

SÒ POSH!

#155

the trendletter

Fashion

Pagoni Maison des Cravates: Νέα συλλογή με αφορμή την επέτειο 200 χρόνων από την Έξοδο του Μεσολογγίου



Fashion

Ιδέες για ξεχωριστά δώρα για του Αγίου Βαλεντίνου

Prima Mensa

Γιατί ο Rusmus Munk είναι ο πιο επιδραστικός σεφ του κόσμου

#NecNotice

Μην πυροβολείτε τα γκαρσόνια: Όταν ο σεβασμός λείπει από τους πελάτες



Travel

Εκλογή νέου Δ.Σ. στον Ελληνικό Σύνδεσμο Θαλάσσιου Τουρισμού

Ο Ελληνικός Σύνδεσμος Θαλάσσιου Τουρισμού (Greek Yachting Association) ολοκλήρωσε τις αρχαιρεσίες του και προχώρησε στην εκλογή νέου **Διοικητικού Συμβουλίου**, το οποίο αναλαμβάνει τη διοίκηση για την επόμενη τριετία. Η διαδικασία πραγματοποιήθηκε την Τετάρτη 28 Ιανουαρίου 2026, στις εγκαταστάσεις του **Ναυτικού Ομίλου Ελλάδας**, σε ένα κλίμα θεσμικής συνέχειας και επαγγελματικής συγκρότησης που χαρακτηρίζει έναν από τους πιο εξωστρεφείς κλάδους του ελληνικού τουρισμού. Στη νέα σύνθεση του Δ.Σ., **Πρόεδρος** εξελέγη ο **Ιωάννης Κουρούνης**, **Αντιπρόεδρος** ο **Σπυρίδων Γαλανάκης**, **Γενικός Γραμματέας** ο **Αθανάσιος Σκουλικίδης** και **Ταμίας** η **Γεωργία Κουρούβανη**. Μέλη του Διοικητικού Συμβουλίου είναι οι **Όλγα – Άρτεμη Πολίτη**, **Φώτιος Γερασιός** και **Βασιλική Νικολαΐδου**. Ιδιαίτερη στιγμή των αρχαιρεσιών αποτέλεσε η ανακήρυξη του απερχόμενου Προέδρου, **Μιχάλη Σκουλικίδη**,



σε **Επίτιμο Πρόεδρο** του Συνδέσμου. Ο κ. Σκουλικίδης υπήρξε Πρόεδρος από την ίδρυση του φορέα και επί **δεκατρία χρόνια**, διάστημα κατά το οποίο συνέβαλε καθοριστικά στη θεσμική του συγκρότηση, αλλά και σε στρατηγικές δράσεις που ενίσχυσαν τη διεθνή θέση του ελληνικού **yachting**. Ο Σύνδεσμος, που εκπροσωπεί ελληνικές εταιρείες με μεγάλα επαγγελματικά επανδρωμένα σκάφη αναψυχής, συνεχίζει να εστιάζει στη **βιώσιμη ανάπτυξη** και στην ενίσχυση της ανταγωνιστικότητας ενός κλάδου που λειτουργεί ως ισχυρός πυλώνας της τουριστικής εικόνας της χώρας. Στο κέντρο των δράσεών του παραμένει η διοργάνωση του **Mediterranean Yacht Show (MEDYS)**, που θα πραγματοποιηθεί για **11η συνεχή χρονιά** από τις **2 έως τις 6 Μαΐου 2026** στο λιμάνι του **Ναυπλίου**.

World of mouth

Travel

Traveller Review Awards 2026: Η Ήπειρος ανάμεσα στις πιο φιλόξενες περιοχές του κόσμου

Η Ήπειρος μπαίνει φέτος στη διεθνή λίστα των πιο φιλόξενων περιοχών του κόσμου, μέσα από τα **Traveller Review Awards 2026** της **Booking.com** — μια διάκριση που δεν προκύπτει από επιτροπές και εντυπώσεις, αλλά από τη σταθερή, καθημερινή εμπειρία εκατομμυρίων ταξιδιωτών. Τα βραβεία βασίστηκαν σε περισσότερες από **370 εκατομμύρια έγκυρες κριτικές** και ανέδειξαν συνολικά **1,81 εκατομμύρια συνεργάτες** σε **221 χώρες και περιοχές**. Μιλώντας πάντως γενικά για την Ελλάδα, η εικόνα είναι εξίσου ισχυρή: **71.230 συνεργάτες** βραβεύτηκαν,



ενώ οι κριτικές που καταγράφηκαν έφτασαν τις **6.353.499**, αποτυπώνοντας τη σχέση εμπιστοσύνης που χτίζεται και ανανεώνεται σε κάθε διαμονή. Η χώρα πέτυχε μάλιστα **μέση βαθμολογία 9,3**, την υψηλότερη διεθνώς, ισόβαθμη με την Κροατία. Στο ίδιο πλαίσιο, η Ήπειρος ξεχωρίζει όχι ως «ανερχόμενος προορισμός», αλλά ως

τόπος με αναγνωρίσιμη ταυτότητα: Τοπίο, ιστορία, γαστρονομία και, κυρίως, μια μορφή φιλοξενίας που δεν χρειάζεται να διαφημιστεί για να γίνει αισθητή. Όπως σημείωσε ο **Alessandro Callari**, Regional Manager της **Booking.com** για Ελλάδα, Ιταλία και Ισραήλ, η διάκριση αντανακλά τη ζεστασιά της τοπικής κοινωνίας και τη συνέπεια των επαγγελματιών του τουρισμού, που συνέβαλαν καθοριστικά ώστε η Ήπειρος να ξεχωρίσει σε παγκόσμιο επίπεδο. Η λίστα των πιο φιλόξενων περιοχών για το 2026 περιλαμβάνει, μεταξύ άλλων, προορισμούς όπως η **Navarra** στην Ισπανία, το **Idaho** στις ΗΠΑ και το **Newfoundland & Labrador** στον Καναδά, με την Ήπειρο να αποτελεί τη μοναδική ελληνική παρουσία.

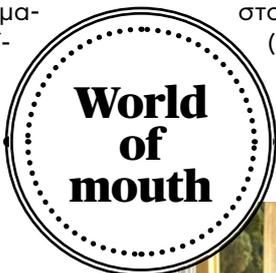
Gourmet

Pharaoh Fire Nights: Ο Diego Rossi από την trattoria Trippa του Μιλάνου έρχεται στην Αθήνα

Tα **Pharaoh Fire Nights** επιστρέφουν τη **Δευτέρα 16 Φεβρουαρίου** και αυτή τη φορά η Αθήνα υποδέχεται, για πρώτη φορά, τον **Diego Rossi** και τη θρυλική **trattoria Trippa** του Μιλάνου, ένα από τα πιο δυσεύρετα τραπέζια στην Ιταλία, με κρατήσεις που εξαφανίζονται μέσα σε λίγα λεπτά από τη στιγμή που ανοίγουν. Η Trippa, βραβευμένη με **Michelin Bib Gourmand**, έχει επηρεάσει καθοριστικά τη σύγχρονη γαστρονομική ταυτότητα του Μιλάνου από το 2015, όταν άνοιξε τις πόρτες της. Ο Rossi, γεννημένος στη **Βερόνα**, πέρασε από κουζίνες της Βόρειας Ιταλίας που κινούνται σε εντελώς διαφορετικό ύψος: Από το μονάστερο **Locanda Margon** στο Trento έως το τριάστερο **St. Hubertus** στο Hotel Rosa Alpina, δίπλα στον **Norbert Niederkofler**. Κάπου εκεί πήρε και την απόφαση που τον ορίζει μέχρι σήμερα: να απομακρυνθεί από τη φόρμα της υψηλής γαστρονομίας και να μεταφέρει τις τεχνικές του γνώσεις



σε μια σύγχρονη εκδοχή της **cucina povera**, μέσα στο περιβάλλον μιας νεο-τρατορίας. Στον πυρήνα της κουζίνας του βρίσκονται τα **off cuts** από κρέατα και ψάρια, τα **εντόσθια**, τα άγρια χόρτα, τα φρούτα και τα χειροποίητα ζυμαρικά. Το μενού στην Trippa λειτουργεί σαν ζωντανό ημερολόγιο της αγοράς, καθώς στήνεται καθημερινά με βάση ό,τι είναι διαθέσιμο. Ανάμεσα στα πιάτα που μπορεί να εμφανιστούν είναι ο τηγανητός **πατσάς** — από τις πιο εμβληματικές δημιουργίες του — χειροποίητα λουκάνικα, αρνίσια συκωταριά με μέντα και **πεκορίνο**, ψητό μεδούλι, φλαν ρικότας και μορταδέλας, αλλά και ένα από τα πιο χαρακτηριστικά **vitello tonnato** της χώρας. Στο ίδιο πνεύμα, χορτοφαγικά πιάτα όπως πουρές από κουκιά με πικραλίδα κρατούν τη γραμμή της ευθύτητας και της νοστιμιάς. Η βραδιά θα πραγματοποιηθεί στο **Pharaoh** (Σολωμού 54), με **tasting menu 120€** (χωρίς κρασί) και δύο seating slots, στις **18:30** και στις **21:30**.



Gourmet

Degustibus : Η Ισπανία βραβεύει για πρώτη φορά ελληνική εταιρεία γαστρονομίας

Η Πρεσβεία της Ισπανίας στην Αθήνα διοργάνωσε για πρώτη φορά τελετή βράβευσης για επιχειρήσεις που προάγουν την ισπανική γαστρονομία στην Ελλάδα, με κεντρικό φορέα τον **FWS (Foods and Wines from Spain)**. Στο πλαίσιο αυτό, η **Degustibus** έλαβε το πρώτο βραβείο του FWS που απονέμεται σε ελληνική εταιρεία, καταγράφοντας μια διάκριση που συνδέεται άμεσα με την έννοια της αυθεντικότητας και των σταθερών προτύπων ποιότητας. Ο FWS είναι ο εθνικός ισπανικός φορέας που αναγνωρίζει διεθνώς εστιατόρια και καταστήματα τα οποία επικεντρώνονται στην **αυθεντική ισπανική κουζίνα** και στη διάδοση της ισπανικής γαστρονομικής κουλτούρας. Η πρωτοβουλία εντάσσεται στα προγράμματα πιστοποίησης



της **ICEX** του Υπουργείου Οικονομίας, Εμπορίου και Επιχειρήσεων της Ισπανίας και απονέμει τους επίσημους τίτλους **"Certified Restaurants from Spain"** και **"Certified Colmados from Spain"**, λειτουργώντας ως οδηγός για όσους αναζητούν ισπανικές γεύσεις με εγγυημένη προέλευση και συνέπεια. Η **Degustibus – La Fête Gastronomique**, που ιδρύθηκε το **1997**, δραστηριοποιείται εδώ και

σχεδόν τρεις δεκαετίες ως επίσημος αντιπρόσωπος για την Ελλάδα και την Κύπρο κορυφαίων ευρωπαϊκών οίκων γαστρονομίας. Με παρουσία σε Ισπανία, Γαλλία, Ιταλία, Ελβετία, Γερμανία, Ιρλανδία και Αγγλία, συνεργάζεται με εστιατόρια, ξενοδοχεία, delicatessen, σούπερ μάρκετ και chefs, προσφέροντας πρόσβαση σε προϊόντα που χρησιμοποιούνται από κουζίνες υψηλής γαστρονομίας διεθνώς. Το **degustibus.gr** αναγνωρίστηκε επίσημα από την ισπανική κυβέρνηση ως το μοναδικό ελληνικό κατάστημα προϊόντων διατροφής που εντάσσεται στον παγκόσμιο κατάλογο πιστοποιημένων επιχειρήσεων του FWS. Η Ελλάδα αριθμεί συνολικά μόλις **δύο μέλη** στη συγκεκριμένη λίστα: τη Degustibus και το εστιατόριο **¡Topa!** στην Κυψέλη, του οποίου η Degustibus είναι προμηθευτής.



Fashion

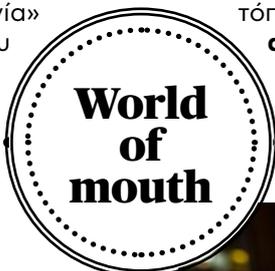
Pagoni Maison des Cravates: Νέα συλλογή με αφορμή την επέτειο 200 χρόνων από την Έξοδο του Μεσολογγίου

Σε μια στιγμή όπου η ιστορική μνήμη συχνά χάνεται μέσα στον ρυθμό της καθημερινότητας, ο οίκος **Pagoni Maison des Cravates** επιλέγει να την αναδείξει με έναν διαφορετικό τρόπο: μέσα από το ύφασμα. Με αφορμή τη συμπλήρωση **200 χρόνων από την Έξοδο του Μεσολογγίου (1826–2026)**, παρουσιάζει την επίσημη επετειακή συλλογή με **μεταξωτά μαντήλια** και **γραβάτες**, αφιερωμένα στη θυσία, την ελευθερία και τον φιλελληνισμό. Η συλλογή αποτελεί τη μοναδική επίσημη σειρά που συνοδεύει τον ιστορικό εορτασμό, καθώς ο **Δήμος Ιεράς Πόλης Μεσολογγίου** επέλεξε τον οίκο Pagoni και το **Marianna Pagoni MODA** για τον σχεδιασμό, την παραγωγή και την αποκλειστική διάθεσή της, στην Ελλάδα και στο εξωτερικό. Πηγή έμπνευσης είναι το πνεύμα των **«Ελευθέρων Πολιορκημένων»** και η ηρωική παρακαταθήκη της Εξόδου. Για τις **γραβάτες**, το βασικό μοτίβο αντλείται από τη δάφνη που αποτυπώνεται στην «Ουρανία» του έργου **«Η Έξοδος του Μεσολογγίου»** του Θεόδωρου Βρυζάκη (σε αντίγραφο του 1933).



Στα **φουλάρια-μαντήλια**, η έμπνευση διευρύνεται: Τρία εμβληματικά έργα της Πινακοθήκης Μεσολογγίου — «Η Έξοδος του Μεσολογγίου» (Βρυζάκης), «Η Μεσολογγίτισσα» (Charles-Émile Delansac) και «Η ανατίναξη της Πυριτιδαποθήκης του Χρήστου Καψάλη» (Βρυζάκης) — συναντούν τον στίχο **«Χαίρε, ω χείρε, Ελευθεριά!»** από τον «Ύμνος εις την Ελευθερίαν» του Διονυσίου Σολωμού, αποτυπωμένο με τα γράμματα του ίδιου του ποιητή.

Η πρώτη επίσημη παρουσίαση της συλλογής πραγματοποιήθηκε στις **Βρυξέλλες (18–19.11.25)**, στο πλαίσιο της έναρξης των επετειακών εκδηλώσεων για την Έξοδο στο εξωτερικό, με εκδηλώσεις στο **Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο** και στο Πανεπιστήμιο **ULB**, παρουσία θεσμικών εκπροσώπων και διπλωματών. Μέρος των εσόδων της επετειακής συλλογής θα διατεθεί για κοινωνικές σκοπούς του Δήμου, με ενίσχυση των ιδρυμάτων **«ΠΑΝΑΓΙΑ ΕΛΕΟΥΣΑ»** και **ΕΨΥΠΕΑ**. Η συλλογή διατίθεται κατόπιν παραγγελίας, μέσω του οίκου **Pagoni Maison des Cravates** και του **Marianna Pagoni MODA**, στο κατάστημα στο Κολωνάκι και online.



Gourmet

Love at first bite στο Benedict Athens με Valentine's Brunch Edition

Ο Άγιος Βαλεντίνος δεν χρειάζεται πάντα δείπνο. Μερικές φορές αρκεί ένα τραπέζι από νωρίς, χωρίς βιασύνη και μια αίσθηση ότι η μέρα ξεκινά πιο ωραία από το συνηθισμένο. Με αυτή τη λογική, το **Valentine's Brunch Menu** που σερβίρεται από τις **13 έως και τις 15 Φεβρουαρίου** στο Benedict Athens προτείνει μια πιο φωτεινή εκδοχή της γιορτής: άνετη, πρωινή, με γεύσεις που κρατούν τον τόνο χαμηλά και τη λεπτομέρεια ψηλά. Στο κέντρο του μενού βρίσκεται το **Truffle Mushroom Benedict**: αφράτο **brioche**, μανιτάρια **duxelles**, αυθεντική **παρμεζάνα**, **poached eggs** και σάλτσα **hollandaise**. Ένα πιάτο που



ισορροπεί ανάμεσα στην τεχνική και στην απόλαυση, χωρίς να γίνεται βαρύ. Στη γλυκιά πλευρά, το **Brie & Berry French Toast** συνδυάζει μαλακό **brie**, σάλτσα **σμέουρου** και κόκκινα φρούτα, σε μια εκδοχή που έχει ρομαντισμό, αλλά δεν καταλήγει σε κάτι υπερβολικό. Το brunch συμπληρώνεται με ροφήματα και cocktails σε ανάλογο ύφος. Το **Pink Latte** με λευκή σοκολάτα και βανίλια είναι μια επιλογή χωρίς καφεΐνη, για όσους θέλουν κάτι πιο ήπιο. Το **Pink Velvet** cocktail με **vodka** και **hibiscus-raspberry syrup** δίνει μια πιο παιχνιδιάρικη νότα, ενώ το **Crémant de Loire Rosé** λειτουργεί ως η πιο κλασική, εορταστική πρόταση για το ποτήρι.





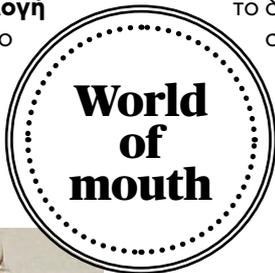
Fashion

Ιδέες για ξεχωριστά δώρα για του Αγίου Βαλεντίνου

Η γιορτή του **Αγίου Βαλεντίνου** έχει αξία όταν παραμένει απλή, όταν δεν την αντιμετωπίζεις ως ημερομηνία που επιβάλλει χειρονομίες, αλλά ως μια αφορμή για να δείξεις τα συναισθήματά σου χαρίζοντας κάτι μικρό, με πρόθεση. Για όσους επιλέγουν να το εκφράσουν μέσα από ένα δώρο, υπάρχουν αρκετές κομψές επιλογές. Η **Ioanna Kourbela**, για παράδειγμα, έχει κομμάτια με λειτουργικότητα και σχεδιαστική σκέψη που προσαρμόζονται άψογα στην καθημερινότητα και δεν μένουν στη ντουλάπα «για την περίπτωση». Το **Wrap Cardigan 2550 – Archetypes**, από 100% ελληνικό βαμβάκι, φοριέται με περισσότερους από 20 τρόπους και παραμένει μια επιλογή χωρίς άγχος μεγέθους και το **Archetypes 5001 cardigan** κινείται σε πιο μίνιμαλ γραμμή, με τη δυνατότητα να αλλάζει μορφή ανάλογα με το πώς κουμπώνεται. Η **VAKKO**, από την άλλη, προτείνει τη δική της εκδοχή της διαχρονικής πολυτέλειας μέσα από το μετάξι. Ένα μεταξωτό φουλάρι για εκείνη είναι από τα πιο και κομψά ευέλικτα δώρα. Για εκείνον, μια μεταξωτή γραβάτα αποτελεί μια κλασική επιλογή που δεν ξεπερνιέται, ενώ η **home συλλογή** του brand απευθύνεται σε όσους αγαπούν το fine living και τις όμορφες λεπτομέρειες στο σπίτι. Στο ίδιο εορταστικό πνεύμα, τα χειροποίητα κοσμήματα της **Katerina Makriyianni** έχουν την αίσθηση ενός μικρού έργου τέχνης



που φοριέται. Οι πιο κατάλληλες για την περίπτωση επιλογές είναι τα **Small Bougainvillea Hoops** σε κόκκινο που συνδυάζουν μπρούντζο, ασήμι 925 με επιχρυσωση 24K και μετάξι, καθώς και τα **Anemone Earrings**, τα οποία είναι φτιαγμένα από καθαρό μετάξι και χαρίζουν στο πρόσωπο μια ένταση και λάμψη. Σε περίπτωση που το δώρο χρειάζεται να λειτουργήσει ως μια πιο προσωπική υπόσχεση, το **Next Stop: The World** της **Next Stop** είναι ένα travel journal για να σημειώσετε κοινές διαδρομές και υπενθυμίσεις, ώστε να γράψετε τη δική σας ιστορία, σελίδα-σελίδα.





Culture

To Alex Affolter Quartet έρχεται στο Half Note Jazz Club

Tην Τετάρτη 18 Φεβρουαρίου 2026, ο **Alexandros Affolter** επιστρέφει στη σκηνή του **Half Note Jazz Club** με το κουαρτέτο του, για μια βραδιά αφιερωμένη στο **Great American Songbook** «υιοθετώντας» εκείνο το ρεπερτόριο που δεν λειτουργεί ως νοσταλγία, αλλά ως ζωντανή μουσική γλώσσα, όταν βρίσκεται στα σωστά χέρια. Το πρόγραμμα κινείται σαν προσωπικό μουσικό ταξίδι μέσα από τραγούδια που σημάδεψαν γενιές, με αναφορές σε συνθέτες όπως οι **Cole Porter, Irving Berlin, George Gershwin** και **Antonio Carlos Jobim**. Στη βραδιά συνυπάρχουν κλασικά κομμάτια που όλοι αναγνωρίζουν με λιγότερο προβεβλημένα «διαμάντια», με στόχο όχι την αναπαραγωγή αλλά τη φρέσκια ερμηνευτική προσέγγιση, με σεβασμό στο πνεύμα των πρωτότυπων συνθέσεων. Το ρεπερτόριο φέρνει στον νου τις εμβληματικές φωνές των **Frank Sinatra, Tony Bennett, Nat King Cole, Ella Fitzgerald, Billie Holiday** και **Louis Armstrong**, όχι ως μίμηση, αλλά ως σημείο αναφοράς για το πώς ένα τραγούδι μπορεί να γίνει διαχρο-



νικό. Η βραδιά ισορροπεί ανάμεσα στην κλασική **jazz**, τα **latin** στοιχεία και την αισθητική της **bossa nova**, με **swing**, αφήγηση και ουσιαστική μουσική αλληλεπίδραση πάνω στη σκηνή. Οι ενορχηστρώσεις είναι του πιανίστα **Menios Gounaris**, δίνοντας ενιαίο ήχο και ταυτότητα σε ένα σχήμα που βασίζεται στη κοινή μουσική γλώσσα και στη λεπτομέρεια. Το **Alexandros Affolter Quartet** αποτελείται από τους **Alexandros Affolter** (τραγουδί), **Menios Gounaris**

(πιάνο), **Yiorgos Pantazopoulos** (κοντραμπάσο) και **Panagiotis Themias** (ντραμς). Ο Affolter γεννήθηκε στο **Άμστερνταμ** και σπούδασε Υποκριτική, Τζαζ και Μιούζικαλ στο **Lee Strasberg Theatre & Film Institute** στη Νέα Υόρκη. Από το 1994 έχει σταθερή παρουσία στην ευρωπαϊκή τζαζ σκηνή, με εμφανίσεις σε χώρους όπως τα **Bimhuis, Paradiso** και **Alto** (Άμστερνταμ), **Porgy & Bess** (Βιέννη) και **Vortex** (Λονδίνο), αλλά και σε σημαντικές αθηναϊκές σκηνές.

World of mouth

Gourmet

Μπαρ Μπεε Κιου x Λευτέρης Πέτρου: Νέες συνταγές, νέα γευστική ταυτότητα

Tο **Μπαρ Μπεε Κιου** περνά σε μια νέα φάση, επανασυστήνοντας το μενού του μέσα από μια συνεργασία που δίνει βάρος στην τεχνική και στην πρώτη ύλη. Οι καινούριες συνταγές **burgers** φέρουν την υπογραφή του **Λευτέρη Πέτρου**, γνωστού στο ευρύ κοινό από τη συμμετοχή του στο **MasterChef**, όπου κατέκτησε τη **2η θέση**. Η αλλαγή δεν περιορίζεται στις ιδέες, αλλά περνά και στις διαδικασίες της κουζίνας. Όλα τα **burgers** σερβίρονται πλέον σε **πατατόψωμο** δικής τους συνταγής, ενώ το νέο μοσχαρίσιο μπιφτέκι ψήνεται με την τεχνική του **smash**, ώστε να καραμελώνει σωστά το κρέας και να αναδεικνύονται τα αρώματα και η γεύση του. Φυσικά, σε κάθε περίπτωση για όποιον το επιθυμεί, υπάρχει η δυνατότητα αντικατάστασης του **smashed** μπιφτεκιού με το κλασικό μπιφτέκι **200g** του Μπαρ Μπεε Κιου. Από τις νέες προτάσεις, το **FULL HOUSE** κινείται στη λογική ενός πληθωρικού



burger: δύο **smashed** μοσχαρίσια μπιφτέκια, τέσσερις φέτες **cheddar**, διπλό μπέικον και καραμελωμένα κρεμμύδια, με **teriyaki sauce** για γλυκό-αλμυρή ένταση και **umami** χαρακτήρα. **Iceberg** και πίκλες ισορροπούν τη λιπαρότητα και δίνουν τον απαραίτητο ρυθμό στη μπουκιά. Το **BEEF CHEEKA** είναι μια από τις πιο χαρακτηριστικές υπογραφές του chef. Σιγομαγειρεμένα

μοσχαρίσια μάγουλα συνδυάζονται με σάλτσα **αντζίκας**, κρέμα παρμεζάνας και **spicy mayo**, ενώ η **coleslaw**, οι πίκλες και το τραγανό τηγανητό κρεμμύδι ολοκληρώνουν ένα burger με βάθος και ισορροπία. Το Μπαρ Μπεε Κιου, που ξεκίνησε από τη **Φρεαττύδα** και σήμερα μετρά **πέντε καταστήματα**, έχει βρεθεί στη **List25 των New York Times** με τα καλύτερα burgers στον κόσμο. Με τη νέα συνεργασία, φιλοδοξεί η γευστική του ταυτότητα να αποκτήσει πιο καθαρή κατεύθυνση και να δοθεί έμφαση στη συνέπεια και στη σωστή εκτέλεση.





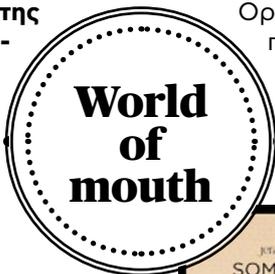
Culture

Η Chiara Mastroianni, έρχεται για πρώτη φορά στην Ελλάδα

Η Chiara Mastroianni έρχεται για πρώτη φορά στην Ελλάδα και ανεβαίνει στη σκηνή του **Μεγάλου Μουσικής Αθηνών** ως αφηγήτρια στο **Dream Requiem**, το νέο συμφωνικό έργο του **Rufus Wainwright**. Για μία μόνο βραδιά, στις **22 Μαρτίου 2026** (20:30), στην **Αίθουσα Χρήστος Λαμπράκης**, η παρουσία της —με το ιδιαίτερο κινηματογραφικό βάρος του ονόματός της— λειτουργεί ως κεντρικός άξονας σε μια παραγωγή που έρχεται με την κλίμακα και την ένταση ενός μεγάλου μουσικού γεγονότος. Κόρη δύο εμβληματικών μορφών του ευρωπαϊκού σινεμά, του **Marcello Mastroianni** και της **Catherine Deneuve**, η Chiara Mastroianni αναλαμβάνει έναν ρόλο που δεν είναι απλώς «παρουσία», αλλά δραματουργικό στοιχείο: η αφήγηση εντάσσεται οργανικά στη δομή του έργου και συνδέει τη μουσική με το κείμενο, μέσα σε ένα σύνολο **150 ερμηνευτών** επί σκηνής. Μαζί της συμμετέχουν η **Εθνική Συμφωνική Ορχήστρα της ΕΡΤ**, η **Χορωδία της ΕΡΤ** και η **Παιδική και Νεανική Χορωδία Rosarte**, με μουσική διεύθυνση



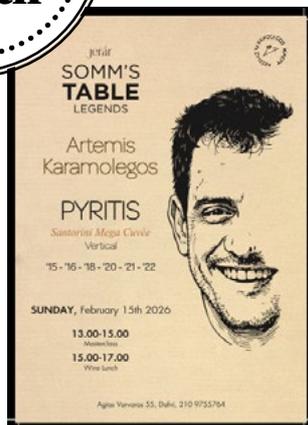
του **Mikko Franck** και τη **Caitlin Gotimer** ως υψίφωνο. Το **Dream Requiem (2024)** είναι μια σύγχρονη δημιουργία βασισμένη στην καθολική νεκρώσιμη ακολουθία. Ο Wainwright συνδυάζει τη λατινική λειτουργία του Ρέκβιεμ με αποσπάσματα από το ποίημα **Darkness** του **Λόρδου Βύρωνα**, γραμμένο το 1816 — τη χρονιά όπου η έκρηξη του ηφαιστείου Ταμπόρα σκίασε τον ουρανό και βύθισε την Ευρώπη σε μια ατμόσφαιρα υπαρξιακής αβεβαιότητας. Στο έργο, αυτή η σκοτεινή αίσθηση Αποκάλυψης αντιπαραβάλλεται με την εμπειρία της πρόσφατης πανδημίας, της απομόνωσης και του συλλογικού πένθους, με την ανθρώπινη ανάγκη για αλληλεγγύη να βρίσκεται στο κέντρο της αφήγησης. Το μουσικό αυτό υπερθέαμα εξασφαλίστηκε από τον Πολιτιστικό Οργανισμό «**Λυκόφως**» του Γιώργου Λυκιαρδόπουλου, σε συμπαραγωγή με το Μέγαρο Μουσικής Αθηνών και σε συνεργασία με την ΕΡΤ.



Gourmet

Το Jerár φιλοξενεί τη Σαντορινή και τον Αρτέμη Καραμολέγκο

Το **Jerár**, το εστιατόριο που έβαλε τη **Δάφνη** στον **Οδηγό Michelin**, συνεχίζει τη σειρά **Somm's Table | Legends**, έναν θεσμό αφιερωμένο σε προσωπικότητες που έχουν διαμορφώσει τον σύγχρονο ελληνικό αμπελώνα, και την **Κυριακή 15 Φεβρουαρίου** φιλοξενεί τον **Αρτέμη Καραμολέγκο**. Η ημέρα είναι δομημένη γύρω από μια εμπειρία με σαφή οινικό χαρακτήρα: μια **κάθετη γευσιογνωσία** του **PYRITIS**, με επιλεγμένες χρονιές από το **2015 έως το 2022**, που επιτρέπει στο κοινό να παρακολουθήσει την εξέλιξη του κρασιού μέσα στον χρόνο και να δει πώς η Σαντορίνη αποτυπώνεται διαφορετικά ανά σοδειά. Το πρόγραμμα ξεκινά με **masterclass** (13:00–15:00) και συνεχίζεται με **wine lunch** (15:00–17:00), όπου τα κρασιά συνοδεύονται από ειδικά διαμορφωμένο μενού, σχεδιασμένο από τον σεφ του Jerár, **Χάρη Νικολούζο**, με έμπνευση από τις ετικέτες του οινοποιείου. Η λογική της ημέρας



δεν είναι η απλή δοκιμή, αλλά η καθοδηγούμενη ανάγνωση: τι σημαίνει ένα **Ασύρτικο** όταν έχει χρόνο, πώς μεταφράζεται η έννοια της παλαιώσης σε ένα ηφαιστειακό terroir και πώς η τεχνική γίνεται εργαλείο έκφρασης και όχι αυτοσκοπός. Το οινοποιείο **Αρτέμη Καραμολέγκο** αποτελεί τη συνέχεια μιας οικογενειακής παράδοσης που ξεκινά σχεδόν έναν αιώνα πριν στη **Σαντορίνη**.

Από την πρώτη κάναβα του **1952** έως τη δημιουργία του σύγχρονου οινοποιείου στην **Έξω Γωνιά** το **2003**, η φιλοσοφία παραμένει σταθερά προσανατολισμένη στη διατήρηση και ανάδειξη της οινικής κληρονομιάς του νησιού. Σήμερα, το οινοποιείο έχει διεθνή αναγνώριση για τις διαφορετικές, αυθεντικές εκφράσεις του Ασύρτικου, αναδεικνύοντας το δυναμικό παλαιώσης της ποικιλίας και τα ηφαιστειακά εδάφη της Σαντορίνης με απλότητα και ακρίβεια. Στο χαρτοφυλάκιό του περιλαμβάνονται ετικέτες όπως **Σαντορίνη ΠΟΠ**, **Νυκτέρι**, τα **Fine Wine Selection 34** και **Πυρίτης**, καθώς και μια επιλεγμένη σειρά **Single Vineyards**.

Γιατί ο Rasmus Munk είναι ο πιο επιδραστικός σεφ του κόσμου;

Στο **Athens Gastronomic Forum**, που πραγματοποιήθηκε μέσα στην εβδομάδα, μία παρουσίαση ξεχώρισε όχι επειδή επιβεβαίωσε κάτι που ήδη γνωρίζαμε, αλλά επειδή έδωσε το πλαίσιο μέσα στο οποίο κινείται σήμερα η υψηλή γαστρονομία διεθνώς. Ο **Rasmus Munk**, ο σεφ του **Alchemist** στην Κοπεγχάγη, μίλησε για «τον κόσμο του Alchemist και το μέλλον της γαστρονομίας», παρουσιάζοντας το φαγητό ως ολιστική εμπειρία, ως τον τόπο που η αφήγηση, η αισθητική, η τεχνολογία και η ηθική διάσταση συνυπάρχουν. Και κάπου εκεί έγινε σαφές γιατί ο Munk δεν είναι απλώς ένας επιτυχημένος σεφ, αλλά μία από τις πιο **επιδραστικές μορφές** της εποχής του. Το δικό του storytelling δεν βασίζεται σε μια σειρά από «εντυπωσιακά πιάτα», αλλά στο ότι ο ίδιος έχει κατορθώσει να επαναπροσδιορίσει το τι σημαίνει εστιατόριο. Στο **Alchemist**, η γαστρονομία αντιμετωπίζεται ως **πολυεπίπεδη πράξη: Καλλιτεχνική, επιστημονική, κοινωνική, ακόμη και πολιτική**. Η εμπειρία φτάνει σε διαστημικό επίπεδο (κυριολεκτικά), όχι ως εύρημα, αλλά ως δομή. Να σας εξηγήσω αμέσως τι εννοώ: Ένα παιδικό βίωμα, μια σχολική επίσκεψη σε **πλανητάριο**, μετατράπηκε σε μόνιμη αρχιτεκτονική και αφηγηματική συνθήκη, στη δημιουργία του δικού του θόλου-πλανηταρίου μέσα στο εστιατόριο. Στην ομιλία του, ο Munk ξεκαθάρισε ότι η έμπνευση δεν ξεκινά πάντα από την πρώτη ύλη. «Εμπνέομαι από το τί συμβαίνει στην **κοινωνία**, από πράγματα που δεν έχουν να κάνουν πάντα με την πρώτη ύλη, αλλά με **βιβλία, μουσική, φιλμ, έργα τέχνης**», ανέφερε, υπογραμμίζοντας ότι τα πραγματικά προβλήματα είναι τα κοινωνικά. Αυτή η φράση συνοψίζει το γιατί είναι τόσο σημαντικός. Πώς αλλιώς να περιγράψεις έναν άνθρωπο ο οποίος μετακινεί το επίκεντρο της προσοχής από το **«τι τρώμε»** στο **«γιατί το τρώμε»** και στο **«τι σημαίνει αυτό που συμβαίνει γύρω από το τραπέζι»**. Το Alchemist, με **διπλή διάκριση Michelin** και σταθερή παρουσία στα **World's 50 Best**, είναι ένα από τα εστιατόρια που λειτουργούν ως διεθνές σημείο αναφοράς. Όμως ο Munk δεν κερδίζει τη θέση του επειδή είναι «άριστος» με βάση τα γνωστά κριτήρια της υψηλής γαστρονομίας. Την κατακτά επειδή δημιούργησε ένα μοντέλο που δεν αντιγράφεται εύκολα. Το έργο του απαιτεί συνεργασίες, υποδομές και χρόνο και κυρίως μια διαφορετική αντίληψη για το τί μπορεί να είναι η κουζίνα. Αυτό φάνηκε και μέσα από τα παραδείγματα που έδωσε: Εργαστηριακά πειράματα παραγωγής **πρωτεΐνης από CO2**, ανάπτυξη τρόπων ώστε να δημιουργείται η αίσθηση του κριτσάνισματος για παιδιά που πάσχουν από καρκίνο και δεν μπορούν να μασήσουν, το **space bread** και η συνεργασία για **διαστημικά ταξίδια**, με στόχο μια εμπειρία δείπνου στο διάστημα που, όπως ανέφερε, βρίσκεται σε



εξέλιξη και προγραμματίζεται να παρουσιαστεί το **2027**, είναι μόνο μερικά από τα πρότζεκτ που «τρέχει». Να πούμε εδώ ότι η επιρροή του Munk είναι, επίσης, μετρήσιμη ως πράξη. Η φιλανθρωπική του δράση έχει μοιράσει περίπου **1.000.000 γεύματα** στην Δανία, δείχνοντας ότι για τον ίδιο η γαστρονομία δεν τελειώνει στην αίθουσα ενός εστιατορίου. Είναι ένας τρόπος να μιλήσει για το πώς ζει μια κοινωνία, για το ποιο μένουν εκτός και πώς μπορεί να επανενταχτούν σε αυτή. Μια ακόμη ιδιαίτερα σημαντική εξέλιξη, την οποία ο ίδιος ανέδειξε, είναι η πρόσφατη ανακήρυξη της υψηλής γαστρονομίας ως **τέχνης** από το Υπουργείο Πολιτισμού της Δανίας. Η κίνηση αυτή δεν είναι συμβολική. Δημιουργεί ένα πλαίσιο ώστε αντίστοιχες, δύσκολα βιώσιμες προσπάθειες να μπορούν να υποστηρίξονται και κρατικά, όπως μια όπερα ή μια παράσταση, επηρεάζοντας τους θεσμούς και την πολιτισμική πολιτική. Επιπλέον, στο **Forum**, οι σύνεδροι δοκίμασαν τρία είδη σοκολάτας από **brewers spent grain** (κατάλοιπο επεξεργασίας μπίρας), στο πλαίσιο του προγράμματος **SPORA**, που μελετά το φαγητό του μέλλοντος και τον τρόπο με τον οποίο μπορεί να λειτουργήσει στην παραγωγή και στην εστίαση. Αυτό δεν ήταν μια «γευστική επίδειξη», παρά μια μικρή, απτή απόδειξη ότι η καινοτομία δεν αφορά μόνο στην **ιδέα**, αλλά και στην **εφαρμογή**. Τι καταλάβαμε από όλο αυτό; Αν υπάρχει σήμερα ένας σεφ που μπορεί να χαρακτηριστεί ο πιο επιδραστικός, εν προκειμένω ο **Rasmus Munk**, αυτό δεν έχει να κάνει με τα βραβεία του ή την κερδοφορία της επιχείρησής του. Οφείλεται στην ικανότητά του να μετατρέψει την υψηλή γαστρονομία σε ένα πεδίο που συνομιλεί με την επιστήμη, την κοινωνία και την τέχνη, χωρίς να χάνει την ουσία της μαγειρικής. Και, κυρίως, στο να καταφέρει να αποδείξει πως ένας σεφ μπορεί να είναι ταυτόχρονα δημιουργικός, και βαθιά πολιτικός. **Στην πράξη. Καθημερινά.**





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

Μην πυροβολείτε τα γκαρσόνια: Όταν ο σεβασμός λείπει από τους πελάτες

Η έξοδος για φαγητό σε ένα εστιατόριο αποτελεί για όλους μας μια ευχάριστη εμπειρία, μια ευκαιρία χαλάρωσης και κοινωνικοποίησης. Βγαίνουμε για φαγητό για να φάμε καλύτερα ή κάτι διαφορετικό από το σπίτι μας.

Ωστόσο, κι επειδή συχνά τα χώνω σχετικά με τα λάθη των επιχειρήσεων και του προσωπικού τους, ας δούμε σήμερα και την άλλη πλευρά.

Αρκετοί πελάτες, συχνά χωρίς να το συνειδητοποιούν, κάνουν λάθη που επηρεάζουν τόσο τη δική τους εμπειρία όσο και τη λειτουργία του καταστήματος και τη διάθεση του προσωπικού.

Τα σημαντικότερα από αυτά τα λάθη σχετίζονται με τη συμπεριφορά, την επικοινωνία και τις προσδοκίες τους.

Ένα από τα πιο συνηθισμένα λάθη είναι η αγενής ή υποτιμητική συμπεριφορά προς το προσωπικό. Οι σερβιτόροι και οι εργαζόμενοι στην κουζίνα εργάζονται συχνά υπό πίεση, ειδικά σε ώρες αιχμής. Όταν οι πελάτες μιλούν απότομα, διακόπτουν συνεχώς ή εκφράζουν παράπονα με επιθετικό τρόπο, δημιουργούν ένα αρνητικό κλίμα που μπορεί να επηρεάσει την ποιότητα της εξυπηρέτησης. Ο σεβασμός και η ευγένεια είναι βασικά στοιχεία μιας πολιτισμένης συναναστροφής και συμβάλλουν σε μια πιο ευχάριστη εμπειρία για όλους.

Ένα δεύτερο σημαντικό λάθος είναι η έλλειψη σαφώνων κατατάξεων κατά την παραγγελία. Πολλοί πελάτες δεν διαβάζουν προσεκτικά τον κατάλογο, δεν αναφέρουν αλλεργίες ή διατροφικές ιδιαιτερότητες και στη συνέχεια παραπονιούνται όταν το πιάτο δεν ανταποκρίνεται στις προσδοκίες τους. Η σωστή επικοινωνία από την αρχή προλαμβάνει παρεξηγήσεις και διευκολύνει το προσωπικό να προσφέρει την καλύτερη δυνατή εξυπηρέτηση.

Επιπλέον, αρκετοί πελάτες έχουν υπερβολικές ή μη ρεα-

λιστικές απαιτήσεις. Για παράδειγμα, περιμένουν άμεση εξυπηρέτηση σε ένα γεμάτο εστιατόριο ή ζητούν αλλαγές που αλλοιώνουν πλήρως ένα πιάτο. Αν και είναι λογικό να υπάρχουν προτιμήσεις, είναι σημαντικό να αναγνωρίζεται ότι κάθε κουζίνα λειτουργεί με συγκεκριμένο τρόπο και ότι η ποιότητα χρειάζεται χρόνο. Η ανυπομονησία συχνά οδηγεί σε αχρείαστη ένταση.

Ένα ακόμη λάθος είναι η κακή διαχείριση του χρόνου παραμονής στο τραπέζι. Σε περιόδους αυξημένης κίνησης, όταν υπάρχουν κρατήσεις, η υπερβολικά μεγάλη παραμονή χωρίς κατανάλωση δυσκολεύει τη ροή του καταστήματος. Αν και οι πελάτες έχουν δικαίωμα να απολαύσουν το γεύμα τους χωρίς πίεση, η κατανόηση των συνθηκών βοηθά στη διατήρηση ισορροπίας.

#NecNotice

Δεν πρέπει επίσης να παραλείπεται το θέμα της καθαριότητας και της τάξης. Η ακαταστασία στο τραπέζι, η αδιαφορία για τον χώρο ή η αμέλεια απέναντι σε βασικούς κανόνες υγιεινής δείχνουν έλλειψη σεβασμού. Το εστιατόριο

είναι κοινόχρηστος χώρος και απαιτεί στοιχειώδη προσοχή από όλους.

Τέλος, σημαντικό λάθος αποτελεί η δημόσια υπερβολική κριτική, ιδίως στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης, χωρίς προηγουμένως να έχει δοθεί η ευκαιρία στο κατάστημα να διορθώσει κάποιο πρόβλημα. Ένα λάθος μπορεί να συμβεί, όμως η άμεση και ειλικρινής επικοινωνία συχνά οδηγεί σε λύση προς όφελος και των δύο πλευρών.

Συνεπώς, η εμπειρία σε ένα εστιατόριο δεν εξαρτάται μόνο από την ποιότητα του φαγητού, αλλά και από τη συμπεριφορά των πελατών. Ο σεβασμός, η κατανόηση και η σωστή επικοινωνία αποτελούν βασικές προϋποθέσεις για μια ευχάριστη έξοδο. Όταν οι πελάτες αποφεύγουν τα παραπάνω λάθη, συμβάλλουν στη δημιουργία ενός θετικού περιβάλλοντος όπου όλοι μπορούν να απολαύσουν πραγματικά το γεύμα τους.

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 Τσιρτσίκου** • 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