



Naxos3o Food Experience Graviera

25 Ιούν 2020 | Δελτία Τύπου

«Αν ο Παράδεισος ήταν στη γη, θα ήταν στη Νάξο» (Νίκος Καζαντζάκης)

Βουτιά στη γεύση!

Παρά τις αντίξοες συνθήκες που όλοι βιώνουμε αυτό το ιδιαίτερο καλοκαίρι το **3o Food Experience Graviera Naxos** είναι γεγονός! Το ταξίδι, οι ομορφιές του νησιού, οι δαντελωτές παραλίες, τα κρυστάλλινα νερά και οι γευστικοί πειραματισμοί μπλέκονται και σε αυτή τη γαστρονομική εμπειρία! Λαμβάνοντας όλα τα απαιτούμενα προστατευτικά μέτρα κατά της πανδημίας, η **Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Νάξου** διοργανώνει το 3o Food Experience Graviera Naxos στις **26-28 Ιουνίου** σε μία προσπάθεια να αναδείξει το νησί-διαμάντι του Αιγαίου ως τον απόλυτο γαστρονομικό προορισμό της Μεσογείου. Οι καλεσμένοι της γαστροταξιδιωτικής αυτής εμπειρίας (δημοσιογράφοι, food bloggers, travel bloggers, διάσημοι ηθοποιοί και τραγουδιστές, κ.ά.) θα ζήσουν κάτι μοναδικό! Θα ταξιδέψουν στον χρόνο και στη γεύση! Με ενετικό γιουβέτσι από την εποχή της Ενετοκρατίας και του Μάρκου Σανούδου στη Νάξο μέχρι τα παραδοσιακά πιάτα της αιγαιοπελαγίτικης κουζίνας από τα παράλια μέχρι τα ορεινά! Το Σάββατο 27/6 το 3o Food Experience πάει στη Σχοινούσα για τον «γάμο» της μοναδικής Φάβας του νησιού με τη Γραβιέρα Νάξου Π.Ο.Π.! Δύο διεθνούς φήμης δασκάλες της ναξιώτικης κουζίνας που παραδίδουν μαθήματα μαγειρικής σε τουρίστες από κάθε άκρη του πλανήτη θα αυτοσχεδιάσουν και θα μαγειρέψουν παραδοσιακά πιάτα απογειώνοντας την γεύση τους με την Γραβιέρα Νάξου Π.Ο.Π.

Γιατί οι στιγμές, όταν συνδυάζονται με τη γεύση, μένουν ανεξίτηλες!

Λίγα λόγια για τη Γραβιέρα Νάξου Π.Ο.Π.

Η Γραβιέρα Νάξου Π.Ο.Π. (προϊόν Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης) έχει εδώ και χρόνια κερδίσει τη φήμη ως ένα από τα δύο κυριότερα προϊόντα της Νάξου (σ.σ. το άλλο είναι η Πατάτα Νάξου Π.Γ.Ε.) και ένα από τα κορυφαία ελληνικά τυριά. Έχει υποκίτρινο χρώμα, λεπτή, ξηρή επιδερμίδα (η οποία καλύπτεται από μικροβιακή ανάπτυξη που συμβάλλει στην ωρίμανση), συμπαγή ελαστική μάζα, μικρές διάσπαρτες οπές, έντονο άρωμα βουτύρου και γάλακτος, γλυκιά και λεπτή γεύση και ήπια επίγευση. Παρασκευάζεται, δε, από 80% αγελαδινό γάλα κατ'ελάχιστο και 20% αιγοπρόβειο γάλα κατ'ελάχιστο με την προσθήκη παραδοσιακής πυτιάς, ενώ μορφοποιείται σε κυλινδρικά κεφάλια (ενός, τριών και εννέα κιλών). Ακόμη, είναι η μοναδική ελληνική Γραβιέρα με βάση το αγελαδινό γάλα η οποία έχει κατοχυρωθεί ως προϊόν Π.Ο.Π.

Τηλέφωνα επικοινωνίας: 2285025340, 6978397023 (Γιώργος Σέργης)

3rd FOOD EXPERIENCE



ΣΥΝΔΙΟΡΓΑΝΩΣΗ



ΜΕΤΑΔΟΤΕΣ ΧΟΡΗΓΟΙ



ΧΟΡΗΓΟΙ

