

Μιχάλης Λυριστής
5 Μαΐου 2023

Με τις καλύτερες των εντυπώσεων και την επιθυμία να επισκεφθούν και πάλι την Κω αναχώρησαν για τις χώρες τους οι ειδικοί γαστρονομίας και τα μέλη της διεθνούς κριτικής επιτροπής που βρέθηκαν στο νησί της από τις 26 έως τις 29 Απριλίου, στο πλαίσιο του 4^{ου} Διεθνούς Διαγωνισμού Δώρων Γαστρονομίας World Food Gift Challenge, που φιλοξένησε η Περιφέρεια Νοτίου Αιγαίου σε συνεργασία με το Διεθνές Δίκτυο Γαστρονομίας IGCAT.

Με το πέρας της διοργάνωσης, η Περιφέρεια Νοτίου Αιγαίου αισθάνεται την ανάγκη να αναφέρει και να ευχαριστήσει όλους τους συντελεστές, χορηγούς, φορείς και τα πρόσωπα που στήριξαν τη διοργάνωση, κερδίζοντας ο καθένας το μερίδιό του από την επιτυχία της.

Αναλυτικότερα, το τριήμερο πρόγραμμα περιελάμβανε **επισκέψεις σε τοπικές παραγωγικές μονάδες** του νησιού, όπως το Ελαιοτριβείο Κωακός Ελαιώνας, το εργοστάσιο μελιού Μέλισσα, τη φάρμα οργανικής αλόης Pandrosia, **γνωριμία με την τοπική γαστρονομία και παρουσιάσεις των καλών πρακτικών της Περιφέρειας Νοτίου Αιγαίου υπό τον τίτλο της Ευρωπαϊκής Περιφέρειας Γαστρονομίας 2019**, στη θεματική: **Χτίζοντας υπερηφάνεια για την τοπική γαστρονομία**.

Συγκεκριμένα, η Πρέσβειρα της Κουζίνας του Αιγαίου, Σεφ **Αργυρώ Μπαρμπαρίγου** παρουσίασε τα έργα «**Οι μαμάδες του Αιγαίου ξέρουν καλύτερα**» και οι «**Κηπουροί του Αιγαίου**», ενώ την ετικέτα **Aegean Cuisine**, παρουσίασαν η **Μαριτάνα Αλακιώτου - Ανθοπούλου**, μέλος του ΔΣ στο Επιμελητήριο Δωδεκανήσου και η **Χριστίνα Σαρρή**, σύμβουλος Διοίκησης στο **Επιμελητήριο Κυκλάδων**.

Επίσης, τα προϊόντα που εκπροσώπησαν το Νότιο Αιγαίο στον Διαγωνισμό (Μελεκούνη Π.Γ.Ε. / Filema Rodion Ρόδος, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο ΟτΚος / ΔΡΟΣΟΣ ΣΤΥΛΙΑΝΟΣ -LESPERIDES Κως , Φυσικό σαπούνι ελαιόλαδου με άρωμα λουκουμιού & Μαρμάρινο ψάρι / Φύσις, Αργυρένια Παραμάνη Σύρος και ΚΕΑ Σοκολάτες, ΑΡΙΣΤΑΙΟΣ - Ανδρέας Μουζάκης) παρουσίασαν σε όλους τους συμμετέχοντες και την κριτική επιτροπή η κ. **Στεφανία Παπακώστα**, Υπεύθυνη Επικοινωνίας στο Επιμελητήριο Κυκλάδων, η κ. Ανθοπούλου από το Επιμελητήριο Δωδεκανήσου και ο παραγωγός **Στέλιος Δρόσος**, που παρουσίασε ο ίδιος το λάδι του ΟτΚΟΣ.

Μεγάλος χορηγός ήταν το **Ktima Akrani** και η **Μαίρη Τριανταφυλλοπούλου**, Πρόεδρος στην Εθνική Επιτροπή Οινοτουρισμού, η οποία αποτέλεσε τον σύνδεσμο μεταξύ της οργανωτικής επιτροπής με την Κω, αναλαμβάνοντας το βάρος της οργάνωσης τοπικά, ενώ επίσης φιλοξένησε στο κτήμα της την τελετή των βραβείων και την κριτική επιτροπή για τη γευσιγνωσία και τη διαδικασία αξιολόγησης των προϊόντων.

Ακόμα, η Περιφέρεια Νοτίου Αιγαίου θα ήθελε να ευχαριστήσει από καρδιάς για την αφιλοκερδή και εθελοντική τους στήριξη:

- Τη **Λέσχη Αρχιμαγείρων Κυκλάδων και Δωδεκανήσου** που εκπροσώπησε το Νότιο Αιγαίο στη διεθνή κριτική επιτροπή δια του μέλους της Σεφ, κ. **Δημήτρη Κουλλιά**
- Το **Kos Locally Grown**, τα μέλη του, τον Αγροτικό Σύλλογο και τον συντονιστή του έργου, εκπαιδευτικό κ. **Γιώργο Ιωσηφίδη** για τη συμμετοχή τους στην οργάνωση και την καθοριστική τους παρουσία (<https://koslocallygrown.gr/el/>)

- Την δημοσιογράφο του **KOS TV Μαρία Πολίτου** που συντόνισε τις παρουσιάσεις στο Ιστορικό Μουσείο «Χάνι»
- Την **Πρόεδρο της Ένωσης Ξενοδόχων Κω, Ντίνα Σβύνου** που μίλησε στους συμμετέχοντες για το ελληνικό πρωινό στα ξενοδοχεία, την Μαρίνα του νησιού και τους έδειξε την πόλη της Κω με μια ποδηλατάδα με τη χορηγία σε ποδήλατα από το **Escape rentals**
- Τον χορευτικό, μορφωτικό, καλλιτεχνικό **σύλλογο ΧΟΡΟΚΩΣ** για την **τελετή απαγγελίας του Ιπποκρατικού Όρκου στο Ασκληπιείο** καθώς και την **Εφορεία Αρχαιοτήτων Δωδεκανήσου** για την ευγενική άδεια
- Τον συγγραφέα και εθελοντή στο **Διεθνές Ιπποκράτειο Ίδρυμα Κω, κ. Θεοδόση Διακογιάννη** για την ξενάγηση των επισκεπτών στο ΔΙΙΚ
- Τον **αρχιμουσικό Θανάση Πουλιού** που συνόδευσε το εορταστικό δείπνο με το σαξόφωνό του

Τη διοργάνωση πλαισίωσαν ακόμα αρκετοί χορηγοί (σε είδος) και συγκεκριμένα:

Η εταιρία ψηφιακών επιχειρηματικών εργαλείων **Workadu** που παρείχε τα εργαλεία της στη διοργάνωση με απόφαση του συνιδρυτή της κ. **Φρατζή Καραγιάννη**.

Τα Οινοποιεία Ktima Akrani, Χατζηνικολάου, Παπακωνσταντίνου, Skevofilax, Volkania Winery και το Οινοποιείο Petra Marinou που συνόδευσαν τις γαστρονομικές εμπειρίες των συμμετεχόντων και έλαβαν μέρος στην έκθεση τοπικών προϊόντων

Οι Τοπικοί Παραγωγοί που διέθεσαν τα προϊόντα τους στην Έκθεση τοπικών προϊόντων στο Ιστορικό Μουσείο της Κω, Χάνι στις 27 Απριλίου, σε συνεργασία με τον **Πρόεδρο του Αγροτικού Συλλόγου Κω, Ηλία Παπαποστόλου**: Γιάννου (τυρί), Δρόσου (λάδι), Διακαναστάσης (λάδι), Χατζηπέτρος (λάδι), Καρδούλιας (τσίπουρο), Χατζημανώλης (κρασί) και μέλι Ωρομέδων

Τέλος, παράλληλα με τις παρουσιάσεις των καλών πρακτικών της Περιφέρειας Νοτίου Αιγαίου-Ευρωπαϊκής Περιφέρειας Γαστρονομίας 2019 και την έκθεση τοπικών προϊόντων στο Χάνι, η Περιφέρεια φιλοξένησε την έκθεση των βραβευμένων φωτογράφων **Κωνσταντίνου και Πέτρου Σοφικίτη Ιστοριογράφημα στο Αιγαίο**, μία οπτική αφήγηση με νησιώτες, που στόχο έχει τη διαφύλαξη επαγγελματιών, τοπικών εθίμων και παραδόσεων, που τείνουν στους καιρούς μας να χαθούν.