

Greek Chefs Abroad

Το γαστρονομικό φεστιβάλ επιστρέφει
στο MarBella Collection



Château Margüi
Η Προβηγκία
συναντά την Αθήνα

**Μαγειρεύοντας
με κρασί**
Οδηγός επιβίωσης
για αρχάριους

Ρινό Breathing Life
Η Κρήτη υποδέχεται
ένα ολοκαίνουργιο
resort ευεξίας

Items of desire
Τα κομψά
κοσμήματα
της Danaï Gianelli

**Thessaloniki
DW 2023**
Το design και
η γαστρονομία
έρχονται στο
επίκεντρο

#NecNotice

Η αβάσταχτη φλυαρία ενός barman



Château Margüi Η Προβηγκία συναντά την Αθήνα

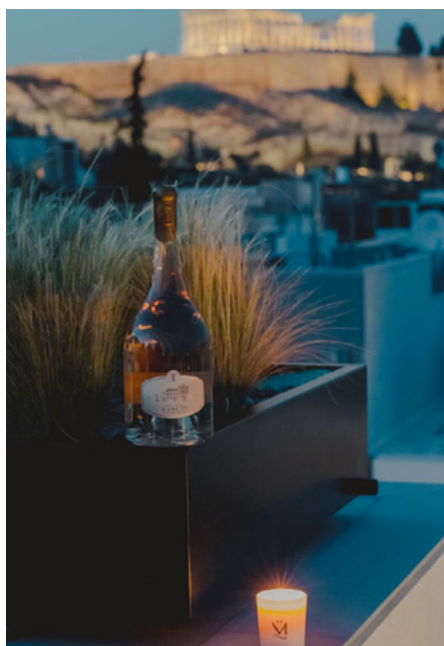
Εχουν περάσει μερικές ημέρες, αλλά εκείνο το πάρτι στην ταράτσα του Neoma Hotel, με την Ακρόπολη «στο πιάτο», δεν ξεχνιέται. Αφορμή για να συναντηθούμε στο roof garden με την απίστευτη θέα ήταν η παρουσίαση των κρασιών Château Margüi. Αν σας λείπει κάτι το όνομα, είναι γιατί το 2017 το συγκεκριμένο κτήμα αγοράστηκε από την Skywalker Vineyards, τον οινικό όμιλο που ανήκει στον διάσημο σκηνοθέτη, George Loucas.

Το Château Margüi βρίσκεται στο Haut-Var, στην καρδιά της Προβηγκίας. Η οινική ιστορία της περιοχής ξεκινά 2.600 χρόνια πριν, με τους αρχαίους Ρωμαίους να πρωτοπορούν στην καλλιέργεια των αμπελιών και στην παραγωγή ελαιόλαδου – το 2002, μάλιστα, σε σχετικές ανασκαφές, αποκαλύφθηκαν αμφορείς και διάφορα άλλα ευρήματα, που επιβεβαιώνουν το πλούσιο παρελθόν αυτού του τόπου. Σήμερα, το κτήμα, που βρίσκεται στην καρδιά της ζώνης Natura 2000, διαθέτει 15 εκτάρια αμπελώνων, 5 εκτάρια φυτεμένα με ελιές και 65 εκτάρια δάσους, οπότε περιβάλλεται κυριολεκτικά από ομορφιά. Κι επειδή η αγάπη προς τη φύση έχει μετατραπεί σε κεντρικό αφήγημα του κτήματος, τα κρασιά, που παράγονται στο Château Margüi, προέρχονται από αμπέλια Syrah, Grenache Noir, Cinsault, Cabernet-Sauvignon και Rolle, που φυτεύτηκαν εκ νέου το 1999 και διαθέτουν την πιστοποίηση, Ecocert Certified Organic.

Δίπλα στην πισίνα του Neoma Hotel και υπό τους ήχους

της μουσικής του DJ Γιάννη Μαυρίδη, δοκίμασα τέσσερις ετικέτες. Αρχικά, γέμισα το ποτήρι μου με το Blanc Château Margüi, ένα ξηρό λευκό κρασί με έντονη φρεσκάδα και αρώματα από εσπεριδοειδή και τροπικά φρούτα. Συνέχισα με το Rosé 2022 Château Margüi, ένα ιδιαίτερα ευχάριστο μπλεντ από Black Grenache 45% - Cinsault 35% - Cabernet Sauvignon 15% - Syrah 5%, το οποίο διαθέτει αρωματική παλέτα που παραπέμπει σε φράουλα, αχλάδι και αποξηραμένα βότανα, ενώ στο στόμα είναι λίγο πιο πολύπλοκο σε σχέση με το λευκό «αδερφάκι» του με καλή επίγευση.

Οι περισσότεροι ενθουσιάστηκαν με το Rosé 2022 Bastide de Margüi, 1784, που διαθέτει βάθος, διάρκεια και είναι αυτό που αποκαλούμε «γαστρονομικό» φουλ στα πυρηνόκαρπα, λευκόσαρκα φρούτα, όπως ροδάκινο, βερίκοκο και νεκταρίνι, με νότες από βανίλια και μπαχαρικά - θα του ταιριάξουν πολύ τα πικάντικα πιάτα ασιατικής κουζίνας, οι ψητές γαρίδες και οι αστακο-μακαρονάδες, αλλά και λεπτεπίλεπτα ceviche ψαριών με περίσσια ένταση. Προσωπικά, όμως, εντυπωσιάστηκα και από το White 2020 Bastide de Margüi, 1784, τη δεύτερη premium ετικέτα του οίκου. Μου έφτιαξαν τη διάθεση τα αρώματα από λευκά λουλούδια, ακακία και βανίλια, ενώ στο στόμα η παρουσία εσπεριδοειδών και κρέμας ήταν κομψή και μεγάλης διάρκειας. Ότι πρέπει για το καλοκαίρι, δηλαδή! Και οι 4 ετικέτες έρχονται στην Ελλάδα από την Oinosenses.





Μαγειρεύοντας με κρασί Οδηγός επιβίωσης για αρχάριους

Το κρασί δεν έχει μόνο μακρά παράδοση στο τραπέζι και στα ποτήρια μας, αλλά και στις κουζίνες αυτού του κόσμου. Πάμε να δούμε μαζί μερικά tips, για όσους θέλουν να πειραματιστούν μαζί του στη μαγειρική.

Ότι πληρώνεις, παίρνεις

Φυσικά, δεν χρειάζεται να αγοράσετε ένα μπουκάλι Chateau Lafite Rothschild για τις συνταγές σας – αυτό δεν σημαίνει όμως ότι θα επιλέξετε το φθηνότερο μπουκάλι από το ράφι για το μαγείρεμα. Ο κίνδυνος η επιλογή σας να μην έχει γεύση, να είναι υπερβολικά όξινη ή να μην προσθέτει τον πλούτο ή την πολυπλοκότητα, που οφείλει να έχει το κρασί, είναι υπαρκτός. Επωφεληθείτε από τις προσφορές στα καταστήματα, αλλά μην χρησιμοποιείτε ένα κρασί για να μαγειρέψετε, το οποίο δεν θα θέλατε να πιείτε.

Ακολουθήστε τη συνταγή

Το κρασί δίνει ένταση στη γεύση – αν όμως δεν ακολουθήσετε τα βήματα, τότε μπορεί να αλλοιώσει το φαγητό, κάνοντάς το πιο αλκοολικό. Επίσης, τα πιάτα που μαγειρεύονται με προσθήκη κρασιού, δεν είναι κατάλληλα για να τα σερβίρετε σε παιδιά ή σε άτομα που αποφεύγουν το αλκοόλ.

Το timing μετράει

Το κρασί πρέπει να χρησιμοποιείται στα πρώτα στάδια του μαγειρέματος, ώστε να έχει χρόνο να εξατμιστεί. Μην κάνετε το λάθος να το προσθέσετε πολύ αργά στη συνταγή, καθώς η γεύση μπορεί να είναι δυσάρεστη.

Ποιο κρασί να διαλέξω;

Εάν δεν είστε σίγουροι για το είδος του κρασιού που πρέπει να χρησιμοποιήσετε σε μια συνταγή, σκεφτείτε τι θα πίνετε με το ίδιο το γεύμα. Συνήθως, τα πιάτα με κοτόπουλο, χοιρινό, ψάρι και οστρακοειδή, συνδυάζονται

υπέροχα με το λευκό κρασί, ενώ το βοδινό και το αρνί μαγειρεύονται καλύτερα με κόκκινο. Οι περισσότεροι συχνά συνδέουν το κόκκινο κρασί με τις ντομάτες, όπως σε μια πλούσια σάλτσα μπολονέζ, αλλά αν δεν προσθέσετε το κόκκινο κρέας στην εξίσωση, το λευκό κρασί σε μια κόκκινη σάλτσα (ειδικά όταν συνδυάζεται με σκόρδο και μαϊντανό), θα σας δώσει μια πιο φρέσκια γεύση.

Γιατί το κρασί μου δεν θέλει να γίνει φλαμπέ;

Το κρασί δεν θα πάρει φωτιά κατά το μαγείρεμα, καθώς έχει πολύ χαμηλή περιεκτικότητα σε αλκοόλ. Λειτουργεί μόνο με οινοπνευματώδη ποτά που είναι γύρω στο 40%. Θερμή παράκληση: μην κάνετε το λάθος να πειραματιστείτε με το σπορ σε οικιακή κουζίνα.

«Μαρινάδα, αγάπη μου»

Για πραγματικά τρυφερό κρέας, δοκιμάστε να μαρινάρετε το κομμάτι της επιλογής σας με κρασί – η οξύτητα μαλακώνει τις ίνες και προσθέτει γεύση. Επίσης, οι τανίνες στο κόκκινο κρασί κάνουν το κόκκινο κρέας πιο νόστιμο.

Επιδόρπιο κρασί

Τα γλυκά, ενισχυμένα κρασιά ταιριάζουν περισσότερο σε παρασκευές, όπως οι πουτίγκες. Το ξηρό λευκό και κόκκινο κρασί μπορεί να λειτουργήσει καλά και με γλυκά, ανάλογα με τη συνταγή. π.χ. αχλάδια ποσέ.

Διάρκεια ζωής

Δεν μαγειρεύουμε με οξειδωμένο κρασί- μόλις ανοίξετε τη φιάλη, διατηρήστε το κρασί στο ψυγείο (ακόμη και το κόκκινο). Η ψύξη επιβραδύνει τον χρόνο που χρειάζεται για να οξειδωθεί. Το μάζιμουμ, σύμφωνα με τους ειδικούς, είναι περίπου μια εβδομάδα (προσωπικά δεν το αφήνω παραπάνω από 4 ημέρες). Ένα οικονομικό σφραγιστικό μπουκαλιών, όπως το Vacu Vin, μπορεί να βοηθήσει στην παράταση της διάρκειας ζωής του κρασιού.



Greek Chefs Abroad

Το γαστρονομικό φεστιβάλ επιστρέφει στο MarBella Collection

Το δημοφιλές γαστρονομικό φεστιβάλ, Greek Chefs Abroad, του Ομίλου MarBella Collection (<https://www.marbella.gr/>) επιστρέφει για 3η συνεχόμενη χρονιά, συστήνοντας σημαντικούς Έλληνες chefs της διασποράς, οι οποίοι θα δημιουργήσουν εμπνευσμένα μενού για τους επισκέπτες των ξενοδοχείων του Ομίλου MarBella σε Κέρκυρα και Θεσπρωτία από τον Ιούλιο έως και τον Σεπτέμβριο του 2023.

Φέτος, Ντουμπάι, Μελβούρνη, Σιγκαπούρη, Μαϊάμι, αλλά και Λονδίνο, θα συναντηθούν. Πρόκειται για emblematic πόλεις με σημαντική γαστρονομική ενέργεια και αποτελούν την αφετηρία για τη σπουδαία καριέρα που έχουν κάνει μέχρι σήμερα οι συμμετέχοντες chefs της 3ης χρονιάς των Greek Chefs Abroad.

Η διεθνής γαστρονομική σύζευξη των πέντε ηπειρών θα περιλαμβάνει μενού που μεταμορφώνουν την παράδοση σε μέλλον, χρησιμοποιώντας πάντα τεχνικές και φρέσκα τοπικά υλικά, σε συνεργασία με τις ομάδες των chefs των ξενοδοχείων του Ομίλου MarBella. Στον πυρήνα της, η σειρά Greek Chefs Abroad θα γιορτάζει το αυθεντικό ελληνικό-μεσογειακό φαγητό, δίνοντάς του διεθνή διάσταση. Αναλυτικά το line up περιλαμβάνει τους παρακάτω:

Nick Molyviatis (1η Ιουλίου - MarBella Elix)

Μέχρι πρότινος head chef του KILN Soho, ο Nick Molyviatis οδήγησε το εστιατόριο στην κατάκτηση του πολυπόθητου βραβείου, Best UK restaurant, το 2018. Θα είναι ο πρώτος chef του τρίτου κύκλου, μαγειρεύοντας ένα ειδικό ελληνικό μενού εμπνευσμένο από ταϊλανδέζικες γεύσεις, για τους επισκέπτες του MarBella Elix. Ως θερμός υποστηρικτής της ελληνικής κουζίνας, ο Molyviatis είναι μια πηγή γνώσεων, όταν πρόκειται για εστιατόρια που προσφέρουν αυθεντικό, ξεχωριστό ελληνικό φαγητό σε όλη τη βρετανική πρωτεύουσα. Έχει, επίσης, συνεργαστεί στενά με πολλούς Thai chefs, για να βελτιώσει τις γνώσεις του επάνω στην ταϊλανδέζικη κουζίνα και να μάθει περισσότερα για τη χώρα και πώς να προσαρμόσει τις μοναδικές γεύσεις και τα μπαχαρικά της στην ελληνική κουζίνα.

Αλέξανδρος «Σπέρχος» Παυλόπουλος (14 Ιουλίου - MarBella Nido)

Ο chef Σπέρχος θα ετοιμάσει ένα μενού με ελληνικές και μεσογειακές γεύσεις, εμπλουτισμένες με αρώματα της Μέσης Ανατολής, χρησιμοποιώντας υλικά που συνδυάζουν, τόσο οπτικά, όσο και γευστικά στοιχεία. Γεννημένος στα Καλάβρυτα, έχει ένα βαθιά ριζωμένο πάθος για τη μαγειρική και τα τοπικά παραγόμενα υλικά, αφού μεγάλωσε ανάμεσα σε αγρότες, δουλεύοντας σε χωράφια και κήπους. Το 2015 μετακόμισε στο Ντουμπάι, για



να μεταφέρει το όραμά του να δημιουργήσει ένα εστιατόριο που θα περιλαμβάνει ελληνικές και μεσογειακές γεύσεις στη Μέση Ανατολή και εγκαινίασε το εστιατόριό του The Warehouse, το οποίο λειτουργεί ταυτόχρονα ως τηλεοπτικό στούντιο και εργαστήριο κουζίνας. Ο Σπέρχος είναι ο επίσημος πρεσβευτής της ελληνικής γαστρονομίας στα Ηνωμένα Αραβικά Εμιράτα και συνιδιοκτήτης του "Ena" στο Ντουμπάι.



Vadym Kunitsky (25 Αυγούστου - MarBella Nido | 27 Αυγούστου - MarBella Elix)

Ο Vadym Kunitsky θα δώσει μια ασιατική πινελιά στο ελληνικό του μενού, στο πλαίσιο αυτής της σειράς. Έχοντας μετακομίσει στην Αθήνα το 1998, όταν η μητέρα του μετανάστευσε στην Ελλάδα από την Ουκρανία, είναι σήμερα head chef στο Alati -ένα από τα καλύτερα ελληνικά εστιατόρια στην Σιγκαπούρη. Συνεργάζεται στενά με τον Αθηναγόρα Κωστάκο, τον άνθρωπο πίσω από τα μενού του Bacchanalia και του Meraki, ενώ έχει επίσης εργαστεί σε εστιατόρια, όπως το Alchemist στην Κοπεγχάγη και το βραβευμένο με αστέρι Michelin, Martin Berasategui, κοντά στο Σαν Σεμπασιάν της Ισπανίας.

Χρήστος Μπισιώτης (1 Σεπτεμβρίου - MarBella Nido)

Ο Χρήστος Μπισιώτης, με έδρα το Μαϊάμι, θα φέρει ένα συνδυασμό μεσογειακών γεύσεων στο MarBella Nido αυτό το καλοκαίρι. Συνδυάζοντας την ελληνική, την ιταλική και την ισραηλινή κουζίνα, ο Μπισιώτης είναι ένας πολυτάλαντος chef με μεγάλες δεξιότητες και γνώσεις στη φαρέτρα του. Θα επιδείξει το εύρος των ταλέντων του κατά τη διάρκεια της παρουσίας του, εδραιώνοντας τη θέση του ως κορυφαίος Έλληνας chef στο εξωτερικό. Ο Μπισιώτης έχει λάβει σημαντικές διακρίσεις, μεταξύ των οποίων η υποψηφιότητα για αστέρι Michelin στο εστιατόριο, The Greek, ενώ υπήρξε ο πρώτος και νεότερος Έλληνας chef που μαγείρεψε στον Λευκό Οίκο μετά από πρόσκληση του Executive Chef του. Το περασμένο καλοκαίρι ξεκίνησε τη δική του εταιρεία φιλοξενίας με την ονομασία, The CB Concepts, που επικεντρώνεται σε τρεις κουζίνες, οι οποίες περιλαμβάνουν το Terpsi (ελ-



ληνικό), το LORA (ιταλικό) και το Lox n'Love (ισραηλινό).

Alex Xinis (7 Σεπτεμβρίου - MarBella Nido | 9 Σεπτεμβρίου - MarBella Elix)

Ο Alex Xinis έρχεται να προσθέσει μια αυστραλιανή πινελιά σε ένα παραδοσιακό ελληνικό μενού, διατηρώντας παράλληλα τις μοναδικές του γεύσεις και το στυλ μαγειρικής. Περηφανεύεται πως μαγειρεύει αυθεντικό ελληνικό φαγητό και αγκαλιάζει τις παραδόσεις της κληρονομιάς του, συνδυάζοντας αυστραλιανά μπαχαρικά με παραδοσιακά ελληνικά πιάτα. Αν και γεννήθηκε στο Μπρίσμπεϊν, ο Xinis μεγάλωσε με την ελληνική γαστρονομική παράδοση, καθώς ο παππούς του κατάγεται από το Ιόνιο και συγκεκριμένα από την Ιθάκη. Ο Xinis επιβλέπει, επί του παρόντος, την κουζίνα στο Fable, στην Μεμβούρνη, όπου ενσωματώνει το προφίλ της υψηλής γαστρονομίας του σε ένα σύγχρονο μενού εμπνευσμένο από την ελληνική κουζίνα.





Ρηοέ Breathing Life

Η Κρήτη υποδέχεται ένα ολοκαίνουργιο resort ευεξίας

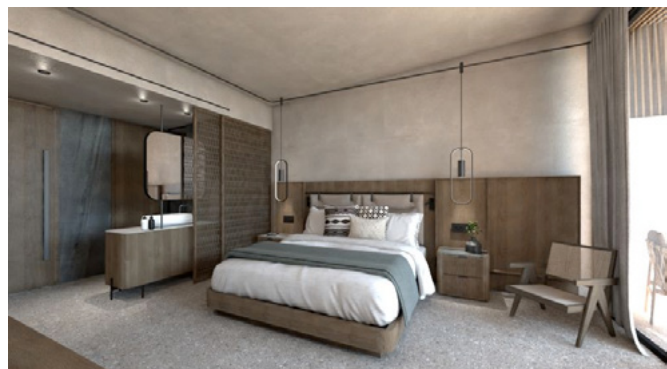
Ο Ιούνιος είναι μήνας εγκαινίων για το Ρηοέ Breathing Life, το ολοκαίνουργιο 5* resort της MK Hotel Collection, που ανοίγει τις πόρτες του στην παραλία του Καρτερού, στην Κρήτη. Συστήνοντας μια ολιστική εμπειρία πολυτελούς φιλοξενίας και έχοντας την ευεξία στον πυρήνα της φιλοσοφίας του, το Ρηοέ φιλοδοξεί να αναδειχθεί ως “πνοή ζωής” σε νου, σώμα και πνεύμα.

Στο Ρηοέ Breathing Life, που βρίσκεται σε απόσταση μόλις 13 λεπτών από την πόλη του Ηρακλείου και 7 λεπτών από το αεροδρόμιο Νίκος Καζαντζάκης, η κομψή πολυτέλεια συναντά τη φυσική ζωή, ενώ το σύγχρονο design συνδυάζεται με retro στοιχεία, που αναδεικνύονται μέσα από μια φυσική χρωματική παλέτα.

Εδώ, ο επισκέπτης θα έχει την ευκαιρία να αφεθεί ήδη από τη στιγμή της άφιξης: ο Journey Mentor αναλαμβάνει το καλωσόρισμα και δίνει τη δυνατότητα για αποσυμπίεση από το ταξίδι μέσα από το Welcome Circle (σειρά από ειδικές αναπνοές). Η ομάδα του Ρηοέ, άλλωστε, είναι άρτια εκπαιδευμένη από την Τζίνα Πούλου, πιστοποιημένη εκπαιδευτρια της Buteyko Clinic, και εφαρμόζει custom made τεχνικές αναπνοής, που οδηγούν στην πλήρη αναζωογόνηση.

Το Ρηοέ Breathing Life, με την πανοραμική θέα στη θάλασσα, είναι ένα adults-only resort, το οποίο αποτελείται από 60 σουίτες, καθεμία με ιδιωτική πισίνα. Στις εγκαταστάσεις του, περιλαμβάνονται το Ρηοέ Spa, fitness center, πισίνα, pool bar, 2 εστιατόρια, rooftop bar, boutique, και mini market. Το φυσικό περιβάλλον της περιοχής διαδραμάτισε κυρίαρχο ρόλο στον σχεδιασμό με τη βιωσιμότητα στο επίκεντρο, ενώ η πέτρα, το μάρμαρο και το ξύλο, ενσωματώνονται αρμονικά στη μινιμαλιστική αισθητική του.

Πρωταγωνιστικό ρόλο στη φιλοσοφία του Ρηοέ Breathing Life κατέχει και η γαστρονομία, με τα εστιατόρια του ξενοδοχείου Thymises by Peskesi και Anása να αποτίουν φόρο τιμής στις κρητικές και μεσογειακές γεύσεις. Εγκαινιάζοντας μια πολλά υποσχόμενη συνεργασία, το Thymises συμπράττει με το εμβληματικό Peskesi, για να προσφέρει μια ολιστική εμπειρία βασισμένη στην κρητική δίαιτα και τις αρχές της βιώσιμης γαστρονομίας. Στο εστιατόριο Anása τώρα, το άκρως καλοκαιρινό μενού έχει επιμεληθεί ο chef Νίκος Αποστολάκης. Στην κάρτα του υπάρχουν επιλογές σε μοσαρίσιες κοπές και ψάρια ωρίμανσης, που αναδεικνύουν την εξειδίκευση του chef στη συγκεκριμένη τεχνική. Την ίδια στιγμή, στο Uranos Rooftop, που απευθύνεται στους λάτρεις του



fine drinking, υπάρχουν και επιλογές σε sushi από τον sushi specialist Προκόπη Κουρή, ενώ το το Aeri Pool Bar προορίζεται για όσους επιθυμούν να χαλαρώσουν δίπλα στην πισίνα. Τέλος, μέσα από μια tailor-made συνεργασία με την Explor, οι φιλοξενούμενοι του Ρηοέ Breathing Life θα έχουν την ευκαιρία να έρθουν πιο κοντά με το απaráμμιλο κρητικό φυσικό περιβάλλον μέσα από V.I.P. Safari, πεζοπορία, αναρρίχηση, ιστιοπλοΐα και εξορμήσεις με σκάφος.

Δείτε περισσότερα εδώ www.pnoe-breathinglife.com



Items of desire

Τα κομψά κοσμήματα της Danai Gianelli

Λίγες ημέρες πριν, στο Κολωνάκι, είχα τη χαρά να δω από κοντά και να δοκιμάσω τα κοσμήματα της Δανάης Γιαννέλη. Με πηγή έμπνευσης τις τέχνες, σε κάθε τους μορφή και έκφραση, αλλά και μια στέρεη προσωπική αισθητική, η jewelry designer δημιουργεί, εδώ και περίπου δέκα χρόνια, αυθεντικά χειροποίητα κοσμήματα, που διαπερνούν τα στενά όρια του χρόνου και αποκτούν ανεκτίμητη συναισθηματική αξία στο πέρασμά του, όπως ακριβώς ένα πολύτιμο φυλαχτό. Το φυσικό φως, αλλά και το χρώμα, είναι βασικά στοιχεία της σχεδιαστικής της ταυτότητας, ενώ αγαπημένα της υλικά αποτελούν διαχρονικά ο χρυσός, το ασήμι, οι πολύτιμοι και ημιπολύτιμοι λίθοι. Αυτή τη σεζόν, το brand Danai Giannelli παρουσιάζει μια ολοκληρωμένη Fine Jewelry συλλογή, που αποτελείται από τέσσερις βασικές, επιμέρους σειρές: *Paradiso Perduto*, *Lulu*, *Heirlooms* και *The Beetles*. Η μετάβαση του brand Danai Giannelli στο Fine Jewelry ήρθε σχεδόν οργανικά, ως μια αναπόφευκτη φυσική εξέλιξη, αλλά, κυρίως, ως μια εσωτερική ανάγκη της ίδιας της δημιουργού – μια ανάγκη, που χρονικά ταυτίστηκε και με την επιθυμία του πιστού κοινού της να «χτίσει» μια συλλογή κοσμημάτων, που θα περάσει από γενιά σε γενιά, από τη μητέρα στην κόρη. Ξεχώρισα τη σειρά *Heirlooms*, όπου ένα χρυσό βυζαντινό νόμισμα, που χρονολογείται περίπου από το 12ο αιώνα, «μεταμορφώνεται» σε παντατίφ, σκουλαρίκια

και βραχιόλια μέσα από το σχέδιο *CONSTANTINATO* (από χρυσό 14K διακοσμημένο με διαμάντια) και τα μίνιμαλ σκουλαρίκια – σκαραβαίους από τη συλλογή *THE BEETLES*, που διατίθενται σε χρυσό 14K, με ρανέ διαμάντια και πολύτιμους λίθους.

Το brand συνεχίζει να εμπλουτίζει τις επιτυχημένες συλλογές *Sterling Silver* (ασήμι 925) και *Demi Fine* (ασήμι 925 επιχρυσωμένο με 24K), οι οποίες έχουν αγαπηθεί από το κοινό στην πάροδο του χρόνου και είναι εξαιρετικά δημοφιλή.

Επίσης, για το Καλοκαίρι 2023, η Δανάη Γιαννέλη παρουσιάζει τα *Mermaid Necklaces* με ημιπολύτιμους λίθους φινιρισμένους στο χέρι και χειροποίητο χρυσό στοιχείο 14K με λευκό διαμάντι, τα οποία λάτρεψα, γιατί δοκιμάζοντάς τα ένοιωσα να πάλλεται στον λαιμό μου κάτι από την ενέργεια των κυμάτων. Διόλου τυχαίο: έμπνευση της σχεδιάστριας, όπως λέει η ίδια άλλωστε, αποτελούν, «η θηλυκότητα, το μυστήριο και ο ρομαντισμός, που αποπνέουν αυτά τα μυθικά θαλάσσια πλάσματα μέσα στους αιώνες».

Η Fine Jewelry συλλογή Danai Giannelli διατίθεται online στο www.danai-gianelli.com, στο showroom κατόπιν ραντεβού, αλλά και σε επιλεγμένα σημεία πώλησης σε όλη την Ελλάδα.

Photo credits Kaplanidis ©



Thessaloniki DW 2023

Το design και η γαστρονομία έρχονται στο επίκεντρο

Η γαστρονομία συναντά το design στην Θεσσαλονίκη από τις 6 έως τις 11 Ιουνίου 2023: το 3ο Thessaloniki Design Week θα φέρει στο επίκεντρο αυτή τη σχέση και θα αναδείξει όλους τους τρόπους που ο σύγχρονος σχεδιασμός υπεισέρχεται σε κάθε δραστηριότητα, διαδικασία και κλίμακα στην τέχνη του φαγητού και στις πολλαπλές εκφάνσεις που το διέπουν.

Το πρόγραμμα του ThessDW 2023 θα περιλαμβάνει πολλές και ποικίλες δράσεις και εκδηλώσεις, όπως διαγωνισμούς και εκθέσεις, ομιλίες και παρουσιάσεις, θεματικές ξεναγήσεις και διαδρομές, εργαστήρια και B2B συναντήσεις, απονομή βραβείων και επιφυλάσσει απρόσμενες εμπειρίες στους επισκέπτες του. Ο βασικός κορμός του προγράμματος θα φιλοξενηθεί σε εγκαταστάσεις και υποδομές στην Προβλήτα Α στο Λιμάνι της Θεσσαλονίκης, ενώ κομβικά σημεία του αστικού ιστού θα υποδεχθούν δράσεις-δορυφόρους της διοργάνωσης.

Μέσα από τέσσερις θεματικές ενότητες, το ThessDW2023 θα δώσει -τόσο στο ειδικό, όσο και στο ευρύ κοινό- την αφετηρία και την αφορμή για τη συζήτηση, τον διάλογο, τον προβληματισμό, την ενημέρωση και τη διαβούλευση, σε μία πληθώρα επιμέρους ζητημάτων. Πιο συγκεκριμένα, νέες ιδέες και συνεργασίες θα ανα-

δειχθούν κάτω από τις εξής ενότητες:

- Σχεδιάζοντας το εστιατόριο του μέλλοντος
- Έξυπνα και καινοτόμα Food Concepts
- Επιστροφή στις ρίζες
- Θεσσαλονίκη Δημιουργική Πόλη Γαστρονομίας

Ειδικότερα για τις δύο πρώτες θεματικές, έγινε διεθνής διαγωνισμός, με σκοπό τη βράβευση και ανάδειξη καινοτόμων projects, με την οργανωτική

ομάδα του ThessDW 2023 να καλεί την παγκόσμια κοινότητα των σχεδιαστών και των δημιουργών, ανεξάρτητα από το επάγγελμα ή την εξειδίκευσή τους, να καταθέσουν τις ιδέες τους.

INFO

Η είσοδος στις δράσεις του Thessaloniki Design Week είναι ελεύθερη για το κοινό και αναλυτικές πληροφορίες σχετικά με το πρόγραμμα βρίσκονται στον σύνδεσμο <https://thessalonikidesignweek.gr/programma/triti>



THESSALONIKI
DESIGN
WEEK

Thessaloniki Design Week

Design & Γαστρονομία
6-11 Ιουνίου 2023



SO POSH BOOK



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

Μπέι Ντάο, Κύματα, Εκδόσεις Καστανιώτη

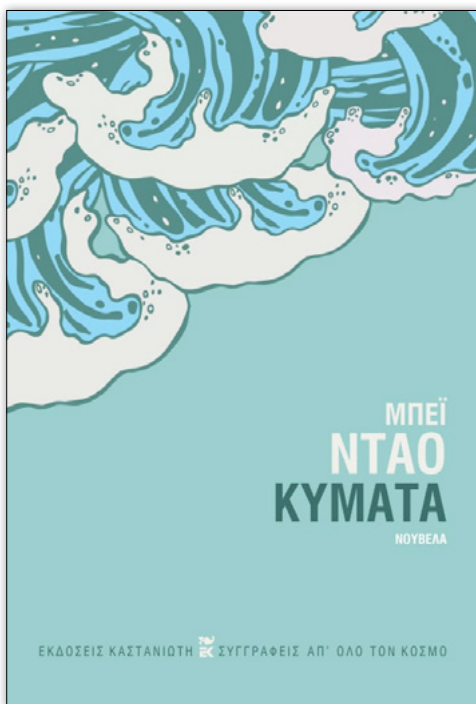
Στα "Κύματα", το μοναδικό έργο μυθοπλασίας που έχει γράψει ο ποιητής, Μπέι Ντάο, αποτυπώνονται οι αναταράξεις μιας μεταβατικής εποχής στη σύγχρονη ιστορία της Κίνας. Η αστάθεια και η αβεβαιότητα μιας ολόκληρης κοινωνίας ακτινογραφούνται μέσα από ιδιαίτερους χαρακτήρες, τις σχέσεις τους και τον περίγυρό τους.

Το βιβλίο

Πέντε κεντρικοί ήρωες μιλούν σε πρώτο πρόσωπο, ενώ παρεμβάλλονται κάποιες αναδρομές στο παρελθόν. Η δράση εκτυλίσσεται σε μια γκρίζα βιομηχανική πόλη του Βορρά, σε έναν «βρομερό βαλτότοπο», όπου στέλνονται για καταναγκαστική εργασία φοιτητές και νέοι διανοούμενοι από το Πεκίνο για να διαπαιδαγωγηθούν. Εκεί, διασταυρώνονται δυο γενιές: οι «κομματικοί», που συμμετείχαν στη νικηφόρα Επανάσταση του 1949, και η μετεπαναστατική γενιά, η οποία φέρει τις πληγές της Πολιτιστικής Επανάστασης και της βίας των νεαρών Ερυθροφρουρών. Με την πίστη στα μεγάλα ιδανικά να έχει προ πολλού ξεφτίσει, η αμφιβολία και η άκαρπη αναζήτηση κάποιου νοήματος διαποτίζουν τα πάντα. Μόνη παρηγοριά στους δύσκολους καιρούς, η αγάπη.

Ο συγγραφέας

Ο Μπέι Ντάο (αυτό σημαίνει «Βόρειο Νησί» και είναι το λογοτεχνικό ψευδώνυμο του Τζάο Τζεν Κάι) είναι μια εξέχουσα μορφή των παγκόσμιων γραμμάτων και, κατά γενική ομολογία, ο κορυφαίος εν ζωή ποιητής της Κίνας. Έχει δημοσιεύσει, επίσης, συλλογές δοκιμίων και βιβλία πεζογραφίας. Δημοφιλής στην πατρίδα του και διεθνώς αναγνωρισμένος, τα τελευταία χρόνια παραμένει σταθερός διεκδικητής του Βραβείου Νόμπελ Λογοτεχνίας. Γεννήθηκε το 1949 στο Πεκίνο, λίγο προτού εγκαθιδρυ-



Τίτλος: **Κύματα**
Συγγραφέας: **Μπέι Ντάο**
Μετάφραση: **Μαριάννα Τζιαντζή**
Εκδόσεις **Καστανιώτη**
Σελίδες: **200**



θεί η Λαϊκή Δημοκρατία από τον Μάο Τσετούνγκ. Στην αρχή, πίστεψε την Πολιτιστική Επανάσταση, αλλά στη συνέχεια απογοητεύτηκε από την πορεία της. Θεωρήθηκε ο βασικός εκφραστής της «ομιχλώδους» (ή «σκοτεινής») ποίησης, που αναπτύχθηκε στον αντίποδα των επίσημων επιταγών του καθεστώτος. Από το 1989, μετά και την αιματηρή καταστολή της εξέγερσης των σπουδαστών στην Πλατεία Τιανανμέν, την οποία είχε εμπνεύσει με την καλλιτεχνική και πολιτική του παρουσία, ο Μπέι Ντάο περιέπεσε σε δυσμένεια και αναγκάστηκε να ζήσει αυτοεξόριστος σε πολλές χώρες της Ευρώπης και κατόπιν στις ΗΠΑ. Το 2001 του παραχωρήθηκε ειδική άδεια από τις κινεζικές Αρχές, προκειμένου να επισκεφτεί τον άρρωστο πατέρα του. Από το 2006 του επετράπη η επιστροφή, αλλά εκείνος προτίμησε το Χονγκ Κονγκ. Σήμερα είναι Ομότιμος Καθηγητής των Ανθρωπιστικών Επιστημών στο Κινεζικό Πανεπιστήμιο του Χονγκ Κονγκ, όπου και δίδαξε επί σειρά ετών. Το έργο του έχει μεταφραστεί σε περισσότερες από τριάντα γλώσσες. Η ποιητική ανθολογία "Το ρόδο του χρόνου" (2021) ήταν το πρώτο του βιβλίο που κυκλοφόρησε στα ελληνικά. Ακολούθησε η νουβέλα "Κύματα" (2023) και ετοιμάζεται το αυτοβιογραφικό αφήγημα "Πόλη, άνοιξε την πύλη σου".



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

Δροσερή καλοκαιρινή σαλάτα με κους κους

Υλικά

Για τη σαλάτα με κους κους

- 400 ml νερό, βραστό
- 200 γρ. κους κους
- 200 γρ τοματίνια, κομμένα
- 3 αγγουράκια, κομμένα σε κύβους
- 2-3 πιπεριές χρωματιστές
- 10-12 φύλλα δυόσμου, ψιλοκομμένα +extra για το σερβίρισμα

Για τη σάλτσα από λαιμ

- 100 γρ. μουστάρδα, απαλή
- 70 γρ. ελαιόλαδο
- 50 γρ. μέλι
- 40 ml χυμό λαιμ
- Ξύσμα από ένα λαιμ

Διαδικασία

Για το κους κους:

1. Σε ένα μεγάλο μπολ, προσθέτουμε το βραστό νερό και το κους κους. Ανακατεύουμε με ένα κουτάλι, σκεπάζουμε με μεμβράνη και το αφήνουμε για 10 λεπτά, μέχρι να βράσει και να φουσκώσει το κους κους.
2. Για τη σάλτσα από λαιμ: Παράλληλα, σπάμε τον κύβο λαχανικών με το χέρι και τον προσθέτουμε σε ένα μπλντ μαζί με τη μουστάρδα, το μέλι, τον χυμό λαιμ, το ξύσμα λαιμ και το ελαιόλαδο. Πολτοποιούμε, μέχρι να αποκτήσει μία λεία υφή το μείγμα.
3. Σε ένα μεγάλο μπολ, προσθέτουμε το αγγούρι, τα τοματίνια, τις πιπεριές, τον δυόσμο και το κους κους.
4. Περιχύνουμε με τη σάλτσα λεμονιού, κατά βούληση, ανακατεύουμε καλά, πασπαλίζουμε με λίγο έξτρα δυόσμο και σερβίρουμε.





Από τον
Νεκτάριο Β. Νώτη
nectarios@notice.gr

Η αβάσταχτη φλυαρία ενός *barman*

Tι ζητάμε κάθε φορά, που καθόμαστε στο σκαμπό ενός bar και θέλουμε να απολαύσουμε το ποτό μας; Ο άνθρωπος, που βρίσκεται πίσω από την μπάρα, δηλαδή ο *barman* - ή *bartender*, όπως έχει επικρατήσει τελευταία -, να μας ψυχολογεί, να μας ακούει, να καταλαβαίνει τι θέλουμε να πιούμε και να μας το φτιάχνει.

Χωρίς φανφάρες και πολλά πολλά.

Να μην έχει σε καμία περίπτωση το ύφος εκατό καρδινάλιων, το οποίο χαρακτηρίζει πολλούς ψωνισμένους δήθεν "επαγγελματίες". Ξέρετε, αυτό το υφάκι, όπου συνήθως ο άνθρωπος, που πρέπει να σε εξυπηρετεί, μόνο αυτό δεν κάνει.

Ή, μάλλον, το κάνει με τον δικό του, σνομπ, ακοινώνητο και ψωνίστικο τρόπο.

Κοιτάζοντας στο άπειρο, με το χαμόγελο να είναι άγνωστη λέξη για αυτόν.

Το ίδιο και η επικοινωνία με τον πελάτη, που έχει απέναντί του.

Με αυτή τη συμπεριφορά, δεν ακούει τίποτα.

Έχει κλείσει επιτηδευμένα τα αυτιά του και θέλει να σου επιβάλει να πεις αυτό, που θέλει ο ίδιος.

Ο *barman*, λοιπόν, πρέπει να επικοινωνεί μαζί μας.

Να είναι φιλικός, χαμογελαστός, προσιτός.

Και να μας κάνει να περνάμε καλά.

Για τρεις λόγους:

Πρώτον, διότι αυτός είναι ο σκοπός, που βρισκόμαστε εκεί.

Δεύτερον, για να ζητήσουμε να πιούμε κι άλλο.



Τρίτον, για να ξαναπάμε.

Μέχρι, όμως, εκεί.

Διότι υπάρχει μια λεπτή γραμμή μεταξύ της αυτονόητης επικοινωνίας του ανθρώπου, που σερβίρει, και της αδικαιολόγητης οικειότητας, την οποία ο ίδιος αποκτά κάποιες φορές.

Μια οικειότητα, η οποία κάποιες φορές περνά τα όρια των προσωπικών δεδομένων, αλλά κυρίως γίνεται άκρως ενοχλητική.

Φορτική.

Αφορμή για αυτές τις σκέψεις αποτέλεσε η εμπειρία, που ζήσαμε με τον Μάκη σε ένα από τα με πολύ στυλ και πλέον ατμοσφαιρικά bar

του Άμστερνταμ.

Αυτό, του ξενοδοχείου Twenty Seven.

Μετά από μια κουραστική ημέρα, καθήσαμε στην μπάρα για να απολαύσουμε ένα ποτό.

Ο *barman* άκουσε ότι μιλούσαμε ελληνικά και μας είπε καλησπέρα, σπαστά.

Μέχρι εδώ, όλα καλά και φυσιολογικά.

#NecNotice



Η συνέχεια, όμως, μας επιφύλαξε εκπλήξεις.

Δυσάρεστες.

Διότι, τότε, άρχισε ένας διάλογος, που κατέληξε σε λογο-διάρροια του Πολωνού barman, σε σημείο, που 4-5 λεπτά μετά, με ανάγκασε να του θυμίσω να φτιάξει και να μας σερβίρει ό,τι είχαμε παραγγείλει.

Αφού τελικά συνέβη αυτό, μας ρώτησε αν τα ποτά μας είναι εντάξει.

Στην απάντησή μου ότι το δικό μου είναι απλά ok, απάντησε με μια συνεχή προσπάθεια να με πείσει πως το gin, το οποίο μου πρότεινε για το extra dry dirty martini μου, είναι τελικά το σωστό.

Δεν μπήκα στον κόπο να του απαντήσω.

Διότι κατάλαβα ότι δεν θα καταλάβαινε.

Λες και δεν έχω δικαίωμα να μη μου αρέσει αυτό, που μου πρότεινε και σέρβιρε.

Λες και δεν έχω δικαίωμα να κριτικάρω την επιλογή του.

Το ίδιο έκανε και σε μια πελάτισσα δίπλα μας, η οποία παρήγγειλε ένα whisky sour, της το πρότεινε και σέρβιρε πειραγμένο, με τον δικό του τρόπο (ok μέχρι εδώ), αλλά στη συνέχεια δεν αποδεχόταν την κριτική της για το μέτριο αποτέλεσμα.

Σαν να μην έφταναν όλα αυτά, συνέχισε να μας μιλά για ό,τι θυμόταν (και χαιρόταν).

Non stop.

Ακόμα και όταν εμείς σταματήσαμε να του απαντάμε.

Αγένεια, το ξέρω, αλλά είχαμε φτάσει στα όριά μας.

Πώς τελείωσε η βραδιά;

Ζητήσαμε να φάμε στην μπάρα.

Μας έφεραν το menu, αλλά επιλέξαμε πιάτα, τα οποία τελικά δεν σέρβιραν μετά από κάποια ώρα.

#NecNotice

Και, τότε, ο... φίλος μας βγήκε έξω από την μπάρα, ήρθε σε εμάς και προσπαθούσε να μας πείσει να φάμε για βραδινό ένα πλατό τυριών αλλαντικών !

Αποτέλεσμα;

Φύγαμε από το μπαρ, και απολαύσαμε αλλού το φαγητό μας, αφού πρώτα πληρώσαμε.

Τι φιλοδώρημα πήρε ο ίδιος;

Ούτε ένα ευρώ !

Ας πρόσεχε...



SÖ POSH!

ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΟ ΨΗΦΙΑΚΟ NEWSLETTER

NOTICE

CONTENT & SERVICES

Βαλαωρίτου 9, 106 71 Κολωνάκι
Τ. 210 3634061

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

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

Εμπορικός Διευθυντής: **Ματίνα Βελάνη** • 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, Δελτία τύπου: media@notice.gr



12