

ΑΔΕΛΦΟΙ ΤΡΙΔΗΜΑ: ΟΙ ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΟΙ ΤΗΣ ΑΝΔΡΟΥ

Από τα παραδοσιακά χοιροσφάγια στη σύγχρονη αλλαντοποίηση, όλα είναι μια απόφαση δρόμος που βασίζεται στην ποιότητα της πρώτης ύλης.

Κείμενο—ΓΙΩΡΓΟΣ ΚΑΤΑΠΟΔΗΣ

Φωτογραφίες—ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ ΣΟΦΙΚΙΤΗΣ



— ΔΕΞΙΟΣΤΡΟΦΑ Τα ζώα βόσκουν ελεύθερα σε μεγάλες εκτάσεις. — Το ιδιαίτερο πρόβειο προσούτο που ωριμάζει σε συνθήκες σπηλιάς.



— Η αλλαντοποίηση, ως τέχνη, για να εφαρμοστεί σωστά προϋποθέτει τόσο την ύπαρξη μιας καλής και ποιοτικής πρώτης ύλης, που σε κάθε περίπτωση αποτελεί τη βάση του όλου πράγματος, όσο και τις κατάλληλες γνώσεις πάνω στη μετέπειτα επεξεργασία του κρέατος, στις τεχνικές καπνίσματος και ωρίμανσης. Σε αυτά τα δύο πρέπει να προσθέσουμε και τη βούληση για την εξέλιξη της υπάρχουσας παράδοσης δημιουργώντας νέα είδη αλλαντικών. Με αυτή τη λογική ξεκίνησε η δραστηριότητα των αδελφών Τριδέμα, των οποίων η διαδρομή στον χώρο της αλλαντοποίησης ξεκινά επισήμως το 2014 ως η τρίτη γενιά παράδοσης στην εκτροφή, σφαγή και επεξεργασία κρέατος. Παράλληλα, τον ίδιο χρόνο, ανοίγουν το πρώτο τους κρεοπωλείο στο Γαύριο της Άνδρου. Το 2019 δημιουργούν το πρώτο σύγχρονο αλλαντοποιείο στο νησί χρησιμοποιώντας πρώτες ύλες, όχι μόνο από το νησί, αλλά και από όλη την Ελλάδα.

Best seller τους τα παραδοσιακά λουκάνικα, που παρασκευάζονται βάσει οικογενειακής συνταγής, όπως και η λούτζα, καπνιστή ή αέρος. Τον κατάλογο με τα προϊόντα συμπληρώνουν, μεταξύ άλλων, η τζιλαδιά (πηχτή) Άνδρου, η χοιρινή καπνιστή μπριζόλα σε ξύλο οξιάς, το καπνιστό ψαρονέφρι αλλά και το πολύ ενδιαφέρον πρόβειο προσούτο.

Ένα από τα πλεονεκτήματα που υπάρχουν στο να παράγεις αλλαντικά σε νησί είναι ότι το ιώδιο και το αλάτι υπάρχουν από κοινού στη διατροφή των ζώων.



ΣΤΟ ΝΗΣΙ ΟΛΑ ΕΙΝΑΙ ΑΛΛΙΩΣ
Ο Κώστας Τριδύμας μού εξηγεί πως «ένα από τα πλεονεκτήματα που υπάρχουν στο να παράγεις αλλαντικά σε νησί είναι ότι το ιώδιο και το αλάτι υπάρχουν από κοινού στη διατροφή των ζώων, τα οποία κατά ένα ποσοστό της τάξεως του 90% δεν είναι σταβλισμένα αλλά βόσκουν ελεύθερα σε μεγάλες εκτάσεις. Εκτός της τροφής που τους δίνεται, τα ζώα καταναλώνουν και άγρια βότανα, όπως ρίγανη, που συμβάλλει στη γεύση που αποκτά το κρέας τους».

Όταν τον ρωτάω για την άλλη πλευρά του νομίσματος, τις δυσκολίες που αναγκαστικά πάνε χέρι-χέρι με το νησί, μου απαντάει: «Το κόστος για να έρθουν στην Άνδρο οι ζωοτροφές, αλλά και οποιαδήποτε μεταφορά, είναι υψηλότερο σε σχέση με το αν η

μονάδα βρισκόταν στην ηπειρωτική Ελλάδα. Επίσης, ένα από τα προβλήματα που εμφανίζονται τα τελευταία χρόνια είναι και αυτό της λειψυδρίας».

ΠΡΟΣΟΥΤΟ ΝΑΙ, ΑΛΛΑ ΠΡΟΒΕΙΟ
Σε μια τέχνη τόσο παλιά όσο η αλλαντοποίηση, με πολλά από τα προϊόντα να είναι πλέον λίγο πολύ γνωστά στον καταναλωτή, ένας από τους τρόπους να ξεχωρίσεις είναι το να πειραματίζεσαι. Πώς; Με νέες πρώτες ύλες και τεχνικές συνδυάζοντας διάφορα στοιχεία και, τελικά, καταλήγοντας σε καινοτόμα αποτελέσματα. «Το πρόβειο προσούτο προέκυψε χάρη στην καλή ποιότητα των ντόπιων αμνοεριφίων. Θελήσαμε να διαφοροποιηθούμε, να διαχειριστούμε το πρόβειο μπούτι, ακολουθώντας μια διαδικασία

παρόμοια με αυτή του χοιρινού. Εκτός αυτού, πειραματιζόμαστε διαρκώς με κρέατα, τεχνικές και κοπές - μια εργασία, όμως, που είναι χρονοβόρα έως ότου καταλήξουμε στο επιθυμητό αποτέλεσμα. Γενικώς, τα εδέσματα ωρίμανσης είναι και οι πιο δύσκολοι κωδικό για να παραχθούν, αφού δεν χρησιμοποιούμε καθόλου τεχνητά συντηρητικά, αλλά μόνο φυσικά, όπως το αλάτι, το μέλι και το κάπνισμα». ©

— Γαύριο Ανδρου, τηλ.: 22820 72122

— **ΔΕΞΙΟΣΤΡΟΦΑ** Σαλάμι αέρος και πρόβειο προσούτο είναι δύο από τους πιο δημοφιλείς κωδικούς της αλλαντοποίησης.
— Η διαδικασία καπνίσματος των αλλαντικών.

Πρόγραμμα Ευφυούς Γεωργίας «Έξυπνη Σπορά»

Παράγοντας σήμερα ένα βιώσιμο αύριο με αφετηρία τη Θεσσαλία.



Η μεγαλύτερη ελληνική εταιρεία παραγωγής και εμπορίας μπίρας, η Αθηναϊκή Ζυθοποιία, γνωρίζει καλά ότι το μέλλον της αγροδιατροφής οφείλει να συμβαδίζει με τη βιώσιμη ανάπτυξη. Πατώντας λοιπόν γερά πάνω σε αυτή την «πράσινη» ιδέα συνεργάζεται με το Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών αναπτύσσοντας και εφαρμόζοντας το πρόγραμμα «Έξυπνη Σπορά».

Το πρόγραμμα έχει στόχο να προσφέρει στους παραγωγούς μια ψηφιακή πλατφόρμα γεωργίας ακριβείας, υπολογισμού άνθρακα και εκτίμησης παραγωγής για την καλλιέργεια κριθαριού, με δυνατότητα επέκτασης και άμεσης εφαρμογής σε άλλες αροτραίες καλλιέργειες και περιοχές της χώρας.

Μέσα από ένα καινοτόμο μοντέλο συλλογής δεδομένων από πολλαπλές πηγές, επεξεργασίας τους και πρόβλεψης παραγωγής, η ψηφιακή πλατφόρμα θα δίνει σημαντικές λύσεις για τη βιώσιμη διαχείριση της καλλιέργειας και μεγαλύτερες και ποιοτικότερες αποδόσεις παραγωγής, επιτρέποντας,

παράλληλα, καλύτερο προγραμματισμό και εξοικονόμηση κόστους από τους παραγωγούς, καθώς και την καλύτερη διαχείριση των φυσικών πόρων.

Ως αφετηρία του μεγάλου αυτού έργου επιλέχθηκε η περιοχή της Θεσσαλίας, η ενίσχυση της οποίας αποτελεί προτεραιότητα τόσο για τη σημασία της για τον αγροτικό τομέα της Ελλάδας όσο και για την ανάγκη προστασίας της από τις επιπτώσεις της κλιματικής αλλαγής.

Μάλιστα, η σημαντική πρωτοβουλία της Αθηναϊκής Ζυθοποιίας αποτελεί ορόσημο στη διαχρονική στήριξη του πρωτογενούς τομέα από την εταιρεία. Μέσω του Προγράμματος Συμβολαιακής Καλλιέργειας Κριθαριού, του πρώτου και μεγαλύτερου στο είδος του στην Ελλάδα, η εταιρεία συνεργάζεται με περισσότερους από 2.000 καλλιεργητές σε όλη την Ελλάδα, χρησιμοποιεί 100% ελληνικό κριθάρι για όλα τα τοπικώς παραγόμενα προϊόντα της, απορροφά περίπου το 20% της ετήσιας παραγωγής κριθαριού στη χώρα ενώ πιστοποιεί το 98% αυτού ως προϊόν βιώσιμης καλλιέργειας.