και Καλαθούνι.



**Γιάννης Περρής, συντονιστής της ομάδας της Τυροσύρα**

15

## Φέτα ΠΟΠ Χώτος

Τρεις γενιές στην τυροκομία

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Ευχάριστη γεύση, όχι ιδιαίτερα αλμυρή, ελαφρώς υπόξινη και πλούσιο άρωμα χαρακτηρίζουν τη Φέτα ΠΟΠ της εταιρείας Χώτος. Η οικογένεια Χώτου ασχολείται αποκλειστικά με την τυροκομία εδώ και τρεις γενιές, με την παράδοση να ξεκινά στις αρχές του 20ού αιώνα όταν ο παππούς της οικογένειας, Γιώργος Χώτος, τελειοποίησε τα μυστικά της παρασκευής της Φέτας και του Μανουριού, που γνώριζαν οι κτηνοτρόφοι της Σαμαρίνας. Σήμερα η Χώτος ΑΒΕΕ παραμένει πιστή στην παράδοση και συνδυάζει εμπειρία και τεχνογνωσία με εγκαταστάσεις τελευταίας τεχνολογίας στη Φαλάνη Λάρισας.



ΕΔΩ ΚΑΙ **80** ΧΡΟΝΙΑ

Τιμώντας την  
Ελληνική παράδοση  
με αυθεντικά τυροκομικά  
διεθνώς αναγνωρισμένα!



[www.arcadiadairy.gr](http://www.arcadiadairy.gr)





© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΝΗ

Εκ των επικεφαλής του Τυροκομείου Αρκαδία ο Θύμιος Μπαζιωτάκης

16

## Πικάντικη Γραβιέρα Αρκαδία

Από την οικογένεια  
Μπαζιωτάκη

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Πλούσια μεστή γέυση για την Πικάντικη Γραβιέρα του Τυροκομείου Αρκαδία, της μικρής οικογενειακής επιχείρησης με έδρα το Ζευγολατίο Αρκαδίας, που βάζει στα ψυγεία πολλών σημείων λιανικής μία ευρεία γκάμα από προϊόντα. Κυρίαρχη είναι η ΠΟΠ βαρελίσια Φέτα, αλλά διατίθενται επίσης Κατσικίσιο τυρί παραδοσιακό, σε τσαντήλα, σε κοφινάκι καθώς και λευκό Κατσικίσιο τυρί σε μπαστούνι, όπως και Γραβιέρα σε αρκετές διαφορετικές εκδοχές. «Συλλέγουμε το γάλα μας καθημερινά από περιοχές της Πελοποννήσου όπως η Αρκαδία, η Αργολίδα, η Λακωνία, ενώ φτάνουμε έως και την Αχαΐα. Οι συνολικές ποσότητες που επεξεργαζόμαστε ημερησίως είναι περίπου 18 τόνοι» σημειώνει σχετικά ο Θύμιος Μπαζιωτάκης, που τρέχει το Τυροκομείο μαζί με τα αδέρφια του Πάνο και Νάντια και τον πατέρα τους Θανάση.

17

## Φέτα ΠΟΠ Μεσότοπου

Ένας συνεταιρισμός  
σε διαρκή ανάπτυξη

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Ναυαρχίδα της τυροκομικής παραγωγής του Συνεταιρισμού Μεσοτόπου Λέσβου είναι η Φέτα ΠΟΠ, η παραγωγή της οποίας ξεκίνησε τον Ιούνιο του 2018. Η πρώτη ύλη προέρχεται από το 100% φρέσκο αιγοπρόβειο γάλα που συλλέγει ο Συνεταιρισμός καθημερινά από τα μέλη του, κτηνοτρόφους των περιοχών Μεσοτόπου, Άγρας, Ερεσού, Άντισσας και Σιγρίου της δυτικής Λέσβου. Η τυροκόμηση γίνεται προς ώρας σε υπερσύγχρονο τυροκομείο της περιοχής με το Συνεταιρισμό να επενδύει σε νέο τυροκομείο. Αξίζει να σημειωθεί ότι η οργάνωση ήδη λειτουργεί το πρώτο της πρατήριο λιανικής πώλησης στην Αγορά Μοδιάνο της Θεσσαλονίκης όπου μεταξύ άλλων διατίθενται και τα υπόλοιπα τυροκομικά και άλλα προϊόντα του, όπως Γραβιέρα, Λαδοτύρι ΠΟΠ, Μυζήθρα, παγωτό από πρόβειο γάλα και γιαουρτί.

18

## Ανθότυρος Ψηλορείτης

Από γάλα ντόπιων  
φυλών που βόσκουν  
σε ορεινά λιβάδια

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Πικάντικο ημίκληρο τυρί με τα χαρακτηριστικά που προσδίδει το γάλα από κοπάδια ντόπιων φυλών που βόσκουν σε ορεινά λιβάδια. Παραγωγός το οικογενειακό Τυροκομείο Ψηλορείτης του Ευστράτιου Κλάδου, που παρασκευάζει παραδοσιακά προϊόντα Κρήτης από το 1993 στο χωριό Λιβάδια Μυλοποτάμου Ρεθύμνης. Στα υπόλοιπα προϊόντα του ανήκουν μεταξύ άλλων η αιγοπρόβεια Γραβιέρα, Μυζήθρα Γλυκιά, Κεφαλοτύρι και Ξινομυζήθρα Κρήτης.

19

## Γραβιέρα με Φιστίκι

Από τη μονάδα του  
Γιάννη Χερουβεΐμ  
στην Ορεινή Αίγινα

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Με όλη τη γέυση και τα αρώματα του φρέσκου αιγοπρόβειου γάλακτος η Γραβιέρα με Φιστίκι Αιγίνης του Τυροκομείου Χερουβεΐμ παρασκευάζεται από τον Γιάννη Χερουβεΐμ με πρώτη ύλη από το ιδιόκτητο κοπάδι. Μετά τις σπουδές στην Αμερικανική Γεωργική Σχολή ο δραστήριος τυροκόμος το 2012 ίδρυσε στο Σφεντούρι την κτηνοτροφική μονάδα «Ορεινή Αίγινα» και το 2018 προχώρησε στην ίδρυση του υπερσύγχρονου τυροκομείου του.



Παράγεται στο χωριό Λιβάδια Μυλοποτάμου του νομού Ρεθύμνης.

20

## Φορμαέλλα ΠΟΠ Orpheus

Από τον Κτηνοτροφικό  
Συνεταιρισμό Βοιωτίας

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Ιδιαίτερη πικάντικη γεύση για την ΠΟΠ Φορμαέλλα του Κτηνοτροφικού Συνεταιρισμού Βοιωτίας, ο οποίος εισήλθε στη μεταποίηση τυροκομικών προϊόντων έχοντας αποκτήσει δύο τυροκομεία στην ευρύτερη περιοχή του νομού Βοιωτίας σε μία προσπάθεια να προσδώσει αξία στους συνεργαζόμενους παραγωγούς. Η Φορμαέλλα ΠΟΠ, το φημισμένο τυρί της περιοχής του Παρνασσού,

είναι ένα ημίκληρο τυρί που παράγεται αποκλειστικά στην Αράωβα του νομού Βοιωτίας ενώ καταχωρήθηκε στην ΕΕ ως ΠΟΠ το 1996. Το γάλα που χρησιμοποιείται παράγεται από αιγοπρόβατα εκτατικής εκτροφής που ανήκουν σε αυτόχθονες φυλές, με τις συνολικές εισκομιζόμενες ποσότητες ημερησίως να αγγίζουν τους τρεις τόνους πρόβειου γάλακτος και τον 1,5 τόνο γίδινου. Ο Συνεταιρισμός έχει αναπτύξει συνεργασίες με την Αμερικανική Γεωργική Σχολή και το Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών στοχεύοντας στην εξωστρέφεια και τις εξαγωγές, από όπου επί του παρόντος προέρχεται το 30% του τζιρού του. Ο κύκλος εργασιών του Συνεταιρισμού ανέρχεται στα επίπεδα των 500 χιλιάδων ευρώ ενώ επενδύει στην προβολή συμμετέχοντας σε διεθνείς εκθέσεις. Μεταξύ των παραγόμενων προϊόντων είναι Φέτα, Κασικίσιο τυρί, Κεφίρ και αρκετά ακόμη.

21

## Μελίχλωρο Λήμνου Χρυσάφη

Η γαστρονομική  
κουητούρα της Λήμνου

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Μεστή και πολύπλοκη γεύση για το Μελίχλωρο, το παραδοσιακό τυρί από το γάλα των αιγοπροβάτων της Λήμνου που περιέχει το όλο το terroir του νησιού. Το τυρί που υπόκειται σε φυσική αφυδάτωση και αποκτά σκληρή υφή έχει καταχωρηθεί ήδη ως στοιχείο της Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς της Ελλάδας ενώ βρίσκεται και σε εξέλιξη

η καταχώρησή του στον κατάλογο των ΠΟΠ προϊόντων της ΕΕ. Δημιουργός η Οικογένεια Χρυσάφη, μια εταιρεία που ιδρύθηκε στη Λήμνο πριν από 30 χρόνια και με έμβλημα το κρινάκι, ένα σπάνιο στοιχείο της χλωρίδας του νησιού, συνεχίζει τη γαστρονομική παράδοσή του. Σε όλα τα στάδια της παραγωγής η Οικογένεια Χρυσάφη εφαρμόζει πιστοποιημένο σύστημα διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων EN ISO 22000:2005. Παράλληλα, από το 2009 συνεργάζεται με το Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων & Διατροφής του Πανεπιστημίου Αιγαίου. Η συνεργασία μεταξύ άλλων περιλαμβάνει την υλοποίηση ερευνητικών προγραμμάτων με σκοπό τη δημιουργία νέων καινοτόμων παραδοσιακών προϊόντων. Στα υπόλοιπα τυροκομικά προϊόντα της εταιρείας Χρυσάφη περιλαμβάνονται το Καλαθάκι Λήμνου ΠΟΠ, το Κασκαβάλι και η Φέτα ΠΟΠ.



Το φημισμένο τυρί της περιοχής του Παρνασσού



Η απόλυτη έκφραση του terroir της Λέσβου είναι το Μελίχλωρο.





Βραβευμένη για τη γεύση της η Φέτα ΟΜΗΡΟΣ Χωρίς Λακτόζη



Ο Χρήστος Μόσχος ασχολείται με την ανάπτυξη του κοπαδιού.

22

## Φέτα Χωρίς Λακτόζη ΟΜΗΡΟΣ

Για τις ανάγκες του σύγχρονου καταναλωτή

ΠΡΟΒΕΙΟ

Ένα προϊόν από 100% πρόβειο γάλα χωρίς λακτόζη, ώστε να μπορούν όλοι να το απολαμβάνουν, είναι η Φέτα ΠΟΠ Χωρίς Λακτόζη της ΟΜΗΡΟΣ Βιομηχανία Γάλακτος ΑΕΒΕ. Σημειώνεται ότι εταιρεία ΟΜΗΡΟΣ με έδρα τα Τρίκαλα ιδρύθηκε από την οικογένεια Γιαννίτση το 1984 και σήμερα αποτελεί έναν από τους μεγαλύτερους εισκομιστές ελληνικού αιγοπρόβειου γάλακτος ενώ εξάγει τυροκομικά προϊόντα σε πάνω

από 30 χώρες. Η εταιρεία συνεχίζει δυναμικά να αναπτύσσεται και να εκσυγχρονίζεται λειτουργώντας επί ελληνικού εδάφους δύο υπερσύγχρονα εργοστάσια στα Τρίκαλα. Η εισκόμιση του γάλακτος γίνεται καθημερινά, όλο το χρόνο με τον στόλο των 25 υπερσύγχρονων βυτίων συλλογής γάλακτος της εταιρείας. Άρτια εκπαιδευμένο προσωπικό πραγματοποιεί αυστηρούς ποιοτικούς ελέγχους, τόσο για την διασφάλιση της ποιότητας της πρώτης ύλης, όσο και για την ευημερία των ζώων που συμμετέχουν στην παραγωγική διαδικασία. Με συνεργασίες με τις μεγαλύτερες αλυσίδες supermarket και βιομηχανίες τροφίμων, η ΟΜΗΡΟΣ στοχεύει στην αύξηση της παραγωγής και στο διπλασιασμό των εξαγωγών καθώς και την ανάπτυξη και το λανσάρισμα νέων προϊόντων, καλύπτοντας τις σύγχρονες καταναλωτικές ανάγκες.

23

## Ορεινό Καπνιστό Κανιάκι

Από τον βραβευμένο Ευρωπαϊό Βιοκαθηλιεργητή

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Την γκάμα του καινοτόμου ημίκληρου κίτρινου τυριού Κανιάκι της Φάρμας Μόσχου συμπληρώνει το «Ορεινό Καπνιστό Κανιάκι με πιστοποιημένο ξύλο Μηλιάς από βιολογική καλλιέργεια», το οποίο ήδη από τα πρώτα του βήματα απέσπασε διεθνείς διακρίσεις ποιότητας και γεύσης. Πρόκειται για το καινοτόμο προϊόν της εταιρείας με έδρα την Καστοριά που παρασκευάζεται από πρόβειο γάλα, με πρόσμειξη

λίγου γίδινο, σε αναλογία 90% και 10%, δημιουργώντας μια νέα κατηγορία, για τα ελληνικά δεδομένα, κίτρινου τυριού τετράμηνης ωρίμανσης, που τοποθετείται μεταξύ του Κασεριού και της Γραβιέρας. Επικεφαλής της Φάρμας τα δίδυμα αδέρφια Θωμάς, τεχνολόγος γάλακτος, και Χρήστος, κτηνίατρος, Μόσχος, που εκπροσωπούν την πέμπτη γενιά της οικογένειας, και εκτός από τη δημιουργία του σύγχρονου τυροκομείου, προχώρησαν στην καθετοποίηση της παραγωγής τους, δημιουργώντας τη δική τους φάρμα με περισσότερα από 1.000 ζώα στην περιοχή της Φωτεινής Καστοριάς, ενώ καλλιεργούν βιολογικές πρώτες ύλες για την παραγωγή ζωοτροφών. Σημειώνεται ότι η Φάρμα Μόσχου διαθέτει ολοκληρωμένη γκάμα βιολογικών προϊόντων όπως Μπάτζο, Ανθότυρο, Μυζήθρα, ενώ ο Θωμάς Μόσχος τιμήθηκε το 2023 με το Ευρωπαϊκό Βραβείο καλύτερου άνδρα βιοκαλλιεργητή.



Εκλεκτό τυρί τυρογάλακτος

24

## Μανούρι ΠΟΠ Τζαφέττα

Τρεις γενιές επιτυχούς  
πορείας στην τυροκομία

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Ένα ντελικάτο τυρί με πλούσια κρεμώδη γεύση είναι το παραδοσιακό Μανούρι ΠΟΠ, που παράγεται αποκλειστικά από 100% αιγοπρόβειο ορό γάλακτος και αιγοπρόβεια κρέμα. Η καταχώρησή του στα Προϊόντα Προστατευόμενης Προέλευσης της Ευρωπαϊκής Ένωσης, όπου αποτελεί το ένα από τα δύο ελληνικά τυριά τυρογάλακτος του καταλόγου, έγινε το 1994. Δημιουργός η εταιρεία Τζαφέττας ΑΕ, με έδρα τον Τύρναβο, μια περιοχή της Θεσσαλίας με μεγάλη κτηνοτροφική παράδοση, όπου λειτουργεί μία πρότυπη ιδιόκτητη εργο-



Μετά την τοπική αγορά τα προϊόντα των αδελφών Καραγιώτη κερδίζουν και το στοίχημα των εξαγωγών.

25

## Αγελαδινό τυρί Καραγιώτη

Διαρκώς αναπτυσσόμενη  
γαλακτοβιομηχανία

ΑΓΕΛΑΔΙΝΟ

Με πρώτη ύλη από την ιδιόκτητη κτηνοτροφική μονάδα με αγελάδες φυλής Χολστάιν παράγεται το 100% Αγελαδινό τυρί άλμης της εταιρείας Γαλακτοκομικά Προϊόντα Σουλιού. Δημιουργοί τα αδέρφια Βαγγέλης και Αλκιβιάδης Καραγιώτης, οι οποίοι από την παραγωγή ζωοτροφών οδηγήθηκαν στη σύσταση κτηνοτροφικής μονάδας και από εκεί στη δημιουργία βιομηχανίας γαλακτοκομικών προϊόντων, με τα πρώτα προϊόντα να μπαίνουν στην αγορά το 2018 και σήμερα να κερδίζουν και το στοίχημα των εξαγωγών.

26

## Αιγοπρόβειο τυρί Ντούραλη

Χρυσό Βραβείο  
στα ΜΤΑ 2023

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Πατροπαράδοτη συνταγή και σύγχρονη εκτέλεση για το Αιγοπρόβειο Τυρί του Τολγκά Ντούραλη. Πρόκειται για μία πρότυπη boutique τυροκομική μονάδα, η οποία κατασκευάστηκε το 2021, διαμορφωμένη με τα σύγχρονα πρότυπα ποιότητας και ασφάλειας παραγωγής. Εδρεύει σε έναν συμβολικό τόπο, στα Κιμμέρια της Ξάνθης, στο ίδιο ακριβώς σημείο όπου βρισκόταν ο παραδοσιακός χώρος παρασκευής τυριού από το γάλα των αιγοπροβάτων, με την παραδοσιακή τσαντήλα και τη φροντίδα του παππού δραστήριου τυροκόμου.

© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΡΓΙΑ ΚΑΡΑΛΑΗ



27

## Ξύγαλο ΠΟΠ Κουβαράκη

Πλούσια μικροχλωρίδα  
και χαμηλή λακτόζη

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Δροσερή, υπόξινη, ελαφρώς αλμυρή γεύση χαρακτηρίζουν το Ξύγαλο ΠΟΠ Σπτείας του Τυροκομείου Κουβαράκη, ένα μαλακό αλοιφώδες τυρί, που μάλιστα βραβεύθηκε σε διεθνείς διαγωνισμούς γεύσης και ποιότητας. Το προϊόν, που έλκει την ιστορία του από τα αρχαία χρόνια και το 2010 καταχωρήθηκε στο μητρώο των ΠΟΠ, παράγεται από την επιχείρηση Π. Κουβαράκης & Σία ΟΕ με έδρα το Χαμέζι Σπτείας και ο καταναλωτής μπορεί να το βρει σε πολλά καταστήματα τροφίμων στην Κρήτη αλλά και



Π.ΚΟΥΒΑΡΑΚΗΣ & ΣΙΑ Ο.Ε

σε άλλες περιοχές της Ελλάδας. Το Ξύγαλο ΠΟΠ 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. Σημειώνεται ότι το γάλα που χρησιμοποιείται για την παρασκευή των προϊόντων του τυροκομείου Κουβαράκη είναι από την ευρύτερη περιοχή του Δήμου Σπτείας.

28

## Μυζήθρα Ο Μύθος του Βουνού

Πέντε γενιές κτηνοτρόφοι  
η οικογένεια Κλιάμπα

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Με πρώτη ύλη από ιδιόκτητα κοπάδια που βοσκούν στους πρόποδες του Λαϊλιά Σερρών με την πλούσια βλάστηση και τα σπάνια βότανα παράγεται η Μυζήθρα του τυροκομείου «Ο Μύθος του Βουνού». Μια οικογενειακή επιχείρηση με έδρα την Ορεινή Σερρών που τρέχουν ο, απόφοιτος της Γαλακτοκομικής Σχολής Ιωαννίνων και ενταγμένος στο πρόγραμμα Νέων Αγροτών, Κώστας Κλιάμπας μαζί με τον ξάδελφό του Κώστα και τους γονείς τους. Ανάμεικτο Λευκό τυρί, Κατσικίσιο τυρί, Ανθό-τυρο, Μυζήθρα είναι μερικές από τις συνταγές τυριών που έφερε μαζί του ο νεαρός τυροκόμος φεύγοντας από τη Σχολή, τα οποία υλοποιούνται στο τυροκομείο των 90 τ.μ. και διατίθενται σε επιλεγμένα σημεία της τοπικής αγοράς.



Απόφοιτος της Γαλακτοκομικής Σχολής Ιωαννίνων ο Κώστας Κλιάμπας



Το Ξύγαλο ΠΟΠ είναι ένα προϊόν που έλκει την ιστορία του από τα αρχαία χρόνια.



Τρίτης γενιάς τυροκόμος ο Κώστας Κυριακάκης από τους Ωρεούς

29

## Πρόβεια Γραβιέρα Κυριακάκη

Για τις ανάγκες του σύγχρονου καταναλωτή

ΠΡΟΒΕΙΟ

Με γεύση που πηγαίνει πίσω στην τυροκομική παράδοση της Εύβοιας κι επιλεγμένη πρώτη ύλη από κοπάδια της Ιστιαίας και των Ψαχνών, η Πρόβεια Γραβιέρα αποτελεί μία από τις βασικές ετικέτες τυριών του Κώστα Κυριακάκη. Τρίτης γενιάς τυροκόμος συνεχίζοντας μια οικογενειακή παράδοση που πλέον μετράει 60 χρόνια πορείας, ο νέος επιχειρηματίας, που επενδύει στη συνέπεια της συνταγής και τη σταθερότητα της γεύσης, συλλέγει ημερησίως περίπου τρεις τόνους γάλα, πρόβειο και γίδινο, και διαθέτει τα προϊόντα του σε τοπικό επίπεδο.

30

## Λαδοτύρι ΠΟΠ Αργένου

Στο τιμόνι τα αδέρφια Κουτσουκτώνη

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Σε μία από τις καλύτερες εκδοχές του το γαστρονομικό σήμα κατατεθέν του νησιού της Λέσβου παράγεται στο Τυροκομείο Αργένου, το οποίο ξεκίνησε τη λειτουργία του τη δεκαετία του 1950 στο ομώνυμο ημιορεινό χωριό της Λέσβου, ανάμεσα στο Μόλυβο και στη Συκαμιά. Σήμερα τη λειτουργία του και την παραγωγή αυθεντικών τυριών της Μυτιλήνης συνεχίζει η τρίτη γενιά, τα αδέρφια Κωνσταντίνος και Νίκος Κουτσουκτώνη. Η πρώτη ύλη προέρχεται από τις περιοχές Άργενος, Λεπέτυμνος και Συκαμιά από κοπάδια που βόσκουν σε ένα φυσικό, πλούσιο περιβάλλον, μέσα

στην καρδιά του βουνού, σε ένα κλίμα που έχει τόσο την αιγαιοπελαγίτικη αύρα όσο και τον βουνίσιο αέρα, γεγονός που δίνει χαρακτήρα στα προϊόντα του τυροκομείου, τη φημισμένη του Γραβιέρα Μυτιλήνης, η οποία παράγεται με τον παραδοσιακό τρόπο, τη Φέτα ΠΟΠ, Ανθότυρο και Βούτυρο. Όπως προαναφέρθηκε, το Τυροκομείο Αργένου ξεκίνησε να λειτουργεί πριν από περίπου 70 χρόνια, τη δεκαετία του '50, από τον Νίκο Κουτσουκτώνη, στα μέσα του 1980 πέρασε στα χέρια του γιου του Μπάμπη, ο οποίος το 2000 έφτιαξε το νέο τυροκομείο, ενώ το 2003 ο γιος του, Νίκος, σπούδασε στη Γαλακτοκομική Σχολή Ιωαννίνων, εφαρμόζοντας μαζί με τον πατέρα του όσα είχε διδαχθεί ενώ σήμερα τρέχει το τυροκομείο μαζί με τον αδελφό του Κωνσταντίνο, παράγοντας 40 τόνους τυρί το χρόνο.

31

## Καπνιστή Γραβιέρα Νάξου

Παρασκευάζεται με τρία είδη γάλακτος

BLEND

Ιδιαίτερο άρωμα και γεύση διακρίνουν την καπνιστή Γραβιέρα της ΕΑΣ Νάξου, ένα σκληρό τυρί, χρώματος χρυσοκίτρινου και σχήματος κυλινδρικού, που παράγεται από μείξη αγελαδινού και αιγοπρόβειου γάλακτος, σε ποσοστό 80% κατ' ελάχιστο και 20% κατά μέγιστο αντίστοιχα. Αποτελεί προϊόν μιας από τις πιο δραστήριες ελληνικές οργανώσεις, η οποία στο υπερσύγχρονο τυροκομείο της παράγει ετησίως 1.250 τόνους Γραβιέρας Νάξου ΠΟΠ και άλλους περίπου 200 τόνους από τα υπόλοιπα τυροκομικά, με τη Γραβιέρα ΠΟΠ να κατα-

λαμβάνει το 42% του κύκλου εργασιών της οργάνωσης. Σύμφωνα μάλιστα με τον πρόεδρο της ΕΑΣ Νάξου, Δημήτρη Καπούνη, αυτή την εποχή βρίσκονται σε εξέλιξη δοκιμές εναλλακτικών προϊόντων της Γραβιέρας με την προσθήκη μρωδικών σε συνεργασία με το Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών. Τα προϊόντα αυτά θα βγουν πιθανότατα στην αγορά εντός του 2024. Παράλληλα, η ΕΑΣ Νάξου ετοιμάζει δύο νέα τυροκομεία, το ένα θα βρίσκεται στο Γλινάδο και η συνολική επένδυση για την κατασκευή του θα φτάσει τα 7,3 εκατ. ευρώ και επιδοτείται κατά 4,9 εκατ. από τη Δράση 4.2.1 του Προγράμματος Αγροτικής Ανάπτυξης. Ταυτόχρονα δημιουργεί ένα τυροκομείο στην ορεινή Νάξο για να έχει τη δυνατότητα παραγωγής του τυριού ΠΟΠ Αρσενικό, ούτως ώστε να αξιοποιεί το σύνολο των ποσοτήτων του αιγοπρόβειου γάλακτος που υφίσταται στο νησί, μέρος του οποίου, σύμφωνα με τον κ. Καπούνη, αυτήν τη στιγμή διοχετεύεται σε γαλακτοβιομηχανίες στην υπόλοιπη Ελλάδα.



Δημήτρης Καπούνης, πρόεδρος ΕΑΣ Νάξου

© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ



32

## Καπνιστό τυρί Νικολουδάκη

Ένας νέος και  
δραστήριος τυροκόμος

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Έντονη γεύση και άρωμα για το αιγοπρόβειο Καπνιστό τυρί του Εμμανουήλ Νικολουδάκη, επικεφαλής του ομώνυμου τυροκομείου με έδρα τις Μοίρες Ηρακλείου. Στην γκάμα του Τυροκομείου ανήκουν επίσης Γραβιέρα σε πολλές εκδοχές, Κεφαλοτύρι, και Κεφαλοτύρι Κασικίσιο, Ξινή και Φρέσκια Μυζήθρα, Ανθότυρος Ξηρός, Ξινόγαλο και Κρεμοτύρι. Πρόκειται για έναν νέο, δραστήριο παραγωγό από την Κρήτη που συνδυάζει την παράδοση της Κρητικής τυροκομίας με σύγχρονους τρόπους παρασκευής. Το τυροκομείο Νικολουδάκης εφαρμόζει πιστοποιημένο Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων (HACCP) σύμφωνα με το πρότυπο EN ISO 22000:2005 σε όλα τα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας.



Επικεφαλής του Τυροκομείου ο Εμμανουήλ Νικολουδάκης

ρίζουν ένα από τα πιο εμβληματικά τυριά των Κυκλάδων. Το Αρσενικό ΠΟΠ Νάξου, ένα σκληρό τυρί που παρασκευάζεται από μη παστεριωμένο αιγοπρόβειο γάλα, κατοχυρώθηκε ως ΠΟΠ το 2020 με τη διαδικασία παραγωγής του να γίνεται από έμπειρους τυροκόμους. Δημιουργός ο Δημήτρης Κουνάδης, ο οποίος αφού φοίτησε στη Γαλακτοκομική Σχολή Ιωαννίνων, επέστρεψε στον τόπο του και με την οικογένειά του εξέλιξαν την κτηνοτροφική μονάδα τους σε επιχείρηση ιδιοπαραγωγής τοπικών τυριών.



Με ξεχωριστή συνταγή η Βαρελίσια Φέτα ΠΟΠ της ΟΛΥΜΠΟΣ

33

## Αρσενικό ΠΟΠ Νάξου Κουνάδης

Από ιδιόκτητο κοπάδι  
στον Κινίδαρο Νάξου

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Βουτυρένια απαλή υφή, έντονη, πικάντικη αλλά και αλμυρή και συνάμα γλυκιά γεύση μαζί με μακρά επίγευση χαρακτη-

34

## Βαρελίσια Φέτα ΠΟΠ ΟΛΥΜΠΟΣ

Αντλεί την ιστορία της  
από τα δάση της Πίνδου

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Οριμάζει για έξι μήνες παραδοσιακά στα κλασικά ξύλινα βαρέλια, που χρησιμοποιούνται εδώ και χρόνια

για το κορυφαίο αποτέλεσμα τους και διατηρείται σε άλμη. Η Φέτα ΟΛΥΜΠΟΣ αντλεί την ιστορία της από τα βοσκοτόπια και τα ελατοδάση της Πίνδου και η ξεχωριστή συνταγή της προέρχεται από την οικογενειακή ιστορία των ιδρυτών της επιχείρησης, η οποία επενδύει σταθερά στη βιώσιμη ανάπτυξη και την καινοτομία. Η ΟΛΥΜΠΟΣ μέσω της δραστηριότητάς της δημιουργεί αξία τόσο για τους Έλληνες παραγωγούς, όσο και για τους καταναλωτές, παράγοντας προϊόντα



προστιθέμενης διατροφικής αξίας. Βρίσκεται δίπλα στους κτηνοτρόφους, τους καλλιεργητές και τους προμηθευτές πρώτων υλών, με καθημερινή επαφή μαζί τους, διαρκή εκπαίδευση, αλλά και επιβράβευση των προσπαθειών τους.

35

## Τσαντιλίσιο πέτρας Βογιατζή

Ένα τυροκομείο ειδικό στα λευκά τυριά

ΑΙΓΕΙΟ

Σκληρό στην υφή με έντονη επίγευση και αρώματα το κατσικίσιο τυρί τσαντήλας, που ωριμάζει τουλάχιστον για τρεις μήνες, φτιαγμένο με τον παλιό παραδοσιακό τρόπο. Η πρώτη ύλη συλλέγεται από παραγωγούς της Μακεδονίας με την επιλογή τους να γίνεται με αυστηρά κριτήρια και κατόπιν ελέγχου. Η ιστορία του Τυροκομείου Βογιατζή ξεκίνησε με τον Βαγγέλ Βογιατζή, ο οποίος μετά από πολλά χρόνια εμπειρίας και δουλειάς σε τυροκομεία κατάφερε να ανοίξει το 1981 το δικό του στον Λαγκαδά. Το 2002 ανέλαβαν τα παιδιά του ενώ το 2015 πραγματοποιήθηκε πλήρης εκσυγχρονισμός και επέκταση της ιδιόκτητης μονάδας με τις επενδύσεις να συνεχίζονται.



Από αριστερά Σταύρος, Πάνος και Νίκος Μακρής, πλαισιώνουν τον πατριάρχη της οικογένειας, Θανάση.

© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

36

## Πικάντικη Γραβιέρα Μακρής

Γάλα από επιλεγμένους κτηνοτρόφους

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Πικάντικη γεύση ως αποτέλεσμα του παραδοσιακού τρόπου παρασκευής, χαμηλή περιεκτικότητα σε αλάτι και δυνατά αρώματα από το φρέσκο πρόβριο γάλα είναι τα βασικά χαρακτηριστικά της Πικάντικης Γραβιέρας του Τυροκομείου Μακρή, η οποία ταιριάζει ως συνοδευτικό στο καθημερινό τραπέζι αλλά και στη μαγειρική ενώ δεν περιέχει γλουτένη. Η ιστορία της οικογένειας Μακρή στην τυροκομία αρχίζει από τις στάνες και τα λιβάδια στο χωριό Μασσούκι 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 με έδρα το Χαλίκι Μεσολογγίου, η παραγωγή τυροκομικών προϊόντων συνε-

χίζεται με πίστη στην παραδοσιακή συνταγή και στο χειρωνακτικό τρόπο παρασκευής αλλά και συνεχείς επενδύσεις σε σύγχρονο εξοπλισμό και την εκπαίδευση του προσωπικού.

37

## Ελαφρύ Πίνδος Βοσκοτόπια

Από το υπερσύγχρονο εργοστάσιο της L.A Farm

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Γεματή γεύση, αντίστοιχη με αυτή της Φέτας, αλλά μόλις με 10% λιπαρά προσφέρει η ετικέτα Ελαφρύ Πίνδος Βοσκοτόπια. Ωριμάζει για περισσότερους από τρεις μήνες και παράγεται με εκλεκτή πρώτη ύλη από πιστοποιημένους Έλληνες παραγωγούς. Αποτελεί δημιουργία της τρικαλινής L.A Farm, μιας εταιρείας με 60 χρόνια παρουσίας στο χώρο της ελληνικής τυροκομίας με υπερσύγχρονες παραγωγικές εγκαταστάσεις και ένα ισχυρό κοινωνικό πρόσωπο.

38

## Βαρελίσια Φέτα ΠΟΠ Ρούσσας

Γεύση, άρωμα και αλαβάστρινο λευκό

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Πλούσια γεύση, φυσικό άρωμα και ένα αλαβάστρινο λευκό χρώμα είναι τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της Βαρελίσιας ΠΟΠ Φέτας Ρούσσας, τα οποία διαμορφώνει η διαδικασία ωρίμανσης σε βαρέλια από ξύλο οξιάς. Πρόκειται για ένα τυρί, στο προφίλ του οποίου αντανακλώνται η φροντίδα και η προσήλωση με την οποία παράγεται. Η Ρούσσας ΑΕ ιδρύθηκε το 1952 από την οικογένεια Ρούσσα και ακολουθεί πιστά τις παραδοσιακές μεθόδους παραγωγής που διδάχθηκε από τους Σαρακατσάνους προγόνους της. Σήμερα συγκαταλέγεται στις πιο δυναμικές ελληνικές βιομηχανίες τροφίμων, με παγκόσμια εμβέλεια ενώ τα προϊόντα της έχουν επανειλημμένα βραβευθεί σε διεθνείς διαγωνισμούς γεύσης και ποιότητας.



# Αμφιλοχίας δη



Αποκλειστικά στα



**Βασιλόπουλος**  
...και του πουλιού το γάλα!



39

## Γραβιέρα Σφακίων Τσιτσιρίδη

Τόπος με παράδοση στην τυροκομία

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Βασισμένη σε παλιά συνταγή και έχοντας ακολουθήσει τη σωστή διαδικασία ωρίμανσης, η Γραβιέρα του Μανούσου Τσιτσιρίδη ξεχωρίζει για τη μεστή γεύση της. Έχοντας αποφοιτήσει από τη Γαλακτοκομική Σχολή Ιωαννίνων το 1994 ο Μανούσος Τσιτσιρίδης επέστρεψε στον τόπο του και ανέλαβε το οικογενειακό τυροκομείο στο οροπέδιο Ασκύφου κοντά στη Χώρα Σφακίων. Το Τυροκομείο Τσιτσιρίδη, που κυκλοφορεί τα προϊόντα του με το brand «Σφακιανό» και έχει σχετική μικρή παραγωγή στους 60 τόνους τυρί το χρόνο, είναι φημισμένο για τις Γραβιέρες του, στις οποίες συμπεριλαμβάνονται και παλαιωμένοι κωδικόι, και τις υπόλοιπες ετικέτες του, όπως η Γαλομυζήθρα, το Ανθότυρο και το Τυρομάλαμα, ενώ παράλληλα δημιουργεί νέα προϊόντα όπως η Γραβιέρα με παστουρμά.

40

## Κεφαλογραβιέρα ΠΟΠ Μπάφας

Μια αυθεντική ηπειρώτικη συνταγή

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Ιδιαίτερη πικάντικη γεύση και πλούσιο άρωμα και οργανοληπτικές ιδιότητες μεταξύ αυτών του Κεφαλοτυριού και της Γραβιέρας, χαρακτηρίζουν την Κεφαλογραβιέρα ΠΟΠ, ένα παραδοσιακό σκληρό τυρί που μπήκε στον κατάλογο των ΠΟΠ της Ευρωπαϊκής Ένωσης το 1996. Δημιουργός το τυροκομείο Μπάφα με έδρα την Άρτα. Πρόκειται για μία εταιρεία που ξεκίνησε να μετράει τα βήματά της στην τυροκομία από το 1967, όταν ο Σπύρος Μπάφας ίδρυσε την επιχείρηση, δραστηριοποιούμενος αρχικά ως τυροκόμος στα βουνά των Ιωαννίνων. Το 1969 δημιούργησε το δικό του τυροκομείο για να εγκατασταθεί από το 1975 και ύστερα στο Πολύδροσο της Άρτας. Σήμερα η τρίτη γενιά προετοι-

μάζεται μεθοδικά, με την κατάλληλη μόρφωση και διεθνείς εμπειρίες να συνεχίσει την παράδοση δεκαετιών. Τα κύρια παραγόμενα τυροκομικά προϊόντα είναι Βαρελίσια Φέτα ΠΟΠ, Γίδινο λευκό τυρί, Ανθότυρο, Πεκορίνο, Γραβιέρα, Κεφαλοτύρι καθώς και Γραβιέρα με γεύσεις, όπως και Φέτα με τσίλι. Η ζώνη γάλακτος στην οποία δραστηριοποιείται η Μπάφας εντοπίζεται στην ευρύτερη περιοχή της Άρτας, με την εταιρεία να συνεργάζεται αποκλειστικά με παραγωγούς της περιοχής της, Η Βιομηχανία Γάλακτος Ηπείρου Μπάφας διαθέτει ένα ευρύ δίκτυο διανομής προϊόντων σε όλη την Ελλάδα και ισχυρό εξαγωγικό χαρακτήρα με μεγάλο μέρος της παραγωγής να εξάγεται σε πάνω από 20 χώρες.

41

## Κασέρι ΠΟΠ Αμάραντος

Με ζύμωμα και αλάτισμα στο χέρι

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Πλούσιο άρωμα κι ελαφριά βουτυρένια γεύση, η οποία γίνεται πικάντικη κατά την ωρίμανση, χαρακτηρίζει το Κασέρι ΠΟΠ Αμάραντος, που παρασκευάζεται από γάλα αιγοπροβάτων ελεύθερης βοσκής με τον παραδοσιακό τρόπο, με ζύμωμα και αλάτισμα στο χέρι. Η ιστορία της εταιρείας Αμάραντος έλκει τις ρίζες της στο ομώνυμο ορεινό χωριό της Πίνδου, όπου το 1986 ο Θεόδωρος Παίδης δημιούργησε ένα μικρό παρασκευαστήριο τυριού. Με την πάροδο του χρόνου τόσο η πλούσια και αυθεντική γεύση, όσο και η προσήλωση στη σταθερή ποιότητα, δημιούργησαν την ανάγκη για μεγαλύτερη και πιο οργανωμένη παραγωγή. Σήμερα πλέον η παραγωγή γίνεται στη σύγχρονη μονάδα τυροκομικών προϊόντων στην Καλαμπάκα με υψηλές προδιαγραφές παραγωγής αλλά με την ίδια προσήλωση στην παράδοση για ποιότητα και αυθεντική γεύση. Όλα τα προϊόντα παράγονται από πρόβειο και γίδινο γάλα το οποίο συλλέγεται καθημερινά από παραγωγούς χωριών της ορεινής Πίνδου, γεγονός που σύμφωνα με τους ανθρώπους του τυροκομείου, εγγυάται τόσο για τη γεύση, όσο και για την ποιότητα, η οποία έχει βραβευθεί σε διεθνείς διαγωνισμούς. Στο τυροκομείο Αμάραντος, εκτός από το Κασέρι ΠΟΠ, παράγεται μια μεγάλη γκάμα τυριών όπως Φέτα ΠΟΠ, Γραβιέρα, Μανούρι ΠΟΠ, Ελαφρύ τυρί, Γιαούρτι πρόβειο.



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΝΗ

Σε περισσότερες από 20 χώρες εξάγονται τα προϊόντα Μπάφας.



42

## Καπνιστή Γραβιέρα Γύπας

Από τα βοσκοτόπια της  
Ασής Γωνιάς Χανίων

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Δυνατή γεύση για την Καπνιστή Γραβιέρα της οικογένειας Γυπαράκη, η οποία από τα μέσα της δεκαετίας του '60 έχει δημιουργήσει τη δική της ιστορία στην τυροκομία. Σήμερα τα προϊόντα με το brand «Γύπας» παρασκευάζονται στη σύγχρονη μονάδα των 3.000 τ.μ. στην Ασή Γωνιά Χανίων στους πρόποδες των Λευκών Ορέων επενδύοντας στη σύγχρονη τεχνολογία και αξιοποιώντας παράλληλα την ντόπια παράδοση. Γραβιέρα με τρούφα, την οποία παρουσίασε για πρώτη φορά στην έκθεση FoodExpo 2023, Γραβιέρα με άγρια ρίγανη με ιδιαίτερα έντονη γεύση, Γραβιέρα με θρούμπι καθώς και Γραβιέρα με θυμάρι, όλα με πρώτη ύλη από αιγοπρόβειο γάλα, εντάσσονται στους νέους κωδικούς όπου επένδυσε μέσα στο 2023 η τυροκομική επιχείρηση, η οποία συνεργάζεται με μεγάλες αλυσίδες σούπερ μάρκετ όπως η ΑΒ Βασιλόπουλος αλλά και η αλυσίδα σούπερ μάρκετ ΑΝΕΔΗΚ Κρητικός. Εκτός από την παρουσία της στην εγχώρια αγορά και σε αρκετά σημεία πώλησης ανά την Ελλάδα, η Αφοί Γύπαρη Ο.Ε. όπως είναι η πλήρης επωνυμία, πραγματοποιεί εξαγωγές στην Αμερική και στην Ευρώπη, ενώ επιδιώκει, όταν προκύψουν οι κατάλληλες συνθήκες, να κάνει άνοιγμα και στην ασιατική αγορά. Σημειώνεται ότι τα τυροκομικά προϊόντα «Γύπας» έχουν βραβευθεί για τη γεύση τους από τον ΙΤQI.



Εκ των επικεφαλής του Τυροκομείου Κατσούλη η Γαρυφαλιά Κατσούλη

© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

43

## Μαστιχωτό τυρί Κατσούλη

Έμφαση στην παραγωγή  
νέων τυριών

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Προσμοιάζει σε Χαλούμι ως προς την υφή και τη σύσταση και παράγεται με τη χρήση πρόβειου και κασικίσιου τυριού. Το Μαστιχωτό του Τυροκομείου Κατσούλη είναι μια ετικέτα που κερδίζει τις εντυπώσεις κοντά βέβαια και στην υπόλοιπη παραγωγή της μικρής αλλά μοντέρνας μονάδας στο Κολιάκι Αργολίδας, που αποτελείται μεταξύ άλλων από Φέτα, Γραβιέρα, Γιδοτύρι, Ανθότυρο και Κεφαλοτύρι. «Επεξεργαζόμαστε γάλα από την περιοχή μας και παρασκευάζουμε αρκετά τυριά. Φι-

λοσοφία μας είναι η ανανέωση της γκάμας των προϊόντων, το φρεσκάρισμα των συσκευασιών και η ενίσχυση των συνεργασιών, που καθοδηγούν τις επιλογές της και την εξέλιξη της επιχείρησης» σημειώνει σχετικά η Γαρυφαλιά Κατσούλη, απόφοιτος της Γαλακτοκομικής Σχολής Ιωαννίνων και εκ των επικεφαλής της μονάδας. Εκτός από την τοπική αγορά, τα τυριά του Τυροκομείου Κατσούλη φτάνουν έως και την Αθήνα, σε επιλεγμένα σημεία πώλησης.

Μαλακό, με υπόγλυκη, δροσερή γεύση, πλούσια αρωματικά χαρακτηριστικά και χαμηλή περιεκτικότητα σε αλάτι είναι το Ανθότυρο που παράγει η τυροκομική μονάδα της Παναγιώτας Πουλάκη. Πρώτη ύλη είναι το πρόβειο γάλα που παράγεται στην οικογενειακή εκμετάλλευση στο Κυπαρίσσι Λακωνίας, η οποία δημιουργήθηκε από τον πατέρα της τυροκόμου το 2013 ενώ η ίδια, αφού σπούδασε στην Αμερικανική Γεωργική Σχολή και αν και η οικογένεια δεν είχε καμία σύνδεση με την τυροκομία, ολοκλήρωσε το 2021 την κατασκευή του τυροκομείου, με την ονομασία «Λακωνικών Εστί». Παράγει ετησίως περίπου 140 τόνους γάλακτος, το οποίο συλλέγει από 500 πρόβατα που έχει στην ιδιοκτησία της, με τους 20 να πηγαίνουν στη μεταποίηση. Στην γκάμα τυριών περιλαμβάνονται Φέτα ΠΟΠ και Μυζήθρα Ξηρή. Τα προϊόντα πωλούνται σε τοπικό επίπεδο, αλλά και σε πελάτες λιανικής στην Αττική με προγραμματισμένες διανομές.

44

## Ανθότυρο Λακωνικών Εστί

Καλύπτει τις ανάγκες του  
σύγχρονου καταναλωτή

ΠΡΟΒΕΙΟ

45

## Γραβιέρα Αμφιλοχίας Γη

Σε ειδικά διαμορφωμένα  
ωριμαντήρια

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Ισορροπημένα αρώματα, χαμηλό αλάτι και χρυσαφένιο χρώμα είναι τα βασικά χαρακτηριστικά της Γραβιέρας Αμφιλοχίας της Αμφιλοχίας Γη. Ένα τυρί από παστεριωμένο αιγοπρόβειο γάλα, που ωριμάζει σε ειδικά διαμορφωμένα ωριμαντήρια, με ιδανικές συνθήκες και ελεγχόμενο περιβάλλον, για τρεις μήνες. Παράγεται στην υπερσύγχρονη μονάδα επεξεργασίας γάλακτος και γαλακτοκομικών προϊόντων στην Κεχρινά Αγρινίου, η οποία ιδρύθηκε το 2018 και βρίσκεται σε λειτουργία από το 2016, προερχόμενη από τα σπλάχνα του Συνεταιρισμού «Ένωση Αγρινίου». Ένα brand που απευθύνεται σε όσους αναζητούν ένα ιδιαίτερο, αυθεντικό προϊόν υψηλής ποιότητας από επιλεγμένες, αγνές πρώτες ύλες και με εξασφαλισμένη γνησιότητα γεύσεων. Οι πέντε προϊόντικές ετικέτες του brand τυροκομικών προϊόντων «Αμφιλοχίας Γη» είναι Φέτα ΠΟΠ, Κεφαλογραβιέρα ΠΟΠ, Γραβιέρα, Πεκορίνο και Τσαλαφούτι. Στηριζόμενη στις δυνατές και μακροχρόνιες σχέσεις με τους παραγωγούς της Αιτωλοακαρνανίας, στην καθιέρωση των πλέον υψηλών προτύπων παραγωγής και στο σεβασμό του φυσικού περιβάλλοντος και της παράδοσης, η Αμφιλοχίας Γη προσδοκά να δημιουργήσει ένα σήμα κατατεθέν, απόλυτα αναγνωρίσιμο από τον Έλληνα καταναλωτή.



Φημισμένα τα τυροκομικά  
προϊόντα της Δορκάδος

46

## Κατσικίσιο Μίχου Δορκάδος

Υψηλή θρεπτική αξία από  
επιλεγμένη πρώτη ύλη

ΑΙΓΕΙΟ

Πικάντικη γεύση, υψηλή θρεπτική αξία και ελαφρώς πιο σκληρή υφή από τη Φέτα για το Κατσικίσιο τυρί Μίχου Δορκάδος που παράγεται από 100% κατσικίσιο γάλα. Η πρώτη ύλη προέρχεται από επιλεγμένους κτηνοτρόφους της περιοχής με την οικογένεια Μίχου να διατηρεί αναλλοίωτη την παράδοση της κλασικής ελληνικής τυροκομίας. Μεταναστεύοντας από το Καρατζάκι της Ανατολικής Θράκης ο Τριαντάφυλλος Μίχος συνέχισε την οικογενειακή παράδοση στη Δορκάδα συνεισφέροντας και αυτός στη δημιουργία του ονόματος της περιοχής που σήμερα είναι συνυφασμένο με τα υψηλής ποιότητας τυροκομικά προϊόντα.

47

## Βιολογική Φέτα ΠΟΠ Σιαφαρίκα

Διατήρηση της μέγιστης  
γεύσης, ο στόχος

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Από φρέσκο γάλα που έχει συλλεχθεί από ορεινές φάρμες του νομού Γρεβενών, το οποίο δεν αποβουτυρώνεται ενώ όλη η διαχείρισή του στοχεύει στη διατήρηση της μέγιστης γεύσης, παρασκευάζεται η Βιολογική Φέτα ΠΟΠ του Τυροκομείου Σιαφαρίκα. Η ανάδειξη της αυθεντικότητας των τυριών που παράγει, τόσο ως προς τον τρόπο παρασκευής τους, όσο και σε σχέση με τη μέγιστη απόδοση στο τελικό προϊόν των ποιοτικών χαρακτηριστικών της πρώτης ύλης που χρησιμοποιεί, είναι άλλωστε το «μεγάλο στοίχημα» για το Τυροκομείο. Συνολικά η μονάδα συνεργάζεται σήμερα με περίπου 55 εκτροφές, κυρίως από τα Γρεβενά, αλλά και από την Κοζάνη και την Καστοριά, και κάθε χρόνο εισκομίζει και επεξεργάζεται γύρω στους 800-900 τόνους γάλα, πρόβειο, γίδινο και αγελαδινό. Αξίζει να σημειωθεί ότι τα βιολογικά τυριά εισήλθαν στην γκάμα του τα τελευταία τρία χρόνια με ώθηση, όπως αναφέρει ο επικεφαλής από το 2012 Βασίλης Σιαφαρίκας, από συνεργαζόμενους κτηνοτρόφους που μετέτρεψαν τις εκτροφές τους σε βιολογικές. Στην υπόλοιπη γκάμα περιλαμβάνονται, μεταξύ άλλων, Βούτυρο, Κασέρι, Φέτα, Μανούρι, Αιγοπρόβειο τσαντίλας, αλλά και λευκό Αγελαδινό τυρί. Στα πλαίσια της επιχείρησης είναι η προοπτική ανέγερσης ενός νέου, μεγαλύτερου, τυροκομείου, σε απόσταση δύο χιλιομέτρων από το υφιστάμενο, στην πόλη των Γρεβενών.



Γιώργος Ρόζης

© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΛΑΧΗ

48

## Μυζήθρα Γραβιέρας Ρόζη

Βραβευμένη σε διεθνείς  
διαγωνισμούς

ΠΡΟΒΕΙΟ

Πλούσια γεύση και μαλακή υφή για τη βραβευμένη ελαφρώς αλατισμένη Μυζήθρα Γραβιέρας του Τυροκομείου Ρόζη, η οποία παράγεται από πρόβειο γάλα. Μία ετικέτα που στέκεται επάξια δίπλα στη βασίλισσα του τυροκομείου, που είναι η κλασική Γραβιέρα, η οποία διατίθεται μάλιστα σε πολλές εκδοχές. Η ιστορία της οικογενειακής επιχείρησης ξεκινά περί το 1951 στο όρος Αραχναίο Αργολίδας ή Χέλι για τους ντόπιους. Εκεί, στο χωριό που φέρει την ονομασία του βουνού, ο συνονόματος παππούς του σημερινού επικεφαλής Γιώργου Ρόζη έκανε τα πρώτα του βήματα δημιουργώντας τις βάσεις της σημερινής τυροκομικής μονάδας.





Καθημερινοί έλεγχοι κατά ISO 22000:2005 HACCP διασφαλίζουν την ποιότητα των προϊόντων του Τυροκομείου Ρόζη.

© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

49

## Σκοτύρι Ίου Διασέλι

Μια συνταγή αιώνων με  
σύγχρονη τεχνολογία

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Το παραδοσιακό τυρί της Ίου, το κρεμώδες και απαλό Σκοτύρι με την πικάντικη γεύση, παρασκευάζεται στο τυροκομείο του ο Δημήτρης Χάρος με συνταγή του προπάππου του. Χτισμένο στο υψηλότερο σημείο της Ίου, δίπλα στη φάρμα της οικογένειας, το Τυροκομείο «Διασέλι» προσφέρει στον επισκέπτη μία εμπειρία γεύσεων καταμεσής του Αιγαίου. Αν και η σχέση της οικογένειας με την πρωτογενή παραγωγή χάνεται στους αιώνες, η σύγχρονη ιστορία ξεκινά το 2010 με επενδύσεις από τον Δημήτρη Χάρο με τη βοήθεια της γυναίκας του Ελένης για μία νέα σύγχρονη μονάδα τυροκόμησης, την οποία τροφοδοτεί το ιδιόκτητο κοπάδι με περισσότερα από 400 κατσίκια.



Η οικογένεια Αραπάκη δημιούργησε το brand Elikon για τα τυριά της.

50

## Τυρί σχάρας Elikon

Από το τυροκομείο της  
οικογένειας Αραπάκη

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Έντονη γεμάτη γεύση και πλούσια αρώματα για το Αιγοπρόβειο Τυρί Σχάρας του Τυροκομείου Αραπάκη, το οποίο έχει δημιουργήσει το brand Elikon για να διαθέτει τα προϊόντα του στην αγορά. Η οικογένεια Αραπάκη αποφάσισε το 2017 να ανασυγκροτήσει την επιχείρηση που ίδρυσε το 1955 ο παππούς, Αναστάσης. Σήμερα ο συνονόματός του, επικεφαλής της επιχείρησης και τρίτης γενιάς τυροκόμος, επικεντρώνει το παραγωγικό του ενδιαφέρον στην παραδοσιακή Βαρελίσια Φέτα, και τυροκομεί επίσης Ξηρή Μυζήθρα από αιγοπρόβειο γάλα, ενώ στα άμεσα σχέδια είναι ένα μαλακό τυρί τύπου ricotta, προκειμένου να διευρυνθεί η γκάμα των προϊόντων. Επίσης σύμφωνα με τον Αναστάση Αραπάκη, η οικογενειακή επιχείρηση της Βοιωτίας σχεδιάζει την απόκτηση ιδιόκτητου κοπαδιού και στάβλου, συνεργαζόμενη με κάποιον από τους κτηνοτρόφους που σήμερα της προσφέρουν το γάλα τους. Το δίκτυο διανομής του Τυροκομείου, που έχει έδρα την Ελλοπία Θηβών, εντοπίζεται κατά το μεγαλύτερο μέρος του στην Αττική και το υπόλοιπο σε περιφερειακές αγορές μεταξύ των οποίων η Βοιωτία. Μικρότερες ποσότητες προϊόντων διατίθενται κατά διαστήματα σε χώρες του εξωτερικού όπως η Ιταλία και η Μεγάλη Βρετανία. γεύσης και ποιότητας.



Περισσότερα από δέκα διαφορετικά τυριά παράγει ο Δημήτρης Χάρος στο Παραδοσιακό Τυροκομείο Διασέλι.





κάθε μέρα



ΑΓΡΟΤΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΒΟΛΟΥ



## Στην υπηρεσία του Έλληνα τυροκόμου η εξέλιξη της τεχνολογίας

Τη δική τους συμβολή στον αγώνα του Έλληνα τυροκόμου για βελτίωση της ποιότητας του παραγόμενου προϊόντος και της ασφαλούς διάθεσής του στην αγορά, έρχονται να δώσουν οι εγχώριες εταιρείες τυροκομικού εξοπλισμού, προσφέροντας από πλήρη έλεγχο των ποιοτικών χαρακτηριστικών της πρώτης ύλης και των σταδίων της παραγωγικής διαδικασίας και αυξημένο επίπεδο αυτοματοποίησης -με ό,τι αυτό συνεπάγεται σε θέματα ασφάλειας και εξοικονόμησης χρόνου- μέχρι και συμβουλευτικές υπηρεσίες για τον σχεδιασμό αλλά και την υλοποίηση των επενδύσεων στον κλάδο.





# AVENPACK | ΒΟΛΟΣ

Ευρύ φάσμα λύσεων για όλες τις φάσεις της παραγωγικής διαδικασίας και της μεταφοράς τυροκομικών προϊόντων

## ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΓΡΑΜΜΗ ΚΟΠΗΣ ΚΑΙ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ΚΥΒΩΝ ΦΕΤΑΣ

- Χωρίς απώλειες βάρους.
- Με καθαρές και λείες επιφάνειες κύβων εξαιτίας της χρήσης κοπτικών λαμών.
- Με τις ελάχιστες απαιτήσεις σε εργατικό δυναμικό.
- Συσκευασία κύβων σε περιέκτη της επιθυμίας σας.
- Κοπή κύβων στις επιθυμητές διαστάσεις.

Η AVENPACK είναι μια κατασκευαστική εταιρία μηχανών συσκευασίας, εμφιάλωσης και διακίνησης στο χώρο της βιομηχανίας τροφίμων και ποτών. Σκοπός μας είναι να παρέχουμε στους πελάτες προϊόντα και υπηρεσίες που στοχεύουν στην απλοποίηση της λειτουργικής διαδικασίας, την μείωση του κόστους παραγωγής παράλληλα με την αύξηση της παραγωγικής ικανότητας, σε συμφωνία με τις ιδιαίτερες απαιτήσεις του πελάτη.

Η πολυετής εμπειρία στο χώρο της βιομηχανίας και η συνεργασία με πολλές γνωστές εταιρίες, μας έχουν καταστήσει ικανούς για την εύρεση λύσεων στα προβλήματα και τις ανάγκες της σύγχρονης βιομηχανίας.

### ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ – ΚΑΤΑΣΚΕΥΗ – ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΓΙΑ ΤΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ & ΤΥΡΟΚΟΜΙΑΣ

- ✓ ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ, ΕΜΦΙΑΛΩΣΗΣ ΚΑΙ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ
- ✓ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΚΑΙ ΤΕΧΝΙΚΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ
- ✓ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΩΝ
- ✓ ΚΑΤΑΣΚΕΥΕΣ ΠΡΟΣΑΡΜΟΣΜΕΝΕΣ ΣΤΙΣ ΙΔΙΑΙΤΕΡΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΤΟΥ ΠΕΛΑΤΗ

# AVENPACK

advanced engineering solutions



## ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

## ΠΑΤΣΙΑΟΥΡΑΣ

Εξειδίκευση στη συσκευασία και τα χημικά προϊόντα

ΛΑΡΙΣΑ



**SILGAN**  
METAL PACKAGING  
ΕΛΣΑ-SILGAN Α.Ε.

**ΟΜΙΛΟΣ ΠΛΑΣΤΙΚΑ ΘΡΑΚΗΣ**



**Γ**ια περισσότερα από 30 χρόνια η εταιρεία Νικόλαος Πατσιαούρας Μ. ΙΚΕ με έδρα τη Γιαννούλη Λάρισα δραστηριοποιείται στο χώρο των ειδών συσκευασίας - χημικών. Η εταιρεία προμηθεύει βιομηχανίες παραγωγής τροφίμων και κυρίως τυροκομεία, γαλακτοβιομηχανίες και εταιρείες επεξεργασίας ελιάς και τυποποίησης ελαιολάδου με είδη συσκευασίας, ετικέτες και πρόσθετα τροφίμων, καθώς και συναφή με τη δραστηριότητά τους είδη (χημικά καθαρισμού, είδη καθαρισμού και αναλώσιμα), παρέχοντας πλήρη γκάμα προϊόντων που μπορεί να ικανοποιήσει κάθε απαίτηση. Επιπρόσθετα, αναλαμβάνει και την εκτύπωση των συσκευασιών.

Σύμφωνα με τους ανθρώπους της εταιρείας Πατσιαούρας, τα δυνατά σημεία της είναι η συνέπεια, η εξειδίκευση, ο επαγγελματισμός και η συνεχής ανάπτυξη. Όπως χαρακτηριστικά αναφέρουν: «Με συνέπεια εξυπηρετούμε κάθε πελάτη και παραγγελία, τηρώντας τους χρόνους παράδοσης και τις προδιαγραφές κάθε παραγγελίας. Στόχος μας πάντα είναι η βέλτιστη εξυπηρέτηση των πελατών μας από την επιλογή των προϊόντων για παραγγελία έως και την παράδοση. Όλες μας οι συνεργασίες διέπονται από ξεκάθαρους όρους και χρεώσεις, ενώ φροντίζουμε πάντα να παρέχουμε προϊόντα και υπηρεσίες με τον καλύτερο δείκτη κόστους προς όφελος. Η συνεχής ανάπτυξη της εταιρείας μας και η αύξηση των προϊόντων που αντιπρο-

σωπεί και εμπορεύεται εγγυάται ότι μπορούμε να καλύψουμε την κάθε ανάγκη με αξιοπιστία και συνέπεια».

**Σταθερές συνεργασίες με γνωστές εταιρείες**

Ως αποτέλεσμα η εταιρεία Πατσιαούρας διατηρεί σταθερές συνεργασίες με γνωστές και μεγάλες εταιρείες. Πεδίο δράσης της είναι η Θεσσαλία, η Δυτική Μακεδονία, η Φθιώτιδα και, σύντομα, όλη η Ελλάδα. Η μακροχρόνια συνεργασία με αξιόπιστες εταιρείες όπως οι:

ELSA - Silgan (λευκοσιδηρά δοχεία λαδιού - ελαιών), ΠΛΑΣΤΙΚΑ ΘΡΑΚΗΣ (συσκευασίες τυριού - γιαουρτιού - ελαιών), SELLOPLAST - ΠΑΓΙΑΝΤΖΑΣ ΑΕ (αυτοκόλλητες ετικέτες), HANSEN HELLAS (πρόσθετα τροφίμων - φυτιές - καλλιέργειες), ECOLAB ΑΕ (χημικά καθαριστικά), ELCAWEAR (είδη προστασίας εργαζομένων) και πολλές άλλες εταιρείες, εξασφαλίζουν τον άριστο επαγγελματισμό και την παροχή προϊόντων υψηλών προδιαγραφών.



Αυτοκόλλητες ετικέτες για κάθε χρήση





30  
ΧΡΟΝΙΑ

ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΕΣ  
ΛΥΣΕΙΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ



# Πατσιαούρας

ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΣΗ ΣΤΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ



Η εταιρεία μας για περισσότερα από 30 έτη προμηθεύει βιομηχανίες παραγωγής τροφίμων με πλαστικά και λευκοσιδηρά είδη συσκευασίας, ετικέτες, πυτιές και καλλιέργειες τροφίμων, καθώς και συναφή με τη δραστηριότητά τους προϊόντα όπως είδη και χημικά καθαρισμού.

Με την πλήρη γκάμα προϊόντων που διαθέτουμε, μπορούμε να ικανοποιήσουμε κάθε σας απαίτηση προτείνοντάς σας ολοκληρωμένες λύσεις συσκευασίας και εξοπλισμού.

 **ΕΥΣΑ - SILGAN**  
METAL PACKAGING A.E.  
Λευκοσιδηρές Συσκευασίες

 **ΟΜΙΛΟΣ  
ΠΛΑΣΤΙΚΑ ΘΡΑΚΗΣ**

 **Vikan®**

 **ECOLAB**  
Ειδικότητα στη στείρωση  
στα βιομηχανικά Εκείλετα Υλικά

 **CHR HANSEN**  
ΧΗΜΙΚΑ - ΕΝΖΥΜΑ - ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

 **selloplast**  
WINE & FOOD PRINTING LABELS

www.patsiaouras.gr

Ο. Ελύτη & Περιάνδρου, Γιάννουλη Λάρισας, τ. 2410 591010 f. 2410 591011  
e-mail: info@patsiaouras.gr | www.patsiaouras.gr

# Τυροκόμος

## Ανασυντάσσονται τα εγχώρια τυροκομεία, ζωηρεύει η ζήτηση για το πρόβειο γάλα

Ανασυντάσσονται σε πολλά επίπεδα δείχνει να ακολουθεί ο κλάδος της εγχώριας τυροκομίας ως αποτέλεσμα των αλλαγών που επιβάλλονται στα καταναλωτικά πρότυπα



## Ελάχιστες συνταγές συνδέουν παράδοση και σύγχρονες τάσεις

Εκδηλώνει στις τεχνικές 10 και 20λες κίνησης παραγωγής των βελτιωμένων



## Στο Μενόκιο όλα γίνονται φυσικά

Μια άλλη τυροκομική γαλακτοκομική ποικιλία με ποικιλία τυφώνων



## Εργαστήριο με ρόλο και τους παραγωγούς

Επίσης προβάλλει την τεχνική παραγωγή των βελτιωμένων

tyrokomos.gr





# Στιγμές από το ΕΛΛΗΝΙΚΟ τυρί



Η σειρά παρουσίασης ακολουθεί γεωγραφικά κριτήρια

**76** Τυροκομείο Ντούραλη | Κιμμέρια Ξάνθης

**78** Βογιατζή Παραδοσιακά Τυριά Λαγκαδά |  
Περιβολάκι Λαγκαδά

**80** Φάρμα Μόσχου | Πολυκάρπη  
Καστοριάς

**82** Χώτος ΑΒΕΕ | Φαλάνη Λάρισας

**84** L.A Farm | Τρίκαλα

**86** ΕΒΟΛ | Βόλος

**88** Αμφιλοχίας Γη | Αμφιλοχία

**90** Τυροκομείο Χερουβείμ Ορεινή Αίγινα |  
Σφεντούρι Αίγινας

**92** Τυροσύρα | Βήσσα Σύρου

**94** Συνεταιρισμός Καλαβρύτων | Καλάβρυτα

**96** Ρόζης Κ. Γεώργιος & Σία | Αραχναίο Αργολίδας

**98** Αρκαδία Γαλακτοκομικά | Ζευγολατιό Αρκαδίας

**100** ΕΑΣ Νάξου | Νάξος

**102** Τυροκομείο Νικόλα Πιπταρά | Νάξος

**104** Π. Κουβαράκης & Σία ΟΕ | Χαμέζι Σητείας



# Με όρεξη για καλό τυρί χτίζεται το επιτυχημένο brand

*Χρυσό Βραβείο στα MTA 2023 για το νεότευκτο Τυροκομείο Ντούραλη*

Μια νεοσύστατη επιχείρηση στα Κιμμέρια της Ξάνθης είναι το Τυροκομείο Ντούραλη, το οποίο βρίσκεται σε λειτουργία εδώ και δύο χρόνια. Επικεφαλής ο 28χρονος Τολγκά Ντούραλη, απόφοιτος της Αμερικανικής Γεωργικής Σχολής, όπου κατέφυγε για να διδαχθεί την επαγγελματική προσέγγιση με το τυρί, πέρα από τη συναισθηματική σύνδεση που απέκτησε με την τυροκομία όταν επτά χρονών παιδί βοηθούσε τον παππού του σε εργασιακές τυροκομίες στον στάβλο του, στο ίδιο ακριβώς σημείο που σήμερα βρίσκεται το εργαστήριό του. Η μέγιστη δυναμικότητα της μονάδας είναι 500 λίτρα/ημέρα και όπως ο ίδιος ο κ. Ντούραλη αναφέρει στα μελλο-



ντικά σχέδιά του είναι να μεταφερθεί σε 1-1,5 χρόνο σε καινούργιες εγκαταστάσεις ώστε να έχει μεγαλύτερη παραγωγή να μπορεί να καλύψει τη ζήτηση της αγοράς αλλά και να δημιουργήσει περισσότερους κωδικούς να εμπλουτίσει την γκάμα του.

Σήμερα το Τυροκομείο Ντούραλη παράγει Αιγοπρόβειο τυρί σε άλμη αλλά και πρόβειο γιαούρτι, που είναι ο νέος κωδικός, ο οποίος πλέον διατίθεται στα

ράφια στα τοπικά μάρκετ-παντοπωλεία της Ξάνθης, ενώ το καλοκαίρι ξεκίνησε και εξαγωγές στη Γερμανία.

«Είμαι η πρώτη γενιά στην τυροκομία, τα έχω ξεκινήσει όλα από το μηδέν, χτίζοντας καθημερινά το brand μου στη τοπική αγορά» αναφέρει ο ίδιος και συμπληρώνει: «Ο καθημερινός αγώνας είναι τεράστιος, οι ώρες πολλές όμως η στήριξη του κόσμου μου δίνει δύναμη να ξεχνάω την κόπωση. Στην επιχείρηση μέσα κάνω τα πάντα, από τη συλλογή γάλακτος μέχρι και την παράδοση των τελικών προϊόντων». Σημειώνεται ότι το Αιγοπρόβειο τυρί έχει πάρει την πιστοποίηση από τον ΕΛΓΟ με το Ελληνικό σήμα και ένα Χρυσό βραβείο από τα Mediterranean Taste Awards 2023.





Απόφοιτος της  
Αμερικανικής Γεωργικής  
Σχολής είναι ο Τολγκά  
Ντούραλη





# Εξειδίκευση 50 χρόνων στα λευκά τυριά άλμης

*Ποιότητα και τεχνογνωσία με ξεχωριστή γεύση Μακεδονίας*

Κομμάτι της μεγάλης παράδοσης που έχει η τυροκομία στη Μακεδονία αποτελεί και ο Βαγγέλης Βογιατζής, πατέρας των σημερινών επικεφαλής του ομώνυμου τυροκομείου με έδρα το Περιβολάκι Λαγκαδά. Μετά από πολλά χρόνια εμπειρίας και δουλειάς σε τυροκομεία της επαρχίας (Φιλώτας Φλωρίνης από το 1969 μέχρι το 1976) και της περιφέρειας της Θεσσαλονίκης (Ζαγκλιβέρι από το 1976 μέχρι το 1978 και Λευκοχώρι από το 1978 μέχρι το 1981) και ύστερα από αδιάκοπη εργασία και προσπάθεια κατάφερε να ανοίξει το 1981 το δικό του ιδιόκτητο τυροκομείο.

Έχοντας ως σύμμαχο την ποιότητα και τεχνογνωσία και με το κύρος που απέκτησε όλα αυτά τα χρόνια στον τυρο-

κομικό κλάδο, κατάφερε να παραδώσει το 2002 μια άριστα οργανωμένη οικογενειακή επιχείρηση, η οποία βασισμένη στις δικές του αρχές, ιδέες και πιστεύω, συνέχισε το έργο του.

Το 2015 η εταιρεία υλοποίησε ένα όνειρο ετών: Πλήρη εκσυγχρονισμό και επέκταση της μονάδας με καινούργιο μηχανολογικό εξοπλισμό και καινούργια βυτία μεταφοράς γάλακτος καλύπτοντας έτσι τις ανάγκες της νέας εποχής στην οποία θέλει να συμβαδίσει και να ξεχωρίσει, με προϊόντα που κρατάνε το άρωμα και τις γεύσεις της παράδοσης αλλά ποιοτικούς ελέγχους και πιστοποιήσεις του σήμερα. Η δραστηριοποίηση της εταιρείας αποκλειστικά στα άσπρα τυριά όπως φέτα ΠΟΠ, Κατσικίσιο, Παραδοσιακό και Λευκό τυρί, είχε ως απο-

τέλεσμα την εξειδίκευση και συνεχή βελτίωση των παραπάνω προϊόντων. Η πρώτη ύλη προέρχεται από 100 παραγωγούς της Μακεδονίας, η επιλογή των οποίων γίνεται κάτω από αυστηρά κριτήρια και κατόπιν ελέγχου της πρώτης ύλης, ώστε να διασφαλιστεί η μέγιστη ποιότητα στο τελικό προϊόν.

Όπως χαρακτηριστικά αναφέρουν οι άνθρωποι του τυροκομείου: «Έχουμε καταφέρει όλα αυτά τα χρόνια να κρατήσουμε και να διατηρήσουμε την σταθερή ποιότητα των προϊόντων μας παράλληλα με την εξέλιξή τους. Θέλοντας να έχουμε άμεση επαφή με τους πελάτες μας, προσπαθούμε πάντα για το καλύτερο που δεν είναι άλλο από το δικό τους συμφέρον όποιο κι αν είναι αυτό είτε ποιοτικό, είτε κοστολογικό».



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

## Με δυνατό χαρτί τη Φέτα Π.Ο.Π

**Όπως αναφέρει**

χαρακτηριστικά ο Μιχάλης Βογιατζής, ένας από τα τρία αδέρφια ιδιοκτήτες της εταιρείας: «Επιτέλους μια νόστιμη Φέτα, με αυτά τα λόγια περιγράφουν εδώ και χρόνια οι φανατικοί πελάτες του τυροκομείου μας την ξεχωριστή αυτή γεύση που μπαίνει στα σπίτια τους και εμείς κάνουμε ό,τι μπορούμε για να μην τους διαψεύσουμε».





© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ



## Επέκταση τυροκομείου με 500 καινούρια τ.μ. για νέα ψυγεία και συσκευαστήριο

Τα παραδοσιακά τυριά Λαγκαδά Βογιατζή με την ξεχωριστή γεύση της Μακεδονίας παράγονται στις ιδιόκτητες εγκαταστάσεις της μονάδας των 1.500 τ.μ. Η εταιρεία προχώρησε στην επέκταση τυροκομείου με καινούργιο κτήριο το οποίο θα περιλαμβάνει ψυγεία, συσκευαστήριο και ωριμαντήριο.



# Στην ορθή διαχείριση το κλειδί της επιτυχίας

*Οικογενειακή παράδοση με το βλέμμα στο μέλλον για τη Φάρμα Μόσχου*

Στην περίπτωση των δύο δίδυμων αδελφών και παραγωγών, Θωμά και Χρήστου Μόσχου, η οικογενειακή παράδοση φαίνεται ότι αποτέλεσε έναν από τους κύριους λόγους που τους οδήγησαν στην απόφαση να συνεχίσουν τη δραστηριότητα των προγόνων τους. Μία παράδοση που συνέδεσε την οικογένεια με την κτηνοτροφία από το 1876 και ώθησε τους ίδιους να γίνουν οι συνεχιστές της, σε ηλικία 26 ετών. Εκτός από τη δημιουργία ενός σύγχρονου τυροκομείου, προχώρησαν στην καθετοποίηση της παραγωγής τους, δημιουργώντας τη δική τους φάρμα με περισσότερα από 1.000 ζώα στην περιοχή της Φωτεινής Καστοριάς, ενώ ξεκίνησαν να καλλιεργούν βιολογικές πρώτες ύλες για την παραγωγή ζωοτροφών.

Όπως χαρακτηριστικά αναφέρει, μάλιστα, ο Χρήστος Μόσχος, η απόφαση να δημιουργήσουν ιδιόκτητες εκτάσεις 500 στρεμμάτων με βιολογικό τριφύλλι, καλαμπόκι, σταρόβριζα και μπιζέλι, ήταν ένας από τους κύριους λόγους που στη δύσκολη περίοδο που προηγήθηκε με την εκτόξευση του κόστους παραγωγής και εφοδιαστικής αλυσίδας, διατήρησαν βιώσιμη την επιχείρησή τους. Αυτή τη στιγμή διατηρούν κοπάδι με περίπου 900 πρόβατα και 250 γίδια. Σε επίπεδο αποδόσεων τα πρόβατα προσφέρουν περίπου 3-3,2 κιλά γάλακτος την ημέρα. Το κοπάδι αποτελείται κυρίως από Lacaune,

ενώ περίπου 210 πρόβατα είναι διασταύρωση Lacaune με Χιώτικα και Lacaune με Awassi. «Μέλημά μας είναι η περαιτέρω βελτίωση του κοπαδιού, εισάγοντας και νέα κριάρια. Έχουμε θέσει τα δικά μας κριτήρια για τη γενετική βελτίωση» σημειώνει ο ίδιος.

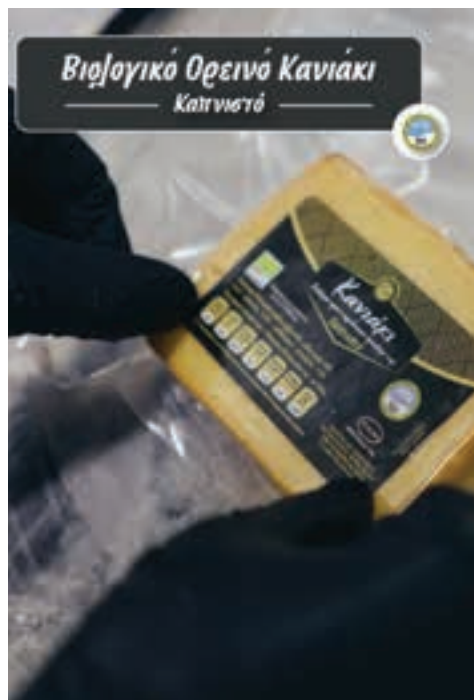
## Το διάστημα τυρί Κανιάκι

Η Φάρμα Μόσχου διαθέτει μια ολοκληρωμένη γκάμα πιστοποιημένων βιολογικών προϊόντων όπως Μπάτζο, Ανθότυρο, Μυζήθρα και το παραδοσιακό πρόβειο γιαούρτι που

αποτελεί το πιο ταχέως κινούμενο προϊόν της. Ένα ακόμα δημιουργημά της είναι το Κανιάκι, που έφεραν στην επιφάνεια ο Θωμάς και ο Χρήστος Μόσχος. Ένα καινοτόμο ημί-σκληρο τυρί από πρόβειο και γίδινο γάλα, το οποίο ωριμάζει για τέσσερις μήνες, ενώ κυκλοφορεί και σε καπνιστό. Ο τρόπος παραγωγής έγινε ένα από τα μαθήματα που διδάσκονται πλέον στη Γαλακτομική Σχολή Ιωαννίνων. «Η παρασκευή του βασίζεται στο ότι δεν απαιτείται σύνθετος εξοπλισμός, αλλά αρκεί να παραχθεί από ένα απλό τυροκομείο. Πετύχαμε να μειώσουμε το κόστος παρασκευής, δημιουργώντας ένα νέο τυρί που ονομάσαμε Κανιάκι», εξηγεί ο Χρήστος Μόσχος.

## Ενίσχυση παρουσίας στη χονδρική

Η Φάρμα Μόσχου διαθέτει τα προϊόντα της στη χονδρική ενώ πραγματοποιεί μικρής κλίμακας εξαγωγές. Όπως σχετικά αναφέρει ο Χρήστος Μόσχος: «Στόχος μας για το επόμενο διάστημα είναι να ενισχύσουμε την παρουσία μας στη χονδρική. Ήδη συνεργαζόμαστε με καταστήματα σε Αθήνα, Θεσσαλονίκη και με ορισμένα στην Καστοριά, κυρίως εστιατόρια. Ζήτηση παρουσιάζουν το Κανιάκι, η Γραβιέρα-Κεφαλογραβιέρα, ενώ και το γιαούρτι κινείται έντονα κυρίως σε Θεσσαλονίκη και Καστοριά». Σημειώνεται ότι η εταιρεία κατά καιρούς έχει δραστηριοποιηθεί εξαγωγικά σε Γερμανία και Δανία.



Ένα καινοτόμο προϊόν από τη Φάρμα Μόσχου





Ο Θωμάς Μόσχος μαζί με τον αδελφό του Χρήστο Μόσχο παραλαμβάνει τη διάκριση του Καλύτερου Παραγωγού Βιολογικών Προϊόντων στο πλαίσιο των EU Organic Awards 2023.

## Καλύτερος Παραγωγός Βιολογικών

Ο **Θωμάς Μόσχος** κατέκτησε τον τίτλο του Καλύτερου Άνδρα Βιοκαλλιεργητή τοποθετώντας την Ελλάδα στην κορυφή της λίστας των «EU Organic Awards για το 2023». Πρόκειται για μι σειρά βραβείων που δίνονται για δεύτερη συνεχή χρονιά επ' ευκαιρία της Ημέρας Βιολογικής Παραγωγής της ΕΕ σε αναγνώριση έργων που εμπνέουν και παράγουν πραγματική προστιθέμενη αξία για τη βιολογική παραγωγή και κατανάλωση.

ΦΑΡΜΑ  
ΜΟΣΧΟΥ

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ  
ΠΡΟΪΟΝΤΑ



Παραδοσιακά γαλακτοκομικά προϊόντα από  
γάλα ημέρας!







## Σύγχρονη μονάδα

**Με αφετηρία** την αγάπη των ανθρώπων της για νόστιμα και υγιεινά ελληνικά τυριά και με σεβασμό προς τον καταναλωτή, η εταιρεία διαθέτει τις πλέον σύγχρονες εγκαταστάσεις σε έκταση 5.000 τ.μ. στη Φαλάνη Λάρισας, καθώς επίσης και όλα τα απαραίτητα διεθνή πιστοποιητικά ποιότητας και ασφάλειας τροφίμων ISO 9001, ISO 22000, BRC και IFS σε όλα τα στάδια της παραγωγής.







# Στο χέρι πυτιάζει το εκλεκτό τυρί

## Η οικογένεια Χώτου στη Φαλάνη της Λάρισας

Με τη δύναμη μιας παράδοσης χρόνων, όταν οι προπαπούδες της οικογένειας Χώτου ανεβοκατέβαζαν τα κοπάδια τους από την ορεινή Σαμαρίνα στον Θεσσαλικό κάμπο, λειτουργεί σήμερα το υπερσύγχρονο τυροκομείο στη Φαλάνη Λάρισας.

Επίσημα όλα ξεκίνησαν από τον Γιώργο Χώτο, ο οποίος μεταλαμβάνει με θέρμη την τέχνη του στους δύο του γιους, τον Ιωάννη και τον Θανάση, που έστησαν με προσωπικό μόχθο το τυροκομείο. Κι αυτοί με τη σειρά τους μύσαν στη χαρά της τυροκόμισης τα παιδιά τους. Με σεβασμό ως προς τον παραδοσιακό τρόπο παραγωγής και την ποιότητα τους η τρίτη γενιά Χώτου μπήκε δυναμικά στη δράση, τυροκομεί και ξεχωρίζει για τα προϊόντα της, τα οποία με την πλούσια μεστή γεύση που έχουν, αναδεικνύονται σε αγαπημένα τυριά των Ελλήνων και όχι μόνο.

### Η πολύτιμη πρώτη ύλη

Η πρώτη ύλη, το πρόβειο και το γίδινο γάλα που προμηθεύεται η εταιρεία, προέρχεται από τις γύρω, κατά παράδοση γαλακτοπαραγωγικές, περιοχές όπως ο Αμπελώνας, ο Τύρναβος, η Φαλάνη, η Ροδιά, το Δαμάσι, το Μακρυχώρι κ.α. Συνολικά σε ετήσια βάση συγκεντρώνει περίπου 13.000 τόνους γάλακτος από τους οποίους θα προκύψουν 3.000 τόνοι φέτα και 600 τόνοι Μανούρι.

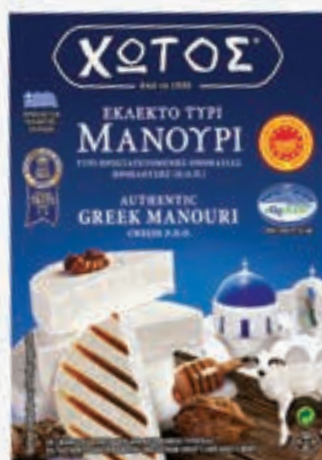
Η παραγωγή κορυφώνεται από τα Χριστούγεννα μέχρι και τον Αύγουστο, καθώς όπως σε αρκετά προϊ-

όντα, έτσι και στη φέτα και το Μανούρι υπάρχει εποχικότητα.

Η Χώτος ΑΒΕΕ μπορεί να περηφανεύεται πως είναι η πρώτη τυροκομική εταιρεία που ξεκίνησε να παράγει το Μανούρι, το μαλακό παραδοσιακό ελληνικό τυρί, δεν επαναπαύεται όμως στις δάφνες της. Το προφίλ της τυροκομικής εταιρείας από τη Φαλάνη Λάρισας, αν και οικογενειακό, είναι έντονα εξαγωγικό, καθώς το 80% της παραγωγής της διακινείται στις χώρες - μέλη της Ευρωπαϊκής Ένωσης, αλλά και στις ΗΠΑ, Αυστραλία, Καναδά και Αραβικές χώρες. Πρόκειται για ένα παγκοσμίως γνωστό τυροκομείο - και αναγνωρισμένο με το London Golden World Quality Award - για τη φέτα και το Μανούρι του και με δεκάδες άλλα ευρωπαϊκά βραβεία.

### Λαχτάρα για δημιουργία

Σήμερα, η Χώτος ΑΒΕΕ παραμένει πιστή στην παράδοση και συνδυάζει την εμπειρία και την τεχνογνωσία σχεδόν ενός αιώνα με εγκαταστάσεις τυροκομίας τελευταίας τεχνολογίας, προκειμένου να εξασφαλίσει την ανώτερη ποιότητα των προϊόντων της. Και παρά το μέγεθός της και τον μεγάλο όγκο εργασιών της, διατηρεί τη λαχτάρα για δημιουργία και τη δίψα για καινοτομίες. Άλλωστε, εκτός από τους κύκλους εργασιών της, τη δυναμική της τυροκομικής επιχείρησης μπορεί κανείς να διαπιστώσει και από τον τρόπο που πυτιάζει το τυρί της, δηλαδή στο χέρι.







## Σε εγχώρια και διεθνή αγορά

**Η σειρά Φέτας** που παράγει υπό το brand «Πίνδος Βοσκοτόπια» περιλαμβάνει Φέτα ΠΟΠ, Φέτα ΠΟΠ σε κύβους, Βιολογική Φέτα ΠΟΠ, Φέτα με 40% λιγότερο αλάτι και Φέτα Χωρίς Λακτόζη. Παράγει επίσης τυρί Φάρμα από αγελαδινό γάλα και Καταικίσιο τυρί Πίνδος Βοσκοτόπια. Η L.A Farm διατηρεί αποκλειστικές συνεργασίες με τα μεγαλύτερα super markets της Ευρώπης για την παραγωγή Φέτας ιδιωτικής ετικέτας (private label) εξάγοντας το 90% της παραγωγής της ενώ προμηθεύει και την εγχώρια αγορά.





# LA FARM

## Με την πανίσχυρη δύναμη της Θεσσαλικής κτηνοτροφίας

*Μια ταχέως αναπτυσσόμενη γαλακτοβιομηχανία με κοινωνικό πρόσωπο*

Ένα οικογενειακό τυροκομείο που εξελίχθηκε σε μια ταχέως αναπτυσσόμενη γαλακτοβιομηχανία είναι η περίπτωση της L.A. Farm ΑΕ, η οποία βρίσκει τις ρίζες της στα 1960 στον Παράποταμο Τρικάλων όταν ο Αθανάσιος Πλεξίδης δημιουργούσε από τα αιγοπρόβατα της οικογένειας και των συχωριανών του τη φημισμένη Φέτα του.

### Εξήντα χρόνια στην τυροκομία

Σήμερα η γαλακτοβιομηχανία L.A. Farm ΑΕ, που εδράζεται στα Τρίκαλα, μετράει περισσότερα από 60 χρόνια επιτυχημένης παρουσίας στο χώρο της ελληνικής τυροκομίας, στηρίζοντας τη θεσσαλική και ευρύτερα την ελληνική κτηνοτροφία και πραγματοποιώντας σταθερή ανάπτυξη μέσω του σχεδιασμού νέων προϊόντων και νέων τεχνο-

λογικών επενδύσεων, καθώς και μέσω του επανασχεδιασμού και της αναβάθμισης των ήδη υπάρχοντων με επενδύσεις που τα τελευταία πέντε χρόνια ξεπέρασαν τα 15.000.000€ και με το 85% αυτών να υλοποιούνται με ίδια κεφάλαια. Στο τιμόνι της εταιρείας σήμερα βρίσκονται και οι κόρες του προέδρου και διευθύνοντα συμβούλου, Βαγγέλη Πλεξίδα, Ελένη και Νάνσυ, ενισχύοντας με την παρουσία τους την ανοδική πορεία της εταιρείας, ο κύκλος εργασιών της οποίας ανήλθε το 2021 σε 70.000.000€ ενώ το 2022 σημειώθηκε αύξηση 25% κλείνοντας στα 90.000.000€ και το 2023 συνεχίζει στην ίδια τροχιά. Η L.A. Farm απασχολεί περισσότερους από 220 εργαζόμενους σε σταθερή βάση, διατηρεί δε μόνιμη συνεργασία με περισσότερους

από 2.800 Έλληνες πιστοποιημένους παραγωγούς παραλαμβάνοντας το γάλα τους για την παρασκευή της Φέτας ΠΟΠ με ημερήσια παραγωγική δυναμικότητα άνω των 100.000 κιλών. Οι παραγωγικές εγκαταστάσεις της στην Πύλη Τρικάλων έχουν έκταση 75.000 τ.μ. και διαθέτουν τρεις γραμμές παραγωγής Φέτας και 12 γραμμές συσκευασίας ενώ με υψηλό αίσθημα της περιβαλλοντικής ευθύνης λειτουργεί υπερσύγχρονη μονάδα παραγωγής βιοαερίου.

### Πλήθος κοινωνικών δράσεων

Πρέπει να σημειωθεί ότι μια από τις κυρίαρχες αξίες της L.A. Farm ΑΕ αποτελεί η συνεισφορά στην πρόοδο και την ευημερία της τοπικής κοινωνίας και με αυτό ως αφετηρία, υλοποιεί ένα εξαιρετικά σημαντικό κοινωνικό έργο.



Η νέα γενιά της La Farm, Ελένη (αριστερά) και Νάνσυ Πλεξίδα, κόρες του Βαγγέλη Πλεξίδα, με τον υπουργό Ανάπτυξης Κώστα Σκρέκα στην εκδήλωση για την κοπή της πρωτοχρονιάτικης πίτας της εταιρείας.

© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ ΑΠΟ ΤΟΝ ΙΣΤΟΤΙΟ ΤΡΙΚΑΛΑΝΟΙΣ.GR



# Τέσσερις γενιές μεγάλωσαν με τα προϊόντα της

## Πρωτοπόρος και στα βιολογικά προϊόντα η Συνεταιριστική Γαλακτοβιομηχανία

Με σκοπό την άσκηση παρεμβατικής πολιτικής στην τιμή του αγελαδινού, γίδινου και πρόβειου γάλακτος και τη διασφάλιση του εισοδήματος των κτηνοτρόφων της περιοχής της γεννήθηκε το 1952 η Γαλακτοβιομηχανία ΕΒΟΛ μέσα από τους κόλπους της Ένωσης Αγροτικών Συνεταιρισμών Βόλου που ιδρύθηκε λίγο νωρίτερα, το 1926. Όλα αυτά τα χρόνια και μέσω της συνεχούς εφαρμογής προγραμμάτων εκσυγχρονισμού σε συνδυασμό με τη φροντίδα, τη γνώση και το μεράκι του ανθρώπινου δυναμικού, το εργοστάσιο της ΕΒΟΛ έχει επιτύχει την παραγωγή προϊόντων υψηλής ποιότητας και προδιαγραφών, που συνδυά-

ζουν την παράδοση με τους σύγχρονους κανόνες και διαδικασίες που ισχύουν στις βιομηχανίες τροφίμων (HACCP, ISO 22000). Μάλιστα τα τελευταία χρόνια η ΕΒΟΛ έχει διακριθεί για τον εμπλουτισμό της γκάμας με νέα προϊόντα τα οποία προσφέρονται σε καλαίσθητες σύγχρονες συσκευασίες. Αξίζει να σημειωθεί ότι η συνεταιριστική γαλακτοβιομηχανία του Βόλου είναι πρωτοπόρος στον κλάδο παραγωγής πιστοποιημένων βιολογικών προϊόντων γάλακτος (γίδινο και αγελαδινό εμφιαλωμένο φρέσκο βιολογικό γάλα, καθώς και τα παράγωγα αυτών- γιαούρτι γίδινο και πρόβειο βιολογικό, γίδινο βούτυρο βιολογικό και γίδινο τυρί

βιολογικό), τα οποία διαθέτει στην αγορά μαζί με τα συμβατικά.

### Ένα νέο κεφάλαιο για την Ένωση

Τα νιάτα της Ένωσης του Βόλου κρατάει σήμερα ο Στέφανος Διακομής, ο οποίος βρέθηκε επί σειρά ετών κοντά στην εμβληματική φιγούρα του Νικήτα Πρίντζου, που οδήγησε την οργάνωση σε οικονομική υγεία και δυναμική παρουσία στην αγορά, μια πορεία που συνεχίζεται μέχρι σήμερα. Σύμφωνα με τον κ. Διακομή, οι πωλήσεις της συνεταιριστικής επιχείρησης για το 2023 θα είναι κατά πολύ υψηλότερες συγκριτικά με το 2022. Ισχυρή πάντως ώθηση στην ανάπτυξή τους

### Στα ράφια όλης της χώρας

**ΣΤΟΥΣ** πρωταρχικούς στόχους του Συνεταιρισμού, εκτός από τη συνεχή παραγωγή νέων προϊόντων, βρίσκεται η ακόμη μεγαλύτερη επέκταση του δικτύου διανομής προκειμένου τα προϊόντα της ΕΒΟΛ να βρίσκονται στα ράφια όλης της χώρας.







παίζει η παραγωγή των προϊόντων ιδιωτικής ετικέτας αγελαδινού γάλακτος -για τις αλυσίδες σούπερ μάρκετ ΑΒ Βασιλόπουλος, Μετρό ΑΕΒΕ, Κρητικό ΑΕ και Πέντε ΑΕ. Κι όπως σημειώνει ο κ. Διακουμής η ιδιωτική ετικέτα αντιπροσωπεύει σήμερα το 20% του συνολικού όγκου πωλήσεων του αγελαδινού γάλακτος και οι πωλήσεις είναι ανοδικές. Σημειώνεται ότι σε εξέλιξη βρίσκεται κι 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 του 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 γάλακτος αλλά και τη μείωση του ενεργειακού κόστους.

#### Κοινωνική προσφορά

Ισχυρό είναι όμως και το κοινωνικό πρόσωπο της οργάνωσης, όπως φάνηκε μεταξύ πολλών άλλων δράσεων όταν διένειμε περισσότερους από 100 τόνους ζωοτροφών σε κτηνοτρόφους των Δήμων Βόλου, Ρήγα Φεραίου και Αλμυρού, ως ένα πρώτο μέτρο ανακούφισης από τις μεγάλες ζημιές,

που προκάλεσε η καταστροφική πυρκαγιά. Σε συνέχεια το φθινόπωρο για την αντιμετώπιση των φονικών πλημμυρών μετέφερε με όχημά του που πληροί τις απαιτούμενες προδιαγραφές φαρμακευτικά σκευάσματα ανάλογα με τις ανάγκες που προέκυπταν ενώ με ειδικά βυτιοφόρα της γαλακτοβιομηχανίας μετέφερε επί τρεις συνεχόμενες ημέρες μεγάλες ποσότητες νερού, ειδικώς επεξεργασμένου, για να καλυφθούν οι άμεσες και επείγουσες ανάγκες νεφροπαθών ασθενών. Παράλληλα χορήγησε, δωρεάν, σημαντική ποσότητα γάλακτος, στην Περιφέρεια Θεσσαλίας προκειμένου να διανεμηθεί στους έχοντες ανάγκη πληγέντες συμπολίτες.



## Στα 420 ευρώ/ τόνος το σκληρό

### ΣΤΗΝ ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΗ τιμή

των 420 ευρώ ο τόνος για συνολική ποσότητα 3.000 τόνων διέθεσε μέσω διαγωνισμού στην περασμένη εμπορική σεζόν το σκληρό σιτάρι του ο Συνεταιρισμός του Βόλου.



# Αυθεντική γεύση στο terroir της Αμφιλοχίας

## Πλούσια η κτηνοτροφική μαράδοση της Αιτωλοακαρνανίας

Ισχυρή δυναμική στην ήδη ανοδική πορεία που πραγματοποιεί τα τελευταία χρόνια το brand «Αμφιλοχίας Γι» δίνει η αναγνώριση ενός ακόμη τυριού που παράγει ως ΠΟΠ, καθώς, εκτός από την ΠΟΠ Κεφαλογραβιέρα και τη Φέτα ΠΟΠ, που ήδη διατίθενται στην γκάμα των προϊόντων της, μόλις πρόσφατα αναγνωρίστηκε ως ΠΟΠ το Τσαλαφούτι, ενώ σχετικός φάκελος έχει εκπονηθεί και για τη Γραβιέρα Αμφιλοχίας. Τα πέντε προϊόντα που παράγει η γαλακτοβιομηχανία στην υπερσύγχρονη μονάδα επεξεργασίας γάλακτος και γαλακτοκομικών προϊόντων στην Κε-

χρινιά Αγρινίου, η οποία ιδρύθηκε το 2008 και βρίσκεται σε λειτουργία από το 2016, προερχόμενη από τα σπλάχνα του Συνεταιρισμού «Ένωση Αγρινίου», είναι Φέτα ΠΟΠ, Κεφαλογραβιέρα ΠΟΠ, Γραβιέρα Αμφιλοχίας ΠΟΠ, Πεκορίνο και Τσαλαφούτι ΠΟΠ. Σχεδόν στο σύνολό τους τα συγκεκριμένα προϊόντα διατίθενται αποκλειστικά στην Ελλάδα στα καταστήματα της ΑΒ Βασιλόπουλος, ενώ ένα μέρος των πωλήσεών της -έως και 10%- προέρχεται από τις εξαγωγές. Σημειώνεται ότι στο πλαίσιο προώθησης των προϊόντων της η Αμφιλοχίας Γι συμμετέχει στο πρόγραμμα της Νέας ΠΑΣΕΓΕΣ

(νυν ΕΘΕΑΣ) «Μικροί Θησαυροί της Ευρώπης», το οποίο προσβλέπει στη στήριξη των Ελλήνων παραγωγών και των ΠΟΠ και ΠΓΕ προϊόντων.

### Αυθεντικό και αξιόπιστο προϊόν

Χρονιά-ορόσημο για το brand αποτέλεσε το 2020 όταν ξεκίνησε την παρουσία του στην ελληνική αγορά με μια πλήρως ανανεωμένη και σύγχρονη εικόνα απευθυνόμενο σε όσους αναζητούν ένα ιδιαίτερο, αυθεντικό και αξιόπιστο προϊόν υψηλής ποιότητας από επιλεγμένες, αγνές πρώτες ύλες και με εξασφαλισμένη γνησιότητα γεύσεων.







## Ισχυρός δεσμός με τους κτηνοτρόφους

**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, έχει δημιουργήσει ένα σήμα κατατεθέν, απόλυτα αναγνωρίσιμο από τον Έλληνα καταναλωτή, το οποίο θα πιστοποιεί την αυθεντικότητα και την υπεροχή των γεύσεων Αμφιλοχίας Γη.





# Η γεύση που ξεχωρίζει είναι Ντόπια και ορεινή

*Βρήκε το δρόμο του στην Αίγινα ο Γιάννης Χερουβείμ*

Μία προσπάθεια από τις ελάχιστες που υφίστανται στην Αίγινα και στον πρωτογενή τομέα του νησιού, αποτελεί αυτή του Γιάννη Χερουβείμ, κτηνοτρόφου και παραγωγού γαλακτοκομικών προϊόντων. Έχοντας ζήσει τα καλοκαίρια στο νησί καταγωγής του, και παρακολουθώντας από κοντά τον παππού του, να φροντίζει το κοπάδι του, ο ίδιος μπολιάστηκε από μικρή ηλικία με την καθημερινότητα του επαγγέλματος, που έμελλε τελικά να είναι εκείνο που θα διάλεγε να ασκήσει και ο ίδιος. Έτσι, παρά το γεγονός ότι μεγάλωσε στην Αθήνα, ενώ και οι δύο γονείς του δεν είχαν καμία σχέση με την πρωτογενή παραγωγή, ο Γιάννης Χερουβείμ διάλεξε τη συγκεκριμένη επαγγελματική κατεύθυνση. «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 για τις ανάγκες της οικογένειας. Γεννήθηκα στην Αθή-



να, αλλά τα καλοκαίρια και τις γιορτές περνούσα το χρόνο μου στην Αίγινα με τα ζωντανά», λέει ο Γιάννης Χερουβείμ. Και συνεχίζει «Το 2008 αποφάσισα να ζήσω μόνιμα στην Αίγινα. Ο παππούς μου είχε ήδη φύγει από τη ζωή κι εγώ άρχισα να δημιουργώ το δικό μου κοπάδι, αγοράζοντας πρόβατα, κασιόκια κι ένα μοσχάρι. Κάπως έτσι έφτασα να έχω 60 πρόβατα και αξιοποίησα τους στάβλους του παππού μου, αποκλειστικά για δική χρήση, χωρίς να ασκώ εμπορική δραστηριότητα».

Στη συνέχεια όμως ο Γιάννης Χερουβείμ και με σκοπό να διαθέσει την παραγωγή του αποφάσισε να παρακολουθήσει σεμινάρια τυροκομίας στο Γεωπονικό Αθηνών και στη συνέχεια σπουδές στην Αμερικανική Γεωργική Σχολή ενώ σταδιακά προχώρησε στην κατασκευή τυροκομείου, καθετοποιώντας την παραγωγική διαδικασία.

## Και καινοτόμα γαλακτοκομικά

Τα προϊόντα που μεταποιεί είναι επιδόρπια όπως ρυζόγαλο με πάστα φιστικιού Αιγίνης, κλασικό ρυζόγαλο και κρέμα. Επίσης παρασκευάζει γιαούρτι με λευκή σοκολάτα και φιστίκι, Γραβιέρα και Ανθότυρο με φιστίκι, βούτυρο με φιστίκι, παγωτό φιστίκι και φιστικοκαραμέλα. Διαθέτει επίσης Γραβιέρα απλή, με μπούκοβο, με τέσσερα πιπέρια, ένα τυρί τύπου Ταλαγάνι, τη «Σφελάρα», ένα τύπου Χαλούμι, Ανθότυρο με μπούκοβο, πρόβειο βούτυρο γάλακτος, το τοπικό τυρί «Γκερεμέζι» σε μορφή αλείμματος από κασιόκισιο γάλα.



## Μικρές ποσότητες, μεγάλα όμως όνειρα

«Παρά το ότι μου έχουν προτείνει να διαθέσω τα προϊόντα μου στην Αθήνα, οι ποσότητες που διαθέτω είναι ακόμα μικρές. Επιδιώξή μου είναι να μεγαλώσω τη μονάδα, δημιουργώντας μία νέα μεγαλύτερη εγκατάσταση, σε οικόπεδο που έχω αποκτήσει. Στόχος μου είναι να μπορέσω να διαθέσω προϊόντα και στο εξωτερικό» σημειώνει ο δραστήριος Γιάννης Χερουβείμ.



## Επιλεγμένα σημεία πώλησης

Τα τυριά, τα παγωτά, τα ρυζόγαλα, τα γιαούρτια και οι κρέμες που παρασκευάζει ο Γιάννης Χερουβείμ διατίθενται προς το παρόν σε καταστήματα στην Αίγινα, στα σούπερ μάρκετ Κρητικός του νησιού και στο γειτονικό της Αίγινας νησί Αγκίστρι.



ΧΕΡΟΥΒΕΙΜ ΟΡΕΙΝΗ ΑΙΓΙΝΑ  
Τ. 6944 54 04 24

Ορεινή Αίγινα cherouvim\_oreini\_aigina



# Ανήσυχτοι τυροκόμοι στην καρδιά της Σύρου

*Εμπλεκτείται και στα προϊόντα από κατοικίσιο γάλα η ομάδα της Τυροσύρα*

Μια ομάδα νεαρών κτηνοτρόφων και τυροκόμων, οι οποίοι ανέλαβαν το εγχείρημα που ξεκίνησαν οι πατεράδες τους το 2013, μετά τη διάλυση της συνεταιριστικής ΒΙΟΣΥΡ, αποτελεί σήμερα το έμφυτο δυναμικό της Τυροσύρα με έδρα τον Βήσσα της Σύρου. Σύμφωνα μάλιστα με τον συντονιστή της προσπάθειας, Γιάννη Περρή, νέα είναι και η φιλοσοφία στη λειτουργία της μονάδας που εστιάζει στη λογική της ανάλυσης σε κάθε στάδιο της παραγωγικής διαδικασίας. Αυτό, μεταξύ άλλων, περιλαμβάνει ένα αυστηρό -και επιμελημένο από ειδικό ζωοτέχνη- πρόγραμμα διατροφής με συνεχείς καταγραφές, το οποίο βοηθά μεν τα ζώα να είναι πιο ήρεμα και παραγωγικά ενώ δίνει γάλα με διαφορετικά χαρακτηριστικά ανάλογα με την ώρα αρμεγής, το οποίο και



αξιοποιείται σε διαφορετικά τυριά. Αντίστοιχη φιλοσοφία, που οδηγεί σε μια σταθερή ποιότητα παραγωγής και καλύτερο οικονομικό αποτέλεσμα, διέπει και τη λειτουργία του τυροκομείου, το οποίο διαχειρίζεται έναν τόνο γάλα την ημέρα και εκτός από το εμβληματικό Σαν Μιχάλη ΠΟΠ, παράγει επίσης τη Γραβιέρα Φραγκοσυριανή, Κοπανιστή ΠΟΠ, Ξινότυρο Παραδοσιακό σε διάφορες εκδο-

χές, Ανθότυρο, αγελαδινό βούτυρο. Επίσης στο πλαίσιο της επέκτασής της στο κατοικίσιο γάλα παρουσίασε μια Κατοκίσια Γραβιέρα (90% & 10% πρόβειο), από κοπάδια ελεύθερης βοσκής με έντονο βοτανικό χαρακτήρα. Το τυρί ωριμάζει για πέντε μήνες και θα είναι περιορισμένης παραγωγής, στα 100 κεφάλια για το 2023. Επίσης παρουσιάστηκε μια εκδοχή της Φραγκοσυριανής με αιγοπρόβειο γάλα, η οποία όταν δοκιμάστηκε το 2022 είχε πολύ θετικά αποτελέσματα.

Στα άμεσα σχέδια της Τυροσύρα είναι η επένδυση για νέο εξοπλισμό που θα επιτρέψει την ενίσχυση της δυναμικής της μονάδας, η αύξηση της εισκόμισης σε 1,5 τόνους γάλα τη μέρα μέσω νέων συνεργασιών και αύξησης του ζωικού κεφαλαίου.



## Φραγκοσυριανή αντί για Grana Padano

**Σε διαδικασία** πειραματισμού και με τη -δική της έμπνευσης- γραβιέρα Φραγκοσυριανή μπήκε η Τυροσύρα, καθώς, όπως περιγράφει ο Γιάννης Περρής, «ο αρχικός κωδικός ήταν με τέσσερις μήνες παλαίωσης. Στην πορεία βγάλαμε έναν νέο, με οκτώ μήνες που θυμίζει λίγο την Παρμεζάνα αλλά είναι πιο γλυκό τυρί. ενώ δημιουργήσαμε και ειδικό ωριμαντήριο. Ο κωδικός γνωρίζει ζήτηση από καλά εστιατόρια και delicatessen ενώ έχει απήχηση και στις εξαγωγές». Όπως ο ίδιος μάλιστα ανέφερε ένας εξαγωγέας της αμερικανικής αγοράς ζήτησε ποσότητες για ένα εστιατόριο που θέλει να αντικαταστήσει το Grana Padano με Φραγκοσυριανή, γεγονός που φανερώνει τη δυναμική του εγχειρήματος.



Σε εξέλιξη βρίσκεται η μετατροπή του τυροκομείου της Τυροσύρα σε πλήρως επισκέψιμο.



# Ένα τυροκομείο γράφει τη δική του ιστορία

*Η δραστήρια οργάνωσή μου κάνει μράξη το «εν συνεταιρίζεσθαι»*

Το 1972 ιδρύεται στα Καλάβρυτα και ξεκινά παραγωγή το εργοστάσιο επεξεργασίας γάλακτος για τυροκομικά προϊόντα, μέσω της συγκέντρωσης και αξιοποίησης του ποιοτικού γάλακτος της ευρύτερης περιοχής σε συνεταιριστική βάση, το οποίο είχε αρχικό σημείο εκκίνησης το 1963. Για περισσότερα λοιπόν από 50 χρόνια ο Αγροτικός Γαλακτοκομικός Συνεταιρισμός Καλαβρύτων παράγει υψηλής ποιότητας προϊόντα από αιγοπρόβριο γάλα που προέρχεται από τις ορεινές φάρμες των κτηνοτρόφων-παραγωγών του και γράφει τη δική του ιστορία στον τομέα της τυροκομίας και των γαλακτοκομικών προϊόντων.

Το κύριο προϊόν παραγωγής του Συνεταιρισμού είναι η βαρελίσια φέτα, που ξε-

χωρίζει για την πλούσια γεύση της και τη σταθερή ποιότητά της. Παράγεται με παραδοσιακές μεθόδους και τις πιο αυστηρές προδιαγραφές υγιεινής και ελέγχου, ωριμάζοντας για τρεις μήνες σε βαρέλια οξιάς και διατίθεται αποκλειστικά από την αλυσίδα σούπερ μάρκετ «Σκλαβενίτης».

## Πλούσια γκάμα προϊόντων

Παράλληλα ο Συνεταιρισμός Καλαβρύτων προσφέρει επίσης εξαιρετικής ποιότητας γίδινο τυρί, ξηρή μυζήθρα, αφίρι, αλειφοτύρι και βούτυρο. Εδώ και τρία χρόνια, ξεκίνησε να παράγει νέα γαλακτοκομικά προϊόντα, τα οποία είναι παραδοσιακό πρόβριο γιαούρτι, κατσικίσιο γιαούρτι και -σε συνεργασία και με τους αγελαδοτρόφους της περιοχής- φρέσκο

αγελαδινό γάλα, κρέμα βανίλια, ρυζόγαλο και γραβιέρα.

Σε συνέχεια της σταθερής ανάπτυξης και ισχυρής θέσης που έχει κατακτήσει με τη βαρελίσια φέτα στην ελληνική αγορά, ο Συνεταιρισμός έχει ήδη ξεκινήσει και την προώθησή της στις αγορές εξωτερικού. Παράλληλα βρίσκεται σε εξέλιξη επενδυτικό πρόγραμμα ύψους 9 εκατ. ευρώ, με στόχο τον εκσυγχρονισμό και την ανάπτυξη των παραγωγικών μονάδων του, που ενδεικτικά περιλαμβάνουν τη δημιουργία συσκευαστηρίου φέτας, την εγκατάσταση φωτοβολταϊκών συστημάτων, τη δημιουργία νέου εργοστασίου παραγωγής ζωοτροφών και τον εκσυγχρονισμό της ζώνης γάλακτος.







Πάυλος Σατολιάς, Πρόεδρος του Αγροτικού και Γαλακτοκομικού Συνεταιρισμού Καλαβρύτων



## Στήριγμα για 1.100 κτηνοτρόφους

**Ο κοινωνικός** ρόλος που διαδραματίζει ο Συνεταιρισμός είναι εξαιρετικά σημαντικός για την περιοχή καθώς συντελεί στην στήριξη του εισοδήματος των 1.100 κτηνοτρόφων-μελών του και τη διατήρηση των κτηνοτροφικών τους μονάδων που δίνουν ζωή στην περιοχή των Καλαβρύτων. Χάρη στη σταθερή κερδοφορία του, ο Συνεταιρισμός συμβάλλει στη μεγέθυνση της τοπικής οικονομίας με τις συνεχείς επενδύσεις του σε εγκαταστάσεις, συστήματα ποιότητας και ελέγχου και με την απασχόληση 120 εργαζομένων στο εργοστάσιο και τα γραφεία του.



# Σε ένα ταξίδι γεύσης με την πρόβεια Γραβιέρα

*Ισχυρή παράδοση η τυροκόμηση στα ορεινά της Αργολίδας*

Η ιστορία της οικογενειακής τυροκομικής επιχείρησης Ρόζη ξεκινά περί το 1951 στο όρος Αραχναίο Αργολίδας ή Χέλι για τους ντόπιους με τον συνονόματο παππού του Γιώργου Ρόζη να κάνει τα πρώτα του επιχειρηματικά βήματα. Σήμερα ο επικεφαλής της επιχείρησης πλέον μπορεί και προσδίδει στη διαδικασία της τυροκόμησης στοιχεία γαστρονομικής αντίληψης, ανοίγοντας το βάδισμά του προς το εξωτερικό και διεκδικώντας και κατακτώντας τα τελευταία χρόνια διακρίσεις και βραβεία που αποτελούν το επιστέγασμα στην προσπάθειά του. Μέλημα του δραστήριου τυροκό-



μου Γιώργου Ρόζη είναι να διευρύνει τις συνεργασίες του με τους παραγωγούς, όντας και εκείνος μέλος κτηνοτροφικής οικογένειας, ενώ με την εισκόμιση επιπλέον γάλακτος επιδιώκει να αυξήσει την παραγωγή του και να διαθέσει τα τυριά του και σε εξαγωγές,

καλύπτοντας την υφιστάμενη ζήτηση. Σήμερα, εισκομίζει περίπου 1,5 τόνο πρόβειου γάλακτος ημερησίως με βασικό παραγόμενο προϊόν τη Γραβιέρα σε πολλές διαφορετικές παραλλαγές αλλά και τη βραβευμένη Μυζήθρα Γραβιέρας, ενώ σχεδιάζει να επεκτείνει την παραγωγή και στο τυρί από κατσικίσιο γάλα, συνεργαζόμενος με ντόπιους κτηνοτρόφους. Τα προϊόντα του τυροκομείου διατίθενται, εκτός από παντοπωλεία και delicatessen, σε αρκετές μεγάλες αλυσίδες όπως AB Βασιλόπουλος, Κρητικός και My Market ενώ επίκειται η τοποθέτησή τους στα ράφια του Σκλαβενίτη.



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ



**Νέες παραλλαγές για την πρόβεια Γραβιέρα του ετοιμάζει να παρουσιάσει στην αγορά ο δραστήριος τυροκόμος Γιώργος Ρόζης.**



## Η «Βασίλισσα» του Τυροκομείου

**Σε πολλές** διαφορετικές παραλλαγές διατίθεται η βραβευμένη Γραβιέρα Ρόζη, η Βασίλισσα του τυροκομείου, όπως την αποκαλούν, Τρούφα, άγρια ρίγανη, θυμάρι, κρόκος Κοζάνης χρωματιστά πιπέρια, μαύρο πιπέρι και σαφράν δίνουν έναν ιδιαίτερο χαρακτήρα σε κάθε παραλλαγή, εναρμονιζόμενες και όχι επικαλύπτοντας την εξέχουσα γεύση που προσφέρει το πρόβειο γάλα, ενώ όπως λέει ο ίδιος ο επικεφαλής του Τυροκομείου Γιώργος Ρόζης «νέες γεύσεις και παραλλαγές με μέλι, μπράντι, μοσχάτο, πορτοκάλι αλλά και κάστανο που θα κυκλοφορήσει τα Χριστούγεννα, είναι μερικά από τα νέα τυριά που ετοιμάζω για το μέλλον και έπεται συνέχεια».



*Το γάλα που χρησιμοποιούμε είναι ασοτηρά  
φρέσκο, εβληθικό, πρόβειο  
με συνεχείς καθημερινούς ελέγχους*

**ΓΕΩΡΓΙΟΣ ΡΟΖΗΣ & ΣΙΑ Ο.Ε.  
ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ**

Αραχναίο Αργολίδας Τ.Κ. 21055  
Τ. 27530 51356, Κιν. 6977 297285 | e-mail: info@rozhs.gr

[www.rozhs.gr](http://www.rozhs.gr)



# Οικογενειακή υπόθεση η τυροκομία

## Πλούσια η κτηνοτροφική παράδοση της Αρκαδίας

Μια boutique τυροκομική επιχείρηση, που συνεχίζει την πλούσια οικογενειακή παράδοση, είναι το Τυροκομείο Αρκαδία, που εδρεύει στο Ζευγολατιό Αρκαδίας και τοποθετεί στα ψυγεία πολλών -κυρίως delicatessen- σημείων λιανικής μία ευρεία γκάμα από προϊόντα. Κυρίαρχη είναι η ΠΟΠ Βαρελίσια Φέτα, ενώ διαθέτει ακόμη Κατσικίσιο τυρί, Γραβιέρα σε πολλές διαφορετικές εκδοχές, φρέσκο κατσικίσιο γάλα ενός λίτρου, το οποίο παράγεται σε περιορισμένες ποσότητες, καθώς και γιαούρτι.

Όλα τα προϊόντα παράγονται μόνο από πρόβειο και γίδινο γάλα, με την εισκόμιση να αγγίζει καθημερινά τους 18 τόνους από περιοχές της Πελοποννήσου όπως η Αρκαδία, η Αργολίδα, η Λακωνία και η Αχαΐα. Σημειώνεται ότι το Τυροκομείο διατηρεί προσωπικές και σταθερές σχέσεις με τους συνεργαζόμενους κτηνοτρόφους, παρέχοντάς τους μεταξύ άλλων και ζωοτροφές καθώς δραστηριοποιείται εμπορικά σε αυτό τον τομέα. Τα νιάτα της επιχείρησης κρατά σήμερα η τρίτη γενιά, τα αδέρφια Θύμιος, Πάνος και

Νάντια Μπαζιωτάκη. Βασικό στοιχείο της φιλοσοφίας και των τριών τυροκόμων είναι η ανάπτυξη καινοτόμων αγαθών.

Σήμερα η μονάδα εξάγει τα προϊόντα της σε αγορές όπως είναι οι ΗΠΑ αλλά και σε Αραβικά κράτη όπως το Κατάρ και η Σαουδική Αραβία. Στην Ευρώπη διαθέτει προϊόντα της σε μικρές ποσότητες σε χώρες όπως η Ελβετία, το Βέλγιο κι η Γαλλία. «Πουλάμε κυρίως Φέτα ΠΟΠ, η οποία μας ανοίγει την πόρτα και για άλλα προϊόντα, τα οποία πλαισιώνουν τις παραγγελίες των πελατών μας» αναφέρει σχετικά ο Θύμιος Μπαζιωτάκης. Παράλληλα το Τυροκομείο Αρκαδία διαθέτει ιδιόκτητα καταστήματα λιανικής πώλησης, τρία στην Τρίπολη καθώς και ένα delicatessen στην Καλαμάτα, το οποίο ξεκίνησε να λειτουργεί το 2022 ενώ ο στόχος είναι να επεκτείνει το δίκτυο λιανικής και στην Αθήνα.

Ας σημειωθεί ότι η επιχείρηση επενδύει στην «πράσινη» ενέργεια, καθώς τοποθέτησε φωτοβολταϊκά με τη μέθοδο net metering, τα οποία καλύπτουν πλήρως τις ανάγκες του τυροκομείου.

© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΓΕΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΝΗ







Τα ντρία του Τυροκομείου Αρκαδία κρατά σήμερα η τρίτη γενιά, τα αδέρφια Θύμιος (επάνω δεξιά), Πάνος και Νάντια Μπαζιωτάκη, με τη υποστήριξη του πατέρα τους Θανάση (επάνω αριστερά).



# Το καμάρι της Νάξου

## στις διεθνείς λεωφόρους

*Εμπενδύσεις και δυναμική εξωστρέφεια για τη Γραβιέρα Νάξου Π.Ο.Π.*

Η Γραβιέρα Νάξου Π.Ο.Π είναι, αναμφίβολα, η «ναυαρχίδα» της παραγωγής και το πιο μεγάλο καμάρι της Ένωσης Αγροτικών Συνεταιρισμών Νάξου. Ήταν εν έτει 1955, όταν κάποιοι από τους αγροτοκτηνοτρόφους της Νάξου θέλησαν να φτιάξουν το δικό τους τυρί, λόγω του ότι η αγελαδοτροφία αναπτυσσόταν τότε γοργά και η παραγόμενη ποσότητα γάλακτος αυξανόταν. Άρχισαν, λοιπόν, να συγκεντρώνουν το γάλα τους, ενώ η τότε ΕΑΣ Νάξου τούς παρείχε την τεχνογνωσία. Έτσι προέκυψε η Γραβιέρα Νάξου. Μάλιστα, επειδή το προϊόν κέρδισε τους καταναλωτές και η παραγωγή μεγάλωνε, η ΕΑΣ Νάξου προχώρησε (1996) στην πιστοποίηση της Γραβιέρας Νάξου ως προϊόν Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης. Η Γραβιέρα Νάξου Π.Ο.Π είναι σκληρό τυρί, με υποκίτρινο χρώμα, λεπτή, ξηρή



επιδερμίδα, συμπαγή ελαστική μάζα, μικρές διάσπαρτες οπές, φίνο άρωμα, γλυκιά, λεπτή γεύση και πολύ χαρακτηριστική επίγευση κι εδώ και χρόνια έχει αναγνωριστεί ως ένα από τα δύο σπουδαιότερα προϊόντα του μεγαλύτερου νησιού των Κυκλάδων (σ.σ. το άλλο η Πατάτα Νάξου Π.Γ.Ε) και ένα από τα κορυφαία ελληνικά τυριά, ενώ είναι ιδανικό για όλες τις χρήσεις (επιτραπέζιο, για τρίψιμο, για σαγανάκι, κ.λπ).

Η Γραβιέρα Νάξου Π.Ο.Π της ΕΑΣ Νάξου παρασκευάζεται από 80% αγελαδινό γάλα κατ' ελάχιστο και 20% αιγοπρόβειο γάλα κατά μέγιστο, με προσθήκη πυτιάς. Είναι η μοναδική ελληνική γραβιέρα με βάση το αγελαδινό γάλα που έχει κατοχυρωθεί ως προϊόν Π.Ο.Π. Επίσης, είναι πλούσια σε ασβέστιο, καθώς, για να παραχθεί ένα κιλό, χρησιμοποιούνται 11 κιλά γάλα.

### Πολλαπλές διεθνείς διακρίσεις

Τέλος, η Γραβιέρα Νάξου Π.Ο.Π έχει αποσπάσει πολλές διακρίσεις, εγχώριες και διεθνείς. Μερικές από αυτές είναι το Χρυσό Βραβείο Γεύσης στο Φεστιβάλ Ελληνικών Τυριών (2011), το Χρυσό Βραβείο στον διαγωνισμό Taste Olymp Awards (2017, 2020) και τα δύο Αστέρια στον Διαγωνισμό Ανώτερης Γεύσης στο iTQi των Βρυξελλών (2015, 2016 και 2018).



## Δύο νέα τυροκομεία

Στην πεδινή Νάξο στην περιοχή του Γλινάδου δίπλα στο υφιστάμενο κατασκευάζεται το νέο υπερσύγχρονο τυροκομείο της ΕΑΣ Νάξου. Το σύνολο της επένδυσης ανέρχεται σε 7,3 εκατ. ευρώ,



**Δημήτρης Καπούνης**

εκ των οποίων τα 4,9 εκατ. επιδοτούνται από τη δράση 4.2.1 του ΠΑΑ. Το τεράστιο αυτό έργο θα ολοκληρωθεί μέχρι το τέλος του 2023 σύμφωνα με τον πρόεδρο της ΕΑΣ Δ. Καπούνη. Στη φαρέτρα της επιχείρησης μπαίνει

ένα ακόμα προϊόν, το τυρί ΠΟΠ Αρσενικό, και για το σκοπό αυτό η ΕΑΣ προχωράει στη δημιουργία ενός ακόμα τυροκομείου μικρής κλίμακας στην ορεινή Νάξο.



**Γραβιέρα Νάξου Π.Ο.Π.**  
Η αυθεντική γεύση της Νάξου!



ΧΩΡΑ ΝΑΞΟΥ 84 300 Τ. (22850) 25340, 23051 F. 22850 22240 E-MAIL: easnaxos@otenet.gr

[www.easnaxos.com](http://www.easnaxos.com)



easnaxou





## Non GMO και ευζωΐα ζώων

**Η μονάδα** Πιτταρά έχει λάβει Πιστοποίηση Non GMO από τον Οργανισμό Πιστοποίησης Cosmocert σύμφωνα με το πρότυπο VLOG STANDARD. Επίσης είναι η πρώτη μονάδα αγελάδων γαλακτοπαραγωγής στην Ελλάδα με πιστοποιητικό καλής μεταχείρισης και ευζωΐας των ζώων από τον οργανισμό Πιστοποίησης Cosmocert (Animal Welfare Certified).



## Στο δίκτυο Aegean Cuisine

**Το Τυροκομείο** Πιτταρά έχει ενταχθεί στο δίκτυο Aegean Cuisine για τα προϊόντα Γραβιέρα Νάξου ΠΟΠ, Μυζήθρα Γλυκιά Νάξου και Ξινοτύρι Φρέσκο Νάξου ενώ απέσπασε Χρυσό Βραβείο AUTHENTIC TASTE OF GREECE - 2021 & 2022.



# Μαθήματα καθετοποίησης στην καρδιά του Αιγαίου

Αποκλειστικά με γάλα της ιδιόκτητης μονάδας τα τυριά του Νικόλα Πιτταρά

Μια οικογενειακή επιχείρηση της οποίας οι ρίζες χάνονται στο 1970 όταν ο Μανώλης Πιτταράς αγόρασε μια μοσχίδα για να πίνουν τα παιδιά του γάλα. Η αγάπη της οικογένειας για τα ζώα την έκανε τη μεγαλύτερη μονάδα παραγωγής αγελαδινού γάλακτος που βρίσκεται σε νησί. Ξεκινώντας με αγάπη και πλήρες αίσθημα ευθύνης από την σπορά για την παραγωγή της ζωτροφής μέχρι τη συγκομιδή της, το τάϊσμα των ζώων αποκλειστικά από μη γενετικά τροποποιημένες ζωτροφές, το άρμεγμα και τη μεταφορά του γάλακτος στο τυροκομείο, από το 2009 στις Μέλανες της Νάξου το Τυροκομείο Πιτταρά δημιουργεί εκλεκτά παραδοσιακά προϊόντα, που παρασκευάζονται από φρέσκο αγελαδινό γάλα το οποίο προέρχεται αποκλειστικά από την ιδιόκτητη κτηνοτροφική μονάδα.

## Ιδιοπαραγωγή Ζωτροφών

Στα οικογενειακά κτήματα καλλιεργείται καλαμπόκι και χειμερινά σιτηρά, ένα μεγάλο μέρος από τις χορτονομές που χρειάζεται η μονάδα. Το



σημαντικότερο όφελος δεν είναι μόνο η αυτοδυναμία σε τροφή αλλά η εξασφάλιση της ποιότητάς της: Τα ζώα τρέφονται κυρίως με ιδιοπαραγόμενες ζωτροφές και εξασφαλίζουν το 100% του γάλακτος για την παραγωγή των προϊόντων Πιτταρά.

Συστατικά της ποιότητάς τους είναι η διασφάλιση των κανόνων υγιεινής σε συνδυασμό με τη χρήση της σύγχρονης τεχνολογίας, το άριστα καταρτισμένο επιστημονικό προσωπικό και η προσήλωση στις παραδοσιακές μεθόδους.

## Πλούσια γκάμα προϊόντων

Αυτά είναι η Γραβιέρα Νάξου ΠΟΠ Πιτταρά, ένα από τα λίγα ΠΟΠ ελληνικά τυριά που φτιάχνονται μόνο από αγελαδινό γάλα και γεμίζει το στόμα με βουτυρένια αρώματα, αφήνοντας τη γλυκιά του επίγευση, η Γραβιέρα Νάξου ΠΟΠ Πιτταρά 12Μηνης Ωρίμανσης, τυρί το οποίο ακούγοντας τη φωνή των καλοφαγάδων για πιο μεστή και γεμάτη γεύση μένει στο ωριμαντήριο για τουλάχιστον 12 μήνες και αυτή η μακροχρόνια ωρίμανσή του του έχει δώσει γεύση και χαρακτήρα που θα ζήλευε

η καλύτερη παρμεζάνα, το Κεφαλοτύρι Νάξου Πιτταρά 12Μηνης Ωρίμανσης, προϊόν με συνταγή που έρχεται από την προηγούμενη χιλιετία με έντονη και πικάντικη γεύση, η Γραβιέρα Πιτταρά σε Μπαστούνι, το Σκληρό Τυρί Σαγανάκι Πιτταρά (σκέτο και με γεύσεις: Μπούκοβο, Σκόρδο, Βασιλικό, Ρίγανη, Πιπέρι), το Ξινοτύρι Φρέσκο Νάξου Πιτταρά, ένα τυρί που φτιάχνεται από πάντα στις Κυκλάδες γνωστό ως Ξινομυζήθρα και η Μυζήθρα Γλυκιά Νάξου Πιτταρά.

## Πολλαπλές βραβεύσεις

Στις πιο πρόσφατες βραβεύσεις του Τυροκομείου Νικόλα Πιτταρά περιλαμβάνονται οι διακρίσεις στην ΕΞΠΟΤΡΟΦ στα βραβεία AFFA Athens Fine Food Awards με το Κεφαλοτύρι Νάξου Πιτταρά 12μηνης ωρίμανσης και τη Γραβιέρα Νάξου ΠΟΠ Πιτταρά 12μηνης ωρίμανσης να αποσπούν αντίστοιχα το δεύτερο και το πρώτο βραβείο και οι διακρίσεις στα Mediterranean Taste Awards 2023. Τα προϊόντα Πιτταρά βρίσκονται σε μεγάλες και μικρές αλυσίδες σούπερ μάρκετ σε όλη την Ελλάδα αλλά και σε delicatessen και επιλεγμένα καταστήματα.





# Από τη Σητεία με αγάπη για την τυροκομία

*Σε ένα εμβληματικό τυρί εμεινδύει το Τυροκομείο Κουβαράκη*

Μια οικογενειακή επιχείρηση που δημιουργήθηκε από ανθρώπους με μεγάλη αγάπη για την τυροκομία είναι η εταιρεία Κουβαράκης & ΣΙΑ Ο.Ε με έδρα το Χαμέζι Σπτείας. Με γνώμονα την υψηλή διατροφική αξία και το σεβασμό στην παράδοση παράγει, συσκευάζει και προσφέρει γαλακτοκομικά και τυροκομικά προϊόντα υψηλής ποιότητας. Η ιστορία της ξεκίνησε το 1977 όταν ανοίγει τις πόρτες του το πρώτο κατάστημα στο κέντρο της πόλης της Σπτείας. Το 2004 την επιχείρηση αναλαμβάνουν οι τρεις γιοι του Ιωάννη

Κουβαράκη, Παντελής, Κωνσταντίνος και Γεώργιος και η εταιρεία επεκτάθηκε και σε άλλα μέρη στην Ελλάδα. Στην γκάμα των προϊόντων του τυροκομείου και κορωνίδα του αποτελεί το Ξύγαλο Σπτείας ΠΟΠ, ένα προϊόν, που έλκει την ιστορία του από τα αρχαία χρόνια και το 2010 καταχωρήθηκε στο μητρώο των ΠΟΠ, ενώ ο καταναλωτής μπορεί να το βρει σε πολλά καταστήματα τροφίμων στην Κρήτη αλλά και σε άλλες περιοχές της Ελλάδας. Μαζί με το Ξύγαλο ΠΟΠ, το Τυροκομείο Κουβαράκη διαθέτει Στάκα Σπτείας, Στακοβούτυρο

Σπτείας, Πλήρες Γιαούρτι Σπτείας, Γιαούρτι Σπτείας με χαμηλά λιπαρά, Κεφαλοτύρι, Κεφαλογραβιέρα από φρέσκο αιγοπρόβειο γάλα, με ευχάριστη αλμυρή γεύση και πλούσιο άρωμα, Σκληρό επιτραπέζιο τυρί από γίδινο ή αιγοπρόβειο γάλα, με χαμηλά λιπαρά, Μυζήθρα Γλυκιά και Ξινή, Ξινόχοντρο και Λευκό τυρί άλμης.

Σημειώνεται ότι το γάλα που χρησιμοποιείται για την παρασκευή των προϊόντων είναι από το Νομό Λασιθίου και κυρίως από την ευρύτερη περιοχή του Δήμου Σπτείας.





## Βραβείο γεύσης και ποιότητας

**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 Ιούνιο 2020 στην Κρήτη. Το Ξύγαλο ΠΟΠ 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.



Κουβαράκης  
Γαλακτοκομικά  
Τυροκομικά  
Σητεία Κρήτης



**Π. ΚΟΥΒΑΡΑΚΗΣ & ΣΙΑ Ο.Ε**

ΚΕΝΤΡΙΚΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ: Οδός Πατριστασίου 22 Σητεία, Κρήτη  
ΥΠΟΚΑΤΑΣΤΗΜΑ: Οδός Καπετάν Σίγη 4 Σητεία, Κρήτη  
Τ. +30 28430.28830 +30 28430.23815 | Email: info@kouvarakis.gr

 Κουβαράκης Τυροκομικά-Γαλακτοκομικά

[www.kouvarakis.gr](http://www.kouvarakis.gr)



# Αβέρωφ και Παπανδρέου για το γάλα των συνεταιριστών του Ασπροπύργου

**Ε**ίναι 1947, ο Εμφύλιος μαίνεται και ένας συνεταιρισμός αγελαδοτρόφων στον Ασπρόπυργο, με δηλωμένη αριστερή πολιτική ταυτότητα, αναζητά αμερικανική χρηματοδότηση μέσω του Σχεδίου Μάρσαλ.

Τελικά κατάφερε να εξασφαλίσει τη χρηματοδότηση των Αμερικανών, για να προχωρήσει χωρίς χρονοτριβή στην ανέγερση του πρώτου συνεταιριστικού εργοστασίου επεξεργασίας γάλακτος στην Ελλάδα. Στη δημιουργία του εργοστασίου συνέβαλε αποφασιστικά ο Ευάγγελος Αβέρωφ ενώ με τη λειτουργία του ενεπλάκησαν κατά καιρούς προσωπικότητες όπως ο Αδαμάντιος Πεπελάσης, ο Νίκος Μομφερράτος, ο Ανδρέας Παπανδρέου και ο Κωνσταντίνος Μητσοτάκης. Ο Στυλιανός Παττακός και η Χούντα των συνταγματάρχων δυστυχώς οδήγησαν τον συνεταιρισμό σε μια σοβαρή ύφεση των δραστηριοτήτων του, από την οποία οι συνεταιριστές δεν κατάφεραν να ανακάμψουν ποτέ, με το λουκέτο να μπαίνει στη Μεταπολίτευση.

Σημαντικές πολιτικές προσωπικότητες του δεύτερου μισού του 20ου αιώνα, εκουσίως ή ακουσίως, συνθέτουν το παρασκήνιο μίας ιστορίας που θα μπορούσε να είναι το

πιο χαρακτηριστικό αλλά και το πιο αντιφατικό παράδειγμα της αγωνιώδους προσπάθειας μίας κοινωνίας να επιβιώσει και να προοδεύσει. Κάθε σελίδα από το βιβλίο της ιστορικού Μαρίας Σαμπατακάκη «ΑΣΠΡΟ: Οι αγελαδοτρόφοι του Ασπροπύργου- Αριστερά και Σχέδιο Μάρσαλ», δίνει με παραστατικό τρόπο άγνωστες και αγνοημένες πτυχές της ελληνικής μεταπολεμικής πολιτικοοικονομικής ζωής.

Στην παρουσίαση του βιβλίου που κυκλοφόρησε φέτος, η συγγραφέας Μαρία Σαμπατακάκη αναφέρθηκε στην εμπειρία της συλλογής στοιχείων στον Ασπρόπυργο από ηλικιωμένους αγελαδοτρόφους που δεν ανοίγονται εύκολα σε δημοσιογράφους και ιστορικούς και την προσπάθειά της να αποδώσει με ψυχραιμία τα γεγονότα που συνέβησαν αρκετές δεκαετίες πριν. Έκανε ιδιαίτερη αναφορά στον Ευάγγελο Αβέρωφ, ο οποίος συνέβαλε καθοριστικά στην επιτυχία του εγχειρήματος εξηγώντας ότι εκείνη την εποχή οι πολιτικές απόψεις του Ηπειρώτη πολιτικού ήταν πιο κοντά στην Αριστερά παρά στη Δεξιά. Σύμφωνα με τη συγγραφέα η Μεταπολίτευση δεν μπόρεσε να σώσει τον συνεταιρισμό από τη δύσκολη θέση στην οποία

τον είχε οδηγήσει η επτάχρονη Δικτατορία και παρά τις όποιες κινήσεις μετά το 1974, ο συνεταιρισμός δεν μπόρεσε να σταθεί ξανά στα πόδια του.



**Ο ΑΒΕΡΩΦ ΚΑΙ ΟΙ ΑΡΙΣΤΕΡΟΙ ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΟΙ:** Τότε οι πολιτικές απόψεις του Ηπειρώτη πολιτικού ήταν πιο κοντά στην αριστερά παρά στη δεξιά



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](http://www.kalavritacoop.gr)





## Αυθεντική συνταγή, σκέτη νοστιμιά!

Όταν η οικογένεια Ρούσσα αποφάσισε να αναβιώσει το παραδοσιακό Γαλοτύρι, ακολούθησε πιστά την τεχνική που χρησιμοποιούσαν για δεκαετίες οι νομάδες Σαρακατσάνοι πρόγονοί της και μας το προσέφερε μόνον όταν αυτοί οι ίδιοι οικοτέχνες τυροκόμοι, επιβεβαίωσαν την αυθεντικότητα του. Γι' αυτό το Γαλοτύρι Ρούσσας ξεχωρίζει. Για τη φρεσκάδα του, τη μοναδική του υφή, και την πλούσια, δροσερή, γεύση του. Ένα εξαιρετικό τυρί Π.Ο.Π. χαμηλό σε λιπαρά, ιδανικό για όσους ακολουθούν μία ισορροπημένη διατροφή.



[www.roussas.gr](http://www.roussas.gr)

