

Αρχαίων γεύσεις με «master chef» το Άγιον Όρος!

Ρεπορτάζ

Μαρία Μαθιοπούλου

mmathiopoulou@dimokratianews.gr

Γεύσεις από την αρχαιότητα, ευλογημένα είδη από τον αγιορείτικο κόλπο, μοναστικά γαστρονομικά μυστικά, προσφυγικές μνήμες του ουρανίσκου και ο πλούτος της Μεσογείου. Ολα «παντρεύονται» αρμονικά σε ένα ταξίδι στην τοπική κουζίνα του τρίτου ποδιού της Χαλκιδικής, το οποίο ξεκινά σήμερα και θα διαρκέσει έως τις 15 Ιουνίου, με σκοπό την προβολή της περιοχής στις διεθνείς αγορές.

Γαστρονομική περιπλάνηση για 93 ξένους δημοσιογράφους αλλά και 70 τουριστικούς πράκτορες

Εκατόν τρεις δημοσιογράφοι, εκ των οποίων οι 93 ξένοι, 70 εκπρόσωποι διεθνών τουριστικών πρακτορείων, 21 σεφ -ντόπιοι και ξένοι- και 34 εκδηλώσεις -από τον Χολομώντα, την Αρναία και την Ολυμπιάνη, το Στρατώνι, τα Νέα Ρόδα, την Ουρανούπολη και το Γομάτι- απαρτίζουν σε αριθμούς το Mount Athos Area

Kouzina, που διοργανώνει φέτος ο Οργανισμός Τουρισμού Προ του Αθω.

Στη σκιά του ιερού Αθω, στον μυκό του κόλπου του Αγίου Όρους, στο νησί της Αμμουλιανής, η γαστρονομική γιορτή ξεκινά, με την τοπική κουζίνα να γίνεται «νόστιμος» πρεσβευτής της περιοχής στο εξωτερικό. Η γαστρονομική... περιπλάνηση ξεκινά με την αρχαιοελ-



Η σεφ Ντίνα Νικολάου με τον μοναχό Επιφάνιο μαγειρεύουν

ληνική κουζίνα, όπου δέκα σεφ εμπνέονται και μαγειρεύουν βασισμένοι στις γευστικές προτιμήσεις των προγόνων μας. Μανιτάρια από τον Χολομώντα, εδέσματα και γλυκά με βάση τα ρόδα στην Αρναία, αρχαίο ελληνικό συμπόσιο με κρέατα και κρασί μέσα στη φύση, γιορτή του αριστοτελικού βουδού με αρνίσια γεμιστά φιλέτα από μυζήθρα και αμπελό-

φυλλα. Η δεύτερη εβδομάδα εστιάζεται σε μαγειρικές με ευλογημένα προϊόντα από τον αγιορείτικο κόλπο και επικεντρώνεται στις γιορτές των λιμανιών της περιοχής, ενώ η τρίτη, με σεφ τον μοναχό Επιφάνιο, αναδεικνύει τη μοναστηριακή κουζίνα, με χταποδόσουπες, ψαροκεφτέδες και ροφούς με κολοκυθάκια. Στην τέταρτη εβδομάδα ξυπνούν οι προσφυγι-

κές μνήμες και η Μικρά Ασία αναβιώνει μέσα από παραδοσιακά ντολμαδάκια και αμυγδαλωτά Αμμουλιανής, αλλά και ψάρια όπως τα μαγειρεύουν οι Μικρασιάτες. Το Mount Athos Area Kouzina ολοκληρώνεται με τη μεσογειακή κουζίνα, που αναδεικνύει τα τοπικά προϊόντα μέσα από γαλλικές πινελιές, σε συνεργασία με το Φεστιβάλ Γαλλικής Γαστρονομίας.