

Τρεις γάλλοι σεφ παρουσίασαν στην Αμμουλιανή πέντε συνταγές γαλλικής γαστρονομίας χρησιμοποιώντας μύδια Ολυμπιάδας και βιολογικά προϊόντα από την περιοχή του Άθω, ενώ έξι συνταγές παραδοσιακής μαγειρικής, βασισμένες στην τοπική μυδοκαλλιέργεια, κινηματογραφήθηκαν για τις ανάγκες δημοφιλούς τηλεοπτικής εκπομπής μαγειρικής της Βουλγαρίας.

Του Κώστα Σιαμέλη
R2unit@hotmail.com

Tο πρωθητικό ταξίδι του Mount Athos Area Kouzina 2014 του Οργανισμού Τουριστικής Ανάπτυξης προ του Άθω οδήγησε τα βήματα των φημισμένων γάλλων σεφ Jean-Louis Capsalas, Jean-Marie Hoffmann και Dominique Perrot από τη γαλλική πρεσβεία στο νησί της Αμμουλιανής, όπου παρουσίασαν σε τοπικό εστιατόριο πέντε γευστικές δημιουργίες βασισμένες στα μύδια Ολυμπιάδας και στα βιολογικά προϊόντα, που παράγονται στην αθωνική πολιτεία. Το κοινό, ενθουσιασμένο από την ποιότητα της γευστικής εμπειρίας που απέκτησε, καταχειροκρότησε την προσπάθεια και ζήτησε επίμονα την επανάληψή της.

Αξίζει να σημειωθεί ότι προηγήθηκε επίσκεψη των σεφ σε μυδοκαλλιέργεια του Στρυμονικού κόλπου, στην περιοχή της Ολυμπιάδας, κατά τη διάρκεια της οποίας παρακολούθησαν τον τρόπο συλλογής του προϊόντος και ενημερώθηκαν για την εν γένει καλλιέργειά του στα πεντάκαθαρα νερά της περιοχής.

Παράλληλα πραγματοποίησαν συνάντηση με μέλη του Αλιευτικού Συλλόγου Αμμουλιανής, προκειμένου να ενημερωθούν για την τοπική παραγωγή αλιευμάτων και να εξετάσουν τρόπους προώθησής τους στην αγορά του Παρισιού.

Το Mount Athos Area Kouzina 2014, που φέρει την υπογραφή της σεφ Ντίνας Νικολάου, αναμένεται να τιμήσει τη γαλλική γαστρονομία, γι' αυτό και η τελευταία εβδομαδιαία θεματική ενότητά του με

Γεύσεις και τοπική παραγωγή αναδεικνύουν το τουριστικό προϊόν Γαλλική κουζίνα Υποκλίθηκε στα προϊόντα της Χαλκιδικής



Οι γάλλοι σεφ παρουσίασαν πέντε γευστικές δημιουργίες βασισμένες στα μύδια Ολυμπιάδας και στα βιολογικά προϊόντα που παράγονται στην αθωνική πολιτεία.

Οι γάλλοι σεφ εντυπωσιάστηκαν από τα παραδοσιακά γλυκίσματα και τα κρασιά από τους αγιορείτικους αμπελώνες

τίτλο Mediterranean Gourmet θα είναι εξαιρετικά αφιερωμένη στη γαλλική κουζίνα.

Η ΘΑΛΑΣΣΑ ΤΗΣ ΟΛΥΜΠΙΑΔΑΣ ΤΑΞΙΔΕΨΕ ΣΤΗ ΒΟΥΛΓΑΡΙΑ

Εν τω μεταξύ έξι συνταγές παραδοσιακής μαγειρικής, βασισμένες στην τοπική μυδοκαλλιέργεια, κινηματογραφήθηκαν πρόσφατα για τις ανάγκες της δημοφιλούς εκπομπής μαγειρικής με τίτλο "Zvezden's Kitchen" του βουλγαρικού τηλεοπτικού σταθμού BTV.

Εικόνες εξαιρετικού φυσικού κάλλους από το κατάφυτο αριστοτελικό βουνό και τις χρυσές ακτές της Ολυμπιάδας κατέγραψαν οι κάμερες της βουλγαρικής εκπομπής υψηλής τηλεθέασης, εκπρό-

Περιβόλι της Παναγιάς
Παραδοσιακά γλυκά και κρασί

Οι γευστικές περιηγήσεις των γάλλων σεφ στην Αμμουλιανή δεν περιορίστηκαν μόνον στη μαγειρική, αλλά επεκτάθηκαν και στη ζαχαροπλαστική, αφού παρακολούθησαν τη διαδικασία προετοιμασίας των ονομαστών αμυγδαλωτών λουλουδιών, ενώ ίδιαίτερη εντύπωση προκάλεσε η νεορή οινική περιήγηση στους αγιορείτικους αμπελώνες μέσα από μία ξεχωριστή παρουσίαση αγιορείτικων οίνων.

σωποι της οποίας επισκέφθηκαν πρόσφατα τον ομώνυμο οικισμό.

Το θέμα της γαστρονομικής παραγωγής που οργανώνουν θα περιστρέφεται γύρω από τα "Μύδια Ολυμπιάδας" και τις "Καλοκαιρινές γεύσεις του αριστοτελικού βουνού". Για το λόγο αυτό ο φακός της εκπομπής παρατύπωσε πλάνα από τις τοπικές μυδοκαλλιέργειες, ενώ βιντεοσκοπήθηκαν ποικίλοι τρόποι μαγειρέματός τους. Παράλληλα οι συντελεστές της εκπομπής κατέγραψαν τρόπους προετοιμασίας παραδοσιακής πίτας με γέμιση από κρήτα, τοπικής κακαβιάς, η οποία περιείχε φάρια, μύδια και θαλασσινά και μαγειρεύτηκε από καπεταναίους πάνω σε φαροκάικο, αλλά και τεχνικές προετοιμασίας των φημισμένων λουκουμάδων με μέλι Αρναίας και των τοπικών λικέρ φτιαγμένων από ντόπια κράνα και φρούτα.

Οι λήψεις πλάνων πραγματοποιήθηκαν σε εξωτερικούς χώρους, ώστε να προβάλλουν τις τοπικές γαστρονομικές συνήθειες σε συνδυασμό με την εναλλαγή του φυσικού τοπίου (βουνό - θάλασσα). Η εκπομπή θα χωρίστει σε τέσσερα μέρη και θα προβληθεί στη Βουλγαρία στις αρχές του Σεπτεμβρίου.