

Το τυρί Μετσοβόνε και η ιστορία του

Η ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΟΥ ΤΥΡΙΟΥ ΜΕΤΣΟΒΟΝΕ

Ένα δημοφιλές παραδοσιακό τυρί που παρασκευάζεται εδώ και περίπου 40 χρόνια με τη μέθοδο της «Πάστα φιλάτα» και του ιταλικού *Προβολόνε* και όμως το *Μετσοβόνε* είναι ένα από τα πιο γνωστά ελληνικά τυριά και φυσικά, είναι Π.Ο.Π. Ας δούμε όμως επιγραμματικά την ιστορία του και πως γεννήθηκε...

Το ίδρυμα Τοσίτσα ιδρύθηκε στο τέλος της δεκαετίας του 1940 από τον **Μιχαήλ Τοσίτσα** και τον **Ευάγγελο Αβέρωφ** στο Μέτσοβο, ενώ το 1958 λειτούργησε και πρότυπο τυροκομείο. Έπειτα μάλιστα από επιθυμία του προέδρου, **Ευαγγέλου Αβέρωφ**, νεαροί Μετσοβίτες από οικογένειες κτηνοτρόφων πήγαν για τυροκομικές σπουδές στην Ιταλία.



Ένας από αυτούς ήταν ο **Αποστόλης Μπίσας** ο οποίος επιστρέφοντας θέλησε να παρασκευάσει την παραδοσιακή **Ιταλική παρμεζάνα**. Φοβόταν όμως ότι θα διακινδύνευε τα 500 κιλά γάλα που απαιτούσε η παρασκευή μιας παρμεζάνας βάρους 25 κιλών κι έλεγε στον **Αβέρωφ**: «**Φοβάμαι, Πρόεδρε, μην το χαλάσω**». Κι εκείνος απαντούσε: «**Εσύ θα το χαλάς κι εγώ θα πληρώνω... γιατί μόνον έτσι θα μάθεις**» και τελικά και έμαθε και πέτυχε ! Κάπως έτσι λοιπόν γεννήθηκε, αντί για την **Ιταλική Παρμεζάνα**, το **Μετσοβόνε**, το βαρύ αγελαδινό Π.Ο.Π. τυρί με τη βασιλική γεύση...

Το Μετσοβόνε τρώγεται πολύ ευχάριστα σκέτο, αλλά ψητό στα

κάρβουνα με λεμόνι είναι απλά ακαταμάχητο! Δοκίμασε το επίσης σε πίτες και γκρατέν ή τάρτες και πασπάλισε το σε ζυμαρικά, ενώ συνοδεύει εξίσου άψογα λαχανικά και κρεατικά, χαρίζοντας το δικό του ξεχωριστό, καπνιστό άρωμα, ενώ ταιριάζει πολύ και σε βελουτέ σούπες και ζυμαρικά φούρνου.