

Culture

Το "Καπλάνι
της Βιτρίνας"
στο Ίδρυμα
Μιχάλης
Κακογιάννης

World
of
mouth

Travel

Βαρκελώνη:
Η παλιότερη
αγορά
του κόσμου
είναι ακόμα
η καλύτερη

Culture

Το "Κουαρτέτο"
του Χάινερ
Μύλλερ
στο Από
Μηχανής
θέατρο

PRIMA MENSA

Κινδυνεύει
το κρασί
από την
κλιματική
αλλαγή;

Gourmet

Rick's
Steakhouse:
Από την
Casablanca
στην Κηφισιά

Culture

"Rue des
Fleurus,
Athènes"
νέα έκθεση
στην Allouche
Benias Gallery

Gourmet

Casta Diva:
Η Σύρος
ήρθε
στο Κολωνάκι

#NecNotice

Ο καμμένος καφές της παρηγοριάς που ΔΕΝ πίνεται !



Gourmet To Po' Boys ανανεώθηκε ξανά

Tο Po' Boys, που λειτουργεί για δέκα συνεχόμενα χρόνια, έχοντας εδραιωθεί ως αγαπημένο BBQ joint της πόλης, ανανεώνεται ξανά. Το νέο μενού από τον Βασίλη Σπόρο και την ομάδα του Po' Boys, κάτι που περιμένει κάθε χρονιά το κοινό του εστιατορίου, περιλαμβάνει κάποια εντελώς καινούρια πιάτα. Έχουμε και λέμε, λοιπόν. Από τις σαλάτες, ξεχωρίζει η Greek Panzanella, που περιέχει κουνουπίδι καμένο στις φλόγες, φρέσκα μυρωδικά, πολύχρωμα τοματίνια και φέτα. Σειρά έχει η Po' Boys εκδοχή των Buffalo Wings: φτερούγες «λουσμένες» σε sweet and sticky sauce, σουσάμι, φρέσκο κρεμμύδι και μυρωδικά. Καινούρια προσθήκη, επίσης, στον κατάλογο των ορεκτικών είναι το Deviled Corn On the Cob, με καλαμπόκι στα κάρβουνα, που αρχικά αλείφεται με σκορδοβούτυρο και σερβίρεται με sauce από τυρί κρέμα, πιπεριές chili, πιπέρι cayenne, lime και παρμεζάνα. Νέα εποχή και για το αγαπημένο Po' Boys Sampler, που συνδυάζει σε ένα μόνο πιάτο, Brisket, Pulled Pork, Fried Chicken, λουκάνικο Andouille,



Pork Ribs και σιγοκαπνιστή Πανσέτα. Τα Dry Aged Beef Burgers με μοσχαρίσιο κιμά από κοπές ξηράς ωρίμανσης αποκτούν φέτος τη δική τους κατηγορία με ένα κλασικό Cheeseburger με κόκκινο cheddar και παραδοσιακή burger sauce και το ιδιαίτερο Umami με κρέμα παρμεζάνας, καραμελωμένα κρεμμύδια,μανιτάρια σωτέ και truffle mayo. Κι αν πάμε στη μεγάλη ποικιλία σε Steaks, στις οποίες μας έχει συνηθίσει το Po' Boys, θα συναντήσουμε φέτος, ανάμεσα στις κοπές ξηράς ωρίμανσης, ένα πολύ ιδιαίτερο και λιπαρό Rib Steak 60 ημερών ξηρής ωρίμανσης. Όλα τα παραπάνω θα τα δοκιμάσετε με τη δική τους εμφιαλωμένη μπύρα, Po' Boys Lager.

World of mouth

Fashion Guerlain Aqua Allegoria Florabloom: Το νέο άρωμα του γαλλικού Οίκου

Σε ένα εντυπωσιακό event με φόντο την Αθηναϊκή Ριβιέρα στο One & Only Aesthesis, όπου βρίσκεται το official Guerlain Spa, και σε ένα πολυτελές σκηνικό, πραγματοποιήθηκε πριν λίγες ημέρες το επίσημο λανσάρισμα στην Ελλάδα του νέου αρώματος, Florabloom, το οποίο εμπλουτίζει τη σειρά Aqua Allegoria του εμβληματικού Οίκου Guerlain. Με πηγή έμπνευσης από το σπάνιο φυσικό φαινόμενο «Superbloom», όπου τα πολύχρωμα πέταλα από τα λουλούδια της ερήμου ζωντανεύουν μετά από τις έντονες βροχοπτώσεις, μετατρέποντάς την σε έναν πανέμορφο κήπο, το νέο FloraBloom είναι μια γιορτή της ομορφιάς της Φύσης. Η νέα αρωματική δημιουργία, που πρωταγωνίστησε στην εκδήλωση, ήταν το αποτέλεσμα



της έμπνευσης της Delphine Jelk από το superblooming phenomenon στην έρημο Atacama. Ανθίζοντας μέσα από την άμμο, τα σχεδόν μαγικά λουλούδια ήταν η αφορμή της δημιουργίας ενός μπουκέτου λουλου-

διών στα χρώματα του ουράνιου τόξου! Το Florabloom αποτελεί μια ζωηρή προσθήκη στη σειρά Aqua Allegoria, η οποία αποτελείται από 20 signature αρώματα, που διαθέτουν έως και 95% συστατικά φυσικής προέλευσης και αλκοόλη βιολογικής καλλιέργειας. Ξεχωρίσαμε το Florabloom Forte - Eau de Parfum, με την τουμπερόζα να δίνει μια μεθυστική αίσθηση και το ζεύγος του τριαντάφυλλου Centifolia να ακολουθεί. Οι νότες βιολέτας και ίριδας αναδεικνύουν πυκνές musky πινελιές, ενώ το μανταρίνι δίνει μια απαλή λάμψη στην κομψή συμφωνία μάνγκο. Μαζί, αυτό το πλούσιο, πολύχρωμο μπουκέτο λουλουδιών, πλαισιώνεται από το έντονο σανδαλόξυλο και βελούδινα βρύα, αφήνοντας στην επιδερμίδα ένα ακαταμάχητα εθιστικό άρωμα μακράς διάρκειας.



Travel

Βαρκελώνη: Η παλιότερη αγορά του κόσμου είναι ακόμα η καλύτερη

Aν και σήμερα η Βαρκελώνη πλέον, αποτελεί έναν από τους κορυφαίους τουριστικούς προορισμούς στην Ευρώπη, αυτό δεν ίσχυε πριν δύο δεκαετίες, όταν όλοι επιθυμούσαν διακαώς πόλεις, όπως το Λονδίνο, τη Ρώμη και το Παρίσι. Ακόμη και τότε όμως, η πρωτεύουσα της Καταλονίας είχε ένα αβαντάζ έναντι των υπολοίπων. Κι αυτό δεν είναι άλλο από την περφημη La Boqueria στην La Rambla. Η παλιότερη αγορά της Βαρκελώνης, που ιδρύθηκε το 1217, εξακολουθεί να είναι στο επίκεντρο των επισκεπτών που ταξιδεύουν για το φαγητό, καθώς και όσων έχουν άλλες βλέψεις, αλλά την επισκέπτονται τυχαία. Και δεν το λέμε μόνο εμείς, αλλά και διεθνείς θεσμοί. Η La Boqueria είναι ο νικητής του 2024 για τους Global Tastemakers του Best Market for Food and Drinks και συγκαταλέγεται πλέον, μεταξύ των καλύτερων γαστρονομικών προορισμών σε όλο τον κόσμο. Μόλις κανείς μπει στην είσοδο, περνώντας κάτω από τις καμάρες με το επίσημο όνομά της, Mercat de Sant Josep, απλά μένει με το στόμα ανοιχτό από την αφθονία. 200 πάγκοι που είναι πλέον διάσπαρτοι σε 27.000 τετραγωνικά πόδια, είναι φορτωμένοι με φρέσκα φρούτα,



αποξηραμένα, ξηρούς καρπούς και καραμέλες, καθώς και κάθε είδους λαχανικό που μπορείτε να φανταστείτε. Στα κασάπικα, θα δείτε προκλητικά Jamón Ibérico και λουκάνικα να ανεμίζουν στον αέρα, ενώ στην ψαραγορά σας περιμένουν ολόφρεσκα ψάρια και θαλασσινά –εκεί μπορείτε να πάρετε και ένα στρείδι με λεμόνι επιτόπου για σνακ στο πόδι. Αυτή η προσέγγιση του snack-and-go άλλωστε είναι ένα ουσιαστικό μέρος της εμπειρίας, καθώς ανάμεσα στους πάγκους υπάρχει φαγητό που μπορείτε να καταναλώσετε επιτόπου. Απλά, πιάστε μια θέση όπου μπορείτε, καθώς λίγες είναι διαθέσιμες. Ορισμένα περίπτερα, μάλιστα, προσφέρουν μόλις οκτώ θέσεις για μενού γευσιγνωσίας εννέα πιάτων, που είναι διαθέσιμα μόνο με σειρά προτεραιότητας. Όπου και να σταματήσετε πάντως, οι πιθανότητες να μην φάτε εξαιρετικά είναι ελάχιστες — η ανταγωνιστική, πεινασμένη La Boqueria είναι ορκισμένος εχθρός της μετριότητας.

World of mouth

Culture

Το "Κουαρτέτο" του Χάινερ Μύλλερ στο Από Μηχανής Θέατρο

Tο «Κουαρτέτο», η τραγική κωμωδία του Χάινερ Μύλλερ, ανεβαίνει στο Από Μηχανής Θέατρο (κάθε Σάββατο στις 21:00 και Κυριακή στις 20:00), με σκοπό να μας παρασύρει σε έναν κόσμο βαθιά πολιτικό κάτω από την επιφάνεια των ερωτικών παιχνιδιών και του θεάτρου. Ο Θανάσης Σαράντος βουτά στον σαγηνευτικό κόσμο του Χάινερ Μύλλερ, σκηνοθετώντας ένα έργο που γράφτηκε, έχοντας ως πρότυπο το επιστολογραφικό μυθιστόρημα του Λακλό "Επικίνδυνες σχέσεις" (1781). Ο διεθνούς φήμης Γερμανός θεατρικός συγγραφέας εμπνέεται από την Μερτέιγ και τον Βαλμόν και δημιουργεί ένα σαγηνευτικό ζευγάρι, το οποίο απορρίπτει κάθε κοινωνικό κανόνα και ηθική. Οι ήρωές του είναι ταυτόχρονα θύτες και θύματα σε ένα ανελέητο παιχνίδι σεξ και εξουσίας. Σε αυτό το περιβάλλον, οι δύο υπάρξεις προσπαθούν να δώσουν νόημα στη ζωή τους και να αντιμετωπίσουν τον θάνατο.



Στη μοιραία τελευταία επαφή τους, επιδίδονται σε μία ερωτική χορογραφία των σωμάτων, εναλλάσσοντας ρόλους και ταυτότητες, υπερβαίνοντας τα όρια των φύλων. Ο έρωτας ως μέσο σαγήνευσης και καταδυνάστευσης τους οδηγεί στην ολοκληρωτική καταστροφή. Ο συγγραφέας προσδιορίζει τον χρόνο που διαδραματίζεται το έργο «πριν από τη Γαλλική Επανάσταση και μετά τον Τρίτο Παγκόσμιο Πόλεμο» και τοποθετεί την πλοκή του σ' ένα τοπίο ερειπωμένο και παγερό. Το «Κουαρτέτο» είναι μια μαύρη φάρσα, μια τραγική κωμωδία, που σκιαγραφεί με χιούμορ και σαρκασμό την πτώση και την αυτοκαταστροφή των δυτικών κοινωνιών, καθώς και την παρακμή του αστικού πολιτισμού. Ερμηνεύουν οι Κερασία Σαμαρά (Μερτέιγ) και Χρήστος Βασιλόπουλος (Βαλμόν).



Culture

Το "Καπλάνι της Βιτρίνας" στο Ίδρυμα Μιχάλης Κακογιάννης

Το θρυλικό "Καπλάνι της Βιτρίνας" της Άλκης Ζέη έρχεται στην Κεντρική Σκηνή του Ίδρυματος Μιχάλης Κακογιάννης, κάθε Κυριακή για το κοινό και τις καθημερινές για τα σχολεία, σε μια παραγωγή του πολιτιστικού οργανισμού «Λυκόφως», για θεατές 5 ετών και άνω. Έργο-σταθμός στη λογοτεχνία για παιδιά και εφήβους, έχοντας λάβει πλήθος διεθνών διακρίσεων, καθώς κυκλοφορεί σε 39 ξένες εκδόσεις, είναι μεταφρασμένο σε 22 διαφορετικές γλώσσες. Συμπλήρωσε πρόσφατα 60 χρόνια από την πρώτη του κυκλοφορία και έρχεται τη νέα θεατρική σεζόν, για να αφηγηθεί τη συναρπαστική ιστορία του, που λατρεύτηκε από γενιές αναγνωστών, την ιστορία του ανθρώπου προς την κατάκτηση της ελευθερίας του. Η υπόθεση διαδραματίζεται το καλοκαίρι. Μια παρέα παιδιών στο Λαμαγάρι της Σάμου θα ζήσει μια περιπέτεια που θα αλλάξει τη ζωή τους για πάντα. Η δικτατορία του Μεταξά στις 4 Αυγούστου του 1936 θα οδηγήσει τα παιδιά να πάρουν μέρος σε μυστικές απο-



στολές, για να βοηθήσουν τον ξάδερφο της Μέλιας και της Μυρτώς, τον Νίκο, που είναι φοιτητής και κινδυνεύει με φυλακή. Ο Νίκος κρύβεται στον Μύλο με το σπασμένο φτερό, μέχρι να μπορέσει να διαφύγει στην Ισπανία που γίνεται εμφύλιος πόλεμος και να πολεμήσει για την Δημοκρατία. Όσο δύσκολα όμως κι αν είναι τα πράγματα, τα παιδιά έχουν τη βοήθεια ενός τίγρη, που βρίσκεται μέσα σε μια βιτρίνα στο σαλόνι του σπιτιού της Μέλιας και της Μυρτώς. Το Καπλάνι-όπως λένε τον τίγρη στη Σάμο- έχει την ικανότητα να ζωντανεύει μέσα από τις ιστορίες που τους διηγείται ο Νίκος και όταν χρειαστεί, με το δικό του μαγικό τρόπο, να παίρνει μέρος στις δύσκολες αποστολές των παιδιών, να τα βοηθάει και να τα προστατεύει.



Gourmet

Casta Diva: Η Σύρος ήρθε στο Κολωνάκι

Η οδός Μηλιώνη είχε προβληματίσει με την «ερμηνοποίησή» της τους κατοίκους αυτής της πόλης. Να όμως, που, χάρη στο Casta Diva, δείχνει να αποκτά νέα ζωή. Το ολοκαίνουριο ψαροφαγικό concept των αεικίνητων αδερφών Λέτας και Λίνας Φουρνιστάκη και του Γιάννη Λιέα των συριανών εστιατορίων Αλλού Γυαλού και Οπο Concept, φέρνει τον αέρα του Αιγαίου στο Κολωνάκι. Επί κεφαλής στην κουζίνα είναι ο Άκης Σουλτάνης με «γαλόνια» στα εστιατόρια Eternal Blue (του ξενοδοχείου Nana Princess στην Κρήτη) και Orson στην Σαντορίνη. Θα ξεκινήσετε με ταραμοσαλάτα με μοσχολέμονο, αυγοτάραχο Μεσολογγίου, crumble καπνιστής ρέγγας και τραγανά ruffs πατάτας και στη συνέχεια, θα περάσετε στην καψαλισμένη συναγρίδα sashimi, που σερβίρεται πάνω από τη βουτυράτη σάρκα του μπλε ελληνικού καβουριού, χειροποίητη lemon kosho και χαβιάρι. Αντί για σαλάτα, επιλέξτε καψαλισμένο μπρόκολο με dressing από ταχίνι και αμύγδαλο. Ενδιαφέρον έχει το σουβλάκι γαρίδας με yuzu, ελαιόλαδο και σκόρδο, ψημένο στη robata, αλλά, προσωπικά, προτείνω να περά-



στε κατευθείαν στη βαθιάς νοστιμιάς ροφο-μακαρονάδα με χειροποίητα spaghetti, που θα σας διακτινίσουν απευθείας στην καλοκαιρινή Σύρο. Έχει κι άλλα πιάτα το μενού, που συνδυάζουν τα υλικά του νησιού με ένα ασιατικό twist και μάλιστα, κρεατοφαγικά, όπως η τηγανητή πατάτα ροδέλα με κιμά από συριανό λουκάνικο και κρέμα γραβιέρας, μα το ψάρι που θα βρείτε εδώ δεν το αλλάζω – ίσως μόνο αν έβαζαν στο μενού τα συριανά κεφτεδάκια της Λίνας. Σημειώστε πως, ιδιαίτερη προσοχή στο Casta Diva έχει δοθεί στο κρασί. Η λίστα, που υπογράφει ο sommelier Κωσταντίνος Σιγανάκης, περιλαμβάνει πάνω από 180 ετικέτες από τον ελληνικό και τον διεθνή αμπελώνα. Δεν θέλει άλλωστε πολλά-πολλά ένα ανοιξιάτικο βράδυ στην οδό Μηλιώνη για να το θυμάσαι: φρέσκο ψάρι, ένα σαντορινιό ασύρτικο και προσεγμένη εξυπηρέτηση.



Gourmet

Νέες ετικέτες για τη σειρά «Ιδαία Classics»

Tο Οινοποιείο Ιδαία παρουσιάζει τις νέες ετικέτες των «Ιδαία Classics» ενός λευκού και ενός ερυθρού, που αποτελούν την κλασική σειρά κρασιών του οινοποιείου από το 2004. Τις νέες ετικέτες διακοσμεί μια εντυπωσιακή ανάγλυφη απεικόνιση της κοιλάδας του Βενεράτου, όπου εκτείνονται οι αμπελώνες του Ιδαία. Το Ιδαία λευκό βασίζεται στην Βηλάνα, το πιο «κλασσικό» λευκό σταφύλι της Κρήτης. Ανάλογα με την χρονιά, προστίθεται 5 - 15% Ασύρτικο, προκειμένου να χαρίσει νεύρο και ζωντάνια στο κρασί. Έχει άρωμα εσπεριδοειδών και λευκόσαρκων φρούτων μαζί με νύξεις λουλουδιών και ορυκτότητας, εξαιρετικά ισορροπημένη γεύση με νόστιμο φρέσκο φρούτο και αναζωογονητικό τελείωμα. Μπορεί να ωριμάσει και να εξελιχθεί για τουλάχιστον 2-3 χρόνια στη φιάλη. Στέκεται επάξια σε κάθε περίπτωση – με ή χωρίς φαγητό. Προτείνω να το απολαύσετε στους 7- 9°C, δίπλα σε ψάρια και θαλασσινά μαγειρεμένα ή σε ωμές παρασκευές, λαδερά φαγητά, πίτες λαχανικών, αλλά και με λευκά τυριά. Από τον «κλασσικό» συνδυασμό της Μανδηλαριάς με το Κοτσιφάλι δημιουργεί-



ται το Ιδαία ερυθρό. Το κρασί ωριμάζει για περίπου 8 μήνες σε δρύινα βαρέλια και μερικά χρόνια στη φιάλη. Παρουσιάζει σύνθετο αρωματικό προφίλ, που εστιάζει στο ώριμο φρούτο με τα βύσσινα, τα βατόμουρα και τα δαμάσκηνα να αγκαλιάζονται διακριτικά από τις νότες της δρυός, που παραπέμπουν σε καπνό, πικάντικα μπαχαρικά και σοκολάτα, αλλά και κάποιες νύξεις δέρματος και βοτάνων. Η πλούσια γεύση του έχει πλούτο, έχει κομψότητα, με ώριμες τανίνες, συμπυκνωμένο φρούτο και μακρά επίγευση. Είναι έτοιμο να το απολαύσετε τώρα, αλλά μπορεί να αποτελέσει εξαιρετική προσθήκη στην κάβα σας για μερικά χρόνια ακόμα. Σερβίρεται ιδανικά στους 13-15°C με ψητά ή κοκκινιστά κρέατα, ζυμαρικά με κόκκινες σάλτσες και ποικιλίες αλλαντικών και τυριών.

World of mouth

Gourmet

Rick's Steakhouse: Από την Casablanca στην Κηφισιά

Tο κόκκινο είναι το χρώμα της δράσης. Αυτό υποθέτω ότι σκέφτηκαν οι υπεύθυνοι του ομίλου S One Hospitality, όταν ανέθεταν στην Τζένη Τσουλάκου (Norma Architecture) να στήσει το νέο steakhouse στην καρδιά της Κηφισιάς, στο Κεφαλάρι, μιας μεγαλοαστικής περιοχής, που, παρά την ομορφιά της και τα ιστορικά της ξενοδοχεία, μοιάζει να βρίσκεται σε έναν μόνιμο αριστοκρατικό λήθαργο. Κάτι οι άλικοι τοίχοι, λοιπόν, κάτι η art deco οροφή και το στυλ της ποταπαγόρευσης, το μαύρο πιάνο και οι αμερικανοί stars, που σου χαμογελάνε στους τοίχους, όλα έδεσαν όμορφα, ώστε «να ανάψουν» λίγο τα αίματα. Δεν είναι όμως, η απροκάλυπτα σέξυ ατμόσφαιρα και το κινηματογραφικό σκηνικό με αναφορές στη θρυλική ταινία Casablanca, που θα σας κεντρίσουν το ενδιαφέρον εδώ. Βλέπετε, υπάρχει και το μενού του executive chef Δημήτρη Σταμούδη, το οποίο αναπαράγει με χαρακτηριστική άνεση τις χάρες των κλασικών μπιστρό, «οπλισμένο» όμως, με ένα ευδιάκριτο αμερικάνικο touch. Πράγμα, που σημαίνει ότι, αφού δοκιμάσετε τα ψητά στρείδια Rockefeller, γκρατινισμένα



με βούτυρο, σπανάκι, μαϊντανό και τριμμένη φρυγανιά, μπορείτε να περάσετε εύκολα σε ένα τραγανό απέξω και υγρό από μέσα crab cake και μετά από τα ψητά χτένια με βούτυρο tajin, σε ένα prime stake ταρτάρ κομμένο στο χέρι. Αλλά θα μείνω στα large cuts, που είναι και η προσωπική αδυναμία μου. Τη βραδιά που επισκέφτηκα το Rick's Steakhouse, στο τραπέζι έφτασε ένα άψογα ψημένο bone in prime rib με μια καλοδουλεμένη σως μπερνέζ και τηγανητές πατάτες ως συνοδευτικό, για το οποίο άνετα οδηγούσα ξανά από την Γλυφάδα στην Κηφισιά (και μάλιστα σε ώρα αιχμής), προκειμένου να το απολαύσω. Και όχι μόνο για αυτό, για να είμαι ειλικρινής. Η ορθά τιμολογημένη λίστα κρασιών, που έχει επιμεληθεί η Μαρία Ρούσση, έχει πολύ ταιριαστές με τα πιάτα επιλογές και το απόλυτο pampering του old school σέρβις είναι ξεκάθαρα εθιστικό.



Fashion

Ancient Greek Sandals: Νέες συλλογές για την Άνοιξη/ Καλοκαίρι 2024

Η συλλογή MAIN SS24 των Ancient Greek Sandals για το Καλοκαίρι 2024 είναι μια εμπλουτισμένη εξέλιξη της συλλογής Resort 24 - μια ωδή στην ομορφιά, που εμπνέουν διαχρονικά τα αρχαία ελληνικά αντικείμενα και σχήματα. Η νέα κολεξιόν δίνει έμφαση στα σανδάλια με λεπτά δερμάτινα λουράκια και τις διακοσμήσεις με χρυσά και ασημένια στοιχεία, οι οποίες κυμαίνονται από διακριτικά studs μέχρι πιο ογκώδη, εντυπωσιακά στολίδια, εμπνευσμένα από τη μινωική τέχνη. Για τη συλλογή MAIN SS24, τα Ancient Greek Sandals πειραματίζονται όπως κάθε σεζόν με διάφορες υφές και υλικά, όπως η ψάθα, το κροκό δέρμα, τα μεταλλικά χρώματα, το σουέτ δέρμα, αλλά και τα εμαγιέ διακοσμητικά στοιχεία. Όλα τα σανδάλια της συλλογής SS24 έχουν σχεδιαστεί με γνώμονα το ανεπιτήδευτο στυλ της παραλίας, αλλά και κάθε εμφάνιση του καλοκαιριού, από το πρωί ως το βράδυ. Ξεχωρίσαμε τα Fisherman Sandals σε κροκό δέρμα στην απόχρωση της σκουριάς και από την Icons Collection, το best-seller σχέδιο Ikaria, εμπνευσμένο από το «πτερωτό» logo του brand. Τα Ancient Greek



Sandals είναι χειροποίητα και κατασκευάζονται αποκλειστικά στην Ελλάδα από έμπειρους δεξιότεχνες, οι οποίοι χρησιμοποιούν παραδοσιακές τεχνικές που διασώζονται εδώ και αιώνες. Το brand εξελίσσεται διαρκώς, διατηρώντας ωστόσο σταθερές τις αξίες, που το έκαναν δημοφιλές από την πρώτη στιγμή, όπως η ακατέργαστη, αλλά θηλυκή αισθητική του, αλλά και το ελεύθερο από χημικά φυσικό δέρμα vachetta, που ωριμάζει όμορφα με τον χρόνο και τη χρήση. Η αγάπη του Νικόλα Μίνογλου και της Χριστίνας Μαρτίνη για την Αρχαία Ελλάδα και την πλούσια ιστορία της, σε συνδυασμό με τις εξαιρετικές γνώσεις που διαθέτει ο καθένας στον τομέα του, είχαν ως φυσικό αποτέλεσμα τη δημιουργία του brand Ancient Greek Sandals. Κάθε συλλογή είναι εμπνευσμένη από τους αρχαίους Έλληνες θεούς, τη μυθολογία, τα αγγεία, τα κοσμήματα και τη γλυπτική.

World
of
mouth

Culture

"Rue des Fleurus, Athènes" νέα έκθεση στην Allouche Benias Gallery

Η Allouche Benias Gallery μόλις εγκαινίασε την ομαδική έκθεση «Rue des Fleurus, Athènes». Για όσους δεν γνωρίζουν, η Rue des Fleurus ήταν το σπίτι της Gertrude Stein στο Παρίσι, το οποίο ήταν διάσημο ως τόπος συγκέντρωσης πρωτοποριακών καλλιτεχνών και συγγραφέων, όπως ο Pablo Picasso, ο Ernest Hemingway, ο Henri Matisse, ο F. Scott Fitzgerald και ο Paul Cézanne - όλοι τους σύχναζαν εκεί σε συγκεντρώσεις τα σαββατιάτικα βράδια. Ήταν, λοιπόν, κάτι παραπάνω από μια κατοικία: υπήρξε ένας κεντρικός πολιτιστικός κόμβος, που συγκέντρωνε τους πιο λαμπρούς καλλιτέχνες, συγγραφείς και στοχαστές της εποχής, ενισχύοντας τη δημιουργικότητα, τη συνεργασία και τις πνευματικές ανταλλαγές. Σε φόρο τιμής στην πρωτοποριακή επιρροή της Stein, αυτή η έκθεση προσκαλεί τους θεατές να βυθιστούν σε μια ζω-



νανή εξερεύνηση της ατμόσφαιρας του salon και της διαρκούς επίδρασης της στην καλλιτεχνική έκφραση. Παράλληλα, στοχάζεται σε θέματα ταυτότητας, γλώσσας, αφαίρεσης και πρωτοπορίας. Ο χώρος της γκαλερί έχει μετατραπεί πλήρως σε salon, γεμάτο με έργα από Έλληνες και διεθνείς καλλιτέχνες, οι οποίοι, είτε είναι γνωστοί σε όλο τον κόσμο, είτε είναι η πρώτη φορά που εκτίθενται σε αυτό το κομμάτι της καλλιτεχνικής σκηνής. Συμμετέχουν καλλιτέχνες: Emily Yong Beck, James Drinkwater, Liam Fallon, Humberto Poblete Bustamante, Alexandra Doré, Jordy Kerwick, Anastasia Kourkouta, Mevlana Lipp, Vasilis H., Markella Ksilogiannopoulou, Nicholas Moenich, Jean Nagaicent S, KOfanic, Filippos Telesto, Vasilis Markosian, Charis Vlahos κ.α.



Κινδυνεύει το κρασί από την κλιματική αλλαγή;

Πρόσφατα, το περιοδικό, Decanter, δημοσίευσε ένα άρθρο με ένα εφιαλτικό σενάριο: οι ερευνητές χτυπούν το καμπανάκι και προειδοποιούν ότι οι περίφημες οινοπαραγωγικές περιοχές στην Καλιφόρνια, την Ισπανία, την Ιταλία, την Γαλλία και την Ελλάδα, θα μπορούσαν να εξαφανιστούν, εάν ο πλανήτης υπερβεί σε θερμοκρασία το κρίσιμο όριο των 2°C. Σε αυτό το συμπέρασμα, μάλιστα, κατέληξαν αφού εξέτασαν περισσότερες από 200 μελέτες σχετικά με τις επιπτώσεις της κλιματικής αλλαγής στην παραγωγή των σταφυλιών.

«Για αυξήσεις θερμοκρασίας πέραν των 2°C, το 70% των υφιστάμενων περιοχών οινοποίησης μπορεί να αντιμετωπίσει σημαντικούς κινδύνους απώλειας καταλληλότητας. Συγκεκριμένα, το 29% ενδέχεται να αντιμετωπίσει πολύ ακραίες κλιματικές συνθήκες, αποτρέποντας την παραγωγή κρασιού υψηλής ποιότητας, ενώ το μέλλον του υπόλοιπου 41% θα εξαρτηθεί από το πόσο αποτελεσματικά θα είναι τα μέτρα προσαρμογής», επεσήμαναν οι ερευνητές στην έκθεσή τους, η οποία δημοσιεύθηκε στο περιοδικό, Nature Reviews Earth & Environment. Να πούμε σε αυτό το σημείο, πως η αύξηση στη μέση παγκόσμια θερμοκρασία το 2023 (1,52°C πάνω από την εποχή πριν τη Βιομηχανική Επανάσταση, σύμφωνα με στοιχεία της ΕΕ, γεγονός, το οποίο οδήγησε σε καύσωνες, ξηρασία, αλλά και καταστροφικές καταιγίδες. Τα παραπάνω είχαν φυσικά σημαντικό αντίκτυπο στην παραγωγή κρασιού, σύμφωνα με τον Διεθνή Οργανισμό Αμπέλου και Οίνου, καθώς οι αποδόσεις έπεσαν στο χαμηλότερο επίπεδο από το 1961.

Υπενθυμίζουμε πως το 2015, συνολικά 196 χώρες υπέγραψαν τη Συμφωνία του Παρισιού του 2015, σε μια προσπάθεια να αντιμετωπίσουν τις αρνητικές επιπτώσεις της κλιματικής αλλαγής. Ο κοινός στόχος τους είναι να διασφαλίσουν ότι οι παγκόσμιες θερμοκρασίες δεν θα αυξηθούν περισσότερο από 2°C σε σχέση με τα προβιομηχανικά επίπεδα. Ωστόσο, όπως επισημαίνει ο Διεθνής Οργανισμός Ενέργειας, οι παγκόσμιες εκπομπές αερίων του θερμοκηπίου αυξήθηκαν κατά 1,1% από έτος σε έτος

το 2023. Παράλληλα, πρόσφατη περιβαλλοντική έκθεση του ΟΗΕ διαπίστωσε ότι η μέση θερμοκρασία στον πλανήτη θα αυξηθεί 2,9°C αυτόν τον αιώνα, εάν διατηρηθούν οι τρέχουσες πολιτικές.

Στο παραπάνω πλαίσιο η ομάδα των ερευνητών (έξι από το Πανεπιστήμιο του Μπορντό και ένας από το Πανεπιστήμιο της Βουργουνδίας) ανέλυσε τις πιθανές επιπτώσεις της αύξησης της θερμοκρασίας, κατακερματίζοντας κάθε ήπειρο και τις οινοπαραγωγικές περιοχές της σε μακροπεριοχές που ορίζονται από συγκεκριμένες κλιματικές συνθήκες. Τελικά, αποφάσισαν ότι υπάρχει «ουσιαστικός κίνδυνος ακαταλληλότητας για το 49% έως 70% των υφιστάμενων αμπελουργικών περιοχών. Περίπου το 90% αυτών στις παράκτιες και πεδινές περιοχές της Ισπανίας, της Ιταλίας, της Ελλάδας και της νότιας Καλιφόρνια κινδυνεύουν να εξαφανιστούν μέχρι το τέλος του αιώνα λόγω της υπερβολικής ξηρασίας και των συχνότερων καύσωνα με την κλιματική αλλαγή».

Υπάρχει ελπίδα; Ναι, αν οι παραγωγοί μπορούν να ανταποκριθούν, καλλιεργώντας διαφορετικές ποικιλίες σταφυλιού και πειραματιζόμενοι με νέα υποκείμενα. Ωστόσο υπάρχει ο κίνδυνος αυτές οι προσαρμογές να μην είναι αρκετές για να διατηρήσουν οικονομικά βιώσιμη παραγωγή κρασιού σε ορισμένες περιοχές.

Από την άλλη πλευρά, η έκθεση ανέφερε ότι η άνοδος της θερμοκρασίας θα μπορούσε να διευκολύνει την καλλιέργεια των σταφυλιών σε περιοχές, όπως το Ηνωμένο Βασίλειο, η βόρεια Γαλλία, η Πολιτεία της Ουάσιγκτον, το Όρεγκον και η Τασμανία. «Σε παγκόσμια κλίμακα, περίπου το 25% των σημερινών αμπελουργικών περιοχών μπορεί να επωφεληθεί από μια αύξηση της θερμοκρασίας που περιορίζεται στους 2°C και περίπου το 26% είναι πιθανό να διατηρήσει την τρέχουσα καταλληλότητά του με σωστές πρακτικές διαχείρισης», επισημαίνουν οι ειδικοί. «Αυτό σημαίνει ότι τα επίπεδα υπερθέρμανσης του πλανήτη κάτω από τους 2°C μπορούν να θεωρηθούν ως ένα ασφαλές όριο για περισσότερους από τους μισούς παραδοσιακούς αμπελώνες».





Από τον **Νεκτάριο Β. Νώτη**
nectarios@notice.gr

Ο καμμένος καφές της παρηγοριάς που ΔΕΝ πίνεται !

Είναί γνωστό ότι η χώρα μας είναι από τις πρώτες στην κατανάλωση καφέ, και ειδικά espresso, μετά την Ιταλία.

Οι Έλληνες αγαπάμε τον καφέ, και τον απολαμβάνουμε και σε μεγάλες ποσότητες - τουλάχιστον 2 με 3 καφέδες την ημέρα -, αλλά και για μακρύ χρονικό διάστημα.

Άλλωστε, η έκφραση, "Πάμε για καφέ;", είναι αποκλειστικά ελληνική.

Στις υπόλοιπες χώρες, σπάνια η όποια έξοδος είναι μόνο για καφέ. Και, ακόμα σπανιότερα, η έξοδος αυτή διαρκεί επί δεκάδες λεπτά, ακόμα και μία και δύο ώρες.

Σε κάθε περίπτωση, το σκηνικό είναι γνωστό:

Χιλιάδες καφετέριες, αλλά και μικρά καφέ, ανοίγουν διαρκώς, αυξάνοντας - επίσης διαρκώς - τον ανταγωνισμό.

Αποτέλεσμα;

Η συντριπτική πλειονότητα αυτών των επιχειρήσεων ανταγωνίζεται τις υπόλοιπες αποκλειστικά στην τιμή και σε τίποτε άλλο. Και, φυσικά, εις βάρος της ποιότητας.

Μπαίνουν, δηλαδή, σε μια στρεβλή λογική του καφέ με δώρο κουλούρι, καφέ με δώρο τυρόπιτα και ένα νερό, καφέ χωρίς κάτι άλλο. Άλλα όλα αυτά σε τιμές, οι οποίες, όχι απλά δεν αφήνουν κάτι στο ταμείο του μαγαζιού, αλλά το βάζουν και μέσα, αφού η τιμή πώλησης της όποιας προσφοράς είναι τελικά κάτω του κόστους ! Πού οδηγεί αυτό;

Σε καφέ, που ΔΕΝ πίνεται. Αυτό οφείλεται:

Πρώτον, σε αναζήτηση και αγορά είτε φτηνών brand καφέ - γνωστών για το κακό τους προϊόν -, είτε αγνώστου προέλευσης ετικετών, είτε χαμηλότερης ποιότητας χαρμανιών από γνωστά και established ονόματα της βιομηχανίας καφέ. Έτσι, ο καφές, που μας σερβίρουν, είτε

στο τραπέζι, είτε το go, μόνο καφές δεν είναι. Πρόκειται για νεροζούμι, που προσομοιάζει σε λάσπη, με ένα σχετικό άρωμα του γνωστού προϊόντος.

Δεύτερον, σε αγορά φτηνού εξοπλισμού. Επιλέγονται μηχανές, οι οποίες απλά κάνουν deliver τη δουλειά, χωρίς, όμως, την προσοχή, που απαιτείται. Αποτέλεσμα; Ο καφές σερβίρεται συχνά καμμένος, ή - το λιγότερο - κακοφτιαγμένος, χωρίς να αναδεικνύονται τα αρώματα και η γεύση του.

Τρίτον, στη χρησιμοποίηση νερού από τη βρύση ή επιτραπέζιου και όχι εμφιαλωμένου νερού. Το νερό είναι ένα από τα πλέον βασικά συστατικά, δεδομένου ότι επηρεάζει σημαντικά την τελική γεύση του προϊόντος.

Τέταρτον, στην απασχόληση είτε άπειρων baristas -

στην καλύτερη -, είτε άσχετων με το αντικείμενο ανθρώπων. Διότι, ένας καταρτισμένος και έμπειρος barista δεν θα δεχόταν να δουλέψει με φτηνή μηχανή. Αλλά ακόμα και αν συνέβαινε αυτό, έχει τη γνώση να καλύψει μέρος του

handicap, χρησιμοποιώντας άλλες τεχνικές.

Το μεγαλύτερο, όμως, πρόβλημα όλων είναι το εξής:

Ο Έλληνας αγαπάει τον καφέ, αλλά δεν ξέρει να πίνει καφέ.

Γι αυτό και βλέπουμε καθημερινά ουρές σε καταστήματα, που σερβίρουν κυριολεκτικά λάσπη.

Γι αυτό και μεσουραρούν και επεκτείνονται αλυσίδες, που δεν έχουν καμία σχέση με τον σωστό καφέ.

Γι αυτό και βλέπουμε να μειώνονται τα σημεία, όπου έχουν παρουσία brands ποιοτικού καφέ.

Βάλτε στην εξίσωση και το γεγονός ότι, με όλο το πληθωριστικό κύμα, και αυτή η αγορά είναι price driven, και καταλαβαίνετε γιατί πίνουμε συχνά τον καμμένο καφέ της παρηγοριάς !

#NecNotice

SÖ POSH!

ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΟ ΨΗΦΙΑΚΟ NEWSLETTER

Εκδότης - Διευθυντής: **Νεκτάριος Β. Νώτης**

Chief Editor: **Γιώτα Παναγιώτου** • Αρχισυντάκτης: **Γιάννης Παλιούρης** • Γενικός Επιχειρησιακός Διευθυντής: **Δέσποινα Βασιλοπούλου**

Γενικός Εμπορικός Διευθυντής: **Γιάννης Παντελιάδης** • Εμπορικός Διευθυντής: **Ματίνα Βελάνη**

Office Manager - Συνδρομές: **Διονυσία Αγγέλου** • Sales Coordinator: **Άννα Παπουτσόγλου**

Digital Art Director: **ArDiDesign** • Τεχνική Υποστήριξη: **Θανάσης Βιρβίλης**

NOTICE

CONTENT & SERVICES

Βαλαωρίτου 9, 106 71 Κολωνάκι

T. 210 3634061

Πληροφορίες - Συνδρομές: sales@notice.gr, Δελτία τύπου: media@notice.gr

