Συνέντευξη
Δημήτρη Νικολιδάκη

Το Μέλλον της Αρτοποιίας

Το μέλλον της αρτοποιίας δεν είναι άλλο από το παρελθόν της με την διατροφική αξία των κρητικών πρώτων υλών, όπως το ελαιόλαδο, τα τοπικά τυριά, οι ξηροί καρποί, οι ελιές, τα σταφύλια και ο μούστος μας και τις παραδοσιακές μεθόδους όπως το προζύμι ή το φτάζυμο, υπογραμμίζει σε συνέντευξη στο Κρητών Επιχειρείν ο κύριος Δημήτρης Νικολιδάκης της αρτοποιίας Κρητικός Φούρνος.

«Με το βαρύ όνομα του Κρητικού Φούρνου, είμαστε κοντά σας εδώ και τρεις γενιές, προσπαθώντας να κάνουμε το καλύτερο δυνατό για όλους εσάς, τους παλιότερους που μας εμπιστεύονται από την αρχή της πορείας μας, μέχρι τους νεότερους που μας μαθαίνουν τώρα.»

Από πόσο παλιά έρχεται ο Κρητικός Φούρνος;

Ο κρητικός φούρνος είναι η εξέλιξη ενός οικογενειακού Αρτοποιείου που λειτουργούσε ο μπαμπάς μας στην Ένωση Πεζών από το 1967. Το 1991 ήταν η χρονιά που παραλάβαμε το αρτοποιείο του μπαμπά μας και μαζί με τον αδερφό μου το ονομάσαμε Κρητικό Φούρνο έτσι ώστε να μπορέσουμε να δουλέψουμε με την Κρητική, παράδοση και διατροφική κουλτούρα.

Πόσα είδη παράγεται και που τα βρίσκει ο καταναλωτής;

Τα είδη που παράγουμε σήμερα στο αρτοποιείο μας είναι πάρα πολλά. Πολλά από αυτά είναι εποχικά και παράγονται μόνο συγκεκριμένες εποχές. Αλλά παράγονται καθ' όλη τη διάρκεια του έτους. Συνολικά Δραστηριοποιούμαστε στην ευρύτερη περιοχή του Ηρακλείου όπου οι καταναλωτές μπορούν να βρουν τα προϊόντα μας.

Ποιά η διατροφική αξία των αρτοπαρασκευασμάτων;

Η διατροφική αξία των προϊόντων μας είναι η αξία που λαμβάνουμε από τις πολύτιμες κρητικές πρώτες ύλες. Κυρίαρχο είναι το ελαιόλαδο, τα τοπικά τυριά όπως η μυζήθρα, η γραβιέρα, οι κρητικοί ξηροί καρποί, τα καρύδια μας, οι ελιές μας, τα σταφύλια και ο μούστος μας, τα οποία αφού επεξεργαστούμε, ακριβώς όπως το έκαναν αιώνες τώρα οι πρόγονοι μας διαθέτουμε στα καταστήματά μας για να μπορούν εύκολα οι καταναλωτές να βρίσκουν και να απολαμβάνουν όλη την κρητική γεύση και τις ευεργεσίες που προσθέτουν στον οργανισμό μας τα αυθεντικά αγνά κρητικά προϊόντα.

Τι θα συμβουλεύατε τους νέους για την αρτοποιία;

Οι συμβουλές μου για τους νέους που θέλουν ασχοληθούν με την αρτοποιεία συνοψίζονται σε δυο φράσεις. Το μέλλον της αρτοποιίας δεν είναι άλλο από το παρελθόν της. Παραδοσιακές μέθοδοι όπως το προζύμι ή το φτάζυμο εξελιγμένες με αργή ωρίμανση και έλεγχο θερμοκρασίας, όπως επίσης και ο εμπλουτισμός της βιοαπόθεματικότητας του πεπτικού μας συστήματος.

Με τα καλά και ωφέλιμα μικρόβια του προζυμιού είναι σίγουρα ένα μέλλον που θα είναι πολύ συναρπαστικό. Είναι ίσως ο μόνος τρόπος που μας έμεινε έτσι ώστε να μπορέσουμε να ανακόψουμε την εξέλιξη όλων των σύγχρονων διατροφικώνν προβλημάτων.

Ποιοί οι στόχοι σας για την δεκαετία;

Οι στόχοι μας για τα επόμενα χρόνια είναι να δώσουμε στον κόσμο να καταλάβει πόσο σημαντικά είναι τα αγνά προϊόντα αρτοποιίας χωρίς συντηρητικά, και πόσο αυτά μπορούν να αλλάξουν τις διατροφικές συνήθειες του και κατ' επέκταση την κατάσταση της υγείας του. Θα προσπαθήσουμε επισης να παράξουμε όσο το δυνατόν περισσότερα προϊόντα με πολύ καλό διατροφικό σκορ, και να βοηθήσουμε τον κόσμο έτσι ώστε να τα εντάξει στη διατροφή του και να δει τα οφέλη στην υγεία του.