

SÒ POSH!

#141

the trendletter

Culture

Η Εθνική Λυρική
Σκηνή ταξιδεύει
στην Καλαμάτα



World
of
mouth

Gourmet

Ο γύρος στην κορυφή του
παγκόσμιου street food

PRIMA MENSA

Τα μυστικά για την τέλεια cacio
e pepe και μερικοί μύθοι για τα
ζυμαρικά

Gourmet

Δοκιμάσαμε το μενού
στην Ταβέρνα της Ερμού

#NecNotice

Osteria Mamma: Νόστιμο, μαμαδίσιο ιταλικό φαγητό



Culture

Η συγκλονιστική «Ράβδος» επιστρέφει για 3η χρονιά

Η συγκλονιστική «Ράβδος» του **Μαρκ Ρέιβενχιλ** επέστρεψε για **3η χρονιά** στο **Θέατρο της Οδού Κυκλάδων – Λευτέρης Βογιατζής**, σε σκηνοθεσία και μετάφραση του **Γιώργου Σκεύα**. Το έργο, που καθήλωσε κοινό και κριτικούς, επανέρχεται με τους **Άρη Λεμπεσόπουλο**, **Τατιάνα Παπαμόσχου** και **Γρηγορία Μεθενίτη**, σε μια παράσταση υψηλής έντασης και συγκίνησης. Η **Ράβδος** εξερευνά τη σκοτεινή πλευρά της **βίας**, της **εξουσίας** και της **εκπαίδευσης**, μέσα από την ιστορία του Έντουαρντ, ενός καθηγητή που, λίγο πριν τη συνταξιοδότησή του, βλέπει τη ζωή του να καταρρέει, όταν ένα εξαγριωμένο πλήθος μαθητών πολιορκεί το σπίτι του. Μέσα από τη σύγκρουση με τη σύζυγο και την αποξενωμένη κόρη του, ξετυλίγεται ένα συγκλονιστικό ψυχολογικό δράμα για τη **μνήμη**, την **ευθύνη** και τα **όρια της κοινωνικής ανοχής**. Ο **Γιώργος Σκεύας** αξιοποιεί τη **διδασκαλική γραφή** του Ρέιβενχιλ και δημιουργεί μια παράσταση που «διεγείρει τη σκέψη και ανοίγει



θέματα προς συζήτηση», όπως επισημαίνει το Αθηνόραμα, ενώ οι κριτικοί μιλούν για «μια τολμηρή, καλοδουλεμένη σκηνοθεσία που καλλιεργεί σασπένς και εγρήγορση». Η ατμόσφαιρα, η μουσική της **Σήμης Τσιλαλή**, οι φωτισμοί του **Νίκου Βλασόπου-**

λου και το σκηνικό του ίδιου του Σκεύα, δημιουργούν ένα περιβάλλον ασφυκτικό και συναρπαστικό, όπου οι ήρωες βρίσκονται αντιμέτωποι με τις πιο σκοτεινές εκδοχές του εαυτού τους. Η παράσταση, παραγωγής του **Πολιτιστικού Οργανισμού "Λυκόφως"**, θέτει καίρια ερωτήματα: Τι σημαίνει **κατάχρηση εξουσίας**; Πώς ορίζεται η **βία** σήμερα; Μπορούμε να «ακυρώσουμε» το παρελθόν; Με κοφτερή γλώσσα και σύγχρονη ματιά, η **Ράβδος** επιστρέφει για να θυμίσει ότι το θέατρο παραμένει ο πιο ζωντανός χώρος **διαλόγου**, **αναστοχασμού** και **αλήθειας**.

World
of
mouth

Gourmet

Στην υγεία του Ξινόμαυρου

Η 1η Νοεμβρίου είναι η μέρα που το **Ξινόμαυρο**, η κορυφαία ποικιλία της **Βόρειας Ελλάδας**, γιορτάζει παγκόσμια. Οι **Οινοποιοί Βορείου Ελλάδος** διοργανώνουν και φέτος την εκδήλωση «**Στην Υγεία του Ξινόμαυρου**», το **Σάββατο 1 Νοεμβρίου 2025**, στο **The Wine Hub**, στην Θεσσαλονίκη (17:00–21:00). Περισσότερες από **40 ετικέτες** θα περιμένουν το κοινό σε μια **ανοιχτή γευσιγνωσία**, με όλες τις εκφράσεις της ποικιλίας – από **λευκά και ροζέ** έως **παλαιωμένα ερυθρά, αφρώδη και ημίγλυκα**. Η **Παγκόσμια Ημέρα Ξινόμαυρου (International Xinomavro Day)** θεσπίστηκε το **2019** από τους Οινοποιοί Βορείου Ελλάδος, αναγνωρίζοντας τη **μοναδικότητα** και τη **σπουδαιότητα** της ποικιλίας. Η ημερομηνία δεν είναι τυχαία: η 1η Νοεμβρίου σηματοδοτεί την **ολοκλήρωση του τρύγου**, ενώ το νούμερο 1 θυμίζει πως το Ξινόμαυρο είναι η **#1 ποικιλία της Βόρειας Ελλάδας**. Από τότε, η γιορτή ταξιδεύει σε όλο τον κόσμο, με οινοποιεία, εστιατόρια



και λάτρεις του κρασιού να σηκώνουν τα ποτήρια τους **στην υγεία του Ξινόμαυρου**. Το **Ξινόμαυρο** θεωρείται σήμερα **πρεσβευτής του**

ελληνικού κρασιού. Με **αρωματικό πλούτο**, **πολυπλοκότητα** και **εκρηκτική επίγευση**, εκφράζει μοναδικά τον χαρακτήρα του ελληνικού αμπελώνα. Από τη **Νάουσα** και το **Αμύνταιο** μέχρι την **Γουμένισσα**, η ποικιλία αποκαλύπτει άλλοτε μια **κλασική και ρουστίκ** πλευρά, κι άλλοτε μια **μοντέρνα και καινοτόμα** προσέγγιση. Ανοίγοντας λοιπόν μια φιάλη στις 1 Νοεμβρίου – στο σπίτι, με φίλους ή σε αγαπημένο στέκι – **γιορτάζουμε την Ελλάδα μέσα από το ποτήρι μας**. Γιατί το κρασί δεν είναι μόνο γεύση· είναι **πολιτισμός, επικοινωνία και σύνδεση**.

Gourmet Έρχεται το Athens Bar Show 2025

Η φετινή διοργάνωση του Athens Bar Show 2025 αποτελεί ορόσημο, καθώς γιορτάζει τα **15 χρόνια** της με μία έκδοση που υπόσχεται να είναι η πιο **τολμηρή, εκτενής και καινοτόμα** μέχρι σήμερα. Το διήμερο **4-5 Νοεμβρίου 2025**, στο Technopolis City of Athens, θα φιλοξενηθούν πάνω από **130 εκθέτες**, θα παρουσιαστούν τουλάχιστον **1.000 προϊόντα και λύσεις** για τον σύγχρονο χώρο της μπαρ-βιομηχανίας, ειδικές θεματικές περιοχές, όπως το New Entries / Newcomers, με brands που παρουσιάζονται για πρώτη φορά και το Tomas Estes Agave Embassy, μία πλατεία με αποστάγματα αγαύης και αυθεντική μεξικανική ατμόσφαιρα, στη μνήμη του tequila legend Tomas Estes, ενώ και θα διεξαχθούν πάνω από **80 σεμινάρια και masterclasses** από **100+ Έλληνες και διεθνείς ομιλητές**. Παράλληλα, και ταυτόχρονα με το Bar Show, η πόλη μεταμορφώνεται με την **Athens Bar Week 2025** — τη μεγάλη εβδομάδα της κουλτούρας του κοκτέιλ — που διαρκεί **από 2 έως 6 Νοεμβρίου 2025**. Κατά τη διάρκεια αυτής της εβδομάδας, η Αθήνα ζωντανεύει με δεκάδες **events**, **pop-ups**, **guest shifts** και συνεργασίες κορυφαίων bars από όλο τον



κόσμο. Η εβδομάδα κορυφώνεται με το **International Closing Party** την **Πέμπτη 6 Νοεμβρίου**, στον χώρο της Τεχνόπολης Technopolis, στο οποίο θα συμμετέχουν **30+ pop-up bars**, κορυφαίοι διεθνείς bartenders, signature cocktails, street food και live DJ sets. Αυτά τα δύο γεγονότα — το Bar Show και η Bar Week δηλαδή — συνδυάζουν ταυτόχρονα **εκπαίδευση, δικτύωση, δημιουργία** σε μια ατμόσφαιρα γιορτής. Το **μεγαλύτερο επαγγελματικό γεγονός** του συγκεκριμένου κλάδου γίνεται αφορμή για την **πόλη** να ανοίξει τις **πόρτες** της στη **διεθνή σκηνή**, ενώ η εβδομάδα που το συνοδεύει, τη μετατρέπει σε έναν παγκόσμιο πόλο έλξης για **cocktail lovers** και **όχι μόνο**. Με την είσοδο να αφορά επαγγελματίες, bartenders αλλά και κοινό που αγαπά την τέχνη του κοκτέιλ, η φετινή έκδοση αναδεικνύει την **Αθήνα** σε σημείο αναφοράς για τη **σύγχρονη bar κουλτούρα**.

World
of
mouth

Gourmet Δοκιμάσαμε το μενού στην Ταβέρνα της Ερμού

Στην καρδιά της Αθήνας, στην **πολύβουη Ερμού**, η νέα άφιξη από τον χώρο του **Ergon** — η **Ταβέρνα της Ερμού** — φιλοδοξεί να προσφέρει μια **αυθεντική** ελληνική εμπειρία, που να συνδυάζει την **παράδοση** με τον **μοντέρνο αστικό ρυθμό**. Η ατμόσφαιρα, με **μαρμάρινα τραπέζια, ρετρό φωτιστικά** και **δάπεδο-σκακιέρα**, σε ταξιδεύει πίσω στον χρόνο, σε μια Αθήνα πιο **νοσταλγική** και ανεπιτήδευτη, ενώ η κουζίνα κάνει το δικό της statement με **θαλασσινές νοστιμιές** και **μεσογειακή φρεσκάδα**. Το μενού ξεκινά με μια **αθηναϊκή σαλάτα** με αυγοτάραχο Μεσολογγίου και συνεχίζει με **ταραμά, τονολακέρδα** και **μαρινάτη τσιπούρα**, που ανοίγουν τον δρόμο για **πιάτα-έκπληξη**, όπως **γιουβέτσι με καβουρόψιχα, μπουρδέτο με πεσκανδρίτσα** και **μυλοκόπι** με λεμόνι και ελαιόλαδο. Η φιλοσοφία είναι ξεκάθαρη: **γεύσεις του χθες που μιλούν τη γλώσσα του σήμερα**. Πέρα από τη γεύση, το δυνατό χαρτί είναι η **ζεστασιά, η οικειότητα** αυτή η αίσθηση της **παρέας**, του «μαζί», που μετατρέπει κάθε γεύμα σε εμπειρία. Η



Ταβέρνα της Ερμού δεν θέλει να περιορίζεται στο φαγητό, αλλά να δημιουργεί αναμνήσεις από **στιγμές** και **συζητήσεις** σε ένα χώρο που να έχει κάτι από τα παλιά αθηναϊκά στέκια. Αν αναζητάτε ένα στέκι που συνδυάζει **σύγχρονη αισθητική** και **παραδοσιακή κουζίνα**, μάλλον το βρήκατε. Το μενού επιμελείται ο **σεφ Παναγιώτης Ξάνθης**, δίνοντας τη δική του δημιουργική πινελιά σε κάθε πιάτο, από τους **θαλασσινούς μεζέδες** μέχρι τα **μαγειρευτά**. Με **ποιοτικά υλικά, προσεγμένο design** και **αυθεντική ενέργεια**, η Ταβέρνα της Ερμού μετατρέπεται στο νέο **σημείο συνάντησης** της πόλης. Ιδανική ώρα: **νωρίς το βράδυ**, με **κρασί ή απολαμβάνοντας την παρέα**, το **φαγητό** και τον ρυθμό της **πόλης**.

Culture

Η Εθνική Λυρική Σκηνή ταξιδεύει στην Καλαμάτα

Η Εθνική Λυρική Σκηνή συνεχίζει δυναμικά το πρόγραμμα εξωστρέφειας και περιοδειών της με έναν νέο σημαντικό σταθμό: την **Καλαμάτα**. Για ολόκληρο τον **Νοέμβριο 2025**, η ΕΛΣ, σε συνεργασία με τον **Δήμο Καλαμάτας** και την **Κοινωφελή Επιχείρηση Φάρις**, παρουσιάζει στο **Μέγαρο Χορού Καλαμάτας** ένα πλούσιο πρόγραμμα που συνδυάζει **μουσικό θέατρο, χορό και εκπαίδευση**. Στο πλαίσιο του προγράμματος «**Η ΕΛΣ ταξιδεύει στην Ελλάδα**», το οποίο υλοποιείται με τη **στήριξη του Ιδρύματος Σταύρος Νιάρχος (ΙΣΝ)**, θα παρουσιαστούν τρεις παραγωγές της **Εναλλακτικής Σκηνής** και μία του **Μπαλέτου της ΕΛΣ**, μαζί με σειρά **εκπαιδευτικών προγραμμάτων** για παιδιά και οικογένειες. Η παρουσία της ΕΛΣ ξεκινά την **1η Νοεμβρίου** με τις δράσεις «**Μπαμπά... χορεύουμε;**» και «**Μουσικές αφηγήσεις**», ενώ στις **4 Νοεμβρίου** ακολουθεί το μιούζικαλ για όλη την οικογένεια «**Σιωπή, ο βασιλιάς ακούει**» του **Νίκου Κυπουργού**, σε σκηνοθεσία **Θοδωρή Αμπαζή**. Στις **6 Νοεμβρίου**, παρουσιάζεται η νέα όπερα σκιών «**Ο Καραγκιόζης Ριγολέττος**» και την ίδια μέρα, το απόγευμα, η οπερέτα του **Θεόφραστου Σακελλαρίδη** «**Θέλω να δώ τον Πάπα!**», σε σκηνοθεσία **Νατάσας Τριανταφύλλη**. Ακολουθεί στις **22 και 23 Νοεμ-**



βρίου το τρίπτυχο χορού «**Return of the Summer**» από το **Μπαλέτο της ΕΛΣ**, με χορογραφίες των **Κωνσταντίνου Ρήγου** και **Γιάννη Μανταφούνη**, ενώ στις **23 Νοεμβρίου** θα παρουσιαστεί η όπερα τσέπης «**Ριγολέττος**» για βρέφη και νήπια. Όλες οι παραστάσεις θα έχουν **ελεύθερη είσοδο** με δελτία προτεραιότητας μέσω της **ticketservices.gr**, προσφέροντας στους κατοίκους της Μεσσηνίας μια σπάνια ευκαιρία να γνωρίσουν από κοντά το έργο της **Εθνικής Λυρικής Σκηνής** και να συμμετάσχουν σε μια γιορτή τέχνης, πολιτισμού και **εκπαίδευσης**.

World
of
mouth

Fashion

Η νέα συλλογή της VAKKO έχει έμπνευση το Παρίσι

Η νέα **κολεξιόν VAKKO Φθινόπωρο/Χειμώνας 2025-26** αντλεί την έμπνευσή της από το **Παρίσι**, την πόλη της **κομψότητας** και του **στυλ**, και αποκαλύπτει δημιουργίες που συνδυάζουν τη **σύγχρονη αισθητική** με την **τελειότητα της κατασκευής**. Με μια σειρά από προσεγμένα σχέδια που αποπνέουν **φινέτσα**, η συλλογή αποτυπώνει τη διαχρονική παριζιάνικη αύρα μέσα από ένα σύγχρονο βλέμμα στη μόδα. Η **γυναικεία κολεξιόν VAKKO** είναι ένας ύμνος στη **θηλυκότητα** και τη **δυναμική παρουσία** της σύγχρονης γυναίκας. Οι **σιλουέτες** συνδυάζουν δύναμη και χάρη, ενώ οι **αποχρώσεις του κόκκινου, του λευκού, του καφέ και του γκρι** χαρίζουν διαχρονική ισορροπία. Οι **oversize φόρμες**, οι **λεπτομέρειες από δαντέλα** και τα **κομψά αξεσουάρ** δίνουν ζωντάνια στη συλλογή, που ξεχωρίζει για τις υφές της: **βελούδο, τουίντ, μπουκλέ και κασμίρ** συνθέτουν μια αισθητική που λειτουργεί από



το πρωί έως το βράδυ. Οι **χρυσές λεπτομέρειες**, τα **καρό μοτίβα** και οι **εκλεπτυσμένες γραμμές** ενισχύουν το αίσθημα πολυτέλειας χωρίς υπερβολή. Η **ανδρική κολεξιόν VAKKO** επαναπροσδιορίζει την έννοια της **κομψότητας** με έμφαση στη **λειτουργικότητα** και την **αψεγάδιαστη ραφή**. **Σακάκια με καθαρές**

γραμμές, oversize παλτά, πλεκτά και ποιοτικά πουκάμισα συνδυάζονται με **τεχνολογικά υφάσματα, κρυφές τσέπες και αδιάβροχες επιφάνειες**, προσφέροντας άνεση και ελευθερία κινήσεων. Η **χρωματική παλέτα** κινείται σε **αποχρώσεις γης, κεραμιδιού, βαθύ μπλε και γκρι**, με το **μαύρο** να προσθέτει αριστοκρατική ισορροπία. Η συλλογή **VAKKO Φθινόπωρο/Χειμώνας 2025-26**, διαθέσιμη στη μπουτίκ της στο **Κολωνάκι (Ηρακλείτου 9)**, αποτυπώνει το πνεύμα μιας μάρκας που συνεχίζει να εκφράζει την **πολυτέλεια**, τη **λεπτομέρεια** και τη **διαχρονική κομψότητα** με τρόπο απόλυτα σύγχρονο.

Culture

“ΟΛΙΚΗ ΑΜΕΣΗ ΣΥΛΛΟΓΙΚΗ ΕΠΙΚΕΙΜΕΝΗ ΕΠΙΓΕΙΑ ΣΩΤΗΡΙΑ” για πρώτη φορά στην Ελλάδα

Το ανατρεπτικό και επίκαιρο έργο «**ΟΛΙΚΗ ΑΜΕΣΗ ΣΥΛΛΟΓΙΚΗ ΕΠΙΚΕΙΜΕΝΗ ΕΠΙΓΕΙΑ ΣΩΤΗΡΙΑ**» του σπουδαίου Βρετανού **Tim Crouch** παρουσιάζεται για πρώτη φορά στην Ελλάδα, σε μια **site-specific** θεατρική εμπειρία, που μετατρέπει τον πρώην βιομηχανικό χώρο της **ΦΙΑΤ** σε σκηνή αποκάλυψης και συλλογικού στοχασμού. Η **πρεμιέρα** θα πραγματοποιηθεί την **1η Νοεμβρίου**, σε σκηνοθεσία και μετάφραση του **Αλέξανδρου Ραμποτάσιου**, ο οποίος υπογράφει μια παράσταση όπου η **συναίνεση**, η **υπακοή** και η **χειραγώγηση**, συγκρούονται με τρόπο εκρηκτικό. Οι **Πέγκυ Τρικαλιώτη** και **Νοεμή Βασιλειάδου** (βραβευμένη με το «**Ελευθερία Σαπουντζή 2025**») πρωταγωνιστούν δίπλα στους **Κωνσταντίνο Μαρκουλάκη** και **Γιώργο Βαλαή** (σε διπλή διανομή), σε ένα έργο που «μετρά αντίστροφα προς το τέλος του κόσμου». Η παράσταση παρακολουθεί μια

World
of
mouth

Gourmet

Νέα παραγωγική μονάδα για την Τσιλιλές στον Τύρναβο

Ο Κώστας Τσιλιλής αποτελεί μία από τις πιο **εμβληματικές φυσιογνωμίες** της ελληνικής αποσταγματοποιίας και έναν αυθεντικό **συνεχιστή της παράδοσης του τσίπουρου**. Με έδρα την **Θεσσαλία**, τόπο που πολλοί θεωρούν τη «γένετριά» του τσίπουρου, υπήρξε ο πρώτος που τόλμησε να το **εμφιαλώσει**, δίνοντάς του **ταυτότητα** και **νέα πνοή**. Με διορατικότητα, αντιλήφθηκε από νωρίς ότι το **τσίπουρο της υπαίθρου** μπορούσε να κατακτήσει **νέα κοινά** και να σταθεί **ισάξια** με τα μεγάλα διεθνή αποστάγματα. Η **νέα παραγωγική μονάδα** της εταιρείας σηματοδοτεί τη **σύγχρονη εποχή** του τσίπουρου Τσιλιλή. Βρίσκεται στην **καρδιά του Τυρνάβου**, σε ένα ιδιόκτητο **κτήμα 120 στρεμμάτων**, με στεγασμένη επιφάνεια **5.000 τ.μ.** Η ανέγερσή της ξεκίνησε **εν μέσω πανδημίας** και ολοκληρώθηκε το **2025**, αποδεικνύοντας τη **σταθερή πίστη** της οικογένειας Τσιλιλή στην **εξέλιξη** και την **ανθεκτικότητα**. Η μονάδα έχει σχεδιαστεί για να **διατηρεί τη φρεσκάδα και τα αρώματα** της πρώτης ύλης, καθώς βρίσκεται **δίπλα στους αμπελώνες**. Η **εγγύτητα** μειώνει τον χρόνο μεταφοράς των σταφυλιών, ενώ η **παρακολούθηση**



αίρεση που αναμένει τη «μαύρη τρύπα» της σωτηρίας, ενώ μια μητέρα προσπαθεί να επανασυνδεθεί με την κόρη της που έχει πια αποκοπεί από την πραγματικότητα. Ο θεατής δεν είναι απλός παρατηρητής· καλείται να ακολουθήσει την ιστορία μέσα από ένα **εικονογραφημένο βιβλίο**, συμμετέχοντας ενεργά σε μια **διαδραστική θεατρική συνθήκη**. Με **πρωτότυπη μουσική** του **Jeph Vanger**, **κοστούμια** της **Μαρίας Σεσίλ Ιγγλέση** και εντυπωσιακή **σκηνογραφία** από τους **Marco Turcich** και **Antonello Corvaro**, η «**ΣΩΤΗΡΙΑ**» γίνεται μια **σύγχρονη τραγωδία αναγνώρισης** με αποχρώσεις **επιστημονικής φαντασίας**. Ο **Tim Crouch** διερευνά τη ροπή του ανθρώπου προς τον **ολοκληρωτισμό**, την **ανάγκη για πίστη** και την **εξάρτηση από αφηγήματα εξουσίας**, φωτίζοντας με οξυδέρκεια τον τρόπο που παραδινόμαστε σε «μαύρες τρύπες» ιδεολογιών. Μια θεατρική εμπειρία-κάλεσμα για **ενδοσκόπηση**, **αντίσταση** και **συλλογική αφύπνιση** — εκεί όπου η τέχνη γίνεται καθρέφτης του κόσμου που καταρρέει και ίσως, της **σωτηρίας** που ακόμη ελπίζουμε.



όλων των σταδίων παραγωγής διασφαλίζει απόλυτη ποιότητα στο τελικό προϊόν. Να πούμε σε αυτό το σημείο πως ο αμπελώνας του **Τυρνάβου** φημίζεται για το **Μοσχάτο Τυρνάβου**, την **ποικιλία-βάση** για τα αποστάγματα Τσιλιλή, ενώ οι **μακροχρόνιες συνεργασίες με τοπικούς αμπελουργούς** στηρίζουν έμπρακτα την τοπική κοινότητα. Παράλληλα, η μονάδα ενσωματώνει **πράσινες πρακτικές**: **ενεργειακή θωράκιση**, **ανακύκλωση θερμότητας**, αξιοποίηση **υπολειμμάτων απόσταξης** για **βιοαέριο** και χρήση **βοστρούχων για λίπανση**. Με αυτό τον τρόπο, το **όραμα του Κώστα Τσιλιλή** συνδυάζει **σεβασμό στην παράδοση με καινοτομία και βιωσιμότητα** και οδηγεί το ελληνικό τσίπουρο στη νέα του εποχή.

Travel

Οι ταξιδιωτικές προβλέψεις του 2026 σύμφωνα με το Booking.com

Tο **Booking.com** παρουσιάζει τις **Ταξιδιωτικές Προβλέψεις 2026**, ανοίγοντας το κεφάλαιο της **Νέας Εποχής του «Εσύ»** – όπου κάθε ταξίδι γίνεται μια **προσωποποιημένη εμπειρία**, φτιαγμένη για να αντικατοπτρίζει τη **μοναδικότητα**, τα **πάθη** και τις **επιθυμίες** κάθε ταξιδιώτη. Η **10η έκδοση** της έρευνας **Travel Predictions 2026** φανερώνει πως οι ταξιδιώτες εγκαταλείπουν τα προκαθορισμένα πακέτα και σχεδιάζουν διακοπές που εκφράζουν αυτό που πραγματικά είναι: **αυθεντικές, βιωματικές και βαθιά προσωπικές**. Η έρευνα, που πραγματοποιήθηκε για λογαριασμό του Booking.com, περιλάμβανε **29.733 συμμετέχοντες** από **33 χώρες**, από την **Αργεντινή** έως την **Νέα Ζηλανδία**, την **Γαλλία**, την **Ν. Κορέα**, την **Μεγάλη Βρετανία** και τις **ΗΠΑ**. Οι συμμετέχοντες —ενήλικες που σχεδιάζουν ταξίδια αναψυχής ή επαγγελματικά ταξίδια μέσα στους επόμενους 12–14 μήνες— απάντησαν σε online ερωτηματολόγιο μεταξύ **Ιουλίου και Αυγούστου 2025**, προσφέροντας μια πολύτιμη παγκόσμια εικόνα για τις νέες ταξιδιωτικές τάσεις. Ανάμεσά τους, αναδεικνύονται τα **Romantasy Retreats**, όπου οι ταξιδιώτες επιλέγουν **φανταστικούς προορισμούς** εμπνευσμένους από βιβλία και ταινίες, και τα



Humanoid Homes, τα φουτουριστικά καταλύματα με **ρομπότ σερβ** και **έξυπνα συστήματα βιωσιμότητας**. Τα **Turbulence Tests** εξετάζουν τη **συμβατότητα** στις σχέσεις μέσα από κοινά ταξίδια, ενώ τα **Shelf-ie Souvenirs** και τα **Glow-cations** επαναπροσδιορίζουν την **κουλτούρα** και την **ευεξία** στο ταξίδι. Ταυτόχρονα, τα **Roadtrip Rewired** προτείνουν **AI-οδηγούμενα road trips**, ενώ τα **PastPorts** και οι **Σύγχρονες Αποστολές Οροσήμων** συνδέουν τη **νοσταλγία** και την **αυτοβελτίωση** με την περιπέτεια. Όπως επισημαίνει ο **James Waters**, Chief Business Officer του Booking.com: «**Το 2026**, τα ταξίδια αντικατοπτρίζουν αυτό που **πραγματικά είμαστε** — εμπειρίες φτιαγμένες γύρω από ενδιαφέροντα που κάποτε θεωρούνταν τολμηρά ή εξειδικευμένα. Οι ταξιδιώτες πειραματίζονται, συνδέονται και εξερευνούν με νέους τρόπους. Στο **Booking.com**, εξελισσόμαστε για να προσφέρουμε περισσότερη **ελευθερία, ευελιξία και άνεση**, ώστε ο καθένας να ανακαλύπτει τον κόσμο **με τους δικούς του όρους**».

World of mouth

Gourmet

Ο γύρος στην κορυφή του παγκόσμιου street food

Ο γύρος βρίσκεται πλέον στην κορυφή του παγκόσμιου street food, σύμφωνα με τον TasteAtlas, κατακτώντας την **πρώτη θέση** στη λίστα με τα καλύτερα «τυλιχτά» του κόσμου. Πρόκειται για ένα από τα πιο **δημοφιλή ελληνικά πιάτα**, που κατάφερε να ξεπεράσει γεύσεις από κάθε ήπειρο και να αναγνωριστεί διεθνώς ως σύμβολο. Φτιαγμένος από **ζουμερό κρέας**, που ψήνεται αργά σε **κάθετη σούβλα**, κόβεται σε λεπτές φέτες και τυλίγεται σε **αφράτη πίτα**, μαζί με **ντομάτα** και το χαρακτηριστικό **τζατζίκι** (τις περισσότερες φορές έχει και μπόλικες πατάτες τηγανητές, αλλά θα ανοίξουμε το θέμα για τη χρησιμότητά τους σε επόμενο άρθρο). Το όνομα «γύρος» προφανώς το χρωστά στην περιστροφή της σούβλας, που του χαρίζει εκείνη την τραγανή και ταυτόχρονα ζουμερή υφή που αγαπούν εκατομμύρια άνθρωποι σε όλο τον κόσμο. Στην τελευταία παγκόσμια κατάταξη, ο γύρος



αναδείχθηκε ως το **No 1 wrap**, αφήνοντας πίσω διεθνή αγαπημένα, όπως το **Sangchu ssam** της Κορέας και το **Tantuni** της Τουρκίας. Η διάκριση αυτή δεν βασίζεται μόνο στη γεύση, αλλά και στην **απλότητα**, την **ποιότητα των πρώτων υλών** και τη βαθιά **παράδοση** που κουβαλά. Είναι το φαγητό του δρόμου, που συνδυάζει τη **φιλικότητα** του ελληνικού ταπεραμέντου με την **αυθεντικότητα** μιας κουζίνας που αντέχει στον χρόνο. Ο γύρος δεν είναι απλώς ένα «γρήγορο» φαγητό. Είναι μια **γευστική εμπειρία** που ενώνει γενιές, παρέες και πολιτισμούς, γύρω από μια πίτα. Με τη διεθνή αναγνώριση του TasteAtlas, απλά επιβεβαιώνεται πως η ελληνική λικουδιά είναι και η πιο **αγαπημένη** στον κόσμο.

Τα μυστικά για την τέλεια cacio e pepe και μερικοί μύθοι για τα ζυμαρικά

Η **cacio e pepe** είναι από τα πιο αυθεντικά πιάτα της ιταλικής κουζίνας. Μόνο τρία υλικά — **ζυμαρικά, pecorino** και **πιπέρι** — αλλά χρειάζεται **ακρίβεια, υπομονή** και **τεχνική**, για να φτάσεις στην τελειότητα. Είναι το πιάτο που δείχνει ότι η **απλότητα**, όταν συνοδεύεται από **δεξιότητες**, μπορεί να γίνει τέχνη. Η βάση είναι τα **ζυμαρικά** — παραδοσιακά **tonnarelli**, αλλά και τα **спаггέτι**, λειτουργούν εξαιρετικά. Πρέπει να βράσουν **al dente**, γιατί θα συνεχίσουν να μαγειρεύονται μέσα στη σάλτσα. Εδώ, όμως, αξίζει να θυμηθούμε πως πολλοί από τους «κανόνες», που ακολουθούμε στο βράσιμο των μακαρονιών, είναι **μύθοι**. Για παράδειγμα, το **αλάτι** δεν κάνει το νερό να βράσει πιο γρήγορα· προστίθεται **μόνο για γεύση** και μάλιστα **όταν το νερό έχει ήδη βράσει**, ώστε να ενσωματωθεί σωστά. Επίσης, το να ρίχνουμε **λάδι στο νερό** είναι εντελώς άχρηστο. Το μόνο που κάνουμε με αυτόν τον τρόπο είναι να σπαταλάμε το ελαιόλαδό μας. Τα μακαρόνια, άλλωστε, πιστέψτε με δεν θα κολλήσουν αν **ανακατεύονται σωστά** και έχουν αρκετό χώρο να κινηθούν ελεύθερα. Ένα ακόμη συχνό λάθος που κάνουμε, είναι το **στράγγισμα** των ζυμαρικών. Το **νερό του βρασίματος** είναι πολύτιμο, γιατί περιέχει **άμυλο**, το οποίο θα βοηθήσει τη σάλτσα να δέσει και να αποκτήσει **βελούδινη υφή**. Αντί να πετάξουμε όλο το νερό, κρατάμε ένα φλιτζάνι: αυτό είναι το «μυστικό όπλο» της τέλειας Cacio e Pepe. Εννοείται φυσικά, ότι ποτέ δεν τα **ξεπλύνουμε με κρύο νερό**, γιατί έτσι θα αφαιρέσουμε το άμυλο που χρειάζεται για να «πιάσει» η σάλτσα. Εννοείται πως δεν πετάμε τα μακαρόνια στον τοίχο για να δούμε αν έβρασαν. Αυτό δεν είναι σημάδι ετοιμότητας, απλώς το **άμυλο** τα κάνει να κολλάνε. Και κάτι τελευταίο, το οποίο αφορά στο **καπάκι**, που πολλοί

λένε ότι δεν πρέπει να χρησιμοποιείται όταν μαγειρεύουμε μακαρόνια: βράστε τα ζυμαρικά όπως σας βολεύει, αρκεί να μην ξεχειλίσει το νερό. Το δεύτερο κρίσιμο συστατικό είναι το τυρί, που πρέπει να είναι **pecorino romano**. Μην το αντικαταστήσετε για κανένα λόγο με **παρμεζάνα**, γιατί το pecorino είναι πιο **πικάντικο**, πιο **αλμυρό** και δίνει αυτή τη χαρακτηριστική γεύση που πρέπει να έχει μια τέτοια μακαρονάδα. Τρίψτε πολύ **ψιλό**, σχεδόν σαν σκόνη και ανακάτεψέ το με λίγο **χλιαρό αλλά όχι καυτό** νερό από τα ζυμαρικά, ώστε να φτιάξετε μια **βελούδινη κρέμα**. Να θυμάστε πως αν το νερό είναι πολύ καυτό, το τυρί **κόβει**, οπότε η θερμοκρασία είναι καθοριστική και κάτι που πρέπει να προσέξετε οπωσδήποτε. Το τρίτο-και πιο αρωματικό στοιχείο- είναι το **μαύρο πιπέρι**. Καβουρδίστε το ελαφρά σε ένα στεγνό τηγάνι, μέχρι να απελευθερώσει τα αρώματά του και προσθέστε λίγο από το **νερό των ζυμαρικών**. Έτσι δημιουργείται μια **πιπεράτη βάση**, η οποία θα δέσει άψογα με τα ζυμαρικά. Το μόνο που έχετε να κάνετε έπειτα, είναι να **ρίξετε τα ζυμαρικά στο τηγάνι** και να ανακατέψετε δυνατά, προσθέτοντας σταδιακά λίγο από το νερό μαγειρέματος. Μόλις η υφή αρχίσει να δένει, **σβήστε τη φωτιά, βγάλτε το σκεύος, αφήστε το δύο λεπτά** και προσθέστε την **κρέμα pecorino**. Ανακατέψτε συνεχώς μέχρι η σάλτσα να γίνει **λεία, γυαλιστερή** και να αγκαλιάσει τα ζυμαρικά. Είστε έτοιμοι για σερβίρισμα. Η τέλεια **Cacio e Pepe** δεν είναι θέμα τύχης, αλλά **σεβασμού** στα απλά υλικά και **κατανόησης** των κανόνων της φυσικής. Με σωστό **βράσιμο**, ελεγχόμενη **θερμοκρασία** και σταθερή **αφούρωση** στην **απλότητα**, θα φτιάξετε κι εσείς εύκολα ένα πιάτο που αντιπροσωπεύει την **πεμπτουςία της ιταλικής κουζίνας**: λίγα υλικά, άπειρη αγάπη και αληθινή μαγειρεία.





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

Osteria Mamma: Νόστιμο, μαμαδίσιο ιταλικό φαγητό

Ενα από τα πράγματα, που **λείπουν** από την εστιατορική σκηνή της **Αθήνας** - και της Ελλάδας ίσως, αν και εκεί υπάρχουν κάποια μικρά διαμαντάκια -, είναι το **αυθεντικό, μαμαδίσιο ιταλικό φαγητό**.

Τα περισσότερα εστιατόρια περιορίζονται στις **κλασικές και δημοφιλείς** στο ελληνικό κοινό συνταγές, χωρίς, όμως, να το δουλεύουν **λίγο παραπάνω...**

...να βάζουν, δηλαδή, μια νότα πιο **ζεστής και νόστιμης** προσέγγισης στα πιάτα, που επιλέγουν να σερβίρουν.

...να σε κάνουν να νιώθεις ότι το φαγητό, που γεύεσαι, είναι **σαν να είσαι** στη γειτονική χώρα, και όχι σε ένα εστιατόριο εκτός Ιταλίας, που απλά κάνει deliver συνταγές, προσαρμοσμένες στις προσλαμβάνουσες του τοπικού κοινού.

Έτσι, λοιπόν, μετά από πολλά πολλά χρόνια, όπου στη δεκαετία των 00s απολαμβάναμε τέτοιου είδους γεύσεις, από βέρους Ιταλούς, κυρίως από το νότιο τμήμα της χώρας (βλ. **Nanninella, Pulcinella** κλπ), βρήκα, επιτέλους, ένα ποιοτικό, ατμοσφαιρικό ιταλικό εστιατόριο, με νόστιμο φαγητό.

Είχα ακούσει πολλά για το **Osteria Mamma**, στον Κεραμεικό, αλλά δεν είχα καταφέρει να πάω.

Και το έκανα την προηγούμενη Κυριακή.

Η πρώτη, **θετική** εντύπωση ήρθε με την **κράτηση**. Το εστιατόριο δέχεται κρατήσεις μόνο **διαδικτυακά**. Έτσι και έκανα, ζητώντας τράπεζι έξω, στον πεζόδρομο της Σαλαμίνας, χωρίς να λάβω υπόψη μου τον παράγοντα του καιρού. Γι αυτό και, την προηγούμενη ημέρα της επίσκεψης, δέχτηκα **τηλέφωνο** από το εστιατόριο, που με ενημέρωνε για το γεγονός πως, σε περίπτωση **βροχής**, έχουν διασφαλίσει τράπεζι στον **εσωτερικό χώρο** του εστιατορίου.

Με το που μπαίνεις, βλέπεις αριστερά σου την κουζίνα, σε ένα ξεχωριστό χώρο, γεμάτο **μαγειρίσες**, που **ψύχραιμα και οργανωμένα** ετοιμάζουν τις παραγγελίες (το στρωμένο τραπέζι για 2-4 άτομα ξεγελά ότι μπορείς να το κλείσεις για να φας εκεί, αλλά ακόμα δεν είναι εφικτό - το περιμένω με ανυπομονησία).

Η σκεπαστή με τζάμι **αυλή** στο βάθος είναι **όμορφη**, ενώ υπάρχουν και οι επιλογές των τραπεζιών δίπλα στην είσοδο - εκεί χρειάζεται μια παρέμβαση στην ηχομόνωση, διότι το κυρτό ταβάνι λειτουργεί σαν αντηχείο -, αλλά και μιας τραπεζαρίας, σε έναν μικρό χώρο στο βάθος.

Το **service** είναι **επαγγελματικό και χαμογελαστό** - με εξαίρεση μια κοπέλλα, με αμφίεση διαφορετική από τις υπόλοιπες, η οποία έμοιαζε να μη θέλει να εξυπηρετεί. Στο art de la table, εκτίμησα τα **υφασμάτινα τραπεζομάντηλα** στις **ροτόντες**, αλλά δεν κατάλαβα γιατί τα **υπόλοιπα** τραπέζια είναι **γυμνά**.

Στο φαγητό τώρα:

Η σαλάτα ημέρας ήταν μια **πειραγμένη ceasar's**, που ήρθε σεβριρισμένη σε μια καρδιά μαρουλιού, με προσούτο και ίσως τη **νοστιμότερη σάλτσα αντσούγιας**, που έχω γευτεί.

Το τηγανιτό **gnocco** με παλαιωμένη grana, μορταδέλλα από την Μπολώνια και μαγιονέζα τρούφας ήταν **νόστιμο**, νομίζω, όμως, ότι **κάτι του λείπει** στη γέμισή του.

Η **Cacio e pepe** είναι από τις **TOP**, που έχω φάει: Εξαιρετικά κρεμώδες το πεκορίνο, με την πικάντικη

γεύση της να είναι σε **απόλυτη ισορροπία** με την ασάδα του πιπεριού.

Το **tortelli** με **αστακό**, την bisque του, εστραγκόν και χαβιάρι anruga είχε **γεμάτη γεύση, ωραίο σώμα** με την bisque και το άρωμα του εστραγκόν να ολοκληρώνει - μαζί με τα αυγά ψαριού - την εμπειρία στον ουρανίσκο. Ο **μαγειρευτός μπακαλιάρος**, με πατάτες, τοματίνια, ελιές και κάπαρη θυμίζει full Μεσόγειο. Νόστιμος, με όλες τις έντονες **γεύσεις** των υλικών να **συνδυάζονται άψογα**, χωρίς να μπερδεύουν.

Στα **επιδόρπια**, η τιραμισού με παγωτό καφέ, η μους σοκολάτας με φουντούκι, και καραμελωμένη λευκή σοκολάτα και το Cavinoli με αλατισμένη καραμέλα και παγωτό κανέλα, **ολοκλήρωσαν αρμονικά** το γεύμα μας. Σε ό,τι αφορά τα **κρασιά**, η λίστα είναι **πλουσιότατη**, με επιλογές από Ιταλία, Ελλάδα, Γαλλία και άλλες χώρες, ενώ αρκετές επιλογές υπάρχουν **και σε ποτήρι**.

Απολαύστε !

#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 Executive: **Ιφιγένεια Καραντώνη** • Executive Assistant: **Μαρία Μούστα**

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

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

NOTICE
CONTENT & SERVICES

Βαλαωρίτου 9, 106 71 Κολωνάκι, Τ. 210 3634061