

SO POSH!

#157

the trendletter

World
of
mouth

Culture

Ο Ευριπίδης συνομιλεί
με τον Γιαννούλη Χαλεπά
στην Εθνική Γλυπτοθήκη

Prima Mensa

Parmigiano Reggiano: Γιατί ένα τυρί έχει καλύτερο
ατζέντη από τους σαρ του Hollywood;

Gourmet

Merci Chef 2026: Η Αθήνα μιλάει
τα πιο νόστιμα γαλλικά

#NecNotice

Onuki: Next level japanese experience



Culture

Έρχεται τον Απρίλιο, Ο Κήπος των Επίγειων Απολαύσεων

Από τις 16 έως και τις 21 Απριλίου, το Δημοτικό Θέατρο Πειραιά παρουσιάζει στη Σκηνή Ωμέγα τη νέα δημιουργία του Σπύρου Κουβαρά και της Synthesis 748 Dance Co. με τίτλο, **Ο κήπος των επίγειων απολαύσεων**. Το έργο, εμπνευσμένο από τον ομώνυμο πίνακα του **Ιερώνυμου Μπος**, προσεγγίζει τις έννοιες της **τέρψης**, της **επιθυμίας** και της **εγγύτητας** όχι ως εκτροπή, αλλά ως οργανικό στοιχείο της ανθρώπινης ύπαρξης. Επί σκηνής διαμορφώνεται ένας τόπος που κινείται ανάμεσα στο ιερό και το βέβηλο, στη φύση και την τεχνολογία, στη φαντασία και την πραγματικότητα. Η χορογραφία συγκροτεί ένα τοπίο σωμάτων, όπου η μνήμη και το αρχέτυπο λειτουργούν ως μηχανισμοί σύνδεσης, ενώ οι ερμηνευτές δεν εμφανίζονται ως αυτόνομες μονάδες, αλλά ως **φορείς μιας αναδυόμενης κοινότητας**. Οι μορφές κινούνται με **ένταση**, σε μια συνθήκη, που θυμίζει τελετουργία επιβίωσης, αναζητώντας χώρο για αναγέννηση μέσα σε ένα περιβάλλον που μοιάζει διαρκώς μεταβαλλόμενο. Η χορογραφική γραφή του Κουβαρά αποκλίνει από αναγνωρίσιμες φόρμες του σύγχρονου χορού και εστιάζει στις αλληλεπιδράσεις **σώματος, ήχου**



και **εικόνας**, διαμορφώνοντας ένα κινητικό περιβάλλον νεοτελετουργικής αισθητικής. Η πρωτότυπη μουσική του **Θανάση Κουμεντέρη**, ο φωτιστικός σχεδιασμός του **Θωμά Οικονομάκου** και τα visuals των Dream Dropper συνθέτουν ένα ενιαίο σκηνικό σύστημα, όπου η εμπειρία προσλαμβάνεται κυρίως αισθητηριακά. Η **Synthesis 748 Dance Co.**, με έδρα την Αθήνα και διεθνή παρουσία σε θέατρα, μουσεία και φεστιβάλ, συνεχίζει μέσα από αυτή τη νέα παραγωγή την έρευνά της γύρω από την **ουτοπία** και το κοινωνικό φαντασιακό. Σε έναν κόσμο που συχνά περιγράφεται ως δυστοπικός, ο **Κήπος των επίγειων απολαύσεων** θέτει εκ νέου το ερώτημα της χαράς και της ευδαιμονίας, μεταφέροντάς το από τη θεωρία στο σώμα και από τον μύθο στη σκηνική πράξη. Χορευτές: Μάγδα Αργυρίδου, Σεμίνα Ρίζου, Σπύρος Κουβαράς.

World of mouth

Gourmet

Έρχεται η έκθεση φυσικών κρασιών SUPERNATURAL

Στην καρδιά της Αθήνας και συγκεκριμένα στη **Δημοτική Αγορά Κυψέλης**, επιστρέφει το **SUPERNATURAL ATHENS 2026**, μια γιορτή αφιερωμένη στα **κρασιά** ήπιας- μηδενικής παρέμβασης και στα προϊόντα **άγριας ζύμωσης** που ξεφεύγουν από τα συμβατικά μονοπάτια της οινοποίησης. Το φεστιβάλ, που φιλοδοξεί να εξελιχθεί σε σημείο αναφοράς θα πραγματοποιηθεί την **Κυριακή 15 Μαρτίου 2026** (12:00-20:00) στον χώρο της Αγοράς στην **Κυψέλη**, με στόχο να φέρει σε άμεση επαφή το κοινό με το δημιουργικό παλμό της σύγχρονης ελληνικής παραγωγής



κράσιου. Σε αυτήν τη δεύτερη έκδοσή του, το **SUPERNATURAL ATHENS 2026** συγκεντρώνει περισσότερους από 20 παραγωγούς από κάθε γωνιά της χώρας — από τη Θράκη και τη Στερεά μέχρι τα νησιά — με ποικιλίες που περιλαμβάνουν τόσο κλασικές όσο και πιο σπάνιες, αυτόχθονες ποικιλίες σταφυλιών. Το κέντρο βάρους του φεστιβάλ είναι η αυθόρμητη, μη παρεμβατική ζύμωση, μια διαδικασία που επιτρέπει στο **κρασί** να εκφράσει την ταυτότητα της πρώτης ύλης και της κάθε περιοχής. Παράλληλα με τα κρασιά, θα παρουσιαστούν **fermented** προϊόντα όπως wild beers, kombucha και προϊόντα ζύμωσης. Η **Δημοτική Αγορά Κυψέλης** λειτουργεί ως ιδανικό σκηνικό γι' αυτή τη συνάντηση, ενισχύοντας τη σύνδεση ανάμεσα σε προϊόν, αστικό κοινό και μικρό παραγωγό.



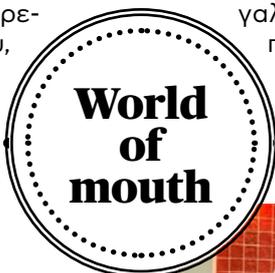
Gourmet Merci Chef 2026: Η Αθήνα μιλάει τα πιο νόστιμα γαλλικά

Από 1 έως 6 Μαρτίου 2026, η **Εβδομάδα Γαλλικής Γαστρονομίας, Merci Chef !**, μετατρέπει την Αθήνα σε τόπο συνάντησης δημιουργικότητας, τεχνικής και γεύσης, με εκδηλώσεις, που απευθύνονται τόσο σε επαγγελματίες, όσο και σε όσους αγαπούν την κουζίνα και τα προϊόντα υψηλής ποιότητας. Η διοργάνωση, με την υποστήριξη της **Πρεσβείας της Γαλλίας στην Ελλάδα** και του **Γαλλικού Ινστιτούτου Ελλάδος**, φέρνει στη χώρα οκτώ βραβευμένους Γάλλους σεφ, πολλούς με τον τίτλο **Meilleur Ouvrier de France (MOF)**, και δεκαέξι καταξιωμένους Έλληνες σεφ και σομελιέ, σε μια εβδομάδα που λειτουργεί ως ανοικτή πλατφόρμα ανταλλαγής γνώσης και έμπνευσης. Η γιορτή ανοίγει με ένα **brunch à la française** στο Athénée, όπου ο Γάλλος MOF ζαχαροπλαστικής Arnaud Larher παρουσιάζει έξι εμβληματικά επιδόρπια, από εκλέρ σοκολάτας και τάρτα λεμόνι μέχρι παριζιάνικο flap και εξωτική πάβλοβα, σε συνεργασία με τον Ελληνικό pastry expert Στέλιο Παρλιάρου. Παράλληλα, στο **La Cave** διεξάγεται γευσιγνωσία γαλλικών προϊόντων εξαιρετικής ποιότητας για επαγγελματίες του χώρου, με έμφαση στην πρώτη ύλη και στο terroir.



Καθ' όλη τη διάρκεια της εβδομάδας, το πρόγραμμα περιλαμβάνει ποικίλες δράσεις: Από διαγωνισμό μαγειρικής σε συνεργασία με την **Air France**, όπου οι φιναλίστ διεκδικούν ένα ταξίδι στο Παρίσι, μέχρι masterclasses για την τέχνη των **γαλλικών τυριών** και οινογνωσίες αφιερωμένες στο **γαλλικό κρασί**.

Σε άλλα σημεία της πόλης, όπως στο **Hanky Panky**, η εβδομάδα αποκτά πιο ανεπίσημο χαρακτήρα, με μια βραδιά street food και δημιουργίες όπως special burger με πατάτες και σαμπάνια, σε συνεργασία με την Oïnoverse. Την Τρίτη, η εβδομάδα συνεχίζεται με brunch *de Paris* από τον ιστορικό οίκο **Ladurée**, που παρουσιάζει μια σειρά από κλασικές συνταγές και ζαχαροπλαστικές δημιουργίες, ενώ στο αρτοποιείο **Deux Amis** ο MOF αρτοποιίας Rodolph Coustou συνεργάζεται με Έλληνες παραγωγούς για να αναδείξει το ψωμί συνοδευόμενο από ελληνικά ελαιόλαδα. Καθ' όλη τη διάρκεια της εβδομάδας, τα wine bars του **attica City Link** φιλοξενούν **wine dialogues** με ελληνικά κρασιά από γαλλικές ποικιλίες συνοδευόμενα από επιλεγμένα γαλλικά τυριά, ενώ το αρτοποιείο "Deux Amis" προσφέρει γλυκίσματα και αρτοσκευάσματα του MOF αρτοποιού Rodolph Coustou.



Gourmet Δοκιμάσαμε το μενού του ολοκαίνουριου Kissa

Στην οδό **Λεβέντη 5** στο **Κολωνάκι**, το κατακόκκινο **Kissa Athens** μεταφέρει την αισθητική των παραδοσιακών ιαπωνικών kissaten — των καφενείων που συνδύαζαν την ακρόαση μουσικής με στιγμές ησυχίας — σε ένα περιβάλλον, όπου η **μουσική**, το **φαγητό** και το **ποτό** συνυπάρχουν με φυσικό ρυθμό και cool ενέργεια. Ο χώρος, εμπνευσμένος από τα jazz kissa του Τόκιο, λειτουργεί ως τόπος συνάντησης και ανταλλαγής, όπου η κουβέντα και η γεύση μοιράζονται στον ίδιο καμβά. Το μενού που φέρει την υπογραφή του σεφ **Θάνου Στασινού** και εκτελεί η Βασιλική Βλάχου αποτελεί μια ιδιαίτερη προσέγγιση, καθώς κινείται ανάμεσα στην **comfort Japanese κουζίνα** και τη λογική του **sharing**. Στην κάρτα πρωταγωνιστούν πιάτα, τα οποία αντλούν έμπνευση από την πεμπτουσία της ιαπωνικής γευστικής παράδοσης με έναν πιο άμεσο, αστικό χαρακτήρα, χωρίς να χάνουν την προσοχή



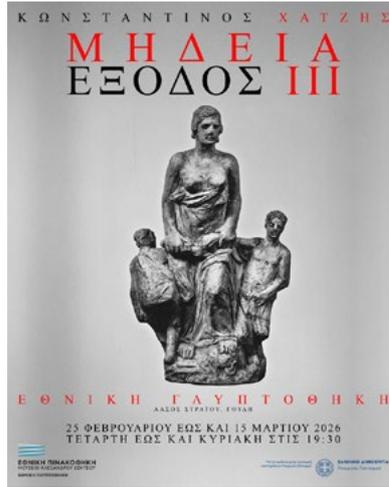
στην πρώτη ύλη και στις υφές. Μεταξύ των επιλογών την παράσταση κλέβουν τα **spicy edamame**, ως ένα εκλεπτυσμένο πλην έντονο ξεκίνημα και το **seabass tartare** με τη φρεσκάδα του ψαριού να ενισχύεται από λεπτές νότες οξύτητας. Τα **nori tacos με τσιπούρα** και το **beef tataki** με σάλτσα wafu μεταφέρουν μια street food αίσθηση, ενώ τα **skewers** στη σχάρα — με χοιρινή παναέτα, μοσχάρι και κοτόπουλο — ξεχωρίζουν χάρη στο σωστό ψήσιμο, στη ζουμερή υφή και στη συμπύκνωση της γεύσης. Το **μπαρ** συμπληρώνει την εμπειρία με κοκτέιλ βασισμένα σε **ιαπωνικά whisky, sake** και επιλεγμένα spirits. Η παρουσία DJ sets και βραδιών αφιερωμένων στο **βινύλιο** ενισχύει την αίσθηση του ιδανικού meeting point μιας χαλαρής εξόδου.

Culture

Ο Ευριπίδης συνομιλεί με τον Γιαννούλη Χαλεπά στην Εθνική Γλυπτοθήκη

Στην Εθνική Γλυπτοθήκη, από τις 25 Φεβρουαρίου έως τις 15 Μαρτίου, η Ομάδα Χρώμα παρουσιάζει τη **ΜΗΔΕΙΑ ΕΞΟΔΟΣ III**, μια σκηνική πρόταση που φέρνει τον **Ευριπίδη** σε άμεση συνομιλία με τον Γιαννούλη Χαλεπά.

Η παράσταση τοποθετείται κυριολεκτικά δίπλα στο γλυπτό Μήδεια III του Χαλεπά, μετατρέποντας τον εκθεσιακό χώρο σε πεδίο ζωντανής ερμηνείας. Ακολουθώντας τον αυτούσιο λόγο του Ευριπίδη, η σκηνοθεσία του Κωνσταντίνου Χατζή εστιάζει στη Μήδεια ως σύμβολο **Ξεριζωμού**. Μια γυναίκα πρόσφυγας από την **Κολχίδα**, εγκατεστημένη στην Κόρινθο χωρίς πολιτικά δικαιώματα, βιώνει τον διπλό αποκλεισμό: Από τον τόπο και από το γένος της. Η ιδιότητα της ξένης δεν λειτουργεί μόνο ως κοινωνική ταμπέλα, αλλά ως υπαρξιακή συνθήκη. Η προδοσία του Ιάσονα δεν είναι απλώς ερωτική ρήξη, καθώς μετατρέπεται σε πυρήνα μιας βαθύτερης **εξορίας**. Τρεις ερμηνευτές αφηγούνται την ιστορία, ενσωματώνοντας στο δραματουργικό σώμα θραύσματα από τη Μήδεια και την Ιοκάστη του Γιάννη Κοντραφούρη. Η σκηνική πράξη δεν αναπαριστά, αλλά απογυμνώνει.



Το σώμα γίνεται φορέας μνήμης, σύγκρουσης και αντοχής, ενώ η παρουσία του butoh στοιχείου εισάγει μια επιπλέον διάσταση σωματικής έντασης. Η επιλογή της **Εθνικής Γλυπτοθήκης** δεν λειτουργεί ως απλό σκηνικό πλαίσιο. Οι φωτιστικές παρεμβάσεις και οι αντανakλάσεις της γυάλινης προθήκης του έργου του Χαλεπά δημιουργούν διαφορετικές οπτικές γωνίες για κάθε θεατή. Η γλυπτική μορφή και η ζωντανή παρουσία συνυπάρχουν σε έναν κοινό χώρο, όπου η υλικότητα του γύψου συναντά την ευθραυστότητα του σώματος.

Η **ΜΗΔΕΙΑ ΕΞΟΔΟΣ III** αναδεικνύει τη φιλοσοφική διάσταση του εκτοπισμού και τη διαρκή μετακίνηση γυναικείων σωμάτων μέσα στην ιστορία. Η σύγκρουση με την ταυτότητα της ξένης, οι δυσκολίες ενσωμάτωσης στις νέες πατρίδες και ο κοινωνικός αποκλεισμός αποκτούν συγκεκριμένη μορφή επί σκηνής, χωρίς ρητορικές εξάρσεις. Σε διάρκεια 70 λεπτών, η Μήδεια επανέρχεται όχι ως μυθολογικό πρόσωπο, αλλά ως ζωντανό ερώτημα για τη θέση της γυναίκας, του ξένου και του εκτοπισμένου στον σύγχρονο κόσμο.

Η **ΜΗΔΕΙΑ ΕΞΟΔΟΣ III** αναδεικνύει τη φιλοσοφική διάσταση του εκτοπισμού και τη διαρκή μετακίνηση γυναικείων σωμάτων μέσα στην ιστορία. Η σύγκρουση με την ταυτότητα της ξένης, οι δυσκολίες ενσωμάτωσης στις νέες πατρίδες και ο κοινωνικός αποκλεισμός αποκτούν συγκεκριμένη μορφή επί σκηνής, χωρίς ρητορικές εξάρσεις. Σε διάρκεια 70 λεπτών, η Μήδεια επανέρχεται όχι ως μυθολογικό πρόσωπο, αλλά ως ζωντανό ερώτημα για τη θέση της γυναίκας, του ξένου και του εκτοπισμένου στον σύγχρονο κόσμο.

World of mouth

Gourmet

Monin Experience: μια ξεχωριστή, βιωματική ημερίδα ξεκινά

Το **Monin Experience** έρχεται στην Αθήνα ως μια βιωματική ημερίδα αφιερωμένη αποκλειστικά στους επαγγελματίες της εστίασης, με στόχο την ολιστική παρουσίαση της premium γκάμας προϊόντων **Monin** μέσα από εφαρμογές σχεδιασμένες για τη σύγχρονη αγορά. Η δράση, που θα ταξιδέψει σε επιλεγμένες πόλεις της Ελλάδας, ξεκινά από τον χώρο του **Piree** στον **Πειραιά**, φιλοδοξώντας να λειτουργήσει ως σημείο συνάντησης, εκπαίδευσης και ουσιαστικού networking για την κοινότητα της φιλοξενίας.

Η ημερίδα (12:00–16:30) δομείται γύρω από τέσσερις θεματικούς σταθμούς, όπου καταξιωμένοι επαγγελματίες παρουσιάζουν διαφορετικές προσεγγίσεις και φιλοσοφίες, όχι με τη μορφή ενός τυπικού σεμιναρίου αλλά



μέσα από διαδραστική εμπειρία. Στο επίκεντρο βρίσκονται εφαρμογές σε ροφήματα καφέ, **matcha**, λεμονάδες και **cocktails** με και χωρίς αλκοόλ,

αναδεικνύοντας το εύρος και την προσαρμοστικότητα της σειράς προϊόντων. Ο **Κωνσταντίνος Ιατρίδης**, με τον σταθμό "Go Viral Go Profitable!", εστιάζει σε ροφήματα με οπτική δυναμική, αξιοποιώντας layering, χρώμα και πυκνότητα ως εργαλεία σύγχρονης επικοινωνίας. Ο **Χρήστος Σαραντάκης**, μέσα από το "From Day 0 till Today", παρουσιάζει τη διαδρομή της **Monin**, συνδέοντας την εξέλιξη της γκάμας με τις ανάγκες κάθε εποχής. Στον σταθμό "Pure Instinct", ο **Αναστάσιος Καραφουλίδης** προτείνει μια τυφλή γευσιγνωσία προϊόντων **Pure by Monin & Paragon**, με στόχο τη δημιουργία ισορροπημένου ροφήματος και εφαρμογή σε gin & tonic. Τέλος, ο **Στέφανος Δωματιώτης**, στο "From Bean to Beverage", διερευνά τη γεύση και τη δημιουργία ροφήματος καφέ επόμενης γενιάς.

Culture

Stages of Resistance: Ίδρυμα Β. & Μ. Θεοχαράκη συνεργάζεται με το Θέατρο Μαβίλη

Tον Μάρτιο, το Ίδρυμα Εικαστικών Τεχνών & Μουσικής Β. & Μ. Θεοχαράκη σε συνεργασία με το Θέατρο Μαβίλη παρουσιάζει το πρόγραμμα **Stages of Resistance**, έναν θεματικό κύκλο που αντιμετωπίζει τη σκηνή ως χώρο **μαρτυρίας**. Για έναν μήνα, το νεοσύστατο Θέατρο Μαβίλη και το αμφιθέατρο του Ιδρύματος φιλοξενούν τρεις διεθνείς παραγωγές που τοποθετούν στο κέντρο της θεατρικής πράξης το προσωπικό βίωμα ως φορέα ιστορίας και συλλογικής μνήμης. Στις 6 Μαρτίου, το **Between the River and the Sea**, παραγωγή του Maxim Gorky Theater, ανεβαίνει στο Θέατρο Μαβίλη σε σκηνοθεσία Isabella Sedlak, με τον Yousef Sweid μόνο επί σκηνής. Η παράσταση, που παρουσιάστηκε με συνεχόμενα sold out στο Βερολίνο και εντάσσεται το 2026 στο ρεπερτόριο του Royal Court Theatre, εστιάζει στη ζωή ανάμεσα, δηλαδή ανάμεσα στην Παλαιστίνη, το Ισραήλ και



την Ευρώπη, ανάμεσα σε ταυτότητες, οικογενειακές μνήμες και πολιτικές αντιφάσεις. Το προσωπικό γίνεται δημόσιο χωρίς ρητορικές εξάρσεις, με τον λόγο να λειτουργεί ως άμεση γέφυρα με το κοινό. Από τις 13 Μαρτίου, το **Agamemnon: The Circle of Blood**, παραγωγή του La MaMa Experimental Theatre

Club με τη Ραφίκα Σαουίς, επιστρέφει στην Αθήνα μετά τις προηγούμενες sold out εμφανίσεις του. Αντλώντας από την Ορέστεια του Αισχύλου, η παράσταση μετασχηματίζει το αρχαίο δράμα σε σύγχρονο ανθρώπινο θρίλερ. Μια γυναικεία φωνή διεκδικεί **δικαιοσύνη** μέσα σε ένα τοπίο σύγχρονου πολέμου, όπου ο κύκλος της **βίας** παραμένει ανοιχτός. Στις 22 Μαρτίου, στο αμφιθέατρο του Ιδρύματος, παρουσιάζεται το **Bloody Sonnets** του David Paška, παραγωγή του σλοβακικού θεάτρου DPOH Slovakia. Σε μορφή lecture performance με ζωντανή μουσική, το έργο επιστρέφει στον πόλεμο της Γιουγκοσλαβίας και εξετάζει τη **μνήμη** και το **τραύμα** μέσα από την αφήγηση και τον ήχο. Το **Stages of Resistance** δεν λειτουργεί ως απλή παρουσίαση διεθνών παραγωγών.

Συνθέτει έναν κύκλο όπου η ταυτότητα, η εξορία και η ιστορική βία μεταφέρονται από την αφηρημένη έννοια στο σώμα και στη φωνή.

World of mouth

Culture

HUMAN forms: η νέα, ατομική έκθεση της Χριστίνας Λάππα

Tην Πέμπτη που μας πέρασε η **CL Art Gallery** στο Κολωνάκι εγκαινίασε τη νέα ατομική έκθεση της **Χριστίνας Λάππα** με τίτλο **HUMAN forms**. Η έκθεση παρουσιάζει μια ενότητα έργων που εστιάζει στην εξέλιξη της εμβληματικής ανθρώπινης φιγούρας, στοιχείο που διατρέχει σταθερά το εικαστικό της λεξιλόγιο. Η σειρά συγκροτεί ένα σώμα έργων με αναφορές στον **αφηρημένο εξπρεσιονισμό**, όπου τα έντονα ανθρωπομορφικά στοιχεία, οι δυναμικές πινελιές και οι ισχυρές χρωματικές αντιθέσεις συνθέτουν ένα πεδίο διαρκούς κίνησης. Μέσα από την αφαίρεση, οι μορφές αποδεσμεύονται από συγκεκριμένες ταυτότητες και λειτουργούν ως σύμβολα ανθρώπινης παρουσίας, αντοχής και συλλογικής εμπειρίας. Οι επιμήκεις φιγούρες κινούνται σε κοινό ρυθμό, μέσα σε ένα **περιβάλλον έντασης** και **μεταμόρφωσης**, όπου η ενέργεια παραμένει κεντρικό ζητούμενο. Η χρωματική παλέτα,



ζωηρή και συχνά εκρηκτική, δημιουργεί ένα θερμό, φορτισμένο υπόβαθρο, πάνω στο οποίο οι ψυχρότερες γραμμές των σωμάτων εισάγουν την

ανάγκη για ισορροπία και συνοχή. Η επανάληψη των μορφών ενισχύει την έννοια της συλλογικότητας, αφήνοντας ταυτόχρονα χώρο για προσωπικές αναγνώσεις. Η ανθρώπινη φιγούρα δεν περιγράφεται· συμπυκνώνεται σε χειρονομία, σε κίνηση, σε χρωματική ένταση. Η **HUMAN forms** εντάσσεται στη συνεπή πορεία της καλλιτέχνης, η οποία κινείται ανάμεσα στη σύγχρονη τέχνη και τον χώρο του design, με διεθνή παρουσία και έργα σε μόνιμες συλλογές, όπως της Ελληνικής Πρεσβείας στην Ουάσιγκτον και του Ελληνικού Προξενείου στη Νέα Υόρκη. Η δραστηριότητά της συνδέεται συχνά με τον διάλογο ανάμεσα στην τέχνη, τη φιλοξενία και τον αρχιτεκτονικό χώρο, μια διάσταση που αποτυπώνεται και στη λειτουργία των **CL Art Galleries**. Η έκθεση διαρκεί έως τις 4 Απριλίου 2026.



Gourmet

To GB Roof Garden καλωσορίζει τον Γιάννη Ροκανά στη θέση του Chef de Cuisine

Tο **GB Roof Garden Restaurant & Bar** παρουσιάζει το ανανεωμένο **fine comfort μενού** του και υποδέχεται τον **Γιάννη Ροκανά** στη θέση του **Chef de Cuisine**. Υπό την καθοδήγηση του **Executive Chef Αστέριου Κουστουδή**, η γαστρονομική ομάδα διατηρεί την έμφαση στη βιωσιμότητα, την εντοπιότητα και την εποχικότητα. Ο Ροκανάς, με μια πορεία άνω των δεκαπέντε ετών στη fine dining σκηνή τόσο στην Ελλάδα όσο και στο εξωτερικό, καθώς και την πρόσφατη θητεία του ως Executive Chef στο Acro Suites Resort στην Κρήτη, φέρνει μια ώριμη, κομψή προσέγγιση της μεσογειακής κουζίνας. Σε ό,τι αφορά το νέο **fine comfort μενού** η διάθεση για ανανέωση, αποτυπώνεται αναλυτικά στα πιάτα του. Από τα ορεκτικά ξεχωρίζουν το **ταρτάρ από φιλέτο μόσχου** με κρόκο αυγού κονφί, μαγιονέζα αγριοράπανου, 'Rezzana' Μετσόβου, χαβιάρι και τραγανά φύλλα πατάτας, που συνδυάζει ένταση και ακρίβεια, καθώς



και το σιγοψημένο κουνουπίδι με μπαχαρικά, σταφίδα, κάπαρη, αμύγδαλα και τρούφα αναδεικνύει τη δυναμική των λαχανικών. Στην ενότητα των ζυμαρικών, τις εντυπώσεις κλέβουν το πολυεπίπεδο **ριζότο Acquerello** με

καραβίδες, furikake, εσπρέσο και κάρυ και το **φύλλο λαζάνι με κόκορα** και κρέμα από αρσενικό Νάξου Π.Ο.Π. που κινείται σε πιο γήινη κατεύθυνση. Στα κυρίως, το **καλκάνι με μαϊντανό-ριζα**, κράκερ ταπιόκας με φύκια και σάλτσα σαμπάνιας δίνει έμφαση στη φρεσκάδα, ενώ το αρνί στα κάρβουνα με γλυκάδια, χειμωνιάτικες ρίζες και αφρό αυγολέμονου επαναδιατυπώνει ένα κλασικό ελληνικό μοτίβο. Το **στήθος πάπιας** με ραβιολάκι γεμιστό με μπουτί κονφί, ανθό μπρόκολου και σάλτσα από φρούτα του δάσους προσθέτει μια πιο σύνθετη εκδοχή κρέατος στο μενού και η κοπή κρέατος ημέρας παραμένει σταθερή επιλογή με σεβασμό στην ποιότητα της πρώτης ύλης. Η εμπειρία πλαισιώνεται από τη βραβευμένη λίστα κρασιών του **Wine Director Ευάγγελου Ψωφίδη**, με έμφαση στον ελληνικό αμπελώνα και επιλεγμένες διεθνείς ετικέτες, ενώ το **GB Roof Garden Bar** λειτουργεί συμπληρωματικά με signature cocktails και προσεγγμένο food bar.



Fashion

Η Barbie τιμά τη διεθνή Pop Star Kylie Minogue με μια συλλεκτική κούκλα Signature

H Barbie τιμά τη Kylie Minogue με μια νέα συλλεκτική **Barbie Signature** κούκλα, συνεχίζοντας μια συνεργασία που αναδεικνύει τη διαχρονική επιρροή της στη διεθνή **pop σκηνή**. Μετά την αναγνώρισή της ως **Barbie Role Model** το 2024, η Kylie επιστρέφει ως έμπνευση μιας έκδοσης που εστιάζει στη σκηνική της ταυτότητα και στη σύγχρονη αισθητική της. Η δημιουργική ομάδα της Barbie συνεργάστηκε στενά με την καλλιτέχνη, ώστε η νέα κούκλα να αποτυπώνει τη δυναμική της προσωπικότητα και τη λαμπερή της διαδρομή. Η έμπνευση αντλείται από το εμβληματικό κόκκινο outfit του video clip **«Padam Padam»**, με την κούκλα να εμφανίζεται σε total red εμφάνιση. Το αποτέλεσμα λειτουργεί ως συμπύκνωση μιας περιόδου που συνδέθηκε με το άλμπουμ *Tension* και την παγκόσμια περιοδεία της. Με περισσότερα από 80 εκατομμύρια άλμπουμ σε πωλήσεις, πάνω από 5 δισε-



κατομμύρια streams και έντεκα Νο1 άλμπουμ στο Ηνωμένο Βασίλειο, η Kylie Minogue έχει χαράξει μια σταθερή διεθνή πορεία, συγκεντρώνοντας διακρίσεις όπως **BRIT Awards**, **MTV Awards** και **Grammy Awards**. Η νέα **συλλεκτική κούκλα** αποτυπώνει αυτή τη διαδρομή μέσα από ένα αντικείμενο που συνδέει τη μόδα, τη μουσική και τον σύγχρονο πολιτισμό. «Το να βλέπω αυτήν την κούκλα να παίρνει μορφή ήταν μια συγκινητική εμπειρία», αναφέρει η ίδια, επισημαίνοντας τη σημασία της συνεργασίας με τη **Mattel** και τη σχέση της με το κοινό. Η **Barbie Kylie Minogue** διατίθεται στην Ελλάδα σε επιλεγμένα καταστήματα και online. Περισσότερο από μια ειδική έκδοση, λειτουργεί ως σύγχρονο pop σύμβολο που συμπυκνώνει τη σκηνική ενέργεια και το στυλ μιας καλλιτέχνης με σταθερό διεθνές αποτύπωμα.



Fashion

Calvin Klein Collection Φθινόπωρο 2026: Η νέα εποχή της Veronica Leoni

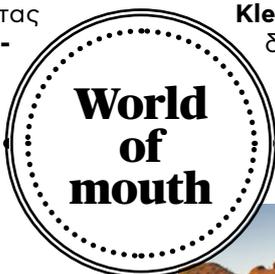
Η Calvin Klein παρουσίασε στη Νέα Υόρκη τη **Calvin Klein Collection Φθινόπωρο 2026**, την τρίτη σεζόν της **Veronica Leoni** ως Creative Director, σε ένα runway show στο The Shed στο **Hudson Yards**. Η συλλογή εστιάζει στον πυρήνα του brand: Μια αυστηρή, μινιμαλιστική προσέγγιση που τοποθετεί το **σώμα** στο επίκεντρο και αντιμετωπίζει την κομψότητα ως άσκηση ακρίβειας. Η Leoni επιστρέφει στη **δυναμική εικονογραφία των late '70s και early '80s**, διερευνώντας τη φόρμα και την κατασκευή με διάθεση ουσιαστικής απλοποίησης. Η σιλουέτα είναι ψηλή και ίσια, με στενή ραπτική και αναπάντεχες ανοιχτές πλάτες που δημιουργούν ένταση ανάμεσα στο ένδυμα και στο σώμα. Τα επεξεργασμένα φορέματα αποκαλύπτουν τη δομή τους μέσα από λιτές, αντιθετικές πλάτες, ενώ λευκοί και biker γιακάδες εισάγουν μια πιο αυστηρή γραμμή. Τα shearling στοιχεία εξελίσσονται σε ολοκληρωμένα παλτό, προσθέτοντας όγκο και υφή. Στα βασικά κομμάτια της **συλλογής Φθινόπωρο 2026** περιλαμβάνονται κο-



στούμια, trench coats, blousons, παλτό και φορέματα, συνδυασμένα με stilettos, flats, μπότες, clutch και duffle bags.

Το **denim** επιστρέφει δυναμικά μέσα από μια αναφορά στο αρχαικό denim του 1976, το πρώτο που παρουσιάστηκε σε runway του οίκου: Ένα ολοκληρωμένο denim κοστούμι φορεμένο κάτω από λεπτά παλτό, με το αυθεντικό χειρόγραφο logo κεντημένο σε aviator jacket και καρό trench. Η χρωματική παλέτα κινείται

σε ουδέτερους και υποτονικούς τόνους, που διακόπτονται από μανταρινί και μπορντό, ενώ τα υφάσματα εκτείνονται από στεγνά μάλλινα ραπτικής έως ribbed jersey, βελούδο, bonded satin και δέρμα, αδιαφανές και διάφανο. Η υφή λειτουργεί ως ισότιμο στοιχείο της φόρμας, ενισχύοντας τον διάλογο ανάμεσα στη λιπότητα και στη sensual διάσταση του brand. Στο front row βρέθηκαν προσωπικότητες, όπως η **JENNIE**, η **Dakota Johnson** και η **Brooke Shields**, όλες ντυμένες με **Calvin Klein Collection**. Η παρουσία τους επιβεβαίωσε τη διαχρονική σχέση του οίκου με την pop κουλτούρα και τη σύγχρονη εικόνα της πόλης.



Travel

Η Booking.com γίνεται επίσημος ταξιδιωτικός συνεργάτης της διάσημης Route 66

Η Booking.com ανακηρύχθηκε επίσημος ταξιδιωτικός συνεργάτης της εμβληματικής **Route 66** για την επέτειο των **100 χρόνων** της, ενισχύοντας το αφήγημα του σύγχρονου **road trip** σε μια χρονιά που η αυθόρμητη μετακίνηση αποκτά νέο νόημα. Σύμφωνα με τις Ταξιδιωτικές Προβλέψεις 2026 της πλατφόρμας, το 79% των ταξιδιωτών δηλώνει ότι αναζητά ευέλικτα οδικά ταξίδια, ενώ το 77% επιλέγει διαδρομές που προσφέρουν γνωριμία με νέους ανθρώπους. Η **Route 66**, με μήκος 2.448 μιλίων από το Σικάγο έως τη Σάντα Μόνικα, διασχίζει οκτώ πολιτείες και πόλεις-σταθμούς όπως η Tulsa, το Amarillo, το Albuquerque και το Flagstaff. Το 2026, η ιστορική Mother Road μετατρέπεται σε σκηνικό εορτασμών, με εκθέσεις κλασικών αυτοκινήτων, φεστιβάλ και πολιτιστικές διοργανώσεις σε όλη τη διαδρομή. Η Booking.com



υποστηρίζει τον σχεδιασμό του ταξιδιού, προσφέροντας χιλιάδες επιλογές διαμονής, από νοσταλγικά μοτέλ έως boutique ξενοδοχεία με ρετρό αισθητική, καθώς και ενοικιάσεις αυτοκινήτων, ευέλικτες κρατήσεις

και δωρεάν ακυρώσεις σε πολλά καταλύματα. Η οργάνωση μπορεί να γίνει εξ ολοκλήρου μέσα από μία πλατφόρμα, μετατρέποντας την προετοιμασία σε μέρος της εμπειρίας. Ανάμεσα στις στάσεις που ξεχωρίζουν: Το **Roads & Rails Festival** στο Albuquerque (18-19 Απριλίου), το National Kick-Off Event στο Springfield του Μιζούρι (30 Απριλίου - 2 Μαΐου), το δεκαήμερο Texas Route 66 Festival στο Amarillo (4-13 Ιουνίου), το AAA Route 66 Road Fest στην Tulsa (27-28 Ιουνίου) και το Mother Road Festival στο Springfield του Ιλινόι (25-27 Σεπτεμβρίου). Η διαδρομή ολοκληρώνεται στη Σάντα Μόνικα, με τον Ειρηνικό να λειτουργεί ως φυσικό φινάλε ενός ταξιδιού με έντονο συμβολισμό. Η επέτειος των **100 χρόνων της Route 66** δεν αποτελεί απλώς μια ιστορική αναφορά. Λειτουργεί ως αφορμή για επιστροφή στη χαρά της διαδρομής, στην ελευθερία της επιλογής και στην ιδέα ότι το ταξίδι δεν μετριέται μόνο σε χιλιόμετρα, αλλά σε στάσεις, εικόνες και ιστορίες που διαμορφώνονται καθ' οδόν.



Parmigiano Reggiano: Γιατί ένα τυρί έχει καλύτερο ατζέντη από τους σταρ του Hollywood;

Υπάρχουν προϊόντα, που δεν χρειάζονται συστάσεις. Η παρμεζάνα (**Parmigiano Reggiano**) είναι ένα από αυτά. Με ιστορία που ξεκινά τον Μεσαίωνα, αυστηρό κανονισμό παραγωγής και ωρίμανση, που μετρίεται σε μήνες, συχνά και σε χρόνια, δεν έχει ανάγκη από περαιτέρω φήμη. Κι όμως, αυτό το εμβληματικό ιταλικό τυρί αποφάσισε να αποκτήσει κάτι που μέχρι τώρα ανήκε αποκλειστικά σε ηθοποιούς και σκηνοθέτες: Ατζέντη στο Hollywood. Το **Consorzio del Parmigiano Reggiano**, ο οργανισμός δηλαδή, που προστατεύει την ονομασία προέλευσης και διασφαλίζει την αυθεντικότητα του προϊόντος, υπέγραψε συμφωνία με τη **United Talent Agency***. Στόχος προφανώς δεν είναι να αλλάξει ούτε η συνταγή, ούτε να αναθεωρηθεί η παράδοση, αλλά να ενισχυθεί η παρουσία του εν λόγω τυριού στον οπτικοακουστικό κόσμο, μέσα από εμφανίσεις σε ταινίες και σειρές.

Η κίνηση αυτή δεν είναι απλώς επικοινωνιακή. Σε μια αγορά όπως των Ηνωμένων Πολιτειών, όπου ο όρος "παρμεζάνα" χρησιμοποιείται γενικά και αόριστα, το **αυθεντικό** προϊόν καλείται να υπενθυμίσει τη διαφορά του. Η προέλευση, η συγκεκριμένη γεωγραφική ζώνη παραγωγής, η διατροφή των αγελάδων, η φυσική ωρίμανση είναι πράγματα, που δεν χωρούν σε μια ετικέτα στο ράφι, αλλά μπορούν να ενσωματωθούν σε μια διαφήμιση με ένα οικογενειακό τραπέζι κινηματογραφικής αφήγησης.

Άλλωστε, ακόμη και η στιγμή, που ένα κομμάτι **παρμεζάνας Reggiano** τρίβεται πάνω από ένα πιάτο ζυμαρικών, λειτουργεί ως σύμβολο. Μπορεί να χαμογελάτε στην ιδέα ότι ένα τυρί αποκτά **ατζέντη**. Στον κόσμο της γαστρονομίας, όμως, που οι πρώτες ύλες συχνά αντιμετωπίζονται με σχεδόν ανθρώπινα χαρακτηριστικά, το να έχει η παρμεζάνα τη δική της εκπροσώπηση είναι κάτι φυσικό. Με την ίδια λογική, που πρωταγωνιστεί σε ένα ριζότο, τώρα μπορεί να πρωταγωνιστεί και σε μια σκηνή. Μην ξεγελαστείτε. Πίσω την ελαφρότητα του πράγμα-

τος, υπάρχει μια σοβαρή στρατηγική. Το **branding** ενός παραδοσιακού προϊόντος προστατεύει την παράδοση. Σε μια εποχή, όπου η οπτική κουλτούρα καθορίζει σε μεγάλο βαθμό τις γαστρονομικές τάσεις, η παρουσία σε σειρές streaming ή σε κινηματογραφικές παραγωγές λειτουργεί ως ήπια, αλλά αποτελεσματική υπενθύμιση ποιότητας.

Το **product placement** δεν είναι καινούργιο εργαλείο. Όταν όμως αφορά ένα προϊόν με οκτώ αιώνες ιστορίας, αποκτά διαφορετικό βάρος. Η ουσία είναι πάντα το ίδιο το τυρί της **Εμίλια-Ρομάνια**, με τη χαρακτηριστική κοκκώδη υφή και τη συμπυκνωμένη γεύση, που ισορροπεί ανάμεσα στο γλυκό και το αλμυρό. Καμία κινηματογραφική εμφάνιση δεν μπορεί να υποκαταστήσει την εμπειρία του να απολαμβάνεις ένα κομμάτι παρμεζάνας, που σερβίρεται απλά, με λίγες σταγόνες παλαιωμένου βαλσαμικού. Αυτό, που αλλάζει, είναι το πλαίσιο αφήγησης. Η **παρμεζάνα Reggiano** περνά από το κελάρι ωρίμανσης στην οθόνη, χωρίς να εγκαταλείπει τον χαρακτήρα της. Αντί να εκσυγχρονιστεί, επιλέγει να τοποθετηθεί μέσα στη σύγχρονη κουλτούρα με τους δικούς της όρους.

Ναι, πλέον διαθέτει δικό της ατζέντη, αλλά σε έναν κόσμο, όπου τα προϊόντα διεκδικούν χώρο στη συνείδηση του κοινού, κάνει αυτό, που γνωρίζει καλά: Προστατεύει το όνομά της. Μόνο που, αυτή τη φορά, το κάνει και μπροστά στην κάμερα.

**Η συνεργασία με τη United Talent Agency αφορά την ανάπτυξη παρουσίας σε κινηματογραφικές και τηλεοπτικές παραγωγές, με έμφαση στην αμερικανική αγορά. Το Consorzio συνεχίζει παράλληλα το πρόγραμμα ελέγχων ποιότητας, πιστοποίησης και διεθνούς προστασίας της ονομασίας προέλευσης. Η παραγωγή παραμένει περιορισμένη στις προβλεπόμενες περιοχές της βόρειας Ιταλίας και η ωρίμανση ξεκινά από τους 12 μήνες, με δυνατότητα να φτάσει και τους 36 ή περισσότερους, ανάλογα με την κατηγορία.*





Από τον **Νεκτάριο Β. Νώτη**
nectarios@notice.gr

Onuki: Next level japanese experience

Mέσα στο **μαζικό opening** της **απόλυτης μετριότητας** στην εστιατορική Αθήνα, όπου πολλοί πουλάνε φύκια για μεταξωτές κορδέλες και εξυμνούν και αποθεώνουν φτηνά υλικά, σερβίροντάς τα σε τιμές premium πρώτων υλών...

...όπου το τελικό προϊόν δεν είναι **καν μέτριο**, αλλά κάτω από αυτό, δεδομένου ότι τόσο οι εμπνεύσεις (sic) των πιάτων, όσο και οι... εκτελέσεις (κυριολεκτικά) αυτών είναι **κάτω του μετρίου**...

...Αφήνουμε, όμως, στην άκρη όλες αυτές τις **δηθενιές** και μένουμε στις επιχειρήσεις, που πραγματικά ξέρουν πώς να στηθούν, τί προσφέρουν και αποτελούν διαμάντια για την αθηναϊκή εστίαση.

Μια τέτοια περίπτωση είναι το **Onuki**, το ιαπωνικό εστιατόριο του Ilisian, το όνομα του οποίου το γνωρίζουμε από το αδελφάκι του, στο Costa Navarino.

Το Onuki στη μαγειρική αντιπροσωπεύει μια σύγχρονη, μιμιμαλιστική προσέγγιση της ιαπωνικής κουζίνας, που δίνει έμφαση στην εποχικότητα, την **υψηλή τεχνική** και τις ήσυχες, επιμελείς ή φυσικές γαστρονομικές εμπειρίες

Ας πάρουμε τα πράγματα από την αρχή:

Parking: Ένα άψογα στημένο και απολύτως επαγγελματικό valet, που φροντίζει να σε υποδεχτεί μόλις φτάσεις, αλλά και να σου εξηγήσει τη διαδικασία, ώστε το αυτοκίνητο να σε περιμένει όταν βγεις από το μαγαζί.

Υποδοχή: Με το που ανοίγει η τεράστια πόρτα, αφού χτυπήσεις το κουδούνι, νιώθεις ότι είσαι σε νεοϋορκέζικη κατάσταση, με το μαύρο να κυριαρχεί και να υποστηρίζεται από τον σωστό φωτισμό (θα ήθελα τον χώρο θερμαινόμενο, ώστε να μη νιώθεις ότι μπαίνεις σε άλλη climate zone, όταν κατέβεις για τουαλέτα ή φεύγοντας, για να πάρεις παλτό, εν αναμονή του αυτοκινήτου). Ενη-

μερώνεις για την κράτηση και ανεβαίνεις στον πρώτο όροφο, όπου και βρίσκεται ο χώρος του εστιατορίου.

Εκεί, το **ambience** είναι απόλυτα μεταξύ Λονδίνου και Νέας Υόρκης - περισσότερο **Λονδίνου**, θα έλεγα - με δύο πολύ σημαντικά σημεία για να απολαύσεις το φαγητό σου:

Το **bar**, όπου θα βρεις εξαιρετικά και πολύ δημιουργικά highball

Και το **sushi bar** - αγαπημένο μου σημείο -, όπου και θα τρώτε, βλέποντας πώς ετοιμάζονται τα πιάτα, αλλά και θα συνομιλείς, όποτε τους επιτρέπει ο χρόνος, με την ομάδα του πολύ ευγενικού και εξυηρητικού chef.

#NecNotice

Φαγητό: Η ποιότητα της πρώτης ύλης είναι πολύ ψηλά, το ίδιο και τα πιάτα: Εκεί, θα βρείτε ίσως το καλύτερο ogoro και chutoro στην Ελλάδα, τα εξαιρετικής έμπνευσης τηγανητά edamame, γαρίδα και αστακό tempura crunchy και

απόλυτα στεγνά, χωρίς ίχνος λαδιού, και πολλά και πολύ καλά δουλεμένα πιάτα με ωμό ψάρι, αλλά και κρέας. Οι επιλογές είναι πολλές και σε ό,τι αφορά τα ζεστά πιάτα, για όσους δεν είναι fan των ωμών.

Ποτό: Εκτός από τα πολύ καλά highball, που προανέφερα, η λίστα με τα sake έχει πολλά και ενδιαφέροντα διαμάντια, ενώ και τα cocktail και mocktail είναι σε πολύ καλό επίπεδο.

Service: Φιλικό, ευγενικό, χαμογελαστό, τόσο-όσο, με μικρές αστοχίες, σε ό,τι αφορά τη μεταξύ τους επικοινωνία, όταν έχει ζητήσει ήδη κάτι ο πελάτης.

Μουσική: Με DJ on the decks, το soundtrack κάνει πολύ καλό pairing με το concept και παίζει σε τέτοια ένταση, ώστε και να σκεπάζει τη βαβούρα των υπολοίπων τραπεζιών, και να μην ενοχλεί.

Απολαύστε !

SÖ POSH! ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΟ ΨΗΦΙΑΚΟ NEWSLETTER

Εκδότης - Διευθυντής: **Νεκτάριος Β. Νώτης**
Chief Editor: **Γιώτα Παναγιώτου** • Αρχισυντάκτης: **Γιάννης Παλιούρης** • Sales Manager: **Βίλλυ Τριπολίτου** • Senior Business Development: **Μύριαμ Πρίφτη**
Sales Executive: **Ιφιγένεια Καραντώνη** • Συνδρομές - Διεύθυνση Λειτουργίας: **Σύλια Τσιρτσίκου** • Digital Art Director: **ArDiDesign**
Τεχνική Υποστήριξη: **Θανάσης Βιρβίλης**

NOTICE
CONTENT & SERVICES

Βαλαωρίτου 9, 106 71 Κολωνάκι, Τ. 210 3634061

Πληροφορίες - Συνδρομές: **syli@notice.gr**, Δελτία τύπου: **media@notice.gr**

