



Γιορτή γαστρονομίας στην ορεινή Χαλκιδική

Στις 15 Μαΐου ξεκίνησε το φετινό Mount Athos Area ΚΟΥΖΙΝΑ 2015, το γαστρονομικό φεστιβάλ της ορεινής Χαλκιδικής που προωθεί τα βιολογικά προϊόντα του Χολομώντα και του Αριστοτελικού Βουνού, προβάλλοντας συγχρόνως τις μορφές τουρισμού που προσφέρει η περιοχή στους ταξιδιώτες. Η γιορτή στο παραδοσιακό εστιατόριο «Ροδαμός», όπου η επικεφαλής σεφ της διοργάνωσης Ντίνα Νικολάου και η Τασούλα Παρλιάρη προσέφεραν μενού τριών πιάτων με μανιτάρια από τον Χολομώντα, για να ακολουθήσει το εστιατόριο του ξενώνα «Βίραγγας», όπου η Ντ. Νικολάου μαζί με τον Βασίλη Χαιριστανίδη συνδύασαν τα προϊόντα του αθωνικού κόλπου με δυνατό τσίπουρο, φτιαγμένο από κούμαρα. Την επόμενη ημέρα, στο άλσος της Αγίας Παρασκευής οι σεφ Κώστας Μουζάκης και Δημήτρης Πολύζος, του παραδοσιακού εστιατορίου «Μπακατσιάνος», απογείωσαν τις γεύσεις του δάσους, χρησιμοποιώντας στα πιάτα τους ντόπιο μέλι, τυρί, κρέας, πλιγούρι, φρούτα και κρασί. Άλλες 29 γαστρονομικές βραδιές περιμένουν Έλληνες και ξένους επισκέπτες στην προαθωνική χερσόνησο, όπου κάθε βράδυ στις 8 η Ντίνα Νικολάου και 18 τοπικοί σεφ, σε συνεργασία με 5 Ευρωπαίους σεφ, αναδεικνύουν τη χρήση των τοπικών προϊόντων στη μαγειρική / ζαχαροπλαστική και παρουσιάζουν γαστρονομικές τεχνικές, βασισμένες στις επιρροές εκείνες που αποτελούν τους πέντε άξονες της διοργάνωσης («αρχαιοελληνική κουζίνα», «η ευλογία του αγιορείτικου κόλπου», «μοναστηριακή κουζίνα», «κουζίνα των αλησμόνητων πατρίδων», «μεσογειακή κουζίνα»).

> www.mountathosarea.org