28/05/2019

Η “Αθωνική Θάλασσα” στην εβδομάδα γαστρονομίας στην Καβάλα

/ Επικαιρότητα

Μια «γαλάζια» εβδομάδα διήνυσε η γαστρονομική γιορτή KOUZINA, στο πλαίσιο διεξαγωγής των εκδηλώσεων της θεματικής ενότητας με τίτλο «η θαλασσινή κουζίνα», η οποία είχε ως τιμώμενο ελληνικό προορισμό την Καβάλα. Στρυμωνικός και Καβαλιώτικος Κόλπος συνδέθηκαν με πολλούς τρόπους, δεδομένου ότι αποτελούν θαλάσσια συγκοινωνούντα δοχεία και συνθέτουν τάσεις και απολήξεις με κοινούς γαστρονομικούς παρονομαστές τις μυδοκαλλιέργειες και την ψαροπαραγωγή, όπως αναφέρεται σε σχετική ανακοίνωση του Προαθωνικού Οργανισμού Τουρισμού.

Μέλη της Λέσχης Αρχιμαγείρων Ελληνικής Γαστρονομίας κατέφθασαν στην Ολυμπιάδα και συνεργάσθηκαν με τη Μαρία Αντωνίου του Fish Restaurant «Olympic», παρουσιάζοντας στο κοινό ένα θαλασσινό αριστοτελικό μενού με άρωμα άγριων βοτάνων του βουνού. Θαλασσινά, μύδια Ολυμπιάδας και λαχανικά αποτέλεσαν τη βάση κάθε λογής κεφτέδων, κίτρινη κολοκύθα και άγρια χόρτα συνέθεσαν την πολύχρωμη καλοκαιρινή σαλάτα, ενώ το καλαμάρι γεμίσθηκε με κρίταμα και περιχύθηκε με σάλτσα από μακεδονίτικο τσίπουρο. Για μία ακόμη φορά η μουντοβίνα χρησιμοποιήθηκε στη ζαχαροπλαστική, αποτελώντας κύριο

συστατικό του ευωδιαστού και ιδιαίτερου ρυζόγαλου που προσφέρθηκε στο κοινό ως επιδόρπιο.

Η θαλασσινή Ουρανούπολη γιόρτασε τους Πολιούχους της, τους Αγίους Κωνσταντίνο και Ελένη, διοργανώνοντας χορευτική περιήγηση στο χώρο. Χορευτές και μουσικοί, αφού περιηγήθηκαν στους δρόμους του οικισμού, κατέκλυσαν την πλατεία του Πύργου Προσφορίου και με φόντο το φωτισμένο μνημείο – σήμα κατατεθέν επιδόθηκαν σε τυπικό ελληνικό γλέντι.

Ο τιμώμενος ελληνικός προορισμός της διοργάνωσης, η θαλασσινή Καβάλα, φιλοξένησε μία από τις πιο όμορφες γιορτές στην ιστορία του KOUZINA, δικαιώνοντας στο έπακρο την επιλογή της από του διοργανωτές. Μέλη της Λέσχης Αρχιμαγείρων Ελληνικής Γαστρονομίας άχνισαν «μύδια με τσίπουρο και μάραθο» και τα πρόσφεραν στους εκατοντάδες επισκέπτες του λιμανιού της πόλης, οι οποίοι παράλληλα παρακολούθησαν το εκπληκτικό παραδοσιακό χορευτικό πρόγραμμα τοπικού συγκροτήματος. Στη συνέχεια το Fish Restaurant «Το Ψαράκι» φιλοξένησε μία υψηλής ποιότητας «KOUZINA βραδιά», η οποία καταγράφηκε δημοσιογραφικά, ώστε να ταξιδέψει στην κεντρική Ευρώπη ως κορυφαία.

Οι chef Στέλιος Δίγκας και Γιώργιος Μούρτζιος επισκέφθηκαν το Στρατώνι όπου σε συνεργασία με την Αγγελική και Τασούλα Γαλιούρη προετοίμασαν στην ιστορική «Λέσχη Στρατωνίου» ένα ψαράδικο μενού, χρησιμοποιώντας πρώτη ύλη από τον Ακάνθιο Κόλπο. Γέμισαν τα μύδια Ολυμπιάδας με ρύζι από το Στρυμώνα, έφτιαξαν νόστιμες σαλάτες με κρίταμα, συνόδευσαν τα σπιτικά ζυμαρικά Βαρβάρας με θαλασσινά και έμπλεξαν τη γεύση των εσπεριδοειδών με το σιμιγδάλι, δημιουργώντας πεντανόστιμα επιδόρπια.

Χρησιμοποιώντας ζαρζαβατικά από το βιολογικό μποστάνι του Aristoteles Holidays Resort & Spa, αλλά και θαλασσινά από τα γύρω ψαρολίμανα ο executive chef του ΙΕΚ ΑΚΜΗ Γιάννης Παναγιωτίδης και η δημιουργική του ομάδα – σε συνεργασία με το chef του Aristoteles Κώστα Νταλιάνη – πρόσφερε στο κοινό ένα αντιπροσωπευτικά θαλασσινό μενού: μαγείρεψε το χταπόδι με τρόπο «αγιορείτικο» και το συνδύασε με λευκό ταραμά και μοσχολέμονο, σέρβιρε αγκινάρες Ιερισσού με ζαρζαβατικά και μύδια Ολυμπιάδας και συνόδεψε το ψάρι Αγίου Όρους με σιτάρι από το κάμπο των Νέων Ρόδων – γη και θάλασσα στο ίδιο πιάτο. Ο τρόπος με τον οποίο ο chef δημιούργησε «θέμα» στα πιάτα, αλλά και η εξαιρετική γεύση που «έβγαλαν» σε αυτά τα τοπικά προϊόντα αποτέλεσαν την απόδειξη ότι η ποιότητα και η απλότητα συνθέτουν την ελληνική κουζίνα.

Στην ίδια γαστρονομική κατεύθυνση ο executive chef των Ι.Ε.Κ. ΔΕΛΤΑ Παναγιώτης Καραφουλίδης και η ομάδα του συνταίριαξαν τον πλούτο της

αριστοτελικής θάλασσας με εκείνον του Αριστοτελικού Όρους, συνθέτοντας το «αριστο-τέλειο» μενού: τα μύδια Ολυμπιάδας – ως πρωταγωνιστής της βραδιάς κυριάρχησαν στη γεύση έχοντας συνδυασθεί με μάραθο, το φρέσκο χταπόδι αποτέλεσε τη βάση της σαλάτας με τα κρίταμα και το δυόσμο, ενώ η πεσκανδρίτσα απογείωσε τη γεύση των άγριων χόρτων. Το μαλεμπένιο επιδόρπιο και ο συνδυασμός του με τα σπιτικά γλυκά του κουταλιού της Λουλουδιάς Αλεξιάδου αποτέλεσαν την επιτομή της έμπνευσης.

Η εβδομάδα «έκλεισε» στην Ουρανούπολη φυσικά, όπου ο chef του KOKKINOS Restaurant Άκης Στεφανίδης επέλεξε ένα άκρως δημιουργικό μενού, προκειμένου να τιμήσει την αθωνική θάλασσα: ανέμειξε το καλαμπόκι με το γιαούρτι Αρναίας και το συνόδευσε με πικάντικη γαρίδα, γέμισε κοχύλια ζυμαρικών με πατέ θαλασσινών και πρόσφερε το ντόπιο ψάρι ως λεμονάτο, προσθέτοντας θαλασσινά φύκια και αγνό, αρωματισμένο ελαιόλαδο. Το αγιορείτικο «κέρασμα» – καφές με λουκούμι και χειροποίητο γλυκό του κουταλιού ολοκλήρωσαν το δέσιμο των πεντανόστιμων πιάτων.

Ιδιαίτερη ήταν η έμφαση που δόθηκε στις παράλληλες δραστηριότητες του KOUZINA. Αυστριακοί και Δανοί εκπρόσωποι Τύπου αλλά και Ιταλοί tour operators ακολούθησαν το «γαστρονομικό περίπατο της Αρναίας» αλλά και τον αντίστοιχο της Ουρανούπολης, συνάντησαν τοπικούς παραγωγούς, εξέτασαν τον τρόπο με τον οποίο καλλιεργούνται και παράγονται τα τοπικά προϊόντα, μελέτησαν τις συνθήκες και την ιστορική διαδρομή της πρωτογενούς ανάπτυξης στην περιοχή, απόλαυσαν αυθεντικά μακεδονίτικα κεράσματα και γεύθηκαν τα πιάτα του KOUZINA.

Επισκέψεις σε σημαντικούς αρχαιολογικούς χώρους, θεματικές κρουαζιέρες στον αθωνικό κόλπο, βιωματικές δραστηριότητες στις μυδοκαλλιέργειες της Ολυμπιάδας και περίπατοι κατά μήκος των ακτών συμπλήρωσαν το παζλ της προώθησης ενός τόπου, ο οποίος στηρίζεται στη σύνδεση του KOUZINA με τις υπόλοιπες 17 μορφές τουρισμού που απαντώνται στην Ανατολική Χαλκιδική.

Όλα τα προαναφερόμενα προϊόντα προωθούνται στον κόσμο από το Επιμελητήριο Χαλκιδικής. Η επόμενη εβδομαδιαία θεματική ενότητα της μεγάλης γιορτής είναι αφιερωμένη στη «μοναστηριακή κουζίνα».

Πηγή: ΑΠΕ-ΜΠΕ