

Γιορτή γεύσης και παράδοσης στην Αρναία

ΧΤΑΠΟΔΙ με κριθαράκι και πατάτες γιαχνί, συνταγές που αποτελούν σήμα κατατεθέν του Αγίου Όρους, τυρόπιτα με φέτα Αρναίας, μύδια Ολυμπιάδας με μπούκοβο και μουντοβίνα, τσάι τριαντάφυλλο από το Παλαιοχώρι, τραχανάς, λουκουμάδες και κρουασάν με μέλι και καρύδια παντρεύτηκαν δημιουργικά σε μια γιορτή γεύσης και παράδοσης στο χρυσοπράσινο φθινοπωρινό άλσος της Αγίας Παρασκευής, στο τρίτο πόδι της Χαλκιδικής.

Είκοσι τοπικοί παραγωγοί-μέλη του τοπικού συμφώνου Mount Athos Area Kouzina -δράσος του Οργανισμού Τουριστικής Ανάπτυξης Προ του Αθω- ένωσαν για τρεις ημέρες τις δυνάμεις τους και παρουσίασαν στο κοινό τα τοπικά τους προϊόντα στο πλαίσιο του Arnea Kouzina Traditional.

Μαγειρικά μαθήματα, χορωδίες και τοπικά χορευτικά συγκροτήματα, επδείξεις παραδοσιακής ζαχαροπλαστικής, παρουσιάσεις και προσφορά τοπικών προϊόντων, βόλτες με άλογα στο κατάφυτο άλσος, οινογευσίες αγιορείτικων και όχι μόνο κρασιών, μου-

σικά σχήματα, παιδικοί διαγωνισμοί ζωγραφικής, ποδοπλατικοί αγώνες, ελληνικά γλέντια, διαγωνισμοί μαγειρικών τεχνικών και πολλά άλλα προσέλκυσαν πλήθος κόσμου, που κατέκλυσε το άλσος και παρακολούθησε με αμείωτο ενδιαφέρον την τριήμερη γιορτή της γης και της θάλασσας. Η τοπική γαστρονομική παράδοση ήρθε να συνδυαστεί με την πλούσια πρωτογενή παραγωγή και την ξεχωριστή πολιτισμική ταυτότητα της περιοχής.

Την τιμπτική της είχε η μουντοβίνα, το ξεχωριστό απόσταγμα από μέλι, το οποίο αποτελεί προϊόν ΠΟΠ και παράγεται μόνο από τους μελισσοκόμους της Αρναίας. Ολόκληρο το πρόγραμμα και οι δραστηριότητες της διοργάνωσης υπογράφηκαν από τη σεφ Ντίνα Νικολάου, η οποία επιμελήθηκε και παρουσίασε τα μα-

θήματα μαγειρικής, σε συνεργασία με νοικοκυρές από ολόκληρη την περιοχή και τοπικούς σεφ. Η διοργάνωση ήταν προϊόν της συνεργασίας του Οργανισμού Τουριστικής Ανάπτυξης προ του Αθω και του Συλλόγου Επαγγελματιών Αρναίας.

