2/5/2018

ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ

Μια ιδιαίτερα επιτυχημένη εκδήλωση αφιερωμένη στο γίδινο γάλα, τρόφιμο με βαθιά παράδοση στην Ελληνική διατροφή, που αποκτά ολοένα και περισσότερους πιστούς καταναλωτές και από τις νεότερες γενιές πραγματοποιήθηκε την Τρίτη 24 Απριλίου 2018 στα Ιωάννινα στον πολιτιστικό πολυχώρο «Δ. Χατζής».

Την εκδήλωση με θέμα: «η αξία του γίδινου γάλακτος και των προϊόντων του», διοργάνωσε η Γαλακτοκομική Σχολή Ιωαννίνων του ΕΛΓΟ - ΔΗΜΗΤΡΑ με την υποστήριξη του Δήμου Ιωαννίνων και τη συμπαράσταση της Περιφέρειας Ηπείρου, η οποία χρηματοδοτεί σχετική έρευνα για τυροκομικά προϊόντα από γίδινο γάλα.

Η Διευθύντρια της Σχολής κ. Αλεξάνδρα Μέγα προλογίζοντας, ανέφερε ως στόχους της εκδήλωσης την ανάδειξη της αξίας του γίδινου γάλακτος και των προϊόντων του και τη διερεύνηση της δυνατότητας να αποφέρει υπεραξία στον κτηνοτρόφο και στον τυροκόμο, κάτι που ενδιαφέρει άμεσα τους απόφοιτους της Γαλακτοκομικής Σχολής. Την εκδήλωση χαιρέτησαν ο Περιφερειάρχης Ηπείρου κ. Αλέξανδρος Καχριμάνης, ο εκπρόσωπος του Δήμου κ. Λεοντίου, η Προϊσταμένη του Τμήματος Γάλακτος και Γαλακτοκομικών Προϊόντων του ΕΛΓΟ – ΔΗΜΗΤΡΑ κ. Ε. Κονδύλη, ο Πρόεδρος της Ένωσης Αγροτών Ιωαννίνων κ. Χ. Μπαλτογιάννης, ο Πρόεδρος της Ένωσης Νέων Αγροτών Ιωαννίνων κ. Χ. Λιούρης, και ο Πρόεδρος της Ένωσης Μετακινούμενων Κτηνοτρόφων Ηπείρου κ. Γ. Δεκόλης.

Στο πρώτο μέρος της εκδήλωσης πήραν το λόγο οι μαθητές και οι απόφοιτοι της Γαλακτοκομικής Σχολής. Ο μαθητής της Α΄τάξης κ. Β. Παπανίκος παρουσίασε στοιχεία από την εργασία του με θέμα το «Γίδινο Γάλα», σύμφωνα με τα οποία τα τελευταία τρία χρόνια παρατηρείται έντονη αυξητική τάση στην κατανάλωση του εμφιαλωμένου γίδινου γάλακτος.

Ο κ. Γιάννης Σταθώρης, που όπως και οι δύο γιοί του είναι απόφοιτοι της Γαλακτοκομικής Σχολής και ιδιοκτήτης της «Σταθώρης Τυροκομική», υποστήριξε ότι οι σπουδές του στη

Γαλακτοκομική Σχολή, η αγάπη του για την τυροκομία που παρομοίασε με «καλλιτεχνική απασχόληση», αλλά και η επιμονή του στην άριστη ποιότητα πρώτης ύλης είχαν ως αποτέλεσμα να παράγει τυριά που πωλούνται σε υψηλή τιμή εφόσον είναι πια αναγνωρίσιμα από τον καταναλωτή. Ο κ. Σταθώρης θα πρέπει να τονίσουμε ότι έχει πάρει το βραβείο GUINNESS για την παραγωγή του μεγαλύτερου κατσικίσιου τυριού στον κόσμο με βάρος 939 κιλά.

Μια άλλη απόφοιτος της Γαλακτοκομικής η Οικονομολόγος κ. Ιωάννα Καρρά, επέλεξε να αποτελέσει μαζί με τις αδελφές της την τέταρτη γενιά αιγοτρόφων της οικογένειας. Όπως τόνιοσε μετά τις σπουδές της στη Γαλακτοκομική Σχολή αισθάνεται έτοιμη να αξιοποιεί το γάλα που παράγει, δημιουργώντας καθετοποιημένη τυροκομική μονάδα στα Τρίκαλα. Η εκτροφή με σεβασμό στην ευζωία των ζώων και στη φύση και η ικανοποίηση που απολαμβάνει κανείς από τη δημιουργικότητα είναι οι αξίες που μοιράστηκε με το ακροατήριο η ομιλήτρια.

Στο δεύτερο μέρος ομιλητές ήταν ειδικοί επιστήμονες. Ο κ. Γεώργιος Αρσένος Καθηγητής Ζωικής Παραγωγής της Κτηνιατρικής Σχολής ΑΠΘ παρουσίασε πρόσφατα αποτελέσματα μέσω των ερευνητικών έργων SOLID και GoshOmic τεκμηριώνοντας τα πλεονεκτήματα της παραδοσιακής αιγοτροφίας για την Ελλάδα, αλλά και τονίζοντας τις αδυναμίες του κλάδου για τις οποίες πρότεινε πιθανές διεξόδους.

Ο κ. Γιάννης Σκούφος, Καθηγητής Ζωικής Παραγωγής του ΤΕΙ Ηπείρου απέδειξε τα ωφέλιμα χαρακτηριστικά του αίγειου γάλακτος ιδιαίτερα του προερχόμενου από τις ντόπιες φυλές και χαρακτήρισε το γίδινο γάλα ως το «γάλα του μέλλοντος».

Ο κ. Θεόφιλος Μασούρας Αν. Καθηγητής Γαλακτοκομίας του ΓΠΑ στην ομιλία του με θέμα «Τεχνολογικές ιδιότητες του γίδινου γάλακτος», αναφέρθηκε κυρίως στην επεξεργασία και τη μεταποίηση του γάλακτος της αίγας, αναλύοντας τις σύγχρονες τεχνικές που ακολουθούνται, ώστε να μπορέσει να γίνει ευρύτερα αποδεκτό από τους καταναλωτές.

Η επιτυχία των ομιλητών να προκαλέσουν το ενδιαφέρον του ακροατηρίου είχε σαν αποτέλεσμα να ακολουθήσει ζωηρή συζήτηση με εκπροσώπους της αυτοδιοίκησης, της επιστήμης, των κτηνοτρόφων των τυροκόμων που υπέβαλαν ερωτήσεις στους ομιλητές αλλά κατέθεσαν και τις δικές τους απόψεις. Στο τέλος της εκδήλωσης οι παρευρισκόμενοι δοκίμασαν μια μεγάλη ποικιλία από προϊόντα φτιαγμένα αποκλειστικά από γίδινο γάλα (γιαούρτι, κεφίρ, αλοιφώδη, μαλακά και ημίσκληρα τυριά, παστεριωμένο γάλα). Κάποια από τα προϊόντα παρασκευάστηκαν από τους μαθητές της Σχολής, ενώ άλλα παραχωρήθηκαν από τυροκομικές επιχειρήσεις κυρίως της Ηπείρου.