



The Box:

Γεύμα αξιώσεων στο σπίτι με την υπογραφή του Χριστόφορου Πέσκια



Φαντάζομαι ότι έχετε προβληματιστεί κι εσείς. Τι γίνεται στην περίπτωση που θέλετε να φάτε ένα γεύμα ή δείπνο αξιώσεων με την παρέα σας, αλλά είστε παραπάνω από έξι άτομα οπότε το καλό εστιατόριο βγαίνει από το πλάνο σας λόγω covid-19;

Στο παραπάνω ερώτημα έρχεται να απαντήσει η εταιρεία Different & Different και ο υπεραγαπημένος και καταξιωμένος σεφ Χριστόφορος Πέσκιας, που ένωσαν τις δυνάμεις τους και δημιούργησαν το The Box. Πρόκειται για ένα «πακέτο» γεύματος με πιάτα τα οποία συμπεριλαμβάνονται σε μια πλούσια λίστα- και ναι, εμείς είμαστε οι αποκλειστικά υπεύθυνοι για τη διαμόρφωσή του.

Πιο συγκεκριμένα, το μενού στο μενού περιλαμβάνει δεκατρείς σαλάτες, οκτώ, αν δεν κάνω λάθος, αλοιφές με συνοδευτικά, περίπου δώδεκα ορεκτικά και τριάντα κυρίως πιάτα. Σε αυτά προσθέστε τα πιάτα ημέρας, καθώς και έντεκα επιλογές σε γλυκά. Για όσους μπερδεύονται με την ποικιλία ή δεν ξέρουν τι να πρωτοδιαλέξουν και θέλουν να κινηθούν στα σίγουρα υπάρχει πρόβλεψη: ο κατάλογος περιλαμβάνει έτοιμες θεματικές προτάσεις έξι πιάτων, όπως για παράδειγμα η Mexican night και η Asian night, με κόστος που ξεκινά από 180€ για έξι άτομα (δείτε το μενού εδώ <https://differentanddifferent.gr/thebox/>)

Η Different & Different ιδρύθηκε από τη ζωγράφο Μαργαρίτα Βιτάλη Σαραντοπούλου για να συνδυάσει τις δύο μεγάλες αγάπες της, την τέχνη και το φαγητό. Με το βλέμμα της ζωγράφου, επιλέγει να 'βλέπει' το φαγητό ως αισθητικό αντικείμενο. Ως επιχειρηματίας, αναζητά projects που θα δώσουν διέξοδο στην ανάγκη της για συνεχή καλλιτεχνική δημιουργία. Έχοντας ήδη αποκτήσει σημαντική εμπειρία από το management του Pbox Cookery, μία πρωτότυπη σχολή σεμιναρίων μαγειρικής, κατέληξε ότι υπάρχει χώρος για μία Different εταιρεία catering στην Ελλάδα. Για τη διαφορετική και καινοτομική της προσέγγιση - catering as a bespoke service - η Μαργαρίτα κέρδισε το Hellenic Entrepreneurship Award to 2013.

Τι να σας πρωτοπώ για τον Χριστόφορο Πέσκια τώρα. Ο σεφ

έχει δημιουργήσει σχολή, ανανεώνοντας τη μαγειρική παράδοση μέσα από διεθνείς γαστρονομικές τάσεις. Μαθητεύοντας στο Σικάγο, δίπλα στους σπουδαίους Charlie Trotter και Jackie Routon, επέστρεψε στη συνέχεια στην Ελλάδα για να βάλει τη δική του σφραγίδα στα εστιατόρια Rock n' Roll και Balthazar. Το 2003, το εστιατόριο 48 συγκαταλέχθηκε, υπό την καθοδήγησή του, στο Top 100 list του Restaurant Magazine. Επί τέσσερις χρονιές- 1997, 2007, 2009, 2010- ήταν ο «Σεφ της Χρονιάς», ενώ το 2010 ίδρυσε το Pbox, το οποίο όχι μόνο απέσπασε σημαντικά βραβεία, αλλά αγκαλιάστηκε επιπλέον με θερμή από το αθηναϊκό κοινό. Στο Pbox Cookery, δημιούργησε μία σειρά μαθημάτων μαγειρικής, με μεγάλη λίστα αναμονής, ενώ το 2013, ανέλαβε τη θέση του Executive Chef της Different & Different.

Για να εξυπηρετηθείτε καλύτερα, κρατήστε στο μυαλό σας πως οι παραγγελίες γίνονται τουλάχιστον 48 ώρες πριν την ημερομηνία του γεύματος, από Δευτέρα μέχρι Παρασκευή. Μπορείτε να παραγγείλετε τηλεφωνικά στο 210-62.00.066, ή να στείλετε email στο differentndifferent@gmail.com. Σε ότι αφορά στην παραλαβή μπορείτε να πάρετε το box σας την ημέρα που έχετε ορίσει (έως τις 8 μ.μ.) από τα γραφεία της εταιρείας (Μάτσα 17, Κηφισιά), ή να συνεννοηθείτε προκειμένου να αποσταλεί στον χώρο σας, κατόπιν συνεννόησης, με την αντίστοιχη χρέωση.

