



MOUNT ATHOS AREA GOURMET

Το Mount Athos Area Gourmet που πραγματοποιήθηκε από 2 ως 10 Σεπτεμβρίου αποτελεί το κορυφαίο γαστρονομικό γεγονός της χρονιάς για την περιοχή της Χαλκιδικής προ του Άθω και είναι ο προάγγελος του 1ου Gourmet Festival που θα γίνει του χρόνου τον Μάιο. Διοργανώθηκε από τον Οργανισμό Τουριστικής Ανάπτυξης προ του Άθω, σε μια προσπάθεια ανάδειξης και προώθησης της τοπικής γαστρονομίας, των αγιορείτικων & τοπικών προϊόντων, της οινολογικής παραγωγής και των γαστριμαργικών τάσεων. Η επίσημη έναρξη του Mount Athos Area Gourmet πραγματοποιήθηκε από τη σεφ Ντίνα Νικολάου την Παρασκευή 2 Σεπτεμβρίου 2011 στο οινοποιείο της Κλαούντια Παπαγιάννη στην Αρναία Χαλκιδικής, όπου πραγματοποιήθηκε η συνέντευξη Τύπου και ακολούθησε γευσιγνωσία των πιο χαρακτηριστικών κρασιών του κτήματος. Την ίδια μέρα στο εστιατόριο Μπακατσιάνος, που βρίσκεται επίσης στην Αρναία, ο σεφ Δημήτρης Πολύζος και η Ντίνα Νικολάου μαγείρεψαν ένα μενού τριών πιάτων εμπνευσμένο από την αρχαιοελληνική κουζίνα και τις βυζαντινές τεχνικές, το οποίο προσφερόταν στη συμβολική τιμή των €12 μόνο. Ακολούθησαν άλλα οκτώ εστιατόρια, τα οποία πρόσφεραν διαφορετικά μενού το καθένα με διαφορετική έμπνευση αλλά με στοιχεία που χαρακτηρίζουν τον τόπο: Ο Κρητικός στην Ουρανούπολη, ο Τζανής στην Αμμουλιανή, ο Δημήτρης Τάντζης στο Πλατανόρεμα, ο Απόστολος Γρατσουνίδης στο ξενοδοχείο Theoxenia, ο Γιάννης Τριανταφυλλίδης στο Aristoteles Holidays Resort & Spa, η Λουλουδιά Αλεξιάδου στο Ακρογιάλι, ο Πασκουάλε Λέμπο και ο Ηλίας Γκότσης στο ξενοδοχείο Eagles Palace Resort & Spa. Ελπίζουμε κι ευχόμαστε το 1ο Gourmet Festival του 2012 να έχει ακόμα μεγαλύτερη επιτυχία για να αναδειχθεί τόσο ο γαστρονομικός όσο και το φυσικός πλούτος της περιοχής, γιατί κρύβει απίστευτες ομορφιές και κρυμμένους θησαυρούς που πολλοί δεν έχουν ακόμα ανακαλύψει. 🍷

Γιορτή κάστανου

Αν τύχει να περάσετε από το βουνό των Κενταύρων, που φημίζεται μεταξύ άλλων για τις καστανιές του, μη χάσετε την ευκαιρία να επισκεφθείτε το Ξουρίτσι και να παρακολουθήσετε τις παραδοσιακές εκδηλώσεις για το κάστανο. Οι τοπικές αρχές πιστές στο ραντεβού τους για 7η συνεχή χρονιά, οργανώνουν στο ανατολικό Πήλιο τη Γιορτή Κάστανου από τις 28 ως 30 Οκτωβρίου. Πρόκειται για ένα τριήμερο εκδηλώσεων που περιλαμβάνει γλέντι με χορό και τραγούδια από παραδοσιακά συγκροτήματα. Παράλληλα, κάθε μέρα ψήνονται και προσφέρονται κάστανα είτε ψητά είτε βραστά και στήνονται πάγκοι όπου οι παραγωγοί έχουν την ευκαιρία να παρουσιάσουν και να πωλήσουν τα προϊόντα τους. -Κ.Ν. 🍷

ΒΙΒΛΙΟΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ

Συνταγές από το Περιβόλι της Παναγιάς

Τη Μαριάνθη Μυλωνά τη γνώρισα πρόσφατα και μου έκανε εντύπωση γιατί είναι ένας άνθρωπος ήρεμος και ζεστός, από αυτούς που κοιτάζουν το συνομιλητή τους στα μάτια όταν του μιλούν. Η Μαριάνθη γεννήθηκε στη Θεσσαλονίκη, σπούδασε φιλολογία στην Κολωνία και από το 1990 συνεργάζεται σε ραδιοφωνικές και τηλεοπτικές παραγωγές της γερμανικής ραδιοφωνίας και με την εφημερίδα *Berliner Zeitung*. Το 2001 εξέδωσε το βιβλίο *Culinaria Griechenland* που μεταφράστηκε σε πολλές ευρωπαϊκές γλώσσες. Καθώς κρατώ στα χέρια μου το τελευταίο της βιβλίο, *Συνταγές από το Περιβόλι της Παναγιάς*, για τα μοναστήρια του Αγίου Όρους και τη γαστριμαργική παράδοσή τους, αναρωτιέμαι πώς της γεννήθηκε η επιθυμία να γράψει κάτι τέτοιο και, τελικά, πώς κατάφερε να το γράψει. «Από καθαρή περιέργεια», ήταν η απάντησή της. Όσο για τον τρόπο; Με έρευνα, πολλές συνεντεύξεις, πολύ κόπο και δουλειά, αρκετές απογοητεύσεις, πείσμα στις αντίξοες συνθήκες που πολλές φορές ανέκοψαν το γράψιμό της και ευτυχώς με κάμποση βοήθεια από κάποιους ανθρώπους. Σκοπός της δεν ήταν να κάνει μια πλήρη καταγραφή στο βιβλίο της. Περιορίζεται στις απολύτως απαραίτητες πληροφορίες για την ιστορία του κάθε μοναστηριού, την καθημερινότητα και τη διατροφή στο Άγιο Όρος από τη σκοπιά μιας γυναίκας που της απαγορεύεται η πρόσβαση στην αθωνική πολιτεία και η οποία κατά τη σύνταξη των κειμένων επαφίεται κατά κύριο λόγο στη δύναμη της φαντασίας της. Το βιβλίο είναι χωρισμένο ανά μονή: Μεγίστης Λαύρας, Βατοπεδίου, Ιβήρων, και πάει λέγοντας. Για την καθεμιά η Μαριάνθη παραθέτει ιστορικά στοιχεία και πληροφορίες, επώνυμες μαρτυρίες από περιηγητές, ξένους κυρίως και, φυσικά, συνταγές και φωτογραφίες τόσο των μονών όσο και των φαγητών. Ένα βιβλίο γοητευτικό, που νοερά καταργεί το άβατο και σε βάζει κρυφά, θαρρείς, στην κουζίνα των μονών, αποκαλύπτοντάς σου τα μυστικά της τέχνης των μαγειρών μοναχών. **Κυκλοφορεί από τις Εκδόσεις Ποταμός και διανέμεται από τη Φυτράκης Α.Ε. Κεντρική διάθεση: βιβλιοπωλείο Φυτράκης, Στοά του Βιβλίου, Πεσμαζόγλου 5, Αθήνα, τηλ.: 210 3237991. 🍷**

