



Αναπτυξιακή Πάρνωνας
Αναπτυξιακή Ανώνυμη Εταιρεία Ο.Τ.Α.
Δ/νση: Άστρος Κυνουρίας, Τ.Κ. 22001
Τηλ: 27550-24000, 24001, 23711
Fax: 27550-29060
Κεντρικό e-mail: info.astros@parnonastros.gr
Ιστοσελίδα: www.parnonas.gr



Οργανωτική Επιτροπή
Φεστιβάλ Τσακωνιάς 2009

Άστρος, 05/05/2009

ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ

«Γεύσεις και Μουσικές στα Σοκάκια του Λεωνιδίου»

Μια μεγάλη γιορτή του τουρισμού, τιμή στην παράδοση, τη φύση και τη μαγειρική τέχνη, ετοιμάζεται για 4^η συνεχή χρονιά στην παραδοσιακή κωμόπολη του Λεωνιδίου.

Ο Δήμος Λεωνιδίου και η Αναπτυξιακή Εταιρεία Πάρνωνας, θα τιμήσουν την τσακωνική μελιτζάνα Λεωνιδίου μέσω της μαγειρικής, σε μια εορταστική εκδήλωση στις 22 και 23 Μαΐου 2009, καλώντας έλληνες και ξένους να γνωρίσουν και να ζήσουν από κοντά την αυθεντική φιλοξενία του τόπου, και τα γνήσια προϊόντα της τσακωνικής γης!

Το φεστιβάλ Τσακωνιάς με τίτλο «Γεύσεις και Μουσικές στα Σοκάκια του Λεωνιδίου» είναι πλέον θεσμός μέσω των πρωτότυπων και ποιοτικών εκδηλώσεων που λαμβάνουν χώρα στην εξαιρετικής αρχιτεκτονικής και φυσικής ομορφιάς περιοχή της Ανατολικής Πελοποννήσου, η οποία φορά τα γιορτινά της για μια ακόμη φορά για να δεχτεί τους εκλεκτούς προσκεκλημένους της.

Μάγειροι από τη Γαλλία, την Τουρκία και την Κύπρο φτάνουν στο Λεωνίδιο και μαζί με τους Λεωνιδιώτες εστιάτορες θα αναδείξουν τη γαστρονομική απόλαυση ενός μοναδικού προϊόντος όπως είναι η τσακωνική μελιτζάνα Λεωνιδίου (ΠΟΠ), μαγειρεύοντας φαγητά όλων των ειδών (αλμυρά, γλυκά, φούρνου, κατσαρόλας).

Ο μεσογειακός αυτός χαρακτήρας του φεστιβάλ αναδεικνύει ταυτόχρονα το μοναδικό αυτό προϊόν και την αγροτική παραγωγή της περιοχής, την πολιτιστική και αρχιτεκτονική κληρονομιά του χαρακτηρισμένου παραδοσιακού οικισμού και τον ποιοτικό τουρισμό που διαμορφώνεται ως προϊόν εξ' αιτίας και των δυο παραπάνω δεδομένων. Μια ζωντανή αγροτική ύπαιθρος σε ένα καλοδιατηρημένο οικιστικό και φυσικό περιβάλλον είναι έτοιμη να προσφέρει υψηλού επιπέδου τουριστικό προϊόν μέσω των αγροτουριστικών καταλυμάτων και των ποιοτικών χώρων εστίασης που λειτουργούν στην περιοχή.

Τα παραπάνω αποτελούν και το όραμα του Δημάρχου Λεωνιδίου κ. Δημήτριου Τσιγκούνη ο οποίος βλέπει να γίνονται πράξη μέσα από τον χαρακτήρα της ανάπτυξης στην περιοχή.

Καινούριο στοιχείο της φετινής διοργάνωσης αποτελούν τα πολλά μικρά μουσικά σχήματα και οι κανταδόροι που θα γεμίσουν με μουσικές τα σοκάκια του Λεωνιδίου από νωρίς το απόγευμα της Παρασκευής μέχρι αργά το βράδυ του Σαββάτου.

Οι μυρωδιές των φαγητών ανακατεμένες με τις μουσικές των κανταδόρων με φόντο τα αρχοντικά και τα πυργόσπιτα του Λεωνιδίου αλλά και τους φιλόξενους κατοίκους του φιλοδοξούν να δημιουργήσουν μια πανδαισία γεύσεων, ακουσμάτων και εικόνων που θα αφήσουν ανεπανάληπτα συναισθήματα σε όσους βρεθούν στο Λεωνίδιο αυτό το διήμερο.

Αυτήν ακριβώς την εικόνα του σύγχρονου και ποιοτικού τουριστικού προορισμού θέλει να προβάλει το Λεωνίδιο έτοιμο να δεχτεί επισκέπτες όλη τη διάρκεια του έτους.

Δεκάδες επενδύσεις υποδομών αγροτουρισμού ενισχύθηκαν τα τελευταία χρόνια μέσα από τα προγράμματα LEADER και ΟΠΑΑΧ που υλοποιεί η Αναπτυξιακή Πάρνωνα με συγχρηματοδότηση του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, της Περιφέρειας Πελοποννήσου και της Ε.Ε.

Το φεστιβάλ αυτό έχει καθιερωθεί πλέον ως η γιορτή Αγροτουρισμού του Πάρνωνα μέσω της οποίας τόσο τα στελέχη της Αναπτυξιακής Εταιρείας και οι υπάλληλοι του Δήμου Λεωνιδίου όσο και οι φιλόξενοι επαγγελματίες του Λεωνιδίου δίνουν τον καλύτερο εαυτό τους για την επιτυχία του.

Αναλυτικά το πρόγραμμα του Φεστιβάλ περιλαμβάνει:

Παρασκευή 22 Μαΐου 2009

20.00 Παράθεση γευμάτων δοκιμής κυπριακής, τούρκικης, γαλλικής και ελληνικής κουζίνας σε μπουφέ - Ζωντανή μουσική από μικρά συγκροτήματα στα σοκάκια και στα εστιατόρια του Λεωνιδίου

20.30 Θέατρο σκιών στην πλατεία Μητρόπολης

22.00 Οι σεφ της Μεσογείου μαγειρεύουν μαζί με τους Λεωνιδιώτες και σερβίρουν στα εστιατόριά τους

Σάββατο 23 Μαΐου 2009

19.00 Έκθεση τοπικών προϊόντων

21.00 Παράθεση γευμάτων κυπριακής, τούρκικης, γαλλικής και ελληνικής κουζίνας στον παραποτάμιο δρόμο

21.30 Συναυλία από συγκρότημα έντεχνης - λαϊκής μουσικής

Ο Πρόεδρος της Εταιρείας
Δημήτριος Τσιγκούνης

Δήμαρχος Λεωνιδίου

ΕΝΗΜΕΡΩΤΙΚΟ ΥΛΙΚΟ

Τσακώνικη Μελιτζάνα

Το μικροκλίμα της περιοχής επιτρέπει στους εργατικούς αγρότες καλλιεργώντας τον υψηλής παραγωγικότητας κάμπο του Λεωνιδίου, να παράγουν τα πλέον εύγευστα προϊόντα, ντομάτες, κηπευτικά, εσπεριδοειδή (παλιότερα περίφημα αχλάδια, ρόδια, κυδώνια), που διοχετεύονται με φορτηγά αυτοκίνητα (παλιότερα με καΐκια) στις αγορές της Αθήνας, του Πειραιά, της Θεσσαλονίκης (παλιότερα έφταναν μέχρι τη Σύρο, την Πόλη, τη Μασσαλία).

Το χαρακτηριστικότερο όμως προϊόν του Λεωνιδίου είναι η περίφημη Τσακώνικη Μελιτζάνα που συγκαταλέγεται μεταξύ των 317 ευρωπαϊκών προϊόντων με προστατευόμενη ονομασία προελεύσεως.

Η Τσακώνικη μελιτζάνα είναι η μόνη που έχει γλυκιά γεύση, λόγω του μικροκλίματος της περιοχής και της ορθολογικής χρήσης γεωργικών φαρμάκων, επίσης ωριμάζει πιο πρώιμα από άλλες περιοχές και ο καρπός της χρησιμοποιείται σε πολλούς συνδυασμούς στη μαγειρική και τη ζαχαροπλαστική.

Οι Λεωνιδιώτες παραγωγοί στις καλλιέργειές τους είναι πρώτοι διότι όπως λέει και ο Δήμαρχος Λεωνιδίου κ. Δημήτριος Τσιγκούνης «...όταν ο Θεός δημιούργησε τη γη, έβαλε την σφραγίδα των ιδανικών συνθηκών για την γεωργική παραγωγή στον κάμπο του Λεωνιδίου. Ευλόγησε ακόμη τους κατοίκους της περιοχής με το πάθος της εργατικότητας και ταυτόχρονα τους χάρισε και το γνώρισμα να μη θέλουν να είναι δεύτεροι...»

Το Λεωνίδιο

Το Λεωνίδιο είναι χαρακτηρισμένος παραδοσιακός οικισμός και χαρακτηριστικό παράδειγμα της τσακώνικης αρχιτεκτονικής με ιστορικά διατηρητέα μνημεία, αρχοντικά και πύργους που έχουν κτιστεί πριν από το 1800 και νεοκλασικά των μέσων του 19^{ου} αιώνα. Η εκδήλωση «Οι chef της Μεσογείου μαγειρεύουν για την τσακώνικη μελιτζάνα» φιλοδοξεί να συνδέσει το σήμερα με το ιστορικό παρελθόν και να αποτελέσει έναυσμα για επίσκεψη γνωριμίας στην τόσο όμορφη και περήφανη Τσακωνιά. Έτσι ο επισκέπτης θα έχει την ευκαιρία να γνωρίσει το θαυμάσιο τόπο με τις υπέροχες φυσικές ομορφιές που η γη του δημιουργεί τόσο εύγευστα προϊόντα και οι κάτοικοί του εδώ και 3.000 χρόνια διατηρούν τη γλώσσα και τα ήθη του.

