



ΖΑΦΕΙΡΗΣ ΤΡΙΚΑΛΙΝΟΣ

## Ένας θαλασσινός θησαυρός



Ο Ζαφείρης Τρικαλινός, ο άνθρωπος που έχει ταυτιστεί στη χώρα μας και στο εξωτερικό με ένα από τα πιο γκουρμέ ελληνικά deli, μας μιλάει για τις καινοτομίες της εταιρείας Trikalinos και μας στρώνει το τραπέζι με το Μελίχλωρον, ένα προϊόν που μόλις κυκλοφόρησε στην αγορά.

**Δ**εν νομίζω να υπάρχει άλλη κατηγορία deli που να είναι τόσο ταυτισμένη με τον παραγωγό της όσο το αβγοτάραχο με τον Ζαφείρη Τρικαλινό αλλά και τόσο αναγνωρισμένη στο εξωτερικό. Δεν είναι τυχαίο ότι τόσο στο βιβλίο «Ferran Adria: Reinventing food» του Colman Andrews όσο και στο φωτογραφικό λεύκωμα της Hannah Collins «Fragile Feast, Routes to Ferran Adria» το αβγοτάραχο του Τρικαλινού φιγουράρει ανάμεσα στα καλύτερα τρόφιμα του πλανήτη αλλά και στα πιο αγαπημένα του διασημου σεφ. «Και όλα αυτά για ένα προϊόν που πριν από δέκα χρόνια ήταν σχεδόν ξεχασμένο στη συνείδηση του κόσμου», μου εξηγεί ο Ζαφείρης Τρικαλινός, και συνεχίζει: «Και ξέρεις για τι άλλο είμαι ενθουσιασμένος; Ένα προϊόν που θεωρούνταν επιβαρυντικό για την υγεία, με τις έως τώρα έρευνες που έχουμε πραγματοποιήσει, εμφανίζει τελικά μία πιθανή αντιθρομβωτική δράση». Πράγματι, έρευνα που πραγματοποιήθηκε σε συνεργασία με το Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο και δημοσιεύτηκε σε έγκριτο επιστημονικό περιοδικό διαπιστώνει πως το αβγοτάραχο Trikalinos είναι πλούσιο σε ω3 λιπαρά οξέα, βιταμίνες και σελήνιο, ενώ η συμβολή του στη μείωση των επιπέδων της χοληστερόλης και των τριγλυκεριδίων επαληθεύτηκε πρόσφατα in vivo σε ζωικό πειραματικό πρότυπο. Η έρευνα διεξήχθη σε συνεργασία με το Ελληνικό Ινστιτούτο Παστέρ και τα αποτελέσματά της παρουσιάστηκαν στις

25 Νοεμβρίου, στο Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών, σε Συνέδριο που διοργανώθηκε από το Ελληνικό Ίδρυμα Καρδιολογίας. Μια από τις παραμέτρους που οδήγησαν σε αυτή την τεράστια αναβάθμιση του προϊόντος είναι ο τρόπος επεξεργασίας του ο οποίος εγκλωβίζει αλάτι της θάλασσας με αποτέλεσμα να μειώνεται η αλατότητα σε λιγότερο από 1%. Πρωτοπόρα και στο κομμάτι της ανάπτυξης, η εταιρεία λανσάρισε ένα καταπληκτικό αφυδατωμένο τρίμμα αβγοτάραχου, ιδανικό ως καρύκευμα σε πάστα, ριζότο, σαλάτες και όσπρια, αλλά και μια εξαιρετική αφρίνα. Ένα ακόμη βήμα, στο πεδίο του marketing αυτή τη φορά, είναι οι εντυπωσιακές καινούργιες συσκευασίες που «ντύνουν» το αβγοτάραχο που εξάγεται στο εξωτερικό. Πολύ πρόσφατα κυκλοφόρησε στην αγορά σε πολύ επιλεγμένα deli, ένα εκπληκτικό φρέσκο αβγοτάραχο μικρής διάρκειας (δύο μήνες περίπου). Το Αυθεντικό Μελίχλωρο Trikalinos προκύπτει από μια επιλογή των πιο χρυσαφένιων αβγών που σφραγίζονται σε μια λεπτή μεμβράνη από φυσικό κέρι μέλισσας. Δοκιμάζοντας μια λεπτοκομμένη φέτα, το στόμα γεμίζει από αρώματα θαλασσινού αέρα, τύρφης και ιωδίου σε συνδυασμό με τη μακράς διάρκειας κρεμώδη γεύση από καβουρνιασμένα αμύγδαλα. Αποτελεί το ιδανικό hors d'oeuvre για τα τραπέζια και τα πάρτι των γιορτών. Σερβίρεται πάνω σε φρεσκοψημένο ψωμί και συνοδεύεται με σαμπάνια, φρέσκα ξηρά λευκά κρασιά, αποστάγματα ή malt ούισκι.

[www.trikalinos.gr](http://www.trikalinos.gr)



ADD TO 1856  
— Trikalinos —  
ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ  
ΑΥΓΟΤΑΡΑΧΟ