**ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ ΗΜΕΡΙΔΑΣ ΤΟΥ ΕΡΓΟΥ CHEECECULT**

**Cheesecult:** Ένα έργο διακρατικής σημασίας, «Ο δρόμος του τυριού» από τον πολιτισμό των βουνών, του γάλακτος, του τσέλιγκα, της αγάπης για τα ζώα, τον καημό να διατηρήσεις την παράδοση, της φλογέρας που πήζει την αρμεγιά, το κυπρί που συνοδεύει τον αέρα και τις φυλλωσιές. Μετά πιάνεις το νήμα από το τυρί, το ξεδιπλώνεις, μιλάς με την πρωτεΐνη του, τα λιπαρά του οξέα, τα τερπένια του, τις μαγικές καζεΐνες, τις λακτοσφαιρίνες και κυρίως το μικροβίωμα του, τα μικρόβια που του δίνουν άρωμα, γεύση, οξύτητα, ποιότητα, ασφάλεια, ποικιλομορφία αλλά και στιβαρότητα. Ένα έργο που τιμάει τις Ελληνικές φυλές προβάτων, τη ζωή και το έργο του κτηνοτρόφου, την τοπική γαστρονομία, τους εμπνευστές της τυροκομίας στη χώρα, την εκατονταετή παράδοση της Γαλακτοκομικής Σχολής Ιωαννίνων και τις καινοτομίες στην ανάλυση της αυθεντικότητας του Ηπειρωτικού τυριού του Τμήματος Γεωπονίας του Π. Ιωαννίνων στην Άρτα. Μαζί με τους Αλβανούς εταίρους μας δουλεύουμε τη διασυνοριακότητα με στόχο μια εξειδικευμένη διαδρομή τυριού στην Ήπειρο στα πρότυπα των Πυρηναίων, της Σαρδηνίας, του Μπορντό. Ένα μουσείο τυριού στα Γιάννενα στη Γαλακτοκομική Σχολή, μια γευστική πανδαισία πραγματικής Ηπειρωτικής γαστρονομίας με βάση το τυρί, μια διαδρομή του τυριού στις διασυνοριακές περιοχές της τυροκομικής παράδοσης των δύο χωρών και μια ταυτότητα αναγνωρισιμότητας της ποιότητας των Ηπειρωτικών τυριών. Οι συνεργάτες εξαιρετικοί και η ημερίδα εξαιρετικά ενδιαφέρουσα. Σας προσκαλούμε με μια διαδικτυακή ημερίδα της διαδρομής των Ηπειρώτικων τυριών!

Ο επιστημονικός υπεύθυνος του έργου

Γιάννης Σκούφος



