

# Με απόλυτη επιτυχία στέφθηκαν οι εργασίες της διημερίδας της Περιφέρειας για τη Γαστρονομία

20 Μαΐου 2021



Με απόλυτη επιτυχία στέφθηκαν οι εργασίες της διημερίδας για τη γαστρονομία και τον τουρισμό που διοργάνωσε η Περιφέρεια Νοτίου Αιγαίου, με πρωτοβουλία της Αντιπεριφερειάρχη Λίτσας Φτακλάκη.

Η διημερίδα υλοποιήθηκε στα πλαίσια του διασυνοριακού προγράμματος Ελλάδα-Κύπρος 20007-2013 στα πλαίσια του έργου "Ολοκληρωμένες δράσεις για την ανάπτυξη του γαστρονομικού τουρισμού μέσω της ανάδειξης της τοπικής διατροφικής παράδοσης, της αξιοποίησης των τοπικών προϊόντων και της προώθησης της τοπικής κουζίνας της Δωδεκανήσου και της Κύπρου". Τον συντονισμό της διημερίδας και της έκθεσης αγροτικών προϊόντων πραγματοποίησαν ο ειδικός σύμβουλος της Περιφέρειας Νοτίου Αιγαίου Στεργίου Γιώργος και ο επιστημονικός σύμβουλος της Περιφέρειας Νοτίου Αιγαίου Κολιάδης Αντώνης.

Στην έκθεση αγροτικών προϊόντων έλαβαν μέρος οι ακόλουθες επιχειρήσεις: ΚΑΙΡ, Οινάμπελος ΑΕ-κτήμα Τριανταφυλλόπουλου, «Το Παραδοσιακό της Νισύρου», «Τα Χειρομύλια», ο Αγροτικός Γυναικείος Συνεταιρισμός «Οι Απολωνιάτισσες», «Μανιτάρια-Σαλιγκάρι», προϊόντα της ΕΑΣΔ, «Τροφосύνθεση», προϊόντα Από την περιοχή της Πάφου-Κύπρου, «Μελισσοκομική Δωδεκανήσου», ποτοποιεία και εμφιάλωση ελαιολάδου «Καμπυλαυκάς-ΑΙΓΑΙΟΝ» .

Η Περιφέρεια Νοτίου Αιγαίου ευχαριστεί ιδιαίτερα τη Λέσχη Αρχιμαγείρων Δωδεκανήσου και Κυκλάδων για την πολύτιμη

συνδρομή τους στη διοργάνωση της έκθεσης γαστρονομίας με την παρουσίαση ροδίτικων Κερασμάτων. Μάλιστα η συγκεκριμένη εκδήλωση παρουσιάστηκε και στους ταξιδιωτικούς πράκτορες της TURSAB στο πλαίσιο της διημερίδας που διοργανώθηκε στη Ρόδο στις 30-31 Οκτωβρίου από τη Διεύθυνση Τουρισμού της Περιφέρειας Νοτίου Αιγαίου.

Η εκδήλωση ήταν ομολογουμένως παρά πολύ πετυχημένη γιατί τόσο οι ροδίτες αλλά και εκπρόσωποι άλλων νησιών, όσο και οι Τούρκοι συμμετέχοντες είχαν την ευκαιρία όχι μόνο να γευτούν τις μοναδικές γεύσεις των δωδεκανησιακών «Κερασμάτων» αλλά και να δουν στην πράξη πως φτιάχνονται. Μέλη της Λέσχης Αρχιμαγείρων, παρουσίαζαν όλη τη διαδικασία της παραγωγής του μελεκουνιού, από το χειρόμυλο έως το τελικό προϊόν, το άνοιγμα του φύλου για τις χόρτοπιτες, κλπ. Στην παρουσίαση των παραδοσιακών τεχνικών βοήθησαν φορώντας τις παραδοσιακές ενδυμασίες, γυναίκες από τον υπό σύσταση Σύλλογο Πολιτισμού και Περιβάλλοντος Αφάντου.

Αναμφισβήτητα η συμβολή της Λέσχης Αρχιμαγείρων, είναι πολύτιμη στην ανάδειξη της νησιωτικής γαστρονομίας τόσο στην Ελλάδα πόσο και στο εξωτερικό. Ήδη δυο επώνυμοι Chef , ο κος Αντώνης ΜΑΝΙΑΣ από τη Ρόδο και ο κος Βασίλης ΖΑΧΑΡΑΚΗΣ από τη Σαντορίνη βρίσκονται στο Λονδίνο προσφέροντας μια μοναδική γαστρονομική βραδιά σε επώνυμους δημοσιογράφους και τουριστικούς πράκτορες της Αγγλίας.

Η Διεύθυνση ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ, και η Επιτροπή Τουρισμού της Περιφέρειας εκφράζουν δημόσια τις θερμές ευχαριστίες στον Πρόεδρο της Λέσχης, κ. το Νίκο Χριστοφόρου , στο ΔΣ και στα μέλη της Λέσχης Αρχιμαγείρων Δωδεκανήσου – Κυκλάδων