

## Η καλύτερη «Κινέζικη Κουζίνα» έχει Ελληνα σεφ!

**Η ταρμποσαλάτα** κάνει πέρα για χάρη της γλυκόξινης σάλτσας, και το τυροπιτάκι υποκλίνεται στον εξωτικό χαρακτήρα του τραγανιστού σπρινγκ ρολ... Την 1η Ιουλίου, οι κινέζικες λιχουδιές ήταν που χάρισαν στον Ελληνα Βαγγέλη Δρίσκα το 1ο Παγκόσμιο Βραβείο για το βιβλίο του «Κινέζικη Κουζίνα» (εκδόσεις **Πατάκη**) στην κατηγορία «Καλύτερο Βιβλίο Κινέζικης Κουζίνας στον Κόσμο» (1st prize - Best Chinese Cuisine Book in the World) των βραβείων Gourmand World Cookbook Awards 2009.

Η απονομή των βραβείων έγινε στο ιστορικό θέατρο Comédie-Française στο Παρίσι, ενώ ο Βαγγέλης Δρίσκας, ήταν συνυποψήφιος με άλλους 11 συγγραφείς από τον Καναδά, τη Μεγάλη Βρετανία, τις ΗΠΑ, την Ιαπωνία, τη Σιγκαπούρη αλλά και την Κίνα μεταξύ άλλων χωρών. Άλλωστε, δεν είναι η πρώτη φορά που το έργο του Βαγγέλη Δρίσκα διακρίνεται στα συγκεκριμένα βραβεία – από το 2004 έως σήμερα, ό-



**Ο Βαγγέλης Δρίσκας** πήρε το πρώτο παγκόσμιο βραβείο για το βιβλίο του «Κινέζικη Κουζίνα».

λες του οι συμμετοχές, έχουν δεχθεί τουλάχιστον τιμητικές διακρίσεις από τη διοργάνωση των Gourmand World Cookbook Awards, τα οποία θεωρούνται από πολλούς τα βραβεία Οσκαρ για τον κόσμο του φαγητού και του ποτού. Τα Gourmand δη-

μιουργήθηκαν το 1995 από τον Edouard Cointreau με σκοπό να επιβραβεύσουν όσους «μαγειρεύουν και πίνουν μέσα από τις λέξεις» και να κάνουν ευρύτερα γνωστά στον κόσμο τα βιβλία της μαγειρικής. Όσο για την «Κινέζικη κουζίνα» του Βαγγέλη Δρίσκα, η έκδοσή του βιβλίου έγινε παράλληλα με τους Ολυμπιακούς Αγώνες του Πεκίνου, τον Αύγουστο του 2008, αφού ο συγγραφέας ταξίδεψε, δοκίμασε και ερευνήσε την αυθεντική κινέζικη κουζίνα, ενώ ο Ανδρέας Ευσταθίου φωτογράφησε την κινέζικη πραγματικότητα: αγορές τροφίμων, εστιατόρια, υπαίθριες αγορές φαγητού, παρουσιάζοντας ρεαλιστικά τη σύγχρονη γαστρονομική σκηνή της Κίνας. Οι αυθεντικές συνταγές του βιβλίου παρουσιάζονται με τρόπο απλό και εύκολο, ενώ ο συγγραφέας επιφυλάσσει και μίαν ευχάριστη έκπληξη, προτείνοντας υποκατάστατα των εξωτικών υλικών, που υπάρχουν σε κάθε ελληνική κουζίνα.

N. A.