

Η Voreia μύρα που θέλει να κατακτήσει τη Νότια Ελλάδα

[/ Γενικά](#) / [Ειδήσεις και Ανακοινώσεις](#)



Η εκ Σερρών ορμώμενη Siris MicroBrewery με τη μύρα Voreia βάζει δυνατά τη Βόρεια Ελλάδα στην εγχώρια αγορά της μικροζυθοποιίας και σχεδιάζει εξαγωγές.

της Αθανασίας Μπίδιου

Τη δική του μικροζυθοποιία απέκτησε ο ελληνικός Βορράς. Η εκ Σερρών ορμώμενη **Siris MicroBrewery** ξεκίνησε την παραγωγική της δραστηριότητα το Φεβρουάριο του 2014, τον Απρίλιο κυκλοφόρησε στην τοπική αγορά τις δύο ετικέτες της μύρας **Voreia** και μέσα στους πρώτους τρεις μήνες πέτυχε να αποκτήσει πανελλαδική παρουσία και ήδη να σχεδιάζει την έξοδο της στις αγορές της Ευρώπης και των ΗΠΑ.

Εκτός από την αγορά των Σερρών, οι ετικέτες Voreia έχουν ισχυρή παρουσία στη Θεσσαλονίκη, στα ράφια αλυσίδων σούπερ μάρκετ πανελλαδικά, ενώ έχουν μπει και στην κρύα αγορά της Αθήνας και των νησιών. Μάλιστα, η θετική αποδοχή της μύρας Voreia από την αγορά οδήγησε τη διοίκηση της Siris MicroBrewery στην απόφαση να προχωρήσει μετά τον τρίτο μήνα λειτουργίας σε επένδυση για την αύξηση της παραγωγικής της δυναμικότητας φθάνοντας πλέον τις 45.000 φιάλες το μήνα.



Το ντεμπούτο της Siris δείχνει να βάζει δυνατά τη Βόρεια Ελλάδα στην εγχώρια αγορά της μικροζυθοποιίας. «Η ιδέα για τη δημιουργία της Siris και η ονομασία Voreia γεννήθηκε βλέποντας τον χάρτη της ελληνικής μικροζυθοποιίας. Σε αντίθεση με τη νησιωτική Ελλάδα, από τη Στερεά Ελλάδα και πάνω δεν υπήρχαν μικροζυθοποιεία. Στόχος μας ήταν να δημιουργήσουμε μια τοπική μικροζυθοποιία και ένα αναγνωρίσιμο τοπικό προϊόν», τονίζει ο εμπνευστής της Siris Γιάννης Μαρμαρέλλης, επιχειρηματίας με βαθιές ρίζες στο χώρο των τροφίμων και δη στην αλλαντοποιία όπου η οικογένεια Μαρμαρέλλη έγραψε ιστορία για περίπου 60 χρόνια καθιερώνοντας το διάσημο σε όλη την Ελλάδα “Σαλάμι Σερρών”.

Σύμφωνα με τον κ.Μαρμαρέλλη, η επιχείρηση στήθηκε με ίδια κεφάλαια και με έναν υπερσύγχρονο τεχνολογικό εξοπλισμό που συναντάται πρώτη φορά σε ελληνικό μικροζυθοποιείο μέχρι σήμερα. Η φιλοσοφία της σερραϊκής μικροζυθοποιίας εστιάζεται στη μικρή παραγωγή και όχι τη μαζικότητα φρέσκιας, απαστερίωτης μύρας υψηλών ποιοτικών προδιαγραφών, μικροφιλτραρισμένης ώστε να διακινείται εκτός ψυγείου κρατώντας όλα τα γευστικά χαρακτηριστικά της. Χρησιμοποιούνται αποκλειστικά αγνά υλικά, βύνη, νερό, λυκίσκος και μαγιά.



Οι πρώτες συνταγές της Voreia αφορούν σε μία **Pilsner** με χαρακτηριστικά American pilsner και σε μία **Indian Pale Ale (IPA)** με 7 βαθμούς αλκοόλ. Ήδη όπως υπογραμμίζει στη Voria.gr ο κ. Μαρμαρέλλης σχεδιάζονται δύο νέες συνταγές, μία εποχική για το χειμώνα και μία μύρα για όλο το χρόνο, ενώ δρομολογείται και η επέκταση στο βαρέλι μιας χρήσης.

«Στόχος μας είναι να βελτιώνουμε συνεχώς τα προϊόντα μας και να σχεδιάζουμε νέα. Το στοίχημα είναι η ακόμα μεγαλύτερη διείσδυση στη Νότια Ελλάδα και κυρίως σε τουριστικές περιοχές καθώς και το εξαγωγικό μας άνοιγμα. Επεξεργαζόμαστε, ήδη, προτάσεις για εξαγωγές στην Ευρώπη και τις ΗΠΑ», σημειώνει ο κ.Μαρμαρέλλης.

Πηγή: voria.gr