

THE Top 50

ΚΟΡΥΦΑΙΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΤΥΡΙΩΝ

Ειδική Ετήσια Έκδοση **The Top 50** 2025 • ISSN: 2732-835X • Τιμή: **3 ευρώ** ή Δωρεάν με την Agrenda



τυροκόμος



Ο δικός μας δρόμος

Κομμάτι
της ιστορίας μας!





Γραβιέρα Νάξου Π.Ο.Π.

Η αυθεντική γεύση της Νάξου!



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

www.easnaxos.com



easnaxou

Τον ανεξερεύνητο πλούτο της εγχώριας τυροκομίας που βρίσκει τις ρίζες του στη γνώση χρόνων και τη δεξιοτεχνία του Έλληνα κτηνοτρόφου καταγράφει η έκτη κατά σειρά κυκλοφορία του *The Top 50 by Τυροκόμος* με τις κορυφαίες επιλογές ελληνικών τυριών



Το *The Top50 by Τυροκόμος* συνάντησε τον Γιάννη Σταθώρη και τον γιο του Μιχάλη στο τυροκομείο τους στην Ιερισσό Χαλκιδικής.



Στη φωτογραφία εξωφύλλου η Ευτυχία Ρικουνάκη από το ομώνυμο τυροκομείο της Θερίσου

Εγχώρια τυροκομία

08 Στις Θερισσιανές Μαδάρες Από τα ξακουστά ορεινά μιτάτα ως τις εξελιγμένες τεχνολογικά μονάδες, στην Κρήτη η λέξη «ισορροπία» είναι απαραίτητη για να στεριώσει το «γεφύρι» ανάμεσα στο χθες και το σήμερα

10 Λίγο και καλό το γάλα Με αυτόν το βασικό κανόνα επιχειρεί στην τυροκομία η οικογένεια Ρικουνάκη στα ορεινά των Χανίων, που παραμένουν πεισματικά και κτηνοτρόφοι και φυσικά παραγωγοί εκλεκτού τυριού

40 Πενήντα τυριά Κορυφαίες επιλογές τυριών από πενήντα ελληνικά τυροκομεία παρουσιάζονται στην έκτη κατά σειρά έκδοση του *The Top 50 by Τυροκόμος 2025*

Στον κόσμο

«ΤΡΕΧΕΙ» ΤΟ ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ ΤΥΡΙ
14 Πάνω από 10 δις. το 2032

Επίσης ρυθμό ανάπτυξης της τάξης του 4,5% προβλέπουν διεθνείς μελέτες για το κατσικίσιο τυρί, με το φρέσκο ειδικά να οδηγεί την αγορά

ΤΟ ΠΡΟΣΩΠΟ ΤΗΣ ΠΑΡΜΕΖΑΝΑΣ

17 Ολυμπιονίκης στην ενόργανη γυμναστική η Giorgia Villa επιβεβαιώνει τη στενή σχέση της Parmigiano Reggiano με τον αθλητισμό

MUSÉE VIVANT DU FROMAGE

102 Ένας Γάλλος οινοποιός ίδρυσε στο Παρίσι ένα ζωντανό μουσείο με τη φιλοδοξία μέσα στα επόμενα 20 χρόνια να πείσει έστω και ένα άτομο να επιλέξει ως καριέρα του την τυροκομία



Διασχίζοντας το φαράγγι της Θερίσου με κατεύθυνση τα μιτάτα Γαλανάκη και Μιχάκη, ψηλά στις Μαδάρες



Πρόσωπα

22 Σπύρος Μπαλαντίνος «Να στηρίξουμε τη Γραβιέρα μας αλλά να βάλουμε καλά στο μυαλό μας ότι υπάρχουν άλλα προϊόντα τα οποία μπορούν να δημιουργήσουν προϋποθέσεις για μια διεθνή καριέρα πιο γρήγορα και με περισσότερα οφέλη»

28 Γιάννης Σταθώρης «Όταν δειγματίσαμε το Πετρωτό στη λαϊκή, άλλος έλεγε ότι του θύμιζε το τυρί που έκανε η γιαγιά του, άλλος ότι τον πήγε 50 χρόνια πίσω και εκεί κατάλαβα πως είχαμε παρασκευάσει ένα πραγματικό όπλο»

20 Νίκος Γαλιατσάτος «Η τότε Επιτροπή που συνέταξε το φάκελο ΠΟΠ ισχυρίστηκε ότι «αγνοούσε» την ύπαρξη της «Φέτας Κεφαλονιάς», παρόλο που πληρούσε ακριβώς τις προδιαγραφές



Πολυπράγμων και αεικίνητος, ένας άνθρωπος με γνώση και γνώμη σε ό,τι αφορά το καλό του τόπου και των ανθρώπων του ο Σπύρος Μπαλαντίνος

ΧΩΤΟΣ®

Από το 1920

Τυριά με ιστορία!



ΧΩΤΟΣ ΑΒΕΕ

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

Facebook icon | Instagram icon | /hotosdairy | www.hotos.gr



Με τη σοφία της παράδοσης και τη δυναμική της τεχνολογίας

Τη δική της δημιουργική ισορροπία αναζητά η παραγωγή τυριών στην Ελλάδα

Αν με ρωτούσες πώς μεγάλωσα, θα σου έλεγα... «με ψωμί και τυρί». Δίνει κι αυτό μια διάσταση των τυριών στην ανθρώπινη διατροφή, στο πέρασμα του χρόνου. Η πρώτη μαρτυρία θρέψης με γάλα μηρυκαστικού προέρχεται από τη μυθολογία, όταν ο Δίας κυνηγημένος από τον πατέρα του Κρόνο, φυγαδεύεται από τη μητέρα του Ρέα, κρύβεται στα δύσβατα βουνά της Κρήτης και τρέφεται αποκλειστικά με γάλα και μέλι. Από τον Όμηρο και την Οδύσσεια, γίνονται γνωστά τα τυριά που παρασκεύαζε ο Κύκλωπας Πολύφημος στη σπηλιά του, από το γάλα των προβάτων του.

Οι πρώτες συνταγές για την παραγωγή τυριού προέρχονται από τον Αριστοτέλη και τον Διοσκουρίδη, ενώ σε κείμενα των αρχαίων κωμωδιογράφων βρίσκουμε άφθονες περιγραφές τυριών της Ελλάδας. Μάλιστα, στην αγορά των Αθηνών υπήρχε χώρος ειδικά αφιερωμένος στα τυριά. Τα φρέσκα πωλούνταν με το βάρος και τα ώριμα με το κομμάτι. Το ημερήσιο σιτηρέσιο των στρατιωτών περιλάμβανε συχνά τυρί, κι αν κάποιος στρατιώτης συλλαμβανόταν να το πουλάει τιμωρούνταν πολύ αυστηρά. Στη Σπάρτη τέλος υπήρχε τελετουργική γιορτή με επίκεντρο

την κλοπή τυριών ώστε να δείξουν το ταλέντο τους στον κλεφτοπόλεμο οι νεαροί Σπαρτιάτες. Μπορεί τα χρόνια να περνούν και οι γενιές να αλλάζουν, ωστόσο το τυρί διατηρεί σταθερή την παρουσία του στην καθημερινή διατροφή των ανθρώπων. Τουλάχιστον στο μεγαλύτερο μέρος του πλανήτη, γιατί υπάρχουν και λαοί που τώρα αρχίζουν να τα ανακαλύπτουν. Το ποια τυριά και με ποιο τρόπο είναι μια μεγάλη συζήτηση. Στα δικά μας χρόνια (1963 γεννηθείς), στη δική μου περιοχή (Θεσσαλία), βασίλισσα ήταν η Φέτα. Και όπως όλα

δείχνουν, παραμένει στο θρόνο της. Γενικά πάντως, η παραγωγή και κατανάλωση τυριών βαίνει αυξανόμενη. Όχι με τρελούς ρυθμούς (1-1,5%), πάντως η ζήτηση για τυριά μεγαλώνει. Στην εγχώρια κατανάλωση, το μεγαλύτερο μέρος της ζήτησης καλύπτεται διαχρονικά από τυριά ελληνικής παραγωγής (62-65%). Αντίστοιχα, βέβαια, αύξηση παρουσιάζει και η κατανάλωση εισαγόμενων τυριών με τη συμμετοχή τους να κυμαίνεται στο 35-38%. Στις εξαγωγές, τέλος, η Φέτα θεωρείται κυρίαρχη με ποσοστό πάνω από 75%.

Πού πάει το τυρί σαν κλάδος; Η απάντηση μπορεί να έχει θετικό πρόσημο. Σίγουρα οι νέες μεγάλες δυνατότητες που παρέχει η επιστημονική γνώση σε συνδυασμό με τη σύγχρονη τεχνολογία, ιδίως στην τυροκομία, δημιουργούν νέα δεδομένα. Αυτό που παραμένει ζητούμενο, είναι μια δημιουργική ισορροπία ανάμεσα στη σοφία της παράδοσης και τη δυναμική της τεχνολογίας. Πάντως, αντίθετα με όσα αρνητικά, κατά καιρούς, βλέπουν το φως της δημοσιότητας, η ποιότητα των τυριών που παράγονται στην Ελλάδα ακολουθεί ξεκάθαρα ανοδική πορεία και σε πολλές περιπτώσεις προσεγγίζει εκπληκτικά τις γεύσεις των παραδοσιακών συνταγών.



Ψηλά στα μιτάτα, στις θερισιανές Μαδάρες, ο χρόνος μετράει αλλιώς.

Γιάννης Πανάγος
Εκδότης
Διευθυντής

ΤΑΥΤΟΤΗΤΑ

ΕΚΔΟΤΗΣ
ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ
ΒΑΣΙΚΟΣ ΜΕΤΟΧΟΣ
ΝΟΜΙΜΟΣ
ΕΚΠΡΟΣΩΠΟΣ
Γιάννης Πανάγος

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

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ
Ειρήνη Σκρέκη

ΣΥΝΤΑΞΗ
Μαρία Γουρουκέλη
Λεωνίδα Λιάμης
Ζήσης Πανάγος
Σοφία Σπύρου
Γιώργος Κοντονής
Ηλίας Ανδρεάκης

ΕΜΠΟΡΙΚΟΣ
ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ
Παναγιώτης Αραβαντινός

ΔΙΑΦΗΜΙΣΗ
ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ
Γιότα Τσενέ

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΟ/
ΣΕΛΙΔΟΠΟΙΗΣΗ
Φανή Παπαπετροπούλου
Χαρά Οικονόμου

ΔΙΑΝΟΜΗ
ΑΡΓΟΣ Α.Ε.

ΕΚΤΥΠΩΣΗ/
ΒΙΒΛΙΟΔΕΣΙΑ
INK - PAPER
& PRINT



Η ΙΣΤΟΡΙΑ ΒΑΖΕΙ ΤΗ ΓΕΥΣΗ ΚΑΙ ΤΟ ΑΡΩΜΑ, ΤΟ ΒΟΥΝΟ



ΔΙΑΒΑΙΝΟΝΤΑΣ ΤΟ ΦΑΡΑΓΓΙ ΤΗΣ ΙΣΤΟΡΙΚΗΣ ΘΕΡΙΣΟΥ

Από το κέντρο των Χανίων ο δρόμος τρέχει προς τα Λευκά Όρη και μπαίνει στο στενό φαράγγι με τους απότομους βράχους, για να καταλήξει στη Θέρισσο. Εκεί, απέναντι από την παλιά εκκλησιά του Αη Γιώργη, σε ένα ταπεινό σπιτάκι, που λειτουργεί τώρα ως μουσείο, ήταν το στρατηγείο του Ελ. Βενιζέλου.



Από τα ξακουστά ορεινά μιτάτα ως τις εξελιγμένες τεχνολογικά σταβλικές εγκαταστάσεις κι από τα παραδοσιακά τυροκέλια μέχρι τις καλοκουρδισμένες τυροκομικές μονάδες, στην Κρήτη η λέξη που είναι απαραίτητη για να στεριώσει το «γεφύρι» ανάμεσα στο χθες με το σήμερα, είναι η λέξη «ισορροπία». Στη σημερινή σύνθετη πραγματικότητα, θα χρειαστεί, όπως όλα δείχνουν, μεγάλος αγώνας και πολλές θυσίες για την κατάκτηση αυτής της ισορροπίας. Μιας ισορροπίας που θα διασώζει τη σοφία της παράδοσης και δεν θα την καθιστά βορά των νέων τεχνολογιών, της ταχύτητας και των μεγάλων όγκων. Μια ισορροπία που θα δικαιώνει το ρόλο των ντόπιων φυλών, θα αναδεικνύει τα ορεινά βοσκοτόπια ως σημεία αναφοράς για την ταυτότητα της παραγωγής, θα «παντρεύει» τη φιλοδοξία του κέρδους με το σεβασμό στις αρχές που διέπουν τις ανθρώπινες αξίες. Τα τυριά της Κρήτης αποτέλεσαν την αφορμή για ένα ξεχωριστό οδοιπορικό από την πόλη των Χανίων ως τις απόκρημνες Μαδάρες (Λευκά Όρη), όπου ο ταξιδιώτης μπορεί να έρθει σε επαφή με τα ξακουστά μιτάτα, τις πέτρινες κατασκευές με τις πανάρχαιες ρίζες που συνθέτουν, πέραν όλων των άλλων, το πνεύμα της ανθρώπινης αναζήτησης και της συνεργασίας στην αναζήτηση της τροφής.

ΕΔΩ ΚΑΙ ΧΙΛΙΑΔΕΣ ΧΡΟΝΙΑ ΤΟ ΠΕΤΡΙΝΟ ΚΑΡΑΒΙ ΤΗΣ ΚΡΗΤΗΣ ΧΤΙΖΕΙ ΤΟΝ ΔΙΚΟ ΤΟΥ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟ ΣΤΗΝ ΕΛΕΥΘΕΡΗ ΑΥΡΑ ΤΩΝ ΒΟΥΝΩΝ, ΠΟΥ ΔΡΟΣΙΖΕΙ ΤΑ ΜΙΤΑΤΑ ΠΡΟΙΚΙΣΜΕΝΩΝ ΒΟΣΚΩΝ ΚΑΙ ΤΥΡΟΚΟΜΩΝ

ΤΟΥ ΓΙΑΝΝΗ ΠΑΝΑΓΟΥ
Φωτογραφίες: Νάσος Μπισμπίκος

Με οδηγό τον Γιάννη Αλευράκη από την Uncharted Escapes (εταιρεία που οργανώνει τέτοιου είδους περιηγήσεις) και τον Νάσο Μπισμπίκιο να καθοδηγεί τις κάμερες και τα drones, οι συντάκτες του The Top 50 by Τυροκόμος αναζήτησαν την εμπειρία, διερευνώντας όλες τις πτυχές μιας διαδρομής που ξεκινάει από τον καθημερινό αγώνα των κτηνοτρόφων και φθάνει ως τα ράφια των σουπερ μάρκετ και τις απαιτήσεις της κατανάλωσης. Διασχίζοντας το φαράγγι της Θέρισου, μαζί με τη μαγεία της φύσης, μπορεί να θαυμάσει κανείς από κοντινή απόσταση τα κοπάδια αγροκάτσικων που αναρριχώνται στους απόκρημνους βράχους και μαζί την προσπάθεια των κτηνοτρόφων να τα προσεγγίσουν, αποζητώντας αυτά τα οποία το συγκεκριμένο ζωικό κεφάλαιο μπορεί να δώσει, χωρίς να διαταράσσεται η φυσική ισορροπία.



ΝΑ ΚΡΑΤΗΣΟΥΜΕ ΤΟ ΓΑΛΑ ΛΙΓΟ ΚΑΙ ΚΑΛΟ

ΜΕ ΑΥΤΟΝ ΤΟ ΒΑΣΙΚΟ ΚΑΝΟΝΑ ΕΠΙΧΕΙΡΕΙ Η ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑ ΡΙΚΟΥΝΑΚΗ ΣΤΗΝ ΟΡΕΙΝΗ ΚΡΗΤΗ

Στην είσοδο της Θερίσου, συναντήσαμε την Ευτυχία, ψυχή του μικρού Τυροκομείου Ρικουνάκη και του πρατηρίου τυριών που έχει δημιουργηθεί, μια πλήρως καθετοποιημένη επιχείρηση, καθώς η οικογένειά της, κυρίως από την πλευρά του άντρα της, παραμένουν πεισματικά κτηνοτρόφοι, ανεβάζοντας μάλιστα, από Απρίλη μέχρι Νοέμβρη, τα πρόβατά τους στη Μαδάρα. «Όταν το προσπαθείς οικογενειακά και υπολογίζεις με σύνεση τις δυνάμεις σου, κάτι γίνεται. Έχουμε πολλά ζώα αλλά λίγα σακάζουμε, κάποια είναι μόνο για κρέας, εδώ στα ορεινά, οπότε το γάλα που δουλεύουμε είναι λίγο» θα μας πει η Ευτυχία Ρικουνάκη. «Ο κόπος βέβαια δεν πληρώ-

νεται, όταν ανεβαίνεις τρία τέταρτα χωματόδρομο και μετά με τα πόδια άλλη μια ώρα να τα κράξεις, να τα φέρεις στην κούρτα, να αρμέξεις με τα χέρια. Εγώ δεν είναι ότι αγαπώ μόνο αυτή τη δουλειά. Αγαπώ και τα ζώα μας, γιατί βλέπω ότι έχουνε πιο πολλούς κανόνες από τους ανθρώπους. Και τους ακολουθούν πιστά. Εμείς παραστρατιζούμε» σημειώνει η ίδια καθώς μας ξεναγεί στην πολύ φροντισμένη τυροκομική μονάδα δίνοντας μια ιδέα από τις έννοιες του τυροκόμου: «Τη Γραβιέρα μας την κάνουμε κυρίως με πρόβειο, ενώ το κατσικίσιο καλύτερα να το βάλεις στον Ανθότυρο ή τη Μυζήθρα, γιατί δεν ξεκαρπίζει που λέμε εδώ» μας εξηγεί σε μια αφήγηση που δεν θες να τελειώσει.

ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΜΑΧΗ ΜΕ ΤΗ ΦΥΣΗ

Η δύναμη του βουνού και το πείσμα του ανθρώπου να δαμάσει τη φύση, αποτυπώνονται με τον καλύτερο τρόπο στα μιτάτα της ορεινής Κρήτης. Μέσα σ' αυτήν τη διεργασία, η ζωή των κτηνοτρόφων, όπως τα αδέρφια Νεκτάριος και Σήφης Φυτουράκης, συνιστά μια καθημερινή μάχη με τη φύση και τις δυσκολίες, για την αντιμετώπιση των οποίων επιστρατεύεται η ευρηματικότητα του ανθρώπου, συνδυαστικά με το αντίβαρο του συνεργατισμού.



ΠΑΝΑΡΧΑΙΑ ΑΡΧΙΤΕΚΤΟΝΙΚΗ ΚΑΙ ΛΑΪΚΗ ΣΟΦΙΑ ΓΙΑ ΤΟΝ ΤΟΠΟ ΤΟΥ ΒΟΣΚΟΥ

Στο πέρασμα των αιώνων τα μιτάτα είναι συνυφασμένα με την ποιμενική ζωή στις ορεινές περιοχές της Κρήτης και μέσα απ' αυτά μπορεί να θαυμάσει ο κάθε επισκέπτης τον τρόπο με τον οποίο, πάντοτε ο άνθρωπος έβρισκε λύσεις για τις ανάγκες του και μάλιστα σε απόλυτη αρμονία με τη φύση και τις ιδιαιτερότητές της.

Στη δική μας περίπτωση, το πρώτο και πιο απομακρυσμένο μιτάτο που επισκεφθήκαμε ήταν της οικογένειας Γαλανάκη, όπου παράγεται και το ξακουστό Τυρί της Τρύπας. Πρόκειται για μια ορθογώνια ξερολιθική κατασκευή, η οποία χρησιμεύει ως ορεινό κατάλυμα, είναι δηλαδή, το σπίτι των βοσκών στο βουνό, όπου, διαμένουν και στεγάζουν τις παραγωγικές δραστηριότητες της τυροκομίας.

Εναρμονισμένο με το φυσικό περιβάλλον, το μιτάτο Γαλανάκη, αποτελεί προέκταση του χώρου και ορθώνεται πάνω από τη θαμνώδη βλάστηση, σε αναζήτηση ενός «σκιανού», δηλαδή μιας προστατευμένης στέγης από τη βροχή και από τον ήλιο. Η θέση «νοτική», με τα νώτα στραμμένα προς το βορρά, ώστε να αποφεύγει τους δυνατούς ανέμους και το απογευματινό λιοπύρι. Ξεχωριστό ενδιαφέρον είχε και η δεύτερη επίσκεψη της περιήγησής μας στις Μαδάρες, το μιτάτο της οικογένειας Μιχάκη, όπου εκτός από τον κυρίως χώρο, που χρησιμοποιείται σήμερα για όλες τις δουλειές, διατηρείται στο πλάι και μάλιστα σε καλή κατάσταση και ο μικρός παραδοσιακός κούμος, πανομοιότυπος των Μινωικών θολωτών τάφων.



ΟΛΑ ΚΑΜΩΜΕΝΑ ΜΕ ΤΕΧΝΗ ΚΑΙ ΣΥΝΕΣΗ

Στα μιτάτα, οι κτηνοτρόφοι για γενεές ολόκληρες, φιλοξενούν τα πρόβατά τους, τα αρμέγουν, παρασκευάζουν τα τυριά και τα αφήνουν να ωριμάσουν στο τυροκέλι, μέχρι να πάρουν το δρόμο τους για την αγορά. Η κατασκευή τους είναι περίτεχνη μόνο πέτρες χωρίς επιπλέον συνθετικό υλικό, όπως άλλωστε προστάζει το βραχώδες και δυσπρόσιτο ορεινό τοπίο της Κρήτης, ενώ όλοι οι χώροι είναι σχεδιασμένοι με σοφία ώστε να εξυπηρετούν όλες τις ανάγκες του κτηνοτρόφου.





**«ΝΑ ΉΧΑ ΜΙΑ
ΚΑΛΟΚΟΙΜΗΘΙΑ ΝΑ ΠΑΩ
ΝΑ ΘΕΣΩ ΓΙΑΤ' ΕΙΜΑΙ
ΑΠΟΣΤΕΜΕΝΟΣ»**

Στο κατώφλι του κυρίως χώρου του μιτάτου, φύεται η καλοκοιμηθιά, ένα ενδημικό φυτό της Κρήτης που προστατεύει τον τυρόκομο καθώς διώχνει τα έντομα. Το όνομά της το πήρε από τον καλό ύπνο που πρόσφερε σε όποιον ξάπλωνε επάνω της ενώ ως αφέψημα έχει αποδειχθεί αντιφλεγμονώδες, αντιμικροβιακό, τονωτικό, θερμαντικό, διουρητικό και αποτοξινωτικό.





«Τρέχει» το κατσικίσιο τυρί

Στα 10 δισ. μέχρι το τέλος της δεκαετίας

Σε διαρκή άνοδο βρίσκεται η παγκόσμια αγορά κατσικίσιου τυριού, με τις πιο αισιόδοξες προβλέψεις να εκτιμούν ότι θα υπερβεί μέχρι και τα τέλη της δεκαετίας το φράγμα των 10 δισ. ευρώ σε αξία. Συγκεκριμένα, μελέτη της Data Bridge Market Research προβλέπει πως μέχρι το 2029 η αξία της παγκόσμιας αγοράς θα εκτοξευτεί στα 13,45 δισ. ευρώ, ενώ και οι πιο συγκρατημένες προβλέψεις της Allied Research Market εκτιμούν ότι μέχρι το 2032 θα έχει ξεπεράσει σε αξία τα 8,37 δισ. με ετήσιο ρυθμό ανάπτυξης 4,5% για την περίοδο 2023-2032. Όπως αναφέρει, μάλιστα, η Allied Research Market το 2022 το φρέσκο κατσικίσιο τυρί όχι μόνο κατείχε το υψηλότερο μερίδιο της αγοράς τυριού, αλλά αντιπροσώπευε σχεδόν το 50% των εσόδων σε διεθνές επίπεδο, ενώ αναμένεται ότι θα παραμείνει οδηγός της παγκόσμιας αγοράς. Αμφότερες οι έρευνες καταλήγουν ότι αυτή η ανάπτυξη αποτελεί προϊόν της μεταστροφής του κοινού προς υγιεινότερες επιλογές (πιο γρήγορη πέψαση, χαμηλότερα λιπαρά και θερμίδες, πολλά θρεπτικά συστατικά) αλλά και της ευελιξίας του στις μαγειρικές εφαρμογές.

Από Νοέμβριο αιτήσεις για Σπάνιες Φυλές

Με αυξημένη επιδότηση για την πενταετία

Τον ερχόμενο Νοέμβριο αναμένεται να ανοίξει το πρόγραμμα ενίσχυσης για Σπάνιες Φυλές. Όλα τα πριμ είναι αυξημένα σε σχέση με την πρόσκληση της περασμένης Προγραμματικής Περιόδου. Αναλυτικότερα:

- Θηλυκά βοοειδή > 2 ετών: 371-394 ευρώ ανά ζώο
- Θηλυκά αιγοπρόβατα > 1 έτους: 63,9 - 67,35 ευρώ ανά ζώο
- Χοιρομπτέρες: 296 - 305 ευρώ ανά ζώο
- Αρσενικά και θηλυκά ιπποειδή > 6 μηνών: 606 - 629 ευρώ ανά ζώο.

Οι μεγαλύτερες τιμές αφορούν εκτροφές με τη διατήρηση ενός αρσενικού ανά 15 θηλυκά ζώα αναπαραγωγής. Οι εντάξεις στο Μέτρο θα γίνουν με βάση τις αιτήσεις Ενιαίας Ενίσχυσης έτους 2024. Η επιδότηση είναι πενταετής.



Θηλυκές αίγες άνω του ενός έτους της Φυλής Σκοπέλου είναι επιλέξιμες προς ενίσχυση στο πρόγραμμα των Σπάνιων Φυλών. Οι δεσμεύσεις που αναλαμβάνονται στο πλαίσιο της Παρέμβασης είναι πενταετούς διάρκειας, με ημερομηνία έναρξης των δεσμεύσεων την 21η Μαΐου 2024, οπότε θα λήξουν το 2029.

Αμφιλοχίας 8η



Αποκλειστικά στα



Βασιλόπουλος
...και του πουλιού το γάλα!

Παράδοση στην τέχνη
των τυριών

Από 100%
Ελληνικό γάλα

Εμπειρία
Ποιότητα



Παράδοση
Μεράκι

Καράλης

Ελληνική Βιομηχανία Γάλακτος





Ιταλίδα Ολυμπιονίκης, το πρόσωπο της Παρμεζάνας

Πρωταγωνιστώντας όχι μόνο στο χώρο της ενόργανης γυμναστικής αλλά και σε αυτόν του τυριού η Ιταλίδα Gorgia Villa, που αποτελεί το πρόσωπο της Παρμεζάνας από το 2021, φέτος μαζί με τις συναθλήτριες της έφεραν στην Ιταλία το πρώτο της μετάλλιο στους Ολυμπιακούς Αγώνες του Παρισιού και το πρώτο της μετάλλιο στην ενόργανη εδώ και σχεδόν έναν αιώνα. Η Parmigiano Reggiano έχει συνδέσει στενά το όνομα της με τον αθλητισμό, αφού η Villa δεν είναι η μόνη αθλήτρια που την έχει εκπροσωπήσει, με την Κοινοπραξία να έχει χορηγήσει και άλλους κορυφαίους Ιταλούς αθλητές, τονίζοντας με αυτό τον τρόπο την αυθεντικότητα, την ποιότητα και την θρεπτική αξία του τυριού, που είναι απαραίτητες τόσο στις αθλητικές δραστηριότητες όσο και στη σωστή διατροφή.

Πλούτος στα τυριά ΤΟΥ ΑΙΓΑΙΟΥ

Ατίθασες αίγες, μείλιχια πρόβατα και σβέητες αγελάδες, ευωδιαστά χόρτα και τυροκόμοι πραγματικοί αλχημιστές υπηρετούν με επιμονή τον χρυσό κανόνα του Αιγαίου: Μεγαλοσύνη, αυθεντικότητα και νοστιμιά με τις ιδιαιτερότητες κάθε μικρής πατρίδας να αποτυπώνονται στα δικά της μοναδικά, σπάνια τυριά



ΜΑΚΡΥΛΙΣΙΟ | ΣΑΜΟΘΡΑΚΗ

Τύπος ημίσκληρου τυριού της Σαμοθράκης που παίρνει το όνομά του από το χωριό Μακρυλιές και παράγεται όπως το Κασκαβάλι από αιγοπρόβειο γάλα. Έντονο άρωμα γάλακτος, γεύση ήπια πικάντικη, που θυμίζει καλό Κασέρι.



ΣΚΥΡΙΑΝΟ ΠΙΘΑΡΙΣΙΟ ΣΚΥΡΟΣ

Σκληρό αιγοπρόβειο τυρί που παράγεται παραδοσιακά από τους κατοίκους της Σκύρου. Ωριμάζει σε πιθάρια που ήταν εντοιχισμένα ως συστατικό της αρχιτεκτονικής των σπιτιών.

ΑΡΜΕΞΙΑ | ΑΝΔΡΟΣ

Από το γάλα ενός αρμέγματος η παραδοσιακή Αρμεξιά της Άνδρου φτιάχνεται από πρόβειο ή κατσικίσιο γάλα, ή μείγμα. Φρέσκο τυρί, με λιπαρά, μαλακή υφή και απαλή γεύση.



ΚΟΜΟΣ ΝΑΞΟΣ

Από παστεριωμένο αιγοπρόβειο γάλα που παρασκευάζεται μετά την τυροκόμηση του θηλυκού ζώου. Έχει πικάντικη πιπεράτη γεύση και είναι ιδανικό για σαγανάκι.



ΣΙΤΑΚΑ | ΚΑΣΣΟΣ

Στις ιδιαίτερες «μαζιριές» της Κάσου, όπως ονομάζονται τα γαλακτοκομικά που παράγονται στα μπάτια της, ανήκει και το μαλακό τυρί Σιτάκα.



ΚΑΡΙΚΙ | ΤΗΝΟΣ

Ένα σπάνιο τυρί ωρίμανσης με έντονο άρωμα και πληθωρική, πιπεράτη γεύση, που παράγεται από ντόπιο αγελαδινό γάλα. Ιδιαιτερότητά του είναι ότι ωριμάζει για οκτώ μήνες μέσα σε κολλοκύθες.



ΓΥΛΩΜΕΝΗ ΜΑΝΟΥΡΑ | ΣΙΦΝΟΣ

Με σπιρτάδα και δυνατή γεύση το ημίκληρο αιγοπρόβειο τυρί Γυλωμένη Μανούρα που ωριμάζει σε οινοθάσπες και αποκτά πιπεράτη, γεύση, με έντονα χαρακτηριστικά κρασιού και μαύρη βρώσιμη κόρα.



ΤΥΡΙ ΤΡΥΠΑΣ | ΚΡΗΤΗ

Ωριμάζει με τον αρχέγονο τρόπο στις διαμορφωμένες σπηλιές -τρύπες- των μπάτιων στα βουνά της Κρήτης. Από πρόβειο συνήθως γάλα που ωριμάζει υπομονετικά ακόμη και για 24 μήνες.



Νίκος Γαλιατσάτος

«Φέτα» και με το παραπάνω είναι η Βαρελίσια Κεφαλονιάς

Tη βάση της οικονομίας της Κεφαλονιάς αποτελούσε και αποτελεί η τοπική κτηνοτροφία. Σύμφωνα μάλιστα με τον Η. Τσιτσέλη, «κατ' Αγγλικήν στατιστικήν... κατά την απόγραφή του 1829 ο πληθυσμός ήταν 60.000 και αναφέρεται ότι η νήσος είχε τότε 100.000 πρόβατα, 700 αροτήρας βόες, 1.000 ημίονους και ίππους και 1.000 όνους». Η εκμετάλλευση των ζώων γινόταν οικογενειακά. Έτσι εξασφάλιζαν το γάλα, το τυρί, το βούτυρο, το γιαούρτι, το κρέας και το μαλλί, ενώ η πλεονάζουσα παραγωγή ώθησε τους κτηνοτρόφους στο να εμπορευτούν τα προϊόντα τους. Κάπως έτσι οι πιο οξυδερκείς από αυτούς άρχισαν να ιδρύουν τα πρώτα μικρά τυροκομεία. Λόγω του ανήσυχου χαρακτήρα τους, ταξιδεύοντας μετέφεραν τα προϊόντα τους στην υπόλοιπη χώρα, κάνοντάς τα γνωστά, αφού η υψηλή ποιότητά τους τα έκανε περιζήτητα, ιδιαίτερα την Πρέντζα, το Κεφαλοτύρι αλλά κυρίως τη «Φέτα Κεφαλονιάς» με την ιδιαίτερη πικάντικη και πλούσια γεύση της. Η «Φέτα Κεφαλονιάς» έδωσε φήμη στους Κεφαλονίτες τυροκόμους, οι οποίοι δίδαξαν την ιδιαίτερη τεχνική τους για την παρασκευή της Φέτας όχι μόνο σε όλη την Ελλάδα, αλλά και σχεδόν σε όλες τις χώρες των Βαλκανίων, την Ιταλία κ.α. Αυτά μέχρι το 1996, όταν μετά την απόφαση τις ΕΕ για



Η τότε Επιτροπή που συνέταξε το φάκελο ΠΟΠ για τη χώρα μας «αγνοούσε» όπως ισχυρίστηκε εκ των ύστερων, την ύπαρξη της «Φέτας Κεφαλονιάς», παρόλο που πληρούσε ακριβώς τις προδιαγραφές

εισαγωγή των προϊόντων ΠΟΠ η τότε Ελληνική Επιτροπή που συνέταξε το φάκελο για τη χώρα μας «αγνοούσε» όπως ισχυρίστηκε εκ των ύστερων, την ύπαρξη της «Φέτας Κεφαλονιάς», παρόλο που πληρούσε ακριβώς τις προδιαγραφές που απαιτούνταν για την παραγωγή της «Φέτας ΠΟΠ» (αυτόχθονες φυλές ελεύθερας βοσκής, αναλογία γάλακτος κ.ά.). Εκτοτε όλες οι προσπάθειες που έγιναν από τον Σύλλογο Τυροκόμων Κεφαλονιάς και τους τοπικούς φορείς (έχοντας πλήθος ιστορικών στοιχείων) και ενώ το νομικό πλαίσιο επιτρέπει τη διόρθωση του ιστορικού λάθους, η ένταξη του τυριού της Κεφαλονιάς στη Φέτα ΠΟΠ, σκοντάφτουν στην απροθυμία και τελικά στην έλλειψη πολιτικής βούλησης. Στις μέρες μας η Φέτα έχει πάρει τον βιομηχανικό της δρόμο, όμως η

«Βαρελίσια Κεφαλονιάς» όπως γράφεται πλέον η «Φέτα Κεφαλονιάς», παρασκευάζεται με τον ίδιο ακριβώς τρόπο που διδαχθήκαμε από τους Κεφαλονίτες τυροκόμους. Η Κεφαλονιά είναι ένα νησί πλούσιο στην κτηνοτροφία, με πρόβατα της τοπικής φυλής «Κατσένο» τα οποία βόσκουν ελεύθερα στην εύφορη κεφαλονίτικη γη. Το ιδιαίτερο terroir του νησιού αναδεικνύεται μέσα από τα τυριά της Κεφαλονιάς και ιδιαίτερα τη Βαρελίσια μας. Η δική μας οικογένεια με το Τυροκομείο Γαλιατσάτου δραστηριοποιείται από το 1942, ενώ το 1981 έγινε ο πρώτος εκσυγχρονισμός του τυροκομείου και ακολούθησε ο δεύτερος το 2000 με την τυποποίηση των προϊόντων. Παράγουμε μεταξύ άλλων Βαρελίσια, Κεφαλοτύρι, Γραβιέρα, Πρέντζα, Μυζήθρα, γιαούρτια και κρέμες. Μας ενδιαφέρει η εξωστρέφεια και μοναδικός στόχος μας πλέον είναι το άνοιγμα νέων αγορών με προσήλωση στην παραδοσιακή κεφαλονίτικη τέχνη της τυροκομίας.

ΝΙΚΟΣ ΓΑΛΙΑΤΣΑΤΟΣ

Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΤΟΥ ΣΥΛΛΟΓΟΥ ΤΥΡΟΚΟΜΩΝ ΚΕΦΑΛΟΝΙΑΣ

γράφει λίγα λόγια για την πλούσια τυροκομική παράδοση της Κεφαλονιάς και για το γνωστό λευκό τυρί του νησιού που δεν επιτρέπεται να λέγεται «Φέτα».



2^ο ΧΑΜ. ΓΙΑΝΝΙΤΣΙΩΝ-ΕΔΕΙΣΣΑΣ (ΕΞΟΔΟΣ JUMBO) | T. 23820 83334 | Email: stap_1@yahoo.gr

www.tyrokomeiopaiko.gr





ΣΠΥΡΟΣ ΜΠΑΛΑΝΤΙΝΟΣ

ΔΕΝ ΓΡΑΦΕΙ ΓΡΑΒΙΕΡΑ

ΤΟ ΔΙΑΒΑΤΗΡΙΟ ΤΗΣ ΚΡΗΤΗΣ ΣΤΙΣ ΔΙΕΘΝΕΙΣ ΑΓΟΡΕΣ

«Να στηρίξουμε την Γραβιέρα μας αλλά να βάλουμε καλά στο μυαλό μας ότι ίσως να μην είναι αυτό το εξαγωγικό προϊόν που περιμένει η Κρήτη για να βοηθήσει την κτηνοτροφία της, καθώς υπάρχουν άλλα προϊόντα τα οποία μπορούν να δημιουργήσουν προϋποθέσεις για μια διεθνή καριέρα πιο γρήγορα και με περισσότερα οφέλη» σημειώνει ο υπερδραστήριος επικεφαλής των τυροκόμων των Χανίων

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ ΣΤΟΝ ΓΙΑΝΝΗ ΠΑΝΑΓΟ

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΝΑΣΟΣ ΜΠΙΣΜΠΙΚΟΣ

Με 60.000 τόνους γάλακτος το χρόνο η κτηνοτροφία στην Κρήτη έχει πάρα πολύ μεγάλες δυνατότητες και μας επιτρέπει να δημιουργήσουμε τα προϊόντα μας όπως πρέπει. Και αν χρειαστεί, θα παράξει ακόμη περισσότερο για να στηρίξει τα σχέδιά μας, αφού ήδη δίνουμε γάλα στην υπόλοιπη Ελλάδα» αναφέρει μεταξύ άλλων ο Σπύρος Μπαλαντίνος, τέταρτης γενιάς τυροκόμος, εκ των επικεφαλής του ομώνυμου ιστορικού τυροκομείου

των Χανίων, πρόεδρος του Συλλόγου Τυροκόμων του νομού, Περιφερειακός Σύμβουλος και πάνω απ' όλα ένας άνθρωπος με γνώση και γνώμη σε ό,τι αφορά το καλό του τόπου και των ανθρώπων του. Η ειδική έκδοση «The Top 50 by Τυροκόμος» 2024 τον συνάντησε αρχές Οκτωβρίου στο οικογενειακό τυροκομείο στο Βαρύπετρο Χανίων, για να ιχνηλατήσει με ποιον μαγικό τρόπο οι αρχέγονοι δρόμοι του τυριού κατεβαίνουν από τις Χανιώτικες Μαδάρες για να καταλήξουν στα καζάνια σύγχρονων εμπνευσμένων τυροκόμων.



Στο οικογενειακό τυροκομείο στο Βαρούπετρο Χανίων το The Top50 by Τυροκόμος συνάντησε τον Σπύρο Μπαλαντίνο



«Οι εγκαταστάσεις μας μπορούν να υποστηρίξουν και διπλασιασμό της παραγωγής, οπότε μπορούμε να πάμε προς τα πάνω και αν θέλουμε κάνουμε το τυροκομείο επισκέψιμο. Γενικά όμως προσπαθούμε να διατηρήσουμε τον οικογενειακό μας χαρακτήρα και μένουμε σταθεροί» σημειώνει ο Σπύρος Μπαλαντίνος.

Μπορούμε να υπολογίσουμε ως αξία την παραγωγή Γραβιέρας ΠΟΠ του νησιού;

Η Γραβιέρα Κρήτης αποτελεί για πολλά τυροκομεία έως και το 100% της παραγόμενης ποσότητας, μαζί με τα υποπροϊόντα της, όπως ο ξηρός Ανθότυρος και η γλυκιά Μυζήθρα. Συνήθως βέβαια παράγουν Γραβιέρα Κρήτης ΠΟΠ ή και χωρίς ΠΟΠ, κάποια μαλακά τυριά, κάποια αλειψώδη όπως το Πηκτόγαλο ή Γαλομυζήθρα ή Ξύγαλο, όπως το ονομάζουν, και μεγάλη ποσότητα σε γιαούρτια και αντίστοιχα υποπροϊόντα. Βέβαια ο μεγαλύτερος ο τζίρος είναι γύρω από τη Γραβιέρα, που έχει όμως και ένα πολύ μεγάλο κόστος παραγωγής. Όταν χρειάζεσαι 6-7 κιλά γάλα για να παράξεις ένα κιλό τυρί, σκεφτείτε ότι σήμερα ένα τυροκομείο που έχει μέσα 50 τόνους τυρί. Αυτό μεταφράζεται αυτόματα σε 400 τόνους γάλα. Και να πούμε ότι ένα τυροκομείο από 10 τόνους γιαούρτι, μπορεί να έχει μεγαλύτερη κερδοφορία στο τέλος της χρονιάς σε σχέση με μια μεγάλη ποσότητα Γραβιέρας.

Περισσότερα οφέλη λοιπόν από τα λευκά προϊόντα;

Ακριβώς. Γιαούρτι, Φέτα, Πηκτόγαλο είναι προϊόντα που μπορούν να σου αφήσουν κέρδος, γιατί, μόλις τα παράξεις, τα διώχνεις και από το τυροκομείο. Η Γραβιέρα πρέπει να συντηρηθεί τρεις μήνες εδώ, που σημαίνει να πιαστεί πολλές φορές, να το καθαρίσουμε, να το συσκευάσουμε, να αποθηκευτεί για μεγάλο διάστημα. Είναι μια μεγάλη αποθήκη τόσο σε χώρο, όσο και σε χρήμα. Δηλαδή, εμείς πρέπει να συντηρούμε ένα κεφάλαιο μονίμως, το οποίο είναι της τάξης για το κάθε τυροκομείο του 80%

του τζίρου του, που είναι ένα πολύ μεγάλο νούμερο.

Ποιες θα μπορούσαν να είναι οι λύσεις θωράκισης της ταυτότητας της Γραβιέρας, για να βρίσκει καλύτερη πρόσβαση και στις διεθνείς αγορές;

Η Γραβιέρα Κρήτης ΠΟΠ ακόμα δεν έχει βρει το δρόμο της στις διεθνείς αγορές. Σίγουρα γίνονται εξαγωγικά βήματα. Νομίζω πέρυσι περάσαμε τα 3,5 εκατομμύρια σε τζίρο τυροκομικών που εξαγωγούμε, με το μεγαλύτερο μέρος να είναι Γραβιέρα. Σαν νούμερο επί του συνόλου της Κρήτης είναι αστείο, δηλαδή είμαστε πολύ χαμηλά. Θετικό δείγμα είναι όμως ο ρυθμός ανάπτυξης, αν σκεφθεί κανείς ότι πριν έξι χρόνια είμασταν στις 500 χιλιάδες. Βέβαια ο πρώτος ρόλος είναι σε μας, τους τυροκόμους, δεν μπορεί να μας βοηθήσει ούτε το υπουργείο, ούτε κανένας οργανισμός.

Ας περιγράψουμε ένα πιθανό προτεινόμενο μοντέλο.

Πρέπει οι τυροκόμοι να κάτσουμε να μελετήσουμε το προϊόν, να μελετήσουμε τις αγορές, να επενδύσουμε στο να σταντάρουμε τα προϊόντα μας και να δημιουργήσουμε έναν στρατηγικό σχεδιασμό. Συγκεκριμένες αγορές στόχοι και προϋποθέσεις ώστε να εντάξουμε τα προϊόντα μας εκεί. Χρειάζεται φυσικά χρόνος και μια μεγάλη οικονομική προσπάθεια από όλους τους φορείς. Το μοντέλο που θα εφαρμόσουμε στην πρώτη αγορά, θα το δουλέψουμε σωστά ώστε να προσαρμοστεί και στις υπόλοιπες αγορές στόχους και να δημιουργηθεί μια βάση που να συντηρεί τον εξαγωγικό χαρακτήρα του προϊόντος.

Απ' ό,τι ξέρω, ήδη έχετε κάνει βήματα συνεννόησης μεταξύ σας, οι τυροκόμοι του νησιού, με ένα σύνδεσμο που έχετε δημιουργήσει και στον οποίο έχετε ευθύνη.

Μπορείτε να μας πείτε δύο λόγια γι' αυτό.

Αυτήν τη στιγμή υπάρχει ενεργός μόνο ο Σύλλογος Τυροκόμων Ν. Χανίων, όπου προεδρεύω εγώ, και είναι υπό σύσταση και η Ένωση Τυροκόμων Κρήτης. Υπάρχει και το cluster κρητικού τυριού, το οποίο έχει δημιουργηθεί στο Ηράκλειο, το οποίο δυστυχώς δεν πήγε όπως θα έπρεπε κυρίως λόγω εξωγενών παραγόντων. Και παράλληλα βρισκόμαστε σε μια συνεννόηση με όλους τους φορείς, Περιφέρεια, Υπουργείο, Επιμελητήρια, που μπορούν να βοηθήσουν οικονομικά και οργανωτικά, ώστε να δούμε ποιοι οργανισμοί πρέπει να συσταθούν από την αρχή, να χρηματοδοτηθούν σωστά και να έχουμε ουσιαστικά αποτελέσματα σε 4-5 χρόνια. Και εδώ πρέπει να πω ότι σίγουρα η Γραβιέρα Κρήτης χρειάζεται στήριξη, όμως θα πρέπει να βάλουμε στο μυαλό μας καλά ότι ίσως να μην είναι αυτό το εξαγωγικό προϊόν που περιμένει η Κρήτη για να βοηθήσει την κτηνοτροφία της.

Αν θέλουμε λίγο να μιλήσουμε παραπάνω για τους κτηνοτρόφους και την πρωτογενή παραγωγή, φτάνει, περρισεύει ή δεν αρκεί η παραγωγή γάλακτος του νησιού για όλα αυτά που αυτό τον καιρό παράγετε;

Η κτηνοτροφία στην Κρήτη έχει πάρα πολύ μεγάλες δυνατότητες. Μιλάμε για κτηνοτροφία, η οποία δεν υποστηρίζεται σε μεγάλο ποσοστό από νέες τεχνολογίες και από σύγχρονες εγκαταστάσεις, όμως η παραγωγή γάλακτος αναλογικά με την έκταση του νησιού είναι μεγάλη, στους 60.000 τόνους ετησίως, το οποίο αποτελεί ένα καλό νούμερο βάσης για να δημιουργήσουμε τα προϊόντα μας όπως πρέπει. Και μάλιστα αυτήν τη στιγμή μια μεγάλη ποσότητα από αυτήν που παραγείται στην Κρήτη, φεύγει εκτός σε εγκαταστάσεις στην υπόλοιπη Ελλάδα.

Θετικό και για τους παραγωγούς και για τα τυροκομεία.

Σωστά. Τα τυροκομεία δεν έχουν το άγχος να εισκομίσουν γάλα για να μην μείνει αδιάθετο και να έχουν εντέλει προϊόντα στα ράφια τους τα οποία αναγκάζονται να δίνουν σε πολύ χαμηλή τιμή. Βοηθάει όμως και τους κτηνοτρόφους, οι οποίοι ανά πάσα στιγμή μπορούν να διαθέσουν το γάλα τους, οπουδήποτε, σε καλή τιμή. Γενικά αυτά τα δύο χρόνια, ίσως τρία, είναι πολύ καλά για την κτηνοτροφία της Κρήτης, οικονομικά, δηλαδή η τιμή του γάλακτος είναι καλή. Δυστυχώς όμως όταν υπάρχει αύξηση στις ζωοτροφές, στις πρώτες ύλες, στο ρεύμα και στα συναφή, δεν υπάρχει το οικονομικό αποτέλεσμα που θα περίμεναν οι κτηνοτρόφοι.

Μπαίνοντας σε μια νέα γαλακτοκομική περίοδο, σε τι φάση βρίσκει τις μεταποιητικές επιχειρήσεις, από πλευράς αποθεμάτων εννοώ, και, δεύτερον, πώς βλέπετε να εξελίσσονται οι τιμές παραγωγού στη νέα σεζόν.

Στο τέλος της περιόδου του 2024, όλα τα τυροκομεία έχουν μια μεγάλη ποσότητα τυριών αποθηκευμένα, ειδικά Γραβιέρα Κρήτης. Δυστυχώς, ήδη έχουν ξεκινήσει να πωλούνται προϊόντα σε μειωμένες τιμές, το οποίο θα συμπαρασύρει την αγορά και θα δημιουργήσει προβλήματα στα οικονομικά αποτελέσματα των τυροκομείων που θα διαθέσουν το προϊόν, όσο και περαιτέρω στις τιμές του γάλακτος. Γενικότερα, τα τελευταία χρόνια, η

τιμή του γάλακτος δεν καθορίζεται από τα τοπικά τυροκομεία, ουσιαστικά καθορίζεται από τους αγοραστές από την πειρωτική Ελλάδα, που έχουν τόσο μεγαλύτερη δυναμική όσο και μεγαλύτερη οικονομική επιφάνεια. Εμείς ουσιαστικά ακολουθούμε το κύμα και προσπαθούμε να αντεπεξέλθουμε. Πριν δύο χρόνια, η Κρήτη εισκόμιζε γάλα με 90 λεπτά και ξαφνικά την επόμενη χρονιά εισκόμιζε με 1,20 και 1,30 λεπτά. Μια τεράστια αύξηση, η οποία έπρεπε με κάποιο τρόπο να περάσει στο προϊόν και σήμερα βλέπουμε τα αποτελέσματα με τα προϊόντα να μένουν αδιάθετα. Πιστεύω ότι πολλά τυροκομεία θα εισκομίσουν λιγότερο γάλα και περισσότερο θα φύγει για την υπόλοιπη χώρα.

Αν δούμε το χάρτη των τυροκομείων του νησιού, πώς διαμορφώνεται; Πόσες είναι οι μονάδες και αν υπάρχουν δύο επίπεδων επιχειρήσεις τυροκομικές στο νησί.

Αυτήν τη στιγμή στην Κρήτη λειτουργούν περίπου 100 με 120



Πρέπει να δούμε ποιοι οργανισμοί πρέπει να συσταθούν από την αρχή, να χρηματοδοτηθούν σωστά και να έχουμε ουσιαστικά αποτελέσματα σε 4-5 χρόνια

- ΣΠΥΡΟΣ ΜΠΑΛΑΝΤΙΝΟΣ -

Σίγουρα το όραμά μας ως εταιρεία είναι αναπτυξιακό. Αλλά ίσως το να μείνουμε στα ίδια είναι τελικά αναπτυξιακό, όπως διαμορφώνεται ο κλάδος σήμερα - ΣΠΥΡΟΣ ΜΠΑΛΑΝΤΙΝΟΣ -



«Το ότι ο κόσμος προσπαθεί να τραφεί υγιεινά μας δίνει μια καλή προοπτική για το μέλλον», σημειώνει ο Σπύρος Μπαλαντίνος.

τυροκομικές μονάδες οι οποίες εισκομίζουν νόμιμα γάλα. Στην πλειοψηφία τους είναι μικρά ή πολύ μικρά τυροκομεία, δηλαδή την υψηλή σεζόν, ας πούμε το Μάιο, να παίρνουν γύρω στους δύο-τρεις τόνους γάλα την ημέρα. Υπάρχει και η βαθμίδα η οποία είναι τα 5-6 πολύ μεγάλα τυροκομεία, τα οποία εισκομίζουν μια μεγάλη ποσότητα και έχουμε και μια μεσαία κατηγορία που είναι γύρω στα 30 τυροκομεία, με 7 με 15 τόνους ημερησίως.

Που σημαίνει διαφορετικές στοχεύσεις στις αγορές...

Η ανομοιομορφία στον κλάδο αποτελεί τροχοπέδη για τις κινήσεις που πρέπει να γίνουν στο εξωτερικό. Δηλαδή δεν μπορεί να συμβάλει το ίδιο ένα πολύ μικρό τυροκομείο στην ανάπτυξη του προϊόντος εκτός και ξαφνικά βρίσκεται να πρέπει να συμμε-

τάσχει σε ένα cluster ή οπουδήποτε. Η γνώμη μου είναι ότι πρέπει να δημιουργηθούν ομάδες. Από την άλλη πρέπει να δώσουμε μεγάλη σημασία στα cluster, που επιδοτούνται πάρα πολύ από την ΕΕ και θα μπουν τώρα και σε μια τροχιά ανάπτυξης, καθώς και η κυβέρνηση τα προωθεί. Θα πρέπει να δούμε πώς θα ενώσουμε είτε ανά περιοχή, είτε σε όλο το νησί, τα μικρά και τα πολύ μικρά τυροκομεία, για να τους δώσουμε μια προοπτική και προϋποθέσεις να αναπτυχθούν τόσο σαν επισκέψιμοι χώροι, όσο και σαν μικρή παραγωγή, με μια ενιαία ταμπέλα και μια ενιαία μορφή. Και το δεύτερο είναι να αναπτύξουμε αυτούς που μπορούν να εξάγουν και να δημιουργήσουμε τις προϋποθέσεις, ούτως ώστε αυτοί να πάρουν και το βάρος. Βέβαια η προώθηση δεν γίνεται μόνο από το κράτος. Οι μεγάλες επιχειρήσεις πρέπει να αναλάβουν και το στήσιμο της διεθνούς στρατηγικής.

Περιγράψτε μας τη διαδρομή της δικής σας επιχείρησης.

Είμαι η τέταρτη γενιά σε μια επιχείρηση που λειτουργεί από το 1928. Οι βάσεις δόθηκαν στην ιστορική Θέρισο, το χωριό του Ελ. Βενιζέλου στα Χανιά. Εκεί δημιουργήθηκε το πρώτο τυροκομείο που παραλάμβανε γάλα από κτηνοτρόφους, το επεξεργαζόταν και πουλούσε το τυρί. Μέχρι τότε κάθε κτηνοτρόφος είχε το μπιτάτο του και τυροκομούσε και πουλούσε τα προϊόντα μόνος του. Από το 1924 και μετά υπήρξε μια αναδιάρθρωση με τον Βενιζέλο να ενισχύει τον κλάδο και εμείς βρεθήκαμε ενεργοί. Προφανώς υπήρξε μια παύση με τον πόλεμο αλλά από το 1955-1956 βρίσκεται πάλι ο παππούς μας στα πράγματα. Τότε δημιούργησε το κατάστημα στο κέντρο των Χανίων που έφτιαχνε γιαούρτι πρόβειο και τυριά και ξαναλειτούργησε και το τυροκομείο στη Θέρισο. Από τότε παράγουμε ασταμάτητα γιαούρτι πρόβειο.

Φτάνοντας στο σήμερα και στη μονάδα στο Βαρύπετρο.

Το 2013 έρθαμε στις εγκαταστάσεις που είμαστε και σήμερα που αποτελούν σίγουρα έναν πολύ τεχνολογικά εξελιγμένο και σύγχρονο χώρο. Παραλαμβάνουμε περίπου 15 τόνους γάλα την ημέρα από περίπου 100-120 παραγωγούς. Ανήκουμε επομένως στη μεσαία τάξη, που μπορούμε να πάμε και προς τα πάνω και προς τα κάτω. Ως δυναμικότητα μπορούμε σίγουρα να πάμε πολύ παραπάνω, όμως διατηρούμε και τον οικογενειακό μας χαρακτήρα. Δηλαδή αυτή τη στιγμή ο τυροκόμος μας είναι ο θείος μου, ο βοηθός τυροκόμου ο γιος του, εγώ σε ένα μεγάλο μέρος, ο άλλος μου θείος είναι στο εμπορικό κομμάτι, ο πατέρας μου στην πώληση και ο αδερφός μου επίσης στην πώληση.

Ο Σπύρος Μπαλαντίνος είναι ευχαριστημένος που ακολούθησε τελικά το δρόμο της οικογένειας;

Σίγουρα κάποιος νέος που επιλέγει να ακολουθήσει στην οικογενειακή επιχείρηση πρέπει να είναι προετοιμασμένος για προκλήσεις. Την ίδια στιγμή οι οικογενειακές επιχειρήσεις έχουν μια διαφορετική συνταγή έτοιμη, η οποία σου δίνει ένα προβάδισμα να εξελιχθείς καθώς βρίσκεις κάτι έτοιμο με γερές βάσεις και εκπαιδεύσει από ανθρώπους που δεν θα φοβηθούν να σου πουν τα μυστικά και να προχωρήσεις. Παρ' όλα αυτά σίγουρα είναι δύσκολο να διατηρήσεις αναλλοίωτο το χαρακτήρα και το όνομα που παρέλαβες. Αλλά σίγουρα η μεγαλύτερη πρόκληση είναι το να εξελίξεις αυτό που βρίσκεις και να το εντάξεις στις διεθνείς και τοπικές εξελίξεις και στις προκλήσεις που καθημερινά συναντάμε.



Ο Σπύρος Μπαλαντίνος με τον εκδότη και διευθυντή του The Top50 by Τυροκόμος, Γιάννη Πανάγο



Ο Γιάννης Σταθώρης με τον 27χρονο γιο του Μιχάλη, που προορίζεται για τη διάδοχη κατάσταση στο τυροκομείο.

Sui

GENERIS

ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΟΣ, ΤΥΡΟΚΟΜΟΣ,
ΑΚΤΙΒΙΣΤΗΣ ΚΑΙ ΠΡΩΤΟΠΟΡΟΣ
ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΑΣ, Ο ΓΙΑΝΝΗΣ ΣΤΑΘΩΡΗΣ
ΧΑΡΑΖΕΙ ΤΟΝ ΔΙΚΟ ΤΟΥ ΔΡΟΜΟ ΚΑΙ
ΣΤΗΝ ΕΓΧΩΡΙΑ ΤΥΡΟΚΟΜΙΑ

Του ε Λεωνίδα ε Πάμη

Φωτογραφίες Νίκος Παναγιωτίδης

Το μωβ διώροφο κτήριο με την αγιορέιτικη αρχιτεκτονική ξεπρόβαλε επιβλητικό, λίγα μέτρα από τον επαρχιακό δρόμο που οδηγεί από το Γομάτι προς την Ιερισσό, δημιουργώντας την αίσθηση ότι πρόκειται για ξενώνα. Μπροστά μας, ωστόσο, είχαμε το πρώτο επισκέψιμο τυροκομείο της χώρας -πιέζοντας για να διαμορφωθεί το θεσμικό πλαίσιο- και το μόνο ελληνικό τυροκομείο, καταχωρημένο στο βιβλίο «Γκίνες» για ένα «κεφάλι» τυριού με βάρος 939 κιλών, που παρασκεύασε το 2010.

Η υποδοχή από τον Γιάννη Σταθώρη ήταν παραπάνω από θερμή, όπως αρμόζει σε έναν ακτιβιστή με κοινωνικές ευαισθησίες που πλήρωσε τους αγώνες του για την προστασία του περιβάλλοντος. Βολευτήκαμε σε ένα από τα ξύλινα μοναστηριακά τραπέζια, στο χώρο που βρίσκεται το πρατήριο και μόλις απολαύσαμε το Ακάνθιο πρωινό -μια φέτα φρυγανισμένο ψωμί με λαδορίγανη και ένα κομμάτι από τυρί «Μικρασιάτικο»- που μας πρόσφερε, αρχίσαμε να «ξετυλίγουμε το κουβάρι» της ιστορίας του, έχοντας φρόντο τους πάνω από 20 κωδικούς τυριών, γιαουρτιών και επιδορπίων, που παράγει το τυροκομείο του.

Το 1986, σε ηλικία τότε μόλις 15 ετών, οι γονείς του αποφασίζουν να αλλάξουν επαγγελματικό προσανατολισμό. Η γεωργική εκμετάλλευση που κατείχαν δεν πήγαινε καλά, τα χρέη συσσωρευόταν και η ιδέα να στραφούν στην κτηνοτροφία παίρνει



Το βαρύ πυροβολικό του Τυροκομείου Σταθώρη αποτελεί το «Πετρωτό» που απορροφά 25 τόνους πρώτη ύλη την ημέρα και ακολουθούν το «Αριστοτέλειον» και το «Αθωνίτικο» στα πιο ευπώλητα τυριά του.



Περισσότερο με ξενώνα παρά με τυροκομείο μοιάζει η μονάδα Σταθώρη με την αγιορείτικη αρχιτεκτονική, όπως τη συναντά ο επισκέπτης στρίβοντας από τον επαρχιακό δρόμο που οδηγεί από το Γομάτι προς την Ιερισσό, τη σημερινή σύγχρονη εκδοχή της αρχαίας Ακάνθου.

σάρκα και οστά. «Αγοράσαμε 120 πρόβατα και ξεκινήσαμε από το μηδέν. Οι γονείς μου με στέλνουν στη Γαλακτοκομική Σχολή Ιωαννίνων και αν και στην αρχή δεν συμφώνησα, τελικά με έπεισαν», θυμάται ο 53χρονος, σήμερα, τυροκόμος.

Δύο χρόνια στα Ιωάννινα, συν 18 μήνες στο στρατό, επιστρέφει το 1990 στην Ιερισσό κι αρχίζει να πειραματίζεται με αυτά που είχε μάθει. «Έτσι έπηξα το πρώτο μου γιαούρτι και μετά το πρώτο τυρί», λέει. Δίπλα στο στάβλο στήθηκε μια πρόχειρη οικοτεχνία, με ελλιπή εξοπλισμό και παρασκεύαζε κυρίως γιαούρτι και λίγο τυρί, αξιοποιώντας το γάλα της οικογενειακής εκτροφής.

Η απουσία αδειών, όμως, έμελλε να παίξει καθοριστικό ρόλο. Ένας γείτονας, προφανώς με αφορμή τις οσμές, ξεκίνησε έναν μαραθώνιο καταγγελιών. «Κάθε τρεις και λίγο ερχόταν η αστυνομία. Χρειάστηκε να ανοίξω μια τρύπα στο πίσω μέρος του χώρου, ώστε να αποφεύγουμε, μαζί με το βοηθό το αυτόφωρο» εξιστορεί και γελά, αλλά όπως επισημαίνει «ήταν μια περίοδος με πολλή πίεση». Τελικά μια Τρίτη, οδηγώντας προς την Κασσανδρεία, πηγαίνοντας σε μια από τις λαϊκές αγορές όπου πουλούσε τα γιαούρτια και τα τυριά του, ήρθε η... επιφοίτηση. «Η λύση ήταν μπροστά μου

και ήμουν βέβαιος για την ορθότητά της», τονίζει.

Επιστρέφοντας το απόγευμα στο σπίτι, μάζεψε τη σύζυγό του και τους γονείς του και τους πρότεινε να πουλήσουν τα πρόβατα και να στήσουν ένα μεγαλύτερο τυροκομείο, με όλες τις άδειες. Αφού πήρε το πράσινο φως της οικογένειας, ξεκίνησε εξαντλητική έρευνα μέχρι που βρέθηκε χωράφι για τη μεταφορά. Υποβλήθηκε φάκελος στον Αναπτυξιακό με πρόταση 250 χιλ. ευρώ, αντί του αρχικού προϋπολογισμού των 650 χιλ. ευρώ, διότι δεν υπήρχε η ανάλογη ίδια συμμετοχή κι άρχισε η κατασκευή. Στο μεσοδιάστημα, μέχρι την ολοκλήρωση του τυροκομείου, η οικοτεχνία συνέχισε να λειτουργεί, όπως και το «κρυφτό» με την αστυνομία. «Το 2005 με ημιτελή την υποδομή, βράσαμε τον πρώτο τόνο γάλα και φτιάξαμε το κλασικό τετράγωνο τυρί. Ένα χρόνο μετά ήμασταν στους 3 τόνους την ημέρα και κάθε χρόνο ανεβαίναμε εκθετικά, μέχρι που το 2009 επεξεργαζόμασταν 14 τόνους γάλα την ημέρα. Το μπουμ έγινε, ωστόσο, όταν σκέφτηκα να παρασκευάσω τυρί σε τσαντίλα, την οποία έδεσα σταυρωτά και της έβαλα βάρος από πάνω», περιγράφει ο κ. Σταθώρης. Εκείνη τη στιγμή είχε μόλις «γεννηθεί» το τυρί «Πετρωτό», από 100% κατοικίσιο γάλα και έμελλε να γίνει το «καύσιμο» που έχει εκτοξεύσει πλέον τη δραστηριότητα του τυροκομείου. «Όταν το δειγματίσαμε στη



Το πρώτο επισκέψιμο τυροκομείο της Ελλάδας και το μόνο ελληνικό τυροκομείο, που είναι καταχωρημένο στο βιβλίο «Γκίνες» για ένα «κεφάλι» τυριού με βάρος 939 κιλών, που παρασκεύασε το 2010, είναι το Τυροκομείο Σταθώρη με έδρα την Ιερισσό.



«Αν σε σκουντήξει η δουλειά, τελικά βρίσκεις τρόπο όλα να τα κάνεις» τονίζει με σημασία ο Γιάννης Σταθώρης.

λαϊκή, άλλος έλεγε μου θύμισε το τυρί που έκανε η γιαγιά μου, άλλος ότι τον πήγε 50 χρόνια πίσω και εκεί κατάλαβα πως είχαμε παρασκευάσει ένα όπλο», τονίζει ο συνομιλητής μας.

Οι αρχικές λειδορίες από τον ανταγωνισμό, γρήγορα μετατράπηκαν σε προσπάθεια μίμησης. «Άλλος το ονόμασε Κρεμαστό, άλλος Βραχωτό και ούτω καθ' εξής. Σήμερα όλη η Ελλάδα φτιάχνει παρόμοιο τυρί», εξηγεί. Αποκαλύπτει δε, πως υπήρξε και δικαστική διένεξη με έναν τυροκόμο από τη Χαλκιδική ο οποίος κέρδισε το δικαίωμα να βγάζει κι αυτός ένα σκληρό κατοικίσιο τυρί. Παρά την παρουσία ανταγωνιστικών προϊόντων, σήμερα το «Πετρωτό» απορροφά 25 τόνους πρώτη ύλη την ημέρα και αποτελεί το «βαρύ πυροβολικό» του τυροκομείου, ενώ το ακολουθούν το «Αριστοτέλειον» και το «Αθωνίτικο», κλείνοντας την πρώτη τριάδα με τα πιο ευπώλητα τυριά του.

Για τις ανάγκες της παραγωγής της, η Σταθώρης προμηθεύεται ετησίως περί τους 3.500 τόνους, κυρίως κατοικίσιο και λιγότερο πρόβειο γάλα (σ. σ. η αναλογία είναι περίπου 3 προς 1) από σχεδόν 170 εκτροφές της ζώνης γάλακτος της Χαλκιδικής και της Θεσσαλονίκης. «Έχω περάσει και εγώ από το δύσκολο μονοπάτι

του κτηνοτρόφου, που το περπατάει 365 μέρες το χρόνο και καταλαβαίνω τις δυσκολίες του επαγγέλματος. Η κατανάλωση όμως στα τυροκομικά έχει υποχωρήσει τουλάχιστον 15% τα τελευταία δύο χρόνια και οι τιμές πρέπει να πέσουν για να μπορεί και ο καταναλωτής να φάει το προϊόν», τονίζει και προσθέτει πως, σε σχέση με το debate που είναι σε εξέλιξη για τις τιμές στο γάλα ενόψει της νέας περιόδου, «ακόμη δεν έχουμε κλείσει συμφωνίες. Ίσως όμως θα πρέπει να πέσει η τιμή λίγο κάτω από τα περσινά 1,45 στο πρόβειο και από τα 93-94 στο γίδινο, προκειμένου να μπορέσουμε να μειώσουμε και εμείς την τιμή στα τυριά μας».

Ενόσω συζητούσαμε στην παρέα μας προστέθηκε και ο δευτερότοκος υιός, ο 27χρονος Μιχάλης, που προορίζεται για διάδοχη κατάσταση στο τυροκομείο (ακολουθεί η μικρή του αδελφή Μαρία, ενώ ο πρωτότοκος Δημήτρης έχει τη μικροζυθοποιία Seven Seals). Με σπουδές και αυτός στη Γαλακτοκομική Σχολή Ιωαννίνων και πρόσθετο εφόδιο γνώσεις στη διοίκηση επιχειρήσεων, πρωτοστατεί στην ενίσχυση της πρωταρχικής δραστηριότητας του τυροκομείου. «Λίγο πριν τα Χριστούγεννα θα κυκλοφορήσουμε πέντε νέους κωδικούς εκ



των οποίων οι δύο αφορούν σε γιαούρτι, που ήταν το κύριο προϊόν όταν ξεκίνησε η οικοτεχνία και το οποίο είχε ατονήσει για πολλά χρόνια», τονίζουν οι συνομιλητές μας και δεν αποκλείουν τα νέα προϊόντα να αποτελέσουν την αφορμή για να δρομολογηθεί μια νέα επένδυση επέκτασης του τυροκομείου. «Αν μας σκουντήσει η δουλειά, θα βρούμε τρόπο να το κάνουμε», μας είπε χαμογελώντας ο Γιάννης Σταθώρης, ο οποίος ανέφερε πως «εδώ και τρία χρόνια έχουμε καταθέσει έναν φάκελο για μια επένδυση 700.000 ευρώ και ακόμη περιμένουμε. Πάμε για νέο ρεκόρ... Γκίνες».

Τα 300.000 ευρώ μπήκαν, ήδη, από τα διαθέσιμα της οικογένειας για να φτιαχτεί αυτός ο καλαίσθητος και πολύ προσεγμένος χώρος στο επισκέψιμο σημείο του τυροκομείου. Μάλιστα, σε όλη τη διάρκεια της κουβέντας μας, οι επισκέπτες δεν σταμάτησαν να έρχονται και να ψωνίζουν από το πρατήριο. «Στα 1,5 χρόνια που είναι σε λειτουργία το επισκέψιμο, κατά μέσο όρο δεν πέφτουμε κάτω από 30 αποδείξεις την ημέρα. Είναι Έλληνες, αλλά και τουρίστες. Οι τελευταίοι περισσότερο το καλοκαίρι» λέει ο Μιχάλης Σταθώρης, πριν μας κατευοδώσει μαζί με τον πατέρα του και επιστρέψουν στις δουλειές τους.



ΜΕΤΑ ΤΟ ΕΠΙΣΚΕΨΙΜΟ, ΠΡΟΣ ΝΕΑ ΕΠΕΚΤΑΣΗ ΤΟΥ ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟΥ

Αφορμή για μια νέα επένδυση επέκτασης του τυροκομείου, το οποίο υποδέχεται περίπου 3.500 τόνους γάλακτος το χρόνο, θα αποτελέσουν σύμφωνα με τον Γιάννη Σταθώρη τα νέα προϊόντα που θα κυκλοφορήσει η επιχείρηση πριν από τα Χριστούγεννα. Πρόκειται για γιαούρτι πρόβειο και κατσικίσιο, που θα πλαισιωθούν με δύο κωδικούς κρέμας, με γεύση βανίλια και σοκολάτα και ένα ρυζόγαλο.



Γιάννης Πανάγος
και Ζήσης Πανάγος



ΤΑΙΡΙΑΣΜΑΤΑ ΤΟΥ ΚΑΜΠΟΥ ΜΕ ΤΥΡΙ ΚΑΙ ΚΡΑΣΙ

Φέτα ΠΟΠ, Μανούρι ΠΟΠ, Γαλοτύρι ΠΟΠ και Κασέρι ΠΟΠ της Θεσσαλίας συναντούν κρασιά του τόπου τους

Του Ζήση Πανάγου

Φωτογραφίες: Μίμης Δημόγιουλος

Τυρί και κρασί, δύο κόσμοι σε ένα τέλειο πάντρεμα, το οποίο πιστοποιεί τον τρόπο που αλληλεπιδρούν μεταξύ τους στον ουρανίσκο. Με τη λιπαρή υφή του τυριού να αμβλύνει την αντίληψη της οξύτητας του κρασιού και ταυτόχρονα τη συσπικτικότητα του κρασιού να καθαρίζει τον ουρανίσκο και να τον προετοιμάζει για την επόμενη μπουκιά. Με τον κατάλληλο συνδυασμό, μάλιστα, η γευστική απόλαυση απογειώνεται.

MESSENICOLA 2022

Διά χειρός Γιώργου Καραμήτρου

ΕΝΑ ΓΟΗΤΕΥΤΙΚΟ κρασί, με εντυπωσιακή εξωτερική εμφάνιση, έτοιμο να συναρπάσει κάθε ουρανίσκο με το γεμάτο σώμα, τις στρογγυλές ταννίνες και τη γεμάτη και ελαφρώς πικάντικη επίγευση. Το Messenicola 2022 αποτελεί ένα κρασί με σωστή δομή, που μπορεί να συνδυαστεί



ΚΤΗΜΑ ΖΑΦΕΙΡΑΚΗ
Μικρόκοσμος Μαλαγουζιά 2023

ΚΤΗΜΑ ΚΑΡΥΠΙΔΗ
Fume Sauvignon Blanc 2023

ΚΤΗΜΑ ΚΑΤΣΑΡΟΥ
Κτήμα Ερνδρό 2020

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΕΣΚΙΟΓΛΟΥ
Chardonnay 2023

DOMAINE MESSENICOLAS BY G. KARAMITROS
Messenicola 2022

GK WINERY
Diane

LIAPPIS BOUTIQUE WINERY
Λημνιώνα Wild Fermented 2022

ROUSSAS WINE
Roussas Le MONT. 2023



ευχάριστα με κάποιο τυρί, όπου στην προκειμένη περίπτωση ήταν το Κασέρι ΠΟΠ ΟΛΥΜΠΟΣ. Η ήπια αλμυρότητα του τυριού σε συνδυασμό με τη βαθιά, μεστή γεύση του οίνου δημιουργούν ένα εκρηκτικό σύμπλεγμα γεύσεων που συναρπάζει.

ΠΟΛΛΑ ΥΠΟΣΧΟΜΕΝΗ και η γευστική αρμονία του Κασεριού ΠΟΠ ΟΛΥΜΠΟΣ με το 100% Merlot **Diane** της **GK Wines**, ένα κρασί που παράγεται με τη μικρότερη δυνατή παρέμβαση και κύρια αρώματα ώριμου βύσσινου, μαύρου μύρτιλου, μπαχαριού και σοκολάτας.

ΜΙΚΡΟΚΟΣΜΟΣ ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ 2023

Από το τυρναβίτικο Κτήμα Ζαφειράκη

ΑΝΤΑΠΟΚΡΙΝΕΤΑΙ επάξια στο όνομά του, καθώς αυτό το κρασί είναι ένας μικρόκοσμος γεμάτος γεύσεις και αρώματα. Ο Μικρόκοσμος 2023 από το Κτήμα Ζαφειράκη είναι ένα βιολογικό κρασί, βιοδυναμικής καλλιέργειας, ιδιαίτερα αρωματικό, με ένα σύνθετο μπουκέτο φρούτων. Στο στόμα μέτριο σώμα, λιπαρότητα, έντονη οξύτητα. Στη δοκιμή συνδυάστηκε πολύ ευχάριστα με τη βαρελίσια Φέτα ΠΟΠ Ρούσσα με τη φρεσκάδα και το φρούτο της Μαλαγουζιάς να αγκαλιάζουν την πληθωρικότητα του τυριού.

ΑΙΣΘΗΣΗ σε συνδυασμό με τη βαρελίσια Φέτα ΠΟΠ Ρούσσα προκάλεσε και το **Chardonnay 2023** του **Οινοποιείου Εσκίογλου**, ένα γεμάτο κρασί χρυσοκίτρινου χρώματος, με ήπια οξύτητα.





Αλέξανδρος και Σταύρος, η κινητήριος δύναμη του Cinque Acropolis

Γεύσεις Ελλήνων παραγωγών στην καρδιά της πόλης



Τη δημιουργική φιλοξενία του Cinque Wine & Deli Acropolis και την προσωπική φροντίδα του Σταύρου Κοντού, εκ των ιδιοκτητών του, απόλαυσε η γευστική δοκιμή των θεσσαλικών τυριών και οίνων του The Top50 by Τυροκόμος. Όπως μαρτυρά και το όνομά του, πρόκειται για το τρίτο μέλος, και μάλιστα το πιο νέο, των Cinque Wine & Deli

της Αθήνας, που βρίσκεται στον γραφικό πεζόδρομο της Δράκου, δίπλα στον σταθμό Fix του Μετρό της Αθήνας, προσφέροντας στους λάτρεις του κρασιού μια ξεχωριστή εμπειρία γνωριμίας αλλά και γεύσης μέσω των συνδυασμών εγχώριων ετικετών οίνου με delicatessen γεύσεις Ελλήνων παραγωγών. Τις οποίες, σημειωτέον, ο επισκέπτης του Cinque μπορεί να προμηθευτεί φεύγοντας, φυσικά για να επιστρέψει σύντομα...



ΚΤΗΜΑ ΚΑΤΣΑΡΟΥ ΕΡΥΘΡΟ 2020

Πολυβραβευμένη ετικέτα από τον Όλυμπο

ΕΝΑ ΚΡΑΣΙ που δεν έχει να ζηλέψει τίποτα από τα φημισμένα μπορντολέζικα ξαδέρφη του, καθώς πρόκειται για ένα πολυβραβευμένο και δημοφιλές ερυθρό που βελτιώνεται χρόνο με το χρόνο. Αναλυτικότερα, στο στόμα κυριαρχεί μια βελούδινη αίσθηση, με γεύσεις από ώριμα μαύρα και κόκκινα φρούτα, ενώ ταυτόχρονα διατηρεί σωστή ταννική δομή, καθώς και μακρά επίγευση που το καθιστούν το τέλειο κρασί. Το Κτήμα Κατσαρού Ερυθρό 2020 λόγω του δομημένου και στιβαρού σώματος που έχει στο στόμα και της μέτριας οξύτητας μπορεί να ταιριάξει ιδανικά με ένα γεμάτου σώματος και ελαφριάς αλμυρότητας τυρί, όπως είναι το Μανούρι ΠΟΠ της εταιρείας Χώτος, ειδικά στην περίπτωση που είναι ψημένο, ώστε να εξισορροπήσει τη λιπαρότητα του τυριού.

ΓΕΜΑΤΟ ΣΩΜΑ με πικάντικες πινελιές μπαχαρικών στο στόμα, στρογγυλεμένες ταννίνες, τραγανή οξύτητα για τη **Λημνιώνα Wild Fermented 2022** από το **Liappis Boutique Winery**, που επίσης «σαγήνευσε» το απαιτητικό Μανούρι ΠΟΠ.



Η ήπια αλμυρότητα του τυριού σε συνδυασμό με τη βαθιά, μεστή γεύση του οίνου δημιουργούν ένα εκρηκτικό σύμπλεγμα γεύσεων που συναρπάζει.

ROUSSAS LE MONT. 2023

Ένα μονοποικιλιακό ροζέ από ποικιλία Λημνιό

ΜΙΑ ΝΕΑ ΦΡΕΣΚΙΑ ΡΟΖΕ επιλογή που φέρνει μνήμες από τους αρχαίους χρόνους, καθώς το Roussas Le Mont 2023 παράγεται από 100% Λημνιό, μια ποικιλία που αποτελεί ένα εξαιρετικό παράδειγμα της αρχαίας ελληνικής αμπελουργίας. Μάλιστα έχει γίνει και αναφορά στη συγκεκριμένη ποικιλία από πολλούς αρχαίους Έλληνες συγγραφείς, όπως ο Όμηρος. Πρόκειται για ένα ροζέ κρασί που εκπλήσσει ευχάριστα, με εκλεπτυσμένα αρώματα φρέσκων αρωματικών βοτάνων και ελαφριές γεύσεις κόκκινων μούρων. Στο στόμα είναι φρέσκο και δροσερό με μέτριο σώμα και οξύτητα και μια πολλά υποσχόμενη επίγευση. Ένα τυρί που θα μπορούσε κάλλιστα να αποτελέσει ένα εκρηκτικό συνδυασμό με το ροζέ κρασί είναι το Γαλοτύρι ΠΟΠ Ρούσσα, ένα ελαφρύ τυρί μέτριας έως και ελαφριάς αλμυρότητας, όπου ταιριάζει εκπληκτικά με τη δροσερή οξύτητα του κρασιού.

ΠΟΛΥΤΙΜΟΣ ΣΥΝΟΔΟΣ του πολυβραβευμένου τυριού και το πλούσιο και λιπαρό στο στόμα, με δροσερή οξύτητα και επίγευση που διαρκεί **Fume Sauvignon Blanc 2023** από το **Κτήμα Καρυπίδη**.





ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟ	ΕΙΔΟΣ ΤΥΡΙΟΥ	ΤΟΠΟΣ	
Αβραμούλης Τυροκομικά	Κεφαλοτύρι	Παραπόταμος Λάρισας	48
Αγροτικός Γαλακτοκομικός Συνεταιρισμός Καλαβρύτων	Φέτα ΠΟΠ	Καλάβρυτα	45
Αγροτικός Κτηνοτροφικός Συνεταιρισμός Μεσσήνου Λέσβου	Λαδοτύρι Μυτιλήνης ΠΟΠ	Μεσσήνος Λέσβου	52
Αγροτικός Συνεταιρισμός Πάρου	Σουρωτό Πάρου	Πάρος	50
Αμάραντος Τυροκομικά Προϊόντα	Κασέρι ΠΟΠ Αμάραντος	Καλαμπάκα	62
Αμφιλοχίας Γη	Κεχρινιά Αγρινίου	Πεκορίνο	46
Άραξος Γαλακτοκομικά	Γραβιέρα Αχαΐας	Άραξος Αχαΐας	50
ΒΗΡΑ ΦΑΡΜΑ	Βιολογικό τυρί με γλυκιά πιπεριά	Φέρες Έβρου	59
Βογιατζιδάκη Παραδοσιακό Τυροκομείο	Κεφαλοτύριρα	Ρούστικα Ρεθύμνου	42
Γαλακτοβιομηχανία ΕΒΟΛ	Βιολογικό Καταικίσιο τυρί	Βόλος	59
Γαλακτοκομική Τριπόλεως Παπαδόπουλος ΑΒΕΕ	Γίδινο τυρί	Κάψια Μαντινείας	56
ΔΩΔΩΝΗ	Φέτα ΠΟΠ με 40% λιγότερο αλάτι	Ελεούσα Ιωαννίνων	54
ΕΑΣ Νάξου	Γραβιέρα Νάξου ΠΟΠ	Νάξος	45
Έπειρος ΑΕΒΕ	Καταικίσιο Λευκό	Αμμότοπος Άρτας	49
Κάλλιον ΑΕ	Γραβιέρα	Πεντάπολη Φωκίδας	56
Καράλης ΑΕ	Κασκαβάλ Πίνδου	Άρτα	57
Κίσσης Προϊόντα Αργιθέας Αγράφων	Τυφίττα	Μουζάκι Καρδίτσας	62
Κύθνιος Τυρός	Κρασοτύρι Κύθνου	Βουδομάντρα Κύθνου	48
Λαβιογάλ	Φέτα ΠΟΠ Μονεμβασιάς Βαρελίσια	Μονεμβασιά Λακωνίας	46
Μενεγάτος Τυροκομικά	Φέτα ΠΟΠ Καλαβρύτων Βαρελίσια	Καλάβρυτα	54
Μπαλαντίνος Τυροκομικά Κρήτης	Γραβιέρα Κρήτης ΠΟΠ	Βαρύπετρο Χανίων	49
Οικογένεια Χρυσάφη	Μελίχλωρο	Λήμνος	51
Οικογενειακό Τυροκομείο Λιονής	Γραβιέρα	Αγ. Ανδρέας Ρεθύμνου	54
ΟΛΥΜΠΟΣ	Φέτα ΠΟΠ Βαρελίσια	Λάρισα	52
ΟΜΗΡΟΣ Βιομηχανία Γάλακτος ΑΕΒΕ	Βιολογική Φέτα ΠΟΠ	Μεγάρχη Τρικάλων	61
Παραδοσιακό Τυροκομείο Ιερωνυμάκη	Βιολογική Γραβιέρα Παντάνασσας	Αμάρι Ρεθύμνου	60
Παραδοσιακό Τυροκομείο Κουτρομάνος	Τσαλαφούτι ΠΟΠ	Καρπενήσι	61
Παραδοσιακό Τυροκομείο Τσακωνίτη	Καθούρα Ικαρίας	Κοσσοίικα Ικαρίας	61
Πρότυπη Βιομηχανία Γάλακτος Λύκας ΙΚΕ	Κασέρι ΠΟΠ	Βαφειοχώρι Κιλκίς	43
Ρούσσας ΑΕ	Γαλοτύρι ΠΟΠ	Αλμυρός Μαγνησίας	43
Σιαφάρικας Τυριά Ελληνικά	Βιολογική Φέτα ΠΟΠ	Γρεβενά	57
Τζαφέττας Τυροκομικά	Ανθότυρο	Τύρναβος	45
Τυριά Κορυφών Ζαρζαβατσάκη	Κεφαλάκι Κορυφών	Κορυφές Καβάλας	56
Τυροκομείο Αρβανίτη	Γραβιέρα «1965»	Νεοχωρούδα Θεσσαλονίκης	59
Τυροκομείο Λέρου	Τυρί με μούστο	Λέρος	54
Τυροκομείο Μενιουδάκης	Τυρογάλαμα	Κάτω Βαλασαμόνερο Ρεθύμνου	45
Τυροκομείο Μυκόνου	Ανθότυρο Δουκέσα	Άνω Μερά Μυκόνου	50
Τυροκομείο Νικόλα Πιτταρά	Γραβιέρα ΠΟΠ Νάξου 12μηννης ωρίμανσης	Μέλανες Νάξου	43
Τυροκομείο Πάικο	Μπάτζος ΠΟΠ	Γπαντισά Κιλκίς	45
Τυροκομείο Χερουβείμ	Γραβιέρα με μπουκόβο	Σφεντούρι Αίγινας	49
Τυροκομικά Γαλιτσάτος	Κεφαλοτύρι Κεφαλονιάς	Ραζάτα Κεφαλονιάς	56
Τυροκομικά Προϊόντα Καραμαντζάνης	Κεφαλογραβιέρα Αρκαδίας	Αγ. Ιωάννης Κυνουρίας	59
Τυροκομική Σάμου	Αρμόγαλο Σάμου	Μυτιληνιοί Σάμου	46
Τυροκομική Σταθώρη	Αγιοτύρι Ιερισσού Χαλκιδικής	Ιερισσός Χαλκιδικής	42
Τυροκομείο - Προϊόντα Γάλακτος Καρινών	Τυροζύλι με θυμάρι	Καρίνες Ρεθύμνου	54
Φάρμα Λευκάρων	Μανούρι ΠΟΠ	Λεύκαρα Κοζάνης	57
Χελμός ΑΕ	Το τυρί της Βλαχοπούλας	Σανταμέρι Αχαΐας	49
Χώτος ΑΒΕΕ	Μανούρι ΠΟΠ	Φαλάνη Λάρισας	42
Ithaca's Roem	Λαζαρέτο με ελληνικό καφέ	Βαθύ Ιθάκης	51
L.A Farm	Φέτα ΠΟΠ χωρίς λακτόζη	Τρίκαλα	59

Ο κατάλογος των τυριών

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

ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ

Top 50

Πενήντα ελληνικά τυριά που ξεχωρίζουν

Εναν δυναμικό και συνεχώς εξελισσόμενο κλάδο συνιστούν, ανεξαρτήτως μεγέθους, οι τυροκομικές επιχειρήσεις στην Ελλάδα, όπως προκύπτει από την εμπειρία και της φετινής αναζήτησης της συντακτικής ομάδας του The Top 50. Συνδυάζοντας πίστη στην παράδοση, επένδυση στη σύγχρονη τεχνολογία και ζωρό ενδιαφέρον για την καινοτομία, οι παραγωγικές μονάδες διευρύνουν την γκάμα των προϊόντων τους, αναλαμβάνοντας ταυτόχρονα το κόστος της πιστοποίησής τους με βάση τις ειδικότερες κατηγορίες.

Παράλληλα χρόνο με το χρόνο κοντά στις καταξιωμένες τυροκομικές επιχειρήσεις με ισχυρή παρουσία στον κλάδο της τυροκομίας, ξεφυτρώνουν νέες, μικρές, συστηματικές και ευέλικτες μονάδες με σαφές σημείο αναφοράς την ιδιοπαραγωγή της πρώτης ύλης ή τη συμπληρωματική παραλαβή κάποιων ποσοτήτων από τοπικούς παραγωγούς.

Πρόκειται για μια εξέλιξη, η οποία δεν είναι καινούρ-

για και σταδιακά διευκολύνεται από την πρόοδο των τεχνολογιών, ενώ έρχεται να δώσει απάντηση στην όλο και εντονότερη καταναλωτική ζήτηση για τοπικά προϊόντα ταυτότητας, τα οποία αναδεικνύουν με όσο το δυνατόν γνησιότερο τρόπο ξεχασμένες παραδοσιακές συνταγές, κατοχυρώνοντας μάλιστα σε κάποιες περιπτώσεις σφραγίδα καινοτομίας.

Και όλη αυτή τη διεργασία έρχεται να υποστηρίξει η ισορροπία που δείχνει να οικοδομείται χρόνο με το χρόνο στην αγορά του πρόβειου γάλακτος, η οποία ευνοεί όλες τις πλευρές της αλυσίδας αξίας και διευκολύνει κατά κάποιο τρόπο τις επενδύσεις τόσο στην πρωτογενή παραγωγή όσο και στη μεταποίηση του προϊόντος. Μέσα σ' αυτό το κλίμα είναι φυσικό, η επιλογή των προτάσεων κορυφαίων ελληνικών τυριών του Top 50 για το 2025, της έκτης στη σειρά αντίστοιχης έκδοσης, να μην είναι καθόλου εύκολη υπόθεση. Εδράζεται ωστόσο σε αντικειμενικά κριτήρια, εξελίσσεται δυναμικά και διακρίνεται για τον ρεαλισμό της.

ΠΙΣΩ ΑΠΟ ΤΗ ΛΙΣΤΑ



**ΙΣΤΟΡΙΑ
ΠΑΡΑΔΟΣΗ**



**ΠΡΩΤΗ ΥΛΗ
ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ**



**ΕΛΕΓΧΟΣ
ΠΟΙΟΤΗΤΑ**



**ΔΙΑΤΡΟΦΗ
ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ**



**BRANDING
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ**



**ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ
ΕΞΩΣΤΡΕΦΕΙΑ**



Τη μέθοδο της ανοιχτής παστερίωσης επιλέγει το τυροκομείο Σταθώρη.

1

Αγιοτύρι Ιερισοπού Χαλκιδικής

Με όνομα εμπνευσμένο από το Άγιο Όρος

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Πλούσια γεύση και διακριτικό άρωμα για το Αγιοτύρι, ένα αιγοπρόβειο τυρί τύπου Γραβιέρας αργής ωρίμανσης του Τυροκομείου Σταθώρη, η οποία διατίθεται και σε καπνιστή εκδοχή. Η πολυβραβευμένη επιχείρηση με έδρα την Ιερισό Χαλκιδικής ξεκίνησε το 1986 ως κτηνοτροφική μο-

νάδα καθώς και με ένα μικρό παραδοσιακό τυροκομείο μετά την αποφοίτηση του ιδιοκτήτη Ιωάννη Σταθώρη από τη Γαλακτοκομική Σχολή Ιωαννίνων. Το 2005 η παραδοσιακή μονάδα μετατράπηκε σε ένα υπερσύγχρονο τυροκομείο, στο οποίο σημειωτέον χορηγήθηκε πρόσφατα το πρώτο Σήμα Επισκέψιμου Τυροκομείου στην Ελλάδα. Η συγκομιδή του γάλακτος γίνεται από κοπάδια που εκτρέφονται σε βοσκοτόπια της Χαλκιδικής και κοντά στα σύνορα του Αγ. Όρους και της Αν. Θεσσαλονίκης, από την οποία παράγονται τα τυροκομικά προϊόντα του όπως το φημισμένο κατσακίσιο Πετρωτό, το Αθωνίτικο, το Μικρασιάτικο, το Αριστοτέλειο από αιγοπρόβειο γάλα αλλά και τα κίτρινα αιγοπρόβεια τυριά με την παραγωγή να αγγίζει συνολικά τους 20 κωδικούς,

2

Κεφαλοτύρι Κρήτης Βογιατζιδάκη

Ένα παραδοσιακό τυροκομείο στο Ρέθυμνο

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Πλούσιο άρωμα για το Κεφαλοτύρι της οικογένειας Βογιατζιδάκη, που παράγεται με μεγαλύτερη αναλογία πρόβειου γάλακτος. Με έδρα στα Ρούστικα Ρεθύμνου και ιστορία που αγγίζει τα 70 έτη το παραδοσιακό τυροκομείο, στο οποίο δραστηριοποιείται πλέον και η τρίτη γενιά, ο γιος του Νίκου και απόφοιτος της Γαλακτοκομικής Σχολής Ιωαννίνων Μανώλης Βογιατζιδάκης, παράγει παραδοσιακά τυριά της Κρήτης, όπως η ΠΟΠ Γραβιέρα και το Ανθότυρο ακολουθώντας τόσο κατά την παραγωγή, όσο και την ωρίμανση παραδοσιακές και σύγχρονες τεχνικές.

3

Μανούρι ΠΟΠ Χώτος

Χρυσό στα International Cheese Awards 2024

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Γεμάτη πλούσια γεύση και άρωμα για το παραδοσιακό Μανούρι ΠΟΠ που παρασκευάζεται το πολυβραβευμένο τυροκομείο Χώτος στη Φαλάνη Λάρισας, το οποίο και έχει συνδέσει το όνομά του με αυτό το είδος μαλακού τυριού. Η οικογένεια Χώτου ασχολείται αποκλειστικά με την τυροκομία

εδώ και τρεις γενιές, με την παράδοση να ξεκινά στις αρχές του 20ού αιώνα όταν ο παππούς της οικογένειας, Γιώργος Χώτος, τελειοποίησε τα μυστικά της παρασκευής της Φέτας και του Μανουριού, που γνώριζαν οι κτηνοτρόφοι της ορεινής Σαμαρίνας. Σήμερα η Χώτος ABEE παραμένει πιστή στην παράδοση και συνδυάζει την εμπειρία με τη σύγχρονη τεχνολογία. Η πρώτη ύλη, το πρόβειο και το γίδινο γάλα που προμηθεύεται η εταιρεία, προέρχεται από τις γύρω, κατά παράδοση γαλακτοπαραγωγικές, περιοχές όπως ο Αμπελώνας, ο Τύρναβος, η Φαλάνη, η Ροδιά, το Δαμάσι, το Μακρυχώρι κ.α. Συνολικά σε ετήσια βάση συγκεντρώνει περίπου 13.000 τόνους γάλακτος από τους οποίους θα προκύψουν 3.000 τόνοι Φέτα και 600 τόνοι Μανούρι, ενώ στην γκάμα των προϊόντων της ανήκουν επίσης Κατσακίσιο Τυρί, Ανθότυρο και Μυζήθρα. Το προφίλ της τυροκομικής εταιρείας από τη Φαλάνη Λάρισας, αν και οικογενειακό, είναι έντονα εξαγωγικό, καθώς το 80% της παραγωγής της διακινείται στην ΕΕ και σε όλο τον κόσμο.



4

Γαλοτύρι ΠΟΠ Ρούσσα

Παγκόσμια αναγνώριση
γεύσης και ποιότητας

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Ένα μαλακό αλειφώδους υφής τυρί, χωρίς επιδερμίδα, που ξεχωρίζει για την υπόξινη, ευχάριστα δροσερή γεύση και το πλούσιο άρωμά του είναι το Γαλοτύρι ΠΟΠ της εταιρείας Ρούσσας ΑΕ με την πολύ χαμηλή περιεκτικότητα σε λιπαρά, που το καθιστά ιδανικό για όσους ακολουθούν μία ισορροπημένη διατροφή. Όταν οικογένεια Ρούσσα αποφάσισε να αναβιώσει το παραδοσιακό Γαλοτύρι (ονομάζεται Τσαλαφούτι στη σαρακατσάνικη διάλεκτο), ακολούθησε πιστά την τεχνική που χρησιμοποιούσαν για δεκαετίες οι νομάδες Σαρακατσαναίοι πρόγονοί της και το διέθεσε στην αγορά



όταν αυτοί οι ίδιοι οικοτέχνες τυροκόμοι επιβεβαίωσαν την αυθεντικότητά του. Το αποτέλεσμα είναι ένα ιδιαίτερο τυρί με παγκόσμια πλέον αναγνώριση, το οποίο εν έτει 2023 κατέκτησε την κορυφή και κέρδισε Τρία Αστέρια γεύσης, το βραβείο Golden Fork for Greece αλλά και την ύψιστη διάκριση Great Taste Supreme Champion 2023 στα Great Taste Awards, τον πιο έγκριτο διαγωνισμό γευσιγνωσίας στον κόσμο. Το Γαλοτύρι ΠΟΠ Ρούσσας παράγεται στις εγκαταστάσεις της εταιρείας στον Αλμυρό Μαγνησίας από πρόβειο και γίδινο γάλα που συλλέγεται καθημερινά από τις γύρω ορεινές περιοχές.

5

Κασέρι ΠΟΠ Λύκας

Παράγεται στη σύγχρονη
μονάδα του Κιλκίς

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Το πολυβραβευμένο Κασέρι ΠΟΠ ΛΥΚΑΣ παράγεται στο σύγχρονο και άριστο 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, που έχουν αποσπάσει πολλαπλές διακρίσεις. Διαθέτει πλήρως εξοπλισμένο εργοστάσιο, το οποίο αναβαθμίζεται συνεχώς, εφαρμόζει σύστημα διασφάλισης ποιότητας και είναι πιστοποιημένη κατά ISO 220 0 0:20 05, ISO 90012008 και AGROCERT για τα προϊόντα ΠΟΠ (Κασέρι και Φέτα).

6

Γραβιέρα Νάξου ΠΟΠ Πιτταρά

Ωριμάζει για 12 μήνες,
ξεχειλίζει γεύση και άρωμα

ΑΓΕΛΑΔΙΝΟ

Πλούσιο άρωμα, πικάντικη γεύση και έντονη επίγευση για τη ναυαρχίδα του Τυροκομείου Νικόλα Πιτταρά, Γραβιέρα Νάξου ΠΟΠ στην ιδιαίτερη εκδοχή της 12μηνης ωρίμανσης. Αποτελεί ένα από τα λίγα ΠΟΠ ελληνικά τυριά που φτιάχνονται μόνο από αγελαδινό γάλα και δημιουργός είναι η μονάδα Πιτταρά στις Μέλανες Νάξου, η μεγαλύτερη κτηνοτροφική μονάδα στο Αιγαίο, η οποία αριθμεί συνολικά 550 βοοειδή και με διπλή καθετοποίηση (παραγωγή ζωοτροφών - κτηνοτροφική μονάδα - τυροκομείο) βασισμένη στις αρχές της κυκλικής οικονομίας. Πρόσφατα μάλιστα έλαβε πιστοποίηση για την παραγωγή των προϊόντων της από μη γενετικά τροποποιημένες ζωοτροφές και για το κρέας και για τα τυροκομικά και πιστοποίηση για την καλή διαχείριση και ευζωία των ζώων. Παράλληλα η επιχείρηση συμμετέχει στο δίκτυο της Aegean Cuisine και προσέθεσε στα ήδη πολυβραβευμένα προϊόντα της το Superior Taste Award 2024 για τα προϊόντα Γραβιέρα Νάξου ΠΟΠ Πιτταρά, Γραβιέρα Νάξου ΠΟΠ 12μηνης Ωρίμανσης Πιτταρά, Γραβιέρα Πιτταρά σε Μπαστούνι, Κεφαλοτύρι Νάξου Πιτταρά 12μηνης ωρίμανσης, Μυζήθρα Γλυκιά Νάξου Πιτταρά και το Ξινοτύρι Φρέσκο Νάξου Πιτταρά, τα οποία σημειωτέον βραβεύονται κάθε χρόνο σε διεθνείς διαγωνισμούς γεύσης και ποιότητας. Τα προϊόντα Πιτταρά βρίσκονται σε μεγάλες και μικρές αλυσίδες σούπερ μάρκετ αλλά και σε delicatessen και επιλεγμένα καταστήματα.



Η μεγαλύτερη κτηνοτροφική μονάδα στο Αιγαίο είναι του Νικόλα Πιτταρά στις Μέλανες Νάξου.



Τρεις γενιές επιτυχούς πορείας στο χώρο της τυροκομίας έχει να παρουσιάσει το Τυροκομείο Τζαφέττα με έδρα τον Τύρναβο.

7

Ανθότυρο Τζαφέττα

Τρεις γενιές τυροκόμοι
στον Τύρναβο

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Ελαφρύ και κρεμώδες με χαμηλή περιεκτικότητα σε αλάτι και λιπαρά είναι το Ανθότυρο Τζαφέττα. Μια εταιρεία με έδρα τον Τύρναβο, μια περιοχή της Θεσσαλίας με μεγάλη κτηνοτροφική παράδοση, όπου λειτουργεί μία πρότυπη ιδιόκτητη εργοστασιακή μονάδα 3.500 τ.μ., με υπερσύγχρονο τεχνολογικό εξοπλισμό και άρτια εκπαιδευμένο προσωπικό. Η πρώτη ύλη που χρησιμοποιείται είναι αυστηρά επιλεγμένο αιγοπρόβειο γάλα, ενώ σημειώνεται ότι οι συσκευασίες είναι πλήρως ανακυκλώσιμες, με την εταιρεία να επενδύει συνεχώς σε νέα τεχνολογία και ανθρώπινο δυναμικό.

8

Γραβιέρα Νάξου ΠΟΠ

Υψηλή περιεκτικότητα
σε ασβέστιο

ΑΓΕΛΑΔΙΝΟ

Η «ναυαρχίδα» της παραγωγής της ΕΑΣ Νάξου είναι ένα σκληρό τυρί με fino άρωμα, γλυκιά και λεπτή γεύση και πολύ χαρακτηριστική επίγευση. Ένα τυρί που έχει αποσπάσει στο πέρασμα του χρόνου πολλά βραβεία, το οποίο για να παραχθεί ανά κιλό απαντούνται 11 κιλά γάλα, προερχόμενο αποκλειστικά από ζώα που ζουν και εκτρέφονται στο νησί, ακολουθώντας τους κανόνες της παραδοσιακής τυροκόμησης.



Κατάλληλο για μια ισορροπημένη διατροφή είναι το παραδοσιακό κρητικό τυρί Τυρομάλαμα.

9

Τυρομάλαμα Ρεθύμνου Μενιουδάκης

Παραδοσιακό στοιχείο της
κουζίνας στη Δ. Κρήτη

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Ελαστικό και ομοιογενές με ουδέτερη και ανάλατη γεύση, το Τυρομάλαμα αποτελεί ένα από τα πιο παραδοσιακά στοιχεία της κουζίνας στη Δυτική Κρήτη και είναι φτιαγμένο αποκλειστικά από αιγοπρόβειο γάλα. Δημιουργός το Τυροκομείο Μενιουδάκης με έδρα το Κάτω Βαλαμόνερο Ρεθύμνου. Στα υπόλοιπα προϊόντα του μεταξύ άλλων ξεχωρίζουν ο Ξηρός Ανθότυρος, η Ξινομυζήθρα, η κατσικίσια Γραβιέρα, η καπνιστή Γραβιέρα, η Γραβιέρα με θυμάρι και η Γραβιέρα με μπουκόβο. Τα προϊόντα του Τυροκομείου διατίθενται σε όλη την Κρήτη και στην Αθήνα, σε μεγάλες αλυσίδες λιανικής αλλά και σε καταστήματα delicatessen.

10

Μπάτζος ΠΟΠ Πάικο

Από τα αρχαιότερα
ελληνικά τυριά

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Υπόξινη, πικάντικη και αλμυρή γεύση μαζί με χαμηλά λιπαρά χαρακτηρίζουν τον Μπάτζο ΠΟΠ, ένα ιδιαίτερο σκληρό τυρί. Θεωρείται ένα από τα αρχαιότερα ελληνικά τυριά και προέρχεται από την παράδοση των κτηνοτρόφων της Β. Πίνδου. Δημιουργός το Τυροκομείο Πάικο, το οποίο παράγει το εμβληματικό τυρί με βάση συνταγή μεγαλύτερη των 80 ετών με αγάπη και μεράκι και πρώτη ύλη γάλα αποκλειστικά από κοπάδια ντόπιων φυλών που εκτρέφονται ελεύθερα στους πρόποδες του Πάικου. Το τυροκομείο με έδρα σύγχρονες εγκαταστάσεις στα Γιαννιτσά Πέλλας ιδρύθηκε το 2015 από τον Αθανάσιο Σταπατώρη, Τεχνολόγο Τροφίμων.

11

Φέτα ΠΟΠ Καλαβρύτων

Ένας συνεταιρισμός
σε συνεχή εξέλιξη

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Πλούσια γεύση, πικάντικη, ελαφρώς αλμυρή και ποικίλα αρώματα χαρακτηρίζουν τη Φέτα ΠΟΠ του Αγροτικού Γαλακτοκομικού Συνεταιρισμού Καλαβρύτων, που ωριμάζει για τρεις μήνες και διατηρείται σε ξύλινα βαρέλια με άλμη. Πρόκειται στην πραγματικότητα για το κορυφαίο προϊόν του Συνεταιρισμού, το οποίο πωλείται αποκλειστικά από την αλυσίδα σούπερ μάρκετ Σκλαβενίτης, τοπικά στην Αχαΐα ενώ διακινείται και σε αγορές του εξωτερικού. Σύμφωνα με τον πρόεδρό του Παύλο Στατολιά, καθημερινά ο Συνεταιρισμός παραλαμβάνει πάνω από 100 τόνους γάλακτος από 1.200 κτηνοτρόφους ενώ «τρέχει» επενδύσεις 9,5 εκατ. ευρώ.

12

Φέτα ΠΟΠ Μονεμβασιάς Λαβιογάλ

Ωριμάζει σε
ξύλινα βαρέλια

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Με την ξεχωριστή γεύση που δίνει στο γάλα ο πλούτος της κλωρίδας της περιοχής η Φέτα ΠΟΠ Μονεμβασιάς της Λαβιογάλ παράγεται από εκλεκτό φρέσκο παστεριωμένο πρόβειο και κασικίσιο γάλα που συλλέγεται καθημερινά από κοπάδια που διαβιώνουν με φυσικό και υγιεινό τρόπο στη Λακωνία. Η ωρίμανση γίνεται σε ξύλινα βαρέλια, σε απόλυτα ελεγχόμενες συνθήκες παραγωγής. Η ιστορία της Λαβιογάλ ξεκινάει το 1955, όταν ο Κωνσταντίνος Γ. Κυριαζάκος δημιούργησε μια μικρή τυροκομική μονάδα στη Λα-

κωνία, με σκοπό να παράγει αγνά, παραδοσιακά προϊόντα. Ακολουθώντας τα βήματά του, ο Γεώργιος Κ. Κυριαζάκος συνέχισε την οικογενειακή επιχείρηση με πολλή δουλειά και αφοσίωση, καταφέροντας να την επεκτείνει και να την εκσυγχρονίσει. Επικεφαλής σήμερα η τρίτη γενιά Τάσος Κυριαζάκος, ο οποίος σημειώνει ότι κύριο προϊόν της είναι η Φέτα ΠΟΠ, βαρελίσια αλλά και σε δοχείο σε αναλογία 50-50, την οποία διοχετεύει σε μεγάλες αλυσίδες στην Ελλάδα. Στα υπόλοιπα προϊόντα συγκαταλέγονται Κασικίσιο τυρί σε βαρέλι και δοχείο, Γραβιέρα, Κεφαλοτύρι, Μυζήθρα, Σφέλα. Το εργοστάσιο της Λαβιογάλ βρίσκεται στη Συκέα του Δ. Μονεμβασιάς σε μια έκταση 15.000 τ.μ. Το γάλα προέρχεται από ζώα ελευθέρως βοσκής προϊόν της συνεργασίας με 150 κτηνοτρόφους ενώ σε ετήσια βάση η εταιρεία εισκομίζει 2.500 τόνους αιγοπρόβειου. Το 65% των ποσοτήτων που διαθέτει στην αγορά κατευθύνονται σε εξαγωγές σε χώρες όπως ο Καναδάς, η Αυστραλία και οι ΗΠΑ.



Ο επικεφαλής της Λαβιογάλ, Τάσος Κυριαζάκος, στην FoodExpo 2024



Κρεμώδης βελούδινη υφή για το παραδοσιακό Αρμόγαλο Σάμου

13

Αρμόγαλο Σάμου Βουρλιώτη

Ένα σπάνιο τυρί της
τοπικής γαστρονομίας

ΑΙΓΕΙΟ

Πλούσια και γεμάτη γεύση, πικάντικη και όξινη για το Αρμόγαλο, το παραδοσιακό τυρί της Σάμου με την κρεμώδη υφή. Ένα τυρί που παράγεται αποκλειστικά από γίδινο γάλα με μικρή διάρκεια ζωής, καθώς περιέχει ελάχιστο αλάτι, το οποίο παλιότερα έφτιαχναν οι νοικοκυρές στο σπίτι και ανήκει στα τυριά που παράγει η τοπική Τυροκομική Σάμου, με έδρα το χωριό Μυτιληνιοί, την οποία ίδρυσε το 1999 ο Αργύρης Βουρλιώτης. Το τυρί ωριμάζει για 24 ώρες, στραγγίζει για άλλες 24 και τέλος χτυπιέται για να αποκτήσει την υφή του. Στα υπόλοιπα τυριά της μονάδας, τα οποία επιμελείται και η δεύτερη γενιά του τυροκομείου, Νίκη Βουρλιώτη, γαλακτοκόμος-τυροκόμος, πτυχιούχος του ΤΕΙ Ιωαννίνων, ανήκουν το Λευκό τυρί άλμης, Γραβιέρα και Ανθότυρο.

14

Πεκορίνο Αμφιλοχίας Γη

Πικάντικη γεύση και
πλούσιο άρωμα

ΠΡΟΒΕΙΟ

Σκληρό τυρί, υπόλευκο έως υποκίτρινο, με σκληρή επιδερμίδα, πικάντικη, δριμεία γεύση και χαρακτηριστικό πλούσιο άρωμα είναι το Πεκορίνο. Ένα τυρί με συμπαγή δομή που παράγεται στην υπερσύγχρονη μονάδα επεξεργασίας γάλακτος και γαλακτοκομικών προϊόντων στην Κεχρινιά Αγρινίου, η οποία ιδρύθηκε το 2018 και βρίσκεται σε λειτουργία από το 2016, προερχόμενη από τα σπλάχνα του Συνεταιρισμού «Ένωση Αγρινίου». Ένα brand που απευθύνεται σε όσους αναζητούν ένα ιδιαίτερο, αυθεντικό προϊόν υψηλής ποιότητας από επιλεγμένες, αγνές πρώτες ύλες και με εξασφαλισμένη γνησιότητα γεύσεων. Οι πέντε προϊόντικές ετικέτες του brand τυροκομικών προϊόντων «Αμφιλοχίας Γη» είναι Φέτα ΠΟΠ, Κεφαλογραβιέρα ΠΟΠ, Γραβιέρα, Πεκορίνο και Τσαλαφούτι.



EPIC TASTES FROM GREECE



TOP GREEK DAIRY
EXPORTS INDUSTRY

WWW.OMIROSDAIRIES.GR



POC 752-27.07

15

Κεφαλοτύρι Αβραμούλη

Παράγεται στη σύγχρονη
μονάδα της Λάρισας

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Ένα πολύ ανοιχτό κίτρινο, σκληρό επιτραπέζιο τυρί με ασύμμετρες τρύπες που διακρίνεται για την ιδιαίτερη ευχάριστη, υπόγλυκη και ελαφρώς αλμυρή με πλούσιο άρωμα γεύση του και παρασκευάζεται από φρέσκο παστεριωμένο αιγοπρόβειο γάλα είναι το Κεφαλοτύρι του Τυροκομείου Αβραμούλης, που ωριμάζει τουλάχιστον για δύο με τρεις μήνες. Στην οικογενειακή επιχείρηση Αφοί Δ. Αβραμούλη Ο.Ε. με έδρα τον Παραπόταμο Λάρισας το Κεφαλοτύρι ξεκίνησε να παράγεται από το 1960 από τους τρεις ιδρυτές της, οι οποίοι, αν και δεν διέθεταν την απαραίτητη τεχνογνωσία, ξεκίνησαν να πειραματίζονται και να παράγουν το ξεχωριστό, μοναδικό και αγαπητό στους καταναλωτές «Κεφαλοτύρι Αβραμούλη». Ένα τυρί που έκανε την επιχείρηση γνωστή σε όλο τον κόσμο. Σύμφωνα με τους ανθρώπους του τυροκομείου μάλιστα ένα ώριμο Κεφαλοτύρι είναι ιδανικό για να το δοκιμάσει κανείς τριμμένο σε ζυμαρικά, σε πίτες, σε σαγανάκι ή συνοδευτικό για κρασί ή ούζο. Το Κεφαλοτύρι Αβραμούλη διατίθεται σε συσκευασίες vacuum: 8,5 kg, 4,5 kg, 2 kg, 250 gr και 200 gr (τριμμένο). Στα υπόλοιπα προϊόντα του τυροκομείου ανήκουν μεταξύ άλλων Φέτα ΠΟΠ, Μανούρι ΠΟΠ, Κασικίσιο τυρί και Ανθότυρο. Η διαδικασία παραγωγής όλων των τυροκομικών προϊόντων Αβραμούλη είναι πιστοποιημένη με το πρότυπο διασφάλισης ποιότητας FSSC 22000.



Το Κεφαλοτύρι Αβραμούλη παράγεται ήδη από το 1960 από τους τρεις ιδρυτές της οικογενειακής επιχείρησης.

16

Κρασοτύρι Κύθνιος Τυρός

Πρωταγωνιστεί στη
γαστρονομία του Αιγαίου

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Ιδιαίτερη γεύση και άρωμα που οφείλεται στο γεγονός ότι ωριμάζει σε κρασί προσφέρει το Κρασοτύρι Κύθνου, το οποίο δημιουργεί και το κατάλληλο συνοδευτικό για κρασί και τσίπουρο. Δημιουργός η Γαρυφαλλιά Μάνεση από την Κύθνο, απόφοιτη της Γαλακτοκομικής Σχολής Ιωάννινων, που προέρχεται από κτηνοτροφική οικογένεια του νησιού και η οποία έχει δημιουργήσει το δικό της

τυροκομείο αξιοποιώντας την πρώτη ύλη από τα πρόβατα και τα κατσίκια της οικογενειακής εκμετάλλευσης. Η 30χρονη σήμερα τυροκόμος μαζί με την αδελφή της Φιλίππα, η οποία έχει αναλάβει τα λογιστικά και το μάρκετινγκ της επιχείρησης, αλλά και με την οικονομική βοήθεια των γονιών τους, ίδρυσαν το τυροκομείο Κύθνιος Τυρός. Υπενθυμίζεται ότι η φήμη του τυριού της Κύθνου ξεπερνά τα σύνορα του νησιού, με την ιστορία του να χάνεται στα βάθη των αιώνων ενώ ήδη από την Αρχαιότητα, το τυρί που παραγόταν στο νησί, γνωστό ως Κύθνιος τυρός, φημιζόταν για την εξαιρετική του γεύση και ποιότητα. Τα προϊόντα που δημιουργεί το σύγχρονο τυροκομείο από το φετινό φθινόπωρο διατίθενται και στην Αθήνα ενώ λειτουργεί πωλητήριο και στις εγκαταστάσεις του. Στις υπόλοιπες δημιουργίες του Τυροκομείου ανήκουν το ημίκληρο κίτρινο Τυροβόλι, το αλμυρό Λευκό τυρί, το παραδοσιακό τρίμμα Ζυμωτό, η σκληρή Γραβιέρα Κύθνου, η Μυζήθρα Κύθνου και η Καυτερή Κύθνου.



Πλήθος αρχαιολογικών ευρημάτων μαρτυρούν την ακμάζουσα τυροκομική δραστηριότητα στην Κύθνο κατά την αρχαιότητα.



Ο Σπύρος Μπαλαντίνος (αριστερά) με τον Γιάννη Πανάγο στο τυροκομείο της εταιρείας στο Βαρύπετρο Χανίων

© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΝΑΣΟΣ ΜΠΙΣΜΠΙΚΟΣ

17

Γραβιέρα Κρήτης ΠΟΠ Μπαλαντίνος

Ένα μακρύ οικογενειακό ταξίδι στην τυροκομία

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Υπόγλυκη γεύση και πλούσιο άρωμα για την παραδοσιακή Γραβιέρα Κρήτης ΠΟΠ από φρέσκο πρόβειο και γίδινο γάλα τα οποία συγκεντρώνονται καθημερινά από τα βουνά των Χανίων και του Ρεθύμνου. Παρασκευάζεται με την παραδοσιακή συνταγή της οικογένειας Μπαλαντίνου, η οποία έχει διατηρηθεί αμετάβλητη για τέσσερις γενιές. Οι βάσεις δόθηκαν στην ιστορική Θέρισο, το χωριό του Ελ. Βενιζέλου στα Χανιά, όπου δημιουργήθηκε το πρώτο τυροκομείο ενώ η σημερινή, τεχνολογικά προηγμένη μονάδα, στο Βαρύπετρο Χανίων ξεκίνησε να λειτουργεί το 2013. Το τυροκομείο παραλαμβάνει 15 τόνους γάλα την ημέρα από περίπου 100-120 παραγωγούς για την παραγωγή μιας πλούσιας γκάμας τυροκομικών προϊόντων.

18

Κατσικίσιο Λευκό Ήπειρος

Βραβευμένο για τη γεύση και την ποιότητά του

ΑΙΓΕΙΟ

Πικάντικη και πιπεράτη γεύση με υψηλή ένταση προσφέρει το Κατσικίσιο λευκό τυρί άλμης Ήπειρος. Ένα εξαιρετικά πλούσιο σε θρεπτικά συστατικά, βιταμίνες, ασβέστιο, ιχνοστοιχεία τυρί. Η εταιρεία Ήπειρος ΑΕΒΕ, η οποία δημιουργήθηκε το 1994 και σήμερα εξαγει τα προϊόντα της σε πέντε ηπείρους, αποτελεί μία από τις πιο σύγχρονες μονάδες παραγωγής τυροκομικών προϊόντων στην Ελλάδα, Διαθέτει τρεις υπερσύγχρονες μονάδες παραγωγής και συσκευασίας τυροκομικών προϊόντων, στον Αμμότοπο Άρτας στην Ήπειρο, στην Ελασσόνα και στον Δομοκό. Τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά των τυροκομικών προϊόντων της έρχονται κάθε χρόνο να επισφραγίσουν κορυφαίες διακρίσεις σε διεθνείς και σε εγχώριους διαγωνισμούς.

19

Το τυρί της Βλαχοπούλας Χελμός

Στις πρώτες βιομηχανίες γάλακτος της Αχαΐας

ΑΓΕΛΑΔΙΝΟ

Γεμάτη πλούσια γεύση και άρωμα για το λευκό Τυρί της Βλαχοπούλας, το οποίο παράγεται από φρέσκο αγελαδινό γάλα, Η πρώτη ύλη προέρχεται από βοσκοτόπια της ορεινής Αχαΐας και Ηλείας με την εταιρεία Χελμός ΑΕ να δίνει μεγάλη σημασία στην εξαιρετική ποιότητα, διατηρώντας πολύ καλές σχέσεις συνεργασίας με τους παραγωγούς και ελέγχοντας από κοντά κάθε στάδιο, από τη σωστή διατροφή και υγεία των ζώων, μέχρι το τελικό προϊόν να φτάσει στον καταναλωτή. Με έδρα το Σανταμέρι Αχαΐας πρόκειται για μία από τις πρώτες γαλακτοβιομηχανίες της Πελοποννήσου, η οποία από το 1979 καταγράφει συνεχείς επιτυχίες στην Ελλάδα και στο εξωτερικό και σταθερά ανοδικούς ρυθμούς ανάπτυξης.

20

Γραβιέρα με μπούκοβο Χερουβείμ

Με τα αρώματα της ορεινής Αίγινας

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Με όλη τη γεύση και τα αρώματα του φρέσκου κατσικίσιου γάλακτος η Γραβιέρα με μπούκοβο του Τυροκομείου Χερουβείμ παρασκευάζεται με πρώτη ύλη από το ιδιόκτητο κοπάδι στο Σφεντούρι της ορεινής Αίγινας. Μετά τις σπουδές στην Αμερικανική Γεωργική Σχολή ο δραστήριος τυροκόμος Γιάννης Χερουβείμ το 2012 ίδρυσε στο Σφεντούρι την κτηνοτροφική μονάδα «Ορεινή Αίγινα» και το 2018 προχώρησε στην ίδρυση του υπερσύγχρονου τυροκομείου του. Εκτός από τη Γραβιέρα, στο Τυροκομείο Χερουβείμ παράγονται Σφελάρα, Σαρωτήρι απλό και με δυόσμο, Ανθότυρο, Ξηρή Μυζήθρα και ντόπιο Γκερεμέζι, ενώ σημειώνεται ότι απέκτησε μέσα στο 2024 το πρώτο κατάστημα λιανικής πώλησης στην Αίγινα.

21

Γραβιέρα Άραξος

Επέκταση με δύο σημεία λιανικής στην Αθήνα

ΠΡΟΒΕΙΟ

Αν και θα μπορούσε να πει κανείς ότι το γιαούρτι είναι το «υπερόπλο» του Νίκου Πετρόπουλου, εντούτοις η λαμπρή πορεία που έχει διαγράψει η οικογένεια στην τυροκομία συνεχίζεται. Με ιστορία που ξεκινά από το μακρινό 1987, η Άραξος ξεκίνησε με την ίδρυση τυροκομείου στην Πάτρα από τον πατέρα του Νίκου Πετρόπουλου, ο οποίος σπούδασε στη Γαλακτοκομική Σχολή Ιωαννίνων, για να αναλάβει τα νιά της επιχείρησης το 2009. Η στροφή στο στραγγιστό γιαούρτι έγινε το 2011. Σήμερα η αχαϊκή επιχείρηση έχει επεκταθεί στη λιανική πώληση και με το brand Araxos Dairy και δημιούργησε στην πρωτεύουσα δύο γαλακτοπωλεία, όπου πωλούνται, εκτός από την πρόβεια Γραβιέρα, τυροκομικά προϊόντα όπως Βαρελίσιο τυρί από αιγοπρόβειο γάλα μικρών παραγωγών, Ανθότυρο κ.ά.

22

Ανθότυρο Μυκόνου Δουκέσα

Από την οικογένεια Κουκά στην Άνω Μερά

ΑΓΕΛΑΔΙΝΟ

Λευκό, ζουμερό σε υφή και γλυκό σε γεύση τυρί που παράγεται από 100% αγελαδινό γάλα ημέρας στο Τυροκομείο Μυκόνου. Πρόκειται για την



Ο τεχνολόγος γεωπόνος Βασίλης Τσιώνιας (δεξιά) και ο τυροκόμος Μάρκος Κορτιάνος, παρέλαβαν το βραβείο για τον ΑΣ Πάρου.



πρότυπη τυροκομική μονάδα της οικογένειας του απόφοιτου της Γαλακτοκομικής Σχολής Θοδωρή Κουκά που λειτουργεί στην Άνω Μερά Μυκόνου και για τα προϊόντα της χρησιμοποιεί αποκλειστικά γάλα από το ιδιόκτητο κοπάδι των 180 και πλέον αγελάδων γαλακτοπαραγωγής, η σίτιση των οποίων γίνεται αποκλειστικά με φυσικές τροφές. Η παραγωγή των 4 τόνων γάλακτος την ημέρα αξιοποιείται στη μεγάλη γκάμα προϊόντων που παράγει η μονάδα. Σε αυτά περιλαμβάνονται παραδοσιακά τοπικά τυριά, η ιδιαίτερη Γραβιέρα Μυκόνου Δουκέσα αλλά και εμφιαλωμένο γάλα και γιαούρτι.

23

Σουρωτό Πάρου

Παράγεται από τον Αγροτικό Συνεταιρισμό Πάρου

ΑΓΕΛΑΔΙΝΟ

Ένα μαλακό τυρί βελουδίνης υφής το οποίο παράγει και τυποποιεί ο Αγροτικός Συνεταιρισμός Πάρου, είναι το βραβευμένο «Σουρωτό Πάρου». Πρόκειται για την Ξινομυζήθρα του νησιού, η οποία στα πρώτα χρόνια της παρασκευής της ονομάστηκε «Σούρωμα» εξαιτίας του γεγονότος ότι είχε κατοχυρωμένη την ονομασία «Ξινομυζήθρα» η Κρήτη και στη συνέχεια επικράτησε το σημερινό όνομα. Η παρασκευή του γινόταν από φρέσκο παστεριωμένο αγελαδινό γάλα κυρίως ενώ κατά διαστήματα μπορεί να υπήρχε πρόσμειξη αιγοπρόβειου όταν υπήρχε διαθέσιμο. Το κορυφαίος ποιότητας και γεύσης τυρί της Πάρου, πωλείται σε συσκευασίες των 200, 900 και 1.800 γραμμαρίων στο πρατήριο του Αγροτικού Συνεταιρισμού Πάρου καθώς και σε super market και αλυσίδες τροφίμων. Αξίζει μάλιστα να σημειωθεί ότι μέσα στο 2024 και συγκεκριμένα στο πλαίσιο της έκθεσης «ΕΞΠΟΤΡΟΦ 2024» το τυρί τιμήθηκε με διάκριση στα Athens Fine Food Awards (AFFA) 2024, τον εγχώριο διαγωνισμό ποιότητας και γεύσης προϊόντων τροφίμων μικρής παραγωγής, με έδρα την Ελλάδα. Υπενθυμίζεται ότι τα συγκεκριμένα βραβεία αποτελούν μια προσπάθεια για καταγραφή και προβολή των τροφίμων Ελλήνων παραγωγών. Σε ό,τι αφορά τις γευστικές αρμονίες το Σουρωτό Πάρου συνοδεύει άνετα ένα παραδοσιακό πρωινό αλλά και τα περισσότερα καλοκαιρινά φαγητά και όχι μόνο.

24

Μελίχλωρο Λήμνου Χρυσάφη

Η γαστρονομική
κουϊτούρα της Λήμνου

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

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

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

25

Λαζαρέτο με ελληνικό καφέ

Από γάλα της Ιθάκης και
τον Χρύσανθο Καραβία

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Μια διαφορετική Γραβιέρα είναι το Λαζαρέτο του Χρύσανθου Καραβία που παράγεται με το λιγυστό γάλα που προέρχεται από κοπάδια της Ιθάκης και βότανα του νησιού. Και τη φετινή χρονιά έγινε ακόμη πιο διαφορετική, αφού συνδυάστηκε με ελληνικό καφέ μέσα από μια επίπονη διαδικασία, η οποία τελικά έδωσε ένα τυρί με πτυχές όπως η ελληνική σημαία, όπως ο ίδιος ο δημι-

ουργός της Χρύσανθος Καραβίας, περιγράφει. Ο επικεφαλής του μοναδικού τυροκομείου της Ιθάκης, τα προϊόντα του οποίου κυκλοφορούν υπό το brand Ithaka's Roem, αν και γεννήθηκε και μεγάλωσε στη Σαντορίνη, όπου μετοίκησε στις αρχές του 20ού αιώνα η οικογένειά του, αφήνοντας πίσω την Ιθάκη, αποφάσισε να επιστρέψει στις ρίζες του και να αφήσει πίσω του τις ξενοδοχειακές επιχειρήσεις για χάρη της τυροκομίας. Στα υπόλοιπα τυριά του ανήκουν ο Ενμεος, ο Τσεμπέρης, το (Γ)Ιδάκι και το Κάτσενο από το γάλα του ομώνυμου προβάτου της Ιθάκης, το οποίο αποτελεί μία αρχαία συριακή ράτσα που έφτασε στο νησί την εποχή του Οδυσσέα. Σε ό,τι αφορά τη Γραβιέρα Λαζαρέτο, το όνομά της προέρχεται από τον αντίστοιχο χώρο υποδοχής που έχουν όλα τα λιμάνια του Ιονίου αλλά και της γειτονικής Ιταλίας.



ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟ ΝΙΚΟΛΑ ΠΙΤΤΑΡΑ

ΜΕΛΑΝΕΣ, ΝΑΞΟΣ, ΤΚ 84300 | Τ. +302285062223, +306944831555 | E-MAIL: tyrokomeio.pittaras@hotmail.gr



26

Λαδοτύρι ΠΟΠ Μυτιλήνης

Ένας συνεταιρισμός που
διαρκώς αναπτύσσεται

ΠΡΟΒΕΙΟ

Άρωμα γάλακτος, ώριμη βουτυράτη γεύση για ένα τυρί που εκφράζει την παράδοση, τη φύση και την τέχνη της Λέσβου στην τυροκομία. Δημιουργός του ο Αγροτικός Κτηνοτροφικός Συνεταιρισμός Μεσοτόπου Λέσβου είναι η Φέτα ΠΟΠ με την πρώτη ύλη να προέρχεται από το 100% φρέσκο γάλα που συλλέγει ο Συνεταιρισμός καθημερινά από τα μέλη του, κτηνοτρόφους των περιοχών Μεσοτόπου, Άγρας, Ερεσού, Άντισσας και Σιγρίου της δυτικής Λέσβου. Η τυροκόμηση γίνεται προς ώρας σε υπερσύγχρονο τυροκομείο της περιοχής με το Συνεταιρισμό να επενδύει σε νέο τυροκομείο. Αξίζει να σημειωθεί ότι η οργάνωση ήδη λειτουργεί πρατήρια λιανικής στην Αγορά Μοδιάνο της Θεσσαλονίκης και στην Ηλιούπολη στην Αθήνα όπου μεταξύ άλλων διατίθενται και τα υπόλοιπα τυροκομικά και άλλα προϊόντα του.



Ο Αγροτικός Κτηνοτροφικός Συνεταιρισμός Μεσοτόπου αριθμεί 180 μέλη.

27

Βαρελίσια Φέτα ΠΟΠ ΟΛΥΜΠΟΣ

Η ξεχωριστή
οικογενειακή συνταγή

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ



Οριμάζει για έξι μήνες παραδοσιακά στα κλασικά ξύλινα βαρέλια, που χρησιμοποιούνται εδώ και χρόνια για το κορυφαίο αποτέλεσμα τους και διατηρείται σε άλμη. Η Φέτα ΟΛΥΜΠΟΣ αντλεί την ιστορία της από τα βοσκοτόπια και τα ελατοδάση της Πίνδου και η ξεχωριστή συνταγή της προέρχεται από την οικογενειακή ιστορία των ιδρυτών της επιχείρησης, η οποία επενδύει σταθερά στη βιώσιμη ανάπτυξη και την καινοτομία. Η ΟΛΥΜΠΟΣ μέσω της δραστηριότητάς της δημιουργεί αξία τόσο για τους Έλληνες παραγωγούς, όσο και για τους καταναλωτές, παράγοντας προϊόντα προστιθέμενης διατροφικής αξίας.



Θρεπτική αξία και πλούσια γεύση για τη Φέτα ΠΟΠ ΟΛΥΜΠΟΣ



ΑΓΡΟΤΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΑΓΕΛΑΔΟΤΡΟΦΩΝ ΚΑΙ ΠΡΟΒΑΤΟΤΡΟΦΩΝ ΔΥΤΙΚΗΣ ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ



Εκπαιδεύει τους κτηνοτρόφους

Ο Συνεταιρισμός ιδρύθηκε το 2012 από κτηνοτρόφους (Αγελαδοτρόφους και Προβατοτρόφους) της Δυτικής Θεσσαλίας. Αρχικά αριθμούσε 50 μέλη και σήμερα ο αριθμός αυτών ξεπερνά τα 550. Η συνολική γαλακτοπαραγωγή των μελών του αγγίζει τα 8.000.000 κιλά αγελαδινό γάλα και τα 13.000.000 σιγορόβιο γάλα. Δημιουργήθηκε για να καλύψει την ανάγκη αντιμετώπισης των κοινών προβλημάτων που απασχολεί τους παραγωγούς τόσο στην διάθεση του παραγόμενου προϊόντος των, όσο και στη μείωση του κόστους παραγωγής.

ΣΚΟΠΟΙ ΚΑΙ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ

1. Η εμπορία των προϊόντων (γάλα) με σκοπό την επίτευξη καλύτερων όρων πώλησης (τιμή τρόπος πληρωμής κλπ)
2. Η από κοινού μέσω του Συνεταιρισμού προμήθεια ζωοτροφών με σκοπό τη μείωση του κόστους αγοράς αυτών
3. Την εκπαίδευση των παραγωγών σε θέματα ορθολογικότερης διαχείρισης των μονάδων τους

ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ

Από το 2014 ο Συνεταιρισμός αναλαμβάνει και διεκπεραιώνει υπηρεσίες που αφορούν:

- Προγράμματα αγροτικής ανάπτυξης ΚΑΠ 2014-2022
- Μεταβιβάσεις δικαιωμάτων αγροτών
- Δηλώσεις ΟΣΔΕ
- Πιστοποιητικό χρήσης ορθολογικής χρήσης φυτοφαρμάκων
- Επιστροφή ΦΠΑ αγροτών ειδικού καθεστώτος
- Σχέδια βελτίωσης
- Άδειες χρήσης νερού

ΑΓΡΟΤΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΑΓΕΛΑΔΟΤΡΟΦΩΝ ΚΑΙ ΠΡΟΒΑΤΟΤΡΟΦΩΝ ΔΥΤΙΚΗΣ ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ

Λαζαρίνα Καρδίτσας | Τ: 2431024280 , 2431049377 | Μ: infoagrosyn@gmail.com | W: <https://agrosynthessaly.gr>



Το παραδοσιακό κρητικό Τυροζούλι συνοδεύει τα γεύματα, αλλά μπαίνει και σε πολλές άλλες συνταγές.

28

Τυροζούλι με θυμάρι "Τυροκομιό"

Ένα από τα αρχαία τυριά της Κρήτης

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Με λεπτή και φίνα γεύση, ελαστική μάζα και ισοροπημένη οξύτητα, το παραδοσιακό Τυροζούλι συνοδεύει τα γεύματα, αλλά μπαίνει και σε πολλές συνταγές. Πρόκειται στην ουσία για μια αρχαία συνταγή της Κρήτης, την οποία πολλά τυροκομεία αναβιώνουν. Το Τυροζούλι παράγεται από αιγοπρόβειο γάλα και πήζει με ξινό, με ξύδι ή με χυμό λεμονιού ενώ το «Τυροκομιό» του Παντελή Τζουρμπάκη το κυκλοφορεί σε τρεις παραλλαγές: Κλασικό, με μπουκόβο και με θυμάρι. Έδρα της οικογενειακής επιχείρησης, που συνδυάζει σύγχρονη τυροκόμηση με τοπική παράδοση, το ορεινό χωριό Καρίνες Ρεθύμνου, μία αμιγώς γαλακτοπαραγωγική περιοχή, σε υψόμετρο 550 μ.

29

Τυρί με μούστο Λέρου

Από την οικογενειακή μονάδα Γιαννουκά

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Με την παραγωγή προϊόντων προστιθέμενης αξίας όπως είναι το τυρί από πρόβειο και κατσικίσιο γάλα που ωριμάζει σε μούστο αλλά και σε κρασί καθώς και σε ελαιόλαδο, συστήνεται στην αγορά το Τυροκομείο Λέρου της Σταυρούλας Γιαννουκά. Η παραγωγική μονάδα αξιοποιεί γάλα που συλλέγει από το δικό της κοπάδι -150 κατσίκες και 50 πρόβατα- ενώ συνεργάζεται και με κτηνοτρόφους του νησιού. Η οικογενειακή επιχείρηση δημιουργήθηκε το 2018, ως απόρροια της οικονομικής κρίσης, καθώς η οικογένεια αποφάσισε να δημιουργήσει τυροκομείο, αλλάζοντας τελείως επαγγελματική κατεύθυνση. Η δυναμικότητα της μονάδας είναι 3 τόνοι γάλακτος την ημέρα.

30

Φέτα ΠΟΠ Βαρελίσια Μενεγάτος

Όνομα με ιστορία στα Καλάβρυτα

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Πλούσια γεύση και άρωμα χαρακτηρίζουν τη βαρελίσια Φέτα ΠΟΠ της οικογένειας Μενεγάτου, η οποία διατηρεί στην τυροκομία μια ιστορία τεσσάρων γενεών. Ο ιδρυτής της Ι. Μενεγάτος & Υιός ΟΕ, Ιωάννης Π. Μενεγάτος, γεννήθηκε και μεγάλωσε στην Κεφαλονιά, μέλος μιας οικογένειας τυροκόμων. Το 1950, εγκαταστάθηκε στα Καλάβρυτα Αχαΐας όπου και ίδρυσε το πρώτο του τυροκομείο. Με την πάροδο των χρόνων, σημειώθηκαν σημαντικές επενδύσεις σε εγκαταστάσεις και εξοπλισμό με αποτέλεσμα η εταιρεία να αποτελεί σήμερα μια σύγχρονη μονάδα παραγωγής τυροκομικών προϊόντων. Σημειώνεται ότι η εταιρεία παράγει αποκλειστικά Φέτα ΠΟΠ βαρελίσια και Μυζήθρα.

31

Γραβιέρα Λιονής

Έδρα ο Αγ. Ανδρέας κοντά στο Ρέθυμνο

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Γεμάτη δυνατή γεύση για την αιγοπρόβεια Γραβιέρα του οικογενειακού Τυροκομείου Λιονής με έδρα τον Αγ. Ανδρέα Ρεθύμνου. Εκεί στεγάζονται τα 100 πρόβατα, ντόπια κρητικά και τα 40 κατσίκια, φυλής Μούρθια, της Μαρίας και του Γιώργου Λιονή αλλά και το boutique τυροκομείο που παράγει επίσης Αιγοπρόβειο λευκό τυρί άλμης, Ανθότυρο και Γαλομυζήθρα. Αξίζει να σημειωθεί ότι ο σχεδιασμός του εγχειρήματος «Οικογενειακό Τυροκομείο Λιονής», το οποίο ιδρύθηκε το 2020, έχει αναπτυχθεί με τη συμβολή του Οργανισμού Νέα Γεωργία για τη Νέα Γενιά.

32

Φέτα ΠΟΠ ΔΩΔΩΝΗ -40% αλάτι

Άρωμα γάλακτος με τη γεύση του καλού

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Με 40% λιγότερο αλάτι και όλη τη γεύση της αυθεντικής Φέτας ΠΟΠ η ΔΩΔΩΝΗ συνεχίζει να βρίσκεται στην πρώτη γραμμή της καινοτομίας. Συνεργάζεται με χιλιάδες Έλληνες παραγωγούς στην ευρύτερη περιοχή της Ηπείρου αλλά και ανά την επικράτεια με ετήσια επεξεργασία 78.000 τόνων γάλακτος. Τα προϊόντα της εξάγονται σε περισσότερες από 50 χώρες.



Η εταιρεία ΔΩΔΩΝΗ με έδρα στα Ιωάννινα συνεργάζεται με χιλιάδες Έλληνες παραγωγούς στην Ήπειρο αλλά και ανά την επικράτεια.

33

Γίδινο τυρί Τριπόλεως

Από τη Γαλακτοκομική Παπαδόπουλος

ΑΙΓΕΙΟ

Παραδοσιακό λευκό τυρί από 100% γίδινο γάλα, που συλλέγεται από ντόπιους κτηνοτρόφους. Δημιουργός η Γαλακτοκομική Τριπόλεως, μια οικογενειακή επιχείρηση η οποία δραστηριοποιείται στον κλάδο της γαλακτοκομίας από το 1945. Με τέχνη, μεράκι και σεβασμό στην παράδοση η οικογένεια Παπαδόπουλου κατάφερε με το πέρασμα των χρόνων να μετατραπεί σε μία από τις μεγαλύτερες γαλακτοβιομηχανίες της Αρκαδίας, διατηρώντας τον οικογενειακό χαρακτήρα της. Η εταιρεία διαθέτει ιδιόκτητο εργοστάσιο επεξεργασίας γάλακτος 2.100 τ.μ. με άρτιο μηχανικό εξοπλισμό υψηλής τεχνολογίας και διασφάλιση των αυστηρότερων ποιοτικών ελέγχων ενώ διαθέτει ιδιόκτητο στόλο οχημάτων για την καλύτερη εξυπηρέτηση των πελατών. Τα τυροκομικά προϊόντα της περιλαμβάνουν επίσης Φέτα ΠΟΠ, Γραβιέρα, Μυζήθρα, Ανθότυρο και Τυρί για σαγανάκι.



Υψηλή ένταση στη γεύση χαρακτηρίζει το Κεφαλοτύρι Κεφαλονιάς.



Τρεις γενιές με το ίδιο μεράκι στην τυροκομία και τα προϊόντα Κάλλιον

μισού αιώνα στην τυροκομία παρασκευάζεται η Γραβιέρα του τυροκομείου Κάλλιον. Στα χέρια σήμερα της τρίτης γενιάς, του Κώστα Αναγνωστόπουλου, απόφοιτου της Γαλακτοκομικής Σχολής Ιωαννίνων, το τυροκομείο με έδρα την Πεντάπολη Φωκίδας παράγει εκλεκτά προϊόντα, όπως Φέτα ΠΟΠ σε ξύλινα βαρέλια, Κεφαλοτύρι και Μυζήθρα. Σημειώνεται ότι η ιστορία της οικογενειακής επιχείρησης ξεκίνησε το 1970, όταν ο παππούς Κωνσταντίνος -όντας ήδη έμπειρος από τη μακροχρόνια ενασχόλησή του

ΚΑΛΛΙΟΝ

με την κτηνοτροφία και την τυροκομία στα δύσκολα χρόνια της Κατοχής, του Εμφυλίου και της μετεμφυλιακής περιόδου -χτίζει για πρώτη φορά δικό του τυροκομείο στην περιοχή της Πεντάπολης Φωκίδας, για να συνεχίσει την επιτυχημένη πορεία ο γιος του Θανάσης και σήμερα ο εγγονός, με την εισαγωγή νέων ειδών γαλακτοκομικών προϊόντων στην παραγωγή, που διοχετεύονται σε νέες αγορές.

35

Κεφαλοτύρι Κεφαλονιάς

Με τις παραδοσιακές τοπικές συνταγές

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Σκληρό, αλμυρό τυρί με υψηλή ένταση στη γεύση φτιαγμένο με τον παλιό παραδοσιακό τρόπο ωρίμανσης σε άλμη για τουλάχιστον έξι μήνες είναι το Κεφαλοτύρι Κεφαλονιάς του τυροκομείου Γαλιαστάτος με έδρα τα Ραζάτα Κεφαλονιάς. Με τυροκομική παραδοση που ξεκινάει από το 1942, ενδιάμεσους σταθμούς και έναν ακόμη πλήρη εκσυγχρονισμό το 2000 η μονάδα παράγει μεταξύ άλλων το παραδοσιακό Βαρελίσιο τυρί Κεφαλονιάς, Πρέντζα, Μυζήθρα αλλά και γιαούρτι και ποικιλία από επιδόρπια.

34

Γραβιέρα Κάλλιον

Γάλα από κοπάδια της ορεινής Φωκίδας

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Με το καλύτερο γάλα των κτηνοτρόφων που δραστηριοποιούνται στην ορεινή Φωκίδα και εμπειρία περίπου

36

Κεφαλάκι Κορυφών

Βραβευμένο στα World Cheese Awards 2023

ΑΙΓΕΙΟ

Με πίστη στην παραδοσιακή τυροκομία και σύγχρονες τεχνικές το τυροκομείο του Παναγιώτη Ζαρζαβατσάκη με έδρα



Κωνσταντίνος Καράλης, πρόεδρος της Βιομηχανίας Γάλακτος Ηπείρου

39

Κασκαβάλ Πίνδου Καράλη

Εμβληματικό αλλιά και καινοτόμο

ΠΡΟΒΕΙΟ

Πλούσια βουτυράτη γεύση που ξεχωρίζει και τη δική του λαμπρή σελίδα στην παραδοσιακή τυροκομία της Ηπείρου διαθέτει το Κασκαβάλ (Κασκαβάλι) Πίνδου, ένα τυρί που αναγεννήθηκε χάρη στην πρωτοβουλία της Περιφέρειας Ηπείρου, σε συνεργασία με τον ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ και επιλεγμένες εταιρείες της περιοχής. Πρωτεργάτης η Βιομηχανία Γάλακτος Ηπείρου Καράλης, η οποία διαθέτει το δικό της Κασκαβάλ στην αγορά πανελλαδικά από την αλυσίδα super market Σκλαβενίτης. Αξίζει να σημειωθεί ότι κατά τη διάρκεια της διεθνούς έκθεσης τροφίμων και ποτών FoodExpo 2024, παρουσιάστηκε σε ειδική εκδήλωση το τυρί των Βλάχων, όπου και ανακοινώθηκε η ολοκλήρωση της διαδικασίας αναγνώρισής του ως ΠΓΕ. Η τυροκομική επιχείρηση της οικογένειας Καράλη συνεργάζεται με 2.200 παραγωγούς στις περιοχές από το Μεσολόγγι μέχρι τα Ιωάννινα, που διαμορφώνουν τη ζώνη γαλακτός της και εισκομίζει κάθε χρόνο γύρω στους 30.000 τόνους γάλα, κυρίως πρόβειο και λίγο γίδινο. Στα υπόλοιπα προϊόντα του τυροκομείου συγκαταλέγονται Γίδινο τυρί, Κεφαλοτύρι και Κεφαλογραβιέρα ΠΟΠ, Γραβιέρα και Γραβιέρα με πιπέρια και ρίγανη, ανθότυρο, βούτυρο και γιαούρτι, Πεκορίνο, Γαλοτύρι ΠΟΠ και άλλα παραδοσιακά προϊόντα, ενώ το «βαρύ πυροβολικό» είναι η Φέτα ΠΟΠ.

το χωριό Κορυφές Καβάλας διακρίθηκε στα World Cheese Awards 2023 με Χάλκινο Μετάλλιο για το κασικίσιο Κεφαλάκι Κορυφών. Ένα τυροκομείο πιστοποιημένο με ISO 22000 και HACCP που ιδρύθηκε το 1975 σε ένα υψόμετρο 630 μέτρων όπου ευνοείται η παραγωγή ποιοτικών τυριών. Στην γκάμα των προϊόντων του ανήκει και φρέσκια Μοτσαρέλα.

37

Μανούρι ΠΟΠ

Μια υπερσύγχρονη μονάδα στην Κοζάνη

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Βουτυράτη γεύση, πλούσια επίγευση και ξεχωριστό άρωμα για το Μανούρι ΠΟΠ, το πιο εκλεκτό τυρί τυρογά-



λακτος που παράγεται με την προσθήκη κρέμας αιγοπρόβειου γάλακτος. Δημιουργός η πρότυπη τυροκομική μονάδα Φάρμα Λευκάρων του Κοσμά Κυπίρτογλου που βρίσκεται στα Λεύκαρα Κοζάνης και ιδρύθηκε το 2009. Η πρώτη ύλη συλλέγεται καθημερινά από κτηνοτρόφους της περιοχής, με απόλυτη διασφάλιση όλων των κανόνων υγιεινής (ISO22000-HACCP) και επεξεργάζεται σε ένα από τα πιο σύγχρονα τυροκομεία της Δυτικής Μακεδονίας. Στα υπόλοιπα προϊόντα του συγκαταλέγονται Φέτα ΠΟΠ, Ξινοτύρι, Κασικίσιο τυρί, Κεφαλογραβιέρα και Κεφαλοτύρι.

38

Βιολογική Φέτα ΠΟΠ Σιαφαρίκα

Στόχος, η διατήρηση της μέγιστης γεύσης

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Από γάλα που έχει συλλεχθεί από ορεινές φάρμες Γρεβενών και Κοζάνης και με διαχείριση που στοχεύει στη διατήρηση της μέγιστης γεύσης, παρασκευάζεται η Βιολογική Φέτα ΠΟΠ του Τυροκομείου Σιαφαρίκα. Η ανάδειξη της αυθεντικότητας των τυριών του, τόσο ως προς τον τρόπο παρασκευής, όσο και σε σχέση με τη μέγιστη απόδοση στο τελικό προϊόν των χαρακτηριστικών της α' ύλης, είναι άλλωστε το «στοίχημα» για το Τυροκομείο σύμφωνα με τον επικεφαλής, Βασίλη Σιαφαρίκα.



Η υψηλή ποιότητα των τυριών που διαθέτει η ΒΗΡΑ ΦΑΡΜΑ οφείλεται στις ατελείωτες ώρες εργασίας που αφιερώνει η οικογένεια Καπούτση στο χωράφι, το στάβλο και το εργαστήριο.

40

Βιολογικό τυρί με πιπεριά

Βέλτιστες πρακτικές σε γεωργία και κτηνοτροφία

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Αυθεντική γεύση και υψηλή διατροφική αξία για το ανάμεικτο Βιολογικό τυρί με γλυκιά πιπεριά της «ΒΗΡΑ ΦΑΡΜΑ». Η ιδιαίτερα δυναμική επιχείρηση της οικογένειας Καπούτση, η οποία μέσα σε 20 χρόνια έχει εξελιχθεί σε μία καθετοποιημένη κτηνοτροφική μονάδα που παράγει μια ποικιλία βιολογικών προϊόντων, μεταξύ των οποίων και τυροκομικά, έχει έδρα τις Φέρες του Εβρου. Συνολικά, η εκμετάλλευση περιλαμβάνει 750 στρμ. για ιδιοπαραγωγή βιολογικών ζωοτροφών, ενώ στη μονάδα φιλοξενούνται 400 πρόβατα και 100 αίγες.

41

Κεφαλογραβιέρα Αρκαδίας

Με πάθος για το τυρί τα αδέρφια Καραμαντζάνη

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Ξεχωριστή γεύση για την Κεφαλογραβιέρα του οικογενειακού τυροκομείου στον Αγ. Ιωάννη Αρκαδίας, το οποίο τρέχουν τα πέντε αδέρφια Καραμαντζάνη. Η αρχή της ιστορίας τους πηγαιίνει πίσω στο 1997 όταν δημιουργήθηκε η πρώτη μονάδα ενώ σήμερα ένα ευρύ δίκτυο κτηνοτρόφων τροφοδοτεί το τυροκομείο.

42

Γραβιέρα «1965» Αρβανίτη

Ένα πολυβραβευμένο τυροκομείο

BLEND

Αυθεντική γεύση για τη γλυκιά Γραβιέρα με τον ιδιαίτερο κωδικό 1965 από αγελαδινό και αιγοπρόβειο γάλα. Πρόκειται για ένα τυρί με επετειακό χαρακτήρα σηματοδοτώντας τα πρώτα βήματα του Μανώλη Αρβανίτη στην τυροκόμηση το έτος 1965. Η Γραβιέρα 1965, που διακρίθηκε στα International Cheese Awards 2024, παλαιώνεται τουλάχιστον έξι μήνες για να αναπτύξει τη γεύση της και διατίθεται και με σκόρδο και βότανα, τέσσερα πιπερία, τσίλι και λεμόνι. Μια πολυβραβευμένη τυροκομική επιχείρηση με έδρα τη Νεοχωρούδα Θεσσαλονίκης που, αν και διατηρεί την οικογενειακή ταυτότητά της, βρίσκεται σε μια διαρκώς ανοδική πορεία με στοχευμένες επενδύσεις και ισχυρό χαρτί τη δυνατή ομάδα που έχουν φτιάξει ο Μανώλης και ο γιος του Μιχάλης Αρβανίτης. Φυσικά για όλα αυτά τον πρώτο λόγο έχει η ποιότητα της πρώτης ύλης, καθώς το Τυροκομείο Αρβανίτη συλλέγει καθημερινά το πιο φρέσκο γάλα από γαλακτοπαραγωγούς με τους οποίους διατηρεί πολύχρονες σχέσεις εμπιστοσύνης. Συγκεκριμένα η μονάδα της Θεσσαλονίκης εισκομίζει το γάλα που μεταποιεί από τους νομούς Χαλκιδικής, Θεσσαλονίκης, Σερρών, Κιλκίς, Πιερίας και Ημαθίας. Συνεργάζεται με 350 παραγωγούς ενώ οι ετήσιες ποσότητες ανέρχονται σε περίπου 15.000 τόνους, εκ των οποίων οι 12.000 τόνοι είναι αιγοπρόβειο και οι υπόλοιπες ποσότητες αγελαδινό γάλα.



Ο Μιχάλης Αρβανίτης στην έκθεση FoodExpo 2024

43

Κατσικίσιο Βιολογικό ΕΒΟΛ

Φρέσκο κατσικίσιο γάλα της Μαγνησίας

ΑΙΓΕΙΟ

Πρωτοπόρος στον κλάδο παραγωγής πιστοποιημένων βιολογικών προϊόντων γάλακτος η Συνεταιριστική Βιομηχανία ΕΒΟΛ με το ισχυρό κοινωνικό πρόσωπο, η οποία ιδρύθηκε το έτος 1952 μέσα στους κόλπους της ΕΑΣ Βόλου, προσφέρει πληθώρα προϊόντων, με την πιο εκλεκτή α' ύλη της Μαγνησίας και σε προσεγγμένες ποιοτικά και αισθητικά συσκευασίες.

44

Φέτα ΠΟΠ χωρίς λακτόζη

Από το υπερσύγχρονο εργοστάσιο της L.A Farm

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Γεματή γεύση, αντίστοιχη με αυτή της απλής Φέτας, αλλά απαλλαγμένη από λακτόζη, απαντώντας σε μια σύγχρονη διατροφική απαίτηση προσφέρει η αντίστοιχη ετικέτα της Πίνδος Βοσκοτόπια. Με εκλεκτή πρώτη ύλη από πιστοποιημένους Έλληνες παραγωγούς, αποτελεί δημιουργία της τρικαλινής L.A Farm. Πρόκειται για ένα οικογενεια-



κό τυροκομείο που εξελίχθηκε σε μια ταχέως αναπτυσσόμενη γαλακτοβιομηχανία, η οποία βρίσκει τις ρίζες της στα 1960 στον Παραπόταμο Τρικάλων όταν ο Αθανάσιος Πλεξίδας δημιούργησε από τα αιγοπρόβατα της οικογένειάς και των συγχωριανών του τη φημισμένη Φέτα του. Σήμερα η L.A. Farm ΑΕ μετράει περισσότερα από 60 χρόνια επιτυχημένης παρουσίας στο χώρο της ελληνικής τυροκομίας, στηρίζοντας τη θεσσαλική και ευρύτερα την ελληνική κτηνοτροφία και πραγματοποιώντας σταθερή ανάπτυξη μέσω του σχεδιασμού νέων προϊόντων και νέων τεχνολογικών επενδύσεων. Στο τιμόνι της εταιρείας, που σημειωτέον εμφανίζει ένα ιδιαίτερα κοινωνικό πρόσωπο, βρίσκονται και οι κόρες του προέδρου και διευθύνοντα συμβούλου, Βαγγέλη Πλεξίδα, Ελένη και Νάνσυ, ενισχύοντας την ανοδική πορεία της.

45

Βιολογική Γραβιέρα Παντάνασσας

Ιστορία αιώνων στους
πρόποδες του Ψηλορείτη

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Με γάλα από το ιδιόκτητο κοπάδι που τρέφεται με βιολογικές ζωτροφές παρασκευάζεται η Γραβιέρα Παντάνασσας του Παραδοσιακού Τυροκομείου Ιερωνυμάκης. Μια οικογένεια που εδώ και 400 χρόνια βόσκει τα ζώα της στους πρόποδες του Ψηλορείτη. Η σύνδεσή της με το τυρί ξεκίνησε το 2008 όταν ο Γιάννης Ιερωνυμάκης, αφού φοίτησε στη Γαλακτοκομική Σχολή Ιωαννίνων, γύρισε στον



Με έδρα στο Αμάρι Ρεθύμνου το Τυροκομείο Ιερωνυμάκη

τόπο του και εγκαινίασε το τυροκομείο στο Αμάρι Ρεθύμνου. Γραβιέρα, Κεφαλοτύρι, Λευκό τυρί άλμης, ξηρό Ανθότυρο και Μυζήθρα δένουν το χαρτοφυλάκιο της τυροκομικής μονάδας, η οποία στην πορεία εισήλθε και στο πρόγραμμα της Βιολογικής κτηνοτροφίας και πλέον παράγει βιολογικά τυριά. Όπως προαναφέρθηκε,

το γάλα για την παραγωγή των τυριών -150 τόνοι ετησίως- προέρχεται από ιδιόκτητα κοπάδια ενώ προστίθενται και 90 τόνοι του αδελφού του που επίσης είναι κτηνοτρόφος. Τα προϊόντα Ιερωνυμάκη μπορεί να τα βρει κανείς σε επιλεγμένα σούπερ μάρκετ, σε καταστήματα με βιολογικά προϊόντα και σε κάποια κρεοπωλεία.



Ηλίας Κουτρομάνος, ο επικεφαλής του ομώνυμου τυροκομείου

46

Τσαλαφούτι ΠΟΠ Κουτρομάνος

Παράγεται στις όχθες του Αγραφιώτη ποταμού

ΠΡΟΒΕΙΟ

Κρεμώδες τυρί με πλούσια και δροσερή γεύση που χρησιμοποιείται ως άλειμμα σε σαλάτες και συνδυάζεται ιδανικά με κρεατικά και αλλαντικά ή ακόμα και σε απολαυστικά επιδόρπια. Το Τσαλαφούτι παράγεται εδώ και αρκετά χρόνια με τον παραδοσιακό τρόπο στην οροσειρά των Αγράφων, ενώ από το 2014 ο Ηλίας Κουτρομάνος, που διατηρεί παραδοσιακό τυροκομείο στο κέντρο του Καρπενησίου, κο-

ντά στον Αγραφιώτη ποταμό, ξεκίνησε και ο ίδιος να το παράγει εμπορικά. Λίγα χρόνια μετά, το Τσαλαφούτι γίνεται ΠΟΠ με τον ίδιο να σημειώνει: «Το παρασκευάζουμε όλο το χρόνο. Ουσιαστικά, παντρεύουμε γευστικά το γιαούρτι και το βούτυρο, με τη μυστική παραδοσιακή συνταγή των παππούδων μας και το εξαιρετικό πρόβειο γάλα, για να κάνουμε την παραγωγή στις σύγχρονες εγκαταστάσεις, πάντοτε με τον παραδοσιακό τρόπο». Και συμπληρώνει σε ό,τι αφορά την αναγνώριση ως ΠΟΠ: «Την πρωτοβουλία για το ΠΟΠ την πήραμε ως άτυπη Ομάδα Παραγωγών από την Ευρυτανία και τα Τζουμέρκα. Η εξέλιξη της αναγνώρισης δίνει πνοή στη προσπάθεια που κάνουμε να δώσουμε υπεραξία στην πρώτη ύλη της περιοχής αλλά και να αναδείξουμε περισσότερο την πόλη του Καρπενησίου και την Ευρυτανία γενικότερα» σημειώνει ο ίδιος.

47

Καθούρα Ικαρίας Τσακωνίτη

Πανάρχαιο τυρί της τοπικής γαστρονομίας

ΑΙΓΕΙΟ

Λευκό χρώμα, συνεκτική μάζα και ελαφρά πικάντικη γεύση που εντείνεται με το χρόνο ωρίμασής της στην άλμη χαρακτηρίζει την παραδοσιακή ικαριώτικη Καθούρα, ένα πανάρχαιο μαλακό κατσικίσιο τυρί που οι ντόπιοι στο νησί της Ικαρίας ονομάζουν και Καθουρίτσα. Οι αναφορές στο εν λόγω τυρί πηγάζουν πίσω στο χρόνο και φθάνουν στον 15ο αιώνα. Δημιουργός αυτής της ετικέτας η Μαρία Τσακωνίτη, η οποία μετά την αποφοίτησή της από τη Γαλακτοκομική Σχολή Ιωαννίνων δημιούργησε στον τόπο της, την Ικαρία, το Παραδοσιακό Τυροκομείο Τσακωνίτη. Μια μικρή μονάδα στα Κοσσοίικα Ικαρίας, όπου από το γάλα κυρίως της οικογενειακής κτηνοτροφικής μονάδας παράγονται γαλακτοκομικά και τυροκομικά προϊόντα. Σημειώνεται ότι η παραδοσιακή Καθούρα συνήθως είναι ανάλατη, αλλά υπάρχουν και παραλλαγές με αλάτι, καθώς και κάποιες πικάντικες εκδοχές ενώ στην ποιότητα και στη μορφή που παρασκευάζεται στην Ικαρία, δεν παρασκευάζεται σε καμία άλλη περιοχή της Ελλάδας. Στα υπόλοιπα τυριά του Παραδοσιακού Τυροκομείου Τσακωνίτη περιλαμβάνονται η επίσης παραδοσιακή «Τριφτή», ένα αλοιφώδες τυρί με απαλή γεύση, Κοπανιστή, Τουλουμοτύρι, Λευκό τυρί και Μυζήθρα, ενώ παράγει επίσης Γιαούρτι, αγελαδινό και κατσικίσιο, και Ρυζόγαλο.



48

Βιολογική Φέτα ΠΟΠ 'ΟΜΗΡΟΣ

Μια συνεχώς αναπτυσσόμενη εταιρεία

ΠΡΟΒΕΙΟ

Από 100% ελληνικό βιολογικό πρόβειο γάλα προερχόμενο από πρόβατα τα οποία τρέφονται με βιολογικές τροφές και βόσκουν ελεύθερα σε πιστοποιημένες βιολογικές φάρμες είναι η Βιολογική Φέτα ΠΟΠ ΟΜΗΡΟΣ. Σημειώνεται ότι ΟΜΗΡΟΣ Βιομηχανία Γάλακτος ΑΕΒΕ με έδρα τα Τρίκαλα ιδρύθηκε από την οικογένεια Γιαννίτση το 1984 και σήμερα αποτελεί έναν από τους μεγαλύτερους εισκομιστές ελληνικού αιγοπρόβειου

γάλακτος ενώ εξάγει τυροκομικά προϊόντα σε πάνω από 30 χώρες. Η εταιρεία συνεχίζει δυναμικά να αναπτύσσεται και να εκσυγχρονίζεται λειτουργώντας επί ελληνικού εδάφους δύο υπερσύγχρονα εργοστάσια στα Τρίκαλα. Η εισκόμιση του γάλακτος γίνεται καθημερινά, με τον στόλο των 25 υπερσύγχρονων βυτίων συλλογής. Παράλληλα πραγματοποιεί κινήσεις προς τον πράσινο μετασχηματισμό, καθώς μεταξύ άλλων μέσα στο 2024 εγκατέστησε φωτοβολταϊκό σταθμό 2 MW στην στέγη του νέου εργοστασίου της στα Τρίκαλα.

49

Κασέρι ΠΟΠ Αμάραντος

Με ζύμωμα και αλάτισμα στο χέρι

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Πλούσιο άρωμα κι ελαφριά βουτυρένια γεύση, η οποία γίνεται πικάντικη κατά την ωρίμανση, χαρακτηρίζει το Κασέρι ΠΟΠ Αμάραντος, που παρασκευάζεται από γάλα

αίγοπροβάτων ελεύθερης βοσκής με τον παραδοσιακό τρόπο, με ζύμωμα και αλάτισμα στο χέρι. Η ιστορία της εταιρείας Αμάραντος έλκει τις ρίζες της στο ομώνυμο ορεινό χωριό της Πίνδου, όπου το 1986 ο Θεόδωρος Παίδης δημιούργησε ένα μικρό παρασκευαστήριο τυριού. Με την πάροδο του χρόνου τόσο η αυθεντική γεύση, όσο και η προσήλωση στην ποιότητα, δημιούργησαν ανάγκη για μεγαλύτερη παραγωγή. Σήμερα πλέον η παραγωγή γίνεται στη σύγχρονη μονάδα τυροκομικών στην Καλαμπάκα με υψηλές προδιαγραφές παραγωγής αλλά με την ίδια προσήλωση στην παράδοση για ποιότητα και αυθεντική γεύση. Όλα τα προϊόντα παράγονται από πρόβειο και γίδινο γάλα το οποίο συλλέγεται καθημερινά από παραγωγούς χωριών της ορεινής Πίνδου, γεγονός που σύμφωνα με τους ανθρώπους του τυροκομείου, εγγυάται τόσο για τη γεύση, όσο και για την ποιότητα.



50

Truffeta Κίσσα

Χρυσό Μετάλλιο στα World Cheese Awards

ΑΙΓΟΠΡΟΒΕΙΟ

Όταν τα γήινα αρώματα της καλοκαιρινής τρούφας μπλέκονται με τα φυσικά, ντελικάτα αρώματα και την αναζωογονητική οξύτητα του τυριού, δίνουν έναν ιδιαίτερο συνδυασμό που εκπλήττει τον ουρανό.

Ο λόγος για το Τυρί με Τρούφα της εταιρείας Κίσσα με σύσταση maximum 70% γίδινο γάλα και 30% πρόβειο, το οποίο απέσπασε Χρυσό Μετάλλιο στα World Cheese Awards 2023. Δημιουργός η εταιρεία Κίσσας Βιομηχανία Γάλακτος, η ιστορία της οποίας ξεκίνησε το 1969 με ιδρυτή τον Λάμπρο Κίσσα που δημιούργησε το πρώτο τυροκομείο στην ορεινή περιοχή της Αργιθέας. Η συνεχώς αυξανόμενη όμως ζήτηση της Φέτας Αργιθέας Αγράφων οδήγησε τελικά στη μεταφορά του τυροκομείου στο Μουζάκι Καρδίτσας το 1984 και το 2005 στη δημιουργία της επιχείρησης στη σημερινή της μορφή. Στο σύγχρονο τυροκομείο παράγεται η πλούσια γκάμα προϊόντων της εταιρείας, η οποία περιλαμβάνει μεταξύ άλλων τη φημισμένη ΠΟΠ Βαρελίσια Φέτα, Τσαλαφούτι, Γισούρτι, Βούτυρο. Υπενθυμίζεται ότι η Κίσσας Βιομηχανία Γάλακτος έχει αποσπάσει Χρυσό Μετάλλιο, αυτή τη φορά για την ΠΟΠ Βαρελίσια Φέτα, και στα World Cheese Awards 2015. Το δίκτυο διανομής της εταιρείας καλύπτει περισσότερα από 200 σημεία πώλησης στην Ελλάδα, κυρίως στη Θεσσαλία, ενώ εξαγωγές γίνονται κυρίως σε χώρες της Ε.Ε.



Σε διεθνείς διαγωνισμούς γεύσης και ποιότητας έχουν βραβευθεί τα προϊόντα Αμάραντος.



από ημιαποβουτυρωμένο γάλα

κεφίρ

από φράουλα & φρούτα του δάσους από αγελαδινό γάλα

✓ φυσική πηγή ασβεστίου & πρωτεϊνών

✓ χωρίς προσθήκη ζάχαρης



ΑΓΡΟΤΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΒΟΛΟΥ

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

ΠΑΤΣΙΑΟΥΡΑΣ

Εξειδίκευση στη συσκευασία και τα χημικά προϊόντα

ΛΑΡΙΣΑ



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

Σύμφωνα με τους ανθρώπους της εταιρείας Πατσιαούρας, τα δυνατά σημεία της είναι η συνέπεια, η εξειδίκευση, ο επαγγελματισμός και η συνεχής ανάπτυξη. Όπως χαρακτηριστικά αναφέρουν: «Με συνέπεια εξυπηρετούμε κάθε πελάτη και παραγγελία, τηρώντας τους χρόνους παράδοσης και τις προδιαγραφές κάθε παραγγελίας. Στόχος μας πάντα είναι η βέλτιστη εξυπηρέτηση των πελατών μας

από την επιλογή των προϊόντων για παραγγελία έως και την παράδοση. Όλες μας οι συνεργασίες διέπονται από ξεκάθαρους όρους και χρεώσεις, ενώ φροντίζουμε πάντα να παρέχουμε προϊόντα και υπηρεσίες με τον καλύτερο δείκτη κόστους προς όφελος. Η συνεχής ανάπτυξη της εταιρείας μας και η αύξηση των προϊόντων που αντιπροσωπεύει και εμπορεύεται εγγυάται ότι μπο-



ρούμε να καλύψουμε την κάθε ανάγκη με αξιοπιστία και συνέπεια».

Σταθερές συνεργασίες με γνωστές εταιρείες

Ως αποτέλεσμα η εταιρεία Πατσιαούρας διατηρεί σταθερές συνεργασίες με γνωστές και μεγάλες εταιρείες. Πεδίο δράσης της είναι η Θεσσαλία, η Δυτική Μακεδονία, η Φθιώτιδα και, σύντομα, όλη η Ελλάδα. Η μακροχρόνια συνεργασία με αξιόπιστες εταιρείες όπως οι: ELSA - Silgan (λευκοσιδηρά δοχεία λαδιού - ελαιών και τυριού), ΠΛΑΣΤΙΚΑ ΘΡΑΚΗΣ (συσκευασίες τυριού - γιαουρτιού - ελαιών), SELLOPLAST - ΠΑΓΙΑΝΤΖΑΣ ΑΕ (αυτοκόλλητες ετικέτες), HANSEN HELLAS (πρόσθετα τροφίμων - πυτιές - καλλιέργειες), ECOLAB ΑΕ (χημικά καθαριστικά), ELCARE (είδη προστασίας εργαζομένων) και πολλές άλλες εταιρείες, εξασφαλίζουν τον άριστο επαγγελματισμό και την παροχή προϊόντων υψηλών προδιαγραφών.



Αυτοκόλλητες ετικέτες για κάθε χρήση



ΓΙΑ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΑ ΑΠΟ

30
ΧΡΟΝΙΑ

ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΕΣ
ΛΥΣΕΙΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ



Πατσιαούρας

ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΣΗ ΣΤΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ



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

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



ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΠΑΡΑΛΙΔΗΣ

Ολοκληρωμένες λύσεις για σύγχρονα τυροκομεία

ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ



Η ΠΑΡΑΛΙΔΗΣ Α.Ε. είναι μια καινοτόμος εταιρεία στο σχεδιασμό και την κατασκευή εξοπλισμού τροφίμων, εξειδικευμένη στη δημιουργία ολοκληρωμένων λύσεων για τυροκομεία, καλύπτοντας πλήρως τις ανάγκες των πελατών της. Με μακρόχρονη εμπειρία και εξειδίκευση στον κλάδο, η εταιρεία προσφέρει προϊόντα υψηλής ποιότητας και ανθεκτικότητας, που υποστηρίζουν τη σύγχρονη παραγωγή τροφίμων, διασφαλίζοντας παράλληλα την υγιεινή και τη λειτουργικότητα.

Η γκάμα εξοπλισμού της ΠΑΡΑΛΙΔΗΣ περιλαμβάνει από ανοξείδωτα τραπέζια εργασίας, ράφια και δεξαμενές, έως πιο σύνθετα και εξειδικευμένα μηχανήματα, όπως αυτόματο γεμιστικό καλουπιών φέτας, πλυντήριο καλουπιών, ανατροπείς και πλήρως αυτοματοποιημένες γραμμές παραγωγής φέτας. Όλα τα προϊόντα κατασκευάζονται από ανοξείδωτο χάλυβα υψηλής ποιότητας, διασφαλίζοντας αντοχή στο χρόνο και πλήρη συμμόρφωση με τα αυστηρά πρότυπα της βιομηχανίας τροφίμων.

Η ΠΑΡΑΛΙΔΗΣ δίνει έμφαση στη δημιουργία προσαρμοσμένων λύσεων που ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της κάθε επιχείρησης, με κύριες προτεραιότητες τη λειτουργικότητα,

την ανθεκτικότητα και την ευκολία στη χρήση και τη συντήρηση. Στόχος της είναι να συμβάλει στη βελτιστοποίηση της απόδοσης και της παραγωγικότητας των πελατών της, μειώνοντας τα κόστη και ενισχύοντας την αποδοτικότητα. Με την ΠΑΡΑΛΙΔΗΣ, ο ενδιαφερόμενος μπορεί να είναι βέβαιος πως οι ανάγκες του για εξοπλισμό καλύπτονται με ακρίβεια, καινοτομία και επαγγελματισμό. Οι αυτοματοποιημένες λύσεις που προσφέρει προσδίδουν στους πελάτες της ένα ουσιαστικό ανταγωνιστικό πλεονέκτημα, εξασφαλίζοντας υψηλή αποδοτικότητα και σταθερή ποιότητα προϊόντων.



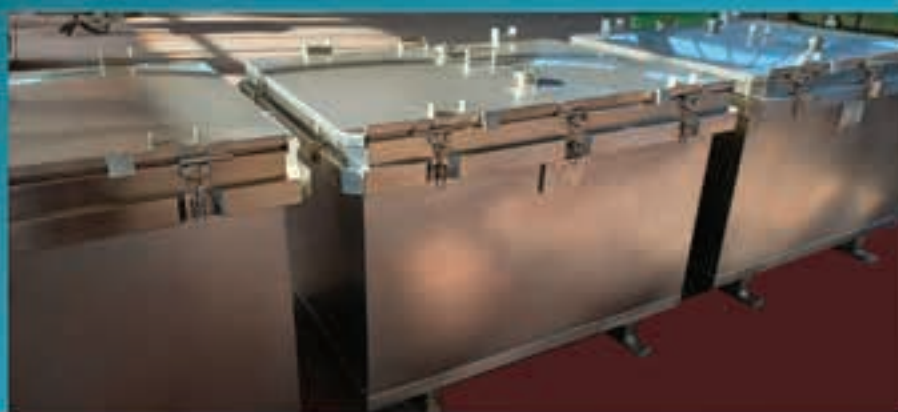


ΠΑΡΑΛΙΔΗΣ

ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ



Με χρόνια εμπειρίας στο σχεδιασμό και την κατασκευή εξειδικευμένου εξοπλισμού επεξεργασίας τροφίμων, καλύπτοντας τις ανάγκες και τις απαιτήσεις της βιομηχανίας τροφίμων



Παραλιδης Ηλιος Α.Ε.
8ο χλμ. Θεσσαλονίκης-Κατερίνης
57009 Θεσσαλονίκη

www.paralidis.com
info@paralidis.com
Τ. 2310 752785

Τυροκόμος



και διαδικτυακά



tyrokomos



tyrokomos.gr



Newsletter

Στιγμές από το ΕΛΛΗΝΙΚΟ τυρί



Η σειρά παρουσίασης ακολουθεί γεωγραφικά κριτήρια

- 70** Τυροκομείο Πάικο | Γιαννισιά Κιλκίς
- 72** Σιαφαρίκας Τυριά Ελληνικά | Γρεβενά
- 74** Καράλης ΑΕ | Άρτα
- 76** ΟΛΥΜΠΟΣ | Λάρισα
- 78** Χώτος ΑΒΕΕ | Φαλάνη Λάρισας
- 80** ΕΒΟΛ | Βόλος
- 82** Ρούσσας ΑΕ | Αλμυρός Βόλου
- 84** Αμφιλοχίας Γη | Αργίτιο
- 86** Ithaca's Poem | Βαθύ Ιθάκης

- 88** Συνεταιρισμός Καλαβρύτων | Καλάβρυτα
- 90** Τυροκομείο Χερουβείμ | Σφεντούρι Αίγινας
- 92** Κύθνιος Τυρός | Βουδόμαντρα Κύθνου
- 94** ΕΑΣ Νάξου | Νάξος
- 96** Τυροκομείο Νικόλα Πιπταρά | Νάξος
- 98** Τυροκομείο Μενιουδάκης |
Κάτω Βαλσαμόνερο Ρεθύμνου
- 100** Τυροκομείο - Προϊόντα Γάλακτος Καρινών |
Καρίνες Ρεθύμνου

Πάικο: Ένα σπάνιο οικοσύστημα

Η χλωρίδα του όρους Πάικο αποτελείται από περίπου 2.500 είδη φυτών. Η γεωγραφική του θέση, σε συνδυασμό με το υψόμετρο, τη μορφολογία και τη σύσταση του εδάφους, χάρισε στην περιοχή ορισμένα αρκετά σπάνια χαρακτηριστικά που περνάνε στο γάλα και επιτυγχάνεται έτσι η μοναδικότητα σε άρωμα και γεύση των προϊόντων. Αυτή η μοναδικότητα και διαφορετικότητα ταυτόχρονα της κάθε περιοχής είναι αυτή που χαρακτηρίζει το σύνολο των ελληνικών τυριών αλλά και γενικότερα των ελληνικών προϊόντων.



Το Τυροκομείο «Πάικο» ιδρύθηκε το 2015 από τον Αθανάσιο Σταπατώρη, Τεχνολόγο Τροφίμων.





Όταν η τυροκομία είναι η ίδια σου η ζωή

Μοναδικές συνταγές από το Τυροκομείο Πάικο στα Γιαννιτιά Πέλλας

«Οι πρώτες μου εικόνες από την παιδική μου ηλικία, πέντε ετών περίπου, ήταν η γιαγιά μου η Τατίντσια από το Κατερίνα - Κατίνα - Κατινίτσια ή τσαλ-Νάτσια για τους συγγενείς από το όνομα του παππού μου και συζύγου της, Νάτσια από το Θανάσης, να φτιάχνει στην αποθήκη του πατρικού μου σπιτιού Μπάτζο. Σε μια σκάφη στηριγμένη σε κλούβες, η τσαντίλα γεμάτη Μπάτζο, τυλιγμένη με κόμπους και βάρους από πάνω, να προσπαθούμε να ξεκλέψουμε έστω μια μπουκιά φρέσκου τυριού. Τι αρώματα! Τι αναμνήσεις! Είναι εικόνες ανεξίτηλα χαραγμένες στο μυαλό μου, που δεν θα καθούν ποτέ και θα με καθοδηγούν σε κάθε βήμα της επαγγελματικής μου σταδιοδρομίας.

Και να που το όνειρο γίνεται πραγματικότητα. Η πίστη στη διατήρηση της παράδοσης, ο σεβασμός στο περιβάλλον, η εκμετάλλευση της σύγχρονης τεχνολογίας και η σφραγίδα ποιότητας αποτελούν τις κυρίαρχες έννοιες στη φιλοσοφία παραγωγής του τυροκομείου μου.

Ναυαρχίδα ο Μπάτζος

Παράγουμε και διαθέτουμε στην αγορά παραδοσιακά τυροκομικά προϊόντα εξαιρετικής ποιότητας και γεύσης, όπως είναι Φέτα Π.Ο.Π., Μπάτζος Π.Ο.Π., Γίδινο τυρί, Μυζήθρα, Ανθότυρο, καθώς επίσης και παραδοσιακό Πρόβειο Γιαούρτι, που ικανοποιούν τις ανάγκες και των πιο απαιτητικών καταναλωτών.

Ο «Μπάτζος» είναι η ναυαρχίδα των προϊόντων που παράγουμε. Είναι ένα ιδιαίτερο Π.Ο.Π. ημίσκληρο τυρί της



Παραδοσιακά τυροκομικά προϊόντα όπως ο Μπάτζος ΠΟΠ, διαθέτει στην αγορά το Τυροκομείο Πάικο.



Κεντρικής Μακεδονίας, της δυτικής Μακεδονίας και της Θεσσαλίας, με πολλές ακανόνιστες σε όλη τη μάζα του τρύπες, ευχάριστη υπόξινη, ελαφρώς πικάντικη και αλμυρή γεύση. Το προϊόν αυτό φτιάχνεται με πολύ αγάπη και μεράκι και αποτελεί προσωπικό καθημερινό στοίχημα με την τελειότητα για τον Αθανάσιο Σταπατώρη. Με συνταγές 80 και πλέον ετών από παππούδες, του χωριού μου Λάγκα Γιαννιτσών, καθώς επίσης και συμβουλές το πατέρα μου Κωνσταντίνου Σταπατώρη, που εργάζονταν ως μάστορες στα παραδοσιακά τυροκομεία της περιοχής, του Ζαρκάδα, του Πρέμτση και του Στεργιούλα, με μυστικά που ελάχιστοι γνωρίζουν, συνθέσαμε στην ήδη υπάρχουσα συνταγή ένα προϊόν του οποίου η τεχνογνωσία είναι μοναδική και καλά κλειδωμένη στο προϊόν Μπάτζος.

Γάλα από ελεύθερα κοπάδια

Με σεβασμό στην παράδοση, με γνώμονα την ποιότητα και βασικό μέλημά μας η σταθερότητα των προϊόντων μας, παράγουμε γαλακτοκομικά προϊόντα από πρόβειο και αιγοπρόβειο γάλα, το οποίο προμηθευόμαστε αυστηρώς και μόνο από κτηνοτροφικές μονάδες με ντόπιες φυλές ζώων που εκτρέφονται ελεύθερα στους πρόποδες του όρους Πάικο, εξού και το όνομά μας. Αγαπάμε αυτό που κάνουμε και έχουμε συνειδητοποιήσει πλέον πως η τυροκομία δεν αποτελεί ένα κομμάτι της ζωής μας, αλλά είναι η ίδια μας η ζωή...»

Αθανάσιος Σταπατώρης



Ο αυθεντικός τρόπος στην παραγωγή ελληνικού τυριού

Όπως παλιά, χωρίς αφαίρεση λιπαρών του γάλακτος τυροκομεί ο Σιαφαρίκας

Η ιστορία του τυροκομείου της οικογένειας Σιαφαρίκας, ξεκινά από το 1930. Αρχικά η συλλογή γάλακτος και η παραγωγή κασεριού γινόταν σε πέντε μικρές αλλά άριστα οργανωμένες για την εποχή, μονάδες, οι οποίες βρίσκονταν στα χωριά της ορεινής Πίνδου. Από το 1975 η οικογενειακή επιχείρηση παραγωγής παραδοσιακών τυριών με το brand «Σιαφαρίκας», εδρεύει στο νομό Γρεβενών, σε μια άρτια και πλήρως εξοπλισμένη μονάδα παραγωγής και επεξεργασίας. Πρόκειται στην ουσία για 4ης γενιάς τυροκομείο, το οποίο παράγει αυθεντικά παραδοσιακά τυροκομικά προϊόντα από φρέσκο αιγοπρόβειο γάλα που συλλέγεται από τους νομούς

Γρεβενών και Κοζάνης. «Θέλω να διαφοροποιηθώ από τη βιομηχανία, που δουλεύει το μεγάλο τονάζ», τονίζει ο Βασίλης Σιαφαρίκας, ο οποίος από το 2012 πήρε στα χέρια του το τιμόνι της οικογενειακής τυροκομικής μονάδας. Σεβόμενο την ιστορία και τις αρχές του τα προϊόντα του τυροκομείου παράγονται όπως παλιά χωρίς καμία επεξεργασία αφαίρεσης λιπαρών του γάλακτος. Αποτελεί για τους ανθρώπους της μονάδας επιθυμία και στόχο, κάθε οικογένεια που επιλέγει τα προϊόντα της να γεύεται αλλά και να αντιλαμβάνεται την ποιότητα και την τεράστια πολιτισμική κληρονομιά που κουβαλά στους ώμους της και επιθυμεί να πα-

ραδώσει στους επόμενους. Συνολικά το Τυροκομείο Σιαφαρίκας 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. Το αποτέλεσμα είναι η άριστη ποιότητα του κατσικίσιου και πρόβειου γάλακτος, μιας ποιότητας που έχει ως τελικό αποτέλεσμα τυριά που δεν γεμίζουν απλώς το στομάχι... αλλά αγγίζουν τις καρδιές όλων αυτών που τα επιλέγουν.



Από φρέσκο γάλα, το οποίο δεν αποβουτυρώνεται ενώ όλη η διαχείρισή του στοχεύει στη διατήρηση της μέγιστης γεύσης τα προϊόντα Σιαφαρίκας.





Στόχος, η μέγιστη γεύση

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 το Τυροκομείο «Σιαφαρικά», με επικεφαλής σήμερα τον 4ης γενιάς τυροκόμο Βασίλη Σιαφαρικά.



Παράγωγή
ΠΟΙΟΤΗΤΑ
από το 1980

ΑΠΟ ΠΑΡΑΓΩΓΟΥΣ ΣΤΑ ΟΡΕΙΝΑ
ΓΡΕΒΕΝΑ



www.siafarikas.gr





Το καλύτερο γάλα στα πιο επιδέξια χέρια

Μια εταιρεία που ακμάζει στηρίζοντας την οικονομία



Στα λιβάδια της Πρέβεζας από το Βαθύπεδο Ιωαννίνων κατέβαινε μαζί με την οικογένειά του κάθε χειμώνα, τις δεκαετίες του 1940 και του 1950, ο κτηνοτρόφος Σπύρος Καράλης, πατέρας του Κωνσταντίνου, για να ξεχειμωνιάσει. Εκεί πέραν του γάλακτος από το δικό του κοπάδι αγόραζε και από τους τριγύρω κτηνοτρόφους για να παράξει τα τυριά του. Τα καλοκαίρια ανέβαινε πάλι στα βουνά του Βαθυπέδου και του Συρράκου όπου ο καιρός ήταν καλύτερος και συνέχιζε την τυροκόμηση.

Κάπως έτσι ξεκινάει η ιστορία της Γαλακτοβιομηχανίας Καράλη, η οποία το 1947 φτιάχνει το πρώτο τυροκομείο της στην Πέτρα Πρεβέζης. Χρονιά - σταθμός για την εταιρεία ήταν το 1982 όταν ο Κωνσταντίνος Καράλης ξεκίνησε τις εξαγωγές στην Αμερική, στον Καναδά και τον επόμενο χρόνο και στην Αυστραλία. Και οι τρεις αυτές χώρες απορροφούν για πάνω από τρεις δεκαετίες μεγάλο ποσοστό των πωλήσεων ενώ το 2000 ξεκίνησαν οι εξαγωγές και σε χώρες της Ευρώπης.

Βαρύ πυροβολικό η Φέτα ΠΟΠ

Το «βαρύ πυροβολικό» για την επιχείρηση, πάντως, είναι η φέτα ΠΟΠ, την οποία η Καράλης έχει επιλέξει να παρασκευάζει με 100% πρόβειο γάλα, για να έχει κατά το δυνατό πάντα την ίδια γεύση, καθώς το γίδινο γάλα δεν είναι διαθέσιμο όλο το χρόνο. «Η φέτα ανεβαίνει τα τελευταία

δύο χρόνια και αντιπροσωπεύει πλέον πάνω από 30%-35% των πωλήσεών μας που γίνονται σε 18 χώρες του κόσμου», τονίζει ο επικεφαλής της επιχείρησης, Σπύρος Καράλης, και υπογραμμίζει πως το 2023 έκλεισε με τζίρο πάνω από 50 εκατ.

Συνεργασία με 2.200 κτηνοτρόφους

Σήμερα το εργοστάσιο, που βρίσκεται στη Φιλοθέη Άρτας και καλύπτει έκταση 15 στμ., είναι εξοπλισμένο με τα πιο σύγχρονα μηχανήματα παγκοσμίως προσαρμοσμένα στην παραγωγή παραδοσιακών τυριών πάντα με σεβασμό στην παράδοση. Η τυροκομική επιχείρηση συνεργάζεται με περίπου 2.200 παραγωγούς στις περιοχές από το Μεσολόγγι μέχρι τα Ιωάννινα, που διαμορφώνουν τη ζώνη γαλακτός της και εισκομίζει κάθε χρόνο γύρω στους 30.000 τόνους γάλα, κατά κόρον πρόβειο και πολύ λίγο γίδινο.

Επενδύσεις 10 εκατ. ευρώ

Παράλληλα αυτό τον καιρό ολοκληρώνει επενδύσεις 10 εκατ. ευρώ για εκσυγχρονισμό των γραμμών παραγωγής και επέκταση των κτηριακών υποδομών στο υφιστάμενο βιομηχανικό συγκρότημα Άρτας. Σημειώνεται ότι η Καράλης ΑΕ εφαρμόζει τα συστήματα διασφάλισης ποιότητας: ISO22000, BRC και IFS ενώ έχει πιστοποιηθεί και με το πιστοποιητικό Halal για τις Αραβικές χώρες.





Ο πρόεδρος της Γαλακτοβιομηχανίας Ηπείρου, Κωνσταντίνος Καράλης



Ταξιδεύει σε όλο τον κόσμο το ΠΓΕ Κασκαβάλι Πίνδου

Πλούσια βουτυράτη γεύση που ξεχωρίζει και τη δική του λαμπρή σελίδα στην παραδοσιακή τυροκομία της Ηπείρου διαθέτει το Κασκαβάλι (Κασκαβάλι) Πίνδου, ένα τυρί που αναγεννήθηκε χάρη στην πρωτοβουλία της Περιφέρειας Ηπείρου, σε συνεργασία με τον ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ και επιλεγμένες εταιρείες της περιοχής. Πρωτεργάτης η Βιομηχανία Γάλακτος Ηπείρου Καράλης, η οποία διαθέτει το δικό της Κασκαβάλι στην αγορά πανελλαδικά από την αλυσίδα super market Σκλαβενίτης. Αξίζει να σημειωθεί ότι κατά τη διάρκεια της διεθνούς έκθεσης τροφίμων και ποτών FoodExpo 2024, παρουσιάστηκε σε ειδική εκδήλωση το τυρί των Βλάχων, όπου και ανακοινώθηκε η ολοκλήρωση της διαδικασίας αναγνώρισής του ως ΠΓΕ.



Τον δύσκολο δρόμο επιλέγουν οι δυνατοί

Αυθεντικά ελληνικά προϊόντα από τους ανθρώπους της ΟΛΥΜΠΟΣ

Η ΟΛΥΜΠΟΣ χαράζει εδώ και χρόνια τον δικό της δρόμο στην παραγωγή φρέσκων προϊόντων χωρίς να υποχωρεί σε όποιες δυσκολίες μπορεί να προκύψουν. Αυτός ο δρόμος και η πίστη στις αρχικές αξίες και τα πιστεύω της είναι που κάνουν μια εταιρεία εν μέσω κρίσης να βγει δυνατή και να ξεχωρίσει. Η εμμονή στην ποιότητα καθορίζεται από τους ίδιους τους ανθρώπους της ΟΛΥΜΠΟΣ, οι οποίοι εδώ και χρόνια με το ίδιο πείσμα, μεράκι, πάθος και αφοσίωση, φροντίζουν για την προσφορά αυθεντικών ελληνικών προϊόντων, αξιοποιώντας με τον καλύτερο τρόπο τα αγαθά που απλόχερα προσφέρει η ελληνική φύση.

Στηρίζει τους Έλληνες παραγωγούς

Σε όλη της τη διαδρομή η ΟΛΥΜΠΟΣ στηρίζει τους Έλληνες παραγωγούς, μέσα από μακροχρόνιες σχέσεις συνεργασίας, επιλέγοντας ανθρώπους που αγα-



πάνε τα ζώα, τη φύση, νοιάζονται για τον τόπο τους και μοιράζονται τις ίδιες αξίες. Αξίζει να σημειωθεί ότι η ΟΛΥΜΠΟΣ πρώτη πίστεψε στην αξία των βιολογικών και κασικίστων προϊόντων, το 2006 και 2010 αντίστοιχα, και από τότε δεν έχει σταματήσει να εμπλουτίζει το προϊόντικό της χαρτοφυλάκιο. Το 2006 επενδύει στην παραγωγή βιολογικών προϊόντων ενισχύοντας τον Έλληνα κτηνοτρόφο και την ελληνική βιολογική κτηνοτροφία.

Όσον αφορά το κασικίσιο γάλα, καθώς η ποιότητά του προς συλλογή γάλακτος διαφοροποιείται ανάλογα με το αν προορίζεται για τυροκόμηση ή για πόσιμο, χρειάστηκε προσπάθεια, επιμονή και στήριξη των κτηνοτρόφων από την εταιρεία, ώστε να αναπτυχθεί η απαραίτητη τεχνογνωσία για να παράγεται ένα προϊόν θρεπτικό, ποιοτικό και ασφαλές, το οποίο να είναι κατάλληλο για εμφιάλωση. Παράλληλα με τη συνεισφορά της ΟΛΥΜΠΟΣ στην ανάπτυξη της γιδοτροφίας στην Ελλάδα, εξασφαλίζεται εργασία σε αγροτικές οικογένειες των ορεινών περιοχών του τόπου μας. Για την ΟΛΥΜΠΟΣ, τα αγνά και υψηλής ποιότητας προϊόντα, η τόνωση της απασχόλησης, η ανάπτυξη της ελληνικής οικονομίας και η δημιουργία σύγχρονης αντίληψης για την πρωτογενή παραγωγή βασισμένη σε ελληνικές αξίες, αποτελούν βασικούς πυλώνες της φιλοσοφίας της.







Superior Taste Awards

Η ΦΕΤΑ ΠΟΠ και το Μανούρι ΠΟΠ της εταιρείας Χώτος ΑΒΕΕ τιμήθηκαν από το Διεθνές Ινστιτούτο Γεύσης των Βρυξελλών με το Superior Taste Award (Βραβείο Ανώτερης Γεύσης) του International Taste Institute (Διεθνές Ινστιτούτο Γεύσης), μια ομάδα εμπειρογνομώνων τροφίμων και γεύσης, οι οποίοι είναι αφοσιωμένοι στη βελτίωση της ποιότητας των τροφίμων και ποτών.





Τα προϊόντα Μανούρι ΠΟΠ και Μανούρι Βιολογικό βραβεύτηκαν με Gold και Bronze βραβείο αντίστοιχα, στα International Cheese Awards της Μ. Βρετανίας.



Από τη Σαμαρίνα στη Φαλάνη ο δρόμος του εκλεκτού τυριού

Την ιστορία του τυροκομείου Χώτος συνεχίζει η τρίτη γενιά της οικογένειας

Η επίσημη ιστορία του Θεσσαλικού τυροκομείου ξεκινά από τον Γιώργο Χώτο, ο οποίος μεταλαμπάδευσε με θέρμη την τέχνη του στους δύο του γιους, τον Ιωάννη και τον Θανάση, που έστησαν με προσωπικό μόχθο τη μονάδα στη Φαλάνη Λάρισας. Βέβαια η δύναμη μιας παράδοσης χρόνων, όταν οι προπαπούδες της οικογένειας Χώτου ανεβοκατέβαζαν τα κοπάδια τους από την ορεινή Σαμαρίνα στον Θεσσαλικό κάμφο, ήταν αυτή που έδωσε στο υπερσύγχρονο τυροκομείο την ορμή της επιτυχίας.

Σήμερα με σεβασμό ως προς τον παραδοσιακό τρόπο παραγωγής και την ποιότητα, η τρίτη γενιά Χώτου έχει μπει δυναμικά στη δράση, τυροκομεί και ξεχωρίζει για τα προϊόντα της, τα οποία με την πλούσια μεστή γεύση τους, αναδεικνύονται σε αγαπημένα τυριά των Ελλήνων και όχι μόνο, κερδίζοντας ολοένα και πιο υψηλές διακρίσεις σε διαγωνισμούς γεύσης και ποιότητας. Φυσικά υπεύθυνη για όλα αυτά είναι και η πρώτη ύλη, το πρόβειο και το γίδινο γάλα που προμηθεύεται η εται-



ρεία, και το οποίο προέρχεται από τις γύρω, κατά παράδοση γαλακτοπαραγωγικές, περιοχές όπως ο Αμπελώνας, ο Τύρναβος, η Φαλάνη, η Ροδιά, το Δαμάσι, το Μακρυχώρι κ.ά. Συνολικά σε ετήσια βάση συγκεντρώνει περί τους 13.000 τόνους γάλακτος από τους οποίους θα προκύψουν 3.000 τόνοι Φέτα και 600 τόνοι Μανούρι ΠΟΠ. Η παραγωγή κορυφώνεται από τα Χριστούγεννα μέχρι και τον Αύγουστο, καθώς όπως σε αρκετά προϊόντα, έτσι και στη Φέτα και το Μανούρι υπάρχει εποχικότητα.

Περήφανοι για το Μανούρι ΠΟΠ

Η Χώτος ΑΒΕΕ μπορεί να περηφανεύεται πως είναι η πρώτη τυροκομική εταιρεία που ξεκίνησε να παράγει το Μανούρι ΠΟΠ, το μαλακό παραδοσιακό ελληνικό τυρί, δεν επαναπαύεται όμως στις δάφνες της.

Το προφίλ της τυροκομικής εταιρείας από τη Φαλάνη Λάρισας, αν και οικογενειακό, είναι έντονα εξαγωγικό, καθώς το 80% της παραγωγής της διακινείται στις χώρες - μέλη της ΕΕ, αλλά και σε ΗΠΑ, Αυστραλία, Καναδά και Αραβικές χώρες. Πρόκειται για ένα παγκοσμίως γνωστό τυροκομείο -και αναγνωρισμένο με το London Golden World Quality Award- για τη Φέτα ΠΟΠ και το Μανούρι ΠΟΠ ανάμεσα σε άλλες διακρίσεις.

Παράδοση και καινοτομία

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



Με ευθύνη και φροντίδα για τους παραγωγούς

Καινοτόμα προϊόντα για τη Συνεταιριστική Γαλακτοβιομηχανία του Βόλου

Με σκοπό την άσκηση παρεμβατικής πολιτικής στην τιμή του αγελαδινού, γίδινου και πρόβειου γάλακτος και τη διασφάλιση του εισοδήματος των κτηνοτρόφων της περιοχής της γεννήθηκε το 1952 η Γαλακτοβιομηχανία ΕΒΟΛ μέσα από τους κόλπους της Ένωσης Αγροτικών Συνεταιρισμών Βόλου, που ιδρύθηκε λίγο νωρίτερα, το 1926.

Όλα αυτά τα χρόνια και μέσω της συνεχούς εφαρμογής προγραμμάτων εκσυγχρονισμού σε συνδυασμό με τη φροντίδα, τη γνώση και το μεράκι του ανθρώπινου δυναμικού, το εργοστάσιο της ΕΒΟΛ έχει επιτύχει την παραγωγή προϊόντων υψηλής ποιότητας και προδιαγραφών, που συνδυάζουν την παράδοση με τους σύγχρονους κανόνες και διαδικασίες που ισχύουν στις βιομηχανίες τροφίμων (HACCP, ISO 22000).

Με 65 κωδικούς στην αγορά και νέο προϊόν το Κεφίρ

Σήμερα η γαλακτοβιομηχανία ΕΒΟΛ παράγει 65 κωδικούς γαλακτοκομικών προϊόντων (γάλα, γιαούρτι, τυρί, βούτυρο κ.ά.), με το γάλα κακάο και την ιδιαίτερη χαρακτηριστική συσκευασία του να αποτελεί σήμα κατατεθέν. Συνεχώς δε προωθούνται στην αγορά νέα προϊόντα, ενώ πρωταρχικός στόχος είναι η ακόμη μεγαλύτερη επέκταση του δικτύου διανομής, προκειμένου τα προϊόντα της συνεταιριστικής γαλακτοβιομηχανίας του Βόλου να βρίσκονται στα ράφια όλης της χώρας. Ήδη εδώ και έναν μήνα κυκλοφορεί στην αγορά ένα νέο προϊόν της ΕΒΟΛ, το Κεφίρ, σε δύο κωδικούς, το οποίο έχει κερδίσει την εμπιστοσύνη του καταναλωτικού κοινού.



Ο πρόεδρος του ΔΣ της ΕΒΟΛ, Στέφανος Διακομής

Αξίζει να σημειωθεί ότι η συνεταιριστική γαλακτοβιομηχανία του Βόλου είναι πρωτοπόρος στον κλάδο παραγωγής πιστοποιημένων βιολογικών προϊόντων γάλακτος (γίδινο και αγελαδινό εμφιαλωμένο φρέσκο βιολογικό γάλα, καθώς και τα παράγωγα αυτών- γιαούρτι γίδινο και πρόβειο βιολογικό, γίδινο βούτυρο βιολογικό και γίδινο τυρί βιολογικό), τα οποία διαθέτει μαζί με τα συμβατικά.

Δυναμική παρουσία

Τα νιά της Ένωσης του Βόλου κρατάει σήμερα ο Στέφανος Διακομής, ο οποίος βρέθηκε επί σειρά ετών κοντά στην εμβληματική φιγούρα του Νικήτα Πρίντζου, που οδήγησε την οργάνωση σε οικονομική υγεία και δυναμική παρουσία στην αγορά, μια πορεία που

συνεχίζεται μέχρι σήμερα.

Αύξηση του τζίρου το 2023

Όπως ανέφερε σχετικά ο πρόεδρος της ΕΒΟΛ, σε συνέντευξη του στο περιοδικό Τυροκόμος «το 2023 ήταν πολλαπλά δύσκολη χρονιά. Οι απότομες αυξήσεις στα λειτουργικά και μεταφορικά κόστη, που επέφεραν τα δυσεπίλυτα προβλήματα που προέκυψαν στην εφοδιαστική αλυσίδα από τη διεθνή ενεργειακή κρίση και την εκτόξευση του πληθωρισμού, οι μεγάλες πυρκαγιές στην περιοχή μας, καθώς και τα πρωτόγνωρα πλημμυρικά φαινόμενα που βιώσαμε μας έφεραν αντιμέτωπους με πολλά προβλήματα. Παρά ταύτα με ομαδική δουλειά κερδίσαμε όλες τις μάχες και καταφέραμε ένα αξιόλογο αποτέλεσμα. Πιο συγκεκριμένα, ο τζίρος ξεπέρασε τα 22.500.000,00 ευρώ, ενώ τα καθαρά κέρδη ανέρχονται σε ποσό μεγαλύτερο του 1.000.000,00 ευρώ. Να σημειώσω ότι η αύξηση του τζίρου σε σύγκριση με την περσινή χρονιά ξεπέρασε το 20%. Σε αυτό συνετέλεσε και η σχέση εμπιστοσύνης που έχουμε χτίσει τόσο με τους παραγωγούς - μέλη μας, όσο φυσικά και με τους εργαζομένους, οι οποίοι έχουν μεγάλο μερίδιο στην επιτυχία της ΕΒΟΛ» ανέφερε ο ίδιος -με τα επίπεδα τζίρου και των πωλήσεων να αναμένεται να κυμανθούν στα ίδια επίπεδα και το 2024. Σημειώνεται ότι στον αγροτικό τομέα, η οργάνωση καταβάλλει κάθε δυνατή προσπάθεια για να βοηθήσει τους αγρότες (γεωργούς και κτηνοτρόφους), προσφέροντάς τους αγροτικά εφόδια σε χαμηλές τιμές και παρεμβαίνοντας στην αγορά των αγροτικών και κτηνοτροφικών προϊόντων με τιμές υψηλότερες διαχρονικά.



Στη Δράση «Ερευνώ - Καινοτομώ»

Πρόσφατα ο ΑΣ Βόλου επιλέχθηκε για να συμμετέχει, σε συνεργασία με το Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας, το Πανεπιστήμιο Αιγαίου, το Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης και το Καποδιστριακό Πανεπιστήμιο Αθήνας, αλλά και άλλους φορείς, όπως ο ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ, στη δράση «Ερευνώ - Καινοτομώ» του Υπουργείου Οικονομικών, που ως στόχο έχει την έρευνα, δημιουργία και παραγωγή καινοτόμων και ιδιαίτερα υψηλής διατροφικής αξίας προϊόντων. Άλλωστε αυτό αποτελεί το όραμα της ανάπτυξης του Συνεταιρισμού, που έχει εξελιχθεί σε ένα υγιές παράδειγμα επιχειρηματικότητας. «Πολλοί από εμάς έχουμε συνδέσει μεγάλο κομμάτι της ζωής μας με την τοπική γαλακτοβιομηχανία. Αυτό που αγαπάς το υπηρετείς, το εξελίσσεις και το παραδίδεις στις επόμενες γενιές. Μοναδικό μέλημα της διοίκησης της ΕΒΟΛ είναι η διατήρηση της υγιούς ανάπτυξής της» ανέφερε μεταξύ άλλων στη συνέντευξή του στην έκδοση «Τυροκόμος» ο Στέφανος Διακομής, σημερινός πρόεδρος του ΔΣ της Γαλακτοβιομηχανίας του Βόλου.





Αλέξανδρος Μποτός, διευθύνων σύμβουλος Ρούσσας ΑΕ



Ένας στρατηγικός στόχος η απόλυτη ποιότητα

Για μία από τις πιο ισχυρές εγχώριες τυροκομικές επιχειρήσεις

Ξεκίνησε τη διαδρομή της το 1952 και έκτοτε η εταιρεία ΡΟΥΣΣΑΣ ΑΕ ακολουθεί πιστά τις παραδοσιακές μεθόδους παραγωγής Φέτας και ομοειδών τυριών, ώστε να επιτύχει ένα πραγματικά αυθεντικό προϊόν με απaráμιλλη γεύση. Η τεχνογνωσία της προήλθε κατά κύριο λόγο από τους νομάδες προγόνους της, τους Σαρακατσάνους, που για αιώνες μετακινούνταν με τα κοπάδια τους από τα χειμαδιά στα ορεινά βοσκοτόπια Αγράφων και Πίνδου.

Η παραγωγική δυνατότητα, οι τεχνικές, το πρωτοποριακό πνεύμα και οι συνεχείς επενδύσεις σε τεχνολογία, έρευνα και ανάπτυξη, σε συνδυασμό με το όραμα της ηγεσίας της, την εμπειρία και την παράδοση της οικογένειας, εγγυώνται την άριστη ποιότητα των προϊόντων της και αποτελούν τους βασικούς λόγους που σταδιακά η εταιρεία εξελίχθηκε, από μικρή οικογενειακή επιχείρηση σε μία από τις μεγαλύτερες και πιο αξιόλογες ελληνικές βιομηχανίες τυροκομικών προϊόντων.

Οι εγκαταστάσεις της βρίσκονται στον Αλμυρό Μαγνησίας, σε ένα τεχνολογικά υπερ-σύγχρονο εργοστάσιο με υψηλές προδιαγραφές ποιότητας και ασφάλειας πιστοποιημένες από διεθνείς οργανισμούς. Σήμερα η επίσημη δυναμικότητα παραγωγής του εργοστασίου υπερβαίνει τους 15.000 τόνους τυριού. Ομοίως η δυναμικότητα του συσκευαστηρίου με εννιά εγκατεστημένες αυτόματες γραμμές συσκευασίας, ξεπερνά τα 500 τεμάχια ανά λεπτό.

Κορυφαία ποιότητα τυριών

Παρά τη συνεχή τεχνολογική ανάπτυξη του εξοπλισμού, η εταιρεία εξακολουθεί να θεωρεί το εργοστάσιο απλά ως ένα μέσο βελτίωσης των παραδοσιακών τεχνικών και της παραγωγής σε άψογες συνθήκες υγιεινής, καθώς δεν επιθυμεί να διακινδυνεύσει την κορυφαία ποιότητα των τυριών της, που αποτελεί και το σημαντικότερο ανταγωνιστικό της πλεονέκτημα. Υπήρξε πρωτοπόρος στην παραγωγή βιολογικής φέτας στην Ελλάδα και παραμέ-



Great Taste Supreme Champion

Μια από τις κορυφαίες στιγμές για την εταιρεία ήταν το 2023 όταν για πρώτη φορά στην ιστορία των Great Taste Awards, του πιο έγκριτου διαγωνισμού γευσιγνωσίας στον κόσμο, ένα ελληνικό, παραδοσιακό προϊόν, το Αυθεντικό Γαλοτύρι Π.Ο.Π. Ρούσσας, κατέκτησε την κορυφή με Τρία Αστέρια γεύσης, το βραβείο Golden Fork for Greece αλλά και την ύψιστη διάκριση Great Taste Supreme Champion 2023. Μια διάκριση που απονέμεται κάθε χρόνο σε μόνο ένα προϊόν, από τα χιλιάδες τρόφιμα και ποτά που διαγωνίζονται από όλες τις χώρες του κόσμου.



νει ο κυριότερος παραγωγός αυτού του προϊόντος που έχει διακριθεί επανειλημμένα στους διεθνείς διαγωνισμούς ποιότητας. Επιπλέον, είναι ο μεγαλύτερος παραγωγός και εξαγωγέας συσκευασμένης φέτας που ωριμάζει με τον παραδοσιακό τρόπο σε ξύλινα βαρέλια από ξύλο οξιάς.

Δυναμική εξωστρέφεια

Η εταιρεία συνεχίζει με διψήφιους ρυθμούς ανάπτυξης την ανοδική πορεία που διαγράφει τα τελευταία χρόνια με τη δραστηριοποίηση στις αγορές του εξωτερικού να αποτελεί βασικό πυλώνα επίτευξης των στρατηγικών της στόχων. Σημειώνεται ότι οι εξαγωγές φτάνουν μέχρι και στο 95% της ετήσιας παραγωγής της σε 40 χώρες. Αξίζει να σημειωθεί ότι είναι σταθερή η παρουσία της εταιρείας σε μεγάλες διοργανώσεις του εξωτερικού, όπως η Sial με στόχο να αφουγκραστεί κάθε φορά τις ανάγκες των καταναλωτών ώστε να ανταποκριθεί αποτελεσματικά στις προσφιλείς διατροφικές συνήθειες.

Σερί επενδύσεων και περιβαλλοντικό αποτύπωμα

Σε ό,τι αφορά τα επόμενα επενδυτικά σχέδιά της εταιρείας, ύψους 12 εκατ. ευρώ, αφορούν στην αυτοματοποίηση των αποθηκών ημιτέτοιμου και έτοιμου συσκευασμένου προϊόντος. Προβλέπεται να αναπτυχθούν οι χώροι ωρίμανσης, ψύξης και αποθηκών υλικών συσκευασίας σε κτιριακές εγκαταστάσεις κάλυψης 6 στρεμμάτων με αυτόματα ρομποτικά ράφια για ψυγείο δυναμικότητας 3.000 παλετοθέσεων, ωριμαντήριο 1.000 παλετοθέσεων και υλικών συσκευασίας 2.000 παλετοθέσεων. Συμπληρωματικά, η εταιρεία θα συνεχίσει να επενδύει σε νέο παραγωγικό εξοπλισμό, σε μεγαλύτερα σιλό αποθήκευσης γάλακτος, τυρογάλακτος και απογάλακτος καθώς και σε επέκταση της ζώνης γάλακτος. Παράλληλα βρίσκεται στη φάση έγκρισης των όρων σύνδεσης τεσσάρων φωτοβολταϊκών πάρκων ισχύος 165 MW που θα προσφέρουν 100% ενεργειακή αυτονομία στη μονάδα παραγωγής και έγχυση της πλεονάζουσας ισχύος στο Εθνικό δίκτυο.

Γαστρονομική εμπειρία στη γη της Αμφιλοχίας

Ένα εξωστρεφές brand με τη δυναμική της τοπικής κτηνοτροφικής παράδοσης

Με έμφαση στις εξαγωγές, τα προϊόντα της να διατίθενται ήδη στις ΗΠΑ και το Ηνωμένο Βασίλειο και στόχο την περαιτέρω διεύρυνση η συνεταιριστική βιομηχανία της ΕΑΣ Αγρινίου συνεχίζει την ανοδική πορεία που πραγματοποιεί τα τελευταία χρόνια το brand «Αμφιλοχίας Γη». Επιπλέον δυναμική προς αυτή την κατεύθυνση δίνεται και από την πρόσφατη αναγνώριση ενός ακόμη ΠΟΠ από τα τυριά που έχει στην γκάμα των προϊόντων της, και συγκεκριμένα του Τσαλαφούτι ΠΟΠ, που τοποθετείται δίπλα στην ΠΟΠ Κεφαλογραβιέρα και τη Φέτα ΠΟΠ. Με αυτά τα ισχυρά χαρτιά αλλά και το Πεκορίνο και τη Γραβιέρα Αμφιλοχίας, για την οποία αξίζει να ση-



μειωθεί ότι έχει εκπονηθεί σχετικός φάκελος για Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης, η Αμφιλοχίας Γη κινείται προς το μέλλον. Στην εγκώρια αγορά τα συγκεκριμένα προϊόντα διατίθενται αποκλειστικά από τα καταστήματα της ΑΒ Βασιλόπουλος.

Η μονάδα στην Κεφρινιά Αγρινίου

Παραγωγικό κέντρο για τη γαλακτοβιομηχανία, η οποία εμφανίζει πλέον

ένα ιδιαίτερα εξωστρεφές πρόσωπο, είναι η υπερσύγχρονη μονάδα επεξεργασίας γάλακτος και γαλακτοκομικών προϊόντων στην Κεφρινιά Αγρινίου, η οποία ιδρύθηκε το 2008 και βρίσκεται σε λειτουργία από το 2016, προερχόμενη από τα σπλάχνα του Συνεταιρισμού «Ένωση Αγρινίου».

Αυθεντικό και αξιόπιστο προϊόν

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





Η αιγοπροβατοτροφία αποτελεί παραδοσιακά βασική απασχόληση των κατοίκων της Αιτωλοακαρνανίας.



Ισχυρός δεσμός με τους κτηνοτρόφους

Η Αμφιλοχίας Γη, στηριζόμενη στις δυνατές και μακροχρόνιες σχέσεις με τους παραγωγούς της Αιτωλοακαρνανίας, στην ανάγκη για προσφορά τυροκομικών προϊόντων υψηλής ποιότητας και διατροφικής αξίας, στην καθιέρωση των πλέον υψηλών προτύπων παραγωγής, στο σεβασμό του φυσικού περιβάλλοντος και της παράδοσης, αλλά και στις ανάγκες και τις προτεραιότητες του καταναλωτή, έχει δημιουργήσει ένα σήμα κατατεθέν, απόλυτα αναγνωρίσιμο από τον Έλληνα καταναλωτή, το οποίο θα πιστοποιεί την αυθεντικότητα και την υπεροχή των γεύσεων Αμφιλοχίας Γη.





Μικρές ιστορίες ζωής στο boutique τυροκομείο της Ιθάκης

Με μολλή έμπνευση και επιμονή κάθε τυρί του Χρυσάνθου Καραβία

«Τυροκομώ μόνο το γάλα της Ιθάκης. Η ποιότητά του είναι τέτοια που δεν θέλω να το ανακατέψω με άλλα, αν και είναι πολύ λίγο, ωστόσο είναι εξαιρετικής ποιότητας, καθώς τα ζώα ταιάζονται με ελάχιστα φυράματα και ζουν ελεύθερα», ξεκαθαρίζει ο τυροκόμος του μικρού αλλά εμβληματικού νησιού του Ιονίου, Χρυσάνθος Καραβίας. Ο ίδιος βέβαια γεννήθηκε στη Σαντορίνη όπου μετοίκησε στις αρχές του 20ού αιώνα η οικογένειά του, αφήνοντας πίσω την Ιθάκη. Κι εκείνος παρά το γεγονός ότι εμπλεκόταν επαγγελματικά με τον τουρισμό και δεν είχε ουδεμία σχέση με την τυροκομία, αποφάσισε να επιστρέψει στις ρίζες του, δημιουργώντας το δικό του τυροκομείο και ονοματίζοντάς το Ithaca's Roem. Από τότε μέχρι σήμερα με πολλή



Χρυσάνθος Καραβίας

έμπνευση και ακόμη περισσότερη επιμονή η γκάμα του boutique τυροκομείου εμπλουτίστηκε με πολύ ιδιαίτερους κωδικούς, με πιο πρόσφατους τη Γραβιέρα Λαζαρέτο με ελληνικό καφέ και το μπλε τυρί Evmeos. Όπως ο ίδιος διηγείται: «Ξεκίνησα να κάνω τυριά με βότανα. Ήθελα να διαφοροποιηθώ από τους Κεφαλονίτες και τους άλλους Επτανήσιους. Άλλα τυριά πρασίνιζαν, σε άλλες περιπτώσεις έσκαγε το τυρί, αλλά μάθαινα», γι' αυτό κάθε τυρί του Χρυσάνθου Καραβία έχει να διηγηθεί τη δική του μοναδική ιστορία. Σημειώνεται ότι τα τυριά Ithaca's Roem ταξιδεύουν στην Αθήνα σε πολλά σημεία πώλησης, στη Σαντορίνη και στην Ιθάκη. Επίσης φτάνουν επιλεγμένα στη Γερμανία, στην Ολλανδία, στη Γαλλία και στις Βρυξέλλες.

Ένα Λαζαρέτο με ελληνικό καφέ

Στην γκάμα τυριών του Χρύσανθου Καραβία ανήκει η αιγοπρόβεια Γραβιέρα Λαζαρέτο, η οποία μέχρι πρόσφατα διατιθόταν σε απλή έκδοση και 24μηνης παλαίωσης, ενώ πρόσφατα προστέθηκε και ένας πρωτότυπος κωδικός με ελληνικό καφέ. Επίσης το τυροκομείο Ithaca's Poem διαθέτει το λευκό αιγοπρόβειο ωρίμανσης Τσεμπέρης, το λευκό κατσικίσιο (Γ) Ιδάκι και το Κάτσενο από το γάλα του ομώνυμου προβάτου της Ιθάκης, το οποίο αποτελεί μία αρχαία συριακή ράτσα που έφτασε στο νησί την εποχή του Οδυσσέα. Στις πιο πρόσφατες δημιουργίες του ανήκει και το μπλε τυρί Ένμεος.



**ιθακάς
ροεμ**
ARTISAN
CHEESE

*Ένα ογιάνιο μπλε τυρί
Ο Εόμαιος της Ιθάκης θέλει
το δυνατό γάλα της Άνοιξης*





Ένα πανίσχυρο κοινωνικό πρόσωπο

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



Με τη δύναμη 1.100 κτηνοτρόφων το θαύμα των Καλαβρύτων

Η δραστήρια οργάνωσή μου κάνει μιάξη το «εν συνειρήσει»

Ένας πρωτοπόρος, σταθερά αναπτυσσόμενος οργανισμός, που αποτελεί πρότυπο υγιούς συνεταιριστικής συνεργασίας στην Ελλάδα είναι ο Αγροτικός Γαλακτοκομικός Συνεταιρισμός Καλαβρύτων. Ένας Συνεταιρισμός με σταθερή κερδοφορία που στηρίζει τον κοινωνικό ιστό των Καλαβρύτων και δίνει προτεραιότητα σε θέματα που αφορούν στην προστασία του περιβάλλοντος.

Ιδρύθηκε το 1972 στα Καλάβρυτα, με την εκκίνηση της παραγωγής στο εργοστάσιο επεξεργασίας γάλακτος για τυροκομικά προϊόντα, μέσω της συγκέντρωσης και αξιοποίησης του ποιοτικού γάλακτος της ευρύτερης περιοχής σε συνεταιριστική βάση. Για περισσότερα λοιπόν από 50 χρόνια ο Συνεταιρισμός Καλαβρύτων παράγει υψηλής ποιότητας προϊόντα από αιγοπρόβειο γάλα από τις ορεινές φάρμες των κτηνο-



τρόφων-παραγωγών του και γράφει τη δική του ιστορία στον τομέα της τυροκομίας και των γαλακτοκομικών προϊόντων.

Πλούσια γκάμα προϊόντων

Το κύριο προϊόν παραγωγής του είναι η Βαρελίσια Φέτα ΠΟΠ, που ξεχωρίζει για την πλούσια γεύση της και τη σταθερή ποιότητά της. Παράγεται με παραδοσιακές μεθόδους και τις πιο αυστηρές προδιαγραφές υγιεινής και ελέγχου, ωριμάζοντας για τρεις μήνες σε βαρέλια οξιάς και διατίθεται αποκλειστικά από την αλυσίδα σούπερ μάρκετ «Σκλαβενίτης».

Ο Συνεταιρισμός Καλαβρύτων προ-

σφέρει επίσης μια ευρεία γκάμα τυροκομικών και γαλακτοκομικών προϊόντων όπως Γίδινο τυρί, Ξηρή Μυζήθρα, Αφίρι, Αλειφοτύρι και Βούτυρο, παραδοσιακό πρόβειο και κατσικίσιο γιαούρτι, φρέσκο αγελαδινό γάλα, κρέμα βανίλια, ρυζόγαλο και Γραβιέρα.

Ολοκληρώνονται οι επενδύσεις

Σύμφωνα με τον πρόεδρο του Συνεταιρισμού Καλαβρύτων, Παύλο Σατολιά, βρίσκεται σε εξέλιξη επενδυτικό πρόγραμμα ύψους 9,5 εκατ. ευρώ, με στόχο τον εκσυγχρονισμό και την ανάπτυξη των παραγωγικών μονάδων του. Στο πρόγραμμα περιλαμβάνονται το νέο συσκευαστήριο Φέτας, η εγκατάσταση νέων φωτοβολταϊκών συστημάτων, η δημιουργία νέου εργοστασίου παραγωγής ζωοτροφών και ο εκσυγχρονισμός της ζώνης γάλακτος.





Ένας ανήσυχος τυροκόμος στην ορεινή Αίγινα

Επιέκταση και στη λιανική πώληση για τον Γιάννη Χερουβείμ

Αν και γεννήθηκε στην Αθήνα αλλά έζησε τα περισσότερα παιδικά του καλοκαίρια στο νησί της καταγωγής του παρακολουθώντας από κοντά τον παππού του να φροντίζει το κοπάδι του, ο Γιάννης Χερουβείμ μοπλιάστηκε από μικρή ηλικία σε αυτό που έμελλε να αποτελέσει το επάγγελμά του.

Σήμερα η -επιτυχημένη- προσπάθειά του στην κτηνοτροφία και την παραγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων στην Αίγινα αποτελεί μία από τις ελάχιστες στον πρωτογενή τομέα του νησιού.

Όπως ο ίδιος αναφέρει: «Το 2008 αποφάσισα να ζήσω μόνιμα στην Αίγινα. Ο παππούς μου είχε ήδη φύγει από τη ζωή κι εγώ άρχισα να δημιουργώ το δικό μου κοπάδι, αγοράζοντας πρόβατα, κατσίκια κι ένα μοσχάρι. Κάπως έτσι έφτασα να έχω 60 πρόβατα και αξιο-



ποίηση τους στάβλους του παππού μου, αποκλειστικά για δική μου χρήση, χωρίς να ασκώ εμπορική δραστηριότητα». Στη συνέχεια όμως ο Γιάννης Χερουβείμ και με σκοπό να διαθέσει την παραγωγή του αποφάσισε να παρακολουθήσει σεμινάρια τυροκομίας στο Γεωπονικό Αθηνών και στη συνέχεια σπουδές στην Αμερικανική Γεωργική Σχολή ενώ σταδιακά προχώρησε στην κατασκευή τυροκομείου, καθετοποιώντας την παραγωγική διαδικασία.

Αξίζει να αναφερθεί ότι εκτός από τη διέθεση των προϊόντων του σε επιλεγμένα σημεία πώλησης, το 2024 ο Γιάννης Χερουβείμ άνοιξε το πρώτο κατάστημα λιανικής πώλησης στην ακτή Τόπη Χατζή στην Αίγινα ώστε να μπορούν οι καταναλωτές να προμηθευτούν και να γευτούν τα προϊόντα του, μεταξύ των οποίων ανήκουν Γραβιέρα απλή, με μπούκοβο, με τέσσερα πιπέρια και Γραβιέρα και Ανθότυρο με φιστίκι, Σαρωτήρι σκέτο και Σαρωτήρι με δυόσμο, η «Σφελάρα», ένα τύπου Χαλούμι, το τοπικό τυρί «Γκερεμέζι» σε μορφή αλείμματος από κατσικίσιο γάλα. Επίσης παράγει επιδόρπια όπως μεταξύ άλλων ρυζόγαλο με πάστα φιστικιού Αιγίνης, κλασικό ρυζόγαλο και κρέμα, γιαούρτι με λευκή σοκολάτα και φιστίκι, βούτυρο με φιστίκι, παγωτό φιστίκι και φιστικοκαραμέλα.

Η τέχνη να περάσει στους νέους

Η ενεργή συμμετοχή σε εκθέσεις με σκοπό την προώθηση του τόπου του αποτελεί μία από τις προτεραιότητες του Γιάννη Χερουβείμ, ο οποίος είναι ενεργό μέλος του Συλλόγου Κτηνοτρόφων Αττικής. Όπως ο ίδιος αναφέρει συμμετέχει ενεργά σε συνέδρια για την προώθηση του πρωτογενούς τομέα και της κτηνοτροφίας που τόσο αγαπά και για να μεταδώσει στους νέους συναδέλφους του τις μεθόδους παραγωγής των τυροκομικών προϊόντων. Παράλληλα με όλα τα παραπάνω, είναι ελαιοπαραγωγός και σιτοπαραγωγός κυρίως για την παραγωγή ζωοτροφών.



Με κύρια πρώτη ύλη το αγνό γάλα των ζώων του, παράγει υψηλής ποιότητας προϊόντα.



ΧΕΡΟΥΒΕΙΜ ΟΡΕΙΝΗ ΑΙΓΙΝΑ

T. 6944 54 04 24

 Ορεινή Αίγινα  cherouvim_oreini_aigina



Με ιστορία αιώνων το τυρί στην Κύθνο

Μια ντόπια οικογένεια επιμένει να τυροκομεί παραδοσιακά

Δύο νέα κορίτσια, με καταγωγή από την Κύθνο, η Γαρυφαλλιά και η Φιλίππα Μάνεση, με σπουδές αντίστοιχα στην τυροκομία και το marketing, δημιούργησαν πριν από πέντε χρόνια την επιχείρηση «Κύθνιος Τυρός», όπου παρασκευάζουν παραδοσιακά τυροκομικά προϊόντα από αιγοπρόβειο γάλα. Πρόκειται για μια επωνυμία που παραπέμπει στην πολυαίωνη ιστορία του τυριού στο νησί της Κύθνου, την οποία υπηρετεί και το νεότευκτο τυροκομείο. Επικεφαλής στην παραγωγική δομή είναι η 30χρονη σήμερα Γαρυφαλλιά, η οποία στα 16 της αποφάσισε να ταξιδέψει στα Γιάννενα και να φοιτήσει στη Γαλακτοκομική Σχολή. Το κίνητρο βέβαια έδωσε η καταγωγή από κτηνοτροφική οικογένεια της Κύθνου, η οποία εκτρέφει κατσίκια και πρόβατα με αποτέλεσμα το τυροκομείο να χρη-



σιμοποιεί πρώτη ύλη από την οικογενειακή εκμετάλλευση.

Στη σημερινή γκάμα τυριών του ανήκουν παραδοσιακά τυριά της Κύθνου, όπως Κοπανιστή, Τρίμμα, Ξινό, Τυροβόλι, ενώ φτιάχνει επίσης Κρασοτύρι και Γραβιέρα. Στην προσπάθεια αυτή βέβαια δεν είναι μόνη της, καθώς συνεργάζεται με την αδερφή της, Φιλίππα, η οποία έχει αναλάβει και τα λογιστικά και το μάρκετινγκ, και πάντα υπάρχει η βοήθεια των γονιών, που έδωσαν στα παιδιά τους την πρώτη οικονομική ώθηση. Τα προϊόντα που δημιουργεί, με την επωνυμία «Παραδοσιακά Προϊόντα Κύθνιος Τυρός», προωθούνται σε μαγαζιά εστίασης, αλλά και μίνι μάρκετ της Κύθνου. Επίσης, οι αδερφές έχουν δημιουργήσει στις εγκαταστάσεις τους και ένα πωλητήριο ώστε να προμηθεύουν και απευθείας τους καταναλωτές του νησιού.



Δύο νέα κορίτσια, η Γαρυφαλλιά και η Φιλίππα Μάνεση, είναι επικεφαλής του τυροκομείου «Κύθνιος Τυρός», το οποίο λειτουργεί στην Κύθνο, αξιοποιώντας το γάλα της οικογενειακής εκτροφής.







Το μεγαλείο του Αιγαίου σε ένα και μόνο τυρί

Εμπενδύσεις και ισχυρή εξωστρέφεια για τη Γραβιέρα Νάξου ΠΟΠ

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

στατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης. Η Γραβιέρα Νάξου ΠΟΠ είναι σκληρό τυρί, με υποκίτρινο χρώμα, λεπτή, ξηρή επιδερμίδα, συμπαγή ελαστική μάζα, μικρές διάσπαρτες οπές, φινό άρωμα, γλυκιά, λεπτή γεύση και πολύ χαρακτηριστική επίγευση κι εδώ και χρόνια έχει αναγνωριστεί ως ένα από τα δύο σπουδαιότερα προϊόντα του μεγαλύτερου νησιού των Κυκλάδων (σ.σ. το άλλο η Πατάτα Νάξου ΠΓΕ) και ένα από τα κορυφαία ελληνικά τυριά, ενώ είναι ιδανικό για όλες τις χρήσεις (επιτραπέζιο, για τρίψιμο, για σαγανάκι, κ.λπ). Η Γραβιέρα Νάξου ΠΟΠ της ΕΑΣ Νάξου παρασκευάζεται από 80% αγελαδινό γάλα κατ' ελάχιστο και 20% αιγοπρόβειο γάλα κατά μέγιστο, με προσθή-

κη πυτιάς. Είναι η μοναδική ελληνική γραβιέρα με βάση το αγελαδινό γάλα που έχει κατοχυρωθεί ως προϊόν ΠΟΠ. Επίσης, είναι πλούσια σε ασβέστιο, καθώς, για να παραχθεί ένα κιλό, χρησιμοποιούνται 11 κιλά γάλα.

Πολλαπλές διεθνείς διακρίσεις

Τέλος, η Γραβιέρα Νάξου ΠΟΠ έχει αποσπάσει πολλές διακρίσεις, εγχώριες και διεθνείς. Μερικές από αυτές είναι το Χρυσό Βραβείο Γεύσης στο Φεστιβάλ Ελληνικών Τυριών (2011), το Χρυσό Βραβείο στον διαγωνισμό Taste Olymp Awards (2017, 2020) και τα δύο Αστέρια στον Διαγωνισμό Ανώτερης Γεύσης στο iTQi των Βρυξελλών (2015, 2016, 2018 και 2024).



Για την παραγωγή Γραβιέρας Νάξου ΠΟΠ

Το σύγχρονο, ελβετικών προδιαγραφών, τυροκομείο της ΕΑΣ Νάξου, που κατασκευάζεται στο Γλινάδο, θα ολοκληρωθεί και θα παραδοθεί μέχρι το τέλος του 2024, σύμφωνα με τον πρόεδρο και διευθύνοντα σύμβουλο της Ε.Α.Σ. Νάξου Δημήτρη Καπούνη. Η συνολική επένδυση ανέρχεται σε 7,3 εκατ. ευρώ και συγχρηματοδοτείται από την ΕΕ (Δράση 4.2.1 του Υπομέτρου 4.2 του ΠΑΑ 2014-2020) και από ίδιους πόρους. Η πορεία του έργου και όλη η παραγωγική διαδικασία ελέγχονται από το Γεωπονικό Αθηνών και συγκεκριμένα από τον καθηγητή Γιάννη Πολίτη.





Αγάπη και φροντίδα στο κοπάδι νοστιμιά στο τυρί

Αποκλειστικά με το premium γάλα της ιδιόκτητης μονάδας τα τυριά του Νικόλα Πιτταρά

Η ιστορία της μεγαλύτερης μονάδας παραγωγής αγελαδινού γάλακτος που βρίσκεται σε νησί φτάνει πίσω μέχρι το 1970, όταν ο Μανώλης Πιτταράς αγόρασε μια μοσχίδα για να πίνουν τα παιδιά του γάλα. Τα χρόνια πέρασαν, το κοπάδι μεγάλωσε και το 2009 δημιουργήθηκε στις Μέλανες της Νάξου το Τυροκομείο Πιτταρά, μια οικογενειακή επιχείρηση που λειτουργεί με πλήρες αίσθημα ευθύνης από την σπορά για την παραγωγή της ζωτροφής μέχρι τη συγκομιδή της, το τάϊσμα των ζώων αποκλειστικά από μη γενετικά τροποποιημένες ζωτροφές, το άρμεγμα και τη μεταφορά του γάλακτος στο τυροκομείο, δημιουργώντας εκλεκτά παραδοσιακά προϊόντα, που παρασκευάζονται από φρέσκο αγελαδινό γάλα, αποκλειστικά από την ιδιόκτητη κτηνοτροφική μονάδα.

Σημειώνεται ότι στα οικογενειακά κτήματα καλλιεργείται καλαμπόκι και χειμερινά σιτηρά, ένα μεγάλο μέρος από τις χορτονομές που χρειάζεται η μονάδα. Την ίδια στιγμή στο τυροκομείο η τήρηση των κανόνων υγιεινής σε συνδυασμό με τη χρήση της σύγχρονης τεχνολογίας, το άριστα καθαρισμένο επιστημονικό προσωπικό και η προσήλωση στις παραδοσιακές μεθόδους εγγιούνται την ποιότητα των τελικών προϊόντων.

Στην πολυβραβευμένη γκάμα τυριών του Τυροκομείου Πιτταρά ανήκουν η Γραβιέρα Νάξου ΠΟΠ Πιτταρά, ένα από τα λίγα ΠΟΠ ελληνικά τυριά που φτιάχνονται μόνο από αγελαδινό γάλα και γεμίζει το στόμα με βουτυρένια αρώματα, η Γραβιέρα Νάξου ΠΟΠ Πιτταρά 12Μηνης Ωρίμανσης, με γεύση και χαρακτήρα που θα ζήλευε η καλύτερη Παρμεζάνα, το Κεφαλοτύρι Νάξου Πιτταρά 12Μηνης Ωρί-

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

Παράλληλα η επιχείρηση συμμετέχει στο δίκτυο της Aegean Cuisine για τα προϊόντα Γραβιέρα Νάξου ΠΟΠ, Γραβιέρα Πιτταρά σε Μπαστούνι, Μυζήθρα Γλυκιά Νάξου, Κεφαλοτύρι Νάξου Πιτταρά 12μηνης ωρίμανσης και Ξινοτύρι φρέσκο Νάξου. Τα προϊόντα Πιτταρά βρίσκονται σε μεγάλες και μικρές αλυσίδες σούπερ μάρκετ σε όλη την Ελλάδα αλλά και σε delicatessen και επιλεγμένα σημεία.



Στην κορυφή

Το 2024 το Τυροκομείο Πιτταρά προσέθεσε στις πολλαπλές βραβεύσεις των προϊόντων του 12 αστέρια στα Superior Taste Awards 2024.



Non GMO και ευζωΐα ζώων

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





Ένα τυρί για κάθε γούστο

από τα ορεινά του Ρεθύμνου

Αγνές πρώτες ύλες από τοπικούς παραγωγούς για τα προϊόντα Μενιουδάκη

Το Τυροκομείο Μενιουδάκη ιδρύθηκε το 1960 από τον Βαρδή Μενιουδάκη και στη συνέχεια ανέλαβαν οι γιοι του Μανώλης και Μιχαήλ, ενώ πλέον έχει περάσει στην τρίτη γενιά με την συμμετοχή του Στέλιου Μενιουδάκη και του αδερφού του Βαρδή. Ακολουθώντας στα χνάρια του πατέρα του, ο Στέλιος Μενιουδάκης είναι απόφοιτος της Γαλακτοκομικής Σχολής Ιωαννίνων, γεγονός που του επέτρεψε να συσσωρεύσει χρήσιμες γνώσεις για την παραγωγή ποιοτικών τυριών που ξεχωρίζουν για τις ιδιαίτερες γεύσεις τους.

Η έδρα του τυροκομείου βρίσκεται στο χωριό Κάτω Βαλοσαμόνερο Ρεθύμνης και το γάλα που αξιοποιεί παρέχεται από παραγωγούς από τα γύρω, ημιορεινά, κυρίως, χωριά σε απόσταση το πολύ έως και 20 χλμ., διασφαλίζοντας πως οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή των προϊόντων τους ξεχωρίζουν για την αγνότητά τους. Κατά τη διαδικασία παραγωγής από την οικογένεια Μενιουδάκη



τηρούνται όλα τα απαραίτητα μέτρα ISO και HACCP, και υπάρχει αυστηρή επίβλεψη αποδεικνύοντας την δέσμευση του τυροκομείου για την παραγωγή προϊόντων που είναι ασφαλή για κατανάλωση.

Για την παραγωγή τυριών όπως η Γραβιέρα με μπουκόβο και η Γραβιέρα με θυμάρι το τυροκομείο προμηθεύεται τα μπαχαρικά του από τοπικά καταστήματα θέλοντας να διατηρήσει τον παραδοσιακό χαρακτήρα των προϊόντων του.

Σημαντικό για την ταυτότητα του τυροκομείου είναι ότι κατάφερε να καθιερω-

θεί στην συνείδηση των καταναλωτών, ήδη από την δεύτερη γενιά ιδιοκτησίας, χωρίς ιδιαίτερη προώθηση, καθαρά και μόνο από την ποιότητα των προϊόντων του.

Στο τυροκομείο παράγονται μαλακά, ημί-σκληρα, όπως Λευκό τυρί άλμης, και σκληρά τυριά, όπως η Γραβιέρα Μενιουδάκη, η Γραβιέρα με 4 πιπέρια, η Γραβιέρα θυμάρι, η Γραβιέρα μπουκόβου, κατωκίσια Γραβιέρα, Γραβιέρα καπνιστή, Ανθότυρος Ξηρός, Ξυνοχοντρος, Ξυνομυζήθρα και Ανθότυρος νωπός και Τυρομάλαμα. Άξιο αναφοράς είναι ότι παρέχονται προϊόντα με μεγάλη γκάμα ωρίμανσης, ώστε να ανταποκρίνονται στα γούστα όλων των καταναλωτών.

Τα προϊόντα του Τυροκομείου διατίθενται σε όλη την Κρήτη και στην Αθήνα, σε μεγάλα supermarket όπως ο Σκλαβενίτης και τα ΑΒ, αλλά και σε καταστήματα ντελικατέσεν, ενώ κατόπιν συνεννόησης διανομές γίνονται σε όλη την Ελλάδα.



Μεγαλύτερο δίκτυο διανομής πάντα η ίδια ποιότητα

Να επεκτείνει το δίκτυο διανομής της τυροκομικής επιχείρησης επιθυμούν οι άνθρωποι του Τυροκομείου Μενιουδάκης, έχοντας όμως πάντα ως πρώτο γνώμονα, όπως οι ίδιοι αναφέρουν χαρακτηριστικά, τη διατήρηση της ποιότητας, που δεν πρόκειται να διακυβευτεί απλά και μόνο για την αύξηση της παρουσίας του στην αγορά και για αύξηση της παραγόμενης ποσότητας.



Γραβιέρα με 4 πιπέρια, Γραβιέρα Θυμαρί, Γραβιέρα μπούκοβο, στα προϊόντα Μενιουδάκη



ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟ ΕΜΜΑΝΟΥΗΛ ΜΕΝΙΟΥΔΑΚΗΣ
Κάτω Βαλασαμόνερα, Ρέθυμνο Κρήτης
Τ.28310 31169 | Μ. 6974792756, 6971891547





Το πιο εκλεκτό γάλα στο καθημερινό τραπέζι

Επιμένει μαραδοσιακά η οικογένεια «Τυροκομιό»

Το 1978, δημιουργήθηκε μια πρότυπη μονάδα μεταποίησης του ντόπιου Ρεθυμινώτικου γάλακτος σε γνήσια και αγνά τυροκομικά προϊόντα. Ο Παντελής Τζουρμπάκης έχοντας στο πλευρό του τον γιο του Γιάννη, τυροκόμο και απόφοιτο της Γαλακτοκομικής Σχολής Ιωαννίνων, αλλά και ολόκληρη την οικογένειά του συνεχίζει, την μακροχρόνια παρουσία και προσπάθειά του.

Το «Τυροκομιό» βρίσκεται στο ορεινό χωριό των Καρινών στο Ρέθυμνο σε υψόμετρο 550 μέτρα σε μία από τις πιο σημαντικές κτηνοτροφικές περιοχές της Κρήτης. Αυτό σημαίνει ότι το «Τυροκομιό» είναι χωροθετημένο εντός της ζώνης παραγωγής και συλλογής του γάλακτος, γεγονός που συντελεί στη διατήρηση της ποιότητας και της φρεσκάδας της πρώτης ύλης. Η μονάδα διαθέτει τους απαραίτητους πόρους και σύγχρονες τεχνολογικά υποδομές και αφετέρου εφαρμόζονται σχολαστικά οι παραδοσιακές αρχές και πρακτικές της τυροκομικής τέχνης. Αυτά τα δύο σε συνδυασμό με την υψηλή ποιότητα της πρώτης ύλης προσδίδουν μια



μοναδική ταυτότητα στα προϊόντα. Στο «Τυροκομιό», κατά την παραγωγή των προϊόντων, εφαρμόζεται Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων (HACCP) με βάση του προτύπου ISO22000:18, το οποίο πιστοποιείται. Διαπιστευμένο εργαστήριο ελέγχει την ποιότητα του γάλακτος και των τελικών προϊόντων. Το γάλα καθημερινώς πριν εισέλθει στη μονάδα ελέγχεται ως προς το Ph, τη θερμοκρασία, και την μη ύπαρξη αντιβιοτικών όπως ορίζουν οι κανόνες υγιεινής του προτύπου που τηρεί αυστηρά.

Το «Τυροκομιό» παράγει μια μεγάλη ποικιλία παραδοσιακών προϊόντων, Γραβιέρα, Κεφαλοτύρι, Κασικίσια Γραβιέρα, Ανθότυρο Ξηρό, Φρέσκια και Ξινή Μυζήθρα, Γαλομυζήθρα και Ξινόχοντρο. Αξίζει να σημειωθεί η παραγωγή ημίσκλη-

ρων τυριών σε μαστούνι για τoστ. Είναι καινοτόμα προϊόντα που παράγονται από φρέσκο παστεριωμένο πρόβειο και γίδινο γάλα, πλούσια σε θρεπτικά συστατικά και το σημαντικότερο ότι είναι προϊόντα χωρίς συντηρητικά. Η υψηλή διατροφική τους αξία τα καθιστά ως ένα αναπόσπαστο κομμάτι της διατροφής των παιδιών. Κατηγοριοποιούνται σε:

- **Ημίσκληρο Τυρί Πλήρες:** Παράγεται από αιγοπρόβειο γάλα. Έχει ιδιαίτερα ευχάριστη και χαρακτηριστική γεύση.
- **Ημίσκληρο Τυρί από Ημιαποβουτυρωμένο γάλα:** Είναι τυρί χαμηλών λιπαρών. Παράγεται από αιγοπρόβειο γάλα αφού προηγουμένως έχει υποστεί επεξεργασία αφαίρεσης λίπους.
- **Ημίσκληρο Γίδινο Τυρί:** Είναι τυρί με ιδιαίτερο χαρακτηριστικό τα χαμηλά λιπαρά του. Παράγεται αποκλειστικά από γίδινο γάλα μετά από ωρίμανση. Έχει ιδιαίτερη ευχάριστη και χαρακτηριστική γεύση.
- **Ημίσκληρο Καπνιστό Τυρί:** Παράγεται από αιγοπρόβειο γάλα, είναι ημίσκληρο τυρί με ιδιαίτερο χαρακτηριστικό την καπνιστή γεύση του.



Παραδοσιακό Τυροζούλι

Συλλέγοντας το γάλα που επεξεργάζεται αποκλειστικά από τους παραγωγούς της περιοχής σε ακτίνα που δεν υπερβαίνει τα 15 χιλιόμετρα από την έδρα του τυροκομείου, παράγεται και το παραδοσιακό Τυροζούλι από αιγοπρόβειο γάλα, το οποίο πήζει με ξινό, με ξύδι ή με χυμό λεμονιού και κυκλοφορεί σε τρεις παραλλαγές: κλασικό, με μπούκοβο και με θυμάρι. «Το Τυροζούλι προέρχεται από μία παλιά συνταγή των παππούδων μας, από την οποία αντλήσαμε έμπνευση και τη μεταφέραμε στη δική μας παραγωγή, σε τρεις παραλλαγές γεύσεων, προσθέτοντας και μυρωδικά», εξηγεί ο Παντελής Τζουρμπάκης.



Το Τυροκομίο συνδυάζει τη σύγχρονη τυροκόμηση με την τοπική παράδοση.



Ορεινό Ρέθυμνο
προϊόντα γάλακτος Καρινών
ΤΥΡΟΚΟΜΙΟ

ΤΥΡΟΚΟΜΙΟ ΜΟΝΟΠΡΟΣΩΠΗ ΙΚΕ
Καρίνες, Ρέθυμνο Κρήτης 74053 | Τ.28320 22360 | EMAIL: sales@tirokomio.gr

www.tirokomio.gr





ΖΩΝΤΑΝΟ μουσείο ΓΙΑ ΜΙΑ ΖΩΝΤΑΝΗ τέχνη

ΜΕ ΦΙΛΟΔΟΞΙΑ ΜΕΣΑ ΣΤΑ ΕΠΟΜΕΝΑ 20 ΧΡΟΝΙΑ ΝΑ ΠΕΙΣΕΙ ΕΣΤΩ ΚΑΙ ΕΝΑ ΑΤΟΜΟ ΝΑ ΕΠΙΛΕΞΕΙ ΩΣ ΚΑΡΙΕΡΑ ΤΟΥ ΤΗΝ ΤΥΡΟΚΟΜΙΑ, ΕΝΑΣ ΓΑΛΛΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΟΣ ΙΔΡΥΣΕ ΣΤΟ ΠΑΡΙΣΙ ΤΟ «ΖΩΝΤΑΝΟ ΜΟΥΣΕΙΟ ΤΥΡΙΟΥ», ΟΠΩΣ ΤΟ ΟΝΟΜΑΣΕ



Επιμέλεια: Ηλίας Ανδρεάκης



Ο ιδρυτής του Μουσείου, Pierre Brisson

MUSÉE *VIVANT* ✓ DU FROMAGE



Το Musée Vivant du Fromage εγκαινιάστηκε στις 13 Ιουνίου 2024 επί της οδού 39 Saint-Louis en l'Île στο Παρίσι.



Εντός του Μουσείου παράγεται καθημερινά τυρί και για εκπαιδευτικούς σκοπούς.



Εκπαιδευτικοί
και διαδραστικοί
οι χώροι του
Μουσείου

*Δεν είναι ένα μουσείο για μολιπομούς που έχουν εκλείψει
αλλά ένας σύγχρονος χώρος για μια τέχνη που έχει μαλιμό*

Όταν κάποιος σκέφτεται τα μουσεία της γαλλικής πρωτεύουσας αναμφίβολα στο μυαλό του κυριαρχούν το Λούβρο, το Centre Pompidou ή κάποιο από τα πολυάριθμα αντίστοιχα σημεία ενδιαφέροντος που έχει να προσφέρει το Παρίσι. Σε αυτά λοιπόν τον Ιούνιο του 2024, πραγματοποιήθηκε μια ιδιαίτερη προσθήκη: το Musée Vivant du Fromage ή στα ελληνικά Μουσείο του Τυριού.

Εγκατεστημένο σε ένα πέτρινο κτίριο που χρονολογείται από τον 17ο αιώνα επί της οδού 39 Saint-Louis en l'Île, κοντά στην Παναγία των Παρισίων, ώστε οι επισκέπτες του να μπορούν εύκολα να επισκεφτούν τον ιστορικό καθεδρικό ναό, το Musée Vivant du Fromage αποτελεί το όνειρο κάθε λάτρη του τυριού. Όραμα του ιδρυτή του, Pierre Brisson, είναι να στρέψει τα βλέμματα του κόσμου στο δημοφιλέ γαλακτοκομικό προϊόν, αφού, όπως ανέφερε σε δηλώσεις του τον περασμένο Ιούνιο, παρότι η ζήτηση για τυροκομικά προϊόντα παραμένει υψηλή, εντούτοις όλο και λιγότεροι νέοι θέλουν να ασχοληθούν επαγγελματικά με την κτηνοτροφία.

Όπως είναι αναμενόμενο, ο χώρος του Μουσείου αποτελεί ωδή στην κληρονομιά και τις σημαντικότερες περιοχές της γαλλικής τυροκομίας, η οποία σημειωτέον «φιλοξενεί» 246 διαφορετικές ποικιλίες τυριών. Οι επισκέπτες συμμετέχουν σε ένα εκπαιδευτικό ταξίδι, καθώς εντός των εγκαταστάσεων του Musée Vivant du Fromage υπάρχουν χώροι αφιερωμένα σε διαλέξεις, workshop και άλλες εκδηλώσεις με τη γευστική γνώση να βρίσκεται πάντα στο προσκήνιο. Παράλληλα εντός του Μουσείου καθημερινά παράγεται τυρί με σκοπό την ανάδειξη του κλάδου ως επιλογή για επαγγελματική καριέρα.

Άξιο αναφοράς είναι το γεγονός ότι ο ιδρυτής του Μουσείου, Pierre Brisson, έχει προσθέσει στο όνομά του τη λέξη «vivant» που σημαίνει «ζωντανό». Σύμφωνα με τον ίδιο, με αυτή την κίνηση θέλει να αναδείξει ότι δεν πρόκειται για ένα παραδοσιακό μουσείο, όπου εκτίθενται κειμήλια από άλλες εποχές και πολιτισμούς που έχουν εκλείψει, αλλά είναι ένας σύγχρονος χώρος αφιερωμένος σε μια τέ-

χνη που ακόμα έχει «παλμό». Γι' αυτό και προτείνει την επίσκεψη συνοδεία ξεναγού που ειδικεύεται στο τυρί, ώστε όσα δει ο επισκέπτης να αποτελέσουν μάθημα που θα τον συνοδεύει για την υπόλοιπη ζωή του. Όπως αναφέρεται και στην ιστοσελίδα του Musée Vivant du Fromage, σκοπός του εγχειρήματος είναι να αποτελέσει «έναν εκπαιδευτικό και διαδραστικό χώρο που εξερευνά την κληρονομιά και τις σημαντικότερες περιοχές της γαλλικής τυροκομίας». Το Μουσείο άλλωστε δεν είναι μια καινούργια ιδέα του 38χρονου Brissson, που κατάγεται από οικογένεια οινοποιών. Αντιθέτως ο Γάλλος είχε σχεδιάσει αυτή την κίνηση εδώ και τουλάχιστον μια δεκαετία, ενώ η αγάπη του για το τυρί ξεκίνησε από την παιδική του ηλικία, όταν ο πατέρας του τον πήγαινε κάθε Κυριακή στο τυροκομείο, με τον ίδιο να θαυμάζει όλα τα «θεσπέσια προϊόντα που έβλεπε μπροστά του», όπως αναφέρει.



Η γευσσιγνωσία τίθεται σε πρώτο πλάνο στο μουσείο του Παρισιού.

Η αγάπη του Μουσείου για το τυρί δεν μένει μόνο στα λόγια, αλλά είναι έμπρακτη και φαίνεται ακόμα και στις τιμές των εισιτηρίων. Συγκεκριμένα, παρότι η τιμή του εισιτηρίου για ενήλικες βρίσκεται στα 20 ευρώ, η είσοδος για άτομα που εργάζονται στον πρωτογενή τομέα ή που σπουδάζουν σε αγροτικές σχολές στη Γαλλία είναι δωρεάν. Κλείνοντας, για την ομάδα του μουσείου η σημασία του τυριού

έγκειται σε τέσσερις άξονες:

- Όπως και η οινολογία, η τυροκομία αποτελεί μια τέχνη με τους δικούς της κανόνες, και τους δικούς της όρους και αξίζει τον αντίστοιχο σεβασμό.
- Η τυροκομία είναι αναπόσπαστο μέρος της παράδοσης της Γαλλίας από γενιά σε γενιά.
- Η Γαλλία διαθέτει μια αξιοζήλευτη γκάμα τυριών που ανταποκρίνονται σε όλα τα γούστα.
- Από τα πιο ακριβά εστιατόρια μέχρι και στο κάθε νοικοκυριό το τυρί αποτελεί σταθερή απόλαυση στο πιάτο.



Στόχος του ιδρυτή του Μουσείου, Pierre Brissson, είναι να ενισχύσει την ενασχόληση των νέων με την κτηνοτροφία.

Αγκαλιάστε ένα πρόβατο

Επιμέλεια: Ηλίας Ανδρεάκης

Εορτάζεται το τελευταίο Σάββατο του Οκτωβρίου με τις απαρχές της να εντοπίζονται στη δεκαετία του 1990. Ο λόγος για την Παγκόσμια Ημέρα «Αγκαλιάστε ένα πρόβατο», η οποία φέτος τιμάται το Σάββατο 26 Οκτωβρίου και πλέον και με βάση τη διεθνή βιβλιογραφία έχει αποκτήσει μια πιο ευρεία σημασία από απλή υπενθύμιση της αξίας των προβάτων στην καθημερινότητα του ανθρώπου, εκτός δηλαδή από το μαλλί, το γάλα και το κρέας, άλλοτε περισσότερο και άλλοτε λιγότερο ανάλογα με τη φυλή και τις παραμέτρους κάθε εκτροφής. Όπως προαναφέρθηκε, ο εορτασμός της ιδιαίτερης αυτής ημέρας ξεκίνησε τη δεκαετία του '90 και πίσω της κρύβει την ξεχωριστή ιστορία ενός προβάτου με το όνομα Punkin που ζούσε στο Αγρόκτημα Equinox στο Κεντάκι των ΗΠΑ. Όταν ο Punkin έφυγε από τη ζωή, οι υπεύθυνοι του Equinox φρόντισαν να θεσπιστεί στη μνήμη του η



παγκόσμια ημέρα «Αγκαλιάστε ένα πρόβατο», που ακόμα και 22 χρόνια αργότερα δίνει το παράδειγμα για το σεβασμό που οφείλουμε να δείχνουμε προς τα ζώα. Θα περίμενε κανείς ότι αργά ή γρήγορα ο θεσμός αυτός θα «έσβηνε», εντούτοις όχι μόνο έχει αντέξει στο πέρασμα του χρόνου, με τη συμμετοχή αγροκτημάτων ανά τον κόσμο, αλλά έχει αποκτήσει ως σύμμαχό του την επιστήμη της ψυχολογίας. Συγκεκριμένα, πλήθος ερευνών δείχνουν ότι τα ζώα αποτελούν το τέλειο ψυχολογικό στήριγμα για τον άνθρωπο και συγκεκριμένα τα πρόβατα, που έχουν ένα χαρακτήρα παρόμοιο με αυτόν των σκύλων, είναι ιδανική επιλογή. Σε αυτή τη βάση κινήθηκαν μάλιστα και η Emma Redman και Pippa Ashton που «τρέχουν» την επιχείρηση EWE Talk, η οποία παρέχει τη δυνατότητα εναλλακτικών τρόπων ψυχοθεραπείας σε παιδιά και ενήλικες, δίνοντάς τους την ευκαιρία να αγκαλιάσουν και να παίξουν με πρόβατα και αναφέροντας θετικά αποτελέσματα μέχρι στιγμής.





Ο δικός μας δρόμος

Κομμάτι
της ιστορίας μας!





Το ταξίδι συνεχίζεται...

Οι Σαρακατσαναίοι πρόγονοί μας ταξίδευαν εβδομάδες ολόκληρες στα Άγραφα και στα βουνα 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 Ρούσσας από το 1952. **Είναι αυθεντική γι' αυτό είναι νόστιμη!**

© 2019, Roussas Dairy S.A. / Αθήνα



roussasdairyssa

www.roussas.gr