

Culture

«ΛΕΟΝΑΡΝΤΑ»: Η μαύρη κωμωδία
του Γιώργου Καλογερόπουλου



Culture

Τί θα δούμε στο Ηρώδειο τον Ιούνιο

Gourmet

Γιατί πρέπει να πας στο Kuchisabishii

#NecNotice

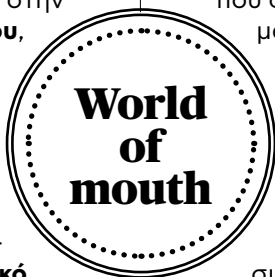
Οι Δελφοί και η Παθολογία του Ελληνικού Τουρισμού



Culture

Τι θα δούμε στο Ηρώδειο τον Ιούνιο

Tο καλοκαίρι του 2026 στο **Ηρώδειο** αποκτά έναν σχεδόν τελετουργικό χαρακτήρα. Όχι μόνο λόγω του προγράμματος, αλλά και γιατί πρόκειται για μία από τις τελευταίες πλήρεις σεζόν πριν την ανακαίνιση του χώρου. Στο πλαίσιο του **Φεστιβάλ Αθηνών Επιδαύρου**, το μνημείο ανοίγει για περιορισμένο αριθμό παραστάσεων μέσα στον Ιούνιο, συγκεντρώνοντας ένα πρόγραμμα με σαφή **διεθνή προσανατολισμό**. Η πρεμιέρα γίνεται στις **3 Ιουνίου** με τον πιανίστα **Vikingur Ólafsson**, σε μια εμφάνιση που σηματοδοτεί το πρώτο του πέρασμα από την Ελλάδα και θέτει τον τόνο για μια σεζόν με έμφαση στην **κλασική μουσική**. Αμέσως μετά, στις **4 Ιουνίου**, παρουσιάζεται το **"Blade Runner Live"**, όπου η εμβληματική ταινία συνοδεύεται από ζωντανή εκτέλεση της μουσικής του **Vangelis**, συνδέοντας κινηματογράφο και **live performance**. Στις **5 και 6 Ιουνίου**, ο **Σταύρος Ξαρχάκος** ανεβαίνει στη σκηνή με μια συναυλία που ενώνει διαφορετικές γενιές του ελληνικού τραγουδιού, ενώ στις **9 Ιουνίου** ακολουθεί το **Ηπειρωτικό Ensemble – Βασίλης Κώστας**, δίνοντας χώρο και στην παράδοση. Το διήμερο **12 και 13 Ιουνίου**, ο συνθέτης Σταμάτης Κραουνάκης στήνει μια πολυφωνική, ξεκαρδιστική οπερέτα, παραδίδοντας τη δική του **Λυσιστράτη**.



Η συνέχεια κινείται ξανά προς τη συμφωνική μουσική: στις **10 Ιουνίου** η **Κρατική Ορχήστρα Αθηνών**, ενώ στις **15 Ιουνίου** το **Estonian Philharmonic Chamber Choir** παρουσιάζει έργα του **Arvo Pärt**, ενισχύοντας τον πιο **ατμοσφαιρικό** και πνευματικό χαρακτήρα του προγράμματος. Στις **18 Ιουνίου**, οι **Einstürzende Neubauten** φέρνουν στο Ηρώδειο τον avant-garde ήχο τους, μετατρέποντας τη σκηνή σε ένα ιδιότυπο ηχητικό τοπίο, ενώ στις **19 Ιουνίου** η **Λένα Πλάτωνος** και η **Μαρία Φαραντούρη** συναντιούνται σε μια ιδιαίτερη μουσική πρόταση. Το πρόγραμμα κορυφώνεται στις **22 Ιουνίου** με τη **Lykke Li**, που φέρνει στο Ηρώδειο την προσωπική, συναισθηματική της pop αφήγηση. Το δεύτερο σπουδαίο θεατρικό γεγονός που θα φιλοξενήσει το Ηρώδειο για φέτος είναι η **"Εκάβη"** του **Ευριπίδη** σε **σκηνοθεσία του Στάθη Λιβαθινού**, στις **25 και 26 Ιουνίου**. Αυτό που προκύπτει δεν είναι απλώς μια σειρά παραστάσεων, αλλά μια συμπυκνωμένη εκδοχή του τι σημαίνει σήμερα **πολιτιστική εμπειρία** στην Αθήνα: από την κλασική μουσική και την avant-garde έως την pop και τον κινηματογράφο. Και ίσως γι' αυτό το καλοκαίρι στο **Ηρώδειο 2026** έχει ιδιαίτερο βάρος: γιατί λειτουργεί σαν ένα τελευταίο, πλήρες στιγμιότυπο πριν από την επόμενη εποχή του χώρου.



Travel

To Sandblu Santorini επιστρέφει

Φέτος στη Σαντορίνη, η έννοια της πολυτελούς διαμονής παίρνει μια νέα διάσταση μέσα από το **Sandblu Santorini**, το πρώτο ξενοδοχείο της **LXR Hotels & Resorts** στην Ελλάδα, που υποδέχεται τη νέα σεζόν από τις 8 Απριλίου. Με θέα στη μαύρη παραλία στο Καμάρι και χτισμένο στους πρόποδες της Αρχαίας Θήρας, το resort βρίσκεται συνειδητά μακριά από την ένταση του νησιού, υιοθετώντας μια πιο ήσυχη και εστιασμένη εκδοχή φιλοξενίας. Η αρχιτεκτονική του **design** ακολουθεί τη λογική του τόπου: το λευκό των Κυκλάδων συνδυάζεται με την ηφαιστειακή πέτρα και φυσικούς τόνους, ενώ τα 36 δωμάτια, οι 27 σουίτες και οι 3 βίλες ενσωματώνουν υλικά και αποχρώσεις που αντλούν έμπνευση από τη θάλασσα και το φως του Αιγαίου. Οι ιδιωτικές πισίνες και οι ανοιχτές βεράντες ενισχύουν τη σύνδεση με το τοπίο, διαμορφώνοντας μια εμπειρία που ισορροπεί ανάμεσα στην ιδιωτικότητα και την εξωστρέφεια. Στο επίπεδο της **γαστρονομίας**, το Sandblu αναπτύσσει μια πολυεπίπεδη πρόταση που ξεκινά από το εστιατόριο **Nectar**, όπου η ελληνική κουζίνα προσεγγίζεται με σύγχρονη ματιά, και φτάνει μέχρι το **Plateia**, που λειτουργεί καθ' όλη τη διάρκεια της ημέρας. Το αρτοποιείο **Stari** δίνει έμφαση στην καθημερινή παραγωγή, ενώ το **Aroma wine bar**



και το νέο κελάρι **Santovini**, με 300 ετικέτες, ενισχύουν τη σύνδεση με τον σαντορινιό αμπελώνα. Η εμπειρία επεκτείνεται και εκτός resort, με το **Blu** στο Ημεροβίγλι, όπου η θέα στην Καλντέρα συναντά μια μεσογειακή κουζίνα με διεθνείς επιρροές. Η έννοια της **ευεξίας** αποκτά κεντρικό ρόλο μέσα από το **Wellness Collective**, ένα πρόγραμμα που φιλοξενεί θεραπείες, workshops και retreats γύρω από το **meditation**, τη διατροφή και τη σωματική άσκηση. Το **Aurora Spa**, με συνεργασίες όπως η ESPA και η 111SKIN, και ο χώρος **Nous & Soma** συμπληρώνουν μια ολιστική προσέγγιση που εστιάζει στην ισορροπία και την επανασύνδεση. Πέρα από τις εγκαταστάσεις, το Sandblu επενδύει σε εμπειρίες που αναδεικνύουν την πιο αυθεντική πλευρά της Σαντορίνης και περιλαμβάνουν από γευσιγνωσίες κρασιού και ελαιολάδου έως δραστηριότητες στο ηφαιστειακό τοπίο. Το αποτέλεσμα είναι μια ολοκληρωμένη πρόταση που δεν περιορίζεται στη διαμονή, αλλά προτείνει μια διαφορετική προσέγγιση του νησιού.

World
of
mouth

Gourmet

Γιατί πρέπει να πας στο Kuchisabishii

Στο **Κουκάκι**, ένα νέο γαστρονομικό concept φέρνει την ατμόσφαιρα της Ιαπωνίας στο κέντρο της Αθήνας. Το **Kuchisabishii**, το εστιατόριο του σεφ-πατρών **Μπάμπη Ασκερίδη**, άνοιξε στην οδό Φαλήρου, εισάγοντας μια αυθεντική εκδοχή της ιαπωνικής **izakaya** κουλτούρας. Ο χώρος είναι ζωντανό και έχει μια αμεσότητα: ξύλινα στοιχεία, πολύχρωμα φαναράκια, ιαπωνικά posters και μια **ανοιχτή κουζίνα** λειτουργούν ως σκηνικό. Η μπάρα αγκαλιάζει τη δράση, δημιουργώντας μια εμπειρία που θυμίζει περισσότερο δρόμο του Τόκιο παρά κλασικό εστιατόριο. Το όνομα **Kuchisabishii** — «μοναχικό στόμα» — αποτυπώνει την ιδέα του comfort food κάτι που διατρέχει όλο το concept. Το μενού βασίζεται σε αυθεντικές συνταγές και περιορισμένα δημιουργικά twists. Ξεχωρίζουν πιάτα όπως το **butaniku kakuni**, καραμελωμένο χοιρινό με σόγια, σάκε και μίριν, τα **yakitori** (kawa και tsukune), αλλά



και επιλογές με noodles όπως το **Hokkaido miso ramen** και τα **udon**. Το **Okinawa kare** με μοσχάρι και γάλα καρύδας προσθέτει γευστικό βάθος, ενώ η φιλοσοφία παραμένει family-style, με πιάτα προορισμένα για να τα μοιράζονται οι παρέες. Στο ποτό, η υπογραφή του **Γιάννη Πετρή** που έχει συμπράξει με τον Ασκερίδη σε αυτό το πρότζεκτ δίνει τον τόνο με **highballs**, cocktails

με ιαπωνικές αναφορές, επιλογές από **sake**, **ιαπωνικές μπύρες**, αλλά και ελληνικά κρασιά από τον αττικό αμπελώνα. Πίσω από το εγχείρημα βρίσκεται η εμπειρία του Ασκερίδη στην **Ιαπωνία**, από τη **Γιοκοχάμα** έως το **Καβασάκι**, πόλεις στις οποίες εκπαιδεύτηκε στην παρασκευή ramen και yakitori. Το Kuchisabishii είναι η φυσική συνέχεια αυτής της διαδρομής: ένα στέκι φιλόξενο και άμεσο, που μεταφέρει την κουλτούρα της ιαπωνικής καθημερινότητας στην αθηναϊκή σκηνή.

Culture

«ΛΕΟΝΑΡΝΤΑ»: Η μαύρη κωμωδία του Γιώργου Καλογερόπουλου

Στο **Δημοτικό Θέατρο Πειραιά**, μια νέα θεατρική πρόταση φέρνει στο προσκήνιο μια από τις πιο σκοτεινές ιστορίες του 20ού αιώνα. Η παράσταση «**Λεονάρντα**» του **Γιώργου Καλογερόπουλου** παρουσιάζεται στο Φουαγιέ για περιορισμένο αριθμό εμφανίσεων, μετατρέποντας έναν μη συμβατικό θεατρικό χώρο σε σκηνή έντονης αφηγηματικής φόρτισης. Το έργο βασίζεται στη μορφή της **Λεονάρντα Τσιαντσιούλι**, μιας υπαρκτής φιγούρας της Ιταλίας του Β' Παγκοσμίου Πολέμου, που έχει καταγραφεί ως η πρώτη γυναίκα **serial killer** στην Ευρώπη. Η παράσταση ακολουθεί τη ζωή της από τη γέννηση έως τον θάνατό της, φωτίζοντας τις εμμονές και τις στρεβλές πεποιθήσεις που τη οδήγησαν σε ακραίες πράξεις, μέσα από μια αφήγηση που ισορροπεί ανάμεσα στο **δράμα** και τη **μαύρη κωμωδία**. Η σκηνική προσέγγιση συνδυάζει **έμμετρο λόγο**, **πρωτότυπη μουσική**, τραγούδια και **χορογραφία**, ενώ οι **βίντεο προβολές** λειτουργούν ως βασικό στοιχείο της σκηνογραφίας,



διαμορφώνοντας το περιβάλλον της δράσης. Μέσα από αποσπάσματα της ομολογίας της, αποκαλύπτεται η προσωπική της αφήγηση — η πεποίθηση ότι οι ανθρωποθυσίες μπορούσαν να προστατεύσουν τον γιο της από τον πόλεμο — δίνοντας στο έργο μια διάσταση που ξεπερνά την απλή βιογραφική αναπαράσταση. Στη σκηνή εμφανίζονται οι **Δημήτρης Γρηγοριάδης, Γιώργος Καλογερόπουλος, Βάσω Μανδύλη, Μαρία Μιχαηλίδου, Αιμιλία Ράπτη, Μαρίνα Σωκράτη** και **Εύη Τσακλάνου**, με τη συμμετοχή της **Σάντρα Ρόσι** ως special guest. Οι παραστάσεις ξεκινούν στις **17 Απριλίου 2026** και ολοκληρώνονται στις **26 Απριλίου**, με συνολικά έξι εμφανίσεις (Παρασκευή και Σάββατο στις 20:30, Κυριακή στις 19:00), σε μια παραγωγή διάρκειας 80 λεπτών. Η «**Λεονάρντα**» δεν επιχειρεί να σοκάρει, αλλά να ερμηνεύσει, μετατρέποντας μια ακραία ιστορία σε μια σύνθετη θεατρική εμπειρία.

World of mouth

Travel

Το καλοκαίρι έρχεται στο Ace Hotel & Swim Club Athens

Το καλοκαίρι στην Αθηναϊκή Ριβιέρα αποκτά φέτος έναν νέο ρυθμό, με το **Ace Hotel & Swim Club Athens** να παρουσιάζει τα **Sunset Series**, μια σειρά από curated events που μετατοπίζουν το ενδιαφέρον από το απλό party σε μια πιο ολοκληρωμένη **μουσική εμπειρία**. Από τον Απρίλιο έως τον Σεπτέμβριο, το ξενοδοχείο της Γλυφάδας λειτουργεί ως σημείο συνάντησης για την **ηλεκτρονική σκηνή**, φιλοξενώντας καλλιτέχνες με διεθνή παρουσία και διαφορετικές μουσικές ταυτότητες. Το concept είναι σαφές: το **ηλιοβασιλέμα** δίνει το σήμα έναρξης και η ενέργεια κορυφώνεται σταδιακά, καθώς ο χώρος μεταμορφώνεται σε ένα ανοιχτό dancefloor δίπλα στην πισίνα. Την αρχή κάνει ο **Valeron** (25 Απριλίου), με έναν ήχο που κινείται ανάμεσα στην **electronic** και τη **house**, ενσωματώνοντας στοιχεία από την ελληνική μουσική παράδοση. Ακολουθεί ο **Guy Gerber** (30 Μαΐου), με ένα πιο **underground**



techno προφίλ και μια προσέγγιση που ισορροπεί ανάμεσα στο club και την ατμόσφαιρα. Στις 11 Ιουλίου, ο **Kaz James** φέρνει έναν πιο άμεσο, καλοκαιρινό παλμό, βασισμένο στη **house μουσική**, ενώ το closing του Σεπτεμβρίου ανήκει στον **Satori**, που συνδυάζει ηλεκτρονικούς ήχους με ζωντανά στοιχεία, δημιουργώντας ένα πιο **immersive live set**. Σημαντικό ρόλο στο

σύνολο παίζει και η ροή της βραδιάς. Ο **Tourist ATH** αναλαμβάνει το warm-up στα περισσότερα events, ενώ στη βραδιά του Satori την έναρξη κάνουν οι **Carayas & Efrem**, διαμορφώνοντας μια σταδιακή μετάβαση από το early evening vibe στο peak του party. Πέρα από τα main events, το Ace Hotel & Swim Club Athens ενισχύει τη φυσιογνωμία του ως καλοκαιρινό meeting point με **weekly poolside sets** κάθε Σαββατοκύριακο, δίνοντας έμφαση σε ένα πιο χαλαρό daytime format δίπλα στην πισίνα. Αυτό που ξεχωρίζει στα **Sunset Series** δεν είναι μόνο το line-up, αλλά ο τρόπος που συνδέεται με τον χώρο και τη στιγμή. Δεν πρόκειται απλώς για ένα ακόμη πρόγραμμα DJ sets, αλλά για μια συνθήκη όπου η **μουσική**, ο κόσμος και το τοπίο της Ριβιέρας λειτουργούν μαζί, δημιουργώντας ένα σταθερό σημείο αναφοράς για το φετινό καλοκαίρι.

Gourmet Lalane, η νέα all-day brasserie

Στα βόρεια προάστια, ένα νέο εστιατόριο έρχεται να επαναπροσδιορίσει την έννοια του all-day dining, συνδυάζοντας γαστρονομία, design και αστικά vibes. Το **Lalane**, η νέα **all-day brasserie** του **The Fiction Hotel Athens**, άνοιξε στο **Μαρούσι**, ακριβώς απέναντι από το **Golden Hall**, φιλοδοξώντας να λειτουργήσει ως σταθερό meeting point από το πρωί έως αργά το βράδυ. Τη γαστρονομική επιμέλεια έχει αναλάβει ο βραβευμένος σεφ **Αλέξανδρος Τσιοτίνης**, ο οποίος διαμορφώνει ένα μενού που ισορροπεί ανάμεσα στην **comfort κουζίνα** και τις πιο εκλεπτυσμένες τεχνικές. Οι πρώτες ύλες παραμένουν στο επίκεντρο, ενώ οι γεύσεις κινούνται ανάμεσα σε **μεσογειακές** και **γαλλικές επιρροές**. Στα πιάτα που ξεχωρίζουν περιλαμβάνονται το ευρηματικό «**Όταν το Ριζότο Παρμεζάνα Θέλησε Να Γίνει Caprese**», οι παπαρδέλες σε στιλ **paella**, αλλά και πιο δυναμικά κυρίως, όπως το **rib eye με Café de Paris** και το αρνίσιο κότσι με jus καμένου βουτύρου και μέλι καστανιάς. Αλλά ας μη μένουμε μόνο στο dinner. Η γευστική εμπειρία εδώ ξεκινά από νωρίς, με ένα πλούσιο **πρωινό** που περιλαμβάνει επιλογές όπως **eggs Benedict**, ομελέτες και avocado σε sourdough, αλλά και πιο ελαφριές προτάσεις όπως το «**Παρφέ Βρόμης**». Στις γλυκές επιλο-



γές, τα **pancakes** με θυμαρίσιο μέλι και το **french toast** με κόκκινα φρούτα δίνουν τον τόνο ενός σύγχρονου brunch. Η σάλα, με ζεστούς τόνους, φυσικά υλικά και διακριτικό φωτισμό, ισορροπεί ανάμεσα στην κομψότητα και την άνεση, εξυπηρετώντας εξίσου **business lunch**, casual συναντήσεις ή βραδινές εξόδους. Το **bar** συμπληρώνει την εμπειρία με κλασικά και signature cocktails, όπως το **Aztec Sun** με τεκίλα ή το **Aegean Inspiration** με μαστίχα. Καθώς η εβδομάδα προχωρά προς το σαββατοκύριακο, το Lalane αποκτά πιο ζωντανό χαρακτήρα, με **DJ sets** και συνεργασίες με γνωστά **microbakeries**, όπως το Temps Perdu, που φέρνουν νέα ενέργεια στον χώρο. Το **Lalane** δεν περιορίζεται σε ένα εστιατόριο — λειτουργεί ως ένας σύγχρονος **lifestyle προορισμός**, που ακολουθεί τον ρυθμό της πόλης από το πρώτο πρωινό ραντεβού έως το τελευταίο cocktail της ημέρας.

World of mouth

Gourmet Ο Μιχάλης Μάρθας επιστρέφει στην Κάλυμνο

Στην **Κάλυμνο**, ένα εστιατόριο επιστρέφει για δεύτερη χρονιά με ξεκάθαρη ταυτότητα και προσωπικό αποτύπωμα. Το **Καπάδικο** του σεφ **Μιχάλη Μάρθα**, στο **Καντούνι**, επαναλειτουργεί, συνεχίζοντας μια διαδρομή που συνδέει τη σύγχρονη γαστρονομία με τη μνήμη και τον τόπο. Το **Καπάδικο** που το όνομα προέρχεται από ένα σπάνιο σφουγγάρι, γνωστό και ως «βασιλιάς των σφουγγαριών» λειτουργεί ως γαστρονομική «επιστροφή» και αντιεί εμπνευση από την **τοπική παράδοση**, χωρίς να μένει προσκολλημένο σε αυτήν. Το μενού κινείται ανάμεσα σε δημιουργικές συνθέσεις και πιο απλές προτάσεις, με βασικό άξονα τη **φρέσκια πρώτη ύλη** και τις τεχνικές που τη σέβονται, όπως η **ωρίμαση ψαριών** και οι φυσικές ζυμώσεις. Η ιστορία του εγχειρήματος είναι άρρηκτα δεμένη με την προσωπική διαδρομή του σεφ. Γεννημένος στη **Φλόριντα** και μεγαλωμένος στην Κάλυμνο, ο Μάρθας επιστρέφει στον τόπο του έχοντας περάσει από σημαντικές κου-



ζίνες στην Ελλάδα και το εξωτερικό, μεταξύ άλλων από τα τριάστερα **The Fat Duck** και **Waterside Inn**, αλλά και το **Daniel Berlin Krog** (δύο αστέρια Michelin). Η εμπειρία αυτή μεταφράζεται σε μια κουζίνα με σαφή προσωπικό χαρακτήρα, χωρίς περιττές επιδείξεις. Ανάμεσα στα

πιάτα που αποτυπώνουν αυτή τη λογική ξεχωρίζουν ο **χταποδοκεφτές** με demi-glace χταποδιού και κοπανιστή Καλύμνου, το «**θαλασσινό παστίτσιο**» με κολοχτύπα και καπνιστά μύδια, αλλά και μια πιο προσωπική εκδοχή των παραδοσιακών ντολμάδων, που σερβίρονται ως **ριζότο**. Η τοποθεσία, δίπλα στην παραλία των **Λιναριών**, διατηρεί τον οικογενειακό χαρακτήρα της περιοχής, ενισχύοντας την αίσθηση οικειότητας. Εκεί, το εστιατόριο λειτουργεί από τον **Μάιο έως τον Οκτώβριο**, ακολουθώντας τους χαλαρούς ρυθμούς του νησιού, φέρνοντας στο προσκήνιο έναν τόπο που αν και λιγότερο προβεβλημένος, παραμένει αυθεντικός.



Gourmet

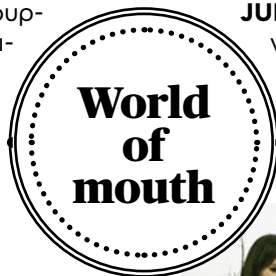
Το JOE & THE JUICE έρχεται στην Ελλάδα

Η Αθήνα υποδέχεται ένα από τα πιο αναγνωρίσιμα διεθνή concepts σύγχρονου lifestyle, καθώς το **JOE & THE JUICE** κάνει την επίσημη είσοδό του στην ελληνική αγορά, φέρνοντας μαζί του τον αστικό ρυθμό που το έχει καθιερώσει παγκοσμίως. Τα πρώτα δύο καταστήματα ανοίγουν στο **Κολωνάκι** και τη **Γλυφάδα**, σηματοδοτώντας την αρχή της παρουσίας του brand στην πόλη. Ξεκινώντας από την **Κοπεγχάγη** το 2002, το **JOE & THE JUICE** εξελίχθηκε σε ένα διεθνές brand με παρουσία σε μεγάλες πόλεις της Ευρώπης, της Ασίας και των Ηνωμένων Πολιτειών, συνδέοντας το όνομά του με έναν σύγχρονο τρόπο ζωής που ισορροπεί ανάμεσα στο **healthy living** και την αστική καθημερινότητα. Στον πυρήνα του βρίσκονται ο **καφές**, οι **φρέσκοι χυμοί**, τα **shakes** και τα **sandwiches**, σε ένα concept που δίνει έμφαση στην αμεσότητα και την ενέργεια της πόλης. Η επιλογή των δύο περιοχών δεν είναι τυχαία. Το **Κολωνάκι**, με τον έντονο αστικό χαρακτήρα του και η **Γλυφάδα**, με τον πιο χαλαρό, αλλά εξίσου δυναμικό ρυθμό της, λειτουργούν ως ιδανικά σημεία εκκίνησης για ένα κοινό που κινείται γρήγορα και αναζητά στέκια με



σαφή ταυτότητα. Η φιλοσοφία του brand βασίζεται στη δημιουργία μιας **σύγχρονης κοινότητας**, όπου η εμπειρία διαμορφώνεται μέσα από την αλληλεπίδραση των ανθρώπων. Αυτός ο συνδυασμός προϊόντος και κουλτούρας είναι που έχει διαμορφώσει τη διεθνή του ταυτότητα, μεταφέροντας την έννοια του

quick service σε ένα πιο βιωματικό επίπεδο. Πίσω από την είσοδο του brand στην Ελλάδα βρίσκεται η **Kraveit**, η οποία λειτουργεί ως αποκλειστικός συνεργάτης, εισάγοντας ένα concept που φιλοδοξεί να επαναπροσδιορίσει τη σύγχρονη καθημερινή στάση απέναντι στο φαγητό και τον τρόπο ζωής. Με τα πρώτα openings να αναμένονται μέσα στην **άνοιξη του 2026**, το **JOE & THE JUICE** έρχεται να προστεθεί σε μια πόλη που συνεχώς αναζητά νέες αφορμές για να κινηθεί πιο γρήγορα και πιο συνειδητά.



Culture

«Το μαύρο κουτί» επιστρέφει με τον Στέφανο Κυριακίδη

Στο **Δημοτικό Θέατρο Πειραιά**, μια νέα παραγωγή επιστρέφει στο κέντρο της θεατρικής σκηνής με έναν τρόπο που συνδυάζει ένταση και λεπτό χιούμορ. Η μαύρη κωμωδία **«Το μαύρο κουτί»** του **Γιώργου Ηλιόπουλου**, σε σκηνοθεσία του **Αλέξανδρου Κοέν**, ανεβαίνει στη Σκηνή Ωμέγα από τις 25 Απριλίου 2026, φέρνοντας μαζί της ένα έργο που εξετάζει τις οικογενειακές σχέσεις μέσα από τη σύγκρουση και την επαναπροσέγγιση. Στον κεντρικό ρόλο συναντάμε τον **Στέφανο Κυριακίδη**, ο οποίος επιστρέφει στο Δημοτικό Θέατρο Πειραιά έπειτα από 52 χρόνια, σε μια εμφάνιση με ιδιαίτερη συμβολική βαρύτητα. Δίπλα του, η **Μαρία Κανελλοπούλου**, η **Νικολέττα Καρρά**, ο **Σταύρος Καραγιάννης** και η **Κατερίνα Κυριαζή** συνθέτουν ένα καστ που κινείται με άνεση ανάμεσα στη δραματική ένταση και τη σαρκαστική αποφόρτιση. Η υπόθεση περιστρέφεται γύρω από μια σχέση **πατέρα-γιου** που



έχει διαρραγεί εδώ και χρόνια. Ο γιος, εγκατεστημένος στη **Νέα Υόρκη** και αφοσιωμένος στην καριέρα του, επιστρέφει αιφνιδιαστικά στο πατρικό σπίτι, όπου έρχεται αντιμέτωπος όχι

μόνο με τον πατέρα του, αλλά και με όσα έχουν μείνει άλυτα μεταξύ τους. Ένα **μυστικό** — το «μαύρο κουτί» — λειτουργεί ως καταλύτης, φέρνοντας στο φως αλήθειες που ανατρέπουν τις ισορροπίες και επαναπροσδιορίζουν τις σχέσεις. Σημαντικό ρόλο στην εξέλιξη της ιστορίας παίζουν και οι **γυναικείες παρουσίες**, που κινούνται ανάμεσα στη σταθερότητα και την ανατροπή, επηρεάζοντας καθοριστικά τη δυναμική των χαρακτήρων. Το έργο ισορροπεί ανάμεσα στη **μαύρη κωμωδία** και το συναισθηματικό βάθος, αφήνοντας χώρο τόσο για το χιούμορ όσο και για τη σιωπή. Με διάρκεια 90 λεπτών, η παράσταση παρουσιάζεται κάθε Πέμπτη έως Κυριακή, σε ένα έργο που δεν επιχειρεί απλώς να αφηγηθεί μια ιστορία, αλλά να θέσει το ερώτημα αν η σύγκρουση μπορεί τελικά να οδηγήσει σε συμφιλίωση.

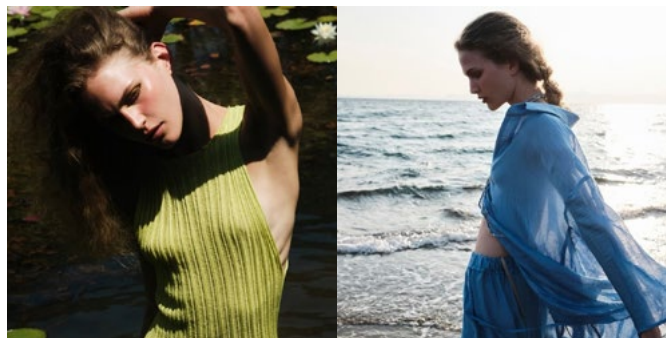




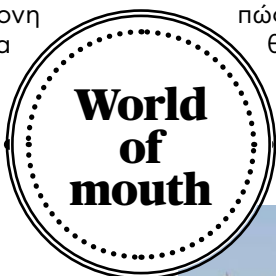
Fashion

Ninemia: Η νέα καλοκαιρινή σεζόν της Kourbela

Η νέα σεζόν ξεκινά με μια αίσθηση ηρεμίας και εσωτερικής ισορροπίας. Η **Ioanna Kourbela** παρουσιάζει τη συλλογή **Ninemia** για την Άνοιξη/Καλοκαίρι 2026, μια πρόταση που αντλεί έμπνευση από τη γαλήνη της θάλασσας και τη συναισθηματική ελαφρότητα του ελληνικού καλοκαιριού. Η λέξη **Ninemia**, που περιγράφει την άπνοια και την ηρεμία της ήρεμης θάλασσας, λειτουργεί ως βασικός άξονας της συλλογής. Το σώμα τίθεται στο επίκεντρο, με ρούχα που σχεδιάζονται για να κινούνται φυσικά, να αναπνέουν και να προσαρμόζονται στις ανάγκες της καθημερινότητας, από το πρωινό φως έως τις βραδινές ώρες του καλοκαιριού. Σχεδιαστικά, η συλλογή παραμένει πιστή στη φιλοσοφία της Kourbela, συνδυάζοντας **κλασικά ελληνικά στοιχεία** με μια πιο σύγχρονη, **fashion-forward** προσέγγιση. Ρευστά πλεκτά σε καθαρές γραμμές συνυπάρχουν με αέρινες δημιουργίες, όπου το **ελληνικό βαμβάκι** και οι φυσικές υφές δίνουν έμφαση στην άνεση και την ελευθερία κίνησης. Οι **γραμμικές σιλουέτες** και η σύγχρονη χειροτεχνία διαμορφώνουν μια γκαρνταρόμπα που λειτουργεί χωρίς περιορισμούς, διατη-



ρώντας μια ήσυχη αλλά σαφή ταυτότητα. Η χρωματική παλέτα αντλεί έμπνευση από το έργο του Henri Matisse «Το ανοικτό παράθυρο», μεταφράζοντας την ένταση και τη ζωντάνια του καλοκαιριού σε χρώματα που λειτουργούν σχεδόν θεραπευτικά. Όπως σημειώνει η ίδια η σχεδιάστρια, η συλλογή προτείνει μια επιστροφή σε ό,τι έχει ουσία, αφήνοντας πίσω το περιττό και ενισχύοντας μια αίσθηση εσωτερικής **γαλήνης**. Η **Ioanna Kourbela**, με παρουσία σε περισσότερες από 20 χώρες και με το βραβείο Emerging Designer Award στο ενεργητικό της, συνεχίζει να κινείται ανάμεσα στη μόδα και την τέχνη, διατηρώντας μια συνεπή σχεδιαστική γραμμή που εστιάζει στη βιωσιμότητα, την ποιότητα και την ανθρώπινη εμπειρία του ρούχου. Η συλλογή **Ninemia** δεν λειτουργεί ως εποχική πρόταση, αλλά ως μια ήπια υπενθύμιση του πώς μπορεί να μοιάζει το καλοκαίρι όταν απελευθερώνεται από την ένταση: με απλότητα, ισορροπία και φυσική ροή.



Gourmet

MIA'S Restaurant: 6η συνεχόμενη σεζόν στην Οία

Στην **Οία της Σαντορίνης**, το **MIA'S Restaurant** επέστρεψε για την έκτη του σεζόν, επιβεβαιώνοντας τη σταθερή του θέση ανάμεσα στους πιο αναγνωρίσιμους γαστρονομικούς προορισμούς του νησιού. Με θέα στην **καλντέρα** και μια ατμόσφαιρα που ισορροπεί ανάμεσα στην κομψότητα και τη χαλαρή πολυτέλεια, το εστιατόριο συνεχίζει να εξελίσσει τη σύγχρονη εκδοχή της **ελληνικής γαστρονομίας**. Στο επίκεντρο της νέας σεζόν βρίσκεται το ανανεωμένο **menu**, υπό την καθοδήγηση της **Executive Chef Elli Mitrai**, η οποία διατηρεί τη σύνδεση με την ελληνική παράδοση, ενσωματώνοντας παράλληλα σύγχρονες τεχνικές. Η φιλοσοφία της εποχικότητας και της επιλογής πρώτων υλών υψηλής ποιότητας παραμένει βασικός άξονας της κουζίνας. Ανάμεσα στις νέες προσθήκες, ξεχωρίζει το **ψάρι ημέρας**, που σερβίρεται ως **carpaccio** ή **ceviche**, αναδεικνύοντας τη φρεσκάδα της πρώτης ύλης. Η κλασική ψαρόσουπα επαναπροσδιορίζεται ως **κακαβιά**, ενώ νέα πιάτα όπως το **Greek Truffle Cacio e**



Pepe και τα **μοσαχιάρα μάγουλα με κυλοπίτες** εμπλουτίζουν τις επιλογές των κυρίως. Παράλληλα, η συνεργασία με τοπικούς ψαράδες διασφαλίζει καθημερινά φρέσκο ψάρι, ενισχύοντας τον δεσμό της κουζίνας με το τοπίο του Αιγαίου. Η εμπειρία ολοκληρώνεται μέσα από μια προσεγγμένη λίστα **κρασιών**, με ελ-

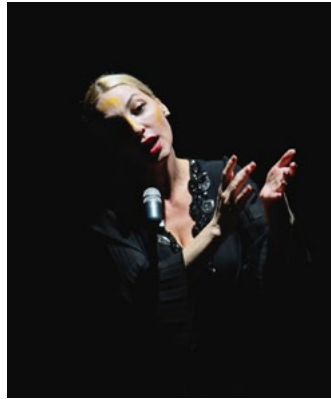
ληνικές και διεθνείς ετικέτες, αλλά και ένα **cocktail bar** που αξιοποιεί ελληνικά αρώματα και υλικά — από λικέρ εσπεριδοειδών μέχρι βύσσινο και λεβάντα — σε σύγχρονες συνθέσεις. Το **MIA'S** λειτουργεί παράλληλα ως χώρος φιλοξενίας εκδηλώσεων, με δύο διακριτά σημεία: το **Balcony**, ακριβώς στο χείλος της καλντέρας, και το **Belvedere**, έναν υπαίθριο χώρο με πανοραμική θέα. Ανοικτό καθημερινά από τις **12:30** έως τα τέλη Οκτωβρίου, το εστιατόριο συνεχίζει να προσελκύει επισκέπτες από όλο τον κόσμο, προσφέροντας μια εμπειρία όπου το φαγητό και το τοπίο συνυπάρχουν με φυσικό τρόπο — από το μεσημεριανό έως το δείπνο με φόντο το ηλιοβασίλεμα της Σαντορίνης.



Culture

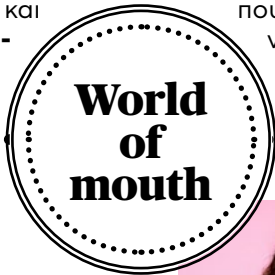
Δύο ελληνικά έργα ταξιδεύουν για να παρουσιαστούν στη Νέα Υόρκη

Δύο σύγχρονα ελληνικά έργα ταξίδεψαν στη **Νέα Υόρκη**, φέρνοντας στο επίκεντρο της διεθνούς σκηνής μια θεατρική πρόταση αφιερωμένη στον **Αντονέν Αρτώ**. Οι παραστάσεις «**Κόκκαλο**» και «**GENICA: ο πίδακας του αίματός μου**», σε σκηνοθεσία της **Ιόλης Ανδρεάδη**, παρουσιάστηκαν στις **16, 17 και 18 Απριλίου** στο **The Tank Theatre** στο Μανχάταν, στο πλαίσιο του αφιερώματος «**ANTONIN ARTAUD - 130th ANNIVERSARY**». Η συγκεκριμένη παρουσίαση αποτέλεσε το πρώτο θεατρικό αφιέρωμα διεθνώς για τα **130 χρόνια από τη γέννηση του Αρτώ**, αναδεικνύοντας τη διαχρονική επιρροή του στο σύγχρονο θέατρο. Τα δύο έργα, γραμμένα από την **Ιόλη Ανδρεάδη** και τον **Άρη Ασπρούλη**, παρουσιάστηκαν διαδοχικά με **αγγλικούς υπέρτιτους**, δημιουργώντας μια ενιαία σκηνική εμπειρία που κινήθηκε ανάμεσα στη βιογραφία και τη σκηνική ποίηση. Το «**Κόκκαλο**», με τον **Γεράσιμο Γεννατά**, επέστρεψε στη Νέα Υόρκη μετά



το τριπλό sold out του 2023, εστιάζοντας στην ταραγμένη διαδρομή του Αρτώ, από τη σύλληψη του **Θεάτρου της Σκληρότητας** έως τον εγκλεισμό του σε ψυχιατρικό ίδρυμα. Η παράσταση λειτούργησε ως μια έντονα σωματική και εξομολογητική κατάβαση στον κόσμο του καλλιτέχνη. Παράλληλα, το «**GENICA**», που παρου-

σιάστηκε για πρώτη φορά εκτός συνόρων, ανέδειξε τον θεαλωτή έρωτα του Αρτώ με τη star του βωβού κινηματογράφου **Genica Athanasiou**, με τη **Βανέσα Αδαμπούλου** στον πρωταγωνιστικό ρόλο. Αντλώντας από την αλληλογραφία τους, το έργο λειτούργησε ως ένα σκηνικό ποίημα για τη μνήμη, την επιθυμία και την απώλεια. Και στις δύο παραστάσεις, η παρουσία του μουσικού περφόρμερ **Γιώργου Παλαμιώτη** υπήρξε καθοριστική, δημιουργώντας ένα ιδιαίτερο **ηχητικό και αισθητηριακό περιβάλλον** μέσα από ζωντανή μουσική και πρωτότυπο sound design. Η επιστροφή της **Ιόλης Ανδρεάδη** στη Νέα Υόρκη για έβδομη συνεχόμενη χρονιά επιβεβαίωσε μια σταθερή σχέση με τη διεθνή σκηνή, με έργα που συνδυάζουν έρευνα, δραματουργία και σκηνική πράξη, επαναφέροντας στο προσκήνιο τη δυναμική του σύγχρονου ελληνικού θεάτρου.



Culture

Ο Sébastien Tellier στο Release Athens x SNF Nostos 2026

Tο καλοκαίρι της Αθήνας αποκτά έναν πιο ηλεκτρονικό, σχεδόν κινηματογραφικό ρυθμό, με το **Release Athens x SNF Nostos 2026** να υποδέχεται τον **Sébastien Tellier** στο **Κέντρο Πολιτισμού Ίδρυμα Σταύρος Νιάρχος (ΚΠΙΣΝ)**. Τη Δευτέρα **22 Ιουνίου**, στο Ξέφωτο, ο Γάλλος καλλιτέχνης συναντά τον **Jean-Michel Jarre** σε μια βραδιά που κινείται ανάμεσα στη **γαλλική pop** και την **ηλεκτρονική μουσική**, με έντονο οπτικοακουστικό χαρακτήρα. Η παρουσία του Tellier δεν είναι απλώς μια ακόμη συναυλία, αλλά μια συνάντηση με μια από τις πιο ιδιουσυχρασιακές φιγούρες της σύγχρονης ευρωπαϊκής σκηνής. Εκπρόσωπος του **French Touch**, πολυοργανίστας και δημιουργός με σαφή αισθητική ταυτότητα, έχει διαμορφώσει έναν ήχο που κινείται ελεύθερα ανάμεσα στην **pop**, τη **folk** και την **electronica**, συνδυάζοντας ρομαντισμό, ειρωνεία και μια διακριτική κινηματογραφική ατμόσφαιρα. Από τις



αρχές των 2000s, με άλμπουμ όπως το **Politics**, μέχρι το εμβληματικό «**La Ritournelle**», που του χάρισε διεθνή αναγνώριση, ο Tellier έχει χτίσει μια δισκογραφία με ξεκάθαρο προσωπικό αποτύπωμα. Τραγούδια όπως τα «**Divine**», «**Roche**» και «**L'amour et la violence**» αποτυπώνουν την ευελιξία του να κινείται ανάμεσα σε διαφορετικά μουσικά πεδία χωρίς να χάνει τη συνοχή του. Το 2026 σηματοδοτεί μια νέα φάση με το άλμπουμ **Kiss The Beast**, όπου συνεργάζεται με ονόματα όπως οι **Nile Rodgers**, **Sebastian** και **Kid Cudi**, επαναπροσδιορίζοντας τον ήχο του και ανοίγοντας νέες κατευθύνσεις. Η συνεργασία του **Ιδρύματος Σταύρος Νιάρχος (ΙΣΝ)** με το Release Athens, με αφορμή τα 30 χρόνια δράσης του, δίνει και μια διαφορετική διάσταση στη διοργάνωση, καθώς τα εισιτήρια διατίθενται σε χαμηλότερες τιμές, καθιστώντας τη **μουσική εμπειρία** πιο προσιτή. Σε μια πόλη που κάθε καλοκαίρι αναζητά τον επόμενο ρυθμό της, αυτή η βραδιά στο ΚΠΙΣΝ λειτουργεί ως ένα σημείο συνάντησης: για τη μουσική, την εικόνα και μια σύγχρονη εκδοχή του live.



Immersive dining: το φαγητό ως βιωματική εμπειρία

Υπάρχει μια στιγμή που ένα καλό εστιατόριο παύει να είναι απλώς ένας χώρος φαγητού και μετατρέπεται σε κάτι άλλο: μια **σκηνή** με τον επισκέπτη να μην κάθεται απλώς στο τραπέζι, αλλά να συμμετέχει σε μια **αφήγηση** που ξεδιπλώνεται γύρω του. Αυτή είναι η ουσία του **immersive dining**, μιας τάσης που κερδίζει έδαφος διεθνώς και η συζήτηση γύρω από αυτή δεν είναι μια απλή διαπίστωση. Πρόκειται για μια ουσιαστική μετατόπιση του τρόπου με τον οποίο αντιλαμβανόμαστε το φαγητό σήμερα. Η έννοια του **immersive dining** βέβαια δεν προέκυψε μέσα στη γαστρονομία. Μας ήρθε από κάτι εντελώς διαφορετικό, όπως για παράδειγμα από εκθέσεις που ενεργοποιούν ταυτόχρονα όλες τις αισθήσεις, από χώρους ευεξίας ακόμη κι από συναυλίες που επένδυσαν στην **εικονική πραγματικότητα**. Η εστίαση όμως δεν μένει απλώς θεατής αυτής της προσέγγισης. Αντίθετα την ενσωματώνει και τη μετασχηματίζει. Από την άλλη όμως δεν θα ήταν άστοχο να πει κανείς ότι ο χώρος της φιλοξενίας κάλυπτε πάντα αυτή την ανάγκη για εμπύθιση, με προτάσεις όπως τα **private dinners** χωρίς παράθυρα που ζητούν από τους επισκέπτες να αφήσουν την καθημερινότητα έξω, μέχρι το **dinner theater** που θολώνει τα όρια ανάμεσα στην **πραγματικότητα** και στη **μυθοπλασία**. Ωστόσο, όπως σωστά επισημαίνει το site **Fine Dinning Lovers**, λίγοι θα μπορούσαν να είχαν προβλέψει μια σκηνή όπως η εξής: να βρίσκεσαι σε μια σκοτεινή αίθουσα συνεδρίων ξενοδοχείου και να ζωγραφίζεις πάνω σε μια βρώσιμη εκδοχή του «**Starry Night**» του **Vincent van Gogh**, ενώ εικόνες προβάλλονται στον χώρο και μια ηχητική αφήγηση παρουσιάζει μια εκδοχή της ζωής και του έργου του καλλιτέχνη. Βρισκόμαστε στο **2026** και το immersive dining είναι πιο ποικιλόμορφο από ποτέ, με **ξενοδοχεία**, **εστιατόρια** και **pop-ups** να προσφέρουν πολλαπλές εκδοχές του concept. Κάποιες είναι τεχνολογικά προσανατολισμένες και βασίζονται έντονα σε βίντεο και ηχητικά εφέ. Άλλες στρέφονται στη φύση, στην πραγματική τέχνη ή στον ιδιαίτερο σχεδιασμό, ενώ κάποιες περιλαμβάνουν πρακτική συμμετοχή και άμεση αλληλεπίδραση με τον επισκέπτη. Η εμπειρία «**Starry Night**» ανήκει ξεκάθαρα στην πρώτη κατηγορία. Αποτελεί μέρος της σειράς δείπνων **Seven Paintings**, ενός δημοφιλούς concept που συνδυάζει **video art** και φαγητό μέσα από το έργο αναγνωρίσιμων καλλιτεχνών όπως ο **Van Gogh**, ο **Banksy**, ο **Pablo Picasso** και ο **Andy Warhol**. Κάθε πιάτο προηγείται από μια animated εισαγωγή που εξερευνά μια πτυχή του έργου του καλλιτέχνη, ενώ τα ίδια τα πιάτα αντανakλούν τα χαρακτηριστικά τους σε σχήμα και μορφή, συχνά με διαδραστικά στοιχεία, όπως το άνοιγμα ενός κουτιού με «αόρατο» κωδικό ή το σπάσιμο μιας ψημένης επιφάνειας. Το project έχει πρόσφατα φτάσει στις ΗΠΑ και παρουσιάζεται σε διάφορες πόλεις μέσα



στο 2026. Δεν είναι το μόνο. Στο **Μαϊάμι** υπάρχει μια νέα εμπειρία με θέμα την «Αλίκη στη Χώρα των Θαυμάτων», με projection mapping, ένα ορεκτικό «βρώσιμου δάσους» και έντονα Instagram-friendly στοιχεία. Στις αρχές του χρόνου, στο Stanly Ranch στην Napa διοργανώθηκε το **The Rose Room**, μια περιορισμένης διάρκειας εμπειρία για την Ημέρα του Αγίου Βαλεντίνου, που ένας ιδιωτικός χώρος μετατράπηκε σε μια ζωντανή ανθοσύνθεση από τον σχεδιαστή Edgar Martinez Ruacho, ενώ το τελετουργικό μενού περιλάμβανε πιάτα όπως μπισκότο γεμιστό με χαβιάρι, ζυμαρικά με βρώσιμα άνθη και σορμπέ μανταρινιού με floral στοιχεία. Στο **Merchant Roots** στο Σαν Φρανσίσκο, ο chef Bryan Shelton δημιουργεί θεματικά tasting menus με video art, ενώ σε άλλες περιπτώσεις, η σύνδεση είναι πιο θεματική όπως π.χ. στο **Bowtie Bar** στη Νέα Υόρκη με τα cocktails συγχρονίζονται με το Midnight Moment της Times Square Arts. Υπάρχουν επίσης εμπειρίες που βασίζονται στη μνήμη: η chef Cesarina Mezzoni από το Σαν Ντιέγκο δημιούργησε το **Cucina di Nonna**, ένα θεατρικό δείπνο σε ένα «σπίτι» Ιταλίδας γιαγιάς. Οι επισκέπτες εκεί μπορούν πέρα από το να φάνε να κάνουν κι άλλα πράγματα π.χ. να φτιάξουν καφέ ή να βάλουν μουσική από βινύλια. Κι αυτά δεν συμβαίνουν μόνο στην Αμερική, αλλά και στην Ευρώπη, ακόμη και στην Ελλάδα κυρίως με pop ups. Το immersive dining αποδεικνύεται ευέλικτο και προσαρμόσιμο και το κοινό ανταποκρίνεται. Απολύτως λογικό. Σκεφτείτε το κι αλλιώς. Με το **φαγητό** να έχει γίνει τόσο **ακριβό**, δεν είναι λογικό να αναζητάμε πλέον **εμπειρίες** και όχι απλώς **συναλλαγές**;





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

Οι Δελφοί και η Παθολογία του Ελληνικού Τουρισμού*

Κάθε χρόνο, το Delphi Economic Forum φέρνει στην περιοχή των Δελφών και της Αράχωβας εκατοντάδες από τους πιο **σημαντικούς** οικονομικούς και πολιτικούς παράγοντες του πλανήτη.

Ηγέτες επιχειρήσεων, υπουργοί, διανοούμενοι και δημοσιογράφοι από δεκάδες χώρες καταφθάνουν σε μια περιοχή που θα έπρεπε να αποτελεί βιτρίνα του ελληνικού τουρισμού.

Και κάθε χρόνο, η **εμπειρία** που αποκομίζουν είναι από **απογοητευτική έως ντροπιαστική**.

Το πρόβλημα δεν είναι η έλλειψη επιχειρήσεων.

Ξενοδοχεία υπάρχουν.

Εστιατόρια υπάρχουν.

Καφέ, μπαρ, καταστήματα — όλα εκεί.

Αυτό που λείπει είναι η **βασική επαγγελματική συνείδηση και η θέληση για αναβάθμιση**.

Δωμάτια, που δεν ανακαινίστηκαν ποτέ, σεντόνια αμβίβολης καθαριότητας, πρωινά που θυμίζουν άλλη εποχή και τιμές που ανταγωνίζονται πεντάστερα ξενοδοχεία της Αθήνας.

Εστιατόρια με κατεψυγμένα υλικά σερβιρισμένα ως παραδοσιακή κουζίνα, γκαρσόνια που αντιμετωπίζουν τον πελάτη ως εμπόδιο και λογαριασμοί που δικαιολογούνται μόνο με θεϊά παρέμβαση.

Αυτή η νοοτροπία — η λεγόμενη **αρπαχτή** — δεν είναι προνόμιο μόνο της περιοχής των Δελφών.

Είναι η μεγάλη εθνική **παθολογία** του ελληνικού τουρισμού.

Στην Σαντορίνη, τουρίστες πληρώνουν 30 ευρώ για

έναν μέτριο καφέ με θέα στην καλντέρα.

Στην Μύκονο, νοικιάζουν δωμάτια που δεν θα δέχονταν ούτε ως δωρεάν παροχή.

Στην Ρόδο και την Κέρκυρα, επισκέπτες αναφέρουν συστηματικά στα διεθνή review sites ότι η ποιότητα των υπηρεσιών δεν δικαιολογεί σε καμία περίπτωση το **κόστος**.

Ναι, **κάποια βήματα** έχουν γίνει από τότε που το Delphi Economic Forum εγκαταστάθηκε στην περιοχή. Κάποιες ανακαινίσεις, κάποιες νέες επιχειρήσεις.

Αλλά είναι **ελάχιστα, δειλά, ανεπαρκή**.

Ενώ η διοργάνωση έχει αναχθεί σε διεθνές γεγονός αναφοράς, η τοπική επιχειρηματική κοινότητα φαίνεται να επαναπαύεται στη σιγουριά ότι ο κόσμος θα έρθει ούτως ή άλλως.

Και ίσως να έρχεται.

Αλλά **δεν ξαναγουρίζει**.

Και **δεν το συστήνει**.

#NecNotice

Και, στην εποχή του TripAdvisor, του Google Reviews και των social media, μια κακή εμπειρία εκατοντάδων διεθνών επισκεπτών δεν παραμένει ποτέ σιωπηλή.

Ο ελληνικός τουρισμός αξίζει καλύτερους εκπροσώπους. Δυστυχώς, **δεν φαίνεται να το κατανοούν** αυτοί που έχουν την ευθύνη να τον εκπροσωπήσουν.

Απολαύστε !

*Αν έχετε την εντύπωση ότι έχετε ξαναδιαβάσει αυτό το άρθρο, δεν κάνετε απαραίτητα λάθος. Είναι, διότι πρόκειται για την τρίτη/τέταρτη φορά, κατά την οποία αναφέρομαι σε αυτή την κατάσταση τα τελευταία χρόνια.

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: **Σύλβια Τσιρατσίκου** • Executive Assistant: **Λίνα Κοντοβάιου**
Digital Art Director: **ArDiDesign** • Τεχνική Υποστήριξη: **Θαnáσης Βιρβίλης**



Βαλαωρίτου 9, 106 71 Κολωνάκι, Τ. 210 3634061

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