



## ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ

### Λεοντόψαρο και Γαστρονομικές Δημιουργίες στη Λάρνακα

Μια καινοτόμος εκδήλωση πραγματοποιήθηκε σήμερα στη Λάρνακα από την Εταιρεία Τουριστικής Ανάπτυξης και Προβολής Λάρνακας, το Τμήμα Αλιείας και Θαλασσίων Ερευνών, τον Σύνδεσμο Αρχιμαγείρων Κύπρου και το MER Lab. Η εκδήλωση, με την ονομασία Lionfish Culinary Fusion (Λεοντόψαρο και Γαστρονομικές Δημιουργίες), στόχο είχε την ενημέρωση για την εισβολή του λεοντόψαρου στις θάλασσες της Κύπρου καθώς και στην παράθεση προτάσεων για τη μετατροπή αυτού του προβλήματος σε ευκαιρία ώστε να λειτουργήσει προς όφελος της θαλάσσιας βιοποικιλότητας, των ψαράδων και του εμπλουτισμού των γαστρονομικών επιλογών.

Σε χαιρετισμό του ο Πρόεδρος της ΕΤΑΠ Λάρνακας κ. Ντίνος Λευκαρίτης ανέφερε ότι η Εταιρεία υποστηρίζει δράσεις που συμβάλλουν στην αιεφόρο ανάπτυξη της νέας θαλάσσιας προστατευόμενης περιοχής τεχνητών υφάλων Λάρνακας, μια εκ των οποίων αποτελεί και η συγκεκριμένη εκδήλωση, μέσω της οποίας υποβοηθείται η εξέλιξη της βιοποικιλότητας του υφάλου αλλά και ο εμπλουτισμός των γαστρονομικών επιλογών τόσο στην ξενοδοχειακή βιομηχανία, όσο και ευρύτερα. Ο κ. Λευκαρίτης επεσήμανε το γεγονός ότι τα δύο νέα ναυάγια έχουν προσελκύσει θαλάσσια ζωή νωρίτερα του αναμενόμενου και παρά το γεγονός ότι φέτος δεν αναμένεται να επισκεφθούν τα διάφορα καταδυτικά σημεία οι ξένοι επισκέπτες που αναμέναμε, εντούτοις, πρόσθεσε «προετοιμάζουμε το έδαφος για την περίοδο που θα υπάρξουν καλύτερες μέρες για τον τουρισμό μας, εμπλουτίζοντας το τουριστικό μας προϊόν καθώς και τις εναλλακτικές μορφές τουρισμού, μεταξύ των οποίων πρωτεύουσα θέση καταλαμβάνει και ο καταδυτικός τουρισμός». Ο Πρόεδρος της ΕΤΑΠ εξήρε τη συνεισφορά των συμμετεχόντων Chefs, τους οποίους συνεχάρη που με τη σκληρή τους δουλειά ανεβάζουν τον πήχη της γαστρονομίας στην τουριστική βιομηχανία της Λάρνακας.

Η Διευθύντρια του Τμήματος Αλιείας και Θαλασσίων Ερευνών κα. Μαρίνα Αργυρού ενημέρωσε ότι το λεοντόψαρο (*Pterois miles*), είναι ένα εισβλητικό είδος ψαριού με προέλευση τον Ινδικό Ωκεανό, το οποίο εισήλθε στη Ανατολική Μεσόγειο μέσω της διώρυγας του Σουέζ. Η απουσία, προς το παρόν, φυσικών εχθρών στα νερά μας και η πολύ μεγάλη αναπαραγωγική του δυνατότητα (συνολική εναπόθεση αυγών μέχρι 2 εκατομμύρια ανά έτος) του έχουν επιτρέψει να εγκατασταθεί και να αυξηθεί σημαντικά, ιδιαίτερα στις νοτιο-ανατολικές περιοχές της Κύπρου, επηρεάζοντας τη βιοποικιλότητα και γενικότερα το θαλάσσιο οικοσύστημα της Κύπρου. Το ΤΑΘΕ, σε συνεργασία με άλλους φορείς, υλοποιούν το πρόγραμμα RELIONMED LIFE που συγχρηματοδοτείται από την

ΕΕ και στόχο έχει τη διαχείριση του εν λόγω είδους ψαριού. Η κα. Αργυρού, η οποία τόνισε ότι το Τμήμα νοιάζεται για το εισόδημα των ψαράδων, ανέφερε ότι ολοένα και αλιεύονται μεγαλύτερες ποσότητες λεοντόψαρων αλλά, παρά την καλή τους γεύση, ο κόσμος δεν τα αναζητεί αφού δεν τα γνωρίζει. Πρόσθεσε ότι το λεοντόψαρο είναι εύγεστο και πολλά υποσχόμενο αφού δίνει τη δυνατότητα για πολλές και ευφάνταστες συνταγές και προσπάθειες σαν τη σημερινή είναι σημαντικές για την ένταξη του στην κυπριακή αγορά μέσω της ενθάρρυνσης κατανάλωσης του.

Σε χαιρετισμό του ο Αναπλ. Πρόεδρος του Συνδέσμου Αρχιμαγείρων Κύπρου κ. Κυριάκος Σωτηρίου, ανέφερε πως η μαγειρική είναι για τους ίδιους μία τέχνη η οποία εξελίσσεται και αναβαθμίζεται συνεχώς πάνω στις καινοτομίες και στις βάσεις που έθεσαν και που κάνουν πράξη. Σημείωσε επίσης ότι ο Σύνδεσμός τους στηρίζει την προώθηση του λεοντόψαρου στην ξενοδοχειακή βιομηχανία της Λάρνακας αλλά και στην κυπριακή αγορά ευρύτερα.

Ο κ. Δημήτρης Κλείτου, υπεύθυνος του Marine & Environmental Research Lab ενημέρωσε για το πρόγραμμα διαχείρισης του λεοντόψαρου στις θάλασσες της Κύπρου, ενώ προέβη και σε σύντομη επίδειξη καθαρισμού του. Αναφέρθηκε στις διάφορες δράσεις του προγράμματος RELIONMED LIFE, μεταξύ των οποίων και η σύσταση μονάδων αφαίρεσης του λεοντόψαρου αποτελούμενες από εθελοντές δύτες, οι οποίοι εξορμούν συντονισμένα για να τα περιορίσουν σε περιοχές οικολογικής σημασίας. Ο κ. Κλείτου υπογράμμισε ότι το είδος αυτό πρέπει να ενταχθεί στην αγορά και να αυξηθεί η εμπορική του αξία. Ενημέρωσε ότι το λεοντόψαρο είναι πολύ νόστιμο και θρεπτικό ενώ είναι απόλυτα ασφαλές για κατανάλωση. Όσον αφορά το δηλητήριο που διαθέτει, αυτό δεν πρέπει να φοβίζει το κοινό καθότι πρόκειται για μια πρωτεΐνη που βρίσκουμε και σε άλλα δημοφιλή στην αγορά βρώσιμα ψάρια όπως για παράδειγμα στις προσφυγοπούλες (κουρκούνες) και στους σκορπιούς.

Οι παρευρισκόμενοι είχαν ακολούθως την ευκαιρία να γευτούν γαστρονομικές δημιουργίες με λεοντόψαρο τα οποία αλιεύθηκαν από τα ναυάγια Eirida και LEF1. Εκφράζονται θερμές ευχαριστίες προς το ΤΑΘΕ που συμμετείχε και συντόνισε την αφαίρεση των λεοντόψαρων καθώς και προς τις ομάδες αφαίρεσης των λεοντόψαρων.

Συγχαρητήρια και ευχαριστίες εκφράζονται προς τους Chefs ξενοδοχείων της Λάρνακας οι οποίοι με ευφάνταστους τρόπους μαγείρεψαν το νέο αυτό είδος ψαριού. Συγκεκριμένα, το γεύμα επιμελήθηκαν οι κ.κ. Παναγιώτης Παπακώστας - Golden Bay Hotel, Σωτήρης Σιακαλής - Sandy Beach Hotel, Λούκας Λουκά - Lordos Beach Hotel, Φάνος Σιάφκος - Palm Beach Hotel, Γιώργος Ζορλάκης - Radisson Blu Hotel Larnaca, Γιώργος Χριστοφή - Sunhall Hotel και Αντώνης Χαραλάμπους - Επαρχιακός Λάρνακας Συνδέσμου Αρχιμαγείρων Κύπρου.

Οι διοργανωτές ευχαριστούν δημόσια τους χορηγούς της εκδήλωσης, το ξενοδοχείο Golden Bay και τα οιοποιεία Ζαμπάρτα.















