

«Η ευλογία του αγιορείτικου κόλπου»

Δεν είναι μελισσοκόμοι, ούτε επίδοξοι σεφ, ούτε... παραδοσιακές νοικοκυρές. Παρόλα αυτά, συνέλεξαν βιολογικό μέλι από κυψέλες, παρακολούθησαν μαθήματα μαγειρικής και... άνοιξαν φύλλο για πίτα με κρίταμα. Ο λόγος για τους Έλληνες, Ολλανδούς, Βέλγους, Γάλλους και Βρετανούς εκπροσώπους του Τύπου, που έζησαν τη γαστρονομική -και όχι μόνο- εμπειρία της δεύτερης εβδομάδας της διοργάνωσης «Mount Athos Area Kouzina 2014», με τίτλο «Η ευλογία του αγιορείτικου κόλπου», η οποία πραγματοποιήθηκε στην παράκτια ζώνη από 19-25 Μαΐου.

Η γιορτή άρχισε στην Ολυμπιάδα, όπου στην κεντρική προβλήτα του οικισμού ο σεφ Jean Louis Kapsalas (Jean Louis Kapsalas) και η Σμαρούλα Ανδριώτη του «fish restaurant Καπετάν Μανώλης», παρουσίασαν μάθημα μαγειρικής με τίτλο «Μύδια

Ολυμπιάδας με χόρτα από το Αριστοτελικό Βουνό». Την επόμενη ημέρα πρόσφεραν ένα ιδιαίτερο και εμπνευσμένο μενού, με τίτλο «Η γιορτή της θάλασσας του Αριστοτέλη». Στο δε λιμάνι της Αμμουλιανής παραδόθηκε μάθημα παραδοσιακής μαγειρικής με τίτλο «Πίτα με αρμαρίκια της θάλασσας» και στη συνέχεια πραγματοποιήθηκε η ελληνική «Η Γιορτή του Ψαρέματος».

Η ενότητα ολοκληρώθηκε στην Αμμουλιανή, όπου η σεφ Ντίνα Νικολάου και ο Παύλος Τούσιος παρουσίασαν εξαιρετικό μενού με θέμα «Η Γιορτή της Ευλογημένης Θάλασσας», το οποίο σύμφωνα με τον διοργανωτή Οργανισμό Τουριστικής Ανάπτυξης προ του Άθω-χαρακτηρίσθηκε από τους συνδαιτυμόνες ως πραγματική γευστική ωδή στα 300 χιλιόμετρα ακτογραμμής του

τρίτου ποδιού της Χαλκιδικής. Η επόμενη εβδομάδα του Mount Athos Area Kouzina είναι αφιερωμένη στη μοναστηριακή κουζίνα, δεδομένης της γειτνίασης της περιοχής με την Αθωνική Πολιτεία. Εστιάζει, δε, στην προβολή της περιοχής γύρω από την Ουρανούπολη, αλλά και στον τρόπο με τον οποίο αυτή εμπνέεται από τις μοναστηριακές γεύσεις του Άθωνα.

