

ΝΑΟΥΜΙΔΗΣ ΓΝΗΣΙΕΣ ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΦΛΩΡΙΝΗΣ

Μεταποιητική μονάδα φυσικών παραδοσιακών προϊόντων.

Η οικογένεια Ναουμίδα, με στόχο την ανάδειξη και την προώθηση της γνήσιας πιπεριάς Φλωρίνης, παράγει με χειροποίητο τρόπο τα καινοτόμα προϊόντα, που έχουν αποκλειστικά ως πρώτη ύλη τις ντόπιες ποικιλίες της πιπεριάς Φλωρίνης. Στον Άγιο Παντελεήμονα του Νομού Φλωρίνης, σε υψόμετρο εξακοσίων περίπου μέτρων, στο αγρόκτημα σε μια έκταση 75 στρεμμάτων καλλιεργούν τη φημισμένη κόκκινη πιπεριά Φλωρίνης και σε ένα ιδιαίτερο ξηρό μικρόκλιμα, την οποία μεταποιούν και συσκευάζουν στην πετρόκτιστη μονάδα τους, ένα ζωντανό παράδειγμα αρμονικού συνδυασμού παραδοσιακής αρχιτεκτονικής και σύγχρονων εγκαταστάσεων. Μάλιστα, για να εξασφαλίσουν την ποιότητα και τη γνησιότητα της συγκεκριμένης ποικιλίας, διατηρούν δικό τους σπορείο. Οι σπόροι προέρχονται από αποξηραμένες πιπεριές της προηγούμενης σοδειάς. Όλες οι πρώτες ύλες είναι βιολογικής παραγωγής και καλλιεργούνται στα κτήματα τα οποία διαθέτουν. Πάντως, οποιοδήποτε προϊόν κι αν δοκιμάσεις, ένα είναι σίγουρο. Η νοστιμάδα τους θα σε αναγκάσει να επαναπροσδιορίσεις τη σχέση σου με το φαγητό και να αναζητήσεις εκ νέου χειροποίητα προϊόντα, απομακρυσμένα από τη λογική του κέρδους και πιο κοντά στις σπιτικές γεύσεις.



Πλατίκα η Αρχοντική

Είναι κόκκινη με χοντρή λευκή σάρκα, σχετικά κοντή, αφού το ύψος της δεν ξεπερνάει κατά μέσο όρο τα δεκατρία εκατοστά, έχει γλυκιά γεύση, ευδοκimeί σε ξηρά μικροκλίματα και οι ρίζες της βρίσκονται στο νομό Φλωρίνης. Ο λόγος για την πλατίκα, την αυθεντική πιπεριά Φλωρίνης, η οποία τα τελευταία χρόνια διεκδικεί την ταυτότητά της ανάμεσα σε δεκάδες υβριδικές παραλλαγές που οικειοποιούνται το όνομά της και κυκλοφορούν στην ευρωπαϊκή αγορά. Από το 2007, η οικογένεια Ναουμίδα, με στόχο την ανάδειξη και την προώθηση της γνήσιας μορφής της αρχόντισσας των λαχανικών, παράγει με χειροποίητο τρόπο προϊόντα που έχουν αποκλειστικά ως πρώτη ύλη τις ντόπιες ποικιλίες της πιπεριάς.





Η Παραδοσιακή Καλλιέργεια

Η διαδικασία ξεκινάει τον Απρίλιο, όπου σε ένα μικρό κομμάτι γης, κοντά στα πενήντα τετραγωνικά μέτρα, τοποθετούν τους σπόρους σε παρνίκια, δηλαδή σε πυκνές, μακρόστενες λωρίδες, και τους σκεπάζουν με χώμα και τύρφη για να μαλακώσουν. Οι σπόροι προέρχονται από αποξηραμένες πιπεριές της προηγούμενης σοδειάς, οι οποίες εκτίθενται για ένα μήνα στον ήλιο ώστε να τραβήξουν τα λευκά κουκούτσια όσα περισσότερα συστατικά μπορούν από τη σάρκα του λαχανικού. Γύρω στα μέσα Μαΐου, όταν τα φυτά έχουν φτάσει τους δεκαπέντε πόντους, μεταφέρονται πολύ προσεχτικά, για να μην τραυματιστούν οι ρίζες τους, σε ήδη οργωμένα χωράφια. Εκεί, παραμένουν σχεδόν για εκατό μέρες, δίχως να ραντίζονται, μιας και το ξηρό κλίμα δεν ευνοεί την ανάπτυξη ασθενειών. Τον Ιούλιο εμφανίζονται οι πρώτες πράσινες πιπεριές, τον Αύγουστο παίρνουν σιγά-σιγά το κόκκινο χρώμα κι αρχές Σεπτέμβρη είναι έτοιμες για συγκομιδή.







Η διαδικασία

Πέραν από τη φυσική τους καλλιέργεια, το μεγαλύτερο προτέρημα των πιπεριών Ναουμίδη είναι ότι δεν υφίστανται βιομηχανική επεξεργασία. Με άλλα λόγια, δεν κακοποιούνται στα φλόγιστρα για να ψηθούν ούτε μπαίνουν σε πλυντήρια για να ξεφλουδιστούν. Το ψήσιμό τους πραγματοποιείται στα κάρβουνα και διαρκεί είκοσι λεπτά, ενώ το ξεφλούδισμα γίνεται με τα χέρια. Το εν λόγω στάδιο είναι το πιο σημαντικό κομμάτι της συνολικής επεξεργασίας κι εδώ κρύβεται μυστικό για τη φρεσκάδα των προϊόντων της πιπεριάς.



Η Μουστοπιπεριά

Ακόμη πιο νόστιμη από τη ψητή πιπεριά, είναι η μουστοπιπεριά, μια από τις πολλές τοπικές συνταγές που προσπαθεί να διασώσει η οικογένεια Ναουμίδη, στο εστιατόριο που διατηρεί από το 1972 απέναντι από τη λίμνη Βεγορίτιδα. Η μουστοπιπεριά είναι ακατέργαστη νωπή πιπεριά, η οποία γεμίζεται με λάχανο, σέλινο, καρότο και σκόρδο βιολογικής παραγωγής από το αγρόκτημα κι έπειτα ωριμάζει μέσα σε ένα μίγμα από ισόποσες ποσότητες ξυδιού (από ξινόμαυρο σταφύλι) και μούστου.



ΜΟΥΣΕΙΟ ΠΙΠΕΡΙΑΣ

Σε επίσκεψή σας Στον Άγιο Παντελεήμονα του Νομού Φλωρίνης, σε υψόμετρο εξακοσίων περίπου μέτρων, στο αγρόκτημα και στην μεταποιητική μονάδα βιολογικής πιπεριάς και φυσικών παραδοσιακών προϊόντων της οικογένειας Ναουμίδα θα ξεναγηθείτε στις εσωτερικές και εξωτερικές εγκαταστάσεις της.

Θα δείτε τα κτήματα όπου καλλιεργείτε βιολογικά η γνήσια πιπεριά Φλωρίνης καθώς και τον χώρο παραγωγής - μεταποίησής της. Θα επισκεφτείτε το κελάρι και θα μάθετε πληροφορίες σχετικά με την πιπεριά και τους παραδοσιακούς και φυσικούς τρόπους καλλιέργειας και μεταποίησής της.

Στο χώρο γευσιγνωσίας θα γευτείτε τα εξαιρετικά βιολογικά προϊόντα μας με βάση πάντα την γνήσια πιπεριά Φλωρίνης. Πάντως, οποιοδήποτε προϊόν κι αν δοκιμάσετε ένα είναι σίγουρο, η νοστιμάδα τους θα σας αναγκάσει να επαναπροσδιορίσετε τη σχέση σας με το φαγητό.

