



Ο Δημήτρης Κατριβέσης υποδέχεται στην Τήνο κορυφαίους chef για μια μόνο βραδιά



Καινοτομία. Παράδοση. Γεύση. Δημιουργικότητα. Αυτά είναι τα βασικά «συστατικά» που φέρνουν έξι κορυφαίους chef μαζί στην Τήνο στις 30 Σεπτεμβρίου για να ετοιμάσουν ένα κοινό μενού στο Thama, το εστιατόριο του Δημήτρη Κατριβέση.

Κι αυτό δεν είναι ένα τυχαίο γεγονός. Το Thama φέτος, σε αυτούς τους δύσκολους καιρούς, πέτυχε αυτό που ήθελε από την αρχή ο Δημήτρης Κατριβέσης: να προσφέρει μια κουζίνα ξεκάθαρα προσωπική, βασισμένη στις απίθανες τεχνικές του και την εμπειρία του, η οποία όμως αυτή τη φορά θα αναδεικνύει την παράδοση και τα προϊόντα του νησιού που λατρεύει. Κι αφού αυτός ο σκόπελος ξεπεράστηκε με επιτυχία, σειρά έχουν νέες γαστρονομικές προκλήσεις.

Στην κουζίνα του Thama, λοιπόν, θα βρεθούν ο Akrame Benallal (εστιατόρια Akrame 1* και Atelier Vivanda στο Παρίσι και Akrame στο Hong Kong), ο Giorgio Diana (επίσημος σεφ των The Best Chefs Awards & εστιατόριο Solaya στο Αμμάν), ο Alex Dilling (εστιατόριο The Greenhouse 2* στο Λονδίνο), ο Miles Watson (Pure Berlin) και ο Ebbe Vollmer (εστιατόριο Vollmers 2* στο Μαίλμο). Οι καλεσμένοι σεφ μαζί με τον Δημήτρη Κατριβέση θα ετοιμάσουν ένα μενού έξι σταδίων που θα εμπνέεται από την Τήνο και τα προϊόντα της, παρουσιάζοντάς τα και χρησιμοποιώντας τα ο καθένας με το δικό του ιδιαίτερο στυλ και προσέγγιση.

Η γαστρονομική βραδιά οργανώνεται με την αιγίδα και την υποστήριξη των The Best Chefs Awards και αποτελεί μια εκδήλωση με παγκόσμιο γαστρονομικό ενδιαφέρον. Αυτή η εξωστρεφής συνάντηση, έρχεται να ενδυναμώσει τον γαστρονομικό πολιτισμό της Τήνου που τόσο εμπνευσμένα προωθείται και από την πρωτοβουλία Tinos Food Paths.



Χορηγός της βραδιάς είναι η διεθνώς βραβευμένη Μπύρα ΝΗΣΟΣ που παράγεται στην Τήνο, και η εταιρεία Rokakis Crete Fish.

Κόστος μενού: 120 ευρώ το άτομο.
Προτεινόμενο beer & wine pairing: 40 ευρώ το άτομο.

