

«Мы хотим развивать фермерский продукт»

Альпийские козы в Смоленской области



Кирилл Игошин



Юрий Игошин

ЛЮБОВЬ к французским сырам сделала из семьи основателя одной из крупнейших ИТ компаний в России Юрия Игошина смоленских фермеров и козоводов-первопроходцев. Кирилл Игошин, коммерческий директор фермы «Козы и компания» рассказывает о том, как семейное увлечение сырами обернулось строительством французской сыроварни в Кардымовском районе Смоленской области.

Компания

Наша ферма была создана еще до эмбарго и вне всякой зависимости от него. Мы часто летали в Европу, во Францию или в Италию, и на завтраках в хороших отелях там всегда подавали свежий козий сыр. И мы подумали: почему бы не привезти такой сыр в Россию, если здесь фермерских козьих сыров просто нет? До санкций весь российский рынок сыров, довольно обширный, состоял только из продукции промышленных производственных компаний. Сыры, которые производят в промышленном масштабе, и сыры, которые производят на фермах, разные и делают по-разному. И вот в 2014 году отец с мамой поехали во Францию, прошли через несколько сыродельческих школ, и там же они познакомились с Самюэлем Кубой, крупнейшим поставщиком скота. Поездка была скорее туристическая, чтобы понять, что это вообще такое. Это потом, когда мы уже вложили деньги в этот проект, подход ко всему изменился. А тогда родители вернулись домой и начали думать —



ПРЕДОСТАВЛЕНО «КОЗЫ И КОМПАНИЯ»

да или нет? И решили, что да, давайте попробуем. Все наши знакомые смотрели на это как на авантюру, на самом деле так оно и было. Мы заключили контракт с человеком, с которым познакомились во время варения сыра. Контракт на поставку животных на очень большую сумму с полной оплатой, притом что коз пришлось ждать почти год. Когда контракт с Самюэлем Кубой был подписан, я уволился с работы, из Министерства транспорта, и пошел работать к отцу. Каждый день мы ездили в Смоленск, смотрели, как идет стройка, ждали коз. В Смоленске у нас была своя земля, с точки зрения экологической чистоты, географического положения она подходила идеально, но это было чистое поле — там все строилось с нуля. Сыроварню нам спроектировал Мишель Лепаж, это известный в своем деле человек, технолог и сыровар, он открыл более 40 сыроварен по всему миру. Мы не придумали ничего нового: мы взяли у французских технологии и адаптировали их под наш климат и наши условия. Наши козлятники выглядят так же, как во Фран-

ЧТОБЫ ПОЛУЧИТЬ ФРАНЦУЗСКИЙ сыр, надо действовать от начала и до конца так, как действуют французы

ции, но построить абсолютную французскую копию мы не могли, потому что у нас все-таки есть зима и все это нужно хорошо отапливать. Поэтому мы сделали все так же, но с применением современных технологий: помещения, где содержатся животные, полностью компьютеризированы, они отапливаются и оснащены специальным голландским освещением, которое меняет продолжительность светового дня. Когда к нам приехал Мишель Лепаж, началось уже настоящее обучение. Он буквально жил на ферме и учил нас всему — это был уже совсем другой уровень — огромный объем совершенно новых теоретических знаний и ручная сыроварче-

ская работа. Сыроварческий опыт очень быстро и успешно переняла у Мишеля моя старшая сестра Даша — она была первым человеком, кто взял на себя ответственность за качество сыров. Это очень сложно: тут нужно уметь чувствовать, какого сегодня качества молоко, какое соотношение закваски нужно давать. Мне это совершенно недоступно, а у Даши получается — у нее талант. Когда Мишель приехал через полтора месяца и попробовал сыры, он сказал: все, я вам больше не нужен. Теперь мы привлекаем его, только когда запускаем новый продукт, а сыроварением у нас полностью заведует Даша. У нас же семейная ферма: муж сестры отвечает за коз и технику, я —