

## Τοπική παραγωγή μοσχαρίσιου κρέατος από ελληνικές φυλές



### Άρθρο της:

Δρ. Ευδοκίας Κρυσταλλίδου  
Αναπληρώτρια Διευθύντρια  
του Γραφείου Διαχείρισης  
Στρατηγικών Έργων της  
Αμερικανικής Γεωργικής  
Σχολής



**Η** εγχωρία παραγωγή βόειου/μοσχαρίσιου κρέατος είναι ιδιαίτερα μικρή καλύπτοντας μόλις το 30% των αναγκών του πληθυσμού.

Ακόμη πιο μικρή είναι η παραγωγή από ελληνικά βοοειδή και ιδιαίτερα από ζώα αυτοχθόνων φυλών. Η παραγωγή βοοειδών στην Ελλάδα αριθμεί τέσσερις αυτόχθονες φυλές. Δυστυχώς, σήμερα κάποιες είτε έχουν εξαφανιστεί εντελώς είτε έχουν υποστεί σοβαρή μείωση του πληθυσμού τους. Η απώλεια ζωικών γενετικών πόρων μειώνει τις ευκαιρίες ανάπτυξης αγροτικών οικονομιών ενώ μπορεί να έχει αρνητικές κοινωνικές και πολιτιστικές επιπτώσεις.

Μεταξύ των αυτοχθόνων φυλών που έχουν διατηρηθεί, η Βραχυκερατική αποτελεί μια καλά προσαρμοσμένη στο απαιτητικό περιβάλλον φυλή, που εκτρέφεται στα ορεινά της χώρας. Οι κτηνοτρόφοι της φυλής αυτής καθώς και των υπόλοιπων ελληνικών φυλών στηρίζουν τη βιωσιμότητα τους κατά κύριο λόγο στην οικονομική ενίσχυση διατήρησης των γενετικών πόρων που διαθέτουν. Η αξιοποίηση των ευεργετικών επιδράσεων της βόσκησης, καθώς και των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών της φυλής που εκτρέφουν περνά σε δεύτερη μοίρα αφήνοντας τους ευάλωτους σε πιθανές μελλοντικές μειώσεις ή και καταργήσεις των επιδοτήσεων. Η δημιουργία και υλοποίηση ενός νέου οικονομικού μοντέλου που θα βασίζεται στην αξιοποίηση της ψηφιακής τεχνολογίας και εστιασμένης πολιτικής μάρκετινγκ αποτελεί μια πολλά υποσχόμενη εναλλακτική.

Τα βασικά εμπόδια για την εκμετάλλευση του γενετικού αυτού πόρου αποτελούν:

- Η έλλειψη ταυτότητας προϊόντος παρόμοια με

εκείνη άλλων ευρωπαϊκών παραδοσιακών φυλών, όπως οι βρετανικές φυλές Highland και Dexter και η ιταλική Maremmana

- Η μη σταθερή παραγωγή που επιθυμεί το σύνολο της εφοδιαστικής αλυσίδας καθώς και
- Η έλλειψη μιας σαφούς διαδρομής προς την αγορά για τους κτηνοτρόφους, οι οποίοι δεν μπορούν να διεκδικήσουν ένα δίκαιο μερίδιο της αξίας τους και, ως εκ τούτου, αναγκάζονται να χρησιμοποιούν τα βοοειδή τους κυρίως για τοπική κατανάλωση κρέατος

### Υπάρχει δυνατότητα τα εμπόδια αυτά να ξεπεραστούν;

Στη διάρκεια του προηγούμενου έτους και στο πλαίσιο του προγράμματος «Νέα Γεωργία για τη Νέα Γενιά» το οποίο σχεδιάστηκε και υλοποιήθηκε από την Αμερικανική Γεωργική Σχολή με χρηματοδότηση του Ιδρύματος Σταύρος Νιάρχος, έγινε το πρώτο βήμα. Μια πιλοτική προσπάθεια υποστήριξης της οικονομικής βιωσιμότητας των κοινοτήτων του ορεινού όγκου της Ροδόπης, μέσω της διαφοροποίησης των προϊόντων ως μέσο αυξημένης αντίληψης της προστιθέμενης αξίας για τον καταναλωτή, ένα δίκαιο τμήμα των οποίων θα επιστρέφει στους κτηνοτρόφους, πραγματοποιήθηκε τη χρονιά που μας πέρασε.

Δύο κτηνοτροφικοί συνεταιρισμοί, καθώς και πέντε ακόμη ανεξάρτητοι κτηνοτρόφοι, δύο σφαγεία, δύο εργοστάσια επεξεργασίας και μεταποίησης κρέατος, τρία κρεοπωλεία, μία ομάδα επαγγελματιών του Διατροφικού τομέα, ένωσαν τις δυνάμεις τους με στόχο την προστασία μιας αυτόχθονης φυλής που απειλείται, καθιστώντας την εμπορικά βιώσιμη σύμφωνα με το πρότυπο άλλων ευρωπαϊκών χωρών. Παράλληλα με

## Κρέας και αλλαντικά βραχυκερατικής και κόκκινης φυλής βοοειδών



**Η** εταιρεία Απόστολος Παπαδόπουλος Meat Company, μια αμιγώς ελληνική και κάθετα ολοκληρωμένη επιχείρηση, λειτουργεί στην Ξάνθη τις επιχειρησιακές μονάδες της εκτροφής, του σφαγείου, της επεξεργασίας κρέατος, της παραγωγής αλλαντικών και κρεατοσκευασμάτων, του εταιρικού κρεοπωλείου, της επεξεργασίας ζωικών παραπροϊόντων και υποπροϊόντων και των υπηρεσιών και υποπροϊόντων rendering.

Η εταιρεία διαθέτει στην αγορά νωπό και συσκευασμένα κομμάτια κατεψυγμένου κρέατος και μια μεγάλη γκάμα αλλαντικών και κρεατοσκευασμάτων. Είναι πιστοποιημένη με ISO 22000, εφαρμόζει σύστημα ιχνηλασιμότητας και είναι ενταγμένη στην Πρωτοβουλία, με επιλεγμένα προϊόντα της να φέρουν το σήμα ΕΛΛΑ-ΔΙΚΑ ΜΑΣ.

### Το κρέας της αυτόχθονης βραχυκερατικής φυλής βοοειδών

Τα βοοειδή της βραχυκερατικής φυλής

δίνουν κρέας με ενδιαφέρουσα γευστική ιδιαιτερότητα.

Το κρέας είναι κατάλληλο κυρίως για μαγειρευτά πιάτα στο σπίτι και στην μαζική εστίαση, καθώς και για την παρασκευή ποικίλων τύπων αλλαντικών και κρεατοσκευασμάτων.

### Λουκάνικο βοδινό βραχυκερατικής φυλής

Προϊόν θερμικής επεξεργασίας από 100% σύγκοπτο κρέας βραχυκερατικής φυλής, σε τεχνικό βρώσιμο περίβλημα. Αποτελεί μια εναλλακτική επιλογή για όσους δεν καταναλώνουν χοιρινό κρέας και αναζητούν μια πρόταση για νόστιμα και απλά λουκάνικα. Καταναλώνεται ζεστό, μαγειρεμένο στην σχάρα ή στο τηγάνι και είναι κατάλληλο για εύκολα και γρήγορα σάντουιτς, street food, BBQ, πιάτα με αβγά, σάλτσες για πάστες και πλάτο αλλαντικών. Είναι διαθέσιμο χύμα για επαγγελματική χρήση και σε συσκευασία των 330 g (8 κομμάτια).

**ΑΠΟΣΤΟΛΟΣ  
ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ**  
meatcompany.gr

### Το κρέας της κόκκινης φυλής βοοειδών

Η μυϊκή διαμόρφωση και η λεπτή ίνα του, καθιστούν το κρέας της κόκκινης φυλής μια αγαπητή επιλογή στην ελληνική αγορά, τόσο από εμπορικής όσο και από πλευράς κατανάλωσης. Το κρέας είναι κατάλληλο για όλες τις συμβατικές και εξειδικευμένες κοπές, είναι ιδανικό για ψήσιμο και έχει καλή δυνατότητα ωρίμανσης.

### Παστράμι κόκκινης φυλής

Ένα κοσμοπολίτικο αλλαντικό το οποίο διεισδύει σταδιακά στην ελληνική αγορά. Παρασκευάζεται από αυτοτελή κομμάτια κρέατος κόκκινης φυλής, τα οποία καλύπτονται με μπαχαρικά και τριμμένους κόκκους πιπεριών, ψήνονται στον ατμό και καπνίζονται σε ξύλο οξιάς. Καταναλώνεται σε λεπτοκομμένες φέτες και είναι κατάλληλο για κλειστά ή ανοικτά σάντουιτς (ιδανικά με ψωμί σίκαλης, πίκλες αγγουριού και λαχανικά), pizza, μπρουσκέτες, κεσαδίγιας και πλάτο αλλαντικών. Είναι διαθέσιμο σε συσκευασία των 150 g (φέτες) και σε ολόκληρο κομμάτι για τον πάγκο κοπής και επαγγελματική χρήση.

### Info

Απόστολος Παπαδόπουλος Meat Company  
**Πάρκο Παραγωγής**  
Λαμπρινό Ξάνθης 67100  
Τ. +30 2541 600500  
**Κρεοπωλείο**  
Δημοτική Αγορά Ξάνθης  
67133 Ξάνθη  
Τ. +30 25410 22080  
info@meatcompany.gr  
www.meatcompany.gr





τη Βραχυκερατική, δόθηκε η δυνατότητα αξιοποίησης και άλλων φυλών, όπως αυτή της Ελληνικής Κόκκινης.

Μέσω της πιλοτικής ομάδας εκτροφής ελληνικών φυλών που δημιουργήθηκε, οι κτηνοτρόφοι και οι υπόλοιποι επαγγελματίες του αγροδιατροφικού τομέα καταρτίστηκαν σε θέματα εκτροφής και επεξεργασίας κρέατος, έλαβαν συμβουλευτική και συμμετείχαν στη δημιουργία πιλοτικής αλυσίδας προϊόντων κρέατος στην αγορά. Ο οδικός χάρτης σχηματισμού της πιλοτικής ομάδας περιλάμβανε:

- Τον προσδιορισμό και επιλογή των πλέον κατάλληλων ζώων
- Την εξέταση της ποιότητας των τεμαχίων κρέατος που προέρχονται από ζώα που εκτρέφονται με διαφορετικές πρακτικές
- Παραγωγή νέων προϊόντων από κρέας κόκκινης και βραχυκερατικής φυλής
- Την οργανοληπτική αξιολόγηση των παραγόμενων προϊόντων
- Την αξιολόγηση της αποδοχής του κρέατος ειδικών Βοοειδών από τους επαγγελματίες του τομέα τροφίμων και τους λιανοπωλητές
- Εκπαίδευση των κτηνοτρόφων σε θέματα εκτροφής (διαιτροφή, αναπαραγωγή, υγεία και ευζωία) και σωστής διαχείρισης των βοσκοτόπων, συμπεριλαμβανομένης της διαχείρισης των ψηφιακών τεχνολογιών.
- Δημιουργία δικτύων διανομής που συνδέουν τα σημεία παραγωγής με τις αγορές της Θεσσαλονίκης.

Η πιλοτική αυτή δράση δε σταματά εδώ. Υιοθετήθηκε από το πρώτο cluster αγροδιατροφής στην Ελλάδα το IνοFA. Ο συνεργατικός αυτός σχηματισμός καινοτομίας (Internet of Food Alliance), με χρηματοδότηση ΓΓΕΤ, αποτελεί την προσπάθεια να διασυνδεθούν όλοι οι κρίκοι της αγροδιατροφικής αλυσίδας, καθώς και όσοι παρέχουν υλικά και υπηρεσίες σε αυτή, κάτω από μία κοινή ομπρέλα η οποία βασίζεται στην υψηλή τεχνολογία και το Internet of Things.

### Οι συνεργάτες

#### Απόστολος Παπαδόπουλος Meat Company

Η εταιρεία Απόστολος Παπαδόπουλος Meat Company με το κρέας

της κόκκινης φυλής παράγει παστράμι, ένα κοσμοπολίτικο αλλαντικό το οποίο διεισδύει σταδιακά στην ελληνική αγορά και εμφανίζει αυξανόμενη ζήτηση. Με το κρέας της βραχυκερατικής φυλής παρασκευάζει ένα λουκάνικο θερμικής επεξεργασίας από 100% βοδινό σύγκοπτο κρέας, σε τεχνικό βρώσιμο περίβλημα.



#### Μπαντάκ Α.Ε.

Η Μπαντάκ Α.Ε. από την Ξάνθη παρασκευάζει χειροποίητα αλλαντικά βασισμένα σε παραδοσιακές συνταγές της Θράκης και της Ανατολής. Συνεργάστηκε με την Αμερικανική Γεωργική Σχολή και τα πρώτα γευστικά αποτελέσματα αυτής της συνεργασίας αποτέλεσαν το λουκάνικο πέταλο και καβουρμάς από το αγνό μοσχαρίσιο κρέας της Βραχυκερατικής και της Ελληνικής Κόκκινης φυλής.



#### Συνεταιρισμοί Μύκης και Δράμας

Κτηνοτρόφοι μέλη των συνεταιρισμών Μύκης και Δράμας απέδειξαν ότι με την κατάλληλη εκτροφή υπάρχει δυνατότητα βελτίωσης του παραγόμενου κρέατος από ελληνικές φυλές βοοειδών.



#### Φάρμα Μυριοφύτου

Στη Φάρμα Μυριοφύτου η παλιά με τη νέα γενιά δουλεύουν μαζί, όχι μόνο για να διαφυλάξουν μια σπάνια ελληνική φυλή βοοειδών, αλλά και για να αξιοποιήσουν εμπορικά την ταυτότητα της.



#### Κρεοπωλείο Διαμέλας

Ο Butcher Chef κ. Αθανάσιος Διαμέλας απέδειξε πως με τις κατάλληλες κοπές μπορούμε να αναδείξουμε την προστιθέμενη ιδιαίτερη γευστική αξία της Βραχυκερατικής και της Ελληνικής Κόκκινης φυλής βοοειδών.



#### Chef's Brigade

Η Brigade αποτελεί την ένωση των προσπαθειών των επαγγελματιών του διατροφικού τομέα -με κεντρικό πυρήνα τους μάγειρες- που μέσω της συνεργασίας των μελών της, αλλά και της δραστηριοποίησης του κάθε μέλους της στον τομέα αρμοδιότητας του, έχει ως στόχο την δημιουργία ενός καλύτερου γαστρονομικού μέλλοντος για όλους μας.



## «Η γεύση σου πρέπει να είναι η ταυτότητά σου»



**Η** οικογένεια Διαμέλα εδώ και τρεις γενιές έχει ταυτίσει το όνομά της με το καλό κρέας και την έννοια του κρεοπωλείου που συνδυάζει κάποια απαραίτητα ποιοτικά εχέγγυα, τα οποία την έχουν καθιερώσει στη συνείδηση του καταναλωτή: το καλό κρέας, η σωστή εξυπηρέτηση και οι καλές τιμές.

Ο Θανάσης (Σάκης) Διαμέλας, τρίτης γενιάς κρεοπώλης, είναι αυτός που βρίσκεται σήμερα πίσω από το τιμόνι της επιχείρησης. Ακόμα και τώρα θυμάται με νοσταλγία, τα χρόνια που ήταν παιδί κι έβλεπε αρκικά τον παπού του και μετέπειτα τον πατέρα του να ανοίγουν το κρεοπωλείο του χωριού και να εξυπηρετούν την μικρή κοινότητα του Δρυμού Θεσσαλονίκης και των γύρω χωριών.

«Από τα πρώτα χρόνια, πολλά πράγματα άλλαξαν και μέσα σε αυτά αλλάξαμε κι εμείς. Αυτό όμως που δεν άλλαξε και παρέ-

μεινε αναλλοίωτο στο χρόνο είναι η αγάπη μας για αυτό που κάνουμε και το μεράκι για τη δουλειά μας.»

Στο Κρεοπωλείο Διαμέλα πιστεύουμε ότι η γεύση έχει μήμη και ρίζες βαθιές στο υποσυνείδητο. Αν κάτι που δοκίμασες, σου άρεσε, σίγουρα δεν θα το ξεχάσεις, ενώ όταν το ξαναδοκιμάσεις θα σου ανασύρει από τη μήμη σου τα όμορφα συναισθήματα που σου γέννησε. Από εκεί ξεκινάμε, αλλά και εκεί καταλήγουμε. Από την αφοσίωση στην παράδοση που φέρνει η μήμη και από την άδολη αγάπη για τον τόπο μας. Δίνουμε εσκεμμένα έμφαση και υπηρετούμε τους έλληνες κτηνοτρόφους, πιστεύοντας στη δυναμική που έχει το ντόπιο ελληνικό κρέας, το οποίο θα βρείτε στο κατάστημά μας. Με τα χρόνια η συνεργασία μας με αυτούς τους παραγωγούς άρχισε να γίνεται αποκλειστική με τεράστια οφέλη και για τις δύο πλευρές. Αυτοί με προμηθεύουν



με υψηλής ποιότητας **ελληνικό κρέας** κι εγώ τιμώ την εμπιστοσύνη τους με κάθε τρόπο».

Στο κρεοπωλείο Διαμέλα, η ελληνίδα νοικοκυρά ξέρει τι θα φωνίσει και ο μερακλής καλοφαγάς θα βρει ότι καλύτερο για να καλύψει τον απαιτητικό του ουρανίσκο. Δίπλα στα ελληνικά κρέατα θα βρείτε ένα σύγχρονο ωριμαντή κρέατων, μέσα στον οποίο μπορείτε να δείτε κυρίως μοσχαρίσια σε διάφορες κοπές να ωριμάζουν για 30, 40, 50 μέρες. Μια διαδικασία που χαρίζει πολυποικιλότητα και γευστική ωριμότητα στο κρέας.

Παράλληλα, ένα καπνιστήριο που καπνίζουμε τα δικά μας αλλαντικά και φυσικά άφθονα γευστικά πειράματα, όλα προϊόντα δικής μας έμπνευσης που αντιλούν στοιχεία από την παράδοση και τα συνδυάζουμε με πιο μοντέρνα στοιχεία.

Στο κρεοπωλείο Διαμέλα βλέπουμε τον πελάτη σαν φίλο. Και αυτό γιατί στη δουλειά μας δεν μας αρέσουν τα μυστικά, καθώς πιστεύουμε ακράδαντα στην έννοια της συνεργασίας με βάση την ειλικρίνεια και την κατανόηση.

Αγαπημένο μας μότο: **η γεύση σου πρέπει να είναι η ταυτότητά σου**. Αυτή που σε ξεχωρίζει και σου δίνει **πραγματική και ηθική υπεραξία**.

**Info**  
Κρεοπωλείο Διαμέλας  
Μεγ. Αλεξάνδρου 1, Δρυμός 572 00  
Τ: 2394 032578

