

SÒ POSH!

#132

the trendletter

Culture

Έρχονται τα Παιδιά
ενός Κατώτερου Θεού



World
of
mouth

Gourmet

Δοκιμάσαμε το ειδικό μενού
"Best Of" του Pelagos on Tour

Prima Mensa

Ποιο φαγητό πρέπει να κόψεις
για να μην έχεις εφιάλτες,
σύμφωνα με την επιστήμη;

Culture

Athletes of the Gods
στο Ηρώδειο

#NecNotice

Γ. Δημητριάδης (ΚΟΑΝ): Η απλότητα στην κουζίνα και η τάση της βιωσιμότητας



Travel

Τα “Legendary Rooms” γιορτάζουν τους θρύλους της Paris Saint-Germain σε 8 προορισμούς

Πρόσφατα η **Novotel**, σε συνεργασία με την **Paris Saint-Germain**, παρουσίασε το τελευταίο κεφάλαιο της σειράς **Legendary Room**, η οποία πλέον διατίθεται σε **οκτώ πόλεις** σε όλο τον κόσμο και είναι διαθέσιμη για κρατήσεις στο **ALL.com**. Εμπνευσμένη από την επιτυχία του **La Suite Novotel by ALL.com** -του πρώτου μόνιμου δωματίου ξενοδοχείου στον κόσμο που χτίστηκε μέσα σε στάδιο, στο Parc des Princes, για το οποίο είχαμε γράψει στο παρελθόν στο **SoPosh** - αυτή η σειρά προσκαλεί τους οπαδούς να γνωρίσουν τις ιστορίες των πιο εμβληματικών παικτών της Paris Saint-Germain μέσα από εντυπωσιακά, θεματικά δωμάτια. Είναι γεγονός πως αυτό που ξεκίνησε στο Parc des Princes έχει εξελιχθεί σε έναν παγκόσμιο φόρο τιμής του **ποδοσφαίρου** και της **φιλοξενίας**. Τα συγκεκριμένα δωμάτια είναι διαθέσιμα σε πόλεις από την **Τζακάρτα**



μέχρι το **Σάο Πάολο**, με κάθε ένα από αυτά να τιμά έναν από τους οκτώ εμβληματικούς παίκτες **Javier Pastore, Nicolas Anelka, Pedro Miguel Pauleta, Bonaventure Kalou, Alain Roche, Claude Makélélé, Blaise Matuidi** και **Ραί**, μετατρέποντας την κληρονομιά τους σε μια μοναδική εμπειρία για τον επισκέπτη. Κάθε διαμονή ξεκλειδώνει ένα **exclusive ψηφιακό ταξίδι** επιμελημένο από τους ίδιους τους παίκτες, προσφέροντας προσωπικές ιστορίες, στιγμές από τα παρασκήνια και ποδοσφαιρικές γνώσεις, όλα ενσωματωμένα στη συνολική εμπειρία Novotel. Κάθε Legendary Room είναι εμπλουτισμένο με **προσωπικά αναμνηστικά, σχεδιαστικές λεπτομέρειες** ειδικά επιμελημένες για τον κάθε παίκτη, καθώς και **εκπλήξεις** εμπνευσμένες από την ιστορία της Paris Saint-Germain.

World of mouth

Gourmet

Το Royal Pearl Island της Χίου υποδέχεται τον σεφ Γιάννη Στανίτσα

Το **Royal Pearl Island**, το πεντάστερο ξενοδοχείο στην καρδιά του **Αιγαίου**, υποδέχεται τον πολυβραβευμένο σεφ **Γιάννη Στανίτσα** ως νέο **Culinary & Consulting Director** του εστιατορίου **MASTIHI**. Έχοντας ρίζες στην **Μυτιλήνη** και στην **Κομοτηνή** και με οικογενειακή παράδοση στην ελληνική μαγειρική, ο Γιάννης Στανίτσας έχει μια εντυπωσιακή πορεία στον χώρο της διεθνούς γαστρονομίας. Μαθητής των κορυφαίων της παγκόσμιας κουζίνας – από τον **Alain Devahive Tolosa** και τον **Ferran Adrià** έως τους **Jordi Butron** και **Bernard Louiseau** – έχει δημιουργήσει μια δική του μαγειρική «γλώσσα», που τιμά την **παρά-**



δοση και το **τοπικό** προϊόν, αλλά υιοθετεί ταυτόχρονα τη μοντέρνα **αισθητική** και την τεχνική **ακρίβεια**. Το μενού είναι ένα γαστρονομικό ταξίδι εμπνευσμένο από την **Χίο**, έναν τόπο με θησαυρούς, όπως η **μαστίχα**, τα **εσπεριδοειδή** και τα **τοπικά βότανα**, καθώς και μια μακρά **γαστρονομική ιστορία**, ενώ κάθε πιάτο αφηγείται μια **ιστορία**.

A circular logo with a light brown background and a thin white border. Inside the circle, the text "myMykonos Villa" is written in a white, sans-serif font, and "LUXURY PROPERTY" is written in a smaller, white, sans-serif font below it.

myMykonos Villa
LUXURY PROPERTY

Wake up to the Aegean
Sleep under Mykonian stars

www.mymykonosvilla.gr info@mymykonosvilla.gr
Platis Gialos, 846 00, Greece
+30 211 212 1860



Gourmet

Το ελληνικό κρασί θωρακίζει τη θέση του στη βρετανική αγορά

Στην κεντρική εκδήλωση των **Wines of Greece** στο **Λονδίνο**, που πραγματοποιήθηκε στην επιβλητική **Saint Mary's Church** στο **Marylebone** πριν λίγες ημέρες, το **ελληνικό κρασί** συγκέντρωσε ιδιαίτερα σημαντικά ονόματα της Βρετανικής οινικής σκηνής – εισαγωγείς, εταιρείες διανομής, retailers, επαγγελματίες εστίασης και φιλοξενίας, καθώς και **Masters of Wine, Masters Sommeliers** και **εκπροσώπους των MME**. Κι ήταν ακριβώς αυτή η παρουσία **250 επαγγελματιών** η πιο ηχηρή απόδειξη της ισχυρής δυναμικής του ελληνικού κρασιού στην αγορά του Ηνωμένου Βασιλείου, όπως συστηματικά κτίζεται τα τελευταία χρόνια. **37 ελληνικά οινοποιεία** παρουσίασαν τη δουλειά τους στο **walk around tasting**, με επιλεγμένες ετικέτες που αναδεικνύουν την αυθεντικότητα και την ποικιλομορφία του **αμπελοοινικών περιοχών** της χώρας μας, ενώ **sold out** με την ανακοίνωσή τους έγιναν τα **τρία θεματικά Masterclasses** που διεξήχθησαν. Η Σοφία Πέρπερα, Υπεύθυνη Marketing & Προώθησης του Συνδέσμου Ελληνικού Οίνου, μαζί



με δύο Έλληνες με σημαντική καριέρα στην Βρετανική οινική αγορά, την Έφη Τσουρνάβα **DipWSET**, Wine Marketing Consultant και τον Κλέαρχο Κανελλάκη, **Sommelier** πλοήγησαν τους συμμετέχοντες σε ενδιαφέρουσες πτυχές του Ελληνικού Κρασιού:

«**Greek Whites with a Sense of place**», «**Assyrtiko: A journey across Greece**» και «**Classic Greek reds and a few surprises**». Η εκδήλωση διοργανώθηκε από τον **Σύνδεσμο Ελληνικού Οίνου**, στο πλαίσιο του Στρατηγικού Σχεδίου Marketing του κλάδου, που έχει στόχο την αύξηση της αντιλαμβανόμενης αξίας του Ελληνικού Κρασιού στις αγορές του εξωτερικού. Αξίζει να σημειωθεί πως η **βρετανική αγορά** αποτελεί μια από τις πλέον δυναμικές στον **παγκόσμιο οινικό χάρτη**, τόσο σε επίπεδο εισαγωγών οίνου, όσο και σε επίπεδο επιδραστικότητας, δημιουργώντας τάσεις και brands με διεθνή απήχηση. Για το ελληνικό κρασί, το **Ηνωμένο Βασίλειο** είναι η **4η σημαντικότερη χώρα – στόχος**, με τις εξαγωγές να έχουν αυξηθεί κατά **35% σε αξία** και κατά **11% σε όγκο** την τελευταία πενταετία.

World
of
mouth

Culture

Μέγαρο Μουσικής: “Dalida. Τραγουδώντας μέχρι το τέλος”

Η Εύα Κοτανίδη επιστρέφει ξανά τον **Οκτώβριο** με την παράσταση «**Dalida. Τραγουδώντας μέχρι το τέλος**» στην **Αίθουσα Διδασκαλίας Μουσικής Βιβλιοθήκης, Σύλλογος «Οι Φίλοι της Μουσικής»** του **Μεγάλου Μουσικής Αθηνών**. Το έργο, που υπογράφει η ίδια σε συνεργασία με την **Ευσταθία Μαντζούφα** και σκηνοθετεί η **Νεκταρία Γιαννουδάκη**, είναι κάτι παραπάνω από μια μουσικοθεατρική βιογραφία, η οποία ξανασυστήνει την **Dalida** όχι ως είδωλο, αλλά ως γυναίκα με ρωγμές, ερωτήματα και πάθος. Η Εύα Κοτανίδη -ηθοποιός, τραγουδίστρια και συγγραφέας του έργου- δεν υποδύεται απλώς την Dalida. Γίνεται η Dalida. Την αφήνει να μιλήσει, να πονέσει, να θυμηθεί και να ξανατραγουδήσει για όσα δεν ειπώθηκαν ποτέ. Με λιτά μέσα, χωρίς περιττά στολίσια, η παράσταση εστιάζει στο **πρόσωπο**, στη **φωνή**, στο **βλέμμα**. Εκεί που κατοικεί η **αλήθεια**. Η **σκηνοθεσία** της



Νεκταρίας Γιαννουδάκη δεν επιχειρεί να δημιουργήσει ένα πορτρέτο εποχής ή μια εύκολη νοσταλγία. Αντίθετα, φωτίζει τις **εσωτερικές συγκρούσεις** μιας γυναίκας που, ενώ τραγουδούσε για την αγάπη, κουβαλούσε την **απώλειά** της σαν δεύτερο δέρμα. Ο **Παντελής Μπενετάντος** στο πιάνο συνοδεύει χωρίς να διεκδικεί ρόλο, αφήνοντας χώρο στην ερμηνεία να αναπνεύσει. Η παράσταση, στην οποία η Εύα Κοτανίδη πρωταγωνιστεί, είναι το μαγευτικό ταξίδι στη ζωή μιας γυναίκας που έζησε στα άκρα: ανάμεσα στη **δόξα** και τη **μοναξιά**, στη **σκηνή** και τη **σιωπή**, στο **φως** και τη **σκιά**.

Culture

Έρχονται τα Παιδιά ενός Κατώτερου Θεού

Το πολυβραβευμένο θεατρικό έργο του **Μαρκ Μέντοφ «Τα Παιδιά ενός Κατώτερου Θεού»** ανεβαίνει το φθινόπωρο στο θέατρο **Άλφα Ληναίος Φωτίου**. Η σκηνική διασκευή και σκηνοθεσία του έργου ανήκει στον **Δημοσθένη Παπαδόπουλο**, ο οποίος προσεγγίζει με ιδιαίτερη ευαισθησία το έργο αυτό που αναδεικνύει θέματα, όπως αυτό της **διαφορετικότητας**, της **επικοινωνίας** και της **ανθρώπινης ανάγκης για σύνδεση**. Τους δύο πρωταγωνιστικούς ρόλους θα έχουν η **Ευσταθία Τσαπαρέλη** και ο **Πάρης Ωωμόπουλος**, οι οποίοι εκπροσωπούν δύο εντελώς διαφορετικούς κόσμους που αγωνίζονται να γεφυρώσουν τις κοινωνικές και προσωπικές τους αντιφάσεις. Η παραγωγή είναι του **Τάσου Ιορδανίδη**. Να πούμε πως «Τα Παιδιά ενός Κατώτερου Θεού» θεωρήθηκε σαν έργο **επαναστατικό**. Το σενάριο περιγράφει τη σχέση ενός **δασκάλου**, ο οποίος διδάσκει σε ένα σχολείο κωφών και μιας **πρώην μαθήτριας** του σχολείου, η οποία τώρα εργάζεται ως καθαρίστρια. Μέσα από τις διαφορές τους αναπτύσσεται μία **ιστορία αγάπης**, γεμάτη ένταση και συναισθηματικές συγκρούσεις. Το έργο πρωτοπαρουσιάστηκε στο **Μπρόντγουεϊ το 1979**, γνωρίζοντας μεγάλη επιτυχία. Το **1980**, η παραγωγή του έργου απέσπασε



το **βραβείο Tony** για το **Καλύτερο Θεατρικό Έργο**, καθώς και πολλά άλλα βραβεία και έγινε αμέσως **σημείο αναφοράς για την παρουσίαση των κωφών απόμων στο θέατρο** και την αποδόμηση των κοινωνικών στερεοτύπων γύρω από αυτούς. Η παράσταση ανέβηκε σε πολλά θέατρα παγκοσμίως, ενώ στην Ελλάδα έχει γράψει ιστορία η παράσταση του **1981** με την **Έλλη Λαμπέτη** και τον **Λευτέρη Βογιατζή** σε σκηνοθεσία του **Παντελή Βούλγαρη**. Το **2015** ανέβηκε στο **θέατρο Βεάκη** από τον **Γιάννη Βούρο** με συμπρωταγωνίστρια την **Πέγκυ Τρικαλιώτη** και τότε το έργο έγινε ευρύτερα γνωστό στο αθηναϊκό κοινό. «**Τα παιδιά ενός κατώτερου Θεού**» μεταφέρθηκαν στον **κινηματογράφο το 1986** σε σκηνοθεσία της **Ράντα Χέινς**, με την **Μάρλι Μάτλιν** και τον **Ουίλιαμ Χαρτ** στους πρωταγωνιστικούς ρόλους. Η ταινία χάρισε στην **Μάρλι Μάτλιν** στα **21** της **χρόνια το Όσκαρ δευτέρου γυναικείου ρόλου** και έτσι έγινε η **πρώτη κωφή ηθοποιός**, η οποία τιμήθηκε με τη συγκεκριμένη διάκριση.

World
of
mouth

Culture

Ο Χρήστος Τσουμπλέκας στο Paralos Irini Mare Κρήτη

Το ξενοδοχείο Paralos Irini Mare φιλοξενεί από τον Ιούνιο έως τον Οκτώβριο 2025 την ατομική έκθεση του Χρήστου Τσουμπλέκα, με έργα σε πηλό και ξύλο που ανιχνεύουν τα όρια ανάμεσα στην αφαίρεση και την αναπαράσταση, την ύλη και την πρόθεση, τον καλλιτέχνη και το μέσο. Ξεκινώντας από τον πηλό, ο Τσουμπλέκας ακολούθησε μια πορεία που τον οδήγησε στην πέτρα και το ξύλο, αναζητώντας ένα εκλεκτικό ύφος που ενσωματώνει ιστορικά φορτισμένες αναφορές: από την προϊστορική τέχνη και την κλασική γλυπτική έως το μεσαιωνικό και μοντέρνο κόσμο. Στα έργα του, η φόρμα λειτουργεί ως σύστημα ρυθμών και παύσεων, όγκων και κενών, αναδεικνύοντας τον χώρο ως βασικό πεδίο συνομιλίας του ανθρώπου με την ύλη. Η έκθεση εντάσσεται στο πολιτιστικό πρόγραμμα του Paralos Irini Mare και



ART
EXHIBITION

NARRATIVES IN CLAY: THE BODY / THE VESSEL

CHRISTOS TSUMPLEKAS
SCULPTOR



JOIN US FOR ART & INSPIRATION

JUNE - OCTOBER 2025

LOCATION: LOBBY

είναι ανοιχτή στο κοινό καθ' όλη τη διάρκεια της θερινής σεζόν.

Ώρες επίσκεψης: Καθημερινά | Ελεύθερη είσοδος

Τοποθεσία: Paralos Irini Mare, Αγία Γαλήνη, Νότια Κρήτη

Πληροφορίες: info@irini Mare.com, Τηλέφωνο επικοινωνίας +30 28320 91051

Travel

W Costa Navarino και Cozmo Athens παρουσιάζουν τα Electro Vibes

Φέτος, το **W Costa Navarino** θα αποτελέσει σημείο συνάντησης για τους λάτρεις της ηλεκτρονικής μουσικής. Μέσα από μια δημιουργική συνεργασία με το **Cozmo Athens** και με την επιμέλεια του **Γιάννη Γεροντάκη**, το W Costa Navarino παρουσιάζει τα **Electro Vibes** aka βραδιές ηλεκτρονικής μουσικής γεμάτες με ρυθμό και ενέργεια. Με την υποστήριξη της **Belvedere Vodka**, τα events θα πραγματοποιούνται έως και τον Σεπτέμβριο στο Piqantro Restaurant. Εμπνευσμένα από την αγάπη του W Costa Navarino για τη μουσική και την ελεύθερη έκφραση, τα Electro Vibes φιλοδοξούν να φέρουν την κοσμοπολίτικη ενέργεια της **Αθήνας** στην **Μεσσηνία**. Η ομάδα του Cozmo Athens, που έχει αφήσει το στίγμα της στη νυχτερινή σκηνή της πόλης με καινοτόμα events, συνεργάζεται με τον Γιάννη Γεροντάκη, έναν από τους πιο δραστήριους curators στην **Ελλάδα**, για να δημιουργήσει ένα πρόγραμμα που συνδυάζει καταξιωμένους και ανερχόμενους καλ-



λίτεχνες από την Ελλάδα και το εξωτερικό. Η αρχή έγινε στις **19 Ιουλίου** από τους **Pedrik & Chris Child**, με deep house και μελωδικό techno. Θα ακολουθήσουν στις **8 Αυγούστου** οι **Chris Idh & Jay Greed**, ένα δίδυμο με ιδιαίτερο μουσικό ύφος και ρυθμικό χαρακτήρα, στις **18 Αυγούστου** οι Valeron & YERO με ethnic electronic ήχους, στις **23 Αυγούστου** οι ξεχωρι-

στοί **Korilla & Kryder** και στις **30 Αυγούστου** ο **Junior Pappa**, ένας γνώριμος καλλιτέχνης της ελληνικής μουσικής σκηνής με χαρακτηριστικό house ήχο. Το φινάλε της σεζόν θα γραφτεί στις **6 Σεπτεμβρίου** από τους **Amelia & Nick JoJo**, με ένα uplifting vibe. Κάθε βραδιά έχει σχεδιαστεί προσεκτικά ώστε να προσφέρει μια **ολιστική εμπειρία**, με **sunset rituals, custom Belvedere cocktails, χορό και θετική ενέργεια**, εκφράζοντας μέσα από τα Electro Vibes τον τολμηρό χαρακτήρα του W Costa Navarino.

World
of
mouth

Culture

Athletes of the Gods στο Ηρώδειο

Ο **Daniil Simkin**, ένας από τους σπουδαιότερους χορευτές κλασικού μπαλέτου της εποχής μας, επιστρέφει στο **Ηρώδειο** την **Πέμπτη 10 Σεπτεμβρίου**, παρουσιάζοντας τη νέα του παραγωγή «**Athletes of The Gods - Daniil Simkin and Stars**». Έντεκα κορυφαίοι χορευτές από τα σημαντικότερα μπαλέτα του κόσμου θα συναντηθούν στη σκηνή του ρωμαϊκού ωδείου και θα χορέψουν μαζί με τον **super star** το μπαλέτο σε **μια μοναδική φιλανθρωπική βραδιά**. Η παράσταση φιλοδοξεί να γίνει μια αξέχαστη εμπειρία, που συνδυάζει το κλασικό και μοντέρνο ρεπερτόριο, τιμώντας την τέχνη του χορού και στηρίζοντας, παράλληλα, έναν σημαντικό σκοπό. Η παράσταση περιλαμβάνει ένα **πανοραμικό ταξίδι** μέσα από **χορογραφικά αριστουργήματα**, ερμηνευμένα από **διεθνώς καταξιωμένους étoiles**, ο απόλυτος τίτλος που μπορεί να κατακτήσει ένας χορευτής ως κορυφαίος, κάτω από



τη σκιά του **Ιερού Βράχου της Ακρόπολης**, λίγο πριν το **Ηρώδειο** κλείσει τις πόρτες του για τα επόμενα τρία χρόνια. Τα καθαρά έσοδα από την πώληση των εισιτηρίων θα διατεθούν αποκλειστικά για το έργο της **AURORA**, του **φιλανθρωπικού σωματείου** που στηρίζει ασθενείς με **λευχαιμία** και τις οικογένειές τους μέσω της προσφοράς στέγης, της παροχής ψυχολογικής **υποστήριξης** και της **ενίσχυσης των μεγάλων μεταμοσχευτικών μονάδων** μυελού των οστών της χώρας.

Gourmet

Kykloi by Priceless: Το πρώτο εστιατόριο της Mastercard στην Ελλάδα

Η νέα γαστρονομική πρόταση που μόλις έκανε την εμφάνισή της στο κέντρο της πόλης έχει ήδη αρχίσει να συζητιέται. Το **Kykloi by Priceless**, το πρώτο εστιατόριο της **Mastercard** στην **Ελλάδα**, αποτελεί ένα ξεχωριστό **dining concept** αφιερωμένο στην ελληνική και μεσογειακή κουζίνα με βιώσιμες πρακτικές και σύγχρονη αισθητική. Το μενού επιμελείται ο **σεφ Παύλος Κυριάκης**, ο οποίος εδώ επιχειρεί να τιμήσει την παράδοση, να αναδείξει την ποιότητα της πρώτης ύλης με πιάτα με ουσία και ταυτότητα. Από τα ορεκτικά, ξεχωρίζουν η **λευκή μελιτζάνα Σαντορίνης με Σαν Μιχάλη Σύρου**, πράσινο μήλο και βασιλικό και το **ταρτάρ μόσχου και γαρίδας με χαβιαρι oscietra**, μοσχολέμονο και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο Κρήτης, ενώ από τα κυρίως, τα **ανοιχτά γεμιστά**, το **φαγκρί με πατάτα κονφί**, αφρό πράσινης ελιάς, μύδια και σάλτσα οστρακοειδών με σαφράν και το **μοσχαρίσιο διάφραγμα με σελινόριζα**, πατάτα και μαύρη τρούφα. Στο Kykloi by Priceless κάθε πρόταση εκφράζει τη φιλοσοφία της **mindful cuisine** —μιας σύγχρονης μαγειρικής προσέγγισης που δίνει σημασία όχι μόνο στο τελικό αποτέλεσμα, αλλά και στη διαδρομή του κάθε υλικού. Και κάτι επιπλέον που πιθανόν δεν ξέρετε, οι Kykloi by Priceless αποτελούν το κεντρικό κομμάτι του προγράμματος **ReStart** της **Mastercard**,



~ @Panoulis Photography



μίας κοινωνικής πρωτοβουλίας που στηρίζει την επαγγελματική και κοινωνική ένταξη ατόμων από ευάλωτες κοινωνικές ομάδες μέσα

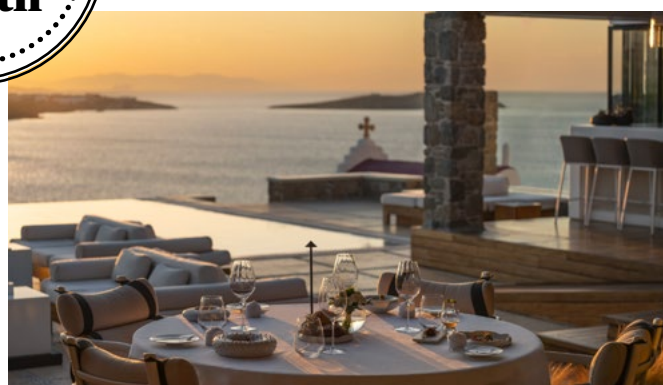
από τον κλάδο της εστίασης. Το πρόγραμμα **ReStart** υλοποιείται από την Mastercard σε συνεργασία με τον μη κερδοσκοπικό οργανισμό **Odyssea** και τελεί υπό την αιγίδα του **Δήμου Αθηναίων**. Απόφοιτοι του προγράμματος **ReStart** έχουν ήδη ενταχθεί στην ομάδα του εστιατορίου, συμβάλλοντας ενεργά στη λειτουργία του.

World
of
mouth

Travel

Yēno: Το εστιατόριο του Bill&Coo Mykonos

Δίπλα σε μια **infinity πισίνα**, που μοιάζει να χάνεται στο Αιγαίο, το εστιατόριο **Yēno** του **Bill&Coo Mykonos** εντυπωσιάζει χάρη στην κομψή ατμόσφαιρα, την απίστευτη θέα στο ηλιοβασίλεμα, το υποδεγματικό σέρβις και φυσικά, στη νόστιμη κουζίνα του πολυβραβευμένου **σεφ Άγγελου Μπακόπουλου**, ο οποίος, αυτή τη χρονιά, εξελίσσει τη γαστρονομική ταυτότητα του εστιατορίου. Το φετινό **dining concept** περιλαμβάνει **τρία επιμελημένα tasting menus**. Κάθε μενού είναι μια αφήγηση γεύσης, που φέρνει στο προσκήνιο την ελληνική πρώτη ύλη, συνδυασμένη με μοντέρνες τεχνικές και υψηλής αισθητικής και αντίληψης δημιουργικότητα. Ξεχωρίζουν ο ντόπιος **αστακός με σάλτσα περγαμόντου**, το **βιολογικό αρνί με**



μελιτζάνα, σύκο, μαριναρισμένο ρεβίθι και κρεμμύδια και το εντυπωσιακό πιάτο με το όνομα **«πικρό-γλυκό-γήινο»**, το οποίο παρασκευάζεται με **ορτύκι, παντζάρια, κουμκουάτ** και σάλτσα μπαχαρικών. Και το οινικό κομμάτι όμως ανταποκρίνεται στις υψηλές προσδοκίες, καθώς η **wine list** περιλαμβάνει πάνω από 300 ετικέτες φυσικών, βιοδυναμικών και χαμηλής παρέμβασης κρασιών. Στο ίδιο υψηλό επίπεδο βρίσκονται και τα επιδόρπια του διακεκριμένου **pastry chef Αργύρη Πόπτσιου**.

Gourmet

Δοκιμάσαμε το ειδικό μενού “Best Of” του Pelagos on Tour

Τα λόγια είναι φτωχά για να περιγράψει κανείς την εμπειρία του δείπνου στο βραβευμένο με ένα αστέρι Michelin, **Pelagos**. Δεν είναι μόνο το φαγητό, αλλά και η **ατμόσφαιρα**, η **εξυπηρέτηση** και τα **vibes**, που σε κάνουν να νιώθεις μοναδικά. Μαγειρικά μιλώντας πάντως, φέτος ο σεφ **Luca Piscazzi** - που είχε εμπνευστεί το **2021** του **Pelagos on Tour**, παρουσιάζοντας τους γαστρονομικούς θησαυρούς νησιών του **Αιγαίου**- παρουσιάζει ένα πολύ ενδιαφέρον ειδικό μενού «**Best Of**», το οποίο περιλαμβάνει τα πιο αγαπημένα πιάτα των τριών τελευταίων χρόνων. Αυτό σημαίνει ότι σε ένα μόνο βράδυ θα «ταξιδέψετε» στην **Κρήτη**, στην **Σίφνο**, στην **Κάλυμνο** και στην **Σαντορίνη**, τους προορισμούς δηλαδή που ο **Piscazzi** επισκέφτηκε, μίλησε με τους ντόπιους και ανακάλυψε προϊόντα και συνταγές. Θα εντυπωσιαστείτε από το **Pomodoro**, μια σύνθεση από επεξεργασμένη σάρκα λιαστής ντομάτας με χαρούπι, πάνω σε νερό από καρπούζι, τζίντζερ και λουίζα. Εντυπωσιακή είναι και η **φινετσάτη γλώσσα** σε κρούστα ψωμιού



με φασκόμηλο, αφρό από ροζέ σαμπάνια, πουρέ από πιπεριές Padrón και ράσμερι, ενώ μακράν το καλύτερο πιάτο είναι η **κρύα καλαμαράτα- κομψοτέχνημα** με το καλυμνιώτικο σπινιάλο. Βαθιάς νοστιμιάς και υπόδειγμα ισορροπίας αποτελεί το «κυρίως» πιάτο του μενού δηλαδή το **κουνέλι με αστακό**, μελιτζάνα, αχιβάδα και μπισκ, ενώ το δείπνο ολοκληρώνεται με έναν ζουμερό **baba au rum**, με έντονο άρωμα μπανάνας. Κι αν σε όλα αυτά προσθέσετε το γεγονός ότι η λίστα κρασιών είναι μελετημένη και το σέρβις όπως πάντα υποδειγματικό και αντάξιο του επιπέδου ενός **μισελενάτου εστιατορίου**, το να κλείσετε **τραπέζι** εκεί είναι κάτι που δεν θα το μετανιώσετε.

World
of
mouth

Travel

Η Harley-Davidson εκθέτει 10 μοναδικές μοτοσικλέτες στο Grand Resort Lagonissi

Αν είστε λάτρης των δύο τροχών, σας έχουμε νέα: η **Harley-Davidson**, το απόλυτο σύμβολο ελευθερίας, κουλτούρας και διαχρονικού design, παρουσιάζει αυτό το καλοκαίρι **δέκα από τις πιο εμβληματικές και εντυπωσιακές μοτοσικλέτες της** στο **Grand Resort Lagonissi**. Σε έναν χώρο ιδιαίτερης αισθητικής, στο **υπόγειο parking** του δημοφιλούς ξενοδοχείου, διαμορφωμένο ειδικά για να φιλοξενήσει αυτή τη μοναδική συλλογή, οι επισκέπτες έχουν την ευκαιρία να ζήσουν από κοντά τη μαγεία της Harley-Davidson. Η έκθεση περιλαμβάνει επιλεγμένα μοντέλα που ενσαρκώνουν τη φιλοσοφία της **ελευθερίας**, της **αυθεντικότητας** και του **στιλ**, που χαρακτηρίζει τον **αμερικανικό θρύλο των δύο τροχών**. Με αυτό τον τρόπο, σε όλη τη διάρκεια του καλοκαιριού, οι φιλοξενοούμενοι του Grand Resort Lagonissi μπορούν όχι μόνο να απολαύσουν τη **θέα**, τη **γαστρονομία** και την πολυτέλεια, αλλά και να εξερευνήσουν από κοντά τον κόσμο



της Harley-Davidson, συναντώντας ανθρώπους που εκτιμούν την **κουλτούρα** και την **ιστορία** της. Η Harley-Davidson ιδρύθηκε το **1903** από τους **Ουίλιαμ Χάρλεϊ** και **Άρθουρ Ντέιβιντσον** στο **Μιλγουόκι** των **ΗΠΑ**. Είναι μία από τις δύο βιομηχανίες μοτοσικλετών που κατάφεραν να επιβιώσουν από την ύφεση του **1929**, με τα μοντέλα της να αποτελούν αντικείμενο λατρείας και την εταιρεία να έχει πιστούς οπαδούς σε όλο τον κόσμο. Ήδη, τις **δεκαετίες του '50 και του '60**, η Harley-Davidson είχε μετεξελιχθεί από κατασκευαστής σε **σύμβολο**. Με κινηματογραφικές εμφανίσεις σε ταινίες, όπως το **Easy Rider**, και με το γουργουρητό των **V-Twin** κινητήρων να γίνεται μέρος της αμερικανικής ηχητικής κουλτούρας, η Harley καθιέρωσε ένα **brand culture** μοναδικό σε όλο τον πλανήτη.

Ποιο φαγητό πρέπει να κόψεις για να μην έχεις εφιάλτες, σύμφωνα με την επιστήμη;

Spoiler: Ναι, είναι το **τυρί**. Και όχι, δεν είναι **πλάκα**. Θέλετε να ξορκίσετε την **αυπνία**; Θα σας φανεί αστείο, αλλά ενώ μπορεί ένα κομματάκι **γραβιέρα**, λίγη **φέτα** ή μια μπουκιά **κασέρι** να φαίνονται αθώα πριν τον ύπνο, σύμφωνα με μια νέα μελέτη, που δημοσιεύθηκε στο περιοδικό **Frontiers in Psychology**, ίσως να κρύβουν τον λόγο για τις παραχώδεις νύχτες σας. Αλλά ας πάρουμε τα πράγματα από την αρχή: μια **ερευνητική ομάδα** από τον **Καναδά** θέλησε να απαντήσει στο ερώτημα αν μπορεί το φαγητό να επηρεάζει τα όνειρα. Για τον σκοπό αυτό, μελέτησαν πάνω από **1.000 φοιτητές** και αξιολόγησαν **τρεις θεωρίες**. Πρώτα από όλα ότι συγκεκριμένα τρόφιμα επηρεάζουν άμεσα τα όνειρα (**θεωρία «ειδικών τροφών»**), δεύτερον πως κάποια τρόφιμα προκαλούν σωματική δυσφορία που διαταράσσει τα όνειρα (**θεωρία «δυσφορίας»**) και τρίτον ότι η ποιότητα ύπνου αλλάζει λόγω του φαγητού, επηρεάζοντας έτσι το περιεχόμενο των ονείρων (**θεωρία «ποιότητας ύπνου»**). Χρησιμοποιώντας εργαλεία, όπως ο **Pittsburgh Sleep Quality Index** και ο **Nightmare Disorder Index**, οι συμμετέχοντες μίλησαν για τις διατροφικές τους **συνήθειες**, τις **αλλεργίες**, τις **δυσανεξίες**, τον **ύπνο** και τα **όνειρά** τους. Τα ευρήματα ήταν αποκαλυπτικά. Περίπου το **40%** δήλωσε ότι **το φαγητό επηρεάζει τον ύπνο του**: το 24,7% παρατήρησε **αρνητικές επιδράσεις**, ενώ το 20,1% είδε **βελτίωση**. Μόνο το 5,5% των συμμετεχόντων ενίωσε ότι ορισμένα τρόφιμα επηρεάζουν άμεσα τα όνειρά του — και όταν αυτό συνέβαινε, συνδεόταν κυρίως με **εφιάλτες**. Πιο συγκεκριμένα, **οι εφιάλτες αποδόθηκαν κυρίως στα γλυκά** (31%) και **στα γαλακτοκομικά προϊόντα** (22%). Άτομα με αλλεργίες ή

δυσανεξία στη γλουτένη είχαν περισσότερες πιθανότητες να βιώσουν διατροφικά επηρεασμένα όνειρα. Όσοι είχαν **δυσανεξία στη λακτόζη** ήταν ιδιαίτερα επιρρεπείς σε συχνούς εφιάλτες — πιθανώς λόγω των γαστρεντερικών ενοχλήσεων. Όπως εξηγεί ο επικεφαλής της μελέτης, **Dr. Tore Nielsen** του **Πανεπιστημίου του Μόντρεαλ**: «Οι εφιάλτες είναι χειρότεροι για τα άτομα με δυσανεξία στη λακτόζη που υποφέρουν από σοβαρά γαστρεντερικά συμπτώματα και **διαταραχές ύπνου**. Αυτό βγάζει νόημα, καθώς γνωρίζουμε πως τα σωματικά ερεθίσματα μπορούν να επηρεάσουν **το περιεχόμενο των ονείρων**.» Οι εφιάλτες, προσθέτει, είναι ιδιαίτερα επιβλαβείς επειδή συχνά ξυπνούν το άτομο απότομα, με **αρνητικά συναισθήματα**. Μπορούν ακόμη να οδηγήσουν σε αποφυγή του ύπνου — κάτι που επιδεινώνει περαιτέρω την ποιότητα της ξεκούρασης. **Υπάρχει όμως ελπίδα για τους λάτρεις του τυριού**; Οι επιστήμονες διευκρινίζουν πως η έρευνα βρίσκεται ακόμα σε πρώιμο στάδιο και πως **χρειάζονται επιπλέον μελέτες** σε άτομα διαφορετικών ηλικιών, τρόπων ζωής και διατροφικών συνηθειών για να εξαχθούν γενικά συμπεράσματα. Στο μέλλον, ο Nielsen μάλιστα ελπίζει να πραγματοποιήσει **ελεγχόμενα πειράματα**, όπου οι συμμετέχοντες θα καταναλώνουν τυρί ή κάποια ουδέτερη τροφή πριν τον ύπνο, για να μετρηθεί η επίδραση στις συνήθειες **ύπνου** και στα **όνειρα**. Μέχρι τότε, πάντως, αν παρατηρείτε ότι οι εφιάλτες σας «ακολουθούν» το **βραδινό πλάτο τυριών**, ίσως είναι ώρα για αλλαγή, καθώς η μελέτη έδειξε ξεκάθαρα ότι τα **φρούτα**, τα **λαχανικά** και το **χαμομήλι** ήταν συνδεδεμένα με καλύτερη ποιότητα ύπνου. Φυσικά, αν κοιμάστε ήσυχα μετά το **βραδινό σας σνακ**, συνέχισε **ακάθεκτοι**.





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

Γ. Δημητριάδης (ΚΟΑΝ): Η απλότητα στην κουζίνα και η τάση της βιωσιμότητας

Ο Γιώργος Δημητριάδης είναι από τους ανθρώπους που ασχολείται εδώ και αρκετά χρόνια με τις κουζίνες-εστιατορίων επαγγελματικά με μια πολύ καλή θητεία στο εξωτερικό. Ξεκίνησε από το Sani στην Χαλκιδική, στη συνέχεια δούλεψε για τα Sani lkos στην Ισπανία, πέρασε από το τριάστερο νορβηγικό **Maeemo**, και τώρα τον βρίσκουμε στην Κοπεγχάγη, στο διάστερο **ΚΟΑΝ**.

Μίλησα μαζί του για πολλά, σε μια απολαυστική συζήτηση, της οποίας σας μεταφέρω τα πιο ενδιαφέροντα σημεία...

“Θεωρώ τον εαυτό μου πρώτα από όλα **μάγειρα**. Γιατί η δουλειά του Chef είναι εντελώς διαφορετική από τη δουλειά του μάγειρα. Ο **Chef** είναι όταν φτάνεις στον επίπεδο να είσαι Head Chef, είτε μετά Executive Chef, είσαι πιο πολύ στο **management**, διαχειριστής στην ουσία ανθρώπων, προμηθευτών και ό,τι έχει να κάνει με ένα εστιατόριο. **Εγώ μάγειρας ήμουν και μάγειρας θέλω να μείνω**. Όχι ότι δεν μπορώ να κάνω και κάτι άλλο”.

- Εγώ λέω πάντα ότι ο chef πρέπει να είναι και μάγειρας...

Πολύ σωστό, ισχύει! Υπάρχουν πολλοί chef, που **αποτραβιούνται** από την κουζίνα. Καμιά φορά, βέβαια, δεν βοηθάει και η συνθήκη. Δηλαδή, έχουν τόσο πολλή **γραφειοκρατία** να κάνουν, τόσο πολλή δουλειά γραφείου, που δεν μπορούν να βρίσκονται μέσα στην κουζίνα. Εγώ δεν μπορώ σαν Γιώργος να φανταστώ τον εαυτό μου εκτός κουζίνας...

- Θέλω λίγο να μου μιλήσεις για την εμπειρία σου στο Όσλο και στην Κοπεγχάγη. Η δανέζικη πρωτεύουσα είναι ούτως ή άλλως μια μαγειρική σκηνή η οποία είναι απ' τις πλέον διάσημες στον κόσμο, με πάρα πολλά project πολύ πρωτοποριακά...Από τη μία, σου δίνει το σκαλοπάτι να προχωρήσεις να κάνεις κάτι άλλο με βάση αυτή την εμπειρία, ή από την άλλη σε εγκλωβίζει ότι μοιραία πρέπει να είσαι πάντα σε κάποιο τέτοιο εστιατόριο;

Όταν πήγα στο Maeemo, γνώρισα έναν **τελείως διαφορετικό κόσμο**, όσον αφορά τη μαγειρική. Και ήταν η πρώτη μου εμπειρία σε εστιατόριο Michelin και ήταν η πρώτη μου εμπειρία και από αυτές, που μπήκα στα βαθιά, σε εστιατόριο με τρία αστέρια, το ερωτεύτηκα. Το λέω και θα το λέω πάντα, η εμπειρία μου στο **Maeemo** ήταν η **καλύτερη** μαγειρική εμπειρία της μέχρι τώρα μαγειρικής ζωής μου. **Φανταστικό**, η οργάνωση, η πειθαρχία, που



είχαν μέσα οι μάγειρες, το φαγητό, το πόσο απλά νόστιμο ήταν χωρίς φανφάρες, χωρίς διάφορες τεχνικές, δηλαδή πολύ εξεζητημένες τεχνικές. Δεν υπήρχαν αυτά. Σοκαρίστηκα με το πόσο **απλά** μαγειρεύαμε για να φάει ο κόσμος. Το ίδιο συμβαίνει και στο **ΚΟΑΝ** και γι' αυτό ήρθα και επέλεξα το ΚΟΑΝ. Γιατί όταν έστειλα βιογραφικό στην Κοπεγχάγη, έστειλα σε όλα τα μισελενάτα της Κοπεγχάγης και ενώ είχα να κάνω δοκιμαστικά σε διάφορα εστιατόρια, το πρώτο δοκιμαστικό έτυχε να γίνει

στο ΚΟΑΝ. Όταν μπήκα - και είδες κι εσύ όταν ήρθες να φας το **πόσο μικρή** είναι η κουζίνα για το menu, που έβγαζαν τα παιδιά τότε οι μάγειρες - είπα **πώς γίνεται** από μια τόσο μικρή κουζίνα, και με έναν τόσο μικρό εξοπλισμό, να μπορείς

να βγάλεις φαγητό για δυο αστέρια michelin. Γιατί μέχρι τότε είχα συνηθίσει να μαγειρεύω σε πολύ μεγάλη κουζίνα, όπως και το Maeemo είχε μεγάλη κουζίνα, είναι 4 φορές σαν το ΚΟΑΝ.

Δεν το χωρούσε το μυαλό μου. Γι' αυτό μπήκα μέσα και είπα ότι ok, αυτό τέλος. Δεν έκανα **πουθενά** άλλο δοκιμαστικό. Είπα εγώ εδώ είμαι. Έκανα το δοκιμαστικό, μίλησα με τον Κρίστιαν Μπάουμαν, είδα το όραμά του και την σκέψη του πίσω από το φαγητό, και είπα είμαστε εδώ. Αξίζει να κάτσω - η αρχική μου σκέψη ήταν για έναν χρόνο να κάτσω δίπλα σε αυτόν τον άνθρωπο, να δω το όραμά του, πώς σκέφτεται, τελικά είμαι ενάμιση

#NecNotice

χρόνο και πάω να κλείσω δύο. Γιατί και πάλι, είναι η **απλή μαγειρική** του και η **σωστή σκέψη**, πίσω από όλο αυτό που κάνει... που ο κυριότερος στόχος είναι πάντα να φύγει ο πελάτης χαρούμενος από το εστιατόριο και, αν μπορέσουμε να τον κάνουμε **repeater** και να ξαναέρθει, είναι το τέλειο, είμαστε πολύ χαρούμενοι. Και αυτό θέλω να το φέρω πίσω στην Ελλάδα. Αυτό είναι το δικό μου **όραμα**. Να πάρω αυτό, που έχω δει, και να το φέρω πίσω στην Ελλάδα. Γιατί θέλω, θα μου είναι πολύ δύσκολο, ακατόρθωτο δεν είναι σίγουρα, αλλά θα ήθελα πάρα πολύ να δω αυτό που συμβαίνει στην **Κοπεγχάγη**, να συμβαίνει στην **Ελλάδα**, στην Αθήνα, είτε σε κάποιο νησί, είτε στη Θεσσαλονίκη.

-Πώς βλέπεις την κουζίνα των εστιατορίων στην επόμενη πενταετία; Υπάρχουν δύο θέματα εδώ για μένα, το ένα που ονομάζεται sustainability και το οποίο υπηρετείται και το υπηρετείτε εσείς όλοι -οι περισσότεροι- στην Κοπεγχάγη. Και από την άλλη, υπάρχει το θέμα της γεύσης. Για μένα υπάρχει μια πολύ μεγάλη ισορροπία λεπτή, η οποία μερικές φορές χάνεται εις βάρος της γεύσης. Η προσωπική μου άποψη είναι αυτή. Άρα, για μένα πρέπει να βρεθεί μια ισορροπία μεταξύ του νέου, εννοείται στα sustainability και λοιπά, αλλά δεν γίνεται να χάνουμε κομμάτια της γεύσης, τα οποία είναι ο λόγος που εγώ για παράδειγμα αγαπώ το φαγητό, έτσι όπως το αγαπώ. Αλλά υπάρχει όλο αυτό το κομμάτι το οποίο γίνεται στα μισελενάτα εστιατόρια και στην Κοπεγχάγη και αλλού. Υπάρχουν όμως και άλλα κομμάτια της εστίασης. Πάντα μιλάω για τους ανθρώπους οι οποίοι και ως επιχειρηματίες είναι σοβαροί και έχουν προσλάβει και σοβαρούς επαγγελματίες. Είτε μιλάμε για premium εστιατόρια, είτε μιλάμε για απλά εστιατόρια. Ένα απλό μπιστρό στο εξωτερικό, που είναι μια απλή ταβέρνα εδώ, έτσι για ο,τιδήποτε ακόμη για ένα σουβλάκι, ακόμη για ένα burger στο εξωτερικό. Εκεί αυτοί οι άνθρωποι, αν πας και τους μιλήσεις για sustainability, θα σου απαντήσουν: Ρε μεγάλε, τι sustainability και λοιπά μου λες, εμάς εδώ μας νοιάζει να μπορέσουμε να βγαίνουν τα νούμερα πάνω απ' όλα. Που είναι πολύ σημαντικό για μια επιχείρηση. Αν δεν βγαίνουν τα νούμερα, ό,τι και να λέμε μετά, γεια σας. Με βάση τα σημερινά δεδομένα, εσύ πού βλέπεις να πηγαίνει το θέμα της εστίασης παγκοσμίως, με ποια τάση και πού θα ήθελες εσύ να τη δεις.

Πιστεύω ότι ως ένα βαθμό μπορούν να συμβαδίσουν αυτά τα δύο μαζί, με τα **preserve**, που κάνουμε πλέον σε φαγητά, που **οι παππούδες μας οι γιαγιάδες μας** τα κάνανε πολύ πιο μπροστά από εμάς - απλά εμείς εκεί θεωρώ ότι κάπου το χάσαμε, δηλαδή η γενιά των γονιών μας και μετά εμείς εκεί είναι που το χάσαμε όλο αυτό. Γιατί εκεί σταματήσαμε λίγο το να κάνουμε preserve ό,τι μας έμενε από πίσω. Εμείς εδώ στο ΚΟΑΝ προσπαθού-

με πάρα πολύ η αλήθεια να φέρουμε αυτά τα υλικά και να τα αναδείξουμε, όπως παραδείγματος χάρη με τα **λεμόνια**. Οι πιο πολλοί θα πάρουν τον χυμό, θα πάρουν το ξύσμα και το υπόλοιπο, την **κούπα** που λένε, θα το **πετάξουν**. Ενώ αυτό, με λίγα περισσεύματα από chili, λίγο αλάτι, λίγη ζάχαρη μπορείς να το κάνεις μια πάστα και να σου δίνει ένα flavor boost στα πιάτα σου. **Koso**, όπως λέγεται η κορεάτικη τεχνική. Το ίδιο κάνουμε και με **φράουλες**, όταν είναι ξινές. Προσπαθούμε να πάρουμε απ' όλα τα υλικά που χρησιμοποιούμε το **100%**. Καμιά φορά δεν το καταφέρνουμε και είναι απολύτως λογικό. Εκεί μετά πάμε στο κομμάτι της ανακύκλωσης και προσπαθούμε να ανακυκλώσουμε τα πάντα πολύ αυστηρά. Γιατί είναι πολύ αυστηροί και οι νόμοι της Δανίας σε αυτό.

Το πώς τα βλέπω εγώ σε μία πενταετία, πιστεύω ότι δυστυχώς **πολλά εστιατόρια michelin**, να το πω έτσι, **ίσως να μην μπορέσουν να ακολουθήσουν**. Γιατί είναι πολύ δύσκολο και απαιτεί πάρα πολύ δουλειά από πίσω, που πολύ δουλειά από πίσω ίσον περισσότερο προσωπικό και πάνω από όλα πρέπει να εκπαιδεύσεις και το προσωπικό σου πάνω σε αυτό. Έχει γίνει, αλλά είναι ακόμα σε πολύ πρόωρο στάδιο. Θέλει ακόμα **πολλή εκπαίδευση** για να μπορέσουμε να πάμε σε πραγματικά ένα βιώσιμο μαγειρικό περιβάλλον.

-Το βιώσιμο μαγειρικό περιβάλλον έχει να κάνει με το τι υλικά χρησιμοποιώ ή το πως διαχειρίζομαι τα υλικά που χρησιμοποιώ;

Και με το τι υλικά χρησιμοποιώ, και με το πώς τα διαχειρίζομαι. Για να δώσω ένα παράδειγμα, στην Ελλάδα. Για ποιο λόγο να παραγγείλεις και να πάρεις **καβούρια από την Νορβηγία**, να πάρεις βασιλικό καβούρι Νορβηγίας στην **Ελλάδα**. Αυτό **δεν είναι βιώσιμο**. Αυτό το καβούρι, για να φτάσει στην Ελλάδα, πρέπει να ταξιδέψει με κάτι, κάτι

πρέπει να το μεταφέρει. Είτε είναι πλοίο, είτε είναι αεροπλάνο, είτε είναι φορτηγά. **Ρύποι** για το περιβάλλον, δηλαδή. Και πόσο ανάγκη έχεις στην Ελλάδα ένα βασιλικό καβούρι, γιατί να μη χρησιμοποιήσεις **καβούρια από τις ελληνικές θάλασσες** για να βάλεις στο menu σου. Είμαι **πολύ αντίθετος** σε αυτά τα πράγματα. Στην Ελλάδα, σε όλα τα εστιατόρια βλέπουμε **σολομούς... στο 90% με 95%** των εστιατορίων στην Ελλάδα θα δεις φιλέτο σολομού. Ωραίος ο σολομός, αλλά δεν έχει η **ελληνική θάλασσα ψάρια**; Είναι αλλιώς να κάνεις ένα sushi, ok εκεί θα το δεχτώ να πάρεις ένα φρέσκο σολομό - έχει και κάπου στην Ελλάδα βέβαια φάρμα σολομού - αλλά είναι αλλιώς να έχεις έναν καλό εστιατόριο με sushi ή λέγοντας ότι κάνεις προσεγμένη δουλειά, οι πρώτες ύλες πρέπει να είναι πολύ καλές. Εκεί θα το δεχτώ. Αλλά, τώρα, σε οποιοδήποτε μπιστρό πας, σολομός. Όχι. Δεν θα το έβαζα ποτέ στην παραγγελία μου.

#NecNotice

SÖ POSH!

ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΟ
ΨΗΦΙΑΚΟ NEWSLETTER

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

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

Sales Manager: **Βίλλυ Τριπολίτου** Sales Developer: **Μαρία Γαβριλάκη** • Sales Executive: **Ιφιγένεια Καραντώνη** • Executive Assistant: **Μαρία Μούστα**

Συνδρομές - Διεύθυνση Λειτουργίας: **Σύλβια Τσιρτσίκου** • Digital Art Director: **ArDiDesign** • Τεχνική Υποστήριξη: **Θανάσης Βιρβίλης**

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

NOTICE

CONTENT & SERVICES

Βαλαωρίτου 9, 106 71 Κολωνάκι, Τ. 210 3634061