



## ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ

### Φεστιβάλ Άγριων Μανιταριών και Αυθεντικής Κουζίνας Γρεβενών στα «ΚΙΟΥΠΙΑ»

Ο Βαγγέλης Κουμπιάδης μελέτησε, έψαξε, δοκίμασε και με τη συνεργασία του **Δήμου Γρεβενών** “μας ταξιδεύει” στα Γρεβενά των γεύσεων, της δροσιάς και των χρωμάτων. Δημιουργεί ένα αυθεντικό μενού γρεβενιώτικης κουζίνας των μανιταριών. Όλα τα υλικά είναι φερμένα ειδικά από εκεί.

Τα περίφημα και σπάνια φρέσκα άγρια μανιτάρια του Μαΐου, τα βραβευμένα τυροκομικά προϊόντα της ΒΙΟΠΑΝ, βιολογικό κρέας, κηπευτικά και όσπρια, το γνωστό αλεύρι Αγίου Αχιλλείου, κρασί και τα ζυμαρικά με άγρια μανιτάρια και τρούφα, φτιαγμένα ειδικά για το Φεστιβάλ.

Οι γευστικές δημιουργίες πολλές όπως και οι εκπλήξεις και τα δώρα για το τέλος.

Ενδεικτικά αναφέρουμε το menu που ετοιμάσαμε:

#### ΠΡΩΤΑ ΠΙΑΤΑ

- Μανιταρόσουπα
- Χειροποίητο τυρόψωμο με μπάτζο
- Πράσινη σαλάτα με σπαράγγια από σέσκουλα, φρέσκο δυόσμο, ρόδια και ανέβατο τυρί, κουκουνάρι και χειροποίητο παξιμάδι
  - Καπνιστή μελιτζάνα με γιαούρτι και μανίτες
- Τηγανοχορτόπιτα της άνοιξης με άγρια μανιτάρια και φέτα Γρεβενών
  - Ταλιατέλες με τρούφα, μανιτάρια και βότανα
- Γλειφιτζούρια από μοσχάρι με χειροποίητη πίτα ποτισμένη με ζωμό από βότανα και παντρεμένα με αρωματική μυστική σάλτσα ντομάτας και μυρωδικών

## **ΚΥΡΙΟ ΠΙΑΤΟ**

- Ορεινός πετεινός κρασάτος με δενδρολίβανο, μανίτες και πέτουρα
- Μπακλαβά μπιφτέκι γεμιστό με κασέρι Γρεβενών, μανιτάρια και πράσινα φιστίκια
  - Τριανταπεντάρα χοιρινή μπιριζόλα σβησμένη με ούζο
  - Κατσικάκι φρικασέ με σέσκουλα, σέλινο και μανιτάρια

## **ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ**

- Ποικιλία βιολογικών τυριών Γρεβενών
- Μιλφέιγ-μία χιλιοφυλαγμένη συνταγή
- Χειροποίητο παγωτό με πράσινα φιστίκια και μανιτάρι
  - Φρέσκια μους σοκολάτας

**Τιμή: 43 ευρώ**

Το «γευστικό ταξίδι» ξεκινά τη Δευτέρα 25 Μαΐου και θα διαρκέσει για 10 ημέρες.

## **ΤΑ ΚΙΟΥΠΙΑ**

### **ΜΟΝΟ:**

**Δεινοκράτους και Αν. Πολέμου 22 Κολωνάκι**

**Τηλ.: 210-7400150**

**[www.takioupia.gr](http://www.takioupia.gr)**

**Λειτουργεί από Δευτέρα έως Κυριακή, 12:00-01:00**

**(μεσημέρι και βράδυ)**

**Για περισσότερες πληροφορίες**

**Σίσσυ Νίκα, Διεύθυνση Επικοινωνίας**

**6946981664**