

Περιεχόμενα

1. ΚΥΠΡΙΑΚΑ ΚΑΙ ΠΟΙΟΤΙΚΑ

MUST **01/02**/2020 σελ.46

1. ΚΥΠΡΙΑΚΑ ΚΑΙ ΠΟΙΟΤΙΚΑ

Μέσο: MUST

Ημ. Έκδοσης: . . .01/02/2020 Ημ. Αποδελτίωσης: . . .02/02/2020

Σελίδα: 46



ΚΥΠΡΙΑΚΑ ΚΑΙ ΠΟΙΟΤΙΚΑ

Τα βραβεία ποιότητας «Γαστρονόμος» για έκτη συνεχόμενη χρονιά αναδεικνύουν εξαιρετικά κυπριακά προϊόντα στηρίζοντας την εγχώρια παραγωγή από την Κύπρο της εξωστρέφειας. Επιμέλεια Μαρία Φάντη

Ο «Γαστρονόμος» τα τελευταία έξι χρόνια καταφέρνει να αναγνωρίζει και να βραβεύει εκείνους που παίρνουν την παράδοση της Κύπρου ένα βήμα μπροστά. Με τα βραβεία Ποιότητας, κάθε χρόνο επιβραβεύει ανθρώπους με μεράκι, οικογενειακές επιχειρήσεις αλλά και εταιρείες που πατούν στην παράδοση και κοιτάζουν στο μέλλον.

Μια ολόκληρη χρονιά με πολύ ψάξιμο και δοκιμές συμπυκνώνεται σε μια βραδιά στην οποία θα αποκαλυφθούν τα ονόματα των νικητών στην τελετή που θα πραγματοποιηθεί την Τρίτη 25 Φεβρουαρίου.

Για την επιλογή των προϊόντων προσηγήθηκαν ενδιαφέρουσες συζητήσεις στα τραπέζια της γευσσιγνωσίας με τους κριτές να δίνουν ραντεβού στο 1900 Bistrot στη Λαϊκή Γετονιά, με τον χώρο να έχει διαμορφωθεί ανάλογα για ακόμη μια γευσσιγνωσία, διπλή αυτή τη φορά. Στο ισόγειο του χώρου, στα τραπέζια της δοκιμής βρίσκονταν έντεκα

αιγινά ή αιγοπρόβεια χαλούμια από μικρούς παραγωγούς και στην κουζίνα ετοιμάζονταν σε ξεχωριστές κασαρόλες οκτώ τραχανάδες. Αρκετά από τα προϊόντα της δοκιμής προέρχονταν από τις πιο απομακρυσμένες γωνιές της Κύπρου. Εκεί και οι φάκελοι των κριτών με τις δεκάδες τυπωμένες σελίδες με τους πίνακες των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών για τα προϊόντα που είχαν επιλεγεί στην τελική τυφλή γευσσιγνωσία.

Η πολύ ικανή επιτροπή αποτελείτο από την ερευνήτρια της κυπριακής ναστρονομίας Μαριλένα Ιωαννίδου, τους σεφ Χριστόφορο Πέσκια και Αθηνά Λοϊζίδου, τον επίκουρο καθηγητή του τμήματος Γεωπονικών Επιστημών, Βιοτεχνολογίας και Επιστήμης Τροφίμων του **ΤΕΠΑΚ** Φώτη Παπαδήμα, τον δημοσιογράφο Αποστόλη Κουρουπάκη και τον Γιάννη Αδειλίνη, υπεύθυνο ενθέτων «Καθημερινής» και υπεύθυνο των Βραβείων Ποιότητας. Στο διαμορφωμένο κελάρι, είχαν

τοποθετηθεί τα ποτήρια του κρασιού για την επίσης τυφλή δοκιμή 32 διαφορετικών κρασιών ανάμεσα σε ροζέ, λευκά, κόκκινα αλλά και εξαιρετικές παλαιωμένες κουμανταρίες. Ως μέλη της επιτροπής για την αξιολόγηση των κρασιών βρέθηκαν στο ίδιο τραπέζι η δημοσιογράφος γεύσης κρασιού και ποτού Ντένη Καλλιβζικά, ο Βάσος Μανώλη, head sommelier των εστιατορίων Pralina Experience, ο Γιώργος Λουκάκης, head sommelier του Parklane Resort & Spa, ο Ανδρέας Εμμανουήλ, sommelier και πρόεδρος του Ομίλου Οινοφίλων Κύπρου και ο sommelier και ιδιοκτήτης των Vino Cultura και Ρους, Ανδρέας Κυπριανού.

Στα Βραβεία Ποιότητας 2019 διαγωνίστηκαν εκλεκτά προϊόντα σε έντεκα κατηγορίες: βραβείο γεωργικής καλλιέργειας, βραβείο χαλούμιου, βραβείο ελαιολάδου, βραβείο εξαιρετικής ποιότητας, βραβείο καινοτομίας, βραβείο ευρείας κατανάλωσης, βραβείο οίνου ερυθρό/λευκό/ροζέ και τιμητικό βραβείο.