



LACTIMED

Revue de presse Press review

Février – February 2015



Projet
financé par
l'UNION EUROPÉENNE



IEVP
CTMED
LA COOPÉRATION TRANSFRONTALIÈRE
EN MÉDITERRANÉE

طسوتمل لودب نابلال تاجتنم ريوطتل ةركتبلما تاغورشممل ةيميلقإلا "ديميكتكال" ةقباسم ةجيتن نالعا!

أشأ

يف ةكراشملا تاغورشملا ةيئاهنلا ميكتحتلا ةسلج تايلاعف ،مويلا ةرحلا قطانملا او رامثتسالل ةماعلا ةيئاهلا مظنت فدمت يتلا ةيردنكسالاب LACTIMED ديميكتكال غورشم راطل يف "ةركتبلما تاغورشملا ةيميلقإلا ةقباسملا" امب نيكراشملا او نيسفانتملا يعو عففرل ةريبك ةصرف لثمت امك طسوتملا رحبلا لودب نابلال اعاطق زيزعت لىل ، لكلهتسملا عم قوالعلا ةرادو ةدوجلا نيسحت تاجايتحاو ، ةمادتسمو ةيجذومنو ةلاعف جاتنل بيلاسأ ذيفنت لوح ، ةيئاهلا سيئر بيئان يحبص ءافوو رامثتسال ةيئاه سيئر يمف نسح روتكدلا نم لك ةكراشمو روضحب تاغورشملا ةقباسملا ةجيتن نالعا! مبي نأ ررقملا نم ثيح ، ANIMA "امينا" ةمظنمو يبوروالا داخالا عم نواعتلابو مويلا ةيئاهن يف امباحصأ ميكرتو ةزئافلا .

هذه نأ - سيمخلا مويلا اهل حيرصت يف - ةرحلا قطانملا او رامثتسالل ةماعلا ةيئاهلا سيئر بيئان يحبص ءافو تدكأ ايلاسي يفو ، نانبل يف لمرهلا كبلعبو عاقبل ةقطنمو ، ةريحبل او ةيردنكسالاب يتظفاحم يف ماقت ةقباسملا نيكراشملا نم ادع مدقت هنأ ةحضم ، سنوت يف اجيبو تزرنب قطانم يف اذكو ايلاطي يف ةيلقاصو ، نانويلا ب نم ةقباسملا لىل نيمدقتملا ني ب نم نيكراشم ةينامث رايخا متو ، ةريحبل او ةيردنكسالاب يف ةقباسملا قالطادع ةمادتسمو قفيع ةيجاتنل بيلاسأ دامتعال مهتبي عوتو مهبي ردت مت ثيح ، ةيلحم ميكتحت ةنجل لبق لال خ لكلو ، ةكراشملا تاغورشملا ميقيقت ةمهم ةيلود ميكتحت ةنجل لىوتت نأ ررقملا نم هنأ يحبص تفاضأو صصخي نيئاف (2) ددع رايخا فدهب ، ةقباسملا يف ةكراشملا تاغورشملا ةيئاهنلا ميكتحتلا ةسلج تايلاعف تامظنملا مايق نع لهنف ، غورشملا ذيفنت تامزلتسم ءارش يف مدصت روي فالأ 10 امدق ةيلام ةحنم امهنم زئاف لكل لىل ع كلذو ، ةزئافلا تاغورشملا يراجتلاو يجلونكتلا معدلاو ةينقتلا ةدعاسملا او ليومتلاب ةيميلقإلاو ةيلحملا ةلمك رشأ ةتس رادم .

تاجتنم زيزعتو راكتبالا عيچشتل فدمت LACTIMED "ديميكتكال" غورشملا ةعقوتملا جئاتنلاو فادهالا نأ ركذي لهنف ، مهبي ردت لال خ نم تاغورشملا باحصأو نيجتنملا تاردق نيسحتو ، طسوتملا رحبلا لودب ةيجذومنلا نابلالا ةلعافلا ةينطولا ةيلاملا تاهجل او معدلا تامظنمو نيجتنملا ني ب راوخل زيزعت نع .

Source: <http://www.albawabhnews.com/1095823>

	Web
	February 26, 2015

Pour un style de vie plus vert et durable...vraiment méditerranéen: quatre projets de coopération transfrontalière organisent une journée d'activités et d'apprentissage à Alexandrie

Cours de cuisine, jeux pour apprendre à trier les déchets, démonstration de panneaux solaires photovoltaïques et dégustation de produits laitiers typiques : une journée complète d'activités sous le signe de l'apprentissage et du divertissement sera offerte aux plus jeunes et à leurs parents le 27 février dans la ville d'Alexandrie en Egypte, par quatre projets financés dans le cadre du programme de coopération transfrontalière dans le Bassin Méditerranéen.

L'évènement - intitulé "Alexandrie en action ! Pour un style de vie plus vert et durable...vraiment méditerranéen", organisé conjointement par les projets FOSTER in MED, GMI, LACTIMED et MedDiet, vise à sensibiliser les familles aux pratiques et comportements durables en matière d'efficacité énergétique, réutilisation des déchets et habitudes alimentaires.

Le programme IEVP CT « Bassin Maritime Méditerranée 2007-2013 » est un programme de coopération transfrontalière multilatérale cofinancé par l'Union européenne au titre de l'Instrument européen de voisinage et de partenariat (IEVP). Il vise à renforcer la coopération entre l'UE et les pays partenaires situés le long des rives de la mer Méditerranée. (EU Neighbourhood Info)

Source: <http://www.enpi-info.eu/medportal/news/latest/40058/Pour-un-style-de-vie-plus-vert-et-durable%E2%80%A6vraiment-m%C3%A9diterran%C3%A9en:-quatre-projets-de-coop%C3%A9ration-transfrontali%C3%A8re-organisent-une-journ%C3%A9e-d%E2%80%99activit%C3%A9s-et-d%E2%80%99apprentissage-%C3%A0-Alexandrie>

	Web
	February 27, 2015

FOSTEr in Med at Alexandria in action

The event will be held the 27th of February in Alexandria (Egypt) and it is organised jointly by four ENPI CBC Med projects: FOSTEr in MED, GMI, LACTIMED and MedDiet.

"Alexandria in action" aims to raise awareness of families on sustainable practices and behaviors in energy efficiency, waste reuse and food habits: a full day of activities, learning and fun will be offered to kids and their parents.

In the framework of FOSTEr in MED project, citizens will be made aware about solar energy through live demonstrations of solar PV panels, information of PV innovative technologies, building integrated photovoltaic technologies (BIPV) and project results.

FOSTEr in MED, financed by ENPI CBC MED programme, promote the use of solar technologies (PV) and their architectonic integration (BIPV) in the six countries involved in the project: Italy, Spain, Lebanon, Egypt, Tunisia and Jordan.

Source: <http://www.elcim-lb.org/NewsDetails.aspx?ID=290&MID=24&PID=8>

 The logo for TNN (The National News Network) is displayed in large, bold, white letters on a blue background. To the right of the logo is a stylized world map in shades of blue and green.	Web
	February 8, 2015

Searching for Egyptian Rumi Cheese – in Montreal

During an extended stay outside Egypt a pressing urge for ‘gibna rumi’, our typical Egyptian ‘Greek’ cheese, almost marred what would have been an otherwise wonderful culinary experience.

All sorts of cheeses abounded on supermarket shelves in Montreal. There was the full array of French cheeses: Brie de Meaux, Camembert, Roquefort and Chèvre among others. There was Swiss Gruyère and Balkan Kashkaval and all sorts of English cheddar cheese.

But in the late evenings and perhaps by force of habit, I felt that nothing would satisfy my craving for a piece of cheese except for a carefully carved out, paper-thin slice of our very own Egyptian “gibna rumi” (gibna is cheese in Arabic and rumi denotes foreign or Greek in Egyptian dialect) – sprinkled with deliciously spicy, black peppercorns.

My cheese section raids finally gave off when I found at last a disc of Greek Kefalotyri cheese. My search for Egyptian rumi cheese in Montreal ended on a satisfactory note, given the circumstances. This is because Kefalotyri is, if such an expression may be used, the direct parent of our Egyptian rumi cheese.

Among the many theories that abound as to the origin of “gibna rumi”, (it is also known as gibna Toriki, or Turkish) the most accurate subscribes its origin to the Kefalotyri cheese that is indigenous to Greece as well as Cyprus and Turkey.

The website of LACTIMED, an organisation promoting Mediterranean dairy products, stipulates that Kefalotyri cheese was probably first introduced into Egypt by immigrants from the Balkans during Europe’s industrial revolution in about 1818.

In Alexandria, where abounded a Greek community that gave this city much of its distinctive flair, abounded small factories which manufactured rumi cheese derived from Kefalotyri, but adapted to suit the Egyptian taste that savoured a more salty and sharp taste to its cheese.

Small grocer’s shops also owned and run by Greeks, abounded in Alexandria. Despite the departure of much of the Greek community from Egypt in the 1950s and onwards, and despite changes in the ownership of factories and retail shops, the most delicious rumi cheese was, and continues to be manufactured and sold.

Like all excellent artisanal cheeses, rumi cheese defies being reduced into a recipe that can be ‘done at home’.

One disc of rumi cheese weighs about 11 kilograms and needs 140 kilograms of raw milk for its manufacturing.

Discs of rumi cheese are a picturesque sight in and of themselves, because of the production information which is engraved on their surface, and which looks like a fine calligraphy.

Prime rumi cheese is made from Egyptian buffalo (gamoosa) milk. Its hue is of a deeper yellow than that made from regular cow (baqara) milk.

Good rumi cheese can also be made of a combination – in equal portions – of both cow and buffalo milk.

Processed from raw unpasteurised milk, rumi cheese matures inside cellars at natural temperature for up to nine to twelve months, and a minimum of three to four months. With a shelf life that can go up to 200 days, the best rumi cheese is that which has taken time to age. A rumi connoisseur will always prefer to ask for 'gibna rumi adeema' (old rumi cheese).

Good rumi cheese is sharp, with a strong taste and peppery odour, and the more it ages the saltier it becomes.

Like Kefalotyri, rumi cheese belongs to the same family of cheeses as pecorino romano and manchego, and is hard with a crumbly texture.

Despite its clearly foreign origin, rumi cheese is uniquely Egyptian, and the skill of its manufacturing continues to be passed down from one generation to the other.

No picnic, breakfast, or child's school lunch can be complete without its sandwich of 'gibna rumi' packed in baladi (pita) bread. Or it can be prepared with fresh 'fino' bread – a derivation from Egypt's Italian community – but this is another story.

Source: <http://www.tnnegypt.com/searching-for-egyptian-rumi-cheese-in-montreal/>

مهتاعورشم ري ووطنل نانبلو رصمب نابلالا ي جتنم نم نينثا رايتخا ..س ي م خ ل ا

ي جتنم نم نينثا رايتخا ررقملا نم منأ ةرحلا قطنملا او رامثتسالل ةماعلا ةئيهلا سيئر بيئان ي حبص ءافو تلاق نم ةركتبلما تاعورشملل ةيميلقلا "ديميكتكال" ةقباسم راطا يف مهتاعورشم ري ووطنل نانبلو رصمب يف نابلالا طسوتملا رحبلا لودب نابلالا تاجتنم ري ووطنل ل ج أ

قدن فب ةقباسملا يف ةكراشملا تاعورشملل ةئيهانلا ميكتحتلا ةسلج تايلاعف رامثتسالل ةماعلا ةئيهلا مظنتو ءافوو رامثتسالل ةئيه سيئر يمهف نسح روتكدلا نم لك ةكراشمو روضحب ، ةيردنكسإل اب مزتنملا ني طسلف ANIMA "امينأ" ةمظنمو يبوروالا داقتالا عم نواعتلابو ، ةئيهلا سيئر بيئان ي حبص

يف مدختست وروي فالأ 10 اهدق ةيلام ةحنم امهنم زئاف لكل صصخي نينثا ني زئاف رايتخا ىلا ةقباسملا فدهتو ةدعاسملا وليومتلا نم ةيميلقلا او ةيلحملا تامظنملا ممدقت فوس امع اللف ، عورشملا ذيفنت تامزلتسم ءارش ةلمك رمشأ 6 رادم ىلع كل ذو ، ةزئافل تاعورشملل يراجتلا وي جولونكتلا مدلا او ةينقتلا

قري حبل او ةيردنكسإل ا يتظفاحم نم لك ىف ماقا ةقباسملا هذه ناب ةئيهلا سيئر بيئان ي حبص ءافو تدافاو قطنم ىف اذكو ايلاطي ىف ةيلقاصو نانوي اب ايلاسي يث ىفو ، نانبل يف لمرهلا كبل عبو عاقبلا ةقطنمو ، رصمب سسوت ىف اجي بو ترزنب

نم ني كراشم 8 رايتخا متو ، قري حبل او ةيردنكسإل ا ىف ةقباسملا قالط دعب ني كراشملا نم ددع مدقت دق هنأ تحضواو ةيجانتا بيلاسا دامتعال مهتيعوتو مهبيردت مت ثي ح ، ةيلحم ميكتحت ةنجل لبق نم ةقباسملا ىلا ني مدمقتملا ني ب ةمادتسمو ةلاعف

رحبلا لودب نابلالا عاطق زي زعت ىلا ، LACTIMED "ديميكتكال" عورشم راطا ىف ماقا ىتلاو ، ةردابملا فدهتو ةلاعف جانتا بيلاسا ذيفنت لوح اهب ني كراشملاو نيسفانتملا يعو عفرل قري بكة ةصرف لثمت امك ، طسوتملا جئاتنلاو فادهال نمضتت امنيب كل هتسملا عم ةقالعلا ةرادو ةدوجلا نيسحت تاجاي تاحو ، ةمادتسمو ةيجذومنو رحبلا لودب ةيجذومنلا نابلالا تاجتنم زي زعتو راكتبالا عي جشت LACTIMED "ديميكتكال" عورشملا ةعقوتملا ني ب راوحلا زي زعت نع اللف ، مهبيردت لال خ نم تاعورشملا باحصا او ني جتنملا تاردق نيسحتو ، طسوتملا ةيلاملا تاهجل او مدلا تامظنمو ني جتنملا

Source: <http://www.egynews.net/%D8%A7%D9%84%D8%AE%D9%85%D9%8A%D8%B3-%D8%A7%D8%AE%D8%AA%D9%8A%D8%A7%D8%B1-%D8%A7%D8%AB%D9%86%D9%8A%D9%86-%D9%85%D9%86-%D9%85%D9%86%D8%AA%D8%AC%D9%8A-%D8%A7%D9%84%D8%A7%D9%84%D8%A8%D8%A7%D9%86-%D8%A8/>

	Web
	February 24, 2015

"For a greener and sustainable lifestyle...truly Mediterranean": four projects organise a day of activities and learning in Alexandria

Cooking classes, waste recycling educational games, live demonstrations of solar PV panels, degustation of typical dairy products: a full day of activities, learning and fun will be offered to kids and their parents on February, 27th in the city of Alexandria, Egypt.

The event aims to raise awareness of families on sustainable practices and behaviors in energy efficiency, waste reuse and food habits.

The event, under the title "Alexandria in action! For a greener and sustainable lifestyle....truly Mediterranean", is organised jointly by four ENPI CBC Med projects, namely FOSTER in MED, GMI, LACTIMED and MedDiet.

Source: <http://www.enpicbcmed.eu/communication/greener-and-sustainable-lifestyletruly-mediterranean-four-projects-organise-day-activi>

Συνεχίζεται το πιλοτικό πρόγραμμα εφαρμογής συστήματος διατροφής στη Θεσσαλία

Στο πλαίσιο του προγράμματος LACTIMED πραγματοποιήθηκε συνάντηση εργασίας της επιστημονικής ομάδας εφαρμογής πιλοτικού προγράμματος εφαρμογής συστήματος διατροφής υπό την επίβλεψη του καθ. Γ. Ζέρβα, καθηγητή Διατροφής στο ΓΠΑ.

Οι τοπικοί εφαρμοστές, Δ. Λιακατάς, κτηνίατρος και Ε. Αυγέρης, ζωτέχνης αναδείξανε τα προβλήματα και τις ιδιαιτερότητες που συναντήσανε σε κάθε μια από τις 19 αιγοπροβατοτροφικές εκμεταλλεύσεις (περιοχές Βελεσίνου, Τεμπών, Ελασσόνας, Καλαμπάκας, Μουζακίου, Παλαμά και Σοφάδων) που εφαρμόζεται το πιλοτικό σύστημα διατροφής το οποίο βασίζεται στη κατάρτιση και χρησιμοποίηση ισόρροπων σιτηρεσίων για κάθε παραγωγό.

Κύρια διαπίστωση της εφαρμογής είναι ότι το σιτηρέσιο που εφαρμόζεται κυμαίνεται από ελλειμματικό έως πλεονασματικό σε ενέργεια και θρεπτικά συστατικά.

Συνακόλουθο αυτού είναι το κόστος διατροφής των ζώων για τον κτηνοτρόφο να είναι υψηλό χωρίς όμως να συνοδεύεται σε πάρα πολλές περιπτώσεις με τα αναμενόμενα αποτελέσματα σε αποδόσεις. Επιπλέον οι κτηνοτρόφοι καταρτίζουν το σιτηρέσιο μόνοι τους χωρίς καμία υποστήριξη και προσαρμογή στα παραγωγικά δεδομένα της εκμετάλλευσής τους.

Κατά τις κατά τόπους επισκέψεις της επιστημονικής ομάδας σε κτηνοτροφικές μονάδες παρουσία του καθηγητή κ. Ζέρβα και των τοπικών συνεργατών δόθηκαν συστάσεις και οδηγίες στους παραγωγούς για τη σύνθεση του σιτηρεσίου καθώς και του τρόπου εφαρμογής του.

Source:

<http://magnesianews.gr/thessalia/%CF%83%CF%85%CE%BD%CE%B5%CF%87%CE%AF%CE%B6%CE%B5%CF%84%CE%B1%CE%B9-%CF%84%CE%BF-%CF%80%CE%B9%CE%BB%CE%BF%CF%84%CE%B9%CE%BA%CF%8C-%CF%80%CF%81%CF%8C%CE%B3%CF%81%CE%B1%CE%BC%CE%BC%CE%B1-%CE%B5%CF%86.html>

	Web
	February 5, 2015

ةركتبملا تاعورشملا ةقباسم ميكتحت ةسلج مظنت «رامثتسالل ةماعلا»

لاملأ : صاخ -

ةئيهل مئاهنلا ميكتحتلا ةسلج تايلاعف ،سيمخلا مويلا حابص ،ةرحلا قطنملا او رامثتسالل ةماعلا ةئيهل مظنت ،LACTIMED ديميتكال عورشم راطل يف "ةركتبملا تاعورشملا ةيميلقلا ةقباسملا" يف ةكراشملا تاعورشملا ةيردنكسلا .

،ةئيهل سيئر بيئان يحبص ءافوو رامثتسالل ةئيهل سيئر يمف نسح روتكدلا نم لك ةسلجلا يف كراشي ةزئافلا تاعورشملا ةقباسملا ةجيتن نالغ! متيسو ،ANIMA "امينأ" ةمظنمو يبوروالا داقتالا عم نواعتلابو مويلا ةياهن يف اهباحصا ميركتو .

يتظفاحم يف ماقت ةقباسملا نأ ،ةرحلا قطنملا او رامثتسالل ةماعلا ةئيهل سيئر بيئان يحبص ءافو تدكأو يف ةيلقاصو نانويلا اب ايلاسي يث يفو ،نانبل يف لمرهلا لكبل عبو عاقبل ةقطنمو ،رصبم ةري حبل او ةيردنكسلا .

ةينامث رايتخا متو ،ةري حبل او ةيردنكسلا يف ةقباسملا قاطل دعب نيكراشملا نم ادع مدقت دق هنأ تحضوأ بيلاسا دامتعال مهتيعوتو مهبيردت متو ،ةيلحم ميكتحت ةنجل لبق نم ةقباسملا ىل! نيمدقتملا نيي نم نيكراشم .

ةسلج تايلاعف لال خ كلذو ،ةكراشملا تاعورشملا ميقيقت مهم ةيلود ميكتحت ةنجل ىلوتت نأ ررقملا نم هنأ تفاضاو ةنم امهنم زئاف لكل صصخي ني زئاف 2 رايتخا فدهب ،ةقباسملا يف ةكراشملا تاعورشملا ةئيهل مئاهنلا ميكتحتلا ةيلحملا تامظنملا ممدقتس امع لصف ،عورشملا ذيفنت تامزلتسم ءارش يف مديتس وروي فالأ 10 اهدق ةيلام ةنتس رادم ىل ع كلذو ،ةزئافلا تاعورشملا ىراجتل او ىجولونكتلا معدلا ةينقتلا ةدعاسملا وليومتلا نم ةيميلقلا او ةلمك رمشا .

ىعو عفرل ةريبك ةصرف لثمت امك ،طسوتملا رحبلا لودب نابلالا عاطق زيزعت ىل ،ةردابملا فدهتو ةدوجل نيسحت تاجايتحاو ،ةمادتسمو ةيجذومنو ةلاعف جاتنل بيلاسا ذيفنت لوح اهب نيكراشملا ونيسفانتملا LACTIMED "ديميتكال" عورشملا ةعقوتملا جئاتنلا او فادهالا نمضتت امنيب .لكلمتسملا عم ةقالعلا ةراداو باحصأو ني جتتملا تاردق نيسحتو ،طسوتملا رحبلا لودب ةيجذومنلا نابلالا تاجتتم زيزعتو راكتبالا عيجشت ةينطول ةيلاملا تاهجل او معدلا تامظنمو ني جتتملا نيي راولحلا زيزعت نع لصف ،مهبيردت لال خ نم تاعورشملا ةلاعفلا .

Source: http://www.almalnews.com/Pages/StoryDetails.aspx?ID=205357#.VSOIq_msWfU

Παρουσιάστηκαν έρευνες για τα προϊόντα γάλακτος

Παρουσιάστηκε σε συνέδριο, στην Κομοτηνή, η δουλειά που γίνεται στο Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας σε ό,τι αφορά τα προϊόντα γάλακτος. Το συνέδριο πραγματοποιήθηκε από την Ευρωπαϊκή Επιτροπή σε συνεργασία με την Περιφέρεια Ανατ. Μακεδονίας –Θράκης, με θέμα τις τεχνολογίες αξιοποίησης στον τομέα γαλακτομικών και κρέατος και προσκεκλημένοι ήταν οκτώ καθηγητές από διάφορα πανεπιστήμια της Ευρωπαϊκής Ένωσης, με έργο στον τομέα, όπως επίσης και επιχειρηματίες και στελέχη της διοίκησης από όλη τη χώρα.

Από το Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας, συμμετείχαν ο καθηγητής κ. Δημ. Κουρέτας με έργο στον τομέα των προϊόντων προστιθέμενης αξίας των υποπροϊόντων τυροκόμησης (τυρόγαλα) και ο καθηγητής κ. Δημ. Γούσιος, υπεύθυνος του ευρωπαϊκού προγράμματος Lactimed, το οποίο ασχολείται με την καταγραφή και ανάπτυξη του τομέα των τυροκομικών.

Source:

<http://www.kosmoslarissa.gr/blog/%CE%9B%CE%AC%CF%81%CE%B9%CF%83%CE%B1/%CF%80%CE%B1%CF%81%CE%BF%CF%85%CF%83%CE%B9%CE%B1%CF%83%CF%84%CE%B7%CE%BA%CE%B1%CE%BD-%CE%B5%CF%81%CE%B5%CF%85%CE%BD%CE%B5%CF%82-%CE%B3%CE%B9%CE%B1-%CF%84%CE%B1-%CF%80%CF%81%CE%BF%CE%B9%CE%BF%CE%BD%CF%84%CE%B1-%CE%B3%CE%B1%CE%BB%CE%B1%CE%BA%CF%84%CE%BF%CF%82>

ΤΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ παρουσίασε τις καινοτομίες του σε ότι αφορά τα προϊόντα γάλακτος

Έπειτα από πρόσκλησή της Ευρωπαϊκής Επιτροπής παρουσιάστηκε.. σε συνέδριο η δουλειά που γίνεται στο Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας σε ότι αφορά τα προϊόντα γάλακτος. Το συνέδριο διεξήχθη στις 28 και 29 Ιανουαρίου 2015 στην Κομοτηνή από την Ευρωπαϊκή Επιτροπή σε συνεργασία με την Περιφέρεια Ανατ. Μακεδονίας -Θράκης για τις τεχνολογίες αξιοποίησης στον τομέα γαλακτομικών και κρέατος.

Οι προσκεκλημένοι που παρακολούθησαν τις εργασίες ήταν οκτώ καθηγητές από διάφορα πανεπιστήμια της Ευρωπαϊκής Ένωσης με έργο στον τομέα, όπως επίσης επιχειρηματίες και στελέχη της διοίκησης από όλη τη χώρα.

Δύο καθηγητές με σημαντική δουλειά στον τομέα των τυροκομικών είχαν κληθεί να μιλήσουν από το Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας.

Ο καθηγητής Δημήτρης Κουρέτας (φώτο) με έργο στον τομέα των προϊόντων προστιθέμενης αξίας των υποπροϊόντων τυροκόμησης (τυρόγαλα), και ο καθηγητής Δημήτρης Γούσιος υπεύθυνος του ευρωπαϊκού προγράμματος Lactimed, το οποίο ασχολείται με την καταγραφή και ανάπτυξη του τομέα των τυροκομικών.

Source: http://www.ploumistos.com/2015/02/blog-post_715.html



Web

February 5, 2015

رامثتسالل قماعلا ةئيهلا سيئر روضحب "ديميكتكال" ققباسم ةجيتن نالع .. مويلا

يزوف ءايلاع

تاعورشملل ةئيهانلا ميكحتلا قسلج تايلاعف مويلا جابص، ةرحلا قطانملا او رامثتسالل قماعلا ةئيهلا مظنت روضحب LACTIMED ديميكتكال عورشم راطل يف "ةركتبلما تاعورشملل ةيميلقإلا ققباسملا" يف ءكراشملا عم نواعتلابو، ةئيهلا سيئر بئان يحبص ءافوو رامثتسال ةئيه سيئر يم هف نسح روتكدلا نم لك ءكراشمو ميكرتو ءزئافلا تاعورشملو ققباسملا ةجيتن نالع! متي نأ ررقملا نم، ANIMA "امينا" قمظنمو يبوروالا داحتال مويلا ةيانهن يف اهباحصاً

يتظفاحم نم لك يف ماقت ققباسملا هذه نأ ةرحلا قطانملا او رامثتسالل قماعلا ةئيهلا سيئر بئان يحبص ءافو تدكأو يف ءيلقاصو نانويلا اب ايلاسي يث يفو، نانبل يف لمرهلا لكبل عبو عاقبل قطنمو، رصمب قري حبل او ءيردنكسإلا بسنوت يف احيبو ترزنب قطانم يف اذكو ايلاطيإ

رايتخا متو، قري حبل او ءيردنكسإلا يف ققباسملا قلاط! دعب نيكراشملا نم ددع مدقت دق منأ، يحبص تحضوأ مهتيعوتو مهبيردت مت ثيح، ءيلحم ميكحت ءنجل لبق نم ققباسملا ىل! ني مدقتملا ني ب نم نيكراشم ءينامث ءمادتسمو ققبي ءيجاتنإ بيلاسأ دامتعال

لالخ لكذو، ءكراشملا تاعورشمل مي يقت ءمهم ءيلود ميكحت ءنجل ىلوتت نأ ررقملا نم هنأ، يحبص تفاضأو صصخي ني زئاف (2) ددع رايتخا فدهب، ققباسملا يف ءكراشملا تاعورشملل ءئيهانلا ميكحتلا قسلج تايلاعف عورشملا ذيفنت تامزلتسم ءارش يف مدقني وروي فالأ 10 امردق ءيلام ءح نم امهنم زئاف لكل

يراجتلاو ىجولونكتلا معدلاو ءينقتلا ءدعاسملاو ليومتلا نم ءيميلقإلاو ءيلحملا تامظنملا ممدقت فوس امع اللفب ءلمك رهشأ قنتس رادم ىلع لكذو، ءزئافلا تاعورشملل

رحبلا لودب نابلالا عاطق زيزعت ىل! ، LACTIMED "ديميكتكال" عورشم راطل يف ماقت ىتلاو، ءردابملا فدهتو ءلاعف جاتنإ بيلاسأ ذيفنت لوح اهب نيكراشملاو نيسفانتملا ىعو عفرل قري بك ءصرف لثمت امك، طسوتملا جئائتلو فادهأ نمضتت امنيب..لكهتسملا عم ققالعلا قرادو ءدوخل نيسحت تاجايتحاو، ءمادتسمو ءيجذومنو رحبلا لودب ءيجذومنلا نابلالا تاجتت نم زيزعتو راكتبالا عيجشت LACTIMED "ديميكتكال" عورشمل ءعقوتملا طسوتملا

نيب راوحلا زيزعت نع اللفب، مهبيردت لالخنم تاعورشمل باحصأو ني جتتملا تاردق نيسحت ىلا ءفاضالاب

Source: <http://www2.el-balad.com/1374411>

	Web
	February 28, 2015

MAD Festival di Montpellier: l'appuntamento gastronomico si avvicina

Il Festival MAD di Montpellier si avvicina. L'evento, in programma dal 27 al 29 marzo 2015, farà di Montpellier la capitale gastronomica del Mediterraneo. Chef rinomati, atelier del gusto, espositori internazionali animeranno la prima edizione di questo festival culinario unico in Francia!

Vi invitiamo a visitare lo stand LACTIMED, organizzato da ANIMA Investment Network e la CCIFM. Saranno presenti 22 aziende produttrici di formaggi, ripartite tra cinque paesi: Egitto, Grecia, Libano, Italia e Tunisia.

Nello stesso stand sarà possibile passare da una riva all'altra del Mediterraneo: assaggiare i formaggi DOP greci della Tessaglia (feta, ma non solo), gustare le peculiarità siciliane, come la provola dei Nebrodi o la provola delle Madonie, scoprire il Karish e il Roumi egiziano, il Labneh e il Karish libanesi e per finire conoscere la produzione dei caseifici tunisini di Beja e Bizerta.

Un'occasione unica per gli operatori francesi che hanno deciso di iscriversi grazie al sostegno della CCIFM per incontrare questi produttori internazionali e arricchire la propria offerta commerciale. La valorizzazione dei prodotti è inoltre strettamente legata a quella del territorio. Ogni paese è rappresentata da una regione, che potrà essere conosciuta grazie anche alla presenza di un operatore turistico.

Lo chef Arnaud Grammont del "Café des Epices" di Marsiglia ha incontrato i produttori dello stand Lactimed al Salone del Gusto di Torino. Un video che testimonia la sua esperienza.

LACTIMED è un progetto triennale che ha come scopo la valorizzazione di prodotti lattiero caseari tipici e innovativi della zona del Mediterraneo. Per l'Italia è la regione Sicilia a mettere in luce la particolarità dei suoi formaggi, per gli altri paesi sono coinvolti produttori ed esperti chef provenienti dalla Tessalia (Grecia), da Alessandria e Buhayra (Egitto), Biserta e Beja (Tunisia), Beqa e Baalbeck-Hermel (Libano).

L'evento di Montpellier rappresenta la tappa di chiusura del progetto, dopo gli ottimi risultati ottenuti nelle precedenti manifestazioni, come al Salone del Gusto di Torino dal 23 al 27 ottobre.

Il progetto ENPI CBC MED LACTIMED beneficia di un budget di € 4.8 milioni, finanziati al 90% dal programma ENPI CBC MED e per il restante 10% dai partner o altre fonti di finanziamento. Il Programma Europeo ENPI CBC Bacino del Mediterraneo 2007-2013 è un'iniziativa di cooperazione transfrontaliera multilaterale finanziata dallo Strumento Europeo di Vicinato e Partenariato.

Le iscrizioni sono ancora aperte. Per partecipare cliccare qui

Per l'ultimo weekend di marzo non prendete impegni: c'è una "gustosa" opportunità da non perdere!

Source: http://ccif-marseille.com/index.php?option=com_content&task=view&id=561&lang=it