

## Απολαυστική πρωτιά

### Το καλύτερο μπέργκερ στον κόσμο είναι ελληνικό!

*Ομάδα νέων κρεοπωλών, που συμμετείχαν για πρώτη φορά στον παγκόσμιο διαγωνισμό κρεοπωλών που διεξήχθη στο Μπέλφαστ της Ιρλανδίας την περασμένη άνοιξη, εντυπωσίασε τους κριτές με την απλότητα αλλά και τη νοστιμιά του ελληνικού μπέργκερ και κατέκτησε την πρώτη θέση σε ολόκληρο τον κόσμο.*

Ομάδα νέων κρεοπωλών, που συμμετείχαν για πρώτη φορά στον παγκόσμιο διαγωνισμό κρεοπωλών που διεξήχθη στο Μπέλφαστ της Ιρλανδίας την περασμένη άνοιξη, εντυπωσίασε τους κριτές με την απλότητα αλλά και τη νοστιμιά του ελληνικού μπέργκερ και κατέκτησε την πρώτη θέση σε ολόκληρο τον κόσμο.

Η Κυπαρισσία Αντωνάρα, ιδιοκτήτρια κρεοπωλείου στο Ασβεστοχώρι Θεσσαλονίκης, είναι η μοναδική γυναίκα στην ομάδα που κατέκτησε της κορυφή και μιλώντας στο Αθηναϊκό Πρακτορείο Ειδήσεων-Μακεδονικό Πρακτορείο Ειδήσεων (ΑΠΕ-ΜΠΕ) υπογράμμισε ότι «το μυστικό της επιτυχίας είναι η απλότητα της συνταγής μας, η οποία εκτιμήθηκε από τους κριτές, αλλά και το γεγονός ότι πήραμε υλικά και μυρωδικά από τη ελληνική γη και συγκεκριμένα από την Κρήτη».

Στον παγκόσμιο διαγωνισμό κρεοπωλών συμμετείχαν χώρες όπως οι ΗΠΑ, που έχουν παράδοση στα μπέργκερ, όμως όπως είπε η νεαρή κρεοπώλισσα, «η χώρα δεν πήρε ούτε ένα βραβείο, ήταν εκτός συναγωνισμού, αν και παραδοσιακά φημίζεται για το συγκεκριμένο προϊόν».

Η Κυπαρισσία Αντωνάρα, που έχει σπουδάσει σχέδιο μόδας και στη συνέχεια food design, γρήγορα κατάλαβε ότι έχει ταλέντο στο σχεδιασμό νόστιμων, αλλά και αισθητικά μοναδικών εδεσμάτων από κρέας και έτσι αποφάσισε να αφοσιωθεί στην οικογενειακή επιχείρηση, με στόχο να την εξελίξει όσο είναι δυνατόν.

«Εμπνέομαι καθημερινά από τις νέες τάσεις και δημιουργώ διαφορετικά προϊόντα, όπως γεμιστό κανταΐφι με κοτόπουλο, σπαράγγι τυλιχτό με μπέικον, κρεατένιες τούρτες με αρωματισμένο κιμά και μους τυριών» περιγράφει με λεπτομέρεια η εικοσιεξάχρονη.

Υπογράμμισε δε ότι για εκείνη ήταν σημαντικό να συνεχίσει την οικογενειακή επιχείρηση. «Βέβαια σπούδασα και προσέγγισα με έναν πιο επιστημονικό τρόπο τη συγκεκριμένη δουλειά, δίνοντας μεγάλη βαρύτητα στην ποιότητα των προϊόντων».

Η ελληνική αποστολή που παρασκεύασε το νοστιμότερο μπέργκερ του κόσμου, αποτελείται από έξι άτομα, τρία άτομα από την Κρήτη, δυο από την Αθήνα και την Κυπαρίσσια Αντωνάρα από τη Θεσσαλονίκη. «Μάλιστα είναι η πρώτη φορά που συμμετέχει η χώρα μας στο συγκεκριμένο διαγωνισμό που διεξάγεται κάθε δυο χρόνια» επισήμανε η νεαρή επαγγελματίας.

Η εικοσιεξάχρονη, η οποία με μεράκι και ζήλο υπηρετεί το παραδοσιακό επάγγελμα του κρεοπώλη, υποστηρίζει ότι ο επόμενος στόχος της είναι να καταφέρει να μεταφέρει τις ιδιαίτερες γεύσεις και μυρωδιές των προϊόντων της στα σπίτια των πελατών της, χρησιμοποιώντας το διαδίκτυο, δίχως να χρειάζεται να επισκεφθούν το κατάστημα που διατηρεί στο Ασβεστοχώρι.