

15 Δεκεμβρίου 2015

Στα άδυτα της λημνιακής διατροφής με το Μιχάλη Χρυσάφη

/ [Πεμπτουσία](#)

Image not found or type unknown



Πεμπτουσία: Όποιος γνωρίζει έστω και ελάχιστα την Λήμνο ξέρει ότι πρόκειται για έναν τόπο κατ' εξοχήν παραγωγικό. Πείτε μας σας παρακαλούμε επιγραμματικά, ποιά είναι τα σημαντικότερα γεωργικά και κτηνοτροφικά προϊόντα της Λήμνου;

Διεύθυνση Χρυσάφη: Η Λήμνος πράγματι είναι ένας ιδιαίτερα παραγωγικός τόπος με μοναδικό για το Β. Αιγαίο μικροκλίμα- terroir, το οποίο σε συνδυασμό με την παράδοση και τον άνθρωπο αποτελεί το σημαντικότερο στοιχείο του νησιού

για εξαιρετικά προϊόντα. Κάποια από τα πιο σημαντικά προϊόντα της Λήμνου είναι τα τυροκομικά και γαλακτοκομικά της προϊόντα, το αλεύρι και φυσικά τα κρασιά.



Π.: Το όνομα «Χρυσάφη» έχει καθιερωθεί ως ταυτόσημο με τη Λημνιακή διατροφή. Αν δεν κάνω λάθος, το τομέας στον οποίον εσείς ειδικεύεστε και δραστηριοποιείστε είναι κυρίως τα γαλακτοκομικά προϊόντα της Λήμνου, τα οποία νομίζω ότι είναι και τα περισσότερο γνωστά. Μιλήστε μας γι' αυτά. Πείτε μας από πόσο παλιά έρχεται η γαλακτοκομική παράδοση στη Λήμνο;

Δ.Χ.: Τα γαλακτοκομικά προϊόντα της Λήμνου είναι πλέον διάσημα σε παγκόσμιο επίπεδο, αφού πέρα από την μακρά παράδοση- αναφορές γίνονται ακόμα και στην Ομήρου Οδύσσεια για αυτά- στην εταιρία Χρυσάφη παντρεύεται αυτή η παράδοση με σύγχρονες μεθόδους παραγωγικής διαδικασίας, που σε συνδυασμό με την εξαιρετική πρώτη ύλη, το γάλα δηλαδή της Λήμνου, έχουμε ως αποτέλεσμα μοναδικά τυριά. Βέβαια η εταιρία μας, μόνο με πρώτες ύλες της Λήμνου παράγει και άλλα εξαιρετικά προϊόντα όπως παξιμάδια και ζυμαρικά Φλωμάρια.



Π.: Το πιο γνωστό προϊόν στους εκτός της Λήμνου συμπατριώτες μας είναι, αν δεν κάνω το λάθος, το «καλαθάκι». Πείτε μας περί τίνος πρόκειται; Γιατί ονομάζεται έτσι και ποια είναι η γευστική του ιδιαιτερότητα και η διατροφική του αξία;

Δ.Χ.: Πράγματι το νησί μας είναι διάσημο για το τυρί Καλαθάκι Λήμνου (Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης). Το όνομα του το έχει πάρει από τα μικρά καλάθια μέσα στα οποία οι πρόγονοί μας τοποθετούσαν την τυρομάζα με βάση την παραδοσιακή συνταγή. Έτσι προκύπτει ένα μοναδικό λευκό τυρί που συμπυκνώνει όλα τα αρώματα της χλωρίδας του νησιού και αποτελεί τη βάση της μεσογειακής διατροφής. Η γεύση του μπορεί να δώσει ιδιαίτερο χαρακτήρα σε πιάτα υψηλής γαστρονομικής κουλτούρας.

Π.: Ποιά είναι τα υπόλοιπα τυριά της Λήμνου και ποιά τα ιδιαίτερά τους χαρακτηριστικά;

Δ.Χ.: Η Λήμνος επίσης παράγει Φέτα (Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης) η

οποία ξεχωρίζει για τα αρώματα που δημιουργεί το εξαιρετικό γάλα της Λήμνου από πρόβατα ελεύθερας βοσκής. Το μελίχλωρο, επίσης παραδοσιακό τυρί ημίσκληρο το οποίο φτιάχνεται από αιγοπρόβειο γάλα και σερβίρεται ως επιτραπέζιο ή και σαγανάκι. Η εταιρεία μας με το γάλα του νησιού παράγει και το εξαιρετικό Κασκαβάλι Λήμνου, ένα σκληρό κίτρινο τυρί με πολύ πλούσια γεύση καθώς και Κατσικίσιο τυρί παραγόμενο αποκλειστικά από φρέσκο κατσικίσιο γάλα του νησιού.



Π.: Γνωρίζουμε ότι πρωτοστατήσατε στην αναβίωση ενός τοπικού σπόρου σιταριού από τον οποίον παρασκευάζετε κι ένα ιδιαίτερο είδος ψωμιού. Ποιός είναι αυτός ο σπόρος και ποιά είναι η ιστορία της αναβίωσής του;

Δ.Χ.: Πράγματι πρωτοστατήσαμε στην αναβίωση του τοπικού σπόρου <<Λημνιό Μαυραγάνι>>, ένας σπόρος που είχε σταματήσει να καλλιεργείται στο νησί για περίπου 30 χρόνια. Ευρέθη σε ένα αγγείο ενός καλόγηρου στο Άγιον Όρος και αναβιώθηκε. Πλέον με συμβολαιακές καλλιέργειες αγοράζουμε όλο το σιτάρι που παράγεται, φτιάχνοντας το περίφημο ψωμί μαυραγάνι, ένα ψωμί από αλεύρι σκληρού σίτου, με ρουστικ χαρακτήρα και πολύ διαφορετική γεύση από τα υπόλοιπα ψωμιά.

Π.: Εκτός από το ψωμί και τα γαλακτοκομικά τί άλλα παραδοσιακά προϊόντα παράγετε;

Δ.Χ.: Τα περίφημα ζυμαρικά φλομάρια, γιαούρτι Λήμνου, παξιμάδια, και παραδοσιακά γλυκίσματα, όπως τα βενιζελικά και οι σαμσάδες.

Π.: Οι τουρίστες και ειδικοί ξένοι όταν έρχονται στο νησί ενημερώνονται για τα παραδοσιακά προϊόντα; Έχετε κάποιες ενδείξεις για την στάση τους, αν τους αρέσουν ή όχι;

Δ.Χ.: Εδώ και πολλά χρόνια οι τουρίστες που καταφθάνουν στο νησί, είτε εσωτερικού τουρισμού είτε από το εξωτερικό ενημερώνονται μέσα από την αλυσίδα των καταστημάτων μας που αριθμεί εννιά καταστήματα σε όλο το νησί. Τα προϊόντα μας χαίρουν μεγάλης αποδοχής και μεγάλης αγάπης, καθώς βρίσκονται σε αγορές στην Ελλάδα και στο εξωτερικό, όπως σε πολλά ντελικατέσεν της Γαλλίας, και υπάρχει μεγάλη πληροφόρηση για αυτά μέσα από το ιντερνετ και τα social media.



Π.: Πώς βλέπετε το μέλλον των παραδοσιακών προϊόντων της Λήμνου; Εκτός από την κάλυψη των τοπικών αναγκών θα μπορούσαν να αποτελέσουν αντικείμενο εξαγωγών, ειδικά στην παρούσα δυσμενή οικονομική συγκυρία;

Δ.Χ.: Όπως σας προείπα, ήδη τα προϊόντα μας εξάγονται σε αρκετές χώρες όπως η Γαλλία, η Γερμανία, η Ιταλία, η Ολλανδία, η Αυστραλία και η ΗΠΑ πρεσβεύοντας τη Λήμνο αλλά κατά προέκταση και την χώρα μας.



Π.: Πού μπορεί κάποιος να βρει τα παραδοσιακά προϊόντα Χρυσάφη στα μεγάλα αστικά κέντρα και ιδιαίτερα στην Αθήνα και την Θεσσαλονίκη;

Δ.Χ.: Τα προϊόντα Χρυσάφη μπορεί κάποιος να τα βρει σε πολλά ντελικατέσεν της Αθήνας και της Θεσσαλονίκης, σε αλυσίδες όπως τα My market και Metro και τα ΑΒ Βασιλόπουλος, και βέβαια σε όλα τα καταστήματα της αλυσίδας Χρυσάφη.

Π.: Σας ευχαριστούμε!