



Η υπεύθυνη του Οργανισμού Προβολής της προ του Άθω περιοχής Μαρία Πάππα με τις κυρίες από την Αμμουλιανή δημιουργούν τις νοστιμίες τους στο εστιατόριο του Jamie Oliver.

Γλυκά από την Αμμουλιανή στου Jamie Oliver στο Λονδίνο

Μάθημα παραδοσιακής ζαχαροπλαστικής με θέμα «Παραδοσιακά γλυκά Αμμουλιανής με άρωμα Ανατολής» παρέδωσαν πρόσφατα στο Λονδίνο, στον πολυχώρο γαστρονομίας Recipeace by Jamie Oliver, τέσσερις νοικοκυρές από το νησί

Mετέφεραν έτσι στο σκοτεινό Λονδίνο το γιορτινό κλίμα των λαμπρών καλοκαιρινών γαστρονομικών εκδηλώσεων, που θα πραγματοποιηθούν στα λιμάνια, στα σοκάκια και στα fish restaurants του νησιού τον επόμενο Μάιο, στο πλαίσιο διεξαγωγής του Mount Athos Area Kouzina 2014.

Η εκδήλωση πραγματοποιήθηκε στη ναυαρχίδα των γαστρονομικών πολυχώρων του διάσημου τηλεμάγειρα Jamie Oliver στο Νότινγκ Χιλ, παρουσία 40 εκπροσώπων του Τύπου, ανάμεσα στους οποίους συγκαταλέγονται δημοσιογράφοι από πολύ γνωστές εκδόσεις, που διαμορφώνουν την κοινή γνώμη στη βρετανική αγορά.

Η πρωτοβουλία του Οργανισμού Τουριστικής Ανάπτυξης προ του Άθω αποτελεί συνέ-



χεια της επίσκεψης δημοσιογραφικής ομάδας του Jamie Magazine στην περιοχή, η οποία φωτογράφισε δεκάδες μεσογειακά και μοναστηριακά πιάτα, που θα συμπεριληφθούν στην εν λόγω έκδοση τους αμέσως επόμενους μήνες.

Πριν από το προαναφερόμενο master class πραγματοποιήθηκε φωτογραφική και περι-

γραφική παρουσίαση της προ του Άθω περιοχής, ενώ παρουσιάστηκε για πρώτη φορά το ολοκληρωμένο πρόγραμμα δραστηριοτήτων του Mount Athos Area Kouzina 2014, το οποίο θα πραγματοποιηθεί στο «τρίτο πόδι» της Χαλκιδικής από τις 15 Μαΐου μέχρι και τις 15 Ιουνίου του επόμενου έτους.

Στη συνέχεια οι τέσσερις Αμμουλιανώτισσες παρέλαβαν τη σκυτάλη και παρέδωσαν στους παρευρισκόμενους εξαιρετικά και απολαυστικά μαθήματα παραδοσιακής ζαχαροπλαστικής, με βάση τις μικρασιατικές καταβολές τους. Μεταξύ άλλων δίδαξαν στους εκπροσώπους του Τύπου πώς παρασκευάζονται τα αμυγδαλωτά λουλούδια Μικρασίας, πιλικά, φυλλωτή βασιλόπιτα από την Προικόννησο και τα τηγανιτά σαλμπουρέκια με γέμιση από μπαχάρια και ξηρούς καρπούς. Ενθουσιασμένοι οι συμμετέχοντες προσπάθησαν να σχηματίσουν λουλουδένια μπισκότα, να ανοίξουν λεπτό παραδοσιακό φύλλο και να κλείσουν με ειδικό εργαλείο τη ζύμη από τα σαλμπουρέκια, ενώ το folder τους περιελάμβανε μεταξύ άλλων την ειδική έκδοση με τίτλο «Gastronomy & Wine - Mount Athos Area / Halkidiki», π οποία περιέχει όλες τις προαναφερόμενες συνταγές.

Τα ίδια μαθήματα θα παραδοθούν στην Αμμουλιανή και στα Νέα Ρόδα από τις 2 έως τις 5 Ιουνίου 2014, ενώ θα εμπλουτιστούν με χορούς και τραγουδιά, ώστε να μετατρέψουν τη γαστρονομική παράδοση σε γλέντι και σε γιορτή ελληνική. Οι συγκεκριμένες δραστηριότητες έχουν πόδι σχηματίσει τουριστικό πακέτο, απευθυνόμενο σε μικρές ομάδες θεματικών επισκεπτών ή σε μεμονωμένους πελάτες, το οποίο έχει κοστολογηθεί και - κατά τη διάρκεια της τουριστικής έκθεσης του Λογδίνου World Travel Market- έχει διοχετευθεί σε μικρά τουριστικά γραφεία γαστρονομικού τουρισμού της Βρετανίας.

Δέκα βρετανοί εκπρόσωποι του Τύπου και αντίστοιχοι εκπρόσωποι των προαναφερόμενων γραφείων προσκλήθηκαν τις ίδιες πιμερομνίες στην περιοχή, ώστε να συμμετάσχουν σε ταξίδι εξοικείωσης με τίτλο «Sail, Eat & Dance», το οποίο θα πραγματοποιηθεί από τον Οργανισμό σε συνεργασία με τοπικούς φορείς και την Acrobat Yachting.