



Culture

Έρχονται
οι Βάτραχοι
από την ομάδα
«κι όμως κινείται»

Prima Mensa

Ποια είναι τα πιάτα που οπωσδήποτε πρέπει να ξέρει να μαγειρεύει κανείς;

Gourmet

Ο σεφ Γκίκας Ξενάκης υπογράφει το μενού του Ammos

Gourmet

Το Aristide Hotel υποδέχεται τον μισελενάτο Michael Wignal

Gourmet

Η γαστρονομική ανανέωση του Canal στο ΚΠΙΣΝ

Travel

Άνοιξε το νέο Amyth of Mykonos στο Super Paradise

#NecNotice

Στο κυνήγι του χαμένου ελαιολάδου



Gourmet

Ο σεφ Γκίκας Ξενάκης υπογράφει το μενού του Ammos

Ενα νέο παραθαλάσσιο εστιατόριο λειτουργεί από αυτό το καλοκαίρι στο ξενοδοχείο Amaronnda στην Εύβοια. Ο λόγος για το Ammos, το οποίο εμπιστεύτηκε τον σεφ Γκίκα Ξενάκη, με το μενού να κινείται μεταξύ του ελληνικού, δημιουργικού comfort και της παράδοσης, με φαντασία και σεβασμό στην πρώτη ύλη. Ο σεφ και η ομάδα του έχουν ένα ξεχωριστό πλεονέκτημα στη διάθεσή τους: το ιδιόκτητο μπουστάνι βιολογικής καλλιέργειας, από το οποίο αντλούν πολλά από τα λαχανικά που χρησιμοποιούνται στις συνταγές του εστιατορίου. Στόχος είναι, μέσα στα επόμενα δύο χρόνια, το μενού να τροφοδοτείται εξολοκλήρου από συνεργαζόμενους παραγωγούς της Εύβοιας. Η γευστική εμπειρία ξεκινά από τα ωμά, όπως carpaccio από ψάρι ημέρας με αυγοτάραχο και μοσχολέμονο και τартάρ μοσχάρι με κρύα κρέμα γραβιέρα, καλοκαιρινή τρούφα και παντζάρι τουρσί. Στα ορεκτικά, το χταπόδι, οι γαρίδες και το καλαμαράκι, θα βρεθούν στο κέντρο του καλοκαιρινού τραπέζιού, δίπλα στις δροσερές σαλάτες και τα λαχανικά του μπουστανιού, όπως τα βλίτα στη σχάρα με σκορδαλιά αμυγδάλου. Από τα κυρίως, ξεχωρίζουν το σιγοψημένο αρνάκι με κρέμα ρεβιθιών και



κατίκι Δοκομού, αλλά και τα σουτζουκάκια θαλασσινών. Στο μενού υπάρχουν και αρκετές χορτοφαγικές επιλογές, για να καλύπτονται οι διατροφικές συνήθειες όλων - χαρακτηριστικό παράδειγμα η γιουβετσάδα με τα άγρια μανιτάρια Εύβοιας και την παλαιωμένη γραβιέρα ή το ριζότο γεμιστά. Τα πιάτα συνοδεύονται από κρασιά, που προέρχονται κυρίως από τον ελληνικό αμπελώνα, με κάποιες επιλεγμένες ξένες ετικέτες να συμπληρώνουν την λίστα, ενώ ειδικά τις μεσημεριανές ώρες, τα ελληνικά αποστάγματα συνοδεύουν ιδανικά τους μεζέδες. Το Ammos λειτουργεί μεσημέρι και βράδι, καλωσορίζοντας, τόσο τους φιλοξενούμενους του ξενοδοχείου Amaronnda, όσο και εξωτερικούς επισκέπτες. Εκτός από το a la carte μενού του εστιατορίου, ο chef Γκίκας Ξενάκης έχει δημιουργήσει και το snack menu, που σερβίρεται στην παραλία, την πισίνα και το Beach Bar Ammos.

**World
of
mouth**

Gourmet

Η γαστρονομική ανανέωση του Canal στο ΚΠΙΣΝ

Λίγες μέρες πριν άνοιξε τις πόρτες του το εντελώς ανανεωμένο Canal. Με θέα το κανάλι του ΚΠΙΣΝ και τις «υπογραφές» της Terrablue και του Σωτήρη Χρόνη, επέστρεψε με αξιώσεις και φιλοδοξεί να αποτελέσει δημοφιλές σημείο συνάντησης. Ο χώρος είναι σύγχρονος, φωτεινός, λειτουργικός και λιτός, με σεβασμό στην αρχιτεκτονική και στο ύψος του ΚΠΙΣΝ, ενώ η αισθητική του καταφέρνει να κινείται επιτυχημένα μεταξύ form και function. Η executive chef της Terrablue και αγαπημένη του αθηναϊκού κοινού, Σταυριανή Ζερβακάκου,



έχει δημιουργήσει ένα ιδιαίτερο μενού για τις απογευματινές και βραδινές ώρες, εμπνευσμένο από την ελληνική παράδοση. Με υλικά προσεκτικά επιλεγμένα από κάθε γωνιά

της χώρας, συνδυασμένα ώστε να παραπέμπουν στις δικές μας γεύσεις, καταφέρνει παράλληλα να τονίσει την σύμπλευση με τις σύγχρονες τάσεις της γαστρονομίας. SoPosh λεπτομέρεια: τη λίστα κρασιών με ελληνικές ετικέτες, που θα προσφέρεται κατά τις απογευματινές ώρες, όταν το Canal θα λειτουργεί και ως Wine bar, επιμελείται το heteroclitto bar à vin με την Μαντλέν Λοράντου. Για τις υπόλοιπες ώρες, το Canal έχει αρκετές προτάσεις σε ροφήματα, σνακ, καθώς και προϊόντα deli μέσω συνεργασίας με αγροδιατροφικούς συνεταιρισμούς, πράγμα που σημαίνει ότι απευθύνεται σε όλους, καλύπτοντας κάθε ανάγκη: από τον πρώτο πρωινό καφέ μέχρι το βραδινό κοκτέιλ και από vegan επιλογές μέχρι παιδικό μενού.



Gourmet

Δοκιμάσαμε το μενού του Maison Colette

Στο Νέο Ψυχικό, εκεί που κάποτε βρισκόταν η Ράμπα, πλέον βρίσκουμε ένα κομψό μπιζουδάκι με γαλλικό αέρα, το Maison Colette. Βαθιές, βελούδινες, μωβ αποχρώσεις στο εσωτερικό, πολυέλαιοι, δύο στιβαρά μπαρ από ξύλο και μάρμαρο, μια σκεπαστή υπερυψωμένη βεράντα αποικιακού στιλ ντυμένη στα λευκά και δύο μικροί κήποι εκατέρωθεν της περιποιημένης μονοκατοικίας σε βάζουν στο τριπάκι της παρισινής νοσταλγίας. Ο εν λόγω νόστος ευτυχώς «θεραπεύεται» με τις γευστικές προτάσεις του μενού, που υπογράφει το δίδυμο των αδερφών Σταμούδη (Δημήτρης - Θανάσης) και εκτελεί άψογα ο chef de cuisine, Γιώργος Καλλίθρακας. Εμείς, ξεκινήσαμε με κλασικό βοδινό ταρτάρ δουλεμένο με échalotes, μουστάρδα Dijon και κάπαρη, το οποίο συνοδέψαμε με πράσινα σπαράγγια au gratin με γραβιέρα 14μηνος παλαιώσης και camembert με μαρμελάδα βατόμουρο και φιστίκι. Κατόπιν, επιλέξαμε μια καλοφτιαγμένη σαλάτα νισουάζ και μια ανάμεικτη σαλάτα με ζεστό κατσικίσιο τυρί, αχλάδι, κολοκυθόσπορους και vinaigrette με μέλι και βαλσαμικό ξίδι. Όταν ήρθε η σειρά των κυρίως - κι επειδή τα γούστα ήταν διαφορετικά- στο τραπέζι έφτασε το ψάρι ημέρας αλά Provençal, τα πληθωρικά ριγκατόνι με μαύρη τρούφα και (φυσικά) η ψημένη στην εντέλεια entrecôte με μια από τις πιο καλοφτιαγμένες σως Café de



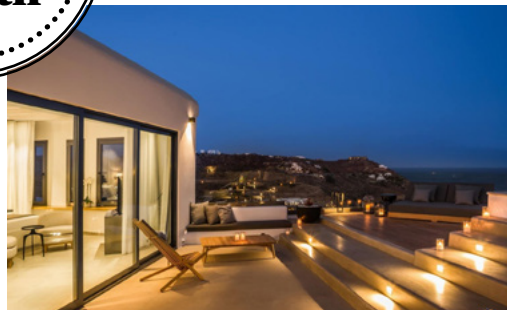
Paris που έχω δοκιμάσει τελευταία (το πιάτο ήταν η προσωπική μου επιλογή και εξυπακούεται ότι το συνόδευσα, ως όφειλα, με τραγανές τηγανητές πατάτες). Για το τέλος, επιλέξαμε το πειραγμένο mille-feuille και την τάρτα πικρής σοκολάτας με καφέ arabica και αλατισμένη καραμέλα του chef pâtissier Θανάση Σταμούδη, που παρατείνουν την απόλαυση. Αν είστε λάτρης του κρασιού και ειδικά της σαμπάνιας θα ενθουσιαστείτε με τις επιλογές της Μαίρης Ρούσσου, που έχει βάλει εδώ τα δυνατά της να προσφέρει διαμαντάκια του Παλαιού Κόσμου (και τα καταφέρνει), δημιουργώντας μια λίστα με πάνω από 100 ετικέτες - μου άρεσε πολύ με το κυρίως πιάτο το Cornas 2020 του Yves Cuilleron, ενός από τους πιο σημαντικούς οινοποιούς της νέας γενιάς του Ροδανού. Αν πάλι προτιμάτε τα cocktails, δεν θα απογοητευτείτε: υπάρχει μια λίστα με οκτώ προσεγμένα signature σε έναν κατάλογο που σχετίζεται με την Colette (aka τη διάσημη Γαλλίδα συγγραφέα του 20ου αιώνα Sidonie-Gabrielle Colette) και τις λογοτεχνικές δημιουργίες της. Κλείστε τραπέζι.



Travel

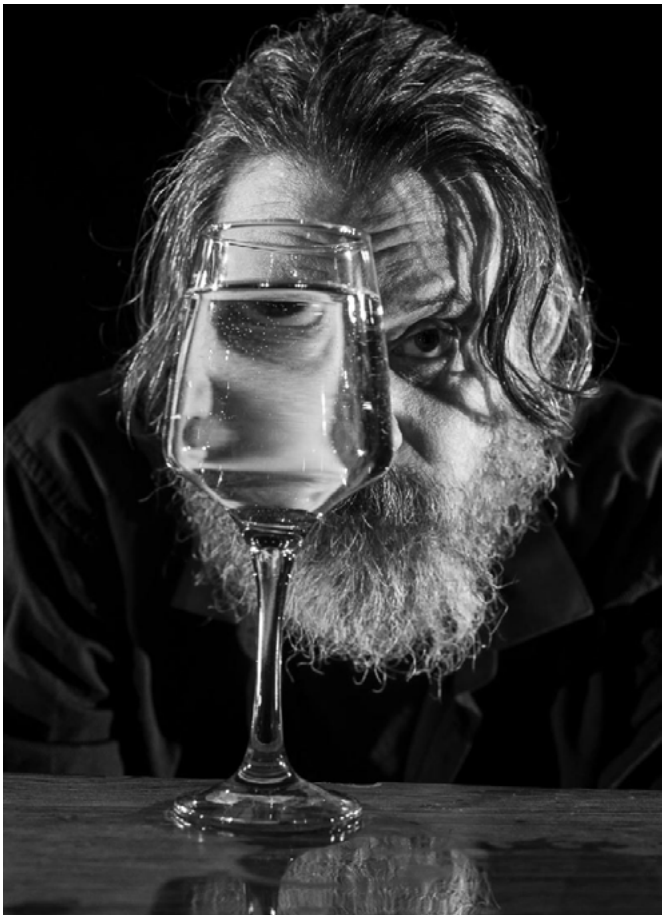
Άνοιξε το νέο Amyth of Mykonos στο Super Paradise

Μετά από έναν χρόνο επιτυχημένης παρουσίας στον ελληνικό ξενοδοχειακό κλάδο και τη λειτουργία του πρώτου πεντάστερου Amyth στον Άγιο Στέφανο της Μυκόνου, ο ηγετικός όμιλος πολυτελούς φιλοξενίας της Κύπρου, Thanos Hotels and Resorts, διευρύνει το αποτύπωμά του στην Ελλάδα με ένα δεύτερο Amyth στην Μύκονο, στη δημοφιλή τοποθεσία του Super Paradise. Ο όμιλος, πριν λίγες ημέρες, ανακοίνωσε ένα επενδυτικό πλάνο με ορίζοντα 3ετίας, με στόχο να ανοίξει 10 νέα ξενοδοχεία Amyth στην Ελλάδα. Το πρώτο ξενοδοχείο λειτουργεί από τον Απρίλιο του 2023 στον Άγιο Στέφανο, ενώ από την 1η Μαΐου το Amyth στο Super Paradise θα υποδεχθεί τους πρώτους του επισκέπτες σε ένα πλήρως ανακαινισμένο συγκρότημα, που απαρτίζεται από 50 δωμάτια, σουίτες και βίλες. Οι επιλογές διαμονής, που προσφέρει, κυμαίνονται από δωμάτια 25 τ.μ. μέχρι σουίτες που εκτείνονται σε έως και 110 τ.μ., πολλές από τις οποίες διαθέ-



τούν ιδιωτικές πισίνες και υπαίθρια τζακούζι. Επίσης, διαθέτει δύο εστιατόρια, εγκατα-

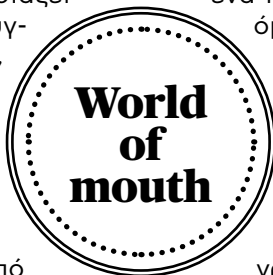
στάσεις περιποίησης και χαλάρωσης, μπουτίκ και γυμναστήριο. Μείγμα του νέου και του διαχρονικού, το Amyth Super Paradise προσφέρει την ιδανική διαμονή στους ταξιδιώτες, που αναζητούν, τόσο την ηρεμία ενός απομονωμένου «καταφυγίου», όσο και τους παλμούς της έντονης ζωής του κοσμοπολίτικου νησιού. Εντός του συγκροτήματος, ένα κυκλαδίτικο παρεκκλήσι, που διατηρείται μέχρι σήμερα, προσφέρει μια αίσθηση επαφής με την τοπική κουλτούρα και δένει αρμονικά με τους φιλόξενους χώρους του. Στην κυκλαδίτικη αρχιτεκτονική του συγκροτήματος δεσπόζουν οι λιτές γραμμές, που συνδυάζονται με τα φυσικά υλικά και τους γήινους τόνους στους εσωτερικούς χώρους και συνδυαστικά με το γαλάζιο της θάλασσας εξασφαλίζουν μια αναζωογονητική εμπειρία.



Culture

Έρχονται οι Βάτραχοι από την ομάδα «κι όμως κινείται»

Η ομάδα Ελλήνων ακροβατών και χορευτών, κι όμως κινείται, μετά τις πολύ επιτυχημένες παραστάσεις των Βακχών, συνεχίζει την ερευνητική της πορεία πάνω στο αρχαίο δράμα και στους τρόπους κατανόησης, προσέγγισης και παρουσιάσής του. Στην πρώτη της συνεργασία με τον ηθοποιό Γιάννο Περγλέγκα, η ομάδα παρουσιάζει τους Βατράχους του Αριστοφάνη, ως ένα σύγχρονο αφηγηματικό οπτικοακουστικό ντελίριο, μέσα από τη σκηνική σύνθεση ενός ζωντανού escape room (από τις 17 Μαΐου και για περιορισμένο αριθμό παραστάσεων στο Θέατρο Ροές). Κάνοντας μια ιστορική αναδρομή, να πούμε ότι τον Μάρτιο του 406, φτάνει από την Μακεδονία το νέο του θανάτου του Ευριπίδη, ο οποίος είχε φύγει απογοητευμένος από την Αθήνα δύο χρόνια πριν. Το τελευταίο έργο που γράφει ήταν οι Βάκχες, τραγωδία, που δεν πρόφτασε να ολοκληρώσει. Τον Αύγουστο της ίδιας χρονιάς, η ναυμαχία στις Αργινούσες είναι το κύκνειο άσμα της Αθήνας: σε μια απελπισμένη σύγκρουση, όπου πολεμούν και οι δούλοι, οι Αθηναίοι νικούν τελικά τον πελοποννησιακό στόλο στα νερά της Μυτιλήνης. Στο τέλος του ίδιου έτους πεθαίνει ο Σοφοκλής και ο Αρι-



στοφάνης γράφει τους Βατράχους. Έναν χρόνο και κάτι μετά, το 404 π.Χ., ύστερα από ασφυκτική πολιορκία, η Αθήνα παραδίδεται στην Σπάρτη, γεγονός που αποτελεί το τέλος της αθηναϊκής δημοκρατίας. Στους Βατράχους ανασκευάζεται κωμικά ο πανανθρώπινος φόβος και το δέος του Κάτω Κόσμου, ιδωμένου ως ένα ταξίδι με караβάκι σε άγνωστα νερά, που όλα όμως θυμίζουν την καθημερινότητα. Εμφανίζονται δυαδικά σχήματα και αντιθετικά δίπολα: Πρωτότυπο και αντίγραφο, ζωικό και ανθρώπινο, θεός και θνητός, αφέντης και δούλος, συνηνοχή και σύγκρουση, αλληλεξάρτηση και αλληλοεξόντωση. Η ομάδα μεταφέρει το αρχετυπικό αυτό ντουέτο σε ένα σύγχρονο δωμάτιο απόδρασης, ένα ζωντανό παιχνίδι γρίφων, όπου οι παίκτες βρίσκονται κλειδωμένοι σε έναν ή και περισσότερους χώρους. Στόχος είναι η απόδραση μέσα σε σύντομο χρονικό διάστημα και η ταυτόχρονη λύση μιας σειράς από γρίφους και αποστολές. Χορός, ακροβασία, λόγος και μουσική, μπλέκονται σε ένα αφηγηματικό ντελίριο τυχαίων σφαλμάτων και μεγάλων φιλοδοξιών. Φιγούρες, που προσπαθούν να προσαρμοστούν στο περιβάλλον τους. Μια χορογραφημένη κωμωδία slapstick.





Fashion

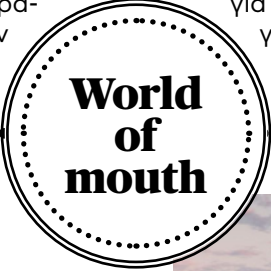
Χρώμα και στυλ - Longchamp Eyewear Spring/Summer 2024 Collection

H Longchamp παρουσιάζει την Spring/Summer 2024 Eyewear Collection, αποτίοντας φόρο τιμής στην παριζιάνικη κληρονομιά της. Η συλλογή γυαλιών Άνοιξη/Καλοκαίρι 2024 του Οίκου αναβιώνει το όραμά του για γαλλική κομψότητα, παρουσιάζοντας μοναδικά σχήματα και χρώματα σε υλικά υψηλής ποιότητας. Τολμηρά σχήματα, σύγχρονο design και λαμπεροί χρωματισμοί, συνδυάζονται εξαιρετικά και δημιουργούν ένα σικ και fashionable αποτέλεσμα. Το απόλυτο talk of the town αποτελεί αυτό το μοντέλο, που είναι κατασκευασμένο από ρητίνη φυτικής προέλευσης και διαθέτει φακούς Tritan Renew. Διαθέτει ένα εκλεπτυσμένο, αλλά fancy στρογγυλεμένο μπροστινό μέρος, που ολοκληρώνεται με φαρδείς κροτάφους, που φιλοξενούν το λογότυπο της Longchamp και καταλήγουν σε λεπτότερες άκρες. Με μια γραμμή χρωματικής αντίθεσης, που τρέχει κατά μήκος των άκρων, ο σκελετός παρουσιάζεται σε τολμηρούς χρωματισμούς, όπως μελί, μαύρο, ιβουάρ, μωβ και κόκκινο. Τα γυαλιά ηλίου Longchamp της Marchon κέρδισαν το βραβείο CSE (Certified Sustainable Eyewear) στην MIDO, τη μεγαλύτερη διεθνή έκθεση αφιερωμένη στα οπτικά, η οποία πραγματοποιήθηκε



LONGCHAMP
PARIS

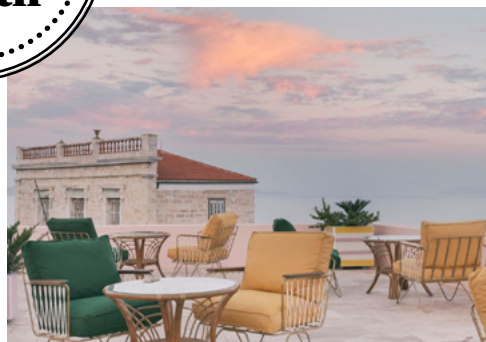
3-5 Φεβρουαρίου στο Μιλάνο της Ιταλίας. Η συλλογή Longchamp Spring/Summer 2024 είναι διαθέσιμη σε επιλεγμένα καταστήματα σε όλη την Ελλάδα. Η Longchamp ιδρύθηκε το 1946 από τον Jean Cassegrain και σήμερα αποτελεί την επιτομή του παριζιάνικου στυλ και της γοητείας. Οι αποσκευές, οι τσάντες και τα αξεσουάρ, που φέρουν την ετικέτα Longchamp, έχουν παγκόσμια φήμη για την ποιότητα και τη δεξιοτεχνία τους. Η συλλογή γυαλιών φέρει τη γαλλική κληρονομιά και διακρίνεται για την υψηλή ποιότητα και το σύγχρονο design.



Gourmet

To Aristide Hotel υποδέχεται τον μισελενάτο Michael Wignall

Tο rooftop restaurant του Aristide Hotel στην Σύρο, ετοιμάζεται να υποδεχτεί τον βραβευμένο με αστέρι Michelin Chef Michael Wignall του The Angel at Hetton, στο Yorkshire, για δυο pop up βραδιές, στις 1 και 2 Ιουνίου, σε μία ιδιαίτερη γαστρονομική συνέργεια. Η μαγειρική δεινότητα του Michael Wignall έχει αναγνωριστεί διεθνώς, μετρώντας μάλιστα, πολλαπλά αστέρια Michelin, συμπεριλαμβανομένων και των δύο αστεριών στο Latymer Restaurant του Pennyhill Park. Το 2018 ανέλαβε το εστιατόριο του inn Angel at Hetton, κερδίζοντας ένα αστέρι Michelin μέσα σε έναν μόλις χρόνο λειτουργίας. Αποτέλεσμα σύμπραξης με τον executive chef και sommelier του Aristide Hotel, Πέτρο Μπραϊκίδη, το ειδικά διαμορφωμένο μενού 5 σταδίων είναι σχεδιασμένο ώστε να αναδεικνύει την τοπική πρώτη ύλη και τις ελληνικές γεύσεις σε μια ενδιαφέρουσα



πολιτιστική συγχώνευση. Φανταστείτε συνδυασμούς με εγχώρια προϊόντα -ντομάτες, γαρίδες Αμβρακικού, ντόπιο γάλα καπνι-

σμένο με άχυρο, ελαιόλαδο και μέλι - με διεθνή, όπως ρύζι Koshihikari, secretta θρεμμένη με βελανίδι, dashi και nori. Ο Πέτρος Μπραϊκίδης έχει επιμεληθεί και μια λίστα 60 ελληνικών και Κυκλαδτικών κρασιών ειδικά για το δείπνο, ενώ στο cocktail menu δια χειρός Κωνσταντίνου Κωστόπουλου μπορεί κανείς να βρει εξαιρετικά εκτελεσμένα classics, αλλά και δημιουργικές signature προτάσεις, πάντα με ελληνικό χαρακτήρα. Η συμβολή του Aristide Hotel και του Πέτρου Μπραϊκίδη στην ανάδειξη της γαστρονομικής μας κουλτούρας δεν σταματά εδώ, καθώς για δεύτερη χρονιά συνεχίζονται τα εβδομαδιαία picnics, αυτή τη φορά σε ένα νεοκλασικό κτήμα, όπου οι συνδαιτυμόνες απολαμβάνουν ένα al fresco δείπνο.

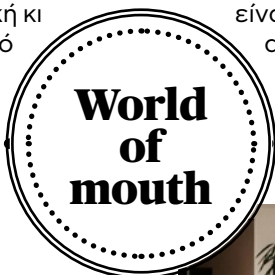
Fashion

The Glass of Brixton: Το ελληνικό brand γυαλιών γιορτάζει

Συνολικά 10 χρόνια γιορτάζει φέτος το ελληνικό brand γυαλιών, The Glass of Brixton, και το γιορτάζει με μία ξεχωριστή καμπάνια αφιερωμένη στα δισκάδικα. Στο πλαίσιο της κολεξιόν Άνοιξη/Καλοκαίρι '24, το The Glass Of Brixton ταξιδεύει στο Λονδίνο και παρουσιάζει την καμπάνια «Crate digging», έναν ύμνο στα θρυλικά δισκάδικα και στην “αναζήτηση των διαμαντιών”, όπως αποκαλείται η αναζήτηση συλλεκτικών βινυλίων. Έχοντας στην καρδιά της ταυτότητας του τη μουσική, το The Glass Of Brixton προτείνει στη νέα του συλλογή Spring / Summer 2024 έντονα χρώματα και διαφάνειες, που παραπέμπουν σε χρωματιστούς δίσκους βινυλίων με ματ φινιρίσματα και σκούρους φακούς, σαν αυτά που φορούν οι μπάντες που κοσμούν εξώφυλλα κλασικών δίσκων. Ο Νίκος Ράκκας, creative director του brand, έχοντας πάθος για τη μουσική κι όντας ο ίδιος συλλέκτης βινυλίων, εμπνέεται από τον κόσμο των μικρών ανεξάρτητων δισκάδικων και παρουσιάζει μία εορταστική καμπάνια, που



υμνεί τους μουσικούς και vinyl lovers. Στη συλλογή, μπορεί να βρει κανείς έντονα χρώματα και κλασικές γραμμές και μοτίβα, που χαρακτηρίζουν το brand και έχουν αγαπήσει οι fans του. Η urban αισθητική, το design, η υψηλή ποιότητα φακών και σκελετών και η ισορροπία ποιότητας και κόστους, είναι αυτά που έχουν οδηγήσει το The Glass of Brixton να αποκτήσει φήμη, που συνδέεται με την καινοτομία και την ποιότητα εντός κι εκτός Ελλάδας, τόσο στα γυαλιά ηλίου, όσο και στα γυαλιά οράσεως. Έχοντας ως προτεραιότητα την προστασία από την υπεριώδη ακτινοβολία -το νούμερο ένα ζητούμενο στα γυαλιά ηλίου- το The Glass of Brixton διαθέτει μία γκάμα γυαλιών, που προσφέρει ασφάλεια κάτω από τον ήλιο. Όλοι οι σκελετοί είναι από υλικό acetate, οι φακοί ηλίου είναι οργανικοί, απορροφητικοί προς τις βλαβερές ακτινοβολίες και στην οπίσθια επιφάνεια τους έχουν επιστρώσεις αντιανταντακλαστικές για πιο ξεκούραστη όραση στην έντονη ηλιοφάνεια.



Gourmet

Το καλοκαίρι ξεκινά για το Nōema

Το Nōema μεταφέρει το πνεύμα, την παράδοση και την κουλτούρα της Μυκόνου. Κρυμμένο μέσα στα στενά της Χώρας, το εστιατόριο αποτρέπει φόρο τιμής στη γαστρονομική κληρονομιά του νησιού. Όπως σε κάθε παραδοσιακό κυκλαδίτικο σπίτι, η ζωή κινείται γύρω από την κρυφή αυλή. Οι διαφορετικοί του χώροι, καθένας με τη δική του γοητεία, προσφέρονται για φαγητό, ποτό και χορό. Ανάμεσά τους και ένας χώρος για private dining, κάτι ξεχωριστό για το νησί. Γνωστό για το φαγητό και την ατμόσφαιρά του, όσο και για το περιβάλλον και τη διασκέδαση που προσφέρει, το Nōema φέρνει κοντά τους ανθρώπους, φιλοξενεί μουσικούς, διεθνείς DJs και καλλιτέχνες, κάθε βράδυ της εβδομάδας. Η μουσική σαιζόν του 2024 ξεκινά με το opening party στις 24 Μαΐου, με το ελληνικό συγκρότημα RE:KULTURA, που συνταιριάζει ηλεκτρονική με παραδοσιακή μουσική, και ακολουθεί live set από τον Elated Mind από την ελληνική club σκηνή. Οι Bliz Nochi & Marissa Lia κλείνουν το Σαββατοκύριακο του opening την Κυριακή 26 Μαΐου, πριν ξεκινήσει το καλοκαίρι με τους μόνιμους καλλιτέχνες του, Julioo, Ohxala και Little



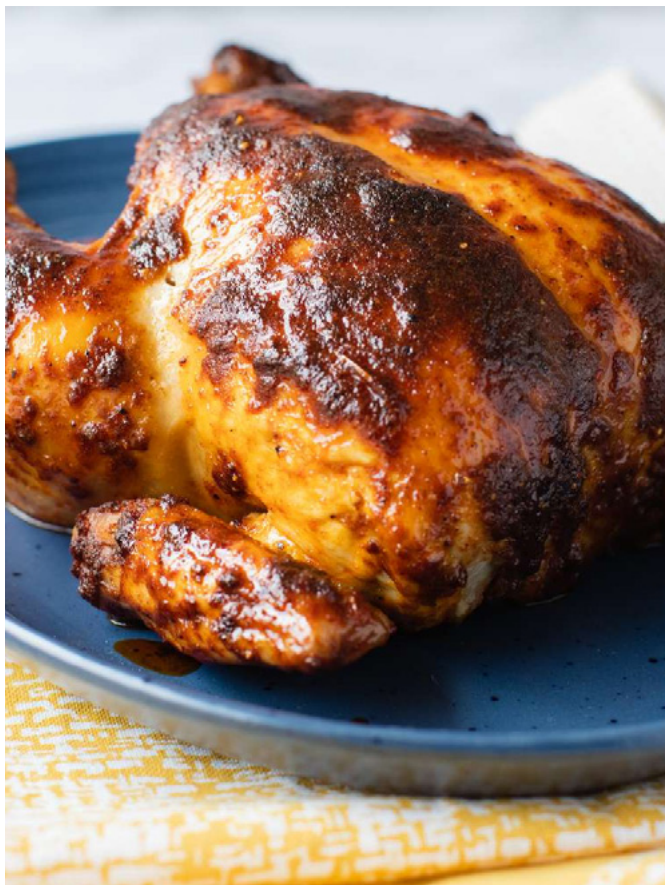
D. Ο σεφ Αθηναγόρας Κωστάκος εστιάζει στην ελληνική κουζίνα, που έχει τις ρίζες της στην απλότητα, την εποχικότητα και τους ανθρώπους. Το μενού του 2024 επικεντρώνεται σε τοπικά, βιολογικά προϊόντα, αναδεικνύοντας πιάτα με ωμούς μεζέδες, όπως η ωμή κοιλιά τόνου με καπνιστό μοσχαρίσιο λίπος και χαβιάρι. Υπάρχουν ορεκτικά, όπως ο καπνιστός ταραμάς, το κυκλαδίτικο καλαμάρι με πράσινη φάβα και οι караβίδες με καμένο βούτυρο και αφυδατωμένο πράσο. Στα κυρίως, βρίσκουμε ψάρια ημέρας από το καϊκι, αρνίσια σουβλάκια με τσάπνεϊ, αγγούρι και λαδολέμονο, αλλά και ντόπια χοιρινά λουκάνικα με φρέσκια τομάτα και πιπεριές radron. Η πλούσια λίστα κρασιού περιλαμβάνει ετικέτες από πολλές οινοπαραγωγικές ζώνες της Ελλάδας και μια επιλογή από τις σημαντικότερες του κόσμου, καλύπτοντας όλα τα γούστα.

Ποια είναι τα πιάτα που οπωσδήποτε πρέπει να ξέρει να μαγειρεύει κανείς;

Πρόσφατα, το γαστρονομικό site, Food & Wine, ζήτησε από έγκριτους σεφ των ΗΠΑ να παρουσιάσουν τα βασικά πιάτα, που οφείλει να ξέρει να μαγειρεύει κανείς στο σπίτι. Παρά το γεγονός ότι στην Αμερική συμβιώνουν διάφορες εθνικότητες με ποικίλο γαστρονομικό background, οι απαντήσεις τους περιλαμβάνουν συνταγές με παγκόσμια απήχηση. Ξεκινάμε φυσικά από τα αυγά, την πιο δυναμωτική τροφή του πλανήτη- είτε τηγανητά είτε ομελέτα ή σκραμπλ, παρασκευάζονται εύκολα και γρήγορα, αρκεί φυσικά να προσέξει κανείς την παρασκευή τους, καθώς η σύστασή τους είναι ιδιαίτερα ευαίσθητη στη διαχείριση. Ψηλά στη λίστα τους βρίσκεται πάντως, γενικά, το να μπορεί να φτιάξει κάποιος ένα καλό, χορταστικό πρωινό. Κατόπιν, περνάμε στο ρύζι, στο οποίο ισχύει ο ίδιος κανόνας για να το μαγειρέψουμε, καθώς μερικές φορές τα απλά πράγματα είναι τα πιο δύσκολα στην εκτέλεση, γιατί πιστεύουμε ότι είναι εύκολο να γίνουν και κάνουμε λάθη - στο Food & Wine προτείνουν το κολομβιανό ρύζι atollado (παρόμοιο με ριζότο), φτιαγμένο με ζωμό λαχανικών. Επόμενο στη λίστα, το ψητό κοτόπουλο και μάλιστα, στην πιο απλή του μορφή. Οι σεφ του ρεπορτάζ πιστεύουν ακράδαντα ότι



όλοι πρέπει να ξέρουν πώς να ψήνουν ένα ολόκληρο κοτόπουλο, καθώς ξεκινώντας με αυτό το απλό και ευέλικτο πιάτο, ο καθένας μπορεί να αναπτύξει βασικές δεξιότητες, για να γίνει καλύτερος μάγειρας. Ένα ολόκληρο ψητό κοτόπουλο μπορεί να αλατιστεί, να μαριναριστεί, να γεμιστεί, να λιώσει κ.λπ. Επιπλέον, το ίδιο το κοτόπουλο μπορεί να σερβιριστεί με τόσες πολλές διαφορετικές σάλτσες, με ρύζι, μέσα σε τoρτίγιες ή πάνω από μια σαλάτα. Τα υπολείμματα μπορούν να γίνουν σαλάτα κοτόπουλου -οι επιλογές είναι σχεδόν ατελείωτες! Από τη λίστα δεν λείπουν τα μακαρόνια μπολωνέζ, ένα πιάτο που αρμόζει τόσο σε μια οικογένεια, όσο και στην απόλυτα εργενική ζωή, το οποίο μπορείτε να εμπλουτίσετε γευστικά, προσθέτοντας λίγο μπέικον στο σoτάρισμα, ενώ ακολουθούν τα ψητά ψάρια στον φούρνο με λάδι και λεμόνι, αλλά και οι ζουμερές μπριζόλες. Οι σεφ θεωρούν επίσης, σπουδαία μαγειρική ικανότητα το να μπορεί κάποιος να φτιάχνει φρέσκα ζυμαρικά, αλλά και τηγανιτές πατάτες. Έξτρα πόντους παίρνουν τα μπρεζέ, σιγομαγειρεμένα κρέατα, η χειροποίητη μαγιονέζα, το Pad Thai, αλλά και το ρύζι ατμού για σουσί. Και για να μην ανησυχείτε, βασιλιάς όλων πάντως παραμένει η κλασική μακαρονάδα με σάλτσα ντομάτας.





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

Στο κυνήγι του χαμένου ελαιολάδου

Εκω γράφει παλαιότερα για το πόσο απαξιώ-
 νουμε και υποτιμούμε στην εστίαση ένα από
 τα κορυφαία προϊόντα παγκοσμίως, και το κα-
 λύτερο, που παράγει η Ελλάδα:
 Το ελαιόλαδο.

Και το έγγραφο αυτό, με αφορμή το γεγονός ότι αντί να
 υπάρχει παντού ένα μπουκαλάκι ελαιόλαδο, που να συ-
 νοδεύει το ψωμί, οι επιχειρηματίες προτιμούν το βού-
 τυρο.

Το οποίο επίσης αγαπώ ως τροφή, αλλά η χρησιμοποίη-
 σή του στην αρχή του γεύματος ΔΕΝ είναι ελληνική
 συνήθεια!

Τους τελευταίους πολλούς μήνες, οπότε και το ελαιό-
 λαδο διατηρείται σταθερά σε πολύ
 υψηλές τιμές, στα εστιατόρια και
 τις ταβέρνες όλης της χώρας - στο
 99% αυτών - παρατηρείται και κάτι
 ακόμα.

Που είναι και ακόμα χειρότερο:

Το ελαιόλαδο απουσιάζει πλήρως
 και από τα τραπέζια, γενικώς!

Δηλαδή, δεν υπάρχει ως επιλογή στο μοντέλο της παλαι-
 ομοδίτικης μεν, ωραίας και ουσιαστικής δε, συνήθειας
 του λαδόξυδου.

Ακόμα χειρότερα, στις σαλάτες - ειδικά τις αγαπημένες
 ντοματοσαλάτα και χωριάτικη - συναντάμε είτε δείγμα
 ελαιολάδου, είτε ένα σπορέλαιο-γούονα μπι ελαιόλαδο,
 αλλά που δεν θα μπι ποτέ!

Το κερασάκι στην τούρτα αποτελεί το προϊόν, που σερβί-
 ρεται κάθε φορά - δηλαδή πάντα - που ζητάω ελαιόλαδο:
 Τότε, έρχεται ένα μπόλακι με ποσότητα ελαιολάδου - αν
 είναι ελαιόλαδο - στο όριο δύο κουταλιών της σούπας.

Αν, μάλιστα, το φέρουν σε ατομικό μπουκάλι, αυτό είναι
 ήδη ανοιγμένο, πολύ απλά διότι το περιεχόμενό του δεν
 είναι τυποποιημένο, αλλά χύμα.

Ξέρετε, απλά υπάρχει χρέωση για αυτό.

Την απάντηση αυτή παίρνω, κάθε φορά που ζητάω ελαι-
 ολάδο και το εστιατόριο έχει πραγματικά μερίδες τυπο-
 ποιημένου προϊόντος.

Ο σερβιτόρος είναι πρώτον, έκπληκτος, που κάποιος του
 ζητάει ελαιόλαδο, και, δεύτερον, έντρομος, διότι φοβά-
 ται να πει ότι αυτό χρεώνεται! Η ανακούφιση, δε, στο
 πρόσωπό του, όταν του απαντώ ότι είμαι σύμφωνος με
 τη χρέωση, είναι παροιμιώδης!

Το θέμα είναι ότι αυτό πρέπει να κάνουν όλες οι ταβέρ-
 νες και τα εστιατόρια.

Τυποποιημένο, και όχι χύμα, ελαιό-
 λαδο, το οποίο να χρεώνεται κανο-
 νικά μεν, στο κόστος δε.

Έτσι, και η επιχείρηση δεν θα έχει
 κόστος - διότι αναγνωρίζω και
 κατανοώ την ανάγκη διαχείρισης

στην αύξηση της τιμής και αυτού του προϊόντος -, και
 ο πελάτης θα απολαμβάνει ποιοτικό ελαιόλαδο, και το
 κορυφαίο προϊόν μας θα προωθείται, και μάλιστα σω-
 στά.

Ταυτόχρονα, όμως, εκεί, όπου πρέπει να υπάρχει ελαιό-
 λαδο, όπως οι σαλάτες, οι επιχειρήσεις πρέπει να χρη-
 σιμοποιούν αυθεντικό 100% ελαιόλαδο.

Όχι μόνο για τους λόγους, που προανέφερα.

Αλλά και διότι, αλλιώς, απαξιώνουν τα πιάτα, που οι ίδιες
 σερβίρουν.

Καταστρέφοντας ταυτόχρονα την εξαιρετική εμπειρία
 απόλαυσης της ελληνικής κουζίνας.

#NecNotice

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** • Διεύθυνση Εμπορικής Ανάπτυξης: **Ματίνα Βελάνη**

Office Manager - Συνδρομές: **Διονυσία Αγγέλου** • Sales Coordinator: **Άννα Παπουτσόγλου**

Digital Art Director: **ArDiDesign** • Τεχνική Υποστήριξη: **Θανάσης Βιρβίλης**

NOTICE

CONTENT & SERVICES

Βαλαωρίτου 9, 106 71 Κολωνάκι

T. 210 3634061

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

