

SO POSH! #027

the trendletter



MOMOFUKU

Ένα cookbook για την ασιατική κουζίνα
από τον διάσημο σεφ David Chang

HUGO BOSS

Το μεγαλύτερο κατάστημα
στην Ελλάδα άνοιξε
στον 1ο όροφο
του Golden Hall

NiDo ATHENS

Ένα νέο γαστρο-μπαρ
με την υπογραφή
του σεφ Νίκου Θωμά

"ΒΕΡΘΕΡΟΣ"

ΤΟΥ ΖΥΛ ΜΑΣΝΕ
Έρχεται στην Εθνική
Λυρική Σκηνή

Η ΑΝΑΓΕΝΝΗΣΗ

ΤΟΥ ΚΟΥΚΟΥΜΑΒΛΟΥ
Ανοίγει ξανά στο Katikies
Chromata
στο Ημεροβίγλι

#NecNotice

Φέρτε πίσω το room service!



HUGO BOSS

Το μεγαλύτερο κατάστημα στην Ελλάδα άνοιξε στον 1ο όροφο του Golden Hall

Πριν λίγες ημέρες, το βλέμμα μου έπεσε σε μια φωτογραφία της υπέρκομψης βασίλισσας Λετίσια, η οποία είχε, για μια φορά ακόμη, το τέλειο outfit: φορούσε ένα κόκκινο παλτό σε στυλ κιμονό με ασορτί ζώνη και μήκος τριών τετάρτων, σε συνδυασμό με ένα γκρι παντελόνι με πιέτες και ελαφρώς wide leg στυλ από τον οίκο HUGO BOSS. Τα λάτρεψα, καθώς, πέρα από την αναμφισβήτητη φινέτσα τους, αποτελούν εκείνα τα χαρακτηριστικά «έξυπνα» κομμάτια, που μπορούν να σε βγάλουν ασπροπρόσωπη από το πρωί μέχρι το βράδυ.

Για όσους αγαπούν αυτό το στυλ, έχω καλά νέα: το νέο HUGO BOSS κατάστημα άνοιξε στο Golden Hall. Αποτελεί, μάλιστα, το μοναδικό monobrand κατάστημα, που φιλοξενεί τις συλλογές της BOSS και της HUGO μαζί, υιοθετώντας ένα φρέσκο store concept και προβάλλει άψογα την ανανεωμένη ταυτότητα των δύο brands.

Σχεδιασμένο για να δημιουργήσει μία καινοτόμο εμπειρία shopping στους επισκέπτες του, το νέο κατάστημα περιλαμβάνει τη γυναικεία και ανδρική συλλογή της BOSS, με business, smart casual, αθλητικά ενδύματα και αξεσουάρ από τις σειρές Camel, Black και Orange, προσφέροντας εκλεπτυσμένες, μοντέρνες



INFO

**HUGO BOSS STORE @
GOLDEN HALL**

Λεωφ. Κηφισίας 37α,
Μαρούσι 1ος όροφος,
τηλ. 211-18.14.280

συλλογές για 24/7 εμφανίσεις για τους άνδρες και τις γυναίκες που εστιάζουν στην ποιότητα και το design.

Στο νέο κατάστημα διατίθενται, επίσης, η ανδρική και η γυναικεία συλλογή της

HUGO, με σχέδια που σπάνε τις συμβάσεις. Από τα denim και τα jersey μέχρι τα υποδήματα και τα αξεσουάρ, η HUGO τολμά να ξεπερνά τα όρια με στυλ: για εκείνους που καθορίζουν τις τάσεις, αντί να τις ακολουθούν. Ο σχεδιασμός του νέου HUGO BOSS καταστήματος

στο Golden Hall, το οποίο καταλαμβάνει μια ενιαία έκταση μεγαλύτερη από 800 τ.μ., εστιάζει στην άνεση, την απλότητα και τη σύγχρονη οπτική προσέγγιση. Ο σχεδιασμός της ανοιχτής πρόσοψης υπόσχεται στους επισκέπτες μια φιλόξενη και εύκολη περιήγηση στο κατάστημα, προκειμένου να ανακαλύψουν τον κόσμο των δύο brands. Η σύγχρονη εμφάνιση και αισθητική της BOSS και της HUGO ενισχύονται και από την ενσωμάτωση λιτών αρχιτεκτονικών χαρακτηριστικών στο design, όπως είναι οι μεταλλικές λεπτομέρειες και οι γυαλιστερές επιφάνειες.

Τα χρώματα αποτελούν, επίσης, ένα σημαντικό στοιχείο του νέου αυτού πρωτοποριακού χώρου, καθώς ενσωματώνουν έξυπνα την ταυτότητα των δύο brands στην αρχιτεκτονική του καταστήματος.



NiDo ATHENS

Ένα νέο γαστρο-μπαρ με την υπογραφή του σεφ Νίκου Θωμά

Στο νούμερο 5 της οδού Λεβέντη, στην πλατεία Κολωνακίου, έχει πλέον την έδρα του το ολοκαίνουριο, NiDo Athens, με οικοδεσπότες τον chef-patron Νίκο Θωμά, την Αλεξάνδρα Γασπαρινάτου, τον Γιώργο Γασπαρινάτο και τον Τριαντάφυλλο Λούζη.

Με σύνθημα του τη φράση «Good Vibes, Funky Bites» και με όνομα, το οποίο σημαίνει στα ισπανικά «φωλιά», το NiDo δημιουργήθηκε για να προσφέρει το τρίπτυχο φαγητό - ποτό και μουσική. Ένα μπαρ, ένα Dj booth (στην είσοδο του NiDo, που φιλοξενεί γνωστούς Έλληνες Djs, με Soul, Hip Hop και Old school μουσικές), μια ανοιχτή κουζίνα, ψηλά τραπεζάκια με άνετα stools, αλλά και χαμηλά τραπέζια με καρέκλες ή καναπέ, διαμορφώνουν έναν ιδιαίτερο χώρο, ιδανικό για μια σύντομη στάση μετά το γραφείο το απόγευμα ή για διασκέδαση το βράδυ.

Το μενού του NiDo Athens, το οποίο φέρει την υπογραφή και την επιμέλεια του Νίκου Θωμά, αποτελείται από μικρά πιάτα, φτιαγμένα, ώστε να μοιράζονται στη μέση με «μεζέδες», που παντρεύουν διάφορες γευστικές κουλτούρες του κόσμου. Παράδειγμα: το ταρτάρ μοσχάρι με bonito mayo, καραμελωμένο κρεμμύδι και porchini powder και οι πολύ ιδιαίτερες τηγανητές πατάτες, που σερβίρονται παρέα με fermented ketchup και truffle mayo. Σημειώστε, επίσης, τα tsukune από αρνί που γλασάρονται με ζυμωμένα μύρτιλα, το περασμένο από τα κάρβουνα «σουβλάκι» από μύδια και σαλιγκάρι με ένα αρωματικό λάδι και ένα γαλάκτωμα από εστραγκόν και σκόρδο, και την τραγανή πανσέτα με μια κέτσαπ ανανά-μίσο και πικλαρισμένη ρέβα.

Το κρασί, τα cocktails και τα premium straight ποτά, επιλέχθηκαν με προσοχή από τον Τριαντάφυλλο Λούζη: η wine list περιλαμβάνει περισσότερες από 100 ετικέτες από τον ελληνικό και διεθνή αμπελώνα, ανάμεσα τους και κρασιά ήπιων παρεμβάσεων, με τα 20 να σερβίρονται και σε ποτήρι, ενώ η λίστα των κοκτέιλς περιλαμβάνει οκτώ κλασικά, με ναυαρχίδα την Tequila Sunrise, αλλά και αρκετά signature.

Το design έχει επιμεληθεί ο αρχιτέκτονας Στράτος Χιωτέλης, ο οποίος εμπνεύστηκε μέσα στο αστικό τοπίο της Αθήνας ένα εστιατόριο βασισμένο σε μια industrial ατμόσφαιρα με funky επιρροές. Το NiDo Athens συνδυάζει στοιχεία διαφορετικής αισθητικής, με στόχο τη δημιουργία ενός χώρου γεμάτου αντιθέσεις. Με μια πιο προσεκτική ματιά, θα δείτε την όψη του κτιρίου επενδυ-



INFO

NiDo Athens

Λεβέντη 5, Κολωνάκι

Ωράριο: Δευτέρα -

Σάββατο: 18:00 - 00:00

(Κυριακή κλειστά)

Κρατήσεις: 210-72.50.226



μένη με σκουριασμένες λαμαρίνες με πλίνθρες και τον μεταλλικό κάνναβο στα παράθυρα, που σε προετοιμάζει για μια βιομηχανικής αισθητικής εμπειρία. Καθώς προχωράτε στο εσωτερικό του χώρου, θα συναντήσετε από τη μία φυσικά υλικά, όπως ξύλο και πέτρα σε ακατέργαστη μορφή, vintage πλακάκια και πατιναρισμένους τοίχους - από την άλλη κόκκινα γυαλιστερά πλακάκια και neon επιγραφές, που προσδίδουν ένταση και μια πιο σύγχρονη funky διάθεση. Ο θερμός φωτισμός έρχεται να συμπληρώσει τα υπόλοιπα εκκεντρικά στοιχεία του χώρου, για να συνθέσουν μαζί ένα ζωντανό σκηνικό, που περιμένει να υποδεχτεί το κοινό του.



Η ΑΝΑΓΕΝΝΗΣΗ ΤΟΥ ΚΟΥΚΟΥΜΑΒΛΟΥ

Ανοίγει ξανά στο Katikies Chromata στο Ημεροβίγλι

Ο Κουκούμαβλος γεννήθηκε το μακρινό 1989, σε μία Σαντορίνη πολύ διαφορετική από αυτή που σήμερα γνωρίζουμε, όταν ένας νέος, αλλά ιδιαίτερα ταλαντούχος και τολμηρός σεφ, ο Νίκος Πουλιάσης, αποφάσισε να κάνει το όνειρό του πραγματικότητα και να ανοίξει το δικό του εστιατόριο. Αυτό ήταν ο Κουκούμαβλος, που ήταν γραφτό να εξελιχθεί σε ένα από τα πιο σημαντικά ελληνικά εστιατόρια όλων των εποχών. Ο Νίκος Πουλιάσης ήταν αυτοδίδακτος, αλλά κατάφερε να αποδείξει ότι, κάποιες φορές, το πηγαίο ταλέντο και η αγάπη για τη μάθηση μπορεί να αποδειχθούν εξίσου σημαντικά με τα πτυχία. Η *suī generis* κουζίνα του, οι τολμηροί συνδυασμοί του, η καινοτόμος σκέψη του και οι διαρκείς πειραματισμοί του, προσέφεραν στους επισκέπτες ένα μοναδικό οπτικό και γευστικό ταξίδι και στο εστιατόριο πολυάριθμα βραβεία. Το εμβληματικό εστιατόριο της Σαντορίνης πλέον, εντάσσεται στην οικογένεια Katikies και βρίσκεται το νέο (και παντοτινό) σπίτι του στο πανέμορφο σκηνικό του Katikies Chromata στο Ημεροβίγλι. Η μακρά και στενή φιλία του βραβευμένου με αστέρι Michelin σεφ Έκτορα Μποτρίνι (executive chef του Ομίλου Katikies) και του σεφ Νίκου Πουλιάση επισφραγίζεται μέσα από αυτήν την ιδιαίτερα σημαντική για το γαστρονομικό τοπίο της Σαντορίνης συνεργασία, που έρχεται να ανεβάσει τον πήχη του κυκλαδίτικου *fine dining* και να ξαναδώσει στον Κουκούμαβλο τη θέση του μεταξύ των κορυφαίων εστιατορίων της Ελλάδας. Τα καλύτερα υλικά από τη γη και τη θάλασσα της χώρας μεταμορφώνονται σε μοναδικά πιάτα, έτοιμα να ταξιδέψουν τους απαιτητικούς επισκέπτες στον χρόνο και στον χώρο, προσφέροντας μία συναρπαστική γαστρονομική εμπειρία.

Οι Katikies είναι μία εντυπωσιακή συλλογή από επτά πολυτελή ελληνικά ξενοδοχεία στην Μύκονο και την Σαντορίνη. Η μαγευτική τους ατμόσφαιρα και το μοναδικό τους πνεύμα φιλοξενίας εμπνέεται από τα συναισθήματα που ξυπνούν τα νησιά αυτά στην καρδιά κάθε ταξιδευτή.



Διαχρονικά κορυφαίοι προορισμοί διακοπών, τα συγκεκριμένα νησιά προσφέρουν απλόχερα τον ρομαντισμό, την ποίηση της ζωής και την ευκαιρία να βιώσει κανείς απόλυτα μοναδικές εμπειρίες. Τα ξενοδοχεία Katikies γεννήθηκαν από το πάθος της ίδιας ακριβώς έμπνευσης: οι τοποθεσίες των ξενοδοχείων συνδυάζουν την ηρεμία με την ιδιωτικότητα, προσφέροντας ένα ασφαλές καταφύγιο, όπου οι επισκέπτες μπορούν να απολαύσουν τη μαγεία που τους περιβάλλει. Παράλληλα, ο αρχιτεκτονικός σχεδιασμός εναρμονίζεται απόλυτα με τον φυσικό περιβάλλοντα χώρο, τον οποίο και αναδεικνύει, προσφέροντας τελικά στους ταξιδιώτες μία γεύση αυθεντικής και ταυτόχρονα πολυτελούς φιλοξενίας. Παρά το γεγονός πως τα ξενοδοχεία ανακαινίζονται μέσα στον χρόνο, κατορθώνουν να προσαρμόζονται τέλεια στο ανυπέρβλητο φυσικό τοπίο. Οι Katikies γεννούν συναισθήματα και ανεξίτηλες αναμνήσεις- ο μοναδικός τους κόσμος, άλλωστε, αποτίνει φόρο τιμής στην ομορφιά της φύσης και στην ικανότητα του ανθρώπου να την αναδεικνύει στο έπακρο.

“ΒΕΡΘΕΡΟΣ” ΤΟΥ ΖΥΛ ΜΑΣΝΕ

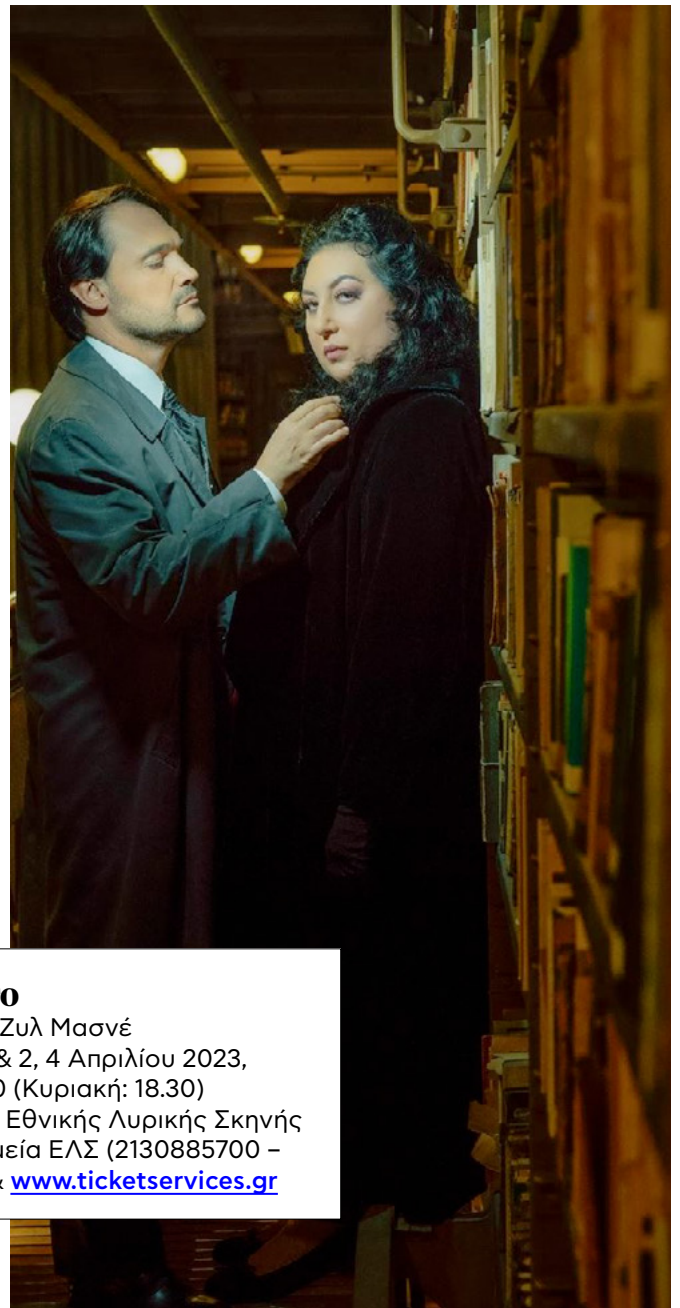
Έρχεται στην Εθνική Λυρική Σκηνή

Ενα καλλιτεχνικό γεγονός διεθνούς ακτινοβολίας παρουσιάζει η Εθνική Λυρική Σκηνή. Ο “Βέρθερος” του Ζυλ Μασνέ, σε σκηνοθεσία του αείμνηστου Σπύρου Ευαγγελάτου, φέρνει στην Εθνική Λυρική Σκηνή την κορυφαία μεσόφωνο της εποχής μας, Ανίτα Ρατσβελισβίλι, η οποία θα αναμετρηθεί, για πρώτη φορά στην καριέρα της, με τον ρόλο της Σαρλότ. Διευθύνει ο διεθνώς καταξιωμένος Καναδός αρχιμουσικός, Ζακ Λακόμπ, ενώ τον ρόλο του τίτλου ερμηνεύει ο σπουδαίος Ιταλός τενόρος, Φραντσέσκο Ντεμούρο. Από τις 23 Μαρτίου 2023 και για έξι παραστάσεις, στην Αίθουσα Σταύρος Νιάρχος, στο Κέντρο Πολιτισμού Ίδρυμα Σταύρος Νιάρχος. Η παραγωγή υλοποιείται με τη στήριξη της δωρεάς του Ιδρύματος Σταύρος Νιάρχος (ΙΣΝ), για την ενίσχυση της καλλιτεχνικής εξωστρέφειας της Εθνικής Λυρικής Σκηνής. Ο “Βέρθερος” του Ζυλ Μασνέ, μια από τις δημοφιλέστερες όπερες του γαλλικού ρεπερτορίου, γράφτηκε περίπου έναν αιώνα μετά το επιστολικό μυθιστόρημα του Γκαίτε, στο οποίο βασίζεται. Η όπερα αναφέρεται στην ιστορία του αδιέξοδου έρωτα ανάμεσα στον νεαρό Βέρθερο και την Σαρλότ. Όταν ο Βέρθερος αντιλαμβάνεται ότι δεν έχει καμία ελπίδα, αυτοκτονεί. Η Σαρλότ, που έχει αντιληφθεί την κρισιμότητα της κατάστασης, σπεύδει κοντά του και τον προλαβαίνει λίγο πριν εκείνος ξεψυχήσει.

Όπως και ο Φάουστ του Γκαίτε (που ως λυρικό έργο έγινε κυρίως γνωστός από την εκδοχή του Γκουνό), έτσι και ο Βέρθερος κατέκτησε τον χώρο της όπερας, έχοντας μελοποιηθεί από Γάλλο συνθέτη, τον σπουδαίο Ζυλ Μασνέ. Η όπερα του Μασνέ, η οποία σκιαγραφεί με δεξιοτεχνικό τρόπο τον ποιητικό χαρακτήρα του ιδεαλιστή Βέρθερου και της παγιδευμένης στις κοινωνικές επιταγές Σαρλότ, γνώρισε τεράστια επιτυχία τον καιρό που γράφτηκε, μεταφράστηκε σε πολλές γλώσσες και επηρέασε από τα ήθη ως τη μόδα της εποχής.

Ο οπερατικός Βέρθερος ακολουθεί τους δικούς του κανόνες, παίρνοντας ουσιαστικές αποστάσεις από το πρωτότυπο. Διατηρεί τη σύγκρουση με τον περίγυρο και τις κοινωνικές συμβάσεις, αλλά αφήνει κατά μέρος τις φιλοσοφικές αναζητήσεις. Η ιστορία του ήρωα του Γκαίτε ενέπνευσε στον Γάλλο συνθέτη μουσική μεγάλου λυρισμού και σπάνιας τρυφερότητας, από την οποία δεν λείπουν έντονα δραματικά ξεσπάσματα. Η μελωδική έμπνευση του Μασνέ στον Βέρθερο είναι ιδιαίτερα πλούσια. Μέσα από αυτήν, διεισδύει στην ψυχολογία των βασικών του χαρακτήρων, πλάθοντας ανάγλυφες προσωπικότητες. Όσο προχωρά η όπερα και από την αθωότητα και τις

απλές χαρές της οικογενειακής και κοινωνικής ζωής το έργο εστιάζει στη συναισθηματική ζωή των δύο βασικών χαρακτήρων, τόσο η μουσική περνά από την περιγραφή της εξωτερικής, δημόσιας εικόνας τους, στην απόδοση του περίπλοκου, σκοτεινού εσωτερικού τους κόσμου. Ο “Βέρθερος” είναι η τελευταία όπερα που σκηνοθέτησε ο Σπύρος Ευαγγελάτος, μια εμβληματική μορφή του θεάτρου και της όπερας στην Ελλάδα, και πρωτοπαρουσιάστηκε από την ΕΛΣ το 2014 στο Θέατρο Ολύμπια. Την αναβίωση της σκηνοθεσίας υπογράφει ο Ίων Κεσούλης.



INFO

“Βέρθερος”, Ζυλ Μασνέ
23, 26, 28, 31 Μαρτίου & 2, 4 Απριλίου 2023,
Ώρα έναρξης: 19.30 (Κυριακή: 18.30)
Αίθουσα Σταύρος Νιάρχος Εθνικής Λυρικής Σκηνής
– ΚΠΙΣΝ Προπώληση: Ταμεία ΕΛΣ (2130885700 –
καθημερινά 9.00-21.00) & www.ticket-services.gr



MOMOFUKU

Ένα cookbook για την ασιατική κουζίνα από τον διάσημο σεφ David Chang

Αν ψάχνετε το απόλυτο cookbook για την ασιατική κουζίνα, αναζητείστε το Momofuku από τον chef- θρύλο, David Chang. Αυτό το βιβλίο μαγειρικής είναι ένα απολαυστικό εργαλείο για κάθε foodie και υποψήφιο μάγειρα. Το Momofuku, γεμάτο με 150 υπέροχες, έγχρωμες φωτογραφίες και μια απίστευτη αφήγηση, αποτελεί -για μένα- έναν φόρο τιμής στο ταπεινό noodle, το οποίο, σε αυτό το βιβλίο, αναδεικνύεται σε μια μορφή τέχνης.

Στο Momofuku, θα βρείτε πολλά περισσότερα από απλές συνταγές: θα μάθετε τεχνικές και κόλπα, που θα αλλάξουν τον τρόπο που μαγειρεύετε, από το υπέροχο χοιρινό ψητό μέχρι την τέλεια κατσαρόλα με noodles ramen. Ένα άλλο μάθημα, που θα σας διδάξει ο David Chang, είναι η τεράστια σημασία της καλής πρώτης ύλης στο τελικό αποτέλεσμα μιας συνταγής. Αυτές οι λεπτομέρειες, άλλωστε, πηγαίνουν αυτό το βιβλίο μαγειρικής σε άλλο επίπεδο.

Ένα άλλο εντυπωσιακό στοιχείο του Momofuku είναι ότι αποκαλύπτει με έναν ιδιαίτερο τρόπο το προσωπικό «ταξίδι» του David Chang. Μέσα από τις σελίδες του, θα γνωρίσετε από πρώτο χέρι την πορεία του, από τον αρχάριο βοηθό μέχρι τον σούπερ σταρ σεφ, και θα διαπιστώσετε πόσο μόχθησε να ανοίξει τα εστιατόριά του.

Οι συνταγές ποικίλουν σε δυσκολία, αλλά όλες είναι εφικτές. Στο σύνολό τους, μπορούν να γίνουν στο σπίτι, αλλά απαιτούν ειδικό εξοπλισμό, όπως π.χ. ένα sous vide. Αν και ορισμένες από αυτές μπορεί να μην είναι τόσο απλές στην εκτέλεση, δεν πρέπει να φοβηθείτε, καθώς είναι πολύ καλά γραμμένες, ώστε να είναι εύκολα κατανοητές – ακόμη και αν δεν έχετε το σωστό συστατικό ή τα κατάλληλα εργαλεία, ο David Chang θα σας προτείνει μερικές εναλλακτικές επιλογές.

Οι ιδιαίτερες πινελιές του σεφ φαίνονται σε κάθε πιάτο: οι φτερούγες κοτόπουλου μαγειρεύονται με μπέικον σε λαρδί ή λίπος πάπιας, το τηγανητό (ή ψητό) κουνουπίδι περιχύνεται με βινεγκρέτ με σάλτσα ψαριού και τα ψητά χτένια σερβίρονται με πουρέ από kohlrabi (γογγυλοκράμβη) και iwa nori (γιαπωνέζικα φύκια). Και ας μην ξεχνάμε τα απίθανα noodles και το περίφημο Momofuku ramen.

Γιατί να το αγοράσετε: το Momofuku είναι το πρώτο βιβλίο μαγειρικής από έναν από τους πιο επιδραστικούς σεφ στον κόσμο και αποτελεί ένα αφιέρωμα στην ασιατική κουζίνα, που θα αλλάξει για πάντα τον

τρόπο, με τον οποίο αντιμετωπίζουμε αυτή την κουλτούρα. Αν πραγματικά εκτιμάτε το καλό φαγητό και είστε περίεργοι για το πώς ορισμένοι σεφ δημιούργησαν τη φήμη τους και πώς μαγειρεύουν, αυτό είναι σίγουρα το βιβλίο που θα σας «ανοίξει» τα μάτια.





Από την **Αλεξία Καλογεροπούλου**
powered by [BookSitting](#)

Πάολο Κονιέττι, Η ευτυχία του λύκου, Εκδόσεις Πατάκη

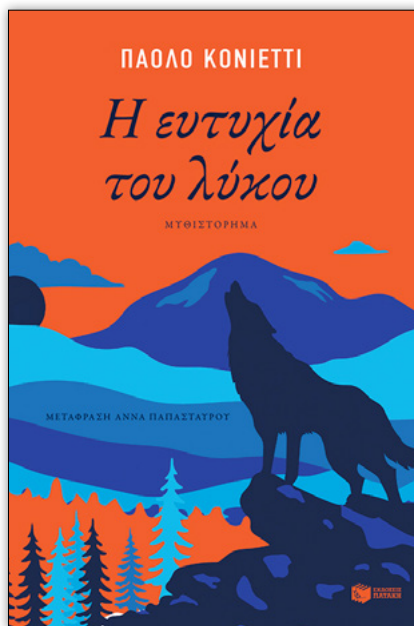
Ο Ιταλός συγγραφέας Πάολο Κονιέττι αφηγείται μια ενδιαφέρουσα ιστορία, που περιστρέφεται γύρω από τις ανθρώπινες σχέσεις, με φόντο την πανέμορφη φύση της Φοντάνα Φρέντα.

Το βιβλίο

Φτάνοντας στο τέλος μιας μακράς σχέσης, ο Φάουστο βρίσκει καταφύγιο στους τόπους των παιδικών του χρόνων. Εκεί, στο ορεινό χωριό της Φοντάνα Φρέντα, θα γνωρίσει την Σίλβια, και θα περάσουν μαζί τον μακρύ χειμώνα που θα σκεπάσει το χωριό και τους κατοίκους του. Ο Φάουστο μαγειρεύει για τους χειριστές των χιονοστροφτήρων τον χειμώνα και για τους δασονόμους το καλοκαίρι που έρχεται, και σ' αυτόν τον τόπο ξαναβρίσκει σιγά σιγά το ενδιαφέρον του για τα πράγματα και τους ανθρώπους. Όσπου μια μέρα αποφασίζει να επιστρέψει στην πόλη, αφήνοντας πίσω τα βουνά, και μαζί με αυτά και την Σίλβια...

Ο συγγραφέας

Ο Πάολο Κονιέττι (Paolo Cognetti, Μιλάνο, 1978) έχει γράψει τα βιβλία «Manuale per ragazze di successo» (2004), «Una cosa piccola che sta per esplodere» (2007), «Sofia si veste sempre di nero» (2012) και «A pesca nelle pozze più profonde» (2014). Με θέμα τα βουνά, έχει δημοσιεύσει το έργο «Το αγρίμι» (Il ragazzo selvatico 2013· Εκδόσεις Πατάκη, 2019). Με «Τα Οχτώ βουνά» (Le otto montagne, 2017, Εκδόσεις Πατάκη, 2018), ένα βιβλίο γοητευτικό και ώριμο, που εξερευνά τις περιστασιακές, αλλά ακλόνητες σχέσεις των ανθρώπων, καθώς και τη δυνατότητά τους να μαθαίνουν και να αναζητούν τη θέση τους στη ζωή, ο Κονιέττι κατέκτησε τον διεθνή εκδοτικό κόσμο. Το βιβλίο τιμήθηκε με το Premio Strega Giovani και με το Premio Strega.



Τίτλος: **Η ευτυχία του λύκου**
Συγγραφέας: **Πάολο Κονιέττι**
Μετάφραση: **Άννα Παπασταύρου**
Εκδόσεις **Πατάκη**
Σελίδες: **224**



«Ο Φάουστο ήταν σαράντα χρονών όταν βρήκε καταφύγιο στην Φοντάνα Φρέντα, γυρεύοντας έναν τόπο όπου θα έκανε μια καινούρια αρχή. Γνώριζε εκείνα τα βουνά από παιδάκι και η δυστυχία του όταν ήταν μακριά τους υπήρξε μία από τις αιτίες ή ίσως η αιτία των προβλημάτων με τη γυναίκα που είχε σχεδόν γίνει γυναίκα του. Μετά τον χωρισμό τους είχε νοικιάσει ένα σπίτι εκεί πάνω και είχε περάσει έναν Σεπτέμβρη, έναν Οκτώβρη κι έναν Νοέμβρη τριγυρίζοντας στα μονοπάτια, μαζεύοντας ξύλα στα δάση και δειπνώντας μπροστά στη σόμπα, απολαμβάνοντας το αλάτι της ελευθερίας και μασουλίζοντας την πίκρα της μοναξιάς».

[Αποσπάσματα από το βιβλίο]





Από την **Μαρία Σακελλαρίδη**
Food editor του [#sakrecipes](#)

Μυρωδάτο κέικ πορτοκάλι με cranberries

Υλικά

- 150 ml ελαιόλαδο
- 1 κ.γλ. κανέλα
- κ.γλ. γαρίφαλο
- 1 κ.γλ. μοσχοκάρυδο
- 120 γραμμ. ζάχαρη
- 400 ml φρεσκοτριμμένο πορτοκάλι
- 2-3 πορτοκάλια (ξύσμα)
- 1 κ.γλ. εκχύλισμα βανίλιας
- 500 γραμμ. αλεύρι που φουσκώνει μόνο του (κοσκινισμένο)
- 200 γραμμ. cranberries
- 1 κ.σ. μπέικιν
- ζάχαρη άχνη για πασπάλισμα

Για το ψήσιμο, μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε φόρμα για κέικ της επιλογής μας. Εγώ χρησιμοποίησα φόρμα σιλικόνης και το αποτέλεσμα ήταν καταπληκτικό.



Εκτέλεση

Σε ένα μπολ βάζουμε το ελαιόλαδο, τα μυρωδικά, τη ζάχαρη, το ξύσμα, το χυμό. Ανακατεύουμε πολύ καλά με σύρμα. Κοσκινίζουμε το αλεύρι με το μπέικιν. Λίγο λίγο, ανακατεύοντας, το προσθέτουμε στα υγρά. Τελειώνουμε το ζύμωμα με το χέρι. Τέλος, προσθέτουμε τα αποξηραμένα cranberries και ζυμώνουμε το μείγμα. Το αδειάζουμε στη φόρμα για κέικ και το ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο, στους 180οC,



στον αέρα, στην προτελευταία σχάρα, για 45' ή μέχρι να φουσκώσει και να ξεκολλήσει από τα τοιχώμα-

τα. Το κέικ μας είναι έτοιμο, όταν μπήγοντας ένα μαχαίρι, αυτό βγαίνει στεγνό.



Από τον
Νεκτάριο Β. Νώτη
nectarios@notice.gr

Φέρτε πίσω το *room service*!

Είναι γνωστό πως, όταν προκύπτει μια κρίση, κάποια δεδομένα στη λειτουργία και τις διαδικασίες πολλών κλάδων και επιχειρήσεων αλλάζουν. Αλλάζουν προς το χειρότερο στην εξυπηρέτηση του πελάτη.

Είναι, όμως, επίσης γνωστό ότι, συχνά, αυτές οι αλλαγές έρχονται για να μείνουν.

Και αυτό συμβαίνει, διότι οι επιχειρήσεις βολεύονται, και συνεχίζουν να προσφέρουν υπηρεσίες χαμηλότερης ποιότητας, επιστρέφοντας, όμως, στις προ κρίσης τιμές, και συχνά ξεπερνώντας και αυτές!

Η πλέον πρόσφατη κρίση είναι αυτή της πανδημίας και ο πλέον χαρακτηριστικός κλάδος είναι αυτός των ξενοδοχείων.

Πρόκειται για μία κρίση, η οποία - όπως όλοι ξέρουμε - ζημίωσε κατά πολύ τις επιχειρήσεις φιλοξενίας.

Παγκοσμίως.

Κυρίως όσες έχουν τον μεγαλύτερο τζίρο τους τον χειμώνα ή δουλεύουν μόνο τους χειμερινούς μήνες ή υπολειτουργούν το καλοκαίρι.

#NecNotice





Την ίδια περίοδο, με την επανεκκίνηση της οικονομίας, στο τέλος της άνοιξης του 2020, άρχισαν να αλλάζουν κάποιοι κανόνες λειτουργίας.

Προς όφελος της δημόσιας υγείας και εις βάρος των πελατών.

Για παράδειγμα, το check out στις 12:00 και το check in στις 13:00 ή 14:00 (συχνά και στις 12:00, όταν οι προηγούμενοι ένοικοι έφευγαν νωρίτερα), έγινε check out στις 11:00 και check in στις 15:00.

Τότε, ήταν λογικό, ώστε και να προλαβαίνουν τα ξενοδοχεία να καθαρίζουν όσο πιο αποτελεσματικά γίνεται, και να αερίζεται καλύτερα το δωμάτιο.

Επιπλέον, εξαφανίστηκαν οι έγχαρτοι κατάλογοι με το room service και τις υπόλοιπες πληροφορίες, και αντικαταστάθηκαν από digital αρχεία, στις τηλεοράσεις των δωματίων ή από QR codes, που σκάναρες στο κινητό.

Τότε, ήταν λογικό, ώστε να μην αλάζουν χέρια και μεταδίδεται έτσι ο ιός.

Ταυτόχρονα, περιορίστηκαν οι ώρες λειτουργίας του room service. Μάλιστα, ακόμα και πεντάστερα ξενοδοχεία δεν προσέφεραν 24ωρο room service.

Τότε ήταν λογικό(;), ώστε να περιορίσουν τα κόστη τους, αφού υπολειπούν.

Επίσης, πολλές μονάδες σταμάτησαν την καθημερινή καθαριότητα στο δωμάτιο - και οι πιο luxury το καθημερινό turn down (δηλαδή, το φρεσκάρισμα του δωματίου αργά το απόγευμα), παρά μόνο αν το ζητούσε ο πελάτης.

Τότε, ήταν λογικό (;), ώστε να μην μπαϊνοβγαίνουν συχνά διαφορετικά άτομα στο δωμάτιο - το οποίο, όμως, θα καθαριζόταν, και άρα θα μειωνόταν ο κίνδυνος μετάδοσης του ιού. Προφανώς, και αυτό έγινε για να μειωθεί το κόστος.

Έχοντας, λοιπόν, επιστρέψει, εδώ και πάνω από έναν χρόνο, σε συνθήκες πλήρους λειτουργίας της οικονομίας και των ξενοδοχείων, τα περισσότερα εξ αυτών, που

μόλις περιέγραψα, εξακολουθούν να διατηρούνται.

Δεν καταλαβαίνω, δηλαδή, τον λόγο, για τον οποίο η χρονική απόσταση αποχώρησης του παλιού και εισόδου του νέου πελάτη στο δωμάτιο εξακολουθεί να είναι τέσσερις ώρες !

Δεν καταλαβαίνω, δηλαδή, τον λόγο, που οι ψηφιακοί κατάλογοι εξακολουθούν να είναι το μοναδικό μέσο πληροφόρησης για τις υπηρεσίες του ξενοδοχείου. Και δεν έχω κανένα απολύτως πρόβλημα με τα ψηφιακά μέσα - το αντίθετο. Αρκεί, όμως, να λειτουργούν σωστά και να σου δίνουν όλη την πληροφορία. Δεν θα συζητήσω για τις περιπτώσεις, όπου και η όποια παραγγελία γίνεται αποκλειστικά με ψηφιακά μέσα, αλλά τελικά δεν γίνεται ή γίνεται λάθος ή με μεγάλη καθυστέρηση, όπως μου συνέβη σε ένα από τα καινούρια ξενοδοχεία της Θεσσαλονίκης.

#NecNotice

Δεν καταλαβαίνω, δηλαδή, τον λόγο, που η υπηρεσία δωματίου δεν είναι διαθέσιμη μετά τις 22:00 ή 23:00, σε πεντάστερα ξενοδοχεία. Και αν είναι διαθέσιμη τη νύχτα, πρέπει να προσφέρει στοι-

χειώδη εδέσματα από την κουζίνα, και όχι μόνο τα πάρα πολύ βασικά. Δεν θα συζητήσω για την περίπτωση, όπου πεντάστερο ξενοδοχείο μεγάλης αλυσίδας σε όλη την Ευρώπη, έχει room service από κοντινό μπεργκεράδικο έως τις 19:00, και λειτουργεί την υπηρεσία in house έως τις 23:00 !

Και, ναι, καταλαβαίνω ότι και τα ξενοδοχεία επιχειρήσεις είναι και κοιτάζουν τα κόστη τους.

Από την άλλη, όμως, πλευρά, η επιστροφή τους σε πλήρη λειτουργία σήμανε, όχι μόνο επιστροφή σε τιμές προ πανδημίας, αλλά τιμοκατάλογο υψηλότερο από αυτές τις τιμές.

Και να μην ξεχνάμε ότι η διαμονή σε μονάδες πέντε αστέρων δεν εξυπηρετεί τη λογική του "Έλα μωρέ, ένας ύπνος είναι", αλλά την εμπειρία, που αναζητά ο πελάτης σε αυτές.

Ωστε να μη νιώθει στο τέλος της ημέρας ότι το ξενοδοχείο επιχειρεί να βγάλει τα σπασμένα της πανδημίας στην πλάτη του.

SÖ POSH!

ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΟ ΨΗΦΙΑΚΟ NEWSLETTER

NOTICE

CONTENT & SERVICES

Βαλαωρίτου 9, 106 71 Κολωνάκι
T. 210 3634061

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

Chief Editor: **Γιώτα Παναγιώτου** • Γενικός Διευθυντής (εμπορική και επιχειρησιακή λειτουργία): **Γιάννης Παντελιάδης**

Διευθυντής Πωλήσεων: **Άγγελος Στανωτάς** • Sales Coordinator: **Χριστίνα Σιδηροπούλου** • Office Manager - Συνδρομές: **Διονυσία Αγγέλου**

Project Manager: **Δέσποινα Βασιλοπούλου** • Executive Assistant: **Μαρία Σακελλαρίδη** • Digital Art Director: **ArDiDesign** • Τεχνική Υποστήριξη: **Θανάσης Βιρβίλης**

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