



/ Ε



ΤΗΣ

ΑΛΕΞΑΝΔΡΑΣ ΜΑΝΔΡΑΚΟΥ | ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΚΑΝΑΡΗΣ ΤΣΙΓΚΑΝΟΣ

Φοιτητές του Πανεπιστημίου Αιγαίου, στο πλαίσιο της πρακτικής τους άσκησης

και σε συνεργασία με κορυφαίες εταιρείες της αγοράς, σχεδίασαν μια μπάρα δημητριακών, ένα έτοιμο ρόφημα και ένα σνακ χωρίς γλουτένη, αξιοποιώντας ελληνικές πρώτες ύλες.

Το Μαυραγάνι Λήμνου, μια παραδοσιακή ντόπια ποικιλία σιταριού που δίνει κίτρινο αλεύρι και νοστιμότατο ψωμί, είχε να καλλιεργηθεί στο νησί πάνω από τρεις δεκαετίες.

Δεν επιδοτούνταν, δεν είχε ζήτηση, κανείς δεν ήθελε να τη βάλει στο χωράφι του. Η πρόσφατη «ανακάλυψή» του και η εμπορική επιτυχία που την ακολούθησε οφείλονται εν πολλοίς στις συστηματικές προσπάθειες του Πανεπιστημίου Αιγαίου, που μέσω του Τμήματος Επιστήμης των Τροφίμων και Διατροφής, με έδρα τη Λήμνο, συνεργάστηκε με αγρότες, τοπικούς φορείς και επιχειρήσεις για την ανάδειξη και την προώθησή του. [\(περισσότερα...\)](#)