

Τα τυριά της Ηπείρου πηγή έμπνευσης

Με αφορμή δύο πολύ ενδιαφέρουσες δράσεις, ο Δημήτρης Ρουσούνελος γράφει για την ανάγκη να ενταχθεί στα αναπτυξιακά προγράμματα η προβολή των εξαιρετικών τυριών της περιοχής. Αφιέρωμα από τον ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΟ



Δημήτρης Ρουσούνελος



Οι προοπτικές για το μέλλον της ελληνικής κτηνοτροφίας μετά τα πρόσφατα συμβάντα (και όχι μόνο όσα έφερε ο Ντάνιελ) είναι δυσοίωνες. Ευκαιρία να αντιδράσουμε. Να μην αφήσουμε το ζωικό κεφάλαιο, τους κτηνοτρόφους και τους τυροκόμους στη τύχη τους.

Με αφορμή τις εκλογές της 8ης Οκτωβρίου για την ανάδειξη νέων δημοτικών και περιφερειακών διοικήσεων, τις εξαγγελίες αναπτυξιακών προγραμμάτων και τις ποικίλες διοργανώσεις τοπικών εκδηλώσεων, ήρθαν στη μνήμη μου κάποια θέματα που πιστεύω αξίζουν κάποιας προσοχής. Αν και το κείμενο αναφέρεται ιδιαίτερα στην περιοχή της Ηπείρου και επικεντρώνεται στο τυρί, νομίζω ότι και στην υπόλοιπη Ελλάδα συναντάμε παρόμοια θέματα για πολλά και διαφορετικά προϊόντα. Κάποιες δράσεις μάλιστα της Ηπείρου μπορούν σίγουρα να αποτελέσουν πηγή έμπνευσης. Ευχής έργον, όσοι εκλεγούν, να σκύψουν με ενδιαφέρον στον πρωτογενή και δευτερογενή τομέα. Η ντόπια παραγωγή, τα προϊόντα, είναι που σε βάζουν στον χάρτη με τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά σου. Αυτά είναι που αποτελούν στοιχεία της ταυτότητας ενός τόπου. Αυτά, ευτυχώς, τα τελευταία χρόνια αναζητούν οι καταναλωτές και οι επισκέπτες μιας περιοχής.

Η Γαλακτοκομική Σχολή των Ιωαννίνων στο πλαίσιο μιας ενδιαφέρουσας πολιτικής εξωστρέφειας έχει προχωρήσει την τελευταία διετία σε δυο τουλάχιστον πολύ ιδιαίτερες εκδηλώσεις. Θα αναφερθούμε σε αυτές χρονολογικά, αφού επισημάνουμε

ότι πέρα από την πρωτοτυπία της ιδέας, αν ερμηνεύουμε καλά τα όσα συζητήθηκαν, επιθυμία όλων θα ήταν οι εκδηλώσεις αυτές να έχουν διάρκεια και επαναληπτικότητα. Είναι πολύ σημαντικό και η ιστορική Σχολή να στηριχτεί, αλλά και η τυροκομία της περιοχής της Ηπείρου να έχει την αναγνώριση και την διαρκή προώθηση που της αξίζει. Πολύ περισσότερο όταν κάποια **τυριά**, και κυρίως αυτά που απολαμβάνουμε για την ιδιαιτερότητα της γεύσης και τη μοναδικότητά τους, είναι πάντα ζητούμενα.

Ο δρόμος του Τυριού



Επίσκεψη και γευσίγνωσία σε δυο τυροκομεία στη Νότιο Αλβανία / φωτογραφία: SpyCine

Η πρώτη από τις εκδηλώσεις της Σχολής, τον Ιούλιο του 2022, σε συνεργασία με το Τμήμα Γεωπονίας του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων, έφερε τον πολλά υποσχόμενο τίτλο: «*CheeseCult – Δρόμος του Τυριού*». Αντιγράφων: Ήταν μια «*πilotική επίσκεψη*» σε περιοχές της Ηπείρου και της Αλβανίας, που κλήθηκε να αποτελέσει «*καινοτόμο κινητήριο δύναμη πολιτιστικής κληρονομιάς για την ανάπτυξη του αγροτουρισμού στη διασυνοριακή περιοχή*» (*Cheeserouteasaninnovativeculturalheritagedrivingforce for rurlaltourismdevelopment in the cross-borderarea*), 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...Στους εταίρους του έργου περιλαμβάνονται επίσης ο φορέας ARGJIRO και το Πανεπιστήμιο “*EqremÇabej*” Gjirokastër».

Η πρόσκληση να συμμετάσχω στην πρώτη απόπειρα «*ανοίγματος ενός δρόμου*» για το ηπειρώτικο τυρί με ενθουσίασε. Πολύ περισσότερο που σταθμοί «*ανεφοδιασμού*» σε αυτό τον δρόμο θα ήταν η ιστορική Γαλακτοκομική Σχολή και το πανεπιστήμιο Ιωαννίνων δια του τμήματος Γεωπονίας που εδρεύει στην Άρτα, παραγωγί, κάτοικοι, χωριά και τυροκομεία της Ηπείρου και της περιοχής του Αργυροκάστρου. Όνειρο! Ένα όνειρο χρόνων, μια συζήτηση δεκαετιών η χάραξη διαδρομών που συνδέουν τις ομορφιές του τόπου μας με την απόλαυση γευστικών εμπειριών: το φαγητό, τα τοπικά προϊόντα, το κρασί, το ελαιόλαδο, το τυρί. Στα εργαστήρια του τμήματος Γεωπονίας –όπως μας αναπτύχθηκε αναλυτικά από τους καθηγητές Αθηνά Τζώρα και Γιάννη Σκούφο– εξυφαίνονται δράσεις και προγράμματα που σίγουρα θα μας απασχολήσουν στο προσεχές μέλλον. Οι επιστημονικές τους ανακοινώσεις σε

παγκόσμιο επίπεδο είναι εντυπωσιακές. Είναι μια δεμένη ομάδα διδασκόντων της Σχολής, μεταπτυχιακών σπουδαστών και κάποιων που εκεί στην Άρτα, ερευνούν θέματα στο πλαίσιο του διδακτορικού τους. Μελετούν σπάνιες γηγενείς φυλές προβάτων (Καλαρρύτεκη και Καραμάνικη Κασικιάς). Αναλύουν και κωδικοποιούν το γάλα τους, το D.N.A., την πρωτεϊνική τους ταυτότητα, τις δυνατότητες τυροκόμησης, επικεντρώνοντας σε «ισχυρισμούς» υγείας, προχωρούν σε μονοποικιλιακές παρασκευές κ.ά. Το ενδιαφέρον πέρα από επιστημονικό είναι και βαθιά κοινωνικό και οικονομικό μιας και καταλήγουν στην παρουσίαση μέρους των αποτελεσμάτων της έρευνάς τους μέσα από τη χάραξη ενός δρόμου πολύ σημαντικού για την ανάπτυξη της συγκεκριμένης περιοχής και όχι μόνο.



Η υποδοχή στο Αργυρόκαστρο / φωτογραφία: SpyCine

Δυο μεγάλα τυροκομεία στην περιοχή της Φιλιππιάδας και των Ιωαννίνων άνοιξαν τις πόρτες τους σε κάτι που συνέβαινε για πρώτη φορά: γευσιγνωσία, ενημέρωση και συζήτηση για τα τυριά παραγωγής τους με ένα ειδικό κοινό 30 περίπου δημοσιογράφων, ερευνητών γεύσης, επιστημόνων και ανθρώπων της αγοράς. Σε όλη τη διαδρομή από την Άρτα, το Δροσοχώρι, την ευρύτερη περιοχή του Αργυροκάστρου, τα τυριά που κυρίως παράγονται είναι φέτα, λευκά γιδοτύρια, σκληρά και μαλακά κασικίσια, κασκαβάλι, γραβιέρες, καπνιστά και διάφορα τυριά σύγχρονης τυροκόμησης με προσθήκες αρωματικών βοτάνων, πιπεριών κλπ. Στην μεγάλη τους πλειοψηφία οι παραγωγοί που επισκεφτήκαμε έχουν στόχευση τις αγορές του εξωτερικού.



Παρασκευή τυριού Κασκαβάλι / φωτογραφία: SpyCine

Στο δια ταύτα

Συγκράτησα δυο στοιχεία τα οποία με προβλημάτισαν. Το πρώτο είναι απογοητευτικό. Την δεκαετία του '80, όπως ειπώθηκε, λειτουργούσαν περί τα ογδόντα τυροκομεία στην ευρύτερη περιοχή των Ιωαννίνων. Σήμερα έχουν απομείνει μόνο πέντε. Προσωπικά θεωρώ αυτή τη διαπίστωση ως την σημαντικότερη του τριημέρου. Δυστυχώς στα δικά μου ελληνικά σημαίνει: απώλεια εθνικής κυριαρχίας.

Εξηγούμαι, φεύγοντας για λίγο από την ιδιαιτερότητα της Ηπείρου και μιλώντας γενικότερα. Από τη μια δίνεται η «μάχη της φέτας» την οποία μάλιστα κάποιοι ισχυρίζονται ότι την έχουμε κερδίσει. Αλλά ποιος κερδίζει και ποιος χάνει σε ένα διάτρητο παγκόσμιο οικονομικό σύστημα, όπου οι δεσμεύσεις αφορούν μέρος μόνο της διεθνούς αγοράς; Να σημειωθεί ότι χιλιάδες τόνοι λευκών τυριών, με την επωνυμία «Feta», παράγονται στην Αλβανία, στην Νέα Ζηλανδία και αλλού. Απλά διατίθενται σε αγορές εκτός Ε.Ε.

Από την άλλη το ασαφές και άτολμο νομικό πλαίσιο περιορίζει και αλλοιώνει τον χαρακτήρα των σπάνιων ελληνικών τυριών μικρής παραγωγής. Όταν αυτά εκ των πραγμάτων μπαίνουν στον χορό των Π.Ο.Π., των Π.Γ.Ε. και της βιομηχανοποιημένης παραγωγής έρχονται άτονα, άνευρα και ισοπεδωμένα στο τραπέζι μας. Όλα ίδια ή σχεδόν ίδια. Ακριβώς όπως τα θέλει το μαζικό γούστο. Όπως τα καθορίζει παραγγέλλοντας συγκεκριμένες υφές και γεύσεις και τιμές ο υπεύθυνος που αποφασίζει την τύχη σου σαν παραγωγό στο ράφι του σούπερ μάρκετ. Χωρίς εντάσεις και χωρίς διαφοροποιήσεις. Ας αποπειραθούμε να βάλουμε 6 τυπικές γραβιέρες από διάφορα σημεία της Ελλάδας σε ένα πλατό. Το πιθανότερο είναι ότι θα αποπροσανατολιστούμε γιατί καμιά γεωγραφική-γευστική ένδειξη δεν θα αφήσει το αποτύπωμά της στη γούλα μας. Το δεύτερο, ιδιαίτερα ανησυχητικό στοιχείο που συγκράτησα, είναι ότι επιδοτούνται επιχειρήσεις, δυναμώνουν, αποκτούν δηλαδή μια οντότητα στην αγορά και ακολουθεί το φαινόμενο των καιρών: εξαγοράζονται. Όχι

αναγκαστικά μόνο στον χώρο της τυροκομίας. Συχνά τον τελευταίο καιρό διαβάζουμε τις σχετικές ανακοινώσεις.

Πέραν της τυροκομίας φθίνει με γοργό ρυθμό –ιδιαιτέρα μετά την κρίση που φέρνει παγκοσμίως ο πόλεμος στην Ουκρανία– και η κτηνοτροφία. Οι Έλληνες κτηνοτρόφοι δεν μπορούν να ανταποκριθούν στο τεράστιο βάρος των αυξημένων εξόδων, μιας και το να κρατήσουν τα κοπάδια τους είναι αντισυμβαλλόμενο, οπότε μειώνουν δραστικά τον αριθμό των αιγοπροβάτων. Αυτό το θέμα ήταν που έφερε ένα δάκρυ σε τυροκόμο της περιοχής των Ιωαννίνων, καθώς μας μιλούσε για τα επιτεύγματα της επιχείρησής του. Ένας ωραίος, δημιουργικός και περήφανος άνθρωπος αισθάνθηκε πως το άλφα της όλης διαδικασίας είναι το ζωικό κεφάλαιο και ο κτηνοτρόφος. Δυστυχώς υπάρχει σοβαρό θέμα. Ήδη η παραγωγή είναι μειωμένη σε όλα τα τυριά. Το άμεσο μέλλον, δεδομένης της κατάστασης και της αδιαφορίας της πολιτείας, δεν μοιάζει να κρύβει καμιά ελπίδα αναστροφής του κλίματος.

Ξεχωριστή θέση στην πρώτη ενδεικτική χάραξη του **Δρόμου του Τυριού** είχε ένα μικρό τυροκομείο, κοντά στα αλβανικά σύνορα, που αποτελεί κομμάτι μιας αγροτουριστικής μονάδας στο **ΔολόΠωγωνίου**. Εκεί ένας εμπνευσμένος άνθρωπος και η οικογένειά του έχουν στήσει έναν καλά οργανωμένο και φιλόξενο χώρο φαγητού και ύπνου. Παράγουν δικά τους μπαζεβανικά, μυρωδικά, τραχανά, κρασί. Έχουν τα δικά τους ζώα και παράγουν το δικό τους τυρί. Μάλιστα τον τελευταίο καιρό η συνεργασία με τυροκόμο απόφοιτο της Γαλακτοκομικής Σχολής των Ιωαννίνων έχει φέρει πολύ ενδιαφέροντα προϊόντα.

Γενιές Τυροκόμων



Στις εγκαταστάσεις της Γαλακτοκομικής Σχολής των Ιωαννίνων / φωτογραφία: SpyCine

Η δεύτερη εκδήλωση ήταν ένα μικρό ξάφνιασμα. Η Γαλακτοκομική Σχολή κάλεσε τον Απρίλιο του 2023 τους αποφοίτους της Σχολής διαχρονικά, να παρουσιάσουν τυριά παραγωγής τους. Συνέβη τότε το εκπληκτικό, να ανταποκριθούν τυροκόμοι από διάφορα μέρη της Ελλάδας, τη Μακεδονία και τη Θράκη, την Ήπειρο, τη Στερεά Ελλάδα, την Πελοπόννησο, τα νησιά και την Κρήτη. Συναντήθηκαν στα Γιάννενα γονείς, παιδιά κι εγγόνια, οικογένειες που αποτέλεσαν και αποτελούν τη ραχοκοκαλιά της ελληνικής τυροκομίας. Σημαντικά τυροκομεία από όλη την Ελλάδα, στεριανοί και

νησιώτες απόφοιτοι της Σχολής, με ιδιαίτερη συγκίνηση πέρασαν ξανά την πόρτα ενός εκπαιδευτικού ιδρύματος, που τους έδωσε τα φώτα, τους έφερε σε επαφή με τεχνικές και γνώσεις. Όλοι, είτε μπήκαν στην παραγωγή σαν εργαζόμενοι, είτε έστησαν τις δικές τους μονάδες, είτε εκσυγχρόνισαν τα τυροκομεία των γονιών τους. Οι γνώσεις που αποκόμισαν σε συνδυασμό με την οικογενειακή εμπειρία ενεργοποίησαν τους μύκητες στην... πυτιά της κάθε περιοχής και συντήρησαν αν δεν αναβάθμισαν το θαύμα της τοπικής τυροκόμησης. Αν υπάρχουν σήμερα τα ντόπια τυριά, είναι γιατί δόθηκε αυτό το «φιλί της ζωής» στην παραγωγή και την παράδοση μικρών και μεγάλων τόπων.

Το είχα συζητήσει προ μηνών με την άξια διευθύντρια της Σχολής κυρία Αλεξάνδρα Μέγα. Οι σπουδαστές όταν φεύγουν από τη Σχολή, μπαίνουν σε ένα ταξίδι δημιουργικό. Ο καθένας και η καθεμιά έχουν μια προσωπική ιστορία που αξίζει να γίνει γνωστή και σαν παράδειγμα προς μίμηση για τους σημερινούς σπουδαστές. Είχα μάλιστα αναφερθεί στην περίπτωση του αποφοίτου της Σχολής Ζαννή Κοντιζά (οικονομικού μετανάστη από την Μύκονο στη Σύρο των αρχών του '60), που δημιούργησε ένα μεγάλο τυρί, το Σαν Μιχάλη. Προσωπικές ιστορίες, παραδόσεις και «μύθοι» είναι πράγματα πολύ σημαντικά για την ιστορία της γαστρονομίας, για τα τοπικά προϊόντα και για τα τυριά μας ιδιαίτερα. Αυτές πρέπει να αναδείξουμε. Είναι στοιχείο εκ των ων ουκ άνευ για να πάμε ένα βήμα παραπέρα.

Στην εκδήλωση τιμήθηκε ο Ηλίας Μαμαλάκης με αφορμή την επανέκδοση του βιβλίου του «Τα τυριά της Ελλάδας», από τις εκδόσεις Αρμός. Μίλησε ο ίδιος και άλλοι σημαντικοί καλεσμένοι από τον χώρο της κτηνοτροφίας, και της τυροκομίας. Άλλωστε είχαν πολλά να πουν, ιδιαίτερα στις μέρες μας που τα πάντα αλλάζουν, αν και το σωστό ρήμα θα ήταν... ισοπεδώνονται. Αιτίες πολλές κι ανάμεσά τους οι αλληπάλληλες κρίσεις: οικονομικές, υγειονομικές, γεωπολιτικές, κλιματικές, έλλειψη εργατικών χεριών, ακρίβεια, πιέσεις και πολιτικές τιμών εταιριών χονδρικού και λιανικού εμπορίου (στο ράφι), ανταγωνισμός από μεγάλες εταιρίες παραγωγής. Ίσως όμως πιο σημαντικό απ' όλα είναι κυρίως το καταναλωτικό κοινό, που χρειάζεται καλλιέργεια και ενημέρωση όσον αφορά στο τι βάζει στο τραπέζι στην καθημερινότητά του.



Στο ωριμαντήριο των τυριών που φτιάχνουν οι σπουδαστές / φωτογραφία: SpyCine

Τζάμπα τυρί μόνο στην ποντικοπαγίδα

Καλούμαστε να διανύσουμε έναν δρόμο δύσκολο. Εκδηλώσεις που φέρνουν τον παραγωγό και το προϊόν του κοντά στον καταναλωτή, που διευρύνουν γευστικούς ορίζοντες, που αναπτύσσουν τον θεμιτό ανταγωνισμό και εμπλέκουν την επιστήμη, μέσα από ιδιαίτερες αναλύσεις και μελέτες, είναι προς την σωστή κατεύθυνση.

Τον Ιούλιο του 2022 το πρότεινα προσωπικά στον δήμαρχο της Άρτας κατά την υποδοχή που μας επεφύλαξε. Το ίδιο και τον Απρίλιο του 2023 σε ανθρώπους που βρίσκονται κοντά στον περιφερειάρχη της Ηπείρου. Η συνάντηση παρουσία του Ηλία Μαμαλάκη αφορούσε ανταλλαγή απόψεων με θέμα την ανάπτυξη του γαστρονομικού τουρισμού της περιοχής. Νομίζω δεν κομίζω γλαύκαν... Μελετήστε και βοηθήστε να σταθεί ο Δρόμος του Τυριού, σταθείτε στο πλάι της Τυροκομικής Σχολής των Ιωαννίνων. Φροντίστε για τη διάσωση των τοπικών φυλών αιγοπροβάτων, την ανάδειξη των ερευνών του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων (στην Άρτα). Εντάξτε στα αναπτυξιακά προγράμματα την προβολή των εξαιρετικών προϊόντων της περιοχής σας. Το Κασκαβάλι, τη Φέτα, τις λογής Γραβιέρες, τα πειραματικά τυριά που βγαίνουν από τις προσπάθειες που κάνουν κάποιοι «δαιμόνιοι» τυροκόμοι, νέοι στην ηλικία. Κυρίως όμως σταθείτε στο πλάι του κτηνοτρόφου. Το γάλα είναι το άλφα και το ωμέγα. Χωρίς αυτό, όλα τα άλλα παραμένουν γράμματα κενά.

Κλείνοντας θα ήθελα να σημειώσω ότι αισθάνομαι, καθώς μεγαλώνω, πως θα μπορούσα να ζήσω με ψωμί, λάδι, τυρί και κρασί. Καλό προζυμένιο ψωμί, μυρωδάτο και εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, τυρί πλούσιο σε γεύση, κρασί με γευστικό «σώμα», με αναγνωρίσιμη τη δουλειά του αμπελουργού και του οινοποιού. Ξέρω ότι αυτά πρέπει να ψάχνω για να τα βρω. Όπως πρέπει και να τα πληρώνω στην αξία τους. Γιατί όπως λέει μια αμερικάνικη παροιμία: «Τζάμπα τυρί υπάρχει μόνο μέσα στην ποντικοπαγίδα».

ΗΠΕΙΡΟΣ