

## ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ

Λεωνίδιο, 16/04/2024



**Ολοκλήρωση εργαστηρίων για τους παραγωγούς και τυροκόμους της Ανατολικής Πελοποννήσου, στο πλαίσιο του Σχεδίου Διακρατικής Συνεργασίας “Say cheese! Balkan cheese” του τοπικού προγράμματος LEADER/CLLD, υπομέτρο 19.3 του Μέτρου 19 του ΠΑΑ 2014-2020.**

Τη Δευτέρα 15 Απριλίου 2024 πραγματοποιήθηκε στο παραδοσιακό καφενείο του Θανάση, στο Λεωνίδιο Αρκαδίας, το 4<sup>ο</sup> εργαστήριο για τους παραγωγούς και τυροκόμους της περιοχής παρέμβασης της Αναπτυξιακής Πάρνωνας, σχετικά με την παραγωγή και τη διακίνηση των τυροκομικών και γαλακτοκομικών προϊόντων.

Προηγήθηκαν 2 αντίστοιχα εργαστήρια στη Λακωνία και 1 στην Αργολίδα με στόχο την ενημέρωση και την ενίσχυση δεξιοτήτων σχετικά με:

- 1) τις νέες τάσεις στην παραγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων, όπως τα προϊόντα υψηλής προστιθέμενης αξίας από αιγείο γάλα,
- 2) τις δυνατότητες συμβολής των γαλακτοκομικών και τυροκομικών προϊόντων στο τοπικό τουριστικό προϊόν.

Στην εκδήλωση ενημέρωσης στο Λεωνίδιο, όπου παρευρέθηκαν παραγωγοί από την περιοχή, συμμετείχαν οι εισηγητές κ. Σταύρος Αραχωβίτης, Γεωπόνος MSc. και ο κ. Θεοφάνης Κουρεμπές, Γεωπόνος, μέλος του Δ.Σ. του ΓΕΩΤΕΕ, πρώην πρόεδρος του ΕΛΓΑ, οι οποίοι αναφέρθηκαν στις διαδικασίες αδειοδότησης κτηνοτροφικών μονάδων, στη διαδικασία ένταξης των κτηνοτρόφων σε προγράμματα των σχεδίων βελτίωσης του ΥΑΑΤ και ιδιαίτερα στο Μέτρο 9 του ΠΑΑ 2014-2020 για τη σύσταση Ομάδων και Οργανώσεων Παραγωγών, το οποίο μπορεί να βοηθήσει τους παραγωγούς να αντιμετωπίσουν από κοινού τις προκλήσεις της αγοράς και να διασφαλίσει το παραγόμενο προϊόν τους (μείωση του κόστους ανά παραγωγό μέσω της από κοινού χρήσης υλικοτεχνικών υποδομών, ενίσχυση διαπραγματευτικής δύναμης, από κοινού διάθεση εμπορευμάτων στην αγορά, διεύρυνση του αριθμού των πιθανών αγοραστών).

Στην εκδήλωση ήταν παρών και ο Δήμαρχος Νότιας Κυνουρίας κ. Εμμανουήλ Δολιανίτης ο οποίος καλωσορίζοντας τους συμμετέχοντες τόνισε τη σημασία να διατηρηθεί ο παραγωγικός τομέας και να υποστηριχθεί μέσα και από παράλληλες πολιτιστικές δραστηριότητες.

Από την Αναπτυξιακή Πάρνωνας ο κ. Δημήτριος Κολινιώτης, Τεχνολόγος Τροφίμων, έκανε μία σύντομη παρουσίαση σχετικά με τους τρόπους διάθεσης των προϊόντων από τους παραγωγούς (Προσέγγιση 1 ‘Peasant’, Προσέγγιση 2 ‘Conventional’, Προσέγγιση 3 ‘Artisanal’) καθώς και για την διαδικασία αδειοδότησης ενός μικρού τυροκομείου με την μορφή της οικοτεχνίας.

Η εκδήλωση έκλεισε με την παρουσίαση επιλεγμένων τυριών και γευσιγνωσία από την περιοχή παρέμβασης της ΟΤΔ Πάρνωνας Α.Ε. Α.Ο.Τ.Α όπου ο Chef και καθηγητής τουριστικών επαγγελματιών κ. Κωσταντίνος Τσαμπαρδάς αξιοποίησε για την παρασκευή ενός γεύματος με μελιτζάνα και γκόγκες, το οποίο όλοι απόλαυσαν.

Ο κ. Τσαμπαρδάς κατά την προετοιμασία του γεύματος τόνισε τη σημασία της αξιοποίησης των τοπικών προϊόντων και την προστιθέμενη αξία τους όταν αυτά εντάσσονται στο τουριστικό προϊόν της περιοχής καθώς συνεισφέρουν στην βιωματική εμπειρία, προτρέποντας τους επαγγελματίες της εστίασης και του τουρισμού να παρέχουν αυτά τα προϊόντα στους επισκέπτες έχοντας και ειδική σήμανση στα καταστήματά τους για τα τοπικά προϊόντα που μπορεί κάποιος να δοκιμάσει.

Τμήμα Προβολής & Συνεργασιών

Άννα Κοδέλλα  
Ιβάννα Κάλαβερ



ΕΥΡΩΠΑΪΚΟ ΓΕΩΡΓΙΚΟ ΤΑΜΕΙΟ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ  
Η ΕΛΛΑΔΑ ΠΡΟΕΒΑΛΕΤΙΣΤΕ ΤΙΣ ΓΡΗΓΟΡΕΣ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΕΣ



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ  
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ



ΕΣΠΑ  
2014-2020  
ανάπτυξη - εργασία - αλληλεγγύη

Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης