

ΣΤΗΝ ΜΑΓΙΚΗ ΑΛΥΣΙΔΑ ΤΗΣ ΑΓΡΟΔΙΑΤΡΟΦΗΣ: ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΕΩΣ ΤΗΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ

Στην δύσκολη περίοδο που βιώνουμε, στον καιρό της πανδημίας, άλλαξαν πολλά στην κοινωνία μας. Πρώτα από όλα, στον τρόπο που ζούμε, εργαζόμαστε και συναναστρεφόμαστε με άλλους ανθρώπους. Η αρχική μας πρόθεση ήταν να μεταβούμε στην Ροδόπη και να δημιουργήσουμε μια σειρά ντοκιμαντέρ και φωτογραφικού υλικού ιστοριών με τους τοπικούς κτηνοτρόφους των αυτόχthonων ελληνικών φυλών βοοειδών στην περιοχή. Θα ακούγαμε τις προσωπικές τους ιστορίες και θα αξιολογούσαμε καλύτερα την άμεση ή έμμεση συνεισφορά της παραγωγής και της κατανάλωσης αυτού του κρέατος στην τοπική γαστρονομία. Θέλαμε επίσης, να διαπιστώσουμε κατά πόσο η διατήρηση και αξιοποίηση αυτού του γαστρονομικού πόρου μπορεί να συμβάλει στην τουριστική ανάδειξη της περιοχής καθώς και στο εισόδημα των κτηνοτρόφων.

Δυστυχώς όμως, οι περιορισμοί που μας επέβαλε η πανδημία μας ανάγκασε να περιορίσουμε τα σχέδιά μας ελπίζοντας πως στο σύντομο μέλλον θα καταφέρουμε να τα πραγματοποιήσουμε με απώτερο στόχο να σας παρουσιάσουμε τους κτηνοτρόφους αυτούς όχι απλά ως μοχλούς μιας παραγωγικής διαδικασίας αλλά και ως ανθρώπους που καθημερινά πασχίζουν να διατηρήσουν αυτή την ζωική πολιτιστική μας κληρονομιά.

***Κατά πόσο η αξιοποίηση αυτού του
γαστρονομικού πόρου μπορεί να συμβάλει
στην τουριστική ανάδειξη της περιοχής;***



Έτσι λοιπόν, από εκεί που είχαμε ως σκοπό να βρεθούμε στις εγκαταστάσεις τους, στα βοσκοτόπια όπου βόσκουν τα ζώα τους, στα σπίτια που οι νοικοκυρές μαγειρεύουν το κρέας που παράγεται στην πλούσια γη τους και στα εστιατόρια που οι επαγγελματίες της γαστρονομίας μετατρέπουν το κρέας σε γευστικές απολαύσεις, καταφέραμε μόνο να καταγράψουμε επιγραμματικά σε δύο συνεντεύξεις αυτά που συμβαίνουν στα παρασκήνια και τα οποία, συνήθως, κανένας από μας τους τελικούς καταναλωτές δεν σκέφτεται όταν βάζει μια κατσαρόλα για να μαγειρέψει.

Χάσαμε – προς το παρόν- την ευκαιρία να ακούσουμε μια ιστορία που θα μας έδειχνε τον τρόπο της ζωής ενός κτηνοτρόφου, την αγάπη του για τον τόπο του και για τα ζωντανά του. Την φροντίδα που τους παρέχει, την συγκίνηση και την περηφάνια που νιώθει όταν λέει πως μια ζωή οι πρόγονοι του ήταν κτηνοτρόφοι. Την ίδια συγκίνηση που δηλώνει όταν λέει ότι παλεύει να σώσει μια παραδοσιακή, γνήσια ελληνική φυλή που κινδυνεύει να χαθεί από το σκληρό χέρι της παγκοσμιοποίησης. Με ό, τι αυτό συνεπάγεται.

Αλλά δεν τα παρατάει. Ελπίζει στο μέλλον, πιστεύει στον σκοπό του, ελπίζει και στην κοινωνία, εμπιστεύεται την τεχνογνωσία και την νέα τεχνολογία, αναζητά συμμάχους και συνεργάτες. Προκαλεί την αισιοδοξία σε καιρούς σχετικής γενικής απελπισίας.

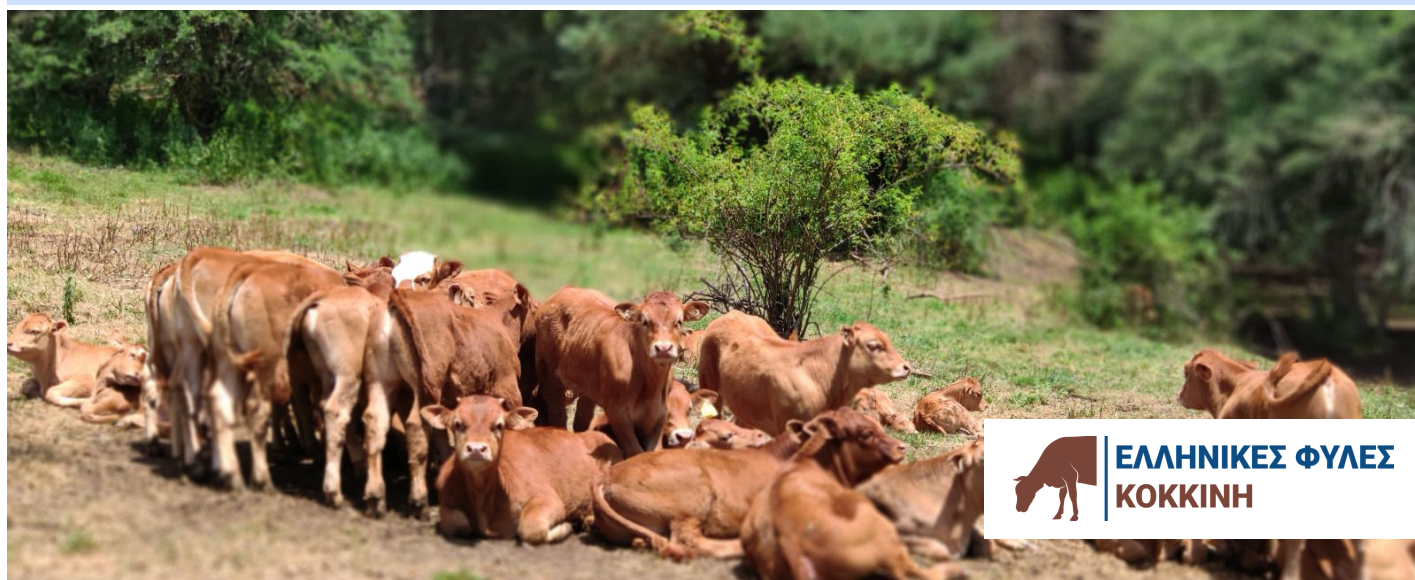
Θέλει να μάθει καινούργια πράγματα, του αρέσει η ιδέα της σύνδεσης της παραγωγής με την κατανάλωση, της εκτροφής με την γαστρονομία. του προϊόντος του με κάποια συγκεκριμένη ομάδα κοινού που θα σεβαστεί την προσπάθειά του για να παράξει ποιοτικό κρέας.

Αρχίζει να συνειδητοποιεί ότι με την εμπλοκή της τοπικής κοινότητας μπορεί να συνδέσει τον εναλλακτικό βιώσιμο τουρισμό με αυτά που μια ζωή κάνει ο ίδιος, και ότι αυτός είναι ένας ακόμη συνδεδεμένος κρίκος ανάμεσα στην αγροδιατροφική αλυσίδα και τον τουρισμό.

Ήρθε η ώρα να καταλάβουμε όλοι ότι μόνο ως δεμένοι κρίκοι γινόμαστε πιο δυνατοί.

Σας παρουσιάζουμε λοιπόν προς το παρόν με τι ασχολούνται τα μέλη της οικογένειας Μυριοφύτου και της εταιρίας αλυσίδας παραγωγής και μεταποίησης κρέατος «Meat company» στην Ξάνθη.

**Θέλει να μάθει καινούργια πράγματα,
του αρέσει η ιδέα σύνδεσης της
εκτροφής της Ελληνικής
Βραχυκερατικής Φυλής με την
γαστρονομία.**



ΦΑΡΜΑ ΜΥΡΙΟΦΥΤΟΥ ΣΤΟ ΝΕΟΧΩΡΙ ΤΗΣ ΞΑΝΘΗΣ

https://www.youtube.com/watch?v=Ln3yQcn40iw&ab_channel=SPMOAFS

Άνθρωποι απλοί, λιτοί στην καθημερινότητά τους, αφοσιωμένοι στη δουλειά και την κλήση τους. Επί γενιές, η οικογένεια Μυριοφύτου ασχολείται με την κτηνοτροφία.

Είναι άνθρωποι συνδεδεμένοι από τη γέννησή τους με τη γη, τον τόπο τους και αυτά που άλλοτε απλόχερα και άλλοτε με δυσκολίες τους προσφέρουν και τα δύο. Είναι άνθρωποι που ζουν στη φύση και με τη φύση, ακολουθώντας όλους τους κανόνες που αυτή θέτει και αυτό τους κάνει να είναι αναπόσπαστο μέρος της. Εξαιτίας αυτών, ό,τι παράγουν είναι αυθεντικό, ντόπιο και ποιοτικό. Παρόλο που η ευρύτερη αγορά του κρέατος και κατανάλωσης του στην Ελλάδα ακολουθεί τους ρυθμούς και τις τάσεις της παγκοσμιοποίησης και όσων αυτή συνεπάγεται, οι Μυριοφύτου στη φάρμα τους, με την υποστήριξη του κράτους και της Αμερικανικής Γεωργικής Σχολής, προσπαθούν να διατηρήσουν ένα αυτόχthonο ελληνικό είδος βοοειδών που ανήκουν στη βραχυκερατική φυλή. Ο διάδοχος της οικογενειακής επιχείρησης, ο Ευστάθιος Μυριοφύτου, απόφοιτος ο ίδιος της ΑΓΣ, μίλησε μαζί μας για τη συγκεκριμένη φυλή, την παραγωγή του, τις εγκαταστάσεις, τις συνεργασίες και τις προσδοκίες του.

Μας είπε ότι αυτή η φυλή είναι καθαρά κρεοπαραγωγική και ότι στις εγκαταστάσεις τους ασχολούνται με την πάχυνση του κοπαδιού τους που αποτελείται από τετρακόσια ζώα, μάνες και τα μοσχάρια τους.

Αφορμή για την απόφαση να στραφούν στην εκτροφή αυτής της φυλής ήταν ένα κρατικό πρόγραμμα που προσπάθησε να διασώσει αυτήν την παλιά, ελληνική φυλή που κινδύνευε να εξαφανιστεί.

Κατάφερε να επιζήσει όμως επειδή τα ζώα είναι πιο ανθεκτικά και σκληροτράχηλα και μπορούν να επιβιώνουν ευκολότερα σε δύσκολες καιρικές συνθήκες και με λιγότερη τροφή. Ο βασικός όμως λόγος που αποφάσισαν να παλέψουν για την εκτροφή της φυλής αυτής είναι το γεγονός ότι βλέπουν σε αυτήν τη δραστηριότητα ένα καλύτερο μέλλον με προοπτικές που επαυξάνονται μέσα από τη συνεργασία που ανέπτυξαν με την Αμερικανική Γεωργική Σχολή.



Φάρμα Μυριοφύτου

ΦΑΡΜΑ ΜΥΡΙΟΦΥΤΟΥ ΣΤΟ ΝΕΟΧΩΡΙ ΤΗΣ ΞΑΝΘΗΣ

Ο Στάθης λέει πολλές φορές ότι ελπίζει και σε περισσότερη υποστήριξη και συνεργασία όχι μόνο με τη Σχολή, αλλά και με άλλους φορείς όπως π.χ. με το κράτος να έρχεται στην πρώτη θέση.

Αναφερόμενος στα ζώα που εκτρέφουν, εξηγεί ότι τους χειμερινούς μήνες εκτρέφονται στην φάρμα τους στο Νεοχώρι, ενώ την άνοιξη και το καλοκαίρι βόσκουν ελεύθερα στα Θρακιώτικα βουνά. Αυτό καθιστά το κρέας τους ποιοτικό και υγιεινό, αν και αυτό το γεγονός δεν είναι ευρέως γνωστό στους καταναλωτές, καθώς λείπει μια σωστή πολιτική προώθησης. Σε συνδυασμό με τις χαμηλότερες τιμές των εισαγόμενων και άλλων πιο διαδεδομένων εγχώριων φυλών η διανομή του κρέατος της βραχυκερατικής αγελάδας είναι δύσκολη, αλλά είναι αισιόδοξος για το μέλλον. Οι πελάτες στους οποίους διανέμουν το κρέας τους είναι διάφορα κρεοπωλεία της τοπικής κοινότητας της Ξάνθης και της Δράμας αλλά τελευταία, και επιλεγμένα κρεοπωλεία στη Θεσσαλονίκη.

Συζητώντας για το πόσο η συγκεκριμένη φυλή μπορεί να συνεισφέρει στην ανάπτυξη και την ανάδειξη της τοπικής γαστρονομίας, φαίνεται λιγότερο αισιόδοξος. Θεωρεί ότι το κλειδί για αυτό είναι οι σωστές προωθητικές ενέργειες, αλλά ούτε αυτός, ούτε οι συνάδελφοί του στους οποίους πολλές φορές αναφέρθηκε, δεν έχουν χρόνο, τεχνογνωσία και τους πόρους για να ασχοληθούν με το θέμα αυτό εκτενέστερα. Ο μοναδικός τρόπος που μπορεί να σκεφτεί είναι οι ίδιοι οι κρεοπώλες, όταν απευθύνονται στους πελάτες τους, να τους ενημερώνουν για την υψηλή ποιότητα και την ιδιαιτερότητα αυτού του κρέατος. Δεν πιστεύει ότι στο άμεσο μέλλον η φάρμα τους αλλά και οι παρόμοιες στην περιοχή θα μπορούσαν να γίνουν επισκέψιμες για τουρίστες ως κτηνοτροφικά κτήματα που προωθούν τη φυλή και την γαστρονομία ως μέρος της παραγωγής.

Κλείνοντας, η συνέντευξη με τον νεαρό κτηνοτρόφο δίνει την εντύπωση ότι η παραγωγή μη μεταλλαγμένου και άριστης ποιότητας κρέατος έχει μέλλον στην Ελλάδα και πρέπει να αποκτήσει την πρωτιά στη συνείδηση των καταναλωτών.

Το branding τέτοιων φυλών σίγουρα θα βοηθήσει σε αυτό, ειδικά στην γαστρονομική του διάσταση, όπου όσοι επαγγελματίες του κλάδου εκτιμούν τον εαυτό τους και τους καταναλωτές τους θα έπρεπε να στρέφονται προς τέτοιες πρώτες ύλες.



ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ ΦΥΛΕΣ
ΒΡΑΧΥΚΕΡΑΤΙΚΗ

ΕΤΑΙΡΙΑ ΑΛΥΣΙΔΑΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΚΑΙ ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗΣ ΚΡΕΑΤΟΣ "MEAT COMPANY" ΣΤΗΝ ΞΑΝΘΗ

https://www.youtube.com/watch?v=jD0fllxttmU&ab_channel=SPMOAFS



Η εταιρεία Meat company, στην οποία ο διευθύνων σύμβουλος είναι ο κύριος Απόστολος Παπαδόπουλος με τον οποίο συνομιλήσαμε, αποτελεί μια πρωτότυπη, ολοκληρωμένη παραγωγική και εμπορική επιχείρηση που ειδικεύεται στο κρέας, στα προϊόντα και στις υπηρεσίες που συνδέονται με αυτό.

Η ιστορία της εταιρείας φτάνει στα μακρινά χρόνια του 1925 όταν οι παππούδες των σημερινών συνεταίρων, ερχόμενοι ως πρόσφυγες από την Μικρά Ασία συνεχίζουν με την ενασχόληση αυτού που έκαναν και στα πατρία εδάφη τους - με το κρέας. Όπως μας λέει ο κύριος Απόστολος, "τότε δεν είχαμε ακόμα τη συντήρηση με τη σημερινή έννοια, οπότε αυτό με το οποίο ασχολούνταν οι ίδιοι ήταν η εκτροφή, η σφαγή, η προετοιμασία, το εμπόριο του κρέατος και η απλοϊκή αλλαντοποίησή του."

**Η εταιρεία
Απόστολος
Παπαδόπουλος
Meat Company
είναι μια
αμιγώς
ελληνική
οικογενειακή
και κάθετα
ολοκληρωμένη
παραγωγική
και εμπορική
επιχείρηση.**

ΕΤΑΙΡΙΑ ΑΛΥΣΙΔΑΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΚΑΙ ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗΣ ΚΡΕΑΤΟΣ "MEAT COMPANY" ΣΤΗΝ ΞΑΝΘΗ

Σήμερα, η δραστηριότητα της εταιρείας συμπεριλαμβάνει μια ολοκληρωμένη αλυσίδα που ναι μεν βασίζεται στα πρώτα βήματα της, αλλά είναι εκσυγχρονισμένη με τις τελευταίες τάσεις την αγοράς. Επιπρόσθετα, η γκάμα των προϊόντων τους σε σχέση με αυτά του παρελθόντος έχει εμπλουτιστεί σε μεγάλο βαθμό. Η αλυσίδα αυτή αναπτύσσεται στους τομείς της εκτροφής, της σφαγής στις δικές τους εγκαταστάσεις, της εξαγοράς και του εμπορίου των κρεάτων και άλλων παραγωγών, της μεταποίησης του κρέατος για το χονδρεμπόριο, το λιανεμπόριο, αλλά και τους τοπικούς αντιπροσώπους της εστίασης. Εκτός αυτού, από το 2008 έχουν δημιουργήσει και την μονάδα βρώσιμων παραπροϊόντων και μη βρώσιμων υποπροϊόντων που μέσω αυτής προωθούνται προς τις αντίστοιχες μονάδες για περαιτέρω επεξεργασία. Αυτή η μονάδα ονομάζεται Rendering και ουσιαστικά ασχολείται με συγκεκριμένες μεθόδους με τη διαχείριση υπολειμμάτων εκτροφής, σφαγής και μεταποίησης. Και τέλος, στις εγκαταστάσεις υπάρχει και η παραγωγική μονάδα ζωοτροφών γεννητικά μη μεταλλαγμένων που συμβάλλουν σημαντικά στην ευζωία των ζώων και την ποιότητα του κρέατός τους. Όλα αυτά προσφέρουν στον καταναλωτή μια συγκεκριμένη και υψηλή εγγύηση ποιότητας, αν και όπως δηλώνει ο κύριος Παπαδόπουλος, αυτό ακόμα δεν είναι ο βασικός λόγος για τον οποίον προτιμάται η εταιρεία. Η προτίμηση που δείχνουν οι πελάτες της προέρχεται πιο πολύ από το όνομα και το κύρος που απολαμβάνει η εταιρεία, παρά από τις προδιαγραφές που θα έπρεπε να απαιτεί η αγορά.

Αναφερόμενος στην συνεργασία με την Αμερικανική Γεωργική Σχολή δηλώνει ικανοποίηση και την ελπίδα για την συνέχισή της. Όπως το δήλωσε και ο ίδιος, η ΑΓΣ έφερε μια νέα τάξη πραγμάτων με την παρούσα δράση, δικτυώνοντας έτσι πολλούς επαγγελματίες της περιοχής που ασχολούνται με τις αυτόχθονες φυλές και συμβάλλοντας στο να διατηρηθούν στο μέλλον και οι μονάδες τους, αλλά και οι ίδιες οι φυλές. Θεωρεί επίσης, ότι ένας από τους ρόλους της εταιρείας τους είναι να ενισχύουν τους τοπικούς παραγωγούς κρεάτων, καθώς όλοι στον ίδιο τόπο ζούνε και εκεί είναι η ουσία και η αφετηρία των σωστών συνεργασιών. Συνομιλώντας και συνεργαζόμενος με άλλους παραγωγούς βλέπουν τις αποδόσεις του καθενός, τα αποτελέσματα και τις προοπτικές που προκύπτουν σε ένα ευρύτερο πλαίσιο. Έτσι, οι συνέταιροι της εταιρίας είναι σίγουροι για την επιτυχία των συνεργασιών τους στην παραγωγή αυθεντικών τοπικών προϊόντων.



Meat Company

ΕΤΑΙΡΙΑ ΑΛΥΣΙΔΑΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΚΑΙ ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗΣ ΚΡΕΑΤΟΣ "MEAT COMPANY" ΣΤΗΝ ΞΑΝΘΗ



Στην ερώτηση πώς θα μπορούσε να τοποθετήσει την εταιρεία του στον γαστρονομικό χάρτη της περιοχής αλλά και της Ελλάδας γενικότερα και κατά πόσο αυτό μπορεί και τουριστικά να αναδείξει τη Ξάνθη και τις γύρω περιοχές, απαντάει με μεγάλη δόση αισιοδοξίας που βασίζεται σε συγκεκριμένα στοιχεία. Η εταιρεία «Meat company» παράγει κάποια από τα πολύ χαρακτηριστικά και ιδιαίτερα τελικά προϊόντα αλλαντοποιίας όπως είναι παστοურμάς, σουτζούκια, πέταλο, λουκάνικο που διατηρείται μόνο από τα μπαχαρικά χωρίς άλλες προσθήκες και τρώγεται και ωμό, καβουρμάς που είναι καθαρά βοδινός και ένα ειδικό σαλάμι. Θεωρεί ότι τα προϊόντα του είναι πολύ γνωστά στην περιοχή, αν και συμβαδίζοντας με τις εποχές, έχουν ξεκινήσει να ασχολούνται με την διανομή σε επιλεγμένα παντοπωλεία και ντελικάτέσεν και σε άλλα μέρη της χώρας. Αναφορικά με την παρουσία τους στα καταστήματα εστίασης, με περηφάνια μας λέει ότι πολλές ταβέρνες και εστιατόρια της Ξάνθης σερβίρουν τα προϊόντα τους ως ορεκτικά, αλλά τα χρησιμοποιούν και ως πρώτη ύλη στα κύρια πιάτα. Αυτό τον χαροποιεί καθώς συμπεραίνει ότι οι τουρίστες απαιτούν διαφοροποίηση και αυθεντικές γεύσεις στην εστίαση και η εταιρεία του είναι σε θέση και έτοιμη να ανταποκριθεί σε αυτό.

Η εντύπωση που αποκομίσαμε από την συνέντευξή μας με τον κ. Παπαδόπουλο είναι ότι η εταιρεία του ως μια πραγματικά ολοκληρωμένη μονάδα διαχείρισης κρεάτων - από την πρώτη ύλη ως το τελικό προϊόν -, συμβάλλει σημαντικά στο παραγωγικό και γαστρονομικό χάρτη της Ελλάδας ενώ με τους ρυθμούς που αναπτύσσεται το αποτέλεσμα αυτό μπορεί να βελτιωθεί ακόμη περισσότερο στο μέλλον.

IVANA STANOJEVIC

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΜΕΝΗ "ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ ΒΙΩΣΙΜΟΥ ΚΑΙ ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΟΥ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ ΤΗΣ ΑΜΕΡΙΚΑΝΙΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ"



Το κείμενο και τις συνεντεύξεις τα επιμελήθηκε η κυρία Ivana Stanojevic. Η κυρία Stanojevic κατάγεται από τη Σερβία και μένει στην Ελλάδα τα τελευταία 12 χρόνια. Παρόλο που σπούδασε νομική, ως λάτρης των ταξιδιών ήδη σε ηλικία των 25 ετών στρέφεται επαγγελματικά στον τουρισμό, ανοίγοντας το δικό της τουριστικό γραφείο στο Βελιγράδι. Μετακομίζοντας στην Ελλάδα για οικογενειακούς λόγους, σημειώνει διάλειμμα στα επαγγελματικά της ώστε να προσαρμοστεί στο νέο της περιβάλλον.

Η αγάπη για τη συνεχή μάθηση, την έρευνα, την εθνολογία και την ιστορία την οδηγούν να λάβει μέρος ως εισηγήτρια σε μια σειρά συνεδρίων κοινωνικό - ιστορικής θεματολογίας. Το 2013 επιστρέφει ενεργά στον τουρισμό και έκτοτε απασχολείται σε θέσεις ανώτερου management σε επιχειρήσεις φιλοξενίας.

Το 2019 γίνεται δεκτή στο πρόγραμμα κατάρτισης στον Εναλλακτικό Τουρισμό στο πλαίσιο του Προγράμματος Νέα Γεωργία για τη Νέα Γενιά που σχεδιάστηκε και υλοποιήθηκε από την Αμερικανική Γεωργική Σχολή και χρηματοδοτήθηκε από το Ίδρυμα Σταύρος Νιάρχος, καθώς σκοπεύει να κάνει την επόμενη αλλαγή και να στραφεί από το μαζικό τουρισμό σε πιο διαφοροποιημένο και προσωποποιημένο.

Τα τελευταία τέσσερα χρόνια στον ελεύθερο της χρόνο ασχολείται με το story telling και την ερασιτεχνική φωτογραφία, επιθυμώντας να παρουσιάσει σε άλλους τον κόσμο μέσα από τη δική της ματιά και προσέγγιση, η οποία αν και έχει ταξιδιωτικό χαρακτήρα, είναι ουσιαστικά ανθρωποκεντρική. Αυτήν τη στιγμή μπορεί κάποιος να τη διαβάσει στις σελίδες κοινωνικής δικτύωσης που δημιούργησε και ακολουθούν πάνω από 100 χιλιάδες άτομα, αλλά ετοιμάζει και μια ανεξάρτητη διαδικτυακή πύλη που θα συμπεριλάβει όλα αυτά μαζί. Έτσι θα εκπληρώσει ένα άλλο παιδικό της όνειρο, που μέχρι τώρα δεν είχε έρθει η σειρά του - να ασχοληθεί με την ανθρωπολογική/πολιτιστική δημοσιογραφία.

Εκτός από τη μητρική της γλώσσα, μιλάει άπταιστα την ελληνική και την αγγλική, συνεννοείται στην ρωσική και τη βουλγαρική και μαθαίνει την ιταλική.

Οι συνεντεύξεις αυτές έγιναν στο πλαίσιο της πρακτικής της και είναι μια έμπρακτη απόδειξη της σύζευξης του προγράμματος κατάρτισης στον Εναλλακτικό Τουρισμό με την Τοπική Παραγωγή Μοσχαρίσιου Κρέατος από Ελληνικές Αυτόχθονες Φυλές.