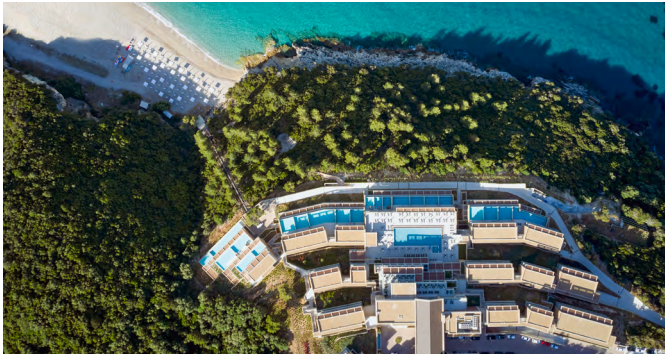




“Greek Chefs Abroad: A Culinary Series”: Τα MarBella Collection εγκαινιάζουν τον πρώτο τους γαστρονομικό θεσμό



Ας ξεκινήσω με κάτι με το οποίο φαντάζομαι ότι συμφωνείτε όλοι: η Κέρκυρα είναι μια κούκλα, παρά τις προσπάθειες πολλών τα τελευταία χρόνια να φανεί το αντίθετο. Εκπληκτικές παραλίες, μαγευτικά αξιοθέατα, μοναδικές παραδοσιακές συνταγές και μια αναμφισβήτητη αρχοντιά την κάνουν να ξεχωρίζει- νομίζω ότι το νησί των Φαιάκων έχει αυτό το μαγικό χάρισμα: αν πας μια φορά, θα το αγαπάς για πάντα.

Αν βρεθείτε εκεί φέτος το καλοκαίρι, μη χάσετε τις γαστρονομικές βραδιές που διοργανώνουν τα πολυτελή ξενοδοχεία MarBella Collection, θεωρώντας ότι η γεύση είναι μέρος της εμπειρίας της φιλοξενίας. Η σειρά αυτών των pop-up events έχει τίτλο «Greek Chefs Abroad: A Culinary Series» και προσκεκλημένους διάσημους Έλληνες σεφ από το εξωτερικό. Στόχος είναι οι φιλοξενημένοι 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. Τα εν λόγω events θα πραγματοποιηθούν πραγματοποιηθεί στο ξενοδοχείο MarBella Nido και στο εστιατόριο San Giovanni, ένα από τα ειδικά εστιατόρια του ξενοδοχείου με εξωτερική βεράντα και πανοραμική θέα στο Ιόνιο Πέλαγος, καθώς και στο καινούργιο ξενοδοχείο του Ομίλου, το MarBella Elix, στην παραλία Καραβοστάσι, στην Πέρδικα Θεσπρωτίας στο νέο A la Carte εστιατόριο Pearl Fine Dining, το οποίο προσφέρει μεσογειακή κουζίνα. Από τον Ιούνιο έως τον Σεπτέμβριο, η σύνθεση των προσκεκλημένων Chef περιλαμβάνει την Ελληνίδα νικήτρια του Βρετανικού Διαγωνισμού Μαγειρικής MasterChef 2019, Ειρήνη Τζώρτζογλου και τον διεθνή φήμη καταξιωμένο Chef, Γιάννης Κιόρογλου όπου μέσα από τα πιάτα τους επηρεασμένα από τον τόπο καταγωγής τους θα παρουσιάσουν μία σύγχρονη άποψη της Ελληνικής γαστρονομίας. Τα μενού είναι βασισμένα στα 100 μίλια radius, ένα διατροφικό κίνημα που ξεκίνησε από το Βανκούβερ του Καναδά με το σκεπτικό πως αν καταναλώνουμε ό,τι παράγεται σε

ακτίνα 100 μιλίων από την περιοχή μας, επιβαρύνουμε πολύ λιγότερο το οικοσύστημα, πετυχαίνουμε μικρότερο οικολογικό αποτύπωμα, ζούμε πιο αρμονικά με το περιβάλλον.

Η Ειρήνη Τζώρτζογλου, διάσημη σεφ και νικήτρια του Βρετανικού Διαγωνισμού Μαγειρικής MasterChef 2019 αναμένεται να υποδεχτεί τους καλεσμένους της με δύο ξεχωριστά μενού για κάθε βραδιά εμπνευσμένα από το πρώτο της βιβλίο «Under the Olive Tree: Recipes from my Greek Kitchen», αρχικά στο εστιατόριο Appagio του ξενοδοχείου MarBella Nido (2 Ιουλίου), με ένα μενού πέντε πιάτων σε συνδυασμό με επιλεγμένα κρασιά, ενώ στη συνέχεια θα φιλοξενηθεί στο εστιατόριο Pearl Fine Dining του MarBella Elix στις 4 Ιουλίου- τις οινικές επιλογές έχει επιμεληθεί ο οινολόγος Αργύρης Γεροβασιλείου, ο οποίος μάλιστα εκείνη την βραδιά θα τις παρουσιάσει ο ίδιος.

Τη σκυτάλη θα πάρει τον Σεπτέμβριο (10-12 Σεπτεμβρίου) ο διεθνούς φήμης καταξιωμένος chef, Γιάννης Κιόρογλου, ο οποίος έχει θητεύσει 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 και σήμερα είναι ο Chef de Cuisine στο εστιατόριο La Guérite στις Κάννες. Όπως κάθε φορά, έτσι και τώρα, σε αυτό το pop up event, στόχος του είναι προβάλλει την παραδοσιακή ζεστή Ελληνική Φιλοξενία ως το κύριο συστατικό σε όλες τις συνταγές του συνδυασμένο με υλικά και έντονες γεύσεις κορυφαίας ποιότητας. Οι κρατήσεις έχουν ήδη ξεκινήσει!

INFO

MarBella Collection

Τηλ. +30 26610 71183-7

E-mail: info@marbella.gr, URL: <http://www.marbella.gr>

