



## Η φάρμα Μπράλου στην Αθήνα



Δημήτρης Σταθόπουλος 16/03/2015



0

Tweet



2



Βρισκόμαστε στην Άνοιξη του 2008, όταν ο Δάμης Πειθής θαυμάζει την καταπληκτική θέα στον Μπράλο από το μπαλκόνι φίλων του. Είναι η στιγμή που τον κάνει να οραματιστεί τη δημιουργία μιας φάρμας εκτροφής ζώων, σύμφωνα με τις προσλαμβάνουσες που είχε από τη μακρόχρονη παραμονή του στην Αγγλία. Η φάρμα έγινε πραγματικότητα εδώ και πέντε χρόνια. Εδώ και λίγους μήνες, με τη λειτουργία του κρεοπωλείου στη Νέα Ερυθραία, την έχουμε και δίπλα μας...



"Θέλησα να παράγω σωστά και καθαρά προϊόντα, γευστικά κρέατα και πουλερικά, ζαρζαβατικά και αβγά, όπως ήταν κάποτε η εμφάνιση, η γεύση και η ποιότητα τους», θα μας πει ο **Δάμης Πειθής** στη συνάντησή μας στο ολοκαίνουριο, μοντέρνο κρεοπωλείο «Φάρμα Μπράλου» στη Νέα Ερυθραία.

Χοιρινό κρέας, μοσχαρίσιο, αμνοερίφινα, πουλερικά, αγριόπαπιες, φραγκόκοτες, είναι τα κρέατα που μπορείς να βρεις στο κρεοπωλείο της φάρμας Μπράλου, το οποίο ξεκίνησε τη λειτουργία του πριν από μερικούς μήνες, το Δεκέμβριο του 2014. Πρόκειται για ένα κρεοπωλείο πρότυπο, το οποίο ήρθε σαν συνέχεια της λειτουργίας της φάρμας και κάλυψε την ανάγκη των παραγγελιών, που έφταναν μέχρι τότε από τη φάρμα στην Αθήνα, με το αυτοκίνητο-ψυγείο της εταιρείας. «Τα πρώτα χρόνια, από το 2010, δουλεύαμε με παραγγελίες. Με ένα αυτοκίνητο – ψυγείο, ερχόμασταν δύο φορές την εβδομάδα στην Αθήνα, και κάναμε διανομή των παραγγελιών πόρτα – πόρτα. Μπήκαμε στη διαδικασία να βρούμε τον κατάλληλο χώρο ώστε να ανοίξουμε ένα μαγαζί στην Αθήνα και... είμαστε εδώ.»

## Αγορά

### Καταστήματα στην Αθήνα

Αλλαντικά	Κρεοπωλεία
Αρτοποιεία	Μπαχαρικά - βότανα
Βιολογικά προϊόντα	Ξηροί καρποί
Ζαχαροπλαστεία	Παντοπωλεία - delicatessen
Κάβες	Παντοπωλεία - τοπικά προϊόντα
Καφές - τσάι	Τυριά - γαλακτοκομικά
Κρεοπωλεία	

### Ανά περιοχή



### Τα πιο ενδιαφέροντα τοπικά προϊόντα σε όλη την Ελλάδα

Αβγοτάραχο	Μελιού προϊόντα
Αλάτι	Μουστάρδα
Αλεύρι	Μπαχαρικά
Αλλαντικά	Μπύρα
Αναψυκτικά	Ξηροί καρποί
Αποστάγματα	Ξύδι
Αρωματικά φυτά και βότανα	Όσπρια
Βιολογικά προϊόντα	Ούζο
Γλυκά Διάφορα	Ρύζι
Δημητριακά	Σαλιγκάρια
Ελαιόλαδο	Σάλτσες/ Αλείμματα
Ελιές	Σιρόπια
Ζυμαρικά	Σοκολάτα/ Κακάο
Ζύμης προϊόντα	Σύκα
Καφές	Τρούφες (Μανιτάρια)
Κρασί	Τσάι/Αφεψήματα
Κρέατα νωπά/ Εκτροφή ζώων	Τυρί / Γαλακτοκομικά
	Φρούτα

### Διαγωνισμοί



Κερδίστε 6 φιάλες Παράγκα Sparkling του Κτήματος Κυρ-Γιάννη!"



Δείτε εδώ τους νικητές του διαγωνισμού της Doloria



### Έκρηξη umami!

Οι τροφές που ξεχειλίζουν από την 5η γεύση



Κόλπα με τρούφα

Περισσότερα ▶

### Newsletter

Προτάσεις, δοκιμές, συνταγές της εποχής στο e-mail σας.

ήφαργγΕ

| ΟΤ ΕΤΙ ΕΔ



# ΦΑΡΜΑ ΜΠΡΑΛΟΥ



Από την εξωτερική του εμφάνιση και μόνο, καταλαβαίνεις ότι δεν είναι ένα συνηθισμένο κρεοπωλείο. Έμφραση στο ξύλο, ζεστή ατμόσφαιρα, όμορφες προθήκες. Εδώ, όλα γίνονται μπροστά στα μάτια του καταναλωτή. Ένα τζάμι χωρίζει τον πελάτη από τον κρεοπώλη, ο οποίος, ανάλογα με το τι θέλει ο πελάτης, θα τον κατευθύνει στην πιο σωστή επιλογή αλλά και θα κάνει το ιδανικό κόψιμο. «Οι συνεργάτες μας εδώ στο κρεοπωλείο, παρακολουθούν ειδικά σεμινάρια κοπής αλλά και συνήρησης κρέατος και δεν υπάρχει κανένα ήδη κομμένο κομμάτι κρέατος. Όλα γίνονται την στιγμή που θα έρθει ο πελάτης, ακόμη και αν αυτό μερικές φορές είναι ιδιαίτερα χρονοβόρο. Δεν έχουμε να κρύψουμε τίποτα. Επίσης, κανένα υλικό που χρησιμοποιούμε δεν είναι πλαστικό, παρά μόνο χάρινα ανακυκλώσιμα υλικά.» Η φάρμα Μπράλου, είναι από τα λίγα κρεοπωλεία στην Αθήνα, που διαθέτουν στεμένα κρέατα 30 και 60 ημερών.

## Το αύριο

Τα κάνει όλα αυτά, αλλά δεν θα μείνει μόνο σε αυτά. Το κρεοπωλείο της φάρμας Μπράλου εξελίσσεται και στα άμεσα πλάνα, όπως αυτά μας τα αναλύει ο Δάμης Πειθής, είναι τόσο η δημιουργία κουζίνας, όπου κάθε μέρα θα ετοιμάζονται 4-5 συνταγές για να μπορεί κάποιος να πάρει για το σπίτι του, όσο και η λειτουργία χώρου στον ημιόροφο του καταστήματος όπου θα σερβίρονται ψητά κρέατα αλλά και κάποιες σαλάτες. «Με τον τρόπο αυτό, θέλουμε να δώσουμε τη δυνατότητα στον πελάτη μας, να γευτεί το κρέας μαγειρεμένο με τον καλύτερο δυνατό τρόπο και χωρίς να χάνει από την ποιότητά του.»

## Η φάρμα



«Έβλεπα μπροστά στα μάτια μου, τον κάμπο, τον Παρνασσό, την Οίτη, την Γκιώνα, τα Βαρδούσια... Εκεί οραματίστηκα τη δημιουργία μιας φάρμας! Σκέφτηκα τα χρόνια μου

Λαχανικά

Λαχανικών προϊόντα

Λικέρ

Λοπά προϊόντα / Υπηρεσίες

Μαντάρια διάφορα

Μαρμελάδες / Γλυκά κουταλιού

Μέλι

Χαλβάς

Χαρουπού (προϊόντα)

Χυμοί

Ψάρια / Θαλασσινά

Ψάρια καπνιστά/ αλίπαστα

Ψωμί / Αρτοποιήματα



## Παραγωγοί τοπικών προϊόντων σε όλη την Ελλάδα

όλες οι περιοχές

## Αναζήτηση καταστημάτων και παραγωγών

Αναζητήστε καταστήματα και παραγωγούς δίνοντας μέρος του ονόματος

στην Αγγλία, την τότε επαφή μου με τη φύση, τις αγγλικές φάρμες και τα κυνήγια. Θέλησα αμέσως να φτιάξω κάτι αντίστοιχο στην ελληνική ύπαιθρο, με αναφορές στην αγγλική φύση: με αυτό το πρότυπο της φάρμας, τις αρχές και τις πρακτικές σεβασμού στα ζώα και τη γη των εκεί γεωργών και κτηνοτρόφων.» Από την πρώτη στιγμή, που μπήκε στη διαδικασία κατασκευής της φάρμας, ο **Δάμης Πειθής**, ακολούθησε τα διεθνή πρότυπα και όλες τις δικλίδες ασφαλείας για την εκτροφή υγιών ζώων.



«Πιστεύουμε στη φυσική, ήπια ανατροφή και διαβίωση των ζώων μας. Είμαστε πεπεισμένοι ότι μόνο με αυτό τον τρόπο θα έχουμε την εξαιρετική ποιότητα και καλή γεύση κρέατος», σημειώνει, ενώ δεν παραλείπει να αναφερθεί και στην καλλιέργεια των κτημάτων. «Για τον λόγο αυτό καλλιεργούμε τα κήματα και εκτρέφουμε τα ζώα κάτω από τις ιδανικότερες συνθήκες, με ευαισθησία και σεβασμό στο περιβάλλον, αποφεύγοντας τη χρήση χημικών και φυτοφαρμάκων. Όλα τα ζώα μεγαλώνουν χωρίς αντιβιοτικά, χωρίς ορμόνες, μόνο με 100% φυτικές τροφές, χωρίς ζωικά πρόσθετα και σε συνθήκες ελεύθερου σπαβλισμού.»

**Κρεοπωλείο φάρμας Μπράλου**, Τασιού 73 & Χαριλάου Τρικούπη, Νέα Ερυθραία, Τηλ.: 210 2713126 & 6944950555

