

Πράσινο τυρί από το χωριό Черни Вит έκανε τη Βουλγαρία διάσημη στην Παγκόσμια Έκθεση "Τυρί 2015"

Автор(и): Асоциация на селскостопанските журналисти в България

Дата: 01.10.2015 Брой: 10/2015



Το πράσινο μούχλισμα τυρί από το χωριό Τσέρνι Βιτ στην περιοχή του Τετέβεν έγινε ένα από τα πιο δημοφιλή εκθέματα στην Παγκόσμια Έκθεση "Τυρί 2015" στην ιταλική πόλη Μπρα από τις 18 έως τις 21 Σεπτεμβρίου. "Αν και συμμετείχαμε στην φετινή έκδοση με διπλάσια ποσότητα, το τυρί εξαντλήθηκε ήδη την πρώτη μέρα", δήλωσε ο ανακαλύπτης της αρχαίας συνταγής - Τσβέταν Ντίμιτροφ. Διεθνείς ειδικοί τυριών και γνώστες από χώρες όπως η Γαλλία, η Ολλανδία, η Ιταλία, το Ηνωμένο Βασίλειο και η Ισπανία επισκέφτηκαν την έκθεση για να δουν το μοναδικό πράσινο τυρί από το χωριό Τσέρνι Βιτ, το οποίο παρουσιάστηκε ειδικά στο βουλγαρικό περίπτερο. "Μια ομάδα ειδικών τυριών από το Τρέντο ήρθε να το δοκιμάσει επί τόπου - είχαν ακούσει για αυτό κατά τη διάρκεια της διάλεξής μου στο Βελιγράδι", διηγείται ο Τσβέταν. Πολλοί επισκέπτες του "Τυρί 2015" εξήγησαν ότι προσελκύστηκαν στο βουλγαρικό περίπτερο αφού δοκίμασαν το πράσινο τυρί στις σκηνές δοκιμασίας της έκθεσης. Το προϊόν παρασκευάζεται από πρώτης τάξεως λευκό τυρί άλμης, παρασκευασμένο από ωμό πρόβειο

γάλα. Κατά την ωρίμανση, καλύπτεται με φυσικό πράσινο μούχλισμα, το οποίο του δίνει μια άρωμα υγρού εδάφους, μια πικάντικη επίγευση και μια κρεμώδη σύσταση. Οι ειδικοί λένε ότι αυτό είναι ένα τυρί μοναδικό στα Βαλκάνια και ένα από τα μόνο τρία στην Ευρώπη που αναπτύσσουν φυσικά μούχλισμα. Παρασκευάζεται παραδοσιακά εδώ και αιώνες στο χωριό Τσέρνι Βιτ, όπου οι άνθρωποι κρατούσαν το λευκό πρόβειο τυρί σε ξύλινες πυελίδες. Η άλμη στραγγιζόταν μέσα από τους πόρους του ξύλου μέχρι το τυρί να στεγνώσει εντελώς. Το καλοκαίρι, φυλασσόταν στα βουνολιβαδικά μαντριά, και το φθινόπωρο, κατέβαινε στα κελάρια του χωριού. Ωριμάζει σε θερμοκρασίες 10-12 βαθμών Κελσίου και σταθερή υγρασία. Την άνοιξη, όταν οι άνθρωποι άνοιγαν τις ξύλινες πυελίδες, με την επαφή με τον κρύο και υγρό αέρα, το τυρί κάλυπτε με πράσινο μούχλισμα. Οι κάτοικοι του Τσέρνι Βιτ πίστευαν ότι το μούχλισμα κατέστρεφε το τυρί, έτσι τις τελευταίες δεκαετίες του 20ού αιώνα, αντικατέστησαν τις ξύλινες πυελίδες με πλαστικά δοχεία. Έτσι, το μούχλισμα άρχισε να εξαφανίζεται, και μαζί του, το πράσινο τυρί. Πριν από οκτώ χρόνια, σχεδιάστηκε στη Βουλγαρία μια αποστολή της διεθνούς οργάνωσης Slow Food, η οποία εργάζεται για τη διατήρηση παραδοσιακών τροφίμων, ποικιλιών και φυλών. "Ένας φίλος με τηλεφώνησε και μου ζήτησε να βρω γαλακτοκομικά προϊόντα φτιαγμένα από αρχαίες συνταγές στην περιοχή μας", διηγείται ο 44χρονος Τσβέταν, ο οποίος ήταν τότε δήμαρχος του ιδιαίτερου χωριού του Τσέρνι Βιτ. "Είχα περίπου δέκα μέρες και άρχισα να περιφέρομαι στην περιοχή του Τετέβεν. Θυμήθηκα ότι στην παιδική μου ηλικία στο χωριό, είχα φάει αυτό το πράσινο τυρί. Αρχίσαμε να το ψάχνουμε πόρτα-πόρτα, αλλά αποδείχθηκε ότι κανείς δεν το παρήγαγε πλέον επειδή οι άνθρωποι χρησιμοποιούσαν πλαστικά δοχεία αντί για ξύλινες πυελίδες. Ένας φίλος πρότεινε να πάμε στο σπίτι της γιαγιάς Νένκα και του παππού Κόλιο - το σπίτι τους είναι στα Βαλκάνια του Τετέβεν, σε 1200 μέτρα υψόμετρο και 3-4 ώρες περπάτημα από το χωριό, χωρίς ηλεκτρικό ρεύμα, χωρίς τρεχούμενο νερό, και υπήρχε πιθανότητα η συνταγή να είχε διατηρηθεί μαζί τους." Πράγματι, το ηλικιωμένο ζευγάρι, που εκτρέφει περίπου 80 κασίκες και πρόβατα, δεν είχε αντικαταστήσει τις ξύλινες πυελίδες με δοχεία, και στο κελάρι τους, βρήκαν λίγο πράσινο τυρί - ένα κομμάτι στο μέγεθος ενός κουτιού σπέρτων, που είχε απομείνει από το προηγούμενο έτος. Στη δοκιμή με τους ειδικούς του Slow Food, προσφέρθηκαν επίσης άλλα τοπικά παραδοσιακά πιάτα - χαλβάς από φρέσκο τυρί, γνωστός σε αυτή τη βουλγαρική περιοχή ως "Ο Λευκός Άνθρωπος", *κρόκματς*, διάφορα γλυκά με γάλα και τυρί. Όταν ο κληρονομικός ειδικός τυριών - ο Ιταλός Πιέρο Σάρντο, δοκίμασε το πράσινο τυρί, ενθουσιάστηκε και είπε ότι η βουλγαρική λιχουδιά δεν είχε αντίστοιχο στα Βαλκάνια. Ο Τσβέταν Ντίμιτροφ και τρεις βιολόγοι συνδεδεμένοι με την περιοχή του Τετέβεν ανέλαβαν να μελετήσουν το περιβάλλον στο οποίο ωριμάζει το πράσινο τυρί και ανέλυσαν το πρόβειο γάλα που παράγεται στην περιοχή. Απογυμνώνεται από τα πρόβατα Τετέβεν - μια φυλή από την οποία απομένουν λιγότερα από 10.000 ζώα. Σύμφωνα με τον Τσβέταν Ντίμιτροφ, η πρωτεϊνική σύνθεση του γάλακτος σε αυτή τη βουλγαρική περιοχή είναι ειδική. Μετά από πολλές προσπάθειες, αναβίωσε η παλιά τεχνολογία παραγωγής του παραδοσιακού προϊόντος, και προέκυψαν μικρές ποσότητες. Έτσι, το μούχλισμα τυρί, που οι κάτοικοι του Τσέρνι Βιτ νόμιζαν ότι ήταν χαλασμένο, πήγε στην Παγκόσμια Έκθεση "Τυρί" στην Ιταλία, όπου επαινέθηκε ιδιαίτερα από ειδικούς. Αυτή την άνοιξη, παρουσιάστηκε επίσης σε μια δοκιμή στο Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο, και πριν από λίγες μέρες, προκάλεσε και πάλι αίσθηση στη δέκατη έκδοση της έκθεσης στο Μπρα. Εν τω μεταξύ, κάποιοι από τους ντόπιους κατοίκους του Τσέρνι Βιτ έχουν ήδη εκπαιδευτεί στην παρασκευή πράσινου τυριού. "Φέτος, νέοι από το Τετέβεν έδειξαν επίσης ενδιαφέρον για την παραγωγή του - ο ένας εκτρέφει κασίκες, και ο άλλος έχει ένα μικρό εστιατόριο και φροντίζει ένα κοπάδι 80 κασικιών", λέει ο Τσβέταν. Η ιδέα είναι να προσελκύσει τους ενθουσιώδεις του αγροτικού τουρισμού με το μοναδικό προϊόν και να αναζωογονήσει το χωριό. Και ο Ντίμιτροφ τα καταφέρνει - στην τελευταία αυθεντική λαογραφική συγκέντρωση "Από το Τίμοκ στη Βίτα", τα τέσσερα ξενώνες και το μικρό ξενοδοχείο στο χωριό Τσέρνι Βιτ ήταν γεμάτα τουρίστες. Μαζική παραγωγή του πράσινου τυριού δεν μπορεί να συζητηθεί - αν και αποτελεί μέρος της εθνικής κουλτούρας κληρονομιάς, οι αρχές αρνούνται να επιτρέψουν την παρασκευή του, υποστηρίζοντας ότι δεν πληρούνται τα υγειονομικά πρότυπα. Εδώ, όπως και σε άλλες χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης, η παραδοσιακή παραγωγή τυριού από ωμό γάλα κινδυνεύει επειδή τα όργανα ελέγχου δεν αναγνωρίζουν την ευελιξία των ευρωπαϊκών κανονισμών για την υγιεινή και ασφάλεια των τροφίμων και εφαρμόζουν πολύ αυστηρά μέτρα, λέει

ο συντονιστής του Slow Food για τη Βουλγαρία, Αναπλ. Καθ. Ντεσισλάβα Ντιμιτρόβα. Σχετικά με το "Τυρί 2015" Το "Τυρί 2015" είναι μια διεθνής έκθεση τυριών που διοργανώνεται από το Slow Food. Φέτος πραγματοποιήθηκε στην πόλη Μπρα της Ιταλίας από τις 18 έως τις 21 Σεπτεμβρίου. Εκτός από το πράσινο τυρί, στο βουλγαρικό περίπτερο θα έπρεπε επίσης να παρουσιαστεί τυρί από το γάλα του Καρακατσάνιου προβάτου, που παράγεται στην περιοχή του Πιρίν, αλλά η συμμετοχή ενός από τους δασκάλους του - Σίντερ Σεντέφτσεφ, απέτυχε την τελευταία στιγμή λόγω ασθένειας. Η έκθεση "Τυρί 2015" περιελάμβανε 144 εκθέτες από την ιταλική αγορά, 25 εκθέτες από τη διεθνή αγορά, 10 food trucks, υπήρχαν 10 περίπτερα στον Δρόμο της Τροφής, 33 Ιταλικά Presidia, 13 διεθνή Presidia, 32 εργαστήρια, 7 εργαστήρια γεύσης, 36 ζυθοποιεία στην Πλατεία της Μπύρας. Το κίνημα Slow Food έχει εκατομμύρια οπαδούς σε όλο τον κόσμο που υποστηρίζουν τη διατήρηση ποιοτικών τοπικών προϊόντων, αναζητούν και αποκαθιστούν παραδοσιακές μεθόδους παραγωγής, και προστατεύουν παραδοσιακές ποικιλίες και τοπικές φυλές ζώων από την εξαφάνιση. Το Slow Food έχει δημιουργήσει ένα δίκτυο μελών και τοπικών δομών σε πάνω από 150 χώρες.