

O Jean-Louis Capsalas, o Jean-Marie Hoffmann και o Dominique Perrot, Γάλλοι σεφ επί το έργον

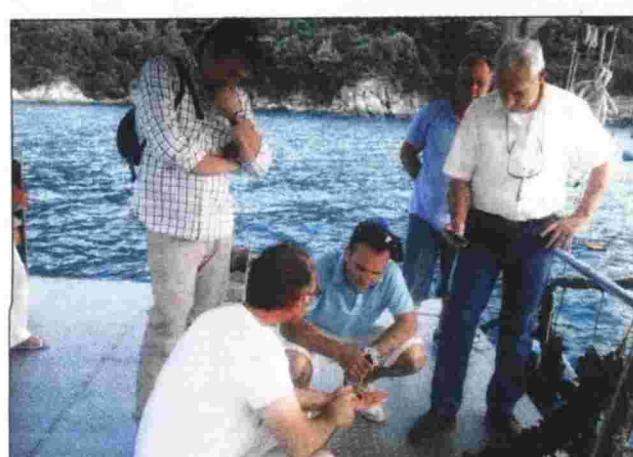
Kai γαλλικές γεύσεις με μύδια Ολυμπάδας στην Αμμουλιανή Χαλκιδικής

ΜΥΔΙΑ Ολυμπάδας διά χειρός Γάλλων σεφ, συνοδεία βιολογικών προϊόντων από την Αθωνική Πολιτεία. Οι τρεις σεφ της πρεσβείας της Γαλλίας στην Ελλάδα βρέθηκαν στην Αμμουλιανή της Χαλκιδικής, πήραν στα χέρια τους την πρώτη ύλη -αφού έκαναν πρώτα εντατικά φροντιστήρια στις μυδοκαλλιέργειες του Στρυμονικού Κόλπου- και δημιούργησαν πέντε γευστικές γαλλικές προτάσεις βασισμένες στα μύδια Ολυμπάδας και στα βιολογικά προϊόντα που παράγονται στο Περιβόλι της Παναγιάς. O Jean-Louis Capsalas, o Jean-Marie Hoffmann και o Dominique Perrot έβαλαν τη γαλλική μαεστρία τους σε μια λιχουδιά της περιοχής, σε ένα δημιουργικό πάντερμα. Η εν λόγω δράση εντάσσεται στο πρωθυπόκιο πρόγραμμα του Mount Athos Area Kouzina 2014, μια πρωτοβουλία του Οργανισμού Τουριστικής Ανάπτυξης προ του Αθω. Πριν από το μαγείρεμα πάντως οι τρεις σεφ παρακολούθησαν τον τρόπο συλλογής των μυδιών και ενπλωθηκαν για την εν λόγω

καλλιέργεια στα καθαρά νερά της περιοχής.

Οι τρεις σεφ συναντήθηκαν και με μέλη του Αλιευτικού Συλλόγου Αμμουλιανής, προκειμένου να ενημερωθούν για την τοπική παραγωγή αλιευμάτων και να εξετάσουν τρόπους προώθησής τους στην αγορά της Αθήνας. Οι γευστικές περιηγήσεις τους όμως δεν περιορίστηκαν μόνο στη μαγειρική, αλλά επεκτάθηκαν και στη ζαχαροπλαστική, αφού παρακολούθησαν τη διαδικασία προετοιμασίας των ονομαστών αμυγδαλών λουλουδιών, ενώ ιδιαίτερη εντύπωση πρόκαλεσε η νοερή οινική περιήγηση στους αγιορειτικούς αμπελώνες, μέσα από μια ξεχωριστή παρουσίαση αγιορειτικών οίνων, που πραγματοποιήθηκε στο κατάστημα Προικόννησος.

To Mount Athos Area Kouzina 2014 θα τιμήσει τη γαλλική γαστρονομία, γι' αυτό και π τελευταία εβδομαδιαία θεματική του ενόπτητα με τίτλο «Mediterranean Gourmet» θα είναι εξαιρετικά αφιερωμένη στη γαλλική κουζίνα.



Οι Γάλλοι σεφ ενημερώνονται για τις μυδοκαλλιέργειες