Τα ευπαθή τυριά των Κυκλάδων!

«Το Σάββατο του Παραγωγού», μια πρωτοβουλία με στόχο την ανάδειξη των τοπικών αγροτικών προϊόντων, την ενημέρωση για τις ιδιαιτερότητες της γεωργικής παραγωγής και την προβολή της Μεσογειακής Διατροφής ως σύγχρονου τρόπου υγιεινής και ισορροπημένης διατροφής, συνεχίζεται και το 2019, για 4η χρονιά στο φιλόξενο σπίτι της Ελληνικής Εταιρείας στη Πλάκα!

CT Stories Team

15.02.2019, 13:23

Το μεσημέρι του Σαββάτου 16 Φεβρουαρίου στο φιλόξενο σπίτι της Ελληνικής Εταιρείας Περιβάλλοντος και Πολιτισμού στην Πλάκα (Τριπόδων 28) διοργανώνεται μια ενδιαφέρουσα εκδήλωση με θέμα τα Ευπαθή Τυριά των Κυκλάδων Κυκλάδων (διαδικασία παραγωγής, στοιχεία λαογραφίας, νομοθετικό πλαίσιο κ.α).

Πιο αναλυτικά, την όλη εκδήλωση θα προλογίσει και θα συντονίσει η κυρία Αντωνία Τριχοπούλου , πρόεδρος του Ελληνικού Ιδρύματος Υγείας & του Συμβουλίου Ποιότητας Ζωής της Ελληνικής Εταιρείας , που θα δώσει την σκυτάλη στο φιλόλογο και λαογράφο κ.

Σύμφωνα με τον κ. Τζιώτη, τα ναξιακά τυροκομικά προϊόντα (κεφαλοτύρι ή αρσενικό, ανθότυρο, τουλουμοτύρι κοκ) συνεπιφέρουν πέρα από τις γευστικές γευστικές απολαύσεις απολαύσεις, και συναισθηματικές συναισθηματικές συγκινήσεις συγκινήσεις ως προϊόντα προϊόντα – δημιουργήματα περιοχών και εποχών με ιδιάζον το στοιχείο της απουσίας του σύγχρονου πολιτισμού.

Στη συνέχεια, ο κ. Χρήστος Αποστολόπουλος με την ιδιότητα του ως Πρόεδρος του Συνδέσμου Βιομηχανιών Γαλακτομικών Προϊόντων, θα αναδείξει τα προβλήματα και τους κινδύνους που σχετίζονται με ορισμένα ευαίσθητα τυριά των Κυκλάδων και πως αυτά τα προβλήματα έχουν αρχίσει να γίνονται συγκριτικά τους πλεονεκτήματα. Εργαλεία για τη μεταμόρφωση αυτή είναι η επιστήμη μαζί με την ορθή νομοθέτηση και εφαρμογή κανόνων και προδιαγραφών.

Την 1η ενότητα της συνάντησης μας θα κλείσει η κυρία Έφη Τσακαλίδου από το Εργαστήριο Γαλακτοκομίας του Γεωπονικού Πανεπιστήμιου Αθηνών, η οποία θα μας μιλήσει για τις βασικές αρχές της τυροκόμησης δίνοντας έμφαση στους μικροοργανισμούς που μετατρέπουν τα συστατικά του γάλακτος σε σύνθετες ενώσεις, αυξάνουν τον χρόνο ζωής του τυριού, και διαμορφώνουν τη διατροφική του αξία. Ξεχωριστή αναφορά θα γίνει σε 2 σπάνια είδη γαλακτοβακίλλων, τον Lactobacillus acidipiscis και τον Lactobacillus rennini που δίνουν την χαρακτηριστική, πικάντικη γεύση στην Κοπανιστή της Τήνου και οι οποίοι εντοπίστηκαν στο Εργαστήριο Γαλακτοκομίας στο πλαίσιο της διερεύνησης της αυτόχθονης μικροχλωρίδας των Ελληνικών παραδοσιακών τυριών.

Στην 2η ενότητα οι συμμετέχοντας στη σειρά των εκδηλώσεων « Το Σάββατο του Παραγωγού» θα γνωρίσουμε τους παραγωγούς Ν. Φρατζέσκαρο, Λ. Βλαβιανό και Μ. Μπαμπούνη, σύγχρονους τυροκόμους/ παραγωγούς οι οποίοι προέρχονται απο παλιές κτηνοτροφικές οικογένειες και έγιναν αιτία να γίνουν γνωστά κάποια εξαιρετικά τυριά βάζοντας το μεράκι και την τεχνογνωσία τους πλάι στην εμπειρία των παλαιότερων. Καθένα απο τα σπάνιας νοστιμιάς παραδοσιακά κυκλαδίτικα τυριά, με μικρές ή μεγάλες διαφοροποιήσεις, αποτυπώνει την κουλτούρα και τις ιδιαιτερότητες του κάθε νησιού.

Ο κ. Νίκος Φρατζέσκαρος παρέλαβε την τέχνη της τυροκομίας από τον πατέρα του ο οποίος είχε μια μικρή έκταση που στις αρχες τροφοδοτούσε αποκλειστικά την οικογενειακή ταβέρνα «Τσικάλι» στο Βαθύ της Σίφνου. Τα τελευταία χρόνια το κτήμα μεγάλωσε ώστε να μπορεί να τροφοδοτεί επαρκώς την ταβέρνα αλλά και να παράγει μεγαλύτερες ποσότητες για πώληση εντός και εκτός Σίφνου. Το κτήμα, έκτασης 100 στρεμμάτων, στεγάζει και μια τυροκομική μονάδα και παρασκευάζει παραδοσιακά τυριά του νησιού, όπως Μανούρα, Χλωρομανούρα, Ξινοτύρι, Τυροβόλι κ.α..

Ο κ. Λεωνίδας Βλαβιανός συνεχίζει την οικογενειακή παράδοση της τυροκομίας που διδάχθηκε από τον πατέρα του και τον παππού του. Σκοπός της επιχείρησης είναι να συνδυάσει την παράδοση με την σύγχρονη παραγωγική διαδικασία την οποία ο κ. Βλαβιανός διδάχθηκε στην Σχολή Γαλακτοκομίας στα Ιωάννινα όπου σπούδασε. Το τυροκομείο τους βρίσκεται στα Κατάπολα και παράγει παραδοσιακά τυριά όπως Αμοργιανό (όμοιο με το Αρσενικό Νάξου), Ανθότυρο, Ξινομυζήθρα κα.

Ολοκληρώνοντας, ο κ. Μανώλης Μπαμπούνης απο την ομώνυμη παραδοσιακή επιχείρηση τυροκομίας θα μιλήσει για τη μονάδα παραγωγής που βρίσκεται στην περιοχή Αγιασσό στη Νάξο, για το πως είναι να είσαι τυροκόμος 4η γενιάς καθώς και για το πως έχουν καταφέρει να κρατήσουν ατόφιο τον οικογενειακό χαρακτήρα του τυροκομείου.

Ακολουθήστε το **protothema.gr στο Google News (https://news.google.com/publications/CAAqBwgKMKPEiAswlKKHAw?hl=el&gl=GR&ceid=GR:el&fbclid=IwAR34LutBkQmMZWiDyYKly_KEN1dHH3lO3QzXjUhYbu9NSI9TlSOTGGmWi-g)** και μάθετε πρώτοι όλες τις ειδήσεις

Δείτε όλες τις τελευταίες **Ειδήσεις (/oles-oi-eidiseis/)** από την Ελλάδα και τον Κόσμο, τη στιγμή που συμβαίνουν, στο **Protothema.gr (/)**

ΡΟΗ ΕΙΔΗΣΕΩΝ.

Ειδήσεις **Δημοφιλή** **Σχολιασμένα**

πριν 7 λεπτά

Εργάτης τραυματίστηκε σε νέο ρωσικό βομβαρδισμό στον πυρηνικό σταθμό της Ζαπορίζια (https://www.protothema.gr/world/article/1272078/oukrania-ergatis-traumatistike-se-neo-rosiko-vomvardismo-ston-puriniko-stathmo-tis-zaporizia/)

πριν 7 λεπτά

The Real Star Wars Universe (infographic) (https://bit.ly/3sgowkx)

πριν 17 λεπτά

«Έφυγε» η πρώην βουλευτής της Νέας Δημοκρατίας, Τζούλια Τσιριμώκου - Πιμπλή (https://www.protothema.gr/politics/article/1272077/nea-dimokratia-efuge-i-proin-vouleutis-tzoulia-tsirimokou-pibli/)

πριν 17 λεπτά

Μακροζωία: Η ηλικία που αποκαλύπτει αν θα φτάσουμε τα 90 – Δεν είναι η χρονολογική (https://www.ygeiamou.gr/fitness-wellbeing/291473/makrozoia-i-ilikia-pou-apokalipti-an-tha-ftasoume-ta-90-den-ine-i-chronologiki/)

πριν 21 λεπτά

Το Λιμενικό διέσωσε 122 μετανάστες ανοικτά της Ρόδου - Μεταφέρθηκαν στη Κω (https://www.protothema.gr/greece/article/1272076/rodos-to-limeniko-diesose-122-metanastes-anoikta-tou-nisiou-metaferthikan-sti-ko/)

πριν 24 λεπτά

Η Δέσποινα Βανδή καμάρωσε τον Βασίλη Μπισμπίκη στην Επίδαυρο (https://www.marieclaire.gr/celebrities/despina-vandi-to-saten-maxi-forema-pou-epelexe-gia-na-stirixi-ton-sintrofo-tis/)

πριν 32 λεπτά

Φωτιά πίσω από τη χωματερή της Φυλής (https://www.protothema.gr/greece/article/1272074/fotia-piso-apo-ti-homateri-tis-fulis/)

πριν 32 λεπτά

Ο Μιχάλης Κακιούζης παντρεύτηκε την Έλενα Κοντουρά (https://www.protothema.gr/life-style/article/1272073/mihalis-kakiouzis-padreutike-tin-elena-kodoura/)

πριν 33 λεπτά

esteile-sto-nosokomeio/)

πριν 37 λεπτά

Μπορούν τα fine dining εστιατόρια να σερβίρουν μπέργκερ; (https://www.olivemagazine.gr/guest-editors/boroun-ta-fine-dining-estiatoria-na-serviroun-bergker/)

ΔΕΙΤΕ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΕΙΔΗΣΕΙΣ →(/OLES-OI-EIDISEIS/)

Copyright © 2022 Πρώτο Θέμα