

Χαλκιδική: Γευστική επιστροφή σε αλψμόνντες πατρίδες

ΟΙ ΑΛΨΜΟΝΗΤΕΣ πατρίδες ζωντάνεψαν στο τρίτο πόδι της Χαλκιδικής, με τις γεύσεις της μικρασιατικής κουζίνας και τις ποντιακές μυρωδιές να πλημμυρίζουν την τέταρτη θεματική εβδομάδα γαστρονομίας του Mount Athos Area Kouzina. Το μενού που «σέρβιρε» ο Οργανισμός Τουριστικής Ανάπτυξης προ του Αθω, από τα Νέα Ρόδα και την Ουρανούπολη έως την Αμμουλιανή, τα είχε όλα: Από μαθήματα παραδοσιακής ζαχαροπλαστικής έως γευστικές αναμνήσεις των αλψμόνντων πατρίδων, η κουζίνα των οποίων βρέθηκε στο επίκεντρο αυτής της θεματικής ενότητας.

Η γιορτή ξεκίνησε από τα Νέα Ρόδα, όπου ο πολιτιστικός σύλλογος του οικισμού μέσα από εξειδικευμένα μαθήματα μικρασιατικής ζαχα-

ροπλαστικής παρουσίασε σε 40 εκπροσώπους τουριστικών γραφείων από όλη την Ευρώπη τον γαστρονομικό κύκλο της ζωής: τα γλυκά της γέννησης, της βάφτισης, του αρραβώνα, του γάμου και του θανάτου.

Στη συνέχεια, μέλη του Γυναικείου Αγροτικού Συνεταιρισμού Αγίου Αντωνίου παρέδωσαν μαθήματα ποντιακής μαγειρικής, προσφέροντας στους παρευρισκομένους παραδοσιακό περέκ με ποικιλία στη γέμιση. Ο δε Πολιτιστικός Σύλλογος Αμμουλιανής παρουσίασε με τη σειρά του την τέχνη παρασκευής των πολιτικών ντολμάδων.

Στην Αμμουλιανή μέλη του ντόπιου πολιτιστικού συλλόγου έδωσαν... σάρκα και οστά σε συνταγές ζαχαροπλαστικής από τη Γαλημή της

Μικράς Ασίας, όπως αμυγδαλωτά λουλούδια Αμμουλιανής και κοσμελί της Προικόννησου.

Κατά τη διάρκεια της τέταρτης εβδομάδας έξι Τούρκοι δημοσιογράφοι ξεναγήθηκαν στην περιοχή των Οθωμανικών Σιδηροκαυσίων και στη συνέχεια επισκέφθηκαν την παράκτια ζώνη, προκειμένου να ζήσουν αυτήν τη διαφορετική εμπειρία.

Η πέμπτη και τελευταία εβδομάδα του Mount Athos Area Kouzina, που ξεκίνησε ήδη και ολοκληρώνεται την Κυριακή, είναι αφιερωμένη στη μεσογειακή κουζίνα, με ειδική αναφορά στη γαλλική γαστρονομία, και πραγματοποιείται σε συνεργασία με το Φεστιβάλ Γαλλικής Γαστρονομίας.

Μαρία Μαθιοπούλου