05/10/2019

Ολοκληρώθηκε με επιτυχία το 1ο Γαστρονομικό Φεστιβάλ Πηλίου

Μητροπολιτικό Έργο / Ι.Μ. Δημητριάδος και Αλμυρού

Ολοκληρώθηκε την Κυριακή 29 Σεπτεμβρίου 2019 το 1ο Γαστρονομικό Φεστιβάλ Πηλίου (1st PELION GASTRONOMY FESTIVAL) στο Αγρόκτημα Καραΐσκου, στην Πορταριά.

Με πολύ μεγάλη, ανέλπιστη, επιτυχία ολοκληρώθηκε την Κυριακή 29 Σεπτεμβρίου 2019 το πρώτο Γαστρονομικό Φεστιβάλ Πηλίου «1st PELION GASTRONOMY FESTIVAL» το οποίο περιελάβανε έκθεση Πηλιορείτικων προϊόντων, παρουσιάσεις και παρασκευή πηλιορείτικων συνταγών, γευσιγνωσίες και οινογνωσίες.

Ο Σεβ. Μητροπολίτης Δημητριάδος και Αλμυρού, κ. Ιγνάτιος, ανέφερε: «Η Μητρόπολή μας και ο φορέας της «Μαγνήτων Κιβωτός», είναι δίπλα σε ότι αξίζει. Η υπέροχη συνεργασία και το ραντεβού μας με τον υπέροχο κόσμο του Πηλίου που

έδωσε ζωή στο 1ο Γαστρονομικό Φεστιβάλ, είναι απολύτως μέσα στους στόχους μας να δημιουργούμε «Θεσμούς», για τούτο ανανεώνουμε και αυτή μας τη συνάντηση για τον Σεπτέμβριο του 2020. Προχωράμε κρατώντας και υπηρετώντας όλα όσα μας ενώνουν»

Η διοργάνωση ήταν μία πρωτοβουλία της Οικογένειας Καραΐσκου, σε συνεργασία με τον φορέα Πολιτισμού της Ιεράς Μητροπόλεως Δημητριάδος και Αλμυρού, «Μαγνήτων Κιβωτός, για τη διάσωση του πολιτιστικού αποθέματος» και πραγματοποιήθηκε με μεγάλη επιτυχία στις εγκαταστάσεις του «Αγροκτήματος Καραΐσκου», στην Πορταριά Πηλίου, και παράλληλα ανέβασε πολύ υψηλά τον πήχη στη γνωριμία και διάδοση των Πηλιορείτικων και Ελληνικών γεύσεων.

Με τον καιρό σύμμαχο, επί τρεις ημέρες, γνωστοί Έλληνες σεφ αλλά και επαγγελματίες και νοικοκυρές της περιοχής μας έδειξαν συνταγές και πρόσφεραν τα πιάτα τους- φτιαγμένα με προϊόντα της Πηλιορείτικής γης- στους Βολιώτες, αλλά και Έλληνες και ξένους επισκέπτες.

Το βουνό των Κενταύρων «έστρωσε» παραδοσιακό τραπέζι με εδέσματα μέσα στο δάσος του Πηλίου, αναδεικνύοντας την Τοπική και ελληνική γαστρονομία.

Το πρώτο Γαστρονομικό Φεστιβάλ Πηλίου «1st PELION GASTRONOMY FESTIVAL», ανέδειξε τη γαστρονομική και πολιτιστική παράδοση της Μαγνησίας.

Έλληνες και ξένοι επισκέπτες, και ήταν πάρα πολλοί, του «1st Pelion Gastronomy Festival» είχαν την ευκαιρία να δοκιμάσουν μοναδικά Πηλιορείτικα εδέσματα, ζεστά πιάτα που έφτιαχναν μπροστά τους, ο νικητής του πρόσφατου τηλεοπτικού διαγωνισμού «Master Chef», ο Μακρινιτσιώτης ταλαντούχος σεφ με τις ευφάνταστες ιδέες Τιμολέων Διαμαντής και ο γνωστός Σιφναίος Αρχιμάγειρας Κωνσταντίνος Βασάλος. Παράλληλα είχαν την ευκαιρία να παρατηρήσουν επιτεύγματα των επαγγελματιών του είδους από την περιοχή μας και να προμηθευτούν Πηλιορείτικα προϊόντα από την έκθεση των ντόπιων παραγωγών.

Κατά τη διάρκεια του φεστιβάλ, ιδιαίτερη ήταν η χαρά των παιδιών, που συμμετείχαν στις δημιουργικές υπαίθριες δραστηριότητες με τον Θάνο Νικάκη και στο μικρό εργαστήρι κεραμικής με τον καταξιωμένο κεραμίστα Χρήστο Γιαννακόπουλο.

Συνολικά πάνω από 3.500 επισκέπτες πέρασαν από τους χώρους του «Αγροκτήματος Καραΐσκου», στην Πορταριά Πηλίου, είδαν τις εκθέσεις, αγόρασαν προϊόντα, παρακολούθησαν τις ομιλίες των ειδικών και των διοργανωτών, και κυρίως χάρηκαν με την παρουσίαση από τον ξενοδόχο, συγγραφέα και Εμπνευστή του «Ελληνικού Πρωινού» του Ξενοδοχειακού Επιμελητηρίου Ελλάδος (2010-2017), Γιώργο Πίττα, του Ελληνικού πρωινού του Krista’s Gastronomy Hotel, που περιλάμβανε είκοσι διαφορετικά είδη, που με απόλυτη τάξη γεύτηκαν στη συνέχεια οι παρευρισκόμενοι.

Οι διοργανωτές αισθάνονται την ανάγκη να ευχαριστήσουν ιδιαίτερα τον ξενοδόχο, συγγραφέα και Εμπνευστή του «Ελληνικού Πρωινού» του Ξενοδοχειακού Επιμελητηρίου Ελλάδος (2010-2017), Γιώργο Πίττα, τον νικητή του πρόσφατου τηλεοπτικού διαγωνισμού «Master Chef», Μακρινιτσιώτη ταλαντούχο σεφ Τιμολέοντα Διαμαντή και τον γνωστό Σιφναίο Αρχιμάγειρο Κωνσταντίνο Βασάλο. Τη Λούση και τον Μανώλη Πατεράκη για τις οδηγίες και τις μεταφράσεις, αλλά και όλους τους επαγγελματίες της περιοχής μας που συμμετείχαν με περίπτερα, ή έδωσαν προϊόντα τους, και τέλος τους χιλιάδες επισκέπτες του Φεστιβάλ. Τέλος, όλους τους Εθελοντές που έδωσαν τον καλύτερο εαυτό τους, χωρίς να υπολογίσουν κόπους και κούραση, επί τρεις συνεχόμενες ημέρες.