



Ένα σημαντικό βήμα για την προβολή των κρασιών της Ηπείρου, της τοπικής γαστρονομίας και πολλών ξεχωριστών Ηπειρωτικών γεύσεων, αποτέλεσε η εκδήλωση που πραγματοποιήθηκε στην Αθήνα, στις 17 Φεβρουαρίου, στο Ξενοδοχείο «Athenaeum InterContinental».

Η τοπική γαστρονομία, αποτελεί έναν σημαντικό κρίκο της τουριστικής ανάπτυξης της Ηπείρου και μπορεί να λειτουργήσει ως πόλος έλξης επισκεπτών στο πλαίσιο υλοποίησης του στρατηγικού στόχου της Περιφέρειας, «Οίνος – Γαστρονομία – Φύση – Πολιτισμός». Άλλωστε, ο ιδιαίτερος συνδυασμός γεύσεων και αρωμάτων των τοπικών κρασιών και των προϊόντων της Ηπείρου, τα καθιστά ξεχωριστά.

Στην εκδήλωση της Αθήνας παρουσιάστηκε από τον Υπεύθυνο της Περιφέρειας Ηπείρου, γεωπόνο Η. Μάνη, το έργο «WINE-NET» που υλοποιείται στο πλαίσιο του Ευρωπαϊκού Προγράμματος Εδαφικής Συνεργασίας Ελλάδα - Ιταλία 2007-2013, καθώς και από τον Master of Wine Κων/νο Λαζαράκη η δυναμική που αποκτούν τα Ηπειρωτικά προϊόντα σε σχέση με τον ανταγωνισμό. Επίσης, προτάθηκε και αναλύθηκε η δυνατότητα παραγωγής «Φυσικών Προϊόντων» στην Ήπειρο από τον οινολόγο – χημικό Β. Βαϊμάκη.

Εκτός από στελέχη της Περιφέρειας Ηπείρου, παραβρέθηκαν ο Πρόεδρος της Πανεπειρωτικής Συνομοσπονδίας Γ. Οικονόμου, ο πρόεδρος της Ένωσης Ελλήνων Οινοχόων Α. Ματθίδης, οι οινοχόοι μέλη της ΠΕΝΟ Σ. Ιωαννίδης, Γ. Σπύρου και Β. Ψωφίδης, ο executive chef του εστιατορίου του νέου Μουσείου της Ακρόπολης D. Perrot, ο executive chef του εστιατορίου της Γαλλικής Πρεσβείας Z.M.Hoffman, οι εξαιρετικοί και διακεκριμένοι chefs Γ. Αποστολάκης, Δ. Δημητριάδης, Αστ. Κουστουδής, Μπ. Κουτουδής, Γ. Παρρικός και Ν. Φωτιάδης, καθώς και πλήθος επιχειρηματιών του κλάδου της εστίασης και έμποροι γαστρονομικών ειδών και κρασιών. Η εκδήλωση και το γαστρονομικό δείπνο καλύφθηκαν από τους εξειδικευμένους δημοσιογράφους Οίνου και Γαστρονομίας Ν. Μυταρέα, Α. Σταματιάδη, Ι. Σταμούλου, Ντ. Στεργίδη και Θ. Τσιχλάκη.

Αξιίζει να σημειωθεί ότι κατά τη διάρκεια των εργασιών τέθηκαν οι βάσεις εμπορικών συμφωνιών για προϊόντα της Ηπείρου.

Η εκδήλωση ολοκληρώθηκε με το γαστρονομικό δείπνο στο βραβευμένο εστιατόριο Premiere του ξενοδοχείου, όπου οι παρευρισκόμενοι είχαν την ευκαιρία να συμμετέχουν σε γευστική δοκιμή επιλεγμένων Ηπειρωτικών Οίνων, που παρουσιάστηκαν από τον maître και οινοχόο του εστιατορίου κ. Σπύρου. Κάθε οίνος υποστηρίχθηκε από γαστρονομικές δημιουργίες του εξαιρετικού chef του Premiere κ. Z.C. Metayer, οι οποίες βασίστηκαν σε επιλεγμένα Ηπειρωτικά προϊόντα και πρώτες ύλες.

Αναλυτικότερα παρουσιάστηκαν στο δείπνο:

Α. Επιλεγμένοι οίνοι από την Ήπειρο: Ζίτσα Classico ΠΟΠ (Ντεμπίνα) και Aurelia (Βλάχικο Μπεκάρι), Αρκτούρος ΠΓΕ (Cabernet – Sauvignon – Βλάχικο - Μπεκάρι), Traminer, Poeme

Brut – (Ντεμπίνα), Rossiu Di Munte (Syrah Traminer) και Παλαιωμένο Τσίπουρο
B. Ηπειρώτες παραγωγοί με τα προϊόντα τους: Καπνιστή πέστροφα, ξύδι παλαιωμένο,
ταλιατέλες, χέλι καπνιστό, ξύδι jasmine, μπουκοβέλα, γλυκό άγριων σύκων, τραχανάς,
λουκάνικο μετσοβίτικο, σάλτσα ντομάτας, τυρί με μπούκοβο, κουνέλι, ανθόμελο, φέτα
Πωγωνίου, κεφαλογραβιέρα, γλυκό κουταλιού κολοκύθι.