



Το γαστρονομικό φεστιβάλ που οργανώνεται κάθε Μάιο τα τελευταία χρόνια στο Sani Resort της Χαλκιδικής φέτος αποκτά και ακτιβιστικό-οικολογικό-πράσινο προφίλ.

Το δεύτερο μέρος του αφιερώματος στη Νέα Ελληνική Κουζίνα έχει φέτος άξονα την περίφημη τα τελευταία χρόνια δίαιτα των 100 μιλίων. Πρόκειται για ένα διατροφικό κίνημα που ξεκίνησε από το Βανκούβερ του Καναδά με το σκεπτικό πως αν καταναλώνουμε ό,τι παράγεται σε ακτίνα 100 μιλίων από την περιοχή μας, επιβαρύνουμε πολύ λιγότερο το οικοσύστημα, πετυχαίνουμε μικρότερο οικολογικό αποτύπωμα, ζούμε πιο αρμονικά με το περιβάλλον. Και βέβαια επιστρέφουμε στη ρίζα και την ουσία της γεύσης.

Ο Λευτέρης Λαζάρου, ο Ερβέ Προνζάτο, ο Άρης Τσανακλίδης είναι τρεις μόνο από τους σεφ που θα αναλάβουν φέτος στο gourmet φεστιβάλ της Χαλκιδικής να αναμετρηθούν με το πνεύμα (και το γράμμα βεβαίως) της δίαιτας των 100 μιλίων.

Αξίζει να θυμίσουμε πως ο πρώτος Έλληνας σεφ που εντρυφήσε με ζέση και σοβαρότητα στο γαστρονομικό trend του εν λόγω διατροφικού σχήματος είναι ο Χρύσανθος Καραμολέγκος, γνωστός από τα εστιατόρια «Απλά» και «Ντομάτα». Όσο για το φετινό γαστρονομικό φεστιβάλ της Σάνης, μόλις κυκλοφόρησε το φετινό δημιουργικό του, δημιουργώντας και φέτος μεγάλες προσδοκίες για το φεστιβάλ που θα πραγματοποιηθεί από τις 11 ως τις 20 Μαΐου.

<http://www.sanigourmet.gr//Gr/TheFestival>