

Δελτίο Τύπου

Διοργάνωση Επιμορφωτικών Σεμιναρίων του έργου CheeseCulT, που συγχρηματοδοτείται από το Πρόγραμμα "Interreg IPA II Ελλάδα-Αλβανία 2014-2020"

Από τις 20 έως 22 Σεπτεμβρίου 2021, ολοκληρώθηκαν με επιτυχία από τη Γαλακτοκομική Σχολή Ιωαννίνων, τα επιμορφωτικά σεμινάρια που οργανώθηκαν στο πλαίσιο του έργου "CheeseCulT – Ο Δρόμος του Τυριού ως καινοτόμος κινητήριος δύναμη πολιτιστικής κληρονομιάς για την ανάπτυξη του αγροτουρισμού στη διασυνοριακή περιοχή" (Cheese route as an innovative cultural heritage driving force for rural tourism development in the cross-border area), το οποίο συγχρηματοδοτείται από το Πρόγραμμα Interreg IPA II Ελλάδα-Αλβανία 2014-2020 και ειδικότερα από την Ευρωπαϊκή Ένωση και από Εθνικούς Πόρους της Ελλάδας και της Αλβανίας.



Τα επιμορφωτικά σεμινάρια είχαν ως σκοπό την επιμόρφωση των εμπλεκόμενων στο Έργο φορέων (τυροκόμων, κτηνοτρόφων κ.α.) σε θέματα Αγροτουρισμού, Παραγωγής Τυριού, Ποιότητας Τυριού, Μάρκετινγκ και Γαστρονομικής Καινοτομίας, προκειμένου να αποκτηθούν οι απαραίτητες γνώσεις για την ενεργό συμμετοχή τους στον υπό ανάπτυξη «Δρόμο του Τυριού». Στο πλαίσιο των σεμιναρίων, εισηγήσεις

πραγματοποιήθηκαν από εκπροσώπους των δύο Ελλήνων Εταίρων του Έργου και ειδικότερα από τον Καθηγητή κ. Γιάννη Σκούφο και την υποψήφια διδάκτορα κα Αικατερίνη Νέλλη του Τμήματος Γεωπονίας του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων, που είναι ο επικεφαλής εταίρος, τις κ.κ. Αλεξάνδρα Μέγα, Διευθύντρια της Σχολής και Παναγιώτα Παπαπέτρου από την Γαλακτοκομική Σχολή Ιωαννίνων, από το στέλεχος της Διεύθυνσης Ελέγχων του Ελληνικού Γεωργικού Οργανισμού – ΔΗΜΗΤΡΑ κ. Αναστάσιο Τζήκα, όπως και από εξωτερικούς συνεργάτες του έργου, τον κ. Νικόλαο Κασαλιά και την κα Ελένη Κασαλιά.

Κατά τη διάρκεια του τριημέρου πραγματοποιήθηκαν οι εξής εισηγήσεις:

Στην Ενότητα «Παραγωγή Τυριού», έγινε ιδιαίτερη αναφορά στην παραγωγή παραδοσιακών τυριών της Ηπείρου αλλά και στη σημασία των μονοφυλετικών τυριών της Ηπείρου και παρουσιάστηκε σύστημα ιχνηλασιμότητας της αυθεντικότητάς της φέτας και της κεφαλογραβιέρας από γάλα Μπούτσικου και Καραμάνικου προβάτου από το Τμήμα Γεωπονίας του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων. Πρόσθετα, πραγματοποιήθηκε επίδειξη της διαδικασίας παραγωγής τυριού στις εγκαταστάσεις της Γαλακτοκομικής Σχολής Ιωαννίνων.

Στην Ενότητα «Ποιότητα Τυριού», δόθηκε έμφαση σε θέματα ανάδειξης της τοπικότητας των τυριών, ιχνηλασιμότητας, αλλά και εφαρμογής προτύπων ασφαλείας και αρχών Υγιεινής και Ασφάλειας στην παραγωγή παραδοσιακών τυριών.



Η κα. Μέγα Αλεξάνδρα, διοργανώτρια της εκδήλωσης και Διευθύντρια της Γαλακτοκομικής Σχολής Ιωαννίνων, οι εξαιρετικοί τυροκόμοι κ. Σπύρος Καράλης και ο κ. Κώστας Τσουτσοπλίδης και η καθηγήτριά κα. Αθηνά Τζώρα και κ. Γιάννης Σκούφος του Τμήματος Γεωπονίας του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων στην Άρτα, επιστημονικοί υπεύθυνοι του έργου CheeseCult

Στην Ενότητα «Γαστρονομική Καινοτομία» παρουσιάστηκαν παραδοσιακές και καινοτόμες συνταγές και ο τρόπος ενσωμάτωσης των Ηπειρωτικών τυριών στη σύγχρονη ελληνική γαστρονομία.

Στην Ενότητα «Μάρκετινγκ» αναλύθηκαν οι γενικές αρχές, αλλά και οι σύγχρονες τάσεις στην αγορά γαλακτοκομικών προϊόντων.

Στην Ενότητα «Αγροτουρισμός» έγινε παρουσίαση του τρόπου που ο αγροτουρισμός μπορεί να αποτελέσει εργαλείο αναπτυξιακής προσέγγισης στην περιοχή της Ηπείρου, καθώς και των θεσμικών προκλήσεων που υφίστανται για την ανάπτυξή του.

Επιπλέον, οι συμμετέχοντες ενημερώθηκαν για τη λειτουργία της πλατφόρμας που αναπτύσσεται στο πλαίσιο του έργου για την αποτύπωση του Δρόμου του Τυριού με

την χρήση της εφαρμογής GIS, ως επίσης για τη δυνατότητα ενεργούς συμμετοχής τους στο διακρατικό δίκτυο.

Τα επιμορφωτικά σεμινάρια παρακολούθησαν επιφανείς τυροκόμοι της Ηπείρου, ο κ. Σπύρος Καράλης, ο κ. Κώστας Τσουτσοπλίδης, ο κ. Δημήτρης Παππάς, ο πρόεδρος των μετακινούμενων κτηνοτρόφων Ηπείρου κ. Γ. Δεκόλης, ο τυροκόμος κ. Δ. Κίτσιος και πολλοί εκτροφείς προβάτων και γιδιών και μάλιστα αυτόχθονων φυλών με μεγάλο ενδιαφέρον και με διάθεση συμμετοχής στο έργο.

Σημειώνεται ότι μέσω των δράσεων του Έργου CheeseCulT σε διασυνοριακό επίπεδο, επιδιώκεται η διασύνδεση της πρωτογενούς παραγωγής και ειδικότερα της παραγωγής γαλακτοκομικών και τυροκομικών προϊόντων με την βιώσιμη τουριστική ανάπτυξη στην περιοχή αναφοράς.

Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με την εκδήλωση, επισκεφτείτε την ιστοσελίδα του Έργου ([www. https://cheesecult.eu/](http://www.https://cheesecult.eu/))

www.greece-albania.eu

Το πρόγραμμα Interreg IPA CBC «Ελλάδα-Αλβανία 2014 – 2020» στηρίζει τη συνεργασία μεταξύ των δύο χωρών. Με κοινό ταμείο, ενώνουμε τις δυνάμεις των δύο χωρών και αξιοποιούμε τα πλεονεκτήματα της διασυνοριακής περιοχής για να πετύχουμε οφέλη και για τις δύο χώρες.