



ΔΙΑΚΡΑΤΙΚΟ ΣΧΕΔΙΟ
ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑΣ
«LOCAL TOUR»



ΟΛΟΚΛΗΡΩΣΗ ΘΕΜΑΤΙΚΟΥ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟΥ

**“Τυροκομία Ψηλορείτη: μια αναδρομή από το χθες στο σήμερα.
Προκλήσεις και προοπτικές σε εστίαση και τουρισμό”**
ΣΧΕΔΙΟ ΔΙΑΚΡΑΤΙΚΗΣ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑΣ LOCAL TOUR
ΥΠΟΜΕΤΡΟ 19.3 του ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ
ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ 2014 - 2022

24-25 ΙΟΥΝΙΟΥ 2025

The poster features a central brown board with the text: "Τυροκομία στον Ψηλορείτη: μια αναδρομή από το χθες στο σήμερα. Προοπτικές σε εστίαση και τουρισμό". To the left, a hand pours red wine into a glass next to a wheel of cheese. To the right, a wooden board holds several wedges of cheese. The top left corner shows the AKOMM-ΨΗΛΟΡΕΙΤΗΣ logo and the text "Αναπτυξιακή Ανώνυμη Εταιρία ΟΤΑ". The top center reads "ΜΕΤΡΟ 19.3 ΠΑΑ 2014 - 2022 ΣΧΕΔΙΟ ΔΙΑΚΡΑΤΙΚΗΣ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑΣ LOCAL TOUR". The top right corner includes the LOCAL TOUR logo and logos for "ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΚΡΗΤΗΣ ΑΝΑΦΟΡΑ 2014" and "Wines of Crete". The bottom left corner displays logos for the European Union, the Ministry of Agriculture, and the EAFOP 2014-2020 program. The bottom center text reads "Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης".

ΑΝΑΔΟΧΟΣ
ΠΑΠΑΗΛΙΟΥ ΧΑΡΙΚΛΕΙΑ
ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΩΝ Ή ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ
ΘΕΜΙΣΤΟΚΛΕΟΥΣ 77, Ν. ΨΥΧΙΚΟ, Τ.Κ.: 15451
Τηλ.: +306957823787
Email: papailiouhara@yahoo.gr

Το Τοπικό αυτό Εργαστήριο εντάσσεται στο πλαίσιο υλοποίησης του Διακρατικού Σχεδίου τίτλο «LOCAL TOUR» (Υπομέτρο 19.3 CLLD/LEADER) (κωδικός ΟΠΣΑΑ 0030380479) του Τοπικού Προγράμματος CLLD/LEADER που συγχρηματοδοτείται από το ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΤΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ (ΠΑΑ) 2014 - 2022 (Μέτρο 19 "Στήριξη για Τοπική Ανάπτυξη μέσω του LEADER (ΤΑΠΤοΚ - Τοπική Ανάπτυξη με Πρωτοβουλία Τοπικών Κοινοτήτων"). Το ΑΚΟΜΜ-ΨΗΛΟΡΕΙΤΗΣ ΑΑΕ ΟΤΑ, ως Ομάδα Τοπικής Δράσης (ΟΤΔ) συμμετέχει ως διακρατικός εταίρος στο παραπάνω αναφερόμενο σχέδιο.

Περιεχόμενα

Περιεχόμενα.....	2
Εισαγωγή	3
Μέρα 1 ^η	5
Εισαγωγή.....	5
Άφιξη συμμετεχόντων, εγγραφές και έναρξη εργαστηρίου	5
Εισηγήσεις.....	7
Ανοιχτή εκδήλωση στο κοινό και βιωματικές δραστηριότητες	12
Μέρα 2 ^η	20
Εισαγωγή.....	20
Επίσκεψη στην οικοτεχνία του Μερτζάνη	20
Επίσκεψη στην βιοτεχνία “Ζώμινθος”	21
Συζήτηση και συμπεράσματα του διημέρου στις εγκαταστάσεις του ΑΚΟΜΜ	22
Συμπεράσματα.....	22
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ	24

Εισαγωγή

Η ΟΤΔ/ΕΦ ΑΚΟΜΜ-Ψηλορείτης Ανώνυμη Αναπτυξιακή Εταιρεία Ο.Τ.Α. (αφ' εξής: ΑΚΟΜΜ) σε συνεργασία με την Χαρίκλεια Παπαηλιού (αφ' εξής: ανάδοχος), ανέλαβε τον προγραμματισμό, την προετοιμασία και την υλοποίηση του διήμερου Τοπικού Εργαστηρίου με τίτλο: "Τυροκομία Ψηλορείτη: μια αναδρομή από το χθες στο σήμερα. Προοπτικές σε εστίαση και τουρισμό". Το εργαστήριο απευθύνθηκε σε επιχειρηματίες και εργαζόμενους γύρω από τον γαστρονομικό τουρισμό, φορείς τουρισμού, παραγωγούς τοπικών προϊόντων και σπουδαστές σε παρεμφερή αντικείμενα. Έμφαση δόθηκε στη συμμετοχή επιχειρήσεων που έχουν στηριχθεί στο πλαίσιο του ΠΑΑ (τρέχουσα και προηγούμενες προγραμματικές περιόδους). Πρόκειται για δράση του διακρατικού σχεδίου συνεργασίας "LOCAL TOUR", που υλοποιείται στο πλαίσιο του Υπομέτρου 19.3 του Τοπικού Προγράμματος CLLD/LEADER, Μέτρο 19 του ΠΑΑ 2014-2022 και συγχρηματοδοτείται από το Ευρωπαϊκό Γεωργικό Ταμείο Αγροτικής Ανάπτυξης και το Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων. Το "LOCAL TOUR" αφορά στη διακρατική συνεργασία μεταξύ 23 Ομάδων Τοπικής Δράσης από δύο χώρες (Ελλάδα και Κύπρο) με βασική επιδίωξη την ανάπτυξη τοπικών, ενδοπεριφερειακών και διακρατικών δράσεων συλλογικού ενδιαφέροντος, για την επίτευξη συνεργιών και τη δημιουργία ολοκληρωμένων παρεμβάσεων στον τομέα του γαστρονομικού πολιτισμού. Επίσης, η δράση εντάχθηκε στην πρωτοβουλία "Κρήτη Ευρωπαϊκή Περιφέρεια Γαστρονομίας 2026".

Το εργαστήριο είχε διάρκεια 2 ημέρες και πραγματοποιήθηκε στα Ανώγεια Ρεθύμνης (Δήμος Ανωγείων, ΠΕ Ρεθύμνης Κρήτης) στις 24 και 25 Ιουνίου 2025.

Στόχος της δράσης ήταν ο τοπικός πληθυσμός να ενημερωθεί για τις δυνατότητες που παρέχει ο γαστρονομικός τουρισμός τόσο στις επιχειρήσεις όσο και στην οικονομία της περιοχής, να γνωρίσει καλά παραδείγματα από άλλες περιοχές της Ευρώπης και της χώρας, να εκπαιδευτεί στην έννοια του «τίμιου προϊόντος» και στην αξία που αυτό έχει για τον κάθε επισκέπτη και να γίνει πρεσβευτής του γαστρονομικού τουρισμού για την περιοχή του.

Το εργαστήριο παρακολούθησαν συνολικά 32 επιχειρηματίες και εργαζόμενοι γύρω από τον γαστρονομικό τουρισμό, φορείς τουρισμού και πολιτισμού, οινολόγοι, κτηνοτρόφοι και αγρότες, παραγωγοί τοπικών προϊόντων και σπουδάστρια στην ζωική παραγωγή, εκπρόσωποι ανωτάτων εκπαιδευτικών ιδρυμάτων αλλά και εκπρόσωποι τοπικών φορέων και της Περιφέρειας Κρήτης, 12 από τους οποίους ήταν ωφελούμενοι.

Για την προώθηση της εκδήλωσης έγιναν αναρτήσεις σε διαδικτυακά μέσα (ιστοσελίδα, κοινωνικά δίκτυα) και στάλθηκε πρόσκληση σε τοπικούς φορείς (Τοπικές Αρχές, Τοπικές Επιχειρήσεις, Συλλογικοί φορείς κ.ά.) και Μέσα Μαζικής Ενημέρωσης. Οι ενδιαφερόμενοι/ες κλήθηκαν να συμπληρώσουν και να στείλουν σχετική αίτηση είτε διαδικτυακά με ηλεκτρονική φόρμα συμπλήρωσης

ερωτηματολογίου είτε μέσω ηλεκτρονικού ταχυδρομείου. Κατά την αίτηση συμμετοχής τους, οι συμμετέχοντες/ουσες συμπλήρωσαν ερωτηματολόγια για την καλύτερη αποτύπωση του προφίλ τους ή των φορέων/ επιχειρήσεων/ συλλογικοτήτων που εκπροσωπούσαν, ενώ στο τέλος του διημέρου συμπλήρωσαν επίσης ανώνυμο ερωτηματολόγιο αξιολόγησης του εργαστηρίου και έλαβαν ηλεκτρονικό πιστοποιητικό συμμετοχής.

Μέρα 1^η

Εισαγωγή

Η πρώτη ημέρα του θεματικού εργαστηρίου πραγματοποιήθηκε στα Ανώγεια στον Τόπο του Βοσκού, ένα θεματικό πάρκο που στοχεύει στην ανάδειξη και προβολή της τοπικής κτηνοτροφικής παράδοσης, καθώς και όλων των σχετιζόμενων με αυτήν προϊόντων (τυροκομικά προϊόντα, υφαντά, χειροποίητες κατασκευές από μαλλί κλπ.). Το θεματικό αυτό πάρκο διαχειρίζεται από την ΚοινΣΕπ “Ν-Ιδαία Συνεργασία” και αποτελεί μια αναπαράσταση των κτηνοτροφικών δραστηριοτήτων της περιοχής και των καταλυμάτων των βοσκών, όπως τα συναντά ο περιηγητής, στα όρη του Ψηλορείτη.

Στον Τόπο του Βοσκού φιλοξενήθηκαν όλες οι εισηγήσεις της πρώτης ημέρας του Εργαστηρίου, κατά το οποίο επίσης προσφερόταν καφές, χυμός και σνακ καθ’ όλη τη διάρκεια των εισηγήσεων.

Το εργαστήριο εμπλουτίστηκε από εισηγήσεις σχετικές με την ιστορία της τυροκόμησης στον Ψηλορείτη, το μύθο και τη σημερινή πραγματικότητα της τυροκόμησης, τη διατροφική αξία των τυροκομικών προϊόντων και την προώθηση της κρητικής γαστρονομίας, την τυροκομία στις παραθαλάσσιες περιοχές της Κρήτης και παρουσίαση μελέτης του Δικτύου Οινοποιών Κρήτης.

Με το πέρας των εισηγήσεων ακολούθησε διαδικασία γευσιγνωσίας τυριών με κρασιά επιλεγμένα από το Δίκτυο Οινοποιών Κρήτης, παραδοσιακή τυροκόμηση και υπαίθρια κουζίνα από την ομάδα του σεφ Λευτέρη Σουλτάτου. Η ημέρα ολοκληρώθηκε με μουσική σκηνή από την ομάδα του Βασίλη Δραμουντάνη.

Άφιξη συμμετεχόντων, εγγραφές και έναρξη εργαστηρίου

Με την έλευση των συμμετεχόντων/ ουσών στο αναψυκτήριο του Τόπου του Βοσκού, έγινε η εγγραφή τους στο Εργαστήριο και τους δόθηκε η πάνινη τσάντα με το απαραίτητο υλικό συμμετοχής που περιείχε το λογότυπο του LOCAL TOUR.



Αφίσα εργαστηρίου στην Ελληνική και στην Αγγλική γλώσσα

Την έναρξη των εργασιών έκανε ο Διευθυντής του ΑΚΟΜΜ, κ. Δημήτρης Παττακός, με το καλωσόρισμα των παρευρισκόμενων αλλά και μια εισαγωγή στο τοπικό πρόγραμμα LEADER, το Εργαστήριο και τους σκοπούς του. Ακολούθησε χαιρετισμοί της εκδήλωσης από τον Αντιπεριφερειάρχη στον τομέα της Επιχειρηματικότητας, κ. Μιχάλη Βάμβουκα και από τον Περιφερειακό Σύμβουλο στην διασύνδεση του Πρωτογενούς Τομέα με τον Τουρισμό, κ. Σπύρο Μπαλαντίνο.



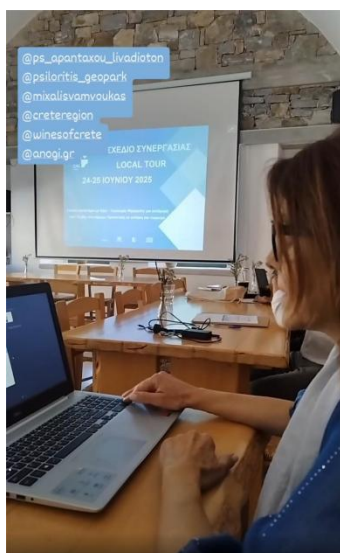
Χαιρετισμός της εκδήλωσης από το Διευθυντή του ΑΚΟΜΜ, κ. Δημήτρη Παττακό



Υλικό εργαστηρίου (ντοσιέ με έντυπο υλικό Εργαστηρίου, υλικό για τη γευσιγνωσία τυριού-κρασιού και πάνινη τσάντα με αναμνηστικό υλικό)

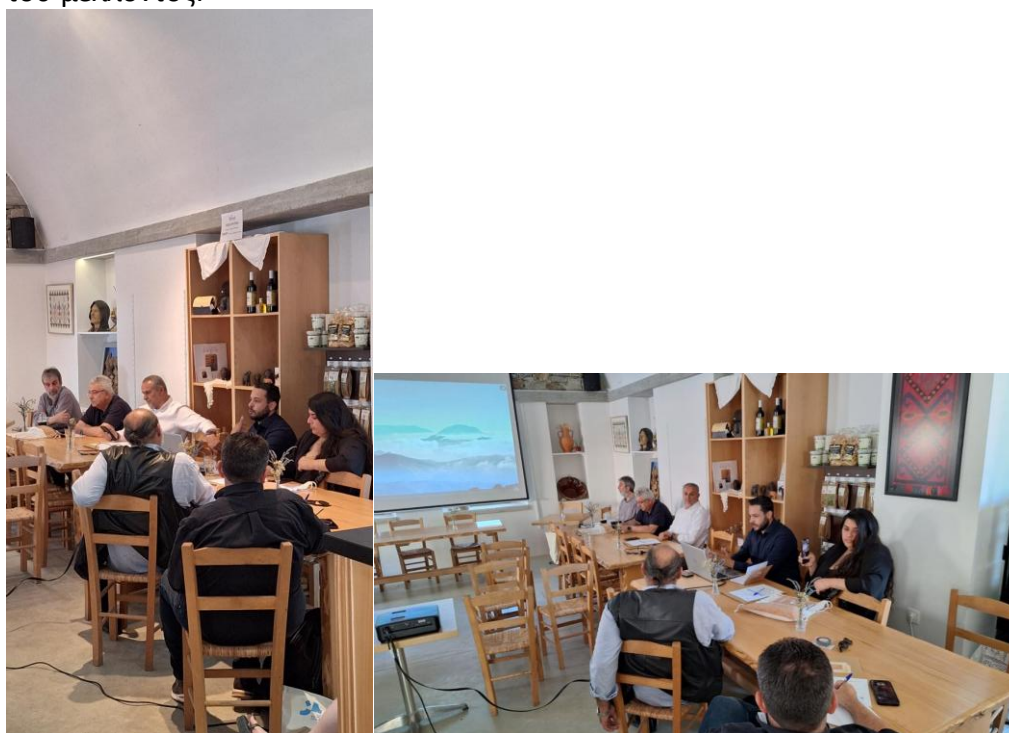
Εισηγήσεις

Το θεωρητικό μέρος του εργαστηρίου ξεκίνησε με την εισήγηση της κας. Εύης Βρέντζου, Οικονομολόγου, Συντονίστριας προγ/τος LEADER, Υπεύθυνης του τμήματος Προγραμματισμού-υλοποίησης έργων & προγραμμάτων του ΑΚΟΜΜ η οποία παρουσίασε το διακρατικό σχέδιο συνεργασίας LOCAL TOUR. Σκοπό του LOCAL TOUR αποτελεί η ανάδειξη του «τίμιου» και ποιοτικού προϊόντος, με το οποίο θα συνδέεται η κάθε περιοχή, ως τουριστικός και γαστρονομικός προορισμός και για αυτό είναι απαραίτητη η ενεργός συμμετοχή και ενημέρωση του τοπικού πληθυσμού, τοπικών επιχειρήσεων και παραγωγών, νέων επιχειρηματιών και επαγγελματιών του τουρισμού.



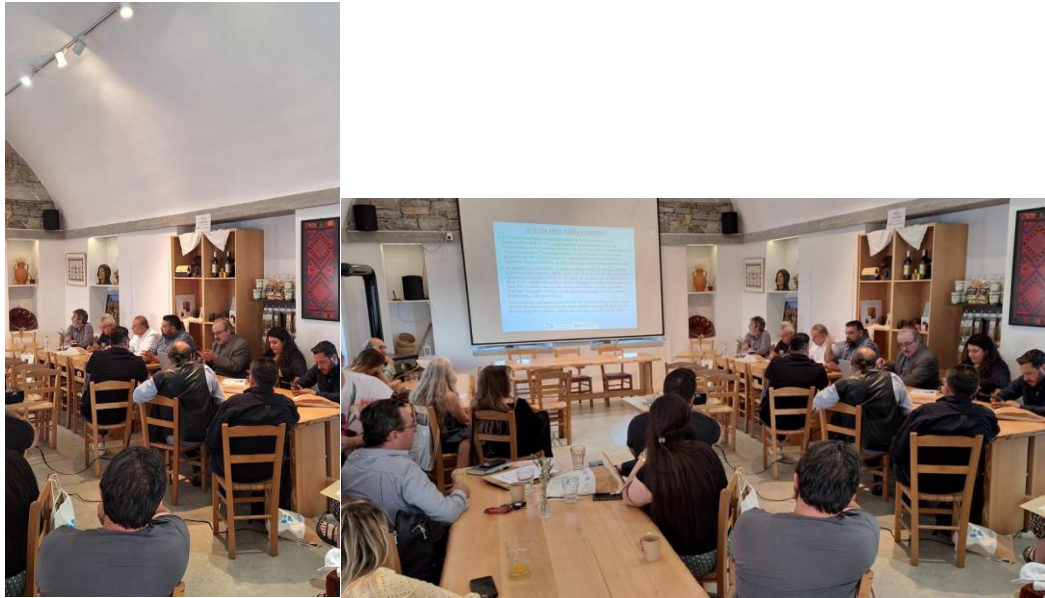
Η κα. Εύη Βρέντζου για το "LOCAL TOUR".

Μετά από την εισήγηση της κας Βρέντζου ακολούθησε η ομιλία του Γιώργου Καλομοίρη, Αρχαιολόγου, Πολιτιστικού διαχειριστή και Επιμελητή του Πολιτιστικού Οργανισμού “Androidus-Αργαστήρι” με τίτλο: “Απ’το “Κοινό Γάλα” στην Τυροκομία του Ψηλορείτη. Μια πολιτιστική διαδρομή Παράδοσης, Ανταλλαγών και Προκλήσεων.” Πώς χτίστηκαν οι ιεραρχίες και οι ρόλοι στο ορεινό παράλληλο σύστημα ανταμοιβής, πληρωμών με πυρήνα το γάλα μετατρέποντας ουσιαστικά το μητάτο σε ένα συλλογικό, άτυπο τυροκομείο; Πώς εντάχθηκε η βοσκική του Ψηλορείτη ως το ποιμενικό βίωμα από το οποίο ξεκινά ο κύκλος του Μαλλιού, του Τυριού και της Πέτρας στον Εθνικό Κατάλογο Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς; Σύμφωνα με τον κ. Καλομοίρη, αποτελεί αδήριτη ανάγκη η στροφή και πάλι στο Παραγωγικό Μοντέλο, δηλαδή σε σύγχρονες μορφές κοινοτικού επιχειρείν όπου οι ιστορίες και η ζώσα κληρονομιά του πρόσφατου ακόμα παρελθόντος θα μπορούν να δημιουργήσουν το πολιτιστικό “context” του παρόντος και την προστιθέμενη αξία του μέλλοντος.



Ο κ. Καλομοίρης κατά την εισήγησή του.

Στη συνέχεια, ο κ. Γιώργος Φραγκιαδάκης, Αν. Καθηγητής του Τμήματος Επιστημών Διατροφής και Διαιτολογίας του ΕΛΜΕΠΑ μίλησε για τα “Τυροκομικά: Διατροφή, Γαστρονομία και Φιλοξενία - Το πρόγραμμα ProEnGaT”. Κατά τον κ. Φραγκιαδάκη, το ευρωπαϊκό έργο “ProEnGaT” στοχεύει να ενισχύσει τις δεξιότητες και τις ικανότητες των ανθρώπων που ενδιαφέρονται να εργαστούν ή να ξεκινήσουν τη δική τους επιχείρηση σε σχέση με την αγορά γαστρονομίας.



Ο κ. Φραγκιαδάκης κατά την εισήγησή του.

Στη συνέχεια, η κα. Αντωνία Ψαρουδάκη, Επίκουρη Καθηγήτρια Υγιεινής Διατροφής και Τροφίμων στο Τμήμα Επιστημών Διατροφής και Διαιτολογίας του ΕΛΜΕΠΑ παρουσίασε την εισήγησή της με τίτλο: “Η τυροκομία στις παραθαλάσσιες περιοχές της Κρήτης. Η περίπτωση της Σητείας στο νομό Λασιθίου”. Οι τυροκόμοι της περιοχής ακολουθούν τις παραδοσιακές διαδικασίες αλλά έχουν επίσης εισαγάγει νέες πρακτικές τυροκόμησης. Ιδιαίτερο ενδιαφέρον είχε η αναφορά σε νεότερους τυροκόμους που ευαισθητοποιημένοι από τη γενικότερη ανάδειξη της πολιτιστικής κληρονομιάς στην περιοχή, επιλέγουν να πειραματιστούν με κάποιες παλιές μεθόδους τυροκόμησης, όπως είναι η χρήση σπού συκιάς ή να προσεταριστούν νέα δεδομένα της επιστήμης της διατροφής, όπως είναι η χρήση φυτών με αντιοξειδωτικές και άλλες ιδιότητες στη διατροφή των ζώων, ώστε να παράγουν προϊόντα με πρόσθετες ευεργετικές ιδιότητες για τον άνθρωπο που θα τα καταναλώσει.



Η κα. Ψαρουδάκη κατά την εισήγησή της.

Ο κ. Γιάννης Παπαδάκης, ιδιοκτήτης του οικοτουριστικού χωριού “Εναγρον”, μίλησε για το δρόμο που έχει κάνει το τυρί μέσα από τη μυθολογία μέχρι και τη σημερινή πραγματικότητα. Τόνισε, δε, τη σημασία της παραδοσιακής κουζίνας να συνοδεύεται από τοπικά παραγόμενα υλικά και να αποφεύγεται η εισαγωγή ξένων προϊόντων.



Ο κ. Παπαδάκης κατά την εισήγησή του.

Ο οινολόγος-οινοποιός, κ. Ζαχαρίας Διαμαντάκης και μέλος του Δικτύου Οινοποιών Κρήτης έκανε παρουσίαση της μελέτης του Δικτύου για τη σχέση τυριού και κρασιού: “Μελέτη Αρμονίας και Ανάδειξης της Μοναδικής Προστιθέμενης Αξίας” και έδωσε τις βασικές αρχές για το αρμονικό ταίριασμα τους.



Ο κ. Διαμαντάκης αναλύοντας τη μελέτη του Wines of Crete.

Το εργαστήριο έκλεισε με συζήτηση και συμπεράσματα από τους συμμετέχοντες και εισηγητές. Σημαντική ήταν και η παρέμβαση του κτηνίατρου, κ. Αλέξανδρου Στεφανάκη, για την ύπαρξη πολλών τυροκομείων στην Κρήτη και την προσπάθεια ανάπτυξης υψηλής προστιθέμενης αξίας από αυτά.



Ο κ. Στεφανάκης στον σχολιασμό του για τις εισηγήσεις.

Ανοιχτή εκδήλωση στο κοινό και βιωματικές δραστηριότητες

Μετά το πέρας των εισηγήσεων ακολούθησε ανοιχτή εκδήλωση για το κοινό με βιωματικές δραστηριότητες γευσιγνωσίας τυριών με 18 διαφορετικές ετικέτες κρασιών από το Δίκτυο Οινοποιών Κρήτης και υπαίθρια κουζίνα από την ομάδα του σεφ Λευτέρη Σουλτάτου σε συνεργασία με τα Zeus Hotels. Η εκδήλωση προσέλκυσε περίπου 150 άτομα.

Η εκδήλωση είχε και οπτικοακουστική κάλυψη που θα παραδοθεί σε μεταγενέστερο διάστημα στον ΑΚΟΜΜ.

Το κοινό είχε την ευκαιρία να δοκιμάσει και να απολαύσει διαφορετικούς συνδυασμούς γεύσεων κρασιών του Δικτύου Οινοποιών με τυρί του Αγροτικού Γαλακτοκομικού Συνεταιρισμού Ανωγείων, του Σταυρακάκη Ιωάννη και ανθόγαλο της βιοτεχνίας “Ζώμινθος”. Ιδιαίτερη δροσιά έδωσε το προσφερόμενο κοκτέιλ μοχίτο με βάση την τσικουδιά “Athivoli”, ευγενική χορηγία της ποτοποιίας Ζωγραφάκη.



Μέρος της έκθεσης της Wines of Crete



Διαδικασία γευσίγνωσης κρασιού-τυριού με τη βοήθεια του ενημερωτικού φυλλαδίου για τους συνδυασμούς μεταξύ τους.



Ο κόσμος απολαμβάνει κρασιά από το Wines of Crete και κοκτέιλ ρακής από την ποτοποιία Ζωγραφάκη στη γευσίγνωσία κρασιού-τυριού

Στο υπαίθριο θέατρο του Τόπου του Βοσκού έγινε και ο χαιρετισμός της εκδήλωσης από το Δήμαρχο Ανωγείων, κ. Σωκράτη Κεφαλογιάννη και η ηθοποιός κα. Βάσω Λασκαράκη έκανε παρουσίαση της πληθώρας των γευστικών αλμυρών και γλυκών προτάσεων με βάση τα τοπικά τυριά που είχε ετοιμάσει η ομάδα του σεφ Λευτέρη Σουλτάτου.

Έγινε παρουσίαση και δοκιμή 16 νέων πιάτων με βάση το τυρί (γραβιέρα, αθότυρος, κεφαλοτύρι, γλυκιά και ξινή μυζήθρα) και τοπικά προϊόντα παραγωγών της περιοχής. Δίπλα σε κάθε πιάτο δόθηκε και η συνταγή του με δυνατότητα επίσης σκαναρίσματος QR Code για επικοινωνία με το Instagram του σεφ.

Ιδιαίτερη αίσθηση στον κόσμο έκανε η γραβιερόπιτα αλλά και τα μαγειρευτά γεύματα με βάση τη γραβιέρα ΠΟΠ Συνεταιρισμού Ανωγείων.

Στο ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ παρουσιάζονται αναλυτικά οι συνταγές.



Προετοιμασία πιάτων στα μητάτα του Τόπου του Βοσκού



Ο δήμαρχος Ανωγείων, κ. Κεφαλογιάννης καλωσορίζοντας τους σεφ και η συνέντευξή του για το Local Tour.



Παρουσίαση των νέων πιάτων από την ηθοποιό Βάσω Λασκαράκη.



Το κοινό δοκιμάζει την υπαίθρια κουζίνα



Ο σεφ Μανώλης Σουλτάτος στη ζεστή κουζίνα με τα μαγειρευτά σκιουφιχτά

Κατά τη διάρκεια της εκδήλωσης, οι παρευρισκόμενοι είχαν την ευκαιρία να ζήσουν την εμπειρία της παραδοσιακής τυροκόμησης δίπλα από τα μητάτα του πάρκου από τον οικοτέχνη και τυροκόμο Ιωάννη Σταυρακάκη (Μερτζάνη).



Παραδοσιακή τυροκόμηση από τον Ι. Σταυρακάκη

Η αυλαία της ανοιχτής εκδήλωσης έκλεισε με Κρητική μουσική από τους: Βασίλη Δραμουντάνη (μαντολίνο), Γιώργο Σπαχή (λύρα), Ιωάννη Σπαχή (λαούτο) και Νίκο Παντερή (κιθάρα).



Ο Βασίλης Δραμουντάνης και το συγκρότημά του.

Μέρα 2^η

Εισαγωγή

Η δεύτερη ημέρα συνεχίστηκε με επίσκεψη στην οικοτεχνία του Ιωάννη Σταυρακάκη (Μερτζάνη) και στην τοπική βιοτεχνία μεταποίησης γάλακτος “Ζώμινθος”. Η ημέρα ολοκληρώθηκε στις εγκαταστάσεις του ΑΚΟΜΜ για τα συμπεράσματα του εργαστηρίου.



Γόνιμες συζητήσεις στην οικοτεχνία του Μερτζάνη

Επίσκεψη στην οικοτεχνία του Μερτζάνη

Τη δεύτερη ημέρα, οι ωφελούμενοι επισκέφτηκαν τις εγκαταστάσεις του τυροκόμου-οικοτέχνη Ιωάννη Σταυρακάκη. Εκεί έγινε παρουσίαση των εγκαταστάσεων τυροκόμησης και ωρίμανσης, με δοκιμή τυριών και ανταλλαγή απόψεων για την εκπαίδευση και τη διατήρηση της ποιότητας και ασφάλειας στον τομέα της τυροκόμησης. Ο Ιωάννης, νέος σε ηλικία τυροκόμος και κτηνοτρόφος, καταβάλει μια αξιόλογη προσπάθεια παράγοντας ποιοτικό κεφαλοτύρι, ανθότυρο, φρέσκια γλυκιά μυζήθρα, γραβιέρα και φέτα από δικά του ζώα στην περιοχή.



Κατά την επίσκεψη στην οικοτεχνία τυροκομίας του Μερτζάνη

Επίσκεψη στην βιοτεχνία “Ζώμινθος”

Έπειτα, πραγματοποιήθηκε επίσκεψη στην τοπική βιοτεχνία μεταποίησης γάλακτος, “Ζώμινθος”, με δοκιμή φρέσκου ρυζόγαλου και γευστικού ανθόγαλου που δίδεται στις επιχειρήσεις εστίασης των Ανωγείων. Τα παραδοσιακά γαλακτοκομικά προϊόντα της παράγονται στην καρδιά του Γεωπάρκου του Ψηλορείτη και περιέχουν τα αρώματα της πλούσιας βιοποικιλότητας του βουνού. Η βιοτεχνία “Ζώμινθος” έχει όλη την τεχνογνωσία και εμπειρία για να φροντίσει για προϊόντα από πρόβειο και κατσικίσιο γάλα.



Η ιστορία πίσω από τη βιοτεχνία της “Ζώμινθος”, οι εγκαταστάσεις και η δοκιμή των γαλακτοκομικών προϊόντων της

Συζήτηση και συμπεράσματα του διήμερου στις εγκαταστάσεις του ΑΚΟΜΜ
 Τέλος, το διήμερο θεματικό εργαστήριο ολοκληρώθηκε με συζήτηση των ωφελουμένων με τον Διευθυντή του ΑΚΟΜΜ Ψηλορείτης ΑΕ ΟΤΑ, κ. Δημήτρη Παττακό, στα γραφεία του ΑΚΟΜΜ, για το μέλλον της τυροκομίας, τη διατήρηση της παράδοσης στις νεότερες γενεές αλλά και την παρακίνηση των νέων για ποιοτικές υπηρεσίες συνδυαστικά με την αναγκαιότητα για ένα βιώσιμο γαστρονομικό τουρισμό.



Συζήτηση για τα συμπεράσματα εργαστηρίου στο ΑΚΟΜΜ

Συμπεράσματα

Οι στόχοι του διήμερου εργαστηρίου κρίνεται πως επιτεύχθηκαν καθώς οι συμμετέχοντες/ ουσες έλαβαν μέρος ενεργά σε όλα τα στάδια του διήμερου Εργαστηρίου, αλληλεπιδρώντας μεταξύ τους αλλά και με τους εισηγητές/ τριες. Οι ομιλίες προκάλεσαν το ενδιαφέρον των συμμετεχόντων οδηγώντας σε γόνιμο διάλογο για τις προοπτικές ανάπτυξης του θεματικού γαστρονομικού τουρισμού και τα ζητήματα της τυροκομίας. Η επιτυχία φάνηκε επιπλέον στο γεγονός έγινε άμεση κοινοποίηση στα κοινωνικά δίκτυα των συμμετεχόντων και εκφράστηκε το ενδιαφέρον ήδη και για επόμενο ανάλογο εργαστήριο.

Με την ολοκλήρωση του εργαστηρίου, οι ωφελούμενοι συμπλήρωσαν ερωτηματολόγιο αξιολόγησής του. Όλοι οι ωφελούμενοι συμφώνησαν ότι η δημιουργία ενός νέου τίμιου/αυθεντικού προϊόντος θα έχει θετικά αποτελέσματα στην αύξηση της επισκεψιμότητας της περιοχής δράσης τους. Οι δραστηριότητες τυροκόμησης και μεταποίησης προϊόντων τους μπορούν να συνδυαστούν με διάφορα ήδη εναλλακτικού τουρισμού, όπως ο γαστρονομικός, περιπατητικός, φυσιολατρικός τουρισμός, ο οικοτουρισμός, ο πράσινος/αργός τουρισμός, ο μαθητικός/εκπαιδευτικός τουρισμός και ο τουρισμός εμπειριών. Η ύπαρξη του ΑΚΟΜΜ Ψηλορείτης ΑΑΕ ΟΤΑ αποτελεί πλεονέκτημα για το μεγαλύτερο ποσοστό των ωφελούμενων ως επαγγελματίες και θα έβλεπαν τον εαυτό τους να αναπτύσσει δραστηριότητες στα πλαίσια επόμενης πρόσκλησης ένταξης σε κάποιο χρηματοδοτικό εργαλείο. Όλοι οι συμμετέχοντες περιέγραψαν τη συνολική εμπειρία του εργαστηρίου LOCAL TOUR ως πολύ καλή και παραγωγική και θεώρησαν ότι οι πληροφορίες που αποκόμισαν κατά τη διάρκεια του εργαστηρίου ήταν χρήσιμες.

Μερικά από τα σχόλια των συμμετεχόντων ήταν η “επιτυχής διασύνδεση του ΑΚΟΜΜ Ψηλορείτης με την τοπική κοινωνία”, “η ξενάγηση στις τοπικές επιχειρήσεις ήταν εξαιρετικά ενδιαφέρουσα καθώς ήρθαμε σε άμεση επαφή με τους ανθρώπους και τα προϊόντα τους”, “η άψογη διοργάνωση, η επιλογή των εισηγητών που κάλυψαν τα θέματα της συζήτησης από πολλές και διαφορετικές οπτικές, οι βιωματικές δραστηριότητες και η διάθεση των συμμετεχόντων για δικτύωση και συνέχιση των εργασιών και της προσπάθειας συνολικά”, “θα πρότεινα τη συχνή επανάληψη τέτοιων δράσεων στο βαθμό που είναι εφικτό και σε άλλα σημεία και μέρη ιδιαίτερου ενδιαφέροντος στην περιοχή του Ψηλορείτη καθώς και την ενίσχυση της συνεργασίας με τοπικούς φορείς και επιχειρήσεις. Επίσης, την παρακολούθηση και ανάδειξη πρωτοβουλιών που μπορεί να προκύψουν από τις συνεργασίες εξαιτίας του εργαστηρίου και των πρακτικών εφαρμογών που μπορεί να έχουν οι θεωρητικές γνώσεις που λάβαμε”.

Τέλος, το εργαστήριο αποτέλεσε κόμβο επικοινωνίας και διασύνδεσης μεταξύ επιχειρήσεων, των συμμετεχόντων αλλά και γόνιμο έδαφος για νέες συνεργασίες μεταξύ παραγωγών και στελεχών της εστίασης και τουρισμού δίνοντας τη δυνατότητα της περαιτέρω ανάπτυξης των οικονομικών δραστηριοτήτων του τόπου .

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

ΘΕΜΑΤΙΚΟ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ
ΑΚΟΜΜ-ΨΗΛΟΡΕΙΤΗΣ
Αναπτυξιακή Ανώνυμη Εταιρεία ΟΤΑ

Το τυρί... αλλιώς

Τυροκομία στον Ψηλορείτη:
μια αναδρομή από το χθες στο σήμερα.
Προοπτικές σε εστίαση και τουρισμό

24-25 ΙΟΥΝΙΟΥ
ΑΝΩΓΕΙΑ

ΟΤΟΠΟΣ ΤΟΥ
ΒΟΣΚΟΥ
ΜΙΤΑΤΑ

Ομιλίες και βιωματικές δραστηριότητες
Cheese and wine pairing by 
Wines of Crete

Υπαίθρια κουζίνα με το σεφ Λευτέρη Σουλτάτο
Παρουσίαση γαστρονομικών προτάσεων από την
ηθοποιό Βάσω Λασκαράκη

Μουσική: Βασίλης Δραμουντάνης

Είσοδος ελεύθερη στο κοινό για τις
βιωματικές δραστηριότητες
στις **24/06** από τις **19.00**


EUROPEAN REGION OF CULTRONOMY
CRETE AWARDED 2020







Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης



Αφίσα στο χώρο του εργαστηρίου



Δημοσιότητα πρόσκλησης στην ιστοσελίδα και τα κοινωνικά Δίκτυα του ΑΚΟΜΜ Ψηλορείτης ΑΕΕ ΟΤΑ

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΤΗΣ ΕΝΩΣΗΣ 2014-2020
ΜΕΤΡΟ 19 - ΣΤΗΡΙΞΗ ΓΙΑ ΤΟΠΙΚΗ ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΜΕΣΩ ΤΟΥ LEADER
(Γ.Α.Π.Τ.Α.Κ. - Τοπική Ανάπτυξη με Πρωτοβουλία
Τοπικών Κοινοτήτων) CLLD / LEADER

ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΑΝΕΣΙΑΣ & ΘΑΛΑΣΣΑΣ 2014-2020
ΠΡΟΤΕΡΑΙΟΤΗΤΑ 4 - «ΑΥΞΗΣΗ ΤΗΣ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΚΑΙ ΤΗΣ
ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΣΥΝΟΧΗΣ»

ΟΤΑ : ΑΚΟΜΜ - ΨΗΛΟΡΕΙΤΗΣ Α.Α.Ε Ο.Τ.Α
ΤΟΠΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ CLLD - LEADER

LEADER

ΕΣΠΑ 2014-2020

Τοπικό Πρόγραμμα - CLLD ΠΑΑ [ΕΓΤΑΑ] - CLLD ΕΠΑΛΘ [ΕΤΘΑ] - Σύνδεσμοι - Επικοινωνία - Ιστορικό Προσλήσεων -

LOCAL TOUR - ΤΟΠΙΚΟ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ ΓΙΑ ΤΟ ΤΥΡΙ [ΣΕ ΙΣΧΥ]

Πρόσκληση Εκδήλωσης Ενδιαφέροντος - Τυροκομία Ψηλορείτη: μια αναδρομή από το χθες στο σήμερα. Προοπτικές σε εστίαση και τουρισμό"

Το ΑΚΟΜΜ Ψηλορείτης ΑΕ ΟΤΑ καλεί τους ενδιαφερόμενους να υποβάλουν αίτηση για συμμετοχή σε βιωματικό θεματικό εργαστήριο το οποίο θα πραγματοποιηθεί στις 24-25 Ιουλίου 2025 στα Ανύγεια ("Τάπος του Βασκού") με θέμα **"Τυροκομία Ψηλορείτη: μια αναδρομή από το χθες στο σήμερα. Προοπτικές σε εστίαση και τουρισμό"** για την εφαρμογή βιωματικού γαστρονομικού τουρισμού με βάση το «παινο προϊόν» και την τοπική παράδοση. Κατά τη διάρκεια του εργαστηρίου θα πραγματοποιηθούν σχετικές ομιλίες, βιωματικές δράσεις και επισκέψεις σε τοπικές επιχειρήσεις.

Πρόκειται για δράση του διακρατικού σχεδίου συνεργασίας **«LOCAL TOUR»**, που υλοποιείται στο πλαίσιο του Υπομέτρου 19.3 του Τοπικού Προγράμματος CLLD/LEADER, Μέτρο 19 του ΠΑΑ 2014-2022 και συγχρηματοδοτείται από το Ευρωπαϊκό Ταμείο Αγροτικής Ανάπτυξης και το Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων. Επίσης, η δράση εντάσσεται στο έργο "Κρήνη Ευρωπαϊκή Περιφέρειας Γαστρονομίας 2026".

Στόχος της δράσης είναι ο τοπικός πληθυσμός να ενημερωθεί για τις δυνατότητες που παρέχει ο γαστρονομικός τουρισμός τόσο στις επιχειρήσεις όσο και στην οικονομία της περιοχής, να γνωρίσει καλά παραδείγματα από άλλες περιοχές της Ευρώπης και της χώρας, να εκπαιδευτεί στην έννοια του «παινο προϊόντος» και στην αξία που αυτό έχει για τον κάθε επισκέπτη και να γίνει πρεσβευτής του γαστρονομικού τουρισμού για την περιοχή του.

Το σχήμα συνεργασίας **«LOCAL TOUR»** αφορά στη διακρατική συνεργασία μεταξύ 22 Ομάδων Τοπικής Δράσης από δύο χώρες (Ελλάδα και Κύπρος) με βασική επιδίωξη την ανάπτυξη τοπικών, ενδοπεριφερειακών και διακρατικών δράσεων συλλογικού ενδιαφέροντος για την επίτευξη συνεργειών και τη δημιουργία ολοκληρωμένων παρεμβάσεων στον τομέα του γαστρονομικού πολιτισμού. Αντίστοιχα εργαστήρια θα πραγματοποιηθούν από όλες τις Ομάδες Τοπικής Δράσης.

Το βιωματικό, θεματικό εργαστήριο απευθύνεται σε επιχειρηματίες και εργαζόμενους γύρω από τον γαστρονομικό τουρισμό, φορείς τουρισμού, παραγωγοί τοπικών προϊόντων και σπουδαστές σε περιφερική αντικείμενα. Εμφαση θα δοθεί στη συμμετοχή επιχειρησίων που έχουν στηριχθεί στο πλαίσιο του ΠΑΑ (τρέχουσα και προηγούμενες προγραμματικές περιόδους).

Απαραίτητη προϋπόθεση είναι ότι οι συμμετέχοντες πρέπει όσον αφορά τις επιχειρήσεις να δραστηριοποιούνται στην περιοχή όπου υλοποιείται το Τοπικό Πρόγραμμα CLLD/LEADER, ενώ για τους υπάλτους συμμετέχοντες να κατοικούν σε αυτήν.

Ο συνολικός αριθμός των συμμετεχόντων είναι μέχρι **δεκαπέντε (15) άτομα**, που θα επιλεγούν μέσω αξιολόγησης, ενώ απ' αυτούς θα προκύψουν και οι συμμετέχοντες σε επίσκεψη ανταλλαγής καλών πρακτικών σε άλλη περιοχή της Ελλάδας.

Οι ενδιαφερόμενοι καλούνται να συμπληρώσουν αίτηση και το σχετικό ερωτηματολόγιο και να το αποστείλουν στο ΑΚΟΜΜ Ψηλορείτης ΑΕ ΟΤΑ **μέχρι την Παρασκευή 20 Ιουνίου 2025** (σε φυσικό ή ηλεκτρονικό αρχείο).

Η πρόσκληση και τα παραρτήματα αυτής υπάρχουν στην ιστοσελίδα www.leader-clld.akomm.gr.

Για περισσότερες πληροφορίες μπορείτε να επικοινωνήσετε τηλεφωνικά, ημέρες και ώρες γραφείου, στο τηλέφωνο: 2834031402 και στο e-mail: leader@akomm.gr.

ΥΛΙΚΟ ΠΡΟΣΚΛΗΣΗΣ

[Πρόσκληση](#)

Αίτηση εκδήλωσης ενδιαφέροντος

Αίτηση εκδήλωσης ενδιαφέροντος (ηλεκτρονικό αρχείο)

Ερωτηματολόγιο

[Περιοχή Παρέμβασης Τ.Π. CLLD LEADER ΑΚΟΜΜ-ΨΗΛΟΡΕΙΤΗΣ ΑΑΕ ΟΤ](#)

Κριτήρια επιλογής συμμετεχόντων

[Τελικό Πρόγραμμα](#)

Αφίσα

Προσλήσεις

LOCAL TOUR - ΤΟΠΙΚΟ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ ΓΙΑ ΤΟ ΤΥΡΙ [ΣΕ ΙΣΧΥ]

📅 20-06-2025

ΠΡΟΣΚΛΗΣΗ ΓΙΑ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΕΠΙΣΚΕΨΗ ΚΑΛΩΝ ΠΡΑΚΤΙΚΩΝ ΣΤΗ ΣΥΡΟ [ΣΕ ΙΣΧΥ]

📅 10-06-2025

ΝΗΣΩΝ ΠΕΡΙΠΛΟΥΣ- Πρόσκληση εκδήλωσης ενδιαφέροντος [ΕΧΕΙ ΛΗΞΕΙ]

📅 09-05-2025

ΒΙΩΜΑΤΙΚΟ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ ΜΕ ΘΕΜΑ ΤΑ ΑΓΡΙΑ ΧΟΡΤΑ [ΕΧΕΙ ΗΞΕΙ]

📅 13-06-2025

[Ta Νέα μας](#)

Πραγματοποιήθηκε το Βιωματικό Εργαστήριο με θέμα τα άγρια χόρτα

📅 24-03-2025

Τελικός Πίνακας Κατάταξης της 1ης Πρόσκλησης για τα Ιδιωτικά Έργα

📅 01-07-2020

Εντάξεις Έργων στο πλαίσιο του Τοπικού Προγράμματος με χρηματοδότηση του ΕΤΘΑ

📅 06-10-2020

Χρηματοδότηση ιδιωτικής συμμετοχής μικρών παράκτιων αλιείων από την WWF (καταληκτική ημερομηνία 15/5/2021)

📅 25-04-2021



AKOMM-ΨΗΛΟΡΕΙΤΗΣ ΑΑΕ ΟΤΑ
13 Ιουνίου στις 4:01 μ.μ.

ΔΙΑΚΡΑΤΙΚΟ ΣΧΕΔΙΟ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑΣ - LOCAL TOUR
Πρόσκληση Εκδήλωσης Ενδιαφέροντος

Το ΑΚΟΜΜ Ψηλορείτης ΑΕ ΟΤΑ καλεί τους ενδιαφερόμενους να υποβάλουν αίτηση για συμμετοχή σε βιωματικό θεματικό εργαστήριο το οποίο θα πραγματοποιηθεί στις 24-25 Ιουνίου 2025 στα Ανώγεια ("Τόπος του Βασκού") με θέμα "Τυροκομία Ψηλορείτης: μια αναδρομή από το χθες στο σήμερα. Προοπτικές σε εστίαση και τουρισμό" για την εφαρμογή βιωματικού γαστρονομικού τουρισμού με βάση το «τίμιο προϊόν» και την τοπική παραγωγή. Κατά τη διάρκεια του εργαστηρίου θα πραγματοποιηθούν σχετικές ομιλίες, βιωματικές δράσεις και επισκέψεις σε τοπικές επιχειρήσεις.

Πρόκειται για δράση του διακρατικού σχεδίου συνεργασίας «LOCAL TOUR», που υλοποιείται στο πλαίσιο του Υπομέτρου 19.3 του Τοπικού Προγράμματος CLLD/LEADER, Μέτρο 19 του ΠΑΑ 2014-2022 και συγχρηματοδοτείται από το Ευρωπαϊκό Γεωργικό Ταμείο Αγροτικής Ανάπτυξης και το Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων. Επίσης, η δράση εντάσσεται στο έργο "Κρήτη Ευρωπαϊκή Περιφέρεια Γαστρονομίας 2026".

Στόχος της δράσης είναι ο τοπικός πληθυσμός να ενημερωθεί για τις δυνατότητες που παρέχει ο γαστρονομικός τουρισμός τόσο στις επιχειρήσεις όσο και στην οικονομία της περιοχής, να γνωρίσει καλά παραδείγματα από άλλες περιοχές της Ευρώπης και της χώρας, να εκπαιδευτεί στην έννοια του «τίμιου προϊόντος» και στην αξία που αυτό έχει για τον κάθε επισκέπτη και να γίνει πρεσβευτής του γαστρονομικού τουρισμού για την περιοχή του.

Το σχήμα συνεργασίας «LOCAL TOUR» αφορά στη διακρατική συνεργασία μεταξύ 22 Ομάδων Τοπικής Δράσης από δύο χώρες (Ελλάδα και Κύπρος) με βασική επιδίωξη την ανάπτυξη τοπικών, ενδοπεριφερειακών και διακρατικών δράσεων συλλογικού ενδιαφέροντος, για την επίτευξη συνεργειών και τη δημιουργία ολοκληρωμένων παρεμβάσεων στον τομέα του γαστρονομικού τουρισμού. Αντίστοιχα εργαστήρια θα πραγματοποιηθούν από όλες τις Ομάδες Τοπικής Δράσης.

Το βιωματικό, θεματικό εργαστήριο απευθύνεται σε επιχειρηματίες και εργαζόμενους γύρω από τον γαστρονομικό τουρισμό, φερές τουρισμό, παραγωγή τοπικών προϊόντων και σπουδαίως σε παρεμερή ανυπόχρητα. Εμφαση θα δοθεί στη συμμετοχή επιχειρηματιών που έχουν στήριξη στο πλαίσιο του ΠΑΑ (τρίχουσα και προηγούμενες προγραμματικές περιόδους). Κρατική προτεραιότητα είναι ότι οι συμμετέχοντες πρέπει όσον αφορά τις επιχειρήσεις να δραστηριοποιούνται στην περιοχή όπου υλοποιείται το Τοπικό Πρόγραμμα CLLD/LEADER, ενώ με τους υπόλοιπους συμμετέχοντες να κατοικούν σε αυτή.

Ο συνολικός αριθμός των συμμετεχόντων είναι μέχρι δεκαπέντε (15) άτομα, που θα επιλεγούν μέσω αξιολόγησης, ενώ απ' αυτούς θα προκύψουν και οι συμμετέχοντες σε επίσκεψη ανταλλαγής καλών πρακτικών σε άλλη περιοχή της Ελλάδας.

Οι ενδιαφερόμενοι καλούνται να συμπληρώσουν αίτηση και το σχετικό ερωτηματολόγιο και να το αποστέλλουν στο ΑΚΟΜΜ Ψηλορείτης ΑΕ ΟΤΑ μέχρι την Παρασκευή 20 Ιουνίου 2025 (σε φυσικό ή ηλεκτρονικό αρχείο).

Η πρόσκληση και τα παραρτήματα αυτής υπάρχουν στην ιστοσελίδα [https://www.leader-clld.akomm.gr/1/65.news](https://www.leader-clld.akomm.gr/)

Τα παραρτήματα «Προσφορές» μπορούν να αποσπαστούν τηλεφωνικά, ημέρες και ώρες γραφείου, στο τηλέφωνο 2634031402 και στο e-mail leader@akomm.gr

AKOMM-ΨΗΛΟΡΕΙΤΗΣ ΑΑΕ ΟΤΑ
13 Ιουνίου στις 4:01 μ.μ.

ΔΙΑΚΡΑΤΙΚΟ ΣΧΕΔΙΟ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑΣ - LOCAL TOUR
Πρόσκληση Εκδήλωσης Ενδιαφέροντος

Το ΑΚΟΜΜ Ψηλορείτης ΑΕ ΟΤΑ καλεί τους ενδιαφερόμενους να υποβάλουν αίτηση για συμμετοχή σε βιωματικό θεματικό εργαστήριο το οποίο θα πραγματοποιηθεί στις 24-25 Ιουνίου 2025 στα Ανώγεια ("Τόπος του Βασκού") με θέμα "Τυροκομία Ψηλορείτης: μια αναδρομή από το χθες στο σήμερα. Προοπτικές σε εστίαση και τουρισμό" για την εφαρμογή βιωματικού γαστρονομικού τουρισμού με βάση το «τίμιο προϊόν» και την τοπική παραγωγή. Κατά τη διάρκεια του εργαστηρίου θα πραγματοποιηθούν σχετικές ομιλίες, βιωματικές δράσεις και επισκέψεις σε τοπικές επιχειρήσεις.

Πρόκειται για δράση του διακρατικού σχεδίου συνεργασίας «LOCAL TOUR», που υλοποιείται στο πλαίσιο του Υπομέτρου 19.3 του Τοπικού Προγράμματος CLLD/LEADER, Μέτρο 19 του ΠΑΑ 2014-2022 και συγχρηματοδοτείται από το Ευρωπαϊκό Γεωργικό Ταμείο Αγροτικής Ανάπτυξης και το Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων. Επίσης, η δράση εντάσσεται στο έργο "Κρήτη Ευρωπαϊκή Περιφέρεια Γαστρονομίας 2026".

Στόχος της δράσης είναι ο τοπικός πληθυσμός να ενημερωθεί για τις δυνατότητες που παρέχει ο γαστρονομικός τουρισμός τόσο στις επιχειρήσεις όσο και στην οικονομία της περιοχής, να γνωρίσει καλά παραδείγματα από άλλες περιοχές της Ευρώπης και της χώρας, να εκπαιδευτεί στην έννοια του «τίμιου προϊόντος» και στην αξία που αυτό έχει για τον κάθε επισκέπτη και να γίνει πρεσβευτής του γαστρονομικού τουρισμού για την περιοχή του.

Το σχήμα συνεργασίας «LOCAL TOUR» αφορά στη διακρατική συνεργασία μεταξύ 22 Ομάδων Τοπικής Δράσης από δύο χώρες (Ελλάδα και Κύπρος) με βασική επιδίωξη την ανάπτυξη τοπικών, ενδοπεριφερειακών και διακρατικών δράσεων συλλογικού ενδιαφέροντος, για την επίτευξη συνεργειών και τη δημιουργία ολοκληρωμένων παρεμβάσεων στον τομέα του γαστρονομικού τουρισμού. Αντίστοιχα εργαστήρια θα πραγματοποιηθούν από όλες τις Ομάδες Τοπικής Δράσης.

Το βιωματικό, θεματικό εργαστήριο απευθύνεται σε επιχειρηματίες και εργαζόμενους γύρω από τον γαστρονομικό τουρισμό, φερές τουρισμό, παραγωγή τοπικών προϊόντων και σπουδαίως σε παρεμερή ανυπόχρητα. Εμφαση θα δοθεί στη συμμετοχή επιχειρηματιών που έχουν στήριξη στο πλαίσιο του ΠΑΑ (τρίχουσα και προηγούμενες προγραμματικές περιόδους). Κρατική προτεραιότητα είναι ότι οι συμμετέχοντες πρέπει όσον αφορά τις επιχειρήσεις να δραστηριοποιούνται στην περιοχή όπου υλοποιείται το Τοπικό Πρόγραμμα CLLD/LEADER, ενώ με τους υπόλοιπους συμμετέχοντες να κατοικούν σε αυτή.

Ο συνολικός αριθμός των συμμετεχόντων είναι μέχρι δεκαπέντε (15) άτομα, που θα επιλεγούν μέσω αξιολόγησης, ενώ απ' αυτούς θα προκύψουν και οι συμμετέχοντες σε επίσκεψη ανταλλαγής καλών πρακτικών σε άλλη περιοχή της Ελλάδας.

Οι ενδιαφερόμενοι καλούνται να συμπληρώσουν αίτηση και το σχετικό ερωτηματολόγιο και να το αποστέλλουν στο ΑΚΟΜΜ Ψηλορείτης ΑΕ ΟΤΑ μέχρι την Παρασκευή 20 Ιουνίου 2025 (σε φυσικό ή ηλεκτρονικό αρχείο).

Η πρόσκληση και τα παραρτήματα αυτής υπάρχουν στην ιστοσελίδα <https://www.leader-clld.akomm.gr/1/65.news>

Τα παραρτήματα «Προσφορές» μπορούν να αποσπαστούν τηλεφωνικά, ημέρες και ώρες γραφείου, στο τηλέφωνο 2634031402 και στο e-mail leader@akomm.gr



Ο χρήστης **AKOMM-ΦΗΛΟΡΕΙΤΗΣ ΑΑΕ ΟΤΑ** βρίσκεται στην τοποθεσία **Ο τόπος του βοσκού-Shepherd's Land**
5 ημ. · Ανάγεια · 📍

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΔΙΗΜΕΡΟΥ ΒΙΩΜΑΤΙΚΟΥ ΘΕΜΑΤΙΚΟΥ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟΥ LOCAL TOUR (24-25/06) ΚΑΙ ΑΝΟΙΧΤΗ ΕΚΔΗΛΩΣΗ

Στα πλαίσια του διήμερου εργαστηρίου ανακοινώνεται ανοιχτή εκδήλωση στο καινού την Τρίτη 24 Ιουνίου στις 19:00, στον Τόπο του Βοσκού, στα Ανάγεια.

Αρχικά, με εισήγηση από τον Οινοποδό και μέλος του ΔΣ του Δικτύου Οινοποιών Κρήτης: **Wines of Crete**, κ. Ζαχαρία Διαμαντάκη για τη σχέση του τυριού με το κρασί και γευστικότητα τοπικών τυριών με 18 διαφορετικές ετικέτες κρασιών των μελών του Δικτύου Οινοποιών Κρήτης.

Ακολουθεί υπαίθρια κουζίνα από τον καταξιωμένο σεφ της γαστρονομίας, Λευτέρη Σουλτάτο με Food Styling με βάση το τυρί και τοπικά προϊόντα παραγωγών της περιοχής. Η παρουσίαση των νέων γαστρονομικών προτάσεων θα γίνει από την ηθοποιό Βάσω Λασκαράκη.

Η εκδήλωση θα κλείσει με μουσική από το Βασίλη Δραμουντάνη (μανταλίνα) και το Γιώργο Σπαχή (λύρα).

#winesofcrete #diamantakiswinery #LefterisSoulatas #VasoLaskarakí #akomm #topostousoklou #dimosianosion #anogia #cheesemaking #vasilisdramountanis #cheeseandwinepairing #CreteEuropeanRegionofGastronomy2026 #LocalTour

ΓΕΜΑΤΙΚΟ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ
AKOMM-ΦΗΛΟΡΕΙΤΗΣ
ΑΑΕ ΟΤΑ

Το τυρί... αλλιώς

Τυροκομία στον Φηλορείτη με συνταγές από το χέρι στο αλάτι. Προστίθεται οι ανάγκες της τοπικότητας

24-25 ΙΟΥΝΙΟΥ
ΑΝΑΓΕΙΑ

Ο ΤΟΠΟΣ ΤΟΥ ΒΟΣΚΟΥ
"ΜΕΛΑΤΑ"

Ομιλίες και βιωματικές δραστηριότητες
Cheese and wine pairing by Wines of Crete

Υπαίθρια κουζίνα με το σεφ Λευτέρη Σουλτάτο
Παρουσίαση γαστρονομικών προτάσεων από την ηθοποιό Βάσω Λασκαράκη
Μουσική Βασίλης Δραμουντάνη

Μια όμορφη μέση στο καινού για τις βιωματικές δραστηριότητες στις 19:00 από τις 18:30

Κατηγορία	Όνομα	Περιγραφή
ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ	ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ	ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΔΙΗΜΕΡΟΥ ΒΙΩΜΑΤΙΚΟΥ ΘΕΜΑΤΙΚΟΥ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟΥ LOCAL TOUR (24-25/06) ΚΑΙ ΑΝΟΙΧΤΗ ΕΚΔΗΛΩΣΗ
	ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ	ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΔΙΗΜΕΡΟΥ ΒΙΩΜΑΤΙΚΟΥ ΘΕΜΑΤΙΚΟΥ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟΥ LOCAL TOUR (24-25/06) ΚΑΙ ΑΝΟΙΧΤΗ ΕΚΔΗΛΩΣΗ
	ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ	ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΔΙΗΜΕΡΟΥ ΒΙΩΜΑΤΙΚΟΥ ΘΕΜΑΤΙΚΟΥ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟΥ LOCAL TOUR (24-25/06) ΚΑΙ ΑΝΟΙΧΤΗ ΕΚΔΗΛΩΣΗ
ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ	ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ	ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΔΙΗΜΕΡΟΥ ΒΙΩΜΑΤΙΚΟΥ ΘΕΜΑΤΙΚΟΥ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟΥ LOCAL TOUR (24-25/06) ΚΑΙ ΑΝΟΙΧΤΗ ΕΚΔΗΛΩΣΗ
	ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ	ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΔΙΗΜΕΡΟΥ ΒΙΩΜΑΤΙΚΟΥ ΘΕΜΑΤΙΚΟΥ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟΥ LOCAL TOUR (24-25/06) ΚΑΙ ΑΝΟΙΧΤΗ ΕΚΔΗΛΩΣΗ
	ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ	ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΔΙΗΜΕΡΟΥ ΒΙΩΜΑΤΙΚΟΥ ΘΕΜΑΤΙΚΟΥ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟΥ LOCAL TOUR (24-25/06) ΚΑΙ ΑΝΟΙΧΤΗ ΕΚΔΗΛΩΣΗ
ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ	ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ	ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΔΙΗΜΕΡΟΥ ΒΙΩΜΑΤΙΚΟΥ ΘΕΜΑΤΙΚΟΥ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟΥ LOCAL TOUR (24-25/06) ΚΑΙ ΑΝΟΙΧΤΗ ΕΚΔΗΛΩΣΗ
	ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ	ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΔΙΗΜΕΡΟΥ ΒΙΩΜΑΤΙΚΟΥ ΘΕΜΑΤΙΚΟΥ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟΥ LOCAL TOUR (24-25/06) ΚΑΙ ΑΝΟΙΧΤΗ ΕΚΔΗΛΩΣΗ
	ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ	ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΔΙΗΜΕΡΟΥ ΒΙΩΜΑΤΙΚΟΥ ΘΕΜΑΤΙΚΟΥ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟΥ LOCAL TOUR (24-25/06) ΚΑΙ ΑΝΟΙΧΤΗ ΕΚΔΗΛΩΣΗ

Δημοσιότητα πρόσκλησης στις ιστοσελίδες των τοπικών Μέσων Μαζικής Ενημέρωσης, συνέντευξη Ε. Βρέντζου στο CRETALIVE NEWS και ανάρτηση στα κοινωνικά δίκτυα συμμετεχόντων φορέων



ΚΡΗΤΗ

«Τυροκομία στον Ψηλορείτη: μια αναδρομή από το χθες στο σήμερα - Προοπτικές σε εστίαση και τουρισμό»

Διήμερο βιωματικό Θεματικό Εργαστήριο στα Ανώγεια



Ουπαρσία του Γιάννη Πατισσοφίδου

Αίθουσα Σύνταξης
Παρασκευή, 20 Ιουνίου 2025, 19:19



Το ΑΚΟΜΜ Ψηλορείτης ΑΑΕ ΟΤΑ που συμμετέχει ως εταίρος στο Διακρατικό Σχέδιο Συνεργασίας με τίτλο "Local Tour", διοργανώνει διήμερο βιωματικό Θεματικό Εργαστήριο με τίτλο: **«Τυροκομία στον Ψηλορείτη: μια αναδρομή από το χθες στο σήμερα. Προοπτικές σε εστίαση και τουρισμό»**

Το Διακρατικό Σχέδιο Συνεργασίας υλοποιείται στο πλαίσιο του Τοπικού Προγράμματος CLLD/LEADER Μέτρο 19 του ΠΑΑ 2014-2022.

Το εργαστήριο θα πραγματοποιηθεί στις **24-25 Ιουνίου** στα Ανώγεια στον χώρο «Μιτάτα, ο Τόπος του Βοσκού».

Την πρώτη ημέρα, Τρίτη 24 Ιουνίου, θα υπάρχουν εισηγήσεις σχετικές

με την ιστορία της τυροκομίας στον Ψηλορείτη, τη διατροφική αξία των τυροκομικών προϊόντων και την προώθηση της κρητικής γαστρονομίας, την τυροκομία στις παραθαλάσσιες περιοχές της Κρήτης και τη σύνδεσή της με το αγροδιατροφικό σύστημα, αλλά και παράδειγμα καλής πρακτικής στον τομέα της γαστρονομίας και του βιώσιμου τουρισμού.

Η ημέρα θα ολοκληρωθεί με ανοιχτές στο κοινό βιωματικές δραστηριότητες από τις 19:00 και μετά αρχικά, με εισήγηση από τον Οικοποιοί και μέλος του ΔΣ του Δικτύου Οικοποιοιών Κρήτης: "Wines of Crete", κ. Ζαχαρία Διαμαντάκη, για τη σχέση του τυριού με το κρασί και γευστιγνωσία τοπικών τυριών με κρασιά των μελών του Δικτύου Οικοποιοιών Κρήτης, αλλά και υπαίθρια κουζίνα από τον καταξιωμένο σεφ της γαστρονομίας, Λευτέρη Σουλτάτο με Food Styling με βάση το τυρί και τοπικά προϊόντα παραγωγών της περιοχής. Η παρουσίαση των νέων γαστρονομικών προτάσεων θα γίνει από την ηθοποιό Βάσω Λασκαράκη. Η 1η ημέρα θα κλείσει με μουσική από το Βασίλη Δραμουντάνη και μέλη του συγκροτήματός του.

Εξχωριστό ενδιαφέρον έχει η δεύτερη ημέρα, Τετάρτη 25 Ιουνίου, όπου οι συμμετέχοντες θα έχουν την ευκαιρία να συμμετέχουν στη βιωματική διαδικασία του παραδοσιακού τρόπου τυροκομίας στον Τόπο του Βοσκού και να επισκεφτούν την επιχείρηση παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων: "Ζώμινθος". Η εκδήλωση θα κλείσει με επίσκεψη και συζήτηση των συμπερασμάτων του εργαστηρίου σε τοπικό καφενείο.

Η δράση εντάσσεται στην πρωτοβουλία "Κρήνη Ευρωπαϊκή Περιφέρεια Γαστρονομίας 2026".

Αρχική > Ριθίωμα

«Τυροκομία Ψηλορείτη: μια αναδρομή από το χθες στο σήμερα. Προοπτικές σε εστίαση και τουρισμό»

ΒΙΩΜΑΤΙΚΟ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙ ΣΤΑ ΑΝΩΓΕΙΑ ΣΤΙΣ 24 ΚΑΙ 25 ΙΟΥΝΙΟΥ

Από Newsroom - 17/06/2025 - 7:11 μμ στην κατηγορία Ριθίωμα

ΘΕΜΑΤΙΚΟ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ
ΑΚΟΜΜ-ΨΗΛΟΡΕΙΤΗΣ
Εθνική Ορεινή Στρατηγική 2024

Το τυρί... αλλιώς

Τυροκομία στον Ψηλορείτη:
μια αναδρομή από το χθες στο σήμερα.
Προοπτικές σε εστίαση και τουρισμό

24-25 ΙΟΥΝΙΟΥ
ΣΤΑ ΑΝΩΓΕΙΑ

Ο ΤΟΠΟΣ ΤΟΥ ΒΟΣΚΟΥ ΜΙΤΑΤΑ

Ομιλίες και βιωματικές δραστηριότητες
Cheese and wine pairing
Υπαίθρια κουζίνα με το σεφ **Λευτέρη Σουλτάτο**
Παρουσίαση γαστρονομικών προτάσεων από την
ηθοποιό Βάσω Λασκαράκη

Είσοδος ελεύθερη στο κοινό για τις βιωματικές δραστηριότητες στις **24/06** από τις **19.00**

ΕΦΕΣΤΙΑΣ ΔΙΑΧΩΡΙΣΕ ΑΔΩ ΤΗΝ ΠΗΛΑΓΙΑ 'ΡΕΘΕΜΝΙΩΤΙΚΑ ΝΕΑ'

- Πανομή μέγιστο ποσότητας (Πρωτ-Σάββατο, 06-00-00-00 ημερήσια)
- Περίθωσή ή με οθόνη στο μαγαζί/αποθήκη κατά τις πωλές
- Διακοπή εντός πλάης με ταχυμεταφορά
- Αποκαταστατική κερφή βάσει διαγραφής, αναπόστρεπτες και ανεπίστρεπτες του δικού σου

Επικοινωνία στο: rethnea@rethnea.gr
Γραφείο: **094-000000**

Γιάννης Ζ. Παπαδόπουλου
ΡΕΘΥΜΝΙΑΚΑ
Μικρά κείμενα για το Ρέθιωμα και τους ανθρώπους του

ΚΥΚΛΟΦΟΡΕΙ ΣΤΟ e-ekdoseis.gr
ΚΑΙ ΣΕ ΕΠΙΛΕΓΜΕΝΑ ΒΙΒΛΙΟΠΛΕΙΑ

Το ΑΚΟΜΜ Ψηλορείτης ΑΕ ΟΤΑ καλεί τους ενδιαφερόμενους να υποβάλουν αίτηση για συμμετοχή σε βιωματικό θεματικό εργαστήριο το οποίο θα πραγματοποιηθεί στις 24-25 Ιουνίου 2025 στα Ανώγεια («Τόπος του Βοσκού») με θέμα «[Τυροκομία Ψηλορείτη](#)» μια αναδρομή από το χθες στο σήμερα. Προοπτικές σε εστίαση και τουρισμό» για την εφαρμογή βιωματικού γαστρονομικού τουρισμού με βάση το «τίμιο προϊόν» και την τοπική παράδοση. Κατά τη διάρκεια του εργαστηρίου θα πραγματοποιηθούν σχετικές ομιλίες, βιωματικές δράσεις και επισκέψεις σε τοπικές επιχειρήσεις.

Πρόκειται για δράση του διακρατικού σχεδίου συνεργασίας «LOCAL TOUR», που υλοποιείται στο πλαίσιο του Υπομέτρου 19.3 του Τοπικού Προγράμματος CLLD/LEADER, Μέτρο 19 του ΠΑΑ 2014-2022 και συγχρηματοδοτείται από το Ευρωπαϊκό Γεωργικό Ταμείο Αγροτικής Ανάπτυξης και το Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων. Επίσης, η δράση εντάσσεται στο έργο «Κρήτη Ευρωπαϊκή Περιφέρεια Γαστρονομίας 2026».

Στόχος της δράσης είναι ο τοπικός πληθυσμός να ενημερωθεί για τις δυνατότητες που παρέχει ο γαστρονομικός τουρισμός τόσο στις επιχειρήσεις όσο και στην οικονομία της περιοχής, να γνωρίσει καλά παραδείγματα από άλλες περιοχές της Ευρώπης και της χώρας, να εκπαιδευτεί στην έννοια του «τίμιου προϊόντος» και στην αξία που αυτό έχει για τον κάθε επισκέπτη και να γίνει πρεσβευτής του γαστρονομικού τουρισμού για την περιοχή του.

Το σχήμα συνεργασίας «LOCAL TOUR» αφορά στη διακρατική συνεργασία μεταξύ 22 Ομάδων Τοπικής Δράσης από δύο χώρες (Ελλάδα και Κύπρο) με βασική επιδίωξη την ανάπτυξη τοπικών, ενδοπεριφερειακών και διακρατικών δράσεων συλλογικού ενδιαφέροντος, για την επίτευξη συνεργειών και τη δημιουργία ολοκληρωμένων παρεμβάσεων στον τομέα του γαστρονομικού πολιτισμού. Αντίστοιχα εργαστήρια θα πραγματοποιηθούν από όλες τις Ομάδες Τοπικής Δράσης.

Το βιωματικό, θεματικό εργαστήριο απευθύνεται σε επιχειρηματίες και εργαζόμενους γύρω από τον γαστρονομικό τουρισμό, φορείς τουρισμού, παραγωγοί τοπικών προϊόντων και σπουδαστές σε παρεμφερή αντικείμενα. Έμφαση θα δοθεί στη συμμετοχή επιχειρήσεων που έχουν στηρικθεί στο πλαίσιο του ΠΑΑ (τρέχουσα και προηγούμενες προγραμματικές περιόδους).

Απαραίτητη προϋπόθεση είναι ότι οι συμμετέχοντες πρέπει όσον αφορά τις επιχειρήσεις να δραστηριοποιούνται στην περιοχή όπου υλοποιείται το Τοπικό Πρόγραμμα CLLD/LEADER, ενώ για τους υπόλοιπους συμμετέχοντες να κατοικούν σε αυτήν.

Ο συνολικός αριθμός των συμμετεχόντων είναι μέχρι δεκαπέντε (15) άτομα, που θα επιλεγούν μέσω αξιολόγησης, ενώ απ' αυτούς θα προκύψουν και οι συμμετέχοντες σε επίσκεψη ανταλλαγής καλών πρακτικών σε άλλη περιοχή της Ελλάδας.

Οι ενδιαφερόμενοι καλούνται να συμπληρώσουν αίτηση και το σχετικό ερωτηματολόγιο και να το αποστείλουν στο ΑΚΟΜΜ Ψηλορείτης ΑΕ ΟΤΑ μέχρι την Παρασκευή 20 Ιουνίου 2025 (σε φυσικό ή ηλεκτρονικό αρχείο).

Η πρόσκληση και τα παραρτήματα αυτής υπάρχουν στην ιστοσελίδα <https://www.leader-clld.akomm.gr/1/65.news>

Για περισσότερες πληροφορίες μπορείτε να επικοινωνήσετε τηλεφωνικά, ημέρες και ώρες γραφείου, στο τηλέφωνο: 2834031402 και στο e-mail: leader@akomm.gr

Tags: [ΑΚΟΜΜ](#) [ΑΝΩΓΕΙΑ](#) [ΤΟΠΟΣ ΤΟΥ ΒΟΣΚΟΥ](#) [ΤΥΡΟΚΟΜΙΑ](#) [ΨΗΛΟΡΕΙΤΗΣ](#)

- Στις Ανώγεια την Πέμπτη η υπουργός Πολιτισμού Λίνα Μενδώνη θα πραγματοποιήσει αυτοψία στον αρχαιολογικό χώρο της Σαμάρου!
- Ανώγεια 27-29 Ιουνίου: «Κλιματική κρίση και βιοποικιλότητα στο Γεωπάρκο του Ψηλορείτη: μια εκπαιδευτική προσέγγιση του ενεργού πολίτη»
- Οι μνήμες
- Ένα κέρι στον Αι-Γιώργη στα Μεντόνια την Κυριακή, για τον Εμμανουήλ Αεράκη ή "Φραγκομανώλη"
- Τρία πλάτανια και τέσσερα πεύκα των Ανωγέων σε ενεργονή ανάλυση από το Παρατηρητήριο Δαστικού Προσπίου Κρήτης, για να ελεγχθεί η ασφάλειά τους και η ποιότητα του ξύλου!

« Σοφιστικές μαντινότητες με κρητική υποπαλαλιά, αφειρωμένες στον ακίμμητο "βούργιο" από την συγγραφέα Μαρία Λαγγουδάρεου-Χαϊρέτη!

Εκπαιδευτικό βίντεο με τίτλο "Το ταξίδι ξεκινά απ' τον τόπο σου: Γνώρισε τον" από το Γεωπάρκο Ψηλορείτη! »

24-25 Ιουνίου: «Τυροκομία στον Ψηλορείτη: μια αναδρομή από το χθες στο σήμερα. Προοπτικές σε εστίαση και τουρισμό»

23/06/2025



Στα πλαίσια του διήμερου εργαστηρίου ανακοινώνεται ανοιχτή εκδήλωση στο καινού την Τρίτη 24 Ιουνίου στις 19:00, στον Τόπο του Βοσκού, στα Ανώγεια.

Αρχικά, με εισήγηση από τον Οίνοποιό και μέλος του ΔΣ του Δικτύου Οίνοποιών Κρήτης: Wines of Crete, κ. Ζαχαρία Διαμαντάκη, για τη σχέση του τυριού με το κρασί και γευστικοσά ταπικιών τυριών με 18 διαφορετικές ετικέτες κρασιών των μελών του Δικτύου Οίνοποιών Κρήτης.

Ακολουθεί υπαίθρια κουζίνα από τον καταξιωμένο σέφ της γαστρονομίας, Λευτέρη Σουλτάτο με Food Styling με βάση τα τυρί και ταπικά προϊόντα παραγωγών της περιοχής. Η παρουσίαση των

νέων γαστρονομικών προτάσεων θα γίνει από την ηθοποιό Βάσω Λασκαράκη.

Η εκδήλωση θα κλείσει με μουσική από το Βασίλη Δραμουντάνη (μαντολίνο) και το Γιώργο Σπαχή (λύρα).

Εκχωριστό ενδιαφέρον έχει η δεύτερη ημέρα, Τετάρτη 25 Ιουνίου, όπου οι συμμετέχοντες θα έχουν την ευκαιρία να συμμετέχουν στη βιωματική διαδικασία του παραδοσιακού τρόπου τυροκόμησης στον Τόπο του Βασκού και να επισκεφτούν την επιχείρηση παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων: "Ζύμινθος". Η εκδήλωση θα κλείσει με επίσκεψη και συζήτηση των συμπερισμάτων του εργαστηρίου σε τοπικό καφέ/κέντρο.

Η δράση εντάσσεται στην πρωτοβουλία "Κρήτη Ευρωπαϊκή Περιφέρεια Γαστρονομίας 2026".

 Post Views: 140

Home > "Το τυρί ... αλλιώς" – Διήμερο βιωματικό Θεματικό Εργαστήριο στα Ανώγεια

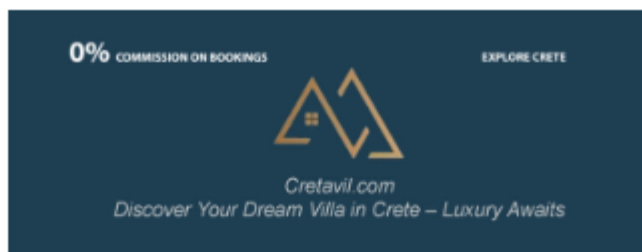
"Το τυρί ... αλλιώς" – Διήμερο βιωματικό Θεματικό Εργαστήριο στα Ανώγεια



ΕΙΔΗΣΕΙΣ ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΕΙΔΗΣΕΙΣ ΤΟΠΙΚΕΣ ΕΙΔΗΣΕΙΣ

21 Ιουνίου 2025





“Τυροκομία Ψηλορείτης: μια αναδρομή από το χθες στο σήμερα. Προοπτικές σε εστίαση και τουρισμό” το θέμα του σεμιναρίου.

Το ΑΚΟΜΜ Ψηλορείτης ΑΑΕ ΟΤΑ που συμμετέχει ως εταίρος στο Διακρατικό Σχέδιο Συνεργασίας με τίτλο “LocalTour” διοργανώνει διήμερο βιωματικό Θεματικό Εργαστήριο με τίτλο:

«Τυροκομία στον Ψηλορείτη: μια αναδρομή από το χθες στο σήμερα. Προοπτικές σε εστίαση και τουρισμό»



Το Διακρατικό Σχέδιο Συνεργασίας υλοποιείται στο πλαίσιο του Τοπικού Προγράμματος CLLD/LEADER Μέτρο 19 του ΠΑΑ 2014-2022.

Το εργαστήριο θα πραγματοποιηθεί στις **24-25 Ιουνίου 2025 στα Ανάγκιστρον χιόρο «Μιτάτα, ο Τόπος του Βοσκού»**.

Την πρώτη ημέρα, Τρίτη 24 Ιουνίου, θα υπάρχουν εισηγήσεις σχετικές με την ιστορία της τυροκόμησης στον Ψηλορείτη, τη διατροφική αξία των τυροκομικών προϊόντων και την προώθηση της κρητικής γαστρονομίας, την τυροκομία στις παραθαλάσσιες περιοχές της Κρήτης και τη σύνδεσή της με το αγροδιατροφικό σύστημα, αλλά και παράδειγμα καλής πρακτικής στον τομέα της γαστρονομίας και του βιώσιμου τουρισμού.

Η ημέρα θα ολοκληρωθεί με **ανοιχτές στο κοινό βιωματικές δραστηριότητες από τις 19:00 και μετά** αρχικά, με εισήγηση από τον Οινοποιό και μέλος του ΔΣ του Δικτύου Οινοποιών Κρήτης: “WinesofCrete”, κ. **Ζαχαρία Διαμαντάκη**, για τη σχέση του τυριού με το κρασί και **γαστρονομιστολογικών τυριών με κρασιά** των μελών του Δικτύου Οινοποιών Κρήτης, αλλά και **υπαίθρια κουζίνα** από τον καταξιωμένο шеφ της γαστρονομίας, **Λευτέρη Σουλτάτομη** FoodStyling με βάση το τυρί και τοπικά προϊόντα παραγωγών της περιοχής. Η παρουσίαση των νέων γαστρονομικών προτάσεων θα γίνει από την **ηθοποιό Βάσω Λασκαράκη**. Η 1^η ημέρα θα κλείσει με μουσική από το **Βασίλη Δραμουντάνη** και μέλη του συγκροτήματός του.

Εξαιρετικό ενδιαφέρον έχει η **δεύτερη ημέρα, Τετάρτη 25 Ιουνίου**, όπου οι συμμετέχοντες θα έχουν την ευκαιρία να συμμετέχουν στη βιωματική διαδικασία του παραδοσιακού τρόπου τυροκόμησης στον Τόπο του Βοσκού και να επισκεφτούν την επιχείρηση παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων: “Ζύμιθος”. Η εκδήλωση θα κλείσει με επίσκεψη και συζήτηση των συμπερασμάτων του εργαστηρίου σε τοπικό καφενείο.

Η δράση εντάσσεται στην πρωτοβουλία “Κρήτη Ευρωπαϊκή Περιφέρεια Γαστρονομίας 2026”.

φωτογραφία Πάνης Παπασηφάκης

Βιωματικό θεματικό εργαστήριο με τίτλο
«Τυροκομία στον Ψηλορείτη: μια αναδρομή
από το χθες στο σήμερα. Προοπτικές σε
εστίαση και τουρισμό»

16.06.2022



Το ΑΚΟΜΗ Ψηλορείτης ΑΑΕ ΟΤΑ που συμμετείχε ως εταίρος στο Δεκαετή Σχέδιο Συνεργασίας με τίτλο "Local Tour" διοργανώνει Σήμερα βιωματικό θεματικό εργαστήριο με τίτλο: «Τυροκομία στον Ψηλορείτη: μια αναδρομή από το χθες στο σήμερα. Προοπτικές σε εστίαση και τουρισμό»

Το Δεκαετή Σχέδιο Συνεργασίας υλοποιείται στο πλαίσιο του Τοπικού Προγράμματος CLLD/LEADER Μέτρο 19 του ΠΑΑ 2014-2022.

Το εργαστήριο θα πραγματοποιηθεί στις **24-25 Ιουνίου 2022** στο **Ανώγειο** στον χώρο «**Μέντο, ο Τόπος του Βοσκού**».

Την πρώτη ημέρα, Τρίτη 24 Ιουνίου, θα υπάρχουν εισηγμένες δραστηριότητες με την ιστορία της τυροκομίας στον Ψηλορείτη, τη διασπορά αξία των τυροκομικών προϊόντων και την παραγωγή της καλής γαστρονομίας, την τυροκομία στις παραδοσιακές περιοχές της Κρήτης και τη σύνδεσή της με το αγροοικονομικό σύστημα, αλλά και παράδειγμα καλής πρακτικής στον τομέα της γαστρονομίας και του βιώσιμου τουρισμού.

Η ημέρα θα ολοκληρωθεί με **ανοιχτές στο κοινό βιωματικές δραστηριότητες από τις 14:00 και μετά** αρχικά, με εστίαση από τον Ονοσιώ και μέλος του Δ.Τ. του Δεστίου Ονοσιώκη Κρήτης "Wine of Crete", κ. **Ζαχαρία Διαμουντάνη**, για τη σχέση του τυριού με το κρασί και **γαστρονομικά τοπικών προϊόντων με κρασιά των μελών του Δεστίου Ονοσιώκη Κρήτης**, αλλά και **υπαίθρια κουζίνα** από τον καταξιωμένο σερφ της γαστρονομίας, **Λευτέρη Σουλτάτο** με Food Styling με βάση το τυρί και τοπικά προϊόντα παραγμένων της περιοχής. Η παρουσίαση των νέων γαστρονομικών προϊόντων θα γίνει από την **ηθσοκό Βάσω Ασκαράκη**. Η 2η ημέρα θα κλείσει με μουσική από το **Βασίλη Δραμουντάνη** και μέλη του συγκροτήματός του.

Σημαντικό ενδιαφέρον έχει η **δεύτερη ημέρα, Τετάρτη 25 Ιουνίου**, όπου οι συμμετέχοντες θα έχουν την ευκαιρία να συμμετέχουν στη βιωματική διαδικασία του παραδοσιακού τρόπου τυροκομίας στον Τάτο του Βοσκού και να επισκεφθούν την απεργαστη παραγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων "Σάμνας". Η εκδήλωση θα κλείσει με επίσκεψη και αγωγή των συμμετεχόντων του εργαστηρίου σε τοπικό κερσένιο.

Η Δράση εντάσσεται στην πρωτοβουλία "Καλή Ευρωπαϊκή Περιφέρεια Γαστρονομίας 2020".

ΚΡΗΤΗ

Γραβιέρα, ανθότυρος και μυζήθρα: Οι καλύτεροι... κράχτες για τους επισκέπτες του Ψηλορείτη!

Ο ρόλος της τυροκομίας στην τουριστική ανάπτυξη της περιοχής- Ένα διήμερο γεμάτο γεύσεις και αρώματα της Κρήτης!

20.06.2025



ΚΑΤΕΡΙΝΑ ΜΥΛΩΝΑ

SHARE:



Photo Credits: @Ο Τόπος του Βασκού

Ο τουρισμός περνάει από το στομάχι! Δεν ανακαλύψαμε την... πυρίτιδα, είναι πλέον κοινός τόπος, η γαστρονομία παίζει βασικό ρόλο στην τουριστική ανάπτυξη, ο επισκέπτης θέλει να γευτεί παραδοσιακά πιάτα και προϊόντα του κάθε τόπου.

Η Κρήτη και, φυσικά, ο **Ψηλορείτης**, είναι σε θέση να περηφανεύεται για τα καλούδια της, ένα από αυτά είναι το **τυρί**. **Η γραβιέρα, το κεφαλοτύρι, η μυζήθρα, ο ανθότυρος αλλά και το γιαούρτι κατέχουν περίοπτη θέση**

στο τραπέζι μας, μία πρακτική που καλούνται να ακολουθήσουν και οι επαγγελματίες της εστίασης και του τουρισμού.

Ένα ενδιαφέρον διήμερο βιωματικό Θεματικό Εργαστήριο με τίτλο:
«Τυροκομία στον Ψηλορείτη: μια αναδρομή από το χθες στο σήμερα.

Προοπτικές σε εστίαση και τουρισμό» οργανώνει το ΑΚΟΜΜ

Ψηλορείτης ΑΑΕ ΟΤΑ που συμμετέχει ως εταίρος στο Διακρατικό Σχέδιο Συνεργασίας με τίτλο "Local Tour" διοργανώνει

Το Διακρατικό Σχέδιο Συνεργασίας υλοποιείται στο πλαίσιο του Τοπικού Προγράμματος CLLD/LEADER Μέτρο 19 του ΠΑΑ 2014-2022.

Το εργαστήριο θα πραγματοποιηθεί στις **24-25 Ιουνίου 2025** στα **Ανώγεια** στον χώρο «Μιτάτα, ο Τόπος του Βοσκού».

Η κ. Εύη Βρέντζου, εκπρόσωπος των διοργανωτών, αναφέρει στο

Cretaline πως η τυροκομία παίζει σημαντικό ρόλο για την περιοχή, εξάλλου η κτηνοτροφία είναι η βασική οικονομική δραστηριότητα των κατοίκων. Ο συνεταιρισμός Ανωγείων αναγεννάται, η Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών στο Πέραμα παράγει τυρί ενώ στην ευρύτερη περιοχή υπάρχουν τυροκομεία και οικοτεχνίες που παράγουν τυρί. Κτηνοτρόφοι δίνουν το γάλα τους σε τυροκομεία για επεξεργασία ενώ υπάρχουν συνεργασίες και με μεγάλα σούπερ μάρκετ.



KPHTH 17.06.2025

"Το τυρί ... αλλιώς" - Βιωματικό Θεματικό εργαστήριο στα Ανώγεια

Πρόκειται για μια δραστηριότητα που απλώνεται σε όλο τον Ψηλορείτη, σε Ανώγεια, Λιβάδια, Κράνα, Πέραμα, στο Αμάρι, τη Γέργερη, την Αγία Βαρβάρα...

Αυτή η δραστηριότητα κρατάει τους νέους στην περιοχή που, μάλιστα, εμφανίζει αύξηση πληθυσμού. Είναι κρίσιμο, ωστόσο, να υπάρξει εκσυγχρονισμός και εκπαίδευση σε νέες τεχνικές. Στο πλαίσιο προγραμμάτων που «τρέχουν» γίνονται και επισκέψεις αγροτών σε άλλες περιοχές της Κρήτης, όπως είναι η Πελοπόννησος, η Θεσσαλονίκη, ο Έβρος και η Σύρος.

Παράγεται κεφαλοτύρι, γραβιέρα, αθόγαλο, ανθότυρος, πίτες με ξυνή ή γλυκιά μυζήθρα, το γάλα χρησιμοποιείται και σε αρτοσκευάσματα, πρόβειο και κατσικίσιο.

Ο στόχος του προγράμματος είναι η σύνδεση του πρωτογενή τομέα με τον τουριστικό. Οι επαγγελματίες της εστίασης και οι ξενοδόχοι μπορούν να υιοθετήσουν συνταγές με βάση τοπικά προϊόντα.

Να πούμε πως αντίστοιχη εκδήλωση, με επίκεντρο τα χόρτα, είχε

οργανωθεί στον Ζαρο.

Το πρόγραμμα του διημέρου

Την πρώτη ημέρα, **Τρίτη 24 Ιουνίου**, θα υπάρχουν εισηγήσεις σχετικές με την ιστορία της τυροκόμησης στον Ψηλορείτη, τη διατροφική αξία των τυροκομικών προϊόντων και την προώθηση της κρητικής γαστρονομίας, την τυροκομία στις παραθαλάσσιες περιοχές της Κρήτης και τη σύνδεσή της με το αγροδιατροφικό σύστημα, αλλά και παράδειγμα καλής πρακτικής στον τομέα της γαστρονομίας και του βιώσιμου τουρισμού. Η ημέρα θα ολοκληρωθεί με ανοιχτές στο κοινό βιωματικές δραστηριότητες από τις 19:00 και μετά αρχικά, με εισήγηση από τον **Οινοποιό και μέλος του ΔΣ του Δικτύου Οινοποιών Κρήτης: "Wines of Crete", κ. Ζαχαρία Διαμαντάκη**, για τη σχέση του τυριού με το κρασί και γουσιγνωσία τοπικών τυριών με κρασιά των μελών του Δικτύου Οινοποιών Κρήτης, αλλά και υπαίθρια κουζίνα από τον καταξιωμένο **σεφ της γαστρονομίας, Λευτέρη Σουλτάτο** με Food Styling με βάση το τυρί και τοπικά προϊόντα παραγωγών της περιοχής. Η παρουσίαση των νέων γαστρονομικών προτάσεων θα γίνει από την **ηθοποιό Βάσω Λασκαράκη**. Η 1η ημέρα θα κλείσει με μουσική από το Βασίλη Δραμουντάνη και μέλη του συγκροτήματός του. Ξεχωριστό ενδιαφέρον έχει η δεύτερη ημέρα, **Τετάρτη 25 Ιουνίου**, όπου οι συμμετέχοντες θα έχουν την ευκαιρία να συμμετέχουν στη βιωματική διαδικασία του παραδοσιακού τρόπου τυροκόμησης στον **Τόπο του Βοσκού** και να επισκεφτούν την **επιχείρηση παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων: "Ζώμινθος"**. Η εκδήλωση θα κλείσει με επίσκεψη και συζήτηση των συμπερασμάτων του εργαστηρίου σε τοπικό καφενείο. Η δράση εντάσσεται στην πρωτοβουλία "Κρήτη Ευρωπαϊκή Περιφέρεια Γαστρονομίας 2026".



Wines of Crete

6 ημ. · 🌐

...

Το Δίκτυο Οινοποιών Κρήτης συμμετέχει στο ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΔΙΗΜΕΡΟΥ ΒΙΩΜΑΤΙΚΟΥ ΘΕΜΑΤΙΚΟΥ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟΥ LOCAL TOUR (24-25/06).

Στο πλαίσιο του διήμερου εργαστηρίου ανακοινώνεται ανοιχτή εκδήλωση στο κοινό την Τρίτη 24 Ιουνίου στις 19:00, στον Τόπο του Βοσκού, στα Ανώγεια.

🍷 Αρχικά, με εισήγηση από τον Οινοποιό και μέλος του ΔΣ του Δικτύου Οινοποιών Κρήτης: Wines of Crete, κ. Ζαχαρία Διαμαντάκη, για τη σχέση του τυριού με το κρασί και γευσιγνωσία τοπικών τυριών με 18 διαφορετικές ετικέτες κρασιών των μελών του Δικτύου Οινοποιών Κρήτης.

🍽️ Ακολουθεί υπαίθρια κουζίνα από τον καταξιωμένο σεφ της γαστρονομίας, Λευτέρη Σουλτάτο με Food Styling με βάση το τυρί και τοπικά προϊόντα παραγωγών της περιοχής. Η παρουσίαση των νέων γαστρονομικών προτάσεων θα γίνει από την ηθοποιό Βάσω Λασκαράκη.

🎵 Η εκδήλωση θα κλείσει με μουσική από το Βασίλη Δραμουντάνη (μαντολίνο) και το Γιώργο Σπαχή (λύρα).

#winesofcrete

ΘΕΜΑΤΙΚΟ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ
AKOMM-ΨΗΛΟΡΕΙΤΗΣ
ΑΝΩΓΕΙΑ

Το τυρί... αλλιώς

Τυροκομία στον Ψηλορείτη:
για αναφορά από το χτες στο σήμερα.
Προοπτικές σε εστίαση και τουρισμό

24-25 ΙΟΥΝΙΟΥ
ΑΝΩΓΕΙΑ

ΟΤΟΠΟΣ ΤΟΥ
ΒΟΣΚΟΥ
"ΜΙΤΑΤΑ"

Ομιλίες και βιωματικές δραστηριότητες
Cheese and wine pairing by Wines of Crete

Υπαίθρια κουζίνα με το σεφ Λευτέρη Σουλτάτο
Παρουσίαση γαστρονομικών προτάσεων από την
ηθοποιό Βάσω Λασκαράκη

Μουσική: Βασίλης Δραμουντάνης

Είσοδος ελεύθερη στο κοινό για τις
βιωματικές δραστηριότητες
στις 24/06 από τις 19:00

Ο χρήστης **AKOMM-ΨΗΛΟΡΕΙΤΗΣ ΑΑΕ ΟΤΑ** βρίσκεται στην τοποθεσία **Ο τόπος του βοσκού-Shepherd's Land**.

6 ημ. · Ανώγεια · 🌐

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΔΙΗΜΕΡΟΥ ΒΙΩΜΑΤΙΚΟΥ ΘΕΜΑΤΙΚΟΥ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟΥ LOCAL TOUR (24-25/06) ΚΑΙ ΑΝΟΙΧΤΗ ΕΚΔΗΛΩΣΗ

Κατηγορία	Περιγραφή
19:00-19:30	Εισαγωγή στην εκδήλωση
19:30-20:00	Εισήγηση από τον Οινοποιό κ. Ζαχαρία Διαμαντάκη
20:00-20:30	Μουσική από τον Βασίλη Δραμουντάνη
20:30-21:00	Υπαίθρια κουζίνα με το σεφ Λευτέρη Σουλτάτο
21:00-21:30	Παρουσίαση γαστρονομικών προτάσεων από την ηθοποιό Βάσω Λασκαράκη
21:30-22:00	Μουσική από τον Γιώργο Σπαχή



Ο τόπος του βοσκού-Shepherd's Land
5 ημ. -

ΘΕΜΑΤΙΚΟ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ
ΑΚΟΜΜ-ΨΗΛΟΡΕΙΤΗΣ

Το τυρί... αλλιώς

Τυροκομία στον Ψηλορείτη:
μια ανάδρομή από το χθες στο σήμερα.
Προοπτικές σε εστίαση και τουρισμό

24-25 ΙΟΥΝΙΟΥ
ΑΝΩΓΕΙΑ

Ο ΤΟΠΟΣ ΤΟΥ
ΒΟΣΚΟΥ
ΜΙΤΑΤΑ

Ομιλίες και βιωματικές δραστηριότητες
Cheese and wine pairing by
Wines of Crete

Υπαίθρια κουζίνα με το σεφ Λευτέρη Σουλτάτο
Παρουσίαση γαστρονομικών προτάσεων από την
ηθοποιό Βάσω Λασκαράκη

Μουσική: Βασίλης Δραμουντάνης

Είσοδος ελεύθερη στο κοινό για τις
βιωματικές δραστηριότητες
στις 24/06 από τις 19.00

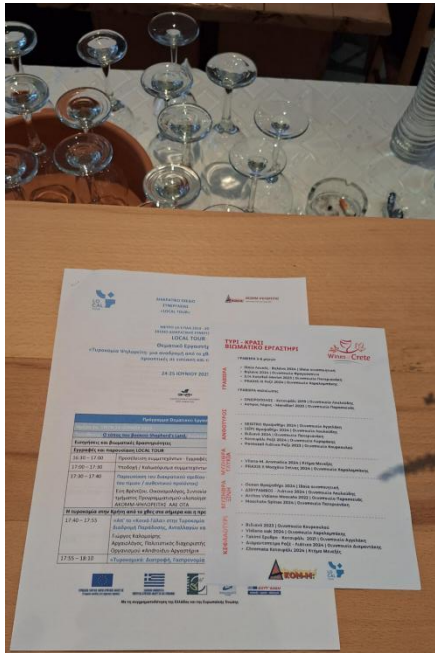
Κωδικός	Περιγραφή	Κατηγορία
2401-1000	Εργαστήριο τυροκομίας στον Ψηλορείτη	Εργαστήριο
2401-1001	Εργαστήριο τυροκομίας στον Ψηλορείτη	Εργαστήριο
2401-1002	Εργαστήριο τυροκομίας στον Ψηλορείτη	Εργαστήριο
2401-1003	Εργαστήριο τυροκομίας στον Ψηλορείτη	Εργαστήριο
2401-1004	Εργαστήριο τυροκομίας στον Ψηλορείτη	Εργαστήριο
2401-1005	Εργαστήριο τυροκομίας στον Ψηλορείτη	Εργαστήριο
2401-1006	Εργαστήριο τυροκομίας στον Ψηλορείτη	Εργαστήριο
2401-1007	Εργαστήριο τυροκομίας στον Ψηλορείτη	Εργαστήριο
2401-1008	Εργαστήριο τυροκομίας στον Ψηλορείτη	Εργαστήριο
2401-1009	Εργαστήριο τυροκομίας στον Ψηλορείτη	Εργαστήριο
2401-1010	Εργαστήριο τυροκομίας στον Ψηλορείτη	Εργαστήριο
2401-1011	Εργαστήριο τυροκομίας στον Ψηλορείτη	Εργαστήριο
2401-1012	Εργαστήριο τυροκομίας στον Ψηλορείτη	Εργαστήριο
2401-1013	Εργαστήριο τυροκομίας στον Ψηλορείτη	Εργαστήριο
2401-1014	Εργαστήριο τυροκομίας στον Ψηλορείτη	Εργαστήριο
2401-1015	Εργαστήριο τυροκομίας στον Ψηλορείτη	Εργαστήριο
2401-1016	Εργαστήριο τυροκομίας στον Ψηλορείτη	Εργαστήριο
2401-1017	Εργαστήριο τυροκομίας στον Ψηλορείτη	Εργαστήριο
2401-1018	Εργαστήριο τυροκομίας στον Ψηλορείτη	Εργαστήριο
2401-1019	Εργαστήριο τυροκομίας στον Ψηλορείτη	Εργαστήριο
2401-1020	Εργαστήριο τυροκομίας στον Ψηλορείτη	Εργαστήριο

Ο χρήστης ΑΚΟΜΜ-ΨΗΛΟΡΕΙΤΗΣ ΑΑΕ ΟΤΑ βρίσκεται στην τοποθεσία Ο τόπος του βοσκού-Shepherd's Land.
6 ημ. - Ανώγεια -

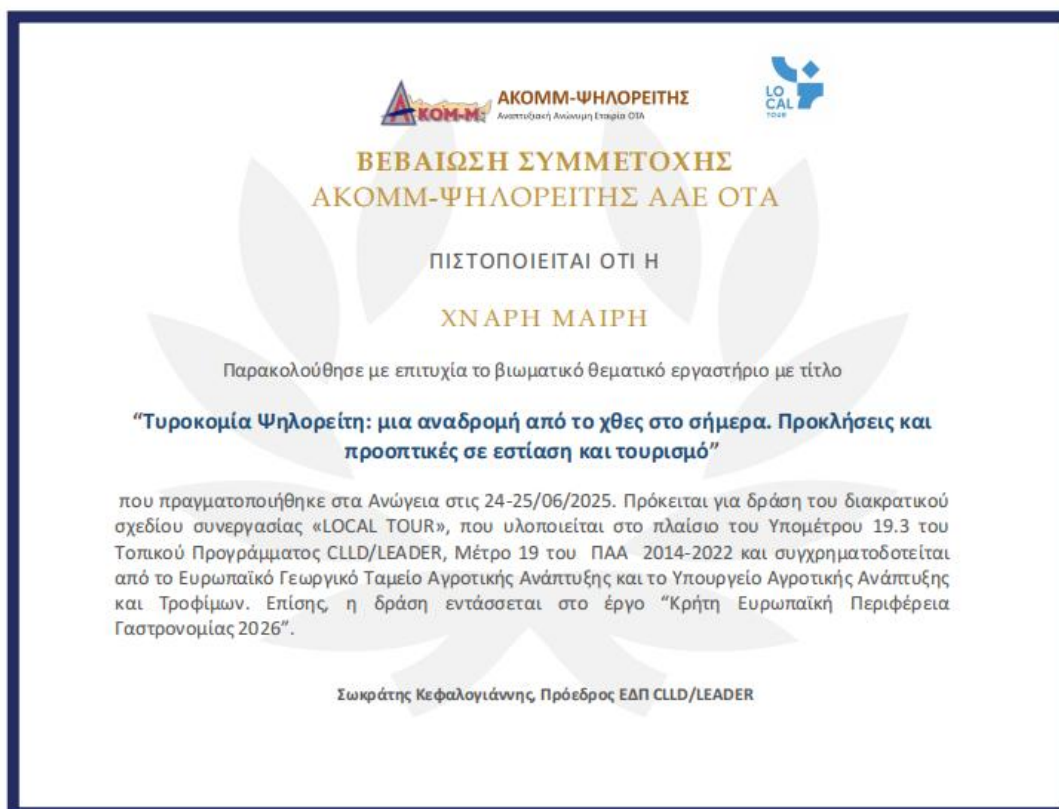
ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΔΙΗΜΕΡΟΥ ΒΙΩΜΑΤΙΚΟΥ ΘΕΜΑΤΙΚΟΥ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟΥ LOCAL TOUR (24-25/06) ΚΑΙ ΑΝΟΙΧΤΗ ΕΚΔΗΛΩΣΗ

Στα πλαίσια του διημέρου εργαστηρίου ανακοινώνεται ανοιχτή εκδήλ... Δείτε περισσότερα

Γλικό εκτύπωσης και παράδοσης σε συμμετέχοντες



Πιστοποιητικό συμμετοχής μετά τη λήξη του εργαστηρίου



Απολογισμός Εργαστηρίου- Δημοσιότητα στα κοινωνικά Δίκτυα του ΑΚΟΜΜ Ψηλορείτης ΑΑΕ ΟΤΑ



ΑΚΟΜΜ-ΨΗΛΟΡΕΙΤΗΣ ΑΑΕ ΟΤΑ
3 ημ. · 🌐

...

Τελικά καταφέραμε και είδαμε.. το τυρί αλλιώς ...μέσα από τα χρώματα που του έδωσε ο μαγευτικός χώρος του τόπου του Βοσκού στα Ανώγεια, μέσα από το πάντρεμά του με το κρασί, μέσα από πρωτόγνωρες και διαφορετικές γεύσεις που ήταν όμως πάντα ο πρωταγωνιστής και τέλος μέσα από το ηχώχρωμα της κρητικής μουσικής που έδειξε ότι το περιβάλλον, ο πολιτισμός και τα τοπικά προϊόντα είναι ένα.

Ευχαριστούμε θερμά το δίκτυο Οινοποιών για τους δρόμους που ανοίγει στην κρητική γαστρονομία με το πάντρεμα δύο εμβληματικών προϊόντων της και ιδιαίτερα τον οινοποιό και οιολόγο Ζαχαρία Διαμαντάκη, τον Γιάννη Σταυρακάκη (Μερτζάνη) που μας έδειξε την παραδοσιακή τυροκόμηση, το μουσικό συγκρότημα του Βασίλη Δραμουντάνη και του Γιώργη Σπαχή, και τέλος τον καταξιωμένο chef Λευτέρη Σουλτάτο και την ομάδα του για τις αξέχαστες νέες γαστρονομικές προτάσεις τους καθώς και την ευγενική παραχώρηση των συνταγών. Ιδιαίτερα ευχαριστούμε την ηθοποιό Βάσω Λασκαράκη για τη ξεχωριστή παρουσίαση των εδεσμάτων.

Όλο το υλικό της εκδήλωσης που αφορά τον συνδυασμό του κρασιού με το τυρί καθώς και οι συνταγές με τις νέες γαστρονομικές προτάσεις, θα είναι ελεύθερο για χρήση από τους επιχειρηματίες της περιοχής.

Πάμε για τα επόμενα ..αλλιώς...



Δημοσιότητα του εργαστηρίου από τον Αντιπεριφερειάρχη Επιχειρηματικότητας Περιφέρειας Κρήτης σε κοινωνικά δίκτυα

Βάμβουκας Μιχάλης
1 ημ. · 🌐

Μια πολύ ενδιαφέρουσα δράση πραγματοποιήθηκε χθες το απόγευμα στ' Ανώγεια στο πλαίσιο υλοποίησης του σχεδίου διακρατικής συνεργασίας «Local Tour». Πρόκειται για το θεματικό εργαστήριο «Τυροκομία Ψηλορείτη: Μία αναδρομή από το χθες στο σήμερα. Προκλήσεις και προοπτικές σε εστίαση και τουρισμό».

Όπως τόνισα στον χαιρετισμό μου η τυροκομία στον Ψηλορείτη αποτελεί παράδοση και επιχειρηματικότητα που η Περιφέρεια Κρήτης υποστηρίζει με στόχο τη σύνδεση της με την εστίαση και τον τουρισμό, ενισχύοντας έτσι την τοπική οικονομία.

Επίσης, η Περιφέρεια προωθεί την ασφάλεια των τροφίμων, την καινοτομία και τη βιωσιμότητα υποστηρίζοντας φιλικές πρακτικές προς το περιβάλλον και στρατηγικές για την αποδοτική χρήση των υδάτων.

Τέλος κάλεσα σε διάλογο όλους τους εμπλεκόμενους φορείς (από ξενοδοχεία και μεγάλες αλυσίδες σούπερ μάρκετ έως παραγωγούς και επαγγελματίες του κλάδου) για την αντιμετώπιση ζητημάτων, όπως η οικονομική προσιτότητα, η μείωση των αποβλήτων και η ευζωία των ζώων, που αποτελούν κρίσιμα θέματα για την υγεία και την ευημερία του τόπου μας.

Περιφέρεια Κρήτης / Region of Crete



👍❤️ 8



ΣΥΝΤΑΓΕΣ

ΔΙΑΚΡΑΤΙΚΟ ΣΧΕΔΙΟ
ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑΣ
«LOCAL TOUR»



Μίνι Ταρτάκια με Ξινομυζήθρα & Καραμελωμένο Κρεμμύδι

Υλικά:

- 1 πακέτο έτοιμα μίνι ταρτάκια
- 200 γρ. ξινομυζήθρα
- 2 μεγάλα κρεμμύδια
- 1 κ.σ. ζάχαρη
- 2 κ.σ. ξύδι βαλσάμικο
- Θυμάρι

Εκτέλεση:

- Καραμελώνουμε τα κρεμμύδια με ζάχαρη και ξύδι βαλσάμικο.
- Γεμίζουμε τα ταρτάκια με ξινομυζήθρα και από πάνω προσθέτουμε καραμελωμένο κρεμμύδι.
- Πασπαλίζουμε με θυμάρι και σερβίρουμε.



16 νέες συνταγές με βάση τοπικά τυριά



ΔΙΑΚΡΑΤΙΚΟ ΣΧΕΔΙΟ
ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑΣ
«LOCAL TOUR»



Τορτίγια με ανθότυρο ,ξινόμηλο και λάδι τρούφας.

Υλικά:

100 γρ. ανθότυρο

1 ξινόμηλο

1 κ.σ. λάδι τρούφας

Φύλλα baby ρόκας

Εκτέλεση:

Τορτίγια τυλιχτή

Στρώνουμε μήλο, ανθότυρο, λίγη ρόκα.

Τελειώνουμε με μερικές σταγόνες λάδι τρούφας.



Σουβλάκια με Γραβιέρα, Σταφύλι

Υλικά:

Γραβιέρα σε κύβους

Σταφύλια

Εκτέλεση:

Τυλίγουμε το σταφύλι με προσούτο.

Περνάμε σε καλαμάκι: γραβιέρα, σταφύλι-προσούτο, γραβιέρα.



Σουβλάκια Κεφαλοτυριού με Καρπούζι & Δυόσμο

Δροσερό, μοντέρνο, super εύκολο finger food 3 υλικών.

Υλικά (για 12 κομμάτια):

150 γρ. κεφαλοτύρι (σε κύβους 1,5 εκ.)

150 γρ. καρπούζι (σε κύβους ίδιου μεγέθους)

Φρέσκος δυόσμος (φύλλα)

Ξυλάκια/οδοντογλυφίδες

Εκτέλεση:

Κόβεις καρπούζι και κεφαλοτύρι σε παρόμοιους κύβους.

Περνάς σε καλαμάκι: καρπούζι – φύλλο δυόσμου – κεφαλοτύρι.

Σερβίρεις παγωμένα ή σε δίσκο με πάγο από κάτω





ΔΙΑΚΡΑΤΙΚΟ ΣΧΕΔΙΟ
ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑΣ
«LOCAL TOUR»



Κροκέτες Γραβιέρας με Πάπρικα

Υλικά:

200 γρ. γραβιέρα τριμμένη

2 αυγά

100 γρ. φρυγανιά

1 κ.γ. πάπρικα

Ελαιόλαδο για τηγάνισμα

Εκτέλεση:

Ανακατεύουμε όλα τα υλικά και πλάθουμε μπαλάκια.

Τα ψήνουμε σε φριτέζα ή τα τηγανίζουμε.



Μπουρέκι με ξινομυζήθρα

Υλικά:

Φύλλο κρούστας

1κλ ξινομυζήθρα

100γρ. μέλι

Εκτέλεση:

Χτυπάμε καλά την μυζήθρα και το μέλι

Κόβουμε το φύλλο σε 8 κομμάτια, βάζουμε 30γρ από το μείγμα μας σε κάθε φύλλο και το τυλίγουμε σε ρολά

Κάνουμε ένα σιρόπι με 1λτ νερό, 200γρ μέλι και 1 ξύλο κανέλας

Σιροπιάζουμε με κρύο σιρόπι και ζεστά τα μπουρεκάκια μας



Αρνί Κλέφτικο με Πατάτα, Καρότο, Κολοκύθι, Πιπεριές και Κρεμμύδι

1,2 – 1,5 κιλό αρνί (μπουτάκι ή σπάλα), κομμένο σε μερίδες

4 μεγάλες πατάτες, κομμένες κυδωνάτες

3 καρότα, κομμένα σε μπαστουνάκια

2 κολοκύθια, κομμένα σε χοντρές φέτες

2 πιπεριές (κόκκινη & πράσινη), κομμένες σε λωρίδες

2 μεγάλα κρεμμύδια, κομμένα σε φέτες

4 σκελίδες σκόρδο, ψιλοκομμένες ή ολόκληρες

Χυμός από 1 λεμόνι

1/2 φλ. ελαιόλαδο

1 κ.γ. ρίγανη

1 κ.γ. θυμάρι ή δεντρολίβαν

Αλάτι & πιπέρι

Προαιρετικά: 200 γρ. κεφαλοτύρι ή γραβιέρα σε κύβους





ΔΙΑΚΡΑΤΙΚΟ ΣΧΕΔΙΟ
ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑΣ
«LOCAL TOUR»



Σκιουφικτά με αρνί και Ανθότυρο & demi glace

Υλικά

300 γρ. σκιουφικτά

250-300 γρ. αρνί θρυμματισμένο

100 ml ζυμό αρνιού και μοσχαριού

150 γρ. ανθότυρο

1 μικρό κρεμμύδι ψιλοκομμένο

1-2 σκελίδες σκόρδο ψιλοκομμένες

½ ποτηράκι λευκό κρασί

3-4 κουταλιές ελαιόλαδο

Ξύσμα λεμονιού

Φρέσκο μαϊντανός

Αλάτι & πιπέρι





Ντακάκια κρίθινα με μυζήθρα και ντοματίνια

Υλικά:

Ντάκος κριθαρένιος

Μυζήθρα θρυμματισμένη

Ντοματίνια



Cheesecake με μυζήθρα- καρότο

Υλικά:

1 κεφάλι μυζήθρα

100 γρ. μέλι

Λίγο αλάτι

Κανέλα

Δυόσμο

400 γρ. παξιμάδι τρίμμα

30 γρ. βούτυρο 82%

Εκτέλεση:

Χτυπάμε την μυζήθρα και το μέλι μαζί να γίνουν κρέμα και προσθέτουμε τα μυρωδικά

Λιώνουμε το βούτυρο και το ανακατεύουμε με το παξιμάδι και κάνουμε την βάση μας

Σερβίρουμε με γλυκό κουταλιού της αρεσκείας μας



Σαλάτα με Ξινομυζήθρα και Φλοιίδες Κολοκυθιού

Υλικά (για 2-3 άτομα):

2-3 μικρά κολοκυθάκια

150 γρ. Ξινομυζήθρα

1-2 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο

Χυμός από ½ λεμόνι (ή ξύδι αν προτιμάτε)

1 κουταλάκι του γλυκού μέλι ή πετιμέζι (προαιρετικά)

Αλάτι & φρέσκο- τριμμένο πιπέρι

1 κουταλιά της σούπας ψιλοκομμένο φρέσκο δυόσμο ή βασιλικό

Εκτέλεση:

Προετοιμασία κολοκυθιών:

Πλύνετε καλά τα κολοκυθάκια και, χωρίς να τα ξεφλουδίζετε, χρησιμοποιήστε έναν αποφλοιωτή λαχανικών για να τα κόψετε σε λεπτές λωρίδες (σαν φλοιίδες). Αν θέλετε, μπορείτε να τα βάλετε για 5-10 λεπτά σε λίγο αλατισμένο νερό για να μαλακώσουν ελαφρά, μετά να τα στραγγίσετε.

Ντρέσινγκ:

Σε ένα μπολ ανακατέψτε το ελαιόλαδο, τον χυμό λεμονιού (ή ξύδι), το μέλι (ή πετιμέζι), αλάτι και πιπέρι.



· Σουδάκια με Μους γραβιερα και Κοπανιστής

Υλικά:

Έτοιμα μικρά σου (choux)

150 γρ. γραβιερα

50 γρ. κοπανιστή

1 κ.σ. κρέμα γάλακτος

Παρασκευή:

Χτυπάμε γραβιερα, κοπανιστή, κρέμα σε μους.

Κόβουμε τα σου στη μέση και γεμίζουμε.

Προαιρετικά στολίζουμε με ελιές ή καπνιστή πιπεριά.



Χουρμάδες με γέμιση Ξινομυζήθρα

Υλικά:

Χουρμάδες αποξηραμένους

200γρ κουβερτούρα

200γρ φύλλο κανταΐφι ψημένο και ψιλοκομμένο

200γρ Ξινομυζήθρα

2κουτ σούπας ελαιόλαδο

2κουτ σούπας χυμό λεμονιού ή ξύδι

Φρέσκο- τριμμένο πιπέρι

Λίγο αλάτι

Εκτέλεση:

Με ένα πιρούνι σπάμε την μυζήθρα και προσθέτουμε όλα τα υπόλοιπα υλικά εκτός τους χουρμάδες, και το βάζουμε στο ψυγείο για 30'

Ανοίγουμε τους χουρμάδες στην μέση και γεμίζουμε με το μίγμα

Λιώνουμε την σοκολάτα και βουτάμε τους χουρμάδες και τους περνάμε από το κανταΐφι



Φέτα τσουρέκι με κρέμα γαβιέρας-κεφαλοτύρι

Υλικά:

Για το τσουρέκι

1κλ αλεύρι δυνατό

300γρ γλυκό φρέσκο γάλα

25 γρ ζάχαρη κρυσταλλική

5 αυγά μέτρια σε θερμοκρασία δωματίου

200γρ βούτυρο λιωμένο

40γρ νιπτή μαγιό

½ κουτ γλυκού μαχάετι κοπανισμένο

½ κουτ γλυκού μαστίχα χίου κοπανισμένη

½ κουτ γλυκού αλάτι

Εκτέλεση:

Ζεσταίνουμε το γάλα, όχι καυτό, και διαλύουμε την μαγιό με λίγο αλεύρι, και το αφήνουμε για 10'-15'

Στο μίξερ μας με τον γλέντζο, βάζουμε τα αυγά, ζάχαρη, και τα μπισβιδικά

Προσθέτουμε το μίγμα της μαγιό αφού είναι έτοιμο, βάζουμε σταδιακά το αλεύρι, έως γίνει μια ελαστική ζύμη, περίπου 10'

Τέλος βάζουμε σιγά, σιγά το λιωμένο βούτυρο

Αφήνουμε το ζυμάρι να ξεκουραστεί για 3ώρες μέχρι να διαπλασστεί σε όγκο. Χωρίζουμε την ζύμη σε 4 κομμάτια και πλάθουμε σε μορφή μπαγκαέτας

Βάζουμε τις μπαγκαέτες μας σε ταψί με λαδόκολλα για να φουσκώσουν περίπου 1ώρα

Σε προθερμασμένο φούρνο στους 160 οC, αέρα και αφού τα έχουμε αλείψει με αυγό, ψήνουμε για 30' - 40' έως να πάρουν χρώμα

Κόβουμε σε φέτες τα έτοιμα τσουρέκια μας και ψήνουμε ξανά στους 80 οC έως ότου γίνουν ποξιμάδι.

Κρέμα Γαβιέρας

Υλικά:

150γρ Γαβιέρας Κρήτης

150γρ κρέμα γάλακτος 30%

30γρ μέλι

Εκτέλεση:

Ζεσταίνουμε την κρέμα γάλακτος με το μέλι και προσθέτουμε σιγά, σιγά την Γαβιέρα μέχρι να δέσουν

Σερβίρουμε κάθε φέτα τσουρέκι με κρέμα Γαβιέρας και γλυκό κουταλάκι της σερσελίας μας



Ρυζομπάλες με Κεφαλοτύρι

Υλικά (για ~15 μερέες ρυζομπάλες):

1 φλ. ρύζι (τύπου Καρόλινα ή γλασέ)

2 φλ. νερό ή ζωμό λαχανικών

100 γρ. κεφαλοτύρι τριμμένο

1 αυγό

2 κουταλιές της σούπας βούτυρο ή ελαιόλαδο

Λίγα αλάτι & πιπέρι

½ φλ. ψυλοσκομμένος μαιντανός (προαιρετικά)

1 φλ. φρυγανιά τριμμένη (για πανάρισμα)

1-2 αυγά (για το πανάρισμα)

Λίγα αλεύρι (για το πανάρισμα)

Ελαιόλαδο ή σπορέλαιο για τηγάνισμα

Εκτέλεση:

Μαγειρέψτε ρυζιού

Σε κατασρόλακι βράζουμε το ρύζι με το νερό ή ζωμό, λίγο αλάτι και το βούτυρο μέχρι να απορροφήσει τα υγρά. Θέλουμε το ρύζι να είναι πολύ καλά μαγειρεμένο και σχεδόν "χυλωμένο". Αφήνουμε να κρυώσει.

Πλάσιμο

Πλαθούμε μικρές μπαλίτσες στο μέγεθος ενός καρυδιού. Αν κολλάει το μείγμα, βρέχουμε λίγο τα χέρια.

Πανάρισμα

Περνάμε κάθε μπαλίτσα πρώτα από το αλεύρι, μετά από χτυπημένο αυγό, και τέλος από την τριμμένη φρυγανιά.

Τηγάνισμα

Ζεσταίνουμε μπάλικο λάδι σε κατασρόλακι ή βαθύ τηγάνι και τηγανίζουμε τις ρυζομπάλες σε μέτρια προς δυνατή φωτιά μέχρι να ροδίσουν απ' όλες τις πλευρές. Τις βγάζουμε σε απορροφητικό χαρτί.



Παραδοσιακή Γραβιερόπιτα

Υλικά:

Για την ζύμη

500γρ αλεύρι δυνατό

40γρ ελαιόλαδο

10γρ ξύδι

16γρ αλάτι

420γρ νερό παγωμένο

Για την γέμιση

150γρ βούτυρο

2,5κτ γάλα πλήρες

150γρ αλεύρι

600γρ γραβιέρα Κρήτης τριμμένη

Λίγο αλάτι

Εκτέλεση:

Βάζουμε στο μίξερ με γάντζο όλα τα υλικά της ζύμης, και ζυμώνουμε για 5' - 10', μοιράζουμε σε 6 μικρές μπόλες και το αφήνουμε να ξεκουραστεί και ξεκινάμε την κρέμα γραβιέρας

Λιώνουμε το βούτυρο σε μέτρια φωτιά και προσθέτουμε αργά το αλεύρι να πάρει χρώμα, περίπου 2'-3', προσθέτουμε, ανακατεύοντας συνεχώς, το γάλα μέχρι να δέσει η μπεσαμέλ μας, αποσύρουμε από την φωτιά και προσθέτουμε την Γραβιέρα

Ανοίγουμε την κάθε μπόλα ζύμης με ένα πλάστη στο μέγεθος του ταψιού μας, λαδώνουμε και βάζουμε τα τρία πρώτα φύλλα στο ταψί, βάζουμε όλη την κρέμα και κλείνουμε βάζοντας λαδωμένα και τα υπόλοιπα τρία φύλλα

Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 160oC για περίπου 45' - 60'

