

Τυροκόμος



ΦΑΡΜΑ ΜΟΣΧΟΥ

Ιδιόκτητο
τυροκομείο,
χίλια πρόβατα
και βιολογικές
ζωοτροφές

ΖΩΝΗ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

**ΠΟΥ ΚΡΙΝΕΤΑΙ
ΑΥΤΗ ΤΗ ΦΟΡΑ
Η ΤΙΜΗ ΣΤΟ
ΠΡΟΒΕΙΟ ΓΑΛΑ**



ΕΔΩ ΚΑΙ **80** ΧΡΟΝΙΑ

Τιμώντας την

Ελληνική παράδοση

με αυθεντικά τυροκομικά

διεθνώς αναγνωρισμένα!





ΕΙΝΑΙ ΕΥΚΟΛΟ ΝΑ ΛΕΜΕ

ότι συντασσόμαστε με τα συμφέροντα των αγροτών ή νοιαζόμαστε για τη βελτίωση της θέσης των κτηνοτρόφων. Στο τέλος, σημασία έχουν οι πράξεις. Είναι πάντως βέβαιο ότι από μια κυβέρνηση με πλούσια εμπειρία, η οποία καταφέρνει μάλιστα να αποσπάσει ένα μεγάλο εκλογικό ποσοστό, οι προσδοκίες όλων είναι αυξημένες. Πολλά ωστόσο θα κριθούν στην πράξη, ίσως από τα πρώτα βήματα και τις πρώτες αποφάσεις.

Στον κλάδο της κτηνοτροφίας και ειδικά στην αιγοπροβατοτροφία, οι εκκρεμότητες είναι πολλές και κρίσιμες. Οι καλές τιμές παραγωγού που επικράτησαν κατά την τελευταία γαλακτοκομική περίοδο, είναι δύσκολο να κρύψουν τις μεγάλες διαρθρωτικές αδυναμίες του κλάδου και τις λεπτές ισορροπίες που χαρακτηρίζουν τη λειτουργία της ζώνης γάλακτος. Η πείρα λέει, ότι, τόσο λεπτές ισορροπίες είναι δύσκολο να κρατήσουν για πολύ.

Γι' αυτό, πριν η κατάσταση γίνει εκρηκτική, καλό είναι να υπάρξουν κάποιες απολύτως απαραίτητες, διορθωτικές κινήσεις. Όπως η περαιτέρω κατοχύρωση της Φέτας, τουλάχιστον στην εγχώρια αγορά. Ερώτημα: Η χωριάτικη σαλάτα γίνεται με τυρί Φέτα ή με... χωριάτικο τυρί; Οι πληροφορίες θέλουν τους θερινούς προορισμούς να έχουν πλημμυρίσει από λευκά τυριά τα οποία συνοδεύουν τις χωριάτικες σαλάτες, καλλιεργώντας την εντύπωση ότι πρόκειται για Φέτα.

Αυτό από μόνο του θα μπορούσε να ανατρέψει τη λεπτή ισορροπία που έχει επιτευχθεί τον τελευταίο χρόνο στη ζώνη του αιγοπρόβειου γάλακτος. Αν λοιπόν η επίσημη Πολιτεία ενδιαφέρεται πραγματικά για τη θέση των παραγωγών, οφείλει όχι μόνο να κατοχυρώσει θεσμικά τη συνταγή

της χωριάτικης σαλάτας αλλά και να περιφρουρήσει την τήρησή της με ενδελεχή έλεγχο της ποιότητας της Φέτας που χρησιμοποιείται κατά την εκτέλεση της συνταγής. Απλά πράγματα, αρκεί να υπάρχει βούληση.

Η επίσημη Πολιτεία, αν πραγματικά ενδιαφέρεται για την ανάπτυξη της εγχώριας αιγοπροβατοτροφίας και τη βελτίωση της θέσης των παραγωγών, θα πρέπει να εγκαταλείψει, και μάλιστα άμεσα, την περιβόητη «τεχνική λύση» στην κατανομή των βοσκότοπων και να δώσει σε κάθε κτηνοτροφική μονάδα βοσκήσιμη γη εκεί όπου βρίσκεται ο στάβλος της ή το μαντρί της. Δεν μπορεί οι μετακινούμενοι κτηνοτρόφοι της Πίνδου να συνδέουν (καθ' υπόδειξη της αρχής) τα δικαιώματά τους με γη η οποία βρίσκεται στα ξερονήσια του Αιγαίου. Αυτό, αν μη τι άλλο, χαλάει την ισορροπία.

Κι ακόμα, μήπως ήρθε η στιγμή να υπάρξει εκ νέου διαχωρισμός του Ελληνικού Οργανισμού Γάλακτος (ΕΛΟΓ) που έχει την ευθύνη ελέγχου της ποιότητας του γάλακτος και των αντίστοιχων ισοζυγίων; Παλιότερα στη Θεσσαλία υπήρχαν επτά ελεγκτές σήμερα έχει μείνει ένας. Το αποθεματικό του εν λόγω φορέα, παρά τις διαρροές, έχει φθάσει τα 70 εκατ. ευρώ.

Μήπως να χρηματοδοτηθεί από κει η αναβάθμιση της Διεπαγγελματικής της Φέτας; Ίσως κι αυτό βοηθήσει στην ισορροπία.



ΓΙΑΝΝΗΣ ΠΑΝΑΓΟΣ
Εκδότης Διευθυντής



06 ΣΤΟ ΔΡΟΜΟ ΓΙΑ ΤΑ ΝΕΑ ΣΥΜΒΟΛΑΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ
Από δοκιμασία αναμένεται να περάσει σύντομα η σχέση προβατοτρόφων και τυροκόμων με αφορμή τις νέες συμφωνίες παραδόσεων γάλακτος της περιόδου 2023-2024. Υπάρχει λύση;

12 ΛΙΓΟΤΕΡΟ ΑΓΕΛΑΔΙΝΟ ΓΑΛΑ ΣΤΗΝ ΕΕ27
Μειώνουν την παραγωγή γάλακτος στα 27 κράτη μέλη της ΕΕ οι περιβαλλοντικοί περιορισμοί και το αυξημένο κόστος εισροών με τη βιομηχανία να δίνει προτεραιότητα στην παραγωγή τυριού

13 ΕΝΑ ΒΗΜΑ ΠΡΙΝ ΤΟ ΠΓΕ ΤΟ ΚΑΣΚΑΒΑΛΙ ΠΙΝΔΟΥ
Στην Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης δημοσιεύθηκε στις 17 Μαΐου η αίτηση καταχώρησης ονομασίας Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης για το τυρί Κασκαβάλι Πίνδου

14 ΣΤΑ ΧΕΡΙΑ ΤΩΝ INFLUENCERS ΤΑ ΜΑΛΑΚΑ ΤΥΡΙΑ
Στη δίνη της δημοφιλίας μέσω κοινωνικής δικτύωσης όπως το TikTok ή το Instagram ωθεί το cottage cheese τα προϊόντα της ελληνικής τυροκομικής παράδοσης, όπως το κατίκι ή το ανθότυρο

17 ΕΛΑΣΣΟΝΙΤΙΚΗ Η ΠΡΩΤΗ ΦΕΤΑ ΣΕ ΟΙΝΟΛΑΣΠΕΣ
Παρουσιάστηκε για πρώτη φορά στο κοινό η Φέτα σε οινολάσπες, ένα πρωτοποριακό προϊόν που αποτελεί συνεργασία του Οίνουποιου Ελασσόνας Γ. Λόλας- Γ. Φτίκας με το Τυροκομείο Γιώτσα

20 Ο ΕΞΑΓΩΓΙΚΟΣ ΧΑΡΤΗΣ ΤΗΣ ΦΕΤΑΣ
Στο ύψος ρεκόρ των 605 εκατ. ευρώ έφτασαν το 2022 οι εξαγωγές Φέτας κι ο Τυροκόμος επιχείρησε να σχεδιάσει τον εξαγωγικό χάρτη με βάση τα στοιχεία των ίδιων των πρωταγωνιστών

27 ΘΕΛΕΙ ΔΥΝΑΤΟ ΓΑΛΑ Ο ΕΥΜΑΙΟΣ ΤΗΣ ΙΘΑΚΗΣ
«Σήμερα δεν πληρώνεται αλλά σε μια δεκαετία το πιστοποιητικό ευζωίας θα φέρνει οικονομική αξία» υποστηρίζει με σθένος ο Νικόλας Πιπταράς, ο πρωτοπόρος κτηνοτρόφος από τις Μελάνες Νάξου

28 ΔΙΔΥΜΗ Η ΔΥΝΑΜΗ ΤΗΣ ΦΑΡΜΑΣ ΜΟΣΧΟΥ
Εκπροσωπώντας την πέμπτη γενιά της οικογένειας, τα δίδυμα αδέρφια Θωμάς και Χρήστος Μόσχος, έκαναν ένα βήμα παρακάτω στην δυναμική επιχείρηση της Καστοριάς



33

Η ΜΑΧΙΜΗ ΤΥΡΟΚΟΜΟΣ ΤΗΣ ΑΡΓΟΛΙΔΑΣ

Η Γαρυφαλιά Κατσούλη έλαβε ως παρακαταθήκη την τυροκομική επιχείρηση που δημιούργησε ο πατέρας της και σπούδασε τυροκόμος στη Γαλακτοκομική Σχολή για να την αναπτύξει

36

ΣΤΗΝ ΑΡΚΑΔΙΑ ΜΕ ΤΑ ΑΔΕΛΦΙΑ ΜΠΑΖΙΩΤΑΚΗ

Εκπρόσωποι της τρίτης γενιάς που σήμερα καθορίζουν τις επιλογές και την πορεία του Τυροκομείου «Αρκαδία» ο Θύμιος Μπαζιωτάκης μαζί με την αδερφή του Νάντια και τον αδερφό του Πάνο

42

ΤΥΡΙΑ ΤΗΣ ΑΝΑΓΚΗΣ, ΤΑ ΤΥΡΙΑ ΤΟΥ ΑΙΓΑΙΟΥ

Παράδοση, με τυριά τόσο έντονα σε γεύση, που γίνονται από την πρώτη δοκιμή σημείο αναφοράς στην κλίμακα νοστιμιάς προσφέρουν τα νησιά του Αιγαίου με τη λίστα να μετρά πάνω από 100 ονομασίες

50

ΣΤΗΝ ΚΟΡΥΦΗ ΤΗΣ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑΣ ΤΟ ΣΑΓΑΝΑΚΙ

Στην δεύτερη θέση με τα καλύτερα τυρένια πιάτα του κόσμου τοποθετεί ο δημοφιλής στους φίλους της γαστρονομίας ιστότοπος Taste Atlas το σαγανάκι. Ακολουθούν τυροκαυτερή και τυροκροκέτες.



Θύμιος Μπαζιωτάκης

© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ



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 Γουρουκέλη

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ

Ειρήνη Σκρέκη

ΓΡΑΦΟΥΝ

Πέτρος Γκόγκος
Γιώργος Λαμπίρης
Μαρία Γουρουκέλη
Γιώργος Κοντονής
Λεωνίδας Λιάμης

ΕΜΠΟΡΙΚΟΣ

ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ

Παναγιώτης Αραβαντινός

ΣΕΛΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Χαρά Οικονόμου

ΔΙΑΦΗΜΙΣΗ

Σταύρος Κοντός

ΔΙΑΝΟΜΗ

ΑΡΓΟΣ Α.Ε.

ΕΚΤΥΠΩΣΗ/ ΒΙΒΛΙΟΔΕΣΙΑ

ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΕΣ ΕΚΔΟΣΕΙΣ
ΜΟΝΟΠΡΟΣΩΠΗ ΑΕ





Η ΤΙΜΗ ΣΤΟ ΠΡΟΒΕΙΟ ΓΑΛΑ ΚΑΝΕΙ ΚΑΛΟ ΚΑΙ ΣΤΗΝ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ



ΑΠΟ ΔΟΚΙΜΑΣΙΑ ΑΝΑΜΕΝΕΤΑΙ ΝΑ ΠΕΡΑΣΕΙ ΣΥΝΤΟΜΑ Η ΣΧΕΣΗ ΠΡΟΒΑΤΟΤΡΟΦΩΝ ΚΑΙ ΤΥΡΟΚΟΜΩΝ ΜΕ ΑΦΟΡΜΗ ΤΙΣ ΝΕΕΣ ΣΥΜΦΩΝΙΕΣ ΠΑΡΑΔΟΣΕΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΤΗΣ ΠΕΡΙΟΔΟΥ 2023-2024. ΤΑ ΠΡΩΤΑ ΜΗΝΥΜΑΤΑ ΤΩΝ ΜΕΤΑΠΟΙΗΤΩΝ ΒΑΖΟΥΝ ΣΕ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΙΣΜΟ ΤΟΥΣ ΠΑΡΑΓΩΓΟΥΣ. ΥΠΑΡΧΕΙ ΛΥΣΗ;

ΚΕΙΜΕΝΟ ΓΙΑΝΝΗΣ ΠΑΝΑΓΟΣ

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΛΣΤΑΤ ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΑ

 		
ΠΡΟΒΑΤΑ	ΑΙΓΕΣ	
7.721.800	3.149.008	2020
56.761	36.978	
136,0	85,2	
7.690.930	3.135.087	2021
52.353	33.346	
146,9	94,0	
7.378.357	2.960.884	2022
51.014	32.037	
144,6	92,4	
-0,4	-0,4	ΜΕΤΑΒΟΛΗ (%) 2021/2020
-7,8	-9,8	
8,0	10,4	
-4,1	-5,6	ΜΕΤΑΒΟΛΗ (%) 2022/2021
-2,6	-3,9	
-1,5	-1,7	

● ΑΡΙΘΜΟΣ ΖΩΩΝ ● ΕΚΜΕΤΑΛΛΕΥΣΕΙΣ ● ΑΡΙΘΜΟΣ ΖΩΩΝ/ΕΚΜΕΤΑΛΛΕΥΣΗ

Η ανοδική κίνηση την οποία ακολούθησαν την τελευταία διετία οι τιμές παραγωγού στο πρόβειο και γίδινο γάλα, αποδεικνύεται ποικιλοτρόπως επωφελής για όλο το φάσμα της αλυσίδας αξίας. Η άνοδος αυτή απηχεί πρωτίστως το νόμο της προσφοράς και της ζήτησης. Αποτελεί άλλωστε κοινό μυστικό ότι το πρόβειο γάλα που παράγεται στη χώρα μας δεν επαρκεί για να καλύψει την παρασκευή Φέτας (είναι ΠΟΠ γίνεται μόνο από ντόπιο γάλα) που ζητάει και δύναται να απορροφήσει η αγορά (εγχώρια και κυρίως διεθνής). Η εμπειρία των τελευταίων ετών διδάσκει ότι η αγορά, όχι μόνο έχει τη διάθεση αλλά είναι και σε θέση να πληρώσει μια υψηλότερη τιμή για τη Φέτα, αρκεί να ξέρει πως είναι Φέτα, πως είναι ελληνική και τηρεί με ευλάβεια την προβλεπόμενη συνταγή. Μια προσεκτική μελέτη στα οικονομικά αποτελέσματα των συντελεστών του κλάδου και όχι μόνο των τυροκομικών μονάδων και της γαλακτοβιομηχανίας, δείχνει ότι σχεδόν όλοι οι εμπλεκόμενοι στην αλυσίδα αξίας είχαν όφελος από την πορεία που ακολούθησαν οι τιμές. Πριν από τους κτηνοτρόφους που είδαν την τιμή του πρόβειου γαλακτος να εκτοξεύεται μέχρι και 1,8 ευρώ το κιλό, οι καλλιεργητές ζωοτροφών γνώρισαν για πρώτη φορά επίπεδα τιμών που να δίνουν νόημα στη δραστηριότητά τους. Όταν π.χ. το κριθάρι έφευγε από τα χέρια του παραγωγού μέχρι και 35 λεπτά το κιλό. Ακολούθως, δεν βρέθηκαν σε δύσκολη θέση, αντίθετα διεύρυναν την παρουσία τους σε κρίσιμες αγορές διεθνώς, οι τυροκομικές επιχειρήσεις και κύρια οι μονάδες με εξαγωγικό προσανατολισμό, τα οικονομικά αποτελέσματα των οποίων δικαίωσαν, όπως όλα δείχνουν, την επιλογή τους να... πληρώσουν το πρόβειο γάλα. Η ανησυχία που εξέφραζαν πολλοί εκ των συντελεστών του κλάδου για το ενδεχόμενο να αυξηθούν τα αποθέματα και να επέλθει οικονομική κατάρρευση επιχειρήσεων και τιμών αποδείχθηκε αβάσιμη. Αντί αυτού, σήμερα, πολλές επιχειρήσεις ξεδιπλώνουν πολύ σημαντικά και πολυδάπανα επενδυτικά προγράμματα. Προφανώς κάτι βλέπουν.

Σε ορατό χρόνο, όλοι κερδισμένοι

Οι ισολογισμοί του 2022, που βλέπουν αυτό τον καιρό τη δημοσιότητα, δείχνουν εκπληκτικές επιδόσεις και για τις αλυσίδες λιανικής. Αυτό σημαίνει ότι και τα super markets μόνο να κερδίσουν είχαν από την καλή τιμή της Φέτας. Και σ' αυτό το σημείο, οι αγώνες που εκφράζονταν με δηλώσεις και δημοσιεύματα στον αστικό Τύπο (όνομα και μη χωριό) μάλλον θα πρέπει να... ξαναδιαβαστούν. Τα λέμε όλα αυτά γιατί ακούγεται αυτές τις μέρες μια «μουρμούρα» από τους παραλήπτες του πρόβειου (και αίγειου) γαλακτος, προφανώς εν όψει των συμφωνιών για τη νέα γαλακτοκομική περίοδο. Από τη μια επικαλούνται τη «γκρίνια» των αλυσίδων λιανικής κι από την άλλη, ειδικά τώρα που τελειώνουν τ' αλώνια, βλέπουν το «περιθώριο» που αφήνουν στους κτηνοτρόφους οι νέες τιμές των ζωοτροφών. Δηλαδή, μη χαθεί μέρα. Μην τύχει και μείνει κάτι στην τσέπη του κτηνοτρόφου. Μην πλουτίσουν ξαφνικά και γίνουν... βιομήχανοι. Η μέχρι στιγμής αξιολόγηση της κατάστασης δείχνει ότι... ο Γιάννης φοβάται το θεριό και το θεριό το Γιάννη. Το γάλα είναι λιγότερο, κανείς δεν θέλει να χάσει προμηθευτές, δηλαδή κτηνοτρόφους, αλλά και κανείς δεν θέλει να πληρώσει αυτό που κατέβαλε ως κόστος για την πρώτη ύλη την παρασμένη χρονιά. Με δεδομένο ότι το γάλα είναι λιγότερο, πολλά θα κριθούν στη «διαφύλαξη» των συνόρων από εισαγωγές που θα μπορούσαν να γίνουν... Φέτα. Αν αυτό διασφαλιστεί, τότε είναι βέβαιο ότι οι τιμές παραγωγού και κατά τη νέα γαλακτοκομική περίοδο 2023-2024, θα μπορούσαν, να μην απέχουν πολύ από τα σημερινά επίπεδα. Μια τέτοια εξέ-

λιξη, θα μπορούσε να αποδειχθεί μεσοπρόθεσμα επωφελής και για τη μεταποιητική βιομηχανία. Η κάπως καλύτερη κερδοφορία των κτηνοτροφικών μονάδων θα μπορούσε να οδηγήσει ξανά σε επενδύσεις, σε αύξηση του ζωικού κεφαλαίου και σε αύξηση της ποιότητας της παραγωγής.

Με 10.000 φάρμες εκτός παραγωγής, δύσκολο να μειωθεί η τιμή στο γάλα

Για τρίτη κατά σειρά χρονιά διατηρείται ζωηρός ο ανταγωνισμός ανάμεσα στις τυροκομικές μονάδες και ειδικά σ' εκείνες που έχουν ως κύριο αντικείμενο την παραγωγή Φέτας. Τα αποθέματα παραμένουν ελάχιστα, η ζήτηση διατηρείται ισχυρή και η παραγωγή γάλακτος βαίνει συνεχώς μειούμενη. Περισσότερες από 10.000 φάρμες προβάτων και αιγών, με περισσότερα από 500.000 κεφάλια ζωικό κεφάλαιο αυτής της κατηγορίας, έχουν λείψει από τον συγκεκριμένο κλάδο την τελευταία τριετία. Αυτό κάνει την εξεύρεση πρώτης ύλης ακόμα πιο δύσκολη, την ώρα που αρκετές νέες μονάδες παρασκευής τυροκομικών και ειδικότερα φέτας, έχουν κάνει την εμφάνισή τους, ιδίως σε ορεινές περιοχές. Προς το παρόν φαίνεται να επιτυγχάνεται μια λεπτή ισορροπία ανάμεσα στους συντελεστές της συγκεκριμένης αγοράς, ωστόσο οι πιέσεις που ασκούνται τον τελευταίο καιρό, κυρίως από την πλευρά των τυροκομικών επιχειρήσεων, είναι μεγάλες και τα διλήμματα με τα οποία θα βρεθεί αντιμέτωπος τις επόμενες μέρες ο νέος υπουργός Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, Λευτέρης Αυγενάκης, είναι πολλά.



Για τρίτη κατά σειρά χρονιά διατηρείται ζωηρός ο ανταγωνισμός ανάμεσα στις εγχώριες τυροκομικές μονάδες και ειδικά αυτές που έχουν ως κύριο αντικείμενο την παραγωγή Φέτας.

ΟΡΕΙΝΟ
ΤΡΙΚΑΛΩΝ



EST. 1956
BOUDOURIS
- family -



ΦΕΤΑ

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΕΛΛΗΝΙΚΟ
ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ ΤΥΡΙ



ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗ
ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΡΟΒΛΕΥΣΗΣ Π.Ο.Π.



Ελληνικό
Σήμα



PROTEC 28.87



GR
46 7173
EU



Η οικογένεια Μπουντούρη το 1956 στα βουνά της Πίνδου και την περιοχή του ποταμού Αχελούς.

Αλέξανδρος & Σωτήριος Μπουντούρης Ο.Ε.,
3ο χιλ. Τρικάλων - Πύλης, Τρίκαλα Θεσσαλίας

www.boudourisfamily.gr



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΑΠΟ ΤΟ FACEBOOK ΤΟΥ ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟΥ ΔΙΑΣΕΛΙ

Εκτός από τη μείωση των αιγών, παρατηρείται μείωση και στον αριθμό των εκμεταλλεύσεων που εκτρέφουν αίγες κατά 3,9% το 2022 σε σχέση με το 2021 και κατά 9,8% το 2021 σε σχέση με το 2020.

Αν δεν δοθεί η δέουσα προσοχή στις αντίρροπες δυνάμεις που αναπτύσσονται αυτόν τον καιρό, υπάρχει ο κίνδυνος, η ίδια κυβερνώσα παράταξη, να ανατρέψει το ιδιαίτερα καλό κλίμα που είχε διαμορφώσει με τις επιλογές του ο Μάκης Βορίδης (πρώτος υπουργός Αγροτικής Ανάπτυξης στην προηγούμενη κυβερνητική θητεία της ΝΔ) και η νέα περίοδος διακυβέρνησης να ξεκινήσει με... γκολ από τα αποδυτήρια.

Τα τελευταία στοιχεία της ΕΛΣΤΑΤ πάντως έρχονται να αναδείξουν με τον πιο αποκαλυπτικό τρόπο την οριακή οικονομική συνθήκη στην οποία βρίσκονται χιλιάδες Έλληνες κτηνοτρόφοι, καθώς και τους κινδύνους που προσιωμίζονται για το σύνολο της αλυσίδας αξίας τα επόμενα χρόνια, ειδικά στην περίπτωση που η ζώνη γάλακτος πέσει στην παγίδα μιας κοντόφθαλμης διόρθωσης των τιμών. Όπως ήδη αναφέρθηκε, μόνο την τελευταία τριετία και ειδικότερα τις χρονιές 2020, 2021 και 2022, έχει μπει λουκέτο σε 10.688 αιγοπροβατοτροφικές μονάδες σε όλη τη χώρα. Παράλληλα μεταξύ άλλων τα στοιχεία έδειξαν:

- Ο αριθμός των προβάτων μειώθηκε κατά 4,1% το 2022 σε σχέση με το 2021 και κατά 0,4% το 2021 σε σχέση με το 2020. Επίσης μείωση παρατηρείται στον αριθμό των εκμεταλλεύσεων που εκτρέφουν πρόβατα κατά 2,6% το 2022 σε σχέση με το 2021 και κατά 7,8% το 2021 σε σχέση με το 2020. Ο αριθμός των προβάτων ανά εκμετάλλευση μειώθηκε κατά 1,5% το 2022 σε σχέση με το 2021 έναντι αύξησης κατά 8,0% το 2021 σε σχέση με το 2020.

- Ο αριθμός των αιγών μειώθηκε κατά 5,6% το 2022 σε σχέση με το 2021 και κατά 0,4% το 2021 σε σχέση με το 2020. Μείωση παρατηρείται και στον αριθμό των εκμεταλλεύσεων που εκτρέφουν αίγες κατά 3,9% το 2022 σε σχέση με το 2021 και κατά 9,8% το 2021 σε σχέση με το 2020. Ο αριθμός των αιγών ανά εκμετάλλευση μειώθηκε κατά 1,7% το 2022 σε σχέση με το 2021 έναντι αύξησης κατά 10,4% το 2021 σε σχέση με το 2020.

ΕΚΤΟΣ ΑΓΟΡΑΣ 10.000 ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΟΙ

ΑΠΟ ΤΙΣ 93.739 ΑΙΓΟΠΡΟΒΑΤΟΤΡΟΦΙΚΕΣ μονάδες που λειτουργούσαν στη χώρα το 2020, παρέμειναν το 2023 στην αγορά οι 83.051, μια μείωση της τάξης του 11,4%, η οποία εκτός του ότι διαμορφώνει νέες ισορροπίες προσφοράς στο πρόβειο και γίδινο γάλα, δίνει μια νέα συνθήκη ζήτησης για ζωοτροφές, που επηρεάζει τα δεδομένα σε καλλιέργειες από το μαλακό σιτάρι και το κριθάρι, μέχρι το καλαμπόκι, τα τριφύλλια και άλλες χονδροειδείς ζωοτροφές στην παραγωγή των οποίων δραστηριοποιούνται δεκάδες χιλιάδες αγρότες.

Και αυτό γιατί η μείωση αυτή δεν περιορίζεται στον αριθμό των εκμεταλλεύσεων, αλλά και στο διαθέσιμο ζωικό κεφάλαιο της χώρας, το οποίο μέσα στη διετία υποχώρησε κατά 4,9%, ήτοι 532.000 περίπου λιγότερα παραγωγικά πρόβατα και αίγες.

Τα νέα δεδομένα έρχονται να περιπλέξουν την κατάσταση γύρω από την υπόθεση της Φέτας, αφού η αιχμή του δόρατος των ελληνικών εξαγωγών τυριού, εξακολουθεί να γνωρίζει ιδιαίτερη ζήτηση στις αγορές του εξωτερικού και με την προϋπόθεση ότι ο νόμος του ΠΟΠ τηρείται στο ακέραιο, δεν υπάρχουν άλλα περι-

θώρια μείωσης του ζωικού κεφαλαίου και του παραγωγικού δυναμικού στη ζώνη γάλακτος. Άλλωστε, η εμπειρία των τελευταίων ετών διδάσκει ότι η αγορά, όχι μόνο έχει τη διάθεση αλλά είναι και σε θέση να πληρώσει μια υψηλότερη τιμή για τη Φέτα, αρκεί να ξέρει πως είναι Φέτα, είναι ελληνική και τηρεί με ευλάβεια την προβλεπόμενη συνταγή.

Με δεδομένο ότι η συρρίκνωση του ζωικού κεφαλαίου στη χώρα έγινε σε μια περίοδο κατά την οποία οι τιμές για το γάλα κινήθηκαν ανοδικά, έρχονται να υποστηρίξουν την άποψη ότι είναι αναγκαία η διατήρηση των τιμών για το πρόβειο γάλα που στις αρχές της τρέχουσας γαλακτοκομικής περιόδου έπιασε τα 1,70 με 1,80 ευρώ το κιλό. Οι τιμές αυτές διαμορφώθηκαν σε μια συνθήκη που είδε τις τιμές σε κριθάρι, τριφύλλι και καλαμπόκι να πίνουν ιστορικά υψηλά και δεν ήταν αρκετές για να εξασφαλίσουν μια βιώσιμη ανάπτυξη των κτηνοτροφικών μονάδων. Τώρα, με την υποχώρηση των τιμών η κάπως καλύτερη κερδοφορία των κτηνοτροφικών μονάδων θα μπορούσε να οδηγήσει ξανά σε επενδύσεις, σε αύξηση του ζωικού κεφαλαίου και σε αύξηση της παραγωγής.

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ



ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΑ

απο το 1978

παράγουμε προϊόντα ανώτερης ποιότητας
υψηλής διατροφικής αξίας

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟ Η ΒΛΑΧΑ | ΤΣΕΛΕΠΗΣ ΘΕΟΔΩΡΟΣ
ΕΣΩΒΑΛΤΑ ΠΕΛΛΑΣ | www.tselepis-vlaha.gr

ΛΙΓΟΤΕΡΟ ΑΓΕΛΑΔΙΝΟ ΓΑΛΑ ΣΤΗΝ ΕΕ, ΠΡΩΤΟ ΓΙΑ ΤΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΤΟ ΤΥΡΙ

■ ■ ΜΕΙΩΝΟΥΝ την παραγωγή γάλακτος στα 27 κράτη μέλη της Ευρωπαϊκής Ένωσης οι περιβαλλοντικοί περιορισμοί της ΕΕ και το αυξημένο κόστος εισροών, κάνοντας τη βιομηχανία να αξιολογεί πιο προσεκτικά σε ποια προϊόντα θα χρησιμοποιήσει την πρώτη ύλη. Αυτό αναφέρει η εξαμηνιαία έκθεση του υπουργείου Γεωργίας των ΗΠΑ

για την αξιολόγηση της αγοράς γαλακτοκομικών της ΕΕ, που υπογράφει η Anna Galacia, σύμφωνα με την οποία η αύξηση της παραγωγικότητας των αγελάδων δεν μπορεί πλέον να αντισταθμίσει τη μείωση του αριθμού των εκτρεφόμενων ζώων πανευρωπαϊκά. Με τη μείωση των παραδόσεων γάλακτος, οι μεταποιητές προβλέπεται

να έχουν λιγότερο γάλα διαθέσιμο για εργοστασιακή χρήση, γεγονός που τους αναγκάζει να αξιολογήσουν προσεκτικά για ποια προϊόντα θα χρησιμοποιήσουν το διαθέσιμο γάλα, σημειώνεται. Την ίδια στιγμή η παραγωγή τυριού στην ΕΕ27 για το 2023 προβλέπεται να αυξηθεί σε 10,5 εκατ. μετρικούς τόνους, καθώς η κατανάλωση συνεχίζει να αυξάνεται χρόνο με το χρόνο. Αυτό γίνεται σε βάρος της παραγωγής βουτύρου, άπαχου ξηρού γάλακτος (NFDM) και πλήρους γάλακτος σε σκόνη (WMP). Παράλληλα η τιμή των τυροκομικών είναι πιο σταθερή σε σχέση με τα άλλα προϊόντα και η αύξηση της κατανάλωσης υποστηρίζει την υψηλότερη παραγωγή τυριού, με τους καταναλωτές να είναι πρόθυμοι να πληρώσουν περισσότερα για προϊόντα υψηλής ποιότητας.



ΑΠΟ ΤΟ ΦΘΙΝΟΠΩΡΟ ΝΕΑ LEADER ΚΑΙ ΓΙΑ ΤΑ ΜΙΚΡΑ ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΑ

■ ■ ΣΥΝΟΛΙΚΑ 50 ΟΤΔ εγκρίθηκαν για να ολοκληρώσουν την κατάθεση φακέλων ώστε να συμμετάσχουν στην διαγωνιστική διαδικασία και να είναι σε θέση να εκδώσουν προκηρύξεις Leader για την προγραμματική περίοδο 2023-2027. Μόλις ολοκληρωθεί η αξιολόγηση, οι ΟΤΔ θα μπορούν να προετοιμάσουν και να εκδώσουν τις προσκλήσεις Leader για ιδιωτικές και δημόσιες επενδύσεις. Στα νέα Leader θα δίνεται η δυνατότητα να ανοίξουν τη δική τους Οικοτεχνία όπως ένα μικρό τυροκομείο φυσικά πρόσωπα με επιδότηση 65%, ενώ στα νησιά του Αιγαίου θα λαμβάνουν επιδότηση επί των δαπανών 80%, με βάση το σχεδιασμό των διαχειριστικών αρχών. Άλλες επενδύσεις που μπορούν να γίνουν μέσω Leader θα αφορούν βιοτεχνίες, ίδρυση τουριστικών καταλυμάτων κ.α. Σημειώνεται πως αυτό το διάστημα «τρέχουν» προσκλήσεις Leader για ιδιωτικές επενδύσεις, από πολλές Αναπτυξιακές Εταιρείες με χρήματα που περίσσεψαν από την περασμένη προγραμματική περίοδο. Μεταξύ άλλων, προσκλήσεις τρέχουν από τις ΟΤΔ Χίου, Καρδίτσας, Σερρών, Αχαΐας, Δυτικής Μακεδονίας, Πιερικής, Κεφαλονιάς και Ιθάκης, Αιτωλική, Πέλλας, Φλώρινας, Κιλκίς, Στερεάς Ελλάδας, Βορείου Έβρου και Ολυμπίας. Όσον αφορά μεγαλύτερες επενδύσεις Μεταποίησης (άνω των 400.000 ευρώ) αυτές θα εξυπηρετηθούν μέσω του νέου ΠΑΑ. Η σχετική δράση πάντως από το Ταμείο Ανάκαμψης (Πράσινη Μετάβαση στη Μεταποίηση) έκλεισε στις 12 Ιουλίου.

ΕΝΑ ΒΗΜΑ ΠΡΙΝ ΤΟ ΠΓΕ ΤΟ ΚΑΣΚΑΒΑΛΙ ΠΙΝΔΟΥ

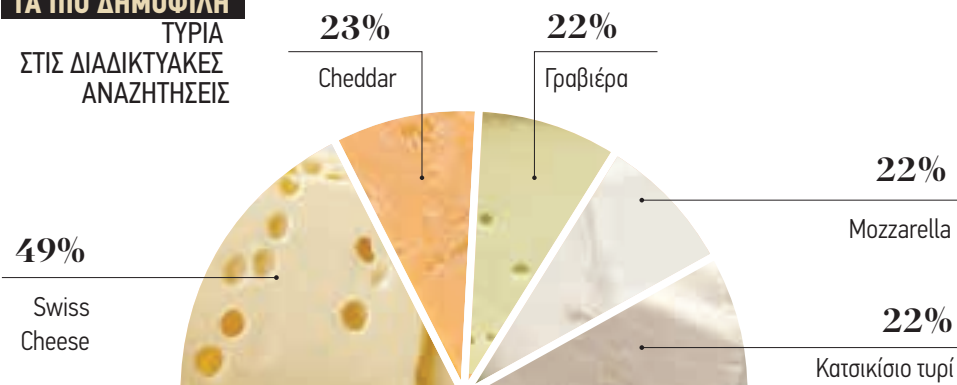
■ ■ ΣΤΗΝ ΕΠΙΣΗΜΗ Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης δημοσιεύθηκε στις 17 Μαΐου η αίτηση καταχώρισης ονομασίας Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης (ΠΓΕ) για το τυρί Κασκαβάλι Πίνδου και εφόσον δεν υπάρξουν ενστάσεις θα ανοίξει ο δρόμος για τη συμπερίληψη του ελληνικού προϊόντος στον ευρωπαϊκό κατάλογο των προϊόντων ΠΓΕ.

Η εν λόγω δημοσίευση δίνει περιθώριο τριών μηνών (έως τις 17 Αυγούστου) για την υποβολή ενδεχόμενων ενστάσεων.

Το Κασκαβάλι Πίνδου είναι ένα ημίσκληρο τυρί που παρασκευάζεται με την τεχνική της θερμαινόμενης τυρομάζας, με βουτυρώδη, ελαφρώς ξινή και ελαφρώς αλμυρή γεύση, που το διακρίνει από παρόμοια τυριά του ίδιου τύπου.



ΤΑ ΠΙΟ ΔΗΜΟΦΙΛΗ ΤΥΡΙΑ ΣΤΙΣ ΔΙΑΔΙΚΤΥΑΚΕΣ ΑΝΑΖΗΤΗΣΕΙΣ



ΓΡΑΒΙΕΡΕΣ ΚΑΙ CHEDDAR ΑΝΤΙ ΓΙΑ ΡΟΚΦΟΡ ΚΑΙ ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ

■ ■ ΤΙΣ ΓΕΥΣΤΙΚΕΣ προτιμήσεις των καταναλωτών στις εκατοντάδες κατηγορίες ευρωπαϊκών τυριών αγγίζει πρόσφατη έρευνα της Ashbury, η οποία βασίστηκε στις διαδικτυακές αναζητήσεις. Όπως αποκαλύπτεται η ζήτηση για έντονα τυριά, με βαριά αρώματα, δείχνει πως έχει καταρρεύσει, καθώς οι καταναλωτές συρρέουν σε πιο ήπιες κατηγορίες, όπως το Cheddar και τις Γραβιέρες, σύμφωνα με την εταιρεία συμβούλων ετικετών τροφίμων Ashbury. Σύμφωνα με την έρευνα οι διαδικτυακές αναζητήσεις για πιο πικάντικα τυριά, όπως το Ροκφόρ (-33%), το Provolone (-33%) και η Παρμεζάνα (-18%), είχαν μειωθεί τον περασμένο χρόνο. Αντίθετα, οι καταναλωτές αναζητούσαν πιο ήπια, με το ενδιαφέρον για τις διάφορες παραλλαγές του Emmental να αυξάνεται κατά 49%.





ΑΠΟ ΤΟΝ 14ο ΑΙΩΝΑ ΜΕΧΡΙ ΣΗΜΕΡΑ ΤΟ ΙΣΠΑΝΙΚΟ CASIN

■ ■ ΣΤΗ ΒΟΡΕΙΑ ακτογραμμή της Ισπανίας και σε ένα γαστρονομικό τοπίο όπου κυριαρχεί το διάσημο ισπανικό τυρί Manchego, η επιβίωση του αναγεννησιακού Casin περνάει σήμερα από τα χέρια τριών μόλις παραγωγών, ένας εκ των οποίων, η οικογένεια Alvarez, ευθύνεται για την επαναφορά του από το «χειλός του γκρεμού» τη δεκαετία του 1980 και την κατοχύρωσή του ως ΠΟΠ. Το Casin παρασκευάζεται από το γάλα της φυλής Asturiana de la Montana (Casina). Είναι αγελάδες βοείου κρέατος και παράγουν πολύ λίγο γάλα, αλλά είναι πλούσιο και λιπαρό, γεμάτο με θρεπτικά συστατικά αφού τρέφονται σε ορεινά βοσκοτόπια.



ΣΤΟ ΦΑΚΟ ΤΩΝ INFLUENCERS ΓΙΝΟΝΤΑΙ ΟΛΟ ΚΑΙ ΠΙΟ ΔΗΜΟΦΙΛΗ ΤΑ ΜΑΛΑΚΑ ΤΥΡΙΑ

■ ■ ΣΤΗ ΔΙΝΗ της δημοφιλίας μέσω των κοινωνικών δικτύων όπως το TikTok ή το Instagram ωθεί τα προϊόντα της ελληνικής τυροκομικής παράδοσης, όπως είναι το κατίκι ή το ανθότυρο, η συνεχής παρουσία κυρίως του γνωστού cottage cheese στα χέρια influencers, όπου αποτελεί πηγή έμπνευσης για εύκολες και ανάλαφρες συνταγές που τα απομακρύνουν από τις καθιερωμένες και κάπως... «γιαγαδίστικες» μαγειρικές τους χρήσεις. Μάλιστα οι δυνατότητες χρήσης επεκτείνονται μέσα από viral συνταγές σε ευφάνταστα μπολ πρωινού, φανταχτερά τoστ, μέχρι ακόμα και παγωτό, όλα σε έξυπνους συνδυασμούς γεύσεων.



ΓΑΛΛΙΚΗ & ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑΚΗ Η ΜΕΓΑΛΥΤΕΡΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ

■ ΤΟ GROUPE Lactalis έχει διανύσει πολύ δρόμο από το 1933, όταν ο ιδρυτής Andre Besnier έφτιαξε την πρώτη του ντουζίνα τυριά Camembert -17 για την ακρίβεια- χρησιμοποιώντας γάλα που συλλέγεται κοντά στην πατρίδα του, το Laval, όπου η εταιρεία εξακολουθεί να εδρεύει. Ο γιος του, Michel, ανέλαβε το 1955 μετά τον θάνατο του Andre, δημιουργώντας το brand President και όταν



ο Michel πέθανε ξαφνικά το 2000, ο Emmanuel (φωτό) ανέ-

λαβε το τιμόνι σε ηλικία 29 ετών και έκτοτε είναι πρόεδρος και διευθύνων σύμβουλος. Έχει επιβλέψει περίπου 100 εξαγορές αξίας δισεκατομμυρίων δολαρίων, από την ιταλική εταιρεία παραγωγής μοτσαρέλας Galbani μέχρι επιχειρήσεις για βρεφικά γάλατα και γιαούρτι. Ο αδερφός του Emmanuel, Jean-Michel, και η αδερφή του, Marie, είναι διευθυντές. Το Groupe Lactalis ανέβηκε στην κορυφή της επίστιας κατάταξης της Rabobank Global Dairy Top 20 το 2021, ξεπερνώντας τη Nestle.

Η δημοτικότητα του cottage cheese είναι πολύ υψηλή στις πλατφόρμες κοινωνικής δικτύωσης.



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



ΔΙΕΘΝΕΣ ΒΡΑΒΕΙΟ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ WORLDSTAR ΓΙΑ ΤΗΝ ΟΛΥΜΠΟΣ

■ **ΕΝΑ ΞΕΧΩΡΙΣΤΟ** βραβείο, που το συνοδεύει το κύρος του Παγκόσμιου Οργανισμού Συσκευασίας (WPO) και αντανακλά την ποιότητα και τις αξίες της ΟΛΥΜΠΟΣ, κατέκτησε η Ελληνική γαλακτοβιομηχανία στη Γερμανία. Πρόκειται για βράβευση στον διαγωνισμό Packaging Awards WorldStar 2023, θεσμό που ανάγεται στο 1970, και αποτελεί τη σημαντικότερη διάκριση διεθνώς στο χώρο της συσκευασίας. Η επιτυχία της ΟΛΥΜΠΟΣ αποκτά

ακόμα μεγαλύτερη σημασία, αν ληφθεί υπόψη ότι είναι η μοναδική ελληνική εταιρεία που διακρίθηκε μεταξύ υποψηφιοτήτων από 41 χώρες, οι οποίες συγκέντρωσαν 488 συμμετοχές. Το βραβείο παρέλαβε η ομάδα της εταιρείας που βρέθηκε στο Dusseldorf: (από αριστερά) Ξ. Παυλόπουλος (στρατηγικός σχεδιασμός), Δ. Λαϊτσας (προμήθειες), Ν. Μάρκου (R&D συσκευασιών), Χ. Ζησόπουλος (στρατηγικός σχεδιασμός) και Σ. Δ. Σαράντης (διοίκηση).

ΤΡΙΠΛΗ ΔΙΑΚΡΙΣΗ ΓΙΑ ΤΗ ΦΕΤΑ ΠΟΠ ΗΠΕΙΡΟΣ

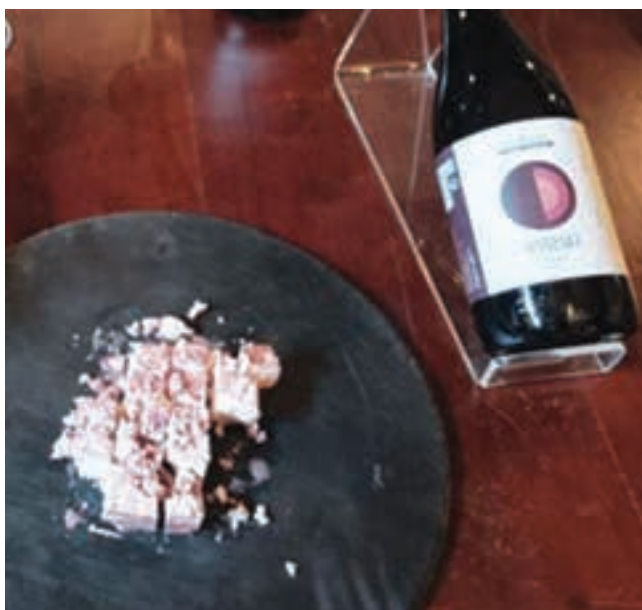
■ **ΜΕ ΔΥΟ ΧΡΥΣΑ** και ένα Ασημένιο βραβείο για τις παραδοσιακές και σύγχρονες εκδοχές της Φέτας ΠΟΠ Ηπειρος, έφυγε η γαλακτοβιομηχανία Ηπειρος από τα Monde Selection Quality Awards. Η Φέτα ΠΟΠ Ηπειρος και η Βιολογική Φέτα ΠΟΠ Ηπειρος απέσπασαν το Χρυσό βραβείο, ενώ η Φέτα ΠΟΠ Ηπειρος με 40% λιγότερο αλάτι κέρδισε το Ασημένιο. Η Φέτα ΠΟΠ Ηπειρος, στις διάφορες εκδοχές της, βραβεύεται κάθε χρόνο τόσο στον συγκεκριμένο διαγωνισμό όσο και σε άλλες σημαντικές, διεθνείς διοργανώσεις χάρη στα αναλλοίωτα χαρακτηριστικά της, όπως είναι η βουτυράτη γεύση, το πλούσιο άρωμα και η συμπαγής υφή της.





Η ΠΡΩΤΗ ΦΕΤΑ ΣΕ ΟΙΝΟΛΑΣΠΕΣ ΑΠΟ ΤΗΝ ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ ΕΛΑΣΣΟΝΑΣ ΚΑΙ ΤΟ ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟ ΓΙΩΤΣΑ

■ ■ ■ ΕΝΑ ΠΡΩΤΟΠΟΡΙΑΚΟ γαλακτοκομικό προϊόν είχαν την ευκαιρία να γευτούν όσοι βρέθηκαν το Σάββατο 20 Μαΐου στον φιλόξενο χώρο του Οινοποιείου Ελασσόνας Γ. Λόλας- Γ. Φτίκας στο πλαίσιο του καλέσματος «Ψηφίζουμε Κρασί». Η αυθεντική Φέτα Ελασσόνας, μετά την τρίμηνη ωρίμανσή της, βυθίστηκε σε οινολάσπες βιολογικών σταφυλιών στα πρότυπα άλλων ελληνικών τυριών με το κόκκινο κρασί που χρησιμοποιήθηκε να προέρχεται από βιολογικό αμπελώνα που βρίσκεται στους πρόποδες του Ολύμπου και τη Φέτα από αιγοπρόβειο γάλα της περιοχής. Πρόκειται για μια συνεργασία του Οινοποιείου Ελασσόνας Γ. Λόλας- Γ. Φτίκας με το τυροκομείο Γιώτσα και συγκεκριμένα η ιδέα γεννήθηκε από τα παιδιά των δύο συνεργαζόμενων επιχειρήσεων, τη Δέσποινα Λόλα (φωτό επάνω) και τον Χαράλαμπο Γιώτσα. Η μακροχρόνια φιλία τους έφερε αυτή τη συνεργασία, δημιουργώντας ένα πολύ νόστιμο και πρωτοποριακό προϊόν. Η Φέτα με οινολάσπες, που παρουσιάστηκε για πρώτη φορά στο κοινό, ήταν η μεγάλη έκπληξη της βραδιάς και αποτέλεσε μια εξαιρετική γευστική εμπειρία για μικρούς και μεγάλους.



Εντυπωσίασε τους επισκέπτες του οινοποιείου η πρωτοποριακή Φέτα σε οινολάσπες.



Κορυφαίες πτυιές για όλους τους τύπους τυριών

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

CHR HANSEN

Improving food & health

Τηλ. 2109233660
salesgr@chr-hansen.com



Ο εκδότης-διευθυντής του Τυροκόμου, Γιάννης Πανάγος, κατά την τοποθέτησή του στο Συνέδριο

ΑΝΟΙΞΕ ΔΡΟΜΟΥΣ ΤΟ ΔΙΕΘΝΕΣ ΣΥΝΕΔΡΙΟ ΤΥΡΟΚΟΜΙΑΣ

■ **ΝΕΟΥΣ ΟΡΙΖΟΝΤΕΣ** στην υπόθεση της εγχώριας τυροκομίας, εγγυάται η ανάπτυξη μιας δέσμης συνδυαστικών πρωτοβουλιών οι οποίες ξεκινούν από την ανασυγκρότηση των κτηνοτροφικών εκμεταλλεύσεων και φθάνουν μέχρι τους Δρόμους του Τυριού,

άνοιξε το Διεθνές Συνέδριο Τυροκομίας που πραγματοποιήθηκε στο τέλος Μαρτίου με ορμητήριο την Τρίπολη Αρκαδίας. Το Συνέδριο με πολύ ενδιαφέρουσες εισηγήσεις οργάνωσαν από κοινού στο Αποστολοπούλειο Πνευματικό Κέντρο η Αναπτυξιακή Πάρωννα

και η Περιφέρεια Πελοποννήσου στο πλαίσιο της δράσης «Say Cheese – Balkan Cheese» ενώ παράλληλα στο ίδιο πλαίσιο πραγματοποιήθηκαν επισκέψεις (σελ. 26 & 33) που ανέδειξαν τη δουλειά που έχει γίνει από τα τυροκομεία της ευρύτερης περιοχής.



Ο πρόεδρος της Ένωσης Καλαβρύτων, Παύλος Σατολιάς, έκ των εισηγητών του Διεθνούς Συνεδρίου Τυροκομίας





LA FARM

DAIRY INDUSTRY

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



01000

Conaprole




Original Feta

It began in 1905...



Ο ΕΞΑΓΩΓΙΚΟΣ ΧΑΡΤΗΣ ΤΗΣ ΦΕΤΑΣ

ΣΤΟ ΥΨΟΣ ΡΕΚΟΡ ΤΩΝ 605 ΕΚΑΤ. ΕΥΡΩ ΕΦΤΑΣΑΝ ΤΟ 2022 ΟΙ ΕΞΑΓΩΓΕΣ ΦΕΤΑΣ ΕΝΑΝΤΙ ΤΩΝ 388 ΕΚΑΤ. ΕΥΡΩ ΤΟΥ 2019 ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΤΟΥ ΥΠΟΥΡΓΕΙΟΥ ΚΑΙ Ο ΤΥΡΟΚΟΜΟΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕ ΝΑ ΣΧΕΔΙΑΣΕΙ ΤΟΝ ΕΞΑΓΩΓΙΚΟ ΧΑΡΤΗ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΙΣ ΔΗΛΩΣΕΙΣ ΤΩΝ ΙΔΙΩΝ ΤΩΝ ΕΤΑΙΡΕΙΩΝ ΠΟΥ ΠΡΩΤΑΓΩΝΙΣΤΟΥΝ ΣΕ ΑΥΤΟ ΤΟ ΕΞΑΓΩΓΙΚΟ ΚΡΕΣΣΕΝΤΟ

ΓΡΑΦΕΙ Ο ΓΙΩΡΓΟΣ ΛΑΜΠΙΡΗΣ

ΚΥΡΙΕΣ ΕΞΑΓΩΓΙΚΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΦΕΤΑΣ ΠΟΠ

	ΕΞΑΓΩΓΕΣ ΦΕΤΑΣ (ΤΟΝΟΙ)	ΚΥΚΛΟΣ ΕΡΓΑΣΙΩΝ 2022 (ΕΥΡΩ)	ΣΥΝΟΛΟ ΕΞΑΓΩΓΩΝ ΕΠΙ ΤΟΥ ΤΖΙΡΟΥ
ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΑ ■	14.800	493 εκατ.	60%
LA FARM ■	10.000	85 εκατ.	92%
S.H.M. HELLAS – ΠΗΛΙΟΝ ΑΒΕΕ ■	9.000-10.000	37,6 εκατ. (2021)	100%
ΟΜΗΡΟΣ ■	8.000	55 εκατ.	100%
ΡΟΥΣΣΑΣ ■	8.000	45 εκατ.	95%
GREEK FAMILY FARM ■	5.000	37 εκατ.	100%
ΜΠΙΖΙΟΣ ■	3.500	33 εκατ.	55%
ΕΞΑΡΧΟΣ ■	3.500	40 εκατ.	60%-70%
ΜΕΒΓΑΛ ■	3.000	153,5 εκατ.	40%
ΟΠΤΙΜΑ ■	2.500	150,1 εκατ. (2021)	15%

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Τα στοιχεία είναι κατά δήλωση των εταιρειών (σε όσες εταιρείες αναφέρεται το 2021 σε κύκλο εργασιών δεν έχουν δημοσιεύσει ακόμα στοιχεία για το 2022)

Από τα πιο αναγνωρίσιμα εξαγωγικά προϊόντα της Ελλάδας αποτελεί η Φέτα, στην οποία δραστηριοποιείται ένας σημαντικός αριθμός παραγωγικών επιχειρήσεων με διεθνές εκτόπισμα στη διάθεση του εθνικού τυριού. Η πορεία διάθεσης της Φέτας στο εξωτερικό είναι ανοδική τα τελευταία χρόνια, κάτι που αποδεικνύουν και τα στοιχεία του υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης για το 2022. Βάσει αυτών οι εξαγωγές Φέτας την προηγούμενη χρονιά ανήλθαν σε τζίρο στα 605 εκατομμύρια ευρώ, έναντι 388 εκατομμυρίων ευρώ που ήταν το αντίστοιχο ποσό το 2019, μία χρονιά η οποία θεωρείται συγκρίσιμη λόγω του ότι ήταν πριν την εκδήλωση της πανδημίας, η οποία επηρέασε τις συνθήκες στην αγορά. Ο «Τυροκόμος» στην προσπάθεια να καταγράψει τα δεδομένα στον εξαγωγικό χάρτη της φέτας ΠΟΠ επιδίωξε να επικοινωνήσει με το σύνολο των μεγάλων γαλακτοβιομηχανιών που έχουν εξαγωγικό χαρακτήρα,

προκειμένου να παρουσιάσει τις ποσότητες που ο κάθε ένας από αυτούς διαθέτει εκτός συνόρων.

■ Ελληνικά Γαλακτοκομεία: Κυριαρχία σε ποσότητες

Από τις επιχειρήσεις αυτές, ο όμιλος Ελληνικά Γαλακτοκομεία, εμφανίζεται να έχει το μεγαλύτερο μερίδιο εξαγωγών Φέτας σε επίσημη βάση, καθώς διαθέτει 14.800 τόνους, ενώ ο τζίρος της φέτας το 2022 ήταν 122,7 εκατομμύρια ευρώ από το σύνολο των 493 εκατομμυρίων ευρώ που ήταν οι συνολικές πωλήσεις του ομίλου. Οι βασικές αγορές όπου δραστηριοποιείται είναι η Γερμανία, η Μεγάλη Βρετανία, η Ιταλία και η Σουηδία.

■ La Farm: Φέτα στην Ελβετία

Βάσει ποσοτήτων που προκύπτουν από την επικοινωνία με τη La Farm, η εταιρεία διαθέτει στο εξωτερικό 10.000 τόνους φέτας κάθε χρόνο. Συ-



νολικά οι εξαγωγές της εταιρείας αντιστοιχούν στο 92% του τζίρου της, ο οποίος το 2022 ανήλθε στα 85 εκατομμύρια ευρώ. Κύριοι εξαγωγικοί προορισμοί της επιχείρησης είναι οι χώρες της Ευρώπης, η Μεγάλη Βρετανία, η Ιρλανδία, η Ελβετία και η Αμερική.

■ SHM Hellas: Το 30% της Φέτας διατίθεται στη Γερμανία

Σημαντικές ποσότητες φέτας διαθέτει εκτός Ελλάδας και η S.H.M. Hellas – Πύλιον ΑΒΕΕ, θυγατρική εταιρεία της γαλλικής Lactalis, η οποία την έχει εξαγοράσει. Συγκεκριμένα, οι πωλούμενες ποσότητες ανά τον κόσμο κυμαίνονται σε περίπου 9.000-10.000 τόνους το έτος. Μεταξύ των κυριότερων αγορών δραστηριοποίησης της εταιρείας είναι η Γαλλία, η Αμερική, η Ιταλία και η Ισπανία, ενώ η πιο ισχυρή της αγορά είναι η Γερμανία όπου κατευθύνεται το 30% των ποσοτήτων φέτας που πουλάει.

■ Όμηρος: 8.000 τόνοι Φέτας εξάγονται ετησίως

Η γαλακτοβιομηχανία Όμηρος εξάγει το 100% των προϊόντων που παράγει. Σε ό,τι αφορά τη Φέτα οι ποσότητες που διαθέτει ετησίως είναι 8.000 τόνοι. Τα προϊόντα της ταξιδεύουν σε 30 χώρες με κυριότερες αυτών τη Γερμανία, τη Μεγάλη Βρετανία, την Ιταλία, τη Γαλλία και την Ολλανδία. Ο κύκλος εργασιών της επιχείρησης το 2022 ήταν 55 εκατομμύρια ευρώ.

■ Ρούσσας: Παραδοσιακή δύναμη στη Φέτα

Στις εξαγωγικές δυνάμεις της εγχώριας γαλακτοβιομηχανίας κατατάσσεται και η Ρούσσας. Η εταιρεία πουλάει εκτός Ελλάδας περί τους 8.000 τόνους ετησίως, ενώ αποτελεί εν των συνόλων της μία αμιγώς εξαγωγική επιχείρηση με διεθνείς πωλήσεις που αντιστοιχούν στο 95% του κύκλου εργασιών της. Τα προϊόντα της αυτή τη στιγμή διατίθενται σε 40 αγορές παγκοσμίως, με βασικότερες εξ αυτών την Ευρώπη, την Αμερική, τον Καναδά, την Αυστραλία, τη Νότια Αφρική. Μικρότερες ποσότητες προϊόντων διατίθενται σε χώρες όπως Κίνα, Ιαπωνία, Κορέα και Χονγκ Κονγκ. Το 2022 ο κύκλος εργασιών της Ρούσσας έφτασε στα 45 εκατομμύρια ευρώ.

■ Greek Family Farm: 100% εξαγωγική

Ακολουθώντας, η Greek Family Farm εξάγει περίπου 5.000 τόνους Φέτας. Πραγματοποιεί διεθνείς πωλήσεις των προϊόντων της σε ποσοστό 100% επί του τζίρου. Ο κύκλος εργασιών του 2022 άγγιξε τα 37 εκατομμύρια ευρώ. Τα προϊόντα παραγωγής της φτάνουν στην Ευρώπη και σε μικρότερες ποσότητες σε Αμερική, Αυστραλία, Ηνωμένα Αραβικά Εμιράτα, Ισραήλ.

■ Έξαρχος: Με τζίρο 40 εκατ. ευρώ

Η Έξαρχος Α.Ε. με έδρα την Ελασσόνα διαθέτει στο εξωτερικό περί τους 3.500 τόνους. Χώρες στις οποίες απευθύνεται είναι οι Αγγλία, Γερμανία, Γαλλία, Σουηδία και Αμερική. Οι εξαγωγές κυμαίνονται μεταξύ 60%-70% ανάλογα με τη χρονιά. Ο τζίρος 2022 ανήλθε στα 40 εκατ. ευρώ.

■ Μπίζιος: Το 55% των πωλήσεων στο εξωτερικό

Από την πλευρά της η Μπίζιος Α.Ε. επίσης με έδρα την Ελασσόνα διαθέτει εξαγωγική παρουσία, με το 55% των πωλήσεών της να προέρχεται από το εξωτερικό. Σε ό,τι αφορά τη Φέτα, διαθέτει 3.500 τόνους ετησίως εκτός Ελλάδας κυρίως στην ευρωπαϊκή αγορά και στις χώρες της ΕΕ. Το 2022 ο κύκλος εργασιών της ανήλθε στα 33 εκατομμύρια ευρώ.

■ ΜΕΒΓΑΛ: Κατά 40% εξαγωγική

Για τη βορειοελλαδίτικη ΜΕΒΓΑΛ, η μεγαλύτερη αγορά είναι αυτή της Αμερικής. Οι εξαγωγές Φέτας σε κιλά θα ξεπεράσουν τους 3.000 φέτος, ενώ οι εξαγωγές συνολικά θα είναι πάνω από 40% φέτος από 38% των συνολικών πωλήσεων που ήταν το 2022. Ο κύκλος εργασιών της επιχείρησης το 2022 ήταν 153,5 εκ ευρώ. Βασικές χώρες διάθεσης προϊόντων εκτός Ελλάδας είναι οι: Ολλανδία, Γερμανία, Αυστρία, Ιταλία από Ευρώπη και Αμερική.

■ Όμιλος Όπιμα: Διαθέτει 2.500 τόνους διεθνώς

Περίπου 2.500 τόνους Φέτας εξάγει με τη σειρά του ο όμιλος Όπιμα της οικογένειας Παντελιάδη σε περίπου 30 χώρες. Ανάμεσά τους είναι αγορές όπως Αμερική, Αυστραλία, Ν. Ζηλανδία, Μεγάλη Βρετανία, Γαλλία, Γερμανία, Ιταλία, Ισπανία, Ιορδανία, Βουλγαρία, Σιγκαπούρη. Οι εξαγωγές συνολικά κινούνται στα επίπεδα του 15% με κύκλο εργασιών 150,1 εκατ. ευρώ το 2021. Η εταιρεία διατηρεί ευρύ αποτύπωμα στην Ελλάδα με πωλήσεις στην εσωτερική αγορά 37.000 τόνους τυροκομικών.

ΔΩΔΩΝΗ, ΚΟΛΙΟΣ, ΚΑΡΑΛΗΣ ΚΑΙ ΧΩΤΟΣ ΣΤΟΥΣ ΣΗΜΑΝΤΙΚΟΥΣ ΠΑΙΚΤΕΣ ΤΗΣ ΑΓΟΡΑΣ

ΣΗΜΕΙΩΝΕΤΑΙ τέλος ότι μεταξύ των βασικών εξαγωγικών επιχειρήσεων φέτας είναι η γαλακτοβιομηχανία Ηπειρού Καράλης, η Κολιός αλλά και η Δωδώνη, με τις οποίες επικοινωνήσε ο Τυροκόμος, χωρίς ωστόσο να υπάρχουν διαθέσιμα στοιχεία προς αξιοποίηση στο ρεπορτάζ που πραγματοποιήσαμε. Επίσης και η Χώτος ΑΒΕΕ διαθέτει ένα ευρύ δίκτυο συνεργατών σε Ελλάδα και Ευρώπη, ενώ ο τζίρος της υπερβαίνει τα 70 εκατ. ευρώ (28,8 εκατ. το 2021). Πέραν της ισχυρής παρουσίας στην ελληνική αγορά, η εταιρεία εξάγει τα προϊόντα της σε πολλές χώρες της Ευρώπης, στις Ηνωμένες Πολιτείες της Αμερικής, στο Ντουμπάι, στο Καζακστάν και στη Σιγκαπούρη.



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 σπόλυτο 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 Π.Ο.Π. Πιτταρά καθώς και τα υπόλοιπα προϊόντα μας που προέρχονται από την κτηνοτροφική μονάδα και το τυροκομείο μας.

- + Με μη γενετικά τροποποιημένες ζωοτροφές πάντα αρίστης ποιότητας.
- + Με αγάπη στα ζώα μας.

Με σεβασμό σε κάθε στάδιο της παραγωγικής διαδικασίας "από τον σπόρο στο ράφι". Γευτείτε το!



Γραβιέρα Νάξου Π.Ο.Π.



Γραβιέρα Νάξου Π.Ο.Π. 12-μήνης Ορίμανσης



Κεφαλοτύρι Νάξου Πιτταρά



Ξινοτύρι Φρέσκο Νάξου



Γραβιέρα Πιτταρά σε Παστούρι



Μυζήθρα Γλυκά Νάξου

Φτιάχνει κοπάδι

Η ΤΥΡΟΚΟΜΙΑ ΑΡΑΠΑΚΗ

Στην καθετοποίηση της δραστηριότητάς της που θα παρέχει επάρκεια σε πρόβειο γάλα, ως βασική πρώτη ύλη για τα τυριά της, επενδύει η οικογενειακή τυροκομία από την Ελλοπία του δήμου Θηβαίων

ΓΡΑΦΕΙ Ο ΓΙΩΡΓΟΣ ΛΑΜΠΙΡΗΣ



Με στόχο να αυξήσει την παραγωγή, να εξοικονομήσει κόστος και να ελέγξει την ποιότητα της α' ύλης, η τυροκομία Αραπάκη, οικογενειακή επιχείρηση της Βοιωτίας, σχεδιάζει την απόκτηση ιδιόκτητου κοπαδιού και στάβλου, συνεργαζόμενη με κάποιον από τους κτηνοτρόφους που σήμερα της προσφέρουν το γάλα τους. Η καθετοποίηση της δραστηριότητάς της θα οδηγήσει σε οικονομίες κλίμακας και θα παρέχει εκτός των άλλων επάρκεια σε πρόβειο γάλα που αποτελεί τη βασική πρώτη ύλη για τα τυριά της. «Σχεδιάζουμε να συνεργαστούμε με κάποιον κτηνοτρόφο, δημιουργώντας μία κτηνοτροφική μονάδα από κοινού. Αυτό που επιδιώκουμε είναι να καθετοποιήσουμε τη δραστηριότητά μας, είτε με την αγορά ζωικού κεφαλαίου, είτε με την αγορά εξοπλισμού. Θα χρειαστούν περίπου 200 πρόβata ράσας Lacaune, τα οποία εκτός των άλλων θα κληθούν να καλύψουν τη σημαντική έλλειψη που υφίσταται σε α' ύλη», αναφέρει ο Αναστάσης Αραπάκης, εγγονός του ιδρυτή της επιχείρησης και τρίτης γενιάς τυροκόμος.

Μια επιχείρηση που ιδρύθηκε το 1955

Η οικογένεια Αραπάκη αποφάσισε το 2017 να ανασυγκροτήσει την επιχείρηση που ίδρυσε το 1955 ο παππούς, Αναστάσης. «Το γεγονός ότι ο πατέρας μου είχε θητεύσει για πολλά χρόνια στη ΦΑΓΕ ως διευθυντής περιφερειακών εργοστασίων, με πτυχίο Χημικού Μηχανικού και μεταπτυχιακό στα γαλακτοκομικά προϊόντα, συνέβαλε στο να λάβουμε την απόφαση να συνεχίσουμε την παραγωγική μας δραστηριότητα», λέει ο Αναστάσης Αραπάκης. «Αποφασίσαμε να ασχοληθούμε εντατικά με το αντικείμενο. Εκείνος διατηρεί τον συμβουλευτικό ρόλο και εγώ έχω την ευθύνη για το σύνολο της εταιρείας ως επικεφαλής», προσθέτει.

Ετοιμάζει ελληνική «ricotta»

Το τυροκομείο Αραπάκη επικεντρώνει το παραγωγικό του ενδιαφέρον στην παραδοσιακή βαρελίσια φέτα, η οποία από τους συνολικά 50 τόνους τυροκομικών προϊόντων που βγαίνουν από τη μονάδα της οικογένειας, αντιστοιχεί στους 40. Τυροκομεί επίσης Ξηρή Μυζήθρα από αιγοπρόβειο γάλα καθώς και Αιγοπρόβειο Τυρί σάφρας. Επίσης η οικογενειακή μονάδα έχει δημιουργήσει τη δική της ετικέτα «Elikon», εισερχόμενη μέσω αυτής στη λιανική πώληση. Επιπλέον, σχεδιάζει να δημιουργήσει ένα μαλακό τυρί τύπου ricotta, προκειμένου να διευρύνει την γκάμα των προϊόντων της. Το δίκτυο διανομής της 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.



Η μέση εισκόμιση γάλακτος για την τυροκομία Αραπάκη ανέρχεται σε 1,5 τόνο αιγοπρόβειου γάλακτος την ημέρα.





ΜΕΛΙ, ΜΠΡΑΝΤΙ & ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ ΓΙΑ ΤΗ ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΡΟΖΗ

Τυρί από κατσικίσιο γάλα σε συνεργασία με τοπικούς κτηνοτρόφους της Αργολίδας και νέες γεύσεις και παραλλαγές με μέλι, μπράντι, μοσχάτο, πορτοκάλι αλλά και κάστανο που θα κυκλοφορήσει τα επόμενα Χριστούγεννα, για την πρόβεια Γραβιέρα είναι μερικά από τα επόμενα σχέδια που ετοιμάζει ο Γιώργος Ρόζης. Ο επικεφαλής του ομώνυμου τυροκομείου στο Αραχναίο Αργολίδας, το οποίο επισκέφθηκε ο Τυροκόμος με αφορμή τη συμμετοχή του στο διακρατικό πρόγραμμα «Say Cheese – Balkan Cheese», απόγονος παππού κτηνοτρόφου και τυροκόμου και εν συνεχεία πατέρα τυροκόμου, ανέλαβε να εξελίξει το έργο τους. Βασικό μέλημά του αυτήν τη στιγμή είναι να διευρύνει τις συνεργασίες του με τους παραγωγούς ώστε 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 και την προσθήκη υλικών που την διαφοροποιούν. **Γ. Λαμπίρης**



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

Τα προϊόντα του Τυροκομείου Ρόζη διατίθενται σε παντοπωλεία και delicatessen αλλά και αρκετές από τις μεγάλες αλυσίδες σούπερ μάρκετ όπως η ΑΒ Βασιλόπουλος, ο Κρητικός, τα My market, ενώ επίκειται τοποθέτηση στον Σκλαβενίτη.

Ο Εύμαιος της Ιθάκης θέλει δυνατό γάλα

Ένα ιδιαίτερο μπλε τυρί, η ολοκαίνουργια έμπνευση του Χρύσανθου Καραβία

Ανοιξιάτικο γάλα για να είναι δυνατό, κυρίως πρόβειο, με το κατσικίσιο να συμπληρώνει τόσο όσο σαν... «αλατοπίπερο» και ένας γρίφος που χρειάστηκαν δύο χρόνια μέχρι να λυθεί για να βάλει σε καλούπι τον μύκητα, μας δίνουν την ετικέτα Εύμαιος, την ολοκαίνουργια έμπνευση του πολυμήχανου τυροκόμου της Ιθάκης, Χρύσανθου Καραβία.

Μπλε αλειφωτό τυρί

Πρόκειται για ένα μπλε τυρί, αλειφωτό και αρωματικό μόλις περάσει μια ώρα έξω από το ψυγείο, από παστεριωμένο αιγοπρόβειο γάλα το οποίο ο Χρύσανθος Καραβίας θέλησε να φτιάξει μόλις είδε πώς «δουλεύει» η πενικιλίνη στον Τσεμπέρη που έχει στην σπηλιά του. «Η σκέψη μου ήταν να βάλω το μύκητα από την αρχή, ώστε να είναι ελεγχόμενος, γιατί μόλις η πενικιλίνη αναπτυχθεί από μόνη της στο τυρί, τότε



Ένα σπάνιο τυρί που διατίθεται σε τρία σημεία στην Αθήνα και από ένα στο Ναύπλιο, στα Λεχαινά και την Ιθάκη.

γίνεται ανεξέλεγκτη», εξηγεί. Το τυρί είναι πραγματικά σπάνιο και βρίσκουμε σε τρία σημεία στην Αθήνα και ένα στο Ναύπλιο, αφού φέτος είναι το

παρθενικό του ταξίδι στην αγορά, με τις ποσότητες ελάχιστες, μόλις 80 κεφάλια. «Μου αρέσει να φτιάχνω το γάλα σε ένα τυρί, όχι να βγάζω τέσσερα από το ίδιο γάλα» θα πει ο δημιουργός του Ithaca's Poem, που τυροκομεί τέσσερις μήνες το χρόνο με αιχμή του το λιγιστό γάλα από το Κάτσενο, την αρχαία φυλή προβάτων που βόσκει ελεύθερα στην Ιθάκη.

Φεβρουάριο και άνοιξη

Όπως θα πει, ο Εύμαιος, θέλει «δυνατό γάλα» γι' αυτό τον τυροκομεί με τις πρώτες ποσότητες του Φεβρουαρίου και της άνοιξης. Η δίμηνη ωρίμανση δεν γίνεται σε σπηλιά όπως ο Τσεμπέρης, αλλά σε ειδικό θάλαμο, αφού θερμοκρασία, υγρασία και όλοι οι παράγοντες που συμβάλλουν στη δημιουργία του τυριού πρέπει να είναι σταθεροί και απόλυτα ελεγχόμενοι.

Πέτρος Γκόγκος

Ο προορισμός
είναι η Ιθάκη!

Το νέο
blue cheese



www.cheese.ithacaspem.gr



Στην περίπτωση των δύο 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

ΑΠΑΙΤΕΙ ΙΔΙΟΠΑΡΑΓΩΓΗ ΖΩΟΤΡΟΦΩΝ ΤΟ ΒΙΩΣΙΜΟ ΕΠΙΧΕΙΡΕΙΝ ΣΤΟ ΓΑΛΑ

Εκπροσωπώντας την πέμπτη γενιά της οικογένειας, τα δίδυμα αδέρφια Θωμάς και Χρήστος Μόσχος, έκαναν ένα βήμα παρακάτω δημιουργώντας το δικό τους τυροκομείο και καθετοποιώντας την παραγωγή τους καλλιεργώντας βιολογικές πρώτες ύλες για ζωοτροφές, μια επιλογή που κράτησε ζωντανή την επιχείρηση ακόμη και σε δύσκολες στιγμές

ΤΟΥ ΓΙΩΡΓΟΥ ΛΑΜΠΙΡΗ



Ο Χρήστος (δεξιά) είναι κτηνίατρος και ασχολείται με την ανάπτυξη και βελτίωση του κοπαδιού, ενώ ο Θωμάς είναι γαλακτοκόμος με πτυχίο από την Σχολή των Ιωαννίνων και ασχολείται με τη μεταποίηση.

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 διάσημο τυρί Κανιάκι

Η Φάρμα Μόσχου διαθέτει μια ολοκληρωμένη γκάμα πιστοποιημένων βιολογι-

κών 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 ημίσκληρο 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.



Ιδιότητα καταστήματα

Η Φάρμα Μόσχου έχει δημιουργήσει καταστήματα λιανικής πώλησης, διαβλέποντας μία ικανή διέξοδο για την απευθείας διάθεση των προϊόντων της εκεί, και απολαμβάνοντας την υπεραξία που προσφέρει να διαχειρίζεται το κόστος παραγωγής και διάθεσης των τελικών προϊόντων. 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.





ΑΠΟΛΥΤΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΗΣ ΠΡΩΤΗΣ ΥΛΗΣ

Απόφοιτος της Γαλακτοκομικής Σχολής Ιωαννίνων ο Δήμος Στεργιάννης ακολούθησε από πολύ μικρός μια διαδρομή που τον έφερε σήμερα στο τιμόνι του οικογενειακού αγροκτήματος στο Σουφλί, στο οποίο καλλιεργούνται 250 στρέμματα για ζωοτροφές και εκτρέφονται 400 γίδια Alpine και 100 πρόβατα Assaf, το γάλα των οποίων καταλήγει την ίδια κιόλας ημέρα σε τσαντίλες και κεσέδες στο boutique τυροκομείο που σε καθημερινή βάση επεξεργάζεται 800 κιλά γάλακτος. Τα προϊόντα που παρασκευάζονται είναι λευκό Κατσικίσιο τυρί φτιαγμένο σε παραδοσιακή τσαντίλα, ενώ πειραματίζεται με το αλάτι αλλά και καυτερές πιπεριές ή ρίγανη σε διάφορους κωδικούς. Η δυναμική της μονάδας προσεγγίζει τους 200 τόνους αιγοπρόβειου γάλακτος ετησίως, με τους οποίους παράγονται 25 τόνοι γιαούρτι και 30 τόνοι τυρί. **Π. Γκόγκος**



Αμφιλοχίας δη



Αποκλειστικά στα



Βασιλόπουλος
...και του πουηλιού το γάλα!



Από κοπάδια μετακινούμενων

Το TrueCheese της Κουρέλλας

Στην παραγωγή και πιστοποίηση ενός νέου τυριού τύπου Φέτας υψηλής προστιθέμενης αξίας, με χρήση γάλακτος από κοπάδια μετακινούμενων αιγοπροβάτων, που εκτρέφονται αποκλειστικά με αυτοφυή βλάστηση



**TRUE
CHEESE**
by Kourellas

ορεινών βοσκότοπων, προχώρησε η Κουρέλλας ΑΕ. «Πρόκειται για ένα καινοτόμο τυροκομικό προϊόν που παράγεται μόνο κατά τη θερινή

περίοδο βόσκησης των κοπαδιών σε βουνά της Δ. Μακεδονίας και πιστοποιείται πρώτη φορά στην Ελλάδα», τονίζει στον Τυροκόμο η Ιφιγένεια Μπαρλαγιάννη, από τη διεύθυνση πιστοποίησης ποιότητας του παραδοσιακού τυροκομείου από τα Γρεβενά. Οι ποσότητες προϊόντος που έχουν παραχθεί, όπως είναι φυσικό, είναι περιορισμένες, ενώ το εμπορικό του

λανσάρισμα έγινε τον Μάιο και έχει θετική ανταπόκριση από την αγορά, καθώς η κατανάλωση εν γένει τυριών μικρής κυκλοφορίας και υψηλής προστιθέμενης αξίας εμφανίζει ανοδική τάση.

Το ερευνητικό έργο

Για την παραγωγή του νέου τυριού της, η «Κουρέλλας», αξιοποίησε το ερευνητικό έργο «TrueCheese», που υλοποιήθηκε από κοινού με το Ινστιτούτο Κτηνιατρικών Ερευνών του ΕΛΓΟ Δήμητρα Θεσσαλονίκης.

Στο πλαίσιο αυτής της συνεργασίας, αναπτύχθηκε μια ολοκληρωμένη διαδικασία παραδοσιακής τυροκόμησης, η οποία, όπως επισημαίνεται, σε συνδυασμό με τη σύγχρονη τεχνολογία, έφερε ένα αποτέλεσμα το οποίο αναδεικνύει αφενός τα ιδιαίτερα ποιοτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του γάλακτος και αφετέρου προσδίδει

υπεραξία στο τελικό προϊόν. Και αυτό διότι ενσωματώνει στο σύνολό τους σημαντικά στοιχεία περιβαλλοντικής προστασίας, πολιτισμού και ποιότητας, που διαθέτει το σύστημα της μετακινούμενης αιγοπροβατοτροφίας.

«Στόχος του έργου ήταν η σύνδεση της πρωτογενούς παραγωγής με τη μεταποίηση για την παραγωγή παραδοσιακών προϊόντων με υψηλή προστιθέμενη αξία κι αυτό το πετύχαμε», τονίζει ο Γιώργος Σαμούρης Διευθυντής Ερευνών στο Ινστιτούτο Κτηνιατρικών Ερευνών και συμπληρώνει ότι «έχουμε επιστημονικά στοιχεία που αποδεικνύουν ότι το προφίλ του γάλακτος που παράγεται σε τέτοιες εκτροφές είναι καλύτερο σε ό,τι αφορά στα ωφέλιμα λιπαρά οξέα και σε διάφορες άλλες ουσίες, οι οποίες παίζουν σημαντικό ρόλο στη βιολογία του ανθρώπου». **Α. Λιάμπης**



Μια γυναίκα ΜΑΧΙΜΗ ΤΥΡΟΚΟΜΟΣ ΣΤΗΝ ΤΡΑΧΙΑ ΑΡΓΟΛΙΔΑΣ

Η Γαρυφαλιά Κατσούλη έλαβε ως παρακαταθήκη την τυροκομική επιχείρηση που δημιούργησε ο πατέρας της και σπούδασε τυροκόμος στη Γαλακτοκομική Σχολή Ιωαννίνων για να την αναπτύξει

«**Η** επιχείρηση ξεκίνησε το 1989, όταν ο πατέρας μου, που ήταν ξενοδοχοϋπάλληλος, αποφάσισε να κάνει το δικό του εγχείρημα, ενώ εγώ μπήκα στα πεπραγμένα της δουλειάς αυτής το 1997, ολοκληρώνοντας τις σπουδές μου στη Γαλακτοκομική Σχολή Ιωαννίνων», λέει η επικεφαλής του Τυροκομείου Κατσούλη, το οποίο ο Τυροκόμος επισκέφθηκε με αφορμή τη συμμετοχή του στο διακρατικό πρόγραμμα «Say Cheese – Balkan Cheese». Όπως η ίδια η Γαρυφαλιά Κατσούλη αναφέρει: «Επεξεργαζόμαστε γάλα από την περιοχή μας και παρασκευάζουμε αρκετά τυριά όπως το αιγοπρόβειο τυρί, τα κίτρινα τυριά κι η μυζήθρα», ενώ σημειώνει ότι «μάχεται» τις βιομηχανίες της Θεσσαλίας, αρκετές από τις οποίες όπως λέει αναζητούν γάλα, διευρύνοντας το εκτόπισμά τους



και κατερχόμενες στην Πελοπόννησο. Σύμφωνα με τη φιλοσοφία της, η ανανέωση της γκάμας των προϊόντων, το «φρεσκάρισμα» των συσκευασιών και η ενίσχυση των συνεργασιών καθοδηγούν τις επιλογές της και την εξέλιξη της επιχείρησης που διοικεί. Εκτός από την τοπική αγορά όπου απευθύνεται κυρίως σε παντοπωλεία και εστιατόρια, τα τυριά της φτάνουν έως και την Αθήνα, όπου φιλοξενούνται σε επιλεγμένα σημεία πώλησης. «Αξιοποιούμε σε μεγάλο βαθμό το κατσικίσιο



γάλα, παράγοντας κατσικίσιο τυρί άλμης καθώς και αιγοπρόβειο λευκό τυρί. Η παράδοσή μας κρατάει από τυριά όπως το πρόβειο Κεφαλοτύρι, ενώ στη συνέχεια δημιουργήσαμε την κατσικίσια Γραβιέρα. Τώρα κάνουμε δοκιμές στο Λαδοτύρι αλλά και στο Μαστιχωτό που προσομοιάζει σε Χαλούμι ως προς την υφή και τη σύσταση καθώς χρησιμοποιούμε πρόβειο και κατσικίσιο τυρί μαζί». Ένα από τα πιο πρόσφατα τυριά που κυκλοφόρησε είναι η Γραβιέρα με θυμάρι. **Γ. Λαμπίρης**



ΔΕ ΧΡΕΙΑΖΕΤΑΙ ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ Η ΒΑΡΕΛΙΣΙΑ ΦΕΤΑ

Το δικό της κοινό στο ράφι και αυξημένη ζήτηση γνωρίζει στις διεθνείς αγορές η επώνυμη βαρελίσια Φέτα χωρίς να χρειάζεται ώθηση από κανενός είδους προσφορές σύμφωνα με τον αφοσιωμένο στο προϊόν τυροκόμο Κωνσταντίνο Μπουντούρη

Καίριο συστατικό της πλεύσης που ακολουθεί ο τυροκόμος Κώστας Μπουντούρης είναι ο σεβασμός στη σχέση του με τους παραγωγούς, η συνέπεια και η σταθερότητα της ποιότητας του προϊόντος που παράγει. Κυρίαρχο στοιχείο της φιλοσοφίας του είναι η αποστροφή σε κάθε μορφής τερτίπια της αγοράς που θα μπορούσαν να αυξήσουν την κερδοφορία του σε βάρος του χαρακτήρα της επιχείρησης που παράγει επί σειρά ετών ένα προϊόν που κάνει καριέρα όχι μόνο στα ελληνικά ψυγεία αλλά και στα διεθνή. Νέος σε ηλικία τυροκόμος, κληρονόμησε το επάγγελμα και την επιχείρηση από τους προγόνους του, προχώρησε όμως στην εξέλιξη του παραγωγικού γίγνεσθαι της εταιρείας μέσα στα χρόνια. Αποτελεί σήμερα έναν από

τους λίγους, ενίοτε περιζήτητους, παραγωγούς βαρελίσιας Φέτας στο εξωτερικό, ιδίως σε μία χρονική περίοδο όπου τα αποθέματα γάλακτος και η τιμή τους θα μπορούσαν να αποτελέσουν τη δικαιολογία για τυχόν υποβάθμιση των ποιοτικών της χαρακτηριστικών. Ακλόνητος στα όσα πιστεύει, ξυπνάει πολύ νωρίς κάθε προί για να είναι ο πρώτος που θα γυρίσει το κλειδί του εργοστασίου παραγωγής που διατηρεί στα Τρίκαλα. Όντας κατεξοχίην εξωστρεφής διαθέτει σήμερα το 60% των παραγόμενων ποσοτήτων στο εξωτερικό και το υπόλοιπο 40% στην Ελλάδα. Οι μεγαλύτερες ποσότητες εκτός συνόρων διχοτεύονται στην Αμερική αλλά και στη Γαλλία, στο Ηνωμένο Βασίλειο, στο Κάιρο, στην Κύπρο και στο Ντουμπάι.



Νέος σε ηλικία τυροκόμος, ο Κωνσταντίνος Μπουντούρης κληρονόμησε το επάγγελμα και την επιχείρηση από τους προγόνους του.

Επισκέψιμο τυροκομείο από την Σταθώρη Τυροκομική

Νέες άρτιες εγκαταστάσεις για
γευσιγνωσία και ενημέρωση

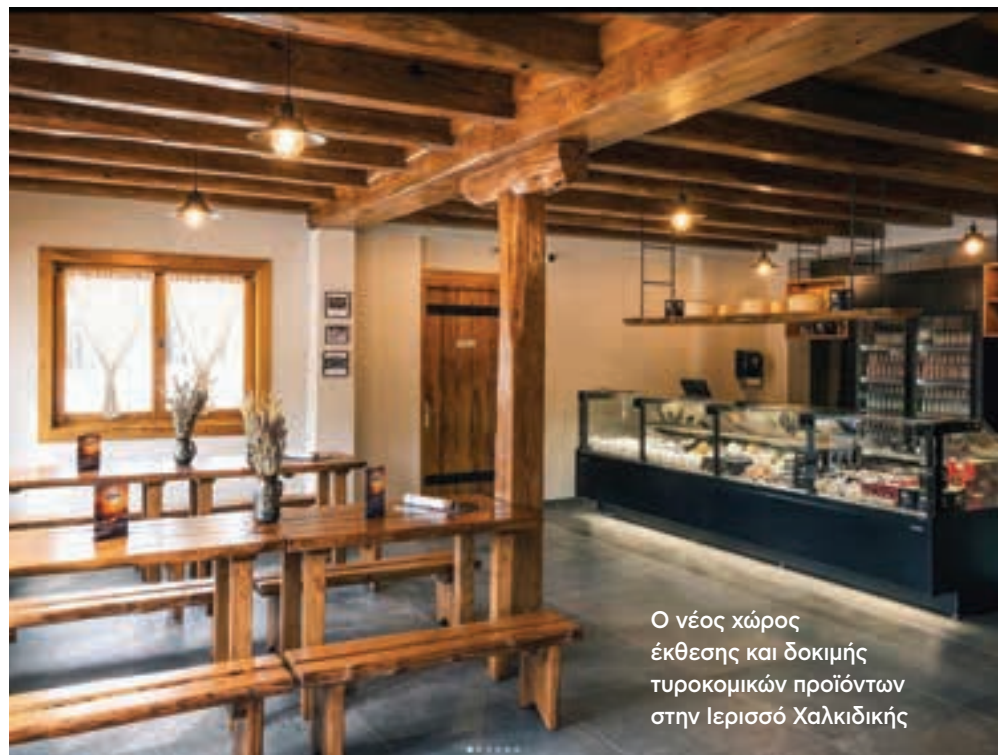
Το σήμα του επισκέψιμου τυροκομείου αξιοποίησαν οι άνθρωποι της «Σταθώρη Τυροκομική», ανοίγοντας τις πύλες των εγκαταστάσεών τους για το κοινό στην Ιερισσό Χαλκιδικής όπου οι επισκέπτες θα μπορούν να δουν, να δοκιμάσουν και να προμηθευτούν τα προϊόντα της μονάδας. Εκεί ο επισκέπτης θα βρει έναν άρτιας αισθητικής νέο χώρο έκθεσης τυροκομικών προϊόντων, όπου η γευσιγνωσία συνδυάζεται με την ενημέρωση για τα διάφορα τοπικά εδέσματα και με τη συνοδεία φρέσκιας χειροποίητης μπίρας από τη μικροζυθοποιία της Χαλκιδικής Seven Seals ή με μοναστηριακά κρασιά από το Άγ. Όρος.

Πλούσια γκάμα προϊόντων

«Ναυαρχίδα» του τυροκομείου Σταθώρη, που επεξεργάζεται καθημερινά περί του 25 τόνους γάλα, αποτελεί το τυρί «Πετρωτό», το οποίο παράγεται αμιγώς από κατσικίσιο γάλα και έχει αποσπάσει και πολλά βραβεία. Η μονάδα συνολικά παράγει περί τους 17-18 κωδικούς τυροκομικών προϊόντων, μεταξύ των οποίων και Ελαιούτρια με μαύρο και κόκκινο πιπέρι, με ρίγανη, το καπνιστό και το απλό Αγιοτύρι, Γραβιέρα με ρίγανη, η απλή Άκανθος και άλλα. «Συνεργαζόμαστε με 150 παραγωγούς κυρίως από Χαλκιδική και λίγους από κτηνοτροφικές εκτροφές της Αν. Θεσσαλονίκης, που συνορεύουν με το νομό μας», εξηγεί ο επικεφαλής, Γιάννης Σταθώρης. «Μας διαφοροποιεί από τον ανταγωνισμό η ανοικτή παστερίωση. Είναι σπάνια πλέον τεχνική και ειδικά τα μεγάλα τυροκομεία δεν τη χρησιμοποιούν», επισημαίνει και προσθέτει πως παρότι ανεβάζει το κόστος παραγωγής «δεν θέλουμε να το αλλάξουμε, διότι μας εξασφαλίζει ποιότητα και ο κόσμος μας έχει δείξει πως μας εμπιστεύεται». **Α. Λιάμης**



Ο ιδιοκτήτης της τυροκομικής μονάδας Γιάννης Σταθώρης



Ο νέος χώρος έκθεσης και δοκιμής τυροκομικών προϊόντων στην Ιερισσό Χαλκιδικής

Επιλογή ζωής η τυροκομία

ΓΙΑ ΤΑ ΑΔΕΛΦΙΑ ΜΠΑΖΙΩΤΑΚΗ

ΣΥΝΕΧΙΣΤΕΣ ΤΗΣ ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑΚΗΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ ΚΑΙ ΜΙΑΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ ΠΟΥ ΞΕΚΙΝΗΣΕ ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΑΡΚΕΤΑ ΧΡΟΝΙΑ, ΟΙ ΕΚΠΡΟΣΩΠΟΙ ΤΗΣ ΤΡΙΤΗΣ ΓΕΝΙΑΣ ΕΙΝΑΙ ΑΥΤΟΙ ΠΟΥ ΣΗΜΕΡΑ ΚΑΘΟΡΙΖΟΥΝ ΤΙΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΚΑΙ ΤΗΝ ΠΟΡΕΙΑ ΤΟΥ ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟΥ «ΑΡΚΑΔΙΑ» ΠΟΥ ΕΔΡΕΥΕΙ ΣΤΟ ΖΕΥΓΟΛΑΤΙΟ ΑΡΚΑΔΙΑΣ. Ο ΛΟΓΟΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΘΥΜΙΟ ΜΠΑΖΙΩΤΑΚΗ ΜΑΖΙ ΜΕ ΤΗΝ ΑΔΕΡΦΗ ΤΟΥ ΝΑΝΤΙΑ ΚΑΙ ΤΟΝ ΑΔΕΡΦΟ ΤΟΥ ΠΑΝΟ

ΣΥΝΕΤΕΥΞΗ ΣΤΟΝ ΓΙΩΡΓΟ ΛΑΜΠΙΡΗ - ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

Παρά το γεγονός ότι πρόκειται για μία μικρή οικογενειακή επιχείρηση, το Τυροκομείο «Αρκαδία» βάζει στα ψυγεία πολλών σημείων λιανικής μία ευρεία γκάμα από προϊόντα. Κυρίαρχη είναι η ΠΟΠ βαρελίσια Φέτα, το τυρί που παράγει σε μεγαλύτερες ποσότητες, ενώ διαθέτει πολλούς ακόμα κωδικούς όπως είναι το Κατσικίσιο τυρί παραδοσιακό, σε τσαντίλα, σε κοφινάκι καθώς και το λευκό Κατσικίσιο τυρί σε μπαστούνι. Αλλά και η Γραβιέρα κυκλοφορεί σε αρκετές διαφορετικές εκδοχές όπως πικάντικη, κατσικίσια, με μπουκόβο, με πιπέρι, με τρούφα. Διαθέτει επίσης φρέσκο κατσικίσιο γάλα ενός λίτρου, το οποίο παράγεται σε περιορισμένες ποσότητες, καθώς και γιαούρτι. Όλα τα προϊόντα παράγονται από πρόβειο και γίδινο γάλα, καθώς το τυροκομείο δεν εισκομίζει αλλά ούτε και παράγει προϊόντα από αγελαδινό. «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, παρά το γεγονός ότι φέτος ήταν μία ιδιαίτερη χρονιά με έντονη αύξηση του κόστους των πρώτων υλών. Από χρονιά σε χρονιά αυξάνουμε τις ποσότητες που αγοράζουμε από τους συνεργαζόμενους παραγωγούς, αύξηση η οποία συμβαδίζει και με την ενισχυόμενη ζήτηση για τα προϊόντα μας» αναφέρει μεταξύ άλλων στον «Τυροκόμο» ο Θύμιος Μπαζιωτάκης.





Τα αδέρφια (από αριστερά)
Πάνος, Νάντια και Θύμιος
Μπαζιωτάκης με τον
πατέρα τους θανάση.



Η ΤΥΡΟΚΟΜΙΑ ΕΙΝΑΙ ΕΝΑΣ ΚΛΑΔΟΣ ΠΟΥ ΕΧΕΙ ΠΑΡΟΝ ΚΑΙ ΜΕΛΛΟΝ ΠΑΡΑ ΤΙΣ ΔΥΣΚΟΛΙΕΣ ΠΟΥ ΣΥΧΝΑ ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΖΕΙ



Όπως λέει ο ίδιος, φέτος υπάρχει διαθέσιμο γάλα σε αντίθεση με πέρυσι, όπου τα αποθέματα είχαν εξαντληθεί. «Ωστόσο, παρά τα μεγαλύτερα αποθέματα σε πρώτη ύλη, η ταυτόχρονη αύξηση τιμής στα τελικά προϊόντα έχει περιορίσει την κατανάλωση στα σημεία πώλησης».

Καθώς η ποιότητα αποτελεί μέλημα της οικογένειας Μπαζιώτακη, τα προϊόντα απευθύνονται κυρίως σε delicatessen καταστήματα. «Ποτέ δεν σκεφτήκαμε να βιομηχανοποιήσουμε ό,τι παράγουμε, αν και θα μπορούσαμε. Το γεγονός αυτό μας βοήθησε να παραμείνουμε στην αγορά και να είμαστε βιώσιμοι, έχοντας περάσει αλώβητοι από δύσκολες εποχές. Ακόμα και φέτος που είναι μία ακόμα χρονιά με δυσκολίες, επιλέξαμε να διαθέτουμε σταθερά ποιοτικά προϊόντα, λαμβάνοντας το ρίσκο αυτό παρά την οικονομική επιβάρυνση που έχουμε δεχτεί λόγω της υφιστάμενης κατάστασης στην αγορά».

Η ανάπτυξη καινοτόμων αγαθών, είναι στοιχείο της φιλοσοφίας των τριών τυροκόμων. Διότι όπως λέει ο Θύμιος Μπαζιώτακης, είναι κάτι αρκετά κοστοβόρο και χρονοβόρο. «Μας ενδιαφέρει ωστόσο να παρουσιάζουμε

διαφοροποιημένα προϊόντα που απαντούν στις τάσεις της εποχής που διανύουμε, αλλά και να ανοίγουμε αγορές στο εξωτερικό». Σήμερα εξάγει σε αγορές όπως είναι οι Ηνωμένες Πολιτείες αλλά και σε αραβικά κράτη όπως το Κατάρ και η Σαουδική Αραβία. Στην Ευρώπη διαθέτει προϊόντα σε μικρές ποσότητες σε χώρες όπως η Ελβετία, το Βέλγιο, η Γαλλία. «Πουλάμε κυρίως Φέτα, η οποία μας ανοίγει την πόρτα και για άλλα προϊόντα, τα οποία πλαισιώνουν τις παραγγελίες των πελατών μας. Για παράδειγμα στη Σαουδική Αραβία καταφέραμε να προωθήσουμε το Κατσικίσιο τυρί και τη Γραβιέρα».

Ανάπτυξη νέων προϊόντων

Φέτος κυκλοφόρησε ένα αιγοπρόβειο τυρί σχάρας καθώς και ένα αιγοπρόβειο αλειφωτό τυρί τσαντίλας καθώς και γραβιέρα για τoστ σε μπιστούνι. Εκτός από το τυροκομείο η Αρκαδία διαθέτει ιδιόκτητα καταστήματα λιανικής πώλησης, τρία στην Τρίπολη καθώς και ένα delicatessen στην Καλαμάτα, το οποίο ξεκίνησε να λειτουργεί το 2022. «Στόχος



“

ΗΤΑΝ ΕΠΙΛΟΓΗ ΜΑΣ ΝΑ
ΜΕΙΝΟΥΜΕ ΣΤΗΝ ΑΓΟΡΑ ΚΑΙ
ΝΑ ΠΑΛΕΨΟΥΜΕ ΓΙ' ΑΥΤΟ,
ΧΤΙΖΟΝΤΑΣ ΕΝΑ ΚΑΛΟ ΟΝΟΜΑ



■ Εκτός από το τυροκομείο η **Αρκαδία** διαθέτει ιδιόκτητα καταστήματα λιανικής πώλησης, τρία στην Τρίπολη καθώς και ένα delicatessen στην Καλαμάτα, το οποίο ξεκίνησε να λειτουργεί το 2022.



μας είναι να επεκτείνουμε και το δίκτυο λιανικής μας. Μας ενδιαφέρει να επεκταθούμε και στην Αθήνα, όπου αναζητούμε συνεργάτες για να κάνουμε το πρώτο μας βήμα».

Επένδυση στην πράσινη ενέργεια

Συν τοις άλλοις η επιχείρηση επενδύει στην «πράσινη» ενέργεια, καθώς τοποθέτησε φωτοβολταϊκά στη στέγη, τα οποία καλύπτουν πλήρως τις ανάγκες του τυροκομείου. Η παραγόμενη ενέργεια συμψηφίζεται με τη μέθοδο του net metering. «Επίσης, ενταχθήκαμε σε πρόγραμμα επιδότησης της Περιφέρειας Πελοποννήσου, προχωρώντας φέτος στην προσθήκη νέων θαλάμων αποθήκευσης στην τυροκομική μας μονάδα».

Η σχέση με τους παραγωγούς

Αναφερόμενος στην εισκόμιση γάλακτος, ο Θύμιος Μπαζιωτάκης λέει ότι η τιμή που προσφέρει στους κτηνοτρόφους είναι από 1,60 έως και 1,65 ευρώ το κιλό για το πρόβειο αναλόγως την περιοχή. Η τιμή για το γίδινο ανέρχεται περίπου στο ένα ευρώ το κιλό. «Συνεργαζόμαστε επί σειρά ετών με τους παραγωγούς, ενώ συλλέγουμε γάλα ακόμα και σε μακρινές αποστάσεις όπως στην περίπτωση της Ερμιόνης, η οποία απέχει



περισσότερα από 200 χιλιόμετρα από το τυροκομείο μας. Διατηρούμε προσωπικές σχέσεις μαζί τους, ενώ συμεριζόμαστε τις δυσχερείς συνθήκες που καλούνται να αντιμετωπίσουν και εκείνοι από την πλευρά τους. Επιθυμία μας αποτελεί να αναπτύσσουμε και νέες συνεργασίες. Ταυτόχρονα, καθότι δραστηριοποιούμαστε εμπορικά και στον τομέα των ζωοτροφών, φροντίζουμε να παρέχουμε τις απαιτούμενες ποσότητες στους συνεργαζόμενους κτηνοτρόφους, συμψηφίζοντας στη συνέχεια την οφειλή με την αξία του εισκομιζόμενου γάλακτος».

«Είμαστε σε έναν κλάδο με παρόν και μέλλον»

Σχολιάζοντας την έως τώρα διαδρομή, ο Θύμιος Μπαζιωτάκης, λέει ότι αισθάνεται δικαιωμένος από το αποτέλεσμα της προσπάθειας που έχουν κάνει εκείνος και τα αδέρφια του. «Είναι έντονος ο κόπος και η ψυχική ενέργεια που καταναλώνουμε για να έχουμε τα αποτελέσματα που απολαμβάνουμε. Καταφέραμε να δημιουργήσουμε μία υγιή και αναπτυσσόμενη επιχείρηση, σε έναν κλάδο που έχει παρόν και μέλλον παρά τις δυσκολίες που κατά καιρούς αντιμετωπίζει. Ήταν επιλογή μας να παραμείνουμε στην αγορά και να παλέψουμε γι' αυτό, χτίζοντας ένα καλό όνομα και ένα ποιοτικό προϊόν».

Τυροκόμος



και **διαδικτυακά**



tyrokomos.gr



ΑΦΙΕΡΩΜΑ ΤΥΡΙΑ ΤΟΥ ΑΙΓΑΙΟΥ

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΠΕΤΡΟΣ ΓΚΟΓΚΟΣ

ΣΤΙΣ ΣΠΗΛΙΕΣ ΤΟΥ ΑΡΧΙΠΕΛΑΓΟΥΣ ΜΕ 100 ΤΥΡΙΑ

Μια σταγόνα στο ούτως ή άλλως μικρό αρχιπέλαγος της ελληνικής γαλακτοπαραγωγής είναι η συμβολή των νησιών του Αιγαίου, κι όμως, οι κτηνοτρόφοι – τυροκόμοι αυτών των «αφρισμένων» βοσκοτόπων έχουν αφήσει παρακαταθήκη μια πλούσια τυροκομική παράδοση, με τυριά τόσο έντονα σε γεύση, που γίνονται από την πρώτη δοκιμή σημείο αναφοράς στην κλίμακα νοστιμιάς.

Η λίστα μετρά πάνω από 100 ονομασίες τυριών, ξεχωριστές παρασκευές μαζί με τις παραλλαγές τους, από δυνατές Γραβιέρες με αγελαδινό γάλα των Κυκλάδων, μέχρι τα μοναδικής τεχνογνωσίας κρεμώδη τυριά των μιτάτων της Κάσου ή τα ξηρά Κρασοτύρια της Λέρου και της Κω.

Στις περισσότερες περιπτώσεις, πρόκειται για τυριά – εμπνεύσεις της ανάγκης. Αδυναμία αποθήκευσης, βοσκοτόπια που ξεραίνει νωρίς ο καλοκαιρινός ήλιος, γάλα που όχι μόνο λιγοστεύει μέσα σε λίγους μήνες, αλλά αδυνατίζει, καθιστώντας ενίοτε αδύνατο το πήξιμο. Εδώ τίποτα δεν μπορεί να πάει χαμένο. Η μούργα από το ελαιόλαδο και οι οινολάσπες, γίνονται πολύτιμα εργαλεία στον αγώνα της ωρίμανσης και της αποθήκευσης. Μια λαϊκή και διαχρονική αντίληψη της «κυκλικής οικονομίας» που

δίνει γεύση και οδηγεί σε αποτελέσματα όπως η Γυλωμένη Μανούρα της Σίφνου ή το σκληρό Μπλέικο που πλένεται στη θάλασσα πριν κερωθεί.

Ορισμένα από τα καλύτερα αγελαδινά τυριά της χώρας παρασκευάζονται στα νησιά των Κυκλάδων, μια παράδοση που ξεκίνησε από την εποχή της Ενετοκρατίας και συνεχίζεται ως σήμερα, ανάμεσα στις Ξερολιθιές της Νάξου, της Πάρου και της Σύρου. Πλάι στις καθιερωμένες Γραβιέρες, με την ορμή της νεανικότητας, οι πειραματισμοί μιας ανερχόμενης γενιάς τυροκόμων οδηγούν σε καινούργιες συνταγές, όπως είναι η Φραγκοσυριανή. Από την άλλη, ο κορεσμός στην αγορά της Γραβιέρας, στρέφει άλλους στο μακρινό παρελθόν, όπως είναι το Μεριαρένο του Βοναπάρτη στη Κάσο, ο οποίος θυμήθηκε τα χρόνια που μαθήτευσε στο μιτάτο του παππού του.

Αξίζει να αναφερθεί ότι ο κύριος όγκος αγελαδινού γάλακτος στο Αιγαίο, προέρχεται από τις Κυκλάδες. Στο Βόρειο Αιγαίο, το πρόβειο γάλα κυριαρχεί και δίνει το Καλαθάκι της Λήμνου, το Λαδοτύρι της Μυτιλήνης αλλά και μερικά από τα πιο βουτυρένια Κασέρια. Οι κρητικές Γραβιέρες και τα σκληρά τυριά της Μήλου που παραχώνονται σε σπηλιές, μερικές μόνο αναφορές από τις αιγαιοπελαγίτικες τυροκομικές δημιουργίες.

ΤΥΡΟΚΟΜΙΑ ΣΤΟ ΑΙΓΑΙΟ

>100

διαφορετικά τυριά
και παραλλαγές τους

ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΓΑΛΑΚΤΟΣ (ΤΟΝΟΙ)



7.251



64.950



5.699

ΠΗΓΗ: ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ, ΑΠΡΙΛΙΟΣ 2023, ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΕΣ Β. ΑΙΓΑΙΟΥ, Ν. ΑΙΓΑΙΟΥ, ΚΡΗΤΗΣ

τυριά του Αιγαίου



Πολυβραβευμένα
τα τυριά του Νικόλα
Πιτταρά με «πρώτο
βιολί» τη Γραβιέρα
ΠΟΠ Νάξου



Με σεβασμό στον άνθρωπο, τα ζώα και τη φύση

Από τον σπόρο στο ράφι η κτηνοτροφική μονάδα του Νικόλα Πιτταρά στις Μέλανες Νάξου

■ «Η ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΚΗ μας μονάδα ξεκίνησε το 1970 όταν ο πατέρας μου Μανώλης Πιτταράς αγόρασε μια αγελάδα για να πίνουν τα παιδιά του γάλα. Τη δεκαετία του '70 με 3-4 αγελάδες η μητέρα μου τυροκομούσε το γάλα φτιάχνοντας ξινομυζήθρα, ξινότυρα, κεφαλοτύρι, μυζήθρα με μοναδική βοήθεια τη γνώση της παράδοσης. Την επόμενη δεκαετία με λίγα παραπάνω ζώα δίναμε το γάλα στο Συνεταιριστικό Τυροκομείο που έφτιαχνε Γραβιέρα Νάξου. Αρχές της δεκαετίας του '90 ανέλαβα τη διαχείριση της επιχείρησης, με τη βοήθεια και την επιστημονική κατάρτιση του αδερφού μου και της νύφης μου, κτηνιάτρου και γεωπόνου αντίστοιχα, αρχίσαμε να μεγαλώνουμε και να εκσυγχρονίζουμε τη μονάδα των 16 αρμεγόμενων ζώων. Έτσι λοιπόν στις αρχές της δεκαετίας του 2000, έχοντας μπει σε ένα καλό δρόμο με 40 αρμεγόμενα ζώα έχοντας φτιάξει από τότε μια μικρή μεν πρωτοπόρα δε μονάδα στο νησί, έχοντας ξεκινήσει γενετική βελτίωση και αφήνοντας όλες τις άλλες δουλειές που συμπλήρωναν το εισόδημά μου εντάχθηκα στο Leader. Για να φτιάξω ένα μικρό τυροκομείο, κατάφερα με τεράστιο



δανεισμό να το τελειώσω και να κάνω τις πρώτες δοκιμές το 2008 έχοντας 80 αρμεγόμενα ζώα και επενδύοντας στα ζώα, την παραγωγή ζωοτροφών και την ποιότητα του τελικού προϊόντος. Σήμερα με 200 αρμεγόμενα ζώα και μεγαλώνοντας όλα τα μικρά που γεννιούνται στα χέρια μου, τα θηλυκά για αντικατάσταση και τα αρσενικά για κρέας μετρώ πάνω από 500 βοειδή συνολικά. Σε μια διπλά καθετοποιημένη επιχείρηση και με τη λογική ότι τίποτα δεν πάει χαμένο, ξεκινάω από το σπόρο στο χώμα χρησιμοποιώντας τα απόβλητα των ζώων για λίπασμα και ταΐζω στα ζώα τις ζωοτροφές που παράγω. Επίσης πηγαίνω το γάλα στο τυροκομείο μας και χρησιμοποιώ το τυρογάλο για ζωοτροφή. Με 15 υπάλληλους - συνεργάτες και αρκετούς εξωτερικούς συνεργάτες, έχοντας πάντα τη βοήθεια της οικογένειάς μου παράγω 2.500.000-3.000.000 κιλά γάλακτος κάθε έτος, το οποίο είναι το 0,5% της παραγωγής του ελληνικού αγελαδινού γάλακτος και περίπου 100.000 κιλά κρέατος. Η επιχείρηση έχει πιστοποιηθεί για τη μη χρήση γενετικά τροποποιημένων ζωοτροφών και για την καλή διαχείριση και ευζωία

τοριά του Αιγαίου



των ζώων της. Τα προϊόντα μας, που βρίσκονται σε όλες τις μεγάλες αλυσίδες σούπερ μάρκετ αλλά και σε επιλεγμένα delicatessen, έχουν τα σήματα από τις πιστοποιήσεις ούτως ώστε να ξέρει ο καταναλωτής ότι εκτός από την αγάπη και το μεράκι μας, το προϊόν που γεννιέται είναι φτιαγμένο από μη γενετικά τροποποιημένες ζωτροφές και από ζώα τα οποία έχοντας στο μυαλό μας και την καρδιά μας την ευζωία τους τα νιώθουμε οικογένειά μας.

Ατενίζουμε με αισιοδοξία το μέλλον έστω και μέσα από αντίξοες συνθήκες προσφέροντας στον τελικό καταναλωτή τα προϊόντα που βραβεύτηκαν και άλλα που δεν ήρθαν για αξιολόγηση αλλά ετοιμάζοντας και κάποια καινούργια σκεπτόμενοι πάντα πως ό,τι κάνουμε το κάνουμε για τα παιδιά όλων μας.

Με κύκλο εργασιών στα 2,5 εκατομμύρια ευρώ με απόλυτο σεβασμό στον άνθρωπο, στα ζώα και στο περιβάλλον είναι σε εξέλιξη ένα Σχέδιο Βελτίωσης, σχεδόν μισό εκατομμύριο ευρώ με βασικούς στόχους την καλοπέραση των ζώων μου και την προστασία του περιβάλλοντος και μια μελέτη ενταγμένη στη μεταποίηση 2.000.000 ευρώ για την κατασκευή παρασκευαστηρίου ζωοτροφών και τον εκσυγχρονισμό του τυροκομείου.

Από το σπόρο στο ράφι λοιπόν με απόλυτο σεβασμό στον καταναλωτή μας, στα ζώα μας και στη φύση!»

Νικόλας Πιτταράς



ΔΕΚΑ ΧΡΟΝΙΑ ΜΟΝΟ ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΒΛΕΠΕΙ Η ΤΥΡΟΣΥΡΑ

■ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΑ ζώα στον στάβλο, περισσότερο γάλα στο τυροκομείο και περισσότεροι κωδικοί στο ράφι, με κινητήριο δύναμη τη δικαίωση της αναγνώρισης από τον κόσμο. Η ομάδα της Τυροσύρα συμπληρώνει 10 χρόνια προσπαθειών και δημιουργικότητας με την είσοδο στη νέα δεκαετία... ωρίμανσης αυτού του πρωτότυπου συλλογικού σχήματος που απαρτίζουν Συριανοί κτηνοτρόφοι και τυροκόμοι να γίνεται με το λανσάρισμα ενός νέου τυριού. Ο «Αρμεός» γίνεται η νέα έμπνευση που είναι έτοιμη να κυκλοφορήσει από την Τυροσύρα. Ο Γιάννης Περρής, συντονιστής των προσπαθειών της ομάδας, μιλά στον Τυροκόμο για αυτόν τον καινούργιο κωδικό που αναμένεται ότι θα συναρπάσει το πιστό πλέον καταναλωτικό κοινό της συριανής ομάδας, η οποία έχει ως σήμα κατατεθέν της την Φραγκοσυριανή αλλά και το τυρί Σαν Μιχάλη για το οποίο διαθέτει την αυθεντική συνταγή. Γευστικά τον «Αρμεό» τον «παρακίνησε» ο ευρηματικός σεφ, Κώστας Μπουγιούρης, ο οποίος αναζητούσε ένα λευκό, κάπως ξινό μαλακό τυρί, γέννημα θρέμα του νησιού, που να μπορούσε να συνοδεύσει τις σαλάτες που σερβίρει στο «Ηλιοβασίλεμα», το πολυβραβευμένο εστιατόριο στην αγαπημένη του Μάρκου Βαμβακάρη παραλία, τον Γαλυσά. Ο ίδιος βάφτισε το τυρί που θυμίζει τα αλειφωτά των Κυκλάδων και της Κρήτης, αντλώντας έμπνευση από την διπλανή παραλία Αρμεό, που λειτουργεί και σαν ένα λογοπαίγνιο με το «αρμέγω», όπως θα πει ο Γιάννης Περρής. Η ζήτηση που γνωρίζουν τα γευστικά τυριά της Τυροσύρα, οδήγησε αναγκαστικά στην αύξηση του ζωικού κεφαλαίου της ομάδας, με τους στάβλους των παραγωγών να γεμίζουν με συν 30% περισσότερα πρόβατα και αίγες αλλά και συν 25% αγελάδες. Στο μεταξύ, η ζήτηση ακολουθεί μια σταθερά ανοδική πορεία, με το brand να αποκτά κοινό στις Κυκλάδες αλλά και τις δύο μεγαλουπόλεις της ηπειρωτικής Ελλάδας. Περίπου το 40% της διαθέσιμης παραγωγής τυριών γίνεται ανάπαστο στην Αθήνα, ενώ 25% καταναλώνεται στη Σύρο ενώ η Θεσσαλονίκη αποτελεί τον προορισμό για το 25% της παραγωγής. Παραγγελίες φεύγουν και στη Σαντορίνη σε ποσοστό περίπου 10%, ενώ το υπόλοιπο 5% φτάνει στην υπόλοιπη επικράτεια της χώρας. **Π. Γκόγκος**



Ο Γιάννης Περρής, συντονιστής των προσπαθειών της ομάδας της Τυροσύρας



ΑΠΟ ΤΟ ΓΑΛΑ ΤΩΝ ΚΟΠΑΔΙΩΝ ΠΟΥ ΒΟΣΚΟΥΝ ΕΛΕΥΘΕΡΑ ΣΤΟ ΝΗΣΙ ΤΗΣ ΛΗΜΝΟΥ

■ ΜΙΑ ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑΚΗ επιχείρηση στο νησί της Λήμνου με μακρά γαστρονομική παράδοση που παράγει φυσικά, αυθεντικά ελληνικά τυροκομικά προϊόντα με προέλευση ΠΟΠ είναι η Χρυσάφης ΑΒΕΕ. Το γάλα που χρησιμοποιείται για την παραγωγή των προϊόντων της Χρυσάφης ΑΒΕΕ επιλέγεται προσεκτικά αποκλειστικά από ζώα που βόσκουν ελεύθερα στο νησί της Λήμνου και είναι υπεύθυνο για το άρωμα και τη μοναδική γεύση τους ενώ η μεταφορά και η διατήρησή του γίνονται κάτω από τις πιο αυστηρές συνθήκες υγιεινής. Στα προϊόντα της ανήκουν η Φέτα (ΠΟΠ), το Καλαθάκι Λήμνου (ΠΟΠ), το Κασκαβάλι, το Μελιχλωρο, όλα τυριά εξαιρετικής ποιότητας.



ΞΕΡΟΤΥΡΙ ΚΕΑΣ ΣΕ ΚΑΘΕ ΤΡΑΠΕΖΙ ΑΠΟ ΤΟ ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟ ΤΥΡΑΚΕΙΟΝ

■ ΧΡΕΙΑΣΤΗΚΕ δύναμη ώστε η οικογένεια Μυκονιάτη από την Κέα να περάσει από την κτηνοτροφική δραστηριότητα στη δημιουργία μιας τυροκομικής μονάδας, η οποία μάλιστα σήμερα τροφοδοτεί τα δύο ιδιόκτητα καταστήματα λιανικής στην πρωτεύουσα της Κέας, Ιουλίδα, και την Αθήνα. Αιχμή του δόρατος του brand Τυράκειον είναι το ιδιαίτερο Ξεροτύρι Κέας σύμφωνα με τον τυροκόμο Αλέξανδρο Μυκονιάτη με σπουδές στη Γαλακτοκομική Σχολή Ιωαννίνων. Μαζί και 15 κωδικοί με γαλακτοκομικά προϊόντα, όλα με γάλα κατά βάση από τη μονάδα, που διαχειρίζεται ο πατέρας της οικογένειας, Γιώργος.

τυριά του Αιγαίου



ΜΕ ΤΟ ΔΙΚΟ ΤΗΣ ΓΑΛΑ Η ΚΑΤΕΡΙΝΑ ΜΟΣΧΟΥ ΣΤΗ ΜΑΡΠΗΣΣΑ ΤΗΣ ΠΑΡΟΥ

■ ■ ΕΠΙΣΤΡΟΦΗ στις ρίζες της επέλεξε η Κατερίνα Μόσχου, που εγκατέλειψε στα 34 χρόνια της μια καλοπληρωμένη θέση σε πολυεθνική γαλακτοβιομηχανία και δημιούργησε το Τυροκομείο «Πάριον» μαζί με μονάδα αιγοπροβάτων στη Μάρπησσα της Πάρου. Κεφαλοτύρι, κυκλαδίτικες Μυζήθρες, Τουλουμοτύρι, γιαούρτι και κατσικίσιο γάλα διαμορφώνουν την αιχμή των προϊόντων του τυροκομείου της, η μικρή και προσεγμένη παραγωγή των οποίων διατίθεται τοπικά αλλά και σε delicatessen στην Αθήνα. Το 2021 ήταν η πρώτη χρονιά που η Κατερίνα Μόσχου έχει στη διάθεσή της γάλα από τη δική της μονάδα για επεξεργασία ενώ εξακολουθεί να συνεργάζεται με κοντινούς της κτηνοτρόφους, αφού όπως η ίδια λέει το γάλα δεν ήταν σχεδόν ποτέ αρκετό.



Η Γραβιέρα της Κάσου, είναι το τυρί Μεριαρένο, το «τυρί της ανάγκης» που παραδοσιακά έφτιαχναν οι κτηνοτρόφοι του νησιού.

Ρίζες 250 ετών στην τυροκομία για την οικογένεια Βοναπάρτη της Κάσου

■ ■ ΜΕ 220 ΠΡΟΒΑΤΑ και 60 κατσίκια, το όνομα του κτηνοτρόφου Γιάννη Βοναπάρτη από την Κάσο έχει ακουστεί σε όλους τους γαστρονομικούς κύκλους της χώρας. Τα δυσεύρετα τυριά που παράγει στη μονάδα του γίνονται ανάρπαστα, με τον αεικίνητο 52χρονο σήμερα να πηγαιίνει από τη στάνη στο τυροκομείο δυο φορές την ημέρα, μεταφέροντας προς άμεση τυροκόμιση το γάλα από τα ζωντανά του. Εξ ου και η ονομασία του πιο φημισμένου τυριού της μονάδας του, Μεριαρένο, που από ανάγκη έφτιαχναν τα παλιά χρόνια οι κτηνοτρόφοι του νησιού, όταν ο καιρός ζέσταινε και το γάλα δεν μπορούσε να κρατηθεί. Το τυρί που φτιάχνεται σε μια ημέρα, είναι επί της ουσίας η Γραβιέρα της Κάσου, με τη διαφορά ότι κρατιέται όλο το βούτυρο στο γάλα.



ΤΟ ΠΟΛΥΒΡΑΒΕΥΜΕΝΟ ΚΡΑΣΟΤΥΡΙ ΠΟΥ ΠΑΡΑΓΕΤΑΙ ΑΙΩΝΕΣ ΣΤΗΝ ΚΩ

■ ■ ΑΠΟΦΟΙΤΟΣ της Γαλακτοκομικής Σχολής Ιωαννίνων, ο Παναγιώτης Γιάννου ανέλαβε την ευθύνη της οικογενειακής επιχείρησης στην Κω για να δημιουργήσει νέα δεδομένα, έχοντας ως εφόδια τη γνώση της παράδοσης αλλά και σύγχρονες μεθόδους παραγωγής, επιφέροντας αρκετές καινοτομίες στη



λειτουργία της. «Κύριο μέλημά μου αποτέλεσε από την πρώτη στιγμή η αναβίωση και η αναγνώριση για το παραδοσιακό Κρασοτύρι της Κω ως Προϊόν Γεωγραφικής Ένδειξης κάτι που πετύχαμε το 2018», αναφέρει ο ίδιος, ενώ με το συγκεκριμένο τυρί έχει αποσπάσει πολλαπλά διεθνή βραβεία.



ΕΝΑ ΜΗΤΑΤΟ ΣΤΗΝ ΙΟ ΓΕΜΑΤΟ ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΤΩΝ ΠΑΛΙΩΝ

■ ■ ΑΥΤΗ ΗΤΑΝ η κληρονομιά του Δημήτρη Χάρου στα ορεινά της Ίου, όπου μεγαλωμένος μαζί με τα ζώα της οικογένειας έμαθε από μικρό παιδί πώς οι κτηνοτρόφοι των Κυκλάδων στραγγίζουν ακόμη και τις ξερολιθιές για γάλα. Το προϊόντικό χαρτοφυλάκιο του τυροκομείου περιλαμβάνει μεταξύ άλλων κατσικίσια και γλυκιά Γραβιέρα Ίου επτάμηνης ωρίμανσης ή πεπταλωμένη, με ή χωρίς πιπέρι, η ίδια βυθισμένη σε οινολάσπη από Vinsanto Σαντορίνης, κρεμμύδες και απαλό Σκοτύρι Ίου με συνταγή του προπάππου του αλλά και λευκό κατσικίσιο τυρί που ωριμάζει σε βαρέλι. Με επενδύσεις για μία νέα σύγχρονη μονάδα τυροκόμησης και ένα ρομποτικό αρμεκτήριο 24 θέσεων άνοιξε ο Δημήτρης Χάρος τον νέο κύκλο της οικογενειακής επιχείρησης, η σχέση της οποίας με την πρωτογενή παραγωγή χάνεται στους αιώνες. «Ο πεθερός μου θυμάται τον προπάππο του να έχει ζώα» σημειώνει η σύζυγος του Δημήτρη, Ελένη, η οποία κατάγεται από τη Λάρισα και με σπουδές στη Διοίκηση Επιχειρήσεων, έχει αναλάβει τις δημόσιες σχέσεις και την προβολή της οικογενειακής επιχείρησης. Παράλληλα η ίδια τρέχει και το κομμάτι της επισκεψιμότητας του τυροκομείου, που ήταν δική της ιδέα.



Τυροκόμος

Ξεκινήστε την εγγραφή σας ΤΩΡΑ!

ΕΝΑΡΞΗ _____

ΛΗΞΗ: _____

ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ: _____

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑ: _____

ΕΠΩΝΥΜΙΑ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ: _____

ΤΑΧ. ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ: _____

E-MAIL: _____

ΤΗΛ: _____



ΕΤΗΣΙΑ ΣΥΝΔΡΟΜΗ: 30€

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

Τηλ. επικοινωνίας: 2103232905



GREEN BOX
ΕΚΔΟΤΙΚΗ Α.Ε.

Νίκης 24 | 105 57 | Σύνταγμα

Τηλ.: 2103232905 | Fax: 2103232967

E-mail: agrenda@agronews.gr

www.agronews.gr



ΣΤΗΝ ΚΟΡΥΦΗ ΤΟΥ ΚΟΣΜΟΥ ΤΟ ΣΑΓΑΝΑΚΙ



■ ΣΤΗ ΛΙΣΤΑ των καλύτερων πιάτων του κόσμου που περιλαμβάνουν το τυρί, υπάρχουν τρεις συνταγές που εκπροσωπούν την Ελλάδα: Το σαγανάκι που βρίσκεται στη δεύτερη θέση, η τυροκαυτερή στην 33η και οι τυροκροκέτες στη θέση 49 από σύνολο 50. Σύμφωνα με τα φετινά αποτελέσματα του Taste Atlas, το καλύτερο τυρένιο πιάτο θεωρείται ότι είναι το Raclette, ένα

ελβετικό τυρί που σερβίρεται με βραστή πατάτα, πίκλες και αλλαντικά προϊόντα. Όπως προαναφέρθηκε, δεύτερη θέση στη λίστα καταλαμβάνει το σαγανάκι, το οποίο περιγράφεται στον ιστότοπο του Taste Atlas ως ένα πολύ δημοφιλές ελληνικό ορεκτικό, όπου ενίοτε πολλά λαχανικά, κρέατα ή θαλασσινά τυλίγονται στο τυρί, έπειτα τηγανίζονται ή ψήνονται. Στη συνέχεια, ψήνεται μέχρι να εμφανιστεί η χαρακτηριστική χρυσή κρούστα και να σερβιριστεί στο λεγόμενο σαγάνι, ένα μικρό τηγάνι με δύο λαβές. Παλιά, η λέξη σαγανάκι αναφερόταν σε μια μέθοδο μετατροπής του ντόπιου τυριού σε πιο πικάντικο από Έλληνες αγρότες, οι οποίοι τηγάνιζαν διάφορα είδη τυριών όπως η Φέτα, το Κασκαβάλι ή το Μανούρι. Τα τυριά που χρησιμοποιούνται σήμερα σε ένα τυπικό ελληνικό σαγανάκι είναι συνήθως Γραβιέρα, Κεφαλογραβιέρα, Κασέρι, Κεφαλοτύρι Φέτα πρόβειου γάλακτος ή κάθε άλλο σφιχτό τυρί που λιώνει χωρίς να χάσει το σχήμα του, αναφέρει χαρακτηριστικά ο δημοφιλής στους φίλους της γαστρονομίας ιστότοπος. Επίσης σημειώνεται ότι έξω από την Ελλάδα, πιο συγκεκριμένα στις ΗΠΑ, το σαγανάκι είναι συνήθως φλαμπέ στο τραπέζι, και αυτή η φλεγόμενη μαγειρική επίδειξη είναι μια παράδοση που φαίνεται πως ξεκίνησε για πρώτη φορά σε μια ελληνική πόλη του Σικάγο.

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



Το ταξίδι συνεχίζεται...

Οι Σαρακατσαναίοι πρόγονοί μας ταξίδευαν εβδομάδες ολόκληρες στα Άγραφα και στα βουνά της Πίνδου για να βρουν τα καλύτερα βοσκοτόπια και να τυροκομήσουν την πιο νόστιμη φέτα. Σήμερα, συνεχίζουμε με την ίδια δίψα το συναρπαστικό αυτό ταξίδι κατακτώντας με τη βραβευμένη φέτα μας, εκατομμύρια απαιτητικούς καταναλωτές σε όλο τον κόσμο. Φέτα Ρουσσας από το 1952. **Είναι αυθεντική γι' αυτό είναι νόστιμη!**

Φωτ: Κώστος Μπαλάρας
© 2019, Roussas Milkways / Αναπτυξιακή Α.Ε.Α.Α.



roussasdairysa

www.roussas.gr