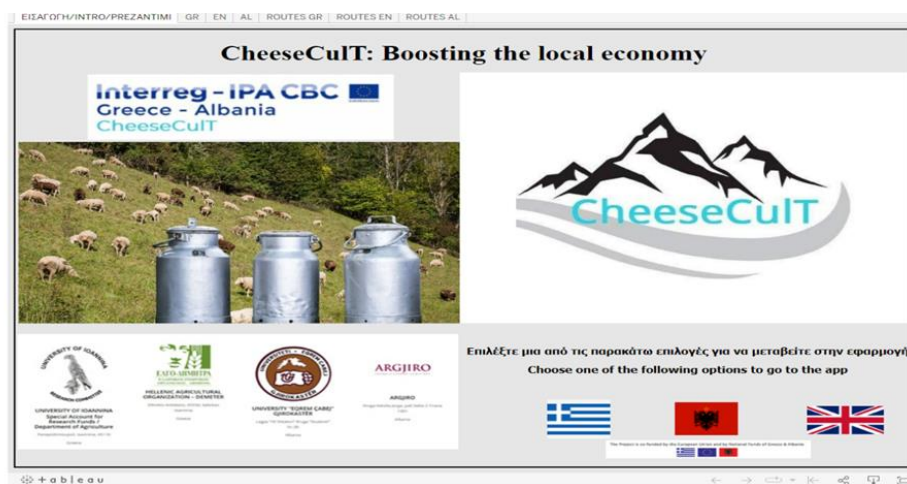


Άνοιξε ο “Δρόμος του τυριού” στην Ελλάδα από το Τμήμα Γεωπονίας του

Πανεπιστημίου Ιωαννίνων...



Άρτα, 21.07.2022

Σεμνά αλλά και με μεγάλη επιτυχία πραγματοποιήθηκε η Πιλοτική Επίσκεψη στο «Δρόμο του Τυριού» στις περιοχές της Ηπείρου και της Αλβανίας, 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 Διασυνοριακής Συνεργασίας Interreg IPA II «Ελλάδα - Αλβανία 2014-2020» και ειδικότερα από την Ευρωπαϊκή Ένωση και από Εθνικούς Πόρους της Ελλάδας και της Αλβανίας.



Η Πιλοτική Επίσκεψη, η οποία υλοποιήθηκε από το Τμήμα Γεωπονίας του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων (επικεφαλής εταίρος του έργου) και από τη Γαλακτοκομική Σχολή Ιωαννίνων του Ελληνικού Γεωργικού Οργανισμού - ΔΗΜΗΤΡΑ, έλαβε χώρα στις 7 και 8 Ιουλίου 2022 και περιελάμβανε γευσισγνωσία τοπικών παραγόμενων τυριών κάτω από το πρίσμα της κατανόησης



του εσωτερικού κόσμου των τυριών και των συναισθημάτων, των καταβολών, της παράδοσης αλλά και του πολιτισμού που αυτά και οι άνθρωποί τους κουβαλάνε μαζί τους. Στους εταίρους του έργου περιλαμβάνονται επίσης ο φορέας ARGJIRO και το Πανεπιστήμιο "Eqrem Çabej" Gjirokastër.



Σκοπός των επισκέψεων ήταν να γνωρίσουν οι συμμετέχοντες το «Δρόμο του Τυριού» σε όλη τη Διασυνοριακή Περιοχή, τη ζωή του τυριού και των ανθρώπων του τυριού, να ανταλλάξουν απόψεις με τα αντίστοιχα ενδιαφερόμενα μέρη και να δοθεί τροφή για σκέψη όσον αφορά τη μεταφορά καλών πρακτικών και τις πρακτικές λύσεις που δίνονται σε παρόμοια προβλήματα, όπως αυτά που αντιμετωπίζονται συνήθως στη ορεινή Διασυνοριακή Περιοχή των δύο χωρών.



Η επίσκεψη ξεκίνησε από την Άρτα και το εργαστήριο Υγείας των ζώων, Υγιεινής και Ποιότητας Τροφίμων του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων όπου αναπτύχθηκαν οι τεχνολογίες ανάδειξης και πιστοποίησης μονοποικιλιακών τυριών από αυτόχθονες φυλές της Ηπείρου, συνεχίστηκε στη τυροκομική μονάδα του κ. Δημητρίου Παππά ΣΚΑΡΦΙ Ε.Π.Ε. στη Φιλιππιάδα, πέρασε από την τυροκομική μονάδα του κ. Κώστα Τσουτσουπλίδη ΜΕΤΣΟΒΟ Α.Ε. στο Δροσοχώρι Ιωαννίνων όπου οι θερμές τους περιγραφές, η τυροκομική τους πανδαισία, η αφοσίωση των τυροκόμων στη παράδοση, η αέναη αναζήτηση και παρασκευή τυριών τοπικής αυθεντικότητας ενθουσίασαν όλους τους συμμετέχοντες και ανέδειξαν τη δυνατότητα των ανοικτών τυροκομείων λόγω της ανοικτής καρδιάς των ανθρώπων τους. Η Γαλακτοκομική Σχολή Ιωαννίνων του ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ είναι must για το δρόμο του τυριού, καθότι έχει μια υπεραιωνόβια παρουσία στην εκπαίδευση τυροκόμων έχει συνδέσει το όνομά της με την ανάπτυξη της τυροκομίας στη χώρα και στην οποία λειτουργεί το Εκθεσιακό Κέντρο Τυριού του Έργου CheeseCult.





Η υποδοχή από τη Διευθύντρια κ. Μέγα συνοδοιπόρο του ταξιδιού ήταν μοναδική και δοκιμάστηκαν τα τυριά ωρίμανσης της Σχολής, τα γιαούρτια, το παγωτό και τα τυριά τυρογάλακτος, όλα θεσπέσια. Το Ελληνικό τμήμα της Πιλοτικής Επίσκεψης ολοκληρώθηκε στον πρότυπο ΞΕΝΩΝΑ ΚΩΣΤΑΡΑΣ στο Δολό Πωγωνίου, στον οποίο επίσης λειτουργεί τυροκομική μονάδα που συλλέγει το γάλα του κοπαδιού του κ. Κωσταρά από αυτόχθονες φυλές παρασκευάζοντας μονοποικιλιακά τυριά υψηλής γαστρονομικής αξίας και σερβίροντας τα στο εστιατόριο, εκτινάζοντας το ρόλο της φυσιολατρίας, του αγροτουρισμού και της δυναμικής παραγωγής τροφίμων 0 χιλιομέτρων στα ουράνια. Ο κ. Νικάνορας Κατσούκης και μας ξενάγησε με μοναδικό τρόπο και μας ετοίμασε ένα πλατό τυριών απαράμιλλων και ένα

τραπέζι στο κτήμα ονειρικό. Τυρός βιζέ, σιλίρα, ανόστρου κάσσιο, βλαχοτύρι, κασκαβάλ, νέες γεύσεις για απαιτητικούς ουρανίσκους.



Στο Αλβανικό τμήμα του «Δρόμου του Τυριού» μας υποδέχθηκε η εταίρος του έργου κ. Ilda Mare που προετοίμασε εξαιρετικά το πρόγραμμα και τις επισκέψεις στη γειτονική χώρα, πραγματοποιήθηκε ειδική εκδήλωση από τον Δήμο Αργυροκάστρου με τοπικά προϊόντα και επίδειξη μαγειρικής τοπικών συνταγών που εντάχθηκαν στο βιβλίο που εκδόθηκε από το έργο "Joint cheese cook book" με επιμέλεια της Ilda της κας Dorata Thanasi Dauri και του κ. Νίκου Κασαλιά, συνεχίστηκε με επίσκεψη στην τυροκομική μονάδα FAM Baxho Mahmutaj στην περιοχή Libohona όπου η Περσεφόνη πτυχιούχος του Μαθηματικού στο Π. Ιωαννίνων, αλλά και τυροκόμος μας ανέλυσε τα μυστικά των τοπικών τυριών γιατί σε ένα μικρό τόπο όλοι και όλα γνωρίζονται και κλείσαμε με την επίσκεψη στην τυροκομική μονάδα GJIROFARMA S.A. στην περιοχή Vrisera του κ. Αντώνη Ούζα, όπου βλέπεις το όραμα ενός ανθρώπου και τις δυνατότητες υλοποίησής του με τη στρατηγική της τυροκομίας. Κλείσαμε με ένα δημοτικό τραγούδι που αντηχούσε από τον ερμηνευτή όλο τον έρωτα για τον τόπο, τη ζωή και τη φύση.

Πώς να ευχαριστήσουμε ανθρώπους που προσέδωσαν κύρος στο δρόμο του τυριού, που τους ήξεραν και οι πέτρες ακόμα και στην Αλβανία, πρώτα από όλους τον κ. Ηλία Μαμαλάκη που άφησε την ησυχία του για να ταξιδέψει μαζί μας με ένα μόνιμο χαμόγελο και τόσο καλά λόγια για το εγχείρημα, τον κ. Νίκο Φωτιάδη chef της International Slow food movement και chef της Τράπεζας της Ελλάδος που βρήκε μπόσικο τον ελάχιστο χρόνο του για να μας συνοδέψει, τον

κ. Δ. Ρουσούνελο που με τη γραφή του και τις ερωτήσεις του έδειξε πόσο ζει την Ελληνική κουζίνα και πόσο ξέρει να την περιγράφει, την κ. Κ. Μπαλαφούτη Μenařin γευσιγνώστη που ταξίδεψε από την Ιταλία για να μας συναντήσει και να μας διαφωτίσει με τις γνώσεις της, τους εκλεκτούς δημοσιογράφους μεγάλων μέσων, τηλεοπτικών σταθμών, ραδιοφωνικών, εφημερίδων εθνικής εμβέλειας και εξειδικευμένων αγροτικών περιοδικών, τον κ. Λ. Λιάμη, τον κ. Θ. Αντωνίου, τον κ. Γ. Αλεξάκη, την κ. Β. Μαχαίρα, την κ. Ε. Χρούση, τον άνθρωπο του Ελληνικού κρέατος κ. Ν. Κασαλιά, τον άνθρωπο που μεταμόρφωσε την κτηνοτροφία στην εποχή του κ. Μ. Φουντούλη, εξαιρετικούς νέους chef και μύστες, τον κ. Θ. Τάσσο, τον κ. Θ. Αλεξίου, την κ. Ε. Οικονόμου από τον ΕΛΟΓ ΔΗΜΗΤΡΑ και τον μαίτρ της φωτογραφίας κ. Σ. Τσαλπάρογλου. Ευχαριστούμε θερμά την ομάδα του έργου από όλους τους εταίρους, ειδικά όμως την κ. Ευαγγελία Γκούβα που τα κανόνισε όλα αλλά ο ιός που δεν προσβάλει τα τυριά αλλά μόνο τους ανθρώπους την χτύπησε την πιο ακατάλληλη ώρα, όπως και τον κ. Σ. Τσουκαρέλη μέσω του οποίου κτίσαμε την ιδέα.





Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με το έργο CheeseCult, επισκεφθείτε την ιστοσελίδα του Έργου (www.https://cheesecult.eu/)



