



## Sani Gourmet 2022: Ο κορυφαίος θεσμός της γαστρονομίας γιορτάζει τα 15 χρόνια του με τα αστέρια της ελληνικής γαστρονομικής σκηνής



Οι λάτρες της γαστρονομίας το γνωρίζουν πολύ καλά: το Sani Gourmet μέσα στα 15 χρόνια ιστορίας του (πόσο μακρινό μου φαίνεται σήμερα το 2006!) καθιερώθηκε ως ο κορυφαίος γαστρονομικός θεσμός στην Ελλάδα και έχει χαραχτεί στη συνείδησή τους ως σημείο αναφοράς του fine dining στη Μεσόγειο. Σε αυτό έχουν συμβάλει καθοριστικά οι δημιουργίες διεθνώς καταξιωμένων σεφ, βραβευμένων με αστέρια Michelin ταλαντούχων Ελλήνων ήδη καταξιωμένων στην αγορά, αλλά και νέων ταλέντων. Δεν υπερβάλλω, αλλά κάθε φορά για όποιον τυχερό το παρακολουθούσε, το Sani Gourmet γινόταν ένα γευστικό ταξίδι στις διεθνείς τάσεις της γαστρονομίας, ενώ η άρτια διοργάνωση το έκανε κάθε χρόνο και πιο αγαπητό.

Φέτος, μετά την αναγκαστική διακοπή λόγω πανδημίας, το Sani Gourmet επανέρχεται δριμύτερο με θέμα «Culinary Artisans» κι ακριβώς επειδή αξίζει να γίνει μια μεγάλη γιορτή για τη δική μας γευστική παράδοση, αλλά και τη σύγχρονη ελληνική κουζίνα από εκεί θα παρελάσουν οι κορυφαίοι πρεσβευτές της γαστρονομικής μας σκηνής.

Σύμφωνα με τις πληροφορίες μου στο Sani Gourmet 2022 θα βρεθούν οι Σωτήρης Ευαγγέλου (Salonica), Λίζα Κερμανίδου (Pantehnicon / Café Kitsuné), Άνταμ Κοντοβάς (Kobra), Γκίκας Ξενάκης (Aleria), Βασίλης Μουρατίδης (Squirrel / Andromeda), Δημήτρης Παμπόρης, (Treehouse / Bubo), Γιώργος Παπαζαχαρίας & Θάνος Φέσκος (Delta Restaurant), Μανώλης Παπουτσάκης (Χαρούπι / Δέκα Τραπέζια) και Αλέξανδρος Τσιοτίνης (CTC). Οι εννέα Έλληνες σεφ θα δημιουργήσουν Degustation Menus, με



Culinary Artisans  
Celebrating the  
Contemporary Greek Gastronomic Scene

15  
Years

SANI  
GOURMET  
20-24 MAY 2022

έμπνευση από τα αγαπημένα τους signature πιάτα και τις προσωπικές τους γαστρονομικές καταβολές, σε μια διοργάνωση υψηλών προδιαγραφών, στην οποία οι executive chef του Sani Resort θα έχουν υποστηρικτικό ρόλο με την γνώση και την εμπειρία τους.

Από τις 20 μέχρι και τις 24 Μαΐου, λοιπόν, οι επισκέπτες θα έχουν την ευκαιρία να δοκιμάσουν τις γαστρονομικές προτάσεις των καλεσμένων σεφ, άρτια συνδυασμένες με ελληνικές και διεθνείς ετικέτες κρασιών, στα πολυβραβευμένα εστιατόρια του Sani Resort, Water, Fresco, Tomata και Asian. Επιπλέον, θα μπορούν να συμμετάσχουν σε παράλληλες δράσεις και δραστηριότητες που θα πραγματοποιηθούν εκείνες τις μέρες στο Sani Resort, βιώνοντας μοναδικές γευστικές εμπειρίες που αντανακλούν την υψηλή γαστρονομία της σύγχρονης

ελληνικής σκηνής.

Και μια σημείωση: με σεβασμό προς το περιβάλλον και τον άνθρωπο και με στόχο τη βιώσιμη ανάπτυξη, κατά τη διάρκεια του φετινού θεσμού θα εφαρμοστούν πρακτικές μηδενικών απορριμμάτων, για την πρόληψη, μείωση και κομποστοποίηση των αποβλήτων.

Η γιορτή της σύγχρονης ελληνικής γαστρονομικής σκηνής ξεκινά τον Μάιο και το βλέμμα μας στρέφεται για πέντε ολόκληρες ημέρες στη Χαλκιδική. Καλώς ήρθες ξανά Sani Gourmet!

Δείτε περισσότερα εδώ: <https://sani-resort.com/festivals/sani-gourmet>

