Τοπικά προϊόντα / Γαστρονομία



Το Κιάτο είναι ένας τόπος ευλογημένος, όπου το βουνό, η θάλασσα και η εύφορη γη συναντιούνται. Αυτή η μοναδική γεωγραφική θέση "στρώνει" καθημερινά ένα πλούσιο τραπέζι για τους επισκέπτες, προσφέροντας γαστρονομικές απολαύσεις που βασίζονται στην αγνή τοπική παραγωγή.

Φεύγοντας από το Κιάτο, δεν παίρνετε μαζί σας μόνο αναμνήσεις, αλλά και τις γεύσεις μιας γης που παράγει με μεράκι μερικά από τα καλύτερα προϊόντα της Ελλάδας.

Ο "Χρυσός" της Γης μας: Σουλτανίνα και Αμπέλια

Η τοπική οικονομία είναι άρρηκτα συνδεδεμένη με την αμπελοκαλλιέργεια. Η περίφημη **Σουλτανίνα Κιάτου** (και ιδιαίτερα η βιολογική της εκδοχή) αποτελεί το σήμα κατατεθέν μας. Είτε την απολαύσετε φρέσκια ως επιτραπέζιο σταφύλι, είτε ως τοπικό κρασί, η ποιότητά της είναι αξεπέραστη. Με την κατασκευή του φράγματος του Ασωπού, η καλλιέργεια αυτή εκσυγχρονίζεται, εξασφαλίζοντας ότι το Κιάτο θα παραμείνει η "πρωτεύουσα" του σταφυλιού.

Από το Περιβόλι στο Πιάτο

Η εύφορη πεδιάδα που εκτείνεται γύρω από την πόλη και προς την ενδοχώρα τροφοδοτεί την τοπική κουζίνα με:

- **Βερίκοκα και Εσπεριδοειδή:** Γεμάτα άρωμα και βιταμίνες, γίνονται οι καλύτεροι χυμοί και παραδοσιακά γλυκά του κουταλιού.
- **Ελιές και Ελαιόλαδο:** Η βάση της μεσογειακής διατροφής μας, που θα βρείτε σε κάθε τοπική συνταγή.
- **Οπωροκηπευτικά και Πατάτες:** Φρέσκα υλικά που φτάνουν καθημερινά στις ταβέρνες και τα εστιατόρια της περιοχής.
- **Ξηροί Καρποί:** Καρύδια και αμύγδαλα εξαιρετικής ποιότητας από τις δενδρώδεις καλλιέργειες της περιοχής.

Η Παράδοση του Βουνού: Κρέας και Γαλακτοκομικά

Ανεβαίνοντας προς την ορεινή ενδοχώρα (Στυμφαλία, Φενεός και τα χωριά μας), η κτηνοτροφία παίρνει τα ηνία.

- **Εκλεκτά Κρέατα:** Η αιγοπροβατοτροφία και η εκτροφή βοοειδών και χοιρινών εξασφαλίζουν κρέατα ανώτερης ποιότητας για τις τοπικές ψησταριές.
- **Γαλακτοκομικά Προϊόντα:** Παραδοσιακά τυριά και γιαούρτι φτιαγμένα με τον παλιό, αγνό τρόπο, που θα βρείτε στα τοπικά παντοπωλεία και στις ορεινές ταβέρνες.

Μια Εμπειρία Φιλοξενίας

Ο τουρισμός στο Κιάτο δεν είναι μόνο η θάλασσα το καλοκαίρι. Είναι ο **παραθεριστικός τουρισμός** που συνδυάζεται με τη γαστρονομία και ο **χειμερινός τουρισμός** στην ορεινή ενδοχώρα, όπου αξιόλογα καταλύματα σας περιμένουν για να σας φιλέψουν τα καλούδια της γης μας.

Είτε επισκεφθείτε μια μεταποιητική μονάδα για να προμηθευτείτε τυποποιημένα τοπικά προϊόντα, είτε δειπνήσετε δίπλα στο κύμα, η γαστρονομία του Κιάτου είναι μια υπόσχεση ποιότητας που τιμάμε εδώ και δεκαετίες.

Πάρε το μαζί σου

Άνοιξε τη σελίδα στο κινητό
visitkiato.com/local-products-gastronomia

Καλή βόλτα στο Κιάτο και στη Σικυωνία!