

# Τυροκόμος



**ΤΥΡΙΑ ΜΕ ΑΞΙΕΣ**  
**Αλλάζει πρόσωπο**  
**η εγχώρια τυροκομία,**  
**αναβαθμίζεται η κτηνοτροφία**





ΑΠΟ ΠΑΡΑΓΟΓΟΥΣ ΣΤΑ ΟΡΕΙΝΑ  
ΓΡΕΒΕΝΑ

Παράγουμε **ΠΟΙΟΤΗΤΑ** από το 1930



δικοί μας παραγωγοί

δικό μας γάλα

www.siafarikas.gr







## ΟΙ ΕΞΕΛΙΞΕΙΣ ΣΤΗ ΖΩΝΗ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

τον τελευταίο χρόνο έρχονται να επιβεβαιώσουν εκείνη την πλευρά των συντελεστών του κλάδου που υποστηρίζουν ότι η εγχώρια τυροκομία έχει μέλλον και ότι αυτό το μέλλον περνάει μέσα από την ενεργή και δίκαιη συνεργασία όλων των κρίκων της αλυσίδας αξίας. Προς το παρόν, τουλάχιστον, φαίνεται να διαψεύδονται οι Κασσάνδρες που πίστευαν ότι η δραστική αύξηση των τιμών παραγωγού, ειδικά στο πρόβειο γάλα, θα οδηγούσε σε μεγάλα αδιάθετα αποθέματα τυριών και στη χρεοκοπία ενός μεγάλου αριθμού μεταποιητικών μονάδων, δηλαδή τυροκομείων.

Φαίνεται πως ο καταναλωτής δείχνει διάθεση να πληρώσει το κάτι παραπάνω για τη γνήσια Φέτα και το αυθεντικό τυρί, αρκεί να υπάρχει η βεβαιότητα ότι αυτό το οποίο αγοράζει διακρίνεται για την ποιότητα της πρώτης ύλης και την απόλυτη φροντίδα του τυροκόμου να προσφέρει ένα προϊόν με σφραγίδα ταυτότητας.

Με άλλα λόγια, όταν ο καταναλωτής είναι σίγουρος για την πρώτη ύλη με την οποία παρασκευάστηκε το ντόπιο τυρί και αισθάνεται τη γευστική του ανωτερότητα, δύσκολα θα μπει στον πειρασμό να πάει στο επόμενο, φθινό, εισαγόμενο. Με δεδομένο λοιπόν ότι, η συγκεκριμένη εγχώρια παραγωγή γάλακτος (ειδικά πρόβειου και αίγειου), μπορεί να δώσει πολύ συγκεκριμένες ποσότητες τυριών, οδηγεί αβίαστα στο συμπέρασμα ότι αυτά τα τυριά μπορούν να βρουν εύκολα αγορά, τόσο στην Ελλάδα, όσο και στο εξωτερικό.

Μ' αυτή την έννοια, αυτό το οποίο θα πρέπει να διασφαλίσει η Πολιτεία, είναι η συνέπεια λόγων και έργων, δηλαδή η τήρηση των κανόνων γνησιότητας, πράγμα το οποίο σημαίνει ότι οι ποσότητες τυριού που θα παρασκευάζονται στην Ελλάδα και θα λέγονται ντόπια τυριά, δεν θα υπερβαίνουν τις αντίστοιχες που μπορεί να εξασφαλίσει η εγχώρια παραγωγή πρώτης ύλης.

Μια τέτοια ισορροπία, θα ενισχύσει σε σημαντικό βαθμό την ταυτότητα των ελληνικών τυριών, θα ενισχύσει τη ζήτησή τους στην αγορά (εσωτερική και διεθνή), θα βελτιώσει ακόμα περισσότερο την τιμή διάθεσης αυτών των προϊόντων και θα επιτρέψει την επιστροφή υπεραξίας στον παραγωγό, δηλαδή ακόμα καλύτερη τιμή.

Μόνο έτσι μπορεί να στηριχθεί η ανάπτυξη της ελληνικής κτηνοτροφίας, να διευκολυνθούν οι αναγκαίες επενδύσεις των κτηνοτροφικών μονάδων και να αυξηθεί η υψηλής ποιότητας πρώτη ύλη που μπορεί να δώσει ακόμα περισσότερα προϊόντα ταυτότητας και υψηλής προστιθέμενης αξίας. Οι τεχνολογικές εξελίξεις, τόσο στον τομέα της ενέργειας (Ανανεώσιμες Πηγές Ενέργειας) όσο και στη διαχείριση της παραγωγής στον στάβλο, επιτρέπουν, μια γενναία ανασυγκρότηση της ελληνικής κτηνοτροφίας (ρεπορτάζ σελ. 06-11) αρκεί να απομονωθούν τα φαινόμενα απάτης και οι νοθείες.



ΓΙΑΝΝΗΣ ΠΑΝΑΓΟΣ  
Εκδότης Διευθυντής



06

## ΕΓΧΩΡΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΦΟΡΟΣ ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΑ

Την αυτοπεποίθηση ώστε να μπει η εγχώρια ζώνη γάλακτος σε φάση γενναίας ανασυγκρότησης έρχονται να δώσουν τα πατήματα που βρίσκει η ζήτηση και κατ' επέκταση η κατανάλωση γαλακτοκομικών

12

## ΤΥΡΙΑ ΑΠΟ ΝΩΠΟ ΓΑΛΑ ΜΕ ΤΟ RAW CHEESE

Τολμηρό βήμα σε ένα μέχρι πρότινος ανεξερεύνητο μονοπάτι τυροκόμησης στην Ελλάδα επιχειρεί η Αμερικανική Γεωργική Σχολή με πρώτη ύλη από την αγελαδοτροφική μονάδα της

13

## ΣΤΟΝ ΚΑΤΑΛΟΓΟ ΤΩΝ ΠΟΠ ΤΟ ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ

Καταχωρήθηκε επίσημα στον κατάλογο των ΠΟΠ το παραδοσιακό «Τσαλαφούτι», το μαλακό λευκό τυρί με τη χαμηλή οξύτητα και τη σημαντικά μειωμένη περιεκτικότητά του σε λιπαρά

15

## ΕΡΧΕΤΑΙ ΤΟ ΣΗΜΑ ΕΠΙΣΚΕΨΙΜΟΥ ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟΥ

Στην τελική ευθεία της υλοποίησής του βρίσκεται το σήμα Επίσκεψιμου Τυροκομείου, με τις ελάχιστες απαιτούμενες προδιαγραφές των υπηρεσιών υποδοχής, φιλοξενίας και ξενάγησης

14

## ΣΕ ΜΙΑ ΚΟΙΝ.ΣΕΠ ΕΙΚΟΣΙ ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΑ

Με βασικό στόχο την προώθηση των γαλακτοτυροκομικών προϊόντων της ευτύτερης περιοχής της Δυτικής Μακεδονίας «χτίστηκε» το πρώτο, πανελλαδικά, cluster τυροκόμων

16

## WINE BAR ΜΕ ΠΡΩΤΑΓΩΝΙΣΤΗ ΤΟ ΤΥΡΙ

Μια νέα προσέγγιση που πατά πάνω στον καθιερωμένο συνδυασμό κρασιού και τυριού έχει στηθεί στο Παρίσι και είναι πιθανό να ξεκινήσει μια νέα γαστρονομική τάση που έχει σε πρώτο πλάνο το τυρί

18

## ΣΤΗ ΝΑΞΟ ΜΕ ΤΟΝ ΝΙΚΟΛΑ ΠΙΤΤΑΡΑ

«Σήμερα δεν πληρώνεται αλλά σε μια δεκαετία το πιστοποιητικό ευζωίας θα φέρνει οικονομική αξία» υποστηρίζει με σθένος ο Νικόλας Πιτταράς, ο πρωτοπόρος κτηνοτρόφος από τις Μελάνες Νάξου

30

## ΤΑ ΚΑΛΑ ΒΟΥΝΑ ΠΟΝΤΑΡΟΥΝ ΣΤΗΝ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ

Όταν η επιχειρηματική ευκαιρία εντοπίστηκε στην τυροκομία των Σερρών ο Χρήστος Λουπάτατζης και οι συνεργάτες του δημιούργησαν το brand Τα Καλά Βουνά με πίστη στην καινοτομία





22

#### **ΑΦΙΕΡΩΜΑ: ΚΑΣΕΡΙ**

Ταξίδι στην τέχνη του Κασερίου που διπλοζυμώνεται για να κρατήσει τη χαρακτηριστική ελαστικότητά του όταν λιώνει, καθιστώντας το ιδανική επιλογή για πολλές γαστρονομικές εκφράσεις

38

#### **ΜΟΝΟ ΑΥΘΕΝΤΙΚΟ ΓΙΑ ΤΟΝ ΒΑΣΙΛΗ ΣΙΑΦΑΡΙΚΑ**

Η ανάδειξη της αυθεντικότητας των τυριών που παράγει, τόσο ως προς τον τρόπο παρασκευής τους, όσο και σε σχέση με την ποιότητα της πρώτης είναι το «μεγάλο στοίχημα» για το τυροκομείο «Σιαφαρικά»

46

#### **ΣΥΣΚΕΥΑΣΤΗΡΙΟ ΦΕΤΑΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΑΣ ΚΑΛΑΒΡΥΤΩΝ**

Τη δημιουργία συσκευαστηρίου Φέτας ΠΟΠ, με σκοπό την ανάπτυξη των διεθνών πωλήσεών της, προγραμματίζει ο Συνεταιρισμός Καλαβρύτων, ενώ υποβάλει δύο ευρωπαϊκά προγράμματα προώθησης.

50

#### **ΚΑΛΥΤΕΡΟ ΤΥΡΙ ΔΙΝΕΙ Η ΒΟΣΚΗΣΗ ΣΕ ΕΛΑΙΩΝΑ**

Σύμφωνα με μελέτη που δημοσιεύθηκε στο International Dairy Journal, η προσθήκη 28% φύλλων ελιάς στο σιτηρέσιο των αρνιών οδηγεί στην παραγωγή ενός πιο υγιεινού τυροκομικού προϊόντος.



Χρήστος Λουπάτατζης

(© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΒΑΣΙΛΗΣ ΒΕΡΒΕΡΙΔΗΣ)



ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ ΕΞΩΦΥΛΛΟΥ  
Γεωργία Καραμαλή

#### **ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑ**

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

#### **ΕΚΔΟΤΗΣ/**

**ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ/ΒΑΣΙΚΟΣ  
ΜΕΤΟΧΟΣ/ΝΟΜΙΜΟΣ  
ΕΚΠΡΟΣΩΠΟΣ**

Γιάννης Πανάγος

#### **ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ ΣΥΝΤΑΞΗΣ**

Μαρία Γιουρούκеля

#### **ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ**

Ειρήνη Σκρέκη

#### **ΓΡΑΦΟΥΝ**

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

#### **ΕΜΠΟΡΙΚΟΣ**

**ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ**  
Παναγιώτης Αραβαντινός

#### **ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΟ**

Σπύρος Αλεξίου

#### **ΣΕΛΙΔΟΠΟΙΗΣΗ**

Χαρά Οικονόμου

#### **ΔΙΑΦΗΜΙΣΗ**

Σταύρος Κοντός

#### **ΔΙΑΝΟΜΗ**

ΑΡΓΟΣ Α.Ε.

#### **ΕΚΤΥΠΩΣΗ/ ΒΙΒΛΙΟΔΕΣΙΑ**

ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΕΣ ΕΚΔΟΣΕΙΣ ΑΕ



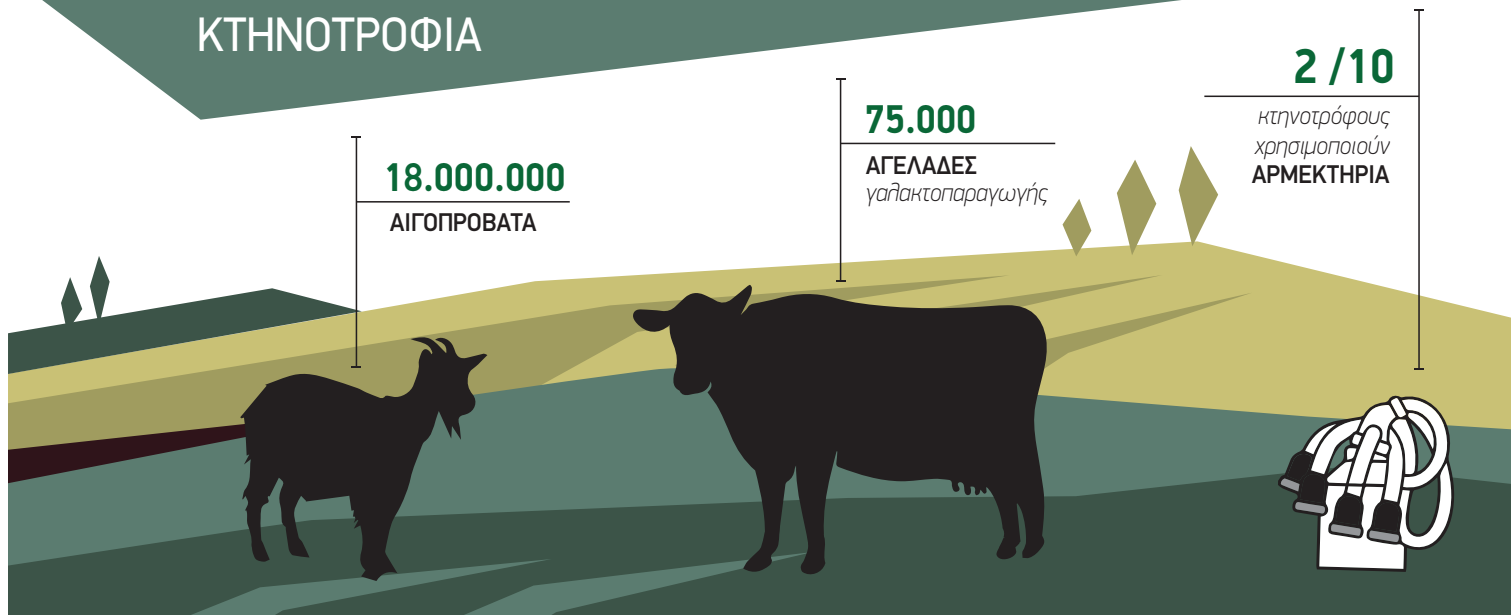


# ΤΑ ΠΕΡΙΘΩΡΙΑ ΕΙΝΑΙ ΜΕ...ΓΑΛΑ

ΤΗΝ ΑΝΑΓΚΑΙΑ ΑΥΤΟΠΕΠΟΙΘΗΣΗ ΩΣΤΕ ΝΑ ΜΠΕΙ Η ΕΓΧΩΡΙΑ ΖΩΝΗ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΑΠΟΦΑΣΙΣΤΙΚΑ ΣΕ ΦΑΣΗ ΓΕΝΝΑΙΑΣ ΑΝΑΣΥΓΚΡΟΤΗΣΗΣ ΕΡΧΟΝΤΑΙ ΝΑ ΔΩΣΟΥΝ ΤΑ ΠΑΤΗΜΑΤΑ ΠΟΥ ΒΡΙΣΚΕΙ Η ΖΗΤΗΣΗ ΚΑΙ ΚΑΤ' ΕΠΕΚΤΑΣΗ Η ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΤΩΝ ΕΜΒΛΗΜΑΤΙΚΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ ΤΗΣ ΧΩΡΑΣ

ΓΡΑΦΕΙ Ο ΠΕΤΡΟΣ ΓΚΟΓΚΟΣ

## ΕΓΧΩΡΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΦΟΡΟΣ ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΑ



**Η** περιπέτεια και ο αναβρασμός των τελευταίων μηνών με αιχμή τη διαθεσιμότητα και την τιμή της πρώτης ύλης, φανέρωσαν αφενός τις αντοχές που έχει ο κλάδος να πληρώνει με 1,70 και 1,80 ευρώ το κιλό για το πρόβειο γάλα, αφετέρου σημαντικές ελλείψεις, η αντιμετώπιση των οποίων μπορεί να βελτιώσει τεχνοοικονομικά το αποτέλεσμα για τις κτηνοτροφικές μονάδες. Αν η πτυχή του επιχειρηματικού κέρδους δεν δίνει από μόνη της κάποιο κίνητρο, τότε με δεδομένο ότι ήδη γίνονται οργανωμένες κινήσεις στο πεδίο της αυτοπαραγωγής ενέργειας, στην αντικατάσταση στόλου τρακτέρ με νέα μοντέλα που κινούνται με βιοντίζελ αλλά και τα δεκάδες εγχειρήματα ρομποτικής που ήδη υλοποιούνται σε στάβλους της χώρας, έρχονται να διαμορφώσουν νέα πρότυπα βιωσιμότητας, τα οποία, αν δεν ακολουθήσουν οι εκμε-

ταλλεύσεις, κινδυνεύουν να θέσουν εαυτόν εκτός αγοράς. Παράλληλα αναπτύσσονται προσπάθειες περαιτέρω εξειδικευμένων προϊόντων, σε όρους παραγωγής, όπως για παράδειγμα ειδικά τυριά αποκλειστικά από ανοιξιάτικο και θερινό γάλα μετακινούμενων, όπως αυτό που φέρνει στην αγορά η τυροκομική επιχείρηση Κουρέλλας, στα Γρεβενά. Πρόκειται για προσπάθειες που έστω και με καθυστέρηση, αναδεικνύουν τα δυνατά χαρτιά της ελληνικής κτηνοτροφίας. Για να αποκτήσουν τέτοιες ευκαιρίες αναφορά σε περισσότερους κτηνοτρόφους, χρειάζονται σημαντικές επενδύσεις, κάτι το οποίο έχουν ήδη αντιληφθεί γαλακτοβιομηχανίες, εταιρείες από το χώρο του εξοπλισμού αλλά και καλά οργανωμένοι κτηνοτρόφοι, με ένα ιδιότυπο τρίγωνο επένδυσης να αποδίδει ήδη αποτελέσματα. Ωστόσο, η βασική πλειοψηφία των





συντελεστών της παραγωγής, ειδικά στην περίπτωση της αιγοπροβατοτροφίας, εξακολουθούν να λειτουργούν με αναχρονιστικά πρότυπα.

Ενδεικτικά αναφέρεται ότι σύμφωνα με υπολογισμούς εταιρειών του κλάδου, μόλις δύο στους 10 κτηνοτρόφους διαθέτουν αρμεκτικό σύστημα για τα αιγοπρόβατα. Με άλλα λόγια, από τα 18 εκατ. παραγωγικά αιγοπρόβατα που εκτρέφονται στη χώρα, πάνω από τα 12 εκατ, αρμούνται με το χέρι. Πρόκειται για μια τεράστια σπατάλη σε εργατοώρες, αν αναλογιστεί κανείς πως μια μέση κτηνοτροφική εκμετάλλευση με 300 – 350 αιγοπρόβατα ξοδεύει κάθε ημέρα τουλάχιστον τέσσερις ώρες για το άρμεγμα των ζώων, όταν με ένα αρμεκτήριο θα μπορούσε να ολοκληρωθεί η διαδικασία σε λιγότερο από μια ώρα.

Με δεδομένη την ευκαιρία που διαγράφεται για τα ελληνικά τυριά, είναι σαφές ότι ο σχεδιασμός για την ελληνική κτηνοτροφία πρέπει να εστίασει στην τεχνολογία. Λύσεις υφίστανται ακόμα και για τους μικρούς μετακινούμενους κτηνοτρόφους, αρκεί τα λόγια να γίνουν πράξεις. Είναι γνωστό ότι υπήρχε πλάνο διευκόλυνσης αυτής της κατηγορίας κτηνοτρόφων, το οποίο περιλαμβάνει την ενεργειακή τους αυτονομία με εύκολες άδειες για εγκατάσταση πάνελ στα ορεινά βοσκοτόπια, καθώς και την παραχώρηση εκτάσεων και αδειών για τη διαμόρφωση χώρων πρώτης μεταποίησης του γάλακτος. Το σχέδιο αυτό δεν έφτασε όμως ποτέ στην Επιτροπή Παραγωγής και Εμπορίου της Βουλής. Ταυτόχρονα, υπάρχουν εργαλεία, όπως κινητά αρμεκτήρια, τα οποία μπορούν να βελτιώσουν τους όρους της δουλειάς αλλά να διασφαλίσουν ταυτόχρονα την τήρηση των κριτηρίων υγιεινής που απαιτεί σήμερα η μεταποίησης της πρώτης ύλης.

Όλα αυτά, έρχονται να συνδυαστούν με τα οφέλη της ελεύθερης βόσκησης, δηλαδή την προστιθέμενη αξία που εύκολα μπορεί να διεκδικήσει ένα προϊόν-αποτέλεσμα αυτής της αυθεντικής και ιστορικής μορφής κτηνοτροφίας που είναι διαδεδομένη στην Ελλάδα.

## Στο 10% η αύξηση προσόδου στα σταβλιζόμενα αιγοπρόβατα

Ακόμα πιο επιτακτική είναι η ανάγκη τεχνολογικής αναβάθμισης των εκμεταλλεύσεων με μικρά ζώα, που βασίζονται στην σταβλισμένη, εντατική κτηνοτροφία. Εδώ το όριο βιωσιμότητας τίθεται πλέον στα 350 παραγωγικά ζώα και παρά την παρουσία σταθερών εγκαταστάσεων, στη μεγάλη πλειοψηφία των μονάδων, δεν υπάρχουν καν αρμεκτήρια. Το αίτημα θεσμικών εκπροσώπων του κλάδου (ΕΘΕΑΣ) περιλαμβάνει ένα ειδικό πλάνο εγκατάστασης φωτοβολταϊκών στις ταράτσες των στάβλων. Ακόμα και με την εκπόνηση επιδοτούμενου προγράμματος όμως, απαιτείται και η προσαρμογή του δικτύου ΔΕΔΔΗΕ, ώστε να χωρέσουν οι παραγωγοί στο σύστημα. Ακόμα και σήμερα υπάρχουν περιπτώσεις κτηνοτρόφων, που ενώ έτρεξαν σχετική επένδυση μέσω Σχεδίων Βελτίωσης, δεν μπόρεσαν να ολοκληρώσουν τον φάκελο και κινδυνεύουν με απένταξη, εξαιτίας των αργών αντανακλαστικών του ΔΕΔΔΗΕ.

Παράλληλα όμως απαιτούνται και επενδύσεις σε εξοπλισμό. Για έναν μέσο στάβλο 350 ζώων, όπου τίθεται και το όριο της βιωσιμότητας σήμερα, χρειάζονται μέχρι και 4 ώρες κάθε μέρα για το άρμεγμα. Με ένα αρμεκτήριο 48 θέσεων, η δουλειά αυτή γίνεται το πολύ σε μια ώρα. Λιγότερα εργατικά, καλύτερη ποιότητα γάλακτος, καλύτερη διαχείριση γάλακτος και μικρότερη καταπόνηση για τα ζώα. Οι αποδόσεις αυξάνονται τουλάχιστον 10%, σύμφωνα με εκτιμήσεις ανθρώπων της αγοράς. Πρόκειται για μια επένδυση της τάξης των 25.000 ευρώ, αν δεν χρειαστούν κτηνιακά, ενώ αν ενσωματωθούν συστήματα γαλακτομέτρησης, φτάνει τις 40.000 ευρώ. Εδώ η απόσβεση γίνεται σε περίπου επτά χρόνια, ενώ παράλληλα δίνεται η δυνατότητα στους κτηνοτρόφους να κάνουν καλύτερη επιλογή ζώων προς ανανέωση του κοπαδιού, βελτιώνοντας σταθερά τις αποδόσεις μέσω γενετικής βελτίωσης των ζώων.



# Αμφιλοχίας 8η



Αποκλειστικά στα



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



# Μονόδρομος η ρομποτική

ΓΙΑ ΒΙΩΣΙΜΟΥΣ ΑΓΕΛΑΔΟΤΡΟΦΟΥΣ ΚΑΙ ΣΤΗΝ ΕΓΧΩΡΙΑ ΠΡΑΓΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑ



**Ο**ι μεγάλες αυξομειώσεις στις τιμές του αγελαδινού γάλακτος, οι ετεροχρονισμένες διακυμάνσεις στις τιμές των πρώτων υλών και των εφοδίων, καθώς και μια εντεινόμενη δυσκολία στην εξασφάλιση αρκετών και ικανών εργατικών χεριών για τις κτηνοτροφικές εκμεταλλεύσεις διαμορφώνουν το τοπίο στο πεδίο της αγελαδοτροφίας, προεξοφλώντας πως «μικρή αγελαδοτροφία» δεν μπορεί πλέον να υπάρξει.

Σε αυτό το ευμετάβλητο περιβάλλον, η αναζήτηση μιας σταθεράς είναι κρίσιμης σημασίας και το μυαλό των περισσότερων κοιτάζει προς την ρομποτική. Άλλωστε, οι περισσότερες τεχνολογικές εξελίξεις γίνονται με αναφορά στην αγελαδοτροφία και μετά ακολουθεί η αναπροσαρμογή τους στις ανάγκες των αιγοπροβατοτροφικών μονάδων και των λοιπών εκμεταλλεύσεων με μικρότερα ζώα.

Ας δούμε τις επιλογές μέσα από τα μάτια ενός αγελαδοτρόφου που διαχειρίζεται μια τυπική μονάδα στην Ελλάδα, με 120 έως 200 παραγωγικά ζώα. Ο εκσυγχρονισμός του στάβλου είναι απαραίτητος, αφού το περιβάλλον που περιγράφεται παραπάνω τον τοποθετεί στο «μάτι του κυκλώνα». Ο παραγωγός μας λοιπόν καλείται να διαλέξει ανάμεσα στη συμβατική αρμεγή που μάλλον ήδη εφαρμόζει σήμερα και γνωρίζει τις δυσκολίες της ή στην αυτόματη/ρομποτική.

«Αν ο παραγωγός θέλει να συμπίσει τα κόστη λειτουργίας της μονάδας και να προσεγγίσει πιο μεθοδικά την αρμεγή των ζώων, θα χρειαστεί να εξετάσει προσεκτικά την υφιστάμενη δομή, ώστε να δει αν μπορεί να χωρέσει ρομποτικά στον στάβλο ή με ποιον τρόπο θα μπορούσε να εκμεταλλευτεί και να αναπτύξει το υφιστάμενο αρμεκτήριο» θα εξηγήσει ο Δημήτρης Χρήστου από την Westfalia Technologies, επισημαίνοντας μάλιστα ότι η τάση εκσυγχρονισμού των μονάδων στην Ευρώπη γίνεται πλέον με προσαρμογές στον υφιστάμενο χώρο του στάβλου, χωρίς δηλαδή να απαιτούνται ιδιαίτερες δαπάνες σε κτηριακά.

Άνθρωποι της αγοράς, αναφέρουν ότι με την είσοδο μιας αγελαδοτροφικής μονάδας στο πεδίο των αυτοματισμών και της ρομποτικής, αρχής γενομένης από το άρμεγμα, το λιγότερο που μπορεί να ανέβει μια μονάδα ως προς τις αποδόσεις της είναι ένα 10%. Υπάρχουν παραδείγματα δε, με μονάδες βιολογικής παραγωγής που από τα 22 κιλά στήσιμο ανέβηκαν στα 32 κιλά. Μια μέση εκμετάλλευση στην Ελλάδα, με 120 ζώα πάντως, και με μια επένδυση περίπου 300.000 ευρώ για ρομποτικά αρμεκτήρια με σημερινές τιμές, μπορεί να αναμένει 360 κιλά γάλα παραπάνω σε καθημερινή βάση, δηλαδή 150 με 160 ευρώ επιπλέον κέρδος. Από εκεί που απασχολεί τρεις υπαλλήλους, πλέον χρειάζεται έναν, δηλαδή 25.000 με 30.000 ευρώ κατ' έτος μικρότερο κοστολόγιο για εργατικά. Σε αυτήν την συνθήκη η απόσβεση γίνεται σε πέντε χρόνια. Στο μεταξύ όμως, θα μπορεί κάνει καλύτερη διαχείριση ακόμα και στο τάισμα των ζώων.

**Ι** Άνθρωποι της αγοράς, αναφέρουν ότι με την είσοδο μιας αγελαδοτροφικής μονάδας στο πεδίο των αυτοματισμών και της ρομποτικής, αρχής γενομένης από το άρμεγμα, το λιγότερο που μπορεί να ανέβει μια μονάδα ως προς τις αποδόσεις της είναι ένα 10%.







## ΜΙΚΡΟΙ ΘΗΣΑΥΡΟΙ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΗΣ



### ΑΠΟ ΣΗΜΕΡΑ ΑΝΑΚΑΛΥΠΤΕΙΣ ΤΟΥΣ ΠΡΑΓΜΑΤΙΚΟΥΣ ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΟΥΣ ΘΗΣΑΥΡΟΥΣ

Μικροί θησαυροί της Ευρώπης. Το τριετές πρόγραμμα της ΝΕΑΣ ΠΑΣΕΓΕΣ με στόχο την προώθηση των ελληνικών συνεταιριστικών Προϊόντων Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΠΟΠ) και Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης (ΠΓΕ) στην Ελλάδα. Με προαγωγή δράσεων επικοινωνίας για την ενημέρωση του ελληνικού κοινού και για την εκπαίδευση των Ελλήνων καταναλωτών ως «Πρεσβευτές» των προϊόντων της χώρας μας.

Το επιχειρησιακό πρόγραμμα δημιουργήθηκε για να προάγει την αξία των Ευρωπαϊκών σημάτων ΠΟΠ και ΠΓΕ στο «κοινό-στόχο» διαμορφώνοντας σωστά την αποψη του. Ταυτόχρονα θα αναδειχθεί η αξία των ελληνικών συνεταιρισμών. Η ενδυνάμωση της αντίληψης του ελληνικού κοινού για τους συνεταιρισμούς που με αυξημένη ευθύνη οργανώνουν, στηρίζουν και κατευθύνουν τους Έλληνες παραγωγούς να παράγουν και να διαθέτουν στην αγορά προϊόντα υψηλής ποιότητας.

Αναδύκνεται η ποιότητα και η αξία των ελληνικών συνεταιριστικών προϊόντων ενδυναμώνοντας την εμπιστοσύνη των ελλήνων καταναλωτών στα ελληνικά πιστοποιημένα προϊόντα.



**ΑΝΑΚΑΛΥΨΤΕ ΤΙΣ ΑΥΘΕΝΤΙΚΕΣ  
ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΤΙΚΕΣ ΠΟΠ ΚΑΙ ΠΓΕ ΓΕΥΣΕΙΣ ΚΑΘΕ ΤΟΠΟΥ**



Η ΕΚΣΤΡΑΤΕΙΑ ΛΑΜΒΑΝΕΙ  
ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΕΠΙΔΟΧΗ  
ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ

Η ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ ΣΤΗΡΙΖΕΙ  
ΚΑΜΠΑΝΙΕΣ ΠΟΥ ΠΡΩΘΟΥΝ  
ΓΕΩΡΓΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΥΨΗΛΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ





## ΗΜΙΣΚΛΗΡΟ ΤΥΡΙ ΑΠΟ ΝΩΠΟ ΓΑΛΑ ΣΤΗΝ ΑΜΕΡΙΚΑΝΙΚΗ ΓΕΩΡΓΙΚΗ ΣΧΟΛΗ

■ ΤΟΛΜΗΡΟ βήμα σε ένα μέχρι πρότινος ανεξερεύνητο μονοπάτι τυροκόμησης στην Ελλάδα επιχειρεί η Αμερικανική Γεωργική Σχολή στο πλαίσιο του προγράμματος Raw Cheese, αξιοποιώντας πρώτη ύλη από την αγελαδοτροφική μονάδα της Σχολής για την παρασκευή ελληνικών τυριών από νωπό γάλα. Το πρώτο τυρί που παρήχθη κάτω από την ομπρέλα του έργου ήταν «τύπου



Γραβιέρα», σύμφωνα με τον ερευνητή του Ινστιτούτου Κτηνιατρικών Ερευνών του ΕΛΓΟ Δήμητρα, Δρ. Ευδόξιο Ψωμά.

Στο εξωτερικό, η παραγωγή τυριού από νωπό, απαστερίωτο γάλα είναι αρκετά συνηθισμένη και περιλαμβάνει ιδιαίτερα αναγνωρίσιμα προϊόντα (π.χ. Pecorino di Filiano, Casu Marzu, Roquefort, Brie). Στην Ελλάδα, η μέχρι πρόσφατα υποχρεωτική (για υγειονομικούς λόγους) παστερίωση του γάλατος για τυροκόμηση, δεν επέτρεπε την παραγωγή τυριού από νωπό γάλα. Το νέο πλαίσιο που εισήχθη πρόσφατα επιτρέπει, υπό συνθήκες, την παραγωγή αυτών των ειδών τυροκόμησης, υπό την προϋπόθεση πως έχουν ωριμάσει τουλάχιστον δύο μήνες. Τα αποτελέσματα του έργου Raw Cheese παρουσιάστηκαν στα μέσα Ιανουαρίου στις εγκαταστάσεις της Αμερικανικής Γεωργικής Σχολής, όπου μεταξύ άλλων ο Farm Manager, Δρ. Θεόδωρος Καλλίτοπος, τόνισε ότι εξετάζεται το ενδεχόμενο η φάρμα του Ιδρύματος να προχωρήσει στην παραγωγή τυριού από νωπό αγελαδινό γάλα.



Ο διευθυντής του Εργαστηρίου Ζωοτεχνίας του Τμήματος Κτηνιατρικής του ΑΠΘ, καθηγητής Γεώργιος Αρσένος



## ΔΙΕΘΝΕΣ ΣΥΝΕΔΡΙΟ ΤΥΡΟΚΟΜΙΑΣ & ΦΕΣΤΙΒΑΛ ΤΥΡΙΟΥ ΣΤΗΝ ΤΡΙΠΟΛΗ

■ ΣΤΟ ΑΠΟΣΤΟΛΟΠΟΥΛΕΙΟ Πνευματικό Κέντρο της Τρίπολης θα λάβει χώρα, από 29 έως 31 Μαρτίου, το Διεθνές Συνέδριο Τυροκομίας και Φεστιβάλ Τυριού, στο πλαίσιο του Σχεδίου Διακρατικής Συνεργασίας «Say cheese! Balkan cheese» του προγράμματος LEADER/CLLD. Το Συνέδριο θα πραγματοποιηθεί με τη συμμετοχή Ελλήνων και ξένων εισηγητών, πανεπιστημιακών και ειδικών από το χώρο της τυροκομίας, της κτηνοτροφίας, του marketing, των χρηματοδοτικών εργαλείων αλλά και του πολιτισμού και συντονιστή τον εκδότη και διευθυντή της έκδοσης «Τυροκόμος», Γιάννη Πανάγο. Σκοπός του Σχεδίου «Say cheese! Balkan cheese», που βρίσκεται σε φάση πλήρους ανάπτυξης και υλοποίησης με 11 εταίρους ΟΤΔ από Ελλάδα, Βουλγαρία, Ρουμανία και 3 ΟΤΔ παρατηρητές από Μολδαβία και συντονιστή την Ομάδα Τοπικής Δράσης (ΟΤΔ) Αναπτυξιακή Πάρνωνα, είναι να ενισχυθεί και να εμπλουτιστεί το τουριστικό προϊόν της Πελοποννήσου και ταυτόχρονα να αυξηθεί η επιτόπου διάθεση τυροκομικών προϊόντων, με τελικούς ωφελούμενους τους κτηνοτρόφους και παραγωγούς της Πελοποννήσου ενώ γίνεται παράλληλα προσπάθεια για την ανάπτυξη των «Δρόμων του τυριού» στην Πελοπόννησο. Το πρόγραμμα της τριήμερης εκδήλωσης περιλαμβάνει επίσης βιοματική επίσκεψη στον Αγροτικό Γαλακτοκομικό Συνεταιρισμό Καλαβρύτων και ανάδειξη δρόμων τυριού του Πάρνωνα, με δημοσιογραφικό οδοιπορικό σε τυροκομεία της Ανατολικής Πελοποννήσου (στη διαδρομή: Τρίπολη - Άργος - Ναύπλιο - Τραχητά).

## ΣΤΟΝ ΚΑΤΑΛΟΓΟ ΤΩΝ ΠΟΠ ΚΑΙ ΕΠΙΣΗΜΑ ΤΟ ΤΣΑΛΑΦΟΥΤΙ

■ **ΚΑΤΑΧΩΡΗΘΗΚΕ** επίσημα στον κατάλογο των ΠΟΠ το «Τσαλαφούτι». Ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του παραδοσιακού, μαλακού λευκού τυριού με περιεκτικότητα σε υγρασία περίπου 75%, είναι ο πολύ σύντομος χρόνος ωρίμανσης που δεν υπερβαίνει τις 12 ημέρες, η χαμηλή του οξύτητα (pH μικρότερο του 4,5) και η σημαντικά μειωμένη περιεκτικότητά του σε λιπαρά (περίπου 10 - 17% του συνολικού του βάρους). Ως οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή για την παραγωγή και τυποποίησή του είναι οι ορεινοί όγκοι των Αγράφων, του Ορεινού Βάλτου, της Αργιθέας, του Ασπροποτάμου και των Τζουμέρκων και οι παρακείμενες περιοχές.



■ **ΜΙΑ ΙΔΙΑΙΤΕΡΑ** σημαντική αγορά για τα ελληνικά τυροκομικά προϊόντα αποτελούν τα Ηνωμένα Αραβικά Εμιράτα, με το καταναλωτικό κοινό των ΗΑΕ, που στη μεγάλη πλειοψηφία του είναι υψηλού εισοδήματος, να είναι διατεθειμένο να πληρώσει το αντίτιμο για προϊόντα premium υψηλής ποιότητας. Μάλιστα, η εξαιρετική πορεία των ελληνικών εξαγωγών τυριού στα ΗΑΕ και κυρίως της Φέτας τα τελευταία χρόνια, προμηνύει ευνοϊκές προοπτικές στην εμμερατική διεθνοποιημένη αγορά, αναφέρει έκθεση για την αγορά τυροκομικών προϊόντων στα ΗΑΕ του γραφείου Οικονομικών & Εμπορικών Υποθέσεων της Ελληνικής Πρεσβείας στο Αμπου Ντάμπι. Προκειμένου, δε η ελληνική τυροκομική επιχείρηση να αποκτήσει ανταγωνιστικό πλεονέκτημα στην άκρως ανταγωνιστική εμμερατική αγορά τυριού θα πρέπει να προβάλλει τη μοναδικότητα της ελληνικής παραγωγής, μελετώντας συνεχώς τις καταναλωτικές τάσεις, όπως για παράδειγμα, η ενισχυμένη τάση για υγεία και ευεξία.

### ΠΩΛΗΣΕΙΣ ΤΥΡΙΟΥ ΒΑΣΕΙ ΑΞΙΑΣ ΚΑΙ ΟΓΚΟΥ ΣΤΑ ΗΑΕ (2017-2022)

Έτη	Πωλήσεις βάσει αξίας (εκ. Ντίρχαμ)	% Μεταβολή	Πωλήσεις βάσει όγκου (χιλ. τόνοι)	% Μεταβολή
2017	1.000,3		22,9	
2018	1.052,1	4,92%	23,9	4,18%
2019	1.100,4	4,39%	24,9	4,02%
2020	1.138,8	3,37%	26,9	7,43%
2021	1.144,8	0,52%	25,3	-6,32%
2022	1.225,5	6,59%	26,3	3,80%

## ΚΟΜΒΙΚΗ ΓΙΑ ΤΑ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΤΥΡΙΑ Η ΑΓΟΡΑ ΤΩΝ ΗΑΕ

■ **ΜΙΑ ΙΔΙΑΙΤΕΡΑ** σημαντική αγορά για τα ελληνικά τυροκομικά προϊόντα αποτελούν τα Ηνωμένα Αραβικά Εμιράτα, με το καταναλωτικό κοινό των ΗΑΕ, που στη μεγάλη πλειοψηφία του είναι υψηλού εισοδήματος, να είναι διατεθειμένο να πληρώσει το αντίτιμο για προϊόντα premium υψηλής ποιότητας. Μάλιστα, η εξαιρετική πορεία των ελληνικών εξαγωγών τυριού στα ΗΑΕ και κυρίως της Φέτας τα τελευταία χρόνια, προμηνύει ευνοϊκές προοπτικές στην εμμερατική διεθνοποιημένη αγορά, αναφέρει έκθεση για την αγορά τυροκομικών προϊόντων στα ΗΑΕ του γραφείου Οικονομικών & Εμπορικών Υποθέσεων της Ελληνικής Πρεσβείας στο Αμπου Ντάμπι. Προκειμένου, δε η ελληνική τυροκομική επιχείρηση να αποκτήσει ανταγωνιστικό πλεονέκτημα στην άκρως ανταγωνιστική εμμερατική αγορά τυριού θα πρέπει να προβάλλει τη μοναδικότητα της ελληνικής παραγωγής, μελετώντας συνεχώς τις καταναλωτικές τάσεις, όπως για παράδειγμα, η ενισχυμένη τάση για υγεία και ευεξία.



ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΜΑΡΑΝΤΟΣ  
ΓΑΜΒΕΤΑ 15, ΤΡΙΚΑΛΑ Τ. 2431071936  
ΡΟΔΟΥ 2, ΚΑΛΑΜΠΑΚΑ Τ. 2432401040  
www.amarantos.com.gr |







## ΣΕ ΔΙΕΘΝΗ ΜΟΝΟΠΑΤΙΑ Η ΠΟΠ ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΝΑΞΟΥ



■ ■ ΜΑΓΕΨΕ με τη γεύση και την ποιότητά της η «ναυαρχίδα» της ΕΑΣ Νάξου σε εκδήλωση που πραγματοποιήθηκε στο Μόναχο της Γερμανίας με τη συνεργασία -και υπό την αιγίδα- του εκεί ελληνικού προξενείου, στο πλαίσιο διετούς και υποστηριζόμενου από την Ευρωπαϊκή Ένωση προγράμματος ενημέρωσης και προώθησης του κορυφαίου τυριού της ναξιώτικης τυροκομίας στις χώρες-στόχους Ελλάδα και Γερμανία.



## ΣΕ ΜΙΑ ΚΟΙΝ.ΣΕΠ. 20 ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΑ ΤΗΣ ΔΥΤΙΚΗΣ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ

■ ■ ΜΕ ΒΑΣΙΚΟΥΣ στόχους την προώθηση των γαλακτοτυροκομικών προϊόντων της ευρύτερης περιοχής και τον βέλτιστο τρόπο αξιοποίησης του παραγόμενου τυρογάλακτος, «χτίστηκε» το πρώτο, πανελλαδικά, cluster τυροκόμων. Συνολικά 20 τυροκομεία της Δυτικής Μακεδονίας, από μικρά οικογενειακά έως και πολύ μεγάλα, δικτυώθηκαν σε μία Κοινωνική Συνεταιριστική Επιχείρηση (Κοιν.Σεπ.), η οποία είναι πλέον πλήρως λειτουργική. Πρόεδρος του ΔΣ της ΚοινΣεπ Τυροκόμων Δυτικής Μακεδονίας είναι ο Σωκράτης Δημητρίου, τυροκόμος με μεγάλη μονάδα στο Αμύνταιο.







## ΕΡΧΕΤΑΙ ΤΟ ΣΗΜΑ ΕΠΙΣΚΕΨΙΜΟΥ ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟΥ

■ ΣΤΗΝ ΤΕΛΙΚΗ ευθεία της υλοποίησής του βρίσκεται το σήμα Επισκέψιμου Τυροκομείου, το οποίο μέχρι τις 22 Φεβρουαρίου βρισκόταν σε δημόσια διαβούλευση. Αξίζει να αναφερθεί ότι για να λάβει ένα τυροκομείο ή μια μονάδα επεξεργασίας γάλακτος το σήμα απαιτούνται κά-



ποιες «ελάχιστες απαιτούμενες προδιαγραφές των υπηρεσιών υποδοχής, φιλοξενίας και ξενάγησης». Μερικές από τις απαιτούμενες προδιαγραφές είναι η ύπαρξη αίθου-

σας κατάλληλα διαμορφωμένης και εξοπλισμένης για γευστική δοκιμή διαφόρων τύπων τυριών και λοιπών προϊόντων, αναρτημένη κάτοψη του τυροκομείου με καταγεγραμμένους, αποτυπωμένους και σφραγισμένους τους χώρους, οι οποίοι είναι προσβάσιμοι στους επισκέπτες, σύμπτωση για τον μέγιστο αριθμό επισκεπτών, ορισμός υπευθύνου για την υποδοχή, φιλοξενία και ξενάγηση των επισκεπτών, αναρτημένος τιμοκατάλογος του πωλητηρίου, τοποθέτηση του Σήματος και, φυσικά, δυνατότητα πρόσβασης από ΑμΕΑ.



Το υπόλοιπο ΔΣ της ΚοινΣεπ Τυροκόμων Δυτικής Μακεδονίας απαρτίζεται από τους Θωμά Μόσχο αντιπρόεδρο, Ιωάννη Δίκο, γραμματέα, Ιωάννη Φικίρα, ταμία, και Λάμπρο Χατζηζήση, μέλος.



## 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





## ΜΠΟΝΟΥΣ ΣΕ ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΟΥΣ ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΑ

■ ■ ΜΕ ΔΙΑΔΟΧΙΚΕΣ εκδηλώσεις προς τιμήν των εργαζομένων της, η διοίκηση της Ελληνικά Γαλακτοκομεία έκοψε την πρωτοχρονιάτικη πίτα στα γαλακτοκομεία «Όλυμπος», «Τυράς» και «Ροδόπη» και επιβραβεύοντας την προσπάθειά τους για την επίτευξη των εταιρικών στόχων χορήγησε μπόνους 1,3 εκατ. ευρώ. Ιδιαίτερη αναφορά, στη διάρκεια των εκδηλώσεων, έγινε στην προσπάθεια της εταιρικής κουλτούρας, ως πολύτιμου αγαθού. Παράλληλα, απονεμήθηκαν τιμητικές πλακέτες σε 25 κτηνοτρόφους-παραγωγούς γάλακτος για την ποιότητα της δουλειάς τους και μαζί ένα μπόνους συνολικής αξίας 150.000 ευρώ. Να σημειωθεί ότι η Ελληνικά Γαλακτοκομεία αποτελεί τον μεγαλύτερο εισκομιστή ποσοτήτων ελληνικού γάλακτος στη χώρα μας, το οποίο συλλέγει καθημερινά από 2.800 Έλληνες παραγωγούς. Παράλληλα, ανανεώθηκε το εσωτερικό πρόγραμμα για την καταπολέμηση της υπογεννητικότητας, που προβλέπει οικονομική στήριξη στις οικογένειες των εργαζομένων με παιδιά. Το συνολικό ποσό ανέρχεται σε 350.000 ευρώ.



Ο Μιχάλης Σαράντης επί το έργον



## WINE BAR ME ΠΡΩΤΑΓΩΝΙΣΤΗ ΤΟ ΤΥΡΙ ΘΕΛΟΥΝ ΟΙ ΓΑΛΛΟΙ

■ ■ ΜΙΑ ΝΕΑ προσέγγιση που πατά πάνω στον καθιερωμένο συνδυασμό κρασιού και τυριού έχει στηθεί στο Παρίσι και είναι πολύ πιθανό να ξεκινήσει μια νέα γαστρονομική τάση που έχει στο πρώτο πλάνο το τυρί. Όλα ξεκίνησαν στο δημοφιλές στους Παριζιάνους και τους επισκέπτες της πόλης wine bar La Buvette, όπου η σεφ-ιδιοκτήτρια Camille Fourmont έχει στήσει ένα ολοκλήρωτο project, ονόματι Olga, για το οποίο ήδη μιλούν στην άλλη άκρη του Ατλαντικού, σε σχετικό αφιέρωμα των New York Times. Το Olga, λοιπόν, είναι ένα wine bar που εστιάζει προτίστως στο τυρί κι έπειτα στο κρασί. Και μαλιστα η διάσημη σεφ έβαλε μπρος μια προσπάθεια μέσα από την οποία φιλοδοξεί να δημιουργήσει ένα ρεύμα γύρω από τα artisanal, χειροποίητα και δυσεύρετα τυριά...







## ΑΚΟΛΟΥΘΩΝΤΑΣ ΤΟΥΣ ΤΕΛΕΥΤΑΙΟΥΣ ΜΕΤΑΚΙΝΟΥΜΕΝΟΥΣ ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΟΥΣ

■ Η ΤΑΙΝΙΑ μικρού μήκους που αφηγείται τη ζωή των τελευταίων μετακινούμενων κτηνοτρόφων της χώρας και τη σύνδεσή τους με τον πλέον απειλούμενο γύπα, τον Ασπροπάρη, απέσπασε τμητική διάκριση στο 16ο Φεστιβάλ Ελληνικού Ντοκιμαντέρ - DocFest. Η παραγωγή του ντοκιμαντέρ μικρού μήκους «Νομάδες» του σκηνοθέτη Γιάννη Φλούλη έγινε από την Ελληνική Ορνιθολογική Εταιρεία, ενώ για τις ανάγκες της ταινίας ο Τρικαλινός φωτογράφος-σκηνοθέτης και οι συνεργάτες του ακολούθησαν το περσινό καλοκαίρι την παραδοσιακή διαδρομή των κτηνοτρόφων και των κοπαδιών τους από την Κόνιτσα στα αλπικά λιβάδια της Αετομπίτσας στον Γράμμο, αλλά και στα βοσκοτόπια του Σμόλικα, βιώνοντας τη νομαδική ζωή σε πραγματικές συνθήκες.



## Καλλιέργειες τυριού

Η Chr. Hansen προσφέρει καινοτομία, συνέπεια και εξυπηρέτηση μέσα από μία πλήρη γκάμα καλλιεργειών για όλα τα είδη τυριών.

CHR HANSEN

*Improving food & health*

Τηλ. 2109233660  
salesgr@chr-hansen.com









# Η ευζωΐα υπόσχεται διπλή αξία

ΣΕ ΒΑΘΟΣ ΔΕΚΑΕΤΙΑΣ

«ΣΗΜΕΡΑ ΔΕΝ ΠΛΗΡΩΝΕΤΑΙ, ΑΛΛΑ ΣΕ ΜΙΑ ΔΕΚΑΕΤΙΑ ΤΟ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ ΕΥΖΩΪΑΣ ΘΑ ΦΕΡΝΕΙ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΑΞΙΑ» ΥΠΟΣΤΗΡΙΖΕΙ ΜΕ ΣΘΕΝΟΣ Ο ΝΙΚΟΛΑΣ ΠΙΤΤΑΡΑΣ, Ο ΠΡΩΤΟΠΟΡΟΣ ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΟΣ ΑΠΟ ΤΙΣ ΜΕΛΑΝΕΣ ΝΑΪΟΥ, Ο ΟΠΟΙΟΣ ΘΕΩΡΗΣΕ ΑΠΟΛΥΤΑ ΛΟΓΙΚΟ ΝΑ ΑΠΟΚΤΗΣΕΙ ΤΗΝ ΕΝ ΛΟΓΩ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ, ΑΦΟΥ ΟΥΤΩΣ Η ΑΛΛΩΣ Η ΜΟΝΑΔΑ ΤΟΥ ΚΑΛΥΠΤΕ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΣΧΕΤΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

ΓΡΑΦΕΙ Η ΣΟΦΙΑ ΣΠΥΡΟΥ

**Ο** Νικόλας Πιτταράς ξεκινάει τη μέρα του στις 23:00 το βράδυ όταν για τους περισσότερους έρχεται το τέλος μιας συνηθισμένης ημέρας. Ξεκινά αρμέγοντας περίπου 180 αγελάδες τα μεσάνυχτα και στη συνέχεια γύρω στις 2:30 κάνει τυροκόμηση, κάτι που, όπως λέει, ταιριάζει με τη φύση της δουλειάς, η οποία απαιτεί σιουχία και συγκέντρωση. Μέχρι την ώρα του πρωινού αρμέγματος, που γίνεται στις 8:00 π.μ., το τυρί έχει μπει στα πιεστήρια για να μπει στην άλμη το επόμενο βράδυ και ο κ. Πιτταράς παραδίδει τη σκυτάλη στους συνεργάτες του που θα ασχοληθούν με το ωριμαντήριο και τη διοικητική υποστήριξη του εμπορικού του τυροκομείου. Επόμενη στάση είναι ο στάβλος, όπου ο κ. Πιτταράς οργανώνει και δρομολογεί το δεύτερο από τα τρία αρμέγματα που θα γίνουν μέσα σε μια ημέρα. Αν είναι καλλιεργητική περίοδος, στη συνέχεια από το στάβλο πηγαίνει στο χωράφι όπου καλλιεργεί μεγάλο μέρος των ζωοτροφών που καταναλώνουν οι 550 αγελάδες της μονάδας. Ενδιάμεσα γίνονται τα τηλεφωνήματα, τα οποία είναι συχνά και ο μόνος τρόπος επικοινωνίας ακόμη και με τους μεγαλύτερους πελάτες του τυροκομείου, καθώς ο άοκνος κτηνοτρόφος δεν μπορεί να λείψει ούτε μια μέρα από τα ζώα και τη Νάξο. Το μεσημέρι ο κ. Πιτταράς τελειώνει τη μέρα του και πέφτει για ύπνο κατά τις 15:00, όταν ακόμη τα τρία παιδιά και η γυναίκα του βρίσκονται στη μέση της δικής τους ημέρας.





### Η τυροκόμηση της ΠΟΠ Γραβιέρας Νάξου

Το γάλα που συγκεντρώνεται από τα τρία αρμέγματα οδηγείται γύρω στις 2:30 από την παγολεκάνη με σωλήνα στο τυροκομείο που βρίσκεται 30 μ. από το στάβλο. Όσον αφορά στην ωρίμανση για την ΠΟΠ Γραβιέρα Νάξου η φάση αυτή διαρκεί τουλάχιστον 72 ημέρες αλλά έως και 90 ημέρες σε υγρασία 80% και θερμοκρασία 13-15°C. «Κάθε μέρα που περνά στην ωρίμανση είναι κόπος και οικονομική επιβάρυνση διότι μειώνεται η υγρασία και το βάρος του τυριού ενώ χρειάζονται εργατικά για να αναποδογυρίζονται τα κεφάλια αλλά και να καθαριστεί η μούχλα. Στο σύνολο της παραγωγής της μονάδας μου η μείωση για κάθε βαθμό υγρασίας αντιστοιχεί σε απώλεια κέρδους 20.000 ευρώ. Αλλά όσο μειώνεται η υγρασία, τόσο γεύση και νοστιμιά αποκτά το τυρί», θα πει ο κ. Πιτταράς για τη Γραβιέρα του που έχει υγρασία περίπου 35-36% δηλαδή 2-3 εκατοστά λιγότερα από το υποχρεωτικό ανώτατο όριο υγρασίας που στην περίπτωση της ΠΟΠ Γραβιέρας Νάξου είναι 38%.

### Πιστοποίηση ευζωίας

Από το 2022 ο κ. Πιτταράς διαθέτει πιστοποιητικό ευζωίας, το οποίο, όπως εξηγεί, περιέγραφε αυτά που ούτως ή άλλως εφαρμόζε στη μονάδα του. «Όταν έμαθα ότι η Cosmocert διαθέτει πιστοποιητικό ευζωίας και κατάλαβα ότι καλύπτω ούτως ή άλλως όλες τις προδιαγραφές, ήταν απόλυτα λογικό να αιτηθώ την πιστοποίηση που πλέον διαθέτει η μονάδα μου», θα πει ο ίδιος καθώς ουδέποτε εφαρμόζε ευνοχισμό ή αφαίρεση ουράς στις αγελάδες της μονάδας. Παράλληλα η αποκεράτωση που εφαρμόζεται μόνο στα θηλυκά γίνεται με τις προδιαγραφές που προβλέπει το πιστοποιητικό. «Κάνουμε την αποκεράτωση

με παρουσία του κτηνιάτρου με ηρεμιστικό και τοπική αναισθησία όταν τα ζώα είναι 60-90 ημερών», εξηγεί ο κ. Πιτταράς. «Στόχος μου είναι κάποιος καταναλωτής που νοιάζεται να ξέρουν ότι τα ζώα έχουν άριστη μεταχείριση», σημειώνει ο ίδιος. Πέρα από τις προδιαγραφές του πιστοποιητικού, τα ζώα έχουν συνεχή παρακολούθηση από το ηλεκτρονικό σύστημα αλλά και μες από τη διά ζώσης επαφή κατά την αρμεγή. «Η μονάδα διαθέτει παράλληλο αρμεκτήριο γρήγορης διαφυγής με αποτέλεσμα τα ζώα να περνούν καθημερινά τρεις φορές από τα χέρια μας. Σε συνδυασμό με τα βιοστατιστικά στοιχεία που συγκεντρώνει το ηλεκτρονικό τσιπάκι που έχει κάθε ζώο, έχω αναλυτική εικόνα της κατάστασής του», θα πει ο κ. Πιτταράς. Μέσα στα πλαίσια της καθημερινής περιποίησης εντάσσεται η φροντίδα στα πόδια των ζώων. «Καθαρίζουμε και παρατηρούμε τα νύχια των αρμεγόμενων ζώων που είναι αυτά που έχουν και τη μεγαλύτερη καταπόνηση. Αν εντοπίσουμε πληγή, φροντίζουμε να επέμβουμε για να λύσουμε το πρόβλημα, ενώ δίνουμε ιδιαίτερη έμφαση στο πεντικιούρ που κάνουμε σε κάθε ζώο τουλάχιστον δύο φορές το χρόνο», θα πει ο κ. Πιτταράς.

### Σταθμοί στην πορεία του τυροκομείου

Η επιχείρηση Πιτταρά έχει σήμερα κύκλο εργασιών 2,5 εκατ. ευρώ παράγει 200 τόνους τυρί και απασχολεί 14 άτομα πέρα από την εργασία που προσφέρει η σύζυγος και η μητέρα του κ. Πιτταρά και ο ίδιος. Πίσω από τη λαμπερή πορεία της εξέλιξης της μονάδας ωστόσο υπήρξαν αποφάσεις μεγάλου ρίσκου και έντονες περιόδους αβεβαιότητας. Πρώτη μεγάλη απόφαση στάθηκε η επένδυση σε τυροκομείο το 1999 χωρίς ο ίδιος να διαθέτει ικανή εμπειρία τυροκόμησης για





Ωριμαντήριο για **Ξινοτύρι** ετοιμάζει ο Νικόλας Πιτταράς επειδή χρειάζεται **διαφορετικές** συνθήκες υγρασίας και **θερμοκρασίας** από τη Γραβιέρα. Βάση για το Ξινοτύρι αποτελεί η **Ξινομυζήθρα**, ένα τυπικό προϊόν της Νάξου, που τρώγεται **φρέσκο** με 60% **υγρασία** έχει διάρκεια **ζωής** γύρω στις 30 ημέρες.



παραγωγή σε μεγάλη κλίμακα. «Οι γονείς μου είχαν εμπειρία στην τυροκόμηση αλλά η παραγωγή τους δεν ξεπερνούσε τους 3 τόνους και δεν τυροκομούσαν Γραβιέρα», θα πει ο κ. Πιτταράς, που ως τότε δραστηριοποιούνταν στην παραγωγή και την διάθεση αγελαδινού γάλατος. Κίνητρο για τη δημιουργία του τυροκομείου ήταν η ανάγκη να δημιουργήσει διέξοδο γιατί δεν ήθελε να δεσμευτεί να προμηθευτεί το παραγόμενο γάλα σε έναν μόνο αγοραστή, δηλαδή την ΕΑΣ Νάξου. «Εντάχθηκα το 1999 σε Leader που έδινε έως 200.000 ευρώ με 50% επιδότηση αλλά τελικά το τυροκομείο κόστισε σχεδόν ένα εκατομμύριο το οποίο κάλυψα με σημαντικό δανεισμό», θα πει ο κ. Πιτταράς και συνεχίζει «για να αποπληρώσω το δανεισμό έπρεπε να διαθέτω συνεχώς το γάλα στην αγορά και πρώτη χρονιά κατά την οποία κατάφερα να δεσμεύσω πρώτη ύλη για τυροκόμηση ήταν το 2008». Εμπόδιο στη συνέχεια στάθηκε η έλλειψη τεχνογνωσίας την οποία προσπάθησε να καλύψει προσλαμβάνοντας ειδικούς τυροκόμους. Ωστόσο η πράξη διέψευσε τις προσδοκίες του καθώς οι σύμβουλοι απέτυχαν να παράξουν προϊόν με χαρακτηριστικά ποιότητας τέτοια ώστε να μπορέσει να πουληθεί. «Η ζημιά ήταν μεγάλη καθώς χρειάστηκε να πετάω το τυρί για πάνω από 6 μήνες. Μετά από εννιά μήνες αποτυχημένης προσπάθειας συνεργασίας με ειδικούς αποφασίσαμε με τους δύο αδερφούς μου, που είχαν άλλα επαγγέλματα, να αφιερώσουμε προσωπικό χρόνο για να ερευνήσουμε τη θεωρία της τυροκομίας. Μεσ από συστηματική μελέτη και δοκιμές τελικά μπορέσαμε να σταθούμε στην παραγωγή τυριού με τα δικά μας φώτα», θα πει ο ίδιος. Κομβική χρονιά στην πορεία της επιχείρησης που ξεκίνησε να διοικεί ο Νικόλας Πιτταράς το 1991 ήταν το 2012 που έφερε τη λύση της συνεργασίας

με την εταιρεία χονδρεμπορίου BIOTYP η οποία από το 2008 διοχέτευε την παραγωγή τυριού στη Λιανική. «Πέρασαν τρεις μήνες από τον Αύγουστο 2012 που έληξε η συνεργασία με τη BIOTYP μέχρι να κλείσω νέα συμφωνία με την ΑΒ Βασιλόπουλος το Νοέμβριο του 2012 για την πώληση του τυριού σε όλη τη χώρα», θα πει ο κ. Πιτταράς και συνεχίζει «χρειάστηκε δε να περιμένω τέσσερις επιπλέον μήνες πριν γίνει η πρώτη πληρωμή από την αλυσίδα λιανικής. Η ρευστότητα της επιχείρησης ήταν σχεδόν μηδενική για έξι μήνες και πρώτο και κύριο πρόβλημα ήταν η αγορά ζωοτροφής για τις αγελάδες. Ζήτησα πίστωση από τους προμηθευτές παρά το γεγονός όπως διευκρίνισα δεν ήξερα πότε θα μπορέσω να τους πληρώσω. Ο δανεισμός μου εκείνη την περίοδο έφτασε σε επίπεδα ρεκόρ με την αξία του να είναι οκταπλάσιος του τζίρου της επιχείρησης».

### Η Ξινομυζήθρα και το Ξινοτύρι έχουν προοπτική

Το προϊόν για το οποίο ο κ. Πιτταράς νιώθει ιδιαίτερα περήφανος είναι η Ξινομυζήθρα. Μετά την παστερίωση η Ξινομυζήθρα πύζει για 24 ώρες, σε θερμοκρασία 30°C, στραγγίζεται και είναι έτοιμη προς κατανάλωση. Σύμφωνα με τον κ. Πιτταρά η Ξινομυζήθρα που είναι και τυπικό προϊόν της Νάξου έχει προοπτικές και διότι αποτελεί βάση για το Ξινοτύρι που είναι το προϊόν που έχει υποστεί ξήρανση. «Έχω σκοπό να φτιάξω ωριμαντήριο για Ξινοτύρι, γιατί χρειάζεται διαφορετικό χώρο από τη Γραβιέρα επειδή ωριμάζει σε διαφορετικές συνθήκες υγρασίας και θερμοκρασίας. Όταν θα φτιάξω Ξινοτύρι στους ίδιους χώρους θα φτιαχτεί και Ανθότυρο και θα έχουμε δύο προϊόντα πραγματικά μοναδικά για τη Νάξο», καταλήγει ο κ. Πιτταράς.



κασέρι

# ΑΦΙΕΡΩΜΑ ΚΑΣΕΡΙ

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΠΕΤΡΟΣ ΓΚΟΓΚΟΣ





# ΤΟ ΦΛΟΥΡΙ ΤΩΝ ΟΡΕΙΝΩΝ ΜΕ ΤΙΣ ΧΙΛΙΕΣ ΧΡΗΣΕΙΣ

**Π**ρος τα τέλη του ρομαντικού 19ου αιώνα, αρχές του περιπετειώδους 20στού και στα ορεινά χωριά των Τρικάλων ξεκινούσαν περί 100 άλογα φορτωμένα με Κασέρια της περιοχής για τις αγορές της Κεντρικής Ευρώπης.

Ήταν η περίοδος που οι κοσμοπολίτες Βλάχοι κρατούσαν δυνατά τα ντάνια των εμπορικών διαδρόμων που συνέδεαν τα Βαλκάνια με την υπόλοιπη Ευρώπη και η ιστορία θέλει τα Κασέρια από πρόβειο και λίγο γίδινο γάλα που έφτιαχναν οι τεχνίτες του τυριού - κτηνοτρόφοι στην πορεία τους προς τα ορεινά βοσκοτόπια, να γνωρίζουν μεγάλη ζήτηση.

Αυτή την ιστορία μνημόνευε προ τριετίας σε ένα ανάμωμα στο χωριό Καστανιά των Τρικάλων «ένας από τους παλιούς», όπως θα ανακαλέσει ο 60χρονος σήμερα τυροκόμος Θεόδωρος Παιδής που από παιδί μαθήτευσε την τέχνη του Κασερίου που διπλοζυμώνεται για να κρατήσει αυτήν τη χαρακτηριστική ελαστικότητα του όταν λιώνει, καθιστώντας το ιδανική επιλογή για πρόχειρους μεζέδες, το παιδικό ψωμοτύρι αλλά και πίτες ή άλλες έμπειρες γαστρονομικές εκφράσεις της Κεντρικής και Βόρειας Ελλάδας.

Αν έχει αλλάξει κάτι στη συνταγή, αυτό έχει να κάνει με τη μέθοδο συντήρησης του τυριού. Με τα χρόνια, το κέρωμα έδωσε τη θέση του στη vacuum συσκευασία, όμως και αυτό δεν ισχύει σε όλες τις περιπτώσεις τυροκόμησης, αφού πολλοί καταναλωτές αναζητούν την πιο έντονη γεύση τυριού που αναπτύσσουν τα κεφάλια όταν ωριμάζουν μέσα στην παραφίνη. Μια άλλη αλλαγή, οι ξύλινες κόφες που αντικαταστάθηκαν από τις ανοξείδωτες δεξαμενές και τα καζάνια βάσει των σημερινών υγειονομικών προτύπων.

Όπως συμβαίνει με τα περισσότερα ΠΟΠ τυριά του ελληνικού χώρου, έτσι και εδώ, οι κανόνες παρασκευής,

ακολούθησαν τους ανυπέρβλητους κανόνες που παγίωσε η ανάγκη και η ιστορία του κάθε τόπου.

ΠΟΠ Θεσσαλία, Μακεδονία, Ξάνθη και Λήμνος, σημαία του χάρτη με μια ισχυρή κτηνοτροφική δραστηριότητα που στηριζόταν κυρίως στα μικρά ζώα. Έτσι, η συνταγή ορίζει 80% πρόβειο και όχι πάνω από 20% γίδινο, σαν μια φωτογραφία της σύνθεσης των κοπαδιών στα μέρη αυτά.

Η διαφορά με το Κασκαβάλ το οποίο διέδωσαν και αυτοί οι Βλάχοι της Πίνδου, είναι η αυστηρή απουσία αγελαδινού γάλακτος. Κατά τα λοιπά, τόσο η ετυμολογία των δύο λέξεων, όσο και η φιλοσοφία τους, έρχονται να αποδώσουν τα κίτρινα τυριά που προκύπτουν κατά την εποχιακή κίνηση των ημινομάδων κτηνοτρόφων στα Βαλκάνια («casio cavallo» στα ιταλικά που αποδίδεται ως «έφιππο τυρί» στα ελληνικά). Κάπως έτσι φτάνουμε το κασέρι, που το 1994 αναγνωρίστηκε ως Προϊόν Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (Π.Ο.Π.).

## Λίγη δουλειά παραπάνω στην παρασκευή

Η διαδικασία της παρασκευής απαιτεί λίγη δουλειά παραπάνω σε σχέση με τις Γραβιέρες και τα Κεφαλοτύρια. Μόλις φτάσει το γάλα στο τυροκομείο, παστεριώνεται, πηζει, κόβεται και περνά από την τσαντίλα. Αφού στραγγίξει, το μπασκί τοποθετείται για 2-3 μέρες σε ξύλινα ράφια στο ωριμαντήριο. Η κάθε περιοχή έχει το δικό της ξύλο, από έλατο μέχρι οξιά, το τυρί ατσαλώνει τον χαρακτήρα της εντοπιότητας συμπληρωματικά στη χλωρίδα που βόσκοναν τα ζώα. Πέρασαν πάνω από 48 ώρες και ήρθε η ώρα ο τυροκόμος να λιανίσει το μπασκί. Πρώτα θα το λιώσει και μετά θα το ζυμώσει καλά στο χέρι μέχρι να έχει ένα ομοιογενές μείγμα που θα μπει σε καλούπι να πάρει σχήμα. Τρεις μήνες ωρίμανσης θα περάσουν και το Κασέρι είναι έτοιμο.



## ΚΑΣΕΡΙ ΠΟΠ ΟΠΩΣ ΜΟΝΟ Ο ΑΜΑΡΑΝΤΟΣ ΞΕΡΕΙ



■ ΠΛΟΥΣΙΟ 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 Παιδής δημιούργησε ένα μικρό παρασκευαστήριο τυριού. Με την πάροδο του χρόνου τόσο η πλούσια και αυθεντική γεύση, όσο και η προσίλωση 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 προσίλωση 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 την γεύση όσο και για την ποιότητα. Στο τυροκομείο Αμάραντος, εκτός από το Κασέρι ΠΟΠ, παράγεται μια μεγάλη γκάμα τυριών όπως Φέτα ΠΟΠ, Γραβιέρα, Μανούρι ΠΟΠ, Ελαφρύ τυρί, Γιαούρτι πρόβειο κ.ά. Σημειώνεται ότι το έτος 2007 στον Ελληνικό Διαγωνισμό Τυριών το Κασέρι ΠΟΠ Αμάραντος κατέλαβε την πρώτη θέση και απέσπασε Χρυσό Βραβείο Γεύσης. Επίσης το 2022 στον πανευρωπαϊκό διαγωνισμό Mediterranean Taste Awards (Μεσογειακά Βραβεία Γεύσης), που έλαβε χώρα σε δύο πόλεις ταυτόχρονα, στο Λονδίνο και στο Βερολίνο, τα προϊόντα Αμάραντος κατέκτησαν δύο Χρυσά Βραβεία Γεύσης για το Κασέρι ΠΟΠ και το Μανούρι ΠΟΠ.



Ο Θεόδωρος Παιδής στην τοποθεσία Μπάρος στα 1.900 μ. υψόμετρο καθ' οδόν προς τους Καλαρρύτες για τη συλλογή γάλακτος από παραγωγούς του χωριού.





## ΜΕ ΟΛΑ ΤΑ ΘΡΕΠΤΙΚΑ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ ΤΟΥ ΦΡΕΣΚΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

■ ■ ΙΔΙΑΙΤΕΡΟ άρωμα αιγοπρόβειου γάλακτος και πλούσια και ελαφρώς αλμυρή γεύση χαρακτηρίζουν το Κασέρι ΠΟΠ Ολυμπος από παστεριωμένο 100% ελληνικό αιγοπρόβειο γάλα, αλάτι, πυτιά και καλλιέργεια. Πρόκειται για μια εταιρεία με ισχυρή δέσμευση για παραγωγή προϊόντων που είναι



ποιοτικά και ασφαλή βασιζόμενα στην προσεκτική συλλογή των πρώτων υλών, τη σχολαστική επεξεργασία, τον απόλυτα υγιεινό τρόπο συσκευασίας και τις άριστες συνθήκες αποθήκευσης. Με ιστορία που ξεκινά το 1965 και πιστή στην παραγωγή προϊόντων με ελληνικές πρώτες ύλες η ΟΛΥΜΠΟΣ συνεργάζεται με 2.900 Έλληνες παραγωγούς και εξάγει τα προϊόντα της σε περίπου 50 χώρες ενώ έχει βραβευθεί επανειλημμένα σε διεθνείς διαγωνισμούς γεύσης και ποιότητας.



## ΑΠΟ ΤΟ 1945 ΠΑΡΑΓΕΤΑΙ ΤΟ ΚΑΣΕΡΙ ΠΟΠ ΘΥΜΕΛΗ

■ ■ ΑΠΟΤΕΛΕΙ προϊόντικό σύμβολο της Τυροκομικά Θυμέλης και παράγεται από το 1945 το ομώνυμο Κασέρι ΠΟΠ. Αποτέλεσε μάλιστα την πρώτη παραγωγή του τυροκομείου, το οποίο ιδρύθηκε από τον Ευριπίδη Θυμέλη και τον πατέρα του και έφτασε από την ακριτική Άντισσα της Λέσβου να προμηθεύει τα σούπερ μάρκετ Σκλαβενίτης. Πρόκειται για ένα ημίσκληρο τυρί με ελαφρά πικάντικη γεύση και συμπαγή μάζα χωρίς οπές στο σώμα του, που ωριμάζει για τουλάχιστον τρεις μήνες αποκτώντας μια μαλακιά βουτυράτη γεύση και έναν τροπικό μπαχαρένιο χαρακτήρα. Ένα ιδιαίτερο προϊόν, στη δημιουργία του οποίου συμβάλλουν τόσο η άριστη πρώτη ύλη, δηλαδή το αιγοπρόβειο γάλα, προϊόν της τοπικής κτηνοτροφίας, σε συνδυασμό με την εμπειρία χρόνων στην τέχνη και επιστήμη της τυροκομίας. Στα υπόλοιπα προϊόντα του Τυροκομείου περιλαμβάνονται Φέτα ΠΟΠ, Λαδοτύρι ΠΟΠ, Γραβιέρα, Κεφαλοτύρι, Βούτυρο. Ας σημειωθεί ότι με την τρίτη πλέον γενιά στο τιμόνι της εταιρείας και συγκεκριμένα τον Ευριπίδη Θυμέλη (δεξιά επάνω), εγγονό του ιδρυτή, η Ε. Θυμέλης Α.Β.Ε.Ε. αναπτύσσει νέα προϊόντα και νέες αγορές.





## Κασέρι



### ΚΑΣΕΡΙ ΜΕ ΛΕΒΑΝΤΑ ΑΠΟ ΤΟ ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟ ΚΑΡΑΚΑΝΑΣ

■ ■ ΕΝΑ ΚΑΙΝΟΤΟΜΟ προϊόν, το Κασέρι με Λεβάντα, δημιούργησε η σύμπραξη του Τυροκομείου Καρακάνας με έδρα το Βόλο και της αγροτουριστικής μονάδας «Φάρμα Καραϊσκού» με έδρα το Πήλιο. Οι δύο επιχειρήσεις του νομού Μαγνησίας συνδύασαν τις πρώτες ύλες που παράγουν –τα τυροκομικά προϊόντα η Καρακάνας, τη λεβάντα η Φάρμα Καραϊσκού- δημιουργώντας το συγκεκριμένο προϊόν, το οποίο είναι περιορισμένης παραγωγής. Σε ό,τι αφορά τον τρόπο παρασκευής, η λεβάντα προστίθεται φρέσκια στο Κασέρι λίγη ώρα μετά τη συγκομιδή της, προσδίδοντας άρωμα και γεύση, ενώ ζυμώνεται ταυτόχρονα με το τυρί στους 80°C, διατηρώντας τα χαρακτηριστικά της. «Επιθυμία μας ήταν να παρουσιάσουμε ένα τοπικό προϊόν με ιδιαίτερο χαρακτήρα», επισημαίνει ο επικεφαλής του Τυροκομείου, Παναγιώτης Καρακάνας. Ήδη η τυροκομία Καρακάνας έχει στο παρελθόν δημιουργήσει το Κασέρι με Μαύρο Σκόρδο σε συνεργασία με την επίσης τοπική επιχείρηση Black Garlic Downvillage. Στην γκάμα της περιλαμβάνεται επίσης το Κασέρι με Σπετσερικό, ένα μείγμα μπαχαρικών με ευρεία εφαρμογή στις συνταγές της κερκυραϊκής κουζίνας. **Γ. Λαμπίρης**



### ΜΕ ΤΗΝ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΣΥΝΤΑΓΗ ΤΗΣ ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑΣ ΠΡΟΙΚΑ

■ ■ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΖΕΤΑΙ από την ίδια οικογένεια για περισσότερο από έναν αιώνα στο Σοχό του Νομού Θεσσαλονίκης το Κασέρι ΠΟΠ της εταιρείας Σταμάτης Προίκας ΑΕ. Σύμφωνα με την εταιρεία, μάλιστα, ο φυσικός τρόπος παραγωγής του και η ωρίμανση για περίπου ένα χρόνο, δημιουργούν προϋποθέσεις για την ανάδειξη ενός ιδιαίτερου γευστικού και αρωματικού χαρακτήρα. Μια δυναμική που επιβραβεύθηκε πολλαπλώς σε διαγωνισμούς ποιότητας και γεύσης. Αξίζει να σημειωθεί ότι η ιστορία της οικογένειας Προίκας ξεκίνησε το 1890, όταν ο παππούς Κώστας κλήθηκε από ηγούμενο μονής του Αγ. Όρους να κατασκευάσει ζύλινα βαρέλια όπου έμαθε τα μυστικά της τυροκομίας.



### ΠΟΛΛΑΠΛΕΣ ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΛΥΚΑΣ

■ ■ ΤΟ ΠΟΛΥΒΡΑΒΕΥΜΕΝΟ Κασέρι ΠΟΠ ΛΥΚΑΣ παράγεται στο σύγχρονο και άριστα εξοπλισμένο εργοστάσιο της Βιομηχανίας Γάλακτος ΛΥΚΑΣ, που εδρεύει στο Βαφειοχώρι του Κιλκίς. Μια εταιρεία που ιδρύθηκε το 1987 φτάνοντας σήμερα να διαθέτει μεγάλη ποικιλία γαλακτοκομικών προϊόντων. Η πρώτη ύλη που χρησιμοποιεί για τα τυροκομικά προϊόντα της συλλέγεται καθημερινά από εκατοντάδες κτηνοτρόφους και πραγματοποιεί συνεχώς ελέγχους μικροβιολογικούς και φυσικοχημικούς, ώστε να εξασφαλίζεται ένα άριστο προϊόν. Διαθέτει υποκαταστήματα λιανικής πώλησης και με το δίκτυο διανομών που διαθέτει εφοδιάζει πάνω από 2.000 σημεία πώλησης σε Βόρεια και Κεντρική Ελλάδα.





## ΑΠΟ ΤΗΝ «ΠΡΩΤΕΥΟΥΣΑ» ΤΟΥ ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΔΙΑ ΧΕΙΡΟΣ ΜΠΙΖΙΟΥ

■ **ΒΟΥΤΥΡΩΔΕΣ** γλυκό με ευχάριστη γεύση και πλούσιο άρωμα το λευκοκίτρινο συμπαγές Κασέρι ΠΟΠ Ελασσόνας της Βιομηχανίας Επεξεργασίας Γάλακτος Μπίζιος, η οποία εδώ και 100 χρόνια προσφέρει υψηλής ποιότητας τυροκομικά προϊόντα που συνδυάζουν τις αγνές πρώτες ύλες και τις παραδοσιακές τεχνικές τυροκομίας, με την τεχνολογική υπεροχή και την ολοκληρωμένη τεχνογνωσία. Η ιστορία ξεκίνησε το 1927 όταν ο Νικόλαος Μπίζιος δημιούργησε στη Σαμαρίνα την πρώτη οικογενειακή μονάδα παραγωγής τυριών ενώ από το 2007 στα νηία βρίσκεται η τέταρτη γενιά, η οποία συνεχίζει τη μακρόχρονη οικογενειακή παράδοση στον κλάδο της τυροκομίας.



## ΤΟ ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟ ΦΛΕΓΓΑ ΞΕΡΕΙ ΑΠΟ ΟΡΕΙΝΗ ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΑ

■ **ΠΛΟΥΣΙΟ ΑΡΩΜΑ** και ελαφριά βουτυρένια γεύση, η οποία γίνεται πικάντικη κατά την ωρίμανση, χαρακτηρίζουν το Κασέρι ΠΟΠ του Τυροκομείου Φλέγγα. Παρασκευάζεται από παστεριωμένο πρόβειο και κατσικίσιο γάλα με προσεκτικά επιλεγμένη πρώτη ύλη από τα βοσκοτόπια της Θεσσαλίας. Ας σημειωθεί ότι το όνομα Φλέγγα προέρχεται από την ομώνυμη βουνοκορφή της Βάλια Κάλντα στην Πίνδο. Επιλέγοντας αυτή την επωνυμία η οικογένεια Λαΐτσου τιμά τη μακροχρόνια παράδοσή της στην παρασκευή τυριών, που οδήγησε στις σημερινές υπερσύγχρονες εγκαταστάσεις στο Βελεστίνο.



# Κασέρι με ιστορία από την οικογένεια Διβάνη

Βουτυρένιο και πικάντικο παράγεται στην Αγ. Μονή Τρικάλων

■ ■ ΕΛΑΦΡΑ βουτυρένια γεύση που γίνεται πικάντικη με την ωρίμανση χαρακτηρίζει το Κασέρι ΠΟΠ του Τυροκομείου Διβάνης. Το βραβευμένο για τη γεύση του τυρί παράγεται από αιγοπρόβειο γάλα, το οποίο προέρχεται από κοπάδια που βόσκουν στην περιοχή της Θεσσαλίας. Η ιστορία του τυροκομείου ξεκινάει τη δεκαετία του 1930 χάρη στο ένστικτο του Αθανασίου Γραβάνη, γυρολόγου από τη Σαμαρίνα, ο

οποίος συλλέγοντας γάλα από τα γύρω χωριά ιδρύει στο Μαυρέλι Τρικάλων το πρώτο τυροκομείο της οικογένειας. Το Κασέρι που ο ίδιος παράγει γίνεται γνωστό σε όλη την περιοχή για τη γεύση του. Ο γιος του, και κυρίως τα εγγόνια του, Χρήστος και Αλέκος, εξελίσσουν την ιδέα του δημιουργώντας μια πρωτοποριακή μονάδα τυροκομικών προϊόντων στην Αγ. Μονή Τρικάλων. Ο χρόνος που πέρασε έφερε τη σημερινή εταιρεία

«Θεσσαλικό Τρικάλων ΑΕ» με τον διακριτικό τίτλο «Διβάνης», να συνεχίζει την πορεία της από το 2005 σε νέες υπερσύγχρονες εγκαταστάσεις στον Παραπόταμο Τρικάλων. Ειδικότητά της το παρασκευαζόμενο από 50%-50% (αιγοπρόβειο-αγελαδινό) γάλα, ημίκληρο τυρί με την ίδια παλιά συνταγή, το οποίο φέρει το όνομά της και εξάγεται σε όλο τον κόσμο, ενώ έχει ξεκινήσει και την παραγωγή Φέτας.







## ΕΝΤΑΣΗ ΚΑΙ ΟΞΥΤΗΤΑ ΓΙΑ ΤΟ ΚΑΣΕΡΙ ΧΑΤΖΗΖΗΣΗ

■ ΔΥΝΑΤΑ αρώματα χαρακτηρίζουν το Κασέρι ΠΟΠ του Τυροκομείου Χατζηζήση με έδρα τη Δεσκάτη Γρεβενών. Επικεφαλής ο δεύτερης γενιάς τυροκόμος Λάμπρος Χατζηζήσης που συνδυάζει επίσης τις ιδιότητες του καθηγητή στο τμήμα Γεωπονίας του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων αλλά και του αντιπεριφερειάρχη Αγροτικής Οικονομίας στην Περιφέρεια Δυτικής Μακεδονίας. Ιδρυτής του μοναδικού τυροκομείου της Δεσκάτης, που κλείνει μισό αιώνα ιστορίας, ο πατέρας του Γιάννης, μια οικογενειακή επιχείρηση συνεργάζεται με περίπου 100 κτηνοτρόφους της περιοχής και εισκομίζει γύρω στους 1.000 τόνους γάλα ετησίως από κοπάδια προβάτων και αιγών, τα οποία βόσκουν στους γύρω βοσκοτόπους, με τη μισή ποσότητα να πηγαίνει παραδοσιακά στο Κασέρι ΠΟΠ.



Μια οικογενειακή επιχείρηση, με άριστα γενετικά βελτιωμένο κοπάδι και γευστικά τυροκομικά προϊόντα είναι η Φάρμα Μουσθένης.

## Ωριμάζει για δύο χρόνια το Κασέρι της Φάρμας Μουσθένης στην Καβάλα

■ Ο ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΣ της παραδοσιακής συνταγής με την ωρίμανση των δύο ετών χαρίζει την ιδιαίτερη γεμάτη γεύση στο Κασέρι της Φάρμας Μουσθένης. Με έδρα την Καβάλα τρίτη γενιά κτηνοτρόφος ο Απόστολος Αδαλιάδης υλοποιεί το όραμά του για την αναβάθμιση της οικογενειακής εκμετάλλευσης. Κάποτε ο παππούς του, Απόστολος, φρόντιζε κοπάδι 1.000 προβάτων στις πλαγιές του Παγγαίου, η δεύτερη γενιά οικοδόμησε μόνιμες σταβλικές εγκαταστάσεις και σήμερα ο ίδιος ανανέωσε το κοπάδι και προχώρησε σε επένδυση στη μεταποίηση του γαλακτος. Τα ζώα εξακολουθούν να φροντίζουν τα έμπειρα μέλη της οικογένειας, με τον ίδιο να αναλαμβάνει χρέη τυροκόμου με σχετική εκπαίδευση στην Αμερικανική Γεωργική Σχολή. Κατσικίσιο τυρί, Γραβιέρες και το Κασέρι διαμορφώνουν την καρδιά του χαρτοφυλακίου τυριών της Φάρμας.

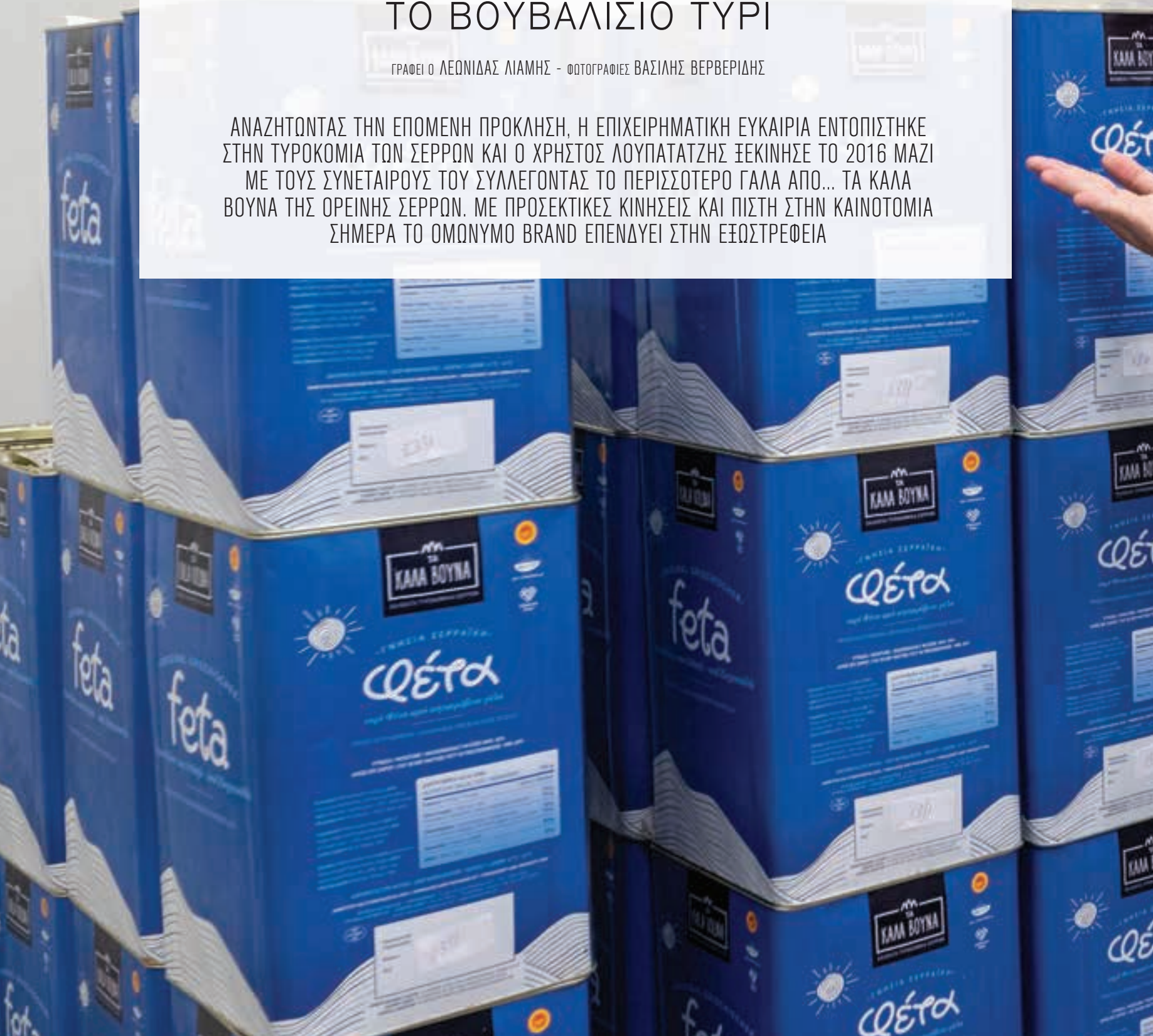


# Όλη η φέτα του χωριού

ΕΝΑ ΞΕΧΩΡΙΣΤΟ ΚΕΦΑΛΑΙΟ  
ΤΟ ΒΟΥΒΑΛΙΣΙΟ ΤΥΡΙ

ΓΡΑΦΕΙ Ο ΛΕΩΝΙΔΑΣ ΛΙΑΜΗΣ - ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ ΒΑΣΙΛΗΣ ΒΕΡΒΕΡΙΔΗΣ

ΑΝΑΖΗΤΩΝΤΑΣ ΤΗΝ ΕΠΟΜΕΝΗ ΠΡΟΚΛΗΣΗ, Η ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΗ ΕΥΚΑΙΡΙΑ ΕΝΤΟΠΙΣΤΗΚΕ ΣΤΗΝ ΤΥΡΟΚΟΜΙΑ ΤΩΝ ΣΕΡΡΩΝ ΚΑΙ Ο ΧΡΗΣΤΟΣ ΛΟΥΠΑΤΑΤΖΗΣ ΞΕΚΙΝΗΣΕ ΤΟ 2016 ΜΑΖΙ ΜΕ ΤΟΥΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΟΥΣ ΤΟΥ ΣΥΛΛΕΓΟΝΤΑΣ ΤΟ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΟ ΓΑΛΑ ΑΠΟ... ΤΑ ΚΑΛΑ ΒΟΥΝΑ ΤΗΣ ΟΡΕΙΝΗΣ ΣΕΡΡΩΝ. ΜΕ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΕΣ ΚΙΝΗΣΕΙΣ ΚΑΙ ΠΙΣΤΗ ΣΤΗΝ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ ΣΗΜΕΡΑ ΤΟ ΟΜΟΝΥΜΟ BRAND ΕΠΕΝΔΥΕΙ ΣΤΗΝ ΕΙΣΤΡΕΦΕΙΑ









## συνέντευξη



«Σ» την αρχή ήταν σαν να είμαστε μέσα σε ένα κατασκότεινο δωμάτιο και ψηλαφούσαμε τον άγνωστο χώρο, προσπαθώντας να καταλάβουμε πού βρισκόμαστε και σε ποια κατεύθυνση θα κινηθούμε. Παρόλα αυτά, δεν το βάλαμε κάτω, γιατί ξέραμε πως έχουμε πάρει τη σωστή απόφαση και θέλαμε να δημιουργήσουμε. Περιπατήσαμε πολύ μέσα στο δωμάτιο και μοχθήσαμε άλλο τόσο, αλλά τελικώς βρήκαμε την πόρτα. Την ανοίξαμε, φωτίστηκε ο χώρος και κυρίως μπροστά μας πρόβαλε ένας δρόμος, που δείχνει, λίγα χρόνια μετά, να μας οδηγεί προς ένα λαμπρό μέλλον». Με λογοτεχνικό... οίστρο, ο Χρήστος Λουπάτατζης, γενικός διευθυντής της τυροκομικής μονάδας «Τα Καλά Βουνά», περιγράφει στην έκδοση «Τυροκόμος» το επιχειρηματικό... ταξίδι της πρότυπης μονάδας από τις Σέρρες από τη γέννησή της ως ιδέα πίσω στο 2015-2016, εν μέσω capital controls, μέχρι σήμερα, που πατά, πλέον, γερά στα πόδια της και σχεδιάζει τα επόμενα αναπτυξιακά της βήματα. «Το μεγάλο μας στοιχείο είναι οι εξαγωγές», λέει ο 38χρονος συννομιλητής μας και τονίζει ότι στην κατεύθυνση αυτή, δίπλα στη Φέτα, το Κατσικίσιο, το Αγελαδινό, το Ανθότυρο και το τυρί από 100% Βουβαλίσιο γάλα, έρχονται να προστεθούν νέα, καινοτόμα, τυροκομικά προϊόντα, παρασκευασμένα με παραδοσιακές συνταγές, ενώ ταυτόχρονα δρομολογείται και μια νέα επένδυση διπλασιασμού της δυναμικότητας της μονάδας, για να εξυπηρετήσει αυτά τα σχέδια.

### Το όνομα «Τα Καλά Βουνά» πώς προέκυψε;

Η εταιρεία με την οποία συνεργαστήκαμε στο κομμάτι του branding, μας πρότεινε πολλά ονόματα. Ανάμεσα σε αυτά ήταν και το «Τα Καλά Βουνά» και, για να είμαι ειλικρινής, κατευθείαν μας προκάλεσε κάτι πολύ θετικό. Φέρνει ωραίους συνειρμούς και, επίσης, υποσυνείδητα ίσως να έπαιξε ρόλο στην επιλογή του και το ότι από την αρχή ένα σημαντικό μέρος του όγκου γάλακτος που χρησιμοποιούμε το εισκομίζουμε από την Ορεινή Σερρών σε μεγάλο υψόμετρο.

### Τι σας έκανε να ασχοληθείτε με το αντικείμενο της τυροκομίας;

Ήταν κάτι εντελώς καινούργιο για εμάς, μια απόφαση που ουσιαστικά λήφθηκε το 2015 προς 2016. Τότε ήμουν στη Λάρισα ιδιοκτήτης τουριστικού γραφείου. Θέλαμε, όμως μαζί με τους δύο συνεταιίρους μου, τον Βασίλη Καλαϊτζίδη και τον Αλέξη Λαπιδόπουλο, με τους οποίους μας ενώνει το πάθος για την αναζήτηση προκλήσεων, να κάνουμε κάτι καινούργιο. Στις Σέρρες έχουμε πλούσιο κάμπο, εύφορα λιβάδια, οπότε έχουμε και πολύ και ποιοτικό γάλα. Κάναμε μια έρευνα αγοράς και διαπιστώσαμε πως ενώ στο νωπό γάλα και στο γιαούρτι ο νομός διαθέτει ανταγωνισμό, στο κομμάτι του τυριού υπήρχε μόνο μια επιχείρηση. Επιχειρηματικά θεωρήσαμε πως υπάρχει μια ευκαιρία. Έτσι πήραμε την απόφαση να στήσουμε μια πρότυπη μονάδα αμιγώς τυροκομική.







ΕΙΜΑΣΤΕ ΕΝΑ ΜΙΚΡΟ ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟ ΚΙ ΑΥΤΟ ΠΟΥ ΜΑΣ ΔΙΝΕΙ ΜΙΑ ΠΑΡΑ ΠΟΛΥ ΚΑΛΗ ΔΥΝΑΜΙΚΗ, ΕΙΝΑΙ ΟΤΙ ΕΙΣΚΟΜΙΖΟΥΜΕ ΜΙΚΡΕΣ ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ ΑΠΟ ΣΥΓΚΕΚΡΙΜΕΝΟΥΣ ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΟΥΣ



#### **Εμπειρία γύρω από την τυροκομία, ωστόσο, υπήρχε;**

Έως εκείνη τη στιγμή το γάλα για εμένα ήταν μαύρο... Βασικά και για τους τρεις μας ήταν ένα άγνωστο και σκοτεινό τοπίο.

#### **Πώς έγινε τελικά το γάλα από... μαύρο και πάλι άσπρο;**

Αφού πήραμε την απόφαση να επενδύσουμε στο τυροκομείο, εγώ που έχω τελειώσει τεχνολόγος - γεωπόνος και μια σχολή Μάρκετινγκ, πήγα στην Αμερικανική Γεωργική Σχολή για να μελετήσω την επεξεργασία του γάλακτος και την παρασκευή των τυριών. Μια διαδικασία μοναδική και μαγική, πρέπει να σας πω, για όποιον θέλει και μπορεί να τη ζήσει. Διότι το γάλα είναι ένας ζωντανός οργανισμός, μια πρώτη ύλη την οποία την παίρνεις και μπορείς να την κάνεις ό,τι θέλεις. Είναι ένα εύπλαστο προϊόν με το οποίο μπορείς να πειραματιστείς σε πολλές κατευθύνσεις. Έμαθα λοιπόν την τυροκομική τέχνη και ανέλαβα να τρέξω το project με τη συνδρομή βέβαια και των δύο συνεργατών μου.

#### **Για τις υποδομές αξιοποιήσατε κάποιο πρόγραμμα;**

Κάναμε αίτηση και εγκριθήκαμε στο πρόγραμμα Leader, μια επένδυση 300.000 ευρώ, αλλά αρχικά είχαμε ένα πρόβλημα, διότι πέσαμε πάνα στα capital controls και μας καθυστέρησε πάρα πολύ. Κάποια στιγμή,

μάλιστα, πάγωσε το project και πήγε να δημιουργηθεί σοβαρό θέμα. Εν τέλει ολοκληρώσαμε την κατασκευή με δικά μας χρήματα πριν πάρουμε την επιχορήγηση του 50% από το πρόγραμμα. Από τότε, όμως, έχουν επενδυθεί, επιπλέον, τουλάχιστον άλλα 100.000-150.000 ευρώ.

#### **Η πρώτη χρονιά λειτουργίας ποια ήταν;**

Ουσιαστικά μιλάμε για το 2018 - 19. Η αρχή έγινε με πολύ λίγα κιλά. Την πρώτη χρονιά εισκομίσαμε περίπου 50-60 τόνους γάλακτος. Για τη νέα χρονιά θα εισκομίσουμε περίπου 120 τόνους γάλακτος σε πρόβειο, γύρω στους 50-60 τόνους γίδινο και άλλους περίπου 10-12 τόνους σε βουβαλίσιο γάλα, ενώ θα πάρουμε και κάποιες ποσότητες αγελαδινό.

#### **Με τι προϊόντα ξεκινήσατε και πότε κυκλοφόρησαν στην αγορά;**

Μας πήρε περίπου ένα χρόνο για να καταλήξουμε στις συνταγές που θέλαμε. Μετά από δοκιμές που συνοδεύτηκαν και με πολλές γευστηριότητες στο κοινό, βγάλαμε ένα τυρί τύπου Φέτα και το Κατσικίσιο μας. Στην αγορά επίσημα κυκλοφορήσαμε την περίοδο 2019 προς 2020, με πρώτη συνεργασία με την τοπική αλυσίδα super market «Κάντζας». Ακολούθησαν νέες συνεργασίες με μικρά καταστήματα στην πόλη των Σερρών, και περιφερειακά. Όλα αυτά θυμίζω έχουν ξεκινήσει μέσα σε ένα περι-



Στον διπλασιασμό της δυναμικότητάς του μέσα στα επόμενα δύο χρόνια στοχεύει το τυροκομείο «Τα Καλά Βουνά».

«Σχεδιάζουμε άμεσα να παράξουμε τρεις νέους κωδικούς. Θα είναι ένα μοναδικό καινοτόμο προϊόν, ως προς τον τρόπο με τον οποίο θα το παρασκευάσουμε» αναφέρει ο Χρήστος Λουπάτατζης.



βάλλον μνημονιακό και με οξύ ανταγωνισμό τελικά, διότι σε επίπεδο νομού, αν και δεν υπάρχουν πολλά τυροκομεία, όταν μπαίνεις στο ράφι, έχεις απέναντί σου να τυριά από όλη την Ελλάδα και το εξωτερικό.

### **Μιας και μιλάμε για ανταγωνισμό, τι σας κάνει να διαφοροποιείστε;**

Είμαστε ένα μικρό τυροκομείο. Αυτό που μας δίνει μια πάρα πολύ καλή δυναμική, είναι ότι εισκομίζουμε μικρές ποσότητες από συγκεκριμένους κτηνοτρόφους. Οπότε μπορούμε και ελέγχουμε το γάλα που χρησιμοποιούμε με αναλύσεις, προσέχουμε το μικροβιακό φορτίο και το μεταποιούμε την ίδια ημέρα που το συλλέγουμε. Όλα αυτά, σε συνάρτηση και με τις παραδοσιακές συνταγές, εξασφαλίζουν μοναδική ποιότητα και γεύση.

### **Πώς θα περιγράφατε τη Φέτα και το Κατσικίσιο τυρί σας;**

Η Φέτα μας έχει πιο σκληρή υφή, είναι ελαφρώς πικάντικη, αλλά βγάζει κι αυτήν τη βουτυράδα που ψάχνει ο καταναλωτής όταν το τυρί γλιστρά στη στοματική κοιλότητα. Στο Κατσικίσιο μας, πάλι, που είναι αρκετά σκληρό στην υφή, η επιτυχία του είναι ότι το παράγουμε ουδέτερο ως προς την οσμή του. Υπάρχει πολύς κόσμος που θέλει να φάει Κατσικίσιο τυρί αλλά τους μυρίζει. Με τη συνταγή που ακολουθούμε πετύχαμε να μετριάσουμε την οσμή του και το προϊόν αρέσει στο κοινό και κυρίως στα παιδιά, ενώ αποφεύγουμε να βάζουμε μεγάλη ποσότητα αλατιού.

### **Τι άλλα προϊόντα παράγουν τα Καλά Βουνά;**

Βγάζουμε, επίσης, ένα Λευκό τυρί από αγελαδινό γάλα, σε δοχεία των 16 κιλών, το οποίο προορίζεται αποκλειστικά για την αγορά HORECA, ενώ εδώ και περίπου δύο μήνες λανσάραμε στην αγορά το «Σκιερό» και τις επόμενες ημέρες, εκτιμώ μέχρι το τέλος Μαρτίου, θα βγει και το Ανθήτυρο μια πολύ ωραία συνταγή τυρογάλακτος, σε συσκευασία 300 γραμμαρίων. Επίσης, βγάζουμε και Μυζήθρα, η οποία διοχετεύεται στο σύνολό της σε μια συγκεκριμένη εταιρεία.

### **Το «Σκιερό» που κυκλοφόρησε πρόσφατα τι τυρί είναι;**

Είναι μια μείξη πρόβειου, γίδινου και αγελαδινού γάλακτος. Ένα λευκό τυρί, από μια ωραία παραδοσιακή συνταγή μιας γιαγιάς που την έκανε στο σπίτι και μας την παραχώρησε, με γεύση αρκετά πικάντικη. Το κυκλοφορήσαμε ως απάντηση στην αύξηση της τιμής της Φέτας. Ουσιαστικά θέλαμε να μπούμε στην αγορά με μια νέα πρόταση, να μειώσουμε το κόστος, βάζοντας το αγελαδινό γάλα, χωρίς, όμως, να χάσουμε σε ποιότητα και γεύση στο προϊόν. Μέχρι τώρα κυκλοφορεί τοπικά και στη Θεσσαλονίκη, σε 16κιλη συσκευασία, αλλά σύντομα θα μπούμε με το «Σκιερό» και σε συσκευασία ενός κιλού.

### **Μιας και θίξατε το θέμα των τιμών, τι βλέπετε για την πρώτη ύλη;**

Αυτό που ζούμε, ειδικά αυτήν τη χρονιά που διανύουμε, είναι μια τρέλα. Είναι ένα χρηματιστήριο που ξεκίνησε από την περσινή χρονιά, λες και είμαστε η Wall Street. Αν και αυτήν τη στιγμή οι τιμές άρχισαν να μειώνονται στις ζωοτροφές, οι τιμές στο γάλα παραμένουν στα ψηλά. Μπορείς να βρεις από 1,60 έως 1,65 ευρώ το κιλό στο πρόβειο, περίπου 1 ευρώ στο γίδινο, στα 0,60 ευρώ στο αγελαδινό και στα 1,75 ευρώ το κιλό στο βουβαλίσιο. Θεωρώ, ωστόσο, πως θα επέλθει αποκλιμάκωση τιμών, διότι όλο αυτό, μαζί με τις αυξήσεις στην ενέργεια, στα καύσιμα, στα υλικά, έχει οδηγήσει σε μεγάλες αυξήσεις στα τελικά προϊόντα και ειδικά στη Φέτα και βλέπουμε να έχουμε χαμηλές καταναλώσεις. Εκεί είναι το μεγαλύτερο πρόβλημα. Είναι δύσκολο να είσαι παραγωγός. Η σχέση μας μαζί τους είναι στενή, τους βλέπουμε και καταλαβαίνουμε



πως οι άνθρωποι δίνουν έναν πολύ μεγάλο αγώνα καθημερινά. Πρέπει όμως να βρεθεί μια μέση λύση, για να είμαστε όλοι ικανοποιημένοι.

### **Τα κίτρινα τυριά δεν ενδιαφέρουν; Κάποια στιγμή γνωρίζω πως σας είχε απασχολήσει η προοπτική παρασκευής μιας Γραβιέρας...**

Η Γραβιέρα εξακολουθεί και είναι πάντα στο μυαλό μας και θέλουμε να παρασκευάσουμε κάτι πολύ ιδιαίτερο. Είναι ένα κομμάτι που θέλουμε να το υλοποιήσουμε και θα γίνει σίγουρα. Αυτήν τη στιγμή προηγούνται, όμως, άλλα πράγματα.

### **Τι εννοείτε; Σε τι άλλο επικεντρώνεστε;**

Για εμάς ένα πολύ μεγάλο στοίχημα, πέρα από το κομμάτι της εγχώριας αγοράς, είναι οι εξαγωγές. Εδώ και ένα χρόνο ξεκινήσαμε να κάνουμε κάποιες μικρές πωλήσεις στη Βουλγαρία, στη Γερμανία και συνάψαμε πριν από λίγες ημέρες και μια συνεργασία στη Γλασκώβη, στη Σκωτία, όπου θα στείλουμε κάποιες παλέτες προϊόντων. Επίσης εδώ και σχεδόν τέσσερις μήνες πραγματοποιούμε κάποιες δοκιμές για νέα προϊόντα, τα οποία θα έχουν αποκλειστικά εξαγωγικό προσανατολισμό.

### **Περί τίνος πρόκειται;**

Είναι κάτι πολύ καινοτόμο. Σχεδιάζουμε άμεσα να παράξουμε τρεις καινούργιους κωδικούς. Θα είναι ένα μοναδικό καινοτόμο προϊόν, ως προς τον τρόπο με τον οποίο θα το παρασκευάσουμε. Θα ανήκει στην κατηγορία της Φέτας και ήδη βρισκόμαστε στη διαδικασία των δοκιμών. Θα είναι εμπλουτισμένοι και οι τρεις κωδικοί με διάφορα υλικά. Είναι ένα project που το πιστεύουμε πάρα πολύ. Έχουμε κάνει ήδη κάποιες επαφές στη Γερμανία και στην Αγγλία για τις πρώτες εξαγωγές. Μιλάμε όμως για ένα προϊόν που θα βγει αρχές του 2024, αν όλα πάνε καλά.

### **Αντιλαμβάνομαι ότι επενδύετε πολύ σε έρευνα και καινοτομία...**

Πιστεύουμε πάρα πολύ στην καινοτομία. Υπάρχουν άλλα δύο projects τα οποία σχεδιάζουμε προσεκτικά αυτή την περίοδο. Θεωρώ ότι μέσα στο επόμενο δίμηνο θα ξεκινήσουμε τις δοκιμές και σε αυτά. Πάλι θα είναι προϊόντα στην κατηγορία λευκό τυρί, με διαφορετική όμως σύνθεση και σύσταση στο τελικό προϊόν. Θα μου επιτρέψετε όμως, να μην πω περισσότερα σε αυτήν τη φάση.

### **Χαρακτηρίσατε νωρίτερα στοίχημα για την επιχείρηση τις εξαγωγές. Τι αντιπροσωπεύουν σήμερα οι πωλήσεις εξωτερικού και πού θα θέλατε να έχουν φτάσει στα επόμενα δύο-τρία χρόνια;**

Αυτή τη στιγμή το ποσοστό τους είναι μονοψήφιο. Ο σκοπός μας -και εκεί κινούμαστε- όμως είναι το 20%-30% του τζίρου μας να έρχεται από το εξωτερικό. Στοχεύουμε ψηλά και θέλουμε να το έχουμε επιτύχει μέσα στο 2024. Και για αυτό και οι κινήσεις μας είναι ανάλογες.

### **Σε επίπεδο επενδύσεων, θα χρειαστεί να επεκτείνετε τις εγκαταστάσεις της μονάδας για να υπηρετηθεί αυτός ο στόχος;**

Είναι στα άμεσα σχέδιά μας να επεκτείνουμε τις κτηριακές υποδομές μας κατά άλλα περίπου 150 τ.μ. ακόμη, τα οποία θα προστεθούν στα υφιστάμενα 300 τ.μ. Θέλουμε να μεγαλώσουμε το χώρο παραγωγής και να αυξήσουμε, θα έλεγα να διπλασιάσουμε, και τη δυναμικότητά μας συνολικά στους 12 μήνες που λειτουργεί το τυροκομείο. Πιστεύω ότι θα την έχουμε ολοκληρώσει μέσα στην επόμενη διετία αυτή την επένδυση. Δεν θέλουμε να κάνουμε κάτι βιαστικά, γιατί είναι μια δύσκολη εποχή και τα μεγάλα άλματα προς τα εμπρός, πολύ εύκολα, αν γίνει μια λάθος εκτίμηση, μπορούν να σε πάνε πολλά βήματα πίσω.



## **ΞΕΧΩΡΙΣΤΟ ΚΕΦΑΛΙΟ ΤΟ ΒΟΥΒΑΛΙΣΙΟ ΤΥΡΙ**

ΑΝΑΦΕΡΟΜΕΝΟΣ στο κομμάτι της παραγωγής του βουβαλίσου τυριού ο κ. Λουπάτατζης αναφέρει: « Το 2020 προς 2021 ξεκινήσαμε τη διαδικασία να αξιοποιήσουμε το βουβαλίσιο γάλα, που υπάρχει σε αφθονία στην περιοχή της Κερκίνης. Να σας θυμίσω πως ο νομός Σερρών φιλοξενεί περί το 80% των βουβαλίων της χώρας. Πάνω από 2.000 ζώα. Επειδή στην αγορά, στο συγκεκριμένο κομμάτι τυριών, υπήρχε μεγάλο κενό, αποφασίσαμε να κάνουμε κάποιες δοκιμές. Σκεφτείτε ότι τον πρώτο μήνα είχαμε κάνει τέσσερις διαφορετικές συνταγές και η μία μας άρεσε τόσο πολύ, που ξεκινήσαμε άμεσα την παραγωγή της. Είχαμε βέβαια και πελάτη, ο οποίος θα απορροφούσε όλες τις ποσότητες, οπότε το ρίσκο ήταν περιορισμένο. Ένας ιδιαίτερος κωδικός που δίνει ένα πολύ νόστιμο τυρί. Ξεκινήσαμε με μεγάλες συσκευασίες 4 κιλών και επειδή η ζήτηση ήταν αρκετά μεγάλη, πήγαμε και σε πιο μικρές συσκευασίες. Δημιουργήσαμε αρχικά τη συσκευασία 500 γραμμαρίων σε ένα ιδιαίτερο τενεκεδάκι και με αυτή κάναμε την πρώτη μας συνεργασία με μεγάλη αλυσίδα σούπερ μάρκετ, με τα My Market, και βρισκόμαστε σε όλα τα καταστήματά του στην Ελλάδα. Έπειτα βγάλαμε τη συσκευασία των 200 γραμμαρίων, όπου εδώ υπάρχει και μια ιδιαιτερότητα. Παράλληλα με το κλασικό το βουβαλίσιο, πήραμε πράσινες πιπεριές, τις εμβαπτίσαμε στο δοχείο και κατά την ωρίμανση το τυρί παίρνει την μυρωδιά της πράσινης πιπεριάς κι αυτό του προσδίδει μια φρεσκάδα και μια ελαφρώς πικάντικη γεύση. Με αυτές τις συσκευασίες μπήκαμε και στον Σκλαβενίτη, είναι ένα προϊόν που ταξιδεύει και στην Ελλάδα και στο εξωτερικό. Όπως σας είπα αυτό εξάγεται Γερμανία και Βουλγαρία και σε λίγο καιρό θα το στείλουμε και στη Σκωτία. Πιστεύουμε πάρα πολύ στο βουβαλίσιο γάλα και πέρα από τη Γραβιέρα που, όπως σας είπα, είναι στα σχέδιά μας, θέλουμε να κάνουμε κι άλλα πράγματα. Όλα, όμως, θα εξαρτηθούν από την εξέλιξη που θα έχουν οι τρεις κωδικοί που σας ανέφερα ότι προετοιμάζουμε, συν τα άλλα δύο project. Αυτά προηγούνται. Στη φιλοσοφία μας, από την αρχή, είναι να κάνουμε προσεκτικές κινήσεις, μελετημένες και να διασφαλίζουν ότι αυτό που θα βγάλουμε στην αγορά θα είναι ποιοτικό και νόστιμο.



# Κοιτάει μόνο ΜΠΡΟΣΤΑ

Σε επένδυση ύψους 10 εκατ. ευρώ με σειρά κινήσεων που αφορούν μεταξύ άλλων το διπλασιασμό της δυναμικότητας παστερίωσης με καινούργιες κτιριακές εγκαταστάσεις και εξοπλισμό προχωράει η γαλακτοβιομηχανία Ρούσσας

ΓΡΑΦΕΙ Ο ΓΙΩΡΓΟΣ ΛΑΜΠΙΡΗΣ



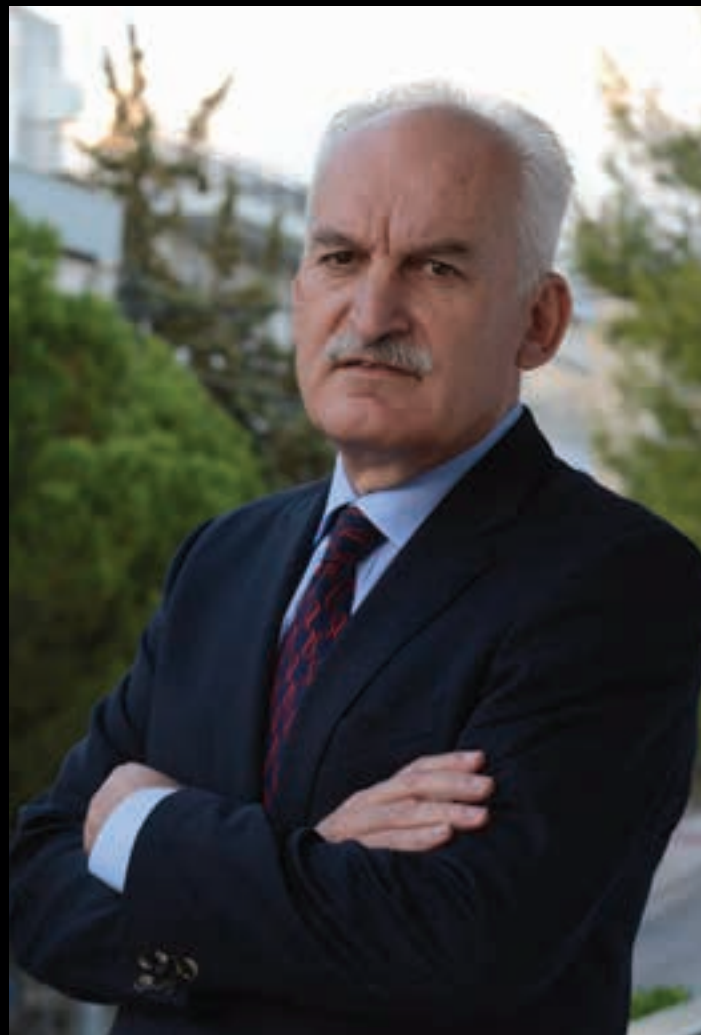


**Τ**ο κυριότερο μέρος της επένδυσης που τρέχει η γαλακτοβιομηχανία Ρούσσας συνολικού ύψους 10 εκατ. ευρώ αφορά το διπλασιασμό της δυναμικότητας παστερίωσης με ταυτόχρονη αύξηση της παραγωγικής ικανότητας, όπως αναφέρει στον Τυροκόμο ο Αλέξανδρος Μποτός, πρόεδρος και διευθύνων σύμβουλος της επιχείρησης. Το συγκεκριμένο έργο ύψους 7,5 εκατ. ευρώ έχει ενταχθεί στο πρόγραμμα «Καινοτομία και Πράσινη Μετάβαση στη Μεταποίηση Αγροτικών Προϊόντων», μέσω του οποίου επιδοτείται ποσό 4,1 εκατ. ευρώ. Η επένδυση αυτή θα αυξήσει τις ποσότητες γάλακτος που παστεριώνονται από τα 12.000 λίτρα σε 24.000 λίτρα ανά ώρα. Σημειώνεται ότι εκτός από τα 12.000 λίτρα που είναι η δυναμικότητα παστερίωσης η Ρούσσας έχει τη δυνατότητα να παστεριώνει επιπλέον 10.000 λίτρα γάλακτος την ώρα σε εξωτερική μονάδα, η οποία θα αξιοποιηθεί για την εντατικοποίηση παραγωγής υποπροϊόντων.

Το συνολικό πρόγραμμα, σύμφωνα με τον κ. Μποτό, αφορά την επέκταση των κτιριακών εγκαταστάσεων με τη δημιουργία νέων ρομποτικών ψυγείων, ωριμαντηρίων και αποθηκών για τα υλικά συσκευασίας, τον εκσυγχρονισμό του χημείου και των χώρων ενδιαίτησης προσωπικού αλλά και την προσθήκη νέων δεξαμενών αποθήκευσης γάλακτος, τυρογάλακτος, απογάλακτος και δεξαμενών ωριμανσης φέτας ενώ προβλέπεται και η επέκταση των ζωνών συλλογής γάλακτος στη Δυτ. Ελλάδα και την Κ.Μακεδονία.

#### Περιορισμός του ενεργειακού αποτυπώματος

Η Ρούσσας, ωστόσο, κάνει και κινήσεις με σκοπό την εξοικονόμηση ενέργειας, δεδομένου ότι προχωράει στην επέκταση και εγκατάσταση νέων φωτοβολταϊκών στέγης, με ισχύ 1,2 MW. Στους στόχους της εντάσσεται τόσο η μείωση της κατανάλωσης ρεύματος κατά 2% ετησίως και χρήσης νερού κατά 3%. Η εταιρεία, που είναι αμιγώς εξαγωγική, το 2021 είχε κύκλο εργασιών 37,22 εκατ. ευρώ με αποτελέσματα μετά από φόρους που ανήλθαν στις 942.000 ευρώ. Οι εξαγωγές της κατευθύνονται σε περισσότερες από 40 χώρες του κόσμου και ειδικότερα στην Ευρώπη, η οποία απορροφά τις μεγαλύτερες ποσότητες των τυροκομικών που παράγει η βιομηχανία του Αλμυρού, ενώ ακολουθεί η Αμερική από πλευράς δυναμικής. Παρουσία διατηρεί επίσης στις χώρες της Μέσης Ανατολής και του Αραβικού Κόλπου, ενώ το τελευταίο διάστημα έχει υλοποιήσει κινήσεις για την εισχώρηση των προϊόντων της στη Λατινική Αμερική και στη Νοτιοανατολική Ασία. Η γκάμα της περιλαμβάνει περισσότερους από 180 κωδικούς προϊόντων ενώ ένα σημαντικό μέρος του τζίρου της που υπολογίζεται σε ποσοστό άνω του 18% προέρχεται από τις πωλήσεις Βιολογικής φέτας, με την Ρούσσας να αποτελεί τον μεγαλύτερο παραγωγό παραδοσιακής Βαρελίσιας φέτας.



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

Αλέξανδρος Μποτός, πρόεδρος και διευθύνων σύμβουλος της Θεσσαλικής γαλακτοβιομηχανίας Ρούσσας



**Μ**ια καμπάνια προώθησης των προϊόντων του, προβάλλοντας το λογότυπο «100% αυθεντικό», σε μια απόπειρα να επικοινωνήσει τα στοιχεία εκείνα, τα οποία θεωρεί ότι τα κάνουν να ξεχωρίζουν από τον ανταγωνισμό, ξεκίνησε φέτος το οικογενειακό, τυροκομείο 4ης γενιάς από τα Γρεβενά της οικογένειας Σιαφαρίκα. «Θέλω να διαφοροποιηθώ από τη βιομηχανία, που δουλεύει το μεγάλο τονάζ», τονίζει στον «Τυροκόμο» ο Βασίλης Σιαφαρίκας, ο οποίος από το 2012 πήρε στα χέρια του το τιμόνι της οικογενειακής τυροκομικής μονάδας. Όπως εξηγεί ο συνομιλητής μας «το 100% αυθεντικό σημαίνει ότι το τυρί φέτα, αλλά και όλα τα υπόλοιπα τυριά που έχουμε στην γκάμα μας, παρασκευάζεται αποκλειστικά από γάλα που συλλέγεται από εκτροφές της Δυτ. Μακεδονίας, το οποίο παστεριώνεται στους 72°C, φυγοκεντρίζεται και καθαρίζε-

## ΜΟΝΟ «ΑΥΘΕΝΤΙΚΟ 100%» ΕΙΝΑΙ ΤΟ ΤΥΡΙ ΓΙΑ ΤΟΝ ΒΑΣΙΛΗ ΣΙΑΦΑΡΙΚΑ

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 το «μεγάλο στοίχημα» που θέλει να κερδίσει, αρχής γενομένης από το 2023, το τυροκομείο «Σιαφαρίκα»

ΤΟΥ ΛΕΩΝΙΔΑ ΛΙΑΜΗ



Στα πλάνα του Β. Σιαφαρίκα είναι ακόμη και η προοπτική ανέγερσης ενός νέου, μεγαλύτερου, τυροκομείου, σε απόσταση 2 χλμ. από το υφιστάμενο.



ται στον κορυφολόγο για τυχόν υπολείμματα και δεν αποβουτυρώνεται ούτε 1%. Μένει όλο το λίπος αυτούσιο στην πρώτη ύλη, διότι αυτό που μας ενδιαφέρει είναι να έχουμε μέγιστη γεύση και όχι μέγιστη απόδοση, όπως κάνουν πολλές μεγάλες βιομηχανίες. Εγγυόμαστε λοιπόν ότι δεν χρησιμοποιούμε Ultra Filtration (U.F.) System, το μηχανήμα αυτό που κάνει με 2,5 κιλά γάλα ένα κιλό τυρί, δεν χρησιμοποιούμε πρωτεΐνη γαλακτος, ομογενοποιητή και δεν το νοθεύουμε με αγελαδινό ή συμπύκνωμα Γερμανίας ή άλλα φυτικά λιπαρά και έλαια».

Συνολικά το Τυροκομείο Σιαφαρικά 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 από ζώα που ζουν και τρέφονται σε ορεινές περιοχές εντός του Εθνικού Πάρκου της Βόρειας Πίνδου και της Βάλια Κάλντα.

Στην γκάμα των τυριών που παράγει περιλαμβάνονται, μεταξύ άλλων, Κασέρι, Φέτα, Μανούρι, Αιγοπρόβειο Τσαντίλας, Χωριάτικο Κατσικίσιο Τσαντίλας, αλλά και Λευκό Αγελαδινό τυρί. Ορισμένα προϊόντα είναι βιολογικά, τα οποία άρχισε να τα παράγει τα τελευταία δύο χρόνια, ωθούμενος από κάποιους συνεργαζόμενους κτηνοτρόφους, που μετέτρεψαν τις εκτροφές τους σε βιολογικές και όπως τονίζει «ή θα προσαρμοζόμουν ή θα τους άφηνα», σημειώνει. Η παραγωγή προς το παρόν δεν είναι πολύ μεγάλη, παρότι υπάρχουν οι προϋποθέσεις. «Θα μπορούσα να διπλασιάσω και να τριπλασιάσω τη δουλειά, αλλά μας συνθλίβουν κάποιοι νοθευτές, οι οποίοι εδώ και 20 χρόνια πουλάνε αγελαδινό συμπύκνωμα Γερμανίας για Φέτα. Δυστυχώς αυτές οι αθέμιτες πρακτικές καταστρέφουν τα μικρά τυροκομεία. Έχου-



με φτάσει να δουλεύουμε με περιθώριο κέρδους 2% - 5%», τονίζει ο κ. Σιαφαρίκας.

Παρά τις δυσκολίες που περιγράφει, ο τυροκόμος εξακολουθεί να κάνει κινήσεις ανάπτυξης της οικογενειακής επιχείρησης. «Φέτος έχω ρίξει το βάρος

κυρίως στην υγιεινή. Πιο αυστηρό πρόγραμμα καθαρισμού στις εγκαταστάσεις των συνεργαζόμενων κτηνοτρόφων, στους οποίους έχω μοιράσει καθαριστικά και τσαντίλες», αναφέρει χαρακτηριστικά. Παράλληλα, ακολουθώντας τις επιταγές του πελατολογίου, ξεκινά, με πρώτη παρουσίαση στη φετινή FoodExpo, μεταξύ 15-18 Μαρτίου, την κυκλοφορία μιας νέας συσκευασίας Φέτας σε τάπερ 400 γρ. και σχεδιάζει για την επόμενη χρονιά να πάει και στα 200 γρ. Εδώ και λίγες εβδομάδες, επίσης, το Τυροκομείο έλαβε πιστοποίηση και για το ΠΟΠ τυρί «Ανεβατό» των Γρεβενών, το οποίο θα εντάξει άμεσα στην γκάμα του.







## ΣΤΗ ΔΕΛΤΑ ΤΟ 70% ΤΗΣ ΚΟΥΡΕΛΛΑΣ

**Σ**ε μία «επιθετική» κίνηση εξαγοράς προχώρησε η Δέλτα, με την απόκτηση του 70% των μετοχών της τυροκομίας Κουρέλλας που ερμηνεύεται ως προσπάθεια της επιχείρησης να ενισχύσει τη θέση της στην παραγωγή τυροκομικών, όπου έως τώρα δεν διατηρεί παρουσία. Η συγκεκριμένη εξέλιξη έρχεται μετά την απόφαση της Δέλτα να πουλήσει την United Milk Company στον όμιλο Ελληνικά Γαλακτοκομεία. Η Κουρέλλας διατηρεί τυροκομική μονάδα στα Γρεβενά, είναι εξαγωγική και διαθέτει το 90% της παραγωγής της εκτός ελληνικών συνόρων. Σημειώνεται ότι το υπόλοιπο 30% θα παραμείνει στην οικογένεια. Σημειώνεται ότι η Κουρέλλας διατηρεί τυροκομείο 4.000 τμ. σε έκταση 15 στρεμμάτων, εργοστάσιο ζωοτροφών 3.000 τ.μ. σε έκταση 10 στρεμμάτων και βιολογική φάρμα 4.000 τ.μ. σε έκταση 30 στρεμμάτων. Επίσης έχει δημιουργήσει το κατάστημα Μία Feta - Feta Bar στη Θεσσαλονίκη όπου διαθέτει σειρά τυροκομικών και γαλακτοκομικών προϊόντων, με τη μορφή ενός πρότυπου παντοπωλείου ελληνικών προϊόντων. **Γ. Λαμπίρης**





# Επένδυση 10 εκατ. ευρώ για την Greek Family Farm

**Υ**περδιπλασιασμό της δυναμικότητας παραγωγής στην τυροκομική της μονάδα, ταυτόχρονα με επίτευξη πλήρους ενεργειακής αυτονομίας, αλλά και ουδέτερου αποτυπώματος άνθρακα είναι το τρίπτυχο στόχων που υπηρετεί η νέα επένδυση, ύψους 10 εκατ. ευρώ, της Greek Family Farm. Η καθετοποιημένη φάρμα των αδελφών Ανδρέα και Ηλία Τσαγκάρη, με τα περίπου 2.500 αιγοπρόβατα και τον διακριτικό τίτλο «Greek Family Farm», κατέθεσε αίτημα στο πρόγραμμα «Μεταποίηση» του Ταμείου Ανάκαμψης και εξασφάλισε έγκριση για να επιδοτηθεί με ποσοστό 44% στις δαπάνες για την επέκταση της δυναμικότητας επεξεργασίας γάλακτος και τον εκσυγχρονισμό της παραγωγικής διαδικασίας. «Το πλάνο προβλέπει το διπλασιασμό της παραγωγής, μέσα από την κατασκευή νέων εγκαταστάσεων στο τυροκομείο, καθώς και την περαιτέρω αυτοματοποίηση της παραγωγής με ρομποτικά συστήματα» εξήγησε στον «Τυροκόμο» ο

Ανδρέας Τσαγκάρης διευκρινίζοντας πως «με τον τρόπο αυτό η υπάρχουσα ετήσια δυναμικότητα επεξεργασίας 18.000 τόνων γάλακτος, με την ολοκλήρωση της επένδυσης θα φτάσει τους 40.000 τόνους το χρόνο».

## Με τους συνεργαζόμενους κτηνοτρόφους

Για τις αυξημένες ανάγκες, που θα έχει μονάδα σε πρώτη ύλη, η Greek Family Farm δεν σκοπεύει, τουλάχιστον προς ώρας, να αυξήσει το ζωικό της κεφάλαιο, το οποίο καλύπτει

περί το 3% της παραγωγής της σε τυρί. «Θα στηριχθούμε κυρίως σε συνεργαζόμενους κτηνοτρόφους. Εισκομίζουμε γάλα από 1.200 εκτροφές σε Μαγνησία, Δυτ. Μακεδονία, Λέσβο και Αθήνα», ανέφερε ο κ. Τσαγκάρης.

## Ενεργειακή αυτονομία

Ένα σημαντικό μέρος του επενδυτικού σχεδίου, της τάξης των 2 εκατ. ευρώ, θα κατευθυνθεί στην αύξηση ισχύος στη μονάδα βιοαερίου, που ήδη διαθέτει η Greek Family Farm. «Από τη στιγμή που θα μεγαλώσει η δυναμικότητα της τυροκομικής μας μονάδας, είναι απαραίτητο να επεκταθεί και η ισχύς στη μονάδα βιοαερίου, η οποία προβλέπεται να πενταπλασιαστεί και να φτάσει στα 300 kW. Παράλληλα θα διπλασιάσουμε και την ισχύ του φωτοβολταϊκού μας πάρκου, το οποίο από το 1 MW, θα πάει στα 2 MW. Οπότε με την ολοκλήρωση της νέας επένδυσης θα είμαστε ενεργειακά αυτόνομοι και με ουδέτερο αποτύπωμα άνθρακα». **Α. Λιάμης**



Η Greek Family Farm εισκομίζει γάλα από 1.200 εκτροφές σε Μαγνησία, Δυτ. Μακεδονία, Λέσβο και Αθήνα.



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ



# ΤΡΟΥΦΑ, ΑΓΡΙΑ ΡΙΓΑΝΗ & ΘΡΟΥΜΠΙ ΓΙΑ ΓΕΥΣΗ ΣΤΗ ΓΡΑΒΙΕΡΑ

Η τυροκομική Γύπας προσέλκυσε το ενδιαφέρον των επισκεπτών στην πρόσφατη έκθεση FoodExpo 2023

ΤΟΥ ΓΙΩΡΓΟΥ ΛΑΜΠΙΡΗ

**Ν**έα λανσαρίσματα προϊόντων που έρχονται να διευρύνουν την γκάμα της πραγματοποιεί η τυροκομική επιχείρηση Γύπας. Η εταιρεία, που έχει έδρα την Ασή Γωνιά Χανίων στην Κρήτη, παρουσίασε για πρώτη φορά Γραβιέρα με τρούφα στην έκθεση FoodExpo 2023 που πραγματοποιήθηκε φέτος και όπως αναφέρει η Άννα Γυπαράκη από πλευράς της επιχείρησης, το συγκεκριμένο προϊόν θα είναι έτοιμο να κυκλοφορήσει στην αγορά σε περίπου ένα μήνα από σήμερα. Τόσο η Γραβιέρα με τρούφα όπως και όλα τα προϊόντα της τυροκομικής εταιρείας παρασκευάζονται από αιγοπρόβειο γάλα. Στους νέους κωδικούς προϊόντων της επιχείρησης εντάσσονται επίσης και η Γραβιέρα με άγρια ρίγανη που παρουσιάζει εντονότερη γεύση, η Γραβιέρα με θρούμπι καθώς και η Γραβιέρα με θυμάρι. Επίσης, διαθέτει στην γκάμα των προϊόντων της Καπνιστή Γραβιέρα, επίσης από αιγοπρόβειο γάλα.





### Ιδιόκτητη μονάδα παραγωγής 3.000 τ.μ.

Η εταιρεία λειτουργεί και παράγει τα τυριά της σε ιδιόκτητη μονάδα 3.000 τετραγωνικών μέτρων στην Κρήτη. Ταυτόχρονα έχει τη δυνατότητα να συνεργάζεται με μεγάλες αλυσίδες σούπερ μάρκετ όπως η ΑΒ Βασιλόπουλος, την οποία προμηθεύει με τα προϊόντα της αλλά και πρόσφατα με την 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 να κάνει άνοιγμα και στην ασιατική αγορά εφόσον παρουσιαστεί η κατάλληλη ευκαιρία, όπως επισημαίνει η κυρία Γυπαράκη. Σημειώνεται ότι κατά τα πρώτα χρόνια της δραστηριότητάς της η οικογενειακή επιχείρηση τροφοδοτούσε με τα προϊόντα της αποκλειστικά την τοπική αγορά. Ωστόσο η ζήτηση για τα τυριά της όχι μόνο επεκτάθηκε σε πανελλαδική βάση αλλά υπερέβη τα ελληνικά σύνορα.



Η Αφοί Γύπαρη Ο.Ε. όπως είναι η πλήρης επωνυμία της τυροκομικής επιχείρησης πραγματοποιεί εξαγωγές στην Αμερική και στην Ευρώπη.



## Νησέλι Πιερίας

# Φημισμένο το πρόβειο Αγκωνάρι

**Έ**να σκληρό τυρί από πρόβειο γάλα που αποτελεί τον ακρογωνιαίο λίθο του τυροκομείου της Φάρμας Γκούμα από το Νησέλι της Νέας Εφέσου στους πρόποδες του Ολύμπου, είναι το Αγκωνάρι. Πρώην τεχνίτης τζακιών, με βαθιά γνώση στα μυστικά της τέχνης της πέτρας, κάτι που αναπόφευκτα έπαιξε ρόλο στα... βαφτίσια του τυριού, ο 39χρονος Αριστείδης Γκούμας εξηγεί πως «πρόκειται για μια συνταγή που εμπνεύστηκα και τελειοποίησα εγώ. Αποφάσισα να το ονομάσω Αγκωνάρι γιατί είναι το τυρί που πραγματικά αντιπροσωπεύει τον ακρογωνιαίο λίθο του τυροκομείου μας». Με την αποδοχή του καταναλωτικού κοινού να το έχει αναδείξει σε... βαρύ πυροβολικό της οικοτεχνίας, το «Αγκωνάρι» κυκλοφορεί σε διάφορες εκδοχές, όπως το κλασικό, με μπουκόβο και πιπέρι και το αήμυρο, τα οποία

αναλόγως την εποχή, θα τα βρει κανείς σε ωρίμανση από 6 μήνες έως και 2,5 χρόνια παλαίωση. Η ετήσια παραγωγή πάντως δεν είναι πολύ μεγάλη και συνήθως κυμαίνεται στα 400-500 κεφάλια των 3 κιλών, έκαστο. «Είναι ένα ιδιαίτερο τυρί, που μας έχει αναδείξει στην Αθήνα και τη Θεσσαλονίκη και δυνητικά σε όλο τον κόσμο, μέσω των τουριστών, από αγορές που γίνονται από το κατάστημά μας στην Κατερίνη, ένας χώρος για προϊόντα delicatessen με περίπου 3.000 κωδικούς παραγωγών από την Ελλάδα και τον κόσμο, από όπου πωλείται το 90% της παραγωγής μας», τονίζει ο κ. Γκούμας και συμπληρώνει πως εκτός από τα σκληρά τυριά, η γκάμα των προϊόντων της Φάρμας περιλαμβάνει Λευκό τυρί, Γίδινο τσαντίλας, αλλά και Σινοτύρι και γιαούρτι πρόβειο και γίδινο. Η προϊόντική «παλέτα» σύντομα θα

διευρυνθεί με ένα ακόμη σκληρό τυρί, από 100% γίδινο γάλα.

«Ξεκίνησα με 60 πρόβατα φυλής Lacaune και κάποια στιγμή φτάσαμε στις 200 μάνες. Το κοπάδι το μεγάλωσα μόνος και σταδιακά το βελτίωνα. Από τη μέρα που ξεκινήσαμε έως και πριν 4-5 χρόνια ήμασταν μια από τις πιο αναγνωρισμένες κτηνοτροφικές μονάδες βάσει του γενετικού υλικού που παρείχαμε», περιγράφει ο συνομιλητής μας. Στην αρχή για 5-6 χρόνια η εκμετάλλευση εμπορευόταν το γάλα που παρήγαγε και ήταν βιώσιμη. Ωστόσο, όταν η τιμή του γάλακτος έπεσε σε πολύ χαμηλά επίπεδα μη βιώσιμα, ο Αριστείδης Γκούμας αποφάσισε να πάει σε καθετοποίηση, αξιοποιώντας το θεσμικό πλαίσιο για τη δημιουργία οικοτεχνιών. «Είμαστε η πρώτη οικοτεχνία στην Πιερία», επισημαίνει ο ίδιος. **Α. Λιάρης**





# Περισσότερο τυρί ΑΠΟ ΤΗ ΧΩΤΟΣ ΑΒΕΕ ΜΕΣΩ ΤΟΥ ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΟΥ

Κινήσεις για την περαιτέρω ενίσχυση της παραγωγικής της ισχύος στη Φέτα και στα υπόλοιπα τυροκομικά προϊόντα πραγματοποιεί η γαλακτοβιομηχανία Χώτος με έδρα τη Φαλάνη Λάρισας

**Μ**ε εξαγωγές που αγγίζουν το 74% του κύκλου εργασιών της η γαλακτοβιομηχανία, Χώτος έχει προγραμματίσει και έχει ήδη λάβει έγκριση για επένδυση συνολικού ύψους 3 εκατ. ευρώ με σκοπό την αύξηση της παραγωγής φέτας ΠΟΠ από τα 3.244.471 κιλά στα 4.028.686 κιλά. Επίσης μέσα από τη συγκεκριμένη επενδυτική κίνηση, η εταιρεία θα ενισχύσει περαιτέρω τη δυναμική της και σε άλλα προϊόντα που παράγει όπως η Βιολογική Φέτα ΠΟΠ όπου μετά την ολοκλήρωση της επένδυσης η συνολική της παραγωγή από τα 13.929 κιλά σήμερα θα φτάσει τα 17.441, το Μανούρι ΠΟΠ από τα 528.744 κιλά στα 668.370 κιλά, το Βιολογικό Μανούρι ΠΟΠ από τα 1.943 κιλά θα φτάσει σε παραγωγή 2.434 κιλών, η Μυζήθρα από 143.706 κιλά θα αυξηθεί παραγωγικά στα 179.941 και το



Ανθότυρο από τα 53.019 κιλά στα 66.388. Η συγκεκριμένη επένδυση της γαλακτοβιομηχανίας έχει ενταχθεί στις διατάξεις του Αναπτυξιακού Νόμου, μέσω του οποίου ενισχύεται με τη διαδικασία της φορολογικής απαλλαγής με ποσό 1,35 εκατ. ευρώ. Η Χώτος ΑΒΕΕ αγγίζει σε τζίρο τα 29 εκατ. ευρώ, τα οποία δεδομένης και της ανόδου στην τιμή του γάλακτος φέτος θα υπερβεί, προσεγγίζοντας πλέον το όριο των 30 εκατ. . Το 2021 είχε κύκλο εργασιών ύψους 28,79 εκατ. από 28,22 εκατ. που ήταν το 2020, ενώ



κατάφερε να διατηρήσει τα κέρδη της σε σταθερό επίπεδο παρά τα αυξημένα κοστολόγια σε ενέργεια και πρώτες ύλες. Η Χώτος ΑΒΕΕ διαθέτει ένα μεγάλο δίκτυο συνεργατών σε Ελλάδα και Ευρώπη και εξάγει τα προϊόντα της σε πολλές χώρες της Ευρώπης, στις ΗΠΑ στο Ντουμπάι, στο Καζακστάν και στη Σιγκαπούρη. Η εταιρεία εφαρμόζει τα συστήματα πιστοποίησης ποιότητας ISO 22000, BRC, IFS, REG.(EU) και HALAL σε όλα τα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας. **Γιώργος Λαμπίρης**



# Συσκευαστήριο Φέτας για τα Καλαβρύτα

Επενδύσεις ύψους 9 εκατ. ευρώ τρέχει η συνεταιριστική οργάνωση

**Τ**η δημιουργία συσκευαστηρίου Φέτας ΠΟΠ, με σκοπό την ανάπτυξη των διεθνών πωλήσεων της, προγραμματίζει ο Συνεταιρισμός Καλαβρύτων, ενώ προς αυτή την κατεύθυνση υποβάλει παράλληλα δύο ευρωπαϊκά προγράμματα προώθησης των προϊόντων που παράγει. Το ένα θα αφορά τη διάθεση σε Γαλλία και Γερμανία και το δεύτερο θα αφορά στη Μεγάλη Βρετανία και τη Σαουδική Αραβία. Η Φέτα ΠΟΠ που παράγει η Οργάνωση είναι ένα από τα προϊόντα που εντάσσονται στο πρόγραμμα προώθησης συνεταιριστικών προϊόντων

της ΕΕ, «Μικροί Θησαυροί της Ευρώπης» για τα ΠΟΠ και ΠΓΕ.

## Ενίσχυση των παραγωγών

Παράλληλα, ο Συνεταιρισμός έχει υποβάλει αίτηση για να ενταχθεί στο πρόγραμμα Γενετικής Βελτίωσης των ζώων που διατηρούν οι παραγωγοί. Το πρόγραμμα αυτό έχει προϋπολογισμό 2 εκατ. ευρώ και πραγματοποιείται σε συνεργασία με την Αμφιγάλ υπό τη συμβουλευτική που παρέχουν τα Γεωπονικά Πανεπιστήμια Αθηνών και Θεσσαλονίκης, όπως αναφέρει ο πρόεδρος του φορέα, Παύλος Σατολιάς. «Θα σπεύσουμε επί τόπου στις υπάρχουσες μονάδες με επιδίωξη να αυξήσουμε το παραγόμενο γάλα κατά 15% έως και 20% στο επόμενο διάστημα».

Επιπλέον, η Ένωση προχωράει στην υλοποίηση Προγράμματος Αγροτικού Εξηλεκτρισμού, με στόχο να μειωθεί η οικονομική επιβάρυνση σε ενέργεια, που καλούνται να πληρώσουν για τους στάβλους οι παραγωγοί, ενώ προς βελτίωση των παραγωγικών διαδικασιών προβαίνει στη χρηματοδότηση εγκατάστασης 100 αρμεκτηρίων σε εκμεταλλεύσεις με τις οποίες συνεργάζεται, όπου θα χρηματοδοτείται το 80% από το Συνεταιρισμό και το Ταμείο Ανάκαμψης.



Π. Σατολιάς, πρόεδρος Ένωσης Καλαβρύτων

ΙΟ ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ



## Επένδυση στο βιοαέριο

Σημειώνεται ότι στο σύνολο των 9 εκατ. ευρώ εντάσσονται επίσης η προσθήκη φωτοβολταϊκών με το μοντέλο του net metering, η δημιουργία μιας νέας μονάδας ζωοτροφών, ο εκσυγχρονισμός της ζώνης γάλακτος και επενδύσεις σε βιοαέριο, αξιοποιώντας το τυρόγαλο. **Γ. Λαμπτήρης**



# ΚΟΝΤΡΑ ΣΤΟ ΡΕΥΜΑ ΠΑΕΙ Ο ΘΕΣΣΑΛΟΣ

Πρώτης γενιάς τυροκόμος, ο Σπύρος Αντωνίου, απόφοιτος της Γαλακτοκομικής Σχολής, καινοτομεί με το ημισκληρο πρόβειο τυρί που αποτελεί τη βάση της παραγωγής του

ΤΟΥ ΓΙΩΡΓΟΥ ΛΑΜΠΙΡΗ

**Μ**ε έδρα το Κεφαλόβρυσο Τρικάλων ο τεχνολόγος γεωπόνος Σπύρος Αντωνίου δημιούργησε τη δική του τυροκομική επιχείρηση αξιοποιώντας από τη μια την κτηνοτροφική μονάδα της οικογένειάς του και αποφασίζοντας παράλληλα να καινοτομήσει συντηριάζοντας 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 πρόβειο τυρί «Σαγανέλι» που αποτελεί τη βάση της παραγωγής του. Σημειώνεται ότι σύνολο της παραγωγής αυτών των τυροκομικών με τα ασυνήθιστα, πλην όμως

αρμονικά παντρεμένα με το τυρί υλικά, διχοθετούνται στο εξωτερικό, στη Μάλτα και στη Σαουδική Αραβία. Παράλληλα το τυροκομείο με το διακριτικό όνομα «Θεσσαλός» παράγει Φέτα, Κατσικίσιο Ανθότυρο, αλλά και γίδινο και πρόβειο γιαούρτι και γίδινο κεφίρ. Οι ποσότητες γάλακτος που επεξεργάζεται καθημερινά η τυροκομία των Τρικάλων, φτάνουν τον έναν τόνο. Όπως σημειώνει ο κ. Αντωνίου, «το κόστος για να στήσω ένα τυροκομείο ήταν μεγάλο, μέχρι να εντοπίσω την κατάλληλη ετικέτα και τους κατάλληλους ανθρώπους για να διαθέσω τα προϊόντα μου. Η αγορά αυτή τη στιγμή ζητάει προϊόντα με ποιότητα και καινοτομία και την ανάπτυξη εμπιστοσύνης με τον παραγωγό», συμπληρώνει.



Στο τυροκομείο του Σπύρου Αντωνίου η Φέτα, αντίθετα με ό,τι θα περίμενε κανείς, δεν καταλαμβάνει τον μεγαλύτερο όγκο παραγωγής.





## «Εξασφαλίζουμε το μέηθον σας, εξασφαλίζοντας το γάλα σας»

**Μ**ε αυτό το σύνθημα, η ΟΜΗΡΟΣ συμμετείχε με το περίπτερό της στην έκθεση Zootechnia 2023 στη Θεσσαλονίκη. Το τμήμα της ζώνης γάλακτος της εταιρείας, κέρδισε τις εντυπώσεις παρουσιάζοντας τη συνεργασία της ΟΜΗΡΟΣ και της γαλλικής GENELEX, Génétique Lacaune Export, με στόχο την σταθερή ποιότητα και την υψηλή γαλακτοπαραγωγή. Η συνεργασία

της ΟΜΗΡΟΣ με την GENELEX, προσφέρει στους συνεργάτες κτηνοτρόφους της ΟΜΗΡΟΣ, άμεση πρόσβαση στις υπηρεσίες, την τεχνογνωσία και το γενετικό υλικό της GENELEX.

Η προσέλευση του κόσμου ήταν μεγάλη και ξεπέρασε τις προσδοκίες, οι υποψήφιοι συνεργάτες κτηνοτρόφοι είχαν την ευκαιρία να συζητήσουν για νέες συνεργασίες,

αλλά και να λάβουν χρήσιμες πληροφορίες, από την ομάδα ζώνης γάλακτος της ΟΜΗΡΟΣ, όσον αφορά τα πλεονεκτήματα καθώς και τις ευκαιρίες που ανοίγονται κατόπιν της συνεργασίας ΟΜΗΡΟΣ - GENELEX. Η ΟΜΗΡΟΣ με αυτήν τη συνεργασία ανοίγει ένα νέο κεφάλαιο στην ήδη άριστη συνεργασία της με τους κτηνοτρόφους.





# Τυροκόμος



Τώρα και  
διαδικτυακά



[tyrokomos.gr](http://tyrokomos.gr)

# Τυροκόμος

## Ξεκινήστε την εγγραφή σας ΤΩΡΑ!

ΕΝΑΡΞΗ \_\_\_\_\_

ΛΗΞΗ: \_\_\_\_\_

ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ: \_\_\_\_\_

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑ: \_\_\_\_\_

ΕΠΩΝΥΜΙΑ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ: \_\_\_\_\_

ΤΑΧ. ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ: \_\_\_\_\_

E-MAIL: \_\_\_\_\_

ΤΗΛ: \_\_\_\_\_



### ΕΤΗΣΙΑ ΣΥΝΔΡΟΜΗ: 30€

Στις τιμές συμπεριλαμβάνεται ο Φ.Π.Α - Η πληρωμή της συνδρομής γίνεται με αντικαταβολή, με κατάθεση σε τραπεζικό λογαριασμό, ή με χρέωση πιστωτικής κάρτας.

Τηλ. επικοινωνίας: 2103232905



**GREEN BOX**  
ΕΚΔΟΤΙΚΗ Α.Ε.

Νίκης 24 | 105 57 | Σύνταγμα

Τηλ.: 2103232905 | Fax: 2103232967

E-mail: [agrenda@agronews.gr](mailto:agrenda@agronews.gr)

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

## ΠΙΟ ΘΡΕΠΤΙΚΟ ΤΥΡΙ ΜΕ ΒΟΣΚΗΣΗ ΣΕ ΕΛΑΙΩΝΑ

■ Η ΠΡΟΣΘΗΚΗ φύλλων ελιάς στη διατροφή των αρνιών μπορεί να βελτιώσει την υγεία τους, να αυξήσει τη βιωσιμότητα της αλυσίδας τροφίμων και να δημιουργήσει ένα προϊόν καλύτερης ποιότητας. Οι αντιοξειδωτικές ιδιότητες των φύλλων ελιάς φαίνεται πως μεταφέρονται και στο τυρί που παράγεται από το γάλα. Η προσθήκη φύλλων ελιάς μπορεί επίσης να βελτιώσει το προφίλ των λιπαρών στο τυρί. Σύμφωνα με μελέτη που δημοσιεύθηκε στο International Dairy Journal, η προσθήκη 28% φύλλων ελιάς στο σιτηρέσιο των αρνιών μπορεί να οδηγήσει στην παραγωγή ενός τυροκομικού προϊόντος περισσότερο υγιεινού από το συνθετισμένο, που οι καταναλωτές θα εκτιμούσαν και θα πλήρωναν καλύτερα. Η ομάδα των Ιταλών ερευνητών πραγματοποίησε τη μελέτη παρεμβαίνοντας στη διατροφή των αρνιών για 30 ημέρες. Τα αποτελέσματα έδειξαν ότι το τυρί που παρασκευάστηκε από την ομάδα πειράματος περιείχε υψηλότερο ποσοστό ακόρεστων λιπαρών οξέων, ενώ το ποσοστό των κορεσμένων λιπαρών ήταν σημαντικά μικρότερο από αυτό της ομάδας ελέγχου. Ενδιαφέρον παρουσίαζε επίσης το γεγονός ότι η παραγωγή γάλακτος της ομάδας πειράματος ήταν μεγαλύτερη από αυτή της ομάδας ελέγχου.







# EPIC TASTES FROM GREECE



TOP GREEK DAIRY  
EXPORTS INDUSTRY

[WWW.OMIROSDAIRIES.GR](http://WWW.OMIROSDAIRIES.GR)



© 2014 Olympos



Ο δικός μας δρόμος

Κομμάτι  
της ιστορίας μας!

