

Το κατσικίσιο αριάνι "Παγγαίο" είναι το πρώτο προϊόν που παράγεται μέσω του προγράμματος «Νέα γεωργία για τη νέα γενιά»,

που χρηματοδοτείται από το Ίδρυμα «Σταύρος Νιάρχος» και τελεί υπό την επίβλεψη του πανεπιστημίου Rutgers του New Jersey, σε συνεργασία με το Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών και την Αμερικάνικη Γεωργική Σχολή.

Το Παγγαίο που κυκλοφορεί σε συσκευασίες των 250 γραμμαρίων και στις γεύσεις σύκο και φράουλα, τοποθετήθηκε ήδη στις αγορές της Καβάλας και της Θεσσαλονίκης.

Από το τέλος του τρέχοντος μηνός θα διατίθεται στη Δράμα και τις Σέρρες, με στόχο "να κατακτηθεί το σύνολο της ελληνικής αγοράς", όπως επισήμανε μιλώντας στο ΑΠΕ-ΜΠΕ ο κτηνοτρόφος-τυροκόμος Νίκος Μάρτος, ένας από τους τέσσερις πρωτεργάτες του εγχειρήματος.

«Τα πρώτα μηνύματα που λαμβάνουμε για το προϊόν είναι άκρως ενθαρρυντικά», επισήμανε και τόνισε, «εκτιμώ ότι δεν θα έχουμε επιστροφές προϊόντων ή εάν έχουμε θα είναι πραγματικά ελάχιστα».

Όπως εξήγησε, κάποια προβλήματα σχετικά με τη συσκευασία, καθυστέρησαν την πρεμιέρα του προϊόντος, και έτσι, αντί για τις 10 Μαρτίου, όπως ήταν ο αρχικός προγραμματισμός, αυτό έκανε το ντεμπούτο του στις 12 Μαΐου, στην "Ημέρα Μαγιού", που διοργάνωσε στη Θεσσαλονίκη η Αμερικάνικη Γεωργική Σχολή.

«Από την επομένη κιόλας ημέρα, δηλαδή από τις 13 Μαΐου, 200 φιάλες ημερησίως κατσικίσιο αριάνι "Παγγαίο", των 250 γραμμαρίων, τροφοδοτούν την αγορά της Καβάλας και της Θεσσαλονίκης» τόνισε ο κ. Μάρτος, προσθέτοντας ότι "με δεδομένο ότι από το τέλος του Ιουνίου θα μπούμε και στις αγορές της Δράμας και των Σερρών, εκτιμώ ότι οι

ημερήσιες ποσότητες που θα διαθέτουμε καθημερινά θα φτάσουν τις 500 φιάλες στο τέλος του καλοκαιριού".

Το προϊόν, σύμφωνα με τον κ. Μάρτο, θα τοποθετηθεί -μεταξύ άλλων- σε ράφια τοπικών αλυσίδων σούπερ μάρκετ, σε παντοπωλεία και κυλικεία σχολείων, ενώ δεν αποκλείεται να κυκλοφορήσει και σε άλλες γεύσεις».

Υπενθυμίζεται ότι το καινοτόμο προϊόν, το κατσικίσιο αριάνι "Παγγαίο", αποτελεί αποτέλεσμα εντατικών εργασιών και βελτιώσεων στην ήδη υψηλής ποιότητας πρώτη ύλη του ελληνικού γάλακτος και η "γέννησή" του έγινε σε συνεργασία με την Αμερικάνικη Γεωργική Σχολή.

Αποτελεί δε, το πρώτο προϊόν που παράγεται μέσω του προγράμματος «Νέα γεωργία για τη νέα γενιά», που «τρέχει» με χρηματοδότηση από το Ίδρυμα «Σταύρος Νιάρχος» από το 2018, είναι τριετούς διάρκειας και τελεί υπό την επίβλεψη του πανεπιστημίου Rutgers του New Jersey, σε συνεργασία με το Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών και την Αμερικάνικη Γεωργική Σχολή.

Οι τέσσερις φίλοι, που πίστεψαν το εγχείρημα και το έκαναν πράξη, είναι οι Ιωάννης Καπούλιας, Γιώργος Σεχτανίδης, Σταυρούλα Σκαρτούλη και ο ίδιος ο Νίκος Μάρτος, ηλικίας από 32 έως και 40 χρόνων. "Είμαστε ενθουσιασμένοι με το νέο μας εγχείρημα" είπε ο κ.Μάρτος.

Οι τέσσερις φίλοι κτηνοτρόφοι από την Ελευθερούπολη Καβάλας, παράγουν ετησίως 200 τόνους κατσικίσιο γάλα και διαθέτουν 1.200 ζώα, ενώ όπως επισήμανε ο κ. Μάρτος "ήδη πολλοί κτηνοτρόφοι παρακολουθούν με ενδιαφέρον την προσπάθειά μας και έχουν εκδηλώσει την πρόθεσή τους να συμμετάσχουν, εάν αυτό κριθεί αναγκαίο, κάτι που προϋποθέτει αυξημένη ζήτηση από το καταναλωτικό κοινό".

Υπογραμμίζεται ότι ο κ. Μάρτος, που είναι ένας εκ των ωφελουμένων του προγράμματος, είναι ιδιοκτήτης τυροκομικής μονάδας και πρότυπης κτηνοτροφικής μονάδας με αιγοπρόβατα στην Ελευθερούπολη Καβάλας. Ετησίως συλλέγει 3500 τόνους γάλα και παράγει 500 με 550 τόνους κατσικίσιου τυριού και άλλων γαλακτοκομικών προϊόντων με την ετικέτα «Παγγαίο».

Τα προϊόντα που παράγει πωλούνται κυρίως σε Καβάλα, Δράμα, Σέρρες, Ξάνθη, Θεσσαλονίκη και Αθήνα, ενώ διατίθενται σε επιλεγμένα σημεία και στη Γερμανία.