



CRIOS PAROS

ΕΠΙΛΕΓΜΕΝΟΣ ΠΡΟΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ FERRARI CAVALCADE 2026

Το Crios έχει την ιδιαίτερη τιμή να αποτελεί μία από τις επιλεγμένες στάσεις του φετινού Ferrari Annual Meeting, υποδεχόμενο τους προσκεκλημένους με άφιξη απευθείας από τη θάλασσα. Φιλοξενήθηκαν μέτοχοι της Ferrari, ανώτατα στελέχη, μέλη του Διοικητικού Συμβουλίου, επιχειρηματίες, κορυφαίοι συλλέκτες Ferrari, αναλυτές και εκπρόσωποι διεθνών μέσων ενημέρωσης, στο πλαίσιο ενός αποκλειστικού networking και lifestyle event.



ΕΝΑΣ ΞΕΧΩΡΙΣΤΟΣ LUXURY ΠΡΟΟΡΙΣΜΟΣ

Με φόντο το απέραντο γαλάζιο του Αιγαίου και την ιδιαίτερη ενέργεια της Πάρου, το CRIOS επαναπροσδιορίζει την έννοια του σύγχρονου island venue, προσφέροντας ένα μοναδικό σκηνικό για εκδηλώσεις που ξεπερνούν τα όρια μιας απλής φιλοξενίας. Από διεθνή εταιρικά events και exclusive brand experiences έως private celebrations και intimate gatherings, κάθε στιγμή σχεδιάζεται με έμφαση στην αισθητική, την αυθεντικότητα και τη διακριτική πολυτέλεια.



Ένας χώρος όπου η φυσική ομορφιά του τοπίου, η σύγχρονη αρχιτεκτονική, η υψηλή γαστρονομία και η εξατομικευμένη φιλοξενία συνδυάζονται αρμονικά, δημιουργώντας εμπειρίες σχεδιασμένες να παραμένουν αξέχαστες.

S^o POSH!

#175

the trendletter



Culture

Ιούλιος
στο Εθνικό
Θέατρο

World
of
mouth

Prima Mensa

Το καλοκαίρι της υπερτιμημένης χωριάτικης

Gourmet

Forjas del Salnés: τα κρασιά του Ατλαντικού

#NecNotice

Φιλοξενία: Το premium του λιγότερου



Gourmet Forjas del Salnés: τα κρασιά του Ατλαντικού

Tο **Forjas del Salnés** δεν είναι απλώς ακόμη ένα οινοποιείο της **Γαλικίας**, αλλά μια οικογενειακή ιστορία που ξεκινά από τις αρχές του 20ού αιώνα και εξελίσσεται σήμερα μέσα από το όραμα του **Rodrigo «Rodri» Méndez**, αμπελουργού πέμπτης γενιάς από την υποζώνη **Val do Salnés** της **Rías Baixas**. Το όνομα του κτήματος αποτελεί φόρο τιμής στα σιδηρουργεία του παππού του, ενώ η φιλοσοφία του βασίζεται στη διατήρηση μιας οινικής παράδοσης που λίγο έλειψε να χαθεί, όταν οι περισσότερες ερυθρές ποικιλίες της περιοχής εγκαταλείφθηκαν υπέρ του **Albariño**. Σήμερα, το **Forjas del Salnés** καλλιεργεί μόλις 10-12 εκτάρια αμπελώνων, με τις ερυθρές ποικιλίες να κυκλοφορούν κάτω από τη σειρά **Goliardo** και τα κορυφαία **Albariño** να φέρουν την υπογραφή του Rodrigo Méndez. Ο Rodrigo Méndez θεωρείται μία από τις σημαντικότερες προσωπικότητες του σύγχρονου ισπανικού κρασιού. Καθοριστική υπήρξε η συνεργασία του με τον κορυφαίο οινοποιό **Raúl Pérez**, η οποία τον βοήθησε να εξελίξει την τεχνική του και να πρωτοστατήσει στην αναβίωση των ξεχασμένων ερυθρών ποικιλιών της περιοχής. Παράλληλα, υποστηρίζει την καλλιέργεια αμπελώνων σε μεγαλύτερα υψόμετρα ως απάντηση στις προκλήσεις της κλιματικής αλλαγής και ενθαρρύνει τη συνεργασία μεταξύ των αμπελουργών της Γαλικίας. Η φιλοσοφία του **Forjas del Salnés** συνοψίζεται στην ελάχιστη παρέμβαση και στη μέγιστη έκφραση του τόπου. Όλες οι εργασίες στους αμπελώνες γίνονται με το χέρι, η ζύμωση πραγματοποιείται

World of mouth



αποκλειστικά με αυτόχθονες άγριες ζύμες και τα κρασιά παλαιώνουν σε μεγάλα, ουδέτερα δρύινα βαρέλια, ώστε να αναδεικνύεται το **terroir** και όχι το ξύλο. Για τα λευκά αποφεύγεται η μηλογαλακτική ζύμωση, οπότε διατηρείται η χαρακτηριστική οξύτητα και φρεσκάδα του **Albariño**, ενώ τα ερυθρά οινοποιούνται

με ολόκληρα τσαμπιά και ήπια εκχύλιση, ώστε να έχουν περισσότερη φινέτσα. Η γκάμα του οινοποιείου αντικατοπτρίζει αυτή τη φιλοσοφία. Το **Leirana Albariño**, από πολλαπλά αμπελοτεμάχια της κοιλάδας Salnés, αποτελεί το σημείο αναφοράς του κτήματος για τη φρεσκάδα και τη μακροζωία του. Το **Goliardo A Telleira Albariño** προέρχεται από έναν ενιαίο αμπελώνα δίπλα στον Ατλαντικό και ξεχωρίζει για την ακρίβεια και την ορυκτότητά του, ενώ το **Leirana Genoveva** παράγεται από αυτόριζα αμπέλια ηλικίας έως και 180 ετών, αποτελώντας μία από τις πιο σπάνιες εκφράσεις του **Albariño**. Στα ερυθρά, το **Goliardo Tintos del Mar** αναδεικνύει τον χαρακτήρα των γηγενών ποικιλιών της περιοχής, ενώ το **Goliardo Caiño** αποτελεί την πιο αυθεντική έκφραση της ιστορικής ποικιλίας **Caiño**, με κομψότητα, πολυπλοκότητα και χαρακτηριστική, θαλασσινή ταυτότητα.



Fashion

Τάση: Φούστα και trainners για το καλοκαίρι

Η φούστα με **sneakers** δεν αποτελεί πλέον έναν απρόσμενο συνδυασμό, αλλά μία από τις πιο ισχυρές τάσεις του **2026**. Αν τα προηγούμενα χρόνια το καθημερινό ντύσιμο περιστρεφόταν γύρω από το τζιν ή το cargo παντελόνι, φέτος η φούστα διεκδικεί τον πρωταγωνιστικό ρόλο, αποκτώντας έναν πιο σύγχρονο και ανεπιτήδευτο χαρακτήρα όταν συνδυάζεται με αθλητικά παπούτσια. Οι σχεδιαστές έδειξαν ξεκάθαρα στις συλλογές Άνοιξη/Καλοκαίρι ότι η άνεση και η κομψότητα όχι μόνο μπορούν να συνυπάρξουν, αλλά δημιουργούν και μία από τις πιο ενδιαφέρουσες ισορροπίες της σεζόν. Στις πασαρέλες, ο συνδυασμός αυτός εμφανίστηκε σε πολλές διαφορετικές εκδοχές. Ο **Dries Van Noten** πρότεινε τις χαρακτηριστικές λεπτές σιλουέτες των sneakers του μαζί με φούστες με βολάν, διάφανες maxi δημιουργίες και χαμηλόμες A-line γραμμές με διακοσμητικές λεπτομέρειες. Η **Cecilie Bahnsen**, συνεχίζοντας τη συνεργασία της με τη **The North Face**, ένωσε τη ρομαντική αισθητική με το gorpcore, συνδυάζοντας τεχνικά αθλητικά παπούτσια με puffball φούστες. Στον αντίποδα, ο **Moschino** απέδειξε ότι μια δερμάτινη maxi φούστα αποκτά διαφορετική δυναμική όταν φοριέται με λευκά sneakers, ενώ η **Celine** επένδυσε σε καθαρές γραμμές, συνδυάζοντας αθλητικά με embellished mini



φούστες και ρολο μπλούζες, στο πλαίσιο της σύγχρονης preppy αισθητικής. Η επιτυχία αυτού του styling οφείλεται και στις ίδιες τις τάσεις που κυριαρχούν στις **φούστες** φέτος. Γραμμές με χαμηλή μέση, balloon

τελειώματα, ασύμμετρα κοψίματα, έντονες υφές, παγιέτες, κρόσσια και ρευστές σιλουέτες δημιουργούν εμφανίσεις με έντονη κίνηση, τις οποίες τα sneakers ισορροπούν ιδανικά, κάνοντάς τις πιο εύκολες στην καθημερινότητα. Ακόμη και οι έντονες χρωματικές επιλογές, όπως το δυναμικό τρκουάζ, αποκτούν πιο φορέσιμο χαρακτήρα όταν συνδυάζονται με ένα διακριτικό αθλητικό παπούτσι. Για όσες θέλουν να υιοθετήσουν την τάση, οι προτάσεις κινούνται από τη **boho** φούστα και τη σατέν slip μέχρι τις balloon mini, τις φούστες με βολάν, τα κιλτ, τις παγιετένιες δημιουργίες και τις αυστηρές πιέτες. Κοινός παρονομαστής είναι τα **retro sneakers** με χαμηλό προφίλ, όπως τα **Nike Moon Shoes**, τα **Onitsuka Tiger Mexico 66**, τα **Adidas Samba**, αλλά και αντίστοιχες λιτές γραμμές που συμπληρώνουν το σύνολο χωρίς να ανταγωνίζονται το υπόλοιπο look. Το αποτέλεσμα είναι μια αισθητική που συνδυάζει άνεση, θηλυκότητα και σύγχρονο χαρακτήρα, αποδεικνύοντας ότι το πιο επιτυχημένο styling του 2026 βασίζεται τελικά στις πιο απλές ιδέες.

World
of
mouth

Gourmet

WOM Gourmet: Ο Κήπος του Vezené ανοίγει ξανά

Ο **Κήπος του Vezené** επιστρέφει και μαζί του επιστρέφει μία από τις πιο αγαπημένες καλοκαιρινές συνήθειες της Αθήνας. Δεν πρόκειται απλώς για έναν υπαίθριο χώρο εστίασης, αλλά για ένα στέκι που έχει ταυτιστεί με τα **al fresco δείννα**, τις μεγάλες παρέες, το καλό **κρασί** και εκείνη την καλοκαιρινή αίσθηση ότι ο χρόνος επιτέλους επιβραδύνει. Αυτό ακριβώς άλλωστε και το πνεύμα του πρότζεκτ που στοχεύει να μετατρέψει τις καλοκαιρινές βραδιές στην πόλη σε μικρές αποδράσεις. Η ατμόσφαιρα παραμένει από τα μεγαλύτερα ατού του. Εμπνευσμένος από τις παλιές αθηναϊκές αυλές, ο κήπος συνδυάζει πλούσια φύτευση, σκιερά σημεία, vintage αντικείμενα και προσεγγισμένες λεπτομέρειες που ισορροπούν ανάμεσα στη νοσταλγία και τη σύγχρονη αισθητική. Πίσω από αυτή την εικόνα βρίσκεται, φυσικά, ο **Άρης Βεζενές**, ο οποί-



ος συνεχίζει να δίνει το προσωπικό του στίγμα όχι μόνο στη γαστρονομία, αλλά και στον τρόπο με τον οποίο αντιλαμβάνεται τη **φιλοξενία** και το design. Το φετινό **καλοκαιρινό μενού** βασίζεται στην ελληνική πρώτη ύλη, αξιοποιώντας εποχικά προϊόντα στην καλύτερη στιγμή τους. Θαλασσινά, φρέσκα ψάρια και επιλεγμένα κρέατα συνυπάρχουν με ελληνικές ποικιλίες κρασιού και την χαρακτηριστική

δημιουργική ματιά του Vezené πάνω σε γνώριμες παραδοσιακές συνταγές. Το αποτέλεσμα είναι μια κουζίνα φρέσκια και βαθιά ελληνική, χωρίς περιττές επιδείξεις. Ο **Κήπος του Vezené** θα υποδέχεται το κοινό καθημερινά από τις **18:00** για δείπνο καθ' όλη τη διάρκεια του καλοκαιριού, ενώ από το φθινόπωρο το εστιατόριο θα επανέλθει και στα γεύματα του Σαββατοκύριακου.

Culture

Ιούλιος στο Εθνικό Θέατρο

Το **Εθνικό Θέατρο** μπαίνει δυναμικά στην καρδιά του καλοκαιριού με ένα πλούσιο πρόγραμμα που απλώνεται από την **Επίδαυρο** μέχρι την Αθήνα και τα αρχαία θέατρα της περιφέρειας, επιβεβαιώνοντας τον πρωταγωνιστικό του ρόλο στον σύγχρονο πολιτιστικό χάρτη. Στο πλαίσιο του **Φεστιβάλ Αθηνών Επίδαυρου**, οι πρόβες για τις δύο μεγάλες φετινές παραγωγές βρίσκονται στην τελική ευθεία. Ο **Δημήτρης Καραντζάς** παρουσιάζει την **Άλκηστη** του Ευριπίδη σήμερα στις 18 Ιουλίου, ενώ η **Ελένη Ευθυμίου** υπογράφει τις **Τρωάδες**, που θα παρουσιαστούν στις 31 Ιουλίου και 1 Αυγούστου, με την πρώτη παράσταση να είναι ειδικά προσαρμοσμένη για άτομα με αισθητηριακές, οπτικές και ακουστικές αναπηρίες. Παράλληλα, συνεχίζεται η περιοδεία της παράστασης **ΘΡΑΥΣΜΑΤΑ: Ευριπίδης**, μιας ιδιαίτερης σκηνικής σύνθεσης του **Ευθύμη Θεού** που κινείται στα όρια θεάτρου και αρχαιολογίας. Η παραγωγή ταξιδεύει για δεύτερη συνεχόμενη χρονιά σε αρχαία θέατρα της Μακεδονίας, της Ηπείρου, της Στερεάς Ελλάδας και της Κρήτης, στο πλαίσιο του προγράμματος «Γνωριμία με Αρχαία Θέατρα της Ελλάδας», με την υποστήριξη του Υπουργείου Πολιτισμού και του Σωματείου **ΔΙΑΖΩΜΑ**. Στην Αθήνα θα παρουσιαστεί επίσης, στις 29 και



30 Αυγούστου στο Σχολείο της Αθήνας «Ειρήνη Παπά», η **Γυναίκα της Ζάκυθος | Διλόγος στα ερείπια του Μεσολογγίου**, σε σκηνοθεσία **Μάνου Καρατζογιάννη**, μετά τις επιτυχημένες παραστάσεις της στις Οινιάδες και το Αγρίνιο. Την ίδια στιγμή, στο Λυγουριό πραγματοποιείται έως τις 20 Ιουλίου το **9ο Διεθνές Εργαστήριο Αρχαίου Δράματος**, με θέμα «**Ορών ορώντα**», ενώ μια ακόμη ση-

μαντική πρωτοβουλία είναι το **SYSTEMA – For the Greek Performing Arts**, η νέα πλατφόρμα που δημιουργήθηκε από το **Εθνικό Θέατρο**, το **Φεστιβάλ Αθηνών Επίδαυρου** και το **Διεθνές Φεστιβάλ Χορού Καλαμάτας** για την προβολή της ελληνικής καλλιτεχνικής δημιουργίας στο εξωτερικό. Από τις 20 έως τις 26 Ιουλίου, επαγγελματίες και κοινό θα έχουν την ευκαιρία να παρακολουθήσουν 19 παραστάσεις σε Αθήνα, Επίδαυρο και Καλαμάτα. Παράλληλα, το **The National Theatre Web Radio** συνεχίζει τις καθημερινές διαδικτυακές εκπομπές του, εγκαινιάζοντας από τον Ιούλιο τη νέα ενότητα «**Η παράσταση του μήνα**», μέσα από την οποία θα μεταδίδονται ιστορικές παραγωγές του Εθνικού Θεάτρου σε ηχογραφημένη μορφή, διατηρώντας ζωντανή τη θεατρική μνήμη και φέρνοντας το κοινό ακόμη πιο κοντά στο έργο του οργανισμού.

World of mouth

Gourmet

Διεθνείς διακρίσεις για τα Κτήμα Αβαντίς, Κτήμα Τσέλεπου, Κτήμα Δρυόπη και Κάναβα Χρυσού

Οι νέες διεθνείς διακρίσεις που απέσπασαν τέσσερα οινοποιεία του χαρτοφυλακίου **Oenothèque** της **AMBYΞ** επιβεβαιώνουν ότι το ελληνικό κρασί συνεχίζει να κερδίζει έδαφος στις σημαντικότερες διοργανώσεις και αξιολογήσεις του παγκόσμιου οινικού χάρτη. Τα **Κτήμα Αβαντίς**, **Κτήμα Τσέλεπου**, **Κτήμα Δρυόπη** και **Κάναβα Χρυσού - Τσέλεπος** διακρίθηκαν τόσο στα **Decanter World Wine Awards 2026** όσο και στον οδηγό **Wine Advocate** του Robert Parker, αποσπώντας υψηλές βαθμολογίες και σημαντικές διακρίσεις για μια σειρά από ετικέτες που αναδεικνύουν τον χαρακτήρα και την αυθεντικότητα του ελληνικού αμπελώνα. Το **Κτήμα Αβαντίς** ξεχώρισε στον οδηγό **Wine Advocate** με το **Collection Syrah 2023** (93 βαθμοί), το **Άγιος Χρόνος Ερυθρό 2023**



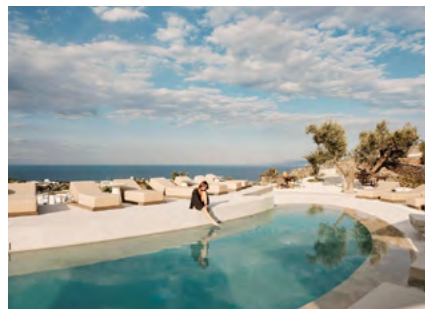
(92 βαθμοί) και το **Ασύρτικο 2025** (90 βαθμοί). Παράλληλα, στα **Decanter World Wine Awards 2026** απέσπασε τρία Ασημένια Μετάλλια για τις ετικέτες **Άγιος Χρόνος Viognier 2025**, **Syrah 2023** και **Άγιος Χρόνος Ερυθρό 2023**. Εξίσου εντυπωσιακές ήταν οι επιδόσεις της **Tselepos Wines**, με το **Ktima**

Tselepos Canava Chrissou Laoudia 2024 να συγκεντρώνει 96 βαθμούς, το **Canava Chrissou Santorini 2025** 94+ βαθμούς και το **Vinsanto 2018** 93 βαθμούς. Διακρίσεις απέσπασαν επίσης οι ετικέτες **Driopi Kydonitsa**, **Driopi Reserve 2013**, **Driopi Nemea 2024**, **Blanc de Gris 2018**, **Blanc de Gris 2025**, **Ktima Tselepos X.MF Low Intervention 2022** και **Amalia Vintage 2023 Méthode Traditionnelle**, με βαθμολογίες από 90 έως 92 βαθμούς. Όπως σημειώνει ο **Στάθης Σάλτας**, Head of Oenothèque Division της **AMBYΞ**, οι διακρίσεις αυτές αποτελούν μια ακόμη επιβεβαίωση της δυναμικής των ελληνικών οινοποιείων και της ολοένα αυξανόμενης παρουσίας του ελληνικού αμπελώνα στη διεθνή οινική σκηνή. Παράλληλα, ενισχύουν την αναγνωρισιμότητα των γηγενών ποικιλιών και της ελληνικής οινοποίησης, συμβάλλοντας στην εξωστρέφεια του κλάδου.

Travel

Stamna Sifnos: Νέο ξενοδοχείο στο γκουρμέ νησί των Κυκλάδων

Το **Stamna Sifnos** δεν είναι ένα ακόμη boutique ξενοδοχείο που προστέθηκε στον χάρτη των Κυκλάδων. Είναι μια πρόταση φιλοξενίας που γεννήθηκε από την προσωπική σχέση των αδελφών Κώστα και Νίκου Αντιμησάρη με τη Σίφνο, μεταφέροντας στον επισκέπτη όσα κάνουν το νησί ξεχωριστό: την αυθεντικότητα, την απλότητα, την ηρεμία και την τοπική παράδοση. Φέτος διανύει τη δεύτερη σεζόν λειτουργίας του και, ως μέλος των **Design Hotels**, φιλοδοξεί να αναδείξει μια διαφορετική, πιο ουσιαστική εκδοχή της κυκλαδίτικης φιλοξενίας. Χτισμένο αμφιθεατρικά κοντά στην Απολλωνία, το ξενοδοχείο ακολουθεί τη φυσική μορφολογία του εδάφους, δημιουργώντας την αίσθηση ενός μικρού κυκλαδίτικου οικισμού. Φυσικά υλικά, γήινες αποχρώσεις, ελαιόδεντρα, αρωματικά φυτά και χειροποίητα κεραμικά από Σιφνιούς τεχνίτες συνθέτουν έναν χώρο που σέβεται την αρχιτεκτονική και την πολιτιστική ταυτότητα του νησιού. Η ίδια φιλοσοφία αποτυπώνεται και στα 20 δωμάτια και τις σουίτες, από τις Cave Suites και τις Maisonnets έως τις σουίτες με ιδιωτική infinity πισίνα, όλες σχεδιασμένες ώστε να προσφέρουν ιδιωτικότητα, ηρεμία και ανεμπόδιστη θέα στο Αιγαίο. Σημαντικό κομμάτι



της εμπειρίας αποτελεί και η **γαστρονομία**. Στο εστιατόριο **Pilōs**, ο βραβευμένος σεφ **Γκίκας Ξενάκης** υπογράφει ένα μενού που βασίζεται στη φιλοσοφία του

slow living, δίνοντας έμφαση στην εποχικότητα, στις κυκλαδίτικες πρώτες ύλες και σε έναν σύγχρονο «μεσογειακό μινιμαλισμό». Το οργανικό μυστάνι του ξενοδοχείου, το **Kipos**, προμηθεύει καθημερινά την κουζίνα με φρέσκα λαχανικά και βότανα, ενώ οι συνεργασίες με μικρούς παραγωγούς, ψαράδες και κτηνοτρόφους της Σίφνου ενισχύουν τον τοπικό χαρακτήρα κάθε πιάτου. Την εμπειρία συμπληρώνουν επιλεγμένες κυκλαδίτικες ετικέτες κρασιού και signature cocktails. Στις 16 Ιουλίου, το Pilōs φιλοξένησε το **Sympraxis**, μια ξεχωριστή γαστρονομική βραδιά που ένωσε τη Σίφνο με την Τήνο. Ο Γκίκας Ξενάκης παρουσίασε ένα degustation menu πέντε σταδίων, όπου πιάτα όπως φρέσκο ελληνικό καβούρι, σφυρίδα Αιγαίου και μελωμένο αρνάκι συνδυάστηκαν με κρασιά του **Volacus Winery**, όπως **Μαλαγουζιά**, **Ασύρτικο** και **Μαυροτράγανο**. Πέρα όμως από τη διαμονή και το φαγητό, το Stamna καλεί τους επισκέπτες να γνωρίσουν τη Σίφνο μέσα από εργαστήρια κεραμικής, γαστρονομικές εμπειρίες, πεζοπορίες και ιδιωτικές περιηγήσεις, αποδεικνύοντας ότι η πραγματική **πολυτέλεια** βρίσκεται στη βαθύτερη σύνδεση με τον τόπο. Αρχή φόρμας Τέλος φόρμας

World of mouth

Gourmet

Το ΚΑΠΑΝΙ αλλάζει γαστρονομική ομάδα

Το **Καπάνι** στο Μεταξουργείο περνά σε μια νέα δημιουργική φάση, διατηρώντας τον χαρακτήρα που το έκανε γνωστό, αλλά ανανεώνοντας ουσιαστικά τη γαστρονομική του ταυτότητα. Τα ηνία της κουζίνας αναλαμβάνουν ο **Σπύρος Τζίλης**, ως executive chef, και η **Θεοδώρα Σιδηροπούλου**, δύο επαγγελματίες με σημαντική εμπειρία σε γαστρονομικά εστιατόρια, ξενοδοχεία και απαιτητικές κουζίνες τόσο στην Ελλάδα όσο και στο εξωτερικό. Η νέα ομάδα φιλοδοξεί να εξελίξει τη φιλοσοφία του εστιατορίου, παραμένοντας πιστή στη **σύγχρονη ελληνική κουζίνα**, αλλά με μια πιο δημιουργική και προσωπική προσέγγιση. Στην καρδιά της νέας πρότασης εξακολουθεί να βρίσκεται η **φωτιά**. Εδώ, όλο το μαγείρεμα γίνεται αποκλειστικά στα κάρβουνα, στον ξυλόφουρνο και στη σούβλα, με την εποχικότητα και την ποιότητα της πρώτης ύλης να



καθορίζουν το περιεχόμενο του μενού. Οι περισσότερες παρασκευές γίνονται καθημερινά στην κουζίνα του εστιατορίου, από τις αλοιφές και τα τουρσιά μέχρι τις σάλτσες, ενώ η ελλη-

νική γαστρονομική παράδοση προσεγγίζεται μέσα από πιάτα που ακολουθούν την εποχικότητα. Το αποτέλεσμα βασίζεται σε τεχνική, σωστή πρώτη ύλη και γεύσεις που αναδεικνύουν τη δύναμη της απλότητας. Το **Καπάνι**, όμως, δεν περιορίζεται μόνο στον ρόλο ενός εστιατορίου. Συνεχίζει να λειτουργεί ως **wine spot** και μικρό γαστρονομικό market, δημιουργώντας έναν πολυδιάστατο χώρο συνάντησης για όσους αγαπούν το καλό φαγητό και το κρασί. Στην είσοδο, η βιτρίνα με επιλεγμένα ελληνικά τυριά και αλλαντικά δίνει από την πρώτη στιγμή το στίγμα της φιλοσοφίας του, ενώ η λίστα κρασιών εστιάζει σε **βιολογικές και ήπιες παρέμβασης** ετικέτες από μικρούς παραγωγούς. Την εμπειρία συμπληρώνουν τα DJ sets αποκλειστικά με βινύλια, αναβαθμίζοντας την ατμόσφαιρα.

Culture

Αποχαιρετισμός στον Σαμ Νιλ

Για μια ολόκληρη γενιά θεατών, ο **Σαμ Νιλ** θα είναι για πάντα ο ψυχραιμος δρ. Άλαν Γκραντ που κοίταξε κατάματα τους δεινόσαυρους στο **Jurassic Park**. Όμως η πορεία του ξεπέρασε κατά πολύ έναν εμβληματικό ρόλο. Ο Νεοζηλανδός ηθοποιός, που έφυγε από τη ζωή σε ηλικία 78 ετών, άφησε πίσω του μια καριέρα που απλώθηκε σε περισσότερες από πέντε δεκαετίες, με πάνω από 50 κινηματογραφικές και τηλεοπτικές παραγωγές, αποδεικνύοντας ότι μπορούσε να κινείται με την ίδια άνεση ανάμεσα στο εμπορικό σινεμά, το ανεξάρτητο δράμα και τις τηλεοπτικές σειρές. Γεννημένος στη Βόρεια Ιρλανδία και μεγαλωμένος στη **Νέα Ζηλανδία**, ο Νιλ ξεκίνησε την καριέρα του στον αυστραλιανό κινηματογράφο πριν γίνει διεθνώς γνωστός. Εκτός από το **Jurassic Park**, ξεχώρισε σε ταινίες όπως **The Piano**, **Dead Calm**, **The Hunt for Red October**, **Event Horizon**, **Possession** και **A Cry in the Dark**, ενώ το τηλεοπτικό κοινό τον αγάπησε ξανά μέσα από σειρές όπως το **Peaky Blinders**. Δεν δίσταζε ποτέ να αλλάζει ύφος και είδος, αποφεύγοντας να εγκλωβιστεί στην εικόνα του σταρ του Χόλιγουντ. Τα



τελευταία χρόνια είχε μιλήσει δημόσια για τη μάχη του με μια σπάνια μορφή **καρκίνου του αίματος**, την οποία αντιμετώπισε με αξιοσημείωτη ψυχραιμία. Αν και είχε ανακοινώσει πως βρισκόταν σε ύφεση και ήταν πλέον απαλλαγμένος από τον καρκίνο, η υγεία του είχε επιβαρυνθεί σημαντικά και ο οργανισμός του παρέμενε ευάλωτος. Ο θάνατός του ήρθε αιφνίδια στο Σίδνεϊ, έχοντας στο πλευρό του την οικογένειά του. Η είδηση της απώλειάς του

προκάλεσε συγκίνηση σε ολόκληρο τον κινηματογραφικό κόσμο. Συμπρωταγωνιστές όπως οι **Λόρα Ντερν** και **Τζεφ Γκόλντμπλουμ**, αλλά και ο **Στίβεν Σπίλμπεργκ**, τον αποχαιρέτησαν με λόγια που ανέδειξαν όχι μόνο το ταλέντο του, αλλά και την ευγένεια, το χιούμορ και την ακεραιότητά του. Εκτός πλατό, ο Σαμ Νιλ αφιέρωσε μεγάλο μέρος της ζωής του στο οινοποιείο του στη Νέα Ζηλανδία και στην προστασία του περιβάλλοντος, διατηρώντας μέχρι το τέλος μια σχέση αυθεντική με το κοινό του. Η απώλειά του αφήνει ένα δυσαναπλήρωτο κενό, αλλά και μια σπάνια κινηματογραφική παρακαταθήκη που δύσκολα θα ξεχαστεί.

World of mouth

Culture

Ο Επιθεωρητής Ντρέικ συνεχίζει την περιοδεία του

Η επιτυχημένη πορεία της αστυνομικής κωμωδίας «**Ο Επιθεωρητής Ντρέικ και η Μαύρη Χήρα**» συνεχίζεται και το καλοκαίρι, καθώς μετά τη θερμή ανταπόκριση που γνώρισε τον χειμώνα, η παραγωγή ξεκινά μεγάλη περιοδεία σε ανοιχτά θέατρα και θερινούς κινηματογράφους της Αττικής. Το έργο του **David Tristram**, σε σκηνοθεσία **Βασίλη Θωμόπουλου**, συνδυάζει το κλασικό **βρετανικό χιούμορ** με το μυστήριο και τις συνεχείς ανατροπές, δημιουργώντας μια παράσταση που ισορροπεί ανάμεσα στην αστυνομική ίντριγκα και την κωμωδία. Στη σκηνή συναντιούνται οι **Μάριος Αθανασίου**, **Βαλέρια Κουρούπη**, **Σπύρος Πούλης** και **Αλέξανδρος Σάουκ**, οι οποίοι δίνουν ζωή στους ιδιαίτερους χαρακτήρες της ιστορίας. Η περιοδεία βρίσκεται ήδη σε εξέλιξη, με επόμενο σταθμό στις 31 Ιουλίου στο Κινηματοθέατρο «**Τα Χρόνια της Αθωότητας**» στο Λαύριο, την 1η Αυγούστου στο **Ηλέκτρα Cinemax** στην Κερατέα, στις 9 Αυγούστου στο **Τριανόν Cinemax** στη Σαρωνίδα, στις 11 Αυγούστου στο **Alex Cinema** στο Πόρτο Ράφτη και στις 12 Αυγούστου στον κινηματογράφο



Αθηναία στο Χαλκούτσι. Η αυλαία της καλοκαιρινής περιοδείας θα πέσει στις 27 Αυγούστου στο **Βεάκειο Θέατρο** του Πειραιά. Στο επίκεντρο της ιστορίας βρίσκεται ένας ανεξιχνίαστος **φόνος** και δεκαέξι ύποπτοι, που φέρνουν αντιμέτωπο τον εκκεντρικό **Επιθεωρητή Ντρέικ** με μια υπόθεση γεμάτη παγίδες και απρόβλεπτες εξελίξεις. Στο πλευρό του βρίσκεται ο πιστός αλλά όχι ιδιαίτερα εύστοχος αρχιφύλακας **Πλόντ**, δημιουργώντας ένα απολαυστικό δίδυμο που μπλέκει διαρκώς σε παρεξηγήσεις και κωμικές καταστάσεις. Η σκηνοθεσία αναδεικνύει τον σατιρικό χαρακτήρα του έργου, διατηρώντας αμείωτο το ενδιαφέρον του κοινού μέχρι την τελευταία σκηνή. Το αποτέλεσμα είναι μια παράσταση που μετατρέπει το κλασικό «ποιος είναι ο δολοφόνος;» σε ένα παιχνίδι γεμάτο **ανατροπές**, έξυπνο **χιούμορ** και θεατρική **ενέργεια**, προσφέροντας μια από τις πιο διασκεδαστικές επιλογές για τις καλοκαιρινές βραδιές.

Gourmet

Στη Λίμα τα The World's 50 Best Restaurants

Η Λίμα ετοιμάζεται να βρεθεί στο επίκεντρο της παγκόσμιας γαστρονομίας, καθώς στις **4 Νοεμβρίου 2026** θα φιλοξενήσει, για πρώτη φορά, την τελετή απονομής των **The World's 50 Best Restaurants**. Πρόκειται για μια ιστορική στιγμή τόσο για την πρωτεύουσα του **Περού** όσο και για ολόκληρη τη **Νότια Αμερική**, καθώς είναι η πρώτη φορά που ο κορυφαίος διεθνής θεσμός πραγματοποιείται στη συγκεκριμένη ήπειρο. Η διοργάνωση θα υλοποιηθεί σε συνεργασία με την **PromPerú**, τον οργανισμό προώθησης των εξαγωγών και του τουρισμού της χώρας, επιβεβαιώνοντας τη διαρκώς αυξανόμενη επιρροή του Περού στον παγκόσμιο γαστρονομικό χάρτη. Η επιλογή της Λίμα δεν είναι τυχαία. Η πόλη είχε ήδη φιλοξενήσει το 2013 την πρώτη διοργάνωση των **Latin America's 50 Best Restaurants**, ενώ από τότε η γαστρονομική της σκηνή εξελίχθηκε θεαματικά, με όλο και περισσότερα εστιατόρια να κατακτούν υψηλές θέσεις στις διεθνείς λίστες. Παράλληλα, το ίδιο το Περού έχει καθιερωθεί ως ένας από τους σημαντικότερους γαστρονομικούς προορισμούς του κόσμου, χάρη στον μοναδικό συνδυασμό πολιτιστικής κλη-



ρονομίας, πλούσιας βιοποικιλότητας και εξαιρετικών πρώτων υλών. Πριν από την απονομή θα προηγηθεί ένα πολυήμερο πρόγραμμα εκδηλώσεων που θα φέρει στη Λίμα κορυφαίους σεφ, επαγγελματίες της **φιλοξενίας** και ανθρώπους της

διεθνούς γαστρονομικής κοινότητας. Το πρόγραμμα περιλαμβάνει το **#50BestTalks**, όπου θα συζητηθούν οι σημαντικότερες εξελίξεις του κλάδου, τις **50 Best Signature Sessions**, στις οποίες διακεκριμένοι σεφ από τη λίστα θα δημιουργήσουν κοινά μενού με Περουβιανούς συναδέλφους τους, καθώς και το **Chefs' Feast**, μια γιορτή αφιερωμένη στα τοπικά προϊόντα και τις μαγειρικές παραδόσεις της χώρας. Η εβδομάδα θα ολοκληρωθεί με την ανακοίνωση της νέας παγκόσμιας κατάταξης, ενώ θα έχουν προηγηθεί και οι ανακοινώσεις των ειδικών βραβείων που τιμούν προσωπικότητες και επιχειρήσεις για τη συμβολή τους στη διεθνή **γαστρονομία**. Όπως δήλωσε η **Rikki Tidball**, Managing Director of Events των The World's 50 Best Restaurants, το Περού εκφράζει απόλυτα το πνεύμα του θεσμού και αποτελεί σήμερα έναν από τους πιο συναρπαστικούς γαστρονομικούς προορισμούς παγκοσμίως.

World
of
mouth

Fashion

Η Stradivarius παρουσιάζει τα Endless Days

Η νέα συλλογή **ENDLESS DAYS** της **Stradivarius** είναι αφιερωμένη σε εκείνες τις καλοκαιρινές στιγμές που δεν χωρούν σε ένα αυστηρό πρόγραμμα. Τότε που μια τελευταία βουτιά στη θάλασσα οδηγεί αυθόρμητα σε ένα δειπνο και σε μια βόλτα δίπλα στο κύμα και η μέρα παρατείνεται μέχρι να καθεί το τελευταίο φως του ήλιου. Αυτή ακριβώς την αίσθηση αποτυπώνει η νέα καμπάνια του brand, μέσα από εικόνες γεμάτες αμμουδιές, αναλογικές φωτογραφικές μηχανές, μουσικές, παγωτά, cocktails και το χαρακτηριστικό χρυσαφένιο φως του ηλιοβασιλέματος που κάνει κάθε καλοκαιρινό απόγευμα να μοιάζει λίγο πιο μεγάλο. Η συλλογή ακολουθεί την ίδια φιλοσοφία, προτείνοντας ρούχα που προσαρμόζονται εύκολα στις εναλλαγές της ημέρας, από την παραλία μέχρι τη βραδινή έξοδο. Πρωταγωνιστούν τα ανάλαφρα **φορέματα**, οι δαντελένιοι **κορσέδες**, τα χαλαρά **tops**, οι **mini φούστες** με κίνηση, οι **βερμούδες** και τα **αέρινα παντελόνια**, δημιουργώντας μια γκαρνταρόμπα που συνδυάζει άνε-



ση και θηλυκότητα χωρίς υπερβολές. Η χρωματική παλέτα κινείται σε **λευκές, σοκολατί και λαδί** αποχρώσεις, εμπνευσμένες από τις ζεστές αποχρώσεις του καλοκαιρινού δειλινού, χαρίζοντας στα σύνολα μια διακριτική, φυσική κομψότητα. Ιδιαίτερη σημασία δίνεται και στα **αξεσουάρ**, τα οποία ολοκληρώνουν κάθε εμφάνιση με τρόπο διακριτικό αλλά ουσιαστικό. **Ζώνες-κοσμήματα, μαχί βραχιόλια, εμπριμέ φουλάρια**

και πολύχρωμες **τσάντες** προσθέτουν μικρές πινελιές χρώματος, ενώ τα suede **μπατάκια** με φαρδύ τελείωμα συνυπάρχουν μαζί με μίνιμαλ **σανδάλια** και **mules**, αποδεικνύοντας ότι το καλοκαιρινό στιλ δεν γνωρίζει περιορισμούς. Αντίθετα, εξελίσσεται χαλαρά από το πρωί έως το βράδυ, ακολουθώντας τον ίδιο ρυθμό με τις ατελείωτες ημέρες που αποτέλεσαν την έμπνευση για τη νέα συλλογή. Με το **ENDLESS DAYS**, η **Stradivarius** προτείνει μια ευέλικτη καλοκαιρινή γκαρνταρόμπα, η οποία ισορροπεί ανάμεσα στην άνεση, την αισθητική και τη διαχρονική κομψότητα.

Gourmet

Η GREY GOOSE παρουσιάζει τον καλοκαιρινό οδηγό της Πάρου

Η Πάρος δεν είναι απλώς ένα ακόμη κυκλαδίτικο νησί. Είναι ένας προορισμός που συνδυάζει την αυθεντικότητα με τον κοσμοπολίτικο χαρακτήρα και χτίζει τις εμπειρίες του γύρω από τη γεύση και τη διασκέδαση. Σε αυτή τη φιλοσοφία εντάσσεται και η παρουσία της **Grey Goose**, η οποία προτείνει έναν ξεχωριστό καλοκαιρινό οδηγό που περιλαμβάνει τα καλύτερα cocktails, από τις πισίνες των πολυτελών ξενοδοχείων μέχρι τα πιο ζωντανά bars της Νάουσας. Η τάση του **slow living** βρίσκει ιδανική έκφραση στα ξενοδοχεία **Oroséa, Cosme, Parilio** και **Avant Mar**, όπου η ημέρα κυλά χαλαρά δίπλα στην πισίνα με ένα **Le Zoe's Spritz**, εμπνευσμένο από τη Zoe Saldaña, ή ένα **Grey Goose Espresso Martini**. Το ίδιο σκηνικό συνεχίζεται και στις παραλίες του νησιού. Στη **Μικρή Σάντα**, στον **Κριό** και στον **Φάραγγα**, οι ρυθμοί ανεβαίνουν, με cocktails όπως το **Le Grand Fizz**, το **Grey Goose Espresso Martini** ή ακόμη και ένα **Bloody Mary**. Όταν ο ήλιος αρχίζει να δύει, τη σκυτάλη παίρνουν τα διάσημα **MOS Sunset Parties**



στο **Cabana Beach Bar**, με δυνατή house μουσική, καλοκαιρινή διάθεση και ένα κοινό που αναζητά την πιο «ανήσυχη» πλευρά του νησιού. Εδώ, η **Grey Goose** σερβίρεται είτε σκέτη είτε με mixers όπως soda, grapefruit soda, πορτοκάλι ή λεμόνι, δίνοντας τον τόνο. Επόμενος σταθμός η **Νάουσα**, με το **Barbarossa** να εξακολουθεί να αποτελεί σημείο αναφοράς. Τα θαλασσινά και το φρέσκο ψάρι δίνουν τη θέση τους σε παγωμένες magnum φιάλες **Grey Goose**, η μουσική ανεβαίνει σε ένταση και το δείπνο μετατρέπεται αυθόρμητα σε γιορτή. Λίγα βήματα πιο πέρα, τα **Barbarossa Bar, Linardo, Agosta** και **Santé** συνθέτουν επίσης μια διαδρομή γεμάτη δυνατά **cocktails**, μουσική και ασταμάτητη ενέργεια, με το διαχρονικό **Grey Goose Martini** να αποτελεί την ιδανική επιλογή για το τελευταίο – ή και το επόμενο – ποτό της βραδιάς.

World of mouth

Travel

To Koukoumi Vegan Hotel ενισχύει την εμπειρία της ευεξίας

Ως το πρώτο **vegan ξενοδοχείο** στην Ελλάδα, το Koukoumi έχει αποκτήσει ένα πιστό διεθνές κοινό που επιστρέφει κάθε χρόνο αναζητώντας μια εμπειρία που δίνει έμφαση στην ουσία και όχι στην επίδειξη. Χτισμένο στην Άνω Μερά, μακριά από τον έντονο ρυθμό του νησιού, ξεχωρίζει για τη boho chic αισθητική του, την κυκλαδίτικη αρχιτεκτονική και την ολιστική προσέγγιση που ακολουθεί σε κάθε πτυχή της διαμονής. Η σημαντικότερη προσθήκη για το καλοκαίρι του 2026 είναι η νέα πτέρυγα του ξενοδοχείου, η οποία προσθέτει **16 νέες σουίτες**, ορισμένες με ιδιωτική πισίνα ή jacuzzi. Παρότι το Koukoumi μεγαλώνει, διατηρεί τον χαρακτήρα ενός μικρού boutique ξενοδοχείου, με δωμάτια σχεδιασμένα γύρω από την άνεση, τα φυσικά υλικά και τη λιτή αισθητική, δημιουργώντας έναν χώρο που προσκαλεί τον επισκέπτη να χαλαρώσει και να αποσυνδεθεί από την καθημερινότητα.



Η φιλοσοφία του ξενοδοχείου παραμένει απόλυτα προσηλωμένη στον **vegan** και **cruelty-free** χαρακτήρα του. Από τα amenities μέχρι τις γαστρονομικές προτάσεις, δεν χρησιμοποιούνται ζωικά παράγωγα, ενώ ιδιαίτερη βαρύτητα δίνεται στη μείωση των απορριμμάτων, την ανακύκλωση και τη χρήση οικολογικών συσκευασιών. Παράλληλα, η **ευεξία** βρίσκεται στον πυρήνα της εμπειρίας, με

αναβαθμισμένα καθημερινά yoga sessions, πισίνα μαγνησίου, spa και γυμναστήριο να συνθέτουν ένα ολοκληρωμένο περιβάλλον χαλάρωσης και εσωτερικής ισορροπίας. Ξεχωριστή θέση κατέχει και η **γαστρονομία**. Το εστιατόριο του ξενοδοχείου παρουσιάζει ένα refined vegan fine dining concept με την υπογραφή της σεφ **Αγγελικής Χαραμή**, βασισμένο σε τοπικές και εποχικές πρώτες ύλες. Το degustation menu και η προσεγμένη λίστα κρασιών συμπληρώνουν μια από τις πιο ενδιαφέρουσες γαστρονομικές προτάσεις της Μυκόνου, επιβεβαιώνοντας ότι το Koukoumi δεν αποτελεί απλώς έναν χώρο διαμονής, αλλά έναν ολοκληρωμένο προορισμό για όσους αναζητούν μια πιο συνειδητή και ουσιαστική ταξιδιωτική εμπειρία.

Το καλοκαίρι της υπερτιμημένης χωριάτικης

Κάποτε η **χωριάτικη σαλάτα** αποτελούσε το πιο αυτονόητο πράγμα που μπορούσες να ζητήσεις σε μια ταβέρνα. Ήταν η ασφαλής επιλογή, το πιάτο που ερχόταν πρώτο στο τραπέζι κι αυτό που συνόδευε τα πάντα χωρίς να τραβάει πάνω του την προσοχή. Πλέον, όμως, έχει αποκτήσει μια εντελώς διαφορετική ταυτότητα. Δεν είναι λίγοι εκείνοι που κοιτούν πρώτα την τιμή της στον κατάλογο και μετά αποφασίζουν αν θα την παραγγείλουν, γιατί κάπου στην πορεία, η «εθνική μας στάρ» άρχισε να συμπεριφέρεται σαν είδος πολυτελείας. Δεν είναι μυστικό ότι το κόστος των πρώτων υλών έχει αυξηθεί αισθητά τα τελευταία χρόνια. Το **ελαιόλαδο** έχει εκτοξευθεί λόγω της μειωμένης παραγωγής που προκάλεσαν οι ακραίες καιρικές συνθήκες στις μεσογειακές χώρες, η **φέτα** επηρεάζεται από την αύξηση του κόστους ζωοτροφών και ενέργειας, ενώ ακόμη και η καλοκαιρινή **ντομάτα** δεν είναι πλέον τόσο φθηνή όσο τη θυμόμαστε. Προσθέστε τα λειτουργικά έξοδα ενός εστιατορίου, το αυξημένο εργατικό κόστος, τα ενοίκια και τις ασφαλιστικές εισφορές και θα καταλάβετε για ποιο λόγο μια χωριάτικη δεν μπορεί να κοστίζει όσο κοστίζει πριν από δέκα χρόνια. Αυτό όμως εξηγεί τα πάντα; Όχι ακριβώς. Υπάρχει μια μεγάλη διαφορά ανάμεσα σε μια σαλάτα που κοστίζει λίγο περισσότερο επειδή χρησιμοποιεί εξαιρετικές πρώτες ύλες και σε μια άλλη που κοστολογείται λες και περιλαμβάνει **σπάνια τρούφα**, ενώ στην πραγματικότητα περιέχει μια άγουρη ντομάτα, δύο λεπτές φέτες αγγουριού και λευκό τυρί αντί για φέτα που περισσότερο είναι **δείγμα** παρά **μερίδα**. Το καλοκαίρι, ειδικά στους δημοφιλείς προορισμούς, η **χωριάτικη** λειτουργεί σαν θερμόμετρο του τουρισμού. Όσο αυξάνεται η ζήτηση, τόσο ανεβαίνει και η τιμή της. Κάποιες φορές όχι επειδή το δικαιολογεί το **αποτέλεσμα**, αλλά επειδή απλώς... μπορεί. Όταν εκατομμύρια επισκέπτες είναι διατεθειμένοι να πληρώσουν για να ζήσουν την ελληνική εμπειρία, η πιο αναγνωρίσιμη σαλάτα της χώρας αποκτά μια εμπορική αξία πολύ μεγαλύτερη από το πραγματικό **κόστος** των υλικών της. Τελικά δεν πληρώνεις μόνο τη **σαλάτα**. Πληρώνεις τη θέα στο ηλιοβασίλεμα, το τραπέζι δίπλα στη θάλασσα, τη μουσική, το service, το location και σε αρκετές περιπτώσεις το

γεγονός ότι βρίσκεσαι σε ένα **νησί** όπου κάθε προϊόν έχει μεταφερθεί ακτοπλοϊκώς. Όλα αυτά έχουν κόστος και κανείς δεν μπορεί να το αμφισβητήσει. Το πρόβλημα εντοπίζεται όταν η **ποιότητα** σταματά να ακολουθεί την τιμή. Κακά τα ψέματα. Ο πελάτης θα δείξει ανοχή σε πολλά. Δεν συγχωρεί όμως μια άνοστη ντομάτα μέσα στον **Αύγουστο**, ούτε το ελαιόλαδο που χρησιμοποιείται με το σταγονόμετρο. Και σίγουρα δεν είναι διατεθειμένος να πληρώνει μια μικρή **περιουσία** για αυτό. Το παράδοξο είναι ότι η Ελλάδα διαθέτει ίσως από τα καλύτερα καλοκαιρινά προϊόντα στον κόσμο. Οι τοπικές ποικιλίες **ντομάτας**, τα αγγουράκια, οι πιπεριές, η κάπαρη, οι ελιές και φυσικά η αυθεντική **φέτα ΠΟΠ** μπορούν να δημιουργήσουν ένα πιάτο που δεν χρειάζεται καμία τεχνική εντυπωσιασμού. Η δύναμή του βρίσκεται ακριβώς στην **απλότητά** του, η οποία συχνά θυσιάζεται στον βωμό της ευκολίας και της μαζικής εξυπηρέτησης. Υπάρχει όμως και η άλλη όψη του νομίσματος. Όλο και περισσότερα εστιατόρια επενδύουν συνειδητά στις πρώτες ύλες.

Συνεργάζονται με μικρούς παραγωγούς, επιλέγουν **εποχικά λαχανικά**, χρησιμοποιούν εξαιρετικό **παρθένο ελαιόλαδο** και προσφέρουν μια χωριάτικη που πραγματικά αξίζει τα χρήματά της. Δεν είναι τυχαίο ότι σε αυτές τις περιπτώσεις ο πελάτης σπανίως διαμαρτύρεται για το πόσο κοστίζει. Γιατί καταλαβαίνει τι τρώει. Ίσως, λοιπόν, το πραγματικό ζήτημα να μην είναι το κόστος της, αλλά το γεγονός πως παύει να αποτελεί μια ειλικρινή πρόταση και αντιμετωπίζεται ως η εύκολη επιλογή για να αυξηθεί ο **λογαριασμός**, επειδή όλοι θα την παραγγείλουν έτσι κι αλλιώς. Είναι μια λογική που βραχυπρόθεσμα μπορεί να αποδίδει, αλλά μακροπρόθεσμα φθείρει την εικόνα ενός **εστιατορίου**. Κάτι τελευταίο. Η χωριάτικη δεν χρειάστηκε ποτέ αφρούς και περίτεχνα στησίματα για να γίνει διάσημη. Έγινε σύμβολο επειδή εξέφραζε με τον πιο απλό τρόπο την αφθονία του **καλοκαιριού**. Αν θέλουμε να συνεχίσει να είναι το πιάτο που συστήνει τη χώρα μας στους επισκέπτες της, ίσως αξίζει να θυμηθούμε ότι η πραγματική πολυτέλεια βρίσκεται στην ποιότητα της πρώτης και της τελευταίας μπουκιάς και κυρίως στην αίσθηση ότι δοκίμασες ένα κομμάτι από την **Ελλάδα** και όχι απλώς ότι το... πλήρωσες.





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

Φιλοξενία: Το premium του λιγότερου

Το σημερινό κείμενο αφορά ένα πρόσφατο σημείωμα του **Mr Unreasonable Hospitality, Will Guidara**.

Αφορά τη **φιλοξενία σε φιλικό - και όχι επαγγελματικό - επίπεδο**, έχει όμως και τις προεκτάσεις της.

Ας δούμε πρώτα την ιστορία του Guidara, σχετικά με την επίσκεψή του - παρέα με φίλους - στην **Μύκονο**, νοικιάζοντας μια βίλα.

“Οι οικοδεσπότες μας, ο Νίκος και η γυναίκα του η Χίλντε, ήταν απίστευτα **ζεστοί και φιλόξενοι** — και αδιαμφισβήτητα οι καλύτεροι concierge, που θα μπορούσαμε να φανταστούμε.

Μας κανόνιζαν δείπνα στη Χώρα, οργάνωναν εκδρομές με σκάφος και επισκέψεις σε πεντακάθαρες παραλίες, και φρόντισαν ακόμη και για μια... αποστολή στο πιο hot κλαμπ του νησιού — όπου, χωρίς αμφιβολία και προς μεγάλη μου απογοήτευση, ήμουν ο γηραιότερος στην αίθουσα.

Το απόγευμα της τελευταίας μας ημέρας, επιστρέφοντας στη βίλα εξουθενωμένοι από άλλη μια ασφυκτικά γεμάτη μέρα, έπιασα τον εαυτό μου να εύχεται να περνούσαμε απλώς το βράδυ, χαλαρώνοντας με την παρέα στο σπίτι, με την πισίνα και τη γαλήνια ομορφιά του.

Ο Νίκος, όμως, είχε ετοιμάσει **φινάλε-υπερπαραγωγή**, ένα ξεφάντωμα για να κλείσουμε το ταξίδι με τον καλύτερο τρόπο. Άλλαξα λοιπόν αγόγγυστα πουκάμισο, έριξα λίγο κρύο νερό στο πρόσωπο και αποφάσισα να σταθώ στο ύψος των περιστάσεων — δεν θα τον απογοητεύαμε εμείς.

Ο Νίκος, **οικοδεσπότης μέχρι το μεδούλι**, μας κοίταξε και ρώτησε: “**Μήπως θα προτιμούσατε να μείνετε μέσα απόψε;**”.

Όταν γνέψαμε καταφατικά, γεμάτοι ευγνωμοσύνη, η **προσαρμογή του ήταν ακαριαία και αβίαστη**: Άναψε κεριά, άνοιξε κάνα δυο μπουκάλια κρασί, παρήγγειλε δείπνο και

αποσύρθηκε διακριτικά.

Ένας υποδειγματικός οικοδεσπότης σαν τον Νίκο **δεν επιδίδει να εντυπωσιάσει τους καλεσμένους του πάση θυσίας**(αν και το πέτυχε !). **Προτεραιότητά του είναι να τους φροντίσει** — ακόμη κι αν αυτό σημαίνει **να πετάξει στα σκουπίδια ένα άψογα σχεδιασμένο πλάνο**.

Σε όλο το ταξίδι, ο Νίκος είχε ξεπεράσει κάθε προσδοκία, προσφέροντάς μας πολύ περισσότερα απ’ όσα θα μπορούσαμε ποτέ να ζητήσουμε.

Κι όμως, τη μεγαλύτερη εντύπωση μας την άφησε **η στιγμή που χαμήλωσε τους τόνους και μας πρόσφερε λιγότερα**. Αυτή είναι η διαφορά ανάμεσα στη **φιλοξενία που συμβαίνει στους καλεσμένους σου** και στη **φιλοξενία, που γίνεται για εκείνους**”.

#NecNotice

Τί κρατάω από αυτή την ιστορία;

Πρώτον, ότι αυτή ακριβώς την προσέγγιση φιλοξενίας πρέπει να αναπτύξει, όλο και περισσότερο, ο **ελληνικός τουρισμός: Tailor made εξυπηρέτηση** - τόσο για premium, όσο και για πιο μαζικά κοινά κατ’ αναλογία πάντα -, ώστε ο τουρίστας να **κανονίζει ξανά τις διακοπές του στην Ελλάδα, για την επόμενη χρονιά, πριν καν φύγει από τη χώρα**. Και να το διαφημίζει αυτό παντού: Ότι, δηλαδή, ένιωσε πως πλήρωσε για υπηρεσίες, οι οποίες ήταν **προσαρμοσμένες στις δικές του ανάγκες** και όχι να προσαρμόζεται αυτός στο τί εξυπηρετεί τους operators. Και, τότε, θα πληρώνει χωρίς δεύτερη συζήτηση και το κάτι παραπάνω... την **υπεραξία**, δηλαδή, αυτού.

Δεύτερον, ότι και σε προσωπικό επίπεδο, πρέπει πάντα, όταν φιλοξενούμε κάποιον, να **βλέπουμε πώς πάει το πράγμα** και να **αλλάζουμε τον όποιο προγραμματισμό** έχουμε σκεφτεί, αν νιώσουμε ότι οι καλεσμένοι μας δεν περνάνε καλά ή θα ήθελαν ίσως κάτι διαφορετικό από αυτό, που έχουμε κανονίσει.

Απολαύστε.

SÖ POSH! ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΟ
ΨΗΦΙΑΚΟ NEWSLETTER

Εκδότης - Διευθυντής: **Νεκτάριος Β. Νώτης**
Chief Editor: **Γιώτα Παναγιώτου** • Αρχισυντάκτης: **Γιάννης Παλιούρης** • Sales Executive: **Ιφιγένεια Καραντώνη**
Συνδρομές - Διεύθυνση Λειτουργίας: **Σύλβια Τσιρτσίκου** • Executive Assistant: **Λίνα Κοντοβάιου**
Digital Art Director: **ArDiDesign** • Τεχνική Υποστήριξη: **Θανάσης Βιρβίλης**

NOTICE
CONTENT & SERVICES

Βαλαωρίτου 9, 106 71 Κολωνάκι, Τ. 210 3634061

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