



ΘΗΣΑΥΡΟΙ ΤΗΣ ΘΑΛΑΣΣΑΣ ΣΕ ΒΑΖΟ

Αλίπαστα ψάρια Λέρου ταξιδεύουν σε γυάλινο βαζάκι και ενώνουν φίλους και οικογένεια γύρω από το ίδιο τραπέζι, όπως ακριβώς το είχε οραματιστεί και η βιοτεχνία Λαλά.

ΤΑ ΑΔΕΛΦΙΑ ΑΛΕΚΟΣ ΚΑΙ ΓΙΑΝΝΗΣ ΤΑΧΛΙΑΜΠΟΥΡΗΣ, τρίτη γενιά ιχθυό-εμπόρων, μετά τον παππού και τον πατέρα τους, αγάπησαν πολύ τη θάλασσα και όλα τα καλά που τους προσφέρει. Έτσι, τα τελευταία οκτώ χρόνια παράγουν πιστοποιημένα αλίπαστα ψάρια, κάτι που τόσο χρόνια ασκούσαν ερασιτεχνικά. Οι ίδιοι μας εξηγούν: «Από τον παππού και τον πατέρα μας μάθαμε όλα όσα γνωρίζουμε για τα ψάρια και την παραγωγή αλίπαστων. Και έτσι μεγαλώσαμε. Μέσα στη θάλασσα και τον πλούτο της! Στο νησί μας, την πανέμορφη Λέρο, “Λαλά” αποκαλούσαν οι ντόπιοι τον πατέρα μας γιατί γυρνούσε στις γειτονιές του νησιού μας και διαλαλούσε τα φρέσκα ψάρια του. Αργότερα, μαζί με τον παππού μας άνοιξαν το πρώτο ιχθυοπωλείο στο νησί και προμηθεύονταν τα φρέσκα ψάρια από τους ντόπιους ψαράδες. Με την ίδια αγάπη επεκτείναμε τη δραστηριότητά μας ιδρύοντας τη βιοτεχνία και συνεχίζουμε το εμπόριο φρέσκων ψαριών διατηρώντας το ιχθυοπωλείο της οικογένειάς μας. Εδώ



γεννηθήκαμε. Και κάθε αναποδιά την προσπερνάμε, την ξεχνάμε. Μας αποζημιώνει η ξεχωριστή ομορφιά του νησιού μας, μας ξεκουράζει. Τη θάλασσα τη σεβόμαστε. Και όσο τη σεβόμαστε τόσο μας ανταμείβει. Κι αν αναλογιστεί κανείς την παραδοσιακή διαδικασία που οδηγεί στο τελικό προϊόν αντιλαμβάνεται πως πρόκειται μια δύσκολη δουλειά. Για να την κάνεις πρέπει να την αγαπάς πολύ. Δύσκολη η δουλειά μας, αλλά αγαπάμε τούτο τον τόπο».

ΑΠΟ ΤΗ ΘΑΛΑΣΣΑ... ΣΤΟ ΒΑΖΑΚΙ

Διατηρώντας πιστά την παράδοση και ακολουθώντας τη φυσική διαδικασία ωρίμανσης με χειροποίητο τρόπο παραγωγής και συσκευασίας, παράγουν καθημερινά εκλεκτά προϊόντα. Κατά την περίοδο του παστώματος, που ξεκινάει από τον Απρίλιο μέχρι και τον Οκτώβριο, παραλαμβάνουν όλη την πρώτη ύλη από τον τόπο τους - έχουν κλειστές συνεργασίες όλο τον χρόνο

με τα περισσότερα καΐκια της περιοχής. Τα ψάρια φτάνουν στη βιοτεχνία, καθαρίζονται και μένουν μέσα στον θάλαμο συντήρησης για ένα βράδυ μέχρι να αποβάλουν όλα τους τα υγρά. Έπειτα παστώνονται σε βαρέλια με αλάτι και μεταφέρονται στον χώρο ωρίμανσης όπου και θα μείνουν εκεί για 40-50 ημέρες ώστε να ψηθούν. Η ωρίμανση είναι καθ' όλα φυσική με τη θερμότητα του ήλιου, χωρίς καμία παρέμβαση από τους ίδιους. Κατόπιν φιλετάρονται χειροποίητα και συσκευάζονται. Ξεκίνησαν με δύο είδη παστών, όπως είχαν μάθει από παππού και πατέρα, όμως πλέον παράγουν και μαρινάτα όπως σκουμπρί, χταπόδι και γαύρο, ενώ παράλληλα φέτος εντάχθηκε στην γκάμα τους λαβράκι και τσιπούρα μαρινάτα.

Το γνωστότερο προϊόν μετά τον κολιό είναι το καβιάρι του κολιού. Είναι το μοναδικό άγριο καβιάρι αυτή τη στιγμή στην Ελλάδα, από άγριο ψάρι ανοιχτής θάλασσας, που είναι υπερπλούσιο σε Ω3, βάσει των αναλύσεων που έχουν διενεργηθεί. Όπως δηλώνουν οι ίδιοι, «στο νησί μας τα αλίπαστα προϊόντα αποτελούν βασικό στοιχείο της τοπικής γαστρονομίας. Έτσι ο παστός κολιός, ο γαύρος ο γουρλομάτης -μια ποικιλία που υπάρχει μόνο στα νερά μας-, το μαρινάτο σκουμπρί και τα λέρικα χταπόδια που γίνονται ξιδάτα ήταν γεύσεις που μέχρι πρόσφατα μόνο εμείς γευόμασταν».

Αναζητήστε τα προϊόντα Λαλάς σε ντέλι καταστήματα σε όλη την Ελλάδα. **Α.Α.**

INFO
ΒΙΟΤΕΧΝΙΑ ΑΛΙΠΑΣΤΩΝ ΨΑΡΙΩΝ ΛΑΛΑΣ
ΠΑΝΤΕΛΙ, 85400, ΛΕΡΟΣ, ΤΗΛ.: 22470
22814, INFO@LALASPASTA.GR