



“Το Έκτο Πάτωμα” έρχεται  
στο Θέατρο Ακροπόλ

#### Izakaya

Η μεγάλη επιστροφή

#### Pelagos

Τρεις λόγοι για να  
επισκεφτείτε το  
βραβευμένο  
με αστέρι Michelin  
εστιατόριο

#### Πανελλήνιος Διαγωνισμός για τον Καλύτερο Έλληνα Οινοχόο 2023

Ο Άρης Σκλαβενίτης

#### House of Wine

Οι λίστες με τα πιο  
ευπώλητα κρασιά του  
2022 και τους καλύτερους  
παραγωγούς μόλις  
κυκλοφόρησαν

#### #NecNotice

Στην αναζήτηση του χαμένου ελληνικού εστιατορίου



## Izakaya

### Η μεγάλη επιστροφή

**T**ο πολύ επιτυχημένο fusion εστιατόριο, Izakaya, κέρδισε από την πρώτη στιγμή λειτουργίας του τις εντυπώσεις. Έχοντας κατακτήσει πια, μετά από επτά χρόνια δυναμικής παρουσίας, ξεχωριστή θέση στον γαστριμαργικό χάρτη της Αθήνας, άνοιξε τις πόρτες του στις αρχές του 2023 σε καινούργιο χώρο, πάντα όμως, στο Κολωνάκι.

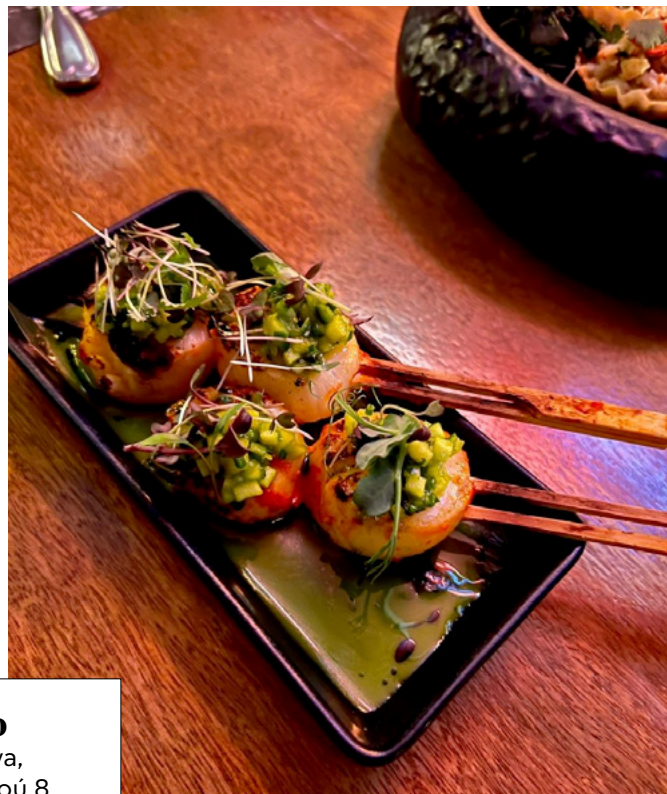


Εντελώς ανανεωμένο, με το κόκκινο χρώμα να του δίνει τη σέξι αύρα που λείπει από την καθημερινότητά μας, βρίσκεται τώρα στο επιβλητικό διατηρητέο κτίριο της οδού Λουκιανού, στο νούμερο 8, ακριβώς δίπλα από το θρυλικό, Rock n Roll.

Η διακόσμηση είναι άκρως εντυπωσιακή (τολμώ να πω hot και cool ταυτόχρονα) και διαθέτει πολλά στοιχεία του ιαπωνικού design, με κυρίαρχο το μπαμπού, που δένει αρμονικά με το σκούρο μάρμαρο, ενώ δεν λείπει το ξύλο και το γυαλί.

Το βλέμμα αιχμαλωτίζει το εντυπωσιακό μπαρ, που δεσπόζει στον χώρο – σας προτρέπω να καθίσετε στα άνετα stools και να απολαύσετε τα παιχνιδιάρικα κοκτέιλ του βραβευμένου bartender, Μανώλη Λυκιαρδόπουλου. Στην μπάρα, μπορείτε, επίσης, να παραγγείλετε και πιάτα από το μενού που επιμελείται ο σεφ Δημήτρης Κότσαλης, με τον στενό του συνεργάτη (τα τελευταία έξι χρόνια), τον σεφ Θοδωρή Κουσαθανά.

Στο ιδιαίτερο μενού του Izakaya θα βρείτε μια ευρεία γκάμα της ιαπωνικής κουζίνας με λατινοαμερικάνικες



#### INFO

Izakaya,  
Λουκιανού 8,  
Κολωνάκι,  
τηλ. 210- 72.57.776

επιρροές - highlight οι δημιουργίες στη robata, δηλαδή στο γιαπωνέζικο γκριλ, όπου τα κρεατικά (ας δώσουμε εδώ έξτρα πόντους στα ζουμερά flap wagyu) και το κοτόπουλο ψήνονται σε βέργες. Εξίσου εντυπωσιακά και τα house nigiri, όπως αυτό με την караβίδα. Ενδιαφέρον είχαν το akamisando, ένας συνδυασμός πληθωρικού butter sando και δροσερού ταρτάρ τόνου, που μαρινάρεται σε shiso, παλαιωμένα σόγια και tobiko yuzu, η δροσερή και πολύχρωμη maguro soba salad με soba νουντλς, tataki τόνου, νεροκάρδαμο, crispy φαγόπυρο και dressing ροτζυ miso, καθώς και η ναμελάκα yuzu με μαρέγκα μάτσα, φρέσκα μύρτιλα, κραμπλ και παγωτό γιαούρτι, για το τέλος.

Η ανοιχτή κουζίνα, τα ιδιαίτερα φωτιστικά, η ατμοσφαιρική μουσική που δυναμώνει μετά τις 11:00, ενισχύουν την ξεχωριστή αύρα του Izakaya, στο οποίο μπορεί να πάει κανείς από τις επτά – για αυτόν τον λόγο, άλλωστε, το πρόσθετα χωρίς δεύτερη σκέψη στη λίστα μου με τα στέκια της πόλης. Πλέον, πιστεύω ακράδαντα πως, η after office αποσυμπίεση είναι ανάγκη και όχι πολυτέλεια.



# Pelagos

## Τρεις λόγοι για να επισκεφτείτε το βραβευμένο με αστέρι Michelin εστιατόριο

**Ο**ι θαυμαστές του το γνωρίζουν ήδη: το Pelagos αποτελεί το γαστρονομικό κόσμημα του Four Seasons Astir Palace Hotel Athens. Για αυτούς, αλλά και για εκείνους που θέλουν να ανακαλύψουν τους γευστικούς θησαυρούς που κρύβονται στη χερσόνησο του Αστέρα Βουλιαγμένης, το δημοφιλές εστιατόριο, που κέρδισε ένα αστέρι Michelin μέσα σε έξι μήνες από την πρώτη μέρα λειτουργίας του και μια θέση στη λίστα των 50 Καλύτερων Ανακαλύψεων για το 2022, έχει τρεις προτάσεις.

Ξεκινάμε με το concept Friends of Pelagos, το οποίο επιστρέφει στις 10 και 11 Φεβρουαρίου 2023, με τον σεφ Luca Piscazzi να ξανασμίγει με τον Γάλλο μαέστρο της κουζίνας, Maxime Gilbert, του εστιατορίου Écriture στο Χονγκ Κονγκ, σε μια απολαυστική γαστρονομική συνεργασία μεταξύ των δύο πρώην συναδέλφων. Να πω σε αυτό το σημείο πως, έχοντας διακριθεί ως «Σεφ της Χρονιάς» από την South China Morning Post για το 2021-2022, ο Gilbert είχε συνεργαστεί με τον Piscazzi στο βραβευμένο με δύο αστέρια Michelin εστιατόριο, Amber, του ξενοδοχείου The Landmark Mandarin Oriental, στο Χονγκ Κονγκ. Στη συνέχεια, ίδρυσε το εστιατόριο, Écriture, στο Χονγκ Κονγκ: ένα γαλλικό εστιατόριο-φαινόμενο εκλεκτής εστίασης, που έλαβε δύο αστέρια Michelin στους πρώτους οκτώ μήνες λειτουργίας του.

Μόνο για αυτές τις δύο νύχτες του Φεβρουαρίου, λοιπόν, το εκθαμβωτικό μενού των Piscazzi-Gilbert επιδεικνύει την τέχνη αυτών των δύο κορυφαίων σεφ. Ο Luca Piscazzi ανοίγει το μενού με ένα δροσερό ceviche από μαγιάτικο με salsify tagliolini cacio e pepe, ακολουθούμενο από το Caviar & Uni Tart του Maxime Gilbert με το χαβιάρι οξύρυγχου του Σρεκν (Royal Caviar Club Schrenckii) και τον αχινό από την περιοχή Χοκκάνιτο της Ιαπωνίας. Το μενού συνεχίζεται με το Dover Sole Meuniere του σεφ Piscazzi με σαφράν, μαύρη ελιά και γλυκόριζα, και το Brittany John Dory του σεφ Gilbert με Kakinoki Take, ikura, chorizo και sauce vin jaune. Με τιμή €145 ανά άτομο για ένα set menu οκτώ πιάτων, η γαστρονομική αυτή δημιουργική συνεργασία είναι ένας φόρος τιμής στη φιλία που θα συζητηθεί.

Για την Ημέρα του Αγίου Βαλεντίνου, το Pelagos προτείνει ένα special menu έξι πιάτων. Οι τυχεροί, που θα βρεθούν εκεί, θα απολαύσουν τη ρομαντική θέα της Αθηναϊκής Ριβιέρας μαζί με άκρως ενδιαφέροντα πιάτα, όπως τα Ossetra Caviar Spaghetti και το Creekstone Beef Bourguignon, τα οποία πρόσφατα προστέθηκαν στις γευστικές προτάσεις του εστιατορίου- φυσικά, η βραδιά θα ολο-



κληρωθεί γλυκά με σουφλέ σοκολάτας για δύο με παγωτό metaxa. Η τιμή για το Valentine's Menu είναι €125 το άτομο και περιλαμβάνει επιπλέον και ένα ποτήρι Champagne Rose για κάθε συνδαιτημόνα.

Τρίτη πρόταση του Pelagos είναι τα Artisan Winter Menus: επιδεικνύοντας την κουζίνα της παιδικής του ηλικίας στην Ιταλία και τις δεξιότητες της γαλλικής κληρονομιάς, που απέκτησε κατά τη διάρκεια μιας λαμπρής διεθνούς καριέρας, τα Winter Menus του σεφ Luca Piscazzi συνδυάζουν παραδοσιακές τεχνικές με κορυφαία συστατικά σε μια δημιουργική, γαστρονομική περιπέτεια. Πρόκειται για δύο επιλογές μενού επτά πιάτων –το 180° Land και το 180° Sea– που απογειώνουν πρωτοποριακά τα κλασικά αγαπημένα χειμωνιάτικα, όπως το bourguignon και το foie gras, ενώ το 360° Chef's Menu με εννέα πιάτα ενώνει τα καλύτερα στοιχεία των δύο άλλων μενού για την απόλυτη χειμερινή surf and turf ανακάλυψη.

### INFO

Το εστιατόριο Pelagos λειτουργεί Τρίτη με Σάββατο, 19:00-22:00. Για κρατήσεις καλέστε στο +30 210 890 1190 ή επικοινωνήστε με το email [diningreservations.athens@fourseasons.com](mailto:diningreservations.athens@fourseasons.com)



# “Το Έκτο Πάτωμα” έρχεται στο Θέατρο Ακροπόλ

**Τ**ριάντα δύο χρόνια μετά τη θρυλική πλέον παρουσία του στο θέατρο «Περοκέ» (1991-92), ο Γιώργος Βάλαρης σκηνοθετεί και αναβιώνει στο ιστορικό θέατρο «Ακροπόλ», από τον Φεβρουάριο του 2023, τη μουσική παράσταση «Το Έκτο Πάτωμα», με ένα επιτελείο σπουδαίων καλλιτεχνών. Με άξονα την κωμωδία, που χαρακτηρίζει την επιτυχημένη διασκευή της Άννας Παναγιωτοπούλου στο δημοφιλές έργο του Αλφρέντ Ζερί -που έχει μεταφραστεί και παιχτεί με τεράστια επιτυχία σχεδόν σε όλο τον κόσμο από το 1938 ως σήμερα- ο Σταμάτης Κραουνάκης και η Λίνα Νικολακοπούλου δημιούργησαν ίσως τα πιο γνωστά και αγαπημένα τραγούδια που ακούστηκαν ποτέ τις τελευταίες δεκαετίες σε θεατρική παράσταση, («Τι ώρα είναι, τι μέρα είναι και ποια χρονιά», «Το τραγούδι της κουτσομπόλας», «Το τραγούδι της ζήλειας», «Η κουπαστή» κ.α.).

Η υπόθεση του έργου διαχρονική και ιδιαίτερα επίκαιρη σήμερα: τη δεκαετία του '30, οι ενοικιοί μιας πολυκατοικίας στο Παρίσι, ζουν χτυπημένοι από την κρίση της εποχής. Η καθημερινότητα των ενοίκων του Έκτου Πατώματος ξεδιπλώνεται μέσα από τους έρωτες, τις συγκρούσεις, τους ατελείωτους καυγάδες, τα συνεχή περιστατικά, αλλά και τα όνειρα που κάνει ο καθένας για την ζωή του.

Όνειρα μικρά και μεγάλα, όνειρα που δίνουν σε κάθε άνθρωπο τη δύναμη να αντέξει τις δυσκολίες της καθημερινότητάς. Μόνο που, μέσα στην πορεία του έργου, οι ήρωες θα συνειδητοποιήσουν ότι, πάνω και πέρα από τα όνειρα -που δυστυχώς τόσο σπάνια γίνονται πραγματικότητα- υπάρχει η αγάπη, η συντροφικότητα, η αλληλεγγύη, η αίσθηση ότι παραμένουμε ενωμένοι απέναντι σε κάθε δυσκολία. Και μόνο μέσα από αυτή την αίσθηση μπορούμε να βγούμε αληθινοί νικητές στο παιχνίδι της ζωής.

«Το Έκτο πάτωμα» (1937) του Ελβετού συγγραφέα Αλφρέντ Ζερί (1895-1972) έχει μεταφραστεί σε δεκάδες γλώσσες κι έχει κάνει χιλιάδες παραστάσεις σ' όλο τον κόσμο. Μεταφέρθηκε, μάλιστα, και στον κινηματογράφο - το 1940, γαλλική παραγωγή - απ' τον Μορίς Κλος σε σενάριο και με διαλόγους που υπέγραφε ο Ροζέ Βιτράκ, αλλά και στην τηλεόραση: στην Δυτική, τότε, Γερμανία το 1954 και, ως μίνι σειρά, στην Ολλανδία το 1961.

Στην Ελλάδα, το πρωτοπαρουσίασε η Μαρίκα Κοτοπούλη το 1938 - μεγάλη της επιτυχία, την οποία επανέλαβε αρκετές φορές. Στην επανάληψη του '52 - τελευταία εμφάνιση της Μαρίκας στην Αθήνα πριν απ' το θάνατό της - συμπρωταγωνιστούσε ο Ντίνος Ηλιόπουλος, ο οποίος αργότερα - το 1964 - '65 - παρουσίασε το έργο με τον θίασό του πια και σε διασκευή του Δημήτρη Γιαννουκάκη με τον τίτλο «Οι κυρίες της αυλής», στο θέατρο Γκλόρια, ενώ πρωταγωνίστησε και στη μεταφορά του σε ταινία απ' τον Ντίνο Δημόπουλο το 1966.

Τη μεγαλύτερη επιτυχία του το έργο τη γνώρισε όταν διασκευάστηκε από την Άννα Παναγιωτοπούλου και τον Πλάτωνα Μαυρομούστακο - μιλάμε για το θρυλικό «Το Έκτο πάτωμα» του 1991-92, σε σκηνοθεσία Δημήτρη Έξαρχου, που ανέβηκε στο Περοκέ και στη συνέχεια στην Θεσσαλονίκη, στο θέατρο Ναυαρίνου, με πρωταγωνιστές τους: Χρήστο Βαλαβανίδη, Ελένη Γερασιμίδου, Νένα Μεντή, Έρρικα Μπεγιέτη, Κατίνα Μπαλανίκα, Γιώργο Νινιό, Στέλιο Μάινα, Σοφία Ολυμπίου, Άννα Παναγιωτοπούλου, Τάσο Χαλκιά, Χρήστο Χατζηπαναγιώτη, Κώστα Μπάση, Πάνο Ρεντούμη και Βασίλη Λαζαρίδη. «Το Έκτο πάτωμα» παρουσιάστηκε ξανά σε σκηνοθεσία της Μαριάννας Κάλμπαρη, στο Ίδρυμα Μιχάλης Κακογιάννης, για περιορισμένο αριθμό παραστάσεων το 2012.



Προώληση: [www.ticketservices.gr](http://www.ticketservices.gr)





## Πανελλήνιος Διαγωνισμός για τον Καλύτερο Έλληνα Οινοχόο 2023 Ο Άρης Σκλαβενίτης

**Σ**τις αρχές της εβδομάδας βρέθηκα στο ξενοδοχείο Μεγάλη Βρεταννία για τα ΒορΟινα, τη σπουδαία έκθεση κρασιών της Βόρειας Ελλάδας. Την ίδια μέρα και στο ίδιο ξενοδοχείο, πραγματοποιήθηκε ο Πανελλήνιος Διαγωνισμός για τον Καλύτερο Οινοχόο του 2023, μια από τις σημαντικότερες εκδηλώσεις στον κλάδο της φιλοξενίας και του fine dining. Η διοργάνωση αποτελεί ετήσια δραστηριότητα της Πανελληνίας Ένωσης Οινοχόων, η οποία, με την υποστήριξη μιας πληθώρας χορηγών, πραγματοποίησε τον φετινό διαγωνισμό έπειτα από μια παύση δύο ετών λόγω της πανδημίας.

Για να μη σας κρατώ σε αγωνία, ο διαγωνισμός, τον οποίο παρουσίασε ο μάγος του wine story telling, Ted Lelekas, ανέδειξε τον Άρη Σκλαβενίτη στην πρώτη θέση για τη φετινή χρονιά. Ο Άρης, sommelier και συνιδιοκτήτης του αγαπημένου, Oinoscent Wine Bar, διακρίθηκε ανάμεσα στους 9 συνολικά υποψήφιους, λαμβάνοντας την υψηλότερη βαθμολογία στις δύο ιδιαίτερα απαιτητικές φάσεις του διαγωνισμού: των προκριματικών εξετάσεων και του τελικού του εθνικού διαγωνισμού. Τις άλλες δύο θέσεις της τριάδας κατέλαβαν ο πολύ καλός Παναγιώτης Κατσούδας, wine director-Tsaknakis Premium Brands (δεύτερη θέση και ο Κωνσταντίνος Κοσμόπουλος, head sommelier – Noema Mykonos (τρίτη θέση), που πήρε το βάπτισμα του πυρός, επιδεικνύοντας αντοχή και ψυχραιμία.

Σας διαβεβαιώνω ότι, όλοι οι υποψήφιοι πέρασαν «διά πυρός και σιδήρου», καθώς ο Πανελλήνιος Διαγωνισμός

για τον Καλύτερο Οινοχόο του 2023 ξεκίνησε την Κυριακή 29 Ιανουαρίου, στο Electra Metropolis Athens, με γραπτές εξετάσεις σε θεωρητικά θέματα, τυφλή γευστική δοκιμή κρασιών, αρμονία κρασιού – φαγητού και πρακτικές ασκήσεις, που αφορούν στην τεχνική του σέρβις στον ευρύτερο χώρο της εστίασης. Από αυτή τη διαδικασία αναδείχθηκαν οι τρεις με την καλύτερη βαθμολογία, οι οποίοι προκρίθηκαν για τον τελικό, που πραγματοποιήθηκε στο ξενοδοχείο Μεγάλη Βρεταννία με την παρουσία κοινού.

Οι κριτές υπήρξαν αμείλικτοι, ενώ οι δοκιμασίες, στις οποίες κλήθηκαν οι υποψήφιοι, ήταν άκρως αγχωτικές: με εχθρό τον χρόνο, οι τρεις διαγωνιζόμενοι έπρεπε να αναγνωρίσουν σε τυφλή δοκιμή έξι αποστάγματα και τις περιοχές προέλευσης, να σερβίρουν άψογα ένα κρασί από την Βόρεια Ελλάδα, μέσα σε μόλις πέντε λεπτά, σε εικονικούς πελάτες, οι οποίοι επίτηδες τους βομβάρδιζαν με ερωτήσεις, να κάνουν wine pairing με χαρακτηριστικά τοπικά προϊόντα και φυσικά, να μαντέψουν όσα περισσότερα μπορούν για πέντε ετικέτες κρασιού μετά από γευστική δοκιμή, μέσα σε ελάχιστο χρόνο.

Ο νικητής της φετινής διοργάνωσης θα εκπροσωπήσει την Ελλάδα στον Παγκόσμιο Διαγωνισμό Οινοχόων, που θα πραγματοποιηθεί το 2026 από τη Διεθνή Ένωση Οινοχόων (A.S.I) και αποτελεί μια από τις πιο σημαντικές διοργανώσεις στον κλάδο της Παγκόσμιας Οινοχοΐας, ενώ η χώρα που θα φιλοξενήσει τον Παγκόσμιο Διαγωνισμό δεν έχει ακόμη ανακοινωθεί.

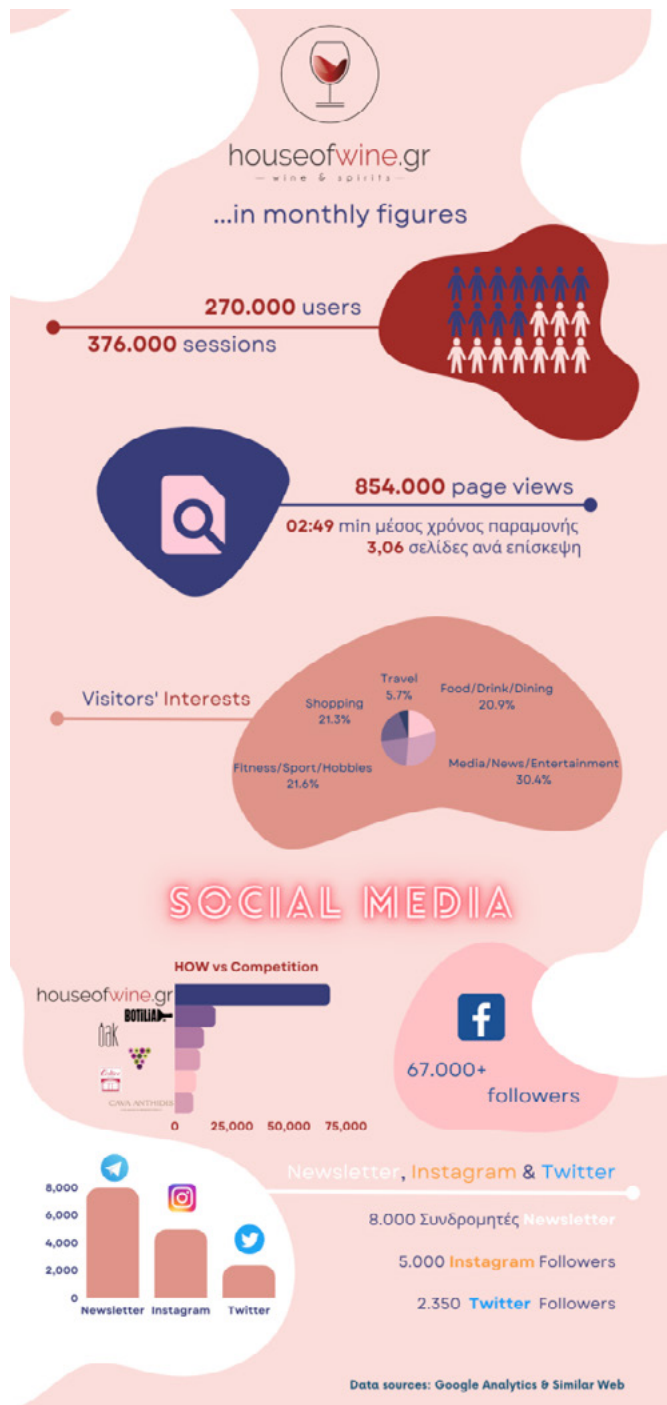


# House of Wine

## Οι λίστες με τα πιο ευπώλητα κρασιά του 2022 και τους καλύτερους παραγωγούς μόλις κυκλοφόρησαν

**Α**νήκω στην κατηγορία των ανθρώπων που λατρεύουν το κρασί και θα ήθελαν να περνούσαν ατέλειωτες ώρες στις κάβες, θαυμάζοντας, δοκιμάζοντας και αγοράζοντας τα αντικείμενα του πόθου τους. Αυτό, φυσικά, αποτελεί για μένα, αλλά και για πολλούς άλλους, «όνειρο θερινής νυκτός», λόγω χρόνου. Τη λύση σε αυτό το πρόβλημα έχουν δώσει οι online κάβες, των οποίων οι προτάσεις είναι συχνά απίστευτα value for money διαμαντάκια.

Πρόσφατα, μια από αυτές, το House of Wine, η μεγαλύτερη online κάβα στην Ελλάδα, που άνοιξε τις διαδικτυακές τις πόρτες στις 21 Σεπτεμβρίου του 2009, δημοσί-




ευσε τη λίστα με τα 20 κρασιά που τερμάτισαν πρώτα σε πωλήσεις για το 2022.

Η διαδικασία δημιουργίας της συγκεκριμένης λίστας έγινε σταδιακά. Αρχικά, άνθρωποι από κάθε γωνιά της Ελλάδος, αλλά κι από χώρες του εξωτερικού, επισκέπτες του ηλεκτρονικού ή/και του φυσικού καταστήματος, έδωσαν ψήφο εμπιστοσύνης με κάθε αγορά τους στα αγαπημένα τους κρασιά.

Έτσι, δημιουργήθηκε ένας κατάλογος με περισσότερες από 1600 εξαιρετικές ετικέτες κρασιού, οι οποίες εντάχθηκαν στη λίστα του House of Wine. Μετά από τη συστηματική δοκιμή των οινολόγων, οινοκόων και wine





 experts της εταιρείας, είκοσι από αυτές αποτέλεσαν το τελικό Top 20 Best Selling Wines.

Οι πωλήσεις της χρονιάς διαμόρφωσαν επίσης και το Top 20 Best Selling Producers, τη λίστα με τους 20 πιο περιζήτητους παραγωγούς, των οποίων τα κρασιά συγκέντρωσαν τα υψηλότερα νούμερα πωλήσεων σε φιάλες για το 2022.



Εν τάχει, σημειώνω τα εξής: για μία ακόμη φορά ένα ροζέ κρασί είναι στην κορυφή (Idylle d' Achinos), ενώ, σε γενικές γραμμές, ο Ροδίτης κερδίζει τις προτιμήσεις. Με-

γάλη ζήτηση είχαν, μεταξύ άλλων, το Sauvignon Blanc, το Ασύρτικο και η Μαλαγουζιά, ενώ το ενδιαφέρον φαίνεται να κερδίζουν το Βιδιανό και η Κυδωνίτσα. Μετρημένη θα λέγαμε ότι είναι η παρουσία των ερυθρών κρασιών, ενώ οι φυσαλίδες κάνουν τη μεγάλη επιστροφή, τοποθετώντας ένα Prosecco (Godibile Prosecco Extra Dry) στην 7η θέση. Εντύπωση πάντως, προκαλεί η απουσία του σπουδαίου Μοσχοφίλερου.

Τέλος, στις πρώτες τρεις θέσεις του Top 20 Best Selling Producers, συναντάμε το Κτήμα Κυρ Γιάννη, το Κτήμα Αβαντίς και το Κτήμα Σκούρα.























#### TOP20 ΚΡΑΣΙΑ 2022

 <b>1</b> Idylle d' Achinos	 <b>2</b> Παρόρεια - Λευκό	 <b>3</b> Portes Merlot
 <b>4</b> Nautilus	 <b>5</b> Αβαντίς Syrah	 <b>6</b> Costa Lazaridi Ροζέ
 <b>7</b> Godibile Prosecco Extra Dry	 <b>8</b> Τρεις Μόρσους	 <b>9</b> Έργο Λευκό
 <b>10</b> Κτήμα ΑΛΦΑ Μυλαγουζιά	 <b>11</b> Leda 'Truffle Hunter' blush Rose	 <b>12</b> The Fallen OAK
 <b>13</b> Vina Esmeralda	 <b>14</b> Thema Λευκό	 <b>15</b> Dathios Λευκό
 <b>16</b> Βθλία Χώρα Λευκό	 <b>17</b> Ιστορία Λευκό	 <b>18</b> Παλαιώννου Ντέρα
 <b>19</b> Πλαγές Γερμανό Λευκό	 <b>20</b> Κυδωνίτσα Θεοδωρακόπουλο	



#### TOP20 ΠΑΡΑΓΩΓΟΙ 2022

 <b>1</b> Κτήμα Κυρ Γιάννη	 <b>2</b> Κτήμα Αβαντίς	 <b>3</b> Κτήμα Σκούρα
 <b>4</b> Κτήμα Λαντίδη	 <b>5</b> Κτήμα ΑΛΦΑ	 <b>6</b> Κτήμα Γεροβουαλιού
 <b>7</b> Nico Lazaridi	 <b>8</b> Gala Wines	 <b>9</b> Κτήμα Κόστα Λαζαρίδη
 <b>10</b> Οινοποιείο Δουλουσάκη	 <b>11</b> Κτήμα Βθλία Χώρα	 <b>12</b> Semeli
 <b>13</b> Μπουτάρης	 <b>14</b> Κτήμα Πόρτο Καρρής	 <b>15</b> Οινοποιείο Κεχρή
 <b>16</b> Miguel Torres	 <b>17</b> Στροφιλά	 <b>18</b> La Tour Melas
 <b>19</b> Οινοποιείο Ζαχαριά	 <b>20</b> Κτήμα Μπαράφακα	

**INFO**  
Τις λίστες θα τις βρείτε  
στον παρακάτω σύνδεσμο:  
<https://www.houseofwine.gr/how/club/best-sellers-2022-symperasmata/>

# SO POSH BOOK



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

## Andrea Marcolongo, Το δίδαγμα της Αινειάδας, Εκδόσεις Πατάκη

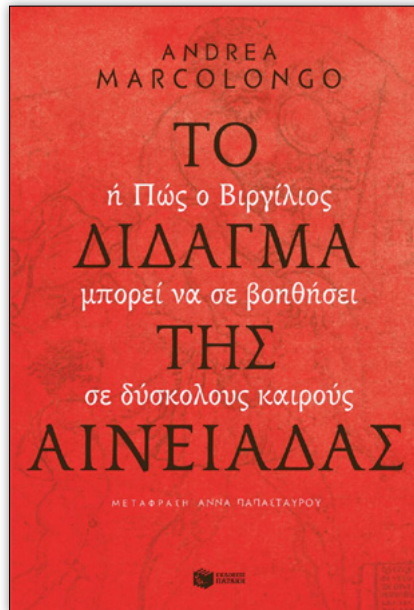
**Μ**ετά τα «Η υπέροχη γλώσσα» και «Το μέτρο του ηρωισμού», η αγαπημένη στο ελληνικό κοινό Ιταλίδα ελληνίστρια, Andrea Marcolongo, επιστρέφει με ένα νέο βιβλίο από τις εκδόσεις Πατάκη, με τον ευρηματικό τίτλο «Το δίδαγμα της Αινειάδας ή Πώς ο Βιργίλιος μπορεί να σε βοηθήσει σε δύσκολους καιρούς». Ένα βιβλίο-πυξίδα για τις στιγμές που η αλλαγή μοιάζει να είναι η μόνη λύση.

### Το βιβλίο

Σίγουρα η Αινειάδα, του Λατίνου ποιητή, Βιργιλίου, δεν είναι ένα έργο για καιρούς ειρηνικούς, όταν όλα, δηλαδή, πηγαίνουν καλά. Το άσμα του Αινεία είναι ιδανικό για τη στιγμή που βιώνουμε την επείγουσα ανάγκη να προσανατολιστούμε σε ένα μετά, που μας σαστίζει, επειδή ακριβώς είναι εντελώς διαφορετικό από το πριν, από αυτό που είχαμε μάθει να ζούμε, από αυτό που μοιάζει να ζούσαμε πάντα. Ο Αινείας αφήνει πίσω τα ερείπια της πατρίδας του και περιπλανιέται στον κόσμο, κουβαλώντας στις πλάτες του γέρους και μικρά παιδιά. Αναζητά έναν καινούργιο τόπο, όπου θα δοκιμάσει να κάνει ένα νέο ξεκίνημα. Δεν έχει πια τίποτα πέρα από δυο πολύτιμα όπλα: τη δύναμη ν' αντιστέκεται και τη δύναμη να ελπίζει. Αντλώντας έμπνευση από την Αινειάδα, η Marcolongo αναδεικνύει τη δύναμη των στίχων του Βιργιλίου ως μια σωτήρια λύση όταν βρισκόμαστε στη μέση μιας καταιγίδας, και μάλιστα, χωρίς ομπρέλα! Η Αινειάδα, που αρχίζει στα ερείπια της Τροίας, γκρεμίζει αυτό που πιστεύουμε ότι θέλουμε και ότι νιώθουμε (κυρίως τον φόβο), ενώ βρισκόμαστε καθισμένοι πάνω στα δικά μας ερείπια.

### Η συγγραφέας

Η Andrea Marcolongo, ελληνίστρια, απόφοιτος του Πανεπιστημίου του Μιλάνου, έχει ταξιδέψει πολύ και έχει ζήσει σε δέκα διαφορετικές πόλεις, μεταξύ των οποίων το Παρίσι, το



### INFO

Τίτλος: **Το δίδαγμα της Αινειάδας**  
Συγγραφέας: **Andrea Marcolongo**  
Εκδόσεις **Πατάκη**  
Σελίδες: **296**



Ντακάρ, το Σαράγεβο και το Λιβόρνο. Έχει ειδικευτεί στη μυθολογία και εργάστηκε ως σύμβουλος επικοινωνίας για πολιτικούς και εταιρείες. Η κατανόηση της αρχαίας ελληνικής γλώσσας υπήρξε πάντα το μεγάλο ερωτηματικό στη ζωή της. Το πρώτο της βιβλίο, με τίτλο «Η υπέροχη γλώσσα: 9 λόγοι για να αγαπήσεις τα αρχαία ελληνικά» (Εκδόσεις Πατάκη, 2017), σημείωσε τεράστια επιτυχία, με πωλήσεις που ξεπέρασαν τα 100.000 αντίτυπα. Από τις Εκδόσεις Πατάκη κυκλοφορεί επίσης, το βιβλίο της «Το μέτρο του ηρωισμού: Ο μύθος των Αργοναυτών και το θάρρος που παρακινεί τους ανθρώπους ν' αγαπούν» (2019).



Περισσότερα βιβλία στο  
[booksitting.gr](http://booksitting.gr)





Από την **Μαρία Σακελλαρίδη**  
Food editor του [#sakrecipes](#)

## Σοκολατένιο κέικ μπανάνας με μέλι

**Δ**οκιμάστε την πιο υγιεινή εκδοχή του κέικ μπανάνας, χωρίς ζάχαρη. Ιδανικό σνακ για παιδιά, αλλά και για όσους απέχουν από τα γλυκά! Η συνταγή που σας έχω γίνεται χωρίς μίξερ, στα γρήγορα και με λίγα υλικά!

### Υλικά:

- 115 gr βούτυρο (το οποίο έχουμε λιώσει)
- 200-250 gr μέλι
- 2 μεγάλα αυγά
- 125 ml φυτικό ρόφημα με κακάο (είτε αμυγδαλού, είτε φουντουκιού, κλπ)
- 1 κουταλάκι του γλυκού βανίλια
- 200-250 gr αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 1 κουταλάκι του γλυκού μαγειρική σόδα
- 1 κουταλάκι του γλυκού κανέλα
- 1 κουταλάκι του γλυκού τζίντζερ σε σκόνη
- ¼ κουταλάκι του γλυκού αλάτι
- 3-4 μπανάνες

### Εκτέλεση:

Κοσκινίζουμε σε ένα μπολ το αλεύρι. Βάζουμε και τη μαγειρική σόδα, την κανέλα και το τζίντζερ και ανακατεύουμε. Σε ένα άλλο μπολ πολτοποιούμε τις μπανάνες με το πιρούνι. Ρίχνουμε μέσα σε ένα μπολ τα αυγά, το λιωμένο βούτυρο, το εκχύλισμα βανίλιας, το σοκολατούχο φυτικό ρόφημα και ανακατεύουμε μέχρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα. Στη συνέχεια, στο μείγμα με τα υγρά στοιχεία, προσθέτουμε τις πολτοποιημένες μπανάνες και σταδιακά, το μείγμα με το αλεύρι και ανακατεύουμε απαλά, μέχρι να ενσωματωθούν όλα τα υλικά μαζί. Τα ρίχνουμε όλα σε ένα φορμάκι βουτυρωμένο και αλευρωμένο (ή



ακόμα καλύτερα σε ένα φορμάκι σιλικόνης, που δεν χρειάζεται αλεύρωμα). Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 170°C για 40-45 λεπτά, ανάλογα τον φούρνο.

Όταν το βγάλουμε από τον φούρνο, καρφώνουμε με ένα μαχαιράκι για να δούμε αν θα βγει στεγνό. Αν όχι, ψήνουμε για άλλα 5-10 λεπτά. Το κέικ μας είναι έτοιμο!



Από τον  
**Νεκτάριο Β. Νώτη**  
[nectarios@notice.gr](mailto:nectarios@notice.gr)

## Στην αναζήτηση του χαμένου ελληνικού εστιατορίου

**Ε**να από τα πράγματα, που λείπει πραγματικά από την αθηναϊκή – και όχι μόνο – εστίαση, είναι εστιατόρια με καλή ελληνική κουζίνα, τα οποία να έχουν και ένα ambience λίγο πιο ξεχωριστό από μια απλή ταβέρνα, μεζεδοπωλείο ή μαγειρείο (που και τις τρεις κατηγορίες αγαπώ και επισκέπτομαι).

Και, όταν λέω ελληνική κουζίνα, δεν αναφέρομαι σε ψάρι και θαλασσινά, τα οποία είναι μέρος αυτής, αλλά δεν είναι ο πυρήνας της. Άλλωστε, σε αυτή την κατηγορία γεύσης, έχουμε επιχειρήσεις, οι οποίες είναι κοσμήματα για τη χώρα, και μάλιστα και με αστέρι Michelin (βλ. Βαρούλκο).

Δεν θα ξεχάσω ποτέ την εξαιρετική προσπάθεια, που είχε κάνει το 2009 ο τότε φέρελπισ chef, Αστέριος Κουστούδης, στο Vardis του Πεντελικού.

Είχε παραλάβει ένα αστεράτο εστιατόριο γαλλικής κουζίνας, και – με την υποστήριξη του επιχειρηματία, προφανώς – το μετέτρεψε σε ελληνικό εστιατόριο, με κορυφαίες γεύσεις.

Αποτέλεσμα;

Κατάφερε να διατηρήσει το αστέρι του γνωστού οδηγού και ο ίδιος να έχει τη γνωστή του πορεία.

Πόσο ωραίο, όμως, θα ήταν να είχαμε αντίστοιχα τέτοια εστιατόρια, αυτού του επιπέδου – και λίγο πιο κάτω -, που θα έπαιζαν με κλασικές ελληνικές συνταγές και μαγειρευτά πιάτα;

Φανταστείτε, δηλαδή, εστιατόρια, τύπου Βλάσσης – ο γνωστός, στα Ιλίσια -, τα οποία να έχουν ακόμα πιο δημιουργική κουζίνα, αλλά και υψηλότερου επιπέδου service και ατμόσφαιρα.

Μέχρι, λοιπόν, να καταφέρουμε να φτάσουμε στο σημείο να έχουμε εστιατόρια ελληνικής κουζίνας, που ταυτόχρονα να είναι στο fine dining, και να υποστηρίζουν και πιο exclusive περιπτώσεις, αναζητώ διαρκώς σημεία,



τα οποία να προσφέρουν κάτι διαφορετικό, έστω μόνο στη γεύση, αν όχι και στο ambience.

### #NecNotice

Γεγονός είναι ότι, ειδικά στο κέντρο της Αθήνας, επικρατεί ένας οργανισμός νέων ανοιγμάτων, πολλά εκ των οποίων είναι προσανατολισμένα στη “δημιουργική ελληνική κουζίνα”, αλλά τις πε-

ρισσότερες φορές αποτυγχάνουν να εκφράσουν αυτό, που πουλάνε:

Δηλαδή, το δημιουργικό (ακόμα και το ελληνικό).

Και, ομολογώ, πως δεν έχω δοκιμάσει κάποια, για τα οποία γίνεται μεγάλη συζήτηση – προς τη θετική πλευρά.

#### Η ευχάριστη έκπληξη του Dorpios

Ένα από αυτά, είναι το Dorpios, κάτω από την Πλατεία Κλαυθμώνος.



Άνοιξε πριν από ενάμιση χρόνο, με στόχο να παρουσιάσει μια premium και διαφορετική εκδοχή του ελληνικού μεζεδοπωλείου.

Και, απ' ό,τι φαίνεται, τα έχει καταφέρει για τα καλά.

Πρέπει να σας πω ότι πήγα με μεγάλη επιφύλαξη, δεδομένου ότι, από τη μία πλευρά, οι αδερφοί Πιτσιλή ξέρουν να στήνουν ωραία και επιτυχημένα – από εμπορικής άποψης - μαγαζιά, αλλά με μέτριο συνήθως φαγητό.

Από την άλλη πλευρά, ο Χριστόφορος Πέσκιας είναι ένας chef, που διαχρονικά έχει να δείξει καινοτόμες δουλειές και νεωτερισμούς, αλλά έχει μια κυκλοθυμία στην όλη πορεία του.

Σε αυτή του την προσπάθεια, φαίνεται ότι είναι στα πάνω του. Στα πολύ πάνω του.

Κατ' αρχήν, εκτιμώ τα εστιατόρια, που έχουν στο menu τους λίστα με ελληνικά τυριά.

Αυτό συμβαίνει και στο Dopios.

Με γεύσεις για όλα τα γούστα και premium τυριά από όλη την Ελλάδα.

Δεύτερον, το καλό φαγητό από το ψωμί φαίνεται.

Και είναι εξαιρετικό, τόσο το άσπρο, όσο και το μαύρο.

Πάμε στα υπόλοιπα:

Η ταραμοσαλάτα είναι εξαιρετική, με φοβερή υφή και ισορροπημένη γεύση. Τα τσιπς γαρίδας, που τη συνοδεύουν, ταιριάζουν μεν γευστικά, αλλά δεν έχουν λόγο ύπαρξης τελικά, διότι χαλάνε την πολύ καλή γευστική εμπειρία, που σου αφήνει η συγκεκριμένη αλοιφή.

Η πατατοσαλάτα με το αβοκάντο, το πορτοκάλι και τις ελιές λιώνει στο στόμα, σε απόλυτη αρμονία. Το φρέσκο κρεμμύδι θα μπορούσε να λείπει, αλλά αυτό είναι δικιά μου παραξενιά.

Το carpaccio λαβράκι είναι το μόνο λάθος πιάτο, δεδομένου ότι η προσέγγιση του θαλασσινού παστουρμά δεν είναι επιτυχημένη.



Αν και η φάβα είναι κάτι, που με αφήνει παγερά αδιάφορο, το χταπόδι με φάβα πεσκέικη είναι συγκλονιστικό. Κομμάτια από το αγαπημένο μου θαλασσινό κολυμπάνε μέσα σε ζεστή, χυλωμένη φάβα, στην οποία έχει προστεθεί λάδι τρούφας, τόσο – όσο.

Το μπαρμπούνη ήρθε φιλεταρισμένο και άψογα τηγανισμένο, με τραγανή πέτσα και χωρίς ίχνος λαδιού πάνω

του (μου θύμισε το “τραγανό” του Λευτέρη Λαζάρου).

Τέλος, το πιάτο “Σαν γύρος”, είναι μια συμπαθητική προσπάθεια, με ψιλοκομμένη πανσέτα, πίτα, γιαούρτι, ντομάτα και κρεμμύδι στη σχάρα.

Η λίστα κρασιών είναι άκρως ενδιαφέρουσα, μόνο με ελληνικές ετικέτες, και μάλιστα όχι μόνο τις γνωστές εμπορικές, αλλά και πολλά outsider – αποκάλυψη.

Το service είναι κάτι παραπάνω από ευγενικό και προσεγμένο, με φιλική προσέγγιση, χωρίς ταυτόχρονα να παραγνωρίζομαστε.

Με μια μικρή βελτίωση στη μουσική, που παρα-είναι “αγωνιστική”, και στην ηχομόνωση, ο εσωτερικός χώρος θα βελτιωθεί πολύ. Έξω, ο πεζόδρομος και τα πλατάνια βοηθούν πολύ στο σκηνικό.

Απολαύστε, μέχρι το επόμενο Σάββατο.

## #NecNotice

## SÖ POSH!

ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΟ ΨΗΦΙΑΚΟ NEWSLETTER

## NOTICE

CONTENT & SERVICES

Βαλαωρίτου 9, 106 71 Κολωνάκι  
T. 210 3634061

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

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

Διευθυντής Πωλήσεων: **Άγγελος Στανωτάς** • Sales Coordinator: **Χριστίνα Σιδηροπούλου** • Office Manager - Συνδρομές: **Διονυσία Αγγέλου**

Project Manager: **Δέσποινα Βασιλοπούλου** • Executive Assistant: **Μαρία Σακελλαρίδη** • Digital Art Director: **ArDiDesign** • Τεχνική Υποστήριξη: **Θανάσης Βιρβίλης**

Πληροφορίες - Συνδρομές: [sales@notice.gr](mailto:sales@notice.gr), Δελτία τύπου: [media@notice.gr](mailto:media@notice.gr)