

ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ

«Γαστρονομική Δημιουργία με Χαλλούμι» Πρωτότυπα εδέσματα με το τυρί που μαγειρεύεται με όλους τους τρόπους

Την πρώτη εκδήλωση με τίτλο «Γαστρονομική Δημιουργία με Χαλλούμι» διοργάνωσαν το ΕΒΕ Λάρνακας και η Εταιρεία Τουριστικής Ανάπτυξης και Προβολής Λάρνακας σε συνεργασία με το ΑΞΙΚ, τον Παγκύπριο Σύνδεσμο Τυροκόμων και τον Σύνδεσμο Αρχιμαγείρων Κύπρου. Με τη συγκεκριμένη διοργάνωση ουσιαστικά ανακοινώθηκε η έναρξη και θεσμοθέτηση της συνεργασίας μεταξύ των υπό αναφορά Φορέων. Όπως υπογράμμισε και στον χαιρετισμό του ο Πρόεδρος του Εμπορικού και Βιομηχανικού Επιμελητηρίου Λάρνακας κ. Σταύρος Σταύρου, «αυτή και μόνο η συμμετοχή των εμπλεκόμενων οργανισμών αποδεικνύει το εύρος και τη σημαντικότητα του υπό αναφορά προϊόντος σε διάφορους τομείς της οικονομίας, και δει στη βιομηχανία, στο εμπόριο, στον τουρισμό και στη ξενοδοχειακή και επισιτιστική βιομηχανία».

Το ΕΒΕΛ και η ΕΤΑΠ επέλεξαν το συγκεκριμένο προϊόν για τους σκοπούς καθιέρωσης της συγκεκριμένης γαστρονομικής εκδήλωσης καθότι η επαρχία Λάρνακας κατέχει την πρωτιά στις εξαγωγές χαλλουμιού ενώ παράλληλα συγκεντρώνει και τη μεγαλύτερη ποσότητα παραγωγής γάλακτος.

Χαιρετισμό στην εκδήλωση απηύθυνε ο Υπουργός Γεωργίας, Αγροτικής Ανάπτυξης και Περιβάλλοντος κ. Κώστας Καδής ο οποίος σημείωσε ότι η εκδήλωση κινείται στο πνεύμα της ανάδειξης και αξιοποίησης των δυνατοτήτων που έχει το χαλλούμι ως βασικό υλικό στη σύγχρονη γαστρονομική δημιουργία. Πρόσθεσε ότι «εμπιστευόμαστε απόλυτα τους ικανότατους chef που έχει η πατρίδα μας. Είμαι σίγουρος ότι, παράλληλα με τις οργανοληπτικές δυνατότητες που έχει το χαλλούμι, θα αξιοποιηθεί στον μέγιστο βαθμό και η προβολή που του παρέχει εδώ και ένα χρόνο το πιο σημαντικό ίσως Ευρωπαϊκό Σήμα Ποιότητας, το ΠΟΠ. Θα θέλαμε να δούμε το Χαλλούμι να εντάσσεται ακόμη περισσότερο στο μενού των εστιατορίων, τόσο της Κύπρου όσο και του εξωτερικού. Και εκδηλώσεις όπως η σημερινή σίγουρα συμβάλλουν προς αυτή την κατεύθυνση».

Ο Πρόεδρος του ΕΒΕΛ ανέφερε ότι πίσω από το εθνικό τυρί της χώρας μας βρίσκεται ένας τεράστιος «μηχανισμός» που επηρεάζει τον πρωτογενή, τον δευτερογενή και τον τριτογενή τομέα. Επεσήμανε επιπρόσθετα ότι «το χαλλούμι

αποτέλεσε και αποτελεί το βασικό στήριγμα για τη κτηνοτροφία και τη γεωργία της χώρας μας ενώ οι εξαγωγές του προϊόντος ανέρχονται περίπου στα 270εκ. Ευρώ ετησίως. Συνεπώς, η περαιτέρω ανάδειξη του αποτελεί επιτακτική ανάγκη».

Στα οφέλη σε σχέση με τον τομέα του τουρισμού αναφέρθηκε στον χαιρετισμό του ο Πρόεδρος της Εταιρείας Τουριστικής Ανάπτυξης και Προβολής Λάρνακας κ. Ντίνος Λευκαρίτης, τα οποία, όπως τόνισε, μάλιστα είναι και αμφίδρομα. Από τη μια, όπως ανέφερε, είναι τα οικονομικά οφέλη που προκύπτουν από την άμεση κατανάλωση του προϊόντος από τα εκατομμύρια τουριστών στον τόπο μας, ενώ παράλληλα μέσω των ξένων επισκεπτών, το χαλλούμι γίνεται ευρέως γνωστό και αναγνωρίσιμο στο εξωτερικό, ενισχύοντας επακολούθως και τις εξαγωγές. Από την άλλη, πρόσθεσε ο κ. Λευκαρίτης, η προώθηση της αγρο-διατροφής και της γαστρονομίας προάγει την τοπική ταυτότητα και δίνει μια ποιοτική διάσταση στον προορισμό.

Η Διευθύντρια του ΑΞΙΚ Δρ Εύη Σωτηρίου ανέφερε στον χαιρετισμό της ότι η ανάδειξη των γαστρονομικών δυνατοτήτων του εμβληματικού αυτού τυριού για τη χώρα μας μπορεί να συνεισφέρει καθοριστικά στη συλλογική προσπάθεια που χρειάζεται να καταβληθεί στα πλαίσια μιας εξωστρεφούς στρατηγικής για την ανάδειξη και προώθησή του σε ευρωπαϊκό και διεθνές επίπεδο. Η κα. Σωτηρίου πρόσθεσε ότι «είναι σημαντικό για τα νέα παιδιά που προορίζονται να αναλάβουν θέσεις κλειδιά στις επαγγελματικές κουζίνες της Κύπρου και διεθνώς, να πιστέψουν στις δυνατότητες και προοπτικές των παραδοσιακών προϊόντων του τόπου τους και να τα προωθήσουν με αγάπη, σεβασμό, δημιουργικότητα και επαγγελματισμό στα πλαίσια του στόχου της αειφόρου ανάπτυξης».

Στην τεράστια δυναμική του χαλλουμιού αναφέρθηκε ο Πρόεδρος του Συνδέσμου Τυροκόμων Κύπρου κ. Γιώργος Πέτρου ο οποίος επεσήμανε ότι αποτελεί ένα από τα Ευρωπαϊκά τυριά με την μεγαλύτερη ανάπτυξη τα τελευταία χρόνια. Συγκεκριμένα, σε βάθος 20ετίας οι ποσότητες παραγωγής και εξαγωγής του εν λόγω τυριού έχουν σχεδόν δεκαπλασιαστεί, καθότι οι εξαγωγές το 2002 ανέρχονταν στους 4,100 τόνους και το 2021 φτάσαμε σχεδόν στους 40,000 τόνους. Ο κ. Πέτρου πρόσθεσε ότι το χαλλούμι ως το 2^ο εξαγωγίμο προϊόν της Κύπρου και το πρώτο εξαγωγίμο γεωργικό προϊόν με 100% Κυπριακές πρώτες ύλες, απασχολεί πάνω από 10,000 οικογένειες σε βιομηχανία, γεωργία, κτηνοτροφία και αποτελεί ισχυρό κλάδο της Εθνικής Οικονομίας.

Ο Γραμματέας του Συνδέσμου Αρχιμαγείρων Κύπρου κ. Μιχάλης Μιχαηλίδης τόνισε στον χαιρετισμό του ότι το χαλούμι, είναι ένα από τα λίγα τοπικά μας προϊόντα που πρέπει να αναδειχθεί και να ανέβει στο επίπεδο που του αξίζει. Γι' αυτό, υπογράμμισε, χρειάζεται μία συλλογική προσπάθεια έτσι ώστε η κυπριακή γαστρονομία να αναγνωρισθεί ανά το παγκόσμιο.

Οι προσκεκλημένοι είχαν την ευκαιρία να δοκιμάσουν ευφάνταστα εδέσματα αναδεικνύοντας την ιδιότητα του χαλλουμιού να μαγειρεύεται με όλους τους τρόπους.

Δημόσιες ευχαριστίες εκφράζονται προς το Υφυπουργείο Τουρισμού και προς το ξενοδοχείο Lordos για τη στήριξη.
