

## Το αγιορείτικο μενού του μοναχού Επιφάνιου που κατέκτησε και τους Ρώσους επισκέπτες!

**ΜΟΝΑΣΤΗΡΙΑΚΗ** κουζίνα ψήφισαν -και μάλιστα με διαφορά- οι επισκέπτες της δράσης Mount Athos Area Gourmet, που στη διάρκεια ενός μηνός, από τις 15 Μαΐου έως τις 15 Ιουνίου, παρουσίασε μια σειρά από διαφορετικές μαγειρικές της ευρύτερης περιοχής. Οι εκατοντάδες επισκέπτες είχαν την ευκαιρία να γευτούν από το έμπειρο χέρι του Αγιορείτη μοναχού Επιφάνιου ένα μενού με αγιορείτικη κακαβιά, χταπόδι κρασάτο, πράσινη σαλάτα, από όσα οι καλόγεροι καλλιεργούν στους κήπους τους, σφυρίδα με κολοκυθάκια και χαλβά σιμιγδαλένιο. Ιδιαίτερη απήχηση είχε η μοναστηριακή κουζίνα στους Ρώσους τουρίστες, που, συνοδεία των αγιορείτικων κρασιών, πήραν μια γεύση από τη λιτή αλλά συνάμα νόστιμη διατροφή των μοναχών της Ιερής Πολιτείας.

Το γεγονός ότι κατά την τρίτη εβδομάδα του προγράμματος που διοργάνωσε ο Οργανισμός Τουριστικής Ανάπτυξης προ του Αθω στο τρίτο πόδι της Χαλκιδικής, το Άγιον Όρος -έστω και στη γαστρονομική του πλευρά- βγήκε από το... Άγιον Όρος και έγινε προστό σε περισσότερο κόσμο αποτέλεσε δέλεαρ για τους ξένους επισκέπτες. Μεγάλη απήχηση είχε και η τελευταία, πέμπτη θεματική του Mount Athos Area Gourmet, με τον τίτλο

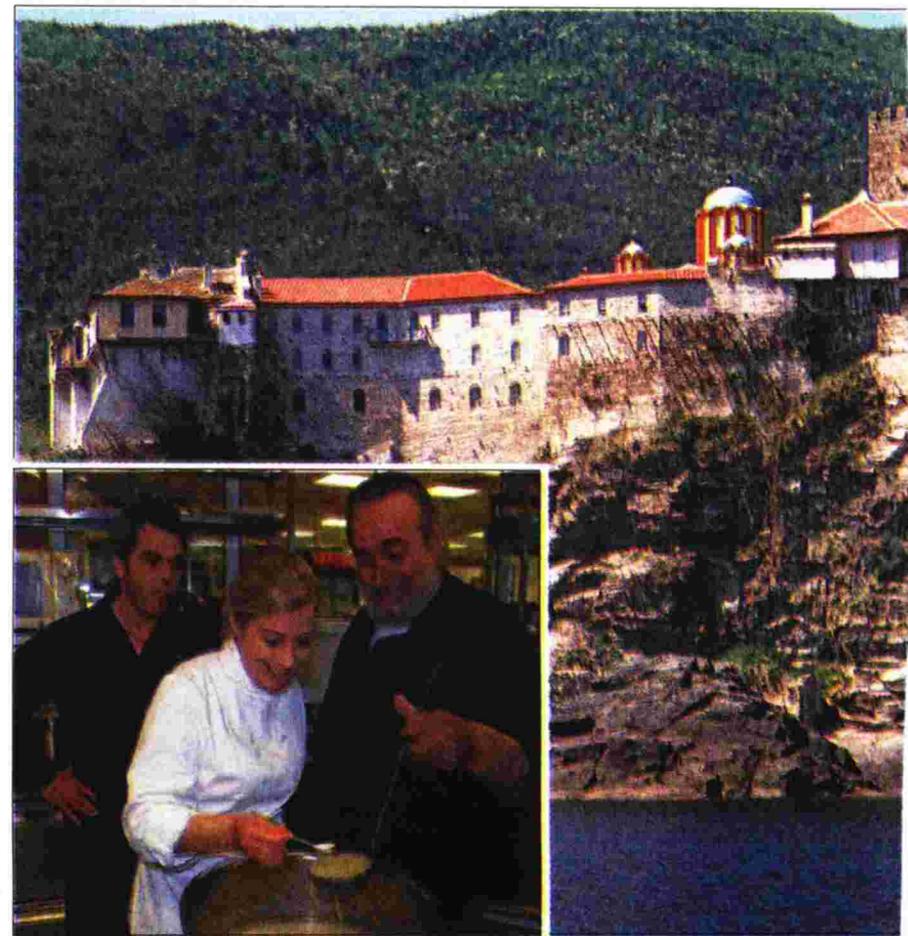
λο Mediterraneo, με τις μεσογειακές προτάσεις της οποίας ολοκληρώθηκε η διοργάνωση, που έφερε συνολικά τη μαγειρική σφραγίδα της σεφ Ντίνας Νικολάου. Πέρα από τις δύο αυτές θεματικές στην εκδήλωση περιλαμβάνονταν οι κατηγορίες «Η κουζίνα των αλψομόντων πατριδών», «Με την ευλογία του αγιορείτικου κόλπου» και «Βοτανολογώντας το βουνό του Αριστοτέλη».

### Η μεγάλη επιτυχία της δράσης Mount Athos Area Gourmet

Μετά τη σημαντική προσέλευση και απήχηση του Mount Athos Area Gourmet, οι διοργανωτές αποφάσισαν από την επόμενη τουριστική σεζόν να το εντάξουν ως «αξιοθέατο» στα τουριστικά πακέτα της περιοχής, ενώ το βίντεο της φετινής εκδήλωσης θα προωθηθεί σε ξένα τουριστικά πρακτορεία.

Η πρωτοβουλία επισφραγίστηκε από την απονομή 60 βραβείων ποιότητας σε διάφορες κατηγορίες, από την ανάδειξη της παραδοσιακής κουζίνας και ζαχαροπλαστικής μέχρι τους σεφ και τη γυναικεία επιχειρηματικότητα. Μάλιστα, για πρώτη φορά βραβεύτηκαν απλές γυναίκες από τους πολιτιστικούς συλλόγους Αμμουλιανής, Νέων Ρόδων και Ουρανούπολης, που συνέβαλαν στις γιορτές του δρόμου, προσφέροντας πίτες, γλυκά και γενικότερα εδέσματα στους επισκέπτες.

M. M.



▲ Η σεφ Ντίνα Νικολάου και ο μοναχός Επιφάνιος επί το έργον με φόντο μονή του Αγίου Ορους

