

ΑΝΑΜΕΣΑ ΣΕ ΞΕΡΟΛΙΘΙΕΣ ΤΗΣ ΝΑΞΟΥ ΤΥΡΟΚΟΜΕΙ Ο ΠΙΤΤΑΡΑΣ

> **Στα ημιορεινά** του νησιού η κτηνοτροφία βγάζει γεύση από τη λιτότητα και τον ήλιο

Μια οικογενειακή επιχείρηση που οι ρίζες της ξεκινούν στο 1970, όταν ο Μανώλης Πιτταράς αγόρασε μια μοσχίδα για να πίνουν τα παιδιά του γάλα. Η αγάπη της οικογένειας για τα ζώα έκανε αυτή τη μοσχίδα, κρατώντας όλα τα θηλυκά που γεννούσε και γεννιόνταν στην επιχείρηση, να γίνει η μεγαλύτερη μονάδα παραγωγής αγελαδινού γάλακτος στο Αιγαίο. Ξεκινώντας με αγάπη και πλήρες αίσθημα ευθύνης από την σπορά για την παραγωγή της ζωτροφής μέχρι τη συγκομιδή της, το τίσιμα των ζώων αποκλειστικά από μη γενετικά τροποποιημένες ζωτροφές, το άρμεγμα και τη μεταφορά του γάλακτος στο τυροκομείο, από το 2009 στις Μέλανες της Νάξου το Τυροκομείο Πιτταρά δημιουργεί εκλεκτά παραδοσιακά προϊόντα. Αυτά είναι η Γραβιέρα Νάξου Π.Ο.Π, η Γραβιέρα Νάξου Π.Ο.Π 12μηνος Ωρίμανσης, η Γραβιέρα Πιτταρά σε Μπαστούνι, το Σκληρό τυρί Σαγανάκι, η Μυζήθρα Γλυκιά Νάξου, το Ξινοτύρι Φρέσκο Νάξου, το Παραδοσιακό Ρυζόγαλο Νάξου, Κρέμα Νάξου Βανίλια, Κρέμα Νάξου Σοκολάτα. Το τυροκομείο και η κτηνοτροφική μονάδα βρίσκονται σε ημιορεινή περιοχή, περιτοιχισμένα από ξερολιθιές που οριοθετούν μικρούς οικογενειακούς ελαιώνες και περιβόλια. Η μικρή σύγχρονη μονάδα συνολικής επιφάνειας 500 τ.μ. είναι άρτια εξοπλισμένη. Χώρος υποδοχής και παστερίωσης του γάλακτος, τυροκόμηση σε ανοξείδωτες δεξαμενές, χώρος ωρίμανσης, ποιοτικού ελέγχου και συσκευασίας.

Αυτοδυναμία σε τροφή, με τη μέγιστη ποιότητα

Σε μικρή απόσταση βρίσκεται η κτηνοτροφική μονάδα όπου



ζουν και μεγαλώνουν 220 αγελάδες γαλακτοπαραγωγής Holstein, 150 μοσχάρια και μοσχίδες αναπαραγωγής και 100 μοσχάρια για παραγωγή κρέατος. Και 5 χλμ. βορειότερα βρίσκονται τα οικογενειακά κτήματα όπου καλλιεργείται καλαμπόκι και χειμερινά σιτηρά, ένα μεγάλο μέρος από τις χορτονομές που χρειάζεται η μονάδα. Το σημαντικότερο όφελος δεν είναι μόνο η αυτοδυναμία σε τροφή αλλά η εξασφάλιση της ποιότητάς της. Τα ζώα της μονάδας τρέφονται κυρίως με ιδιοπαραγόμενες ζωτροφές και εξασφαλίζουν το 100% του γάλακτος για την παραγωγή των προϊόντων Πιτταρά.

ΠΑΡΑΓΩΓΗ 3.000 ΤΟΝΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

Η κτηνοτροφική μονάδα του Νικόλα Πιτταρά, που σήμερα λειτουργεί με τη βοήθεια των τριών γιών του, αριθμεί τα περίπου 600 βοοειδή και είναι η μεγαλύτερη μονάδα που βρίσκεται σε νησί. Η παραγωγή ανέρχεται σε πάνω από 3.000 τόνους γάλα ετησίως, σε τουλάχιστον 250 τόνους τυροκομικά προϊόντα και 100 τόνους κρέας. Συστατικά της ποιότητας των προϊόντων είναι η διασφάλιση των κανόνων υγιεινής σε συνδυασμό με τη χρήση της σύγχρονης τεχνολογίας, άριστα καταρτισμένο επιστημονικό προσωπικό και προσήλωση στις παραδοσιακές μεθόδους.

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΠΙΤΤΑΡΑΣ

Γραβιέρα Νάξου Π.Ο.Π: Σκληρό κίτρινο τυρί με χαρακτηριστική γεύση που ωριμάζει για τουλάχιστον 3 μήνες ώστε να αναδείξει την υπόγλυκη και βουτυρώδη γεύση της. Επιτραπέζιο τυρί, χρησιμοποιείται όμως και στην μαγειρική. Από φρέσκο πλήρες παστεριωμένο αγελαδινό γάλα. Μπορεί να περιέχει έως 20% αιγοπρόβειο.

Γραβιέρα Νάξου Π.Ο.Π. 12μηνος Ωρίμανσης: Έχει ωριμάσει για τουλάχιστον 12 μήνες κάτι που την καθιστά ένα επιτραπέζιο τυρί με πλούσιο άρωμα, πικάντικη γεύση και έντονη επίγευση. Συνοδεύει ιδανικά ως μεζές το κρασί, το ούζο ή το τσίπουρο.

Γραβιέρα Πιτταρά σε Μπαστούνι: Σκληρό

τυρί από φρέσκο πλήρες παστεριωμένο αγελαδινό γάλα ή μείξη με λίγο αιγοπρόβειο, επιτραπέζιο αλλά και ιδανικό για παρασκευές.

Σαγανάκι: Σκληρό τυρί από φρέσκο πλήρες παστεριωμένο αγελαδινό γάλα ή μείξη με λίγο αιγοπρόβειο, ιδιαίτερα εύγευστο που αναδεικνύει τα αρώματα του όταν ψηθεί ή ηγανιστεί, σερβιρισμένο με λίγο λεμόνι.

Μυζήθρα Γλυκιά Νάξου: Φρέσκο μαλακό τυρί τυρογάλακτος, με προθήκη μικρής ποσότητας αγελαδινού γάλακτος, με δροσερή και ευχάριστη γλυκιά γεύση. Κάνει νόστιμα γλυκά και πίτες. Κατάλληλο για δίαιτα. Τρώγεται σκέτο ή με μέλι ή ως επιτραπέζιο τυρί και στη σαλάτα.

Ξινοτύρι Φρέσκο Νάξου: Μαλακό λευκό τυρί από φρέσκο πλήρες παστεριωμένο αγελαδινό γάλα, αλειψώδους υφής με ελαφρά υπόξινη γεύση. Χρησιμοποιείται σε πάρα πολλές συνταγές, για παρασκευή τυροσαλάτας, ως επιτραπέζιο τυρί, και για παρασκευή πίτας. Ιδανικό για καλοκαιρινές σαλάτες, με δροσερή επίγευση και μοναδικό για μους τυριών.

Η Γραβιέρα Νάξου Π.Ο.Π, η Μυζήθρα Γλυκιά Νάξου και το Ξινοτύρι Φρέσκο Νάξου έχουν ενταχθεί στο δίκτυο Aegean Cuisine.



ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟ
ΝΙΚΟΛΑ ΠΙΤΤΑΡΑ
ΜΕΛΑΝΕΣ - ΝΑΞΟΣ

Το τοπίο γύρω από το τυροκομείο και την κτηνοτροφική μονάδα.

Το τυροκομείο και η κτηνοτροφική μονάδα του Νικόλα Πιτταρά βρίσκονται σε ημιορεινή περιοχή στις Μέλανες της Νάξου, περιτοιχισμένα από ξερολιθιές που οριοθετούν μικρούς οικογενειακούς ελαιώνες και περιβόλια. Όλα τα προϊόντα φτιάχνονται από γάλα που προέρχεται 100% από την ιδιόκτητη κτηνοτροφική μονάδα. Οι ζωτροφές που χρησιμοποιούνται είναι μη γενετικά τροποποιημένες και προέρχονται κυρίως από τα οικογενειακά κτήματα.



Γραβιέρα Νάξου Π.Ο.Π.

Γραβιέρα Νάξου Π.Ο.Π. 12μηνος Ωρίμανσης

Γραβιέρα Πιτταρά σε Μπαστούνι

Σκληρό Τυρί Σαγανάκι

Ξινοτύρι Φρέσκο Νάξου

Μυζήθρα Γλυκιά Νάξου

Παραδοσιακό Ρυζόγαλο Νάξου

Κρέμα Νάξου Βανίλια

Κρέμα Νάξου Σοκολάτα



Τυροκομείο
Νικόλα Πιτταρά

Μέλανες, Νάξος
ΤΚ: 84 300

T: 22 850 62 223
6944 831 555

tyrokomeio.pittaras@hotmail.gr
www.gravierapittara.gr