

## ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ

### **Η ΔΩΔΩΝΗ συμμετέχει στο καινοτόμο πρόγραμμα Cheese Art**

*Ένα ερευνητικό πρόγραμμα με τη συμβολή πολλών φορέων για την ενίσχυση της καινοτομίας και της ανταγωνιστικότητας των ελληνικών παραδοσιακών τυριών*

Η ΔΩΔΩΝΗ, κορυφαία γαλακτοβιομηχανία της Ηπείρου, συμμετέχει στο ερευνητικό πρόγραμμα Cheese Art για την αύξηση της προστιθέμενης αξίας των ελληνικών παραδοσιακών τυριών, την ενίσχυση της καινοτομίας τους και της ανταγωνιστικότητάς τους στις νέες αγορές

Το επιχειρησιακό αυτό πρόγραμμα Επιχειρηματικότητας, Ανταγωνιστικότητας και Καινοτομίας του Ευρωπαϊκού Ταμείου Περιφερειακής Ανάπτυξης τελεί υπό την αιγίδα και την χρηματοδότηση της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Στόχος της δράσης είναι η διασύνδεση επιστημονικών φορέων (Πανεπιστημίων και Τεχνολογικών Ιδρυμάτων) με τη βιομηχανία για τη δημιουργία καινοτόμων προϊόντων και υπηρεσιών αποσκοπώντας στην αύξηση της ανταγωνιστικότητας των Ελληνικών βιομηχανιών.

Συγκεκριμένα, το πρόγραμμα Cheese Art έχει σκοπό να διαπιστώσει την επίδραση που έχουν οι διάφοροι μικροοργανισμοί στο άρωμα, τη γεύση και την υφή των ελληνικών παραδοσιακών τυριών αυθόρμητης ζύμωσης με τη χρήση σύγχρονων τεχνολογιών και εργαλείων μικροβιολογίας και μοριακής βιολογίας. Αυτό θα έχει ως αποτέλεσμα την αναγνώριση και ταυτοποίηση μικροβιακών στελεχών με ωφέλιμα τεχνολογικά χαρακτηριστικά, τα οποία θα μπορούν να αξιοποιηθούν περαιτέρω από τη βιομηχανία τροφίμων, ενισχύοντας την ανταγωνιστικότητα των ελληνικών τυριών διεθνώς.

Διαθέτοντας ένα ευρύ χαρτοφυλάκιο 100% ελληνικών προϊόντων, η ΔΩΔΩΝΗ συμμετέχει στο καινοτόμο αυτό πρόγραμμα αξιοποιώντας την πολυετή τεχνογνωσία της στην παραγωγή των αυθεντικών τυριών της, όπως η πασίγνωστη φέτα ΔΩΔΩΝΗ ΠΟΠ, η γραβιέρα, η κεφαλογραβιέρα και το κεφαλοτύρι, που ξεχωρίζουν για την πλούσια γεύση τους και την εξαιρετή ποιότητά τους.

Ο Αναπληρωτής Διευθύνων Σύμβουλος της ΔΩΔΩΝΗ, κ. Μιχάλης Παναγιωτάκης, δήλωσε σχετικά: «Στη ΔΩΔΩΝΗ κύριο μέλημα μας είναι να καινοτομούμε και να αναζητούμε διαρκώς τρόπους βελτίωσης των προϊόντων μας, θέτοντας πάντα σε αρμονία την παράδοση με τις σύγχρονες τεχνολογικά μεθόδους παραγωγής. Μέσω της συμμετοχής μας στο καινοτόμο ερευνητικό πρόγραμμα Cheese Art, ευελπιστούμε ότι θα αποκτήσουμε εμείς αλλά και ο ευρύτερος κλάδος ένα σημαντικό πλεονέκτημα έναντι του ανταγωνισμού διεθνώς, ώστε τα ελληνικά μας τυριά να ανταποκριθούν επιτυχώς στις ολοένα αυξανόμενες και μεταβαλλόμενες απαιτήσεις και επιθυμίες των καταναλωτών σε όλον τον κόσμο.»

###

#### **Λίγα λόγια για τη ΔΩΔΩΝΗ**

Η ΔΩΔΩΝΗ Α.Ε ιδρύθηκε το 1963. Μετρώντας 56 χρόνια αυθεντικής παράδοσης και ιστορίας, η εταιρεία με έδρα τα Ιωάννινα, παράγει αυθεντικά, αμιγώς ελληνικά γαλακτοκομικά και τυροκομικά προϊόντα, χρησιμοποιώντας 100% ελληνικό αγελαδινό, κατσικίσιο και πρόβειο γάλα που συλλέγεται καθημερινά από ένα διευρυμένο δίκτυο 5.500 Ελλήνων παραγωγών που δραστηριοποιούνται κυρίως στην περιοχή της Ηπείρου. Με περισσότερα από 10.000 σημεία πώλησης στην εγχώρια αγορά και εξαγωγική δραστηριότητα σε 50 χώρες του κόσμου, η ΔΩΔΩΝΗ διαθέτει 9 κατηγορίες γαλακτοκομικών και τυροκομικών προϊόντων και παράγει 100 ξεχωριστά προϊόντα, που ξεχωρίζουν για τη γεύση, την ποιότητα και την 100% ελληνική τους ταυτότητα.



Η γέυση του καλού.

Για περισσότερες πληροφορίες, μπορείτε να επισκεφθείτε τις ιστοσελίδες  
[www.dodoni.eu](http://www.dodoni.eu), <https://www.facebook.com/Dodoni.SA>, <https://www.instagram.com/dodoni.eu/>

**Στοιχεία επικοινωνίας:**

V+O Communication: Ζαφείρα Ατσίδα, email: za@vando.gr, τηλ. 210 7249000

ΔΩΔΩΝΗ Α.Ε: Γιάννης Κεϊσόγλου, Εκπρόσωπος Τύπου, email: press@dodoni.eu, τηλ. 26510 89700