

ΓΕΥΣΗ

Η φάρμα που προμηθεύει με κρέας και αβγά τα καλύτερα εστιατόρια

Ο Δάμης Πειθής έστησε στην Φθιώτιδα μια βιολογική φάρμα και βρέθηκε αθόρυβα στις λίστες παραγγελιών των σεφ της Αθήνας. Αυτή είναι η ιστορία του.

19.11.2013

Πορτρέτο: Γιάννης Δρακουλίδης / FOSPHOTOS, Φωτογραφίες φάρμας: Σταύρος Παπαγιάννης



Ο Δάμης Πειθής άφησε πίσω του την προηγούμενή του ζωή στο Λονδίνο και την ενασχόλησή του με τα ναυπλιακά για να φτιάξει μια πρότυπη φάρμα στον Μπράλο όπου μεγαλώνει μοσχάρια, γουρούνια, πρόβατα, κατσίκια, κόττες, χήνες, φασιανούς, ορτύκια και πάπιες. Κι ενώ τα αυγά, τα κρέατα και τα γαλακτοκομικά του βρίσκονται στα καλύτερα εστιατόρια της Αθήνας (Base Grill, Αλάτσι, Cuccina Povera και Funky Gourmet) ο ίδιος εξακολουθεί να ζωγραφίζει και να χαϊδεύει τα ζώα του.

Πού ακριβώς βρίσκεται η φάρμα;

Βρίσκεται σχεδόν μέσα στο χωριό Μπράλος του νομού Φθιώτιδας σε υψόμετρο 650 μέτρων, στις πλαγιές του Καλλίδρομου, και κοιτάει προς τον Παρνασσό, την Γκιώνα και την Οίτη.

Πως βρεθήκατε εκεί; Είναι από εκεί η καταγωγή σας;

Καμία σχέση. Κατάγομαι από τη Χίο απ' όπου και έφυγα στα δεκαεπτά μου για να ζήσω στο Λονδίνο. Εκεί ήταν η βάση μου μέχρι και τα 48 μου χρόνια οπότε και αποφάσισα να αλλάξω ζωή και να εγκαταλείψω τις επιχειρήσεις μου στα ναυτιλιακά. Αποφάσισα να επιστρέψω στην πατρίδα μου και να ακολουθήσω έναν διαφορετικό τρόπο ζωής. Ομολογώ ότι είχα κατά πολύ επηρεαστεί από τις εικόνες που είδα στις αγγλικές φάρμες τις οποίες επισκεπτόμουν με μανία, όντας κυνηγός. Θέλησα λοιπόν να φτιάξω κάτι αντίστοιχο στην ελληνική ύπαιθρο, με αναφορές στην αγγλική φύση, με αυτό το πρότυπο της φάρμας, τις αρχές και τις συνήθειες σεβασμού στα ζώα και τη γη, που έχουν οι γεωργοί και οι κτηνοτρόφοι εκεί. Θέλησα να παράγω σωστά και καθαρά προϊόντα, γευστικά κρέατα και πουλερικά, ζαρζαβατικά και αυγά, όπως ήταν κάποτε η εμφάνιση, η γεύση και η ποιότητά τους. Αρχικά όταν επέστρεψα ξεκίνησα να ζωγραφίζω, ένα χόμπι που είχα από πάντα. Το έκανα και λίγο πιο επαγγελματικά κάνοντας κάποιες εκθέσεις και εξακολουθώ ακόμα και σήμερα να ζωγραφίζω. Την πρώτη φορά που βρέθηκα στην περιοχή του Μπράλου ήμουν καλεσμένος στο σπίτι ενός φιλικού μου ζευγαριού. Μου άρεσε τόσο πολύ που αποφάσισα να αγοράσω γη και έτσι άρχισα να βάζω στο κτήμα μου κάποια ζώα με σκοπό να φτιάξω αυτή τη φάρμα. Είχα το όραμα της φάρμας που έχω σήμερα από τη πρώτη στιγμή.

Εξηγήστε μου πως ακριβώς ξεκινήσατε να σπίνετε όλο αυτό;

Στην αρχή ξεκίνησα με την βιολογική καλλιέργεια ζωοτροφών, σιπάρια, κριθάρια κλπ και δειλά-δειλά ξεκίνησα να αγοράζω και κάποια ζώα.



Όπως;

Μοσχάρια, γουρούνια, πρόβατα, κατσίκια και κάποια πουλερικά. Στην αρχή πήρα λίγα αλλά στ' αλήθεια η φάρμα σχεδιάστηκε από την αρχή ώστε να μπορεί να φιλοξενήσει περισσότερα. Όλα τα κτίσματα είναι από πέτρα και ξύλο και είναι κρυμμένα κάτω από δέντρα ώστε η θέα τους να μην χαλάει το φυσικό τοπίο. Έχω προσπαθήσει πολύ για να μη δημιουργήσω κι εγώ αυτό το χάλι που βλέπουμε παντού στην ύπαιθρο με τα τσίγκινα κοτέτσια φτιαγμένα με παλέτες.

Δηλαδή τις ζωοτροφές που δίνετε στα ζώα σας τις παράγετε εσείς 100%;

Σχεδόν ναι. Το μικρό ποσοστό που δεν μπορώ να καλύψω με τις δικές μου καλλιέργειες, διότι πλέον οι ποσότητες που χρειάζομαι πλέον είναι αρκετά μεγάλες, το παίρνω από γείτονες οι οποίοι καλλιεργούν με βάση των δικών μου οδηγιών και κυρίως δίχως φυτοφάρμακα.

Δηλαδή τι ταΐζετε τα ζώα;

Βασικά δίνουμε ένα μείγμα σπαραριού, καλαμποκιού, βρώμης και κριθαριού. Αλλά τους δίνουμε επίσης και λούπινο που αντικαθιστά τη σόγια κατά κάποιο τρόπο, μια και η σόγια που κυκλοφορεί στην Ελλάδα είναι μεταλλαγμένη στο μεγαλύτερό της ποσοστό της, αλλά και βίκο και ό,τι καλλιεργείται γύρω-γύρω απ τη φάρμα. Στα μοσχάρια βάζουμε κι ένα μείγμα αλαπού και μαρμαρόσκονης που είναι καλό για τα κόκκαλά τους. Βέβαια την Άνοιξη που υπάρχει πρασινάδα στα χωράφια τα αφήνουμε και βόσκουν ελεύθερα. Φυσικά από τα μέσα Ιουνίου δεν υπάρχει πια πρασινάδα οπότε επιστρέφουν στις τροφές που τους παρέχουμε εμείς. Γενικά προσπαθούμε για το καλύτερο αν και είναι πανάκριβο σπορ.

Πόσα είδη ζώων έχετε στη φάρμα;

Έχουμε δύο κατηγορίες μοσχαριών. Η μία κατηγορία είναι συγκεκριμένες ράτσες όπως είναι η Limousin, η Aubrac και η Black Angus. Τα ζώα έρχονται μικρά από την Γαλλία και την Ιρλανδία και εκτρέφονται και μεγαλώνουν στη φάρμα για τουλάχιστον 12-14 μήνες, ίσως και παραπάνω σε ορισμένες περιπτώσεις. Η δεύτερη κατηγορία είναι τα ελληνικά μοσχαράκια που γεννιούνται σε εμάς από μητέρες δικές μας.

Υπάρχουν καθαρόαιμες ελληνικές φυλές μοσχαριών;

Ναι, αλλά δεν έχουν την απόδοση ώστε να μπορούν να καλύψουν κάποια σοβαρή ζήτηση. Οι δικές μας ελληνικές αγελάδες βέβαια προέρχονται από ζώα που ήρθαν στη χώρα μας απ έξω και έχουν φτάσει την τρίτη ή τέταρτη γενιά. Τις αναπαράγουμε με έναν Γάλλο ταύρο που μας δίνει τα παιδιά του. Αυτές τις αγελάδες το καλοκαίρι τις πηγαίνουμε στο βουνό, στο οροπέδιο της Οίτης και από τον Ιούλιο ξεκινούν να γεννούν όπου και παραμένουν εκεί μέχρι τις αρχές Οκτωβρίου περίπου.

Δηλαδή ζουν ελεύθερες;

Ναι. Υπάρχουν βέβαια δύο άνθρωποι που τις προσέχουν καθώς και ένα μικρό υπόστεγο για να προστατεύονται τα μικρά. Τα βάζουν εκεί οι μάνες και τα αφήνουν όση ώρα πάνε να βοσκήσουν. Έπειτα επιστρέφουν στο υπόστεγο για να φροντίσουν τα μικρά τους και να κοιμηθούν μαζί τους το βράδυ.

Αυτό συμβαίνει με όλες τις ράτσες;

Ναι. Και κατά αυτό τον τρόπο προκύπτουν μοσχάρια που είναι κράματα από charolais, μπλε Βελγίου, limousine και διάφορα άλλα.

Το να ζουν αυτά τα ζώα ελεύθερα για ένα διάστημα και να αναπαράγονται με φυσικό τρόπο, τι σημαίνει τελικά για τον καταναλωτή;

Σημαίνει καλύτερη ποιότητα κρέατος. Τα ζώα έχουν μια, κατά κάποιο τρόπο, πιο φυσιολογική ζωή. Για παράδειγμα είναι ζώα που γυμνάζονται μια και περπατάνε και γι αυτό το κρέας τους είναι λιγότερο σκληρό αλλά πολύ πιο νόστιμο. Ορισμένοι πελάτες λένε «μα είναι σκληρή η μπριζόλα σου». Ναι, είναι γιατί έχει περπατήσει. Βλέπω ότι είναι δύσκολο να αλλάξεις στο Έλληνα τη συνήθεια που έχει να τρώει μοσχαράκι γάλακτος. Έτσι αναγκαστικά μαζεύουμε τα μικρά μοσχαράκια στο τέλος του Αυγούστου με αρχές Σεπτεμβρίου και τα κατεβάζουμε στη φάρμα όπου περιορίζονται.

Πάλι έξω είναι δηλαδή αλλά σε πιο περιορισμένο χώρο. Σταματάνε να τρώνε γάλα από τις μητέρες τους και ξεκινούν να τρώνε τριφύλλι αλλά και τους καρπούς που τους παρέχουμε και σιγά-σιγά πάνε προς κατανάλωση. Ανάλογα με τη ζήτηση σφάζουμε τα μικρά μοσχαράκια όταν έχουν φτάσει να είναι τεσσάρων μηνών ενώ σε άλλες περιπτώσεις, όπως είπα και πιο πριν, σφάζουμε και μεγαλύτερα σε ηλικία ζώα.

Η φάρμα που προμηθεύει με κρέας και αβγά τα καλύτερα εστιατόρια

Ο Δάμης Πειθής έστησε στην Φθιώτιδα μια βιολογική φάρμα και βρέθηκε αθόρυβα στις λίστες παραγγελιών των σεφ της Αθήνας. Αυτή είναι η ιστορία του.

19.11.2013

Πορτρέτο: Γιάννης Δρακουλίδης / FOSPHOTOS, Φωτογραφίες φάρμας: Σταύρος Παπαγιάννης



Πως αντέχετε; Δεν δένεστε με αυτά τα ζώα;

Δεν είναι κάτι ευχάριστο διότι τα ζώα σε μαθαίνουν και σε καταλαβαίνουν σαν τους ανθρώπους. Ξέρουν πότε θα τα ταΐσεις και θα σε φωνάξουν όταν έχει φτάσει η ώρα τους να ταΐστούν. Θα τα πλησιάσεις, θα σε γλείψουν, θα τρίψουν το κεφάλι τους πάνω σου. Είναι κι αυτά σαν ένα κατοικίδιο. Δεν είναι ότι καλύτερο όταν φτάνει η ώρα της σφαγής αλλά είναι λίγο παρήγορα να ξέρεις ότι τους έχεις παρέχει μια καλή ποιότητα ζωής για όσο τα είχες κοντά σου. Επιπλέον, είμαστε τυχεροί διότι έχουμε ένα πολύ καλό σφαγείο στη περιοχή μας, σύγχρονο, βιολογικό και με ευρωπαϊκές προδιαγραφές και κατά αυτό τον τρόπο έχουν μια όσο το δυνατόν πιο ανώδυνη θανάτωση. Όπως και να το κάνεις όμως αυτό το κομμάτι της ύστελειάς δεν είναι και ότι καλύτερο.

Πείτε μου και για τα άλλα ζώα που υπάρχουν στη φάρμα.

Υπάρχουν τα γουρούνια που για την αναπαραγωγή τους χρησιμοποιούμε έναν Γερμανό κάπρο. Οι μητέρες γεννάνε 2-3 φορές το χρόνο. Έχουμε επίσης κατσίκια και πρόβατα τα οποία επίσης βοσκάνε στο βουνό και αναπαράγονται. Παίρνουμε το γάλα τους και το δίνουμε σε έναν τοπικό συνεργάτη που έχει τυροκομείο και μας φτιάχνει φέτα και γιαούρτι. Από κει και πέρα έχουμε και διάφορα πουλερικά. Έχουμε τις κότες που μας κάνουν τα αυγά, παράγουμε γύρω στις πέντε χιλιάδες αυγά την εβδομάδα, και με τα οποία προμηθεύουμε διάφορα επώνυμα εσπατόρια της Αθήνας. Έχουμε επίσης πάπιες, χήνες, πέρδικες, φασιανούς, ορτύκια, φραγκόκοτες, σε πολύ μικρότερες ποσότητες βέβαια συγκριτικά με τις κότες και τους κόκορες. Όλα αυτά μας δίνουν τα αυγά τους και το κρέας τους. Στην φάρμα έχουμε και ορισμένα ελαφάκια, έτσι για στολίδι περισσότερο, αλλά και πόνι και άλογα.

Πως αντιμετώπισαν οι κάτοικοι της περιοχής στο ξεκίνημά σας;

Από την αρχή πολύ καχύποπτα και ακόμα και τώρα θα έλεγα πως δεν έχουν αλλάξει και πολλά πράγματα. Αντί να τους αρέσει που βρέθηκε κάποιος για να ξαναδώσει ταυτότητα στο χωριό τους που παρήκμασε μετά την ολοκλήρωση του σιδηροδρομικού περάσματος (σ.σ. υπήρξε μια εποχή που ο Μπράλος αριθμούσε περίπου 2000 κατοίκους οι περισσότεροι απ τους οποίους ασχολήθηκαν με την κατασκευή τους σιδηρόδρομου ενώ σήμερα αριθμεί λιγότερους από 300) αυτοί ενοχλήθηκαν με τις δικές μου δραστηριότητες. Με τη δημιουργία της φάρμας ο Μπράλος άρχισε και πάλι να έχει επισκέπτες και να ακούγεται δεξιά κι αριστερά. Έχω επίσης πολλές φορές να γίνει χώρος εκδρομής σε σχολεία της περιοχής, να φέρνουν εκεί τα παιδάκια και να τα ξεναγούμε αλλά τίποτα. Δυστυχώς ίσχυσε το στερεότυπο που έχουμε για την ελληνική νοτροπία. Το κτήμα βέβαια είναι 100% επισκέψιμο και έρχεται κόσμος από άλλα μέρη της χώρας.



Μια καθημερινή μέρα στη φάρμα πως είναι;

Ξεκινά με την ανατολή του ήλιου και τελειώνει με τη δύση, με όλες τις εργασίες και τις φροντίδες που χρειάζεται να γίνουν σε μια φάρμα καθώς και την επίλυση των προβλημάτων που προκύπτουν και τον προγραμματισμό για την επόμενη μέρα.

Έχετε μια συνεργασία με γνωστούς σεφ και καλά εστιατόρια. Είναι κάτι που επιδιώξατε;

Καθόλου. Όλα προέκυψαν από μόνα τους, από στόμα σε στόμα λόγω της ποιότητας που έχουμε. Όλοι ήρθαν μέσω κάποιου κοινού γνωστού και είναι τιμή μου που με εμπιστεύονται τα καλά εστιατόρια της πόλης. Είναι μια τεράστια αναγνώριση για όλο αυτό που κάνω.

Το μεγαλύτερο μέρος των πελατών σας είναι εστιατόρια ή απλοί καταναλωτές;

Το 85% της κατανάλωσης προέρχεται από τα νοικοκυριά. Μας κάνουν παραγγελίες είτε ηλεκτρονικά μέσα από το e-shop που υπάρχει στο σάιτ, είτε τηλεφωνικά. Απ τη στιγμή που γίνεται η παραγγελία ηλεκτρονικά τηλεφωνούμε πίσω για να επιβεβαιώσουμε τη παραγγελία, την ετοιμάζουμε πακετάροντας τα πάντα σε vacuum και καθημερινά την παραδίδουμε κατ' οίκον. Επίσης, το συζητάμε μαζί με τους καταναλωτές. Μας λένε τι θέλουν να φτιάξουν και προτείνουμε συγκεκριμένα κομμάτια κρέατος και προσέχουμε πάρα πολύ την κοπή, έτσι ακριβώς όπως κάνει και ο καλός χασάπης της γειτονιάς. Δεν αλλάζει κάτι απλά διευκολύνουμε τον καταναλωτή κάνοντας την παράδοση στο σπίτι. Προσφάτως βέβαια ανοίξαμε και το δικό μας κρεοπωλείο στην Νέα Ιωνία για όσους εξυπηρετεί η περιοχή.

Πιστεύετε ότι μέσα στην οικονομική κρίση που περνάμε ο καταναλωτής μπορεί να δώσει κάποια ευρώ παραπάνω για να πάρει καλής ποιότητας κρέας; Βλέπετε κάποια αλλαγή στη νοοτροπία;

Υπάρχει αλλαγή στη νοοτροπία αν και η οικονομική κρίση δεν βοηθά κανέναν. Πρέπει να πω όμως ότι δεν είμαστε πιο ακριβοί από τα περισσότερα κρεοπωλεία της Αθήνας. Προτιμώ να έχω τιμές συμβατικού κρέατος εισαγωγής και όχι τιμές βιολογικού ελληνικού κρέατος, κι ας μειώνω το ποσοστό στο δικό μου κέρδος. Δεν με απασχολεί καθόλου το οικονομικό κομμάτι. Ακούγεται περίεργο αλλά δεν περιμένω να βιοποριστώ από αυτή μου την ενασχόληση. Εφόσον λοιπόν έχω ξεπεράσει αυτό το σκαλοπάτι της ανησυχίας όλα τα άλλα είναι μόνο χαρά. Μου αρέσει να ξεγεννάω τα ζώα μου, να τα μεγαλώνω και ακούω απ τον πελάτη μου ότι έχω νόστιμο κρέας.

Τι αποκομίζετε τελικά από αυτή σας την ενασχόληση;

Σε προσωπικό επίπεδο πιστεύω ότι αυτή η αλλαγή στον τρόπο ζωής με έκανε άλλο άνθρωπο. Μπορώ να σου πω ότι δεν χαίδεα ούτε τον σκύλο μου, δεν ήξερα τι θα πει επαφή με τα ζώα. Νιώθω ότι είναι απίθανο αυτό που μου συμβαίνει. Άλλαξα, ηρέμησα

και έγινε ένας καλός άνθρωπος από εκεί που ήμουν ένας στυγνός επιχειρηματίας. Στις μπίζνες δεν μπορείς να δείχνεις στοργή κι αγάπη ενώ με τα ζώα δεν μπορείς να κάνεις διαφορετικά. Μόνο και μόνο η υφή της γούνας τους την ώρα που θα τα χαιδέψεις σε κάνει άλλο άνθρωπο.



Έκτος από τα διάφορα κρέατα στο σάιτ είδα ότι πουλάτε και όσπρια και διάφορα άλλα.

Έχουμε φασόλια, ρεβίθια, φακές και κάποια φρούτα ανάλογα με την εποχή (ρόδια, μύρtila, φραγκοστάφυλα) όλα σε μικρές ποσότητες. Το καλοκαίρι κάνουμε και διάφορα ζυμαρικά με το γάλα και τα αυγά μας και έχουμε και το δικό μας μέλι. Όλα αυτά στο πλαίσιο της αγροτικής εκμετάλλευσης που κάνουμε στα κτήματά μας. Περισσότερο το κέφι μας κάνουμε δηλαδή και όπi περισσεύει το διακινούμε μέσω του e-shop.

Τα προϊόντα της Φάρμας Μιράλου μπορείτε να τα βρείτε στο κρεοπωλείο του κ. Πειθή στην Αθήνα (Αλαμάνας 24, Ν. Ιωνία, 210 2713126), στο eshop του mfarma.gr ή να τα παραγγείλετε τηλεφωνικά στο 6944950555.