

Sø Posh!

By Γιώτα Παναγιώτου



360° Cocktail Bar

Τα ελληνικά νησιά
και οι γεύσεις τους
έρχονται στην Αθήνα

Ένα από τα φλέγοντα ζητήματα των καιρών μας και πιθανόν το πιο πολυσυζητημένο θέμα της τελευταίας περιόδου είναι η καταστροφή του φυσικού περιβάλλοντος, καθώς και τι μπορεί να κάνουμε όλοι μαζί, αλλά και ο καθένας από εμάς ξεχωριστά για αυτό. Στο 360° Cocktail Bar πήραν πολύ σοβαρά το θέμα και πραγματικά όχι μόνο αναρωτήθηκαν πως τα μπαρ και τα εστιατόρια μπορούν να συμβάλουν στην προστασία του θαλάσσιου οικοσυστήματος, αλλά ανέλαβαν να διοργανώσουν το «Think Globally, Act Locally» ένα ιδιαίτερο γαστρονομικό φεστιβάλ, σχετικό με το ζήτημα. Ο στόχος είναι να φέρουν στην πόλη της γεύσεις των νησιών μας και μέσα από αυτή την πρωτοβουλία να θίξουν το θέμα ευαισθητοποίησης για την προστασία του θαλάσσιου περιβάλλοντος της χώρας.

Στο πλαίσιο αυτής της διοργάνωσης, κλήθηκαν 17 πολύ γνωστά εστιατόρια και σεφ από νησιά της Ελλάδας προκειμένου να μαγειρέψουν και να προσφέρουν τοπικά πιάτα με τοπικά προϊόντα σε θεματικές βραδιές, οι οποίες ξεκίνησαν την προηγούμενη εβδομάδα. Να τονίσω σε αυτό το σημείο ότι όλοι συμμετέχουν αφίλοκερδώς, με τα έσοδα να διατίθενται στην ομάδα Aegean Rebreath, η οποία πραγματοποιεί εθελοντικά δράσεις όπως καθαρισμός παραλιών και λιμανιών, δημιουργία σταθμών συλλογής απορριμμάτων, μαθήματα

περιβαλλοντικής εκπαίδευσης σε σχολεία, καθώς και διάφορες σχετικές ερευνητικές δραστηριότητες.

Η αρχή έγινε την περασμένη Παρασκευή με το Sea Satin Nino από την Άνδρο. Την Κυριακή 19/1 ακολούθησε το Περματάκι από την Αντίπαρο (19/1) και στις 22/1 σειρά είχε ο Σκοτάδης από την Αίγινα. Θα ακολουθήσουν το Ήταν ένα Μικρό Καράβι από την Τήνο (24/1), οι Λεύκες από τη Σαντορίνη (27/1), Η Ταβέρνα του Μανώλη από τη Σίφνο (29/1), το Marymary από την Ικαρία (31/1), η Μάρω Διακάτου από τη Σύρο (7/2), η Νυκτερίδα από την Κρήτη (9/2), το Αντάμωμα από τη Νάξο (13/2), ο Μπενέτος από την Πάτμο (15/2), η Araklia από την Ηρακλειά (19/2), το Meltemi View & Taste από την Κίμωλο (26/2), το Τρανζιστοράκι από την Αμοργό (28/2), το Φλωμάρι από τη Λήμνο (4/3), ο Αλευρόμυλος από τη Μήλο (6/3) και Της Καλής από τη Σέριφο (8/3). Ετοιμαστείτε να δοκιμάσετε παραδοσιακό κατσικάκι πατατάτο,

κασκαβάλι σαγανάκι με τριαντάφυλλο, κουνέλι τυραύγουλο με ριζότο και πολλά άλλα ζηλευτά πιάτα, που θα τα γευόσασταν μόνο αν κάνατε καλοκαιρινές διακοπές στο Αιγαίο.

Το «Think Globally, Act Locally» πραγματοποιείται υπό την αιγίδα του Δήμου Αθηναίων και η φιλοδοξία των διοργανωτών του είναι να γίνει ένας ετήσιος θεσμός που θα στηρίζει περιβαλλοντικές δράσεις σε όλη την Ελλάδα.

360° Cocktail Bar, Ηφαίστου 2, Μοναστηράκι, Τηλ. 210-32.40.034

FOOD FESTIVAL

THINK GLOBALLY
ACT LOCALLY

JANUARY 17

17/01 Άνδρος "Sea Satin Nino"
19/01 Αντίπαρος "Περματάκι"
24/01 Τήνος "Ήταν ένα Μικρό Καράβι"
27/01 Σαντορίνη "Λεύκες"
29/01 Σίφνος "Η Ταβέρνα του Μανώλη"
31/01 Ικαρία "Marymary"
07/02 Σύρος "Μάρω Διακάτου"
09/02 Κρήτη "Νυκτερίδα"
15/02 Πάτμος - Μπενέτος
13/02 Νάξος - Αντάμωμα
19/02 Ηρακλειά - Araklia
26/02 Κίμωλος - Meltemi View & Taste
28/02 Αμοργός - Τρανζιστοράκι
04/03 Λήμνος - Φλωμάρι
06/03 Μήλος - Αλευρόμυλος
08/03 Σέριφος - Της Καλής