

Culture

Εκκλησιάζουσες: οι γυναίκες στην εξουσία



World
of
mouth

Gourmet

Το CTC Urban Gastronomy
συνεργάζεται με το Nikka

Gourmet

Ο Γιώργος Παπαζαχαρίας και το Delta Restaurant
ταξιδεύουν στο Restaurant Ikarus του Hangar-7



Gourmet

Ο Γιώργος Παπαζαχαρίας και το Delta Restaurant στο Restaurant Ikarus του Hangar-7

Ο Γιώργος Παπαζαχαρίας και το **Delta Restaurant** βάζουν τη σύγχρονη **ελληνική γαστρονομία** στο επίκεντρο μιας από τις σημαντικότερες διεθνείς γαστρονομικές σκηνές. Μέχρι τα τέλη Ιουλίου, ο Executive Chef του βραβευμένου με δύο αστέρια Michelin εστιατορίου βρίσκεται στο **Restaurant Ikarus** του **Hangar-7** στο **Σάλτσμπουργκ**, ως προσκεκλημένος chef, παρουσιάζοντας ένα degustation menu που αποτυπώνει τη δική του δημιουργική προσέγγιση στην ελληνική κουζίνα. Το **Restaurant Ikarus** αποτελεί έναν από τους σημαντικότερους γαστρονομικούς θεσμούς παγκοσμίως. Εδώ και περισσότερα από είκοσι χρόνια φιλοξενεί κάθε μήνα έναν διαφορετικό κορυφαίο chef από όλο τον κόσμο, μετατρέποντας το Σάλτσμπουργκ σε σημείο συνάντησης της



διεθνούς υψηλής γαστρονομίας. Η πρόσκληση προς τον Γιώργο Παπαζαχαρία αποτελεί μια ακόμη σημαντική αναγνώριση τόσο για τον ίδιο όσο και για το **Delta Restaurant**, αλλά και για τη δυναμική που έχει αποκτήσει η νέα ελληνική γαστρονομική σκηνή. Το **Delta**, όπως γνωρίζουν όσοι το έχουν επισκεφτεί, έχει δια-

μορφώσει μια ξεχωριστή γαστρονομική ταυτότητα. Στο επίκεντρο βρίσκονται οι ελληνικές πρώτες ύλες, η εποχικότητα, η βιοποικιλότητα και η στενή συνεργασία με μικρούς παραγωγούς από όλη τη χώρα. Παράλληλα, η ομάδα αξιοποιεί σύγχρονες τεχνικές, όπως οι **ζυμώσεις**, η **ωρίμαση** και η συντήρηση, δίνοντας νέα διάσταση σε γνώριμα ελληνικά προϊόντα. Οι επισκέπτες του **Ikarus** έχουν την ευκαιρία να γνωρίσουν ένα μενού που εκφράζει τη φιλοσοφία του Delta, γεφυρώνοντας την ελληνική παράδοση με τη σύγχρονη διεθνή τεχνική. Πρόκειται για μια σημαντική στιγμή προβολής της **ελληνικής κουζίνας**, η οποία επιβεβαιώνει ότι μπορεί να σταθεί ισάξια ανάμεσα στις κορυφαίες γαστρονομικές προτάσεις του κόσμου.

World of mouth

Gourmet

4ο Pig Floyd: οι Pink Floyd συναντούν... τη γουρνοπούλα

Το **Pig Floyd**, η διοργάνωση που εδώ και τέσσερα χρόνια αποδεικνύει ότι οι **Pink Floyd** και η παραδοσιακή **γουρνοπούλα** μπορούν να συνυπάρξουν με τον πιο αναπάντεχο τρόπο. Την **Παρασκευή 7 Αυγούστου**, στις 21:00, το ορεινό **Κλημέντι Κορινθίας**, μόλις 20 λεπτά από το Κιάτο και περίπου μιάμιση ώρα από την Αθήνα, μετατρέπεται ξανά σε έναν ξεχωριστό καλοκαιρινό προορισμό. Η φετινή, τέταρτη διοργάνωση ανεβάζει τον πήχη, φιλοξενώντας τον **Gilad Atzmon**, τον τελευταίο σαξοφωνίστα των Pink Floyd, ο οποίος συμμετείχε στην ηχογράφηση του τελευταίου άλμπουμ του συγκροτήματος, **The Endless River**. Μαζί του ανεβαίνουν στη σκηνή ο κιθαρίστας **Τάσος Σκούρας**, ο ντράμερ **Γιάννης Σταυρόπουλος**, ο πιανίστας **Σάμι Αμίρης**, ο μπασίστας **Παναγιώτης Μπουραζάνης** και η ερμηνεύτρια **Εύα Λαύκα**, παρουσιάζοντας ένα αφιέρωμα στους Pink Floyd μέσα από jazz και progressive ενορχηστρώσεις. Η μουσική,



όμως, είναι μόνο η μισή εμπειρία. Όσοι επιλέξουν τραπέζι θα απολαύσουν ένα παραδοσιακό δείπνο με **γουρνοπούλα**, χειροποίητη χορτόπιτα, χωριάτικη σαλάτα με τοπική φέτα, τζατζίκι, φρεσκοτηγανισμένες πατάτες και ζυμωτό ψωμί από ξυλόφουρνο, ενώ υπάρχει και vegetarian επιλογή με παραδοσιακά γεμιστά.

Στον χώρο θα διατίθενται συλλεκτικά **Pig Floyd T-shirts**, με τα έσοδα να διατίθενται για φιλανθρωπικό σκοπό. Η είσοδος για όρθιους κοστίζει **12 ευρώ** και περιλαμβάνει ένα αναψυκτικό, ενώ το εισιτήριο με πλήρες γεύμα και ένα ποτήρι κρασί ανέρχεται στα **35 ευρώ**. Τα παιδιά έως 10 ετών εισέρχονται δωρεάν, ενώ για όλες τις επιλογές απαιτείται κράτηση. Υπάρχει επίσης δυνατότητα διαμονής σε τοπικούς ξενώνες κατόπιν συνεννόησης με τους διοργανωτές. Πίσω από το **Pig Floyd** βρίσκεται η **Paradox Events**, η βραβευμένη ομάδα που υπογράφει διοργανώσεις όπως το Ducati Ψήνεται, το Γουρνοπούλατιν Party, τις 50 Αποχρώσεις του Grill και το Φεστιβάλ Προβατίνας, αποδεικνύοντας για ακόμη μία φορά ότι η ελληνική ύπαιθρος μπορεί να φιλοξενήσει εκδηλώσεις με χαρακτήρα, χιούμορ και ξεχωριστή προσωπικότητα.

Gourmet

Koutsou & Co Antiparos: Το αγαπημένο εστιατόριο ταξιδεύει στην Αντίπαρο

Η **Αργυρώ Κουτσού** αφήνει πίσω της την επιτυχημένη πορεία της στην Αθήνα και μεταφέρει φέτος το καλοκαίρι τη μαγειρική της στην **Αντίπαρο**, αναλαμβάνοντας έναν χώρο με ιδιαίτερη ιστορία. Εκεί όπου για χρόνια λειτούργησε το εμβληματικό **Kalokeri**, ανοίγει πλέον το **Koutsou & Co Antiparos**, φιλοδοξώντας να γράψει το δικό του κεφάλαιο στη γαστρονομική ταυτότητα του νησιού. Η φιλοσοφία της βασίζεται σε μια **αυστηρά εποχική κουζίνα**, που αντλεί πρώτες ύλες από κάθε γωνιά της Ελλάδας, από τις Κυκλάδες και την Κρήτη μέχρι το Ιόνιο, τον Παρνασσό και τη Λακωνία. Η λογική δεν είναι να αναπαράγει παραδοσιακές συνταγές, αλλά να τις επανερμενεύει μέσα από δημιουργικούς συνδυασμούς. Έτσι, η γαρίδα μπορεί να συναντήσει ένα εκλεκτό αλλαντικό, ενώ τα προϊόντα διαφορετικών περιοχών συνυπάρχουν στο ίδιο πιάτο, ακολουθώντας πάντα τον ρυθμό της εποχής και τη διαθεσιμότητα της αγοράς. Στο επίκεντρο βρίσκονται τα **ελληνικά προϊόντα** και η καθημερινή αναζήτηση της **καλύτερης πρώτης ύλης**. Για την Αργυρώ Κουτσού, η αξία ενός ψαριού δεν κα-



θορίζεται από το είδος του αλλά από το πόσο φρέσκο είναι και με ποιον τρόπο ψαρεύτηκε. Το ίδιο ισχύει και για όλα τα υλικά που χρησιμοποιεί, από τα τυριά και τα λαχανικά μέχρι τα αρωματικά και τα κρέατα. Η ομάδα του **Koutsou & Co** συνεργάζεται με μικρούς παραγωγούς από όλη την Ελλάδα. Τα **κουβέλια** έρχονται από την Κρήτη, τα ελευθέρας βοσκής κοκκόρια από τη Λακωνία, το ελαιόλαδο

από τη Ζάκυνθο, ενώ ο τραχανάς και οι κυλοπίτες φτάνουν από την Αράχωβα. Το ψωμί ζυμώνεται καθημερινά στο εστιατόριο, οι ζωμοί παρασκευάζονται από την αρχή χωρίς έτοιμες βάσεις και οι **σάλτσες** βασίζονται σε φρέσκες ντομάτες. Παρά τις δυσκολίες της τροφοδοσίας ενός νησιού, η κουζίνα στηρίζεται σε ένα **δίκτυο ψαράδων**, κτηνοτρόφων, τυροκόμων και καλλιεργητών που εξασφαλίζουν σταθερά υψηλή **ποιότητα**. Το μενού παραμένει σκόπιμα μικρό, ώστε να μπορεί να αλλάζει καθημερινά ανάλογα με όσα φέρνει η ψαριά ή η παραγωγή της ημέρας. Έτσι, δίπλα στις σταθερές επιλογές εμφανίζονται καθημερινές προτάσεις που ακολουθούν τον φυσικό κύκλο των υλικών. Ανάμεσά τους ξεχωρίζουν ο **κόκορας πατίδο** γεμισμένος με **τραχανά** αντί για ψωμί, το ανατρεπτικό **παστίτσιο γαρίδας** με ντόπιο λουκάνικο, αλλά και πιάτα που ισορροπούν ανάμεσα στη θαλασσίνη φρεσκάδα και στα αργομαγειρεμένα κρέατα.

World
of
mouth

Culture

Έρχεται το BREAKING GOD

Ο **Λάκης Λαζόπουλος** και ο **Φάνης Μουρατίδης** ενώνουν για πρώτη φορά τις δυνάμεις τους στην παράσταση **«Breaking God»**, μια σύγχρονη κωμωδία που χρησιμοποιεί το χιούμορ για να σχολιάσει την εποχή των **social media**, των **fake news** και της διαρκούς ανάγκης για προβολή. Η νέα παραγωγή ανεβαίνει στο **Θέατρο Αλάμπρα** στις 9 Οκτωβρίου και υπόσχεται να θυμίσει πως, όσο κι αν κυριαρχούν οι οθόνες, η πραγματική ανθρώπινη επαφή εξακολουθεί να έχει τον πρώτο λόγο. Η υπόθεση ξεκινά με μια ανατρεπτική ιδέα: ο ίδιος ο **Θεός** βλέπει τη δημοτικότητα του να καταρρέει και αποφασίζει ότι ήρθε η ώρα για ένα δυναμικό... rebranding. Αντί να αναζητήσει νέους προφήτες, οργανώνει ένα παγκόσμιο casting για celebrities και influencers, με στόχο να ανανεώσει την εικόνα του. Ένα απρόοπτο, όμως, τον φέρνει στην Ελλάδα, όπου αντί να δώσει απαντήσεις, αρχίζει να θέτει τις πιο εύστοχες και καυστικές ερωτήσεις για τις συνήθειες, τις εμμονές και τα παράδοξα της σύγχρονης κοινωνίας. Το κείμενο φέρει την υπογραφή του **Λάκη Λαζόπουλου**,



ο οποίος επιστρέφει με μια **σάτιρα** που σχολιάζει την κυριαρχία της εικόνας, τις ψηφιακές ψευδαισθήσεις και την

απομάκρυνση από την ουσία. Τη σκηνοθεσία αναλαμβάνει ο **Φάνης Μουρατίδης**, ο οποίος πρωταγωνιστεί κιόλας στην παράσταση, αξιοποιώντας το γνώριμο κωμικό του ταλέντο και τον γρήγορο σκηνικό ρυθμό. Στο πλευρό του βρίσκονται οι **Μάριος Πετκίδης** και **Κωνσταντίνος Μπεφάνης**, ενώ την καλλιτεχνική ομάδα συμπληρώνουν ο **Γιώργος Σεγρεδάκης** στα κοστούμια, ο **Ηλίας Παπαχαλαράμπος** στη μουσική επιμέλεια, ο **Περικλής Μαθιέλλης** στους φωτισμούς και ο **Αλέξανδρος Κειβανάς** στην κίνηση. Το **«Breaking God»** φιλοδοξεί να γίνει μια κωμωδία που σατιρίζει όσα μας χωρίζουν, αλλά ταυτόχρονα υπενθυμίζει όλα εκείνα που εξακολουθούν να μας ενώνουν.

Culture

Εκκλησιάζουσες: οι γυναίκες στην εξουσία

Οι «Εκκλησιάζουσες - Γυναίκες στην Εξουσία» συνεχίζουν την καλοκαιρινή τους περιοδεία, έχοντας ήδη κερδίσει το ενδιαφέρον του κοινού με μια σύγχρονη, μουσική ανάγνωση της αριστοφανικής κωμωδίας. Η παράσταση, που έκανε πρεμιέρα στις **30 Ιουνίου** στο Αργίνιο, ταξιδεύει σε όλη την Ελλάδα και θα ολοκληρώσει τον κύκλο της στις **12 Σεπτεμβρίου**, στο **Αμφιθέατρο Θανάσης Βέγγος** στον Κορυδαλλό. Με τη σκηνοθετική υπογραφή του **Θέμη Μουμουλίδη**, η νέα αυτή εκδοχή του έργου του **Αριστοφάνη** θέτει ένα ερώτημα που παραμένει αναπάντεχα επίκαιρο: τι θα συνέβαινε αν οι **γυναίκες** αναλάμβαναν τη διακυβέρνηση της χώρας; Η παραγωγή αποτελεί συμπαραγωγή της **5ης Εποχής** και του **ΔΗ.ΠΕ.ΘΕ. Αργινίου**, σηματοδοτώντας τη συνεργασία δύο φορέων που ενώνουν τις δυνάμεις τους σε ένα φιλόδοξο καλλιτεχνικό εγχείρημα. Η παράσταση παρουσιάζεται σε ελεύθερη απόδοση και διασκευή των **Νεφέλης Μαϊστράλη** και **Θέμη Μουμουλίδη**, μετατρέποντας την αριστοφανική σάτιρα σε μια **μουσική παράσταση** που συνδυάζει την πολυχρωμία και την ενέργεια του τσίρκου με το τζαζ ηχόχρωμα και τη σκοτει-



νή ατμόσφαιρα του καμπαρέ. Το αποτέλεσμα είναι μια σκηνική πρόταση που ισορροπεί ανάμεσα στη σάτιρα, τη μουσική και το θέαμα, χωρίς να χάνει τον πολιτικό πυρήνα του έργου. Τη μουσική υπογράφει ο **Θο-**

δωρής Οικονόμου, ενώ την κινησιολογική επεξεργασία και τις χορογραφίες η **Πατρίσια Απέργη**. Τα κοστούμια σχεδίασε η **Βάνα Γιαννούλα** και τους φωτισμούς ο **Νίκος Σωτηρόπουλος**. Στους βασικούς ρόλους πρωταγωνιστούν ο **Χρήστος Χατζηπαναγιώτης** ως Βλέπυρος, η **Μαρίνα Ασλάνογλου** ως Πραξαγόρα και ο **Κωνσταντίνος Ασπιώτης** ως Κομπέρ, πλαισιωμένοι από τους **Ίντρα Κέιν**, **Φοίβο Ριμένα**, **Δήμητρα Βήττα**, **Μαρία Κυρώζη**, **Διονύσια Μπαλαμώτη**, **Ερωφίλη Παναγιωταρέα** και **Αναστασία Τζελέπη**. Πέρα από το χιούμορ και τη μεταμφίεση, οι «Εκκλησιάζουσες | Γυναίκες στην Εξουσία» λειτουργούν ως ένα πικρό αλλά εύστοχο πολιτικό σχόλιο για τα αδιέξοδα της σύγχρονης κοινωνίας, αναζητώντας –έστω και ουτοπικά– ιδέες που μπορούν να ενώσουν τους ανθρώπους γύρω από ένα κοινό όραμα για το μέλλον.

World
of
mouth

Fashion

Dsquared2: νέα συλλογή γυαλιών Άνοιξη/Καλοκαίρι 2026

Η DSQUARED2 παρουσιάζει τη νέα συλλογή **γυαλιών Άνοιξη/Καλοκαίρι 2026**, προτείνοντας μια σειρά από **γυαλιά ηλίου** και **οπτικούς σκελετούς** που ισορροπούν ανάμεσα στον τολμηρό σχεδιασμό και τις χαρακτηριστικές λεπτομέρειες του ιταλικού brand. Έντονοι όγκοι, αρχιτεκτονικές γραμμές και μια σύγχρονη χρωματική παλέτα συνθέτουν μια συλλογή που ξεχωρίζει, ενώ στοιχεία όπως το λογότυπο **DSQ2 cut-out** και η νέα σαρνιέρα **Double-D** υπογράφουν την αισθητική της. Η σειρά **HYPE** εμπλουτίζεται με νέα ανδρικά και unisex σχέδια, από χαμηλού προφίλ μεταλλικά γυαλιά χωρίς πλαίσιο μέχρι oversized και pilot σκελετούς εμπνευσμένους από τη δεκαετία του '70. Δεν λείπουν οι σύγχρονες γεωμετρικές φόρμες, οι διπλές γέφυρες, οι μεταλλικές λεπτομέρειες και το χαρακτηριστικό φύλλο σφενδάμου στα άκρα των βραχιόνων, ενώ ξεχωρίζει και μια ειδική έκδοση που



συνοδεύεται από αποσπώμενη μεταλλική αλυσίδα με μαγνητικό κούμπωμα **Double-D**. Αντίστοιχα, η

γυναικεία σειρά **HYPE** δίνει έμφαση σε κομψά cat-eye σχέδια, oversized μεταλλικά γυαλιά και εκλεπτυσμένους οπτικούς σκελετούς, όπου η νέα σαρνιέρα **Double-D** λειτουργεί ως βασικό σχεδιαστικό στοιχείο. Οι αποχρώσεις κινούνται από το διαχρονικό μαύρο και το Havana μέχρι πιο σύγχρονους τόνους, όπως το oral teal, συνδυάζοντας glamour αισθητική με μοντέρνο χαρακτήρα. Στη συλλογή εντάσσεται και η σειρά **ICON**, με χαμηλού προφίλ ορθογώνια γυαλιά ηλίου που ξεχωρίζουν για το τρισδιάστατο λογότυπο από σιλικόνη στους βραχιόνες και τις παιχνιδιάρικες λεπτομέρειες **ICONique**, δίνοντας μια πιο νεανική και cool διάσταση. Η νέα συλλογή **DSQUARED2 Eyewear Άνοιξη/Καλοκαίρι 2026** θα είναι διαθέσιμη παγκοσμίως από τον **Φεβρουάριο του 2026** σε επιλεγμένα καταστήματα οπτικών. Η παραγωγή και η διανομή της πραγματοποιούνται από τον Όμιλο **Safilo**, έναν από τους κορυφαίους διεθνείς ομίλους στον χώρο των οπτικών ειδών με περισσότερα από 90 χρόνια εμπειρίας.

Fashion

Η Zara Home συνεργάζεται με την Katharine Pole

Η **Zara Home** παρουσιάζει μια νέα συνεργασία που φέρνει στο προσκήνιο την ομορφιά των ιστορικών υφασμάτων μέσα από μια σύγχρονη ματιά. Αυτή τη φορά συνεργάζεται με τη **Katharine Pole**, μία από τις σημαντικότερες Βρετανίδες ειδικούς στα παλαιά υφάσματα, η οποία έχει αφιερώσει περισσότερες από τρεις δεκαετίες στη συλλογή, την έρευνα και τη διατήρηση σπάνιων υφασμάτων από τη Γαλλία και την Αγγλία. Αφετηρία της συλλογής αποτελεί το εντυπωσιακό προσωπικό της αρχείο, που περιλαμβάνει παπλώματα του 18ου και 19ου αιώνα, υφάσματα από την Προβηγκία, ιστορικά εμπριμέ βαμβακερά και υφάσματα επιπλώσεων. Όλα έχουν επανασχεδιαστεί για το σύγχρονο σπίτι, διατηρώντας τη διαχρονική γοητεία των μοτίβων, των υφών και των print-on-print συνθέσεων. Η συλλογή περιλαμβάνει **επενδεδυμένα έπιπλα, λευκά είδη τραπεζαρίας και διακοσμητικά αντικείμενα**, όπου οι ιστορικές αναφορές συναντούν μια σύγχρονη αισθητική. Ξεχωριστή θέση έχουν οι χαρακτηριστικές ρίγες, τα πολύχρωμα prints και οι φυσικές χρωματικές αποχρώσεις, εμπνευσμένες από τα **bleus de travail**, τα λουλακί υφάσματα εργασίας του



18ου και 19ου αιώνα, αλλά και από τα χαρακτηριστικά **madder reds**, τους βαθιούς γήινους κόκκινους τόνους που συναντώνται στη γαλλική υφαντουργική παράδοση. Το αποτέλεσμα είναι μια συλλογή που δεν αντιμετωπίζει τα παλιά υφάσματα ως μουσειακά αντικείμενα, αλλά τα επαναφέρει στην καθημερινότητα, δημιουργώντας έναν ουσιαστικό διάλογο ανάμεσα στην ιστορία και τον σύγχρονο σχεδιασμό. Η ίδια η **Katharine Pole**, που ξεκίνησε ως σχεδιάστρια υφασμάτων πριν στραφεί στις αντίκες, έχει δημιουργήσει μία από τις σημαντικότερες συλλογές ιστορικών υφασμάτων στο Ηνωμένο Βασίλειο. Το αρχείο της ξεχωρίζει όχι μόνο για τη σπανιότητά του, αλλά και για τις ιστορίες που συνοδεύουν κάθε κομμάτι, αποκαλύπτοντας τη συναισθηματική αξία μιας συλλογής που χτίστηκε σε ολόκληρη τη διάρκεια της ζωής της. Η νέα συνεργασία εντάσσεται στη φιλοσοφία της **Zara Home**, του brand οικιακού εξοπλισμού του Ομίλου **Inditex**, που συνεχίζει να επενδύει σε συλλογές οι οποίες συνδυάζουν διαχρονικό σχεδιασμό, ποιότητα και σύγχρονο lifestyle, έχοντας πλέον παρουσία σε περισσότερες από 60 αγορές παγκοσμίως.

World of mouth

Culture

Η Ειρήνη του Αριστοφάνη βγαίνει σε περιοδεία

Η «Ειρήνη» του Αριστοφάνη επέστρεψε χθες στο **Αρχαίο Θέατρο Επιδαύρου** μέσα από μια νέα, ανατρεπτική ανάγνωση των **Νίκου Καραθάνου, Φοίβου Δεληβοριά και Άγγελου Τριανταφύλλου** και απόψε, **25 Ιουλίου**, δίνει τη δεύτερη και τελευταία της παράσταση στην Επίδαυρο, πριν ξεκινήσει την καλοκαιρινή περιοδεία της σε όλη την Ελλάδα. Η νέα αυτή διασκευή αντιμετωπίζει το έργο όχι ως ένα ακόμη ανέβασμα της αριστοφανικής κωμωδίας, αλλά ως μια σύγχρονη απάντηση στην παράνοια της εποχής μας. Η **«Ειρήνη»** μετατρέπεται σε μια γιορτή ενός αγροτικού κόσμου που χάθηκε, σε ένα λαϊκό πανηγύρι που γεννιέται μέσα από τους καπνούς του πολέμου και αντιπαραθέτει το χιούμορ, τη μουσική και τη φαντασία απέναντι στη βία και τον παραλογισμό. Το έργο του **Αριστοφάνη**, που παρουσιάστηκε για πρώτη φορά στα Μεγάλα Διονύσια το **421 π.Χ.**, γράφτηκε σε μια περίοδο έντονης κοινωνικής κόπωσης από τον **Πελοποννησιακό Πόλεμο**. Μέσα από τον γνώριμο σαρκασμό του, ο ποι-



ητής αντιπαραθέτει την απληστία και τα συμφέροντα των πολεμοκάπηλων με την ειρήνη, τη γονιμότητα, τον έρωτα και τη συλλογική ευημερία, υπενθυμίζοντας ότι οι μεγαλύτερες συγκρούσεις πληρώνονται πάντα από τους πολλούς προς όφελος των λίγων. Γι' αυτό και η κωμωδία παραμένει εντυπωσι-

ακά επίκαιρη, σε έναν κόσμο όπου οι πόλεμοι, η ανασφάλεια και ο κυνισμός εξακολουθούν να παρουσιάζονται ως αναπόφευκτοι. Τη **διασκευή**, το πρωτότυπο κείμενο και τα **τραγούδια** υπογράφει ο **Φοίβος Δεληβοριάς**, ενώ τη **σκηνοθεσία** και τη σύλληψη ο **Νίκος Καραθάνος**. Στη σκηνή συναντιούνται η **Ζέτα Μακρυπούλια**, ο **Θανάσης Αλευράς**, η **Έμιλυ Κολιανδρή**, ο **Φοίβος Δεληβοριάς**, ο **Νίκος Καραθάνος**, ο **Γιλιμάζ Χουσμέν** και ένας πολυπληθής θίασος. Μετά την αποψινή παράσταση στην Επίδαυρο, η παραγωγή θα περιοδεύσει σε όλη τη χώρα, ολοκληρώνοντας το ταξίδι της στις **10 Αυγούστου** στο **Αρχαίο Θέατρο Δίου**, στην Πιερία.

Gourmet

Astir Summer Residents: νέα «γειτονιά» στη Μαρίνα του Αστέρα Βουλιαγμένης

Η **Astir Marina** υποδέχεται το καλοκαίρι με μια νέα πρόταση που κάνει τις βόλτες στη **Βουλιαγμένη** ακόμα πιο ενδιαφέρουσες. Οι **Astir Summer Residents** επιστρέφουν μέχρι τις **31 Αυγούστου**, μετατρέποντας τα χαρακτηριστικά pop-up σπιτάκια της μαρίνας σε μια μικρή «γειτονιά» αφιερωμένη στη **μόδα**, την **ομορφιά** και το **lifestyle**. Η ημέρα στην **Astir Marina** μπορεί να ξεκινήσει από τις 11:00 με καφέ ή ελαφρύ γεύμα στο **Cova Astir Marina** ή στο **Moorings**, να συνεχιστεί με shopping στους διεθνείς οίκους **Bottega Veneta**, **Dior**, **Gucci**, **Loro Piana**, **Louis Vuitton**, **Rolex**, **Saint Laurent** και **Zegna**, αλλά και στο ελληνικό **Zeus & Dione**, ενώ την εμπειρία συμπληρώνουν οι **Dolce & Gabbana Casa**, **Fedeli**, **Golden Goose**, **Orlebar Brown** και **Polo Ralph Lauren**. Το φινάλε έρχεται με aperitivo, δείπνο ή βραδινή έξοδο στο **Bagatelle Athens**. Στο επίκεντρο της φετινής διοργάνωσης βρίσκονται έξι ξεχωριστά brands.



Η **Alos Eyewear** παρουσιάζει συλλογές γυαλιών από τους **Bulgari**, **Celine** και **Fendi**, ενώ η ιστορική ισπανική **Castañer** φέρνει τη διαχρονική αισθητική των αυθεντικών espadrilles. Η **Rhea Kalo** παρουσιάζει χειροποίητα κεραμι-

κά και αντικείμενα για το σπίτι που ισορροπούν ανάμεσα στην τέχνη και τη λειτουργικότητα. Στον χώρο της ομορφιάς, η **La Mer** προσφέρει μια εξατομικευμένη εμπειρία περιποίησης μέσα από το **La Mer Creamery Concept**, με τη βοήθεια των ειδικών του brand, ενώ ο **Tom Ford** παρουσιάζει τη συλλογή **Soleil**, με αρώματα και προϊόντα μακιγιάζ εμπνευσμένα από τη χρυσή λάμψη του καλοκαιριού. Τη σύνθεση ολοκληρώνουν το οικογενειακό concept store **The Wonder Room South**, με επιλεγμένα summer essentials για μικρούς και μεγάλους, και η **Mercedes Salazar**, με τα πολύχρωμα χειροποίητα κοσμήματα και αξεσουάρ της. Οι **Astir Summer Residents** φιλοδοξούν να δίνουν έναν διαφορετικό λόγο για επίσκεψη στη μαρίνα καθ' όλη τη διάρκεια του καλοκαιριού, προσφέροντας κάθε φορά μια νέα αφορμή για ανακάλυψη. Οι εγκαταστάσεις λειτουργούν καθημερινά (12:00-21:00), ενώ διατίθεται και χώρος στάθμευσης για τους επισκέπτες.

World
of
mouth

Travel

To Reimagine Tourism in Greece για πρώτη φορά στη Θεσσαλονίκη

Η πρωτοβουλία **Reimagine Tourism in Greece**, που τα τελευταία χρόνια έχει καθιερωθεί ως ένας από τους σημαντικότερους θεσμούς διάλογου για το μέλλον του ελληνικού τουρισμού, κάνει φέτος ένα νέο βήμα, επεκτείνοντας για πρώτη φορά τη δράση της στη **Θεσσαλονίκη**. Η εκδήλωση με τίτλο «**Η Θεσσαλονίκη ως Νέος Ευρωπαϊκός Μητροπολιτικός Προορισμός**» θα πραγματοποιηθεί στις **8 Σεπτεμβρίου** στο **Μέγαρο Μουσικής Θεσσαλονίκης**, φέρνοντας στο ίδιο τραπέζι εκπροσώπους της Πολιτείας, της επιχειρηματικής κοινότητας, επενδυτές και ειδικούς από την Ελλάδα και το εξωτερικό. Η φετινή διοργάνωση εστιάζει στον ρόλο που μπορούν να διαδραματίσουν οι περιφερειακοί προορισμοί στη νέα αναπτυξιακή πορεία της χώρας, με τη Θεσσαλονίκη να βρίσκεται στο επίκεντρο των συζητήσεων. Ανάμεσα στα βασικά θέματα που θα αναπτυχθούν είναι οι **υποδομές**, η **συνδεσιμότητα**, ο **πολιτισμός**, ο **οινοτουρισμός** και οι νέες αναπτυξιακές ευκαιρίες που διαμορφώνονται για τη Βόρεια Ελλά-



δα. Ανάμεσα στους ομιλητές βρίσκονται ο **Δήμαρχος Θεσσαλονίκης Στέλιος Αγγελούδης**, ο CEO της **ΔΕΘ-HELEXPO Ανδρέας Μαυρομμάτης**, καθώς και εκπρόσωποι των **AEGEAN**, **Fraport Greece** και

Thessaloniki Convention Bureau. Το πρόγραμμα συμπληρώνουν σημαντικές προσωπικότητες από τους χώρους του πολιτισμού, της φιλοξενίας και του οινοτουρισμού, συμβάλλοντας σε έναν ευρύτερο διάλογο για το μέλλον της πόλης ως σύγχρονου μητροπολιτικού προορισμού. Η δράση του **Reimagine Tourism in Greece** δεν σταματά στη συμπρωτεύουσα. Στις **19 Νοεμβρίου** θα ακολουθήσει η καθιερωμένη διοργάνωση στην **Αθήνα**, στον **Φόρο του ΚΠΙΣΝ**, συνεχίζοντας τη συζήτηση γύρω από το μέλλον του ελληνικού τουρισμού. Μέσα από τις εκδηλώσεις του, ο θεσμός, που υλοποιείται με πρωτοβουλία της **Καθημερινής** και των συνεργατών της, φιλοδοξεί να συμβάλει στη διαμόρφωση ενός μακροπρόθεσμου οδικού χάρτη για τον ελληνικό τουρισμό, συνδυάζοντας τη **βιώσιμη ανάπτυξη**, την προστασία της τοπικής ταυτότητας και την ενίσχυση της θέσης της Ελλάδας ως ενός σύγχρονου, ανταγωνιστικού και αυθεντικού παγκόσμιου προορισμού.

Gourmet

To CTC Urban Gastronomy συνεργάζεται με το Nikka Whisky

Tο **Nikka Whisky** και το **CTC Urban Gastronomy** ενώνουν τις δυνάμεις τους αυτό το καλοκαίρι, παρουσιάζοντας μια συνεργασία που φέρνει το **whisky** πιο κοντά στη σύγχρονη **υψηλή γαστρονομία**. Στόχος δεν είναι απλώς ένα ακόμα **pairing**, αλλά μια ολοκληρωμένη εμπειρία που συνδυάζει δημιουργικότητα, τεχνική και φιλοξενία. Καθ' όλη τη διάρκεια της θερινής περιόδου, στην αυλή του **CTC Urban Gastronomy** έχει στηθεί ένα ειδικά σχεδιασμένο **Nikka Trolley Bar**, το οποίο αποτελεί οργανικό κομμάτι της γαστρονομικής εμπειρίας του εστιατορίου. Εκεί, οι επισκέπτες έχουν την ευκαιρία να απολαύσουν ένα αποκλειστικό **signature serve**, το οποίο σερβίρεται αποκλειστικά μαζί με τα **mignardises** του **tasting menu**, λειτουργώντας ως το ιδανικό γευστικό φινάλε. Η δημιουργία φέρει την υπογραφή του **Δημήτρη Ζεγγελη**, **Nikka Brand Ambassador**, σε συνεργασία με τον **sommelier** του **CTC**. Βασίζεται στο **Nikka Days Whisky**, αναδεικνύοντας τον φρουτώδη και εκλεπτυσμένο χαρακτήρα του μέσα από έναν απρόσμενο συνδυασμό με νό-



τες από τσουρέκι, ελαιosάκχαρο μπανάνας και φλισκού-νι. Το αποτέλεσμα ισορροπεί ανάμεσα στην ιαπωνική φινέτσα και τις ελληνικές γευστικές αναφορές, προτείνοντας μια διαφορετική προσέγγιση στο **food pairing**.

Το **signature serve** ξεχωρίζει για το αρωματικό του βάθος, τη διακριτική γλυκύτητα και τη δροσερή βοτανική επίγευση, στοιχεία που έχουν σχεδιαστεί ώστε να συνοδεύουν αρμονικά τις τελευταίες μπουκιές του μενού και να ολοκληρώνουν τη γαστρονομική αφήγηση του **CTC**. Η συνεργασία αυτή εκφράζει τη φιλοσοφία του **Nikka Whisky**, που αντιμετωπίζει το **whisky** ως δημιουργικό μέσο έκφρασης και αναπόσπαστο στοιχείο της εμπειρίας φιλοξενίας. Την ίδια στιγμή, το **CTC Urban Gastronomy** συνεχίζει να εξερευνά νέους τρόπους σύνδεσης της υψηλής γαστρονομίας με τα **premium** αποστάγματα, αποδεικνύοντας ότι ένα ποτό μπορεί να αποτελέσει κάτι πολύ περισσότερο από μια συνοδεία του δείπνου. Το **Nikka Trolley Bar** θα φιλοξενηθεί στην αυλή του εστιατορίου καθ' όλη τη διάρκεια του καλοκαιριού, προσκαλώντας το κοινό να ανακαλύψει μια διαφορετική πλευρά της απόλαυσης του **whisky**.

World
of
mouth

Gourmet

Καλοκαίρι στο Geco Athens

Tο **Geco Athens**, το all-day εστιατόριο του **Gatsby Athens**, υποδέχεται το καλοκαίρι με μια πρόταση που συνδυάζει γαστρονομία, **cocktails** και την πιο δροσερή πλευρά του κέντρου της πόλης. Στη Λέκκα, λίγα μόλις βήματα από το Σύνταγμα, η κλιματιζόμενη στοά του λειτουργεί σαν ένα μικρό αστικό καταφύγιο, ιδανικό για όσους θέλουν να απολαύσουν την καλοκαιρινή Αθήνα χωρίς να απομακρυνθούν από τον παλμό της. Από νωρίς το απόγευμα, το **Geco** υποδέχεται όσους αναζητούν ένα χαλαρό γεύμα, μια συνάντηση μετά τη δουλειά ή ένα δείπνο πριν από τη βραδινή έξοδο. Η κουζίνα, υπό την καθοδήγηση των **Executive Chefs Παναγιώτη Φλάκα** και **Χρήστου Ρήγα**, κινείται στη λογική του **fine comfort food**, παντρεύοντας μεσογειακές και διεθνείς επιρροές με ποιοτικές πρώτες ύλες. Ιδιαίτερο ενδιαφέρον παρουσιάζει το νέο **pasta section**, που φέρει την υπογραφή του βραβευμένου με τρία αστέρια Michelin Ιταλού σεφ **Antonino Cannavacciuolo**. Χειροποίητα ζυμαρικά και πιάτα όπως τα **Seafood Linguine** και **Vongole** φέρνουν στο τραπέζι αυθεντικές ιταλικές γεύσεις, ενισχύοντας ακόμη πε-



ρισσότερο τη γαστρονομική ταυτότητα του εστιατορίου. Καθώς πέφτει ο ήλιος, η μεγάλη μαρμαρίνη μπάρα γίνεται το επίκεντρο. Η επιμελημένη λίστα από **cocktails**, **premium spirits** και κρασιά από σημαντικές οινοπαραγωγικές περιοχές του κόσμου συνοδεύεται από ένα ιδιαίτερο **bar-street food menu**. Ανάμεσα στις προτάσεις ξεχωρίζουν ο **γύρος Iberico** με χειροποίη-

ητες πίτες λαδιού, τα ξυλάκια θαλασσινών με βασιλικό καβούρι, γαρίδα και yuzu, αλλά και τα **mini burgers** και τα μίνι σουβλάκια από **Black Angus** ή κοτόπουλο. Η μαξιμαλιστική αισθητική, η ανοιχτή κουζίνα, η μουσική από **DJs** και **live εμφανίσεις** δημιουργούν ένα σκηνικό που αλλάζει όσο περνά η ώρα. Έτσι, το **Geco Athens** μεταμορφώνεται από έναν ιδανικό προορισμό για απογευματινό φαγητό σε σημείο συνάντησης για ποτό και βραδινή έξοδο, συνδυάζοντας τη **γαστρονομία** και την **bar culture** στην καρδιά της Αθήνας.

Gourmet

Παπαπαρασκευάς: 100 χρόνια για το ιστορικό ζαχαροπλαστείο

Ενας αιώνας ζωής συμπληρώθηκε για τον **Παπαπαρασκευά**, το ιστορικό ζαχαροπλαστείο της **Ξάνθης** που έχει ταυτιστεί με τη δημιουργία της αυθεντικής **καριόκας** και αποτελεί διαχρονικό σημείο αναφοράς για την ελληνική ζαχαροπλαστική. Τα 100 χρόνια της επιχείρησης γιορτάστηκαν πριν λίγες ημέρες στο Κτήμα Βαλσάμη, σε μια βραδιά που δεν περιορίστηκε στην επέτειο, αλλά ανέδειξε τη διαδρομή μιας οικογένειας, των ανθρώπων της και των αξιών που τη συνόδευσαν μέχρι σήμερα. Μέσα από προσωπικές αφηγήσεις και ιστορικές αναδρομές ξεδιπλώθηκε η πορεία που ξεκίνησε ο Γεώργιος Παπαπαρασκευάς, όταν έφτασε στην Ξάνθη και δημιούργησε από το μηδέν μια επιχείρηση που πέρασε πλέον στην τρίτη γενιά. Ο εγγονός του, **Γιώργος Παπουτσόγλου**, μίλησε για τις αρχές που κληροδότησε ο ιδρυτής στην οικογένεια: συνέπεια, επιμονή, φιλοδοξία και αυθεντικότητα στις ανθρώπινες σχέσεις. Στο επίκεντρο της εκδήλωσης βρέθηκε η **καριόκα**, το γλυκό που εμπνεύστηκε και ονόμασε ο ίδιος ο Γεώργιος Παπαπαρασκευάς.



Η συνταγή παραμένει αναλλοίωτη εδώ και έναν αιώνα, με την ίδια σοκολάτα, τοπικά καρύδια, βούτυρο από γάλα της περιοχής και

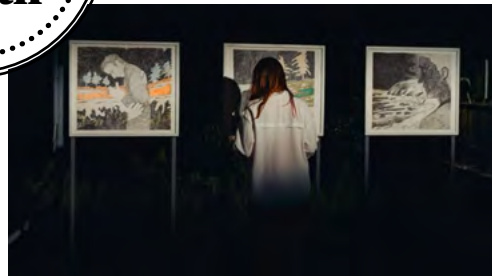
απόλυτη προσήλωση στη λεπτομέρεια. Δεν είναι τυχαίο ότι ακόμη και οι σύγχρονες ζυγαριές έχουν προσαρμοστεί ώστε να μετρούν με τις παλιές μονάδες, διατηρώντας τη συνταγή ακριβώς όπως δημιουργήθηκε. Η βραδιά ανέδειξε και μια λιγότερο γνωστή πλευρά του ιδρυτή, τη διακριτική κοινωνική του προσφορά προς οικογένειες της Ξάνθης που χρειάζονταν βοήθεια, χωρίς ποτέ να επιδιώκει αναγνώριση. Παράλληλα, τιμήθηκαν οι εργαζόμενοι, οι συνεργάτες και οι προμηθευτές που στάθηκαν δίπλα στην επιχείρηση όλα αυτά τα χρόνια, επιβεβαιώνοντας ότι η ιστορία του Παπαπαρασκευά είναι πάνω απ' όλα μια ιστορία ανθρώπων. Σήμερα, η τρίτη γενιά συνεχίζει την πορεία της με σύγχρονες εγκαταστάσεις, το ιστορικό κατάστημα στην **Ξάνθη** και ακόμη ένα στη **Γλυφάδα**, όπου τα προϊόντα φτάνουν καθημερινά από το εργαστήριο της πόλης, αποδεικνύοντας ότι η παράδοση μπορεί να εξελίσσεται χωρίς να χάνει την ταυτότητά της.

World
of
mouth

Culture

Εκκινά το 6ο Kournos Music Festival στη Λήμνο

Το **Kournos Music Festival** επιστρέφει για έκτη χρονιά, από τις **2 έως τις 17 Αυγούστου 2026**, συνεχίζοντας να αποτελεί τον μοναδικό οργανωμένο πολιτιστικό θεσμό του ακριτικού νησιού και να ανοίγει έναν δημιουργικό διάλογο ανάμεσα στην τέχνη, την ιστορία και την τοπική κοινωνία. Με τον φετινό τίτλο **«Εκσκαφή / Ανασκαφή»**, το φεστιβάλ, υπό την καλλιτεχνική επιμέλεια της Ομάδας Μουσικού Θεάτρου **Ραφή** (Αναστασία Κότσαλη και Λητώ Μεσσίνη), στρέφει το βλέμμα στις ρίζες του τόπου και στις αλλαγές που φέρνει η νέα εποχή. Σε μια περίοδο όπου το **Βόρειο Αιγαίο** αποκτά ολοένα και πιο ισχυρή παρουσία στον τουριστικό χάρτη της χώρας, η διοργάνωση θέτει ουσιαστικά ερωτήματα για τη συλλογική μνήμη και την ταυτότητα του νησιού. Ποια στοιχεία του παρελθόντος αξίζει να διατηρηθούν; Πώς μετασχηματίζεται ένας τόπος μέσα από την ανάπτυξη; Και ποια θέση εξακολουθούν να έχουν ο **πρωτογενής τομέας**, η γεωργία, η κτηνοτροφία και η αλιεία στη σύγχρονη πραγματικότητα; Το



πρόγραμμα περιλαμβάνει δράσεις για όλες τις ηλικίες, σχεδιασμένες ειδικά για το **Kournos**

Music Festival, με τη συμμετοχή σημαντικών Ελλήνων και διεθνών καλλιτεχνών. Ανάμεσά τους βρίσκονται η **Έλλη Πασπαλά**, ο **Adriano Adewale**, ο **Νίκος Βελιώτης** και ο διεθνής **beatboxer** **Γιώργος Γαργάλας**. Ξεχωρίζει επίσης η παιδική όπερα **«Σκάβοντας τη θάλασσα»**, η οποία έχει τιμηθεί με το βραβείο **Ernst von Siemens Musikstiftung**, καθώς και το εικαστικό έργο του **Κωνσταντίνου Βήτα**, που παρουσιάζεται σε συνεργασία με τον οργανισμό **Polygreen Culture and Art Initiative (PCAI)**, μετά την πρώτη του παρουσίαση στο ιστορικό παβιγιόν Πικιώνη στους Δελφούς. Μέσα από μουσική, εικαστικές δράσεις και παραστατικές τέχνες, το **Kournos Music Festival** επιχειρεί να φωτίσει τις πολύπλοκες διαδρομές της συλλογικής μνήμης, αλλά και τις έννοιες του βάρους, του χρέους και της συνέχειας ενός τόπου που αλλάζει. Όλες οι εκδηλώσεις του φεστιβάλ πραγματοποιούνται με **ελεύθερη είσοδο**.

ΚΑΤΑΛΟΝΙΑ | DEU-N'HI-DO

Ένα μυσταγωγικό γαστρονομικό οδοιπορικό στην ψυχή του αυθεντικού καταλανικού αμπελώνα

(Δευτέρα 26 Οκτωβρίου – Κυριακή 1 Νοεμβρίου 2026)

Το Déu-n'hi-do Voyage είναι ένα επιμελημένο οδοιπορικό που ξεκινά από την Βαρκελώνη και διασχίζει την ορεινή Ισπανική και τη μεσογειακή Γαλλική Καταλονία, με την υπογραφή της Authentic Wine. Ένα ταξίδι στην καρδιά του καταλανικού αμπελώνα, εκεί όπου αιώνες παράδοσης, μοναδικά terroirs και γηγενείς ποικιλίες ξεπερνούν τα σύγχρονα σύνορα των κρατών και αφηγούνται μια κοινή μεσογειακή ταυτότητα μέσα από το κρασί, τη γαστρονομία και τους ανθρώπους της.



Από τους αμπελώνες του Priorat έως τις παραθαλάσσιες περιοχές του Roussillon, θα διασχίσουμε τοπία σπάνιας φυσικής ομορφιάς, εκεί όπου η επιβλητική οροσειρά των Πυρηναίων σηματοδοτεί διαχρονικά το πέρασμα ανάμεσα στην Γαλλία και την Ισπανία.

Μέσα από ιδιωτικές επισκέψεις σε αμπελώνες και κελάρια περιορισμένης πρόσβασης, επιλεγμένες εμπειρίες οινογνωσίας, προσεκτικά σχεδιασμένα wine pairings και συναντήσεις με τους ανθρώπους πίσω από κάθε ετικέτα, θα αποκτήσουμε πρόσβαση σε έναν κόσμο που αποκαλύπτεται μόνο σε όσους τον βιώνουν από κοντά.



Πρόκειται για μια επιμελημένη εμπειρία που μας επιτρέπει να ζήσουμε για λίγες ημέρες με τον ρυθμό και τις συνήθειες των ανθρώπων της Καταλονίας, όπως θα το έκαναν οι ίδιοι οι locals.

Το Déu-n'hi-do Voyage προσφέρει μια μοναδική ευκαιρία να εξερευνήσουμε τη διαχρονική σχέση ανάμεσα στη γη, τη γαστρονομική κληρονομιά και τον πολιτισμό της Μεσο-

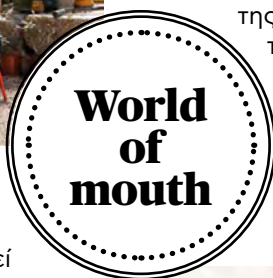
γείου, μέσα από μια εμπειρία όπου η παράδοση συναντά τη σύγχρονη τέχνη της φιλοξενίας.



Η γαστρονομία αποτελεί τον φυσικό συνοδοιπόρο του ταξιδιού. Ένας private chef θα επιμελείται τη γαστρονομική μας διαδρομή, δημιουργώντας πιάτα εμπνευσμένα από εκλεκτές τοπικές πρώτες ύλες και αναδεικνύοντας την

παράδοση της Καταλονίας, καθώς και τη βαθιά σύνδεσή της με κάθε ξεχωριστό κρασί που θα συνοδεύει το ταξίδι μας.

Η εμπειρία έχει σχεδιαστεί αποκλειστικά για μια μικρή ομάδα 12 συμμετεχόντων, ώστε κάθε επίσκεψη, κάθε γεύμα και κάθε συνάντηση να διατηρεί τον προσωπικό και αυθεντικό χαρακτήρα της.



Η εμπειρία περιλαμβάνει:

- 6 διανυκτερεύσεις σε επιλεγμένα καταλύματα
- 6 ιδιωτικές επισκέψεις σε οινοποιεία και αμπελώνες περιορισμένης πρόσβασης
- Γευσιγνωσία περισσότερων από 100 φυσικών κρασιών υψηλής ποιότητας

5 δείπνα με επιλεγμένα wine pairings
Μετακινήσεις από την Βαρκελώνη προς το Priorat, το Roussillon και τις γύρω περιοχές

ΚΟΣΤΟΣ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗΣ: 3.408 ευρώ/άτομο

Η εμπειρία θα πραγματοποιηθεί με περιορισμένο αριθμό συμμετεχόντων και ελάχιστη συμμετοχή 12 ατόμων.

Μια εμπειρία στην αυθεντική Καταλονία (Ισπανική & Γαλλική), εκεί όπου το κρασί, η γαστρονομία και ο πολιτισμός συνθέτουν έναν τρόπο ζωής που αποκαλύπτεται μόνο σε όσους τον βιώνουν από κοντά.

(Δευτέρα 26 Οκτωβρίου – Κυριακή 1 Νοεμβρίου 2026)

Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με το Déu-n'hi-do Voyage:

Μαρία Σταμένη m.stameni@notice.gr



Ένα κοκτέιλ θα μας σώσει και φέτος

Υπάρχει μια άτυπη συμφωνία που “υπογράφουμε” όλοι μόλις ο υδράργυρος περάσει τους 35 βαθμούς γιατί κανείς δεν θέλει βαριά ποτά, κανείς δεν αντέχει ένα κόκκινο κρασί που έχει θερμοκρασία σούπας και κανείς δεν έχει διάθεση να πιει κάτι που θυμίζει περισσότερο χειμωνιάτικο βράδυ παρά παραλία. Το **καλοκαίρι** ζητάει **ξένοιαστη διάθεση**, δροσιά, έντονα αρώματα και την πεποίθηση ότι ακόμη κι αν βρίσκεσαι στο κέντρο της Αθήνας, για λίγη ώρα μπορείς να διακτινιστείς σε κάποιο νησί μέσα από το ποτήρι σου. Οδηγός σε αυτό το ταξίδι είναι τα **summer cocktails**, τα οποία βασίζονται συνήθως σε φρέσκα **εσπεριδοειδή**, βότανα όπως η **μέντα** και ο βασιλικός, ανθρακούχα mixers και αρκετό πάγο και αποτελούν την ιδανική πρόταση όταν έξω επικρατούν θερμοκρασίες που λιώνουν ακόμη και την υπομονή σου. Φυσικά, ο πάγος δεν “ενυδατώνει”, ούτε το αλκοόλ γίνεται ξαφνικά υγιεινό επειδή μπήκε μέσα μια φέτα αγγούρι. Αυτό που αλλάζει είναι η συνολική αίσθηση φρεσκάδας και η πιο ήπια γευστική εμπειρία σε σχέση με ένα βαρύ spirit που πίνεται σκέτο. Το μεγάλο λάθος σε αυτή την υπόθεση βέβαια είναι ότι αντιμετωπίζουμε τα **cocktails** μόνο ως ποτό για πριν ή μετά το φαγητό. Στην πραγματικότητα, μπορούν να συνοδεύσουν το γεύμα ή το δείπνο, ενώ ένας καλός bartender μπορεί να λειτουργήσει σχεδόν όπως ένας sommelier και να αναδείξει με τις προτάσεις του το περιεχόμενο του πιάτου σου. Αν υπάρχει πάντως ένας αδιαμφισβήτητος βασιλιάς του καλοκαιριού, αυτός είναι το **Mojito**. Ο συνδυασμός από λευκό **ρούμι**, μέντα, lime και σόδα παραμένει αζεπέραστος όταν συνοδεύει **θαλασσινά**, τηγανητά καλαμαράκια, γαρίδες ή ένα ceviche. Η οξύτητα του lime «κόβει» τη λιπαρότητα και η μέντα δίνει την αίσθηση ότι μόλις άνοιξε ένα παράθυρο μέσα στον καύσωνα. Στην ίδια κατηγορία ανήκει και η **Paloma**, ίσως το πιο υποτιμημένο καλοκαιρινό κοκτέιλ. Με **τεκίλα** και **σόδα Pink Grapefruit** ταιριάζει ιδανικά με tacos, ψητό κοτόπουλο, καλαμπόκι στη σχάρα και γενικά με πιάτα που έχουν παραπάνω ένταση και πικάντικο χα-



ρακτήρα. Φυσικά, η **Margarita** δεν χάνει ποτέ τη θέση της στην καρδιά μας. Με μια ποιοτική **τεκίλα**, φρέσκο lime και λίγο triple sec γίνεται ο ιδανικός συνοδός για **μεξικάνικη κουζίνα**, ψητές γαρίδες, καθώς και λιπαρά ψάρια. Όσο για το διάσημο **Aperol Spritz**, το αγαπημένο ποτό του Instagram, η χαμηλή περιεκτικότητα σε αλκοόλ, οι φυτικές νότες και οι φυσαλίδες το κάνουν εξαιρετικό aperitivo. Συνοδεύει εύκολα πλατό τυριών, αλλαντικά, ελιές, μπρουσκέτες και κάθε είδους μεζέ πριν από το κυρίως γεύμα. Αν προτιμάς κάτι πιο αρωματικό, το **Gin Basil Smash** αποτελεί μια από τις πιο ενδιαφέρουσες επιλογές. Το **gin**, ο φρέσκος βασιλικός και το λεμόνι δημιουργούν ένα ποτό που ταιριάζει υπέροχα με σαλάτες, burrata, ψητά λαχανικά και λευκά ψάρια. Για όσους αγαπούν τις τροπικές γεύσεις, η **Piña Colada** δίνει το δυναμικό παρών. Ο ανανάς και η καρύδα που περιέχει την προικίζουν με τη δυνατότητα να συνδυάζεται ιδανικά με ψητό χοιρινό, κοτόπουλο σε γλυκόξινες εκδοχές ή ακόμη και με επιδόρπια που περιέχουν εξωτικά φρούτα. Τα τελευταία χρόνια, όμως, τη μεγαλύτερη άνοδο γνωρίζουν τα **low alcohol cocktails** και τα **spritz** με λικέρ, βερμούτ ή αφρώδη οίνο. Είναι πιο ελαφριά, σου επιτρέπουν να διασκεδάσεις περισσότερη ώρα, χωρίς να σε καταβάλει το αλκοόλ και ταιριάζουν απόλυτα με τη φιλοσοφία του καλοκαιριού, που θέλει μεγάλες συζητήσεις, μικρές μπουκιές και επιβλητικά ηλιοβασιλέματα. Ότι κι αν επιλέξεις, το μόνο που χρειάζεται λίγη προσοχή είναι η κατανάλωση. Η υψηλή **θερμοκρασία** και το **αλκοόλ** δεν είναι πάντα ο καλύτερος **συνδυασμός**, γι’ αυτό ένα ποτήρι **νερό** ενδιάμεσα δεν είναι ένδειξη βαρεμάρας, αλλά εξυπνάδας. Ο στόχος δεν είναι να θυμάσαι αμυδρά ότι πέρασες καλά, μα να απολαμβάνεις κάθε γουλιά δημιουργώντας **ανεξίτηλες αναμνήσεις**. Και μια τελευταία συμβουλή: αν το cocktail έχει περισσότερα χρώματα από το ουράνιο τόξο, τρία διαφορετικά σιρόπια και μια ομπρελίτσα που μοιάζει να στηρίζει ολόκληρη πολυκατοικία, δεν έχεις ανάγκη άλλο πάγο. Χρειάζεσαι καλύτερο **bartender**.



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

To tip or not to tip; Η αυτονόητη απάντηση για μία μη αυτονόητη επιβράβευση

Το φιλοδώρημα περνάει διεθνώς την **πιο κακή του περίοδο**.

Στις Ηνωμένες Πολιτείες, τη χώρα, που το ανήγαγε σε **θεσμό**, το **63% των καταναλωτών** δηλώνει πλέον ότι έχει τουλάχιστον μία **αρνητική άποψη** για την κουλτούρα του tip, ενώ το **72%** νιώθει ότι του ζητείται φιλοδώρημα σε **περισσότερα σημεία** απ' ό,τι πριν από πέντε χρόνια — από το ταμείο του καφέ μέχρι το self-service μηχανήματα, από το οποίο, κατά τα άλλα, εξυπηρετείται μόνο του. Η οθόνη του **POS**, που γυρίζει προς το μέρος σου με **προεπιλεγμένο 20%** (υπολογισμένο, σε ορισμένες περιπτώσεις, ακόμη και πάνω στο ποσό μετά φόρων), έχει γεννήσει έναν ολόκληρο όρο: **tipflation**. Και, ως αντίδραση, ολοένα περισσότερα εστιατόρια πειραματίζονται με μοντέλα **no-tip**: Ενιαίες τιμές, σταθεροί μισθοί, τέλος στη διαπραγμάτευση του λογαριασμού.

Κι όμως. Πριν θάψουμε το φιλοδώρημα μαζί με τα υπόλοιπα **τοξικά έθιμα** της εποχής, αξίζει να θυμηθούμε τι ακριβώς κάνει — **όταν λειτουργεί σωστά**. Το tip είναι ο πιο **άμεσος**, πιο **δημοκρατικός** και πιο **αδιαμεσολάβητος μηχανισμός αξιολόγησης**, που επινοήθηκε ποτέ στην εστίαση - και όχι μόνο.

Δεν χρειάζεται πλατφόρμα, αστεράκια, ούτε review 300 λέξεων, που δεν θα διαβάσει κανείς.

Ο σερβιτόρος, που **θυμάται την παραγγελία σου**, που **παραλαμβάνει το άδειο ποτήρι** πριν το προσέξεις, που σου γλιτώνει το λάθος πιάτο με μια διακριτική ερώτηση, **ανταμειβεται επί τόπου**, από αυτόν, που **έζησε την εξυπηρέτηση**. Δεν είναι τυχαίο ότι και οι επικριτές των no-tip μοντέλων προειδοποιούν για **υποβάθμιση του επιπέδου εξυπηρέτησης**, όπου το **κίνητρο** εξαφανίζεται.

Ο **σταθερός μισθός** είναι δίκαιος για τον εργαζόμενο· δεν διακρίνει όμως τον **εξαιρετικό** από τον **αδιάφορο**.

Το φιλοδώρημα, ναι.

Υπάρχει και η **πρακτική διάσταση**: Εκεί, όπου το tip καταργείται, **δεν εξαφανίζεται — μετακομίζει**.

Γίνεται **service charge**, κρυμμένο **ψιλό γράμμα** στο menu, **υποχρεωτικό ποσοστό**, που δεν ελέγχεις και που, συχνά, δεν ξέρεις καν αν φτάνει στον άνθρωπο, που σε εξυπηρετήσε.

Δεν είναι τυχαίο ότι, ενώ το **90% των Αμερικανών** αφήνει σχεδόν πάντα φιλοδώρημα, το **75% αντιτίθεται στις αυτόματες χρεώσεις** εξυπηρέτησης.

Ο κόσμος **δεν αρνείται να ανταμείψει**· αρνείται να του **επιβάλλεται** αυτό.

Και εδώ βρίσκεται ο **χρυσός κανόνας**, που η ίδια η αγορά τείνει να ξεχάσει:

Το φιλοδώρημα είναι **κίνητρο, όχι δικαίωμα**. Λειτουργεί ακριβώς επειδή **δεν είναι αυτονόητο**.

Τη στιγμή, που ο σερβιτόρος το **θεωρεί δεδομένο**, το **ζητά μετ' επιτάσεως**, το υπενθυμίζει με νόημα ή — χειρότερα — το **εκβιάζει** με ύφος και σχόλια, το tip παύει να είναι **επιβράβευση** και γίνεται **χάρατσι**.

Και το χαράτσι δεν έχει ποτέ φίλους. Η **ψηφιακή εκδοχή** αυτού του εκβιασμού, η οθόνη με τα **προσυμπληρωμένα ποσοστά** και το **ενοχικό βλέμμα** από πάνω της, είναι που **δηλητηρίασε τη συζήτηση** διεθνώς — όχι το φιλοδώρημα καθαυτό.

Στην **Ελλάδα**, ευτυχώς, το φιλοδώρημα κρατά ακόμη κάτι από την **αρχική του αθωότητα**: Στρογγυλοποίηση, ένα **10%** όταν το γεύμα **αξίζει**, χωρίς **κοινωνικό συμβόλαιο**, που να το επιβάλλει.

Όμως, τα συμπτώματα της **εισαγόμενης κουλτούρας της οθόνης** έχουν ήδη κάνει την εμφάνισή τους — POS, που προτείνουν ποσοστά με **αμερικανικές φιλοδοξίες**, ταμπελάκια περί tip σε μαγαζιά, όπου παρέλαβες μόνος σου τον καφέ σου — κυρίως σε **τουριστικές ζώνες**, που έμαθαν να **τιμολογούν τον επισκέπτη πριν τον εξυπηρετήσουν**.

Θα ήταν κρίμα η χώρα, που έκανε τη **φιλοξενία brand** πριν καν υπάρξει ο όρος, να υιοθετήσει από το αμερικανικό μοντέλο ακριβώς το κομμάτι, που **οι ίδιοι οι Αμερικανοί προσπαθούν να ξεφορτωθούν**.

Το συμπέρασμα δείχνει παλιομοδίτικο, αλλά είναι η ουσία: **Κράτα το tip**, εκεί, όμως, που **ανήκει**. **Στο χέρι του πελάτη**, στο τέλος του γεύματος, ως **ελεύθερη απάντηση** σε μια εξυπηρέτηση, που το **κέρδισε**.

Ό,τι δίνεται **με το ζόρι**, δεν είναι φιλοδώρημα.

Είναι απλώς **άλλη μία χρέωση** — και από χρεώσεις, ο λογισμός έχει ήδη αρκετές.

Απολαύστε.

#NecNotice

SÖ POSH! ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΟ ΨΗΦΙΑΚΟ NEWSLETTER

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

NOTICE
CONTENT & SERVICES

Βαλαωρίτου 9, 106 71 Κολωνάκι, Τ. 210 3634061

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