

Μία εξαιρετική ημερίδα για ένα ολιστικό σύστημα παραγωγής κασεριού της Δυτικής Μακεδονίας με πράσινο αποτύπωμα από την Περιφέρεια Δ. Μακεδονίας, το cluster Τυροκόμων Δυτικής Μακεδονίας και το Τμήμα Γεωπονίας του Π. Ιωαννίνων

Μία εξαιρετική ημερίδα για ένα ολιστικό σύστημα παραγωγής κασεριού της Δυτικής Μακεδονίας με πράσινο αποτύπωμα, διαχείριση του τυρογάλακτος για παραγωγή διατροφικών συστατικών υψηλής προστιθέμενης αξίας και διάκρισης της ποιότητας του κασεριού μέσω ιχνηλάτησής του με μικροβιακούς βιοδείκτες με τη χρήση γενωμικών και μεταγενωμικών τεχνολογιών. Το πρόγραμμα χρηματοδοτήθηκε από την Περιφέρεια Δυτικής Μακεδονίας και προτάθηκε από τον πρώην Αντιπεριφερειάρχη κ. Λάμπρο Χατζηζήση και από το νεοσύστατο cluster τυροκόμων Δυτικής Μακεδονίας με πρόεδρο του τον εμπνευσμένο κ. Σωκράτη Δημητρίου, που περιλαμβάνει αστέρια της τυροκομίας, παραδοσιακούς και με υψηλά ποιοτικά κριτήρια τυροκόμους και νέους μικρούς τυροκόμους που αψηφούν τα τετριμμένα και προχωρούν ακάθεκτοι μπροστά.

Το έργο το ανέλαβε το Τμήμα Γεωπονίας του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων και παρουσιάστηκε στην Περιφέρεια Δυτικής Μακεδονίας παρουσία του νέου Περιφερειάρχη κ. Γιώργου Αμανατίδη, του Δημάρχου Κοζάνης κ. Γιάννη Κοκκαλιάρη, αντιπεριφερειάρχων, συμβούλων, τυροκόμων, συναδέλφων του Πανεπιστημίου της Δυτικής Μακεδονίας, εκλεκτών ακροατών και κόσμου που νοιάζεται για τον τόπο του και την προκοπή του. Την ημερίδα οργάνωσε ο εξαιρετικός κ. Χάρης Βανίδης πανταχού παρόν και τα πάντα πληρών. Συντονιστής ο πρόεδρος του ΠΣΕΚ Δυτικής Μακεδονίας και αγαπητός συνάδελφος κ. Κώστας Τσανακτσίδης. Ευχαριστούμε λοιπόν για τη ευκαιρία να παρουσιάσουμε τις δυνατότητες παραγωγής κασεριού terroir με ιδιαίτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά.

Ελπίζουμε στη συνέχιση της συνεργασίας ώστε να σχηματιστεί το σύστημα παραγωγής και να οδηγήσει σε ειδικές επισημάνσεις του κασεριού για εμπορική εκμετάλλευση

καιδιακίνηση. Οι ομιλητές Γιάννης Σκούφος, Κωνσταντίνα Νικολάου, Αθηνά Τζώρα, Ευαγγελία Γκούβα, Βασίλης Ανέστης, Άννα Βατσανίδου, Χρήστος Κουγιουμτζής και Νίκος Κασαλιάς αναφέρθηκαν στη νέα ταυτότητα των τυριών, στην ανάλυση μοναδικών χαρακτηριστικών του κασεριού της Δ. Μακεδονίας μέσω της ανάλυσης του μικροβιώματός του, στους τρόπους μείωσης του ενεργειακού και περιβαλλοντικού αποτυπώματος, στη βιοαποκατάσταση των αποβλήτων των τυροκομείων της Δυτικής Μακεδονίας και στην ανάπτυξη ολοκληρωμένου συστήματος marketing και ειδικών πιστοποιήσεων για την ανάδειξη του καινοτόμου κασεριού της περιοχής.

Όλα για ένα και ένα για όλα, η νέα στρατηγική προσέγγιση για τα τρόφιμα του μέλλοντος και όποιος καταλάβει θα δει ότι οι στρατηγικές για τα τρόφιμα δε συσχετίζονται πια τόσο με ΠΟΠ ή ΠΓΕ ενδείξεις η με την πρόδηλη αλλά άγνωστη λέξη “ποιοτικό”, αλλά με τη σαφή ιχνηλάτηση ιδιαίτερων και σταθερών χαρακτηριστικών ποιότητας, αυθεντικότητας και μοναδικότητας που στοχεύουν στην προσωποποιημένη διατροφή και υγεία. Μεσογειακή διατροφή στην πράξη ή πως ένα τρόφιμο με αλάτι και πολλά λιπαρά μπορεί να είναι εξαιρετικά ωφέλιμο για τον καταναλωτή. Εδώ να σας δω, και ας είναι καλά η στρατηγική μας στο Τμήμα από το 2006 για πράσινα τρόφιμα και τρόφιμα καινοτομίας και το ακονισμένο μυαλό των ερευνητών του!







