

26 Σεπτεμβρίου 2018

Το χαλούμι κατέλαβε την Βρετανία, την γη του Cheddar και του Stilton

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)





Ο Γιάννος Πίττας θυμάται ακόμα τις μέρες πριν από δεκαετίες, όταν το κυπριακό γαλακτοκομείο του μετέφερε αεροπορικώς χαλούμι για να συναντήσει διπλωμάτες στο Λονδίνο. Σήμερα, το χαλούμι πετάει από τα ράφια του Σύδνεϋ στα ράφια της Στοκχόλμης.

Πηγή: Bloomberg

Ωστόσο, παρά τις εξαγωγές, καμία χώρα δεν έχει αγκαλιάσει το χαλούμι όπως το Ηνωμένο Βασίλειο, όπου η τεράστια αύξηση της ζήτησης έχει κάνει το χαλούμι τη δεύτερη μεγαλύτερη κυπριακή εξαγωγή.

Οι αποστολές παγκοσμίως το 2017 αυξήθηκαν κατά 14% στα 163 εκατομμύρια ευρώ (185 εκατομμύρια δολάρια). Αυτό μπορεί να μην ακούγεται πολύ, αλλά είναι

διπλάσιες από τις πωλήσεις των 77,5 εκατομμυρίων μόλις πριν από τέσσερα χρόνια, σύμφωνα με το Κυπριακό Εμπορικό Κέντρο στο Λονδίνο. Το 1992, ισοδυναμούσαν με 2,4 εκατομμύρια ευρώ.

Πέρυσι το Ηνωμένο Βασίλειο ήταν ο μεγαλύτερος εισαγωγέας χαλουμιού στον κόσμο, λαμβάνοντας το 43% των αποστολών από την Κύπρο, σχεδόν τρεις φορές μεγαλύτερες από την αγορά Νο. 2 της Σουηδίας. Οι Βρετανοί αγοράζουν πέντε φορές περισσότερο χαλούμι από τους Γερμανούς, τον τρίτο μεγαλύτερο εισαγωγέα.

“Στέλνουμε χαλούμι στο Ηνωμένο Βασίλειο εδώ και δεκαετίες, αλλά ήταν μόνο δύο παραδόσεις την εβδομάδα”, δήλωσε ο Πίττας της Pittas Dairy Industries Ltd., ένας από τους κύριους παραγωγούς του νησιού, με έδρα τη Λευκωσία. “Είναι μια τεράστια επιχείρηση τώρα.” Εστιατόρια που έχει προμηθεύσει περιλαμβάνουν την αλυσίδα ψητών κοτόπουλων Nando's.

Ο κ. Πίττας, εντοπίζει τους σπόρους της επιτυχίας πίσω στις αρχές της δεκαετίας του 1980, όταν τα σούπερ μάρκετ της Sainsbury αποφάσισαν να αποθηκεύσουν το χαλούμι σε ένα μόνο κατάστημα στο Cromwell Road στο Λονδίνο για να εξυπηρετήσουν τους πελάτες της Μέσης Ανατολής. Ξεκίνησε να πωλεί καλά, και άλλοι λιανοπωλητές σημείωσαν.

xaloumi_grafiko.png

Σήμερα, μόνο το Sainsbury έχει έξι σειρές χαλούμι, συμπεριλαμβανομένων των φετών burger, και σχεδιάζει περισσότερα. Οι πωλήσεις αυξήθηκαν κατά 18% τον τελευταίο χρόνο και αυξήθηκαν κατά 62% σε ένα μήνα κατά τη διάρκεια του καύσωνα του καλοκαιριού, πυροδοτώντας τους τίτλους εφημερίδων και προκαλώντας εθνικό πανικό κάνοντας λόγο για ελλείψεις χαλουμιού (δεν υπήρχαν).

Το χαλούμι αυξήθηκε 26% μέχρι στιγμής φέτος σε σχέση με τον αντίπαλο Waitrose. Αντίθετα, οι πωλήσεις του αγαπημένου τυριού της Βρετανίας, τσένταρ, αυξήθηκαν μόλις 3,2% πέρυσι.

Το χαλούμι έχει ένα υψηλό σημείο τήξης, το οποίο το καθιστά ιδανικό για ψήσιμο στη σχάρα. Αυτό συμβαίνει επειδή δεν χρησιμοποιούνται βακτήρια που παράγουν οξύ ή οξύ για την παρασκευή του, σύμφωνα με το culturecheesemag.com, το οποίο λέει ότι είναι το οξύ που διασπά τη δομή των πρωτεϊνών. Μεξικάνικο queso blanco, ιταλική ricotta, τα περισσότερα φρέσκα κατσικίσια τυριά και τα περισσότερα χορτοφαγικά τυριά ενεργούν με παρόμοιο τρόπο.

Ακόμα και οι διασημότητες και οι γκουρμέ σεφ, όπως ο Jamie Oliver και ο Gordon Ramsay, είναι μεταξύ των οπαδών του χαλούμι.

“Το χαλούμι, είναι ιδανικό για veggie μπάρμπεκιου με όλες τις αλμυρές γευστικές γεύσεις του,” λέει ο Oliver στην ιστοσελίδα του, η οποία διαθέτει επτά πιάτα που συμπεριλαμβάνουν χαλούμι.

Το χαλούμι εξάλλου, δεν κερδίζει μόνο στην Βρετανία αφού εμφανίζεται στα μενού στη Νέα Υόρκη. Για παράδειγμα, σε μοντέρνες συναντήσεις όπως αυτές της συζύγου του Jack της Freda. Η δημοτικότητά του επωφελείται επίσης σε ολόκληρο τον Ατλαντικό χάρη στην προώθηση από τον Trader Joe.

Υπάρχει μόνο ένα πρόβλημα. Οι άνθρωποι δεν συμφωνούν για το τι πηγαίνει στο χαλούμι, ή ακόμα και για το πού γίνεται.

Ιστορικά, το τυρί παράγεται με πρόβειο και κατσικίσιο γάλα, αν και τα τελευταία χρόνια το φθηνότερο αγελαδινό γάλα που έχει ριχτεί στο μείγμα, μπορεί να φτάσει μέχρι και το 80%. Η κυβέρνηση της Κύπρου έχει πάρει εμπορικά σήματα σε όλο τον κόσμο, αλλά δεν έχει ακόμη χορηγηθεί αίτηση για την προστασία της ονομασίας από την αίτηση που κατατέθηκε στην Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης τον Ιούλιο του 2014.

Αυτό θα έβαζε το Χαλούμι μαζί με άλλα ευρωπαϊκά τυριά όπως το Parmigiano Reggiano και το roquefort, τα οποία μπορούν να παραχθούν μόνο σε συγκεκριμένες γεωγραφικές περιοχές. Όπως συμβαίνει, μερικοί υπερπόντιοι παραγωγοί εξακολουθούν να χρησιμοποιούν το όνομα χαλούμι σε αντίθεση με τις κυπριακές αντιρρήσεις.

Η εταιρία High Weald Dairy, στο νότιο τμήμα της Αγγλίας, διαφημίζει στην ιστοσελίδα της το Organic Halloumi, την σαλάτα Cheese Hallou και την Curried Halloumi Pasties και δεν σχεδιάζει να το αλλάξει αυτό.

“Προσπάθησαν να μας σταματήσουν και πολλοί τυροκομικοί το έχουν μετονομάσει. Ωστόσο εμείς το κάνουμε περισσότερα από 30 χρόνια”, δήλωσε ο Mark Hardy, ο ιδιοκτήτης.

Η σεφ Selin Kiazim είναι περήφανος για την τουρκοκυπριακή κληρονομιά και υπερηφανεύεται για την προσθήκη του χαλούμι στα εστιατόρια του Λονδίνου.

«Είναι ένα πολύ υποτιμημένο τυρί», λέει. “Οι άνθρωποι λένε ότι είναι καουτσούκ, είναι τρελοί. Αλλά στη συνέχεια βάζουν το χαλούμι στη σχάρα και τα μάτια όλων φωτίζονται. “Στο Οκλαχό, ψήνεται στη σχάρα πάνω από ξυλάνθρακα, στη συνέχεια

διαβρέχεται με ελαιόλαδο, μέλι, χυμό λεμονιού και άγρια ρίγανη.

Το χαλούμι είναι στην πραγματικότητα μια βρετανική έκδοση από το Kypros Dairy στο βόρειο Λονδίνο και ονομάζεται Anglum.

Είναι εμπνευσμένη από τη γιαγιά του ιδιοκτήτη γαλακτοπαραγωγής, που έκανε τυρί και ψωμί για να ζήσει στο χωριό Ακανθού της Κύπρου.

“Δεν το αποκαλώ χαλούμι”, δήλωσε ο ιδιοκτήτης Anthony Heard. “Το τυρί έχει την προέλευσή του και το γάλα εδώ (στην Αγγλία) θα είναι διαφορετικό από αυτό στην Κύπρο. Η ειρωνεία είναι ότι το δικό μας είναι ένα πολύ παραδοσιακό τυρί, σε αντίθεση με μεγάλο μέρος του χαλουμιού που εξάγεται από την Κύπρο. Αυτό έχει υφή καουτσούκ και όχι πολύ γεύση. Το αποκαλούν τραγανό τυρί τσίχλας”.

Πηγή: economytoday.sigmalive.com