



Greek Chefs Abroad: Ποιοι είναι οι διάσημοι σεφ που συμμετέχουν φέτος στον δημοφιλή γαστρονομικό θεσμό;



Για δεύτερη συνεχόμενη χρονιά, η MarBella Collection διοργανώνει το Greek Chefs Abroad: Ambassadors of Greek. Φέτος, ο γαστρονομικός θεσμός με τη διεθνή αύρα έρχεται να συστήσει στο κοινό πέντε διάσημους και βραβευμένους Έλληνες σεφ, άξιους πρεσβευτές της κουζίνας μας. Στόχος είναι να αποτυπωθεί έμπρακτα η άποψη πως η γεύση είναι μία παγκόσμια κοινή γλώσσα, ένα εισιτήριο για κάθε γωνιά του πλανήτη και μια εμπειρία που μας ενώνει όλους γύρω από ένα τραπέζι. Η χρυσή πεντάδα των φετινών φιλοξενούμενων σεφ περιλαμβάνει ονόματα με προσλαμβάνουσες και επιρροές από κάθε μήκος και πλάτος του πλανήτη - αποτελείται από τον Γκίκα Ξενάκη του Αθηναϊκού Aleria μαζί με τον βραβευμένο με αστέρι Michelin Ασημάκη Χανιώτη του διάσημου Pied A Terre στο Λονδίνο, τη Μαριάννα Λειβαδιτάκη που μετά το Morito του Λονδίνου έρχεται να μας επανασυστήσει δημιουργικά τις γεύσεις της θάλασσας, τον John Σκοτίδα, ο οποίος μέχρι πρόσφατα ήταν σεφ στο Λονδρέζικο Mazi και τώρα ξεκινάει κάτι εντελώς καινούργιο στην Βρετανική πρωτεύουσα και φυσικά τον Γιάννη Κιόρογλου με τον γαλλικό αέρα του Παρισιού, των Καννών και του Saint Barth.

Όλοι αυτοί ενώνουν δυνάμεις στο γαστρονομικό φεστιβάλ της MarBella Collection και ξεδιπλώνουν το γαστρονομικό τους ταλέντο, προς όφελος φυσικά του κοινού. Οι γαστρονομικές βραδιές θα πραγματοποιηθούν από τις 9 Ιουλίου μέχρι τις 10 Σεπτεμβρίου σε τρεις χώρους, τόσο ξεχωριστούς όσο και η ίδια η διοργάνωση. Πρόκειται για το Pearl Fine Dining, το à la carte εστιατόριο μεσογειακής κουζίνας του MarBella Elix (στην παραλία Καραβοστάσι στην Πέρδικα Θεσπρωτίας), το Araggio του MarBella Nido με την καθλωτική θέα στο Ιόνιο και το ολοκαίνουριο Celeste Fine Dining του MarBella Corfu. Με υλικά μια επιλογή εκλεκτών τοπικών προϊόντων αλλά και τη γνώση, την εμπειρία και τις εικό-

νες που φέρνουν από τις κουζίνες στις οποίες έχουν δώσει και δίνουν το παρών, οι σεφ θα δημιουργήσουν ελληνικά και μεσογειακά μενού με διεθνή αύρα.

«Η γεύση μας ταξιδεύει, και μας ενώνει ως εμπειρία. Πειραματισμοί, επιρροές, τεχνοτροπίες, όλα είναι μέρος ενός γευστικού διαλόγου, σ' ένα περιβάλλον όπου τον πρώτο λόγο έχει η ελληνική γαστρονομική βάση και η σύγχρονη αποτύπωσή της, με μεγάλη κερδισμένη τη διάθεση για δημιουργία και την ευρύτερη επικοινωνία των ανθρώπων μέσω του μοναδικού ίσως τομέα που τους φέρνει τόσο κοντά από άκρου εις άκρον της Γης: τη γεύση.» τονίζει ο Περικλής Γομπάκης, Sales & Marketing Director, MarBella Collection και συμπληρώνει «Ο Όμιλος MarBella Collection κατάφερε να γίνει ένας γαστρονομικός προορισμός επενδύοντας στην υγιή πρωτοβουλία και την εφευρετικότητα ανθρώπων με γνώσεις και πάθος για το καλύτερο. Αρωγοί σ' αυτή του την προσπάθεια, όλοι οι σεφ που συμμετείχαν, οι άνθρωποι που εργάστηκαν μήνες αθόρυβα για τη σωστή προετοιμασία του, οι υπεύθυνοι και το προσωπικό των ξενοδοχείων και όλες οι ομάδες μας. Τους ευχαριστώ όλους θερμά».

Στην απόλυτη wine pairing εμπειρία των δείπνων θα συμμετέχουν το Κατώγι Αβέρωφ, το Κτήμα Γεροβασιλείου, το Κτήμα Βιβλία Χώρα το Κτήμα Δύσ'Υψη και ο Κωνσταντίνος Λαζαράκης MW.

INFO

Τόσκα, Ηρώδειο (28, 29, 30 και 31 Ιουλίου 2022)

Τιμές εισιτηρίων: €25, €45, €55, €60, €85, €100

Φοιτητικό, παιδικό: €15 / ΑΜΕΑ: €15

Προπώληση στα Ταμεία της ΕΛΣ, τα εκδοτήρια Φεστιβάλ Αθηνών
Επιδαύρου και online στα afestival.gr & viva.gr

