

εταιρεία  
ΓΕΩΡΓΙΑΚΗΣ

προτάσεις δώρων 2024 - 2025

# Cava Drosia®



Κάντε **SCAN**  
και ανακαλύψτε  
όλα τα πακέτα!



GIFTS BECOME GREAT  
WHEN DONE WITH LOVE!

Έδρα Αποθήκη / Γραφεία  
24ο ΧΛΜ. ΕΟΑΛ (παράδρομος)  
Αγ. Στέφανος Αττικής

Κατάστημα Δροσιάς  
Λεωφόρος Δροσιάς -  
Σταμάτας 3

[www.cavadrosia.gr](http://www.cavadrosia.gr)

## Culture

«Το σχολείο των γυναικών»  
του Μολιέρου στο Θέατρο Rex



World  
of  
mouth

### Prima Mensa

Alba White Truffle Fair  
2024: Η καλύτερη τρούφα  
δεν είναι μανιτάρι

### Gourmet

Taste Atlas: Η ελληνική  
κουζίνα είναι η καλύτερη  
του κόσμου

### Gourmet

Financial Times: Η  
Αθήνα διαθέτει την πιο  
cool οινική σκηνή στην  
Ευρώπη

### Travel

Ποιοι είναι οι πιο διάσημοι  
ταξιδιωτικοί προορισμοί  
σύμφωνα με την Google?

#NecNotice

Repair



## Gourmet Taste Atlas:

### Η ελληνική κουζίνα είναι η καλύτερη του κόσμου

**Ο** δημοφιλής οδηγός **Taste Atlas** πριν λίγες ημέρες ανακοίνωσε λίστα με τις **100** καλύτερες κουζίνες στον κόσμο, η οποία προέκυψε μετά από **477.287** έγκυρες αξιολογήσεις για **15.478** φαγητά, στη βάση δεδομένων του οδηγού. Η **ελληνική κουζίνα** βρέθηκε στην κορυφή, προσπερνώντας άνετα «μεγαθήρια» του χώρου όπως, για παράδειγμα, η ιταλική ή η γαλλική. Και οι πρωτιές δεν σταματούν εδώ. Ο **Taste Atlas** όχι μόνο αναφέρει τα καλύτερα προϊόντα της ελληνικής γης, που πρέπει κανείς να δοκιμάσει, ανάμεσά στους **το φιστίκι Αιγίνης, η φάβα Σαντορίνης και τα πορτοκάλια Μαλεμέ Χανίων**, αλλά ξεχωρίζει στις λίστες του το κλασικό **γαλακτοπωλείο Στάνη** στην Ομόνοια και παράλληλα, αναφέρει κάποια πολύ γνωστά ελληνικά εστιατόρια, όπως το



**Αντικριστό** (στην πόλη των Χανίων), το **Πεσκέσι** (Ηράκλειο) και η ταβέρνα ο **Νίνος** στην Κέρκυρα. Κι όλα αυτά όταν πριν λίγο καιρό η μπουγάτσα Σερρών ήταν στην 11<sup>η</sup> θέση με τα καλύτερα πρώινά του κόσμου και το **σαγανάκι** κέρδισε την πρώτη θέση ως το καλύτερο πιάτο με τυρί παγκοσμίως.

World  
of  
mouth

## Culture

### Ο Tonino Carotone στο Couleur Locale

**Τ**ο **Soldat's BBQ** παρουσιάζει τον θρυλικό **Tonino Carotone** στην **Αθήνα**, για μία και μοναδική εμφάνιση την Κυριακή 22 Δεκεμβρίου 2024 στο **Couleur Locale** (οι πόρτες ανοίγουν στις 20:00). Σε αυτή την ιδιαίτερη βραδιά, το κοινό θα έχει την ευκαιρία να ζήσει τον αγαπημένο καλλιτέχνη σε μία ατμοσφαιρική, σχεδόν προσωπική εμφάνιση. Το **concept του live**, εμπνευσμένο από οικεία sessions, φιλοδοξεί να δημιουργήσει ένα **«home studio performance»** περιβάλλον, στο οποίο η μουσική συνδυάζεται με την οικειότητα, προσφέροντας μια μοναδική εμπειρία. Ο **Tonino Carotone** θα εμφανιστεί με την υποστήριξη όλης της μπάντας του, προσφέροντας στο κοινό μια ολοκληρωμένη μουσική εμπειρία, που οι διοργανωτές υποστηρίζουν ότι θα ξεπεράσει τις προηγούμενες **εμφανίσεις του στην Ελλάδα**. Με μια πολυδιάστατη και πλούσια καριέρα, που ξεκινά τη **δεκαετία του 1990**, ο **Tonino Carotone** έγινε ευρύτερα γνωστός



με το άλμπουμ **“Me Piace” το 2000**, το οποίο περιλαμβάνει το ομώνυμο τραγούδι, που τον καθιέρωσε στην ευρωπαϊκή σκηνή με έναν ιδιαίτερο συνδυασμό ροκ, ποπ και λατινικών ήχων. Το μουσικό του στυλ συνδυάζει την **παραδοσιακή ιταλική και ισπανική μουσική με μοντέρνα στοιχεία**, δημιουργώντας έναν ήχο που αντλεί από τις ρίζες της Μεσογείου μέχρι τις σύγχρονες τάσεις της παγκόσμιας μουσικής. Τα άλμπουμ του, όπως το **“Dietro Un Vetro” (2002)** και το **“El Mundo” (2006)**, εδραιώνουν τη φήμη του **Tonino Carotone** ως δημιουργού που δεν φοβάται να πειραματιστεί και να ενσωματώσει στοιχεία από την τζαζ, το φολκ και τη ροκ μουσική, ενώ, παράλληλα, διατηρεί την αυθεντικότητά του ήχου του.



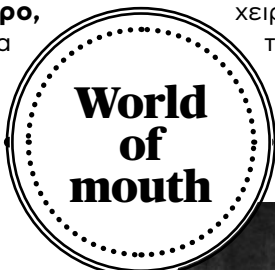
## Culture

### Κυκλαδίτισσες: Άγνωστες ιστορίες γυναικών των Κυκλάδων

**Ι**σιδα, Νεικώ, Παρθενίκα, Αλίνη, Μαγία Πούλχρα, Ερμιόνη, Αλεξιβόλα, Άρτεμις, Αθηνά, Θεοκτίστη, Μαξιμίλλα, Ευπορία. Αυτές είναι μόνο μερικές από τις **Κυκλαδίτισσες** που θα αφηγηθούν την ιστορία τους στην αρχαιολογική έκθεση με τίτλο **Κυκλαδίτισσες: Άγνωστες ιστορίες γυναικών των Κυκλάδων**, που διοργανώνουν το **Υπουργείο Πολιτισμού** (μέσω της **Εφορείας Αρχαιοτήτων Κυκλάδων**) και το **Μουσείο Κυκλαδικής Τέχνης** έως τις **4 Μαΐου 2025**. Η έκθεση, που θα φιλοξενηθεί στο **Μέγαρο Σταθάτου**, θα παρουσιαστεί στη συνέχεια αυτούσια στο ανακαινισμένο Αρχαιολογικό Μουσείο Θήρας, το οποίο θα ανοίξει επίσημα τις πύλες του με αυτήν. Πρόκειται για την πρώτη πανκυκλαδική έκθεση που έχει διοργανωθεί ποτέ, παρουσιάζει την ιστορία μέσα από τα μάτια των γυναικών των Κυκλάδων, από την αρχαιότητα μέχρι το **19ο αιώνα**. Μια έκθεση που συγκεντρώνει στην Αθήνα 180 μοναδικά αριστουργήματα από όλα σχεδόν τα μουσεία των νησιών των Κυκλάδων: **την Αμοργό, την Άνδρο, την Δήλο, τη Θήρα, την Ίο, την Κέα, την Κύθνο, την Μήλο, την Μύκονο, την Νάξο, την Πάρο, την Σέριφο, την Σίκινο, την Σίφνο, την Σύρο, την Τήνο και την Φολέγανδρο**. Τα εκθέματα χρονολογούνται από την πρώιμη προϊστορία



μέχρι και τη γέννηση του ελληνικού κράτους. Έργα μοναδικά, τα περισσότερα από αυτά δεν έχουν ταξιδέψει ποτέ εκτός Κυκλάδων και εκτός του Μουσείου Κυκλαδικής Τέχνης, ενώ ορισμένα δεν έχουν παρουσιαστεί ποτέ στο κοινό. Δίπλα στα μαρμαρίνα κυκλαδικά ειδώλια της πρωτοκυκλαδικής περιόδου του Μουσείου Κυκλαδικής Τέχνης, ο επισκέπτης θα δει **135 εκθέματα** από τις συλλογές της Εφορείας Αρχαιοτήτων Κυκλάδων και εκθέματα από το **Μουσείο Κανελλοπούλου**, το **Επιγραφικό Μουσείο Αθηνών**, την **Εφορεία Παλαιοαναθρωπολογίας και Σηπλιολογίας** και σημαντικές ιδιωτικές συλλογές. Ειδώλια και μεγάλοι μεγέθους γλυπτά, αγγεία, κοσμήματα, νομίσματα, επιτύμβιες στήλες και επιγραφές με νομικά κείμενα, τοιχογραφίες, ψηφιδωτά, χαρακτηριστικά, χειρόγραφα και εικόνες, που χρονολογούνται από τα προϊστορικά έως τα μεταβυζαντινά χρόνια, συνθέτουν το **μωσαϊκό της έκθεσης**.



## Gourmet

### Atelier Papaioannou: Πάμε για ψάρι στη Στοά Σπύρου Μήλιου

**Ε**να **καινούριο opening** διεκδικεί την προσοχή μας στο κέντρο της Αθήνας. Το **εστιατόριο Παπαϊωάννου** μαζί με την **S One Hospitality** πριν λίγες ημέρες άνοιξε το **Atelier Papaioannou**, στην κοσμοπολίτικη **Στοά Σπυρομήλιου**, στο **City Link**. Το νέο εγχείρημα είναι αφιερωμένο στην παραδοσιακή ψαροφαγία. Εδώ, ο **Γιώργος Παπαϊωάννου** παρουσιάζει ένα μενού βασισμένο κλασικά στην ελληνική πρώτη ύλη και τα **φρέσκα ψάρια και θαλασσινά**, αλλά αυτή τη φορά αντλεί έμπνευση από τις **πρώτες συνταγές** του πατέρα του με πιάτα, όπως ο **ροφός αχνιστός με κυδωνάτες πατάτες, η ρεβιθάδα με καπόνι και σέσκουλα και το ψάρι-παϊ-**



**δάκι με άγρια χόρτα εποχής**. Μια ακόμη διαφορά έχει να κάνει με τις **τιμές, που είναι πιο φιλικές**, καθώς ο στόχος είναι το Atelier Papaioannou να γίνει στέκι και όχι ένας απρόσιτος γαστρονομικός προορισμός. Στα συν, η περιεκτική λίστα κρασιών και αποσταγμάτων που έχει δημιουργήσει η **sommelier Βασιλική Γιάνναρου**, καθώς και το γεγονός ότι είναι ανοιχτό από νωρίς του μεσημέρι – ότι πρέπει δηλαδή για **business lunch**.



## Travel

# Ποιοι είναι οι πιο διάσημοι ταξιδιωτικοί προορισμοί σύμφωνα με την Google?

**Φ**έτος, εντοπίσαμε αρκετές νέες τάσεις να αναδύονται και να κυριαρχούν στον **κόσμο των ταξιδιών**. Είδαμε, για παράδειγμα, την **άνοδο της συναυλίας** (περισσότεροι από **10 εκατομμύρια λάτρεις της μουσικής** ταξίδεψαν από πολύ μακριά για να δουν την περιοδεία της **Taylor Swift**), ενώ από την άλλη πλευρά, οι **Ολυμπιακοί Αγώνες** έκαναν **3 εκατομμύρια** ανυπόμονους λάτρεις των σπορ να ταξιδέψουν στο Παρίσι για να υποστηρίξουν τους αγαπημένους τους αθλητές. Κι αν πέρσι υπήρχαν απλά προβλέψεις για το πώς θα πάει η χρονιά, πλέον τα πραγματικά δεδομένα είναι διαθέσιμα και η **Google** αποδεικνύει στην πράξη **ποιες τάσεις και προορισμοί** πραγματικά **απογειώθηκαν** φέτος – υπενθυμίζουμε πως η Google, κάθε χρόνο, δημοσιεύει στα δεδομένα της με τίτλο «Έτος αναζήτησης», μια αναφορά που δείχνει τι έκαναν οι χρήστες στο Google **τους τελευταίους 12 μήνες**. Σύμφωνα με το αποκλειστικό ρεπορτάζ του Conde Nast Traveller, λοιπόν, έχει διαμορφωθεί μια λίστα με το **top 10 των προορισμών**, που έχουν σημειώσει τις μεγαλύτερες αυξήσεις αναζητήσεων. Στη δέκατη θέση βρίσκεται η **Κροατία** (όχι μόνο για τη φανταστική καστροπολιτεία του Ντουμπρόβνικ, αλλά κυρίως για τις παραλίες της), ενώ ακολουθεί στην ένατη ο **Μαυρίκιος**, κάνοντας ένα μεγάλο comeback



από τη δεκαετία του 90, όταν ήταν πρώτος στις προτιμήσεις του διεθνούς jet set. Στην όγδοη θέση συναντάμε το **Μεξικό**, που ανεβαίνει στην εκτίμηση των gastronomy travelers και στην έβδομη τη

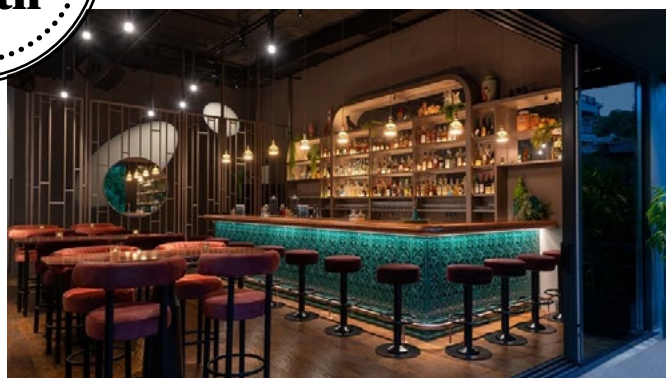
**Κύπρο**, στο σταυροδρόμι της **Μεσογείου**, η οποία κερδίζει τις εντυπώσεις εξαιτίας της τοπικής κουζίνας, της ιστορίας και του πολιτισμού της. Έκτη έρχεται η **Πορτογαλία**, ο νέος παίκτης στην παγκόσμια γαστρονομική σκηνή και πέμπτη η **Αίγυπτος**, η χώρα των Φαραώ. Μια θέση πιο πάνω βλέπουμε τη μαγική **Ιταλία**, σε όλο της το μήκος και το πλάτος, και τρίτη την **Μάλτα** των ιπποτών. Η χώρα μας έχει κατακτήσει τη **δεύτερη θέση**, ενώ την **πρωτιά** κατέχει η **Τουρκία**.

World of mouth

## Culture

# Live Jazz Sessions - season 3 vol. II στο Zebra

**T**ο **Zebra**, ένα από τα πιο γνωστά μπαρ των βορείων προαστείων, συνεχίζει τα φετινά **Live Jazz Sessions** του, σε χριστουγεννιάτικη αυτή τη φορά, ατμόσφαιρα. Διανύοντας τον **τέταρτο χρόνο** της διαδρομής του, στη γειτονιά του Νέου Ψυχικού, εξακολουθεί να αποτελεί ένα από τα **meeting points** της περιοχής, χάρη στον στυλάτο χώρο του με την **επιβλητική μπάρα**, τα **καλοφτιαγμένα cocktails** και το πάντα φιλόξενο προσωπικό. Στο πλαίσιο της πάντα προσεγμένης μουσικής επένδυσης, το Zebra διατηρεί και φέτος την παράδοση των Live Jazz Sessions. Το **δεύτερο live της σεζόν** την **Δευτέρα 23 Δεκεμβρίου 2024** θα έχει γιορτινό χρώμα και διάθεση,

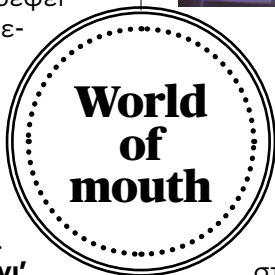


δίνοντας έναν κεφάλτο και hype τόνο στη χρονιά που αποχαιρετούμε. Οι καταξιωμένοι Γιάννης Παπαδόπουλος στα πλήκτρα, Δημήτρης Τσάκας στο σαξόφωνο, Κίμωνας Καρούτζος στο μπάσο, καθοδηγούμενοι από τον καταπληκτικό Σεραφείμ Μπέλλο στα τύμπανα, θα μας προσφέρουν μια μαγευτική **jazz βραδιά** αφιερωμένη στα «Χριστούγεννα» του **Oscar Peterson**.

## Culture

# «Το σχολείο των γυναικών» του Μολιέρου στο Θέατρο Rex

**Τ**ο **Εθνικό Θέατρο** παρουσιάζει στο **Θέατρο Rex - Σκηνή «Μαρίκα Κοτοπούλη»**, ένα έργο-σταθμό του παγκόσμιου ρεπερτορίου, «Το σχολείο των γυναικών» του **Μολιέρου**, στην απaráμιλλη έμμετρη μετάφραση της **Χρύσας Προκοπάκη**. Πρόκειται για μια καταιγιστική κωμωδία παρεξηγήσεων με την υπογραφή του **Αλέξανδρου Μυλωνά**, ο οποίος επιστρέφει δυναμικά στη σκηνοθεσία με έναν ανατρεπτικό θίασο, που υπόσχεται στιγμές αυθεντικής θεατρικής απόλαυσης. Η υπόθεση έχει ως εξής: Ο ώριμος σε ηλικία **Αρνόλφος** θέλει να απολαύσει τη συζυγική ευτυχία, αλλά τον κατατρέπει ο **φόβος της απιστίας**. Για αυτό, επιλέγει ένα κορίτσι φτωχής οικογένειας, την τετράχρονη **Αγνή**, και την αναθρέφει μακριά από τον κόσμο, ώστε να παραμείνει αφέλης, υπάκουη και άρα πιστή σύζυγος. Αφού την κλείνει τα πρώτα της χρόνια σε μοναστήρι, την κρατά στη συνέχεια απομονωμένη σε ένα σπίτι κοντά του, με δυο υπηρέτες να τη φυλούν σαν κέρβεροι. Τα χρόνια περνούν και φτάνει η ώρα που ο Αρνόλφος περίμενε με ανυπομονησία: να κάνει επιτέλους την **Αγνή** γυναίκα του. Η ζωή, όμως, δεν ελέγχεται. **Έχει άλλα σχέδια γι' αυτόν**. Η Αγνή έχει ερωτευτεί έναν νεαρό άντρα, τον Οράτιο. Και το χειρότερο; Τα αισθήματα είναι αμοιβαία! Η τυχαία συνάντηση του μεσόκοπου επίδοξου εραστή με τον ανταγωνιστή του θα φέρει μεγάλη ταραχή. Θα κατορθώσει άραγε ο Αρνόλφος να φέρει σε πέρας το σχέδιό του και να κάνει δική του την Αγνή; Θα βρει το



θάρος η Αγνή να διεκδικήσει το δικαίωμα στον έρωτα, την ελεύθερη επιλογή και την αυτοδιάθεση; Το έργο μιλά για τη **γυναικεία χειραφέτηση** με όχημα τον έρωτα και καυτηριάζει το πατριαρχικό καθεστώς της εποχής, γεγονός που όταν παρουσιάστηκε για πρώτη φορά στις **26 Δεκεμβρίου 1662** στο **Παρίσι**, στο **Θέατρο του Παλέ Ρουαγιάλ** του προκάλεσε μέγα σκάνδαλο. Πού βρισκόμαστε, όμως, άραγε τέσσερις αιώνες μετά; Η απάντηση επί σκηνής. Παίζουν (με αλφαβητική σειρά) οι **Στέλιος Ιακωβίδης, Μάγδα Καφκούλα, Λαέρτης Μαλκότσης, Γιάννης Μπέζος, Κατερίνα Πατσιάνη, Ελίνα Ρίζου, Δρόσος Σκώτης, Γιώργος Τζαβάρας** και **Αινείας Τσαμάτης**.





## Fashion

### Metallics: Η πιο hot τάση για τις γιορτές

**Ο**ι γιορτές απαιτούν λάμψη και δεν υπάρχει καλύτερη περίοδος από αυτή για να φορέσετε **φούστες με πούλιες**, τα ξεχωριστά σας **μεταλλιζέ παπούτσια** ή **αξεσουάρ με glitter**, ενώ αν τα συνδυάσετε με κάτι πιο καθημερινό, όπως για παράδειγμα, ένα **χοντρό πουλόβερ** ή το **αγαπημένο σας τζιν**, το αποτέλεσμα θα είναι ότι πιο φρέσκο και σύγχρονο, ενώ θα μπορέσετε να κυκλοφορήσετε άνετα με αυτό από το πρωί έως το βράδυ. Το καλό είναι ότι τα **metallics** πλέον δεν είναι άβολα, καθώς η τάση αγαπά το μαλακό δέρμα και τα ντραπέ ζέρσεϊ υφάσματα. Εσείς έχετε απλά να επιλέξετε την απόχρωση: το ασημί είναι η δημοφιλής μεταλλιζέ απόχρωση φέτος και ταιριάζει με τα πάντα, ενώ ειδικά το **ασημί παντελόνι** είναι το κομμάτι πασαρτού, τώρα στις γιορτές, αλλά και αργότερα. Και το **χρυσό**, βέβαια, έχει το δικό του κοινό, ειδικά αν πρόκειται για ένα σκούρο φόρεμα με χρυσαφί ανταύγειες. Να θυμάστε πως έτσι κι αλλιώς το **λαμπερό φόρεμα** είναι σταθερά μια καλή επιλογή. Φορέστε το κάτω από ένα **μάλλινο blazer** το πρωί μαζί με ένα ζευγάρι φλατ μπότες, ενώ το βράδυ αναβαθμίστε το με ένα **ζευγάρι platform πέδιλα**. Μια **μεταλιζέ φούστα** ταιριάζει άψογα τόσο με ένα ζιβάγκο μοχέρ πουλόβερ όσο και με ένα φανελάκι και σακάκι. Κι αν όλα αυτά τα θεωρείτε τολμηρά, θυμηθείτε πως



για να προσθέσετε λίγη λάμψη στο ντύσιμο σας χωρίς να το παρακάνετε, αξίζει να ξεκινήσετε με τα **αξεσουάρ** - μια αστραφτερή, **μεταλιζέ μίνι τσάντα** θα μεταμορφώσει το look σας στη στιγμή.

World  
of  
mouth

## Gourmet

### Καφενείον Καϊρειον: Στάση για μιξινάρι και λουκάνικο προβατίνας

**Σ**τη **Στοά Καϊρη**, στο **Μοναστηράκι**, άνοιξε πριν λίγες μέρες το «**Καφενείον Καϊρειον**». Πρόκειται για το πρότζεκτ τριών ανθρώπων, της **Χρύσας Σκουρλή**, του **Γιώργου Κώστογλου** και του **Γιάννη Γεωργιάδη**, οι οποίοι ονειρεύτηκαν να φτιάξουν έναν χώρο με νόστιμο φαγητό, ο οποίος όμως θα θυμίζει γειτονιά, θα είναι προσιτός οικονομικά και για αυτό θα μπορεί κάποιος να τον επισκέπτεται όσο συχνά θέλει. Εμπιστεύτηκαν την κουζίνα στον σεφ **Γιώργο Νούσια**, ο οποίος δημιούργησε ένα μενού που βασίζεται σε προϊόντα, όπως το αλίπαστο **μιξινάρι Μεσολογγίου**, η **βουβαλίσια μπουράτα** Μπέκα, ο **βιολογικός μαύρος χοίρος** από τη φάρμα Βιοεύμαιος, τα κρέατα από το Λυγουριό και τα **κηπευτικά** από φάρμες



ήπιας καλλιέργειας στα Μεσόγεια. Στα **highlights** του καταλόγου περιλαμβάνονται τα **τσεβάν**, μία βαλκανική παραλλαγή του κεμπάπ από αρνί, το **λουκάνικο προβατίνας** για δυνατούς παίκτες και έντονα γούστα, τα **ντολμαδάκια**, γεμιστά με φρέσκα μυρωδικά ρύζι, μύδια και γαύρο σκεπασμένα με σάλτσα αγιολί με μοσχολέμονο και η **μακαρονάδα με τα όστρακα**. Η λίστα κρασιών, που έχει επιμεληθεί η Χρύσα, περιλαμβάνει **value for money** ετικέτες και αρκετές επιλογές σε ποτήρι.

## Interview

### P. Αγγελάκου (Mystis): Δημιουργώ ρούχα που επιτρέπουν σε κάθε γυναίκα να εκφράσει τον εαυτό της

**"Κ**άθε ρούχο πρέπει να έχει μια ιστορία να διηγηθεί και να αντικατοπτρίζει την προσωπικότητα του ανθρώπου που το φοράει", δηλώνει στο So Posh! η Ράνια Αγγελάκου, που κρύβεται πίσω από τα ρούχα Mystis. Η Ράνια μας μιλάει για το από πού εμπνέεται, όταν σχεδιάζει μια νέα συλλογή, ποια είναι η μεγαλύτερη πρόκληση, που αντιμετωπίζει ως σχεδιάστρια μόδας και λέει ότι θα ήθελε να ντύσει την Coco Chanel!

**Ποια είναι η μεγαλύτερη έμπνευσή σας όταν σχεδιάζετε μια νέα συλλογή;**

Με ενδιαφέρει να δημιουργώ ρούχα που να αναδεικνύουν την προσωπικότητα του κάθε ανθρώπου. Παρατηρώ τους ανθρώπους γύρω μου, τις κινήσεις τους, τον τρόπο που εκφράζονται. Από αυτές τις παρατηρήσεις γεννιούνται ιδέες για ρούχα που είναι άνετα, λειτουργικά και ταυτόχρονα κομψά. Θέλω οι γυναίκες που φορούν τα ρούχα μου να αισθάνονται όμορφες και σίγουρες για τον εαυτό τους.

**Ποιο είναι το πιο σημαντικό στοιχείο που πρέπει να έχει ένα ρούχο, κατά τη γνώμη σας;**

Κάθε ρούχο πρέπει να έχει μια ιστορία να διηγηθεί και να αντικατοπτρίζει την προσωπικότητα του ανθρώπου που το φοράει. Η μοναδικότητα είναι αυτό που κάνει ένα ρούχο αξιομνημόνευτο. Γι' αυτό προσπαθώ να δημιουργώ κομμάτια που ξεχωρίζουν και επιτρέπουν σε κάθε γυναίκα να εκφράσει τον εαυτό της.

**Ποια είναι η μεγαλύτερη πρόκληση που αντιμετωπίζετε ως σχεδιάστρια μόδας σήμερα;**

Η ψηφιακή εποχή έχει αλλάξει ριζικά τον τρόπο που επικοινωνούμε τη μόδα. Τα social media και το e-commerce έχουν δημιουργήσει νέες ευκαιρίες αλλά και προκλήσεις. Είναι σημαντικό να βρούμε τρόπους να συνδυάσουμε την παραδοσιακή τέχνη της ραπτικής με τα σύγχρονα ψηφιακά εργαλεία, ώστε να φτάσουμε σε ένα ευρύτερο κοινό.

**Αν μπορούσατε να ντύσετε οποιοδήποτε ιστορικό πρόσωπο, ποιο θα επιλέγατε και γιατί;**

Αν μπορούσα να ντύσω οποιοδήποτε ιστορικό πρόσωπο, θα επέλεγα την Coco Chanel. Ήταν μια γυναίκα που άλλαξε τον τρόπο που ντυνόμαστε και έδωσε στις γυναίκες την ελευθερία να εκφράσουν τον εαυτό τους μέσω της μόδας. Θα ήθελα να δημιουργήσω ένα σύνολο που να αντικατοπτρίζει το σύγχρονο πνεύμα της Chanel, αλλά με μια πιο μοντέρνα και ανανεωμένη αισθητική.

**Πως εμπνευστήκατε για τη δημιουργία της συλλογής "ENIGMA";**



Η συλλογή "ENIGMA" γεννήθηκε από την επιθυμία να εξερευνήσω το μυστήριο και το άγνωστο. Με γοητεύουν οι σκιές, τα κρυφά μηνύματα και οι αινιγματικές προσωπικότητες. Θέλησα να δημιουργήσω ρούχα που να διεγείρουν τη φαντασία και να κάνουν τη γυναίκα που τα φοράει να αισθάνεται μυστηριώδης και γοητευτική.



## Culture

# «Καλιφόρνια Ντρίμιν, 20 χρόνια μετά» στο Δημοτικό Θέατρο Πειραιά

**Τ**ο **Δημοτικό Θέατρο Πειραιά** παρουσιάζει το «**Καλιφόρνια Ντρίμιν, 20 χρόνια μετά**» του **Βασίλη Κατσικονούρη**, το πολυσυζητημένο σίκουελ του εμβληματικού «Καλιφόρνια Ντρίμιν». Στην **Σκηνή Ωμέγα**, του **Δημοτικού Θεάτρου Πειραιά**, ο **Σταύρος Καραγιάννης** σκηνοθετεί και πρωταγωνιστεί μαζί με την **Λένα Δροσάκη**, τον **Αλέξανδρο Μπουρδούμη** και την **Σίλια Μουστάκη**, στο σπουδαίο αυτό έργο ενός εκ των σημαντικότερων Ελλήνων θεατρικών συγγραφέων. Δύο δεκαετίες μετά, συναντάμε τους τέσσερις αγαπημένους εικοσάρηδες -**Ντίνο, Άρη, Βουβού και Κική**- που πλέον έχουν **σαρανταρίσει**. Πόσο έχουν αλλάξει οι ίδιοι και πόσο τους έχει αλλάξει η ζωή; Ονειρεύονται, για ακόμα μια φορά, τη μαγική αυτή ευκαιρία να πιάσουν την καλή και να βρεθούν στη δική τους γη της Επαγγελίας. Θα τα καταφέρουν αυτή τη φορά να φτάσουν Καλιφόρνια και να ζήσουν το όνειρο; Το «**Καλιφόρνια Ντρίμιν,**



*Ντίνος!*



*Βουβού!*



*Άρης!*



*Κική!*

**20 χρόνια**» μετά είναι ένα σαρκαστικό σχόλιο για την κρίση που δεν τελειώνει ποτέ, μια τραγελαφική κωμωδία για μια **γενιά** που ακόμα κι αν θεωρείται «χαμένη», **δεν σταματά να ονειρεύεται** (για περιορισμένες παραστάσεις, μέχρι τις 5 Ιανουαρίου).



## Gourmet

# Financial Times: Η Αθήνα διαθέτει την πιο cool οινική σκηνή στην Ευρώπη

**Ε**να αφιέρωμα στη νέα, ακμάζουσα σκηνή των **wine bars της Αθήνας** έκαναν πριν λίγες ημέρες οι **Financial Times**. Υπεύθυνος για αυτό είναι ο **Κρις Κόντος DJ**, εκδότης του περιοδικού **Kennedy** και ιδιοκτήτης του **wine και listening bar Kennedy Vins**. Σύμφωνα με το δημοσίευμα, η Αθήνα των wine bars δεν θυμίζει ούτε Παρίσι ούτε Λονδίνο – και αυτό είναι το μυστικό της γοητείας της- καθώς τα μπαρ κρασιού εδώ δεν απευθύνονται μόνο σε ειδήμονες, αλλά είναι σημεία συνάντησης, κοινωνικότητας και δημιουργικότητας. Στο κείμενο αναφέρονται το **Oinoscent** και το **Heteroclitto**, που θεωρούνται πρωτοπόροι της κουλτούρας του ελληνικού κρασιού, αλλά και πιο πρόσφατες αφίξεις, όπως το **Wine is Fine**, το **Materia Prima** και φυσικά το **Gallina**, το οποίο, πέρα από το κρασί, προσφέρει έναν συνδυασμό μοντέρνων και παραδοσιακών πιάτων, μαζί με μια εκτενή συλλογή σύγχρονης



ελληνικής τέχνης. Αναφορά γίνεται και στον **Νικόλαο Συμεωνίδη** (στο Instagram θα τον βρείτε ως @habiba.wine), που έχει το δικό του κρασί, το **Hotline 33744812190**, οργανώνει πάρτι που συνδυάζουν μουσική - κρασί και προγραμματίζει να ανοίξει το δικό του wine shop. Είτε συμφωνείτε, είτε όχι, το πιο σημαντικό είναι πως το αφιέρωμα στους **Financial Times** φροντίζει να πει κάτι ξεκάθαρα: ότι αυτό που κάνει τα **wine bars της Αθήνας μοναδικά** είναι η **ανθρώπινη διάστασή τους**.



## Alba White Truffle Fair 2024: Η καλύτερη τρούφα δεν είναι μανιτάρι

**Η** επιτυχία της φετινής Έκθεσης Λευκής Τρούφας Alba δεν αφορούσε στο ποιά μανιτάρι ήταν το **μεγαλύτερο ή το πιο ακριβό** – δεν είχε να κάνει καν με το έδαφος ή το δάσος. Αλλά ας πάρουμε τα πράγματα από την αρχή. Όπως κάθε χρόνο, έτσι και φέτος, στην **94η** ετήσια Διεθνή Έκθεση Λευκής Τρούφας στην **Άλμπα της Ιταλίας**, η οποία κράτησε δύο μήνες, χιλιάδες τρούφες πουλήθηκαν. Το ενδιαφέρον όμως για τους επισκέπτες και τους φωτογράφους μονοπώλησε κάτι άλλο: στο περίπτερο της **Tartufo Regale**, ο **Emmanuele Guido** πρόσφερε γευστικές δοκιμές από κάτι που έμοιαζε με μαύρη τρούφα **Périgord**. Το εξωτερικό της είχε τη συνηθισμένη ανώμαλη επιφάνεια και ελαφρά ματ μαύρο χρώμα, ενώ το εσωτερικό διέθετε την **κλασική marbled** εικόνα της τρούφας. Όταν την έβλεπε με τον ειδικό τρίφτη σε ένα πιάτο, σε **λεπτές φέτες, σχεδόν χάρτινες**, εκείνες κουλουριάστηκαν τόσο ελαφρά, όπως ακριβώς θα περίμενε κανείς. Ωστόσο μια μπουκιά πρόσφερε την αποκάλυψη- δεν επρόκειτο για μανιτάρι. Στην πραγματικότητα, η **Tartufo Regale** είναι μια πολυτελής τρούφα σοκολάτας που δημιουργήθηκε από τον διάσημο σεφ **Ugo Alciati** του βραβευμένου με **αστέρι Michelin** εστιατορίου **Guido da Costigliole** στην επαρχία **Cuneo** της Ιταλίας. Η ιδέα για αυτό το «**νόστιμο κόλπο**» γεννήθηκε κατά τη διάρκεια μιας συζήτησης πριν από δύο χρόνια, όταν ο Guido και ο σεφ αναρωτήθηκαν «Γιατί οι άνθρωποι τις αποκαλούν **τρούφες σοκολάτας** όταν δεν μοιάζουν με αληθινές τρούφες;». Και το ταξίδι ξεκίνησε. Μετά από πολλές δοκιμές και λάθη, ο Alciati τελειοποίησε τη συνταγή και κατόπιν αποκάλυψε τη δημιουργία τους στο κοινό, πουλώντας τη μάλιστα (σε συνεργασία **με την Galup**) σε



πολημούς **Ιταλούς Ζαχαροπλάστες**. «Η συγκεκριμένη τρούφα αντανάκλα τη μαγειρική μου φιλοσοφία», λέει ο Alciati και συμπληρώνει πως γίνεται «χωρίς βαφές, χωρίς συντηρητικά, χωρίς τεχνητές γεύσεις, με μηδενικά πρόσθετα σάκχαρα και λίπη». Στην πραγματικότητα, στην καρδιά της υπάρχουν μόνο δύο συστατικά: τα **φουντούκια Πιεμόντε** και η σπάνια, υψηλής ποιότητας **σοκολάτα criollo** από την **Βενεζουέλα**. «Δεν θέλαμε να φαίνεται μόνο καλό, θέλαμε να έχει και καλή γεύση, άρα είμαστε πολύ προσεκτικοί σχετικά με την ποιότητα των συστατικών μας» τονίζει ο Guido. «**Είναι πολύ ισορροπημένη**», προσθέτει ο Alciati. «Θα ανακαλύψετε το πολύ μαλακό, στρογγυλό, σχεδόν βουτυρωμένο φουντούκι. Αντίθετα, η σοκολάτα criollo έχει περισσότερες «γωνίες», είναι όξινη και ελαφρώς στυπτική». Η **επίτευξη της τέλει αρμονίας** είναι εξίσου σημαντική για εκείνους. «Ο στόχος είναι να μπορείς να την τρίψεις όπως το μανιτάρι με τον ειδικό τρίφτη, αλλά ταυτόχρονα αν θες να μπορείς να τη δαγκώσεις εύκολα», λέει ο Alciati. Για να αντιγράψουν τέλεια την **εξωτερική εμφάνιση**, οι δημιουργοί αυτής της σοκολάτας χρησιμοποιούν **χειροποίητα καλούπια** με βάση τις τρούφες. Στο εσωτερικό, βάζουν ψιλοκομμένα φουντούκια για να μιμηθούν το marbling και σαν τελευταία πινελιά, τη συσκευάζουν σε ένα **μικρό γυάλινο κουτάκι**, που θυμίζει την κλασική εμφάνιση του μανιταριού σε πολλά εστιατόρια υψηλής ποιότητας και καταστήματα τρούφας. Ο Guido συνιστά να χρησιμοποιείται η **Tartufo Regale** σε επιδόρπια, όπως το παγωτό, πανακότα ή zabaglione. Ωστόσο έχει ακούσει ότι ορισμένοι σεφ τη χρησιμοποιούν για να δημιουργήσουν **αντισυμβατικούς συνδυασμούς**, συμπεριλαμβανομένου του ταιριάσματός της **με χαβιάρι**.



Από τον **Νεκτάριο Β. Νώτη**  
[nectarios@notice.gr](mailto:nectarios@notice.gr)

## Repair

**Σ**το σημερινό τεύχος, το τελευταίο για το 2024, δεν θα γκρινιάξω.

Ούτε θα σχολιάσω.

Θα ασχοληθώ με το κομμάτι των **ανθρώπινων σχέσεων**: Επαγγελματικών, αισθηματικών, φιλικών.

Διότι, το πιο σημαντικό στοιχείο, που χρειαζόμαστε για να είμαστε καλά σε οποιαδήποτε σημαντική σχέση, είναι η **επανάρθωση**. Αυτό, που η **Dr. Becky Kennedy**, με τη γνωστή στήλη στο TIME, αποκαλεί **"repair"**.

Δηλαδή, να επιστρέφουμε με το **μυαλό** μας σε μια **στιγμή**, που δεν πήγε καλά, να αναλάβουμε την **ευθύνη**, που μας αναλογεί, και να δηλώνουμε ότι θα πράξουμε **διαφορετικά** την επόμενη φορά, **διερευνώντας** ταυτόχρονα το πώς ένιωσε το άλλο πρόσωπο με ό,τι συνέβη.

Ας πούμε, για παράδειγμα, ότι **φωνάζουμε** στα παιδιά μας ή σε έναν συνεργάτη μας. Και **νιώθουμε άσχημα** για αυτό. Μπορούμε, τότε, να σκεφτούμε: "Είμαι ένας **καλός** άνθρωπος, που περνάει μια **δύσκολη περίοδο**". Και τώρα έχω την ευκαιρία να εφαρμόσω μια πολύ σημαντική **στρατηγική**".

Και να πούμε σε όποιον του φωνάξαμε: "Σου φώναξα νωρίτερα. Ζητώ **συγγνώμη**. Είμαι σίγουρος ότι ήταν άσχημο αυτό" (**ανάληψη ευθύνης**). "Προσπαθώ να μένω πιο ήρεμος, όταν είμαι μπερδεμένος" (**τι θα κάναμε διαφορετικό**). "Αν έχεις κάποιες σκέψεις για το τι συνέβη, είμαι πρόθυμος να τις ακούσω" (**διερευνώντας τα αισθήματά του άλλου**).

Στην ουσία, όπως υποστηρίζει η Dr. Kennedy, "Η επανάρθωση μας κάνει μάγους. Οι **στιγμές**, που δεν αισθανόμαστε καλά στις σχέσεις μας, **καταγράφονται** στο σώμα μας. Αυτές οι στιγμές μπορεί να είναι είτε το **τέλος** ενός **κεφαλαίου**, ή μπορεί να πούμε, 'Ας **ανοίξουμε ξανά** αυτό το κεφάλαιο: Θέλω να γράψω ένα **διαφορετικό τέλος**', διότι ένα διαφορετικό τέλος αλλάζει τον σκοπό του ίδιου του κεφαλαίου. Έτσι, αντί για το 'Φοβάμαι τους γονείς μου', ο τίτλος του κεφαλαίου γίνεται, 'Οι άνθρωποι κάνουν λάθη και αναλαμβάνουν τις ευθύνες τους για αυτά, οπότε δικαιούμαι να με σέβονται όταν μου μιλούν".

Είναι σαν να επικοινωνήσατε με κάποιον, με τον οποίο είχατε δουλέψει σε ένα project, που τελικά χάλασε. Και να του πείτε ότι ποτέ δεν αισθανθήκατε καλά για το πώς τα σπάσατε. Και αυτό σας το email ή το τηλεφώνημα να οδηγήσει σε μια **σημαντική συζήτηση** για τους δυο σας.

## #NecNotice

Συνεπώς, υπάρχει κάποιο κεφάλαιο στην προσωπική ή επαγγελματική σας ζωή, που θέλετε να επαναπιλοφορήσετε;

### Κάντε το.

Ξέρω ότι στη θεωρία όλα είναι πιο εύκολα, σε σχέση με ό,τι συμβαίνει στην πράξη, στην καθημερινότητα.

**Οι ημέρες, όμως, αυτές** αποτελούν την **καλύτερη δυνατή ευκαιρία** για τέτοιου είδους επανορθώσεις.

Απολαύστε εορταστικά !

**SÖ 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: **Θαnáσης Βιρβίλης**

**NOTICE**  
CONTENT & SERVICES

Βαλαωρίτου 9, 106 71 Κολωνάκι, Τ. 210 3634061

Πληροφορίες - Συνδρομές: [sales@notice.gr](mailto:sales@notice.gr), Δελτία τύπου: [media@notice.gr](mailto:media@notice.gr)

NOTICE

CONTENT & SERVICES



*Warmest wishes  
for a Merry Christmas  
and a Happy  
New Year!*

Ξανά μαζί σας από 07/01

FNB SERVED  
DAILY.  
Read for thought. Write for life.

BNB  
DAILY  
BUSINESS IN BRIEF

SMEs

REAL ESTATE DAILY SECRET  
THE KEY TO PROPRIETARY INFORMATION

FN|USA.

SÔ POSH!  
the trendsetter

ESGREECE  
Impact Investing

HO.RE.CA.  
OPEN  
ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΗ ΑΝΑΦΟΡΑ

MADE IN GREECE  
exp.pro.

products  
NOTICE

DIGI  
BUSINESS