

SO POSH!

← the trendletter →

World
of
mouth

Culture

Η Μαρζάν Σατραπί
δεν μένει πια εδώ

Prima Mensa

Παγωτό: από το χιόνι των αυτοκρατόρων
στο gelato του μέλλοντος

Gourmet

Έρχεται το Filadelfia Cocktail Week

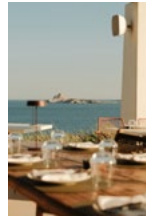
#NecNotice

Το εστιατόριο και ο πελάτης: Πού αρχίζει και πού τελειώνει η ευθύνη;



Gourmet Κυκλαδίτικα Δείπνα στο Amoni

Στην **Κίμωλο** το **Amoni Restaurant** εγκαινιάζει μια νέα σειρά γαστρονομικών συναντήσεων με τίτλο «**Κυκλαδίτικα Δείπνα**». Πρόκειται για θεματικές βραδιές που φιλοδοξούν να αναδείξουν τον πλούτο της κυκλαδίτικης πρώτης ύλης και τη σύγχρονη ελληνική μαγειρική μέσα από τη συνεργασία με καταξιωμένους Έλληνες chefs. Η πρώτη συνάντηση της σειράς θα πραγματοποιηθεί στις 26 Ιουνίου, με καλεσμένο τον **Αλέξανδρο Χαραλαμπίδου**, ο οποίος αναλαμβάνει για μία βραδιά την κουζίνα του εστιατορίου από τον executive chef **Δημήτρη Δημητριάδη**. Το μενού γευσισγνωσίας που σχεδιάστηκε για την περίπτωση επιχειρεί να ισορροπήσει ανάμεσα στην ελληνική γαστρονομική μνήμη και στις σύγχρονες τεχνικές, αξιοποιώντας γνώριμες γεύσεις μέσα από μια πιο εξελιγμένη προσέγγιση. Η βραδιά ξεκινά



με δύο μικρές εισαγωγικές δημιουργίες εμπνευσμένες από τη **σπανακόπιτα** και τον **ντοματοκεφτέ**, πριν περάσει σε πιάτα που δίνουν πρωταγωνιστικό ρόλο στην ελληνική πρώτη ύλη. Ξεχωρίζουν η **συναγρίδα** με γλάσο τομάτας και ζωμό καλοκαιρινών λαχανικών, το βενετσιάνικο **παστίσιο με φραγκόκοτα** και τυρί

Σαν Μιχάλη Σύρου, καθώς και το **αρνί** με τερτίνα μελιτζάνας, καπνιστό πουρέ και αρωματικό λάδι βοτάνων. Το γλυκό φινάλε κινείται στην ίδια λογική σύνδεσης παράδοσης και δημιουργικότητας. Ένα pre-dessert με πράσινο μήλο και γιαούρτι προετοιμάζει το έδαφος για μια αμυγδαλόπιτα με ελαιόλαδο, αφρό ρυζόγαλου, crèmeux κανέλας και sorbet πορτοκαλιού με ταχίνι. Την οινική επιμέλεια της βραδιάς υπογράφει η **Γιοβάννα Λύκου** σε συνεργασία με το **House of Wine**, προτείνοντας συνδυασμούς που συνοδεύουν κάθε στάδιο του μενού. Τα «**Κυκλαδίτικα Δείπνα**» αποτελούν μια νέα πρωτοβουλία του **Amoni Restaurant** και του **Espera Suites**, με στόχο να αναδείξουν τη γαστρονομική ταυτότητα των Κυκλάδων μέσα από τη σύγχρονη ματιά δημιουργών που εμπνέονται από τον τόπο, την εποχικότητα και τη δύναμη της ελληνικής πρώτης ύλης.

World of mouth

Gourmet Το Ex Machina εγκαινιάζει τα Wine Wednesdays

Το **Ex Machina** παρουσιάζει αυτό το καλοκαίρι έναν νέο θεσμό αφιερωμένο στο **ελληνικό κρασί**, δημιουργώντας έναν κύκλο θεματικών βραδιών που φέρνει στο προσκήνιο οινοποιούς, ποικιλίες και διαφορετικές εκφράσεις του ελληνικού αμπελώνα. Τα **Wine Wednesdays** φιλοδοξούν να αποτελέσουν μια αφορμή γνωριμίας με τα πρόσωπα και τις ιστορίες πίσω από τις ετικέτες, συνδέοντας το κρασί με τη γαστρονομία μέσα από ειδικά σχεδιασμένα μενού. Κατά τη διάρκεια των επόμενων μηνών, το εστιατόριο θα φιλοξενεί επιλεγμένα ελληνικά οινοποιεία, παρουσιάζοντας στο κοινό τη φιλοσοφία και την οινική τους ταυτότητα μέσα από βραδιές γευσισγνωσίας και συνδυασμών φαγητού και κρασιού. Για κάθε συνάντηση, η ομάδα του EXM θα δημιουργεί ένα ξεχωριστό **wine pairing menu**, το οποίο θα σχεδιάζεται αποκλειστικά γύρω από τις ετικέτες του εκάστοτε παραγωγού. Η συγκεκριμένη πρόταση θα λειτουργεί παράλληλα με το κανονικό μενού του εστιατορίου, προσφέροντας μια πιο εστια-



σμένη προσέγγιση στον κόσμο του κρασιού. Η αυλαία άνοιξε στις 10 Ιουνίου με το **Οινοποιείο Γκαράλη** από τη **Λήμνο**. Η οικογένεια Γκαράλη μετρά περισσότερα από εκατό χρόνια παρουσίας

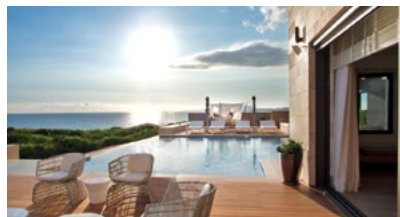
στην αμπελουργία του νησιού και έχει συμβάλει ουσιαστικά στην ανάδειξη του ιδιαίτερου χαρακτήρα του λημνίου αμπελώνα, συνδυάζοντας την τοπική παράδοση με μια σύγχρονη προσέγγιση στην οινοποίηση. Στις 24 Ιουνίου τη σκυτάλη θα πάρει το **Acra Winery**, το προσωπικό εγχείρημα του οινολόγου **Σπύρου Παπανδρέου**. Το οινοποιείο ακολουθεί μια φιλοσοφία χαμηλών παρεμβάσεων, εστιάζοντας στην αυθεντική έκφραση του terroir και στην ανάδειξη των χαρακτηριστικών κάθε αμπελοτοπίου μέσα από κρασιά με σύγχρονο χαρακτήρα. Ο κύκλος των **Wine Wednesdays** θα συνεχιστεί και τον Ιούλιο με δύο ακόμη θεματικές βραδιές, στις 8 και 22 Ιουλίου, με τα ονόματα των οινοποιείων να ανακοινώνονται το επόμενο διάστημα. Μέσα από αυτή την πρωτοβουλία, το **EXM** επιχειρεί να δημιουργήσει έναν σταθερό χώρο συνάντησης για τους φίλους του κρασιού, αναδεικνύοντας τον πλούτο και τη δυναμική του σύγχρονου **ελληνικού αμπελώνα**.



Travel

To The Romanos, a Luxury Collection Resort στη λίστα Condé Nast Traveller Triple Crown

Tο **The Romanos, a Luxury Collection Resort**, στην περιοχή **Navarino Dunes** της **Costa Navarino**, προστέθηκε στη λίστα **Condé Nast Traveler Triple Crown**, μια νέα διάκριση που απονέμεται σε ξενοδοχεία τα οποία έχουν καταφέρει να διατηρήσουν σταθερά υψηλό επίπεδο φιλοξενίας και να ξεχωρίσουν σε περισσότερες από μία αξιολογήσεις του διεθνούς ταξιδιωτικού μέσου. Η συγκεκριμένη αναγνώριση απονέμεται σε ξενοδοχεία που έχουν συμπεριληφθεί και στις τρεις εμβληματικές λίστες του **Condé Nast Traveler**: τη **Hot List**, η οποία αναδεικνύει τα σημαντικότερα νέα ξενοδοχεία παγκοσμίως, τη **Gold List**, που αποτελεί την ετήσια επιλογή των συντακτών του περιοδικού, και τα **Readers' Choice Awards**, τα οποία διαμορφώνονται από τις ψήφους του ταξιδιωτικού κοινού. Η ταυτόχρονη παρουσία σε αυτές τις τρεις λίστες θεωρείται ένδειξη διαχρονικής ποιότητας και συνέπειας στις παρεχόμενες υπηρεσίες. Το **resort** βρίσκεται σε μια παραθαλάσσια έκταση με ένα χιλιόμετρο αμμώδους παραλίας και φό-



ντο τους μεσσηνικούς ελαιώνες, συνδυάζοντας τη σύγχρονη φιλοξενία με στοιχεία που αντλούν έμπνευση από την τοπική παράδοση

και το φυσικό τοπίο της περιοχής. Για τη φετινή σεζόν παρουσιάζει ένα ανανεωμένο πρόγραμμα δραστηριοτήτων που εστιάζει στην αυθεντικότητα, την εποχικότητα και τον πολιτισμό της Μεσσηνίας, ενώ ιδιαίτερη έμφαση δίνεται και στη **γαστρονομία**, μέσα από νέες προτάσεις που αξιοποιούν τοπικά προϊόντα και πρώτες ύλες. Παράλληλα, το θέρετρο ενισχύει την παρουσία του στον τομέα της **ευεξίας** και της **μακροζωίας**, με αναβαθμισμένα προγράμματα στο **Anazoe Spa**, το οποίο εκτείνεται σε 4.000 τ.μ. Οι επισκέπτες έχουν επίσης πρόσβαση σε τέσσερα γήπεδα γκολφ 18 οπών, στο **Mouratoglou Tennis Center**, αλλά και σε θαλάσσια σπορ και άλλες, διάφορες, υπαίθριες δραστηριότητες. Ο σχεδιασμός του ξενοδοχείου ακολουθεί την αρχιτεκτονική ταυτότητα της περιοχής, ενώ η διαμονή περιλαμβάνει επιλογές από deluxe δωμάτια έως τις **Ionian Exclusive Suites** και τις παραθαλάσσιες βίλες, οι οποίες προσφέρουν υψηλό επίπεδο ιδιωτικότητας και εξατομικευμένες υπηρεσίες. Με πολλαπλούς χώρους εστίασης, ανανεωμένες γαστρονομικές προτάσεις και ένα ολοκληρωμένο πρόγραμμα δραστηριοτήτων, το **The Romanos, a Luxury Collection Resort** συνεχίζει να διακρίνεται ως ένας από τους κορυφαίους προορισμούς πολυτελούς φιλοξενίας στη Μεσόγειο.

World
of
mouth

Gourmet

Poolside Reflections στην πισίνα των Αστεριών

Tα **Asteria Glyfada** υποδέχονται το καλοκαίρι με μια νέα σειρά κυριακάτικων συναντήσεων δίπλα στην πισίνα, μετατρέποντας ένα από τα πιο εμβληματικά σημεία της Αθηναϊκής Ριβιέρας σε σημείο αναφοράς για όσους αναζητούν χαλαρούς ρυθμούς, μουσική και γαστρονομικές απολαύσεις με φόντο τη θάλασσα. Τα **Poolside Reflections** κάνουν πρεμιέρα στις **14 Ιουνίου** και φιλοδοξούν να δώσουν το δικό τους στίγμα στα καλοκαιρινά δειλινά των νοτίων προαστίων. Στην πισίνα των ιστορικών Αστεριών, το σκηνικό αλλάζει σταδιακά όσο η ημέρα προχωρά προς το ηλιοβασίλεμα. Το νερό, το φυσικό φως και οι μουσικές επιλογές συνθέτουν μια ατμόσφαιρα που κινείται μακριά από τη λογική της γρήγορης διασκέδασης, δίνοντας έμφαση στην αισθητική, την ποιότητα και τη χαλαρή κοινωνικότητα που χαρακτηρίζει την κουλτούρα της **Αθηναϊκής Ριβιέρας**. Η φιλοσοφία των **Poolside Reflections**



βασίζεται στην έννοια του **slow living**, προτείνοντας έναν διαφορετικό τρόπο να βιώσει κανείς το κυριακάτικο απόγευμα. Οι επισκέπτες μπορούν να απολαύσουν το μπάνιο τους, να παρακολουθήσουν τη δύση

του ήλιου και να αφεθούν σε μουσικές επιλογές που επιμελούνται γνωστοί DJs, μέσα σε ένα περιβάλλον που συνδυάζει ανεπιτήδευτη κομψότητα και καλοκαιρινή ανεμελιά. Σημαντικό ρόλο στην εμπειρία έχουν φυσικά και οι γευστικές επιλογές. Οι **mixologists Δημήτρης Καραπάνος** και **Βασίλης Σγουρομάλλης** υπογράφουν μια σειρά από cocktails και ποτά εμπνευσμένα από το καλοκαίρι, ενώ ο **Ντίνος Φωτεινάκης** επιμελείται ένα μενού με finger food προτάσεις σχεδιασμένες για να συνοδεύουν ιδανικά τις ώρες δίπλα στην πισίνα. Το πρόγραμμα ξεκινά αύριο με τον **DJ Pablo Nuevo**, ενώ ακολουθούν οι **Friez, Γιάννης Βαρέλας, Κωνσταντίνος Δόντας** και **Χρήστος Μότσης**, ο οποίος θα βρεθεί στα decks για δύο συνεχόμενες Κυριακές μέσα στον Ιούλιο. Με αφετηρία τις 16:00 κάθε Κυριακή, τα **Poolside Reflections** προσθέτουν μια νέα πρόταση στο καλοκαιρινό ημερολόγιο της πόλης, αξιοποιώντας ένα σημείο που εδώ και δεκαετίες συνδέεται με την ιστορία της περιοχής.



Culture

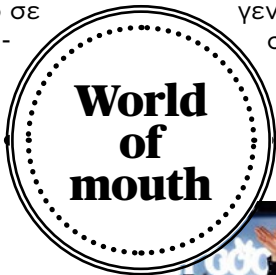
Η Μαρζάν Σατραπί δεν μένει πια εδώ

Η είδηση του θανάτου της **Μαρζάν Σατραπί** σε ηλικία 56 ετών σηματοδότησε το τέλος μιας από τις πιο ξεχωριστές φωνές της σύγχρονης τέχνης και του κινηματογράφου. Η Ιρανογαλλίδα δημιουργός κατάφερε να μετατρέψει την προσωπική της ιστορία σε ένα παγκόσμιο αφήγημα για την ελευθερία, την ταυτότητα, την εξορία και τη θέση της γυναίκας σε μια κοινωνία που αλλάζει βίαια. Το όνομά της ταυτίστηκε με το **«Persepolis»**, το αυτοβιογραφικό graphic novel που κυκλοφόρησε στις αρχές της δεκαετίας του **2000** και γρήγορα εξελίχθηκε σε διεθνές εκδοτικό φαινόμενο. Μέσα από το ασπρόμαυρο, λιτό αλλά εξαιρετικά εκφραστικό εικαστικό της ύφος, η Σατραπί αφηγήθηκε την παιδική της ηλικία στην Τχεράνη μετά την Ιρανική Επανάσταση του 1979 και τη δύσκολη μετάβασή της στην Ευρώπη. Το έργο μεταφέρθηκε αργότερα στον κινηματογράφο σε μορφή animation, κερδίζοντας το Ειδικό Βραβείο της Επιτροπής στο Φεστιβάλ Καννών και



μια υποψηφιότητα για **Όσκαρ Καλύτερης Ταινίας Κινουμένων Σχεδίων**. Γεννημένη το 1969 στο Ιράν, η Σατραπί εγκατέλειψε τη χώρα σε νεαρή ηλικία και εγκαταστάθηκε τελικά στη Γαλλία, όπου ανέπτυξε μια πολυσχιδή πορεία ως συγγραφέας, εικονογράφος και σκηνοθέτρια. Πέρα από το **«Persepolis»**, υπέγραψε ταινίες όπως το **«Chicken with Plums»**, το **«The Voices»** και το **«Radioactive»**, ενώ παρέμεινε

σταθερά ενεργή στον δημόσιο διάλογο γύρω από τα ανθρώπινα δικαιώματα, τη δημοκρατία και τα δικαιώματα των γυναικών. Τα τελευταία χρόνια είχε επανέλθει δυναμικά στον δημόσιο λόγο, στηρίζοντας το κίνημα **«Woman, Life, Freedom»**, που γεννήθηκε μετά τον θάνατο της Μαχσά Αμινί και τις μαζικές διαδηλώσεις στο Ιράν. Για τη Σατραπί, η τέχνη δεν υπήρξε ποτέ απλώς μέσο έκφρασης, αλλά εργαλείο πολιτικής και κοινωνικής παρέμβασης. Η **κληρονομιά** της ξεπερνά τα όρια του κόμικ ή του κινηματογράφου. Η **Μαρζάν Σατραπί** κατάφερε να δώσει πρόσωπο και φωνή σε μια ολόκληρη γενιά ανθρώπων που έζησαν ανάμεσα σε δύο κόσμους, μετατρέποντας μια **προσωπική μαρτυρία** σε έργο με διαχρονική και οικουμενική αξία.



Fashion

Η εντυπωσιακή επίδειξη του Julien Macdonald στο Island

Η Αθήνα βρέθηκε για μία βραδιά στο επίκεντρο της διεθνούς μόδας, καθώς ο Βρετανός σχεδιαστής **Julien Macdonald** επέλεξε την Αθηναϊκή Ριβιέρα για την παρουσίαση της νέας του συλλογής. Το σκηνικό στήθηκε στο **Island Private House**, όπου η επίδειξη μετατράπηκε σε ένα γεγονός που συνδύασε πασαρέλα, πάρτι και υψηλή αισθητική, επιβεβαιώνοντας τη διαχρονική σχέση του δημιουργού με την Ελλάδα. Λίγες ώρες πριν από την έναρξη του show, το παρασκήνιο βρισκόταν σε πυρετώδεις ρυθμούς. **Μοντέλα, stylists, hair experts** και η δημιουργική ομάδα του σχεδιαστή συντόνιζαν τις τελευταίες λεπτομέρειες, ενώ ο ίδιος ο Macdonald επέβλεπε προσωπικά κάθε στάδιο της παραγωγής, από τη σειρά των εμφανίσεων μέχρι τη μουσική και τα ειδικά εφέ της βραδιάς. Ο **Julien Macdonald**, γνωστός για τις λαμπερές δημιουργίες του, έχει αφήσει το αποτύπωμά του σε μερικούς από τους σημαντικότερους οίκους μόδας. Μετά τις σπουδές του στο Royal College of Art, αναδείχθηκε από τον **Karl Lagerfeld**, ο οποίος τον επέλεξε ως επικεφαλής σχεδιαστή πλεκτών της **Chanel**. Αργότερα διαδέχθηκε τον **Alexander McQueen** στη θέση του δημιουργικού



διευθυντή της **Givenchy**, ενώ η ομώνυμη φίρμα του έγινε αγαπημένη επιλογή προσωπικοτήτων όπως η **Beyoncé** και η **Jennifer Lopez**. Η επιλογή της Ελλάδας

δεν είναι τυχαία. Σύμφωνα με στελέχη του brand, οι **Ελληνίδες** διατηρούν μια ιδιαίτερη σχέση με το glamour, στοιχείο που βρίσκεται στον πυρήνα της αισθητικής του Macdonald. Τα **χρυσά φορέματα**, οι **παγέτες** και οι **έντονες βραδινές σιλουέτες** που χαρακτηρίζουν τις συλλογές του βρίσκουν φυσικό κοινό σε μια χώρα όπου το καλοκαίρι και η κοινωνική ζωή διαρκούν πολύ περισσότερο από μία εποχή. Το ενδιαφέρον του σχεδιαστή για την ελληνική αγορά φαίνεται πως δεν περιορίζεται σε μία μόνο εμφάνιση. Ήδη σχεδιάζεται νέα επίδειξη στη **Μύκονο**, ενώ βρίσκονται σε εξέλιξη συζητήσεις για την παρουσία των δημιουργιών του σε μεγάλο πολυκαταστημα της Αθήνας. Παράλληλα, το διεθνές ηλεκτρονικό store του brand αναμένεται να λανσαριστεί το προσεχές διάστημα, σηματοδοτώντας ένα νέο κεφάλαιο στην ανάπτυξή του. Η βραδιά ολοκληρώθηκε με μια εντυπωσιακή πασαρέλα δίπλα στη θάλασσα, αποδεικνύοντας ότι η **Αθηναϊκή Ριβιέρα** εξακολουθεί να προσελκύει διεθνή ονόματα της μόδας και να φιλοξενεί παραγωγές με παγκόσμια απήχηση.

Culture

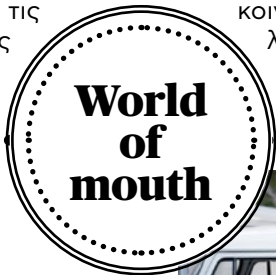
Ο Υπηρέτης δύο Αφεντάδων βγαίνει σε περιοδεία

Η περσινή θεατρική επιτυχία του καλοκαιριού επανέρχεται με έναν νέο κύκλο παραστάσεων σε όλη την Ελλάδα. Ο «**Υπηρέτης δύο Αφεντάδων**» του **Κάρλο Γκολντόνι**, σε σκηνοθεσία **Γιάννη Κακλέα**, ξεκινά τη νέα του περιοδεία από τις **29 Ιουνίου**, φέρνοντας ξανά στη σκηνή μία από τις πιο αγαπημένες κωμωδίες του παγκόσμιου θεατρικού ρεπερτορίου. Στον πρωταγωνιστικό ρόλο του αεικίνητου και παμπόνηρου **Τρουφαλντίνου**, ο **Βασίλης Χαραλαμπίδης** επιστρέφει σε μια ερμηνεία που ξεχώρισε την προηγούμενη σεζόν, δίνοντας νέα πνοή σε έναν ήρωα που παραμένει αναγνωρίσιμος και σύγχρονος σχεδόν τρεις αιώνες μετά τη δημιουργία του. Δίπλα του βρίσκεται η **Φαίη Ξυλά**, μαζί με έναν πολυπρόσωπο θίασο που κινείται με ακρίβεια ανάμεσα στη φάρσα, τη σωματική κωμωδία και το παιχνίδι των μεταμφιέσεων. Γραμμένο το **1745**, το έργο αφηγείται τις περιπέτειες ενός υπηρέτη που, προσπαθώντας να εξασφαλίσει τα προς το ζην, αποφασίζει να



εργαστεί ταυτόχρονα για δύο αφεντικά χωρίς να αποκαλύψει τη διπλή του ιδιότητα. Από αυτή την απλή αφηγηματική γεννιέται μια αλυσίδα από πα-

ρεξηγήσεις, ανατροπές και απρόβλεπτες καταστάσεις, μέσα από τις οποίες ο **Γκολντόνι** σχολιάζει με χιούμορ ζητήματα όπως η **κοινωνική θέση, η απληστία, η υποκρισία και η ανθρωπινή επινοητικότητα**. Ο **Γιάννης Κακλέας** προσεγγίζει το κλασικό κείμενο με τη γνώριμη θεατρική του ενέργεια, αναδεικνύοντας τη ζωντανία της **commedia dell'arte** και τον έντονο σωματικό χαρακτήρα του έργου. Η παράσταση διατηρεί τον γρήγορο ρυθμό και τη λαϊκή αμεσότητα που την έκαναν να ξεχωρίσει, ενώ παράλληλα φωτίζει τη διαχρονικότητα των θεμάτων που πραγματεύεται. Μετά τα συνεχόμενα sold out της προηγούμενης χρονιάς, ο «**Υπηρέτης δύο Αφεντάδων**» ετοιμάζεται να συνεχίσει το ταξίδι του σε ανοιχτά θέατρα σε όλη τη χώρα, μεταφέροντας στο κοινό τη χαρά μιας κωμωδίας που εξακολουθεί να λειτουργεί με την ίδια **φρεσκάδα, ευρηματικότητα και θεατρική δύναμη**.



Gourmet

Έρχεται το Filadelfia Cocktail Week

Για πέμπτη συνεχόμενη χρονιά, το **Filadelfia Cocktail Week** επιστρέφει στη **Νέα Φιλαδέλφεια**, επιβεβαιώνοντας ότι μια γειτονιά μπορεί να εξελιχθεί σε προορισμό για όσους παρακολουθούν τις εξελίξεις της ελληνικής bar σκηνής. Από τις **15 έως τις 21 Ιουνίου**, τα bars της περιοχής ενώνουν ξανά τις δυνάμεις τους και φιλοξενούν δημιουργούς από διαφορετικές πόλεις της χώρας, μετατρέποντας τους δρόμους της Νέας Φιλαδέλφειας σε σημείο συνάντησης για επαγγελματίες και φίλους του cocktail. Στη φετινή διοργάνωση συμμετέχουν τα **Old Dog, Libertine, Baratin, Κίτρινη Γκαζόζα** και **Barsol**, τα οποία θα φιλοξενήσουν κάθε βράδυ ένα διαφορετικό guest bar και ένα ξεχωριστό cocktail menu. Η φιλοσοφία του θεσμού παραμένει η ίδια: η ανάδειξη της δημιουργικότητας, της συνεργασίας και της πολυφωνίας που χαρακτηρίζει τη σύγχρονη ελληνική bartending σκηνή. Οι επισκέπτες θα έχουν την ευκαιρία να γνωρίσουν το **Aquarella** από την Καρδαμύλη με τις μεσογειακές του αναφορές, το **Humana** από το Ηράκλειο που αντλεί έμπνευση από την κουλτούρα του aperitivo, την **Urbana Gastroteka** από τη Μεγαλόπολη με cocktails βασισμέ-



να σε τοπικά αρκαδικά προϊόντα, το **Purovoku** από τη Θεσσαλονίκη που κινείται γύρω από τη φιλοσοφία του zero waste και το **Barley** από τη Λάρισα, ένα bar που έχει χτίσει τη δική του ταυτότητα μέσα από τη διαρκή εξέλιξη της cocktail πρότασής του. Πέρα από τα ποτά, το ενδιαφέρον στοιχείο της διοργάνωσης είναι η αίσθηση κοινότητας που έχει δημιουργηθεί γύρω από αυτή. Το Filadelfia Cocktail Week δεν λειτουργεί ως ένα μεμονωμένο φεστιβάλ, αλλά ως μια συλλογική προσπάθεια που έχει καταφέρει να δώσει στη Νέα Φιλαδέλφεια τη δική της θέση στον χάρτη της αθηναϊκής εξόδου. Η αυλαία θα πέσει στις 21 Ιουνίου με το καθιερωμένο **Filadelfia Cocktail Week Party** στο **Άλσος Νέας Φιλαδέλφειας**, στο οποίο και τα πέντε συμμετέχοντα bars θα στήσουν pop-up stations με ειδικά cocktails, ενώ τη μουσική πλευρά της βραδιάς θα αναλάβει ο **Ηλίας Μπόγδαβος**. Πρόκειται για ένα «κλείσιμο» που αποτυπώνει τον χαρακτήρα της διοργάνωσης: ανοιχτό, συμμετοχικό και απόλυτα συνδεδεμένο με τη ζωή της γειτονιάς.

Gourmet

Ξεκινά το Matsuhisa Food Festival 2026

Tο **Matsuhisa Food Festival 2026** επιστρέφει με μια διαδρομή που ενώνει τρεις από τους πιο δημοφιλείς ελληνικούς προορισμούς, φέρνοντας στο προσκήνιο τη γαστρονομική φιλοσοφία του **Nobu Matsuhisa** μέσα από μια σειρά ειδικών δειπνών στη **Μύκονο**, την **Πάρο** και την **Αθήνα**. Πρόκειται για μια διοργάνωση που συνδυάζει τη σύγχρονη ιαπωνική κουζίνα με τοπικές πρώτες ύλες και την ιδιαίτερη ταυτότητα κάθε τόπου, δημιουργώντας ένα πολυσταθμικό γαστρονομικό ταξίδι. Η φετινή διοργάνωση ξεκινά στη **Μύκονο**, όπου το **Matsuhisa Mykonos**, στο **Belvedere Hotel**, θα φιλοξενήσει τον διάσημο chef από τις **12 έως τις 15 Ιουνίου**. Σε ένα από τα πιο αναγνωρίσιμα σημεία του νησιού, οι επισκέπτες θα έχουν την ευκαιρία να δοκιμάσουν ορισμένα από τα πιάτα που έχουν καθιερώσει τον Nobu ως μία από τις πιο επιδραστικές προσωπικότητες της διεθνούς γαστρονομίας. Στις **16 Ιουνίου**, η σκυτάλη περνά στην **Πάρο**, όπου το **Matsuhisa Paros**, στο ξενοδοχείο **Avant Mar**, θα φιλοξενήσει μια βραδιά αφιερωμένη στην ισορροπία των γεύσεων και στην ανάδειξη της πρώτης ύλης. Η φιλο-



σοφία του Nobu, που βασίζεται στη συνάντηση της ιαπωνικής τεχνικής με διαφορετικές γαστρονομικές επιρροές, αποκτά εδώ μια πιο κυκλαδίτικη διάσταση. Το φεστιβάλ ολοκληρώνεται στις **17**

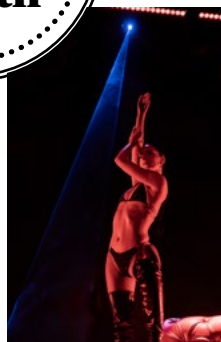
και 18 Ιουνίου στο **Matsuhisa Athens**, στο **Four Seasons Astir Palace Hotel Athens**. Το εστιατόριο της Βουλιαγμένης θα φιλοξενήσει το μεγάλο φινάλε, με δύο βραδιές αφιερωμένες στη σύγχρονη ιαπωνική κουζίνα και στη δημιουργική προσέγγιση που έχει κάνει το όνομα Nobu συνώνυμο της υψηλής γαστρονομίας παγκοσμίως. Πέρα από τα εμβληματικά signature πιάτα που έχουν καθιερώσει το brand, το **Matsuhisa Food Festival** δίνει έμφαση και σε ειδικές δημιουργίες που σχεδιάζονται για κάθε προορισμό ξεχωριστά, αξιοποιώντας εποχικά προϊόντα και τοπικά υλικά. Με αυτόν τον τρόπο, κάθε στάση αποκτά τον δικό της χαρακτήρα, συνδέοντας τη διεθνή ταυτότητα του **Matsuhisa** με τη γαστρονομική φυσιογνωμία της Ελλάδας. Σήμερα, το δίκτυο των εστιατορίων **Matsuhisa** αριθμεί παρουσία σε κορυφαίους προορισμούς της Ευρώπης, από το Παρίσι και το Μόναχο μέχρι τη Βενετία, τη Μαγιόρκα και το Σεν Μορίτζ, επιβεβαιώνοντας τη διαχρονική επιρροή του Nobu Matsuhisa στη **διεθνή σκηνή της υψηλής γαστρονομίας**.

World of mouth

Gourmet

Το Λίο Mykonos παρουσιάζει το εκρηκτικό «Spectacularr»

Tο **Λίο Mykonos** επιστρέφει φέτος με μια νέα παραγωγή που φιλοδοξεί να ανεβάσει ακόμη περισσότερο τον πήχη της νυχτερινής διασκέδασης στο νησί. Το νέο show με τίτλο **«Spectacularr»** κάνει πρεμιέρα στις 29 Μαΐου και μετατρέπει τον εμβληματικό χώρο της Μυκόνου σε ένα σκηνικό όπου το cabaret, η performance και η γαστρονομία λειτουργούν ως μέρη της ίδιας αφήγησης. Ύστερα από την επιτυχία της παράστασης στην **Ίμπιζα**, το νέο project μεταφέρεται στη Μύκονο, αντλώντας έμπνευση από την ένταση, την ελευθερία και τον αισθησιασμό που χαρακτηρίζουν τη φιλοσοφία του brand. Η παράσταση εξελίσσεται μέσα από τέσσερις διαφορετικές θεματικές ενότητες — **Circus, Wild, Dark** και **Party** — καθεμία με τη δική της αισθητική, σκηνογραφία και ατμόσφαιρα. Το αποτέλεσμα είναι μια πολυεπίπεδη παραγωγή που συνδυάζει χορό, ζωντανή μουσική, ακροβατικά και στοιχεία performance art. Την καλλιτεχνική διευ-



θυνση υπογράφει ο **Pol Chamorro**, ο οποίος προσεγγίζει το σύγχρονο cabaret με κινηματογραφική λογική, δημιουργώντας ένα περιβάλλον όπου το κοινό δεν παραμένει απλός θεατής αλλά συμμετέχει ενεργά στη συνολική εμπειρία. Η παράσταση εξελίσσεται διαρκώς μέσα στον χώρο, καταργώντας τα όρια ανάμεσα στη σκηνή και το κοινό. Σημαντικό ρόλο στη βραδιά διαδραματίζει και η γαστρονομία.

Τη συνολική επιμέλεια του concept υπογράφει ο πολυβραβευμένος chef **Andreu Genestra** (το ομώνυμο εστιατόριό του στη Μαγιόρκα έχει κατακτήσει ένα αστέρι Michelin), ενώ την κουζίνα του **Λίο Mykonos** διευθύνει ο **Άλκης Βαρδαράματος**. Το μενού κινείται σε μεσογειακό ύφος με σύγχρονες τεχνικές, ακολουθώντας τη ροή της παράστασης και ενσωματώνοντας το δείπνο ως οργανικό κομμάτι της βραδιάς. Όταν ολοκληρωθεί το show, ο χώρος αλλάζει χαρακτήρα και μετατρέπεται σε club, με τους DJs να αναλαμβάνουν τα decks μέχρι τις πρώτες πρωινές ώρες. Κρυμμένο πίσω από μια διακριτική είσοδο στην καρδιά της Μυκόνου, το **Λίο Mykonos** συνεχίζει να επενδύει σε μια μορφή διασκέδασης που συνδυάζει θέαμα, μουσική, γαστρονομία και νυχτερινή ζωή και συγκαταλέγεται ανάμεσα στους πιο αναγνωρίσιμους καλοκαιρινούς προορισμούς της **Μεσογείου**.



Gourmet

Στην Αντίπαρο το διάσημο YAPA του Μιλάνου

Mετά από πέντε χρόνια παρουσίας στο **Μιλάνο**, το **Yapa** ανοίγει ένα νέο κεφάλαιο στην πορεία του, επιλέγοντας την **Αντίπαρο** για την πρώτη του επέκταση εκτός Ιταλίας. Το εστιατόριο, που έχει χτίσει τη φήμη του μέσα από μια κουζίνα χωρίς αυστηρά γεωγραφικά σύνορα και με έντονες αναφορές σε διαφορετικές γαστρονομικές κουλτούρες, μεταφέρει το καλοκαίρι του 2026 τη φιλοσοφία του στις Κυκλάδες, σε έναν χώρο που συνδέεται άμεσα με την ιστορία και την ταυτότητα του νησιού. Το νέο **Yapa Antiparos** στεγάζεται στο πρώην Λαογραφικό Μουσείο Αντιπάρου και δημιουργήθηκε σε συνεργασία με την **Αναστασία Τσουρέκα Σαρακάκη** και τον **Θανάση Πανουριά**. Ο χώρος επανασχεδιάστηκε με σεβασμό στην τοπική αρχιτεκτονική, συνδυάζοντας φυσικά υλικά όπως πέτρα, ξύλο και άχυρο με μια μινιμαλιστική αισθητική που χαρακτηρίζει το brand από την πρώτη ημέρα λειτουργίας του. Στο γαστρονομικό κομμάτι, ο βραβευμένος chef **Matteo Pancetti** επιλέγει να χτίσει έναν ουσιαστικό διάλογο με το νησί. Η ομάδα του εστιατορίου συνεργάστηκε στενά με παρα-



γωγούς, ψαράδες και αγρότες της Πάρου και της Αντιπάρου, ενσωματώνοντας στο μενού τοπικά προϊόντα όπως ελαιόλαδο, τυριά, αρνί, φρέσκα ψάρια, αρωματικά βότανα και λαχανικά της

περιοχής. Ανάμεσα στις προτάσεις συναντά κανείς εμβληματικά πιάτα του Yapa, όπως το **Ceviche Yapa** και το **Jamón de Tuna**, τα οποία προσαρμόζονται στα υλικά και τον χαρακτήρα των Κυκλάδων. Παράλληλα, η ελληνική καθημερινή γαστρονομία λειτουργεί ως πηγή έμπνευσης για νέες δημιουργίες, όπως το **Gyros Tartare**, μια σύγχρονη εκδοχή του γύρου με ταρτάρ από ντόπιο μοσχάρι, τζατζίκι και πικάντικες νότες. Η ίδια φιλοσοφία επεκτείνεται και στα **cocktails**, τα οποία αξιοποιούν αρωματικά στοιχεία της κυκλαδίτικης φύσης, από θυμάρι και σκίνο μέχρι αγριελιές και συκιές. Τα επιδόρπια ακολουθούν την ίδια κατεύθυνση, με δημιουργίες που φέρνουν κοντά ελληνικές γεύσεις και διεθνείς τεχνικές, όπως ένα βάσκικο cheesecake με χαρούπι και παγωτό εμπνευσμένο από τον ελληνικό φραπέ. Το **Yapa Antiparos** θα λειτουργήσει έως τις 31 Αυγούστου αποκλειστικά για βραδινό, ενώ μετά το δείπνο ο χώρος θα μετατρέπεται σε ένα cocktail bar που φιλοδοξεί να αποτελέσει ένα από τα νέα σημεία αναφοράς του νησιού.

World of mouth

Gourmet

Summer nights με μουσική, τέχνη και γεύση στο Okupa

Tο **Okupa Kitchen & Listening Bar** μπαίνει σε καλοκαιρινή τροχιά, παρουσιάζοντας ένα πρόγραμμα που συνδυάζει μουσική, τέχνη και γαστρονομία. Ανάμεσα στο **Ψυρρή**, το **Θησαίο** και τον **Κεραμεικό**, ο χώρος επεκτείνει τη δραστηριότητά του πέρα από τα όρια ενός εστιατορίου ή ενός bar, διαμορφώνοντας ένα περιβάλλον όπου η καθημερινότητα συναντά τον πολιτισμό και τη δημιουργική έκφραση. Τους θερινούς μήνες, ο κήπος του Okupa αποκτά πρωταγωνιστικό ρόλο και λειτουργεί ως φυσική συνέχεια του εσωτερικού **Listening Bar**. Κάθε Τετάρτη φιλοξενεί ζωντανές μουσικές εμφανίσεις, ενώ τις υπόλοιπες ημέρες το πρόγραμμα διαμορφώνεται μέσα από επιλεγμένα DJ sets που συνοδεύουν τη μετάβαση από το απόγευμα στη νύχτα. Ιδιαίτερο ενδιαφέρον παρουσιάζουν οι Κυριακές, όταν οι μουσικές ξεκινούν νωρίς και εξελίσσονται σταδιακά καθώς προχωρά η βραδιά, δημιουργώντας μια πιο χαλαρή, καλοκαιρινή ατμόσφαιρα. Παράλληλα, το πολιτιστικό πρόγραμμα του χώρου συνεχίζεται στο υπόγειο του κτιρίου, όπου φιλοξενού-



νται εκθέσεις και δράσεις που διευρύνουν την εμπειρία πέρα από τη γαστρονομία. Σε συνεργασία με τη **Domus Art Gallery**, το Okupa ανοίγει τις πόρτες του σε Έλληνες και διεθνείς δημιουργούς, φιλοξενώντας μια σειρά εκθέσεων που συνδέουν διαφορετικές δημιουργικές κοινότητες με το κοινό της πόλης. Η επόμενη έκθεση αναμένεται να εγκαινιαστεί στα μέσα Ιουνίου, συνεχίζοντας αυτή τη σύνδεση

ανάμεσα στην τέχνη και την καθημερινή ζωή. Στο επίκεντρο, ωστόσο, παραμένει το φαγητό. Το νέο μενού του σεφ **Νίκου Δραντάκη**, σε συνεργασία με τον συνιδρυτή και διευθυντή εστίασης **Hrag Darakjian**, κινείται σε μεσογειακή κατεύθυνση, με έντονες levantine αναφορές. Οι εποχικές πρώτες ύλες, τα ελληνικά artisanal προϊόντα, η λογική του sharing και οι συνδυασμοί με cocktails και φυσικά κρασιά συνθέτουν μια πρόταση που αντλεί έμπνευση από τη Μέση Ανατολή, χωρίς να χάνει τη σύνδεσή της με τον σύγχρονο αθηναϊκό τρόπο ζωής. Από το πρωινό και το brunch μέχρι το δείπνο και τα βραδινά ποτά, το **Okupa Kitchen & Listening Bar** εξακολουθεί να λειτουργεί ως ένα πολυδιάστατο σημείο συνάντησης και αυτή τη σεζόν.



Travel

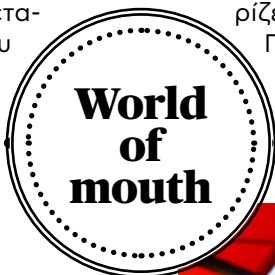
Στη Domes Resorts το ιστορικό Ξενία Ουρανούπολη

Η Domes Resorts προσθέτει ένα ακόμη εμβληματικό ακίνητο στο χαρτοφυλάκιό της, αναλαμβάνοντας τη μακροχρόνια εκμίσθωση του ιστορικού **Ξενία Ουρανούπολης** από την **ΕΤΑΔ**. Το ξενοδοχείο, που βρίσκεται στην είσοδο του Αγίου Όρους και αποτελεί ένα από τα πιο αναγνωρίσιμα τοπία της περιοχής, πρόκειται να επαναλειτούργησει ως **Casa Cook Athos**, με το άνοιγμά του να προγραμματίζεται εντός του 2027. Η συμφωνία σηματοδοτεί την πρώτη υλοποίηση του brand **Casa Cook** υπό την ανάπτυξη και διαχείριση της Domes, μετά την πρόσφατη απόκτηση πλειοψηφικού ποσοστού στην **Casa Collective**, την πλατφόρμα φιλοξενίας που περιλαμβάνει τα brands Casa Cook, Cook's Club και το υπό ανάπτυξη XIA. Το ιστορικό κτίριο της Ουρανούπολης κατασκευάστηκε το 1959 από τον αρχιτέκτονα **Περικλή Σακελλάριο**, μία από τις σημαντικότερες μορφές της ελληνικής μεταπολεμικής αρχιτεκτονικής. Μέλος του δικτύου ξενοδοχείων **Ξενία**, το ακίνητο συνδυάζει τον



μοντερνισμό της εποχής με στοιχεία της τοπικής αρχιτεκτονικής παράδοσης, αποτελώντας σημείο αναφοράς για τον πολιτιστικό και θρησκευτικό τουρισμό της Χαλκιδικής. Η Domes σχεδιάζει εκτεταμένη

ανακαίνιση του συγκροτήματος, με στόχο να αναδείξει τα ιστορικά χαρακτηριστικά του και παράλληλα να το εντάξει στη φιλοσοφία του **Casa Cook**, ενός brand που έχει ταυτιστεί με τη **minimal boutique** αισθητική, τη σύνδεση με το φυσικό περιβάλλον και την αυθεντική αίσθηση τόπου. Με την ολοκλήρωση των εργασιών, η μονάδα θα διαθέτει περισσότερα από 80 δωμάτια και θα φιλοδοξεί να αποτελέσει έναν νέο προορισμό φιλοξενίας για ταξιδιώτες που αναζητούν μια πιο βιωματική προσέγγιση στις διακοπές τους. Όπως δήλωσε ο **Δρ. Γεώργιος Π. Σπανός**, CEO της Domes Resorts, η επένδυση εκφράζει τη στρατηγική του ομίλου για ανάπτυξη με σεβασμό στην ιστορία και την ταυτότητα κάθε προορισμού, αξιοποιώντας ακίνητα με ισχυρό πολιτιστικό αποτύπωμα και εντάσσεται στο ευρύτερο αναπτυξιακό πλάνο της Domes στην **Ελλάδα** και το **εξωτερικό**, επιβεβαιώνοντας τη στόχευση του ομίλου σε **προορισμούς** με αναπτυγμένη **πολιτιστική ταυτότητα** και αυξανόμενο διεθνές ενδιαφέρον. Σήμερα η **Domes Resorts** διαχειρίζεται 21 ξενοδοχεία πέντε αστέρων σε Ελλάδα, Πορτογαλία και Ισπανία, διατηρώντας ισχυρή παρουσία στον χώρο της πολυτελούς φιλοξενίας.



Gourmet

Το Smash 'n Bun ανοίγει το Punk Champagne On Tour 2026

Η σαμπάνια και το **street food** δεν συναντιούνται συχνά στο ίδιο τραπέζι. Όταν όμως αυτό συμβαίνει, το αποτέλεσμα μπορεί να είναι πολύ πιο ενδιαφέρον από ό,τι υποδηλώνουν οι συμβάσεις της γαστρονομίας. Με αυτή τη λογική ξεκίνησε το **Punk Champagne On Tour 2026**, μια πρωτοβουλία που επιχειρεί να απομακρύνει τη σαμπάνια από το αυστηρό πλαίσιο της υψηλής γαστρονομίας και να τη φέρει σε επαφή με πιο καθημερινές, αλλά εξίσου απολαυστικές γεύσεις. Πρώτος σταθμός της φετινής περιοδείας στάθηκε το **Smash 'n Bun** στο **Κολωνάκι**, στις 10 Ιουνίου. Για ένα βράδυ, το γνωστό burger spot της Αθήνας μετατράπηκε σε σημείο συνάντησης δύο διαφορετικών κόσμων. Από τη μία βρισκόταν η κουλτούρα του **smash burger**, που τα τελευταία χρόνια έχει αποκτήσει φανατικό κοινό στην πόλη και από την άλλη η **Louis Roederer Brut**, μία από τις πιο αναγνωρίσιμες ετικέτες σαμπάνιας διεθνώς. Ο συνδυασμός τους αποτέλεσε



τον κεντρικό άξονα της βραδιάς, αναδεικνύοντας τη δυναμική που μπορεί να προκύψει όταν η απλότητα συναντά την πολυπλοκότητα. Πρωταγωνιστής του pairing ήταν το **Teddy's Burger**, μία από τις χαρακτηριστικές δημιουργίες του Smash 'n Bun, το οποίο συνοδεύεται από τις τραγανές πατάτες του και από ποτήρια σαμπάνιας που επιλέχτηκαν ειδικά για την περίπτωση. Η γευστική εμπειρία συμπληρώθηκε, φυσικά, με επιδόρπια και μουσική, αντιμετωπίζοντας τη γαστρονομία με πιο χαλαρή διάθεση,

χωρίς να παραλείψει την προσοχή στη λεπτομέρεια. Το **Punk Champagne**, άλλωστε, έχει χτίσει τη φιλοσοφία του γύρω από την ιδέα ότι η σαμπάνια δεν χρειάζεται απαραίτητα λευκά τραπεζομάντιλα και επίσημα δείπνα για να αναδειχθεί. Αντίθετα, μπορεί να λειτουργήσει εξίσου καλά δίπλα σε αγαπημένες comfort γεύσεις, προσφέροντας νέες αναγνώσεις σε συνδυασμούς που μοιάζουν αρχικά απρόσμενοι. Με τη στήριξη του **μ. artisan water** και της **Riedel**, η πρώτη στάση του **Punk Champagne On Tour 2026** έδωσε το στίγμα μιας διοργάνωσης, η οποία αντιμετωπίζει τη σαμπάνια λιγότερο ως σύμβολο επιστημότητας και περισσότερο ως μέσο απόλαυσης, ανεξάρτητα από το τι βρίσκεται στο πιάτο.





Παγωτό: από το χιόνι των αυτοκρατόρων στο gelato του μέλλοντος

Αν υπάρχει ένα γλύκισμα που καταφέρνει να ενώνει πολιτισμούς, εποχές και ηλικίες, αυτό είναι το **παγωτό**. Από τα παγωμένα επιδόρπια της **αρχαίας Περσίας** και τα αρωματισμένα χιόνια που απολάμβαναν οι **Ρωμαίοι** αυτοκράτορες μέχρι τις σύγχρονες βιτρίνες με δεκάδες γεύσεις, η ιστορία του είναι πολύ παλαιότερη απ' όσο φαντάζεται κανείς. Οι πρώτες αναφορές σε παγωμένα γλυκίσματα χρονολογούνται πριν από περισσότερα από **2.000 χρόνια**, όταν χιόνι και πάγος αναμειγνύονταν με μέλι, φρούτα ή αρωματικά βότανα. Η σημερινή μορφή του παγωτού άρχισε να διαμορφώνεται στην Ευρώπη μεταξύ **16ου** και **17ου** αιώνα, όταν η τεχνική της **κατάψυξης** με πάγο και αλάτι επέτρεψε την παραγωγή πιο σύνθετων παγωμένων γλυκών. Η Ιταλία θεωρείται καθοριστικός σταθμός στην εξέλιξη του παγωτού. Κατά την Αναγέννηση, τεχνίτες και ζαχαροπλάστες τελειοποίησαν συνταγές με γάλα, ζάχαρη και αρωματικές ύλες, δημιουργώντας αυτό που σήμερα γνωρίζουμε ως **gelato**. Από εκεί, η μόδα εξαπλώθηκε στα βασιλικά ανάκτορα της **Γαλλίας** και αργότερα σε ολόκληρη την **Ευρώπη**. Παρότι πολλοί χρησιμοποιούν τους όρους ως συνώνυμους, το **gelato** δεν είναι απλώς η ιταλική λέξη για το παγωτό. Η βασική διαφορά βρίσκεται στη σύσταση και στην παραγωγή του. Το παραδοσιακό **gelato** περιέχει περισσότερο γάλα και λιγότερη κρέμα, άρα χαμηλότερα λιπαρά. Παράλληλα χτυπιέται πιο αργά, εγκλωβίζοντας λιγότερο αέρα. Πρακτικά, το αποτέλεσμα είναι ένα προϊόν πιο πυκνό, πιο βελούδινο και με εντονότερη γεύση. Αντίθετα, το κλασικό παγωτό περιέχει περισσότερη **κρέμα γάλακτος** και περισσότερο **αέρα**, οπότε διαθέτει και πιο **αφράτη υφή**. Επιπλέον, το gelato σερβίρεται σε ελαφρώς υψηλότερη θερμοκρασία, γεγονός που ενισχύει την αρωματική του αίσθηση. Τώρα, στο ερώτημα ποια γεύση αγαπούν περισσότερο οι Ευρωπαίοι η απάντηση είναι πως παρά τις

εναλασσόμενες τάσεις που εμφανίζονται στα κοινωνικά δίκτυα, η **βανίλια** εξακολουθεί να διατηρεί τα σκήπτρα. Σύμφωνα με ευρωπαϊκά στοιχεία, αυτή παραμένει η δημοφιλέστερη γεύση εδώ και χρόνια, ακολουθούμενη από τη **σοκολάτα**, τη **stracciatella**, τη **φράουλα** και το **φιστίκι**. Ωστόσο, τελευταία παρατηρείται σαφής άνοδος των «φρουτένιων» επιλογών όπως π.χ. το **πεπόνι**, καθώς και πιο σύνθετων συνδυασμών, οι οποίοι αντλούν έμπνευση από τη **ζαχαροπλαστική** και τη **γαστρονομία** υψηλού επιπέδου. Ξεκάθαρα όμως, σε ότι αφορά στο παγωτό το πιο ενδιαφέρον ζήτημα αφορά στο **μέλλον** του. Η βιομηχανία των **frozen desserts** βρίσκεται σε περίοδο έντονου μετασχηματισμού. Οι καταναλωτές εξακολουθούν να αναζητούν τη γεύση, αλλά ταυτόχρονα επιθυμούν **λιγότερη ζάχαρη**, **περισσότερη πρωτεΐνη** και πιο **φυσικά υλικά**. Τα φυτικά παγωτά με βάση τη **βρώμη**, το **αμύγδαλο** ή την **καρύδα** κερδίζουν έδαφος, ενώ οι νέες κατηγορίες προϊόντων απευθύνονται σε όσους θέλουν να συνδυάσουν **γεύση** και **διατροφική ισορροπία**. Παράλληλα, οι τεχνολογικές εξελίξεις αρχίζουν να επηρεάζουν ακόμη περισσότερο αυτόν τον τόσο παραδοσιακό κλάδο. Η **τεχνητή νοημοσύνη** χρησιμοποιείται ήδη από παραγωγούς gelato στην **Ιταλία** για τη δημιουργία **νέων συνδυασμών**, για τη **διαχείριση της παραγωγής**, αλλά και για την **πρόβλεψη της ζήτησης**, ανάλογα με τον **καιρό** και την **εποχικότητα**. Ίσως τελικά το αύριο του παγωτού να μην κρύβεται μέσα σε μια επαναστατική συνταγή, αλλά να βασίζεται στην ισορροπία: καλύτερη **ποιότητα** και πρώτες ύλες, λιγότερες ενοχές και μεγαλύτερη **δημιουργικότητα**. Από το **χτες** μέχρι το **σήμερα** και από το **χιόνι** μέχρι τις φυτικές βάσεις και τις γεύσεις που γεννιούνται μέσα από **αλγόριθμους**, το παγωτό συνεχίζει να εξελίσσεται χωρίς να χάνει τον βασικό του ρόλο που δεν είναι άλλος από το να αποτελεί την πιο απλή και δημοφιλή **καλοκαιρινή απόλαυση**.





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

Το εστιατόριο και ο πελάτης: Πού αρχίζει και πού τελειώνει η ευθύνη;

Υπάρχει μια σκηνή, που επαναλαμβάνεται με μεγάλη συχνότητα στα ελληνικά εστιατόρια:

Ο πελάτης κοιτάζει το πιάτο του με απορία, το στέλνει πίσω ή το τρώει σιωπηλά, και αναρωτιέται αν η επόμενη φορά θα είναι καλύτερη.

Συχνά δεν είναι.

Το πρόσφατο περιστατικό, που βίωσα σε **premium** υποτίθεται εστιατόριο, με το **άψητο κοτόπουλο**, δεν αφορά γούστο ή προτίμηση. Αφορά **την υγεία μου**. Το κοτόπουλο, που σερβίρεται ανεπαρκώς ψημένο, είναι εν δυνάμει **εστία σαλμονέλας** — και καμία δικαιολογία περί “διαφορετικής αντίληψης του ψησίματος” δεν αντέχει μπροστά σε αυτή την πραγματικότητα. Ο μάγειρας δεν ερμηνεύει, **εφαρμόζει βασικούς κανόνες υγιεινής**. Ή δεν τους εφαρμόζει.

Δεν είναι, όμως, το μόνο λάθος.

Πριν από αυτό, το μοσχαρίσιο έφτανε στο τραπέζι περισσότερο ψημένο από ό,τι ζητήθηκε — αυτό είναι ζήτημα γούστου, αλλά και **ζήτημα επαγγελματισμού**.

Ένα εστιατόριο, που **συστηματικά αδυνατεί** να εκτελέσει παραγγελίες σωστά δεν έχει πρόβλημα τύχης. Έχει **πρόβλημα δομής**.

Και εδώ ακριβώς εμφανίζεται η μεγάλη παράδοση πραγματικότητα της εστίασης στην Ελλάδα σήμερα: Η επιχείρηση **γνωρίζει** το πρόβλημα, αλλά **δεν το διορθώνει**. Γιατί; Διότι ο μάγειρας, που κάνει λάθη είναι, συχνά, ο **μόνος διαθέσιμος μάγειρας**. Η **έλλειψη εξειδικευμένου προσωπικού** στην εστίαση έχει φτάσει σε σημείο, ώστε ακόμα και η ανεπάρκεια να αποκτά αξία ανεκτίμητη.

Η επιχείρηση γίνεται όμηρος του εργαζομένου της.



Αυτή η ομηρία, όμως, δεν μένει στην κουζίνα. Μεταφέρεται στο τραπέζι. Ο πελάτης, που πληρώνει για μια εμπειρία καλής ποιότητας, γίνεται κι αυτός **όμηρος** — μιας κατάστασης, που δεν δημιουργήσε και δεν τον αφορά. Καλείται να ανεχθεί λάθη στο service, ανακρίβειες στο πιάτο, και — στη χειρότερη περίπτωση — **κινδύνους για την υγεία του**, επειδή το εστιατόριο δεν μπορεί να λύσει τα εσωτερικά του προβλήματα.

Αλλά **η ευθύνη δεν μεταφέρεται μαζί με το πρόβλημα**. Το εστιατόριο, ανεξάρτητα από τις δυσκολίες, που αντιμετωπίζει στην εύρεση και διατήρηση προσωπικού, παραμένει **αποκλειστικά υπεύθυνο** για το τί σερβίρει. Αν δεν μπορεί να εγγυηθεί **ασφαλές και σωστά μαγειρεμένο φαγητό**, τότε το ερώτημα δεν είναι πώς να κρατήσει τον πελάτη — αλλά αν πρέπει καν να είναι ανοιχτό.

Η κρίση προσωπικού στην εστίαση είναι αληθινή και σοβαρή. **Δεν είναι, όμως, δικαιολογία**.

Είναι πρόβλημα που πρέπει να λυθεί εσωτερικά — **όχι να μεταφερθεί στο πιάτο του πελάτη**.

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: **Σύλβια Τσιρτσίκου** • Executive Assistant: **Αίνα Κοντοβάιου**
Digital Art Director: **ArDiDesign** • Τεχνική Υποστήριξη: **Θαnáσης Βιρβίλης**

NOTICE
CONTENT & SERVICES

Βαλαωρίτου 9, 106 71 Κολωνάκι, Τ. 210 3634061

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