



Greek Chefs Abroad: A Culinary Series: Ο διεθνούς φήμης chef Γιάννης Κιόρογλου έρχεται στα ξενοδοχεία της MarBella Collection



Ετυμολογικά το φεστιβάλ έχει τις ρίζες του στη λέξη " feast " ή " fiesta " που σημαίνει γιορτή. Κι έτσι νομίζω ότι πρέπει να το αντιμετωπίζουμε. Με ξεκάθαρα εορταστική διάθεση, ειδικά όταν πρόκειται για φεστιβάλ γαστρονομίας. Αυτό ακριβώς σκεφτόμουν διαβάζοντας για το Greek Chefs Abroad: A Culinary Series που διοργάνωσε με μεγάλη επιτυχία η αλυσίδα ξενοδοχείων MarBella Collection φέτος, μια χρονιά που οι γαστρονομικές αναζητήσεις μας είναι πιο έντονες από ποτέ. Στόχος των διοργανωτών ήταν η επιστροφή στην τέχνη του ευ ζην, η οποία συνδυάζει την υψηλή μαγειρική με την απόλαυση της γεύσης και νομίζω πως τα κατάφεραν: οι συμμετέχοντες chef ήρθαν ως προσκεκλημένοι στο ξεχωριστό Adults Only Boutique Hotel MarBella Nido στην Κέρκυρα καθώς και στο νέο μέλος του Ομίλου, MarBella Elix, που ξεκίνησε τη λειτουργία του τον Μάιο στην παραλία Καραβοστάσι, στην Πέρδικα Θεσπρωτίας, μεταφέροντας τις γαστρονομικές εμπνεύσεις τους στις κουζίνες των ξενοδοχείων. Κινούμενοι στο τρίπτυχο «παράδοση, οικολογική συνείδηση/αειφόρος ανάπτυξη και μέλλον» ταξίδεψαν τους επισκέπτες στην Ελλάδα και στη Μεσόγειο, προσδιορίζοντας σαφώς τα χαρακτηριστικά και τις ιδιαιτερότητές τους. Αυτό σημαίνει ότι οι φιλοξενούμενοι, λοιπόν, είχαν την ευκαιρία και την απίστευτη τύχη να απολαύσουν αυθεντικά ελληνικά και μεσογειακά μενού με ένα twist επηρεασμένο από τις διεθνείς τάσεις, όμως πάντα με γνώμονα την ενίσχυση της τοπικής κοινωνίας και την προβολή των τοπικών προϊόντων.

Η αυλαία του Greek Chefs Abroad: A Culinary Series πέφτει με τελευταίο προσκεκλημένο τον καταξιωμένο chef Γιάννη Κιόρογλου στα Pop UP Gourmet Events στις 10 και 12 Σεπτεμβρίου, με ένα μενού πέντε πιάτων που θα πραγματοποιηθούν στα εστιατόρια Arpagio και Pearl Fine Dining των ξενοδοχείων MarBella



Nido και MarBella Elix, αντίστοιχα. Από ότι μαθαίνω, ο Γιάννης Κιόρογλου έχει σχεδιάσει ένα μενού το οποίο θα ταξιδέψει τους συμμετέχοντες σε ένα γαστρονομικό ταξίδι σε όλη τη Μεσόγειο. Το πράγμα γίνεται όλο και καλύτερο, καθώς τα μοναδικά κρασιά του ιστορικού κτήματος Κατώγι Αβέρωφ θα συνοδεύσουν αρμονικά το μενού της βραδιάς στο MarBella Elix.

Με καταγωγή από την Αθήνα, ο Γιάννης Κιόρογλου ξεκίνησε την μαγειρική του κα-

ριέρα στο στρατό όπου ανακάλυψε την αγάπη του να μαγειρεύει για το ευρύ κοινό. Από τότε, ο Κιόρογλου εργάστηκε σε διακεκριμένα εστιατόρια στην Ιταλία, τη Σλοβενία, την Ισπανία με αστέρια Michelin, αναπτύσσοντας ισχυρή κατανόηση της μεσογειακής κουζίνας που αποτελεί τη βάση της μαγειρικής του έκφρασης. Από το 2013 έως σήμερα κατέχει τη θέση του Chef de Cuisine στο εστιατόριο La Guérite στις Κάννες Γαλλία, ενώ παράλληλα έχει προσφέρει τις υπηρεσίες του ως Consulting σεφ σε πλειάδα εστιατορίων σε όλο τον κόσμο. Ο Γιάννης παρουσιάζει την παραδοσιακή ζεστή Ελληνική Φιλοξενία ως το κύριο συστατικό σε όλες τις συνταγές του συνδυασμένο με υλικά και έντονες γεύσεις κορυφαίας ποιότητας. Αν ο δρόμος σας σας βγάλει στην περιοχή, μην χάσετε την ευκαιρία να απολαύσετε τις γευστικές του προτάσεις στο Greek Chefs Abroad: A Culinary Series.

INFO

Περισσότερες πληροφορίες αναφορικά με τα γαστρονομικά event θα βρείτε στο σύνδεσμο <https://www.marbella.gr/events/>

