

Περισσότεροι από 20.000 επισκέπτες στο Φεστιβάλ Γαστρονομίας του Δήμου Ηρακλείου

28 Σεπτεμβρίου, 2023



Γεύσεις, αρώματα και ήχοι Κρήτης γέμισαν για τέσσερις ημέρες το Ενετικό Λιμάνι του Ηρακλείου, στο πλαίσιο του Φεστιβάλ «Ηράκλειο - Μέρες

Γαστρονομίας 2023» που ολοκληρώθηκε με μεγάλη επιτυχία.

Περισσότεροι από 20.000 επισκέπτες, από τις 21 έως τις 24 Σεπτεμβρίου 2023, γεύτηκαν τις μαγειρικές δημιουργίες καταξιωμένων σεφ και δοκίμασαν συνταγές που κληροδοτήθηκαν από τις παλαιότερες γενιές, όλες φτιαγμένες με κρητικά προϊόντα.

Το Φεστιβάλ, που διοργανώθηκε από τον Δήμο Ηρακλείου, τον Αναπτυξιακό Οργανισμό Ηρακλείου και τον Οργανισμό Λιμένος Ηρακλείου, επιβεβαίωσε αποτελεί πλέον έναν σημαντικό θεσμό στην προσπάθεια του Ηρακλείου να αναπτύξει δυναμική στον γαστρονομικό τουρισμό και να καθιερωθεί ως γαστρονομικός προορισμός.

Οι εκδηλώσεις τελούσαν υπό την αιγίδα του **Υπουργείου Τουρισμού**, του **Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων** και του **ΕΟΤ**. Την έναρξη του Φεστιβάλ κήρυξαν την Πέμπτη 21 Σεπτεμβρίου ο **Δήμαρχος Ηρακλείου Βασίλης Λαμπρινός** και ο **Αντιδήμαρχος Τουρισμού Γιώργος Σισαμάκης** ενώ το Σάββατο 23 Σεπτεμβρίου το επισκέφθηκε και ο υπουργός Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων **Λευτέρης Αυγενάκης**, ο οποίος συνομίλησε

με εκθέτες και επισκέπτες.



Κατά τη διάρκεια της διοργάνωσης, «αναβίωσε» η μακραίωνη μαγειρική παράδοση της Κρήτης, με παραδοσιακές παρασκευές που ετοιμάστηκαν και προσφέρθηκαν στους παρευρισκόμενους, όπως τα «τόπια» (σταρένια γιουβαρλάκια χωρίς κρέας), το κρέας «καπρικό», το κουλούρι γάμου με λεπτοκαμωμένα στολίδια από ζύμη, ενώ παρουσιάστηκαν και σύγχρονες εμπνεύσεις, με εκλεκτές πρώτες ύλες του τόπου, όπως ο ξινόχοντρος, το απάκι, η στάκα κ.α.

Για τους επισκέπτες μαγείρεψαν ο Σύλλογος Γυναικών Επισκοπής «Η Εργάνη» με την πρόεδρο **Σεβαστή Κρασανάκη**, η Λέσχη Αρχιμαγείρων Κρήτης με τον πρόεδρο **Τάσο Παπαδάκη** και τον **Γιάννη Κορνάρο**, το «Φεστιβάλ Κρητικής Κουζίνας» με την πρόεδρο **Λένα Ηγουμενάκη**, το Σωματείο Μαγείρων και Ζαχαροπλαστών Νομού Ηρακλείου με τους σεφ **Μαρία Καμνάκη** και **Μανόλη Μαργαριτάκη** και τον προσκεκλημένο σεφ **Αριστοτέλη Ζέρβα**, ο σεφ **Μανώλης Παπουτσάκης**, συνιδιοκτήτης των εστιατορίων «Χαρούπι» στη Θεσσαλονίκη και «Pharaoh» στην Αθήνα, ο **Στέφανος Λαυρενίδης** σεφ και δημιουργός του Apiri Greek Eatery, ο πρεσβευτής της ελληνικής γαστρονομίας σεφ **Πέτρος Συρίγος** και η παραδοσιακή μαγείρισσα **Νεκταρία Κοκκινάκη** και ο σεφ **Αλέξανδρος Βρυθιάς**, από το εστιατόριο «Ντορέ». Για τις ποικιλίες τυριών της Κρήτης, την παρασκευή και τη διατροφική τους αξία μίλησε ο δρ **Αλέξανδρος Στεφανάκης**, ενώ οι **συμμετέχοντες στο Φεστιβάλ** είχαν την ευκαιρία να τα γευτούν, όπως δοκίμασαν «μπογάτσα» και λουκουμάδες, από

τις «**Φυλλοσοφίες**» και την οικογένεια **Δεμενεόπουλου** αντίστοιχα.

Στο χώρο του πάρκινγκ «**Μαρίνα - café**» τοπικοί παραγωγοί συμμετείχαν με έκθεση των προϊόντων τους, όπως μέλι, μύρες, τυριά, παξιμάδια, κ.α.



Στο πλαίσιο του Φεστιβάλ, διοργανώθηκε και ημερίδα (στη Βικελαία Δημοτική Βιβλιοθήκη) με θέμα «**Γεύσεις του Ηρακλείου, από το χθες στο σήμερα**».

Στο τέλος κάθε ημέρας του Φεστιβάλ, το κοινό διασκέδαζε με μουσικές από αγαπημένους κρητικούς καλλιτέχνες όπως ο **Μιχάλης Τζουγανάκης**, ο **Κώστας Σαριδάκης**, η **Γεωργία Νταγάκη** και ο **Χάρης Φασουλάς**, με την συνοδεία των μουσικών τους.

Συνδιοργανωτές του φεστιβάλ ήταν οι: ΔΕΠΑΝΑΛ, Δημοτική Κοινωφελής Επιχείρηση Ηρακλείου, Σωματείο Μαγείρων και λοιπού Προσωπικού Κουζίνας, Λέσχη Αρχιμαγείρων Κρήτης, Επιμελητήριο Ηρακλείου, Ένωση Ξενοδόχων Ηρακλείου, Παγκρήτιος Σύλλογος Διευθυντών Ξενοδοχείων, Wines of Crete, Ένωση Τουριστικών Ταξιδιωτικών Γραφείων ACCTA, Σωματείο Επαγγελματιών Ξεναγών Κρήτης και Σαντορίνης, Αναπτυξιακός Σύλλογος Γυναικών Επιχειρηματιών Κρήτης, Φεστιβάλ Κρητικής Κουζίνας, Σώμα Εθελοντών Σαμαρειτών, Διασωστών και Ναυαγοσωστών Ηρακλείου.

Χορηγοί ήταν οι ΙΕΚ ΑΚΜΗ, Super Market Αριάδνη - Κρητικός, Super Market Χαλκιαδάκης, νερό ΡΟΥΒΑΣ, 3G-GAS, Κεντρική Αγορά Ηρακλείου, Δασκαλάκης Winery, Οινοποιείο Λουλούδη.