

ΤΟΠΙΚΆ ΠΡΟΪΌΝΤΑ



Γαστρονομικός προορισμός με αξιοθαύμαστη ποικιλία γεύσεων και μάλιστα με υψηλή ποιότητα, ταυτισμένος με την ψαροφαγία. Ψητή σαρδέλα (παπαλίνα), γαρίδες (η περίφημη γάμπαρη), τα πεντανόστιμα ψητά ή καπνιστά χέλια και τα πετάλια (ψητοί κέφαλοι) συνιστούν μοναδικές τοπικές γαστρονομικές απολαύσεις. Ξεχωριστή λιχουδιά είναι η καβουρόψυχα, αλλά και τα ιδιότροπα χάβαρα σπάνια πια στον Αμβρακικό, που γίνονται αχνιστά με σκόρδο ή με κοφτό μακαρονάκι.

Πάνω από όλα, ωστόσο, στέκεται το περίφημο αυγοτάραχο. Το χαβιάρι του Αμβρακικού, όπως το αποκαλούν οι ντόπιοι, το οποίο αφού πάρουν από την «μπάφα» (θηλυκό κέφαλο) το στεγνώνουν και το κερώνουν για να μπορεί να διατηρήσει την αξεπέραστη γεύση του, μέχρι να φαγωθεί ως γκουρμέ

μεζές, συντροφιά με ούζο, τσίπουρο η κρασί, όλα, προϊόντα τοπικής παραγωγής.

Στην ευρύτερη περιοχή της Άρτας – Πρέβεζας – Λευκάδας υπάρχουν και άλλα παραδοσιακά προϊόντα τα οποία παράγονται ή παρασκευάζονται και είναι γνωστά για την ιδιαίτερη γεύση τους αλλά και τα ποιοτικά χαρακτηριστικά τους, όπως:

- Τυροκομικά προϊόντα Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (Φέτα, γραβιέρα και γαλοτύρι)
- Πορτοκάλια και Ακτινίδια Άρτας
- Ελαιοκομικά προϊόντα (ελαιοποιήσιμη Λιανολιά ή βρώσιμη Κονσερβολιά)
- Φακή Εγκλουβής Λευκάδας

Τέλος θα πρέπει να γίνει αναφορά στην υψηλή θρεπτική αξία της συγκεκριμένης ομάδας τροφίμων και το γεγονός ότι κατέχουν σημαντική θέση στην «πυραμίδα» της Μεσογειακής Διατροφής. Όλες αυτές οι γεύσεις, μέσα από τα εδέσματα του Αμβρακικού θα μείνουν ανεξίτηλα χαραγμένες στον ουρανίσκο μας και μπορούμε να τις κρατήσουμε ως γαστρονομικές αναμνήσεις, υποχρεωτικά ανανεώσιμες ανά τακτά χρονικά διαστήματα με επισκέψεις στον υπέροχο αυτό τόπο...