

SÒ POSH!

#054

the trendletter

World
of
mouth

Culture
CALLAS - PARIS,
1958: Έρχεται στη
μεγάλη οθόνη
το θρυλικό
ντεμπούτο
της Μαρίας
Κάλλας
στην Όπερα
του Παρισιού

Culture
«Καθρέφτης»:
Ομαδική
έκθεση-
αφιέρωμα
στον Αντρέι
Ταρκόφσκι στο
Atelier Pilarinos

Gourmet
Τέσσερις κυρίες
της ελληνικής
κουζίνας
έρχονται
στο HYTRA
Restaurant
& Bar

Gourmet
CAVA ANTHIDIS
στο Κολωνάκι:
Ανανεωμένη και
με ολοκαίνουριο
concept
λειτουργίας

Culture
«Στη Φωτιά»:
Η ταινία
που άνοιξε
το φετινό
Φεστιβάλ
Κινηματο-
γράφου
Θεσσαλονίκης

**Fashion
is passion**
Η Vans
παρουσιάζει
το νέο Knu
Stack

Prima Mensa
Μα τι τρέχει
επιτέλους
με τα μανιτάρια
στο Λονδίνο;

#NecNotice

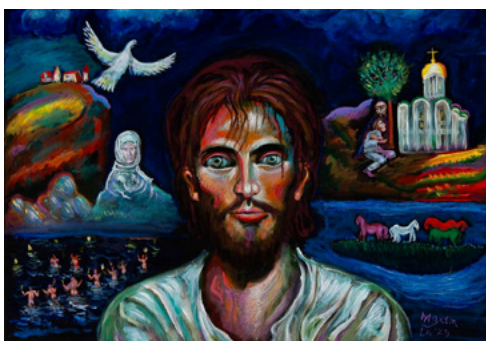
Χαμογελάτε, είναι μεταδοτικό !



Culture

«Καθρέφτης»: Ομαδική έκθεση-αφιέρωμα στον Αντρέι Ταρκόφσκι στο Atelier Pilarinos

Με πηγή έμπνευσης τις ταινίες και τη γενικότερη παρουσία του Αντρέι Ταρκόφσκι στην Τέχνη, στη σκέψη και τη φιλοσοφία του εικοστού αιώνα, εννέα εικαστικοί παρουσιάζουν την ομαδική έκθεση «Καθρέφτης» υπό την επιμέλεια του εικαστικού, Μπάμπη Πυλαρινού. Από τις 14 μέχρι τις 28 Νοεμβρίου στο Atelier Pilarinos, οι Μάξιμος Βασιλιεβιτς, Χαράλαμπος Επαμεινώνδας, Απόστολος Ιτακούδης, Γιώργος Κόρδης, Νεκτάριος Μαμάης, Χριστίνα Παπαθέου – Δουληγέρη, Χρήστος Παπαδάκης, Μπάμπη Πυλαρινός και π. Σταμάτης Σκλήρης, προσεγγίζουν μέσα από 35 έργα την ατμόσφαιρα των ταινιών και την προσωπικότητα του κορυφαίου εκπρόσωπου του ρωσικού κινηματογράφου. Ένας κατεξοχήν ποιητής-σκηνοθέτης, με κινηματογραφικά κάδρα όμοια με ζωγραφικές συνθέσεις, μπαίνει τώρα ο ίδιος στο ζωγραφικό τελάρο.



Το εικαστικό υλικό είναι τόσο πλούσιο, όσο και η απaráμιλλη –γνωστή και μυθική πια– ταρκοφσκική ατμόσφαιρα. Οι ήρωες του Ταρκόφσκι συχνά κινούνται μέσα σε υγρά τοπία. Ένας σκύλος, σχεδόν ακίνητος, παίζει τον ρόλο που συχνά αναζητά και ένας ζωγράφος. Κάποια στοιχεία που δεν πρωταγωνιστούν στη σύνθεση, συμβάλλουν στο να ισορροπήσουν τα αντικείμενα μέσα στο κάδρο και βοηθούν τελικά, στη δημιουργία της επιθυμητής ατμόσφαιρας.

Οι εννιά καλλιτέχνες ξεδιπλώνουν εννιά διαφορετικές ζωγραφικές αφηγήσεις του κινηματογραφικού ιδιώματος του Αντρέι Ταρκόφσκι: ορισμένα έργα κινούνται στο γενικότερο κλίμα όλων των ταινιών και της προσωπικότητάς του, ενώ κάποια άλλα εμπνέονται απευθείας από κινηματογραφικές σκηνές, δίνοντας την προσωπική ματιά του ζωγράφου στο δεδομένο τοπίο της ταινίας.

World of mouth

Gourmet Τέσσερις κυρίες της ελληνικής κουζίνας έρχονται στο HYTRA Restaurant & Bar

Τέσσερις κυρίες της ελληνικής κουζίνας, από αντίστοιχες γωνίες της Ελλάδας, έρχονται αυτόν τον χειμώνα στο HYTRA Restaurant & Bar. Για τέσσερις βραδιές, το, επί 14 συνεχόμενα χρόνια βραβευμένο με αστέρι Michelin, εστιατόριο φιλοξενεί διακεκριμένες γυναίκες της γεύσης, που αφήνουν έντονο το αποτύπωμά τους στην κουζίνα της πατρίδας μας και οι δημιουργίες τους αποτελούν προορισμό για χιλιάδες Έλληνες και ξένους. Η Γιώτα Κου-



Chef Γιώργος Φελεμέγκας

Γιώτα Κουφαδάκη

φαδάκη από την Μπουκαδούρα, στην Νικήτη Χαλκιδικής, η Τασία Κουφοπούλου από το Απόμερο της Καρδίτσας, η Νικολέτα Δελατόλλα Φώσκολου από την Τήνο και

η Λένα Λεντάρη από το Πανόραμα Ασκύφου Χανίων, φέρνουν μαζί τους στην Αθήνα τις περίφημες συνταγές και τις αγνές πρώτες ύλες από τους τόπους τους. Μαζί με τον chef του εστιατορίου, Γιώργο Φελεμέγκα, θα δημιουργήσουν ισάριθμα ειδικά μενού, που θα έχουν την ευκαιρία να απολαύσουν όσοι επισκεφθούν την HYTRA στις εξής ημερομηνίες: Δευτέρα 20 Νοεμβρίου 2023: Γιώτα Κουφαδάκη, Δευτέρα 4 Δεκεμβρίου 2023: Τασία Κουφοπούλου, Δευτέρα 15 Ιανουαρίου 2024: Νικολέτα Δελατόλλα Φώσκολου και Δευτέρα 29 Ιανουαρίου 2024: Λένα Λεντάρη.

Culture

CALLAS - PARIS, 1958: Έρχεται στη μεγάλη οθόνη το θρυλικό ντεμπούτο της Μαρίας Κάλλας στην Όπερα του Παρισιού

Γιορτάζοντας τα 100 χρόνια από τη γέννηση της Μαρίας Κάλλας, το μυθικό της ντεμπούτο στην Όπερα του Παρισιού, η θρυλική παράσταση που έδωσε για μία και μόνο βραδιά στις 19 Δεκεμβρίου του 1958, προκαλώντας ανεπανάληπτο παγκόσμιο θαυμασμό, παρουσιάζεται, για πρώτη φορά, σε έγχρωμη 4K αποκατάσταση και Dolby Atmos, αποκλειστικά για τη μεγάλη οθόνη.

Η σκηνοθεσία και η παραγωγή είναι του σπουδαίου Γάλλου σκηνοθέτη, Tom Volf, που έχει εξελιχθεί στον σημαντικότερο συλλέκτη και ειδικό του έργου της Μαρίας Κάλλας παγκοσμίως, η συμπαράγωγή και η αποκατάσταση από τον Samuel Francois-Steininger και η παγκόσμια διανομή από την Piece of Magic Entertainment. Η ταινία πραγματοποίησε εντυπωσιακή πρεμιέρα στο Φεστιβάλ Κινηματογράφου της Ρώμης, παρουσία των δημιουρ-



γών της, αποσπώντας εξαιρετικές κριτικές και γοητεύοντας το κοινό της αιώνιας πόλης. Υψηλού συμβολισμού η παρουσία της στενής φίλης της Μαρίας Κάλλας, Nadia Stancioff, και της Cecilia Gobbi, κόρης του Tito Gobbi, συμπρωταγωνίστη της Μαρίας Κάλλας -ως θρυλικός Scarpia- στην Τόσκα εκείνης της μαγευτικής βραδιάς, οι οποίες έκαναν δηλώσεις φανερά συγκινημένες, παρακολουθώντας την ιστορική προβολή.

Η σπουδαία ταινία ταξιδεύει σε 40 και πλέον χώρες, για να παρουσιαστεί σε περισσότερους από 1.000 κινηματογράφους σε όλο τον κόσμο, συμπεριλαμβανομένης της Γαλλίας, του Ηνωμένου Βασιλείου, της Ιταλίας, της Ισπανίας, της Πολωνίας, της Γερμανίας, της Αυστραλίας, της Νότιας Ζηλανδίας και της Ιαπωνίας. Στην Ελλάδα και την Κύπρο, η ταινία θα προβληθεί στις 2 και 3 Δεκεμβρίου σε επιλεγμένους κινηματογράφους.

World
of
mouth

Gourmet

CAVA ANTHIDIS στο Κολωνάκι: Ανανεωμένη και με ολοκαίνουριο concept λειτουργίας

Το μακρινό 1945 ξεκίνησε τη λειτουργία της στο Κολωνάκι η CAVA ANTHIDIS. Από τότε έχουν αλλάξει πολλά. Προς το καλύτερο. Ως σημείο αναφοράς παραμένει το κατάστημά της επί της Πατριάρχου Ιωακείμ 45, το οποίο ανακαινίστηκε, μετατρέποντας τη λειτουργία του κατά το ήμισυ σε ένα κομψό wine bar. Εντός, θα βρείτε απίστευτα πολλές επιλογές σε προϊόντα οίνου, αποστάγματα και μπίρες, ενώ μπορείτε να δοκιμάσετε το ποτό που θα αγοράσετε, απλώς και μόνο καταβάλλοντας ένα corkage fee. Επίσης, μπορείτε να επιλέξετε να απολαύσετε κάτι από την προτεινόμενη by the glass λίστα κρασιών, κάποιο από τα signature



ή κλασικά κοκτέιλ, αλλά και ιταλικό καφέ Vergnano. Δεν λείπουν τα επιλεγμένα τυριά και τα αλαντικά σε ποικι-

λίες για επί τόπου κατανάλωση ή για το σπίτι, όπως το γαλλικό 12μηνος ωρίμασης Ossau-Iraty από τη Βόρεια Χώρα των Βάσκων, το ασύγκριτο Μηλείκο, το Cheddar με σκοτσέζικο ουίσκι, το Stilton με φρούτα, αλλά και η ισπανική Cecina από βοδινό φιλέτο, το χοιρομέρι Τήνου και το φρεσκοκομμένο jamon iberico από μπούτι Pata Negra. Στα παραπάνω, προσθέστε τις διαθέσιμες επιλογές σε μια από τις μεγαλύτερες συλλογές ουίσκι στην Ελλάδα, αλλά και τις καλαίσθητες συνθέσεις αλκοολούχων και μη προϊόντων για προσωπικά ή επαγγελματικά δώρα, κάτι ιδιαίτερα χρήσιμο τώρα, που οι γιορτές είναι προ των πυλών.

Culture

«Στη Φωτιά»: Η ταινία που άνοιξε το φετινό Φεστιβάλ Κινηματογράφου Θεσσαλονίκης

Στην κουζίνα του εμβληματικού ζεύγους, Ζιλιέτ Μπινός και Μπενουά Μαζιμέλ, γεννιέται μια μοναδική ιστορία αγάπης και μια εντυπωσιακή πανδαισία γεύσεων. Ο Τραν Αν Χουνγκ (Το Άρωμα της Πράσινης Παπάγιας) δημιούργησε το φιλμ «Στη Φωτιά», μια ταινία – πραγματικό κόσμημα, που απεικονίζει τη γαλλική γαστρονομία όπως δεν έχει ξαναγίνει ποτέ.

Ένας από τους κορυφαίους σεφ του κόσμου, ο πολυβραβευμένος με αστέρια Michelin, Πιέρ Γκανιέρ, έχει τη γαστρονομική επιμέλεια, ενώ η ταινία απέσπασε το Βραβείο Σκηνοθεσίας στο Φεστιβάλ Καννών και αποτελεί την επίσημη υποψηφιότητα της Γαλλίας για το Όσκαρ Διεθνούς Ταινίας. Τιμώντας την παράδοση εξαιρετικών ταινιών του είδους, όπως τα «Μεγάλο Φαγοπότην», «Γιορτή της Μπαμπέτ», «Big Night», και «Chocolat» ανάμεσα σε πολλές άλλες, το «Στη Φωτιά» βουτάει στον λαχταριστό κόσμο της υψηλής γαστρονομίας, λογίζοντας το φαγητό ως χαρακτήρα ισάξιο των κεντρι-



κών πρωταγωνιστών, αποθεώνοντας τόσο την απόλαυσή του, όσο και την ιεροτελεστία της προετοιμασίας του.

Λίγα λόγια για την υπόθεση: Βρισκόμαστε στο 1885, το απόγειο της κλασικής γαλλικής γαστρονομίας. Η Εζενί, अपαράμιλλου ταλέντου μαγείρισσα, δουλεύει για τον διάσημο γκουρμέ, Ντοντέν, εδώ και 20 χρόνια. Με το πέρασμα των χρόνων, η συνεργασία και ο αμοιβαίος τους σεβασμός στο βωμό της γαστρονομίας σιγά-σιγά εξελίχθηκε σε έρωτα και η σχέση αυτών των δυο καλλιτεχνών της μαγειρικής γέννησε μια σειρά από πιάτα, υπό την έμπνευση του Ντοντέν και την αριστοτεχνική εκτέλεση της Εζενί. Οι δημιουργίες είναι η μία πιο θεσπέσια από την άλλη και αφήνουν με το στόμα ανοικτό και τους πιο διάσημους σεφ. Όμως, η Εζενί αγαπάει πολύ την ελευθερία της για να

δεχτεί να παντρευτεί τον Ντοντέν, όσο κι αν εκείνος την πολιορκεί. Οπότε εκείνος αποφασίζει να κάνει κάτι που δεν έχει κάνει ποτέ ξανά: να μαγειρέψει αυτός για τη μούσα του.

World
of
mouth

Fashion is passion

Η Vans παρουσιάζει το νέο Knu Stack

Τη φετινή εορταστική περίοδο, η Vans παρουσιάζει τη νέα προσθήκη της σειράς Knu, το Knu Stack, σε απόχρωση Metallic Silver/True White. Το Knu Stack διαθέτει suede ύφασμα στο επάνω μέρος, σε έντονη marshmallow απόχρωση και stackform πάτο στον ίδιο χρωματισμό. Για μια πιο νοσταλγική και ταυτόχρονα γιορτινή εμφάνιση, το παπούτσι συνδυάζει δύο κορδόνια, ένα πολύχρωμο από νήμα και ένα ασημένιο μεταλλικό. Τα κορδόνια προσαρμόζονται: μπορούν είτε να συνδυαστούν μεταξύ τους, είτε να αφαιρεθεί το ένα, για ένα πιο απλό look. Το Knu Skool, που αρχικά κυκλοφόρησε το 1998, προσαρμόσε τη σχεδια-



στική φιλοσοφία του Old Skool με puffed γλώσσα, επιπλέον ενίσχυση περιμετρικά του αστραγάλου και το εντυπωσιακό τρισδιάστατο Sidestripe. Σήμερα, το Knu Stack παρουσιάζει τα ίδια σχεδιαστικά στοιχεία του Knu Skool, αλλά περιλαμβάνει επίσης την πλατφόρμα, που θυμίζει το στυλ των late '90s. Σημειώστε ότι αποτελεί ένα

βήμα προς την εξέλιξη της Vans, καθώς πρόκειται για ένα μοντέλο φόρο τιμής στα Vans Classics, ανασχεδιασμένο για τη νέα γενιά.

Μα τι τρέχει επιτέλους με ταμανιτάρια στο Λονδίνο;

Αν αγαπάτε το fine dining και επισκέπτεστε συχνά το Λονδίνο, σίγουρα το έχετε ακούσει: το Fallow είναι ένα εστιατόριο σύγχρονης βρετανικής κουζίνας, το οποίο διακρίνεται για τη nose-to-tail φιλοσοφία του, την τόλμη του (συχνά ο Head Chef Will Murray και η ομάδα του μαγειρεύουν ό,τι οι άλλοι πετούν, όπως ας πούμε γουρουνοκεφαλή), αλλά και τη λατρεία του για ταμανιτάρια. Είναι άλλωστε κοινό μυστικό ότι στο υπόγειο, οι άνθρωποι του Fallow καλλιεργούν ολόκληρες σοδειές από διάφορες ποικιλίες, τις οποίες χρησιμοποιούν για να φτιάξουν τις vegan προτάσεις του μενού, αλλά και την πιο διάσημη σπεσιαλιτέ του εστιατορίου, το παρφέμανιταριών – καθημερινά δίνουν διακόσια περίπου πιάτα από αυτό.

Ταμανιτάρια καραμελώνονται σε βούτυρο μέχρι να γίνουν εξαιρετικά σκούρα και τραγανά, σοτάρονται με mirin και σόγια, στη συνέχεια μαγειρεύονται σε νερό και κατόπιν αφήνονται να «δέσουν» όλη τη νύχτα στο ψυγείο, πριν μεταφερθούν σε ειδικές ξύλινες σανίδες-σκεύη για το σερβίρισμα. Το έντονα αλμυρό παρφέ έχει, μάλιστα, τόσο βελούδινη υφή, που μπορεί να ξεγελάσει οποιονδήποτε και να τον κάνει να πιστέψει ότι τρώει foie gras.

Η πρώτη μου υπόθεση, όταν έμαθα για την καλλιέργεια στο υπόγειο, ήταν ότι το Fallow, ακριβώς επειδή τομανιταροπαρφέ είναι το πιο πολύτιμο πετράδι στο στέμμα του, ήθελε να ελέγχει την παραγωγή τωνμανιταριών και την ποιότητά τους. Προφανώς και ισχύει και αυτό, αλλά δεν αποτελεί τον μόνο λόγο, για τον οποίο ο συγκεκριμένος χώρος έχει μετατραπεί σε φάρμα. Η αλήθεια είναι ότι η συλλογή άγριωνμανιταριών από τη φύση είναι εντελώς απρόβλεπτη πλέον, καθώς το φαινόμενο του θερμοκηπίου έχει καταστροφικές συνέπειες στο κλίμα. Επιπλέον, λόγω του Brexit, που προκάλεσε τη φυγή πολλών εργατών από την Μεγάλη Βρετανία, το κόστος συλλογής στην Γηραιά Αλβιόνα έχει καταστεί ιδιαίτερα ακριβό.

Την πρακτική καλλιέργειαςμανιταριών σε ιδιόκτητες εγκαταστάσεις επικροτεί επιπλέον και ο Mike de Stroumillo από το The Wild Room, μια εταιρεία, η οποία προμηθεύει μεμανιτάρια και τρούφες τα καλύτερα εστιατόρια του Λονδίνου. Ο τελευταίος, μάλιστα, σκέφτεται σοβαρά να προχωρήσει σε μια εντατική, υπόγεια καλλιέργεια κάτω από την πολυσύχναστη περιοχή του Bermondsey, για να παραδίδει τα προϊόντα του όσο το δυνατόν πιο φρέσκα. Γιατί και αυτό έχει σημασία: ταμανιτάρια, που καλλιεργούνται και συλλέγονται αμέσως, έχουν καλύτερη υφή, γεύση και συνοχή, διατηρούνται για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα, ενώ κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος απορροφούν λιγότερο νερό και χρειάζονται λιγότερα λιπαρά.

Η υπόθεση δεν περιορίζεται μόνο στο Fallow. Ήδη, στη



βρετανική αλυσίδα ξενοδοχείων, Pig Hotels, εγκαθιστούν θαλάμους καλλιέργειαςμανιταριών, την ίδια στιγμή που στο Battlesteads Hotel & Restaurant, στο Northumberland, ο chef Eddie Shilton συνεργάζεται με την εταιρεία, The Mushroom Garden, για την κατασκευή μια φάρμαςμανιταριών σε ένα shipping container. Στο κίνημα υπέρ τωνμανιταριών πρωτοστατεί και ο Brett Graham, από το διάσημο, βραβευμένο με δύο αστέρια Michelin, εστιατόριο, The Ledbury: οι επισκέπτες έχουν τη δυνατότητα, μάλιστα, να ξεναγηθούν στον ειδικό θάλαμο καλλιέργειαςμανιταριών, ενώ τους προσκαλούν να διαλέξουν οι ίδιοι ταμανιτάρια της αρεσκείας τους για το δείπνο τους. Τόσο οι πελάτες, όσο και το προσωπικό της κουζίνας, γοητεύονται από τα παράξενα σχήματα τωνμανιταριών και από το πόσο γρήγορα αναπτύσσονται, σύμφωνα με τον Graham.

Φυσικά, η μορφή τους δεν είναι η μόνη αιτία της δημοφιλίας τους. Ταμανιτάρια έχουν ένα σαγηνευτικό άρωμα, ενδιαφέρουσα υφή, που κυμαίνεται από στιβαρή έως λεπτή και νόστιμη γεύση, που διαφοροποιείται ανάλογα με την ποικιλία τους. Είναι επίσης, διατροφικά πολύτιμα, με πρωτεΐνες, φυτικές ίνες, βιταμίνες και μέταλλα, άρα μια πολύτιμη τροφή. Το γεγονός ότι η καλλιέργειά τους είναι σχετικά εύκολη και μπορεί να γίνει «οικιακή υπόθεση», στέλνει ένα μήνυμα αισιοδοξίας, καθώς εντάσσεται σε έναν στόχο πολύ σπουδαίο: την εξασφάλιση ενός συνειδητού και βιώσιμου τρόπου διατροφής. Στο Λονδίνο, από ότι φαίνεται, το έχουν καταλάβει. Ας ευχηθούμε σύντομα και εδώ.





Από την **Αλεξία Καλογεροπούλου**
powered by [BookSitting](#)

Ιάκωβος Ανυφαντάκης, Ραδιοκασετόφωνο, Εκδόσεις Πατάκη

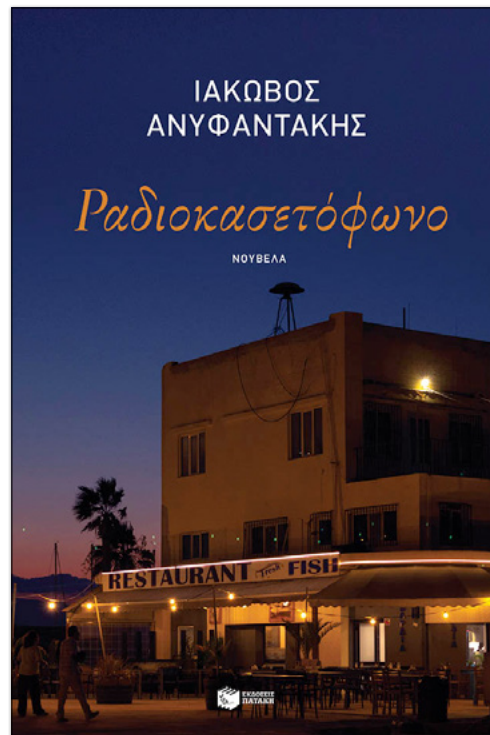
Τρία χρόνια μετά την έκδοση του βιβλίου "Κάποιοι άλλοι" (Εκδόσεις Πατάκη, 2020), ο Ιάκωβος Ανυφαντάκης, ένας από τους πιο αξιόλογους σαραντάρηδες Έλληνες συγγραφείς, επιστρέφει με το "Ραδιοκασετόφωνο", ένα βιβλίο για τους γονείς που θα έκαναν τα πάντα για τα παιδιά τους, εκτός από το να τα κάνουν ευτυχισμένα.

Το βιβλίο

Ο Ηλίας έχει σχεδόν τα πάντα στη ζωή του. Έναν γιο, μία πρώην γυναίκα, μία πρώην ερωμένη, που ίσως ξαναγίνει νυν, ένα πανάκριβο αυτοκίνητο, τρία μαγαζιά, αρκετά σπίτια και πάρα πολλά χρήματα. Εδώ και λίγες ώρες, όμως, δεν έχει πατέρα. Αλλά αυτό δεν είναι κάτι που τον στενοχωρεί ιδιαίτερα. Ταξιδεύοντας για την κηδεία στο χωριό όπου γεννήθηκε, μαζί με τον γιο του, επιστρέφει σε μια άλλη εποχή, τότε που τα σπίτια έμεναν ξεκλείδωτα τη νύχτα, οι γάμοι κρατούσαν για πάντα, οι πατεράδες δεν ήξεραν ότι έπρεπε να είναι και μπαμπάδες, οι άνθρωποι πήγαιναν φυλακή για μια ιδέα. Και υπήρχαν ραδιοκασετόφωνα.

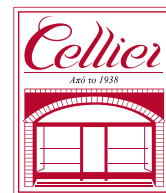
Ο συγγραφέας

Ο Ιάκωβος Ανυφαντάκης γεννήθηκε στο Ηράκλειο το 1983. Έχει γράψει κριτικές βιβλίου, άρθρα για συλλογικούς τόμους και ομιλίες για διεθνή συνέδρια ιστορίας, σενάρια για διαφημίσεις στο ραδιόφωνο και στην τηλεόραση, μία διδακτορική διατριβή για τη μνήμη του ελληνικού εμφυλίου στην πεζογραφία και τρία λογοτεχνικά βιβλία που ήταν υποψήφια ή έχουν τιμηθεί με λογοτεχνικά βραβεία. Το "Ραδιοκασετόφωνο" (Εκδόσεις Πατάκη, 2023) είναι το τέταρτο βιβλίο του.



Τίτλος: **Ραδιοκασετόφωνο**
Συγγραφέας: **Ιάκωβος Ανυφαντάκης**
Εκδόσεις: **Πατάκη**
Σελίδες: **128**

Τα Cellier προτείνουν



Βeaujolais Nouveau, Georges Duboeuf. Το Beaujolais Nouveau είναι ένα «νεαρό», «nouveau», κόκκινο κρασί, προερχόμενο από χειρωνακτικό τρύγο του σταφυλιού της ποικιλίας Gamay της περιοχής του Beaujolais στη Νοτιοανατολική Γαλλία. Παρόλο που τα περισσότερα κόκκινα κρασιά βελτιώνονται με την παλαίωση, το Beaujolais Nouveau προορίζεται για άμεση κατανάλωση, αφού δίνει την απόλυτη έμφαση στη φρεσκάδα, στη ζωντάνια και στην ένταση των αρωμάτων του.

Το ποτήρι γεμίζει με αρώματα φράουλας και ζουμερού κερασιού και η γεύση είναι φρουτώδης, με τις τανίνες να είναι μεταξένιες λόγω της μεθόδου οινοποίησής του συγκεκριμένου κρασιού.

Η κυκλοφορία του Beaujolais Nouveau, σηματοδοτεί την έναρξη της νέας χρονιάς στον κόσμο του κρασιού καθώς είναι το πρώτο κρασί που βγαίνει από τον τρύγο του κάθε έτους, δηλαδή του 2023 για φέτος. Η «οινική πρωτοχρονιά» όπως θα μπορούσαμε να τη χαρακτηρίσουμε, πλαισιώνεται με γιορτές και με εκδηλώσεις σε παγκόσμιο επίπεδο και γιορτάζεται πάντα την τρίτη Πέμπτη του Νοεμβρίου.

Ο εμπνευστής αυτής της ιδέας, που μετρά ήδη περισσότερα από 60 χρόνια, είναι ο Georges Duboeuf ο οποίος θεωρείται δικαίως και ο πιο αναγνωρισμένος και καταξιωμένος παραγωγός Beaujolais Nouveau σε ολόκληρο τον κόσμο!

Απολαύστε το [Beaujolais Nouveau, Georges Duboeuf](#), δροσερό στους 12 βαθμούς με ελαφριά πιάτα, σαλάτες ή με αλλαντικά. Φυσικά μπορείτε να το απολαύσετε και μόνο του.

Για τους λάτρες των ροζέ, πρόσφατα παρουσιάστηκε και η [ροζέ εκδοχή](#) του αγαπημένου μας Beaujolais Nouveau, το οποίο είναι ελαφρύ με αρώματα φρέσκων κόκκινων φρούτων και δροσερή οξύτητα, κάνοντάς το το απόλυτο aperitif!



Χαρακτηριστικά

Ελαφρύ, δροσερό και απολαυστικό, ένα ολόφρεσκο κρασί με έντονα αρώματα φράουλας και ζουμερού κερασιού με φρουτώδη γεύση και με βελούδινες τανίνες.

Παραγωγός: Georges Duboeuf

Ποικιλίες: Gamay

Παλαίωση: δεν επιδέχεται παλαίωση

Χώρα προέλευσης: Γαλλία

Περιοχή: Beaujolais

Χρώμα: Κόκκινο

Τύπος: Ήρεμο

Γλυκύτητα: Ξηρό

Χρονιά: 2023

Περιεκτικότητα σε αλκοόλ: 13%vol

Συνδυάζεται ιδανικά: Αλλαντικά, σαλάτες και με ελαφριά πιάτα

Θερμοκρασία σερβιρίσματος: 12°C

Το Beaujolais Nouveau, Georges Duboeuf, όπως και τα άλλα κρασιά Georges Duboeuf, εισάγονται στην Ελλάδα από τη GENKA1877 και θα τα βρείτε στις κάβες Cellier.



More
Info

Καταστήματα Cellier

• Cellier Kifissia • Cellier Marousi • Cellier Psychiko • Cellier Syntagma • Cellier Syngrou Fix • Cellier Syngrou • Cellier Navarino Agora

by  **GENKA1877**
WINE | FOOD | BEVERAGES

www.cellier.gr



211.444.4444



Από το νέο βιβλίο του Τάσου Αντωνίου

Τάκος με ψάρι και κρέμα αβοκάντο

Ποιός δεν λατρεύει τα τάκος και το μεξικάνικο φαγητό γενικότερα? Σε αυτή τη συνταγή ταιριάζουν ψάρια, όπως κολιός, μπακαλιάρος, γλώσσα ή τσιπούρα.

Υλικά

- 3 κ.σ. εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο
- 800γρ. φιλέτο μπακαλιάρου χωρίς πέτσα
- Χυμός από 2 λάιμ
- 1 κ.γλ. πάπρικα
- 2 κ.γλ. μπούκοβο
- ½ κ.γλ. πιπέρι καγιέν

Για τη λαχανοσαλάτα

- 4 χούφτες κόκκινο λάχανο, ψιλοκομμένο
- 2 κ.γλ. μηλόξιδο

Για την κρέμα αβοκάντο

- 2 αβοκάντο καθαρισμένα, χωρία κουκούτσια, κομμένα σε φέτες
- 1 κ.σ. στραγγιστό γιαούρτι ή μαγιονέζα
- Χυμός από 1 λάιμ
- Αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Για το σερβίρισμα

- 4-6 торτίγιες
- 4 κ.σ. κρεμμύδι τουρσί
- 2 φέτες λάιμ

Εκτέλεση

1. Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 200c, στο γκριλ. Χτυπάμε το

ελαιόλαδο, τον χυμό λάιμ, την πάπρικα, το μπούκοβο και το πιπέρι καγιέν σε μπολ.

2. Προσθέτουμε τα φιλέτα μπακαλιάρου και αναμειγνύουμε. Μεταφέρουμε τα φιλέτα στη λαμαρίνα του φούρνου, που έχουμε στρώσει με λαδόκολλα, και ψήνουμε για 8-10 λεπτά.

3. Παράλληλα, ετοιμάζουμε τη λαχανοσαλάτα. Αναμειγνύουμε το λάχανο με το μηλόξιδο σε μπολ και αλατοπιπερώνουμε.

4. Ετοιμάζουμε την κρέμα αβοκάντο. Λιώνουμε το αβοκάντο με

πιρούνι σε μπολ, προσθέτουμε το γιαούρτι και τον χυμό λάιμ, αλατοπιπερώνουμε και ανακατεύουμε. Λίγο πριν ψηθεί το ψάρι, τοποθετούμε τις торτίγιες ανάμεσα στα κενά, στη σχάρα του φούρνου, για να γίνουν ελαφρώς τραγανές.

5. Σερβίρουμε το ψάρι με τη λαχανοσαλάτα, την κρέμα αβοκάντο, τις τραγανές торτίγιες, το κρεμμύδι τουρσί και τις φέτες λάιμ, σε δίσκο σερβιρίσματος. Καθένας συναρμολογεί το δικό του τάκος, βάζοντας σε κάθε торτίγια λίγα από τα υλικά στις αναλογίες που επιθυμεί.



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

Χαμογελάτε, είναι μεταδοτικό !

Την περασμένη Παρασκευή, είχα κανονίσει ένα επαγγελματικό γεύμα στο κέντρο της Αθήνας, με έναν πολύ καλό συνεργάτη.

Αναζητώντας το εστιατόριο, όπου θα ήθελα να πάμε, σκέφτηκα να δοκιμάσω κάτι καινούριο. Και επέλεξα έναν chef, από τα χέρια του οποίου έτρωγα καλά πριν από δύο δεκαετίες, αλλά είχα χάσει τα ίχνη του.

Όντως, η επιλογή αποδείχθηκε καλή σε ό,τι αφορά το ambience του χώρου, και το φαγητό.

Απλές γεύσεις, σωστός συνδυασμός υλικών στα ορεκτικά, και άψογα ψησίματα στα κυρίως. Παραφωνία, ένα μόνο πιάτο, για το οποίο μίλησα σχετικά στον επικεφαλής της κουζίνας.

Μέχρι εδώ, όλα καλά.

Στο συγκεκριμένο, όμως, εστιατόριο εντόπισα ένα βασικό πρόβλημα:

Η σερβιτόρα, που μας εξυπηρετούσε, δεν το είχε. Δηλαδή, δεν γνώριζε καλά τα πιάτα, δεν είχε την προσοχή

της στο να δει αν χρειαζόμαστε κάτι, και - πάνω απ' όλα - δεν χαμογελούσε. Για να είμαι δίκαιος, ήταν ευγενέστατη, αλλά αυτό είναι αυτονόητο.

Όπως και το χαμόγελο, όταν εξυπηρετούμε κάποιον.

Όπως και η προσοχή μας στα τραπέζια.

Όπως και η γνώση αυτού που πουλάμε.

Δεδομένου ότι είχα κάνει την κράτηση ψηφιακά, μέσω του site του εστιατορίου και της πλατφόρμας, με την οποία αυτό συνεργάζεται, μου ζητήθηκε μετά να αξιολογήσω την εμπειρία μου.

Μια παρένθεση εδώ: Αναγνωρίζω, στην εποχή της τεχνητής νοημοσύνης, τη χρησιμότητα των πλατφορμών, μέσω των οποίων κάποιος μπορεί να βρει τις επιχειρήσεις Horeca μιας περιοχής και να κάνει κράτηση για να διαμείνει, να φάει κλπ. Θεωρώ, όμως, τεράστιο λάθος το να εμπιστευόμαστε τις αξιολογήσεις αυτών.

Για δύο λόγους:

Πρώτον, διότι είναι γνωστά τα... εργαλεία, που κυκλοφορούν

παγκοσμίως, μέσω των οποίων μια επιχείρηση μπορεί να εξασφαλίσει θετικές κριτικές και να ανεβάσει τη βαθμολογία της.

Δεύτερον, ακόμα και αν δεν συμβαίνει το πρώτο, οι πλατφόρμες αυτές δίνουν, ως γνωστόν, τη δυνατότητα σε οποιονδήποτε να αξιολογήσει την εμπειρία του.

Αποτέλεσμα;

Όσοι δεν έχουν τις απαιτούμενες προσλαμβάνουσες, ενθουσιάζονται εύκολα με κάτι μέτριο, αλλά και απορρίπτουν εξίσου εύκολα κάτι, που ξεπερνά αυτό, που έχουν συνηθίσει.

Έτσι, η βαθμολογία, που δίνουν, είναι στρεβλή, και σε καμία περίπτωση δεν αντικατοπτρίζει την πραγματική εικόνα της

συνολικής εμπειρίας.

Κλείνει η παρένθεση.

Στη συγκεκριμένη περίπτωση, ανταποκρίθηκα στο request της πλατφόρμας για κριτική, δεδομένου ότι θεωρείται μία από τις πιο premium και με σωστά κριτήρια (μέχρις αποδείξεως

του εναντίου πάντα).

Και περιέγραψα, μέσω βαθμολογίας, όλα τα παραπάνω.

Την επομένη, δέχθηκα ένα μήνυμα στο messenger, από άνθρωπο της επιχείρησης, η οποία μου ζήτησε, πολύ ευγενικά, να της εξηγήσω τον λόγο, για τον οποίο κάποιες αξιολογήσεις δεν ήταν οι επιθυμητές για αυτούς.

Μιλήσαμε.

Εξήγησα.

Δεσμεύθηκε να τα δει όλα αυτά και μου ζήτησε να επισκεφτώ ξανά το εστιατόριο.

Θα το κάνω.

Με άλλο όνομα κράτησης.

Κρατάω, πάντως, την εξαιρετική αντίδραση της επιχείρησης και ότι όλη αυτή η διαδικασία είναι μια ουσιαστική και εποικοδομητική κριτική, με win win αποτέλεσμα.

Τόσο για το εστιατόριο, όσο και για τον πελάτη.

Σε κάθε περίπτωση, μην ξεχνάτε:

Χαμογελάτε, είναι μεταδοτικό !

#NecNotice

SÖ POSH!

ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΟ ΨΗΦΙΑΚΟ NEWSLETTER

NOTICE

CONTENT & SERVICES

Βαλαωρίτου 9, 106 71 Κολωνάκι
 Τ. 210 3634061

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

Chief Editor: **Γιώτα Παναγιώτου** • Γενικός Διευθυντής (εμπορική και επιχειρησιακή λειτουργία): **Γιάννης Παντελιάδης**

Εμπορικός Διευθυντής: **Ματίνα Βελάνη** • Διευθυντής Πωλήσεων: **Άγγελος Στανωτάς** • Sales Coordinator: **Χριστίνα Σιδηροπούλου**

Office Manager - Συνδρομές: **Διονυσία Αγγέλου** • Project Manager: **Δέσποινα Βασιλοπούλου**

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

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