“Οταν οι γεύσεις δημιουργούν αναμνήσεις”

«Η Ηπειρώτικη κουζίνα είναι αυθεντική! Είχα ακούσει, αλλά δεν είχα δοκιμάσει μέχρι τώρα! Σε ταβέρνες κάτω από τα πλατάνια και σε κατάφυτες πλαγιές με εκπληκτική θέα, απολαύσαμε με τους συνεργάτες μου, γεύσεις πρωτόγνωρες: φρέσκια και καπνιστή πέστροφα για τους λάτρεις των εκλεπτυσμένων εδεσμάτων, καλοψημένα κρέατα στη γάστρα ή στο κάρβουνα, ζυμωτό ψωμί και εξαιρετικής ποιότητας γαλακτοκομικά προϊόντα, όλα νοστιμότατα!
Οι φημισμένες Ζαγορίσιες πίτες με χειροποίητο φύλλο, ψημένες σε ξυλόφουρνους, από φρέσκα τοπικά υλικά, ικανοποίησαν και τους πιο απαιτητικούς από εμάς...»

«Σε επίσκεψη στο παράλια της Ηπείρου, φάγαμε ολόφρεσκα ψάρια: σαρδέλα, γαρίδες και μύδια από την λιμνοθάλασσα του Αμβρακικού, όλα μοναδικά μαγειρεμένα σε ψαροταβέρνες της Άρτας και της Πρέβεζας. Όλα συνοδεύονταν από σαλάτες με φρέσκα λαχανικά και ζουμερό φρούτα, που μόλις είχαν κοπεί από το διπλανό μποστάνι... γευστικές αισθήσεις που απογειώνονται... δεν ξέρεις τι να πρωτοδοκιμάσεις!»

«Βατραχοπόδαρα...!!! Ένα ιδιαίτερο παραδοσιακό φαγητό, στενά συνδεδεμένο με το νησί στα Ιωάννινα. Τα δοκιμάσαμε δίπλα στη λίμνη. Απλή συνταγή, που όμως θα τη ζήλευε ο μεγαλύτερος σεφ της χώρας μου!»

“When tastes create memories”

“The cuisine of Epirus is truly authentic! I have heard the tales butnever had the opportunity to taste it until now! Sitting in taverns under the sycamores and on verdurous slopes offering a breath-taking view, my associates and 1 enjoyed unique flavors: fresh and smoked trout for the lovers of exquisite dishes, well prepared meat cooked ín earthen pots or grilled, hand-kneaded bread and dairy products of extraordinary quality, all of them delicious! The famous pies of Zagori made with homemade filo pastry, baked in wood ovens, using fresh local ingredients, satisfied even the most demanding of our group.”

“While visiting the coastline of Epirus, we ate fresh fish: sardine, shrimps and mussels from the Ambracian gulf lagoons, cooked to perfection in fish taverns in Arta a§nd Preveza. All that complemented by salads prepared with fresh vvegetables and juicy fruits, fresh-cut from the garden next door… exquisite flavors riding high... you don't know what to taste first!”

“Frog legs...!!! A unique traditional dish, closely associated with the islet in Ioannina. We tried it at this place by the lake. A simple recipe, but one to be envied by the greatest of chefs in my country!”

ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΗΠΕΙΡΟΥ / REGION OF EPIRUS

Epirus
breathtakingGreece
forallseasons

www.epirusforallseasons.gr

European Union
European Regional Development Fund
ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΗΠΕΙΡΟΣ 2014-2020
ΕΣΠΑ 2014-2020
GREECE
The Project is co-funded by Greece and European Union

GREECE • EPIRUS

A JOURNEY TO GASTRONOMY

Epirus
breathtakingGreece
forallseasons

“Τα υλικά είναι σημερινά. Η γνώση όμως... πολύ παλιά.”

«Με αφορμή ένα επαγγελματικό συνέδριο βρέθηκα στην Ήπειρο! Μέτσοβο! Το μεγαλύτερο βλαχοχώρι της Ελλάδας με πλούσια πολιτιστική κληρονομιά και πανέμορφη φύση. Εκεί πρωτογεύτηκα την ντόπια κουζίνα: εξαιρετικά τυριά, κοντοσούβλι, μετσοβίτικες χυλοπίτες, πίτες από γνήσια σπιτικά υλικά, τα βρίσκει όλα κανείς σε μικρές, παραδοσιακές ψησταριές, γραφικά ταβερνάκια και παραδοσιακά εστιατόρια! Οι μυρωδιές που αναδύονται μέσα από τα σοκάκια του γραφικού αυτού χωριού, σε κάνουν να θέλεις να τα δοκιμάσεις όλα!
Οι συνταγές πολλές και διαφορετικές, όλες παραδοσιακές, πραγματικά μ' εντυπωσίασαν!»

“Ingredients are fresh. Knowledge is very... old”

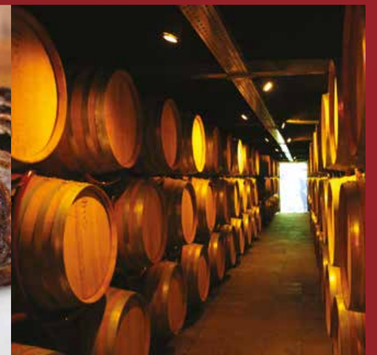
“On the occasion of a business conference I found myself in Epirus! Metsovo! The largest village of the Vlachs, with a rich cultural tradition and a breathtaking nature. It was there I tasted local cuisine for the first time: exquisite cheeses, short-skewered meat, noodles from Metsovo, pies prepared with home-made ingredients, one can find all of this in small, traditional grill houses, picturesque taverns and restaurants! The scents emerging from the narrow streets in this scenic village tempt you to try them all The recipes are many and vvaried, all of them traditional and truly impressive!”

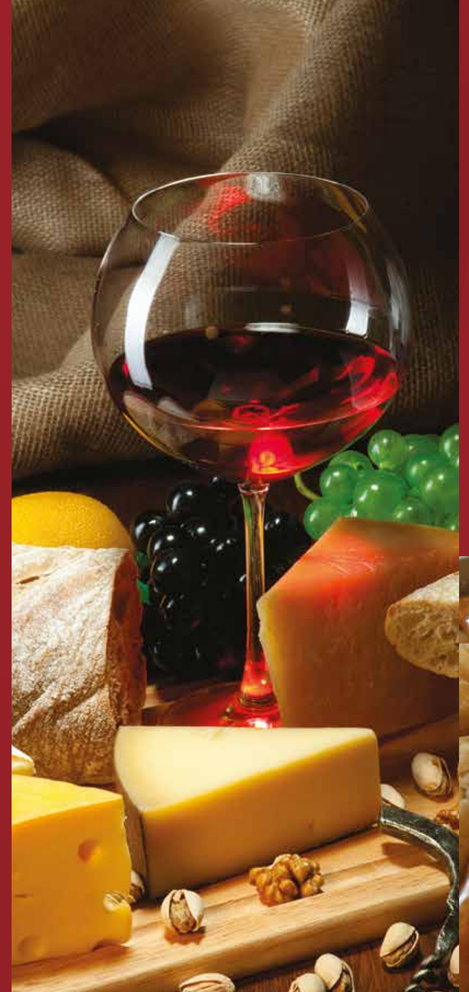
“Τσίπουρο: Διαμάντι με γεύση και άρωμα”

«Το κρασί από τους αμπελώνες της Ζίτσας είναι ένας ιδιαίτερος στη γεύση, αφρώδης οίνος. Αλλά · και αυτό του Μετσόβου έχει πλούσια, σε αρώματα, μυρωδιά και γεμάτη γεύση, που συνδυάζεται καταπληκτικά με τους πικάντικους μεζέδες της περιοχής. Το τοπικό τσίπουρο… ε αυτό ήταν φοβερή αποκάλυψη. Διαμάντι σε γεύση και άρωμα! Απ' ότι μας είπαν, είναι αναγνωρισμένο παγκοσμίως για την άριστη ποιότητά του και τη μέθοδο της διπλής απόσταξης.»

“Tsipouro: A diamond with flavor and aroma”

“The wine from the vineyards of Zitsa is a sparkling wine with a special flavor. The wine of Metsovo also has a rich bouquet of scents and a full flavor, an excellent companion to the spicy tidbits served in the area. The local tsipouro... that was a true revelation! Crystal-clear in flavor and aromas! We were told that it is renowned around the world for its excellent quality and its double distillation.”





“Ή γλυκιά γεύση της ζωής είναι εδώ... »

«Τον μπακλαβά τον ήξερα από τα ελληνικά μαγαζάκια της πόλης μου. Αλλά γιαννιώτικο μπακλαβά δεν είχα ξαναδοκιμάσει! Τραγανός, μυρωδάτος, πλούσιος σε σιρόπι, καρύδια και αμύγδαλα... μια αληθινή γαστρονομική εμπειρία!»

«Μακάρι το συνέδριο να κρατούσε ένα μήνα!»

“Sweet taste of life is here...”

“I knew baklava from the Greek shops in my town. But I had never tried baklava as they do it in Ioannina before! Crispy, aromatic, rich in syrup, nuts and almonds... a true gastronomic delight!”

“I wish the conference would last for a month”