

40 Γάλλοι δημοσιογράφοι στον Όλυμπο

Συντάχθηκε απο τον/την Administrator
Παρασκευή, 06 Φεβρουάριος 2009 00:00 -

Γαστροδρόμιο "Έν Ολύμπω"

Επίσκεψη γνωριμίας, με την ευρύτερη περιοχή του Ολύμπου, πραγματοποιούν 40 γάλλοι δημοσιογράφοι την Τετάρτη 11 Φεβρουαρίου 2009. Η εκδήλωση αυτή, έρχεται σε συνέχεια της επίσκεψης, που είχαν πραγματοποιήσει στο Λιτόχωρο το περασμένο καλοκαίρι 3 μεγάλοι tour operator από την Γαλλία και ο διευθυντής του ΕΟΤ στη Γαλλία κ. Μαυροκορδάτος. Η πρώτη εκείνη επίσκεψη έγινε με πρωτοβουλία και ίδιες δαπάνες του κ. Δημήτρη Γεωργίου, ενώ το γεύμα ήταν προσφορά του Γαστροδρόμιου "Έν Ολύμπω"

Στην τωρινή επίσκεψη -που επίσης επιμελήθηκε η εταιρεία του κ. Γεωργίου "Experience Outdoor Activities" και η συνεργάτιδά του κα Γιώτα Πολατίδου- το γεύμα θα παραθέσουν σε συνεργασία οι δήμοι Λιτοχώρου και Δίου. Θα προηγηθεί ξενάγηση στον αρχαιολογικό χώρο του Δίου και στο μουσείο και αν το επιτρέψουν οι καιρικές συνθήκες και στο φαράγγι του Εννιπέα.

Μενού

Καλωσόρισμα:

- Εξαιρετικό παρθένο βιολογικό ελαιόλαδο, πάστα μαύρης ελιάς, ρίγανη

και ζεστό σπιτικό ψωμί (άσπρο και μαύρο).

Σούπα:

- Καπουτσίνο μανιταριών

40 Γάλλοι δημοσιογράφοι στον Όλυμπο

Συντάχθηκε απο τον/την Administrator
Παρασκευή, 06 Φεβρουάριος 2009 00:00 -

Ορεκτικά (ανά 4 άτομα):

- Ρόκα «Γαστροδρόμιο» με πορτοκάλι, άνηθο, κουκουνάρι, αρωματικά μπαλάκια τυριών, ντρέσινγκ εσπεριδοειδών με εξαιρετικό παρθένο βιολογικό ελαιόλαδο.
- Χορτόπιτα παραδοσιακή Λιτόχωρου με σπιτικό φύλλο και άγρια χόρτα (τσουκνίδα, παπαρούνες, λάπατα, κ.α.) φρέσκο κρεμμυδάκι, άνηθο και μάραθο.
- Λαχανικά σχάρας (Μανιτάρι, κολοκύθι, μελιτζάνα) με μους τζατζικιού και ντρέσινγκ βαλσάμικου με εξαιρετικό παρθένο βιολογικό ελαιόλαδο.

Κύριο πιάτο:

- Αρνί, σάλτσα ντομάτα με ελιές και δενδρολίβανο,

πλιγούρι μαγειρεμένο με κρεμμύδι και ντομάτα.

Επιδόρπιο:

- Σιροπιαστό γλυκό με παγωτό βανίλια (πιατέλα / 4 άτομα)

Ποτά:

- 1 ποτήρι κρασί ερυθρό ξηρό Ραψάνη Τσάνταλη (Ξινόμαυρο, σταυρωτό, κρασάτο)

- Ή ελληνική μπίρα «Βεργίνα»

- Ή αναψυκτικά ΕΨΑ

Γευστική δοκιμή: Λημνιώ να Ζαφειράκη*

Βιολογικό, ζύμωση σε ξύλινη δεξαμενή, παλαίωση για 12 μήνες σε γαλλικά δρύινα βαρέλια. Αρώματα αγριοκέρασου, γλυκόριζας, λευκού πιπεριού. Στόμα μεσαίου όγκου, ισορροπημένο με έντονη οξύτητα, πλούσιες τανίνες και δυνατότητα παλαίωσης.

*Η Λημνιώνα είναι παμπάλαια ποικιλία της Θεσσαλίας. Τα τελευταία χρόνια γίνονται προσπάθειες διάσωσης και αναβίωσης της. Η «Λημνιώνα» Ζαφειράκη είναι το πρώτο κρασί που εμφιαλώνεται από την ποικιλία αυτή.