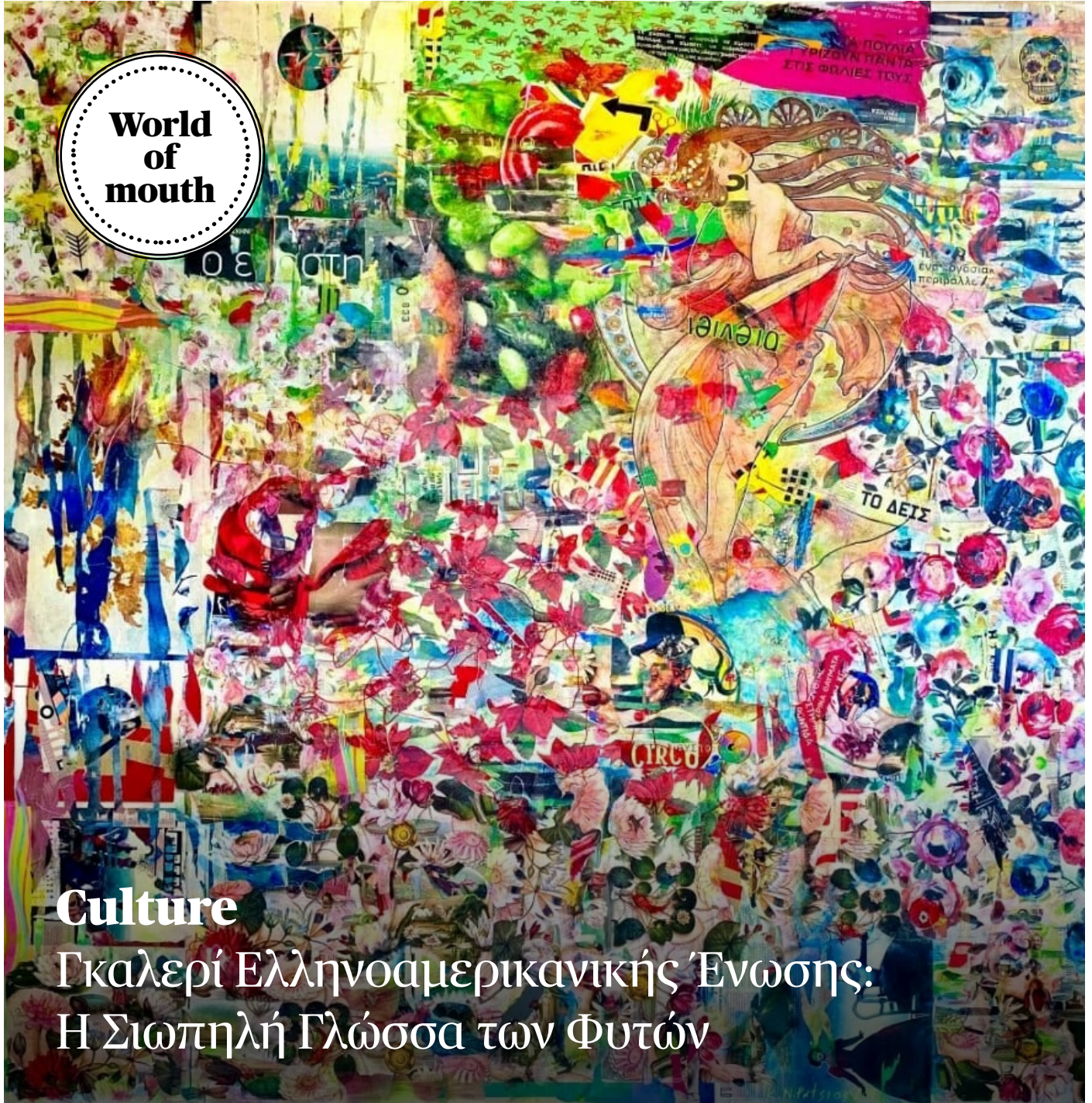


SÖ POSH!

#115

← the trendletter →

World
of
mouth



Culture

Γκαλερί Ελληνοαμερικανικής Ένωσης:
Η Σιωπηλή Γλώσσα των Φυτών

Prima Mensa

Η μόδα των αλμυρών
κοκτέιλ

Gourmet

Η chef Jessica Rosval
έρχεται στην Αθήνα

Culture

In touch with the Jazz
Masters στο Θέατρο
Παλλάς

Gourmet

Πού θα φας γιαπωνέζικο
στο Κολωνάκι

#NecNotice

Κοροναϊός: Μισελενάτη συνάντηση Κορέας και Σκανδιναβίας



Culture

«50.000.000 τόνοι τοπίων» στην γκαλερί Ζουμπουλάκη

Η γκαλερί Ζουμπουλάκη παρουσιάζει τη νέα ατομική έκθεση του **Στέφανου Ρόκου** με τίτλο **50.000.000 τόνοι τοπίων**, από τις **20 Μαρτίου** έως τις **17 Απριλίου 2025**. Θα παρουσιαστούν **έργα μεικτής τεχνικής** σε καμβά ή χαρτί, **τρία γλυπτά** και ένα **animation**: τον Φεβρουάριο του 2025, ο **Jim Scavanos** και ο **Nick Cave** ηχογράφησαν το μουσικό έργο **Landscape**, ως πρωτότυπο soundtrack για το Animation 50,000,000 Tons of Landscape, σε σκηνοθεσία/ιδέα/σχέδια του Στέφανου Ρόκου. Το Animation θα προβάλλεται κατά τη διάρκεια της έκθεσης. Ο ίδιος ο **καλλιτέχνης** δηλώνει σχετικά: «Στην καινούργια ενότητα των έργων μου οι 50.000.000 τόνοι τοπίων είναι ένας αφελής και λανθασμένος προσδιορισμός του **όγκου**, της **έκτασης**, του **βάρους**, της **επι-**



βλητικότητας και της **δύναμης** των τοπίων — κυρίως συγκριτικά με τις σύντομες **ιστορίες** των **ανθρώπων**, οι οποίες στέκουν άνισες μπροστά σε ένα τεράστιο βουνό ή έναν θο-

ρυβώδη ορμητικό καταρράκτη». Όπως γράφει η **καθηγήτρια του ΕΚΠΑ** και μεταφράστρια **Μαρία Παπαδήμα**, στο κείμενό της για το βιβλίο της έκθεσης: «Ποια στιγμή ο άνθρωπος γίνεται μέρος του τοπίου; Όταν το αντικρίζει και **μαγεύεται** και συγκλονίζεται και θέλει να εισχωρήσει μέσα του, να τρυπώσει μυστικά, να γνωρίσει τις πιο κρυφές του γωνιές, να χαθεί σε κάποια πτυχή του, υπόγεια ή υπέργεια, ή να καταλάβει την πιο κεντρική του θέση, ένα **ύψωμα**, μια **πλατεία**, μια **γέφυρα**, μια **πολιτεία** ολόκληρη, όπου θα συναντήσει τους όμοιούς του και θα ενωθεί μαζί τους, περνώντας καταρράκτες και βουνά, αραδιάζοντας ή σωριάζοντας οικοδομήματα· επιλέγοντας να ασκήσει πάνω του τα **κυριαρχικά δικαιώματα του πλήθους** ή να παραμείνει μικροσκοπικός και λανθάνων, μέρος εντέλει έκδηλο ή αδιόρατο του **τοπίου**».

World of mouth

Gourmet

Merci Chef: Ξεκινά η εβδομάδα γαλλικής γαστρονομίας

Από τις **16** έως **21 Μαρτίου 2025**, θα έχουμε ακόμη μια φορά την ευκαιρία να έρθουμε σε επαφή με τον γαστρονομικό πολιτισμό της **Γαλλίας** και να ανακαλύψουμε τη στενή του σχέση με την **Ελλάδα**. Το **πλούσιο πρόγραμμα** περιλαμβάνει σεμινάρια μαγειρικής και ζαχαροπλαστικής, γευσσιγνωσία και οινογνωσία προϊόντων από κάθε περιοχή της **Γαλλίας**, **φιλανθρωπικές εκδηλώσεις**, **προβολές ταινιών** και **γαστρονομικές βραδιές**, που θα διοργανώνονται σε διάφορα σημεία της πόλης. Για να τιμήσουν αυτή την προσπάθεια, η οποία δείχνει την κοινή αγάπη των δύο χωρών για το φαγητό, θα έρθουν στη χώρα μας **9 βραβευμένοι σεφ από την Γαλλία** (εκ των οποίων ο μισελενάτος **Julien Hennote**), οι οποίοι θα μοιραστούν τις μαγειρικές τεχνικές και την τεχνογνωσία τους με τους **19 καταξιωμένους Έλληνες** και **Γάλλους σεφ** που ζουν στην Ελλάδα, υπό την καθοδήγηση του σεφ της Πρεσβείας **Jean-Marie Hoffmann**. Επιπλέον, οι Γάλλοι σεφ



θα συνεργαστούν με **ελληνικές σχολές εστίασης**, προσφέροντας **εκπαιδευτικά σεμινάρια**.

«Δεν είναι

μία γαλογαλλική εκδήλωση, ούτε εμπορικό γεγονός. Είναι μία συνεργασία μεταξύ δύο χωρών και πολιτισμών. Θα υπάρχουν εκδηλώσεις υπό γαστρονομικό πρίσμα, το οποίο και αποτελεί αναπόσπαστο κομμάτι της **ελληνογαλλικής φιλίας**», δηλώνει χαρακτηριστικά η **Γαλλίδα Πρέσβειρα, Laurence Auer**, ενώ αξίζει να σημειωθεί πως θα λάβουν χώρα και άλλες εκδηλώσεις στην **Θεσσαλονίκη**, στην **Μυτιλήνη**, στο **Ναύπλιο** και στην **Ρόδο**, επιβεβαιώνοντας το γεγονός πως η **γαλλική κουζίνα** δεν είναι ένα προνόμιο για λίγους, αλλά μια **ανοιχτή πύλη στον κόσμο της γεύσης**. Πέρα από αυτό, φέτος, θα δούμε διάφορες καινοτομίες, όπως το κυριακάτικο brunch στο Athénée, η επίσκεψη στη Λαϊκή Αγορά στο πλαίσιο του **Symposio Festival**, και ένα **φιλανθρωπικό χαρακτήρα event**, όπως αυτό στο **Νοσοκομείο Μεταξά**. Επίσης, στο κομμάτι των ωκεανών και της αλιείας, μέσω της **Ethic Ocean**, θα γίνει μια συζήτηση για τη **βιώσιμη αλιεία**.



Gourmet

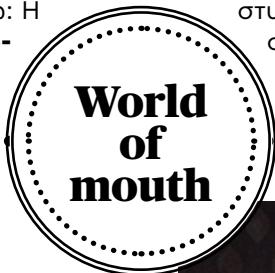
Η chef Jessica Rosval έρχεται στην Αθήνα

Η Jessica Rosval, μία από τις πιο σημαντικές προσωπικότητες της διεθνούς γαστρονομικής σκηνής και στενή συνεργάτιδα του Massimo Bottura, έρχεται για πρώτη φορά στην Ελλάδα. Συγκεκριμένα, θα βρίσκεται στη χώρα μας στις 18 Μαρτίου, προκειμένου να μαγειρέψει στις φωτιές της κουζίνας του Pharaoh, στο πλαίσιο του 9ου Dine Athens Restaurant Week από την Alpha Bank. Η σεφ έχει καταγωγή από τον Καναδά και μετακόμισε στην Ιταλία το 2013, για να ενταχθεί στην κουζίνα του θρυλικού Osteria Francescana (3 αστέρια Michelin και καλύτερο εστιατόριο στον κόσμο το 2016 και το 2018). Αξίζει να σημειωθεί πως από το 2019, έχει αναλάβει καθήκοντα head chef των εστιατορίων του Casa Maria Luigia, του εντυπωσιακού art resort (βραβευμένου με 3 Michelin Keys), που δημιούργησαν ο Massimo Bottura και η σύζυγός του Lara Gilmore, στην ύπαιθρο της Εμίλια-Ρομάνια, λίγο έξω από την Μόντενα. Και οι διακρίσεις στο βιογραφικό της δεν σταματούν εδώ: Η Rosval, το 2021, ανακηρύχθηκε «Σεφ της Χρονιάς» στην Ιταλία από τον οδηγό L'Espresso,



ενώ την επόμενη χρονιά, το Take It Easy Sunday Brunch της βραβεύτηκε ως το «Καλύτερο Brunch» στην Ιταλία από το 50 Top Italy Luxury. Παράλληλα, της απονεμήθηκε το βραβείο Rising Star στα διεθνή The Best Chef Awards και στην έκδοση του 2023 του οδηγού Identità Golose, βραβεύτηκε ως «Καλύτερη Γυναίκα Σεφ». Το 2024, όμως, ήρθε

η πιο σημαντική διάκριση: το Al Gatto Verde, το εστιατόριο του Casa Maria Luigia, στο οποίο είναι head chef, κέρδισε ένα αστέρι Michelin, καθώς και ένα πράσινο αστέρι Michelin, για την υιοθέτηση βιώσιμων πρακτικών. Πέρα από τη δουλειά της στην κουζίνα, η σεφ είναι επίσης συνιδρύτρια και γαστρονομική διευθύντρια του Roots Modena και του Association for the Integration of Women (AIW), μέσω των οποίων παρέχει γαστρονομική εκπαίδευση σε μετανάστριες της περιοχής της Μόντενα. Η κοινωνική της προσφορά αναγνωρίστηκε από τα The World's 50 Best, που την ανακήρυξαν Champion of Change to 2024. Τη συγκεκριμένη βραδιά, η Jessica Rosval θα δημιουργήσει ένα μοναδικό μενού, συστήνοντας στο ελληνικό κοινό το δικό της μαγειρικό στυλ, το οποίο εστιάζει στη βιώσιμη γαστρονομία, στην αξιοποίηση τοπικών πρώτων υλών και στο μαγείρεμα στη φωτιά.



Culture

Η Ράβδος στο Θέατρο της Οδού Κυκλάδων

Η Ράβδος, η παράσταση που καθήλωσε κοινό και κριτικούς έχει επιστρέψει με νέα διανομή, στο Θέατρο της Οδού Κυκλάδων – Λευτέρης Βογιατζής. Το σπουδαίο έργο του επιδραστικότερου εκπρόσωπου του «in-yer-face theatre» Μαρκ Ρέιβενχιλ (Shopping and fucking, Τολμηρές Πολαρόιντ, The Product), που έκανε πρεμιέρα στο Royal Court Theatre του Λονδίνου αποσπώντας εξαιρετικές κριτικές, παρουσιάζεται για πρώτη φορά στην Ελλάδα, από τον Πολιτιστικό Οργανισμό «Λυκόφως» δια χειρός Γιώργου Σκεύα. Η υπόθεση έχει ως εξής: Ο Έντουαρντ, ένας αφοσιωμένος καθηγητής της μέσης εκπαίδευσης, μετά από σαράντα πέντε χρόνια διδασκαλίας, βγαίνει στη σύνταξη. Περιμένει με ανυπομονησία την αποχαιρετιστήρια γιορτή που οργανώνεται από το σχολείο για να τιμήσουν το πρόσωπό του και την πολυετή του προσφορά. Όμως τις τελευταίες έξι μέρες, ο Έντουαρντ και η σύζυγός του, η Μορίν, βρίσκονται σε πολιορκία και δεν μπορούν να βγουν απ' το σπίτι τους. Ένα πλήθος εξαγριωμένων μαθητών έχει συγκεντρωθεί απ' έξω,



φωνάζοντας και βρίζοντας, φτύνοντας και πετώντας αντικείμενα. Ένα τούβλο έχει σπάσει το παράθυρο. Μέσα σ' αυτό το κλίμα και ενώ ταυτόχρονα το σχολείο του Έντουαρντ περνά από αξιολόγηση, τους επισκέπτεται η αποξενωμένη κόρη τους. Η Άννα εμφανίζεται αναπάντεχα μετά από χρό-

νια, έχοντας τα δικά της ερωτήματα. Ο Γιώργος Σκεύας δηλώνει χαρακτηριστικά για το έργο: «Ο Μαρκ Ρέιβενχιλ τοποθετώντας τη δράση του έργου στο πλαίσιο μιας οικογένειας – πατέρας, μητέρα, μοναχοκόρη – αλλά ταυτόχρονα και στο πλαίσιο της εκπαιδευτικής κοινότητας, στην οποία ανήκουν και τα τρία πρόσωπα, δημιουργεί μια δραματουργική συνθήκη, που μας επιτρέπει να αναλογιστούμε μια σειρά από φλέγοντα ζητήματα. Χρησιμοποιώντας μια κοφτερή, τολμηρή γλώσσα, μας καλεί να δούμε το «ευρύτερο χάος» γύρω μας, να δούμε τον «τρόμο» που γεννιέται μέσα μας. Να μιλήσουμε γι' αυτά που φανερώνουν την πραγματική φύση μας, να θυμηθούμε τα «σημάδια» μας». Πρωταγωνιστούν οι Άρης Λεμπεσόπουλος, Αλεξάνδρα Αϊδίνη και Τατιάνα Παπαμόσχου.



Culture

Γκαλερί

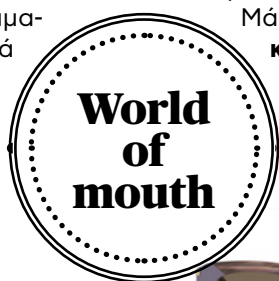
Ελληνοαμερικανικής Ένωσης: Η Σιωπηλή Γλώσσα των Φυτών

Η Ελληνοαμερικανική Ένωση παρουσιάζει την ομαδική εικαστική έκθεση **Η Σιωπηλή Γλώσσα των Φυτών**, σε επιμέλεια της **Νίνας Φραγκοπούλου**. Η έκθεση εγκαινιάζεται την **Δευτέρα 17 Μαρτίου 2025**, στη Γκαλερί της Ελληνοαμερικανικής Ένωσης και θα διαρκέσει έως και τις **14 Απριλίου 2025**. Περιλαμβάνει **30 έργα** καταξιωμένων εικαστικών εμπνευσμένα από την ομορφιά και τη μαγεία του φυσικού κόσμου ανοίγουν έναν **δημιουργικό διάλογο της Τέχνης** με τη δημόσια **επιστήμη των φυτών**. Οι συμμετέχοντες καλλιτέχνες, μέσα από τα έργα τους, που συνδυάζουν **ζωγραφική, γλυπτική, φωτογραφία, βίντεο** και **εγκαταστάσεις**, επιχειρούν να αναδείξουν τον απαραίτητο ρόλο των φυτών και τη διαρκή τους προσφορά στην **ισορροπία της φύσης**, καθώς και να ενισχύσουν την αίσθηση της ευθύνης για την **προστασία του φυσικού μας κόσμου**. Με την έκθεση αυτή προβάλλεται τόσο η **ομορφιά** όσο και η βιολογική σημασία των φυτών και οι αποκρίσεις τους σε ένα περιβάλλον που συνεχώς υποβαθμίζεται υπό την επίδραση της κλιματικής κρίσης. Όπως σημειώνει χαρακτηριστικά η επιμελήτρια της έκθεσης και **Δρ Θαλάσσιας**



Βιολογίας, Νίνα Φραγκοπούλου: «Συνολικά, η συμβολή των φυτών στην Τέχνη έχει μακρά και πλούσια ιστορία και συνεχίζει να αποτελεί σημαντικό

μέρος της **σύγχρονης καλλιτεχνικής δημιουργίας**. Καλλιτέχνες/-ίδες σχεδιάζουν φυτά για να αποτελέσουν πεδίο έρευνας των βοτανολόγων, των οικολόγων, των φυσιολόγων και των γιατρών για τη δημιουργία φαρμάκων. Τα φυτά, είτε για τη **συμβολική** και **αισθητική** τους **αξία**, είτε για τον ρόλο τους στην **καθημερινότητα** και τη **δημιουργία** μιας συγκεκριμένης ψυχικής διάθεσης, αποτελούν αναπόσπαστο μέρος πολλών έργων τέχνης, ενώ πολλοί είναι οι καλλιτέχνες που εμπνέονται από τα **σύγχρονα οικολογικά ζητήματα** που σχετίζονται με τα φυτά». Συμμετέχουν οι καλλιτέχνες **Ηώ Αγγελή, Τζένη Αντωνοπούλου, Αννίτα Αργυροηλιοπούλου, Χρύσα Βέργη, Ανδρέας Βούσουρας, Νίκος Γιαβρόπουλος, Μαρίνα Γκενάντιεβα, Μίλτος Γκολέμας, Παναγιώτης Δαραμάρας, Μάρθα Δημητροπούλου, Θαλασσινή Δούμα, Μάρω Θεοδώρου, Μάριον Ιγγλέση, Μαριγώ Κάσση, Παναγιώτης Κουλουράς, Rob Kessler, Βασιλική Λευκαδίτη, Αγγελική Λόη, Αλέξανδρος Μαγκανιώτης, Μιχάλης Μανουσάκης, Κυριακή Μαυρογεώργη, Χριστίνα Μήτρεντσε, Αντωνία Παπατζανάκη, Κωνσταντίνος Πάτσιος, Νίκος Ποδιάς, Ιφιγένεια Σδούκου, Νάντια Σκορδοπούλου, Γιώργος Σταματάκης, Έφη Φουρίκη και Μάριος Φούρναρης. Θα κυκλοφορήσει **ηλεκτρονικός κατάλογος**, ενώ την έκθεση θα πλαισιώσουν **παράλληλες εκδηλώσεις**.**



Fashion

Η CAROLINA HERRERA παρουσιάζει τη Συλλογή Γυαλιών Άνοιξη 2025

Η **CAROLINA HERRERA** μόλις παρουσίασε τη **Συλλογή Γυαλιών Άνοιξη 2025**. Σχεδιασμένα για τη γυναίκα που διαθέτει αυτοπεποίθηση και δύναμη, τα νέα γυαλιά ηλίου και οράσεως αποτυπώνουν την ουσία του brand και τη θηλυκή και χαρούμενη αισθητική του. Από τις προτάσεις του Οίκου, ξεχωρίσαμε τη σειρά **Seasonal** με μοντέρνα, αριστοκρατικά γυαλιά ηλίου και οράσεως με στρογγυλεμένους όγκους, εκλεπτυσμένη αισθητική και μοναδικούς συνδυασμούς χρωματικών αντιθέσεων. Σε άλλο στυλ, αλλά εξίσου κομψά, τα γυαλιά ηλίου και οράσεως **Pearls** ξεχωρίζουν για τις λευκές τους πέρλες και τις **χρυσές μεταλλικές σφαίρες**, που θυμίζουν εμβλημα-



τικά κοσμήματα του Οίκου και υπογραμμίζονται από γαλακτερές αποχρώσεις, μονοχρωμίες ή τόνους ταρταρούγας, με πολυτελή αίσθηση. Πολύ ενδιαφέρον έχουν επίσης τα σχέδια της

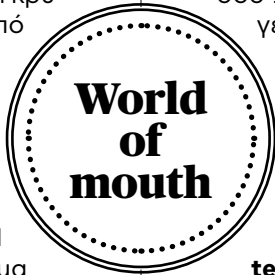
σειράς **Essential Collection**, η οποία διαθέτει νέα γυναικεία γυαλιά ηλίου και οράσεως, που είναι ανεπιτήδευτα κομψά, χάρη στους **απροσδόκητους συνδυασμούς υλικών και χρωμάτων**. Τα συγκεκριμένα φινετσάτα και σύγχρονα μοντέλα από ελαφρύ ασετάτ είναι διακοσμημένα με κολλητά ένθετα στη μετόπη, ενώ οι νέοι, μπιζουτέ μεταλλικοί βραχιόνες, προσφέρουν **ξεχωριστό ύφος**. Αυτή τη σεζόν, η εμβληματική σειρά **HOUSE OF HERRERA** περνάει στο επόμενο επίπεδο: τα νέα μοντέρνα, αριστοκρατικά γυναικεία γυαλιά ηλίου και οράσεως ενισχύονται με στρογγυλεμένους όγκους, χαρίζοντας αβίαστο στυλ. Τα καινούρια μοντέλα διαθέτουν μοναδικούς συνδυασμούς χρωματικών αντιθέσεων στους βραχιόνες, οι οποίοι καταλήγουν σε ένα στρογγυλό στοιχείο με το **μονόγραμμα CH** στα ακροβραχιόνια.



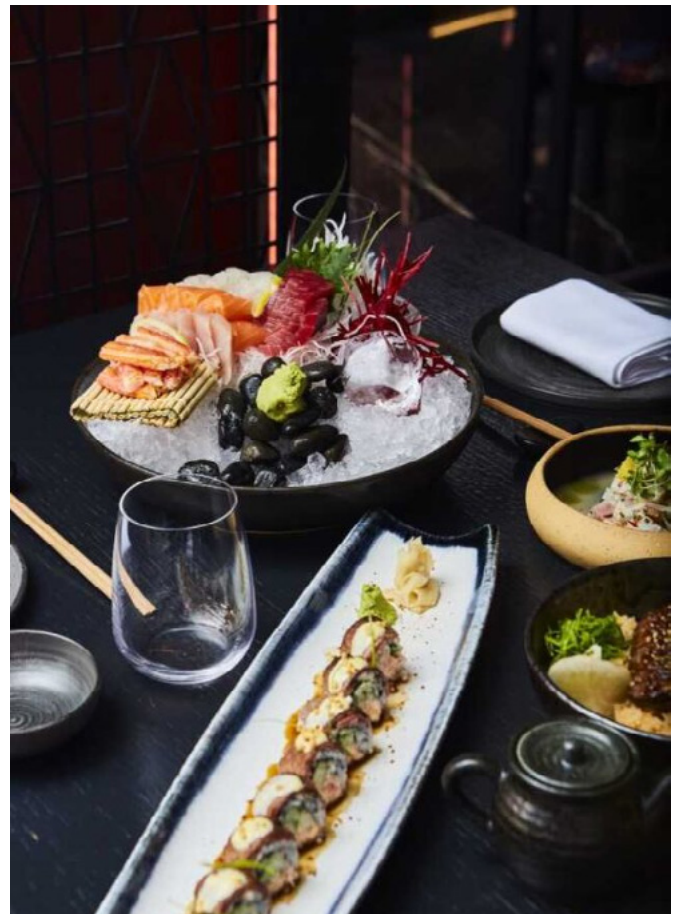
Gourmet

Πού θα φας γιαπωνέζικο στο Κολωνάκι

Σάββατο βράδυ, βρίσκεσαι στο **Κολωνάκι** και ψάχνεις για **sushi**; Έχεις δύο επιλογές. Η πρώτη, κλασικά, είναι το **Izakaya** που κάνει ένα δυνατό **comeback**. Στην Λουκιανού, δίπλα στο Rock η Roll, με νέα ομάδα με κέφια, μας προτείνει να πιούμε σάκε και να δοκιμάσουμε πιάτα που θα τρώγαμε σε μια **asian-ιαπωνικής gastro pub**, συνδυάζοντας signature sushi επιλογές, καθώς και ζεστούς και κρύους **asian μεζέδες**. Ο χώρος, σχεδιασμένος από τον γνωστό αρχιτέκτονα **Γιώργο Παντελούκα**, κυριαρχείται από τις ανθισμένες κερασιές και την **ιαπωνική αισθητική** σε μαύρο-κόκκινο. Η κουζίνα έχει στο τιμόνι τον **Γρηγόρη Μυρσιάδη** (με θητεία σε Nobu και Birdman), ο οποίος αναδεικνύει την **ιαπωνική γαστρονομία**, προσαρμόζοντάς τη στη **μεσογειακή κουλτούρα**. Η κάρτα του sushi περιλαμβάνει μια ευρεία γκάμα ιδιοσυγκρασιακών επιλογών σε **rolls** και **nigiri**, καθώς και κλασικές, παραδοσιακές επιλογές. Η λίστα **κρασιών** και των **σάκε** είναι προσεκτικά επιλεγμένες, ώστε να ταιριάζουν απόλυτα με τη φύση των πρώτων υλών που συνθέτουν την κάρτα φαγητού, ενώ τον κατάλογο των κοκτέιλ επιμελείται ο **Γιώργος Κοζής** (Zuma), παρουσιάζοντας, μεταξύ άλλων, και πειραγμένες μείξεις,



με πρωταγωνιστή το **σάκε**. Τις **Τετάρτες** και τις **Παρασκευές**, φιλοξενεί **guest Djs** και πάρτι με αγαπημένες **ηλεκτρονικές μουσικές**. Αν θέλετε να δείτε όμως κάτι καινούριο, υπάρχει το **Ronin**, το νέο εγχείρημα του **Μανώλη Κωνιωτάκη** – δημιουργού των **brands Freud Oriental** και **Talking Breads**– που έχει ανοίξει τις πόρτες του στο **Κολωνάκι** εδώ και περίπου έναν χρόνο, στην οδό Ξανθίπου 2. Η σάλα του ακολουθεί τις επιταγές του **μινιμαλισμού**, χωρίς όμως αυτό να επηρεάζει τη φιλόξενη ατμόσφαιρα, ενώ για κάτι πιο private, υπάρχει το λίγο πιο απομονωμένο πατάρι. Στην κουζίνα, βρίσκουμε τον σεφ **Vitharana Chandana** με ένα μενού με **σύγχρονες πινελιές**. Μεταξύ των πιάτων, ξεχωρίζουν το **aji tataki** με λάιμ και ginger ponzu, το **ταρτάρ τόνου** με πικάντικη **miso sauce**, οι **γαρίδες tempura**, καθώς και **nigiri** και **sashimi** με φρέσκα ψάρια ημέρας. Τα **uramaki rolls** είναι καλά εκτελεσμένα, με προσεγμένη υφή ρυζιού και αναλογίες υλικών, χωρίς την υπερβολική χρήση **sauce**, που συχνά καλύπτει τις φυσικές γεύσεις. Πέρα από το σουσι, το μενού προσφέρει και πιο **μαγειρικές** επιλογές, όπως το **black cod** με μελιτζάνα **agedashi**, το **μοσχάρι amiyaki** και το **hire katsu** με **katsu sauce**.





Culture

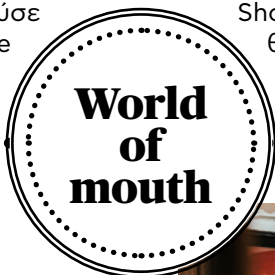
In touch with the Jazz Masters στο Θέατρο Παλλάς

Η επιτυχημένη σειρά συναυλιών **In touch with the Jazz Masters** συνεχίζεται – αυτή τη φορά την **Δευτέρα 31 Μαρτίου** στο **Θέατρο Παλλάς**, με ένα αφιέρωμα για την πολύτιμη μουσική κληρονομιά ενός εμβληματικού σαξοφωνίστα και συνθέτη της Jazz, του μυθικού, **Wayne Shorter**. Οι στενότεροι - για πάνω από μία 20ετία συνεργάτες του στο κουαρτέτο του - ο θρυλικός πιανίστας **Danilo Perez**, ο κορυφαίος μπασίστας **John Patitucci** και ο εκπληκτικός **Brian Blade** στα τύμπανα, που βρίσκονταν αδιακόπως πλάι στον Wayne Shorter για πάνω από δύο δεκαετίες, γιορτάζουν την κολοσσιαία παρακαταθήκη που άφησε πίσω του, αυτός ο Jazz Master. Μαζί τους ο απαραίτητος σαξοφωνίστας **Ravi Coltrane**, γιός ενός άλλου μύθου, του **John Coltrane**, ο οποίος έχει μια εξαιρετική πορεία ο ίδιος, συνεργαζόμενος με καλλιτέχνες, όπως ο Elvin Jones, ο McCoy Tyner, ο Kenny Barron, ο Joe Lovano, ο Terence Blanchard κ.α, καθώς και μία πλούσια δισκογραφία. Δύσκολα κανείς θα μπορούσε να πει αν ο με **12 Grammy** βραβευμένος Wayne Shorter, ήταν πιο επιδραστικός στην πορεία και



την ιστορία της jazz ως συνθέτης ή ως σαξοφωνίστας, καθώς και στα δύο, υπήρξε για πάνω από **έξι δεκαετίες** ένας φάρος δημιουργίας στον χώρο της **mainstream**,

της **modal jazz**, αλλά και του **fusion**. Είχε ένα τρόπο -με την **μουσική του ιδιοφυΐα**- να στρέφει το ενδιαφέρον πάνω του πάντοτε, είτε στην εποχή των 50's, που συμμετείχε στους Messengers του Art Blakey, είτε στα χρόνια του δίπλα στον Miles Davis, είτε ως συν-δημιουργός του θρυλικού fusion γκρουπ των **Weather Report**, είτε φυσικά τις τελευταίες δύο και πλέον δεκαετίες με το κουαρτέτο του με Perez, Patitucci & Blade. Με ότι κι αν καταπιάστηκε ο Wayne Shorter, επιβεβαίωσε πάντοτε αυτό που έλεγαν όλοι γι' αυτόν, ότι ήταν μία μουσική ιδιοφυΐα, ένας από τους κορυφαίους συνθέτες κι ένας **πρωτοπόρος της μουσικής**. Το μόνο σίγουρο πάντως είναι ότι αυτή η **All Star μπάντα**, αποτελούμενη από πραγματικούς Masters της **σύγχρονης jazz**, με δεκάδες υποψηφιότητες για Grammy, θα αποθεώσει το έργο και τη μουσική κληρονομιά του τεράστιου Wayne Shorter. Όλες οι ενδείξεις δείχνουν, μάλιστα, πως θα αποτελέσει και το **συναυλιακό jazz γεγονός της χρονιάς**.



Gourmet

Το ανανεωμένο μενού του Nolita

Στην καρδιά του **Νέου Ψυχικού**, το **Nolita** αποτελεί ένα εδραιωμένο **all-day meeting point**. Ανοικτό από το πρωί για καφέ και brunch μέχρι αργά το βράδυ για δείπνο και cocktails, το εστιατόριο την κουλτούρα του **social dining**, αλλά ιταλικά. Στην κουζίνα, τα ηνία έχει ο βραβευμένος σεφ **Γιάννης Λιόκας**, γνωστός για τη βαθιά γνώση της ιταλικής γαστρονομίας και τη δεξιοτεχνία του στη χρήση της πρώτης ύλης. Το μενού του βασίζεται σε αυθεντικές συνταγές, με premium προϊόντα από την **Ιταλία**, αλλά και από την **Ελλάδα**, ποντάροντας στο συνδυασμό του **comfort** στοιχείου με τη **σύγχρονη δημιουργικότητα**. Το **δείπνο** ξεκινά με ποικιλία ψωμιών, που συνοδεύονται από μαριναρισμένες ελιές, χειροποίητο πελτέ ντομάτας San Marzano και βούτυρο με κασικίσιο τυρί και μαύρη τρούφα. Σειρά κατόπιν μπορούν να πάρουν τα φινετσάτα ωμά, δηλαδή, το **carpaccio "di mare"** με χτένια, γαρίδες κοιλιάδος, εσπεριδοειδή και κρέμα αβοκάντο με pepperoncino ή το **carpaccio λαβράκι** με σαλάτα φινόκιο, κίτρινο ακτινίδιο, ραπανάκι και αυγοτάραχο. Οι πιο



παραδοσιακές ιταλικές γεύσεις εκπροσωπούνται επάξια στα ορεκτικά από το **Vitello Tonnato**, ένα signature πιάτο με μοσχάρι γάλακτος, κρέμα τόνου, λεμόνι, σέλερυ και κάπαρη, ενώ από την ενότητα των ζυμαρικών αξίζει να προτιμήσετε την **Mezzi Rigatoni amatriciana**, με καπνιστή πανσέτα, ντομάτα San Marzano και κρέμα παρμεζάνας. Από το κεφάλαιο pizza, διαλέξτε την **sourdough Pizza Diavola**,

με mozzarella di Bufala, ντομάτα San Marzano, καραμελωμένα κρεμμύδια, σαλάμι piccante και 'nduja - είναι η επιτομή της «ατίθασης» ιταλικής πίτσας, χάρη στην ισορροπία γλυκύτητας και πικάντικων στοιχείων. Στα κυρίως, τα **ψητά χτένια**, συνδυασμένα με torinambur, καμένο βούτυρο με colatura di alici, φουντούκι και μαύρη τρούφα είναι ένα από τα best sellers, ενώ πολλούς θαυμαστές έχει και το δυσεύρετο **Osso Buco "alla Milanese"**, με risotto saffron και ψητό μεδούλι με gremolata μυρωδικών. Για το τέλος, κρατήστε χώρο για το **Dessert Trolley**, που είναι φορτωμένο με διάφορες γλυκές προτάσεις, τις οποίες υπογράφει ο pastry chef **Μανώλης Στήθος**, ανάμεσά τους **vanilla cake** με ιταλική μαρέγκα και αυθεντικό **τιραμισού** στο ταψί.

Η μόδα των αλμυρών κοκτέιλ

Αν βγαίνετε έξω συχνά, σίγουρα έχετε παρατηρήσει πως τα **αλμυρά (savory) κοκτέιλ** κερδίζουν ολοένα και περισσότερο έδαφος στις **λίστες των μπαρ**. Δεν είναι η **ιδέα** σας, πρόκειται, άλλωστε για μια **παγκόσμια τάση**: όλοι πρόκειται να πίνουν περισσότερα από αυτά στο **άμεσο μέλλον**, καθώς για το κοινό που αναζητά την καινοτομία και την έκπληξη, το **σιρόπι** είναι **out**, ενώ ο **σολομός** και η **sriracha** είναι **in**. Και είναι απόλυτα **φυσιολογικό**: από τη μια οι συλλογικές μας γεύσεις να αλλάζουν σταδιακά από το πιο **γλυκό**, αγκαλιάζουν το **γλυκόπικρο**, κατόπιν το πιο **πικρό** και έπειτα αναζητούν κάτι πιο **περιπετειώδες για τον ουρανίσκο**. Από την άλλη πλευρά οι ιδιοκτήτες των μπαρ αντιμετωπίζουν **σκληρό ανταγωνισμό** και πρέπει να επενδύσουν στην **πρωτοτυπία** για να κρατήσουν το **πελατολόγιό** τους. Κι έτσι τα αλμυρά ποτά καταλαμβάνουν όλο και πιο μεγάλο χώρο στα μενού των μπαρ, ενώ οι **mixologists** ενσωματώνουν την **άλμη** στις δημιουργίες τους με **εκπληκτικούς** και εξαιρετικά **πρακτικούς τρόπους**. Γιατί πετυχαίνει αυτή η κίνηση; Γιατί βασίζεται στη **γενικότερη** γευστική παλέτα. Για παράδειγμα, τα **αλμυρά κοκτέιλ** έχουν επιτυχία στην **Μεγάλη Βρετανία** γιατί το κοινό είναι συνηθισμένο σε μια διατροφή με μπόλικο **αλάτι** και **λιπαρά** με **μπέικον, αυγά, λουκάνικα, φασόλια φούρνου, τηγανητές ντομάτες** και **μανιτάρια, μαύρη πουτίγκα**, με **τηγανητό** και **φρυγανισμένο** ψωμί. Εκεί οι πελάτες θα πουν άνετα ένα **μαρτίνι παλαιωμένο** σε βαρέλια με βαλσάμικο και σερβιρισμένο με πίκλες κρεμμυδιού, καθώς έχουν μάθει να αγκαλιάζουν το ουμάμι στοιχείο. Σε αυτό, λοιπόν το πλαίσιο, όχι μόνο δημιουργήθηκαν εξαιρετικές παραλλαγές κλασικών, όπως το **Dirty Martini**, το **Gibson** και το **Bloody Mary**, αλλά παρατηρήθηκε και μια τεράστια εισροή από υλικά που προκαλούν το μυαλό και κάνουν κάποιον να θέλει να τα δοκιμάσει καθαρά από περιέργεια — «μα πώς το μετέτρεψαν σε ποτό» είναι το ερώτημα που πλανιέται. Στο παιχνίδι υπέρ των αρμυρών γεύσεων μπαίνουν και οι τεχνικές:



ολοένα και περισσότεροι mixologists χρησιμοποιούν τη μέθοδο **fat-washing** - εμποτίζουν ένα απόσταγμα με κάτι λιπαρό, το παγώνουν και κατόπιν το χρησιμοποιούν στις παρασκευές τους, αφού αφαιρέσουν το λίπος - ενσωματώνοντας φυτικά συστατικά, όπως **λάδι καρύδας, φιστίκια, αβοκάντο** κ.α. Και μην ξεχνάμε, βέβαια, το περίφημο **fermenting**: οι **ζυμώσεις** είναι μια άλλη αλμυρή τεχνική που υπάρχει πλέον σχεδόν σε όλα τα μενού των μπαρ. Είτε είναι λιπαρό, είτε έχει υποστεί ζύμωση, είτε περιέχει απλά **μπόλικο καρυκεύματα**, μπορείτε να πιείτε το κοκτέιλ σας και θα είναι σαν να το **τρώτε**. Διότι, το μυστικό της επιτυχίας τους βρίσκεται ακριβώς εδώ, στο **φαγητό**. Αποτελούν εξαιρετικό συνοδευτικό για τα **ορεκτικά**, αλλά και τα **κυρίως**, καθώς μπορούν να συμπληρώσουν ή να τονίσουν εκπληκτικά τη **γεύση των συστατικών**. Μάλιστα, τα **αλμυρά κοκτέιλ** αποδεικνύονται ιδιαίτερα αποτελεσματικά σε συνδυασμό με τα **μενού γευσιγνωσίας**, καθώς δημιουργούν μια **αρμονική ισορροπία** με κάθε πιάτο. Φυσικά και εδώ χρειάζεται προσοχή στον τρόπο παρασκευής, γιατί σε αντίθεση με τα γλυκά κοκτέιλ, τα πράγματα είναι πιο **δύσκολα**. Σε κάθε περίπτωση όμως, όλο και περισσότεροι το τολμούν, μιας και όπως φαίνεται το τρεντ είναι **λιγότερη ζάχαρη, περισσότερο αλάτι**.





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

Κοαν: Μισελενάτη συνάντηση Κορέας και Σκανδιναβίας

Επανερχομαι, μετά από δύο εβδομάδες, στην εμπειρία μου από την **Κοπεγχάγη**.

Και, συγκεκριμένα, σήμερα θα μιλήσουμε για τα **μισελενάτα εστιατόρια** της πόλης.

Ομολογώ ότι η προσέγγισή τους, από την πρώτη στιγμή, που μπαίνεις στο site τους για να δεις menu και να κάνεις κράτηση, είναι απόλυτα επαγγελματική: Με **αναλυτική αναφορά** στο περιεχόμενο του καταλόγου, στα **pairing** με κρασί, cocktail ή μη αλκοολούχα, και, φυσικά, με τις **τιμές**.

Η κράτηση περιλαμβάνει – και ορθώς – προκαταβολή και, αφού γίνουν όλα αυτά, αρχίζει μία ευγενική και **διόλου ενοχλητική επικοινωνία** μέσω mail, ώστε το εστιατόριο να ενημερωθεί για πιθανές αλλεργίες, αλλά και προτιμήσεις.

Επέλεξα τελικά το **διάστερο Κοαν**.

Εκεί, όπου ο – γεννημένος στην Κορέα και πολιτογραφημένος Δανός – chef και ιδιοκτήτης, **Kristian Baumann**, έχει δημιουργήσει ένα menu, συνδυάζοντας δύο ετερόκλητες μεταξύ τους κουζίνες: την **κορεάτικη**, με τις γεμάτες ένταση και γεύση μαγειρικές, και τη **δανέζικη/σκανδιναβική**, με την απλότητα και την καθαρότητα των γεύσεων στην προσέγγισή της.

Το εστιατόριο βρίσκεται σε μια απόμερη αποβάθρα, σε ένα πολύ ενδιαφέρον σκηνικό, στο λιμάνι της πόλης.

Μόλις έφτασα, με υποδέχθηκαν, σαν να γνώριζαν για ποιον είναι η κράτηση.

Το σκηνικό είναι απόλυτα δανέζικο, με ένα ελαφρύ touch Κορέας: **Full στο ξύλο**, με την **κουζίνα ανοιχτή** για το τελευταίο στάδιο προετοιμασίας των πιάτων.

Εκτίμησα ιδιαίτερα το **ευγενικό καλωσόρισμα** από τον Kristian, που με ευγενικό και χαμογελαστό ύφος με έκανε να νιώσω πολύ βολικά και ευχάριστα.

Το menu, **17 πιάτων**, είναι απόλυτα χαρακτηριστικό της δημιουργικότητας του Baumann και της ομάδας του.



#NecNotice



- **Kristian Baumann**, Ιδιοκτήτης/Chef, **Κοαν** - **Νεκτάριος Β. Νώτης**, Ιδρυτής/CEO, **Notice Content and Services**

Χωρίς να απογειωθώ γευστικά από όλα τα πιάτα, αναγνώρισα το **μέγεθος της δουλειάς**, που έχει γίνει για να δέσουν γευστικά τα υλικά και να παρουσιαστεί ένα ωραίο αισθητικά αποτέλεσμα.

Ξεχώρισα τα εξής:



Κορυφαία εμπειρία για τον ουρανίσκο μου ήταν μία μικρή σφαίρα. Μέσα της έχει **tofu**, που φτιάχνουν οι ίδιοι, αναμεμειγμένο με **φράουλα και goji berry**. Και όλο αυτό καλύπτεται με **χαβιάρι**.



Το **κορεάτικο λουκάνικο** από **χοιρινό** και από πάνω **gel** από **βατόμουρο** και **αίμα από το χοιρινό** είναι must try, όπως και το **χτένι μαγειρεμένο σε καστανό βούτυρο** και **μαύρο ginger**, καλυμμένο από **flakes φλούδας γλυκοπατάτας**, σε σχήμα φθινοπωρινών φύλλων δένδρου.

#NecNotice



Ακολουθεί στο rating το πιάτο με την **καρδιά από στρείδι**, μαζί με **φύκι**, που κολυμπούν σε μια ήπια sauce πάλι από φύκι.



Απίστευτης έμπνευσης και ισορροπημένης γεύσης είναι τα **noodles από το κεφάλι αστακού**, συνοδευόμενα από **βασιλικό καβούρι**, σε **ζωμό** από τις **δαγκάνες του αστακού**.



Το **κορεάτικο ψωμί**, σε σχήμα πλεξούδας, που φτιάχνεται από **βούτυρο** και σερβίρεται με **αλάτι από πεύκο**, και βούτυρο από κρέμα on the side, είναι ο απόλυτος θερμιδικός πειρασμός.

Πολύ ενδιαφέρον και πολύ καλό το **pairing** με ποτά και παλαιωμένα whisky **από την Κορέα**. Η συνολική εμπειρία **εξαιρετική**, **όχι** όμως για τα **λεφτά** της.

Σε κάθε περίπτωση, εκτίμησα την απλότητα, προσιότητα και διαρκές ενδιαφέρον του chef και όλης της ομάδας του για το πώς κυλά η εμπειρία.

Απολαύστε !

SŌ POSH!

ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΟ
ΨΗΦΙΑΚΟ NEWSLETTER

Εκδότης - Διευθυντής: **Νεκτάριος Β. Νώτης**

Chief Editor: **Γιώτα Παναγιώτου** • Αρχισυντάκτης: **Γιάννης Παλιούρης** • Γενική Διεύθυνση: **Δέσποινα Βασιλοπούλου** • Εμπορική Διεύθυνση: **Μαρία Μίλτου**

Sales Developer: **Μαρία Γαβριλάκη** • Sales Executive: **Ιφιγένεια Καραντώνη** • Executive Assistant: **Μαρία Μούστα** • Digital Art Director: **ArDiDesign**

Τεχνική Υποστήριξη: **Θανάσης Βιρβίλης**

NOTICE
CONTENT & SERVICES

Βαλαωρίτου 9, 106 71 Κολωνάκι, Τ. 210 3634061

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