



LACTIMED

Revue de presse Press review

Décembre - December 2013



Projet
financé par
l'UNION EUROPÉENNE



IEVP
CTMED
LA COOPÉRATION TRANSFRONTALIÈRE
EN MÉDITERRANÉE

Décembre

	Web
	December 16, 2013

Έμπρακτη προώθηση των γαλακτοκομικών προϊόντων με θεσσαλικά χαρακτηριστικά

Οργάνωση κεντρικής εκδήλωσης υπό την Αιγίδα της Περιφέρειας Θεσσαλίας στο πλαίσιο του προγράμματος LACTIMED: Ευρωπαϊκό σχέδιο προώθησης μεσογειακών γαλακτοκομικών προϊόντων

Ολοκληρώθηκε η 1^η φάση του Προγράμματος LACTIMED το οποίο προβλέπει την εκπόνηση και την εφαρμογή ενός σχεδίου προώθησης των μεσογειακών γαλακτοκομικών προϊόντων. Στην πρώτη φάση έγινε μια «ακτινογραφία» (διάγνωση) του γαλακτοκομικού τομέα της Θεσσαλίας.

Ακολουθεί η 2^η φάση που προβλέπει το σχεδιασμό μικρών επενδύσεων και διαρθρωτικών παρεμβάσεων στον θεσσαλικό γαλακτοκομικό τομέα.

Ο στόχος της δεύτερης φάσης είναι η προώθηση συνεργασιών σε τοπικό και διεθνές επίπεδο, η οργάνωση δραστηριοτήτων και ο σχεδιασμός επενδύσεων ώστε να στηριχθεί η φέτα ως προϊόν ΠΟΠ και να δρομολογηθεί η έμπρακτη προώθηση των γαλακτοκομικών προϊόντων με θεσσαλικά χαρακτηριστικά, στην Ελλάδα και στο εξωτερικό.

Την έναρξη αυτής της επιχειρησιακής φάσης, σηματοδοτεί η οργάνωση κεντρικής εκδήλωσης στις 17-18 Δεκεμβρίου στη Λάρισα με τη συμμετοχή όλων των εμπλεκόμενων επιχειρηματιών, υπηρεσιών, εκπροσώπων παραγωγών και δικτύων διακίνησης.

Στην εκδήλωση από ελληνικής πλευράς θα συμμετέχει η διεπιστημονική ομάδα των Πανεπιστημίων: Θεσσαλίας, Γεωπονικού και Παντείου Αθηνών, η Κεντρική Ένωση Επιμελητηρίων Ελλάδας (ΚΕΕΕ), το γραφείο Αξιοποίησης γάλακτος του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων και η 2^η διεθνής αποστολή στη Θεσσαλία η οποία θα περιλαμβάνει εμπειρογνώμονες από χώρες της Ευρώπης και της Μεσογείου.

Η εκδήλωση τελεί υπό την αιγίδα της Περιφέρειας Θεσσαλίας.

Στην εναρκτήρια συνάντηση της πιο φιλόδοξης φάσης του προγράμματος θα παρουσιασθούν οι στόχοι, τα βήματα και οι συγκεκριμένες δράσεις στους τομείς της οργάνωσης, των επενδύσεων και της συμμετοχής σε 5 διεθνείς εκθέσεις στην Ευρώπη και στη Μεσόγειο.

Τα θέματα της εκδήλωσης είναι:

- παρουσίαση του διαγνωστικού και των αποτελεσμάτων του,
- παρουσίαση προτάσεων στρατηγικής:
 - α) παρέμβαση στον κύκλο: ζωοτροφή – σιτηρέσιο – ζώο – γάλα με στόχο τη στήριξη της θέσης της φέτας ΠΟΠ στην αγορά,
 - β) ανάδειξη ή/και δημιουργία νέων γαλακτοκομικών-τυροκομικών προϊόντων
- επιλογή πιλοτικών δράσεων: έχει δρομολογηθεί ήδη η προσπάθεια αξιοποίησης διάφορων πηγών χρηματοδότησης (Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ κλπ) σε συνδυασμό με τη χρηματοδότηση μικρών επενδύσεων από το ίδιο το LACTIMED
- εκδήλωση ενδιαφέροντος και συμμετοχή των ενδιαφερόμενων φορέων και επιχειρηματιών – παραγωγών στην προσπάθεια αναδιοργάνωσης του γαλακτοκομικού τομέα,

- Οργάνωση και παροχή εξειδικευμένης κατάρτισης υψηλού επιπέδου σε όλους τους εμπλεκόμενους (κτηνοτρόφους, τυροκόμους, στελέχη δημόσιας διοίκησης, επιχειρηματίες, κ.ά.), με έμφαση στις μεθόδους μάρκετινγκ υπό τον συντονισμό της Κεντρικής Ένωσης Επιμελητηρίων Ελλάδας (ΚΕΕΕ),

- χρηματοδότηση αγοράς εξοπλισμού,

- προκήρυξη μικρών σχεδίων τα οποία θα αξιολογηθούν και θα βραβευθούν.

Πρόκειται για ευκαιρίες επενδύσεων ή και ενίσχυση μικρών συνεργασιών ώστε να προωθηθεί ο εκσυγχρονισμός της παραγωγής και διανομής,

- συμμετοχή επιλεγμένων τυροκόμων σε 5 μεγάλες διεθνείς εμπορικές εκθέσεις με στόχο την προώθηση θεσσαλικών γαλακτοκομικών και τυροκομικών προϊόντων με τη συμμετοχή μέσων μαζικής ενημέρωσης, καταναλωτών, εμπορικών και τουριστικών επιχειρήσεων.

Πρόκειται για εκθέσεις που οργανώνονται στο εξωτερικό μία εκ των οποίων θα γίνει στην Αθήνα. Η συμμετοχή στις εκθέσεις θα υποστηριχτεί από την Κεντρική Ένωση Επιμελητηρίων Ελλάδας,

- χρηματοδότηση του φορέα που θα αναλάβει τη διαχείριση των δράσεων τεχνικής υποστήριξης που θα αποφασιστούν.

Η εκδήλωση θα ολοκληρωθεί με τον ορισμό Θεματικών Ομάδων Εργασίας στις οποίες θα συμμετέχουν επιχειρηματίες, ειδικοί, εμπειρογνώμονες και άλλοι εμπλεκόμενοι φορείς για τη λήψη συγκεκριμένων αποφάσεων.

Οι αποφάσεις αυτές θα υλοποιηθούν έως το τέλος του καλοκαιριού του 2014, με στόχο την ενίσχυση του γαλακτοκομικού τομέα της Θεσσαλίας.

Το Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας και η Κεντρική Ένωση Επιμελητηρίων Ελλάδας (ως οι συμμετέχοντες εθνικοί εταίροι) έχουν την ευθύνη της συνολικής υλοποίησης του προγράμματος LACTIMED στην Θεσσαλία, σε συνεργασία με το Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων καθώς και με πολλούς άλλους αρμόδιους ελληνικούς, ευρωπαϊκούς και μεσογειακούς φορείς.

<http://www.mywaypress.gr/έμπρακτη-προώθηση-των-γαλακτοκομικώ/>

Ο γαλακτοκομικός τομέας στην Θεσσαλία

Περιφερειακή συνάντηση για τη συνεργασία και δικτύωση των εμπλεκόμενων φορέων και επιχειρήσεων του γαλακτοκομικού τομέα της Θεσσαλίας, πραγματοποιείται στη Λάρισα (Ξενοδοχείο Imperial) το διήμερο 17 και 18 Δεκεμβρίου.

Οργάνωση κεντρικής εκδήλωσης υπό την Αιγίδα της Περιφέρειας Θεσσαλίας στο πλαίσιο του προγράμματος LACTIMED: Ευρωπαϊκό σχέδιο προώθησης μεσογειακών γαλακτοκομικών προϊόντων Ολοκληρώθηκε η 1_ φάση του Προγράμματος LACTIMED το οποίο προβλέπει την εκπόνηση και την εφαρμογή ενός σχεδίου προώθησης των μεσογειακών γαλακτοκομικών προϊόντων. Στην πρώτη φάση έγινε μια «ακτινογραφία» (διάγνωση) του γαλακτοκομικού τομέα της Θεσσαλίας.

Ακολουθεί η 2_ φάση που προβλέπει το σχεδιασμό μικρών επενδύσεων και διαρθρωτικών παρεμβάσεων στον

θεσσαλικό γαλακτοκομικό τομέα.

Ο στόχος της δεύτερης φάσης είναι η προώθηση συνεργασιών σε τοπικό και διεθνές επίπεδο, η οργάνωση δραστηριοτήτων και ο σχεδιασμός επενδύσεων ώστε να στηριχθεί η φέτα ως προϊόν ΠΟΠ και να δρομολογηθεί η έμπρακτη προώθηση των γαλακτοκομικών προϊόντων με θεσσαλικά χαρακτηριστικά, στην Ελλάδα και στο εξωτερικό.

Την έναρξη αυτής της επιχειρησιακής φάσης, σηματοδοτεί η οργάνωση κεντρικής εκδήλωσης στις 17-18 Δεκεμβρίου στη Λάρισα με τη συμμετοχή όλων των εμπλεκόμενων επιχειρηματιών, υπηρεσιών, εκπροσώπων παραγωγών και δικτύων διακίνησης. Στην εκδήλωση από ελληνικής πλευράς θα συμμετέχει η διεπιστημονική ομάδα των Πανεπιστημίων: Θεσσαλίας, Γεωπονικού και Παντείου Αθηνών, η Κεντρική Ένωση Επιμελητηρίων Ελλάδας (ΚΕΕΕ), το γραφείο Αξιοποίησης γάλακτος του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων και η 2_ διεθνής αποστολή στη Θεσσαλία η οποία θα περιλαμβάνει εμπειρογνώμονες από χώρες της Ευρώπης και της Μεσογείου. Η εκδήλωση τελεί υπό την αιγίδα της Περιφέρειας Θεσσαλίας. Στην εναρκτήρια συνάντηση της πιο φιλόδοξης φάσης του προγράμματος θα παρουσιασθούν οι στόχοι, τα βήματα και οι συγκεκριμένες δράσεις στους τομείς της οργάνωσης, των επενδύσεων και της συμμετοχής σε 5 διεθνείς εκθέσεις στην Ευρώπη και στη Μεσόγειο. Τα θέματα της εκδήλωσης είναι:

- παρουσίαση του διαγνωστικού και των αποτελεσμάτων του,
- παρουσίαση προτάσεων στρατηγικής:
 - α) παρέμβαση στον κύκλο: ζωοτροφή – σιτηρέσιο – ζώο – γάλα με στόχο τη στήριξη της θέσης της φέτας ΠΟΠ στην αγορά,
 - β) ανάδειξη ή/και δημιουργία νέων γαλακτοκομικών-τυροκομικών προϊόντων
- επιλογή πιλοτικών δράσεων: έχει δρομολογηθεί ήδη η προσπάθεια αξιοποίησης διάφορων πηγών χρηματοδότησης (Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ κλπ) σε συνδυασμό με τη χρηματοδότηση μικρών επενδύσεων από το ίδιο το LACTIMED
- εκδήλωση ενδιαφέροντος και συμμετοχή των ενδιαφερόμενων φορέων και επιχειρηματιών – παραγωγών στην προσπάθεια αναδιοργάνωσης του γαλακτοκομικού τομέα,
- Οργάνωση και παροχή εξειδικευμένης κατάρτισης υψηλού επιπέδου σε όλους τους εμπλεκόμενους (κτηνοτρόφους, τυροκόμους, στελέχη δημόσιας διοίκησης, επιχειρηματίες, κ.ά.), με έμφαση στις μεθόδους μάρκετινγκ υπό τον συντονισμό της Κεντρικής Ένωσης Επιμελητηρίων Ελλάδας (ΚΕΕΕ),
- χρηματοδότηση αγοράς εξοπλισμού,
- προκήρυξη μικρών σχεδίων τα οποία θα αξιολογηθούν και θα βραβευθούν.

Πρόκειται για ευκαιρίες επενδύσεων ή και ενίσχυση μικρών συνεργασιών ώστε να προωθηθεί ο εκσυγχρονισμός της παραγωγής και διανομής,

- συμμετοχή επιλεγμένων τυροκόμων σε 5 μεγάλες διεθνείς εμπορικές εκθέσεις με στόχο την προώθηση θεσσαλικών γαλακτοκομικών και τυροκομικών προϊόντων με τη συμμετοχή μέσω μαζικής ενημέρωσης, καταναλωτών, εμπορικών και τουριστικών επιχειρήσεων.

Πρόκειται για εκθέσεις που οργανώνονται στο εξωτερικό μία εκ των οποίων θα γίνει στην Αθήνα.

Η συμμετοχή στις εκθέσεις θα υποστηριχτεί από την Κεντρική Ένωση Επιμελητηρίων Ελλάδας,
• χρηματοδότηση του φορέα που θα αναλάβει τη διαχείριση των δράσεων τεχνικής υποστήριξης που θα αποφασιστούν.

Η εκδήλωση θα ολοκληρωθεί με τον ορισμό Θεματικών Ομάδων Εργασίας στις οποίες θα συμμετέχουν επιχειρηματίες, ειδικοί, εμπειρογνώμονες και άλλοι εμπλεκόμενοι φορείς για τη λήψη συγκεκριμένων αποφάσεων. Οι αποφάσεις αυτές θα υλοποιηθούν έως το τέλος του καλοκαιριού του 2014, με στόχο την ενίσχυση του γαλακτοκομικού τομέα της Θεσσαλίας.

Πρόγραμμα της συνάντησης
Ξενοδοχείο IMPERIAL

Τρίτη, 17 Δεκεμβρίου 2013

17:30–18:00 : Υποδοχή των συμμετεχόντων

18:00–18:20 : Χαιρετισμοί

Κωνσταντίνος Αγοραστός, Περιφερειάρχης Θεσσαλίας
Γεώργιος Ασωνίτης, Κεντρική Ένωση Επιμελητηρίων Ελλάδας
Δοντάς Απόστολος, Πρόεδρος Συνδέσμου Θεσσαλικών Επιχειρήσεων και Βιομηχανιών

18:20–18:40 : παρουσίαση διαγνωστικής έκθεσης για την γαλακτοκομική αλυσίδα Θεσσαλίας

Δημήτρης Γούσιος, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας
Επιστημονικός Υπεύθυνος του προγράμματος για την Θεσσαλία

18:40 -19:15 : καινοτόμες πρωτοβουλίες στο πλαίσιο του προγράμματος του LACTIMED: εκπρόσωποι συνεργαζόμενων ομάδων

⊗ Τυρί μακράς ωρίμανσης,
Κίσσας Δ., Τυροκόμος- ομάδα τυροκόμων Καρδίτσας-Τρικάλων
⊗ Τυρί με γάλα μετακινούμενων κτηνοτρόφων,
Αυγέρης Ευθ., Ζωοτέχνης Ένωση Εκτροφών Καλαρρύτεκου Προβάτου
⊗ Ολοκληρωμένο πιλοτικό σχέδιο υποστήριξης κτηνοτροφικών εκμεταλλεύσεων –ζωοτροφές, αποτελεσματική διατροφή, γενετική βελτίωση, αύξηση γαλακτοπαραγωγής,
Καρακώστας Χρ., Συντονιστική επιτροπή αιγο-προβατοτροφικών συνεταιρισμών Θεσσαλίας
⊗ Γαλακτοκομική εικόνα Θεσσαλίας,
Βασιλειάδης Αν., Ινστιτούτο Ανάπτυξης Επιχειρηματικότητας

19:15–19:30 : παρουσίαση διαδικασίας υποστήριξης συνεργασιών στον γαλακτοκομικό τομέα Θεσσαλίας

Selma Tozanli, Κέντρο Διεθνών Μεσογειακών Αγρονομικών Σπουδών (CIHEAM)
Επιστημονικός Υπεύθυνος του έργου LACTIMED

19:30–19:45 : LACTIMED: άξονες παρεμβάσεων και υποστήριξης στις αναδυόμενες συνεργασίες του γαλακτοκομικού τομέα

Aurélien Baudoin, ANIMA Investment Network
Συντονιστή του έργου LACTIMED

19:45–20:00 : Η νέα προγραμματική περίοδος για τη Θεσσαλία : καινοτομία και ποιοτικά τρόφιμα

Δημήτρης Κουρέτας, Αναπληρωτής Πρύτανης Πανεπιστημίου Θεσσαλίας
Εθνικός Συντονιστής σε Διατροφή στην Εθνική Πλατφόρμα food for life 2014-2020

20:00–20:15 : Διάλειμμα

20:15 –21:00 : Παράλληλες Θεματικές συναντήσεις

1η θεματική συνάντηση:

- πιλοτικό σχέδιο εφαρμογής βελτίωσης βοσκοτόπων στους Δήμους της Θεσσαλίας
Χατζηγεωργίου Ι., Επ. Καθηγητής θρέψης και διατροφής αγροτικών ζώων, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών

Βλαχοστέργιος Δ., ΕΘΙΑΓΕ,
Σφουγγάρης Αθ., Εργαστήριο Διαχείρισης οικοσυστημάτων και βιοποικιλότητας, Πανεπιστήμιο
Θεσσαλίας

Γάκη Δ., Εργαστήριο Αγροτικού Χώρου, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας

2η θεματική συνάντηση:

- πληροφόρηση και προϋποθέσεις συμμετοχής σε έξι (6) διεθνείς εκθέσεις των
θεσσαλικών γαλακτοκομικών επιχειρήσεων

- νέα προϊόντα, επιχειρησιακή υποστήριξη και προωθητικό μάρκετινγκ από το Πανεπιστήμιο
Θεσσαλίας,

Βασιλειάδης Αν., Ινστιτούτο Ανάπτυξης Επιχειρηματικότητας

Zaiter M., Πόλος Ανταγωνιστικότητας Bizerte Τυνησίας,

Larujade J., εμπειρογνώμονας ANIMA Investment Network,

Ασωνίτης Γ., Κεντρική Ένωση Επιμελητηρίων Ελλάδας

Τετάρτη, 18 Δεκεμβρίου 2013

10.00–11.00 : Ενέργειες και συντονισμός για τη διαμόρφωση θεσσαλικής εικόνας για τα
γαλακτοκομικά προϊόντα και προωθητικό μάρκετινγκ

Βασιλειάδης Αν., Ινστιτούτο Ανάπτυξης Επιχειρηματικότητας

Larujade J, Baudoin A., ANIMA Investment Network

Ασωνίτης Γ., Κεντρική Ένωση Επιμελητηρίων Ελλάδας,

Καματέρη Ε., Σύνδεσμος Θεσσαλικών Επιχειρήσεων και Βιομηχανιών,

Ανθοπούλου Θ. Πάντειο Πανεπιστήμιο

11.00–11.30 : Ενημέρωση για τη λειτουργία και τις δράσεις του Πόλου

Εμπειρογνωμοσύνης της Bizerte Τυνησίας και τις δυνατότητες συνεργασίας με την Θεσσαλία

Zaiter M., Πόλος Ανταγωνιστικότητας Bizerte Τυνησίας

Δίκτυο αναπτυξιακών και ερευνητικών μονάδων της Θεσσαλίας

11:30–12:00 : Διάλειμμα

12:00–14.00 : συνάντηση εργασίας επιτροπών των κτηνοτροφικών συνεταιρισμών, με
ειδικούς επιστήμονες σε θέματα:

└ τεχνικά θέματα

Αμοιρίδης Γ. (Κτηνιατρική Σχολή ΠΘ), Ζέρβας Γ., Χατζηγεωργίου Ι., (ΓΠΑ),

Καντάς Δ., (ΑΤΕΙ Θεσσαλίας)

└ οργανωτικά θέματα

Γούσιος Δ., Γάκη Δ., (Εργαστήριο Αγροτικού Χώρου Πανεπιστημίου Θεσσαλίας), Μπαλτάς Αθ., Σέγγη

Χρ., (ΑΝΚΑ Καρδίτσας)

└ υποστηρικτικές δράσεις

Χόντος Αθ., (ΚΓΒΖ Καρδίτσας), Σαγής Θ, (Κτηνιατρικό Εργαστήριο)

Βλαχοστέργιος Δ., (ΕΘΙΑΓΕ), Δημητριάδης Αν., (ΕΕΚΥΖΛάρισας)

14:00–16:00 : Ελαφρύ γεύμα

16:00–17:00 : Νέα θεσσαλικά γαλακτοκομικά προϊόντα (σχεδιασμός, επενδύσεις)

Συνεταιρισμοί : Ένωση εκτροφέων καλαρρύτεκου προβάτου, ΘΕΣΓάλα, ΒΟΣΚΟΣ,

Συντονιστική και Τεχνική Επιτροπή κτηνοτροφικών συνεταιρισμών,

Εργαστήρια ΠΘ, ΓΠΑ

17:00–18:00 : Εστιασμένες διερευνητικές συναντήσεις σε καινοτόμες πρωτοβουλίες στο
πλαίσιο της δράσης «επιχειρηματικές ευκαιρίες» και αξιοποίηση της Ευρωπαϊκής Τράπεζας Επενδύσεων

Jeanne Larujade, εμπειρογνώμονας ANIMA Investment Network

18:00–19:30 : Προσδιορισμός των στόχων συνεργασίας των Ερευνητικών και

Εκπαιδευτικών Ιδρυμάτων Θεσσαλίας και Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών με βάση τα

αποτελέσματα του LACTIMED και προσδιορισμός χρηματοδοτικών πηγών

Συμμετέχοντες:


⊕ Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών:

Τμήμα Επιστήμης Ζωικής παραγωγής και Υδατοκαλλιεργειών: Ζέρβας Γ., Χατζηγεωργίου Ι.

- Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου: Μασούρας Θ., Μοάτσου Γκ.
Τμήμα Αγροτικής Οικονομίας & Ανάπτυξης: Τσιμπούκας Κ.
- ⊞ Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας:
Κτηνιατρική Σχολή: Μπιλλίνης Χ., Αμοιρίδης Γ.
Τμήμα Γεωπονίας Φυτικής Παραγωγής και Αγροτικού Περιβάλλοντος: Σφουγγάρης Αθ., Δαναλάτος Ν.
Τμήμα Μηχ. Χωροταξίας, Πολεοδομίας και Περιφερειακής Ανάπτυξης: Χριστοπούλου Ό., Γούσιος Δ.
- ⊞ Τμήμα Βιοχημείας και Βιοτεχνολογίας: Κουρέτας Δ.
ΑΤΕΙ Θεσσαλίας:
Τμήμα Ζωικής παραγωγής: Γούλας Π., Καντάς Δ.
- ⊞ Δημόσιοι Φορείς
Εργαστήριο Ελέγχου Κυκλοφορίας Ζωοτροφών: Δημητριάδης Αν.
Κέντρο Γενετικής Βελτίωσης Ζώων Καρδίτσας: Χόντος Αθ.
Κτηνιατρικό Εργαστήριο Λάρισας: Σαγρής Θ.

19:30– 20:30 : Συμπεράσματα, σχέδιο δράσης για την περίοδο 2014-2015

<http://www.larissanet.gr/2013/12/16/o-galaktokομικός-τομέας-στην-θεσσαλί/>

 Slow Food [®]	Web
	December 16, 2013

Presentati i risultati della prima fase del progetto europeo Lactimed

Sono stati presentati a Palermo, il 3 dicembre scorso, nell'Aula Magna della Facoltà di Agraria, i risultati della prima fase del progetto europeo [Lactimed](#).

Lactimed è un progetto di cooperazione transfrontaliera nell'ambito del Mediterraneo (Enpi Cbcmcd) che ha riunito dodici enti e istituzioni di Francia, Tunisia, Egitto, Grecia, Libano, Italia con l'obiettivo di valorizzare i prodotti lattiero-caseari di alcuni paesi che si affacciano sulle sponde del Mediterraneo. [Slow Food](#) è partner per le attività in Sicilia e concentra la sua azione sulle piccole produzioni tradizionali a latte crudo dell'isola e sulla valorizzazione della biodiversità legata alle razze autoctone locali.

La prima fase del progetto avviata nel marzo scorso prevedeva una ricerca sui consumi nazionali dei prodotti lattiero-caseari svolta da Aster, centro di ricerche della Regione Emilia Romagna e dai consulenti del Crpa, e un sondaggio condotto da Slow Food sui consumi di formaggi siciliani da parte di quella fascia di mercato composta dai cultori di formaggio, da giornalisti, da esperti del settore e dagli aderenti alle principali associazioni nazionali di appassionati di formaggio (Onaf, Anfosc, Slow Food). A questa prima ricerca, che ha indagato consumi e abitudini di acquisto, ha fatto seguito un'analisi, condotta dal prof. Iuri Peri dell'Università di Catania sugli aspetti legati alla produzione casearia in Sicilia.

Nell'incontro, al quale hanno partecipato produttori, commercializzatori, ricercatori, sono stati illustrati i risultati delle ricerche e sono stati anticipati i passi successivi del progetto.

Slow Food lavorerà infatti nel 2014 alla valorizzazione dei principali formaggi tradizionali siciliani proposti da un gruppo di produttori artigianali che lavorano esclusivamente il latte crudo e che, in molti, casi allevano razze autoctone. Oltre all'organizzazione di alcuni eventi e manifestazioni sull'isola nel corso della prossima primavera, i ristoranti e le osterie siciliane aderenti al progetto dell'[Alleanza tra i cuochi e i Presidi Slow Food](#) e alcune delle migliori osterie dell'isola saranno coinvolte in un programma di presentazioni di formaggi e cene tematiche.

Le piccole realtà produttive riunite dal progetto saranno raccontate in un sito apposito che illustrerà le caratteristiche delle loro aziende e della loro produzione. Lactimed prevede anche un concorso per progetti innovativi nell'ambito della filiera casearia che sarà indetto nel corso della prossima estate. Riunioni e momenti di formazione specifici per i produttori e per chi, nell'ambito della filiera, collabora attivamente alla divulgazione delle piccole realtà casearie tradizionali siciliane, saranno organizzati a partire dal mese di gennaio.

Hanno partecipato all'incontro Selma Tozanli e Hamid Bencharif dell'Istituto Agronomico di Montpellier, Aurélien Baudoin di ANIMA Investment Network, Paola Vecchia del CRPA (Centro Ricerche Produzioni Animali) di Reggio Emilia, Raffaella Ponzio di Slow Food.

Tra i relatori: Lucio Rossetto, Amministratore Delegato di Ipercoop Sicilia con Stefano Catalfamo responsabile settore formaggi di Ipercoop Sicilia, Massimo Todaro, Presidente del Consorzio della Vastedda della Valle del Belice Dop e del Consorzio Pecorino siciliano Dop; Salvatore Gurrieri, Trazzere del Gusto, selezionatore e commercializzatore di prodotti tipici di qualità e alcuni dei produttori dei Presidi Slow Food siciliani.

<http://www.slowfood.it/resistenzacasearia/ita/news/95/presentati-i-risultati-della-prima-fase-del-progetto-europeo-lactimed>

 Slow Food [®]	Web
	December 16, 2013

Progetto Lactimed

Sono stati presentati a Palermo, il 3 dicembre scorso, nell'Aula Magna della Facoltà di Nell'isola esiste una tradizione casearia antichissima, forse la più antica d'Europa; esiste il secondo gregge ovino per numero di capi d'Italia; il primo di capre; esistono infinite utilizzazioni culinarie del cacio, eppure questo patrimonio straordinario è di difficile percezione non solo fuori dall'isola, ma anche nella Sicilia stessa. Non c'è coscienza diffusa del valore culturale oltre che gastronomico di questo patrimonio. I formaggi siciliani sono consumati soprattutto in ambito regionale ed è difficile trovarli nei punti vendita nazionali dove, nonostante una ricchissima biodiversità casearia, sono noti essenzialmente solo il pecorino siciliano e il ragusano.


La prima fase del progetto Lactimed prevedeva una [ricerca](#) sulle tendenze del mercato delle produzioni casearie in Italia realizzata da Aster, con la consulenza del [Crpa](#) (Centro per le Produzioni Animali) di Reggio Emilia; un'analisi della situazione delle produzioni lattiero-casearie siciliane (svolta da Iuri Peri dell'Università di Catania) e un sondaggio condotto da Slow Food su un campione di esperti di formaggi italiani (docenti [Onaf](#), tecnici [Anfosc](#), giornalisti di settore, fiduciari [Slow Food](#) e docenti dei [corsi Master of Food](#)) sul grado di conoscenza e di apprezzamento dei formaggi siciliani. La ricerca ha individuato un primo elenco di formaggi tradizionali che saranno valorizzati nell'ambito del progetto Lactimed, ai quali si aggiungeranno altri prodotti che emergeranno nel corso delle attività future.

La prossima fase vedrà la formazione di un gruppo di lavoro composto da produttori, chef, commercializzatori, istituzioni che lavoreranno fino al 2015 sulla formazione dei produttori e alla promozione dei formaggi.

Criteri fondamentali per individuare i produttori protagonisti del progetto sono: produzione a latte crudo, metodi di produzione artigianali e tecniche tradizionali, e sarà dedicata un'attenzione speciale agli allevatori che custodiscono razze autoctone siciliane, ai territori, perché la Sicilia è un continente e un formaggio, benché prodotto con la medesima tecnica in tutta l'isola, cambia secondo i pascoli: i pecorini del Belice sono diversi da quelli prodotti sui Monti Peloritani e il caciocavallo prodotto sulle montagne palermitane è diverso dal ragusano degli Iblei. Slow Food applicherà ai formaggi oggetto del progetto Lactimed il progetto dell'etichettatura narrante per garantire ai consumatori tutte le informazioni necessarie per conoscere e apprezzare le produzioni tradizionali siciliane.

Nel corso del 2014 si svolgeranno in Sicilia e anche nel resto d'Italia, attività di formazione e di promozione, che vedranno protagonisti i piccoli produttori: mercati dei produttori, cene tematiche nei locali dell'[Alleanza](#), incontri con i produttori, eventi di promozione organizzati nei punti vendita.

<http://www.slowfood.it/resistenzacasearia/ita/105/i-progetti>


 Slow Food®	Web
	December 16, 2013

I formaggi oggetto di valorizzazione nel progetto [Lactimed](#) sono

Pecorino siciliano

È prodotto tra ottobre e giugno, esclusivamente con latte intero, fresco e coagulato con caglio di agnello. La cagliata è spezzata con un attrezzo di legno, la "rotula", fino a ottenere piccoli granuli. In una vasca di alluminio, la "cazza", il siero residuo, è raccolta e trasferita in un calderone, per essere usata nella produzione della ricotta. Il siero residuo di questo processo è utilizzato per maturare la massa di formaggio nel recipiente apposito. In una seconda fase, la massa è tagliata, posta in canestri di giunco ("fascette") su un piano di lavoro e pressata manualmente. I pezzi posizionati nel recipiente sono poi immersi nel siero riscaldato da 24 a 48 ore, durante le quali le forme vengono ripetutamente voltate. Alla fine si procede manualmente alla salatura, a secco, su tutta la superficie della forma. La forma è fatta stagionare per almeno quattro mesi su scaffali di legno in un locale fresco e ventilato. Le forme cilindriche, con facce piatte o leggermente concave vengono periodicamente voltate e controllate per consentire l'intervento in caso di attacco di origine fungina, rimuovendo le muffe dalle superfici interessate con un panno. Il prodotto finale ha una crosta bianco-gialla con l'impronta del cesto di vimini che lo ha contenuto. Pesa da 4 a 12 kg e il suo scalzo varia da 10 a 18 centimetri. La pasta è compatta, bianca o di colore paglierino. È stato riconosciuto prodotto Dop nel 1996. Zona di produzione: tutta la Sicilia.

<http://www.slowfood.it/resistenzacasearia/ita/105/i-progetti>

	Web
	December 16, 2013

Séminaire de création de clusters locaux de la filière laitière : Sicile

Le 3 décembre 2013, la délégation d'experts du CIHEAM-IAMM pour le projet LACTIMED se rendra en Sicile, Italie, pour rencontrer les acteurs concernés dans le processus de création de clusters.

Ce deuxième atelier participatif est organisé en coopération avec ANIMA invest Network, coordinateur du projet, le Pôle de Compétitivité de Bizerte et Slow Food International, partenaire italien du projet.

Il fait parti des missions prévues par le projet pour présenter les résultats du diagnostic de la filière laitière et la stratégie proposée pour la valorisation des produits laitiers typiques de la région Sicile. L'objectif est aussi d'identifier les acteurs intéressés par la démarche collective de cluster dans la perspective du lancement de projets pilotes.

LACTIMED est un projet stratégique de coopération des relations de voisinage européennes issu du 2ème appel à projets du Programme IEVP CT MED.

<http://www.iamm.fr/iamm/Actualites/Seminaire-de-creation-de-clusters-locaux-de-la-filiere-laitiere-Sicile-Italie>

Δράσεις και ενέργειες του Δικτύου Lactimed

Σε αύξηση της δυναμικότητας παραγωγής φρέσκου γάλακτος –ιδίως αιγοπρόβειου- της Θεσσαλίας κατά 10%-15%, σε ετήσια βάση, στοχεύουν οι δράσεις και ενέργειες που αναπτύσσονται μέσω του δικτύου Lactimed, με κύριο σκοπό την ενίσχυση τόσο της προστιθέμενης αξίας των τοπικών γαλακτοκομικών προϊόντων όσο και την ενίσχυση της παρουσίας ποιοτικών προϊόντων, όπως η θεσσαλική φέτα, στις ξένες αγορές. Να σημειωθεί ότι στη Θεσσαλία παράγεται το ένα τρίτο της φέτας που παράγεται σε όλη τη χώρα, ενώ στην περιφέρεια παράγονται περί τους 145.000 τόνους αιγοπρόβειου γάλακτος.

Αυτά είναι μερικά μόνον από τα στοιχεία που παρουσιάστηκαν στο πλαίσιο της περιφερειακής συνάντησης εταιρών, παραγωγών και δυνητικών συμμετεχόντων στο Lactimed, που πραγματοποιείται από χθες στη Λάρισα. Στο επίκεντρο της συνάντησης βρίσκεται η υπογραφή Συμφώνου Συνεργασίας για την περαιτέρω ανάπτυξη του γαλακτοκομικού-τυροκομικού τομέα της Θεσσαλίας. Το Σύμφωνο Συνεργασίας, ανάμεσα σε 15 επιστημονικούς-ερευνητικούς φορείς και παραγωγούς (γαλακτοκομικών-τυροκομικών προϊόντων) της Θεσσαλίας, θα έχει σαν στόχο την αναλυτική καταγραφή των αναγκών των παραγωγών και την υποστήριξή τους σε διαδικασίες συνεργειών, για εξωστρεφείς δράσεις ή εφαρμογή πιο αποτελεσματικών παραγωγικών μεθόδων. Σύμφωνα με τον καθηγητή του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας και συντονιστή του προγράμματος σε τοπικό επίπεδο, Δημήτρη Γούσιο, ένας από τους βασικούς στόχους του Lactimed είναι και η ενίσχυση της εξωστρέφειας των παραγόμενων προϊόντων, μέσω σωστού marketing. Να σημειωθεί ότι στο πλαίσιο του Lactimed πραγματοποιήθηκε μια αναλυτική καταγραφή της γαλακτοκομικής αλυσίδας της Θεσσαλίας, καθώς και η γαλακτοκομική εικόνα της περιφέρειας, σε σχέση με το σύνολο της χώρας.

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΕΙΣ

Όπως ανέφερε ο κ. Γούσιος, το μεγαλύτερο πρόβλημα που εντοπίζεται στη Θεσσαλία, σε σχέση με τον κλάδο της γαλακτοπαραγωγής, αλλά και πιο συγκεκριμένα του τυροκομικού κλάδου είναι ο κατακερματισμός της παραγωγής, σε μικρές μονάδες που δεν αναπτύσσουν συνεργασίες και συνέργειες μεταξύ τους. Να σημειωθεί ότι υπολογίζεται πως στη Θεσσαλία υπάρχουν περίπου 75 παραγωγοί τυροκομικών προϊόντων. Με τις εξελίξεις σε παγκόσμιο επίπεδο, αναφορικά με τη φέτα και την προσπάθεια κατοχύρωσής της ως ΠΟΠ ελληνικό, το συγκεκριμένο τυρί συγκεντρώνει μεγάλο επενδυτικό ενδιαφέρον και, σύμφωνα με τις επισημάνσεις των ομιλητών της συνάντησης, θα πρέπει να υπάρξει μεγαλύτερη οργάνωση, από την πλευρά των παραγωγών, ώστε να επιτευχθεί μεγαλύτερη προστιθέμενη αξία –«έχουμε τη δυνατότητα να ενισχύσουμε την εξωστρέφεια των παραγωγικών μονάδων, με σωστό marketing, ώστε οι παραγωγοί να μπορούν να πετυχαίνουν καλύτερες τιμές. Τα στοιχεία μας δείχνουν ότι, για παράδειγμα, οι τιμές της φέτας, στις ξένες αγορές, δεν ανταποκρίνονται στην πραγματική προστιθέμενη αξία του προϊόντος, που είναι η ποιότητά τους. Εκτιμούμε ότι υπάρχουν μεγάλα περιθώρια βελτίωσης σε αυτό το κομμάτι», ανέφερε ο κ.Γούσιος.

ΤΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

Υπενθυμίζεται ότι το Lactimed στοχεύει στην ενίσχυση της παραγωγής και διανομής τοπικών και καινοτόμων μεσογειακών γαλακτοκομικών προϊόντων, μέσω της οργάνωσης του γαλακτοκομικού τομέα κάθε συμμετέχουσας περιφέρειας -για την Ελλάδα είναι η περιφέρεια Θεσσαλίας, 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 IEMP CT MED και χρηματοδοτείται με ποσό της τάξης των 4,35 εκατ. από την Ευρωπαϊκή Ένωση. Ως τον Μάιο του 2015, η Anima και οι 11 εταιρείες θα πραγματοποιήσουν εκατό περίπου οργανωμένες παρεμβάσεις προς όφελος των εμπλεκόμενων φορέων στους γαλακτοκομικούς τομείς της Αλεξανδρείας και της Beheira (Αίγυπτος), της Bekaa και της Baalbeck-Hermel (Λίβανος), της Bizerte και της Béja (Τυνησία), της Σικελίας (Ιταλία) και της Θεσσαλίας (Ελλάδα).

ΒΗΜΑΤΑ

Ειδικά για τη Θεσσαλία, προωθείται η ανάδειξη και δημιουργία νέων γαλακτοκομικών-τυροκομικών προϊόντων, όπως είναι το τυρί μακράς ωρίμανσης και το τυρί με γάλα μετακινούμενων κτηνοτρόφων,

ενώ παράλληλα προωθείται η συμμετοχή επιλεγμένων τυροκόμων σε πέντε μεγάλες διεθνείς εμπορικές εκθέσεις, με στόχο την προώθηση θεσσαλικών γαλακτοκομικών και τυροκομικών προϊόντων, με τη συμμετοχή μέσω μαζικής ενημέρωσης, καταναλωτών, εμπορικών και τουριστικών επιχειρήσεων. Οι αποφάσεις αυτές θα υλοποιηθούν έως το τέλος του καλοκαιριού του 2014. Την έναρξη των εργασιών της συνάντησης χαιρέτισαν, χθες το βράδυ, μεταξύ άλλων, ο περιφερειάρχης Θεσσαλίας, Κώστας Αγοραστός, ο εκπρόσωπος της Κεντρικής Ένωσης Επιμελητηρίων Ελλάδος, Γεώργιος Ασωνίτης, ο πρόεδρος του Συνδέσμου Θεσσαλικών Επιχειρήσεων και Βιομηχανιών, Απόστολος Δοντάς, καθηγητές, ερευνητές και παραγωγοί. Η συνάντηση συνεχίζεται και σήμερα, Τετάρτη, από τις 10 το πρωί, ενώ με το πέρας των σημερινών συναντήσεων, αναμένεται να οριστούν οι σχετικές ομάδες εργασίας.

<http://agro-palamas.blogspot.fr>