

Ο Αθως ξετρέλανε τους Ολλανδούς με χτένια και τραχανά σε τουριστική έκθεση

Ο ΠΠΛΟΣ «Mount Athos Area» στο περίπτερο του Οργανισμού Τουριστικής Ανάπτυξης προ του Αθω στη διεθνή έκθεση τουρισμού της Ουτρέχτης έφτανε για να επιβραδύνουν οι Ολλανδοί το βήμα τους και να κοντοσταθούν. Ο θαυμασμός, έκδηλος. «Άγιον Όρος. Εκεί δεν είναι; Θέλουμε να το επισκεφθούμε. Πώς μπορούμε να συνδυάσουμε διακοπές στην περιοχή;» ρωτούσαν. Η επιλογή του οργανισμού να συμμετάσχει υπό τη σκέπη του ΕΟΤ σε μια τουριστική έκθεση στην Ολλανδία δεν ήταν τυχαία. Οι Ολλανδοί δεν είναι οι παραδοσιακοί τουρίστες που αρκούνται στο μοντέλο «ήλιος - θάλασσα». Διακοπές γι' αυτούς σημαίνει και ποδηλασία, περιπατητικές διαδρομές, εξερεύνηση, οδήγηση σε μέρη κρυμμένα και κατάφυτα.

Οι οκτώ περιπατητικές διαδρομές που έχει σχεδιάσει ο οργανισμός, το Mount Athos Area Kouzina, μια γαστρονομική πρωτοβουλία από τα μέσα Μαΐου ως τα μέσα Ιουνίου κάθε έτους, όπου τα τοπικά προϊόντα μετουσιώνονται σε γεύσεις και διαφορετικά πιάτα, μέσα από τη μοναστηριακή κουζίνα, τις προσφυγικές συνταγές, τη μεσογειακή διατροφή, την αρχαιοελληνική γαστρονομία και τα υλικά που λάτρευε να γεύεται ο μεγάλος μας φιλόσοφος Αριστοτέλης, ο οινολογικός τουρισμός, τα ήθη και τα έθιμα της περιοχής ήταν μερικές από τις δελεαστικές προτάσεις που είχαν να κάνουν στους δυνητικούς επισκέπτες οι άνθρωποι του Οργανισμού Τουριστικής Ανάπτυξης προ του Αθω. «Η ολλανδική αγορά είναι ιδιαίτερα σημαντική για μας. Ο λόγος είναι απλός: Έχουμε αυτό που θέλουν οι Ολλανδοί τουρίστες, έναν εναλλακτικό τρόπο τουρισμού, από τον οποίο όμως δεν λείπουν οι όμορφες παραλίες και τα γαλάζια νερά» σημείωσε στη «δημοκρατία» η διευθύντρια μάρκετινγκ του οργανισμού Μαρία Πάππα.

Στο πλαίσιο της παρουσίασης της προ του Αθω περιοχής στην Ολλανδία 18 δημοσιογράφοι από γνωστά ολλανδικά μέσα είχαν την ευκαιρία να γευτούν ένα δείπνο εμπνευσμένο από την πρωτογενή παραγωγή της αθωνικής γης και του αγιορειτικού κόλπου, που συγκεντρώνεται στα επτά παραδοσιακά ψαρολίμανα της προ του Αθω περιοχής. Χτένια με τραχανά, ψάρι μαγειρεμένο με μοναστηριακή συνταγή, σαλάτα με μέλι Αρναίας, τοπικός καλβάς με παγωτό, μυρωδικά από την πλούσια κλωρίδα της περιοχής, αρνάκι δενδρολίβανο και όλα αυτά συνοδεύει πέντε ετικετών αγιορειτικών οίνων από το Μετόχι Χρωμίτσας της Ιεράς Μονής Αγίου Παντελεήμονος.

Επόμενος σταθμός για τον οργανισμό είναι το Παρίσι, όπου η σεφ Ντίνα Νικολάου, που επιμελείται μαγειρικά το Mount Athos Area Kouzina, θα μαγειρέψει για Γάλλους δημοσιογράφους, ενώ την επόμενη εβδομάδα οι γεύσεις, οι μυρωδιές και οι εικόνες του Αθωνα θα ταξιδέψουν στην Κωνσταντινούπολη.

Μαρία Μαθιοπούλου