Παραγωγός: *Λεωνιδας & Γιωργος Βλαβιανός*

Τόπος: Αμοργός

Τα Ευπαθή Τυριά των Κυκλάδων

Η Επιχείρηση

Προφίλ

Εδώ και 7 γενιές η **οικογένεια Βλαβιανού** ασχολείται με την κτηνοτροφία και την τυροκομία, χρησιμοποιώντας πάντα παραδοσιακές συνταγές και τεχνικές.

Σήμερα, η οικογενειακή μονάδα με τα αιγοπρόβατα είναι βιολογικά πιστοποιημένη. Αμέσως μετά το άρμεγμα, το γάλα μεταφέρεται στον παραπλήσιο χώρο του **μιτάτου** και γοργά – γοργά ξεκινά η διαδικασία για να παρασκευαστούν τα διάφορα είδη των τυριών.

Το Σάββατο του Παραγωγού

Η Επιχείρηση

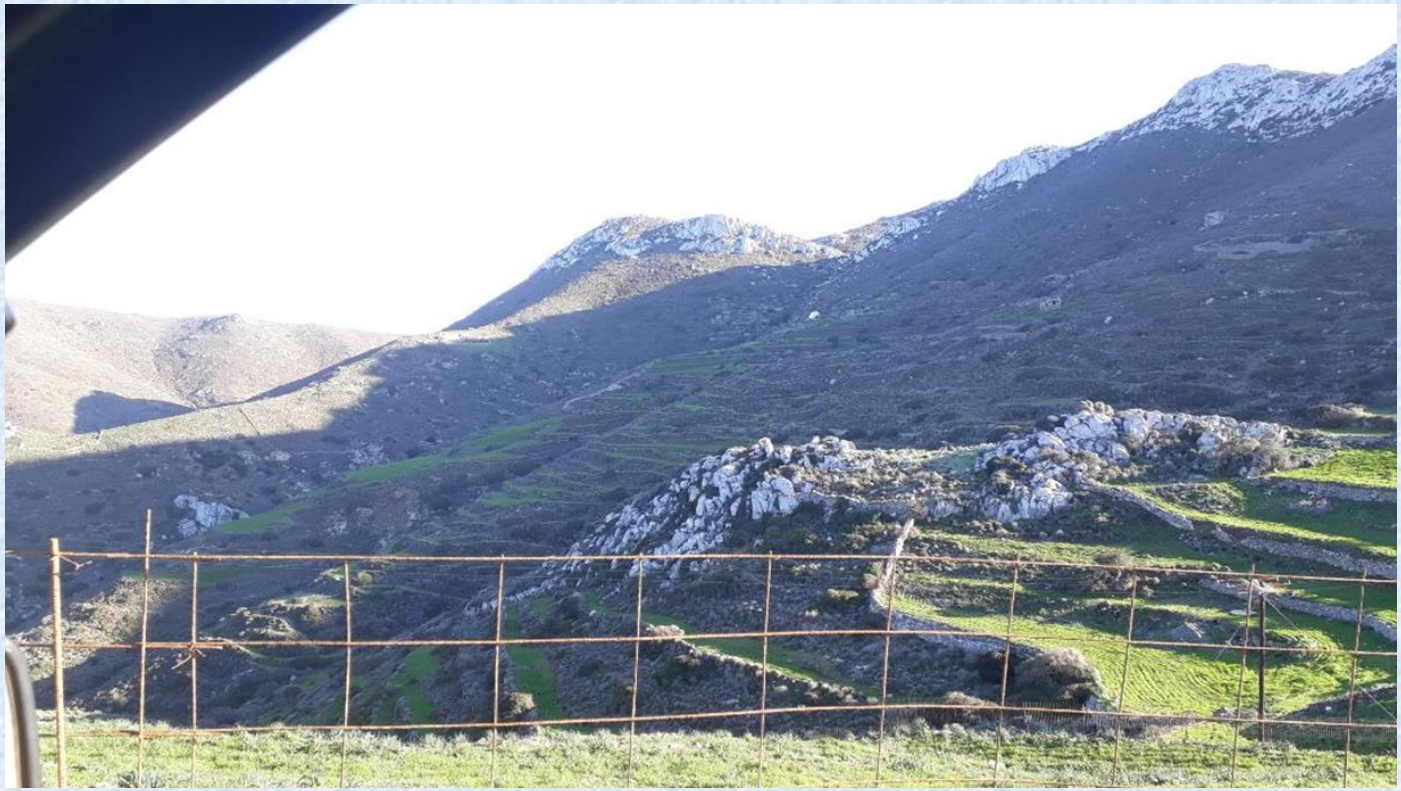
Σήμερα

Τα προιόντα παράγονται με σύγχρονες διαδικασίες όπως τις διδάχτηκε ο Λεωνίδας Βλαβιανός στην σχολή Γαλακτοκομίας των Ιωαννίνων καλύπτουν την έγχωρια παραγωγή και είναι κυρίως: **ένα τοπικό είδος κεφαλογραβιέρας, μυζήθρα (γλυκόξινη Αμοργού), ξινότυρο, κοπανιστή, μελίχλωρο και ανθότυρο.**

Η Επιχείρηση

Φωτογραφίες απο το κτήμα

Σύμφωνα με τον Γιώργο Βλαβιανό- « η φυλή των ζώων που έχουμε, η παρθένα & τόσο πλούσια χλωρίδα που είναι η τροφή των ζώων μας και η σωστή και μετρημένη τουριστική ανάπτυξη του νησιού, δίνουν ελπίδες για να διατηρηθεί η ποιμενική ζωή και μαζι μ΄ αυτήν να δοθεί η ευκαιρία να φτιαχτούν όμορφα τυριά που θα γίνουν οι πρεσβευτές του τόπου μας.



Ευχαριστούμε Πολύ