

World
of
mouth



Culture

Έρχεται το 32ο Διεθνές Φεστιβάλ
Χορού Καλαμάτας

Prima Mensa

Πόσα πράγματα γνωρίζεις για την μύρα;

Culture

Η ΕΛΣ παρουσιάζει την έκθεση Σημείο Κάλλας

#NecNotice

Ελλάδα, το Πάρτι Τελείωσε στις 11



Culture

Η ΕΛΣ παρουσιάζει την έκθεση Σημείο Κάλλας

Η Εθνική Λυρική Σκηνή παρουσιάζει από τις 18 έως τις 21 Ιουνίου 2026 την έκθεση «**Σημείο Κάλλας**», στον περιβάλλοντα χώρο του **Αρχαίου Θεάτρου Επιδαύρου**, με αφορμή την ανασύνθεση της ιστορικής **Μήδειας** του 1961, της παράστασης που ταυτίστηκε με τη μορφή της **Μαρίας Κάλλας**. Η έκθεση πραγματοποιείται με την υποστήριξη της **ΔΕΗ**, ενώ την επιμέλεια υπογράφει ο διεθνώς αναγνωρισμένος σκηνογράφος **Διονύσης Φωτόπουλος** και το video art και τη βιντεοεγκατάσταση ο εικαστικός και video designer **Παντελής Μάκκας**. Η έκθεση επιχειρεί να επαναφέρει τη μορφή της Κάλλας στην Επίδαυρο μέσα από σπάνιο αρχαικό υλικό, φωτογραφίες, στιγμές από την προετοιμασία της ιστορικής παραγωγής και αναφορές στη συνεργασία των **Αλέξη Μινωτή** και **Γιάννη Τσαρούχη**. Η σύνδεση του Διονύση Φωτόπουλου με τη συγκεκριμένη παράσταση έχει και προσωπική διάσταση, καθώς είχε συμμετάσχει στη δημι-



ουργική ομάδα της **Μήδειας** του 1961 ως βοηθός του Τσαρούχη. Στον φυσικό χώρο που περιβάλλει το Αρχαίο Θέατρο θα τοποθετηθούν οθόνες LED συνολικής επιφάνειας 200 τετραγωνικών μέτρων,

οργανωμένες σε πέντε διαφορετικές ενότητες, όπου θα προβάλλονται εικαστικές συνθέσεις βασισμένες στο σωζόμενο αρχαικό υλικό της παράστασης. Παράλληλα, στη διαδρομή προς το θέατρο, οι επισκέπτες θα συνοδεύονται από τη φωνή της **Μαρίας Κάλλας** μέσα από ειδική ηχητική εγκατάσταση. Για τη δημιουργία της έκθεσης αξιοποιήθηκε υλικό από τις συλλογές των **Νίκου Πετσάλη-Διομήδη**, **Κλεισθένη Δασκαλάκου** και **Δημήτρη Πυρομάλλη**, καθώς και από το Αρχείο της ΕΛΣ και το Αρχείο **Κατίνας Παξινοῦ** και **Αλέξη Μινωτή** του ΜΙΕΤ-ΕΛΙΑ. Ο καλλιτεχνικός διευθυντής της ΕΛΣ **Γιώργος Κουμντάκης** σημειώνει πως η έκθεση γεννήθηκε μέσα από τη διαδικασία έρευνας και ανασύνθεσης της ιστορικής **Μήδειας**, ενώ ο **Παντελής Μάκκας** περιγράφει τη διαδρομή προς το θέατρο ως μια «σκηνή μνήμης και μετάβασης», όπου η εικόνα της Κάλλας λειτουργεί όχι ως αρχαικό ντοκουμέντο αλλά ως ζωντανή παρουσία μέσα στο τοπίο της Επιδαύρου. Η είσοδος στην έκθεση θα είναι ελεύθερη για το κοινό.

World of mouth

Gourmet A Taste of «A L' AISE» στο Tudor Hall

Το βραβευμένο με αστέρι Michelin **Tudor Hall** του ξενοδοχείου **King George** υποδέχεται για μία μόνο βραδιά το νορβηγικό εστιατόριο **À L'aise**, σε μια ξεχωριστή γαστρονομική συνεργασία που θα πραγματοποιηθεί στις 27 Μαΐου 2026 στην Αθήνα. Πρωταγωνιστής του event θα είναι ο διακεκριμένος Δανός chef **Ulrik Jepsen**, ο οποίος θα παρουσιάσει στο αθηναϊκό κοινό τη φιλοσοφία και τις signature δημιουργίες του βραβευμένου εστιατορίου του. Το **À L'aise**, που απέσπασε το πρώτο του αστέρι Michelin το 2023, θεωρείται σήμερα ένα από τα σημαντικότερα εστιατόρια της Νορβηγίας, χάρη στην προσέγγισή του που συνδυάζει τη γαλλική υψηλή γαστρονομία με τις αγνές, εποχικές πρώτες ύλες της σκανδιναβικής φύσης. Για τη συγκεκριμένη βραδιά, οι επισκέπτες του **Tudor Hall** θα έχουν τη δυνατότητα να δοκιμάσουν ένα **degustation menu έξι σταδίων**, βασισμένο στα χαρα-



κτηριστικά πιάτα του **À L'aise**, μέσα από μια εμπειρία που εστιάζει στην ακρίβεια, στην καθαρότητα των γεύσεων και στον σεβασμό της πρώτης ύλης. Οι νορβηγικές πρώτες ύλες συνδυάζονται με κλασικές γαλλικές τεχνικές,

δημιουργώντας πιάτα με άφραστη **τεχνική λεπτομέρεια** και **ισορροπία**. Παράλληλα, η συνεργασία μεταξύ του **À L'aise** και του **Tudor Hall** βασίζεται σε μια κοινή αντίληψη γύρω από τη σύγχρονη φιλοξενία, όπου η γαστρονομία και η συνολική εμπειρία λειτουργούν ως ένα ενιαίο σύνολο. Η διοργάνωση έρχεται να προστεθεί στη σειρά διεθνών γαστρονομικών συνεργασιών του **Tudor Hall**, ενισχύοντας τη θέση της **Αθήνας** ως σημείο συνάντησης της ευρωπαϊκής υψηλής γαστρονομικής σκηνής. Το δείπνο θα πραγματοποιηθεί την **Τετάρτη 27 Μαΐου**, με το κόστος συμμετοχής να ανέρχεται στα 195 ευρώ ανά άτομο και απαιτείται κράτηση θέσης.

Gourmet

Το καλοκαίρι ξεκινά στο Nōema

Tο **Nōema** επιστρέφει από τις 15 Μαΐου στη **Χώρα της Μυκόνου**, εγκαινιάζοντας ένα νέο καλοκαιρινό κεφάλαιο που συνεχίζει να συνδέει τη σύγχρονη κυκλαδίτικη φιλοξενία με την τοπική παράδοση, τη γαστρονομία και τη συνύπαρξη. Κρυμμένο στα σοκάκια του νησιού, το εστιατόριο και σημείο συνάντησης της Μυκόνου επαναφέρει στο προσκήνιο τη χαρακτηριστική του αυλή, έναν ανοιχτό χώρο όπου το φαγητό, η μουσική και η κοινωνικότητα συνυπάρχουν με φυσικό τρόπο από νωρίς το βράδυ έως αργά τη νύχτα. Το **Nōema** αντλεί έμπνευση από τον κυκλαδίτικο τρόπο ζωής και τις **μυκονιάτικες παραδόσεις**, δίνοντας έμφαση στην ουσία της φιλοξενίας και στην ανεπιτήδευτη αίσθηση του καλοκαιριού. Φέτος, η αυλή αποκτά περισσότερες θέσεις καθιστικού, διατηρώντας τη **λιτή αισθητική**, τις φυσικές υφές και τη χαμηλόφωνη κομψότητα που χαρακτηρίζουν τον χώρο. Παράλληλα, η μουσική παραμένει βασικό στοιχείο της εμπειρίας, με live sets και DJs που συνοδεύουν οργανικά τη μετάβαση από το ηλιοβασίλεμα στη νυχτερινή ενέργεια του χώρου. Η σεζόν ανοίγει



με εμφάνιση του ελληνικού electro-meets-folk σχήματος **Re:Kùltura**. Στην κουζίνα, υπό τη γαστρονομική καθοδήγηση του **Αθηναγόρα Κωστάκου** και με Head Chef τον **Πάνο Τσίκα**, το μενού συνεχίζει να εξελίσσει μια σύγχρονη εκδοχή της ελληνικής κουζίνας με έμφαση στην εποχικότητα και στα τοπικά προϊόντα. Στα πιάτα ξεχωρίζουν το πολυ-

βραβευμένο **Tuna Dome** με τρούφα, γάρο και χαβιάρι, το ceviche γαρίδας Κοιλιάδας, τα στρείδια με πικάντικη σάλτσα καρπουζιού, αλλά και επιλογές όπως το χταπόδι στη σχάρα, το καλαμάρι με chimichurri φρέσκου κρεμμυδιού και το beef carpaccio με άγρια αγκινάρα και παλαιωμένη γραβιέρα. Στα κυρίως, η φωτιά πρωταγωνιστεί μέσα από πιάτα όπως η **τσιπούρα στη σχάρα**, τα **ζυμαρικά με καβούρι**, τα **μάγουλα μοσχαριού με κριθαράκι και τρούφα** και το **χοιρινό με ψητά ροδάκινα**. Τα επιδόρπια του pastry chef **Σπύρου Αρτελάρη** κινούνται επίσης σε ελληνική κατεύθυνση, με προτάσεις όπως το tiramisu με χαρούπι και ελληνικό καφέ, η πάστα αμυγδάλου με αλμυρή καραμέλα και τα παγωτά φιστίκι Αιγίνης με μαύρο αλάτι και ελαιόλαδο. Η **wine list** περιλαμβάνει επιλεγμένες ετικέτες από την Ελλάδα και το εξωτερικό, ενώ τα **cocktails** βασίζονται σε ελληνικές πρώτες ύλες και ισορροπημένους συνδυασμούς.

World
of
mouth

Gourmet

Στη Ρομπόλα είναι αφιερωμένο το 5ο Kefalonia Wine Hub

O **Σύνδεσμος Οινοποιών Κεφαλονιάς** διοργανώνει για πέμπτη χρονιά το **Kefalonia Wine Hub**, μια ημερίδα αφιερωμένη στο κρασί και στην αμπελουργία, η οποία φέτος εστιάζει αποκλειστικά στη **Ρομπόλα**, την πιο εμβληματική ποικιλία του νησιού. Με τίτλο «Η Ρομπόλα – αναλύοντας τη βασίλισσα της Κεφαλονιάς γευσιγνωστικά, οινολογικά, αμπελουργικά», η φετινή διοργάνωση φιλοδοξεί να ανοίξει έναν ουσιαστικό διάλογο γύρω από τη δυναμική, τα χαρακτηριστικά και το μέλλον της ποικιλίας που έχει ταυτιστεί όσο λίγες με τον κεφαλονίτικο αμπελώνα. Η εκδήλωση θα πραγματοποιηθεί την Κυριακή 7 Ιουνίου, από τις 11:00 έως τις 13:00, στον **Συνεταιρισμό Ρομπόλας – Ορεάλιος Γη**, στο κέντρο της ζώνης παραγωγής της ποικιλίας. Η είσοδος θα είναι ανοιχτή και δωρεάν για το κοινό. Στο φετινό **Kefalonia Wine Hub** θα συμμετάσχουν σημαντικές προσωπικότητες του ελληνικού αμπελώνα και της οινικής κοινότητας. Ανάμεσά τους ο **Master of**



Wine Γιάννης Καρακάσης, οι οινολόγοι **Πάνος και Σπύρος Ζουμπούλης**, αλλά και οινοποιοί της Κεφαλονιάς, οι οποίοι θα παρουσιάσουν εισηγήσεις γύρω από τη γευσιγνωστική ταυτότητα της Ρομπόλας, τις οινολογικές της δυνατότητες και τις αμπελουργικές ιδιαιτερότητες της ποικιλίας. Το **Kefalonia Wine Hub** έχει καθιερωθεί τα τελευταία χρόνια ως μια πλατφόρμα ανταλλαγής γνώσης και απόψεων γύρω από ζητήματα που αφορούν τον κόσμο του κρασιού. Μέσα από ομιλίες και συζητήσεις με καταξιωμένους επαγγελματίες του χώρου, η διοργάνωση επιδιώκει να ενισχύσει τον δημόσιο διάλογο για την αμπελουργία και την οινοποίηση, αλλά και να αναδείξει την Κεφαλονιά ως έναν σταθερό πόλο αναφοράς για το ελληνικό κρασί. Το **Kefalonia Wine Hub** πραγματοποιείται με τη συνδιοργάνωση της **Περιφέρειας Ιονίων Νήσων** και του **Δήμου Αργοστολίου**, ενώ υποστηρίζεται από τον **Δήμο Ληξουρίου** και το **Επιμελητήριο Κεφαλονιάς και Ιθάκης**.

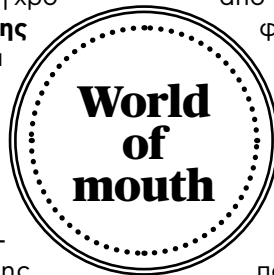


Culture

Έρχεται το 32ο Διεθνές Φεστιβάλ Χορού Καλαμάτας

Το 32ο Διεθνές Φεστιβάλ Χορού Καλαμάτας επιστρέφει από τις **17 έως τις 26 Ιουλίου 2026**, αφιερωμένο φέτος στη «μαγεία» της τέχνης του χορού και στη δύναμή της να δημιουργεί νέους τρόπους επικοινωνίας και συνύπαρξης σε μια εποχή αστάθειας και αβεβαιότητας. Για δεύτερη χρονιά υπό την καλλιτεχνική διεύθυνση της **Τζένης Αργυρίου**, το φεστιβάλ φέρνει στην Καλαμάτα σημαντικούς διεθνείς και Έλληνες δημιουργούς, ενεργοποιώντας παράλληλα δημόσιους χώρους, νέες συνεργασίες και δράσεις σε όλη την Πελοπόννησο. Το φετινό πρόγραμμα ανοίγει με το έργο **He Who Falls** του Γάλλου χορογράφου **Yoann Bourgeois**, ενώ ξεχωρίζουν ακόμη η εκρηκτική solo performance της **Marlene Monteiro Freitas**, η συνεργασία του ταχυδακτυλουργού και εικαστικού **Kalle Nio** με τον χορογράφο **Fernando Melo**, το έργο **Mercury Rising** του **Jefta van Dinther**, εμπνευσμένο από τη γλώσσα των κωφών, αλλά και η πρώτη παρουσίαση στην Ελλάδα της ανερχόμενης Γαλλίδας χορογράφου **Leïla Ka**, η οποία έχει συνεργαστεί με την **Beyoncé** και την Τελετή Απονομής των Βραβείων César. Το φεστιβάλ ολοκληρώνεται με το **Μπαλέτο της Εθνικής Λυρικής Σκηνής**, που παρουσιάζει το νέο έργο

του **Γιώργου Κουμεντάκη** «Τόσais φορές τόσο κοντά να είμαι», βασισμένο σε ποιήματα του **Κ.Π. Καβάφη**, με χορογραφίες των **Πατρίσιας Απέργη**, **Ηλία Χατζηγεωργίου** και **Εύας Γεωργιτισσοπούλου**. Συνολικά, το πρόγραμμα περιλαμβάνει 17 χορογραφικά έργα και 24 καλλιτέχνες από την Ελλάδα και το εξωτερικό, ενώ ιδιαίτερη έμφαση δίνεται φέτος στη συμπερίληψη, στις διεθνείς συνεργασίες και στη σύνδεση του χορού με άλλες μορφές τέχνης, όπως η μουσική, το θέατρο, ο κινηματογράφος και τα εικαστικά. Παράλληλα, συνεχίζονται οι ενότητες **Dancing on Screen**, **Συναντήσεις εκτός Σκηνής**, **Χορός στην πόλη** και **Χορός σε πόλεις της Πελοποννήσου**. Για πρώτη φορά φέτος ενεργοποιείται με παράσταση ο αρχαιολογικός χώρος της **Αρχαίας Μεσσήνης**, μέσα από τη νέα ενότητα **Dancing with the Community**, όπου το κοινό καλείται να συμμετάσχει ενεργά στον χορό. Παράλληλα, το φεστιβάλ ανακοινώνει και τη δημιουργία ενός νέου διεθνούς προγράμματος φιλοξενίας καλλιτεχνών (**artists in residency**) με τη στήριξη του **Ιδρύματος Ιωάννου Φ. Κωστοπούλου**, ενισχύοντας τον ρόλο της Καλαμάτας ως σταθερού σημείου συνάντησης της σύγχρονης χορευτικής δημιουργίας. Η προπώληση εισιτηρίων έχει ξεκινήσει ήδη.





Fashion

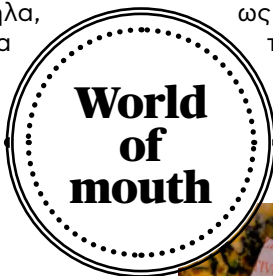
Ta barely-there πέδιλα είναι τάση

Η επιστροφή της αισθητικής των '90s συνεχίζει να επηρεάζει τη μόδα με ολόενα και μεγαλύτερη ένταση, από τα slip dresses και τα tailored κοστούμια μέχρι τα straight leg jeans και τα μικρά shoulder bags. Αν όμως υπάρχει ένα παπούτσι που συνοψίζει όσο λίγα τη διακριτική κομψότητα εκείνης της δεκαετίας, αυτό είναι τα **strappy πέδιλα**. Με λεπτές λωρίδες που αγκαλιάζουν σχεδόν αόρατα το πέλμα και με μίνιμαλ γραμμές που αφήνουν το πόδι εκτεθειμένο, τα συγκεκριμένα σχέδια επιστρέφουν δυναμικά στις συλλογές των μεγάλων οίκων και στο street style του 2026. Η νέα γενιά των **strappy sandals** κινείται ανάμεσα στον μινιμαλισμό και τον αισθησιασμό, κάτι που εξηγεί και τη διαχρονική απήχησή τους. Πρόσφατα δημοσιεύματα από τη διεθνή μόδα καταγράφουν τη μεγάλη επιστροφή των barely-there sandals, με brands όπως οι **The Row, Prada, Khaite, Ancient Greek Sandals** και **Bottega Veneta** να επαναφέρουν στο προσκήνιο τις λεπτές λωρίδες, τα kitten heels και τις καθαρές γραμμές που κυριάρχησαν στα late '90s. Παράλληλα, η αισθητική της εποχής επανέρχεται και μέσα από σύγχρονες celebrity εμφανίσεις. Πρό-



σφατα, η **Rihanna** εμφανίστηκε στη Νέα Υόρκη με δι-άφανες «naked sandals», επιβεβαιώνοντας την επιστροφή των σχεδόν αόρατων πέδινων, μιας τάσης που συνδέεται άμεσα με το μινιμαλιστικό glamour των '90s. Τα σημερινά **strappy πέδιλα**

εμφανίζονται σε αμέτρητες εκδοχές: με χαμηλά kitten heels, ψηλά stilettos, μεταλλικά φινιρίσματα, glossy υφές ή nude αποχρώσεις. Το βασικό τους χαρακτηριστικό, όμως, παραμένει ίδιο: οι διακριτικές λωρίδες που δημιουργούν μια αίσθηση ελαφρότητας και ευελιξίας. Φοριούνται εύκολα από το πρωί μέχρι το βράδυ, είτε με τζιν και halterneck tops είτε με slip dresses και tailored κομμάτια, ακολουθώντας τη σύγχρονη τάση για πιο καθαρές και ανεπιτήδευτες σιλουέτες. Η επιστροφή τους δεν βασίζεται μόνο στη νοσταλγία. Σε μια περίοδο όπου η μόδα στρέφεται ξανά προς τον μινιμαλισμό και τη λειτουργική κομψότητα, τα **strappy sandals** επανέρχονται ως ένα από τα πιο χαρακτηριστικά παραδείγματα του «less is more» και φαίνεται να επηρεάζουν ξανά έντονα το σήμερα.



Gourmet

Το PAF παρουσιάζει το νέο του brunch menu

Το **PAF** παρουσιάζει το νέο του **brunch menu**, επεκτείνοντας τη φιλοσοφία της κουζίνας του και στις πρωινές και μεσημεριανές ώρες, με ένα concept που συνδέει το bakery culture με το comfort food και τη σύγχρονη urban καθημερινότητα. Μετά την **pizza**, τη **focaccia** και το **aperitivo**, ο χώρος της πλατείας Βαρνάβα συνεχίζει να χτίζει τη δική του all day ταυτότητα, αυτή τη φορά μέσα από ένα menu που βασίζεται στις ζύμες και στις τεχνικές του φούρνου του. Στο επίκεντρο του νέου brunch βρίσκεται η λεγόμενη **oven culture**, με τις περισσότερες παρασκευές να αξιοποιούν καθημερινά ψωμιά, focaccia και αρτοσκευάσματα που παράγονται στον χώρο. Ανάμεσα στα πιάτα ξεχωρίζει το **Avocado Toast PAF**, με avocado cream, poached eggs, crunchy focaccia και κρέμα Αρσενικού Νάξου, ενώ το **Mushrooms & Eggs** συνδυάζει oven baked μανιτάρια, sunny side up αυγά, cacio e pepe cream και pastrami πάνω σε double baked croissant. Στο menu περιλαμβάνεται επίσης το **PAF Saksuka** με



αυγά στον φούρνο, pomodoro sauce και chorizo, αλλά και πιο comfort επιλογές όπως η **Spinach Omelet**, τα **Cheddar Eggs** και η **Open Greek Cheese Pie** με αρχαία ελληνικά άλευρα. Οι γεύσεις κινούνται ανάμεσα σε ελληνικές και διεθνείς αναφορές, διατηρώντας την ανεπιτήδευτη και καθημερινή προσέγγιση που χαρακτηρίζει συνολικά το concept του PAF. Το brunch

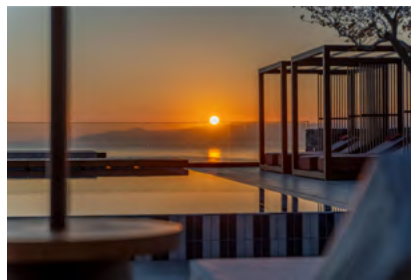
συνοδεύεται από **specialty coffee, spritzes, low ABV επιλογές** και **cocktails** ημέρας, ενισχύοντας τη σύνδεση του χώρου με την all day κουλτούρα που έχει αναπτύξει από την πρώτη ημέρα λειτουργίας του. Παράλληλα, η αισθητική του χώρου, με φόντο την πλατεία Βαρνάβα, συνεχίζει να ισορροπεί ανάμεσα σε bakery στοιχεία και πιο αστικές αναφορές, λειτουργώντας ως φυσική προέκταση της συνολικής ταυτότητας του PAF.



Travel

To INNSiDE Crete Elounda υποδέχτηκε τους πρώτους επισκέπτες

Tο **INNSiDE Crete Elounda** άνοιξε τις πόρτες του για την πρώτη του σεζόν, σηματοδοτώντας την είσοδο του lifestyle brand **INNSiDE by Meliá** στην ελληνική αγορά και ενισχύοντας παράλληλα την παρουσία της **Meliá Hotels International** στη χώρα, η οποία αριθμεί πλέον πέντε ξενοδοχεία στην Ελλάδα. Σε μια προνομιακή τοποθεσία με πανοραμική θέα στον κόλπο της **Ελούντας** και τη **Σπιναλόγκα**, το νέο resort λειτουργεί υπό την ιδιοκτησία και διαχείριση της **Zeus Hotels**, αποτελώντας μέρος του διεθνούς χαρτοφυλακίου της Meliá. Η λειτουργία του ακολουθεί τη ριζική ανακαίνιση του πρώην **Elounda Ilion**, ενδυναμώνοντας ακόμη περισσότερο τη συνεργασία των δύο ομίλων, η οποία πλέον ξεπερνά τα 1.050 δωμάτια. Η φιλοσοφία του **INNSiDE by Meliá** βασίζεται στην ελευθερία, τη χαλαρή πολυτέλεια και τη σύνδεση με τον προορισμό. Το ξενοδοχείο διαθέτει 84 δωμάτια και σουίτες, με το 70% να προσφέρει ανεμπόδιστη θέα στη θάλασσα, ενώ 18 μονάδες διαθέτουν



ιδιωτική πισίνα. Ξεχωρίζουν ακόμη οι σουίτες **“The Loft”** και **“The Beach House”**, ενώ κεντρικό ρόλο στην εμπειρία φιλοξενίας έχουν τα **Open Living Lounges**, όπου

lobby, reception και bar λειτουργούν ως ένας ενιαίος χώρος κοινωνικοποίησης. Παράλληλα, το **Big Idea Space** σχεδιάστηκε με στόχο να δημιουργεί μια αίσθηση οικειότητας για τους επισκέπτες. Η εμπειρία συμπληρώνεται από την infinity pool, το υπαίθριο γυμναστήριο **InFit**, αλλά και ιδιωτικές συνεδρίες yoga. Το resort είναι επίσης **dog-friendly**, προσφέροντας ειδικές παροχές για σκύλους κάθε μεγέθους, όπως κρεβάτια και μπολ στα δωμάτια. Στο γαστρονομικό κομμάτι, το εστιατόριο **Calydon** εστιάζει στις μεσογειακές γεύσεις, ενώ το **Harupi** συνδέει την τοπική κουζίνα με τη θέα στη θάλασσα. Το **Lobby Bar** κινείται σε retro αισθητική, ενώ το **Pool Bar** λειτουργεί ως σημείο χαλάρωσης δίπλα στην πισίνα. Ιδιαίτερη έμφαση δίνεται και στη **βιωσιμότητα**, με πολιτική zero-paper και plastic-free, χρήση βιολογικών προϊόντων περιποίησης και ενεργειακά αποδοτικών συστημάτων. Παράλληλα, το ξενοδοχείο ενσωματώνει έργα τοπικών καλλιτεχνών στους χώρους του, αναδεικνύοντας τον πολιτισμό της Κρήτης.



Culture

Η ζωή του Μανώλη Χιώτη στον Ελληνικό Κόσμο

Tο θεατρικό έργο **«MANOLIS | καρδιά σε τέσσερις χορδές»** επιστρέφει αυτό το καλοκαίρι στην Αθήνα, παρουσιάζοντας ένα μουσικοθεατρικό ταξίδι αφιερωμένο στη ζωή και τη μουσική του **Μανώλη Χιώτη**. Η παράσταση, σε νέα σκηνοθεσία της **Ιόλης Ανδρεάδη**, θα παρουσιαστεί στο Αίθριο του Κέντρου Πολιτισμού **«Ελληνικός Κόσμος»**, σε παραγωγή του Ιδρύματος Μείζονος Ελληνισμού και της εταιρείας Μέθεξις του **Χρήστου Τριπόδη**, με πρεμιέρα στις 11 Ιουνίου 2026. Το έργο, που υπογράφουν η **Ιόλη Ανδρεάδη** και ο **Άρης Ασπρούλης**, παρακολουθεί τη διαδρομή του μεγάλου μουσικού από τη γέννηση μέχρι τον θάνατό του, φωτίζοντας σημαντικές στιγμές της καλλιτεχνικής και προσωπικής του ζωής. Μέσα σε έναν σκηνικό κόσμο που κινείται ανάμεσα στην πραγματικότητα και το όνειρο, ο ίδιος ο Χιώτης και τα πρόσωπα που σημάδεψαν τη ζωή του μιλούν σε πρώτο πρόσωπο, ξετυλίγοντας μια ιστορία γεμάτη έρωτα, απώλεια, πάθος, πρωτοπορία και μουσική. Στην παράσταση ακούγονται μερικά από τα πιο γνωστά τραγούδια του, όπως τα **«Περασμένες μου**



αγάπες», **«Ηλιοβασιλέματα»**, **«Ο Πασατέμπος»**, **«Το γκαρσόνι»**, **«Απόψε φίλα με»** και **«Μοιάζεις κι εσύ σαν θάλασσα»**, με ζωντανή ορχήστρα επί σκηνής. Τον ρόλο του **Μανώλη Χιώτη** ερμηνεύει ο **Γεράσιμος Γεννατάς**, ενώ στο πλευρό του εμφα-

νίζονται οι **Πέννυ Μπαλατζή**, **Βανέσα Αδαμοπούλου**, **Αργύρης Αγγέλου**, **Βασίλης Μαργέτης**, **Ελένη Μισχοπούλου**, **Κωνσταντίνος Μουταφτής** και **Θάνος Κόνιαρης**. Σε επιλεγμένες παραστάσεις, τον ρόλο της μητέρας του Χιώτη αναλαμβάνει η **Πίτσα Παπαδοπούλου**. Τη μουσική επιμέλεια και την ενορχήστρωση υπογράφει ο **Παύλος Παφρανίδης**, ενώ συμμετέχουν επίσης οι μουσικοί **Βαγγέλης Καλαμάρας**, **Κατερίνα Σεγκούνα-Πλιόγκου**, **Κωνσταντίνος Σαπούνης** και **Κώστας Μπουντούρης**. Η παράσταση, διάρκειας 150 λεπτών, θα παρουσιαστεί από τον Ιούνιο έως και τον Σεπτέμβριο, σηματοδοτώντας την πρώτη παρουσίαση του έργου στην Αθήνα, μετά την επιτυχημένη πρώτη του πορεία στο **Κρατικό Θέατρο Βορείου Ελλάδος** το 2024.



Gourmet

Vezené: Το οινοποιείο Gaja φιλοξενεί το επόμενο "Spin the Bottle"

Tο επόμενο "Spin the Bottle" του **Vezené** φέρνει στην Αθήνα ένα από τα σημαντικότερα ονόματα του παγκόσμιου κρασιού. Στις 27 Μαΐου, το εστιατόριο του **Άρη Βεζενέ** φιλοξενεί το ιστορικό ιταλικό οινοποιείο **Gaja**, σε μια βραδιά αφιερωμένη σε εμβληματικές ετικέτες που έχουν καθορίσει την εικόνα του ιταλικού αμπελώνα διεθνώς. Με ιστορία που ξεκινά το 1859 στο **Barbaresco** του **Piedmont**, το **Gaja** θεωρείται σήμερα ένας από τους πλέον επιδραστικούς παραγωγούς της Ιταλίας. Υπό την ηγεσία του **Angelo Gaja**, το οινοποιείο επαναπροσδιόρισε τη σύγχρονη ταυτότητα του ιταλικού κρασιού, συνδυάζοντας καινοτόμες πρακτικές στον αμπελώνα και το κελάρι με βαθύ σεβασμό στην παράδοση και το terroir. Παράλληλα με την παρουσία του στο **Piedmont**, το οινοποιείο δραστηριοποιείται στην **Τοσκάνη** μέσω των **Ca' Marcanda** και **Pieve Santa Restituta**, αλλά και στη **Σικελία**, με το project **IDDA** στην Αίτνα. Η γευσιγνωσία θα πραγματοποιηθεί με την καθοδήγηση του



export manager του οινοποιείου του **Francesco Giardino**, σε συνεργασία με τον sommelier του **Vezené**, **Γιώργο Καραμπουζούκη**, προσφέροντας μια αναλυτική παρουσίαση της φιλοσοφίας

και του χαρακτήρα κάθε κρασιού. Οι ετικέτες που θα παρουσιαστούν περιλαμβάνουν τα **Idda Bianco 2024**, **Gaja Alteni Di Brassica 2022**, **Gaja Gaia & Rey 2023**, **Gaja Barbaresco 2021** και το **Ca' Marcanda Camarcanda 2020**, συνθέτοντας μια σπάνια ευκαιρία γνωριμίας με ορισμένα από τα πιο εμβληματικά κρασιά του ιταλικού αμπελώνα. Για τη συγκεκριμένη βραδιά, η ομάδα του **Vezené** δημιουργεί ένα ειδικά σχεδιασμένο menu που συνομιλεί με την πολυπλοκότητα, τη δομή και την κομψότητα των κρασιών του οίκου. Η φιλοσοφία του "Spin the Bottle" παραμένει σταθερά προσανατολισμένη στις υψηλής ποιότητας πρώτες ύλες, στην ακρίβεια των γεύσεων και στην ανάδειξη του κρασιού ως βασικού πρωταγωνιστή της εμπειρίας. Το δείπνο θα πραγματοποιηθεί για μία μόνο βραδιά και με περιορισμένες θέσεις. Το κόστος συμμετοχής ανέρχεται στα 160 ευρώ ανά άτομο.

World of mouth

Gourmet

Ανοιχτές Πόρτες στους Δρόμους του Κρασιού της Βορείου Ελλάδος

Oι «Ανοιχτές Πόρτες 2026» επιστρέφουν στις 23 και 24 Μαΐου, μετατρέποντας τη Βόρεια Ελλάδα σε έναν μεγάλο χάρτη οινoturισμού και δίνοντας στο κοινό την ευκαιρία να γνωρίσει από κοντά τα σημαντικότερα επισκέψιμα οινοποιεία της χώρας. Η καθιερωμένη διοργάνωση των **Οινοποιών Βορείου Ελλάδος** φέρνει ξανά στο προσκήνιο τους «Δρόμους του Κρασιού της Βορείου Ελλάδος», μέσα από ένα διήμερο αφιερωμένο στο επώνυμο ελληνικό κρασί, στις γευστικές δοκιμές και στη φιλοξενία των αμπελουργικών περιοχών της Μακεδονίας, της Ηπείρου και της Θράκης. Συνολικά, 29 οινοποιεία από οκτώ διαφορετικές οινικές διαδρομές ανοίγουν τις πόρτες τους στο κοινό, προσφέροντας ξεναγήσεις, γευσιγνωσίες και ένα εκτεταμένο πρόγραμμα παράλληλων δράσεων. Οι επισκέπτες θα έχουν τη δυνατότητα να συμμετάσχουν σε masterclasses, μουσικές εκδηλώσεις, οινο-πεζοπορίες, δραστηριότητες για παιδιά, αλλά και σε δι-



αγωνισμούς φωτογραφίας και κληρώσεις κρασιών. Στις φετινές συμμετοχές περιλαμβάνονται γνωστά οινοποιεία όπως το **Κτήμα**

Άλφα, το **Κτήμα Κυρ-Γάννη**, το **Κτήμα Γεροβασιλείου**, η **Boutari**, το **Κτήμα Βιβλία Χώρα**, το **Κτήμα Τέχνη Οίνου**, η **Nico Lazaridi**, το **Oenops Wines** και το **Κτήμα Πόρτο Καρράς**, ενώ οι επισκέπτες θα μπορούν να χαράξουν τη δική τους διαδρομή ανάμεσα στις περιοχές της Νάουσας, της Δράμας, της Χαλκιδικής, της Γουμένισσας, της Θεσσαλονίκης, του Αμυνταίου και της Καβάλας. Το γενικό ωράριο λειτουργίας των οινοποιείων διαμορφώνεται από τις 11:00 έως τις 19:00, με ορισμένες εξαιρέσεις που ανακοινώνονται ξεχωριστά από κάθε συμμετέχον οινοποιείο, ενώ η είσοδος για το κοινό είναι δωρεάν. Παράλληλα, θα πραγματοποιηθούν κοινές δράσεις, όπως ο φωτογραφικός διαγωνισμός «**Πιάσε τον Μάη στο ποτήρι**» και η κλήρωση «**29 οινοποιεία, 29 τυχεροί!**». Ο θεσμός των «Ανοιχτών Πορτών» ξεκίνησε το 2004 στους «Δρόμους του Κρασιού της Βορείου Ελλάδος» και από το 2010 εξελίχθηκε σε πανελλαδική γιορτή του ελληνικού οινoturισμού, με τη συμμετοχή επισκέψιμων οινοποιείων από όλη τη χώρα.

Gourmet

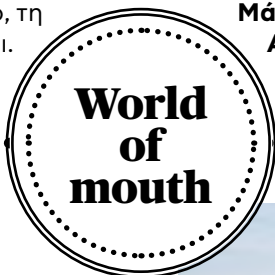
Πήγαμε στη Γοργόνα στο Παγκράτι

Στο **Παγκράτι** άνοιξε πρόσφατα η **Γοργόνα**, ένα νέο all day καφενείο – μεζεδοπωλείο που έχει κάτι από τα παλιά, αλλά ταυτόχρονα πατάει γερά στο παρόν. Με ρετρό αισθητική και cool ατμόσφαιρα, ο χώρος λειτουργεί από το πρωί μέχρι αργά το βράδυ, συνδυάζοντας ελληνικό πρωινό, μικρά πιάτα, αλλά και cocktails. Η ημέρα ξεκινά με **ελληνικό καφέ, πρωινό και τάβλι**, ενώ στη συνέχεια το **menu** περνά στο θεμελιώδες κεφάλαιο του μεζέ. Στις πρωινές επιλογές θα βρει κανείς **βραστά αυγά, καγιανά, τηγανίτες, αυγά μάτια με γραβιέρα και ντοματίνια**, αλλά και **ομελέτες** με μανούρι, μυρωδικά ή λουκάνικο Τρικάλων. Στη συνέχεια έρχονται στο τραπέζι πιάτα όπως αγιορείτικη **μελιτζανοσαλάτα, γαύρος μαρινάτος, ντολμαδάκια, γραβιέρα σαγανάκι με μαρμελάδα σύκου** και **κεφτεδάκια** με δυόσμο. Στα γλυκά υπάρχουν πιο old school επιλογές, όπως το υποβρύχιο. Την επιμέλεια της κουζίνας έχει η chef **Αμάντα Κοντογιώργου Ιακωβίδη**, η οποία έχει εργαστεί σε κουζίνες στο Λονδίνο, τη Νέα Υόρκη, το Μαϊάμι, το Τόκιο και το Ντουμπάι. Με καταγωγή από Ελλάδα, Ιταλία και Ιαπωνία,



επιστρέφει στην Αθήνα δημιουργώντας πιάτα που πατούν σε γνώριμες ελληνικές γεύσεις και αναμνήσεις από τα καλοκαίρια με τη γιαγιά της. Ιδιαίτερη έμφαση δίνεται και στα cocktails, τα οποία κινούνται στη λογική των twisted classics με ελληνικά στοιχεία. Στη λίστα θα βρει κανείς **Negroni με δίκταμο, Americano με βύσσινο, Old Fashioned με χαρούπι** και το signature spritz της **Γοργόνας** με κρητι-

κά βότανα. Πίσω από τη **Γοργόνα** βρίσκεται μια ομάδα ανθρώπων της αθηναϊκής εστίασης: ο **Μανώλης Λυκιάρδopoulos** από τα **Odori, Enkelt** και **Αβέρτα** στο Κουφονήσι, οι **Τάσος Φαναριώτης** και **Κωνσταντίνος Μπλέτσας** από τον **Προφήτη**, τον **Τράγο** και την **Αθηνέζα**, οι **Μάνος Σικινιώτης** και **Frankie LLuc** από το **Stoa Athens**, καθώς και ο **Γιώργος Πανόπουλος** από τα **Stoa Athens** και **Yucatan**.



Travel

Άνοιξε τις κρατήσεις του το Four Seasons Hotel Mykonos

Το νέο **Four Seasons Hotel Mykonos** άνοιξε επίσημα τις κρατήσεις του για την πρώτη θερινή του σεζόν, σηματοδοτώντας μια νέα άφιξη υψηλής φιλοξενίας στη Μύκονο και ενισχύοντας περαιτέρω την παρουσία του ομίλου **Four Seasons** στην Ελλάδα. Χτισμένο αμφιθεατρικά σε μια βραχώδη πλαγιά στο **Καλό Λιβάδι**, το ξενοδοχείο συνδυάζει την κυκλαδίτικη αρχιτεκτονική με μια πιο ήσυχη και εξατομικευμένη προσέγγιση της πολυτέλειας, σε μικρή απόσταση από τη Χώρα, τα beach clubs του νησιού και τη γειτονική **Δήλο**. Το ξενοδοχείο εκτείνεται σε μια έκταση 60 στρεμμάτων και σχεδιάστηκε από τον αρχιτέκτονα **Νίκο Βαλσαμάκη**, με τη συμβολή της landscape architect **Έλλης Παγκάλου**. Διαθέτει 94 δωμάτια και σουίτες με πανοραμική θέα στο Αιγαίο, επιπλωμένες βεράντες και, σε πολλές περιπτώσεις, ιδιωτικές plunge pools. Παράλληλα, ακολουθεί μια ολιστική προσέγγιση στη **βιωσιμότητα**, αξιοποιώντας αφαλατωμένο θαλασσινό νερό, ηλιακή ενέργεια και προηγμένα συστήματα διαχείρισης αποβλήτων. Στο γαστρονομικό κομμάτι, οι χώροι



που σχεδίασε το **Rockwell Group** περιλαμβάνουν το **Álef**, ένα σύγχρονο Mediterranean grill restaurant, το **Kafeneo** με αναφορές στο αυθεντικό ελληνικό καφενείο, το ιταλικής

έμπνευσης **Corbu** και το παραθαλάσσιο **The Beach** για cocktails, καφέ και snacks δίπλα στη θάλασσα. Το ξενοδοχείο διαθέτει επίσης private dining επιλογές και αποκλειστική χρήση χώρων για ιδιωτικές εκδηλώσεις. Το **Spa**, σχεδιασμένο από τη **Wimberly Interiors**, περιλαμβάνει επτά αίθουσες θεραπειών, χώρους ευεξίας, sauna, ατμόλουτρο, juice bar και yoga area, ενώ υπάρχουν ακόμη πλήρως εξοπλισμένο γυμναστήριο, δύο infinity pools, kids' club για παιδιά 5 έως 12 ετών και εξειδικευμένες babysitting υπηρεσίες. Οι επισκέπτες θα μπορούν να ανακαλύψουν τη Χώρα της Μυκόνου, να πραγματοποιήσουν εκδρομές με ιδιωτικά σκάφη προς απομονωμένες παραλίες ή να επισκεφθούν τη Δήλο, ενώ το ξενοδοχείο διαθέτει και ιδιωτικό εκκλησάκι για γάμους και ειδικές εκδηλώσεις. Οι κρατήσεις έχουν ήδη ξεκινήσει για αφίξεις από τις 26 Ιουνίου 2026.

Πόσα πράγματα γνωρίζεις για την μπύρα;

Η μπύρα είναι από εκείνα τα πράγματα που οι περισσότεροι πιστεύουμε ότι γνωρίζουμε πολύ καλά. Μέχρι να βρεθούμε μπροστά σε έναν κατάλογο με 17 **IPA**, τρεις **lager**, δύο **sour ales** και έναν τύπο που μιλάει με απόλυτη σοβαρότητα για «αρώματα τροπικών φρούτων και επίγευση πεύκου». Κάπου εκεί καταλαβαίνεις ότι το θέμα είναι πιο βαθύ απ' όσο νόμιζες. Αρχικά, η **μπύρα** είναι παλαιότερη από το κρασί σε οργανωμένη μορφή παραγωγής. Οι πρώτες αναφορές σε **ζυθοποίηση** εντοπίζονται στη **Μεσοποταμία** πριν από περίπου **5.000 χρόνια**.

Υπάρχουν μάλιστα ιστορικοί που υποστηρίζουν πως οι άνθρωποι ίσως ξεκίνησαν να καλλιεργούν δημητριακά όχι για ψωμί, αλλά για να φτιάχνουν αλκοόλ. Με λίγα λόγια, η ανθρωπότητα πιθανότατα οργανώθηκε κοινωνικά επειδή κάποιος είπε «ωραία όλα αυτά που φυτεύουμε, αλλά μπορούμε να κάνουμε κάτι για να τα πιούμε;». Η βασική συνταγή της **μπύρας** παραμένει σχεδόν ίδια εδώ και αιώνες: νερό, **βύνη**, **λυκίσκος** και μαγιά. Από εκεί και πέρα ξεκινά η επιστήμη, η τέχνη και –σε κάποιες περιπτώσεις– η απόλυτη τρέλα. Σήμερα υπάρχουν περισσότερα από 100 αναγνωρισμένα **beer styles** παγκοσμίως, από κλασικές **pilsner** μέχρι **imperial stout** με γεύση espresso, σοκολάτας και maple syrup. Μάλιστα, πρόσφατη επιστημονική έρευνα επικύρωσε να επαναταξινομήσει τις κατηγορίες μπύρας αναλύοντας πάνω από 62.000 συνταγές, αποδεικνύοντας ότι ο κόσμος της **ζυθοποιίας** είναι πολύ πιο περίπλοκος απ' όσο φαίνεται σε ένα ποτήρι. Κι όμως, ενώ η **craft beer** κουλτούρα παραμένει ισχυρή, ο τρόπος που πίνουμε αλλάζει. Τα τελευταία δύο χρόνια η αγορά της **non-alcoholic beer** γνωρίζει τεράστια ανάπτυξη διεθνώς. Οι νέοι καταναλωτές –και ιδιαίτερα η **Gen Z**– δείχνουν να ενδιαφέρονται περισσότερο για τη γεύση και λιγότερο για το hangover της επόμενης ημέρας. Σύμφωνα με πρόσφατες αναλύσεις της αγοράς, οι πω-

λήσεις μη αλκοολούχας μπύρας αυξάνονται με διψήφια ποσοστά, ενώ brands όπως η **Athletic Brewing** έχουν εξελιχθεί σε φαινόμενο της αμερικανικής αγοράς. Το ενδιαφέρον πάντως είναι ότι η **μπύρα** καταφέρνει να επιβιώνει σε κάθε εποχή αλλάζοντας χαρακτήρα. Στη **Βρετανία**, για παράδειγμα, παραδοσιακές **ale brands** αλλάζουν ιδιοκτησία και επανασυστήνονται σε νέο κοινό, ενώ ακόμη και στη Γαλλία –χώρα που αντιμετωπίζει το κρασί σχεδόν σαν εθνικό μνημείο– η κατανάλωση μπύρας ξεπέρασε πρόσφατα εκείνη του κρασιού για πρώτη φορά, σύμφωνα με δημοσίευμα του **Guardian**. Στο

μεταξύ, υπάρχει και η μεγάλη παρεξήγηση γύρω από το χρώμα. Πολλοί θεωρούν ότι η σκούρα **μπύρα** είναι πάντα πιο βαριά. Δεν ισχύει. Το χρώμα εξαρτάται κυρίως από το καβούρδισμα της **βύνης**. Μια **stout** μπορεί να είναι πιο ελαφριά από μια ξανθιά **lager** που μοιάζει αθώα αλλά σε «χτυπάει» σαν λογαριασμός ρεύματος τον Αύγουστο. Το ίδιο ισχύει και για τον αφρό. Δεν είναι διακοσμητικός. Ο σωστός αφρός προστατεύει τα αρώματα και βοηθά τη γεύση να διατηρείται πιο σταθερή. Άρα όχι, ο bartender δεν σε «έκλεψε» όταν άφησε δύο δάχτυλα αφρό στο ποτήρι. Εκτός αν σου χρέωσε και premium εμπειρία **γευσιγνωσίας** μαζί. Για να καταλήξουμε κάπου, σήμερα, η **μπύρα** βρίσκεται σε μια περίεργη αλλά ενδιαφέρουσα φάση. Από τη μία, η **craft σκηνή** μικραίνει και γίνεται πιο τοπική και βιωματική, με μικρές **μικροζυθοποιίες** να επενδύουν περισσότερο στην κοινότητα και λιγότερο στη μαζική παραγωγή. Από την άλλη, η αγορά γερμίζει **low-alcohol** επιλογές, funky συνεργασίες και νέες τεχνολογίες **ζυθοποιίας**. Το μόνο σίγουρο είναι πως την επόμενη φορά που κάποιος θα σου πει «έλα μωρέ, μια **μπύρα** είναι», μπορείς απλώς να τον κοιτάξεις σοβαρά και να απαντήσεις: «Ναι, αλλά ποια; **Lager, pilsner, saison, IPA** ή **Baltic porter**;». Και μετά να πιεις ό,τι σου αρέσει, γιατί τελικά αυτό μόνο έχει σημασία.





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

Ελλάδα, το Πάρτι Τελείωσε στις 11

Καλώς ήρθατε στη χώρα που σας υπόσχεται **ανεμελιά** — και σας την ανακαλεί με το που **πέσει ο ήλιος**.

Υπάρχει μια εικόνα που πουλάει η Ελλάδα εδώ και δεκαετίες στον κόσμο. Ένα τραπέζι δίπλα στο κύμα, **μεσάνυχτα**, με χταπόδι στη σχάρα, κρύο κρασί και μουσική που ξεχειλίζει από κάποια ταβέρνα λίγα μέτρα παραπέρα. Ανθρώπους που γελάνε **χωρίς ρολόι**, που παραγγέλνουν «ό,τι έχει ο μάγειρας», που αφήνονται στη ροή μιας βραδιάς **χωρίς αρχή και χωρίς αρκετό τέλος**. Αυτό είναι το brand. Αυτό είναι το product. Αυτό φαντάζονται εκατομμύρια τουρίστες όταν κλείνουν το εισιτήριό τους.

Και μετά **φτάνουν εδώ**.

Φτάνουν και ανακαλύπτουν ότι η μουσική **κόβεται στις 11 το βράδυ**, γιατί ένα περιπολικό κάνει τον γύρο της γειτονιάς και ο ιδιοκτήτης δεν αντέχει άλλο πρόστιμο.

Ότι η κουζίνα του εστιατορίου — εκείνου με τις πέντε αστέρες στα Google Reviews και τη λίστα αναμονής — λειτουργεί σε **βάρδιες**, άρα στις 10:30 το βράδυ ο σεφ έχει ήδη αρχίσει να μαζεύει, και η παραγγελία σου θα είναι ό,τι απέμεινε με μια ελαφρά απολογητική έκφραση στο πρόσωπο του σερβιτόρου.

Ότι το **αυθόρμητο δείπνο στα μεσάνυχτα** — κλασικό ελληνικό έθιμο, όχι εφεύρεση του τουρισμού — έχει μετατραπεί σε logistics πρόβλημα.

Η αιτία για τα εστιατόρια έχει όνομα: **Ψηφιακή κάρτα εργασίας**.

Ένα εργαλείο που, ας το πούμε ξεκάθαρα, έχει λόγο ύπαρξης.

Η αδήλωτη εργασία στην εστίαση είναι πραγματικό πρόβλημα και κανείς σοβαρός δεν το αμφισβητεί. Αλλά ένα εργαλείο αξίζει μόνο όσο **η εφαρμογή του** — και η εφαρμογή εδώ έχει σχεδιαστεί προφανώς από ανθρώπους, που θεωρούν ότι η εστίαση λειτουργεί σαν τράπεζα: Σταθερό ωράριο, προβλέψιμη κίνηση, κλειστά Σαββα-

τοκύριακα.

Στον πραγματικό κόσμο μιας ταβέρνας τον Αύγουστο στην Σαντορίνη, η βάρδια είναι **έννοια υπό διαπραγμάτευση με τον ορίζοντα**.

Το να αναγκάζεις έναν chef να σβήσει τις εστίες, ενώ στο τραπέζι τέσσερα κάθετα ένα ζευγάρι, που μόλις ήρθε από αεροπλάνο και ονειρεύεται ψάρι, δεν είναι καταπολέμηση αδήλωτης εργασίας.

Είναι **καταστροφή εμπειρίας**.

Και η **εμπειρία** είναι το μόνο πράγμα, που δεν μπορείς να τιμολογήσεις σε ευρώ και σεντς, αλλά σε **χτίζει ή σε γκρεμίζει** ως προορισμό.

Η Ελλάδα δεν ανταγωνίζεται την

Ελβετία στην οργάνωση.

Δεν ανταγωνίζεται την Γερμανία στην αποτελεσματικότητα.

Ανταγωνίζεται — και κερδίζει, ή τουλάχιστον κέρδιζε — σε κάτι πολύ πιο σπάνιο:

Στην αίσθηση ότι εδώ **η ζωή δεν χωράει σε χρονοδιαγράμματα**.

Ότι το βράδυ έχει τη δική του λογική.

Ότι κάπου στην Ευρώπη υπάρχει ακόμα ένα μέρος όπου μπορείς να κάτσεις **μέχρι να φύγεις**.

Αν χάσουμε αυτό, δεν χάνουμε ένα τουριστικό selling point.

Χάνουμε τον εαυτό μας.

Λοιπόν, ναι στην ψηφιακή κάρτα.

Ναι στη νομιμότητα.

Αλλά ναι και στο **αυτονόητο**: Ας προσαρμοστούν **οι κανόνες στη φύση του κλάδου**, όχι ο κλάδος στη φύση των κανόνων.

Γιατί αν συνεχίσουμε έτσι, σύντομα θα έχουμε την πιο νόμιμη, πιο ήσυχη και **πιο βαρετή** τουριστική Ελλάδα της ιστορίας.

Και κανείς δεν κλείνει εισιτήριο στη **βαρεμάρα**.

Απολαύστε !

#NecNotice

SÖ POSH!

ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΟ
ΨΗΦΙΑΚΟ NEWSLETTER

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

Chief Editor: **Γιώτα Παναγιώτου** • Αρχισυντάκτης: **Γιάννης Παλιούρης** • Sales Manager: **Βίλλυ Τριπολίτου** • Senior Business Development: **Μύριαμ Πρίφτη**

Sales Executive: **Ιφιγένεια Καραντώνη** • Συνδρομές - Διεύθυνση Λειτουργίας: **Σύλια Τσιρατσίκου** • Executive Assistant: **Λίνα Κοντοβάιου**

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

NOTICE
CONTENT & SERVICES

Βαλαωρίτου 9, 106 71 Κολωνάκι, Τ. 210 3634061

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