



ΠΡΟΑΘΩΝΙΚΟΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ

Θάλασσα, η «βασίλισσα» του Mount Athos Area ΚΟΥΖΙΝΑ 2015

→9

ΠΡΟΑΘΩΝΙΚΟΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ

Θάλασσα, η «βασίλισσα» του Mount Athos Area ΚΟΥΖΙΝΑ 2015

Με την υπογραφή της chef Ντίνας Νικολάου και τη συνεργασία του Ελληνο-Ιταλικού Επιμελητηρίου Θεσσαλονίκης

Η θάλασσα του Αριστοτέλη, της αρχαίας Ακάνθου και του Άθωνα αποτέλεσαν το κύριο θέμα της δεύτερης εβδομαδιαίας θεματικής ενότητας του Mount Athos Area ΚΟΥΖΙΝΑ 2015, με τίτλο «Η Θαλασσινή Κουζίνα» (18 - 24.5.15). Πράγματι, τα 300 χιλ. ακτογραμμής της χερσονήσου αναδείχθηκαν με εντυπωσιακό τρόπο μέσα από οργανωμένες γιορτές των λιμανιών, μαθήματα μαγειρικής και υπέροχα μενού, προβάλλοντας έτσι τα τοπικά θαλασσινά προϊόντα : τα μύδια, τα ψαρικά, τα όστρακα, τα μαλάκια, τα αστακοειδή.

Η εβδομάδα ξεκίνησε από την Ολυμπιάδα, όπου στο «restaurant Ακρογιάλι» ο Chef Κώστας Μουζάκης και η Λουλουδιά Αλεξιάδου προσέφεραν στο κοινό μενού τριών πιάτων, εμπνευσμένο από την ολόφρεσκη τοπική θαλασσοπαραγωγή και συνδυασμένο αρμονικά με ντόπια προϊόντα : φέτα Ολυμπιάδας, μέλι Αρναίας, ρύζι Στρυμώνα, φρούτα του δάσους και αριστοτελικά βότανα.

Μετά το μάθημα παραδοσιακής μαγει-

ρικής με θέμα «Μύδια Ολυμπιάδας με κοφτό μακαρονάκι», το οποίο το κοινό παρακολούθησε με ιδιαίτερο ενδιαφέρον, ο Chef Κώστας Μουζάκης και ο Γιάννης Πετράκης από το «Pergoquet» προσέφεραν στους συνδαιτημένους εκλεκτά μεζεδοπιάτα, παντρεύοντας την ιταλική γαστρονομική κληρονομιά με τα τοπικά προϊόντα. Ακολούθως στο «Θάλασσα Espresso & Wine Bar» ο ίδιος chef και η Σουλτάνα Αναστασιάδου προετοίμασαν εξαιρετικό μενού τριών πιάτων, όπου η χρήση τοπικών τυριών και χορταρικών «έδεσαν» αρμονικά με τις θαλασσινές γεύσεις, ενώ οι φημισμένοι σπιτικοί λουκουμάδες απογείωσαν την αίσθηση!

Η γιορτή συνεχίστηκε στην Αμμουλιανή, όπου τα μαθήματα παραδοσιακής μαγειρικής και οι γαστρονομικές εκδηλώσεις της θάλασσας και της χαράς τίμησαν τα προϊόντα του αθωνικού κόλπου : πίτες φτιαγμένες από αρμυρίκια του Αιγαίου και ανοιξιότικα χόρτα, ολόφρεσκα ψάρια και θαλασσινά κάθε είδους παρέλασαν από τα γιορτινά τραπέ-

ζα των συνδαιτημένων και συντρόφευσαν τα ολονύκτια γλέντια, τα οποία συγκέντρωσαν πλήθος επισκεπτών.

Η «θαλασσινή εβδομάδα» τελείωσε στο Στρατώνι. Εκεί η καθιερωμένη ψαρογιορτή σφράγισε τις εκδηλώσεις με ένα ατέλειωτο γλέντι προς τιμήν της Αριστοτελικής θάλασσας.

Κατά τη διάρκεια των παραπάνω δράσεων Ιταλοί εκπρόσωποι Τύπου επισκέφθηκαν την περιοχή, εξερεύνησαν το Αριστοτελικό Βουνό, ακολούθησαν μήματα του Αριστοτελικού Περιπάτου, περπάτησαν στον αρχαιολογικό χώρο των Σταγείρων, έριξαν δίχτυα και ψάρεψαν με τους ντόπιους, συνέλεξαν μύδια στις μυδοκαλλιέργειες της Ολυμπιάδας και γεύθηκαν λαχταριστά πιάτα - ωδή στη θάλασσα που περιβάλλει την Αριστοτελική χερσόνησο. Στη συνέχεια, Έλληνες εκπρόσωποι Τύπου ανακάλυψαν την προαθωνική παράκτια ζώνη, επισκεπτόμενοι την Αμμουλιανή, το Στρατώνι, την Ιερισσό, τα Νέα Ρόδα, την Ουρανούπολη και τις νησίδες Δρένια, ενώ ακολούθησαν τη θαλάσσια

προσκυνηματική περιήγηση κατά μήκος της δυτικής πλευράς του Αγίου Όρους.

Άλλες είκοσι δύο (22) γαστρονομικές βραδιές περιμένουν Έλληνες και ξένους επισκέπτες στην προαθωνική χερσόνησο, όπου κάθε βράδυ στις 8, η επικεφαλής της διοργάνωσης, chef Ντίνα Νικολάου και δεκαοκτώ (18) τοπικοί chef, σε συνεργασία με πέντε (5) ευρωπαίους chef, αναδεικνύουν τη χρήση των τοπικών προϊόντων στη μαγειρική / ζαχαροπλαστική και παρουσιάζουν γαστρονομικές τεχνικές, βασισμένες στις επιρροές εκείνες, που αποτελούν τους πέντε άξονες της διοργάνωσης :

- Η αρχαιοελληνική κουζίνα,
- Η ευλογία του αγιορείτικου κόλπου,
- Η μοναστηριακή κουζίνα,
- Η κουζίνα των αλησμόνητων πατρίδων,
- Η μεσογειακή κουζίνα.

Το υπόλοιπο πρόγραμμα του Mount Athos Area ΚΟΥΖΙΝΑ 2015 έχει αναρτηθεί στην ιστοσελίδα του Οργανισμού www.mountathosarea.org

