

Το πρόβειο τυρί στην Ευρωπαϊκή και Ελληνική γαστρονομία

Κίμων Γεωργίου,
Σύμβουλος strategic management στη γαστρονομία

kimon.paesano@gmail.com

www.kimongeorgiou.com

Ορισμός Γαστρονομίας

Η μελέτη, τέχνη και επιστήμη που ασχολείται με τη διατροφή, -την προέλευση, κουλτούρα και ιστορία της- είτε όταν ο άνθρωπος τρέφεται για να επιβιώσει η όταν γευματίζει για ευχαρίστηση, υγεία, status η άλλους κοινωνικούς λόγους η κοινωνική καταξίωση

Η Γαστρονομία δεν είναι η μαγειρική, δεν εξισώνεται με την κουζίνα

Πρωτοβάθμια Γαστρονομία: Αναλύει τα motives σε πρωτογενές επίπεδο. Τύποι σπόρων για καλλιέργεια, φυλές ζώων για κρέας η γάλα, είδη ελιάς, ποικιλίες σταφυλιών etc

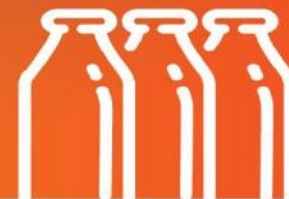
Δευτεροβάθμια Γαστρονομία: Αναλύει τα θετικά & αρνητικά σε δευτερογενές επίπεδο. Τυρί φτιαγμένο από γάλα από συγκεκριμένη ράτσα, Χυμός από συγκεκριμένο πορτοκάλι, Τυρόπιττα με συγκεκριμένο τυρί, Μονοποικιλιακό κρασί etc

**Γύρω από την Γαστρονομία ξετυλίγονται
σημαντικότερα κομμάτια άλλων επιστημών, τεχνών
και μελετών όπως:**

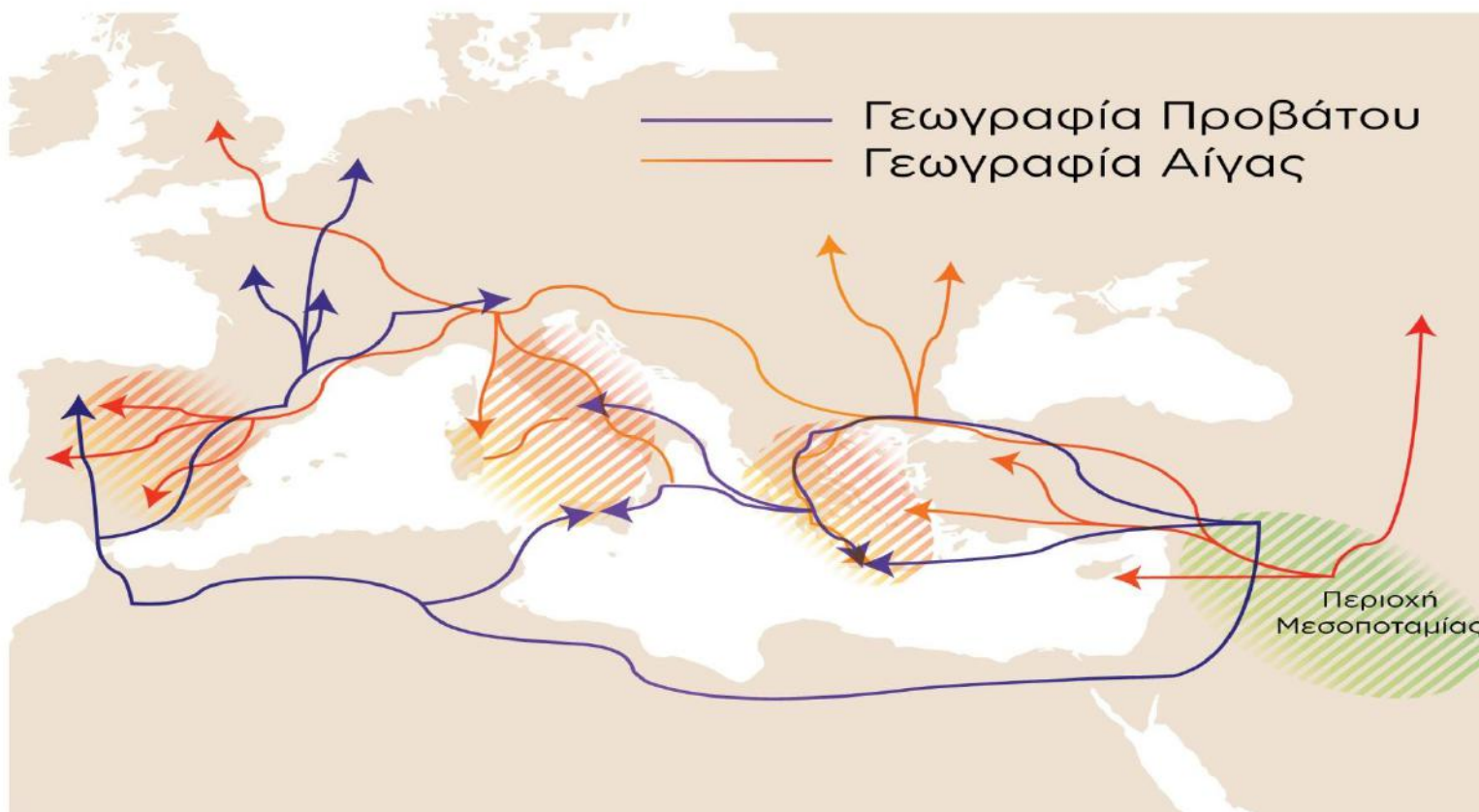
**της Ανθρωπολογίας, Ανθρωπογεωγραφίας,
Κοινωνιολογίας, Γεωγραφίας, Φιλοσοφίας, Ιστορίας,
Χημείας, Βιολογίας, Πληροφορικής, Συστημάτων
πληροφόρησης, η ακόμα καλών τεχνών όπως της
Ζωγραφικής, Κινηματογράφου, Φωτογραφίας ως
επίσης και αυτό του Strategic Management**

Κύριες διαδρομές

στο ταξίδι των
11.000 χρόνων



Περιοχές που ιστορικά παρουσιάζουν ανταγωνιστικό πλεονέκτημα στην τυροκόμηση με πρόβειο γάλα



Μόνο 14 από τα μεγάλα ζώα έχουν εξημερωθεί με σκοπό την προσφορά στον άνθρωπο - Only 14 large animals have been domesticated:

πρόβατο, αίγα, αγελάδα, χοίρος, άλογο, Arabian camel, Bactrian camel, llama and alpaca, γαϊδούρι, τάρανδος, water buffalo, yak, Bali cattle, and Mithan (gayal).

Guns, Germs, and Steel: The Fates of Human Societies – Jared Diamond - 1997

Οι τρεις μεγάλες σχολές πρόβειου τυριού στην Ευρώπη



01

Ισπανική Σχολή

02

Ιταλική Σχολή

03

Ελληνική Σχολή

Anthotyro - Ανθότυρο
Arseniko - Αρσενικό
Feta - Φέτα
Graviera - Γραβιέρα
Halloumi - Χαλούμι

Kasserli - Κασέρι
Kefalotyri - Κεφαλοτύρι
Ladotyri - Λαδοτύρι
Manouri - Μανούρι

Βασικές αρχές της Γαστρονομίας των 4 μεγάλων δυνάμεων στη παραγωγή τυριού – fundamentals

- Το τυρί έχει διαφορετική θέση στις 4 γαστρονομίες, η Ελληνική πλησιέστερη της Ιταλικής
- Η ανάγκη του ανθρώπου να σώσει το γάλα της προηγούμενης ημέρας τον οδήγησε στο τυρί / Της ίδιας ημέρας για τους Γάλλους
- Το τυρί σερβίρεται στο τέλος του δείπνου? (η γαστρονομία του πλούτου)
- Το τυρί, αλεύρι, ψωμί και αλλαντικό - (η γαστρονομία της φτώχειας)
- Το πρόβατο είναι δίπλα στον άνθρωπο για γάλα, μαλλί, κρέας και δέρμα.
– Η Αγελάδα για 4 λόγους επίσης. Η στρατηγική σε αυτόχθονες φυλές διαφορετική από τη δική μας
- Η αποδόμηση της κουζίνας σε εθνικό επίπεδο δημιουργεί επιμέρους κουζίνες με θεμελιώδη αρχές και focus strategies σε προϊόντα όπως το τυρί

Βασικές αρχές της Γαστρονομίας των 4 μεγάλων δυνάμεων στη παραγωγή τυριού – fundamentals συνέχεια

- Η αντίληψη των 4 κρατών ως προς το Γιαούρτι αποκλίνουν
- Διαφορετικές τεχνοτροπίες στη παραγωγή προβατίσιων τυριών στις 4 χώρες
- Το concept του street food διαφορετικό στις 4 χώρες, επηρεάζει το τυρί και το γιαούρτι
- Η Ελληνική και Ιταλική Κουζίνα βασίζονται σε απλές μεθόδους, η ποιότητα των υλικών όμως παίζει καθοριστικό ρόλο
- Contemporary restaurants αντλούν υλικά από τις 4 αυτές κουζίνες
- Η κοσμολογία της Ελληνικής κουζίνας είναι διαφορετική από όλες τις υπόλοιπες Ευρωπαϊκές. Το θεϊκό στοιχείο είναι ουσιώδες.

Τα τελικά χαρακτηριστικά της γεύσης ενός πρόβειου τυριού καθορίζονται από:

Αναλύοντας την τελική γεύση ενός ωριμασμένου πρόβειου τυριού

Το backbone του γάλακτος

Η πτυιά που έχει χρησιμοποιηθεί

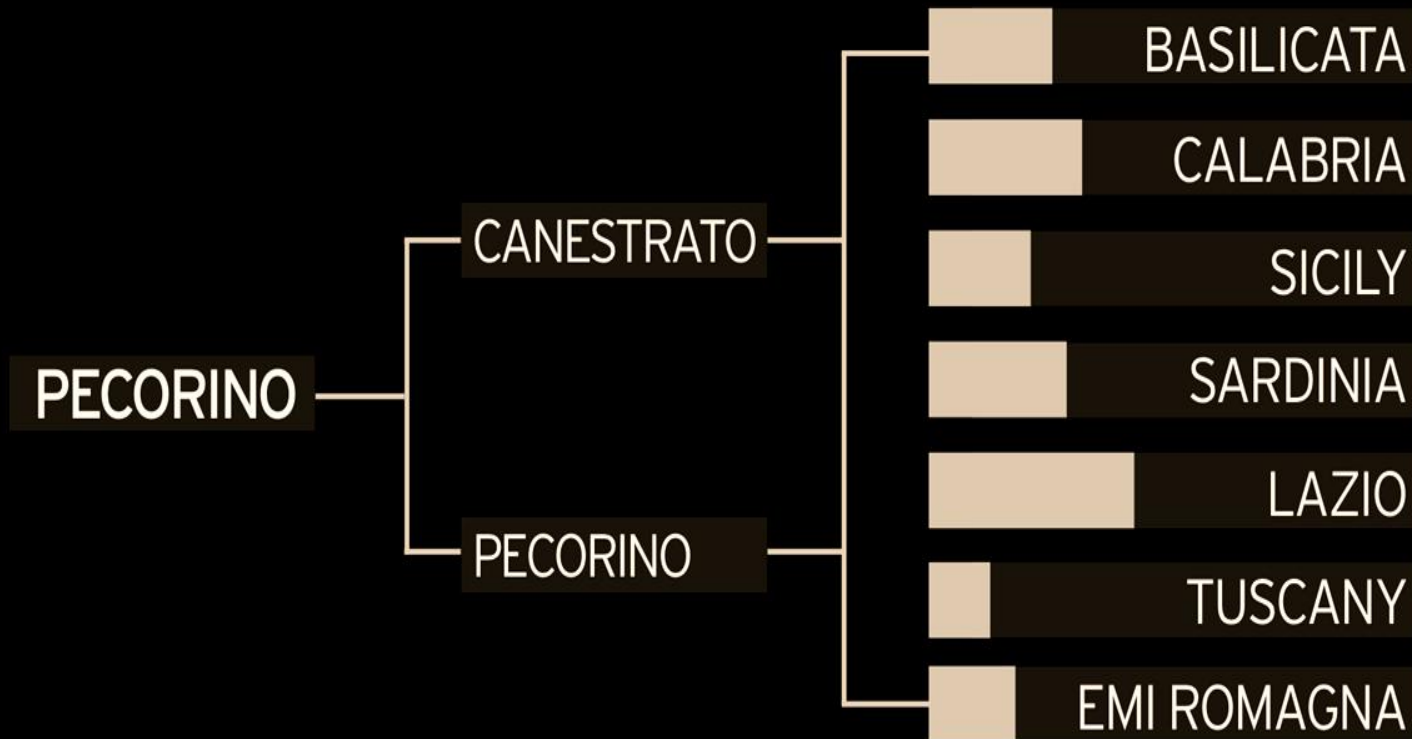
Micro-climate / terroir

Τόπος και διάρκεια ωρίμανσης

Μυστικά του παραγωγού

PECORINO chart

PECORINO / SHEEP'S MILK



■ Strength of Pecorino in Salt, Taste & Aftertaste

Φυλές Προβάτου:

Ελληνικές αυτόχθονες
και άλλες σημαντικές



(Μέγεθος προβάτου/ Ετήσια μέση παραγωγή γάλακτος/ Ετήσια παραγωγή μαλλιού)
Με **κόκκινο** οι απειλούμενες ή σε κρίσιμη κατάσταση φυλές προβάτου



A. Θέλουμε στρατηγικές για το πρόβειο γαλακτοκομικό προϊόν

Εργαλεία που χρησιμοποιούμε στη δημιουργία strategies

SWOT – μελετώντας τα fundamentals

Life cycle model – μελετώντας την εξέλιξη κάθε προϊόντος

BCG matrix – συνδυάζοντας στρατηγικές αποφάσεις με προϊόντα

PEST analysis – Μελετώντας τα fundamentals και τις επιρροές

Pareto analysis – 80 / 20 ratio

Diff / Growth matrix

Δεν υπάρχει μια πανάκεια στρατηγική, πρέπει για κάθε ομάδα προϊόντων που παράγονται ή θα παραχθούν από πρόβειο γάλα να χαράσσεται μια στρατηγική που θα δημιουργεί συνέργειες με τις υπάρχουσες αλλά και μελλοντικές στρατηγικές στον τομέα της γαστρονομίας. Ανάγκη να οραματιστούμε το μέλλον, να δούμε τη Γαστρονομία ως πολίτες του κόσμου

Θα μπορούσαμε όμως να πούμε ότι η βάση όλων των στρατηγικών που θα πρέπει να εφαρμοστούν θα είναι growth through focus on niche markets

Οι στρατηγικές που θα κτιστούν για το πρόβειο τυρί/γάλα/γιαούρτι θα πρέπει να κτιστούν πάνω στους εξής πυλώνες:

- 1. Στα fundamentals της Ελληνικής Γαστρονομίας σε συνάρτηση με τα παγκόσμια trends και τα limitations**
- 2. Στην προσεγγιμένη διαχείριση των αυτοχθόνων φυλών πρόβατου σε σχέση με τις καινούργιες φυλές. Στρατηγική θα πρέπει να υπάρξει και στη παραγωγή του κρέατος**
- 3. Στη Γεωγραφία της Ελληνικής τυροκομίας**
- 4. Στη Κοσμολογία της Ελληνικής Γαστρονομίας**
- 5. Στο επίπεδο Nutrition και βιολογικού τροφίμου**
- 6. Στη μελέτη της Gastro-cultura σε σχέση με Τουρισμό, μετακινήσεις πληθυσμών και μετανάστευσης**
- 7. Στη αλλαγή από 'People to People Business' σε 'People to Machines Business'**