

Π.Ο.Π ΠΡΟΪΟΝΤΑ

ΟΡΙΣΜΟΣ

Ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ) νοείται το όνομα μιας περιοχής, που χρησιμοποιείται στην περιγραφή ενός αγροτικού ή κτηνοτροφικού προϊόντος που παράγεται σε αυτήν και η ποιότητα του ή τα χαρακτηριστικά οφείλονται κυρίως ή αποκλειστικά στο γεωγραφικό περιβάλλον. Το καθεστώς για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων θεσπίστηκε από την Ευρωπαϊκή Ένωση το 1992 με τον κανονισμό 2081/92^[1]

Π.Ο.Π προϊόντα Θράκης

1. Ξινόγαλο Θράκης

2. Κασέρι Ξάνθης Χατζηιωαννίδη

3. Κρασιά :

• Άβδηρος Ροζέ

• Λαγάρα Λευκός

• Άβδηρος Ερυθρός

• Άβδηρος Λευκός

• Λαγάρα Ερυθρός

1. Μελισσοβότανο Ροδόπης

2. Μελιτζάνα Κομοτηνής

3. Παστραμάς (και παστουρμάς) Θράκης

4. Πατάτες Νευροκοπίου

5. Πιπεριά Αργυρούπολης

Ξινόγαλο Θράκης

- Το ξινόγαλο Θράκης (ή αριάνι όπως συνηθίζουν να το αποκαλούν οι ντόπιοι) είναι προϊόν Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΠΟΠ), που παραδοσιακά παράγεται από φρέσκο γάλα προβάτου, το οποίο παραμένει ερμητικά κλεισμένο σε πήλινα δοχεία. Σήμερα πάντως πολλές γαλακτοβιομηχανίες διακινούν πλέον στην αγορά και ξινόγαλο παρασκευασμένο από ημιαποβουτυρωμένο γάλα αγελάδας και καλλιέργεια γιαουρτιού.

Το ξινόγαλο, όπως αντιλαμβάνεται κανείς ήδη από το όνομά του, έχει μια ελαφρά ξινούτσικη γεύση, που θυμίζει αυτή του γιαουρτιού. Είναι όμως ρευστό σαν το γάλα, μόνο που αν το αφήσετε λίγη ώρα στο ποτήρι -τουλάχιστον το σπιτικό- σχηματίζει μια κίτρινη λιπώδη κρούστα στην επιφάνειά του.

Το ξινόγαλο έχει πολύ θετικές επιπτώσεις στη λειτουργία του οργανισμού, βοηθά στην πέψη, βελτιώνει όπως και το γιαούρτι τη χλωρίδα του εντέρου και διατηρεί το πεπτικό σύστημα σε καλή κατάσταση. Παραδοσιακές χρήσεις του ξινογάλακτος στη μαγειρική είναι κυρίως στο να «ση- κώσει» τη γεύση του τραχανά ή του πλι- γουριού.

Κασέρι Ξάνθης

Χατζηιωαννίδη

- Το Κασέρι Ξάνθης έχει παράδοση και ρίζες. Παράγεται λίγα μέτρα έξω από τη πόλη από την οικογένεια Χατζηιωαννίδη τα τελευταία 40 χρόνια με συνέπεια και ήθος.
-
- Το Κασέρι Ξάνθης είναι προϊόν Π.Ο.Π (Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης) από το 2003 και έχει κερδίσει τις καρδιές των γευσσιγνωστών με μια σημαντική διάκριση αποσπώντας το Βραβείο Παραγωγής Τυροκομικών Προϊόντων 2013 που διοργανώνει ο «Γαστρονόμος».
-
- Για την παρασκευή του χρησιμοποιείται 100% αιγοπρόβειο γάλα από τους κτηνοτρόφους της περιοχής τους οποίους τιμά και σέβεται για άψογη πολυετή συνεργασία.
-
- Με την ανεκτίμητή του γαστρονομική αξία το Κασέρι Ξάνθης σίγουρα αποτελεί μια απολαυστική γευστική εμπειρία!

Κρασιά Θράκης

Η Ερυθρήζουσα Θρακική ποικιλία **Παμίτι** συνοινοποιείται με τη δημοφιλή γαλλική **Syrah**, δίνοντας σαν αποτέλεσμα ένα ζωηρό ροδαλό χρώμα, έντονα αρώματα, φρέσκιας φράουλας, φραγκοστάφυλου και φρούτων του δάσους. Ένα κρασί με πληθωρική φρέσκια γεύση με διακριτική οξύτητα και γλυκιά επίγευση. Το κοσμοπολίτικο **Sauvignon blanc** δένει αρμονικά με το πολυδύναμο **Ασύρτικο** δίνοντας ένα έντονο χρυσοπράσινο χρώμα με κρυστάλλινη διαύγεια. Στη μύτη δίνει έντονα φρουτώδη αρώματα που θυμίζουν εξωτικά φρούτα, λεμόνι και πεπόνι. Πλούσια ευχάριστη οξύτητα και μεγάλη αρωματική διάρκεια στην επίγευση. Η αρχέγονη ποικιλία **Λημνιό** παντρεύεται με την σπάνια γαλλική **Cinsaut** και την Θρακική ποικιλία **Παμίτι** και ηρεμούν για 12 μήνες σε γαλλικά δρύινα βαρέλια. Ένας οίνος με ζωηρό πορφυρό χρώμα, σύνθετο άρωμα ώριμων φρούτων του δάσους που δένεται αρμονικά με νότες ξηρών καρπών και μπαχαρικών. Πλούσια μεστή γεύση με διακριτικές τανίνες, στρόγγυλο τελείωμα και αρωματική επίγευση.

Μελισσοβότανο Ροδόπης

Μελιτζάνα Κομοτηνής

1. Το Μελισσοβότανο Ροδόπης (Μελισσόχορτο, μελισσάκι, κιτροβάλσαμο) είναι φυτό αρωματικό, φαρμακευτικό και μελισσοτροφικό και καλλιεργείται μόνο στην Ροδόπη.
2. Η Μελιτζάνα Κομοτηνής είναι ιδιαίτερα νόστιμη και ευκολόψητη. Μαγειρεύεται όπως όλα τα λαχανικά. Επιπλέον μπορεί να γίνει τουρσί με σκόρδο και σέλινο στο ξύδι

Παστραμάς (και παστουρμάς) Θράκης

Πατάτες Νευροκοπίου

- Ο παστουρμάς (ή παστρουμάς) είναι αλλαντικό που είναι διαδεδομένο σε όλη την κεντρική και δυτική Ασία. Η ονομασία του προέρχεται από τη λέξη *pastirma et* που σημαίνει πιεσμένο κρέας στα τουρκικά, πιθανόν εξαιτίας της συνήθειας των τουρκικών φύλων να έχουν μαζί τους παστό κρέας μέσα σε ειδικές τσέπες της σέλας τους, οι οποίες βρισκόταν κάτω ακριβώς από τους μηρούς του ιππέα. Είναι το αντίστοιχο με το "σαλάδο" των ναυτικών.
- Καταναλίσκεται ως μεζές (ορεκτικό) που συνηθίζεται σε όλη τη Μέση Ανατολή και την Βαλκανική χερσόνησο με ούζο, ή ρακή. Το παστράμι (*Pastrami*), λέξη από τη γλώσσα γίντις, είναι παστό κρέας που παρασκευάζεται σύμφωνα με τις διατροφικές επιταγές της ιουδαϊκής θρησκείας (cosher). Και αυτή η λέξη κατάγεται από το τουρκικό **pastirma**. Ιστορικές αναφορές στον παστουρμά συναντάμε σε δελτίο διατίμησης το 1624 σε περιοχή της Θράκης, και σε ένα αντίστοιχο στην Κωνσταντινούπολη το 1640 σύμφωνα με τον Παύλο Ερευνίδη.

Πιπεριά Αργυρούπολης

- Η Πιπεριά Αργυρούπολης καλλιεργείται παραδοσιακά στις κοινότητες της Περιφέρειας Δράμας. Η επεξεργασία, συντήρηση, τυποποίηση και συσκευασία γίνεται στις εγκαταστάσεις της Ένωσης Αγροτικών Συνεταιρισμών Δράμας.



Ευχαριστούμε για την προσοχή σας

- Σκαλιωτης Παναγιωτης
- Φουντας Αλεξανδρος
- Σαριγιαννης Αλεξανδρος
- Συψας Ορεστης