



Gourmet

Δοκιμάσαμε το μενού στο Cash

Prima Mensa

Τα εστιατορικά νέα της Αθήνας

Culture

Sacred or Monsters: Νέα ομαδική έκθεση στο ίδρυμα Θεοχαράκη



Gourmet To Piraeus Taste Festival καταφτάνει στον Πειραιά

Το 4ο Γαστρονομικό Φεστιβάλ του Δήμου Πειραιά επιστρέφει δυναμικά από τις **25 έως τις 28 Σεπτεμβρίου**, γεμίζοντας την πόλη με αρώματα και γεύσεις που εμπνέονται από τη **θάλασσα**. Το φεστιβάλ συνδυάζει **παραδοσιακές** και **σύγχρονες γεύσεις** με πολιτιστικά δρώμενα και διεθνείς συμμετοχές, προσφέροντας στους επισκέπτες την ευκαιρία να γνωρίσουν την πόλη. Από το **Μικρολίμανο** μέχρι την **Πειραική**, από την πλατεία **Κοραή** μέχρι την **Μαρίνα Ζέας** και το **Πασαλιμάνι**, κάθε γωνιά του Πειραιά γίνεται σημείο συνάντησης για γεύσεις, δημιουργία και εμπειρίες. Βραβευμένοι σεφ και μάστερ από την Ελλάδα και το εξωτερικό, όπως ο **Θάνος Φέσκος**, ο **Αλέξανδρος Παπανδρέου**, ο **Χρήστος Μοίρας** και ο pastry chef **Χρήστος Βέργαδος**, παρουσιάζουν μοναδικές δημιουργίες που παντρεύουν την παράδοση με τη **σύγχρονη γκουρμέ κουζίνα**. Οι επισκέπτες θα έχουν την ευκαιρία να γευτούν



αποκλειστικές συνταγές με θαλασσινά, καινοτόμα πιάτα με τοπικά προϊόντα. Παράλληλα, από την **Παρασκευή 26 Σεπτεμβρίου** έως και την **Κυριακή 5 Οκτωβρίου**, το **Πασαλιμάνι** φιλοξενεί την **Piraeus Taste Fair**, μια μεγάλη έκθεση γαστρονομικών προϊόντων από όλη την Ελλάδα. Το φεστιβάλ δεν περιορίζεται μόνο στη γαστρονομική απόλαυση: δίνει ιδιαίτερη έμφαση στην **αισιοφορία**, στην ορθή διαχείριση τροφίμων και φυσικών πόρων και στην προώθηση του μηνύματος **Zero Food Waste**, αναδεικνύοντας τον **Πειραιά** ως μια σύγχρονη, βιώσιμη και εξωστρεφή πόλη, που συνδυάζει παράδοση, καινοτομία και πάνω από όλα περιβαλλοντική ευαισθησία.

World of mouth

Gourmet Δοκιμάσαμε το μενού στο Cash

Στο Κεφαλάρι, το **Cash Restaurant & Bar** επανέρχεται δυναμικά, με ανανεωμένη αισθητική και μια γαστρονομική ταυτότητα με καθαρές **ασιατικές επιρροές** και σύγχρονη αντίληψη στις **μαγειρικές τεχνικές**. Η ανακαινισμένη αυλή του, σε καθαρούς τόνους του λευκού και του μπλε, εκπέμπει **κομψότητα** και **μινιμαλισμό**, δημιουργώντας ένα **σκηνικό ηρεμίας** μέσα στην πόλη. Την υπογραφή στο νέο μενού έχει βάλει ο **Θάνος Στασινός**, chef με σαφή ταυτότητα, διεθνή εμπειρία και βαθιά γνώση της ασιατικής και της λατινοαμερικάνικης κουζίνας. Στο Cash διαμορφώνει μια πρόταση που εστιάζει σε **ωμά πιάτα**, sushi με **λεπτότητα** στην απόδοση και **σύγχρονες εκτελέσεις** με έντονες επιρροές από **Ιαπωνία** και **Νοτιοανατολική Ασία**. Ανάμεσα στα πιάτα που ξεχωρίζουν, οι γαρίδες **tempura** συνοδεύονται από μια αρωματική σάλτσα **πρασοσέλινου**, χτίζουν μια διακριτική σύνδεση με τη γευ-



στική μνήμη της ελληνικής κουζίνας. Οι **ταλιατέλες αγγουριού** με βασιλικό καβούρι και σάλτσα από Sichuan pepper αποτελούν ένα signature πιάτο που συνδυάζει **φρεσκάδα** και **ένταση**. Φυσικά, το sushi του κινείται στο αναμενόμενο υψηλό επίπεδο που περιμένετε, ειδικά το **nigiri με χέλι Άρτας estofado**,

κρεμμύδια σιγομαγειρεμένα σε bisque, katsuobushi και matcha. Τέλος, οι **gyoza** με τυρί σιτάκα από την Κάσο και σάλτσα από μεξικάνικο achiote (aji amarillo) αποτυπώνουν με ακρίβεια τον **πολυεπίπεδο χαρακτήρα** της κουζίνας του Θάνου Στασινού. Αξίζει τον κόπο να ανέβετε στα **βόρεια**.

Travel

Ένα ολιστικό Wellness Retreat με την Laura Dodd στο Mandarin Oriental, Costa Navarino

Στο πλαίσιο της σειράς **wellness events Masters in Motion**, το **Mandarin Oriental, Costa Navarino** φιλοξενεί έως τις **22 Σεπτεμβρίου** τη διεθνή αναγνωρισμένη εκπαιδευτριά yoga και σύμβουλο ευεξίας **Laura Dodd**, για ένα τετραήμερο ολιστικό ταξίδι ευεξίας αφιερωμένο στη yoga και τον διαλογισμό. Μετά τη **sound healer** και οδηγό διαλογισμού, **Emily Harriet** και τον **wellness designer, Jimmy Jarnet**, η Dodd ολοκληρώνει τη σειρά **Masters in Motion**, προσφέροντας μια κορυφαία εμπειρία **ευεξίας** και **εσωτερικής ανανέωσης** για τη φετινή σεζόν. Οι επισκέπτες μπορούν να ζήσουν ένα μοναδικό ταξίδι τεσσάρων ημερών ή να επιλέξουν ένα μονοήμερο retreat που θα τους φέρει πιο κοντά στην ισορροπία και την εσωτερική γαλήνη. Η Laura Dodd είναι **πιστοποιημένη εκπαιδευτριά yoga και διαλογισμού**, και **Founder** της **βραβευμένης App εφαρμογής και Retreats, The Yoga Class**. Με περισσότερα από **δέκα χρόνια εμπειρίας**, έχει συνεργαστεί με κορυφαία brands και διασημότητες, μεταδίδοντας τη φιλοσοφία της για την ευεξία και τη μεταμορφωτική δύναμη της **yoga**. Οι



συμμετέχοντες θα ζήσουν μια πλήρη εμπειρία ευεξίας, που περιλαμβάνει καθημερινές συνεδρίες yoga και διαλογισμού, προσαρμοσμένες σε διαφορετικά στοιχεία - γη, νερό, αέρα και φωτιά - για να ενισχύσουν τη σύνδεση με το σώμα και το μυαλό, την **ευλυγισία**, τη **δύναμη** και την **εσωτερική γαλήνη**. Κάθε μέρα περιλαμβάνει δυναμικές πρωινές πρακτικές, χαλαρωτικές **yin** και **restorative** συνεδρίες, **τεχνικές αναπνοής** και διαλογισμό με ατομική καθοδήγηση, που προάγουν την ισορροπία και την αναζωογόνηση. Για όσους δεν μπορούν να παρευρεθούν σε ολόκληρο το πρόγραμμα, δίνεται η επιλογή συμμετοχής σε συνεδρίες διάρκειας μίας ημέρας, που συμπυκνώνουν την ουσία της ολιστικής διαδρομής. Το retreat περιλαμβάνει, επίσης, εξατομικευμένες συνεδρίες ευεξίας με χρήση **Visbody Scanner**, όπου οι επισκέπτες θα λάβουν προτάσεις προσαρμοσμένες στο **σώμα** και τη φυσική τους κατάσταση, καθώς και spa θεραπείες με **signature** προϊόντα της **Mandarin Oriental**.

World
of
mouth

Gourmet

Έρχεται το Son Athens στην Ηλιούπολη

Μετά από **13 χρόνια πορείας**, που άφησε ανεξίτηλο αποτύπωμα στη γαστρονομική και στη νυχτερινή ζωή της Ηλιούπολης, το **Geluk** κλείνει τον κύκλο του και ανοίγει έναν νέο. Υπό την ίδια διεύθυνση, δηλαδή τον **Σπύρο** και τον **Γιώργο Αργυρίου**, τον **Πάνο Γιαννάκο** και τον **Χάρη Δεληγιαννάκη**, ο γνώριμος χώρος παρουσιάζεται ξανά, με νέα ταυτότητα, νέο όνομα, νέα ενέργεια και φυσικά νέο όνομα. Το **Son**, όπως ο γιος που γίνεται πατέρας και ο πατέρας που υπήρξε γιος, χτίζει επάνω σε όσα το καθόρισαν και τα μετατρέπει σε κάτι νέο. Ξεκινά από το πρωί ως **micro bakery**, ενώ από το απόγευμα



μεταμορφώνεται σε εστιατόριο και συγκεκριμένα, σε **wine bar-bistro**. Το μενού του φέρει την υπογραφή του σεφ **Δημήτρη Κατσάνου**, ο οποίος, με βάση τη διεθνή εμπειρία του και τη δημιουργικότητα του, παντρεύει **μεξικάνικες επιρροές** με **εκλεκτές κοπές κρέατος** στον **ξυλόφουρνο**. Περισσότερα προσεχώς.

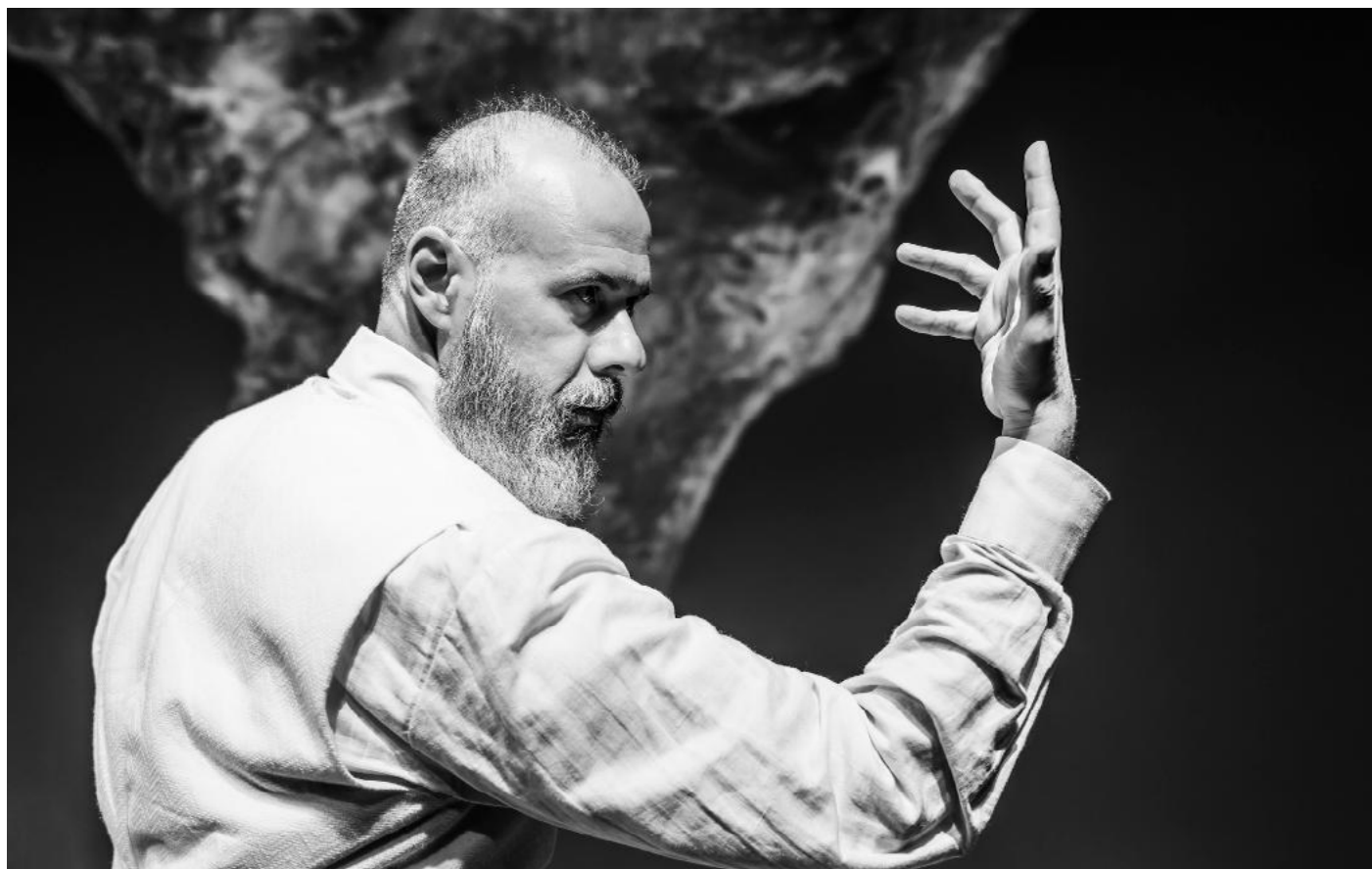
Culture

«Γιοι και Κόρες» & «Η Πύλη της Κόλασης» επιστρέφουν στο Αμφι-θέατρο

Με ένα νέο ανέβασμα της θρυλικής παράστασης «Γιοι και κόρες» μετά από **14 χρόνια** και με την περσινή επιτυχία «Η πύλη της Κόλασης», ο **Γιάννης Καλαβριανός** καταφθάνει τον **Οκτώβριο** στο ιστορικό **Αμφι-θέατρο Σπύρου Ευαγγελάτου**, γιορτάζοντας τα **20 χρόνια της Εταιρείας Θεάτρου Sforaris** σε μια επετειακή χρονιά, με τις δύο εξαιρετικές παραστάσεις να παρουσιάζονται σε εναλλασσόμενο ρεπερτόριο, με τη σύμπραξη του **Πολιτιστικού Οργανισμού «Λυκόφως»**. Η παράσταση «Γιοι και κόρες» καθιέρωσε τον Γιάννη Καλαβριανό, μια από τις πιο επιτυχημένες παραστάσεις στην πρόσφατη ιστορία του **Φεστιβάλ Αθηνών**, με **διθυραμβικές κριτικές**, παρουσιάσεις εντός και εκτός συνόρων και μεταφράσεις του έργου σε περισσότερες από πέντε γλώσσες. Το κείμενο βασίζεται σε αφηγήσεις ηλικιωμένων από όλη τη χώρα, στους οποίους τέθηκε από τους συντελεστές το ίδιο ερώτημα: **«Αν έπρεπε να ξεχωρίσετε μία ιστορία από όλη σας τη ζωή, ποια θα ήταν αυτή;»**. Από την καταγραφή του πολύωρου μαγνητοσκοπημένου υλικού επιλέχθηκαν τελικά **95**

αφηγήσεις που βρίσκονταν σε άμεση συνάφεια και σχέση με καταγεγραμμένα ιστορικά γεγονότα και προέκυψαν από αυτές **12 επεξεργασμένες ιστορίες**, που εκτείνονται από τη **Μικρασιατική καταστροφή** μέχρι την πανδημία του covid και το **πρώτο lockdown**. Η συγκεκριμένη παράσταση επιστρέφει με την προσθήκη καινούριων ιστοριών και νέους συντελεστές, για να συναντήσει τη σεζόν 2025-2026 κάτω από την ίδια στέγη, την περσινή επιτυχία «**Η Πύλη της Κόλασης**» μετά από μια θριαμβευτική πορεία που καθήλωσε κοινό και κριτικούς. Η Πύλη της Κόλασης έχει ως αφετηρία **δύο θυελλώδεις ερωτικές ιστορίες**. Η πρώτη συνέβη τον **19ο αιώνα** και συντάραξε το **Παρίσι**. Δύο από τους σημαντικότερους γλύπτες του κόσμου, ο **Αύγουστος Ροντέν** και η **Καμίγ Κλοντέλ** ερωτεύονται, ενώ ο Ροντέν είχε ήδη άλλη μόνιμη σύντροφο. Η σχέση τους θα στοιχειώσει από την ιστορία ενός άλλου **παράνομου ζευγαριού** του **13ου αιώνα**. Ο **Πάολο** και η **Φραντσέσκα** έζησαν έναν κρυφό έρωτα για 9 χρόνια, μιας και η Φραντσέσκα ήταν ήδη παντρεμένη με τον **αδερφό** του, που τελικά θα τους **δολοφονήσει**.

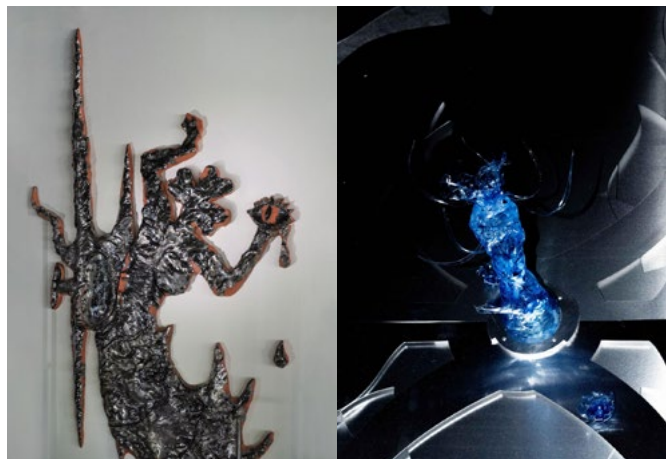
World
of
mouth



Culture

Sacred or Monsters: Νέα ομαδική έκθεση στο ίδρυμα Θεοχαράκη

Η ομαδική έκθεση **Sacred or Monsters**, μέσα από μια σύνθεση **γλυπτικών αναπαραστάσεων, video performances, επιγραφών και ηχητικών ντοκουμέντων**, αποτελεί μια εξερεύνηση στην έννοια της ταυτότητας, ως μια εύπλαστη ή μεταβλητή δομή που αποδαιμονοποιεί κάθε «άλλο», αφαιρώντας το σημειολογικό του βάρος ως επικίνδυνο, βρώμικο και αντικανονικό. **Η έκθεση επιθυμεί πρώτα να αναγνωρίσει και έπειτα να επιβεβαιώσει τις διαρκείς δυναμικές συγκρούσεις.** Εκκινώντας από τα έγκατα του κτιρίου, τοποθετημένο σε μια πύλη που μοιάζει άβατη, το μαρμάρινο δίπτυχο γλυπτό του **Πέτρου Μώρη** με τίτλο **Entropy as Hardship/Entropy as Kinship** εξερευνά την έννοια της εντροπίας ως θέση που νομιμοποιεί την αποσύνθεση και την επανασύνθεση και τις αντιμετωπίζει σαν μηχανισμούς αναθεώρησης του άναρχου, του αντιφατικού ή του αντίθετου. Το τερατώδες, ως παραβολή πλέον, αποκτά νέο νόημα, γίνεται αντιληπτό μέσα από τη δυνατότητα, την αιδώ ή την ιερότητά του. Η γλυπτική εγκατάσταση της **Μαρίνας Ξενοφώντος**, με τα **video performances Pinocchio, 2008-2009/2025, To Egon Schiele, 2008-2009/2025** και **Am I a**



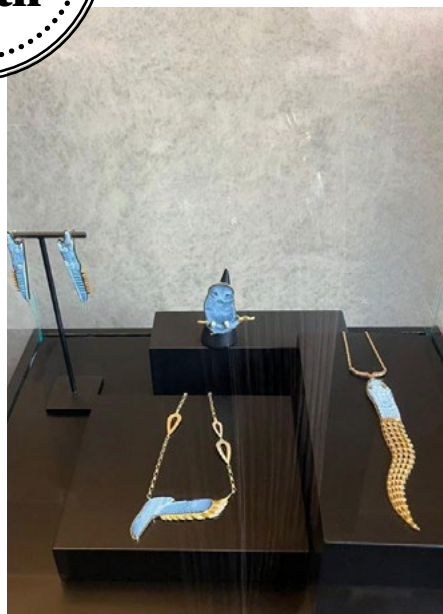
puppet, 2008-2009/2025, τα οποία συνδιαλέγονται ετεροχρονισμένα ή αναπάντεχα, έρχεται να ενισχύσει την παράλογη αυτή νέα δύναμή του τερατώδους, διερευνώντας την έννοια του άλλου που ενυπάρχει στον εαυτό. Μιαρό και ιερό, αμαυρωμένο ιδεατό, το περιθώριο στο επίκεντρο μιας αφήγησης που υφίσταται και ταυτόχρονα διαφεύγει της ετερότητας. Τόσο η ηχητική, όσο και η εικαστική εγκατάσταση **Doves in the Kitchen** της **Νίκης Δανάνης Χανιά**, έρχονται να συμπληρώσουν ή να ολοκληρώσουν την πορεία της έκθεσης στον υπαίθριο χώρο της τάρτας του Ιδρύματος, μέσα από **ημερολογιακές αναπαραστάσεις και ιστορίες**, στις οποίες δαίμονες φέρουν την **ελευθερία**, κτερίσματα συνοδεύουν μια άλλου είδους γέννα, το καθρέφτισμα γίνεται **σύμβολο της πρωτότητας** (Διάρκεια έκθεσης: 25 Σεπτεμβρίου-27 Νοεμβρίου 2025).

World
of
mouth

Fashion

Η Έλενα Σύρακα παρουσιάζει τη συλλογή “Nature Sacrée” στην Βενετία

Την Παρασκευή 5 Σεπτεμβρίου 2025 πραγματοποιήθηκαν στην **Βενετία** τα εγκαίνια της έκθεσης **«Architectural & Design Landscapes»** από την **Negropontes Galleries**, με τη συμμετοχή της διακεκριμένης σχεδιάστριας κοσμημάτων **Έλενας Σύρακα**. Η Σύρακα παρουσίασε δημιουργίες από την πιο πρόσφατη συλλογή της με τίτλο **«Nature Sacrée»** (Ιερή Φύση), η οποία είναι εμπνευσμένη από τα ιερά ζώα διαφορετικών πολιτισμών. Αντλώντας συμβολισμούς από την **αρχαιότητα**, η συλλογή περιλαμβάνει **τέσσερα εμβληματικά θέματα**: τον **αετό** και την **κουκουβάγια** της ελληνικής μυθολογίας, σύμβολα του Δία και



της θεάς Αθηνάς, το **φίδι** των Ατζέκων και τον **κροκόδειλο** της Αρχαίας Αιγύπτου. Τα έργα αυτά παρουσιάστηκαν στην Βενετία ως μέρος μιας συλλογής που συνεχίζει να εξελίσσεται. Η **δημιουργική προσέγγιση** της Έλενας Σύρακα, βαθιά συνδεδεμένη με την πολιτιστική κληρονομιά και τα **αιώνια σύμβολα της αρχαι-**

ότητας, συνδυάζει τη διαχρονικότητα με το **σύγχρονο design**, χαρίζοντάς της διεθνή αναγνώριση και μια ξεχωριστή θέση στον χώρο της υψηλής κοσμηματοποιίας. Η έκθεση θα διαρκέσει μέχρι **22 Νοεμβρίου 2025**.

Fashion

Η ZARA HAIR επιστρέφει

Η ZARA HAIR παρουσιάζει μια νέα προσθήκη: δεν εστιάζει στα τελικά looks, αλλά στα **προϊόντα προ-στιλιζαρίσματος** (σαμπουάν, conditioners και ενυδατικές μάσκες), επαναφέροντας το brand στις βάσεις της περιποίησης μαλλιών. Οι νέες συλλογές λειτουργούν ως κατ'αλύτης για την αυτοέκφραση μέσα από καλοθερμμένα μαλλιά, σχεδιασμένα να προσφέρουν μια ευέλικτη βάση για όποια κατεύθυνση θέλει κανείς να ακολουθήσει – είτε πρόκειται για στέγνωμα στον **αέρα, θερμότητα, extreme looks** ή την **ανάδειξη της φυσικής υφής**. «Η κατάσταση των μαλλιών είναι το σημείο εκκίνησης για το σύγχρονο **styling**», εξηγεί ο καταξιωμένος **hairstylist**, δημιουργικός διευθυντής και μακροχρόνιος συνεργάτης της Zara Hair, **Guido Palau**. «Η **υγεία** των μαλλιών καθορίζει τελικά το αποτέλεσμα. Δυνατά, υγιή μαλλιά, αναδεικνύουν στο έπακρο κάθε styling look, από **κομπά updos** μέχρι απαλά **editorial waves**». Η νέα σειρά εξερευνά τις βασικές αρχές μιας αποτελεσματικής περιποίησης για διαφορετικούς τύπους μαλλιών. «Η λύση δεν θα μπορούσε να είναι "one-size-fits-all"», αναφέρει ο Guido, «γι' αυτό δημιουργήσαμε τέσσερις συλλογές. Με ονομασίες **Fine, Medium, Thick** και **Curly**, η καθεμία είναι προσαρμοσμένη ώστε να καλύπτει διαφορετικές ανάγκες.» Οι μακροχρόνιοι συνεργάτες **Baron & Baron** επανέρχονται με τη θαρραλέα,



high-fashion προσέγγισή τους στα προϊόντα, σχεδιάζοντας **μπουκάλια** για κάθε συλλογή με αντιτιθέμενες υφές και συμπληρωματικά χρώματα. Ο καταξιωμένος **αρωματοποιός Jérôme Epinette** βρίσκεται και πάλι στο τιμόνι της δημιουργίας

του αρώματος για αυτό το drop, προσφέροντας απελευθερωτικές νότες **λουλουδιών, εσπεριδοειδών** και **musk** για το τελείωμα – όλες οι ευωδιές που πλέον είναι συνώνυμες με το **Zara Hair**.

World
of
mouth

Fashion

Meet the Designers: Μια πρωτοβουλία για τους Έλληνες δημιουργούς

Κάθε δημιουργία κρύβει μια **ιστορία**. Κάθε σχέδιο κουβαλάει **έμπνευση, πάθος και ταυτότητα**. Με αυτό το όραμα γεννήθηκε το νέο project «**Meet the Designers**», μια πρωτοβουλία του **Λάζαρου Ορφανίδη (Fashion Specialist & Stylist)** και του **Νίκου Ιωαννίδη (Director)**. Η παραγωγή έγινε από την **Sombrero Productions**. Η δράση φιλοδοξεί να αναδείξει και να προβάλει τις προσωπικότητες πίσω από τον σύγχρονο ελληνικό σχεδιασμό, δίνοντας βήμα στους ανθρώπους που καθορίζουν τις **τάσεις** και συμβάλλουν στη διαμόρφωση της **δημιουργικής ταυτότητας** της χώρας μας. Μέσα από **συνεντεύξεις, αφηγήσεις και οπτικοακουστικό υλικό υψηλής αισθητικής**, το «Meet the Designers» παρουσιάζει τις ιστορίες Ελλήνων δημιουργών που τολμούν, καινοτομούν και βάζουν τη δική τους



σφραγίδα στον χώρο του **design**, της **μόδας** και της **τέχνης**. Το κοινό θα έχει την ευκαιρία να γνωρίσει όχι μόνο τα έργα τους, αλλά και τις αξίες, τις προκλήσεις και τις εμπνεύσεις που διαμόρφωσαν την πορεία τους. Η πρωτοβουλία φιλοδοξεί να φέρει πιο κοντά δημιουργούς και κοινό, γιορτάζοντας το **ελληνικό design** και τη φρεσκάδα της σύγχρονης δημιουργικής σκηνής. Πρόκειται για μια δυναμική σειρά, που συνδυάζει την καλλιτεχνική αφήγηση με τον επαγγελματισμό, προσφέροντας μια ολοκληρωμένη ματιά στο πώς η **τέχνη** και το **όραμα** μετασχηματίζονται σε καριέρα, επιρροή, έμπνευση.

Culture

Μελωδίες από την Ελλάδα και τον Πόντο στο Ελληνικό

Η LAMDA και το μεγάλο έργο αστικής ανάπτυξης, **The Ellinikon**, μαζί με την Ένωση Ποντίων Σουρμένων και τον Δήμο Ελληνικού-Αργυρούπολης, διοργανώνουν την **Τετάρτη 24 Σεπτεμβρίου** μια **μουσική βραδιά** εμπνευσμένη από τον πλούτο της **ελληνικής μουσικής παράδοσης**, με την **ποντιακή ψυχή** να ξεχωρίζει και να δίνει τον παλμό, υφαίνοντας ένα μουσικό χαλί γεμάτο μνήμες, εικόνες και συγκίνηση. Στη σκηνή, οι διεθνώς αναγνωρισμένοι **Κωνσταντίνος** και **Ματθαίος Τσακουρίδης** θα ζωντανέψουν τον ήχο της **ποντιακής λύρας**, παντρεύοντάς τον με τη δύναμη της ανθρώπινης φωνής και τις **σύγχρονες ενορχηστρώσεις**. Μαζί τους ο **Γιάννης Χριστοδουλόπουλος** στο live πιάνο, η **Ζωή Παπαδοπούλου** και ο **Γιώργος Ντάβλας**, οι οποίοι θα ερμηνεύσουν τραγούδια που ενώνουν εποχές και τόπους. Τη βραδιά θα πλαισιώσει το **χορευτικό συγκρότημα της**



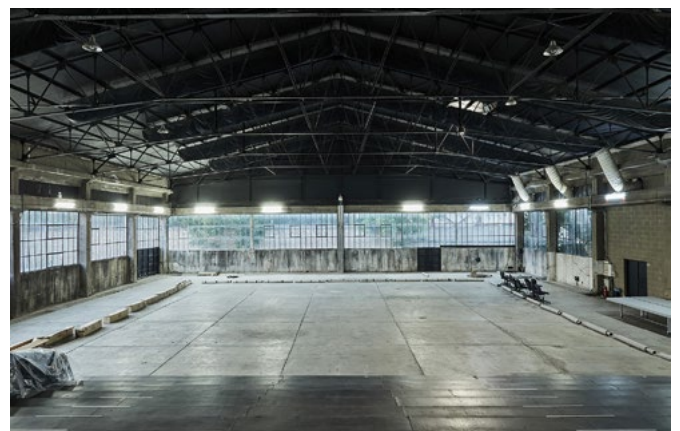
Ένωσης Ποντίων Σουρμένων, που με ρυθμό και πάθος θα μεταφέρει στο κοινό εικόνες, ήχους και μνήμες που παραμένουν ζωντανές. Η βραδιά αυτή αποτελεί ακόμη μία από τις **πολιτιστικές πρωτοβουλίες της LAMDA**, η οποία συνεχίζει σταθερά να επενδύει στον πολιτισμό και την ανάδειξη αγαπημένων χώρων - προορισμών της Αττικής. Μέσα από εκδηλώσεις που ενώνουν την **τέχνη** με τον **δημόσιο χώρο**, δημιουργούνται ανοιχτές εμπειρίες για όλους, που φέρνουν στο προσκήνιο τον πολιτισμό, την ιστορία και τη **ζωντανή ταυτότητα του τόπου**.

World
of
mouth

Fashion

Τι θα δούμε στο 1o Greek Fashion Festival

Στις **18 και 19 Σεπτεμβρίου**, ο **Χώρος Δ' της Πειραιώς 260** θα γεμίσει στυλ, δημιουργικότητα και μόδα. Το **1o Greek Fashion Festival** με την υπογραφή της **Ελληνικής Ένωσης Σχεδιαστών Μόδας** φαίνεται ήδη να είναι το πιο αναμενόμενο γεγονός της βιομηχανίας στην Ελλάδα και υπόσχεται μια **διήμερη γιορτή**, όπου η μόδα συναντιέται με τον πολιτισμό, με την υποστήριξη του **Φεστιβάλ Αθηνών Επιδαύρου**. Την Πέμπτη 18 Σεπτεμβρίου, ο κόσμος της **μόδας**, του **θεάτρου**, της **μουσικής**, της **όπερας** και της **performance**, θα σμίξουν με την **πρωτοποριακή παράσταση Dramodé**, με τη συμμετοχή περισσότερων από **55 καλλιτεχνών**. Την Παρασκευή 19 Σεπτεμβρίου, το πρόγραμμα θα ξεκινήσει με μία σειρά από **εκπαιδευτικά workshops** και **θεματικές συζητήσεις** με σημαντικούς **ομιλητές** που θα αναδείξουν επίκαιρα ζητήματα που απασχολούν τον χώρο της μόδας. Τέλος, η ημέρα θα κορυφωθεί με το **Musical Chairs Fashion Show**, ένα **ανατρεπτικό fashion show**, που συνδυάζει την **κλασική αισθητική των 50s** με σύγχρονο χιούμορ και κοινωνική κριτική. Συμμετέχουν οι σχεδιαστές: **240791ek, Daphne Valente, Dassios, Denise Eleftheriou, ISSI, Konstantinos Tsigaros, Kathy Heyndels, Kourbela, Liana Camba, Maison Faliakos, Maison Zoulias, Olga Karaververis,**



Parthenis, Sotiris Georgiou, Tassos Mitropoulos, Vrettos Vrettakos, Yiorgos Eleftheriades (οργάνωση και παραγωγή Greek Fashion Festival: Ελληνική Ένωση Σχεδιαστών Μόδας).

Τα εστιατορικά νέα της Αθήνας

Αν έχετε περιέργεια να μάθετε ποια καινούρια στέκια θα βάλουν γεύση στην **Αθήνα** τη νέα σεζόν, τότε βρίσκεστε στο σωστό σημείο. Η **εστιατορική σκηνή της πόλης** ανανεώνεται όπως κάθε **Σεπτέμβριο**, με φρέσκες ιδέες, γνωστά ονόματα που επιστρέφουν και καινούρια projects που υπόσχονται να μας κρατήσουν συντροφιά με νόστιμες στιγμές. Ξεκινάμε από τα βόρεια προάστια. Στην Κηφισιά, το αγαπημένο **Artisanal** ανοίγει ξανά με σεφ και ιδιοκτήτη τον **Γιάννη Παρίκο**. Το ανακαινισμένο αρχοντικό με την *orangerie* και τον υπέροχο κήπο υποδέχεται τους επισκέπτες σε έναν μινιμαλιστικό χώρο με γήινες αποχρώσεις. Το μενού κινείται ανάμεσα σε ψάρι και κρέας, ενώ η ατμόσφαιρα παραπέμπει σε **fine comfort dining**. Κι από τον βορρά στο κέντρο: στο **Σύνταγμα**, ο ταλαντούχος σεφ **Θωμάς Μάτσας** ετοιμάζει το **Thirio**, που θα ανοίξει στα τέλη Νοεμβρίου. Σε έναν αφαιρετικό χώρο χωρίς τραπέζια, οι επισκέπτες θα γευτούν τις δημιουργίες των μαγείρων σε **δύο μεγάλες μπάρες** ή στο **chef's table**. Το μενού θα αλλάζει συχνά, ακολουθώντας την εποχικότητα, με πιάτα, όπως μοσχαράκι κοκκινιστό με τηγανιτά νιόκι από τραχανά. Λίγο πιο δίπλα, στην Ερμού, η **Ταβέρνα Ερμού** της **Ergon** κάνει πρεμιέρα με νοσταλγικό χαρακτήρα, φιλοδοξώντας να φέρει στο σήμερα τις κλασικές γεύσεις της αθηναϊκής κουζίνας. Τα πράγματα αλλάζουν και στο **Κολωνάκι**: το ιστορικό Καφενείο ετοιμάζεται να ξανασυστηθεί. Ο χώρος διατηρεί την ατμόσφαιρα του **αστικού μπιστρό** με μικρές ανανεώσεις, ενώ η λίστα κρασιών εμπλουτίζεται με ψαγμένες ετικέτες του **ελληνικού αμπελώνα**. Στην κουζίνα, η **Κυριακή Φωτοπούλου** φέρνει τη νοστιμιά της παραδοσιακής ελληνικής μαγειρικής με πιάτα, όπως μοσχαράκι γιουβέτσι, αρνάκι τσιγαριστό και ψάρι στον αχνό. Λίγο πιο κάτω, στην Πατριάρχου Ιωακείμ, μια **Ντίβα** κάνει την εμφάνισή της στις αρχές Οκτωβρίου. Πρόκειται για ένα μοντέρνο μπιστρό με επικεφαλής τον σεφ **Δημήτρη Κατσάνο**. Μεσογειακά προϊόντα, nordic και asian τεχνικές, ανοιχτές φωτιές και πιάτα για μοίρασμα θα σερβίρονται σε έναν χώρο με ξύλο, τούβλο, καθρέφτες και φυσικά

cocktails της Bar Etiquette. Στο **Κουκάκι**, εκεί όπου ήταν η Φάμπρικα του Ευφρόσυνου, ανοίγει το **Φίλινγκς και More Φίλινγκς**. Ένα φωτεινό, **open bakery-restaurant** σε στυλ Κοπεγχάγης, με ζύμες, ψωμιά, γλυκά και brunch μέχρι το απόγευμα. Από τις 18:00, ο χώρος μετατρέπεται σε εστιατόριο με comfort πιάτα και επιλογές από τον jospier, ενώ η λίστα κρασιών και cocktails συμπληρώνει την εμπειρία. Στην ίδια γειτονιά, ο **Μπάμπης Ασκερίδης** (του Tuk Tuk) ετοιμάζει το **Kuchisabishii**, μια ιαπωνική izakaya που θα σερβίρει ράμεν, γκιόζες, katsu curry και katsu burger, φέρνοντας το Τόκιο στην καρδιά της Αθήνας. Ανανέωση ετοιμάζεται και στο **Παγκράτι** και συγκεκριμένα στον **Άσωτο** με τον **Μιχάλη Μερζένη** να λανσάρει το concept «Τα Φαγητά της Κυριακής», που θα φέρνει στην πλατεία Προσκόπων τα αρώματα και τις γεύσεις των οικογενειακών τραπεζιών, δηλαδή αρνάκι στο φούρνο, γιουβέτσι, κοκκινιστά και άλλες κλασικές νοστιμιές σε family style γεύματα. Και τα νότια προάστια όμως δεν υστερούν, καθώς η ομάδα της **7 Management** (γνωστή από τα Bagatelle Athens και Lucia's) φέρνει στην Γλυφάδα το **Em Sherif**, ένα new age **λιβανέζικο εστιατόριο** με διεθνή καριέρα, που αναμένεται τον Οκτώβριο στο ξενοδοχείο **Dusit Suites**. Το συγκεκριμένο εστιατόριο με έδρα την Βηρυτό και παραρτήματα σε όλο τον κόσμο, έχει ήδη ξεχωρίσει στα The 50 Best Restaurants και υπόσχεται να φέρει άρωμα Μέσης Ανατολής στον νότο της Αθήνας. Κι ενώ στην άνω Γλυφάδα «ψήνεται» το **S & Co - The Athenian Bistro**, ένα concept που συνδυάζει προχωρημένο comfort με τις εξαιρετικές πρώτες ύλες, την υπογραφή του σεφ **Νίκου Ρούσσου**, την παρουσία του σεφ **Αλέξανδρου Γεροντιδάκη** ως head chef και τη στήριξη από τα αδέρφια **Χρήστο** και **Μάνο Σόβολο**, ο **Luca Piscazzi**, βραβευμένος με αστέρι Michelin, εγκαινίασε πρόσφατα το **Pino**, μια **trattoria romana** στην Γλυφάδα. Η **πίτσα της Ρώμης**, τα fritti, τα ζυμαρικά και τα γλυκά συνθέτουν ένα μενού γεμάτο παιδικές μνήμες από τη γιαγιά του σεφ. Η σεζόν ξεκινά, λοιπόν, με αρκετές **νέες αφίξεις** που υπόσχονται να κρατήσουν τις εξόδους μας γεμάτες **γεύση**.





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

Μην πυροβολείτε την εμπειρία !

Εχω αναφερθεί πολλές φορές στα editorial του FhB Daily και του BnB Daily στο θέμα της **ποιότητας** των **εισερχομένων** τουριστών, αλλά και στην **προσέγγιση διακοπών** των **Ελλήνων** παραθεριστών.

Αυτό, δηλαδή, που καταγράφεται όλο και περισσότερο είναι οι τουρίστες στο σύνολό τους, ανεξαρτήτως προέλευσης, να περνούν τις ημέρες ξεκούρασης τους, όσες κι αν είναι αυτές, με μια **προσέγγιση** σαν να είναι στο σπίτι, όπου διαμένουν τους **υπόλοιπους μήνες του χρόνου**.

Αναφέρομαι, προφανώς, στο γεγονός ότι όλο και περισσότεροι, κατά τη διάρκεια των διακοπών τους, καταναλώνουν **ελάχιστα έως καθόλου στα σημεία εστίασης**, επιλέγοντας να κάνουν αγορές από το super market και να τρώνε στο χώρο που διαμένουν, είτε έτοιμο φαγητό, είτε μαγειρεύοντας.

Το πρόβλημα εδώ είναι το εξής:

Προβάλλεται συχνά το γεγονός πως οι συγκεκριμένοι καταναλωτές είναι στην κατηγορία των **χαμηλών εισοδηματικά στρωμάτων**, με αποτέλεσμα **να μην έχουν να ξοδέψουν** στην εστίαση. Αυτό είναι απολύτως κατανοητό, όμως, τα στοιχεία δείχνουν πως **δεν** πρόκειται μόνο για τέτοιες περιπτώσεις.

Το πρόβλημα είναι ότι μιλάμε για τουρίστες, που στην μεγάλη πλειονότητά τους, **ΔΕΝ** έχουν την κουλτούρα να απολαύσουν τις διακοπές τους ως μια **συνολική εμπειρία**.

Τι σημαίνει αυτό;

Σημαίνει πως, όταν επισκέπτομαι έναν τόπο, απολαμβάνω και επιδιώκω να ζήσω **όλα** τα κομμάτια αυτού, δηλαδή τόσο τις ομορφιές του, όσο και τα **αρώματα**, τις **μυρωδιές** του, τις **γεύσεις** του και την **συνολική γαστρονομία** του.

Αυτό **δεν** σημαίνει ότι πρέπει απαραίτητα να **ξοδέψω**

πολλά χρήματα, δεδομένου ότι σε όλα τα μέρη πάντα υπάρχουν λύσεις για όλους. Σημαίνει όμως ότι πρέπει να **ψάξω να βρω** τα σημεία εκείνα, που θα με κάνουν να αποκτήσω αυτή την **360 εμπειρία**.

Θα μου πείτε, θα αλλάξουμε τα μυαλά των ανθρώπων;

Όχι.

Αυτό γίνεται πολύ δύσκολα.

Μπορούμε, όμως, να κάνουμε το εξής:

Πρώτον, να δημιουργήσουμε μια **καμπάνια** για το τουριστικό προϊόν της χώρας, η οποία να προβάλλει αυτή την **ολιστική εμπειρία** για τη χώρα. Και, πρώτα απ' όλα, να έχουμε μια **σοβαρή, έντονη, δομημένη και στοχευμένη καμπάνια**, διότι, από ό,τι μαθαίνω, φέτος δεν κάναμε και πολλά πράγματα (μη με ρωτάτε γιατί, δεν έχω απάντηση).

Δεύτερον, παράλληλα με τη διαφημιστική εκστρατεία, ή/και ως μέρος αυτής, να στήσουμε τέτοιες **ενέργειες μέσα στη χώρα**, δηλαδή όταν φτάνουν οι τουρίστες, που να προωθούν αυτή την 360 εμπειρία. Και να τους οδηγούν στο **να θέλουν οι ίδιοι** να την ζήσουν και να την αναζητούν. Διότι η διατήρηση της εμπειρίας του ελληνικού τουριστικού προϊόντος αφορά και την **ενίσχυση της οικονομίας**, μέσω του τζίρου των επιχειρήσεων. Αφορά, όμως, και **τους ίδιους τους επιχειρηματίες και επαγγελματίες** του horeca. Δηλαδή,

Τρίτον, να κατανοήσουν και αυτοί ότι **ΔΕΝ** μπορούν να πουλάνε και να **σερβίρουν σκουπίδια**, και, μάλιστα, σε **τιμές κοσμημάτων**, και να αλλάζουν και τον τιμοκατάλογο, όταν βλέπουν ότι οι πελάτες είναι ξένοι. Και να προσπαθήσουν ακόμα περισσότερο προς αυτή την κατεύθυνση και να αφήσουν την καραμέλα του αυξημένου κόστους... το οποίο, ναι, υφίσταται ως πρόβλημα, αλλά - δόξα τω Θεώ - πλέον, υπάρχουν λύσεις για τα πάντα.

Απολαύστε !

SÖ POSH! ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΟ
ΨΗΦΙΑΚΟ NEWSLETTER

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

Chief Editor: **Γιώτα Παναγιώτου** • Αρχισυντάκτης: **Γιάννης Παλιούρης** • Γενική Διεύθυνση: **Δέσποινα Βασιλοπούλου**

Sales Manager: **Βίλλυ Τριπολίτου** Sales Developer: **Μαρία Γαβριλάκη** • Sales Executive: **Ιφιγένεια Καραντώνη** • Executive Assistant: **Μαρία Μούστα**

Συνδρομές - Διεύθυνση Λειτουργίας: **Σύλβια Τσιρτσίκου** • Digital Art Director: **ArDiDesign** • Τεχνική Υποστήριξη: **Θανάσης Βιρβίλης**

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

NOTICE
CONTENT & SERVICES

Βαλαωρίτου 9, 106 71 Κολωνάκι, Τ. 210 3634061