

Τρίτη 13 Οκτωβρίου 2019

ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ

Η Φέτα της Ιερισοπού και της Αρναίας «κατακτά» το Παρίσι ως... πρέσβειρα του Δήμου Αριστοτέλη και της Ανατολικής Χαλκιδικής

Υψηλά κριτήρια ποιότητας διέκριναν την προωθητική εκδήλωση παρουσίασης της Φέτας Ιερισοπού & Αρναίας στο Παρίσι, όπου χθες Δευτέρα 12 Οκτωβρίου ο **Δήμαρχος Αριστοτέλη κ. Στέλιος Βαλιάνος** πρότεινε το προϊόν σε επιλεγμένους εκπροσώπους Τύπου διαπιστευμένους στο γαστρονομικό ρεπορτάζ, chef, συμβούλους γαστρονομίας, ιδιοκτήτες εστιατορίων & bistro, καθώς και στην ηγεσία της διεθνούς αγοράς του Παρισιού (Rungis). Η πρωτοβουλία υλοποιήθηκε σε συνδιοργάνωση του Δήμου Αριστοτέλη, του Επιμελητηρίου Χαλκιδικής και του Cluster Επιχειρηματιών του Δήμου Αριστοτέλη.

Συνοδευόμενος από την εκπρόσωπο του Επιμελητηρίου Χαλκιδικής και δήμαρχο Κασσάνδρας Αναστασία Χαλκιά και την επικεφαλής chef του ΚΟΥΖΙΝΑ Ντίνα Νικολάου, ο **κ. Βαλιάνος** αναφέρθηκε στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της περιοχής, την πλούσια χλωρίδα της περιοχής που αποτελεί τη βρώσιμη ύλη των κοπαδιών στις πλαγιές του Χολομώντα και του Αριστοτελικού Όρους και τον παραδοσιακό τρόπο παρασκευής της τοπικής φέτας.

Η παρουσίαση πραγματοποιήθηκε στο bistro Eni Evane, όπου η σεφ Ντίνα Νικολάου πρόσφερε στους συμμετέχοντες ένα εξαιρετικό degustation μενού 10 πιάτων, βασισμένων σε ελληνικές συνταγές φτιαγμένες από τοπική φέτα. Τα πιάτα συνοδεύθηκαν από τον οίνο «20 ROSE» του Domaine Agrovision, προκειμένου να αποδειχθεί ο τρόπος με τον οποίο το τοπικό κρασί συνταιριάζεται με τα γευστικά χαρακτηριστικά ολόκληρης της γαστρονομικής κληρονομιάς του Δήμου Αριστοτέλη. Η πρωτοβουλία εστίασε στην προώθηση και διείσδυση του προϊόντος στη γαλλική γαστρονομική αγορά δεδομένου ότι η Γαλλία θεωρείται η πλέον κατάλληλη «δεξαμενή» αφομοίωσης κάθε ποιοτικού, αναγνωρίσιμου και μοναδικού προϊόντος.

Ανάμεσα στους προσκεκλημένους ξεχώρισαν ο σύμβουλος των διάσημων Γάλλων chef, Sebastien Ripari, ο οποίος διετέλεσε και σύμβουλος του Alain Ducasse, ο πρόεδρος της γαλλικής Maitres Restaurateurs, Alain Fontaine, ο πρόεδρος της Rungis, Stephane Layani, αλλά και ο διάσημος δημοσιογράφος γαστρονομίας Gilles Pudlowski.

Ιδιαίτερη θεωρείται η στιγμή της ανακοίνωσης -από τον ίδιο τον Stephane Layani - εισαγωγής της φέτας στη διεθνή αγορά Rungis του Παρισιού, γεγονός που ουσιαστικά σήμανε την άμεση καρποφόρηση της κοινής προσπάθειας των φορέων. Αντίστοιχη ήταν και η αντίδραση του Alain Fontaine, ο οποίος δήλωσε ότι θα προτείνει επίσημα την τοποθέτηση του προϊόντος στα restaurants – μέλη της Maitres Restaurateurs.

Το προωθητικό πλάνο του 2021 διευρύνει την προσπάθεια διείσδυσης της τοπικής φέτας στη Γαλλία, ενισχύοντας τη δραστηριότητα στο Παρίσι και επιχειρώντας άνοιγμα στη μεγάλη γαστρονομική αγορά του Μπορντό. Οι συνδαιτηγμένες προσκλήθηκαν επίσημα να επισκεφθούν τον Δήμο Αριστοτέλη τον Μάιο του 2021, προκειμένου να λάβουν μέρος στο ειδικά διαμορφωμένο για τη γαλλική τουριστική αγορά ΚΟΥΖΙΝΑ TRIP, με στόχο η πρώτη εντύπωση να εξελιχθεί σε εμπειρία.-