

Ερμούπολη, 13 Μαΐου 2015

Τμήμα Επικοινωνίας & Κατάρτισης
Απόλλωνος & Λαδοπούλου
Τ. Κ. 84100, Ερμούπολη (Σύρος)
☎ +30 22810 82346
☎ +30 22810 86555
✉ estamiri@cycladescg.gr
🌐 www.e-kyklades.gr

Οι Κυκλάδες στο πιάτο στο Ελλάδα Γιορτή Γεύσεις Άνοιξη 2015 στην Τεχνόπολη.

Οι έξι εθελοντές μάγειρες του Δικτύου Aegean Cuisine με τα ταχυδακτυλουργικά τους και τα «μονάκριβα» προϊόντα των Κυκλάδων συνεπήραν το μεγάλο κοινό μικρών και μεγάλων στο φεστιβάλ γεύσης και πολιτισμού στην ηλιόλουστη Τεχνόπολη!

Περισσότεροι από 20,000 επισκέπτες κατέκλισαν την Τεχνόπολη το 3ήμερο 8-10 Μαΐου για να ανακαλύψουν, να γευτούν και να προμηθευτούν την αφρόκριμα των Ελληνικών τοπικών προϊόντων. Τιμώμενη περιοχή της διοργάνωσης για άλλη μία χρονιά οι Κυκλάδες με την υποστήριξη του Επιμελητηρίου Κυκλάδων. Λαμβάνοντας στην είσοδο τον οδηγό με τα σημεία εύρεσης των διακεκριμένων Κυκλαδίτικων προϊόντων, χιλιάδες επισκέπτες είχαν την ευκαιρία να επισκεφτούν την Κυκλαδίτικη γειτονιά και να μνηθούν στη φιλοσοφία της Κουζίνας του Αιγαίου (Aegean Cuisine) φεύγοντας με τον νέο χάρτη με τα εστιατόρια του Δικτύου στα αγαπημένα νησιά του Αιγαίου.

Εκατοντάδες γαλακτοκομικά, τυριά, κρασιά, αλίπαστα, ζυμαρικά, σάλτσες και ντιπ, μπύρες μικροζυθοποιίας, ποτά, λικέρ, αρτοποιήματα, μαρμελάδες και αλείμματα, καραμέλες, λουκούμια, τουρσιά και άλλα χαρακτηριστικά προϊόντα της Κυκλαδίτικης γης, δημιούργησαν μια πανδαισία γεύσεων, υφών και αρωμάτων με πολλά καινοτόμα χαρακτηριστικά που οδήγησαν και σε βραβεύσεις γεύσης και καινοτομίας.

Οι δεκάδες τυχεροί που είχαν την ευκαιρία να παρευρεθούν στη μοναδική επίδειξη μαγειρικής **Aegean Cuisine: Ζωντανό μαγείρεμα με 6 Chef από τις Κυκλάδες** γνώρισαν μια διαφορετική φιλοσοφία γαστρονομίας η οποία διέπει το Δίκτυο Aegean Cuisine. Μια φιλοσοφία που ενθαρρύνει συλλογικές συνέργειες και δημιουργικές συνεργασίες μεταξύ νησιών, ανθρώπων, παραδόσεων για να προκύψει ένα αποτέλεσμα φρέσκο και ρηξικέλευθο που αποκαλύπτει τον πλούτο, την ευρηματικότητα και την γενναιοδωρία των νησιών και των ανθρώπων τους.

Ερμούπολη, 13 Μαΐου 2015

Μαγειρεύοντας σε ζευγάρια, η **Έφη Καλογεροπούλου** από τη «Μαργαρίτα» της Ανάφης και ο **Βασίλης Παπικινός** από τον «Αλευρόμυλο» στη Μήλο παρουσίασαν δυο υπέροχες παραλλαγές μιας κλασσικής Κυκλαδίτικης συνταγής Σκορδομακάρονα Ανάφης και Σκορδολάζανα Μήλου συνοδευόμενα από μια εντυπωσιακή αλμυρή τούρτα ξυνομυζήθρας. Η Σύρος προσέφερε μια γεύση εκλεπτυσμένων συνδυασμών με ένα ριζότο με καλαμάρι και πάστα μάραθου με την υπογραφή του **Κωνσταντίνου Μπουγιούρη** από το «Ηλιοβασίλεμα» και **Δημήτρη Πλυτά** από το «Πέρι Τίνος». Τέλος, το ζευγάρι από την Άνδρο, ο **Σταμάτης Θωμάς** από τον «Σταμάτη» και ο **Δημήτρης Γιγίνης** από το «Sea Satin Nino» έκλεισαν την εκδήλωση με μια Ανδριώτικη φρουτάλια υπερπαραγωγή με πατάτες, καπνιστή λούζα και λουκάνικα Άνδρου, μια παραλλαγή της με άγρια σπαράγγια και κουκιά, ντάκος με συγκάθουρο, κοπανιστή και υγρό ζελέ τομάτας και ένα επιδόρπιο λεπτοφυές, με βάση το βολάκι και την πινελιά του παστελιού. Η **Νανά Δαριώτη**, δημοσιογράφος γεύσης και συντονίστρια της εκδήλωσης μοιράστηκε με το κοινό ιστορικά στοιχεία, ιδιαιτερότητες των προϊόντων και συμβουλές παρασκευής. Οι παρευρισκόμενοι είχαν την ευκαιρία να γευτούν όλα τα πιάτα που παρουσιάστηκαν, οκτώ στο σύνολό τους, σε έναν λουκούλλειο μπουφέ!

Παράλληλα η Σαντορίνη ανέδειξε την αρχέγονη γαστρονομική της φλέβα μέσα από τα ιδιαίτερα μαθήματα μαγειρικής, **Μπαρόκ Σαντορίνη**, με την υπογραφή του Νίκου Πουλιάση, σεφ του γνωστού εστιατορίου «Κουκούμαβλος» και το επετειακό αφιέρωμα στο θρυλικό εστιατόριο **30 Χρόνια Σελήνη** όπου ο σεφ του εστιατορίου ετοίμασε εμβληματικές σπεσιαλιτέ για ένα φανατικό κοινό ανάμεσά τους και γνωστοί σεφ και προσωπικότητες του χώρου.

Τα προϊόντα των Κυκλάδων δεν έλειπαν από τις ειδικές εκδηλώσεις αφιερωμένες στα ξεχωριστά και περίεργα τυριά, τα καλύτερα κρασιά και τα ξεχωριστά μέλια της χώρας ενώ μουσικές εκδηλώσεις συντρόφευσαν τους επισκέπτες και τις γευσισγνωστικές τους αναζητήσεις στη γειτονιά των Κυκλάδων τους Νέους Φούρνους και όχι μόνο.

Την μεγάλη τους ικανοποίηση εξέφρασαν όλοι οι συντελεστές της διοργάνωσης και οι παρευρισκόμενοι εκθέτες από τις Κυκλάδες καθώς η προσέλευση του κοινού σε συνδυασμό με τις πλούσιες παράλληλες εκδηλώσεις συνέβαλλαν σε μια πραγματική γιορτή με άρωμα νησιωτικής άνοιξης!

Ερμούπολη, 13 Μαΐου 2015

(ακολουθούν φωτογραφίες)



Εικόνα 1 Οι Chef του Δικτύου Aegean Cuisine που μαγείρεψαν και μαζί τους η Νανά Δαρειώτη

Ερμούπολη, 13 Μαΐου 2015



Εικόνα 2 Οι Κυκλαδίτικες συνταγές της εκδήλωσης Aegean Cuisine

Ερμούπολη, 13 Μαΐου 2015



Εικόνα 3 Τα Κυκλαδίτικα προϊόντα της εκδήλωσης



Εικόνα 4 Οι συμμετέχοντες της εκδήλωσης Aegean Cuisine

Ερμούπολη, 13 Μαΐου 2015



Εικόνα 5 Επισκέπτες στην Κυκλαδίτικη γειτονιά στους Νέους Φούρνους