

SO POSH!

#145

ΤΟ ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΟ
NEWSLETTER

the trendletter

World
of
mouth



PHOTO BY ΑΝΔΡΕΑΣ ΣΙΜΟΠΟΥΛΟΣ

Culture

Το εκρηκτικό ροκ μιούζικαλ
«Tick, Tick... Boom!» στη σκηνή της ΕΛΣ

PRIMA MENSA

Πες μου το τυρί σου
να σου πω το κρασί σου

Culture

Γιατί πρέπει να δεις
τον Frankenstein;

Gourmet

Έκλεισε το περίφημο
Antico Caffè Greco

Culture

Ο σπουδαίος Tim Crouch
έρχεται στην Αθήνα

#NecNotice

Η Πραγματική Αξία της Εστιάτορικής Εμπειρίας



Gourmet

Οφλάιν: Το νέο γευστικό σημείο συνάντησης στο Περιστέρι

Tο **Οφλάιν** στο **Περιστέρι** είναι ένα **gathering spot** που επιστρέφει στα βασικά: παρουσία, ρυθμό και πραγματική επαφή, επιστροφή σε μια πιο συνειδητή καθημερινότητα. Από νωρίς το πρωί, ο χώρος γεμίζει με το άρωμα καφέ από την **Area 51**. Στη βιτρίνα, οι ζύμες έχουν πρωταγωνιστικό ρόλο: χειροποίητες **φοκάτσες**, **bagels** και μια σειρά από **γλυκά** που έχουν ήδη αποκτήσει δικό τους κοινό. **Pistachio roll**, **cinnamon roll**, φρεσκοψημένα **κρουασάν** και **red velvet cake** φτιάχνονται καθημερινά στον χώρο με τη λογική του «λίγα και καλά». Όσο περνά η μέρα, ο ρυθμός αλλάζει. Τα φώτα χαμηλώνουν, τα βινύλια παίρνουν μπρος και ο χώρος γεμίζει με παρέες που έρχονται για χαλαρό ποτό. Στο ποτήρι κυριαρχούν **spritz** και δροσερά **cocktails**, ενώ για συ-



νοδευτικά, θα βρείτε **pizza slices** και **μικρά tapas**, πάντα με φρέσκα υλικά και την ίδια **straightforward λογική** που χαρακτηρίζει το πρωινό μενού. Το design ακολουθεί την ίδια σκέψη: σκανδιναβική καθαρότητα, λιτές γραμμές, χρωματε λεπτομέρειες και ξύλο, που ισορροπεί τη μινιμαλιστική αισθητική. Το μωσαϊκό στο πάτωμα αποτελεί μια διακριτική αναφορά σε πιο **κλασικά αθηναϊκά cafés**. Το Οφλάιν λειτουργεί σαν μια υπενθύμιση ότι η **πολυτέλεια** σήμερα δεν βρίσκεται στην υπερβολή, αλλά στο να είσαι **πραγματικά παρών**. Δείτε το σαν μια μικρή απόδραση από τον συνεχή θόρυβο, με καφέ, bites, μουσική και παρέα.

World of mouth

Culture

Γιατί πρέπει να δεις τον Frankenstein;

Yπάρχουν ταινίες που δεν ζητούν απλώς την προσοχή μας· ζητούν τη συμμετοχή μας. Ο **Frankenstein** του 2025 είναι μία από αυτές. Ο **Guillermo del Toro**, με εκείνη τη χαρακτηριστική του ευαισθησία προς το **αλλόκοτο** και το **ανθρώπινο**, ξαναπιάνει το νήμα μιας ιστορίας που όλοι γνωρίζουμε, όμως λίγες φορές έχουμε δει με τέτοια **ζεστασιά** και **σκοτεινή ποίηση**. Δεν αναζητά το εύκολο σοκ, αλλά την **καρδιά** και το **συναίσθημα** πίσω από τη **δημιουργία**, την **ευθύνη** και τη **μοναξιά**, έννοιες που διατρέχουν κάθε πλάνο. Το καστ, με τον **Oscar Isaac** και τον **Jacob Elordi**, δεν υπηρετεί απλώς ρόλους, αλλά χτίζει μια σχέση **δημιουργού-πλάσματος**, που πάλλεται ανάμεσα στη λαχτάρα για αναγνώριση και τον φόβο της εγκατάλειψης. Η ταινία **αποφεύγει τις μονοδιάστατες αντιθέσεις**: το «**τέρας**» δεν είναι πια μόνο μια παραμορφωμένη ύπαρξη, αλλά μια καθαρή αντανάκλαση της ανθρώπινης ανάγκης για σύνδεση. Κάπως έτσι, η κλα-



σική αφήγηση της **Mary Shelley** μεταμορφώνεται σε μια νέα εξερεύνηση του τι σημαίνει να πλάθεις ζωή και να στέκεσαι απέναντι στο αποτέλεσμα των πράξεών σου. Η ατμόσφαιρα —με τη **γοτθική αισθητική**, τη **λεπτοδουλεμένη φωτογραφία** και τη **μουσική**, που μοιάζει να ανασαίνει μαζί με την ιστορία— δημιουργεί μια εμπειρία **καθηλωτική**. Είναι από εκείνες τις ταινίες που λειτουργούν καλύτερα

σε **μεγάλη οθόνη**, εκεί όπου η κοινότητα των θεατών γίνεται **καθρέφτης** της ίδιας της ιστορίας: μια συλλογική αναζήτηση νοήματος. Κι ίσως αυτός να είναι ο **αληθινός λόγος** για να τη δεις: γιατί δεν προσφέρει μόνο θέαμα, αλλά μια ευκαιρία για εσωτερικό διάλογο. Η **δημιουργική αλαζονεία**, ο πόνος της γέννησης και η ανάγκη για αποδοχή, συνομιλούν απρόσμενα με το σήμερα και απευθύνονται σε κάθε άνθρωπο που αναζητά **κάτι περισσότερο από μια απλή αφήγηση**.



Travel

Πώς θα γιορτάσει η Booking. Com την Black Friday;

Η Booking.com θα γιορτάσει την **Black Friday** με μια εκτεταμένη καμπάνια προσφορών σε όλες τις υπηρεσίες της, ξεκινώντας στις **20 Νοεμβρίου 2025** και διαρκώντας έως τις **3 Δεκεμβρίου 2025**. Οι προσφορές αυτές αφορούν ταξίδια που μπορούν να πραγματοποιηθούν έως και τις **31 Δεκεμβρίου 2026** και παρέχονται σε καταλύματα, κρουαζιέρες και άλλες ταξιδιωτικές υπηρεσίες, προσφέροντας πολύ μεγάλες εκπτώσεις, τις οποίες θα βρείτε στο site της. Στο ενδιάμεσο ανακοίνωσε **μια νέα έρευνα** που σκιαγραφεί το **ταξιδιωτικό τοπίο του 2026**, μια χρονιά όπου η ατομικότητα περνά στην πρώτη γραμμή. Η εποχή του έτοιμου «πακέτου» υποχωρεί και τη θέση της παίρνει το **προσωποποιημένο ταξίδι**, εκεί όπου κάθε επιλογή καθρεφτίζει το ποιος είσαι, τι επιθυμείς και πώς θέλεις να ζήσεις τον κόσμο. Οι ταξιδιώτες αναζητούν εμπειρίες που τους εκφράζουν βαθιά: από τις ρομαντικές, φανταστικές αποδράσεις των **romantasy retreats**, μέχρι τα **humanoid homes**, φουτουριστικά καταλύματα όπου η τεχνολογία μετατρέπει τη διαμονή σε παιχνίδι άνεσης και καινοτομίας. Την ίδια στιγμή, σχέσεις και δυναμικές δοκιμάζονται μέσα από τα **turbulence tests**, ταξίδια που λειτουργούν σαν μικρά ψυχολογικά εργαστήρια συμβατότητας. Παράλληλα,



η έρευνα αποκάλυψε πόσο σημαντικός είναι ο ρόλος των **souvenirs**, των αντικείμενων δηλαδή που μεταφέρουν τον πολιτισμό ενός προορισμού κατευθείαν στον σπίτι μας. Το κλασικό road trip επαναπροσδιορίζεται ως **roadtrip rewired**, μια συλλογική περιπέτεια γεμάτη αυθορμητισμό, γνωριμίες και τεχνολογική καθοδήγηση. Και δεν είναι μόνο αυτά. Η αστρολογία αποκτά ταξιδιωτική βαρύτητα μέσα από τα **destined-ations**, οι εμπειρίες ευεξίας μεταμορφώνονται σε **glow-cations** προσαρμοσμένες στο δέρμα και τον ρυθμό ζωής κάθε ταξιδιώτη, ενώ η ανάγκη για ηρεμία οδηγεί σε **hushed hobbies**, σιωπηλές δραστηριότητες που επαναφέρουν τη σύνδεση με τη φύση. Τέλος, η νοσταλγία γίνεται προορισμός μέσα από τα **pastports**, ενώ οι προσωπικές στιγμές – μικρές ή μεγάλες – μετατρέπονται σε αφορμές για **milestone missions**, custom made εμπειρίες φτιαγμένες για τον καθένα μας προσωπικά. Σε αυτό το νέο τοπίο, το ταξίδι παύει να είναι απλώς μετακίνηση. Γίνεται μια πράξη ταυτότητας.

World
of
mouth

Gourmet

Η Central Wine Fair 2025 επιστρέφει

Η Central Wine Fair 2025 επιστρέφει στις 24 Νοεμβρίου στην **Αίγλη Ζαππείου**, συγκεντρώνοντας την πιο καθαρή εικόνα του αμπελώνα της Κεντρικής Ελλάδας. Με τη συμμετοχή **60 οινοποιείων**, η διοργάνωση φέρνει στο ίδιο τραπέζι επαγγελματίες και οινόφιλους που θέλουν να δουν πού κινείται το **ελληνικό κρασί** σήμερα. Η έκθεση απλώνεται σε μια ευθεία, λιτή διαδρομή: **Αττική, Στερεά Ελλάδα, Θεσσαλία**. Τρεις περιοχές με διαφορετικό χαρακτήρα, διαφορετικές ποικιλίες και δική τους οινοποιητική ταυτότητα. Από εμβληματικά **Σαββατιανά** και εκφραστικά **Ασύρτικα** μέχρι τη δυναμική της **Λημνιώνας** και παλαιωμένα **αποστάγματα**, η διοργάνωση λειτουργεί σαν μια συμπυκνωμένη αποτύπωση της περιοχής. Δεν πρόκειται για μια ακόμη σειρά δειγματισμών. Είναι μια ευκαιρία να δεις πού βρίσκονται σήμερα οι παραγωγοί, πώς εξελίσσεται το **terroir**, ποιοι πειραματίζονται, ποιοι



κρατούν τη γραμμή και ποιοι την επαναπροσδιορίζουν. Η έκθεση δίνει χώρο σε γηγενείς και διεθνείς ποικιλίες, σε νέες ετικέτες αλλά και σε κρασιά με ιστορία. Οι θεματικές γευσιγνωσίες προσθέτουν βάθος στην ανάγνωση της περιοχής. Παλαιωμένα **Σαββατιανά**, διαφορετικές εκδοχές **Ασύρτικου** από τη Στερεά Ελλάδα και η εξελισσόμενη ταυτότητα της **Λημνιώνας**, δίνουν καθαρότερη εικόνα για το πού κατευθύνεται η οινοποιητική σκηνή. Η Central Wine Fair 2025 απευθύνεται στον επαγγελματία που θέλει να μείνει ενημερωμένος και στον **οινόφιλο** που αναζητά συγκεντρωμένη την ουσία.

Culture

Το εκρηκτικό ροκ μιούζικαλ «Tick, Tick... Boom!» στη σκηνή της ΕΛΣ

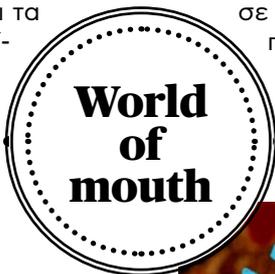
Το μιούζικαλ **Tick, Tick... Boom!** παρουσιάζεται για πρώτη φορά στην Ελλάδα, στην **Εναλλακτική Σκηνή της Εθνικής Λυρικής Σκηνής**, και συστήνει μια ιστορία που παραμένει επίκαιρη για όποιον αναμετρείται με τον χρόνο, τα όνειρα και τις επιλογές του. Το έργο του **Τζόνθαν Λάρσον**, δημιουργού του *Rent*, ακολουθεί τον Τζον, έναν νεαρό καλλιτέχνη λίγο πριν τα τριάντα, σε μια περίοδο όπου η φιλοδοξία, η αβεβαιότητα και η ανάγκη για δημιουργία συγκρούονται. Με φόντο τη **Νέα Υόρκη**, το έργο παρακολουθεί τον ήρωα ανάμεσα στην αγάπη, τη φιλία και το ερώτημα αν πρέπει να συνεχίσει ή να συμβιβαστεί. Η ελληνική παραγωγή εστιάζει στον πυρήνα της ιστορίας με μετάφραση και απόδοση στίχων από την **Τζούλια Διαμαντοπούλου**, μουσική διεύθυνση από τον **Μιχάλη Παπαπέτρου** και σκηνοθεσία από την **Έμιλυ Λουίζου**, αφήνοντας την αφήγηση και τη μουσική να λειτουργούν χωρίς υπερβολές. Το σκηνικό και τα κοστούμια υπογράφει η **Νίκη Ψυχογιού**, την κίνηση και τη χορογραφία η **Ιόλη Φιλιππακοπού-**



PHOTO BY ΑΝΔΡΕΑΣ ΣΙΜΟΠΟΥΛΟΣ

λου, τους φωτισμούς ο **Χρήστος Τζιόγκας** και τον ήχο ο **Νταβίντ Μπλουέν**, ενώ στην ομάδα συμμετέχουν οι καλλιτεχνικοί συνεργάτες **Βίβιαν Τσιταμπάνη**, **Αιμιλιανός Σταματάκης** και ο σκηνογράφος **Πάρης Παρασκευόπουλος**. Τους ρόλους ερμηνεύουν ο **Πάρις Παρασκευάδης** ως Τζον, ο **Αργύρης Λάμπρου** ως Μάικλ και η **Δανάη Βασιλοπούλου** ως Σούζαν, με το

μουσικό σύνολο των **Γιάννη Αγγελόπουλου**, **Γρηγόρη Ντάνη**, **Μάνου Αναγνωστόπουλου**, **Μιχάλη Παπαπέτρου** και **Φρίξου Μόρτζου**. Η παράσταση θα παρουσιαστεί σε επιλεγμένες ημερομηνίες τον Δεκέμβριο και τον Ιανουάριο, ενώ ορισμένες από αυτές θα δοθούν σε συνθήκες καθολικής προσβασιμότητας, ενισχύοντας την παρουσία της πραγματικής **συμπερίληψης**. Η Εναλλακτική Σκηνή του ΚΠΙΣΝ φιλοξενεί μια παραγωγή που φέρνει τη νεότητα, τη μουσική και το πέρασμα του χρόνου σε έναν κοινό ρυθμό, με την ουσία του έργου να παραμένει σταθερή: την **ανάγκη να συνεχίζεις, ακόμη κι όταν ο χρόνος σε πιέζει**.



Gourmet

Το Burger Reveal Party του KFC στην Πλατεία Αριστοτέλους

Η Πλατεία Αριστοτέλους στη **Θεσσαλονίκη** γέμισε κίνηση και μυρωδιές, όταν πριν λίγες ημέρες, τα **KFC** παρουσίασαν τα **δύο νέα limited-edition burgers** σε ένα ανοιχτό event που θύμιζε **αστικό street party**. Με μουσική από live DJ set και τον κόσμο να συρρέει από νωρίς, το Burger Reveal έγινε η αφορμή για να συστηθούν τα δύο πιο «αυθεντικά» burgers της αλυσίδας: το **Truffle AF** και το **Berry AF**. Το πρώτο στηρίζεται στην ένταση της truffle sauce, σε συνδυασμό με crispy φιλέτο κοτόπουλου, cream cheese patty και καραμελωμένα κρεμμύδια, όλα σε αφράτα **potato buns**. Το δεύτερο κάνει παιχνίδι με τη γλυκόξινη ισορροπία: crispy κοτόπουλο, berry sauce, spicy mayo και cream cheese patty, επίσης σε potato buns. Και στα δύο, η μυστική συνταγή των 11 βοτάνων και μπαχαρικών δίνει τη γνώριμη ένταση του **KFC**. Το event είχε ρυθμό, αλλά και διάθεση για δοκιμή.



Temporary tattoos, face painting και μικρές εκπλήξεις έδιναν στο σημείο μια ανεπιτήδευτη ενέργεια, χωρίς να αποσπούν από το βασικό ζητούμενο: να δοκιμάσει ο κόσμος τις νέες γεύσεις. Τα burgers παρουσίασαν οι **Ορφέας Γενκιανίδης** και **Μαρία Λυμπεροπούλου**, κρατώντας τον τόνο χαλαρό και γιορτινό. Τα δύο νέα **KFC burgers** θα διατίθενται για περιορισμένο χρονικό διάστημα σε όλα τα καταστήματα της αλυσίδας, δίνοντας μια πιο **playful εκδοχή** πάνω στο crispy κοτόπουλο που την έχει καθιερώσει στην ελληνική αγορά. Για όσους κινούνται ανάμεσα σε **comfort** και νέες γεύσεις, αξίζουν σίγουρα μια δοκιμή.



Gourmet

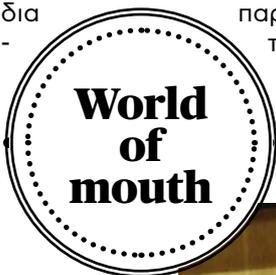
Η SeaCrets Inspirations παρουσίασε τα νέα Festive Hampers 2025

Σε μια βραδιά αφιερωμένη στη μεσογειακή απλότητα και την τέχνη της προσφοράς, η **SeaCrets Inspirations** παρουσίασε το «The Art of Gifting» στο KIKU Prive, μια εκδήλωση που ανέδειξε τη σημασία του προσεγμένου, σύγχρονου δώρου. Σε ζεστή ατμόσφαιρα και χωρίς ίχνος επιτήδευσης, οι καλεσμένοι είχαν την ευκαιρία να γνωρίσουν τις νέες προτάσεις της εταιρείας για τη **festive season 2025**, μέσα από μια εμπειρία όπου η γεύση και η αισθητική λειτουργούσαν συμπληρωματικά. Η Founder, **Μαρία Πολυχρονοπούλου**, υποδέχθηκε συνεργάτες και φίλους του brand, παρουσιάζοντας τα curated hampers και gift boxes, μια σειρά προσεγμένων επιλογών εμπνευσμένων από τη μεσογειακή κουλτούρα. Το **Eat Like a Local** box συγκεντρώνει αυθεντικά ελληνικά προϊόντα — **ελαιόλαδο**, fleur de sel, **μαρμελάδες**, αρωματικά ξύδια και τρούφα — ενώ το **Anytime Tea Time** εστιάζει σε τσάι του βουνού και **μέλι**. Τα **Luxury**



Hampers ανεβάζουν τον πήχη, συνδυάζοντας premium **gin** από ελληνικές ποτοποιίες, aperitivo olives και επιλεγμένες γκουρμέ προτάσεις. Το μενού της βραδιάς

λειτούργησε ως φυσική συνέχεια της φιλοσοφίας του brand. **Olive Martinis**, aperitivo bites με γεμιστές ελιές, **Herbal Spritzes** με τσάι του βουνού και μέλι, **μπρουσκέτες** με πάστα ελιάς και προσούτο, λαβράκι ταρτάρ με ανθό αλατιού, πίτσα με λάδι τρούφας και μοσχάρι με αρωματικό βαλσάμικο συνέθεσαν μια ενιαία γευστική αφήγηση, με φινάλε **blinis με χειροποίητες μαρμελάδες** και κατσικίσιο τυρί, συνοδευμένα από ένα ποτήρι **Ασύρτικο**. Πίσω από την εκδήλωση βρίσκεται ένα brand με ρίζες στη Μεσσηνία. Η SeaCrets Inspirations, με πάνω από 20 χρόνια στην αγορά των premium εταιρικών δώρων, παράγει και τυποποιεί ελληνικά προϊόντα υψηλής ποιότητας, από **ελαιόλαδο** και **ελιές Καλαμών** μέχρι **βότανα** και χειροποίητες μαρμελάδες. Η **δεύτερη γενιά** εξελίσσει την ταυτότητα της εταιρείας, συνδυάζοντας παράδοση και σύγχρονο design, ενώ η φιλοσοφία της παραμένει σταθερή: αυθεντικότητα, ποιότητα και μια **καθαρή μεσογειακή υπογραφή**.



Gourmet

Ο Βαγγέλης Γεροβασιλείου έγινε Επίτιμος Διδάκτορας του Πανεπιστημίου Μακεδονίας

Ο **Βαγγέλης Γεροβασιλείου** δεν θεωρείται απλώς ένας επιτυχημένος οινοποιός. Είναι η ζωντανή υπενθύμιση του πόση δύναμη μπορεί να κρύβει η **αφοσίωση**, όταν συναντήσει τη γνώση και την καλλιέργεια. Η αναγόρευσή του σε **επίτιμο διδάκτορα** του **Πανεπιστημίου Μακεδονίας** πριν λίγες ημέρες, δεν ήταν μια τυπική τιμητική στιγμή, αλλά μια τελετή που αγγίζει βαθύτερα στρώματα της συλλογικής μας συνείδησης, και πιο συγκεκριμένα, το σημείο που η **παιδεία**, η **καινοτομία** και ο **σεβασμός** προς την κοινότητα γίνονται κοινός τόπος. Στο κατάμεστο αμφιθέατρο, ανάμεσα σε ακαδημαϊκούς, δημιουργούς και ανθρώπους της αγοράς, η αναγνώριση αυτή φώτισε μια πορεία που ξεκινά από τα αμπελοτόπια στην Επανομή και φτάνει ως τα μεγάλα οινικά τραπέζια του κόσμου. Από την καθοριστική μαθητεία του στο **Μπορντό** δίπλα



στον **Εμιλ Πεινό**, μέχρι τη συμβολή του στη διάσωση και ανάδειξη της **Μαλαγουζιάς**, ο Γεροβασιλείου απέδειξε ότι το κρασί δεν είναι απλώς προϊόν, αλλά κομμάτι του τόπου και τρόπος ζωής. Στην ομιλία του, με τίτλο «Από τον Αμπελώνα στο Πανεπιστήμιο», μίλησε για την αξία της **γνώσης**, της **συνέπειας** και της **δημιουργίας** των αξιών, που για εκείνον ενώνουν τον αμπελώνα με το πανεπιστήμιο με έναν σχεδόν οργανικό τρόπο. Ίσως, μάλιστα, σε αυτό ακριβώς το σημείο να κρύβεται η ουσία της τιμής προς τον Βαγγέλη Βασιλείου: στο ότι αναγνωρίζεται ένα έργο, στο οποίο η επιχειρηματική δράση συναντά την **κοινωνική προσφορά**, η **τέχνη** συνομιλεί με τη **γη** και το **κρασί** γίνεται **φορέας πολιτισμού**.

Gourmet

Έκλεισε το περίφημο Antico Caffè Greco

Το **Antico Caffè Greco**, ένα από τα παλαιότερα και πιο αναγνωρίσιμα καφέ της Ευρώπης, πέρασε οριστικά στα χέρια του ιδιοκτήτη του, του **Ισραηλιτικού Νοσοκομείου της Ρώμης**, κλείνοντας έναν κύκλο σχεδόν δέκα χρόνων έντονης δικαστικής διαμάχης που σημάδεψε τη *Via dei Condotti* και τη μνήμη της πόλης. Το ιστορικό καφέ σφραγίστηκε, τα κλειδιά παραδόθηκαν επίσημα, και η Ρώμη έχασε – έστω και προσωρινά – έναν από τους πιο γοητευτικούς της χώρους, όπου η παράδοση, η τέχνη και η ανθρώπινη ιστορία συνυπήρχαν σε μια ατμόσφαιρα σχεδόν τελετουργική. Η υπόθεση πήρε νέα τροπή όταν κατασχέθηκαν περίπου **300 έργα τέχνης**, από πίνακες και γλυπτά μέχρι μικρά αντικείμενα ανεκτίμητης αξίας, έπειτα από καταγγελία για παράνομη μετακίνηση που παραβίαζε τη νομοθεσία περί **πολιτιστικής κληρονομιάς**. Το περιστατικό άνοιξε έναν ακόμη φάκελο έρευνας, προσθέτοντας δραματικότητα σε μια ήδη περιπλοκή ιστορία. Η ρίζα της αντιπαράθεσης βρίσκεται στο 2017, όταν έληξε η σύμβαση μίσθωσης και οι διαχειριστές αρνήθηκαν να αποδώσουν το ακίνητο, οδηγώντας την υπόθεση μέχρι το **Ανώτατο Δικαστήριο της Ιτα-**



λίας, που δικαίωσε τον ιδιοκτήτη και οδήγησε στο οριστικό κλείσιμο. Κι όμως, το «**Καφέ του Έλληνα**», όπως το γνώρισε η πόλη από το 1760, παραμένει μια ζωντανή ανάμνηση: χώρος συνάντησης ποιητών, καλλιτεχνών και διανοουμένων, από τον **Μπωντλέρ** και τον **Τζόις** έως τον **Φελίνι** και τη **Σοφία Λόρεν**, ένας πυρήνας πνευματικής ζύμωσης στην καρδιά της ιταλικής πρωτεύουσας. Το νοσοκομείο δηλώνει αποφασισμένο να το αναβιώσει, με σχέδιο ανακαίνισης που φιλοδοξεί να επαναφέρει την αρχική του **αίγλη** και να το μετατρέψει, αν χρειαστεί, σε έναν σύγχρονο πολιτιστικό χώρο αφιερωμένο στην ιστορία και την τέχνη της Ρώμης. Με τον θόρυβο από τη θύελλα διαμαρτυριών να μη λείει να κοπάσει, μένει να δούμε αν η τωρινή ιδιοκτησία τηρήσει τις υποσχέσεις της ή όχι.



Fashion

Paris Valtadoros: Ένα glass floor γηπέδου μετατράπηκε για πρώτη φορά σε catwalk

Η πρόσφατη επίδειξη του **Paris Valtadoros** στο **Telekom Center Athens** έδωσε στον χώρο μια διαφορετική λειτουργία, καθώς το γήπεδο μπάσκετ έγινε για πρώτη φορά **glass floor catwalk**, δημιουργώντας ένα περιβάλλον όπου η κίνηση και η εικόνα συνδέθηκαν με άμεσο τρόπο. Το σκηνικό στηρίχθηκε στα τέσσερα στοιχεία της φύσης και οι προβολές πάνω στο **διαφανές δάπεδο** έκαναν το πέρασμα των μοντέλων μια εμπειρία που τράβηξε την προσοχή χωρίς υπερβολές. Ο σχεδιαστής παρουσίασε μια συλλογή με καθαρές γραμμές και τις γνώριμες λεπτομέρειές του, με **χρώματα** εμπνευσμένα από τη **γη**, το **νερό**, τον **αέρα** και τη **φωτιά**. Τα χαρακτηριστικά **βολάν** επανήλθαν με νέο σχήμα, θυμίζοντας μπάλα μπάσκετ και εντάσσοντας το στοιχείο του γηπέδου μέσα στη δημιουργία. Το κοινό παρακολούθησε μια διαδικασία όπου το **ρούχο**, το **φως** και ο **χώρος**, λειτουργούσαν



μαζί, αφήνοντας την εικόνα να μιλήσει. Η παρουσία προσωπικοτήτων από τον χώρο της **τέχνης**, της **μόδας** και της **δημόσιας ζωής** υπογράμμισε το ενδιαφέρον για το γεγονός και έδωσε στη βραδιά μια φυσική αίσθηση συμμετοχής. Η παραγωγή στηρίχθηκε σε μια ομάδα με σαφείς ρόλους και εστίαση στη λεπτομέρεια, από το **video mapping** μέχρι τον σχεδιασμό του event, δημιουργώντας μια ομαλή ροή από την αρχή μέχρι το τέλος. Η χρήση του γηπέδου ως σκηνή απέδειξε πώς ένας γνώριμος χώρος μπορεί να πάρει νέα μορφή όταν συνδυαστεί με μια δημιουργική ιδέα και πώς ένα **catwalk** μπορεί να λειτουργήσει ως σημείο συνάντησης ανάμεσα στη μόδα και την καθημερινότητα, προσφέροντας μια απλή αλλά **ξεχωριστή εμπειρία** στον θεατή.



Culture

Ο σπουδαίος Tim Crouch έρχεται στην Αθήνα

Ο κορυφαίος Βρετανός πειραματιστής **Tim Crouch** έρχεται στην Αθήνα από τον πολιτιστικό οργανισμό «**Λυκόφως**». Ο παγκοσμίου φήμης ηθοποιός, συγγραφέας και σκηνοθέτης, που με τις παραστάσεις του ανατρέπει εδώ και **20 χρόνια τα όρια της πρόσληψης των θεατρόφιλων σε ολόκληρο τον κόσμο**, έρχεται αυτό το Σάββατο 22 Νοεμβρίου και ώρα 21.15 στον πρώην βιομηχανικό χώρο της ΦΙΑΤ, για να παρουσιάσει το έργο του «**ΟΛΙΚΗ ΑΜΕΣΗ ΣΥΛΛΟΓΙΚΗ ΕΠΙΚΕΙΜΕΝΗ ΕΠΙΓΕΙΑ ΣΩΤΗΡΙΑ**», που παρουσιάζεται για πρώτη φορά στην Ελλάδα, σε μια ξεχωριστή site-specific θεατρική εμπειρία από τον **Αλέξανδρο Ραποτότσιο** και έχει ήδη γίνει «talk of the town» της θεατρικής σεζόν. Ο Crouch θεωρείται σημαντικός, επειδή θέτει εκ νέου το ερώτημα της σχέσης ανάμεσα στο κοινό και το έργο, στο τι σημαίνει να βλέπουμε και να συμμετέχουμε και όχι απλώς να παρατηρούμε. Τα έργα του, όπως το **My Arm**, **An Oak Tree** και **ENGLAND**, έχουν μεταφραστεί και παιχτεί διεθνώς, ενώ έχουν διαμορφώσει μια νέα αντίληψη για το θέατρο ως εμπειρία και όχι απλώς ως αφήγηση. Ο ερχομός του στην Αθήνα σηματοδοτεί μια ευκαιρία για το ελληνικό κοινό να βιώσει αυτή τη θεατρική προσέγγιση και να συμμετάσχει σε μια παράσταση **που δεν τελειώνει**



με την τελευταία σκηνή, αλλά συνεχίζει μέσα στη σκέψη. Μετά το τέλος της παράστασης, θα ακολουθήσει Q&A - ανοιχτή συζήτηση του κοινού με τον δημοφιλή Βρετανό καλλιτέχνη και συγγραφέα του έργου, τον σκηνοθέτη της παράστασης και τους ηθοποιούς **Κωνσταντίνο Μαρκουλάκη, Πέγκυ Τρικαλιώτη, Γιώργο Βαλαή** και **Νοεμή Βασιλειάδου**. Πρόκειται για μια στιγμή όπου η πραγματική συνάντηση ανάμεσα σε καλλιτέχνη και κοινό γίνεται μέρος της παράστασης. Αυτή ακριβώς η συνάντηση έχει τη δύναμη να ανοίξει **νέους ορίζοντες** για το πώς **βλέπουμε, ακούμε και νιώθουμε το θέατρο.**



Fashion

Η Massimo Dutti παρουσιάζει τη «Limited Edition AW25»

Η νέα συλλογή της **Massimo Dutti «Limited Edition AW25»** μοιάζει με σκηνή όπου η σύνθεση συναντά την αίσθηση και η γραμμή αγγίζει το συναίσθημα, ένα παιχνίδι ανάμεσα στη **μορφή** και στον **χώρο** που επαναπροσδιορίζει τι σημαίνει **σύγχρονη κομψότητα**. Σ' αυτή τη στοχαστική αφήγηση, οι σιλουέτες αποκτούν βάθος, οι αναλογίες γίνονται εργαλείο έκφρασης και τα υλικά – το **μαλλί**, το **κασμίρι**, το **δέρμα** – μετατρέπονται σε **γλυπτικές υφές**, που νιώθεις ότι μπορούν να αγκαλιάσουν φυσικά το σώμα. Η συλλογή δεν επιδεικνύει απλώς ρούχα, αλλά μια **ολόκληρη φιλοσοφία** γύρω από την **αρμονία**, τη **δομή** και τη διακριτική πολυτέλεια, που προκύπτει όταν όλα λειτουργούν σε απόλυτη ισορροπία. Κάθε κομμάτι μοιάζει να κουβαλά τη δική του οπτική γωνία, να απο-



κτά σκιά, φως και παρουσία ανάλογα με τον άνθρωπο που το φοράει, σαν μια άσκηση πάνω στην **αντίληψη** και σε εκείνη τη λεπτή γραμμή όπου η **προσωπικότητα** συναντά

το **στιλ**. Η συλλογή απευθύνεται σε μια **νέα γενιά**, που δεν φοβάται να εκφραστεί με αυθεντικότητα και ελευθερία, επιλέγοντας κομμάτια που αποτυπώνουν **σοφιστικέ απλότητα** και μια σύγχρονη δυναμική. Υπάρχει μια αίσθηση πως **κάθε look αφηγείται μια ιστορία**, όχι μέσα από υπερβολή, αλλά μέσα από λεπτομέρειες που αφήνουν το υλικό και το cut να μιλήσουν. Με τη Limited Edition AW25, η Massimo Dutti επιβεβαιώνει την ταυτότητά της: μια **εκλεπτυσμένη αισθητική** που δεν κυνηγά τις τάσεις αλλά χτίζει πάνω σε αυτό που μένει. Την καθαρότητα της γραμμής, τη δύναμη της σιλουέτας και την ποιότητα που αντέχει πέρα από τις εποχές.



Fashion

Η Zalando έφτασε στην Ελλάδα

Η άφιξη της Zalando στην Ελλάδα ανοίγει έναν νέο τρόπο πρόσβασης στη μόδα, με μια πλατφόρμα που συνδυάζει επιλογές από διεθνή brands και εργαλεία που διευκολύνουν την αναζήτηση. Οι χρήστες έχουν πλέον στη διάθεσή τους μια μεγάλη γκάμα προϊόντων σε κατηγορίες, όπως **Αθλητικά**, **Streetwear**, **Αξεσουάρ** και **Designer**, με περισσότερα από **200.000 items** από μάρκες που ήδη γνωρίζουμε και χρησιμοποιούμε. Η εμπειρία ολοκληρώνεται με **επιλογές παράδοσης** προσαρμοσμένες στις ανάγκες της ελληνικής αγοράς και με υπηρεσίες που κάνουν τη διαδικασία σταθερή και απλή, όπως οι δωρεάν επιστροφές και η γρήγορη εξυπηρέτηση. Παράλληλα, ο ψηφιακός **AI assistant** της Zalando αλλάζει τον τρόπο που κάνουμε αναζητήσεις. Με φυσικό λόγο και απλές ερωτήσεις, βοηθά να βρίσκουμε προτάσεις που λαμβάνουν υπόψη τον καιρό, το μέρος και την περίπτωση, λειτουργώντας σαν μια άμεση, **καθημερινή συμβουλή styling**. Για όσους παρακολουθούν τις τάσεις, το **Trend Spotter** παρουσιάζει κάθε



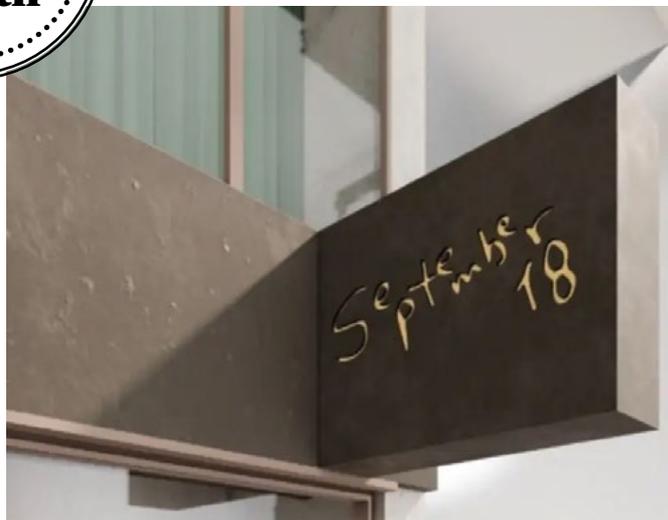
εβδομάδα τα προϊόντα που ανεβαίνουν σε δημοτικότητα στην **Ευρώπη**, με εξηγήσεις για τον λόγο που ξεχωρίζουν. Ο συνδυασμός δεδομένων και εικόνας δίνει μια πιο καθαρή εικόνα του τι συμβαίνει τη δεδομένη στιγμή στη μόδα. Με όλα αυτά, η Zalando προσφέρει έναν πιο λειτουργικό τρόπο αγοράς, με έμφαση στην **εξατομίκευση** και στην πρακτική καθοδήγηση. Ταυτόχρονα δημιουργεί ευκαιρίες για ελληνικά και διεθνή brands να φτάσουν σε ευρύτερο κοινό και να ενταχθούν σε ένα πιο μεγάλο **ευρωπαϊκό δίκτυο**. Για τους καταναλωτές, η πλατφόρμα γίνεται ένα σημείο όπου η έμπνευση, η επιλογή και η τεχνολογία συναντιούνται, κάνοντας την ενδυματολογική αναζήτηση μια διαδικασία πιο **απλή** και πιο κοντά στις πραγματικές ανάγκες της καθημερινότητας.

World of mouth

Gourmet

September 18: Κάτι νέο ετοιμάζεται στη Στοά Καϊρη

Tο **September 18** ανοίγει στο κέντρο της Αθήνας με μια πολύ καθαρή πρόθεση: να προσφέρει ένα στέκι που δεν κυνηγά εντυπωσιασμούς, αλλά επενδύει στις στιγμές. Εμπνευσμένο από όσα συμβολίζει ο Σεπτέμβριος — **ανανέωση**, ήρεμη ενέργεια, νέες αρχές — το εστιατόριο λειτουργεί από το πρωί μέχρι αργά το βράδυ, σε έναν ρυθμό που δεν πιέζει. Πίσω από την ιδέα βρίσκονται ο **Γιάννης Τσαχλής** και η **Νεφέλη Οφέλια Σαχβερντιάν**, που μεταφέρουν εδώ μια φιλοσοφία βασισμένη στην **απλότητα**, τη φυσικότητα και την ανθρώπινη επαφή. Το September 18 γεφυρώνει την κουλτούρα του **πρωινού**, του **casual dining** και του ποτού, με έναν τρόπο που λείπει από την αθηναϊκή σκηνή: τίποτα περίπλοκο, τίποτα στημένο. Το μενού του Χρήστου Χανιά ακολουθεί αυτή την ίδια λογική. **Εποχικό**, «σφικτό» και σχεδιασμένο για sharing, με δέκα προτάσεις για το πρωινό και δέκα για το μεσημεριανό και το βραδινό. Η λίστα των **κοκτέιλ**, επιμέλεια του **Χρήστου Βαγενά**, κινείται στην ίδια κατεύθυνση:



καθαρό προφίλ, χωρίς υπερβολές. Ο καφές προέρχεται από συνεργασία με τους **Create Coffee Roasters**, δίνοντας στο πρώτο κομμάτι της ημέρας μια σταθερή ταυτότητα. Ο χώρος, στη **Στοά Καϊρη** του Ψυρρή, είναι σχεδιασμένος με βάση το ξύλο, τις γήινες αποχρώσεις και τα φυσικά υλικά που δημιουργούν ηρεμία, ακόμη κι αν η γειτονιά έξω κινείται στους δικούς της, πιο ζωηρούς ρυθμούς. Το αποτέλεσμα είναι ένα εστιατόριο που θέλει να λειτουργήσει σαν μικρή ανάσα μέσα στην πόλη. Το September 18 ανοίγει επίσημα στις 24 Δεκεμβρίου και θα λειτουργεί καθημερινά από **08:00 - 01:30**.



Gourmet

Το OX Athens υποδέχεται ξανά τους Nomade et Sauvage

Το **OX Athens** γιορτάζει τα δεύτερα γενέθλιά του και στήνει μια ολόημερη υπαίθρια εμπειρία με τους **Nomade et Sauvage**, μεταμορφώνοντας τον εξωτερικό χώρο σε σκηνικό που θυμίζει παραδοσιακή συνάθροιση γύρω από τη φωτιά. Την **Κυριακή 23 Νοεμβρίου**, το εστιατόριο υποδέχεται τους ταξιδευτές μάγειρες που έχουν κάνει την τέχνη του **open fire cooking** σημαία — και για τη μέρα αυτή, όλα τα πιάτα θα ετοιμάζονται επί τόπου, με **φρέσκα, τοπικά προϊόντα**, σε μια μαγειρική συνάντηση αυθεντικότητας και τεχνικής. Στο κέντρο της Αθήνας, στη σκιά του πρώην **Χίλτον** και του προσεχώς **The Ilisian**, το OX έχει χτίσει μια ταυτότητα που βασίζεται στο εκλεκτό **κρέας** και την καθαρή ελληνική γεύση, τιμώντας την παράδοση, αλλά με σύγχρονη ματιά. Η συνεργασία με τους Nomade et Sauvage έρχεται φυσικά: ενώνει τη μεικτή, μοντέρνα ταβέρνα με τη **φιλοσοφία του μαγειρέματος στη φωτιά**, σε μια διοργάνωση που λειτουργεί



ως δήλωση για το τι σημαίνει σήμερα ελληνική κουζίνα όταν έχει σωστή πρώτη ύλη, τεχνική και αισθητική. Πρόκειται για μια γιορτή που σηματοδοτεί τα **δύο χρόνια λειτουργίας** του εστιατορίου και παράλληλα, δείχνει σε τι θέλει να εξελιχθεί. Με τη συνεργασία αυτή, το OX Athens δεν επιδιώκει να δώσει μια rustic εικόνα. Αντίθετα, συνδυάζει την υψηλή του αισθητική με τη δεξιότητα του open fire και δημιουργεί ένα **all-day event** που ενώνει τη ζεστασιά της φωτιάς με την ακρίβεια μιας σύγχρονης κουζίνας. Το αποτέλεσμα είναι μια εμπειρία που υποστηρίζει την **πρώτη ύλη** και δίνει χώρο στη γεύση. Κρατήσεις γίνονται έγκαιρα, καθώς το event είναι **all-day** με περιορισμένες θέσεις.

World
of
mouth

Fashion

Ο Yannis Sergakis υποδέχεται το 2026 με κοσμική αγάπη

Το νέο γούρι του **Yannis Sergakis** για το **2026**, με το όνομα **Cosmic Love**, παρουσιάζεται ως μια πρόταση που συνδέει την ιδέα της τύχης με μια πιο προσωπική ερμηνεία για το πώς θέλουμε να ξεκινήσουμε τη **χρονιά**. Στο κέντρο του βρίσκεται ο **λαμπραδορίτης**, ένας λίθος με ιδιαίτερη λάμψη και αίσθηση κίνησης, που λειτουργεί σαν μικρή αναφορά σε έναν δικό του **μικρό γαλαξία**. Στην αρχαιότητα, τον αποκαλούσαν «**φως που γεννιέται στο σκοτάδι**» και αυτή η εικόνα δίνει στο φυλαχτό έναν συμβολισμό γύρω από την προστασία και την εσωτερική διαύγεια. Ο λίθος πλαισιώνεται από στοιχεία, όπως η **καρδιά**, η **σελήνη**, ο **ήλιος**, οι **πλανήτες** και τα **αστέρια**, τοποθετημένα σε ευθεία τροχιά, δημιουργώντας μια καθαρή σύνδεση με τον κύκλο της ζωής και τη σταθερή ροή του χρόνου. Το **γούρι** κυκλοφορεί σε **τέσσερις εκδοχές**, ως κρεμαστό ή καρφίτσα, με ή χωρίς διαμάντια, και είναι κατασκευασμένο από επιχρυσωμένο μπρούντζο, με ειδική επεξεργασία ώστε να διατηρεί τη φυσική υφή του



μετάλλου. Κάθε κομμάτι δουλεύεται ξεχωριστά, ώστε η επιφάνεια να έχει την αίσθηση της χειροποίητης επαφής. Το **Cosmic Love** παρουσιάζεται σαν μια απλή υπενθύμιση ότι η νέα χρονιά μπορεί να ξεκινήσει με μια πιο καθαρή πρόθεση για **σύνδεση** και **χαρά**, ότι η **καθημερινότητα** μπορεί να αποκτήσει μια μικρή δόση θετικής σκέψης όταν φοράμε κάτι που μας την θυμίζει. Το **φυλαχτό** διατίθεται στα καταστήματα **Yannis Sergakis** σε **Αθήνα**, **Γλυφάδα** και **Παρίσι**, καθώς και **online**, δίνοντας τη δυνατότητα σε όσους το επιλέξουν, να το εντάξουν στη δική τους **προσωπική ιστορία για το 2026**.



Πες μου το τυρί σου να σου πω το κρασί σου

Το pairing ανάμεσα στο **κρασί** και το **τυρί** θεωρείται ένας από τους πιο σταθερούς και δοκιμασμένους γαστρονομικούς συνδυασμούς, όχι μόνο γιατί οι δύο αυτοί κόσμοι μοιράζονται κοινή, ως μου επιτραπεί ο όρος, **αγροτική καταγωγή**, αλλά κυρίως διότι αλληλοσυμπληρώνονται με τρόπο που αναδεικνύει και τα δύο προϊόντα. Σήμερα, καθώς οι καταναλωτές αναζητούν αυθεντικές εμπειρίες και ρεαλιστική καθοδήγηση, ο συνδυασμός κρασιού και τυριού επανέρχεται στο προσκήνιο χωρίς υπερβολές, με βάση την **ισορροπία**, την **οξύτητα**, το **σώμα** και την **αρωματική ένταση**. Ένα από τα πιο συνηθισμένα λάθη είναι η αντίληψη ότι χρειάζονται **σπάνιες ετικέτες** ή **δυσεύρετα τυριά**. Στην πραγματικότητα, οι πιο επιτυχημένοι συνδυασμοί μπορούν να προκύψουν ακόμη και από προϊόντα που υπάρχουν σε κάθε σούπερ μάρκετ, αρκεί να γνωρίζουμε μερικές βασικές αρχές: τα περισσότερα **λευκά κρασιά** ταιριάζουν καλύτερα με **λευκά τυριά**, ενώ τα κόκκινα συνήθως αγαπούν τα **κίτρινα ή ώριμα τυριά**, με δομή. Προς θεού, αυτός δεν είναι ένας ακατάλυτος κανόνας. Δείτε το σαν χρήσιμο σημείο εκκίνησης για όσους θέλουν να εξερευνήσουν συστηματικά τη μαγεία του pairing. Ένα χαρακτηριστικό παράδειγμα ελληνικής αρμονίας είναι το **Μοσχοφίλερο** μαζί με **ανθότυρο**. Η φρεσκάδα του κρασιού, τα αρώματα λευκών ανθών και η ήπια οξύτητα του συναντούν την καθαρή, βουτυρένια γεύση του τυριού και δημιουργούν έναν συνδυασμό που λειτουργεί σχεδόν πάντα. Στο ίδιο πνεύμα, το **Sauvignon Blanc** δένει εξαιρετικά με **φέτα**, καθώς η αλμύρα του τυριού «ισορροπεί» την υψηλή οξύτητα του κρασιού, ενώ τα πράσινα αρώματα του αναδεικνύουν τη φρεσκάδα της φέτας. Στην ίδια κατηγορία «παίζουν» πολύ καλά ο **Ροδίτης**, το **Ασύρτικο** εκτός Σαντορίνης και η κρητική **Βηλάνα**. Αντίστοιχα, ένα ξηρό **ροζέ** από ελληνικές ποικιλίες, είτε **Αγιωργίτικο** είτε **Ξινόμαυρο**, συνοδεύει άριστα μια ώριμη **γραβιέρα Κρήτης**, χάρη στην ένταση της γεύσης της και την ελαφρά πικάντικη επίγευση. Το ίδιο ενδιαφέρον σε αυτή την κατηγορία είναι και ένα ροζέ από **Λημνιώνα**. Περνάμε στα κόκκινα τώρα, με το



Αγιωργίτικο να βρίσκει ιδανικό ταίρι στο **Μετσοβόνε**, καθώς το καπνιστό στοιχείο του τυριού αγκαλιάζεται όμορφα από τις τανίνες. Εξίσου ταιριαστό βέβαια για αυτή την περίπτωση θα μπορούσε να είναι ένα **Merlot**. Για πιο απαιτητικούς ουρανίσκους, το pairing ανάμεσα σε ένα γλυκό **Μοσχάτο** Σάμου και ένα **μπλε τυρί** –όπως ροκφόρ ή γκοργκοντζόλα– παραμένει κλασικό παράδειγμα αντίθεσης που λειτουργεί: η γλυκύτητα και τα ανθικά αρώματα του κρασιού εξισορροπούν την αλμυρή, πικάντικη ένταση του τυριού, δημιουργώντας ένα αποτέλεσμα που συχνά εκπλήσσει και μένει **αξέχαστο**. Μη φοβηθείτε και δοκιμάστε **χωρίς αναστολές**, καθώς αυτού του είδους οι συνδυασμοί είναι ιδιαίτερα ... πρακτικοί: δεν απαιτούν μαγείρεμα, επιτρέπουν γρήγορες δοκιμές και προσφέρουν απίστευτη ευελιξία. Εσείς πρέπει μόνο να θυμάστε πως η **οξύτητα** του κρασιού οφείλει να «καθαρίζει» τον ουρανίσκο όταν το τυρί έχει ένταση ή αλμύρα, ενώ το **σώμα** και η **παλαιώση** του κρασιού πρέπει να βρίσκουν αντίστοιχη δύναμη στο τυρί. Παράλληλα, οι συνδυασμοί από διεθνείς και ελληνικές ποικιλίες αποδεικνύουν ότι το pairing δεν είναι άσκηση **αυστηρών κανόνων**, παρά ένας τρόπος να αναδείξουμε τα χαρακτηριστικά των δύο προϊόντων. Ναι, μπορούμε να είμαστε περήφανοι για τη χώρα μας, καθώς η **Ελλάδα**, με την ποικιλία των τυριών και των οινικών της εκφράσεων, αποτελεί ιδανικό πεδίο πειραματισμού: από τη φρέσκια ξινή μυζήθρα μέχρι τα πικάντικα, μακράς ωρίμανσης τυριά της Κρήτης και από τα αρωματικά λευκά της Πελοποννήσου έως τα δυναμικά ερυθρά της Βόρειας Ελλάδας, ο τόπος μας προσφέρει απλόχερα μοναδικές δυνατότητες συνδυασμών. Φυσικά, ο πιο σημαντικός κανόνας παραμένει ότι η καλύτερη επιλογή είναι εκείνη που αρέσει σε εμάς. Βλέπετε, η εξερεύνηση του pairing ανάμεσα στο **κρασί** και το **τυρί** δεν έχει στόχο να απομνημονεύσουμε **θεωρίες**, μα να κατανοήσουμε τι μας ευχαριστεί, τι αναδεικνύει τα χαρακτηριστικά κάθε προϊόντος και τι μας κάνει να επιστρέφουμε σε αγαπημένες γεύσεις. Διατηρώντας το **μυαλό μας ανοιχτό**, ο κόσμος αυτής της αρμονίας γίνεται όχι απλώς **προσβάσιμος**, αλλά και **ανεξάντλητος**.





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

Η Πραγματική Αξία της Εστιατορικής Εμπειρίας

Πόσες φορές έχετε βρεθεί σε ένα εστιατόριο ή bar και έχετε νιώσει ότι η **εμπειρία** ήταν κάτι πολύ περισσότερο από ένα **απλό** πιάτο φαγητό ή ένα ποτό;

Αυτή η αίσθηση, που συνδυάζει **γεύση, ατμόσφαιρα και εξυπηρέτηση**, είναι το αποτέλεσμα μιας αόρατης, αλλά εξαιρετικά **επίπονης** προσπάθειας.

Και ναι, αυτή η προσπάθεια έχει ένα **κόστος**, που αντανακλάται στον τελικό λογαριασμό.

Γιατί όμως αξίζει να το πληρώσουμε;

Η απάντηση βρίσκεται στη **συνολική εμπειρία**.

Όταν μπαίνεις σε ένα χώρο, όπου τα πάντα μοιάζουν να λειτουργούν σε **απόλυτη αρμονία**, δεν είναι τυχαίο.

Ξεκινά από τις **πρώτες ύλες**. Η επιλογή εξαιρετικών, φρέσκων και συχνά σπάνιων υλικών αποτελεί τη **βάση**

για κάθε σπουδαίο πιάτο. Ένας chef, που **σέβεται** τη δουλειά του και τον πελάτη του, δεν θα κάνει εκπώσεις σε αυτόν τον τομέα. Αυτό το κυνήγι της ποιότητας, όμως, κοστίζει ακριβά και είναι το πρώτο, θεμελιώδες κομμάτι του puzzle.

Στη συνέχεια, έρχεται η **εκτέλεση**. Οι συνταγές μπορεί να ακούγονται απλές, αλλά πίσω από κάθε επιτυχημένο πιάτο, κρύβονται **ώρες δοκιμών, τεχνική κατάρτιση** και μια ομάδα, που λειτουργεί με **ακρίβεια χειρουργείου**. Η συνέπεια, δηλαδή η ικανότητα του εστιατορίου να σου προσφέρει την ίδια υψηλή ποιότητα κάθε φορά που το επισκέπτεσαι, απαιτεί πειθαρχία και επαγγελματισμό, που δεν συναντάς παντού.

Την ίδια στιγμή, το **service** παίζει καθοριστικό ρόλο. Ένα προσωπικό, που είναι ευγενικό, γνώστης του menu και των κρασιών, και μπορεί να σε καθοδηγήσει διακριτικά, μετατρέπει ένα απλό γεύμα σε μια **ολοκληρωμένη έξοδο**. Αυτοί οι άνθρωποι είναι εκπαιδευμένοι να προβλέπουν τις ανάγκες σου, να λύνουν προβλήματα **πριν καν εμφανιστούν** και να σε κάνουν να νιώθεις μοναδικός.

Ας μην ξεχνάμε το **bar**. Ένα καλοφτιαγμένο cocktail, μια προσεγμένη λίστα κρασιών ή η τέλεια σερβιρισμένη μπύρα δεν είναι δεδομένα. Απαιτούν ταλέντο, γνώση και ποιοτικά προϊόντα. Ο bartender και ο sommelier συμβάλλουν **εξίσου** στην τελική γευστική αρμονία.

Ένα λαμπρό παράδειγμα αυτής της φιλοσοφίας στην Αθήνα είναι το **Birdman**, στο Σύνταγμα. Δεν πηγαίνεις εκεί απλώς για να φας. Πηγαίνεις για την ενέργεια, τη μουσική - που παίζει από βινύλλια -, τα άψογα cocktail και, φυσικά, για το φαγητό, που βασίζεται σε **κορυφαίας ποιότητας κρέας και ιαπωνικές τεχνικές**.

Από τα χειροποίητα yakitori μέχρι τα signature πιάτα, κάθε λεπτομέρεια είναι **μελετημένη**. Η **ανοιχτή κουζίνα** σου επιτρέπει να δεις τη δεξιοτεχνία των μαγείρων, το service είναι γρήγορο και φιλικό, και η

ατμόσφαιρα σε μεταφέρει **κάπου αλλού**: Στις παραδοσιακές ιαπωνικές gastropub - με κάποιες ευρωπαϊκές προσαρμογές -, που έχουν αυτή την αίσθηση της **ανεπιτήδευτης λιτότητας και φροντίδας**.

Αυτή η εμπειρία δεν θα μπορούσε να υπάρξει με χαμηλότερο κόστος. Τα νούμερα απλώς **δεν θα έβγαιναν**. Η τιμή, που πληρώνεις, δεν αφορά μόνο το φαγητό, αλλά ολόκληρο το **πακέτο**, που σου προσφέρεται. Όλη την προσπάθεια, που κάνει το προσωπικό και ο επιχειρηματίας.

Τελικά, όταν επιλέγουμε να πληρώσουμε κάτι παραπάνω, δεν πληρώνουμε απλώς για φαγητό. **Επενδύουμε σε μια ανάμνηση**. Επιβραβεύουμε τον επαγγελματισμό, τη δημιουργικότητα και το πάθος των ανθρώπων, που εργάστηκαν σκληρά για να μας προσφέρουν κάτι πραγματικά ξεχωριστό.

Και σε έναν κόσμο γεμάτο από μέτριες επιλογές, η αναζήτηση της αριστείας είναι μια αξία, που αξίζει να στηρίζουμε.

Απολαύστε !

#NecNotice

SÖ POSH!

ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΟ
ΨΗΦΙΑΚΟ NEWSLETTER

NOTICE
CONTENT & SERVICES

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

Chief Editor: **Γιώτα Παναγιώτου** • Αρχισυντάκτης: **Γιάννης Παλιούρης** • Γενική Διεύθυνση: **Δέσποινα Βασιλοπούλου**

Sales Manager: **Βίλλυ Τριπολίτου** • Senior Business Development: **Μύριαμ Πρίφτη** • Sales Executive: **Ιφιγένεια Καραντώνη**

Συνδρομές - Διεύθυνση Λειτουργίας: **Σύλια Τσιρτσίκου** • Digital Art Director: **ArDiDesign** • Τεχνική Υποστήριξη: **Θανάσης Βιρβίλης**

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

Βαλαωρίτου 9, 106 71 Κολωνάκι, Τ. 210 3634061