

ΟΥΡΑΝΟΥΠΟΛΗ

Υψηλή γαστρονομία προ του Αθω

Οινο-δοκιμές, μεσογειακά μενού με έμπνευση από την κουζίνα της Νότιας Γαλλίας, μαθήματα γαλλικής μαγειρικής και ζαχαροπλαστικής, μενού υψηλών απαρτίσεων και γκούρμε δημιουργίες επιπέδου ήταν τα κύρια χαρακτηριστικά της τελευταίας εβδομάδας του «Mount Athos Area Kouzina 2014», το οποίο πραγματοποιήθηκε στην περιοχή της Ουρανούπολης από τις 9 μέχρι και τις 15 Ιουνίου.

Κατά τη διάρκεια της τελευταίας εβδομάδας του φεστιβάλ γαστρονομίας που διεξήγεται τα τελευταία χρόνια στην Προ του Αθω Περιοχή, τέσσερις Γάλλοι εκπρόσωποι Τύπου, συνοδευόμενοι από τους καταξιωμένους σεφ Ντίνα Νικολάου και Jean Marie Hoffman (της Γαλλικής Πρεσβείας στην Αθήνα), ξεναγήθηκαν εντός και περιμετρικά της αθωνικής Πολιτείας και της αριστοτελικής γης, αποκομιζόντας άριστες εντυπώσεις.

Η δραστηριότητα ξεκίνησε από το «Eagles Palace Hotel & Spa», όπου οι γευστικές δοκιμές των οίνων του «Κτήματος Claudia Παπαγιάννη» και εκείνων από το «Μετόχι Χρωμίτσα» της μονής Αγίου Παντελεήμονος Αγίου Ορούς έδωσαν τη δυνατότητα ποιοτικών παρουσιάσεων, με επαγγελματικό υπόβαθρο.

Στα μέσα της εβδομάδας οι προαναφερόμενοι σεφ, σε συνεργασία με τον Γιάννη Καρρά, δημιούργησαν ένα εξαιρέτο μενού τριών πιάτων με τίτλο «Με λάδι και ελιά της Μεσογείου», το οποίο προσφέρθηκε στο εστιατόριο «Skites» του «Skites Bungalows».

Το δε μάθημα μαγειρικής που πραγματοποιήθηκε στο πολυτελές «AthosVillas», στην Άκτη Κομίτσα, εστίασε στη δημιουργία μεσογειακών γαλλικών πιάτων με τοπικά προϊόντα.

Ιδιαίτερο ήταν όμως και το υψηλής γαστρονομικής οξιάς και ποιότητας μενού των «Kritikos Gallery & Restaurants», όπως προσφέρθηκε στους Γάλλους εκπροσώπους Τύπου, οι οποίοι έπλεξαν το εγκώμιο στο σεφ Γιάννη Κροπικό.

Πορτή μεσογειακής κουζίνας

Επιπρόσθετα, το μενού με τίτλο «Η γιορτή της γαλλικής μεσογειακής κουζίνας», το οποίο πραγματοποιήθηκε στο εστιατόριο «Αρμύρα» του «Eagles Palace Hotel & Spa» από τους σεφ Ντίνα Νικολάου, Jean Marie Hoffman, Ήλια Γκότον και Κώστα Μποβιάτον, αποτέλεσε ωδή στην κουζίνα της Νότιας Γαλλίας.

Η γιορτή έκλεισε με μια λαμπρή τελετή απονομής των 52 βραβείων ποιότητας σε όλους όσοι συμμετείχαν στο «Mount Athos Area Kouzina 2014», την οποία πραγματοποιήθηκε στο «Restaurant Cabanna» του Theoxenia, στην Ουρανούπολη.

Το επόμενο φεστιβάλ γαστρονομίας «Mount Athos Area Kouzina» είναι προγραμματισμένο για το χρονικό διάστημα 15/5 – 15/6/2015, είναι αφιερωμένο στην ιταλική μεσογειακή κουζίνα και θα πραγματοποιηθεί σε συνεργασία με το Ελληνοϊταλικό Επιμελητήριο.

Nt. X.



Από την εκδήλωση του φεστιβάλ γαστρονομίας «Mount Athos Area Kouzina 2014»