



Gourmet
«Ψάρια και
Ωρίμανση»
το νέο βιβλίο
του Μαρίνου
Σουράνη

**World
of
mouth**

Prima Mensa

The World's 50 Best Restaurants:
Ποιο είναι το Καλύτερο Εστιατόριο
του Κόσμου για το 2025

Gourmet

Δοκιμάσαμε το μενού
στο Anthes

Culture

Η Ηλέκτρα του Σοφοκλή
στο Αρχαίο Θέατρο Επιδαύρου

#NecNotice

Το καλό σερβίτσιο, η σερβάντα και οι σημαντικές καθημερινές στιγμές



Gourmet Δοκιμάσαμε το μενού στο Anthes

Περπατώντας στα στενά πίσω από την **Μητρο-πόλεως**, ανάμεσα σε τουρίστες με ανοιχτούς χάρτες και βιαστικούς ντόπιους, στην **Σκού-φου**, θα ανακαλύψετε μια καινούργια πρόταση στον χάρτη της αθηναϊκής γεύσης: το **Anthes**, του οποίου το μενού υπογράφει ο πολύ καλός σεφ **Ιπποκράτης Ιωσηφέλλης**. Τα τρία επίπεδα του χώρου, στον οποίο κυριαρχούν το ξύλο κερασιάς, τα ανάγλυφα γεωμετρικά και τα φυτά, που προσποιοούνται τη ζούγκλα— λειτουργούν σαν προσώμιο μιας εμπειρίας που εξελίσσεται αργά και αποκαλυπτικά. Στο μπαρ, ο **Θάνος Τσεκούρας** δίνει τη δική του παράσταση στα **cocktails**, ενώ στην κουζίνα, η σεφ **Κωνσταντίνα Παναγιωτοπούλου**, που είναι χρόνια κοντά στον Ιπποκράτη, συνθέτει πιάτα με **ένταση** και **τρυφερότητα**. Δημιουργικότητα χωρίς επιτήδευση, αντιθέσεις που αλληλοσυμπληρώνονται χαρακτηρίζουν την **τυροσαλάτα** της και την **πρασόπιτα** με πατάτα-φύλλο, σε σχήμα κύματος. Να πάρετε επίσης και το χωρίς ίχνος λιπαρότητας **χαλούμι**, γιατί το *koji* του αλλάζει πραγματικά το DNA. Το **λαβράκι** (τύπου σεβίτσε) με ακτινίδιο και jalapeno είναι επίσης must, όπως και το **beef tartare** μέσα



σε τραγανά φύλλα shiso. Αλλά το πιάτο που πραγματικά ξεχώρισε, είναι η **καλαμαράτα με μάγουλα iberico μπρεζέ**, πετιμέζι και κρέμα Μετσοβόνη. Τα επιδόρπια: απλά, καθαρά, χωρίς φλυαρία. Κι η λίστα κρασιών – **70 ετικέτες**, ελληνικές και διεθνείς – είναι ένα ακόμα πεδίο **εξερεύνησης**, χωρίς **υπερβολή**.

World of mouth

Gourmet Για cocktails και κρασί στο Asteria Roof Top

Το **καλοκαίρι** είναι ο καιρός που οι **ταράτσες της πόλης** έχουν την τιμητική τους. Κι αυτό δεν ισχύει μόνο για το **ιστορικό κέντρο**, αλλά και για τα νότια προάστια. Στην **Γλυφάδα**, στο **Asteria Rooftop**, που ανοίγει αποκλειστικά τις βραδινές ώρες, το **σκηνικό** είναι απόλυτα ταιριαστό με την εποχή: παρέες με **χαλαρή διάθεση**, με ένα καλοφτιαγμένο κοκτέιλ στο χέρι ή ένα ποτήρι κρασί και το βλέμμα στραμμένο προς τη **θάλασσα**. Ο χώρος αποπνέει **φινέτσα** και **ηρεμία**. Οι αναπαυτικοί καναπέδες και τα καθίσματα, τα μαρμάρινα τραπέζια αποκλειστικά σχεδιασμένα για τον χώρο, και η χρωματική παλέτα – από το **απαλό off-white** έως το **γαλάζιο**– δημιουργούν ένα φρέσκο και



φιλόξενο περιβάλλον σε **mid-century design**, όπου ενσωματώνονται **γήινες αποχρώσεις** και **πλούσιες υφές**. Ο αρχιτεκτονικός σχεδιασμός, εξάλλου, αντλεί στοιχεία από τον **μοντερνισμό**, παραμένοντας πιστός στην αισθητική που χαρακτηρίζει όλους τους νέους χώρους των **Αστεριών**: καθαρές **γεωμετρικές γραμμές**, απλότητα στις φόρμες και απόλυτη **εναρμόνιση** με το φυσικό περιβάλλον. Η **κάρτα των**

ποτών στο Rooftop έχει διαμορφωθεί ώστε να αντανάκλα την ενέργεια του χώρου: εμπνευσμένα **cocktails** με χαρακτήρα, επιλεγμένα δροσερά **κρασιά** και **premium επιλογές**, συνοδεύουν ιδανικά μια βραδινή έξοδο στην **Αθηναϊκή Ριβιέρα**.

Culture

Η Ηλέκτρα του Σοφοκλή στο Αρχαίο Θέατρο Επιδαύρου

Η **Ηλέκτρα** του **Σοφοκλή** κάνει πρεμιέρα στο **Αρχαίο Θέατρο** της **Επιδαύρου** στις 4 και 5 Ιουλίου, στο πλαίσιο του Φεστιβάλ Αθηνών Επιδαύρου. Ο **Δημήτρης Τάρλοου**, ένας από τους πιο σταθερούς και στοχαστικούς δημιουργούς του **σύγχρονου ελληνικού θεάτρου**, ετοιμάζεται να καταθέσει την πρώτη του σκηνοθεσία στο αρχαίο δράμα και η παράσταση αναμένεται να αποτελέσει μια από τις πιο **προσωπικές** και **πολιτικές** αναγνώσεις του έργου. Η προσέγγιση του φιλοδοξεί να φωτίσει με τόλμη την ανθρώπινη πλευρά του μύθου, ξεγυμνώνοντας τις ηθικές αμφιβολίες, τα τραύματα και τη μοναξιά της αντίστασης. Χωρίς τη μεσολάβηση των θεών ή των χρησμών, το έργο τοποθετεί την ευθύνη ακέραια στον άνθρωπο. Και το ερώτημα είναι αμείλικτο: πόσο κοστίζει τελικά η επιλογή; Ο σκηνοθέτης εμπιστεύεται τη **Λουκία Μιχαλοπούλου** στον πρωταγωνιστικό ρόλο της βαθιά τραυματισμένης, αλλά ξεκάθαρα αποφασισμένης **Ηλέκτρας** και την πλαισιώνει με έναν εξαιρετικό θίασο: τον **Αναστάση Ροϊλό** ως **Ορέστη**, την **Ιωάννα Παππά** ως **Κλυταιμνήστρα** και τον **Νικόλα Παπαγιάννη**



ως **Αίγισθο**. Με τη μετάφραση του **Γιώργου Χειμωνά**, τη μουσική του **Φώτη Σιώτα** και τα σκηνικά του **Πάρι Μέξη**, η παράσταση υφαίνει έναν ποιητικό και σκληρό κόσμο, όπου η αναζήτηση της **δικαιοσύνης** συντρίβεται πάνω στα ερείπια της ηθικής. Οι πρώτες αναγνώσεις του έργου ολοκληρώθηκαν στην **Χώρα της Άνδρου**, στο σπίτι των **Καραγάτση**, ενώ οι πρόβες ξεκίνησαν από το **Νειμποριό**, στο κτήμα **Ηλίανθος** της ηθοποιού **Ειρήνης Δράκου**, που έχει συνεργαστεί με το **θέατρο Πορεία**, και του **Ευάγγελου Παπαδάκη**. Μέσα σε έναν κόσμο βαθιά πληγωμένο από την κοινωνική αδικία, την εξουσιαστική βία και την απώλεια νοήματος, η **τραγική ηρωίδα** δεν είναι απλώς σύμβολο της εκδίκησης, αλλά μια ύπαρξη που αντιστέκεται. Η Ηλέκτρα του Σοφοκλή δεν αποζητά απλώς την **τιμωρία**. Ζητά **απαντήσεις**, **νόημα**, **λύτρωση**. Και παραμένει **ασυμβίβαστη** ακόμη κι όταν όλα μοιάζουν να έχουν τελειώσει.

World
of
mouth

Fashion

Η νέα συλλογή γυαλιών Moschino Άνοιξη/Καλοκαίρι 2025

Η συλλογή γυαλιών **Moschino Άνοιξη/Καλοκαίρι 2025** παρουσιάζει τα νέα γυαλιά ηλίου και οράσεως για γυναίκες και άνδρες. Τα νέα σχέδια, μοντέρνα και ευκολοφόρετα, αναδεικνύονται μέσα από χαρακτηριστικές λεπτομέρειες του brand, όπως το **λογότυπο Moschino** και το **λογότυπο Bracelet**. Η συλλογή προσφέρεται σε μια **αριστοκρατική χρωματική παλέτα** με μονόχρωμους, ντεγκραντέ ή καθρεπτό φακούς ηλίου. Από αυτά, εμείς ξεχωρίσαμε τα **υπερμεγέθη, γυναικεία γυαλιά ηλίου Logo** σε σχήμα πιλότου από **ασετάντ**, με **σύγχρονη αίσθηση**, χάρη στον μοναδικό τους σχεδιασμό και το λογότυπο Moschino, που διακρίνεται στους βραχίονες. Η χρωματική παλέτα περιλαμβάνει **κλασικούς τόνους**: μαύρο με γκρι φακούς, μαύρο με ροζ φακούς, καφέ ταρταρούγα με πράσινους φακούς, γαλακτερό κρεμ με πράσινους φακούς. Σε ότι αφορά την **ανδρική μόδα**, άκρως ιδιαίτερα είναι τα γυαλιά ηλίου **Metal Logo** σε **μικροσκοπικό ορθογώνιο σχήμα**



από **μέταλλο**. Διαθέτουν **λεπτή διπλή γέφυρα** και **έντονους βραχίονες** με χαραγμένο το λογότυπο Moschino, δίνοντας ένα κομψό αποτέλεσμα. Η χρωματική παλέτα περιλαμβάνει **κλασικούς μεταλλικούς τόνους**: δηλαδή, χρυσό με γκρι φακούς, ματ μαύρο με ασημί καθρεπτό φακούς, μαυρισμένο ασημί με μπλε καθρεπτό φακούς.

Gourmet

Blanco Ahumado: Η νέα πρόταση της Clase Azul

Με το **διακριτικά καπνιστό προφίλ** της, αυτή η **τεκίλα** αναβιώνει τις **παραδοσιακές μεθόδους παρασκευής** της και είναι εμποτισμένη με την ψυχή της περιοχής **Los Altos de Jalisco**. Η μεγάλη διαφορά της από την **Plata**, που κι αυτή είναι μια **μη παλαιωμένη τεκίλα**, έγκειται στο **ψήσιμο της αγαύης**. Εδώ, οι καρδιές ή **riñas**, μπαίνουν σε έναν **χωμάτινο φούρνο** μέσα στη γη, με ξύλα και ηφαιστειακές πέτρες, όπου **σιγοψήνονται**. Αυτή η διαδικασία, με το άγγιγμα της φωτιάς, τους προσδίδει μια καπνιστή νότα. Η **ζύμωση** γίνεται λίγο αργότερα με τις δικές τους **αυτόχθονες ζύμες**, ενώ ένα τμήμα ζυμώνει και με τον **πολτό** και τις **ίνες** της **αγαύης**, πράγμα που καθυστερεί τη **διαδικασία** και κρατά περισσότερα στοιχεία από τη φωτιά. Αν και υπάρχει αυτό το **χαρακτηριστικό καπνιστό προφίλ**, στην Blanco Ahumado είναι πολύ πιο "διακριτικό" από εκείνο των **mezcal**, γιατί διατηρείται ταυτόχρονα και η γλύκα της **τεκίλας**. Η Blanco Ahumado έχει χρώμα **κρυστάλλινο**, διάφανο, με **ασημένιες ανταύγειες**, γεμάτο σώμα και αρώματα από **καπνιστή αγαύη**, φρέσκο **δαμάσκηνο** και **κόκκινο μήλο**. Στο στόμα θα βρείτε πάλι την καπνιστή αγαύη, αλλά και δροσερό **λεμόνι**, ενώ δεν λείπει μια χαρακτη-



ριστική **μεταλλική νότα**, η οποία δίνει τη θέση της σε μια **μεταξένια επίγευση** με καπνιστές αποχρώσεις που **διαρκεί**. Σημειώστε πως οι **45 αλκοολικοί βαθμοί** επιλέχθηκαν ακριβώς για να κρατήσουν αυτόν τον ιδιόμορφο **χαρακτήρα** της.

World
of
mouth

Gourmet

«Ψάρια και Ωρίμανση» το νέο βιβλίο του Μαρίνου Σουράνη

Το νέο γαστρονομικό βιβλίο του **Μαρίνου Σουράνη** από τις **Εκδόσεις Νεφέλη** παρουσιάστηκε πρόσφατα στην κατάμεστη αίθουσα **Έβδομος**, εμπλουτίζοντας καθοριστικά τη **γαστρονομική βιβλιογραφία**. Και είναι σημαντικό, καθώς αποτελεί το «πνευματικό παιδί» ενός **ανθρώπου**, ο οποίος γνωρίζει σε βάθος το αντικείμενό του, σέβεται πραγματικά την **πρώτη ύλη** και πάνω από όλα τιμά την ιδιαίτερη πατρίδα του, την **Τήνο**. Στις **176 σελίδες** του, το βιβλίο καταρρίπτει το στερεότυπο που απαιτεί το ψάρι να πρέπει να τρώγεται φρέσκο, πράγμα που πιθανόν να έχετε διαπιστώσει κι εσείς αν έχετε επισκεφτεί το πολυβραβευμένο, τηνιακό εστιατόριο **Μαραθιά**. Η παρουσίαση άνοιξε με ένα βίντεο, με τον διάσημο βρετανό ιστορικό και φανατικό λάτρη της Μαραθιάς, **Μαρκ Μαζάουερ**, να εξηγεί πώς η γνωριμία του με την Τήνο και τον Μarίνο Σουράνη ήταν για τον



ίδιο μια πραγματική αποκάλυψη και συνεχίζει να είναι, από το 2001 έως σήμερα: «Η Μαραθιά είναι ένα από τα **καλύτερα εστιατόρια της Ελλάδας** και αποτελεί πλέον κομμάτι της δικής μου ζωής και της οικογένειάς μου. Κάθε **καλοκαίρι** επιστρέφω εκεί,

είναι ένα μέρος απόλυτης **ελευθερίας**, ένας ιδανικός τόπος για να γεννηθούν ιδέες για βιβλία, είμαι ευγνώμων. Ξεχωρίζω τις συζητήσεις που κάνω με τον Μarίνο για τη στενή σχέση ανάμεσα στο φαγητό και την Ιστορία. Αυτό το **μέρος** είναι ό,τι πιο κοντινό έχω βιώσει σε **επίγειο παράδεισο**».

Travel

Koukoumi Hotel: Vegan fine dining στην Μύκονο

Το **Koukoumi Hotel**, το πρώτο **vegan** ξενοδοχείο στην **Ελλάδα**, είναι χτισμένο στην **Άνω Μερά της Μυκόνου**. Συνδυάζει την παραδοσιακή κυκλαδίτικη αρχιτεκτονική με έναν σύγχρονο, βιώσιμο τρόπο ζωής, προσφέροντας στους επισκέπτες ένα ήρεμο καταφύγιο με **boho chic αισθητική**. Οι **δεκατέσσερις** ευρύχωρες **σουίτες** του, εξοπλισμένες με φυσικά υλικά και χειροποίητες λεπτομέρειες, πλαισιώνονται από τους κοινόχρηστους χώρους του, δηλαδή την **πiscina μαγνησίου**, το **spa**, το **γυμναστήριο** και τον χώρο **yoga**. Η καρδιά του ξενοδοχείου όμως χτυπά στο εστιατόριο πιο δυνατά από ποτέ: το **βραδινό fine dining** εμπλουτίζεται με ένα νέο, επιμελημένο degustation menu, που υπογράφει η σεφ **Αγγελική Χαραμή**. Το μενού απευθύνεται σε όλους όσους αναζητούν νέες γευστικές εμπειρίες, ανεξάρτητα από το αν ακολουθούν **vegan** διατροφή ή όχι. Πρόκειται για μια **σύνθεση μεσογειακών γεύσεων** με διακριτικές **ιαπωνικές επιρροές**, που βασίζεται σε φρέσκες, τοπικές και άγριας συλλογής πρώτες ύλες. Η σεφ και η ομάδα της παρασκευάζουν στο εργαστήριό τους από **ζυμαρικά** και αρτοσκευάσματα έως **vegan τυριά**, αφήνοντας τις καλύτερες εντυπώσεις σε κάθε



στάδιο. Το μενού αναδεικνύεται ακόμη περισσότερο μέσα από ένα προσεγγμένο **wine pairing**, με επιλογές αποκλειστικά από **vegan ετικέτες**, δίνοντας έμφαση στον **ελληνικό αμπελώνα**. Η ατμόσφαιρα δίπλα στην πισίνα, ο διακριτικός φωτισμός και η προσεγγμένη αισθητική ολοκληρώνουν την εμπειρία ενός αυθεντικού **vegan fine dining**. Τις υπόλοιπες ώρες της ημέρας, το πλούσιο, καθημερινά ανανεωμένο πρωινό μπουφέ, το δροσερό **snack menu** για τις ώρες της πισίνας και το βραδινό **a la carte menu** στο **Koukoumi**, προσφέρουν προτάσεις που συνδυάζουν την απόλαυση με τη φροντίδα για το περιβάλλον και τον άνθρωπο. Χωρίς καμία **χρήση ζωικών παραγώγων**, χωρίς σπατάλη, αλλά και χωρίς εκπώσεις στη γεύση.

World of mouth

Gourmet

Ο chef Λευτέρης Ζαφειρόπουλος φτιάχνει πίτσες στο Napolitivo

Ο **Λευτέρης Ζαφειρόπουλος**, νικητής του **Master Chef** για το **2024**, μόλις «προσγειώθηκε» στο **Napolitivo**. Με έμπνευση από εμβληματικές ιταλικές πόλεις και εκλεκτές πρώτες ύλες, δημιούργησε ένα **exclusive μενού**, το οποίο μπορείτε να απολαύσετε φέτος το καλοκαίρι με θέα τη θάλασσα. Από την **Σικελία** εμπνεύστηκε για να δημιουργήσει την λαχταριστή **Pomodori d' Oro**, με σάλτσα από κίτρινα τοματίνια, πιπεριά chili, μοσαρέλα, παρμεζάνα και πεκορίνο. Τα κίτρινα τοματίνια δίνουν γεύση και χρώμα στην πίτσα, ενώ η πιπεριά chili προσδίδει την ασάδα που σβήνει με μια γουλιά από κάποιο από τα δροσερά spritzes από τα κλασικά κι αγαπημένα **Aperol Spritz**, και **Limoncello Spritz**, μέχρι το φραουλένιο **Dolce Vita Spritz** με ροζέ Moscato d'Asti και το «ρομαντικό» **Amalfi Sunset Spritz** με prosecco και pink soda. Με καταγωγή



από το γραφικό **Μολίζε** έρχεται η **Uova e Salami**, με σαλάμι Νάπολης, κρέμα γάλακτος, παρμεζάνα, πεκορίνο και δύο αυγά ψημένα στον ξυλόφουρνο. Ψητή πατάτα, αυθεντικό και τραγανό guanciale, κρέμα γάλακτος, παρμεζάνα, πεκορίνο και δεντρολίβανο περιέχει η άκρως καλοκαιρινή **Patate e Guanciale** από την επαρχία **Αμπρούτσο**, ενώ από την ιστορική

Μπολόνια, ο Λευτέρης έφερε στο Napolitivo τον πρόστινο χρυσό και δημιούργησε την απόλυτη **Pistacchio**, με σάλτσα τομάτας, κρέμα φιστικιού Αιγίνης, stracciatella, μορταδέλα και φιστίκια Αιγίνης, που έχει ήδη κερδίσει τις εντυπώσεις με τη μεστή της γεύση. Τέλος, η μοναδική **Gorgonzola** με το αγαπημένο μπλε τυρί των **Ιταλών**, κρέμα γάλακτος, παρμεζάνα, πεκορίνο, μέλι και καρύδια, παραπέμπει ξεκάθαρα στο γραφικό **Πιεμόντε**.

The World's 50 Best Restaurants: Ποιο είναι το Καλύτερο Εστιατόριο του Κόσμου για το 2025

Σε περίπτωση που δεν το ξέρετε, η **Λίμα** του **Περού** είναι το επίκεντρο της **παγκόσμιας γαστρονομίας**. Σε μια λαμπερή τελετή, που πραγματοποιήθηκε πριν λίγες ημέρες στο **Τορίνο**, στο **Lingotto Fiere**, και ενθουσίασε τους λάτρεις της υψηλής γαστρονομίας, δύο από τα εστιατόριά της μπήκαν στην πρώτη δεκάδα της λίστας των **The World's 50 Best Restaurants 2025**, ενώ το **Maido** κατάφερε να σκαρφαλώσει στην **πρώτη θέση**. Ποιο είναι όμως αυτό το εστιατόριο; Λοιπόν, το **Maido** σερβίρει **NIKKEI κουζίνα** και το **2024** είχε **καταλάβει την πέμπτη θέση** στην κατάταξη. Επί κεφαλής εκεί είναι ο σεφ **Mitsuharu «Micha» Tsumura** και, σύμφωνα με την οργάνωση 50 Best, που απονέμει τα βραβεία, ο ίδιος και η ομάδα του δουλεύουν «συνδυάζοντας τις **οχολαστικές ιαπωνικές τεχνικές** με τα **“ζωντανά” περουβιανά συστατικά** για να δημιουργήσει μια γαστρονομική εμπειρία που είναι **τόσο πολιτισμικά πλούσια** όσο και **καινοτόμα μοντέρνα**». Λειτουργεί εδώ και **15 χρόνια**, το menu degustation περιλαμβάνει περίπου **δέκα πιάτα** και χρωσάει το όνομά του στον **ομώνυμο γιαπωνέζικο χαιρετισμό**, με τον οποίο το προσωπικό καλωσορίζει τους επισκέπτες. Το **Maido** διαδέχτηκε το **Disfrutar** της Βαρκελώνης, ενώ και το **2023**, στην κορυφή είχε βρεθεί το **Central**, ένα ακόμη εστιατόριο από την περουβιανή πρωτεύουσα. Στη δεύτερη θέση συναντάμε το **Asador Etxebarri** στο Ατσόντο της Ισπανίας και την τρίτη θέση κατέκτησε το **Quintonil** από την Πόλη του Μεξικού. Επόμενο στη σειρά είναι το **Diverxo** στην Μαδρίτη και η πεντάδα συμπληρώνεται από το διάσημο **Alchemist** της Κοπεγχάγης. Προχωράμε στην έκτη θέση, όπου βρίσκεται το **Gaggan** από την Ταϊλάνδη κι εδώ, αξίζει να πούμε πως η Ασία και ειδικότερα η Μπανγκόκ, έκανε ιδιαίτερα

αισθητή την παρουσία της με **έξι εστιατόρια** της να κατατάσσονται στην **πρώτη 50άδα**. Ολοκληρώνουμε την κορυφαία δεκάδα με το **Sézanne** του Τόκιο στην έβδομη θέση, το **Table by Bruno Verjus** του Παρισιού στην όγδοη θέση, το **Kjolle** της Λίμα στην ένατη και το νοτιοαμερικανικό εστιατόριο **Don Julio** του Μπουένος Άιρες στη δέκατη θέση, εκεί που ήταν και πέρσι. Από τις πιο συζητημένες παρουσίες ήταν το **Potong** της σεφ **Pichaya “Pam” Soontornyanakij**, που πέρασε κατευθείαν στο No.13, διεκδικώντας επάξια τον τίτλο της **Καλύτερης Νέας Εισόδου** - η ίδια η σεφ, μάλιστα, ανακηρύχθηκε και η **Καλύτερη Γυναίκα Σεφ στον Κόσμο** για το 2025. Το βραβείο **του Chefs’ Choice** απονεμήθηκε στον **Albert Adrià**, για όσα δημιούργει στο **Enigma** της Βαρκελώνης, ενώ με το **Icon Award** τιμήθηκε το δίδυμο **Massimo Bottura** και **Lara Gilmore**, που έχει ξεχωρίσει για τις κοινωνικές πρωτοβουλίες του. Ζαχαροπλάστης της χρονιάς είναι ο **Maxime Frédéric** από το **Cheval Blanc** στο Παρίσι και το βραβείο καλύτερου σομελιέ πήγε στον **Mohamed Benabdallah** από το **Asador Etxebarri**. Όπως έχουμε πει και στο παρελθόν, η λίστα καταρτίζεται με βάση τις ψήφους της Ακαδημίας The World's 50 Best Restaurants. Αυτή αποτελείται από **1.080** ειδικούς της βιομηχανίας εστιατορίων, συμπεριλαμβανομένων κριτικών γεύσης και σεφ, οι οποίοι προέρχονται από **27 περιοχές** σε όλο τον κόσμο. Το κορυφαίο βραβείο μπορεί να το κερδίσει μόνο μία φορά ένα εστιατόριο, ενώ στη συνέχεια μπαίνουν στην ξεχωριστή λίστα **«Best of the Best»**. Αυτό το πάνθεον περιλαμβάνει το **Geranium**, το **Noma**, το **Eleven Madison Park** της **Νέας Υόρκης**, το **The Fat Duck**, την **Osteria Francescana**, το **Mirazur**, το **Central** και φυσικά πλέον και το **Disfrutar**.





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

Το καλό σερβίτσιο, η σερβάντα και οι σημαντικές καθημερινές στιγμές

Νομίζω ότι, πλέον, εδώ και πολλά πολλά χρόνια, στα σπίτια πρώτον, **δεν σπαταλούν** τετραγωνικά για να έχουν ένα χώρο – το καλό σαλόνι, όπως το έλεγαν παλιά -, ο οποίος χρησιμοποιούνταν όχι περισσότερες από δύο με τρεις φορές τον χρόνο.

Και δεύτερον, **δεν αγοράζουν** πανάκριβα σερβίτσια πιάτων – για τα δεδομένα κάθε νοικοκυριού ανά περίπτωση -, τα οποία να τοποθετούν στη σερβάντα, και να χρησιμοποιούν ακόμα πιο σπάνια.

Τα πράγματα έχουν αλλάξει.

Η συντριπτική πλειονότητα ημών προσπαθεί και **απλοποιεί** τα πράγματα στο σπίτι.

Λιγότερη ακαταστασία, λιγότερος θόρυβος, λιγότερα πράγματα, που μένουν ακρησιμοποιήτα σε ψηλά ράφια ή σε βαθιά συρτάρια.

Γενικά, **λιγότερο υλικό προς χρήση**.

Έχω, όμως, αρχίσει τελευταία να σκέφτομαι αυτά τα **“καλά πιάτα”**, όπως τα λέγαμε, που μας απαγόρευαν ως παιδιά να αγγίξουμε – ακόμα και να πλησιάσουμε – μην τυχόν και σπάσουν.

Και άρχισα να αναρωτιέμαι αν έχουμε πιθανώς **πετάξει κάτι σημαντικό**, αναφερόμενοι διαρκώς στον αποκαλούμενο χαμό.

Και τα σκέφτομαι όλα αυτά με βάση δύο γεγονότα:

Το πρώτο είναι ένα **δείννο**, στο οποίο βρέθηκα πρόσφατα, σε ένα **σπίτι**. Οι οικοδεσπότες δεν γιόρταζαν κάτι συγκεκριμένο, ούτε ήταν κάποια μεγάλη γιορτή. Ήταν μια **συνθητισμένη Πέμπτη**. Κι όμως, οι άνθρωποι αυτοί είχαν στήσει το τραπέζι του δείννου με τα **καλά τους πιάτα**.

Το δεύτερο είναι η επίσκεψή μου σε **όλο και περισσότερα εστιατόρια**, τα οποία δεν δείχνουν το **παραμικρό ενδια-**

φέρον για να επενδύσουν, όχι σε χρήμα, αλλά σε **γούστο και elegance**, αγοράζοντας όμορφα, προσεγμένα, καλόγουστα σερβίτσια. Η σκανδιναβική λιτή προσέγγιση έχει επικρατήσει, όχι λόγω αισθητικής των επιχειρηματιών, αλλά λόγω ευκολίας. **Ξεπέτας** σε πολλές περιπτώσεις.

Όλα αυτά μου θύμισαν ότι η **φιλοξενία** δεν είναι απλά να κάνεις τον κόσμο να νιώθει άνετα.

Είναι και να κάνεις τους καλεσμένους σου να αισθανθούν **τιμώμενα πρόσωπα**, και να καταγράψουν τη στιγμή ως **σημαντική**.

Δηλαδή, χρησιμοποιώντας το καλό σερβίτσιο δεν έχει να κάνει με **show off**.

Αλλά είναι ένας τρόπος να πεις: **Αυτή η στιγμή μετράει, αυτοί οι άνθρωποι μετράνε. Αυτό το γεύμα μετράει, το ίδιο και οι όποιες αποψινές αναμνήσεις**. Συνεπώς, ας ενεργήσουμε σαν να αξίζει την καλύτερη συμπεριφορά μας.

Είτε μιλάμε για τους οικοδεσπότες σε ένα κάλεσμα σε σπίτι, είτε για τους ιδιοκτήτες και στελέχη ενός εστιατορίου, που σερβίρουν τους πελάτες τους.

Δεν πρόκειται να πάω να αγοράσω ένα πλήρες σερβίτσιο για 12 άτομα κινέζικης πορσελάνης, με χρυσά τελειώματα.

Πάντα, όμως, έχω **κάτι ιδιαίτερο**, όπως ένα σετ κρυστάλλινων ποτηριών whiskey, που βγάζω για να τιμήσω τους ανθρώπους, που κάθονται στο τραπέζι μου.

Τα **τελετουργικά** είναι **σημαντικά**, ειδικά τα ήσυχα, που ανεβάζουν την κάθε μέρα σε μια ευκαιρία, **άξια μνήμης**.

Κατά συνέπεια, και την κάθε καθημερινή κράτηση σε ένα εστιατόριο.

Απολαύστε.

#NecNotice

SÖ POSH! ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΟ ΨΗΦΙΑΚΟ NEWSLETTER

Εκδότης - Διευθυντής: **Νεκτάριος Β. Νώτης**
Chief Editor: **Γιώτα Παναγιώτου** • Αρχισυντάκτης: **Γιάννης Παλιούρης** • Γενική Διεύθυνση: **Δέσποινα Βασιλοπούλου**
Sales Manager: **Βίλλυ Τριπολίτου** Sales Developer: **Μαρία Γαβριλάκη** • Sales Executive: **Ιφιγένεια Καραντώνη** - **Νίκος Ξύδης** • Executive Assistant: **Μαρία Μούστα**
Digital Art Director: **ArDiDesign** • Τεχνική Υποστήριξη: **Θανάσης Βιρβίλης**

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

NOTICE
CONTENT & SERVICES

Βαλαωρίτου 9, 106 71 Κολωνάκι, Τ. 210 3634061