

Mount Athos Area Gourmet - Kouzina 2014

Ξεκίνησε η μεγάλη γαστρονομική γιορτή της Χαλκιδικής

Ένα ακόμη γευστικό ταξίδι ξεκινάει! Αφετηρία η ορεινή Χαλκιδική, η καρδιά των αυθεντικών προϊόντων και γεύσεων, ο τόπος όπου οι αρχαίοι Έλληνες οργάνωναν διονυσιακές γιορτές και συμπόσια για να γιορτάσουν την ψυχική, πνευματική και σωματική πληρότητα!



Οι κάτοικοι της Αμμουλιανής ετοίμασαν θερμή υποδοχή στους προσκεκλημένους.



Η διευθύντρια του Οργανισμού Τουριστικής Ανάπτυξης της Προ του Άθω περιοχής Μαρία Πάπα σέρνει τον χορό, με τους ξένους προσκεκλημένους να ακολουθούν.

Το Mount Athos Area Kouzina, με την υπογραφή της σεφ Ντίνας Νικολάου, αποτελεί για την περιοχή του Άθω το κορυφαίο γαστρονομικό γεγονός της χρονιάς και έχει στόχο να παντρέψει την παράδοση με τις γκουρμέ δημιουργίες, οι οποίες βασίζονται πάντα στην τοπική βιολογική παραγωγή. Όπως κάθε χρόνο, έτσι και φέτος θα διαρκέσει έναν ολόκληρο μήνα, από τις 15 Μαΐου μέχρι τις 15 Ιουνίου, και θα εστιάσει στην τοπική παράδοση, με γιορτές της φύσης, της θάλασσας, της γης, των προϊόντων. Το πρόγραμμα περιλαμβάνει διαγωνισμούς και μαθήματα παραδοσιακής μαγειρικής, γεύσεις που αναδεικνύουν τα βιολογικά μας προϊόντα και την πλούσια παραγωγή, γεύσεις προσφυγικές, αρχαιοελληνικές, παραδοσιακές, μοναστηριακές, μεσογειακές, αλλά και γκουρμέ πιάτα - δημιουργίες τοπικών και διάσημων σεφ.

Φέτος, ο αρχικός τόπος συνάντησης ήταν το χωριό Ταξιάρχης και ο ξενώνας «Ροδαμός». Σε έναν από τους γνωστότερους πανελλαδικούς μανιταρότοπους, ο Πάρης Παρλιάρης μύπησε στα μυστικά της μανιταροπαραγωγής τους εκπροσώπους του Τύπου από τη Βουλγαρία και την Ελλάδα, αλλά και 20 τουριστικούς πράκτορες από την Ολλανδία. Μετά από έναν απολαυστικό περίπατο στον καταπράσινο Χολομώντα, οι επισκέπτες γεύθηκαν εξαιρετικούς μανιταρομεζέδες και ντόπια κρέατα από την Τασούλα Παρλιάρη, αλλά και χόρεψαν μαζί με τις κυρίες του τοπικού Γυναικείου Αγροτικού Συνεταιρισμού. Επόμενη στάση το γραφικό νησάκι της Αμμουλιανής. Μετά από έναν μικρό περίπλου του νησιού με το σκάφος «Ιωάννα» της Athos Sea Cruises, οι ντόπιοι υποδέχθηκαν τους φιλοξενούμενους οργανώνοντας ένα αυθεντικό θαλασσινό γλέντι στο λιμάνι του νησιού.

Η επόμενη μέρα περιελάμβανε παράπλου του Αγίου Όρους, επίσκεψη στη μονή Ζυγού, στα κερσαία σύνορα του Αγίου Όρους, βόλτα στο Αριστοτελικό βουνό και τον αρχαιολογικό χώρο Σταγείρων, παραδοσιακό κέρασμα από τη Λουλουδιά Αλεξιάδου στην Ολυμπιάδα, ενώ η ημέρα έκλεισε στην Αρναία με ένα διονυσιακό συμπόσιο από τον σεφ Γιώργο Βλάχο στο φημισμένο παραδοσιακό εστιατόριο «Μπακατσιάνος», με συνταγές από ρόδα, αιθέρια έλαια και ροδόνηρα από το «Κτήμα Pagonis Oils». Η τρίτη και τελευταία ημέρα είχε επίσκεψη στα ονομαστά φυτώρια με τα έλατα Χολομώντα, όπου έγινε ενημέρωση από τους ελατοπαραγωγούς για τον τρόπο παραγωγής και διάθεσης των χριστουγεννιάτικων ελάτων στις αγορές. Στη συνέχεια έγινε επίσκεψη στους ροδώνες του κτήματος «Pagonis Oils», αλλά και ενημέρωση για τον τρόπο παραγωγής των αιθέριων ελαίων (Παλαιοχώρι).

Το πρόγραμμα συνεχίστηκε στις πλαγιές του Χολομώντα με επίδειξη συλλογής μελιού, εκεί που οι μέλισσες τρυγούν τους χυμούς και τα αρώματα των φυτών του βουνού. Η ημέρα έκλεισε και πάλι με ένα εξαιρετικό δείπνο που ετοίμασε ο σεφ Δημήτρης Πολύζος, ο οποίος ετοίμασε μια γαστρονομική γιορτή η οποία παραπέμπει σε αρχαιοελληνικά συμπόσια και αναδεικνύει τα τοπικά βιολογικά προϊόντα όπως μέλι, τυρί, γιασούρτι, μανιτάρια και ζύμες. Η δεύτερη εβδομάδα του Mount Athos Area Kouzina είναι αφιερωμένη στην «Ευλογημένη θάλασσα του Αγίου Όρους» και αποτελεί ωδή στα 300 χιλιόμετρα ακτογραμμής της περιοχής, ενώ εστιάζει στις περίφημες γιορτές των επτά παραδοσιακών ψαρολιμάνων που πλαισιώνουν τις ακτές της! Ολόκληρο το πρόγραμμα της διοργάνωσης είναι αναρτημένο στην ιστοσελίδα του οργανισμού www.mountathosarea.org.