



ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΠΡΟ
ΤΟΥ ΑΘΩ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ

Το Mount Athos Area Gourmet παρουσίασε στο κοινό την «κουζίνα των αλησμόνητων πατριδων»...

Μια ξεχωριστή εβδομάδα που δικαίωσε την επιλογή της!➔9

ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΠΡΟ ΤΟΥ ΑΘΩ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ

Το Mount Athos Area Gourmet παρουσίασε στο κοινό την «κουζίνα των αλησμόνητων πατρίδων»...

Μια ξεχωριστή εβδομάδα που δικαίωσε την επιλογή της!

Μεγάλος ήταν ο αριθμός των επισκεπτών που έλαβε μέρος την προηγούμενη εβδομάδα στις δραστηριότητες του Mount Athos Area Gourmet, δοκιμάζοντας γεύσεις του Πόντου και της Μικρασίας, όπως αυτές προσφέρθηκαν στο κοινό κατά τη διάρκεια της τέταρτης θεματικής ενότητας της διοργάνωσης, τίτλος της οποίας ήταν «η κουζίνα των αλησμόνητων πατρίδων».

Ο chef Βησσαρίων Παρθένης, σε συνεργασία με τοπικούς chefs και εκπροσώπους τοπικών συλλόγων :

- δημιούργησαν πιάτα που συνταιρίασαν τις «προσφυγικές επιρροές» με τοπικά προϊόντα,
- οργάνωσαν μαγειρικές επιδείξεις και διαγωνισμούς,
- μαγείρεψαν ανατολίτικες συνταγές,
- προώθησαν ποντιακές τεχνικές και ζαχαροπλαστικές τάσεις της Μικρασίας, συνθέτοντας μια γευστική εβδομάδα γεμά-

τη νοσταλγικές θύμισες και λαχταριστές ευωδιές.

Η προσφυγική κουζίνα έχει επηρεάσει κατά κόρον την τοπική, οι κάτοικοί της οποίας τη δέχθηκαν με σεβασμό, τη συμπεριέλαβαν στις γεύσεις και στα πιάτα τους, την «πάντρεψαν» με τη δική τους και σε κάθε ευκαιρία την παρουσιάζουν στο κοινό είτε αυτούσια, είτε με παραλλαγές.

Η επόμενη και τελευταία εβδομάδα της διοργάνωσης (11 – 15.6.12) ονομάζεται Μεσογειακή και φυσικά είναι αφιερωμένη στη Μεσόγειο, αφού η περιοχή του Άθω διαθέτει 300 ολόκληρα χιλιόμετρα μεσογειακής ακτογραμμής!

Όπως πάντα, η chef Ντίνα Νικολάου παρέα με τοπικούς chefs, θα δημιουργήσουν μεσογειακά gourmet πιάτα, βασισμένα στα τοπικά βιολογικά προϊόντα, προκειμένου να αναδείξουν τη γαστρονομική ταυτότητα μιας περιοχής που διαθέτει τεράστια ποικιλία πρωτογενούς παραγωγής!

