

Η παραδοσιακή γλυκιά και αλμυρή βασιλόπιτα Αγιάσου στη Λέσβο

/ [Παράδοση](#)



«Η [βασιλόπιτα](#) της Αγιάσου είναι μια πολύ πρωτότυπη πίτα σε τέλεια αναλογία αλμυρού - γλυκού με πολύ όμορφη ιστορία» λέει η ζαχαροπλάστης από την Αγιάσο Δήμητρα Σουσαμλή ξεναγώντας μας στο μοναδικό σήμα κατατεθέν της πρωτοχρονιάς στην ορεινή Αγιάσο της Λέσβου. Σε ένα από τα πιο αξιόλογα διατροφικά επιτεύγματα της Αγιάσου με καταγωγή που μπορεί να αναζητηθεί στη Μικρά Ασία.

Η Αγιασώτικια βασιλόπιττα είναι ένα γλυκό με 50 χειροποίητα φύλλα φτιαγμένα από βρασμένο γλυκάνισο, πορτοκάλι και λάδι. Ανάμεσα τους ξερή Αγιασώτικη μυτζήθρα με ζάχαρη και 15 γλυκά μυρωδικά. Πιπερόριζα, κακουλές, κανέλα, γαρύφαλλο και πολλά άλλα. «Αφού απλώσουμε το ανοιγμένο φύλλο, προσθέτουμε πάνω του ένα μείγμα ξερής μυζήθρας τριμμένης, ζάχαρης και δεκατριών μυρωδικών» λέει η κ. Σουσαμλή στο ΑΠΕ -ΜΠΕ αναφερόμενη στη διαδικασία που επαναλαμβάνεται 50 φορές!

Χρειάζεται τουλάχιστον τρεις ώρες προετοιμασίας και πέντε με οχτώ ώρες ψησίματος.

Στο παρελθόν καταναλωνόταν και στην περίοδο μετά τις γιορτές και ιδίως κατά το μάζεμα της ελιάς εξαιτίας της υψηλής θερμιδικής αξίας της και της δυνατότητας να διατηρηθεί για μεγάλα διαστήματα χωρίς ψύξη.