



**Φεστιβάλ γαστρονομίας  
στην προ του Αθω Περιοχή**

----->9

## Φεστιβάλ γαστρονομίας στην Προ του Αθω Περιοχή

Τι έτρωγαν οι αρχαίοι Έλληνες; Ποια είναι τα μυστικά της διατροφής των μοναχών του Αγίου Όρους; Γιατί είναι τόσο ξεχωριστές οι συνταγές των προσφύγων από τη Μικρά Ασία και τον Πόντο; Απαντήσεις σ' αυτά και πολλά άλλα ερωτήματα θα λάβουν όσοι επισκεφτούν έως τις 15 Ιουνίου την ευρύτερη περιοχή του Αθω, στη Χαλκιδική.

Για πρώτη φορά φέτος διοργανώνεται σε κάθε σημείο της περιοχής του Αθω, από την Αρναία ως τα Πυργαδίκια κι από την Ολυμπιάδα ως την Ιερισσό, η εκδήλωση «Mount Athos Area Gourmet». Κάθε ημέρα, στις 8 το βράδυ, οι επισκέπτες στη σκιά του ιερού Αθωνα, στο μυχό του κόλπου του Αγίου Όρους, στους πρόποδες του βουνού του Αριστοτέλη, στις παρυφές του Χαλομώνα, θα έχουν την ευκαιρία μέσα από ένα δείπνο από τοπικούς σεφ σε εστιατόρια της περιοχής να γνωρίσουν τις γαστρονομικές τάσεις της Χαλκιδικής.

Η διοργάνωση «Mount Athos Area Gourmet» χωρίζεται σε πέντε γαστρονομικούς «πυλώνες», που μεταφράζονται σε πέντε γαστρονομικές εβδομάδες.

Την πρώτη εβδομάδα οι επισκέπτες θα γνωρίσουν την αρχαία ελληνική κουζίνα: εδέσματα τα οποία μαγειρεύονται έχοντας ως βασικό συστατικό φυτά και βότανα που φυτρώνουν στο βουνό του Αριστοτέλη. Ένα μενού εξαιρετικά εμπνευσμένο από τη σπάνια χλωρίδα του Αριστοτελικού βουνού και τη χερσόνησο «Λιστόπι», πάνω στην οποία βρίσκονται σήμερα ευρήματα από τα Στάγαιρα. Μεταξύ άλλων, μπορούν να επιλέξουν χορτόπιτα και γλυκά του κουταλιού με φρούτα του Αριστοτελικού δάσους.

Τη δεύτερη εβδομάδα σειρά έχει η παραδοσιακή κουζίνα: γεύσεις της θάλασσας από τη Χαλκιδική, με το βάρος να πέφτει στα φρέσκα ψάρια και τα θαλασσινά. Ξεχωρίζουν τα Μύδια Ολυμπιάδας σε μία συνταγή «τρελού χορού», αλλά και οι γεύσεις

της Αμμουλιανής, εκεί όπου το χθεσινό ψάρι δεν θεωρείται φρέσκο!

Ακολουθεί η μοναστηριακή εβδομάδα, με συνταγές επηρεασμένες από το Άγιον Όρος. Μαγειρεύει ο Αγιορείτης μοναχός Επιφάνιος, μεταφέροντας «ευλογημένες γεύσεις» από τους νταβάδες και τα σινιά της ιερής πολιτείας. Είναι μια ευκαιρία να βγει προς τα έξω η κουζίνα του Αγίου Όρους και να τη γευτούν και οι γυναίκες που δεν μπορούν να επισκεφτούν την περιοχή. Το μοναστηριακό μενού χαρακτηρίζεται από απλότητα αλλά και θεσπέσια γεύση, με ψαρόσουπες, πάστες, θαλασσινά και ψαρολιχουδιές κάθε είδους.

Την τέταρτη εβδομάδα τη «σκυτάλη» θα πάρει η προσφυγική κουζίνα, με γεύσεις από τη μικρασιατική και ποντιακή κουζίνα, ώστε να τιμηθούν οι πρόσφυγες που ζουν στη Χαλκιδική. Έλληνες σεφ και νοικοκυρές από τον Πόντο παραδίδουν στο κοινό μαθήματα μαγειρικής και φτιάχνουν μισοχομυριστά πιρσοκί, με έμφαση στην ποικιλία

της γέμισης.

Η τελευταία εβδομάδα του γαστρονομικού αυτού φεστιβάλ είναι αφιερωμένη στη μεσογειακή κουζίνα: γνωστοί σεφ από την Ευρώπη θα βρεθούν στην περιοχή του Αθω και βασίζόμενοι στη μεσογειακή διατροφή θα δημιουργήσουν γκουρμέ πιάτα.

«Ο στόχος μας από το φεστιβάλ είναι πολλαπλός: θέλουμε να αναδείξουμε την πρωτογενή μας παραγωγή και ότι σχετίζεται με τα τοπικά προϊόντα της Χαλκιδικής και από την άλλη να αναδείξουμε τις δικές μας γαστρονομικές απολαύσεις» δήλωσε στο ΑΜΠΕ η διευθύντρια μάρκετινγκ του Οργανισμού Τουριστικής Ανάπτυξης προ του Αθω, Μαρία Πάππα.

Επιδίωξη των διοργανωτών είναι να καθιερωθεί η εκδήλωση ως θεσμός και να διοργανώνεται κάθε χρόνο, από τις 15 Μαΐου έως τις 15 Ιουνίου. Για πληροφορίες και κρατήσεις καθ' όλη τη διάρκεια του μήνα στο [www.mountathosarea.org](http://www.mountathosarea.org).

