

# Τυροκόμος

Τα κρυφά  
χαρίσματα της  
Μαγιάτικης Φέτας  
και οι πρωτοπόροι  
στην ανάδειξή της

Η ΝΕΑ ΓΕΝΙΑ  
ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΩΝ  
ΚΑΝΕΙ FOCUS  
ΣΤΗΝ ΤΥΡΟΚΟΜΙΑ



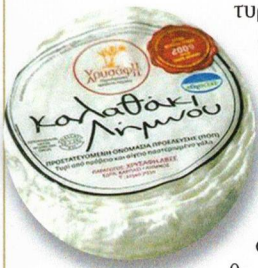
ΓΙΔΙΝΟ Τ

Η αυθεντικότητα της γεύσης και η μεγάλη θρεπτική α  
σε ένα προϊόν που είχε μείνει για χρόνια στη σκιά της Φέ



## ΕΠΑΝΙΔΡΥΘΗΚΕ Ο ΣΥΛΛΟΓΟΣ ΤΥΡΟΠΑΡΑΓΩΓΩΝ ΛΕΣΒΟΥ ΚΑΙ ΛΗΜΝΟΥ

■ ΩΣ ΑΣΠΙΔΑ για το Λαδοτύρι ΠΟΠ Μυτιλήνης και το Καλαθάκι ΠΟΠ Λήμνου φιλοδοξεί να λειτουργήσει η επανίδρυση του Συλλόγου Τυροπαραγωγών, η οποία έλαβε χώρα με πρωτοβουλία των οκτώ βασικών



τυροκομικών μονάδων των δύο νησιών οι οποίες προσπάθησαν να συντονιστούν σε επίπεδο δευτεροβάθμιας οργάνωσης. Με την προϋπόθεση ότι δεν θα επιδράσει εις βάρος του υγιούς ανταγωνισμού για την προμήθεια πρώτης ύλης από τους κτηνοτρόφους, ένας εκ των βασικών στόχων των τυροκόμων είναι η διασφάλιση ότι οι ροές γάλακτος εκτός νησιού δεν θα αξιοποιηθούν εις βάρος της δικής τους παραγωγής. Όπως μεταφέρει στον «Τυροκόμο» ο

Ιγνάτιος Θυμέλης, πρόεδρος του Συλλόγου, οι τυροκόμοι θέλουν να εξασφαλίσουν ότι τα τυριά Καλαθάκι Λήμνου ΠΟΠ και Λαδοτύρι Μυτιλήνης ΠΟΠ και θα παράγονται και θα ωριμάζουν εντός των δύο νησιών, κάτι που δεν συμβαίνει -παράτυπα- σε ορισμένες περιπτώσεις. Μια ακόμα παρέμβαση που θα επιχειρήσουν συντονισμένα οι τυροκόμοι αφορά τη «διασφάλιση της γνησιότητας των βιολογικών προϊόντων» μέσα από τον «εξορθολογισμό» -όπως λένε- των διαδικασιών πιστοποίησης του γάλακτος ως βιολογικού, ενώ οι επόμενοι δύο άξονες αφορούν το συντονισμό της προμήθειας β' υλών για τις ανάγκες των τυροκομείων, καθώς και σε κοινές ενέργειες προώθησης των τυροκομικών προϊόντων.



Στο κομμάτι της προώθησης οι τυροκόμοι, σύμφωνα με τον Ιγνάτιο Θυμέλη, θα πιέσουν την περιφέρεια Β. Αιγαίου, ώστε να εξασφαλιστεί χρηματοδότηση δράσεων για τα δύο τυριά.



## ΤΟ ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ ΒΕΛΤΙΩΝΕΤΑΙ ΑΠΟ ΤΟ ΓΕΩΠΟΝΙΚΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ

■ ΤΗ ΒΕΛΤΙΩΣΗ της ποιότητας και της ασφάλειας επιλεγμένων μεσογειακών χειροποίητων αλλαντικών και τυριών που είναι γνωστό ότι επηρεάζονται από δύο προβλήματα: την εμφάνιση παθογόνων μικροοργανισμών και τη μεταβλητή / απρόβλεπτη ποιότητα των τελικών προϊόντων, αναλαμβάνει το έργο ArtisanFood που χρηματοδοτείται από τη Γ.Γ.Ε.Κ. του υπουργείου Ανάπτυξης και Επενδύσεων, στο πλαίσιο του προγράμματος



PRIMA του Ορίζοντα 2020. Ο μόνος Έλληνας εταίρος είναι το Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, το οποίο στοχεύει στη βελτίωση της ασφάλειας και της ποιότητας δύο παραδοσιακών ελληνικών, χειροποίητων προϊόντων και συγκεκριμένα ενός τύπου καπνιστού αλλαντικού, του Νούμπουλου και ενός τύπου μαλακού τυριού από αιγοπρόβριο γάλα, που δεν είναι άλλο από το Κατίκι Δομοκού.