



Revue de presse Press review

Novembre – November 2014



Projet
financé par
l'UNION EUROPÉENNE



**IEVP
CTMED**
LA COOPÉRATION TRANSFRONTALIÈRE
EN MÉDITERRANÉE

 AHK Deutsch-Arabische Industrie-und Handelskammer German-Arab Chamber of Industry and Commerce الغرفة الألمانية العربية للصناعة والتجارة	Web
	November 6, 2014

LACTIMED Conference: “Egypt’s Dairy Sector shaping up - Mastering the way into international markets”

In the frame of the ENPI CBC MED EU funded LACTIMED project, the GACIC is inviting you to the Conference “Egypt’s Dairy Sector shaping up - Mastering the way into international markets” that will be inaugurated by H.E. Dr. Khaled Hanafy, Minister of Supply and Internal Trade.

The conference is part of the “Mediterranean Weeks” in conjunction with HACE Exhibition at CICC on the 12th of November. The Conference aims to provide an opportunity to raise issues, exchange information and share experiences regarding problems in the Egyptian Dairy Sector and how to find a way to international markets.

Therefore LACTIMED is bringing different experts of the dairy sector together followed by B2B-Meetings with Mediterranean companies.

Source: <http://www.ahkmena.com/node/584>

	Web
	November 11, 2014

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ LACTIMED

Το σχέδιο LACTIMED στοχεύει να ενισχύσει την παραγωγή και διανομή τοπικών και καινοτόμων μεσογειακών γαλακτοκομικών προϊόντων μέσω της οργάνωσης του γαλακτοκομικού τομέα κάθε συμμετέχουσας Περιφέρειας (για την Ελλάδα η Θεσσαλία), της στήριξης των παραγωγών για την πραγματοποίηση των αναπτυξιακών τους σχεδίων και τέλος, της δημιουργίας νέων αγορών για τα προϊόντα τους. Το σχέδιο εφαρμόζεται στο πλαίσιο του προγράμματος I EVP CT MED.

Χρηματοδοτείται, για το συνολικό ποσό των 4,35 εκατομμυρίων ευρώ, από την Ευρωπαϊκή Ένωση μέσω της Ευρωπαϊκής Πολιτικής της Γειτονίας και Εταιρικής Σχέσης. Από το Νοέμβριο 2012 έως το Μάιο του 2015, η ANIMA και οι 11 εταίροι θα πραγματοποιήσουν εκατό περίπου οργανωμένες παρεμβάσεις προς όφελος των εμπλεκόμενων φορέων στους γαλακτοκομικούς τομείς της Αλεξάνδρειας και της Beheira (Αίγυπτο), της Bekaa και της Baalbeck-Hermel (Λίβανο), της Bizerte και της Béja (Τυνησία), της Σικελίας (Ιταλία) και της Θεσσαλίας (Ελλάδα).

Source: <http://thesaction.gr/programma-lactimed>

	Web
	November 6, 2014

Nel Mediterraneo la cooperazione si fa anche con il formaggio

La cooperazione nel Bacino del Mediterraneo passa anche attraverso il formaggio. “Lactimed”, un progetto dell’Unione europea con un budget di 4,8 milioni finanziato al 90% dal programma Enpi Cbc Med, intende infatti promuovere la realizzazione e la distribuzione di prodotti lattiero-caseari del Mediterraneo.

Per il momento a Lactimed partecipano produttori di 5 Paesi: la Regione Sicilia per l’Italia, i Governatorati di Alessandria e Beheira in Egitto, i Governatorati di Bizerte e Beja in Tunisia, la Regione della Tessalia in Grecia e le Regioni di Beeka e Baalbeck-Hermel in Libano.

Il progetto è rivolto a micro, piccole e medie imprese del settore lattiero-caseario, coinvolgendo produttori, raccoglitori, trasformatori, fornitori. Che, per crescere, avranno bisogno del sostegno delle locali camere di commercio, delle associazioni di categoria, delle strutture per la politica agricola, delle università e dei centri di ricerca. Tutti, in vario modo, considerati “obiettivi” da raggiungere dal progetto Lactimed. Così come vengono coinvolte le industrie agroalimentari, la distribuzione tradizionale e quella organizzata e di grande dimensione, gli operatori del turismo e della ristorazione.

Da un lato, dunque, l’offerta di una varietà di prodotti che spaziano dalle Provole dei Nebrodi alla Feta greca, dal Rise Pudding egiziano al libanese Keчек el fouqara, un “formaggio” senza latte e a base di grano fermentato in acqua e sale marino.

Dall’altro l’inserimento in un programma più vasto a livello europeo e mediterraneo. Perché Enpi Cbc Med non si limita agli aspetti alimentari ma si allarga agli aspetti economici, sociali, ambientali e culturali dell’intero Bacino del Mediterraneo. Coinvolgendo 14 Paesi. Ai 5 che partecipano a Lactimed si aggiungono infatti Francia, Spagna, Portogallo, Malta, Siria, Cipro, Giordania, Palestina, Israele. E la Regione Sardegna coordina l’intera iniziativa.

Source: <http://food24.ilssole24ore.com/2014/11/nel-mediterraneo-cooperazione-si-fa-formaggio/>

	Web
	November 17, 2014

Όταν το θεσσαλικό κασέρι πήγε... Τορίνο

Έναν σίγουρο τρόπο για να ταξιδεύουν και να γίνονται γνωστά σε όλη τη Μεσόγειο βρήκαν τα γαλακτοκομικά προϊόντα της Λάρισας αλλά και όλη της Θεσσαλίας. Αυτός δεν είναι άλλος από το πρόγραμμα Lactimed που εφαρμόζεται μέσω του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας. Αφού σε πρώτη φάση ολοκληρώθηκε μια σειρά επαφών του Εργαστηρίου Αγροτικού Χώρου του Πανεπιστημίου, πριν από λίγες ημέρες ξεκίνησε η επίσημη παρουσία με σταντ σε εκθέσεις. Πρώτη στάση ήταν στη γειτονική Ιταλία που αν μη τι άλλο γνωρίζουν τι θα πει... ντελικάτη γεύση.

Στο Τορίνο κατά τη διάρκεια του Σαλονιού Γεύσης 2014 έδωσαν το «παρών» 7 τοπικοί παραγωγοί. Τρεις από τη Λάρισα, δύο από τα Τρίκαλα, ένας από Καρδίτσα και άλλος ένας από το Νομό Μαγνησίας. Όλοι τους φυσικά είχαν φέτα με διαφορετική γεύση η καθεμία λόγω της βιοποικιλότητας όπως εξηγούσαν. Γιαούρτι, κασέρι, μανούρι, γραβιέρα, κεφαλοτύρι ακόμα και βοσκοτύρι ή ξυνοτύρι με την παλιά ονομασία είχαν την ευκαιρία να δοκιμάσουν οι χιλιάδες επισκέπτες που βρέθηκαν στην έκθεση (ανάμεσά τους και ο διάσημος σεφ γνωστός από τις τηλεοπτικές του εκπομπές Τζέιμι Όλιβερ).

«Το συμπέρασμα είναι πως γενικά υπήρχε μεγάλη αναγνώριση της φέτας. Επίσης ήξεραν και το ελληνικού τύπου γιαούρτι. Τους άρεσε οι γεύσεις των τοπικών παραγωγών σε σχέση με ό,τι δοκίμαζαν από τα σούπερ μάρκετ», τόνισε στην «Ε» ο ερευνητής και εκπρόσωπος του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας κ. Αποστόλης Γούλας.

Κατά τη διάρκεια του Σαλονιού έδωσαν το «παρών» αγρότες, καλλιεργητές και παραγωγοί απ' όλον τον κόσμο ενώ το σύνθημα δεν ήταν άλλο από το Σλόου Φουντ, δηλαδή το αντίθετο από το... Φαστ Φουντ. Το Σλόου Φουντ είναι ένα κίνημα για τη σωστή και δίκαιη παραγωγή και κατανάλωση της τροφής σε συνδυασμό με την ποιότητα στη γεύση. Ένας εκ των συνιδρυτών ήταν ο Κάρλο Πετρίνι και κατάφερε μέσω του κινήματος να δημιουργήσει τη «Μάνα Γη» που αποτέλεσε την πιο σημαντική διάσταση του Σαλονιού Γεύσης.

«Στο πλαίσιο του προγράμματος LACTIMED πραγματοποιείται προσπάθεια ανάπτυξης συνεργασίας όλων των εμπλεκόμενων φορέων στη γαλακτοκομική αλυσίδα σε τοπικό και περιφερειακό επίπεδο, η οργάνωση δραστηριοτήτων και η υποστήριξή τους από μηχανισμό υποστήριξης ώστε τα θεσσαλικά γαλακτοκομικά προϊόντα με έντονους δεσμούς με τις μικροπεριοχές στις οποίες παράγονται να προωθηθούν με τους καλύτερους όρους στην Ελλάδα και στο εξωτερικό, να παραγάγουν προστιθέμενη αξία για το σύνολο της αλυσίδας και να αποτελέσουν τον κρίκο σύνδεσης του πρωτογενή τομέα με τους υπόλοιπους κλάδους της θεσσαλικής οικονομίας» υπογράμμισε ο κ. Γούλας ενώ καταλήγοντας αναφέρθηκε και στη σημασία της δικτύωσης: «Μέσα από πλούσιο διάλογο με τους αντιπροσώπους των υπόλοιπων εταίρων, τονίζεται η σημασία της δικτύωσης και της συνεργασίας για την προώθηση των μεσογειακών γαλακτοκομικών προϊόντων σε ένα διεθνές περιβάλλον και πώς η καινοτομία θα αποτελέσει, ενδεχομένως, τον μοχλό ανάπτυξης της γαλακτοβιομηχανίας μακροπρόθεσμα».

Το Σαλόι Γεύσης στο Τορίνο ήταν η πρώτη έκθεση στην οποία έλαβαν μέρος οι Θεσσαλοί παραγωγοί με το Πανεπιστήμιο ενώ θα ακολουθήσουν κι άλλες έξι. Τυνησία, Αθήνα, Λίβανος, Αίγυπτος και τελευταία, πιθανότατα τον Μάρτιο του 2015, στη Γαλλία.

Source: http://www.eleftheria.gr/index.asp?cat=23&aid=84103#.VGn4X_mG-1c

	Web
	November 2, 2014

ΣΤΟ ΕΠΙΚΕΝΤΡΟ ΤΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΤΗΣ ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ

Στο πλαίσιο του προγράμματος LACTIMED («Ανάδειξη και προώθηση γαλακτομικών και τυροκομικών προϊόντων της Θεσσαλίας» www.lactimed.eu, η Κεντρική Ένωση Επιμελητηρίων Ελλάδος σε συνεργασία με το Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας, συμμετέχουν με περίπτερο στην Έκθεση DIARY EXPO, στο METROPOLITAN EXPO, στις 1, 2 και 3 Νοεμβρίου 2014 (Hall 4, B6 C5).

Κατά τη διάρκεια της Έκθεσης θα λάβουν χώρα οι εξής εκδηλώσεις:

1. Εγκαίνια της Έκθεσης από τον Υπουργό Αγροτικής Ανάπτυξης, Σάββατο 1 Νοεμβρίου, 17.30'
2. 2ο Συνέδριο του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και του Ινστιτούτου γάλακτος Ιωαννίνων «ΕΛΓΟ Δήμητρα»: παρουσίαση του Προγράμματος LACTIMED από εκπροσώπους της ΚΕΕ, της ANIMA και του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας, (Σάββατο 1 Νοεμβρίου 2014, ώρα 11.00- 14.00),
3. Επιχειρηματικές συναντήσεις (B2B) καθ' όλη τη διάρκεια της Έκθεσης μεταξύ τυροκόμων- παραγωγών και επιχειρήσεων του κλάδου,
4. Τελική παρουσίαση των προτάσεων καινοτομίας και επιλογή των δύο καλύτερων από κριτική Επιτροπή,
5. Απονομή βραβείων από την ΚΕΕΕ στις δύο καλύτερες προτάσεις καινοτομίας (Κυριακή, 2 Νοεμβρίου 2014, ώρα 17.00),
6. Απονομή βραβείου του καλύτερου λογότυπου του υπό διαμόρφωση cluster Θεσσαλίας (Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας),
7. Εργαστήριο γευσιγνωσίας τυριών της Θεσσαλίας με την συμμετοχή των Chefs: Ηλία Μαμαλάκη, Ελένη Ψυχούλη και Ιωάννα Σταμούλου (Κυριακή 2 Νοεμβρίου, ώρα 17.30)

Source: <http://www.gnorizo.gr/?p=79332>

	Web
	November 6, 2014

Sicilian roots. Ora arrivano a tavola i formaggi che raccontano una storia

I formaggi tipici della Sicilia finalmente valorizzati da un progetto che contribuisce a salvaguardarne un pezzetto di biodiversità.

Da adesso sono facili da trovare, acquistandoli semplicemente online e facendoli arrivare direttamente nelle nostre tavole.

Al salone del Gusto di Torino ha infatti preso il via la fase finale del progetto Lactimed, progetto europeo di Cooperazione Transfrontaliera nel Mediterraneo, finanziato dall'levp (Instrument Européen de Voisinage et de Partenariat) grazie al quale Francia, Tunisia, Egitto, Grecia, Libano e Italia si confrontano sulle produzioni lattiero-casearie, concentrando le attenzioni su una delle loro regioni più rinomate per eccellenze caseari, con lo scopo di potenziare la produzione e la distribuzione attraverso il rafforzamento delle filiere locali e la creazione di nuovi mercati.

Per l'Italia? È la Sicilia ad essere protagonista. E tutto ciò grazie a Sicilian roots, progetto ideato da Slow Food, partner di Lactimed, che ha individuato nel team di Le Trazzere del Gusto - un selezionatore di prodotti di qualità siciliani - le competenze necessarie per far conoscere al pubblico i formaggi di produzioni limitate.

"Si tratta - spiegano i fautori dell'iniziativa - di prodotti spesso difficili da trovare e poco noti al di fuori del mercato locale, realizzati solo con latte crudo, senza fermenti industriali e secondo tecniche tradizionali, tramandate di generazione in generazione. Frutto del lavoro di oltre quaranta piccoli produttori, eredi - e custodi - di una tradizione casearia consolidata in Sicilia da millenni".

Le Trazzere del Gusto avrà quindi il compito di proporre mese per mese, in base alla stagionalità dei prodotti, una diversa selezione delle eccellenze casearie comprese nel progetto, riunite in plateau, ordinabili online sia al dettaglio che all'ingrosso. Grazie al progetto si potrà conservare e tramandare questo straordinario patrimonio di piacere, cultura e biodiversità, sostenendo una vera "Resistenza Casearia".

Il meccanismo del gruppo di acquisto cosiddetto della 'resistenza' ha già preso il via a Torino, dove Le Trazzere del Gusto hanno presentato al pubblico le prime raccolte iniziando dai plateau di ottobre, novembre e dicembre. Alla ricerca dei sapori più autentici dell'Isola, il plateau di novembre prevede una scelta di formaggi tradizionali tra i quali: Ragusano Dop di Florida Rosario - Modica (Rg); Vastedda della Valle del Belice Dop dell'Az Agricola Ovini e Natura - Santa Margherita Belice (Ag); Provola dei Nebrodi di Borrello - Sinagra (Me); Ricotta Doppio Forno del Caseificio Il Risveglio dei Nebrodi - Tortorici (Me); Provola delle Madonie al limone dell'Az. Agr. Invidiata - Collesano (Pa); Pecorino siciliano Dop dei fratelli Cucchiara - Salemi (Tp).

Il costo dei plateau è di 65 euro più 9,76 euro per le spese di spedizione. La spedizione richiederà circa una settimana dal momento dell'invio dell'ordine. Per ordinare un plateau è possibile visitare la pagina www.letrazzeredelgusto.com/lactimed. Per maggiori informazioni sui produttori e sui loro formaggi, è possibile consultare il sito www.sicilianroots.com che racconta le loro aziende e le loro storie.

Source: <http://www.cronachedigusto.it/archiviodal-05042011/317-liniziativa/14602-sicilian-roots-ora-arrivano-a-tavola-i-formaggi-che-raccontano-una-storia.html>

Dal caseificio alle tavole con un clic: e al Nord boom di formaggi siciliani

MILANO. I nostri formaggi più rari a portata di mano. Anzi di clic. Partendo dal Trapanese, risalendo la costa, addentrandosi nell'entroterra, fino ad arrivare all'Agrigentino approdando alla parte orientale, ripercorrendo le antiche trazzere, ci imbattiamo in sapori e gusti lattiero caseari autentici. A volte, purtroppo, poco conosciuti, anche per l'ostile localizzazione. Ma oggi, il pecorino dop, il caciocavallo di vacca cinisara, il caprino stagionato di capra girgentana, la ricotta a doppio forno, il maiorchino, la vastedda della Valle del Belice, protagonisti indiscussi della più antica tradizione siciliana, incontrano la tecnologia e dal caseificio arrivano direttamente a casa nostra.

I primi dati parlano chiarissimo: «In sole due settimane dal lancio avvenuto all'ultimo Salone del Gusto di Torino, con un'area dedicata a Lactimed, progetto europeo di grande respiro che vede la Sicilia protagonista, grazie al gruppo di acquisto di resistenza casearia dal nome «Sicilian Roots: pastori e casari di Sicilia» (cui aderiscono oltre 40 produttori, ndr), con cui i formaggi sono acquistabili al plateau, ne sono stati venduti 3 quintali nel Nord e Centro Italia, tra osterie, ristoranti e privati», spiega soddisfatta Raffaella Ponzio, responsabile della Fondazione Slow Food per la biodiversità.

Denominatore comune «la lavorazione a latte crudo, l'allevamento degli animali al pascolo, e la salvaguardia delle razze autoctone, mettendo in pratica tecniche di produzione tradizionali», dice Massimo Todaro, presidente del Consorzio della vastedda della Valle del Belice, nonché ricercatore alla facoltà di Agraria di Palermo in nutrizione e alimentazione animale.

«La pastorizzazione distrugge i batteri patogeni, ma anche quelli positivi che trasmettono gli aromi delle erbe dei pascoli, e che conferiscono quell'identità unica e irripetibile. I formaggi a latte crudo sono più saporiti, eterogenei e singolari, legati alla peculiarità del territorio».

Pile di legno, canestre di giunco, stagionatura come una volta, rispetto per il disciplinare di produzione. Sta qui il segreto. Spiegato il motivo per cui la Sicilia è rientrata all'interno del progetto, insieme alla Tessalia (Grecia), Alessandria (Egitto), Bekaa (Libano) e Biserta (Tunisia), di cui la vendita online è solo una fetta del percorso di valorizzazione. «La diffusione e il riconoscimento di queste eccellenze sono da sempre il nostro obiettivo», dice Mario Indovina, fiduciario responsabile della condotta Slow Food di Palermo.

«Con la collaborazione di Trazzere del Gusto, ogni mese si può scegliere tra una selezione di formaggi e altri prodotti siciliani di grande qualità non sempre facili da reperire, nell'ottica della biodiversità e di una salvaguardia del prezzo».

Da questo mese si possono acquistare in un plateau di 6 kg, il ragusano di vacca modicana (Florida), vastedda della valle del Belice (Ovini e Natura), provola dei Nebrodi (Fratelli Borrello), ricotta infornata (Risveglio dei Nebrodi), provola delle Madonie con il limone (Sandra Invidiata), pecorino siciliano (Liborio Cucchiara). La difesa delle eccellenze e la tutela della tipicità locale è possibile grazie alla collaborazione dei produttori che con il loro sapere rendono ancora oggi ricco il patrimonio enogastronomico siciliano.

Source: http://gds.it/2014/11/15/dal-caseificio-alle-tavole-con-un-clic-e-al-nord-boom-di-formaggi-siciliani_262790/



Il Nodo di Gordio

Web

November 6, 2014

I formaggi del dialogo nel Mediterraneo

La produzione ed il consumo del formaggio risalgono, probabilmente, agli antichi popoli che vivevano nella Mezzaluna Fertile. Ma è sulle coste del Mediterraneo che si è successivamente sviluppato e radicato il processo produttivo che utilizzava il latte di capre e pecore in Grecia, nell’Africa del Nord, nel Vicino Oriente, in Sicilia, Sardegna e sulle coste dell’Italia del Sud.

Da qui è partito il progetto cofinanziato dall’Unione Europea, “Lactimed”, all’interno del Programma Enpi CBC Bacino del Mediterraneo. L’obiettivo è la promozione della produzione e distribuzione dei prodotti lattiero-caseari tipici dell’area, creando catene di valore, sostenendo i produttori nei loro progetti di sviluppo e nella creazione di nuovi mercati.

Per la prima fase sono stati individuati alcuni territori pilota: la Regione Sicilia, i Governatorati di Alessandria e Beheira in Egitto, la Regione di Beeka e Baalbeck–Hermel in Libano, i Governatorati di Bizerte e Beja in Tunisia e la Regione della Tessalia in Grecia.

Source: <http://www.nododigordio.org/breaking-news/i-formaggi-del-dialogo-nel-mediterraneo/>



Η Φέτα Αργιθέας Αγράφων ΚΙΣΣΑΣ σε άτυπη συνάντηση υπουργών Αγροτικής Ανάπτυξης στην Ιταλία

Η εταιρία ΑΦΟΙ Δ ΚΙΣΣΑ & ΣΙΑ Ο.Ε. στα πλαίσια του Ευρωπαϊκού προγράμματος LACTIMED συμμετείχε στην άτυπη συνάντηση υπουργών Αγροτικής Ανάπτυξης της Ευρωπαϊκής ένωσης που διοργάνωσε η SLOWFOOD ΙΤΑΛΙΑΣ στο πανεπιστήμιο Γαστρονομίας στο Πολένζο της Ιταλίας.

Εκεί παραβρέθηκαν 28 υπουργοί Αγροτικής Ανάπτυξης μεταξύ των οποίων και ο Έλληνας υπουργός κος Καρασμάνης.

Ομιλητές ήταν ο υπουργός Αγροτικής ανάπτυξης της Ιταλίας Mourizio Martina, ο πρόεδρος της SLOWFOOD Ιταλίας Carlo Petrini και ο επίτροπος Αγροτικής Ανάπτυξης Doclan kissas-2Ciolos, ο οποίος τόνισε στην ομιλία του ότι η παράδοση είναι πολύ μοντέρνα, γιατί ότι έρχεται από το παρελθόν είναι αυτό που προσδοκούμε για το μέλλον.

Ο Mourizio Martino τόνισε ότι η ευθύνη της Ευρωπαϊκής Ένωσης είναι μεγάλη όσον αφορά το διατροφικό μέλλον των κρατών μελλών και την ανάπτυξη των μικρών υγειών επιχειρήσεων που συμβάλλουν στον σωστό προσανατολισμό της ασφαλούς διατροφής.

Μετά το πέρας των ομιλιών οι 28 υπουργοί είχαν την δυνατότητα στο αίθριο του πανεπιστημίου να γευτούν παραδοσιακά προϊόντα από χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης και να συνομιλήσουν με τους υπεύθυνους των επιχειρήσεων.

Η Ελλάδα παρουσίασε την παραδοσιακή βαρελίσια Φέτα Αργιθέας Αγράφων ΚΙΣΣΑΣ η οποία πήρε πολλά εγκώμια και άριστα σχόλια για την γεύση της.

Αντίστοιχα οι εκπρόσωποι των εταιριών είχαν την ευκαιρία να συνομιλήσουν με τους υπουργούς αγροτικής ανάπτυξης της Ευρωπαϊκής Ένωσης και φυσικά με τον κο Καρασμάνη τον Έλληνα υπουργό Αγροτικής Ανάπτυξης.

Source: <http://mouzakinews.gr/%CE%BF%CE%BB%CE%B1-%CF%84%CE%B1-%CE%B1%CF%81%CE%B8%CF%81%CE%B1/%CE%B7-%CF%86%CE%AD%CF%84%CE%B1-%CE%B1%CF%81%CE%B3%CE%B9%CE%B8%CE%AD%CE%B1%CF%82-%CE%B1%CE%B3%CF%81%CE%AC%CF%86%CF%89%CE%BD-%CE%BA%CE%B9%CF%83%CF%83%CE%B1-%CF%83%CE%B5-%CE%AC%CF%84%CF%85%CF%80>



larissanet.gr

Web

November 3, 2014

Γυναικεία Κοινωνική Επιχειρηματικότητα

Την ευκαιρία να περιηγηθούν στον επιτυχημένο Αγροτουριστικό Συνεταιρισμό Γυναικών Γόννων είχαν οι γυναίκες του Δρυμού Ελασσόνας την Πέμπτη 30 Νοεμβρίου 2014.

Οι γυναίκες του Δρυμού κατά τη διάρκεια της συνάντησης τους περιηγήθηκαν στις εγκαταστάσεις του Συνεταιρισμού, δοκίμασαν τα παραδοσιακά προϊόντα και είδαν από κοντά τη λειτουργία του. Επίσης, είχαν τη δυνατότητα να μιλήσουν με τις υπευθύνους και να συζητήσουν όλες τις δυσκολίες και τις προκλήσεις που καλούνται να αντιμετωπίσουν κατά τη λειτουργία του Συνεταιρισμού.

Η συνάντηση αυτή διοργανώθηκε από το Ινστιτούτο Ανάπτυξης Επιχειρηματικότητας στο πλαίσιο του Προγράμματος «Γυναικεία Κοινωνική Επιχειρηματικότητα: Apathtoequality». Σκοπός της συνάντησης ήταν να συζητηθούν καλές πρακτικές του Συνεταιρισμού καθώς και να δουν οι γυναίκες του Δρυμού Ελασσόνας την πορεία σύστασης και λειτουργίας ενός Συνεταιρισμού. Στη συνάντηση πήραν μέρος και εκπρόσωποι του Εργαστηρίου Αγροτικού χώρου του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας ενημερώνοντας τις εκπροσώπους του Συνεταιρισμού τις προοπτικές συνεργασίας με ομάδα μικρών Θεσσαλικών τυροκομικών ομάδων (Πρόγραμμα Lactimed).

Τέλος, στην επιστροφή οι γυναίκες έκαναν στάση στις εγκαταστάσεις της “OpenMellon-Θερμοκοιτίδα Επιχειρήσεων” στη Λάρισα όπου ενημερώθηκαν για το λογιστικό πλαίσιο λειτουργίας ενός Συνεταιρισμού ή μίας Κοινωνικής Συνεταιριστικής Επιχείρησης.

Source: <http://www.larissanet.gr/2014/11/03/gynaikeia-koinoniki-epicheirimatikotita-2/>

	Web
	November 3, 2014

Με παρουσία Θεσσαλικών προϊόντων η τριπλή έκθεση στο εκθεσιακό κέντρο Μετροπόλιταν

"Παρών" στο τριπλό εκθεσιακό γεγονός (Meat Days, Dairy Expo και Frozen Food) που πραγματοποιείται από 1-3 Νοεμβρίου στο εκθεσιακό κέντρο Metropolitan Expo (αεροδρόμιο Ελευθέριος Βενιζέλος) έδωσαν και τρεις επιχειρήσεις του νομού μας από τον κλάδο των τροφίμων.

Ο λόγος για τις επιχειρήσεις "Καραγκούνικο Λουκάνικο Πλιάσσας", "Αλλαντοποιία Καρδίτσας Τσιανάβας" και "Φέτα Κίσσας" που βρέθηκαν εκεί μαζί με άλλες επιχειρήσεις της Θεσσαλίας, θέλοντας να κάνουν ακόμα περισσότερο γνωστά τα ιδιαίτερα τρόφιμα που παρασκευάζουν προς τους τελικούς καταναλωτές αλλά και στους επαγγελματίες του κλάδου (σούπερ μάρκετ, εστιατόρια, ξενοδοχεία κ.α).

Με περίπτερο επίσης συμμετείχε η Κεντρική Ένωση Επιμελητηρίων Ελλάδος και το Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας στο πλαίσιο του προγράμματος LACTIMED που στόχο έχει να ενισχύσει την παραγωγή και διανομή τοπικών και καινοτόμων μεσογειακών γαλακτοκομικών προϊόντων μέσω της οργάνωσης του γαλακτοκομικού τομέα κάθε συμμετέχουσας Περιφέρειας (για την Ελλάδα η Θεσσαλία), της στήριξης των παραγωγών για την πραγματοποίηση των αναπτυξιακών τους σχεδίων και τέλος, της δημιουργίας νέων αγορών για τα προϊόντα τους.

Ανάμεσα στα περίπτερα ξεχωρίσαμε μία καινοτόμο προσπάθεια του Λαρισαίου Ηλία Βασιλείου με την εταιρεία Βιοπροτύρ που παρουσίασε ένα σύστημα μηχανικής και χημικής επεξεργασίας υγρών τυροκομικών αποβλήτων που μετατρέπει τα τυροκομικά απόβλητα σε 98% διαυγές νεράκι και με μόνο 2% λυματολάσπη! Όπως μας είπε ο ίδιος η προσπάθειά του ήταν μοναχική και διήρκεσε πολλά χρόνια ωστόσο η επιμονή του δικαιώθηκε με την λειτουργία μιας μονάδας στην Κρήτη που επιτελεί πλήρως τον λόγο για τον οποίο δημιουργήθηκε!

Παρουσία επίσης για μια ακόμα Θεσσαλική επιχείρηση στην έκθεση, την Βιοεύμαιος, που δραστηριοποιείται σε βιολογικά προϊόντα, έχει έδρα το Ελληνόκαστρο Τρικάλων και δίνει ιδιαίτερη βαρύτητα στη βιολογική εκτροφή των σπάνιων ειδών του μαύρου Ελληνικού χοίρου και στο Βραχυκερατικό μοσχάρι, αμφότερα από Ελληνικές αυτόχθονες φυλές.

Source: <http://www.karditsalive.net/karditsa/%CE%BC%CE%B5-%CF%80%CE%B1%CF%81%CE%BF%CF%85%CF%83%CE%AF%CE%B1-%CE%B8%CE%B5%CF%83%CF%83%CE%B1%CE%BB%CE%B9%CE%BA%CF%8E%CE%BD-%CF%80%CF%81%CE%BF%CF%8A%CF%8C%CE%BD%CF%84%CF%89%CE%BD-%CF%83%CF%84%CE%B7%CE%BD-%CF%84%CF%81%CE%B9%CF%80%CE%BB%CE%AE-%CE%AD%CE%BA%CE%B8%CE%B5%CF%83%CE%B7-%CF%83%CF%84%CE%BF-%CE%B5%CE%BA%CE%B8%CE%B5%CF%83%CE%B9%CE%B1%CE%BA%CF%8C-%CE%BA%CE%AD%CE%BD%CF%84%CF%81%CE%BF-%CE%BC%CE%B5%CF%84%CF%81%CE%BF%CF%80%CF%8C%CE%BB%CE%B9%CF%84%CE%B1%CE%BD>

	<p>Web</p> <p>November 3, 2014</p>
---	--

Συνάντηση γυναικών στους Γόννους Λάρισας

Την ευκαιρία να περιηγηθούν στον επιτυχημένο Αγροτουριστικό Συνεταιρισμό Γυναικών Γόννων είχαν οι γυναίκες του Δρυμού Ελασσόνας την Πέμπτη 30 Νοεμβρίου 2014.

Οι γυναίκες του Δρυμού κατά τη διάρκεια της συνάντησης τους περιηγήθηκαν στις εγκαταστάσεις του Συνεταιρισμού, δοκίμασαν τα παραδοσιακά προϊόντα και είδαν από κοντά τη λειτουργία του. Επίσης, είχαν τη δυνατότητα να μιλήσουν με τις υπευθύνους και να συζητήσουν όλες τις δυσκολίες και τις προκλήσεις που καλούνται να αντιμετωπίσουν κατά τη λειτουργία του Συνεταιρισμού

Η συνάντηση αυτή διοργανώθηκε από το Ινστιτούτο Ανάπτυξης Επιχειρηματικότητας στο πλαίσιο του Προγράμματος «Γυναικεία Κοινωνική Επιχειρηματικότητα: A path to equality». Σκοπός της συνάντησης ήταν να συζητηθούν καλές πρακτικές του Συνεταιρισμού καθώς και να δουν οι γυναίκες του Δρυμού Ελασσόνας την πορεία σύστασης και λειτουργίας ενός Συνεταιρισμού. Στη συνάντηση πήραν μέρος και εκπρόσωποι του Εργαστηρίου Αγροτικού χώρου του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας ενημερώνοντας τις εκπροσώπους του Συνεταιρισμού τις προοπτικές συνεργασίας με ομάδα μικρών Θεσσαλικών τυροκομικών ομάδων (Πρόγραμμα Lactimed).

Τέλος, στην επιστροφή οι γυναίκες έκαναν στάση στις εγκαταστάσεις της “Open Mellon-Θερμοκοιτίδα Επιχειρήσεων” στη Λάρισα όπου ενημερώθηκαν για το λογιστικό πλαίσιο λειτουργίας ενός Συνεταιρισμού ή μίας Κοινωνικής Συνεταιριστικής Επιχείρησης.

Source: <http://equalwomen.gr/nea/34-sunantisi-gunaikwn-stous-gonnous-larissas>

اليوم.. وزيراً التموين والزراعة بمؤتمر «ترويج منتجات الألبان المتوسطة» بالأكاديمية العربية بالإسكندرية


تنظم الأكاديمية العربية للعلوم والتكنولوجيا والنقل البحر بمؤتمر لمناقشة فاعليات مشروع "ترويج منتجات الألبان المتوسطة LACTIMED" اليوم الاثنين حتى الخميس الموافق 18 سبتمبر بمقر الأكاديمية بأبو قير بالإسكندرية، وذلك بحضور الدكتور خالد حنفى وزير التموين وعادل البلتاجى وزير الزراعة واستصلاح الأراضى والدكتور إسماعيل عبد الغفار إسماعيل فرج رئيس الأكاديمية.

ويعتبر (LACTIMED) أحد مشروعات الاتحاد الأوروبي الموجهة لدول حوض البحر المتوسط، والذي يهدف لدراسة وتحسين سلسلة الإمداد الخاصة بصناعة الألبان، وتعد الأكاديمية العربية أحد الشركاء الرئيسيين في المشروع ممثلة في كلية النقل الدولي واللوجستيات.

والجدير بالذكر أن مشروع LACTIMED يضم 11 شريكاً من ست دول بحوض البحر المتوسط، علاوة على دول المقر، وهي "فرنسا واليونان وإيطاليا ولبنان وتونس ومصر.

وسوف يتم تدريب الكوادر العاملة في مجال صناعة الألبان من الست دول، وسيتم ذلك مناقشة السياسات العامة لصناعة الألبان ودراسة حالات النجاح والتميز مع ذكر المعوقات في الدول المذكورة، وفى ختام الفعاليات سيتم انعقاد اجتماع لجنة تسيير مشروع "ترويج منتجات الألبان المتوسطة LACTIMED".

Source: <http://elbadil.com/2014/09/15/%D8%A7%D9%84%D9%8A%D9%88%D9%85-%D9%88%D8%B2%D9%8A%D8%B1%D8%A7-%D8%A7%D9%84%D8%AA%D9%85%D9%88%D9%8A%D9%86-%D9%88%D8%A7%D9%84%D8%B2%D8%B1%D8%A7%D8%B9%D8%A9-%D8%A8%D9%85%D8%A4%D8%AA%D9%85%D8%B1/>

 ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΟΙΝΟΤΗΤΑ ΑΛΕΞΑΝΔΡΕΙΑΣ الجمعية اليونانية بالإسكندرية Greek Community of Alexandria	Web
	November 27, 2014

ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΣΤΗΝ ΔΙΕΘΝΗ ΕΚΘΕΣΗ HACE

Ελληνικές επιχειρήσεις παραγωγών τυροκομικών προϊόντων συμμετείχαν στην Διεθνή Έκθεση HACE ξενοδοχειακού εξοπλισμού, catering και διατροφικών προϊόντων, στις 11-14 Νοεμβρίου, στο Κάιρο. Η συμμετοχή έλαβε χώρα στο πλαίσιο του ευρωπαϊκού προγράμματος LAC-TIMED, που αφορά την διοργάνωση πέντε «Μεσογειακών Εβδομάδων», κατά τις οποίες παραγωγοί από την Αίγυπτο, τον Λίβανο, την Τунησία, την Ελλάδα και την Ιταλία, θα παρουσιάσουν τα τυροκομικά τους προϊόντα σε αντίστοιχες διεθνείς εκθέσεις σε κάθε χώρα (Τορίνο, Τύνιδα, Βηρυτό και Αίγυπτο) και μία εθνική στην Αθήνα.

Source: <http://ekalexandria.com/?p=2565>

	Web
	November 21, 2014

Σε Ευρώπη, Ασία και Αφρική Θεσσαλικές εταιρίες τροφίμων

Τέσσερις εταιρίες παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων της Δυτικής Θεσσαλίας ταξίδεψαν σε Ευρώπη, Αφρική και Ασία συμμετέχοντας σε εμπορικές εκθέσεις και γιορτές τροφίμων.

Η αρχή έγινε στο Τορίνο της Ιταλίας με την έκθεση TERRAMADRE που διοργανώθηκε από την SLOWFOOD ΙΤΑΛΙΑΣ. Μια έκθεση πολυεθνικότητας μια γιορτή των τροφίμων παραδοσιακά παραγμένων, με συμμετοχές απ' όλες τις χώρες του κόσμου, με πολύ μεγάλη επισκεψιμότητα, όπου μέσω της αλληλεπίδρασης και της ανταλλαγής γνώσης σε χιλιάδες ανθρώπους κάθε ηλικίας, που έχουν πάθος για το παραδοσιακό τρόφιμο, το καλό φαγητό και αγάπη –σεβασμό για τη γη, ενθαρρύνονται οι τοπικές κοινωνίες να αναγνωρίζουν, να υποστηρίζουν αλλά και να απαιτούν φαγητό που είναι υγιεινό, καθαρό και δίκαιο.

Η συνέχεια έγινε στην Τύνιδα της Τυνησίας στην SIAT 2014, μια άκρως εμπορική έκθεση με ιδιαίτερο ενδιαφέρον για αυτούς που αναζητούν νέες αγορές.

Η DairyExpo στην Αθήνα ο επόμενος σταθμός στο εκθεσιακό κέντρο Metropolitan Expo με τις καλύτερες εντυπώσεις των εκθετών και επισκεπτών. Η έκθεση παρουσίασε 3 δυναμικές αγορές κρέας, τυροκομικά-γαλακτοκομικά προϊόντα και κατεψυγμένα και προσέλκυσε πάνω από 25.000 επισκέπτες.

Η πορεία συνεχίστηκε στο Λίβανο στη MedExportWeekinLebanon (BeirutcookingFestival) και το ταξίδι τελείωσε στο Κάιρο της Αιγύπτου με τη διεθνή εμπορική έκθεση HACE.

Οι εταιρίες που συμμετείχαν στις εκθέσεις από την δυτική Θεσσαλία ήταν οι ΑΦΟΙ Δ. ΚΙΣΣΑ& ΣΙΑ Ο.Ε από το Μουζάκι Καρδίτσας με φέτα βαρελίσια, ο ΚΑΛΤΣΟΥΔΑΣ ΑΝΔΡΕΑΣ & ΙΩΑΝΝΗΣ από την Μύκνη Καλαμπάκας με Γιδοτύρι και φέτα, ο ΠΑΙΔΗΣ ΘΕΟΔΩΡΟΣ από την Καλαμπάκα με Κασέρι και ο ΒλαχογιάννηςΛεωνίδας «Ο ΚΙΤΣΟΣ» με στραγγιστό γιαούρτι αγελάδος.

Αυτοί οι παραγωγοί και 6 ακόμα από την υπόλοιπη Θεσσαλία συμμετείχαν στις εκθέσεις στα πλαίσια του σχεδίου LACTIMED που στόχο έχει να ενισχύσει την παραγωγή και διανομή τοπικών και καινοτόμων μεσογειακών προϊόντων μέσω της δημιουργίας μιας Συνεργασίας γαλακτοκομικών μικροπεριοχών της Θεσσαλίας η οποία θα συμβάλλει στη στήριξη των παραγωγών (κτηνοτρόφων και τυροκόμων) για την πραγματοποίηση των αναπτυξιακών τους σχεδίων, στην οργάνωση δραστηριοτήτων και πρακτική εφαρμογή ερευνητικών αποτελεσμάτων, στο σχεδιασμό επενδύσεων καθώς και στην αναζήτηση νέων ειδικών αγορών (στην Ελλάδα και το Εξωτερικό) για τα προϊόντα τους που παράγονται ακολουθώντας συγκεκριμένες προδιαγραφές παραγωγή.

Η προσπάθεια δημιουργίας μιας Συνεργασίας γαλακτοκομικών μικροπεριοχών της Θεσσαλίας υποστηρίζεται και συντονίζεται στην Ελλάδα από την Κεντρική Ένωση Επιμελητηρίων Ελλάδος και το Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας(εργαστήριο Αγροτικού Χώρου).

Source:

<http://www.karditsalive.net/karditsa/%CF%83%CE%B5-%CE%B5%CF%85%CF%81%CF%8E%CF%80%CE%B7,-%CE%B1%CF%83%CE%AF%CE%B1-%CE%BA%CE%B1%CE%B9-%CE%B1%CF%86%CF%81%CE%B9%CE%BA%CE%AE-%CE%B8%CE%B5%CF%83%CF%83%CE%B1%CE%BB%CE%B9%CE%BA%CE%AD%CF%82-%CE%B5%CF%84%CE%B1%CE%B9%CF%81%CE%AF%CE%B5%CF%82-%CF%84%CF%81%CE%BF%CF%86%CE%AF%CE%BC%CF%89%CE%BD>

<h1>BECAUSE</h1>	Web
	November 18, 2014

AGRITOURISM: A TOURISM INDUSTRY SOLUTION

Late this summer, we all remember the national sense of hope with the launch of the travel campaign in New York City; taking over Times Square, transportation and large advertisements. The campaign advocated “The New Egypt” and “Peace, Prosperity and Growth”. The campaign appeared simultaneously with Egyptian President Abdel Fattah Al- Sisi’s visit to New York City to attend the UN for its 69th session of the General Assembly.

Tourism in Egypt is a key to its economy. The current tourism situation could be described as a slowly reviving sector as stability is being regained. Never short of heritage and with trademark history, Egypt is a touristic marvel. However, it is known that progress is impossible without change; therefore exploration in the boundless experiences Egypt has to offer is necessary to grab the attention of various types of tourism. And here is where I mention Agritourism (Agrotourism).

Agritourism is basically where agriculture and tourism intersect. It is said to be one of the fastest growing segments of the travel industry. In Egypt, the return back to nature has becoming a major trend with popularity in eco-lodges .

Presenting the benefits of agritourism in a conference (12 Nov, 2014) for the European Union’s LACTIMED project in Egypt is Hania Chahal; a marketing specialist consulting for EU funded projects such as MedDiet. The presentation was titled Agrotourism: Getting back to nature for a green future.

“There are many benefits in this form of tourism. Economic benefits where there would be new income for farmers, local development, sustainable development and new job opportunities. The social benefits include presenting their heritage through cuisine, tradition and festivals of these areas,” Chahal explained.

Adding that the farmland known for a certain type of agriculture or has certain produce (apples, olives etc.) can spread awareness by selling their produce to tourists. This concept gets the farmer a step closer to directly selling to the consumers and gaining national and international recognition.

“Before sector involvement there has to be social acceptance to opening this type of tourism,” Chahal stated.

Chahal stated that the recipe for success of agritourism is having a large authentic natural or small-scale, richly structured cultural landscape; other cultural, historical or natural attractions; Good transport links: easily accessible from the population centers. As well as a certain level of infrastructure must be in place, transport, accommodation and catering facilities; Stable political conditions, essential for marketing even major tourist attractions .Finally acceptance among the population: local people must be in favor of tourism.

60 percent of Egyptians live in rural areas. While agriculture accounts for 13 percent of the country’s gross domestic product and nearly a third of employment, it is perhaps the most neglected sector in the troubled post-revolutionary economy. On a national level, introducing agritourism is an economical solution as Egypt is rich with beautiful rural areas.

Statistically it is only opportune to extend the job description of the agriculture sector to promote regional development, increase income and creates jobs, spills over to other sectors, industry, health etc. In addition to reviving tradition and increasing awareness among the new generation to be active in building a sustainable future, above all to help preserve local heritage.

Here is a video of Habiba Organic Farm, an organic farm in the desert of Nuweiba, Egypt who aims to be an agritourism attraction.

Source: <http://because.bz/hot-causes/agritourism-a-tourism-industry-solution/>