

Όταν ο «σεφ» του Αγίου Όρους συνάντησε τον Jamie Oliver!

Ρεπορτάζ
ΜΑΡΙΑ ΜΑΘΙΟΠΟΥΛΟΥ

mmathiopolou@dimokratianews.gr

Η αγιορείτικη χταπόδουπά του τους ξετρέλανε. Ο μπακαλιάρος με την άσπρη σάλτσα με βάση το κρεμμυδόζουμο τους άφησε με το στόμα ανοιχτό. Η μελιτζανοσαλάτα του, με φρέσκα υλικά από την αθωνική πολιτεία, τους εντυπωσίασε.

Η επίδειξη της μοναστηριακής κουζίνας από τον αγιορείτη μοναχό Επιφάνιο τον Μυλοποταμινό σε 35 κορυφαίους Βρετανούς δημοσιογράφους της γαστρονομίας στο Λονδίνο ήταν η καλύτερη διαφήμιση όχι μόνο για την περιοχή του Αθω αλλά και για μια Ελλάδα που σε περίοδο κρίσης αναζητά τις ρίζες της και επιστρέφει στα αγνά, φυσικά υλικά, στην απλή και θεραπευτική διατροφή

Ο Επιφάνιος
ξετρέλανε
τον διάσημο
Βρετανό με
τις γεύσεις του

των προγόνων της. Αυτό είναι άλλωστε και το μήνυμα που στέλνει ο μοναχός Επιφάνιος από το δικό του μετερίζι, τονίζοντας ότι η κρίση και οι δύσκολες συνθήκες είναι μια ευκαιρία να επιστρέψουμε στα απλά πράγματα.

Το σεμινάριο μαγειρικής πραγματοποιήθηκε στο πλαίσιο δράσης του Οργανισμού Τουριστικής Ανάπτυξης προ του Αθω στη βρετανική πρωτεύουσα -στον πολυώροπο Recipeace του φημισμένου σεφ Jamie Oliver



▲ Ο μοναχός Επιφάνιος μοιράζεται με τους Βρετανούς δημοσιογράφους τα μυστικά της κουζίνας του. Ενθετη φωτό: Ο φημισμένος σεφ Jamie Oliver

στο Νότινγκ Χιλ-, που στόχο είχε την προβολή του ελληνικού προορισμού και την προώθηση του προγράμματος Mount Athos Area Gourmet 2013.

«Θέλησα να τους δείξω τη διατροφή των μοναχών, που βασίζεται στα όσπρια και

λαχανικά, στα ζυμαρικά και δευτερευόντως στα ψάρια. Μια διατροφή που είναι και γευστική και ωφέλιμη για τον οργανισμό και καλύπτει όλες τις ανάγκες του» σημείωσε στη «δημοκρατία» ο μοναχός Επιφάνιος.

Ως... χωνευτικό παρου-

σιάστηκαν από τον οργανισμό οκτώ προτεινόμενες περπατητικές διαδρομές στην προ του Αθω περιοχή. Συντονιστής της εκδήλωσης ήταν ο αρχισυντάκτης της μηνιαίας γαστρονομικής έκδοσης του Jamie Oliver, Andy Harris.

