



## Το Four Seasons Astir Palace Hotel Athens υποδέχεται το μενού γευσιγνωσίας Pelagos on Tour



Ο βραβευμένος με αστέρι Michelin chef του Pelagos, Luca Piscazzi θέλοντας να αποτίσει φόρο τιμής στις γαστρονομικές ρίζες τριών νησιών του Αιγαίου δημιούργησε ένα νέο καλοκαιρινό μενού με τίτλο Pelagos on Tour, τιμώντας τη θάλασσα, τους μικρούς παραγωγούς και την εποχικότητα των υλικών. Με έμπνευση τις παραδόσεις της Τήνου από τις Κυκλάδες, της Καλύμνου από τα Δωδεκάνησα και της Λέσβου από το Βόρειο Αιγαίο ο σεφ δίνει νέα διάσταση στην οραματική μεσογειακή κουζίνα του Pelagos που κέρδισε το πρώτο του αστέρι Michelin τον Νοέμβριο του 2021, μόλις έξι μήνες μετά τη λειτουργία του.

Ο Piscazzi που δεν επαναπαύεται στις δάφνες του λαχταρούσε έτσι κι αλλιώς να διευρύνει το δημιουργικό του πεδίο και αυτό ήταν ξεκάρθο ήδη εδώ και οκτώ μήνες, όταν ο ίδιος και η ομάδα του ξεκίνησαν να σχεδιάζουν τα νέα πιάτα. «Η Ελλάδα έχει τόσα πολλά προϊόντα που κανείς δεν γνωρίζει. Στόχος μας ήταν να στηρίξουμε τους μικρούς παραγωγούς, την εποχικότητα των υλικών και να διασφαλίσουμε ότι συμβάλλουμε θετικά στο κίνημα των τροφίμων με οικολογική συνείδηση», εξηγεί ο Piscazzi. Έτσι, επιλέχθηκαν τρία εξαιρετικά προϊόντα από κάθε νησί που επισκέφτηκαν.

Για τον Piscazzi, ήταν σημαντικό να κατανοήσει τη σχέση μεταξύ της γης, των κατοίκων της, της ιστορίας, του πολιτισμού και της γαστρονομικής κληρονομιάς τους. Για να δημιουργήσει αυτό το μενού, αποφάσισε να δοκιμάσει την πρώτη ύλη στο φυσικό της περιβάλλον και να μάθει τις γαστρονομικές παραδόσεις των νησιών που επέλεξε. Έτσι, ξεκίνησε μια εβδομαδιαία περιοδεία σε κάθε νησί για να συναντήσει τους ανθρώπους πίσω από τις γεύσεις, τα χρώματα και τα αρώματα κάθε βασικού συστατικού. Συνοδοιπόροι του ήταν ο διευθυντής του εστιατορίου Pelagos Cedric Vinckier και ο Θεόδωρος Καρίνος, chef στην Taverna 37 του Four Seasons Astir Palace Hotel Athens. Μαζί τους βρέθηκαν και οι εξέχοντες Γάλλοι φωτογράφοι

Shirley Garrier και Mathieu Zouhairi, (γνωστοί στο Instagram ως The Social Food), οι οποίοι κατέγραψαν όλη την εμπειρία.

«Η Τήνος αποδείχθηκε ένα ταξίδι-εμπειρία που μου άνοιξε τα μάτια. Βρήκα πολύ ενδιαφέρον το γεγονός ότι η σκηνή του φαγητού είναι τόσο προοδευτική στο νησί, ενώ παραμένει πιστή στην προβολή των τοπικών προϊόντων», αναφέρει ο Piscazzi. Επόμενος σταθμός στην περιοδεία ήταν η Λέσβος γνωστή για τους απολαυστικούς μεζέδες ψαριών και θαλασσινών και κατόπιν η Κάλυμνος- ο τελευταίος σταθμός του Pelagos on Tour- ένας απόκρημνος τόπος με απότομους βράχους που αγαπούν οι ορειβάτες και κοιλάδες με βότανα.

Το μενού γευσιγνωσίας εννέα πιάτων Pelagos on Tour αποτελεί μια ωδή στα νησιά και τη γαστρονομική τους δεξιοτεχνία, ενώ περιλαμβάνει και cocktails εμπνευσμένα από τους προορισμούς. Μεταξύ των πιάτων ξεχωρίζουν οι σαρδέλες Λέσβου με μαύρη ελιά, lardo, gazpacho κερασιού, αμύγδαλο και ευκάλυπτο, ξιφίας Καλύμνου saltimbocca alla romana με αρακά και ραβέντι, καθώς και το κατσίκι Τήνου σε μπύρα pale ale της εταιρείας Noctua με βερίκοκο και σαμπουόκο. Το ελαιόλαδο της Λέσβου ολοκληρώνει το επιδόρπιο που περιλαμβάνει λευκή σοκολάτα, αμύγδαλο βανίλιας και άνθος όσμανθου. «Στόχος μας είναι να επιτρέψουμε στους επισκέπτες μας να ζήσουν αυτό που μπορούν να δουν και να γευτούν στα νησιά. Γνωρίζουμε ότι είναι ένα φιλόδοξο εγχείρημα. Είμαστε παθιασμένοι με αυτό που κάνουμε και πλήρως αφοσιωμένοι στο να συνεισφέρουμε στην ανάδειξη της Αθήνας ως κορυφαίου food destination», καταλήγει ο Piscazzi.

### INFO

Για κρατήσεις καλέστε στο +30 210 890 1190 ή επικοινωνήστε με το email [diningreservations.athens@fourseasons.com](mailto:diningreservations.athens@fourseasons.com)

