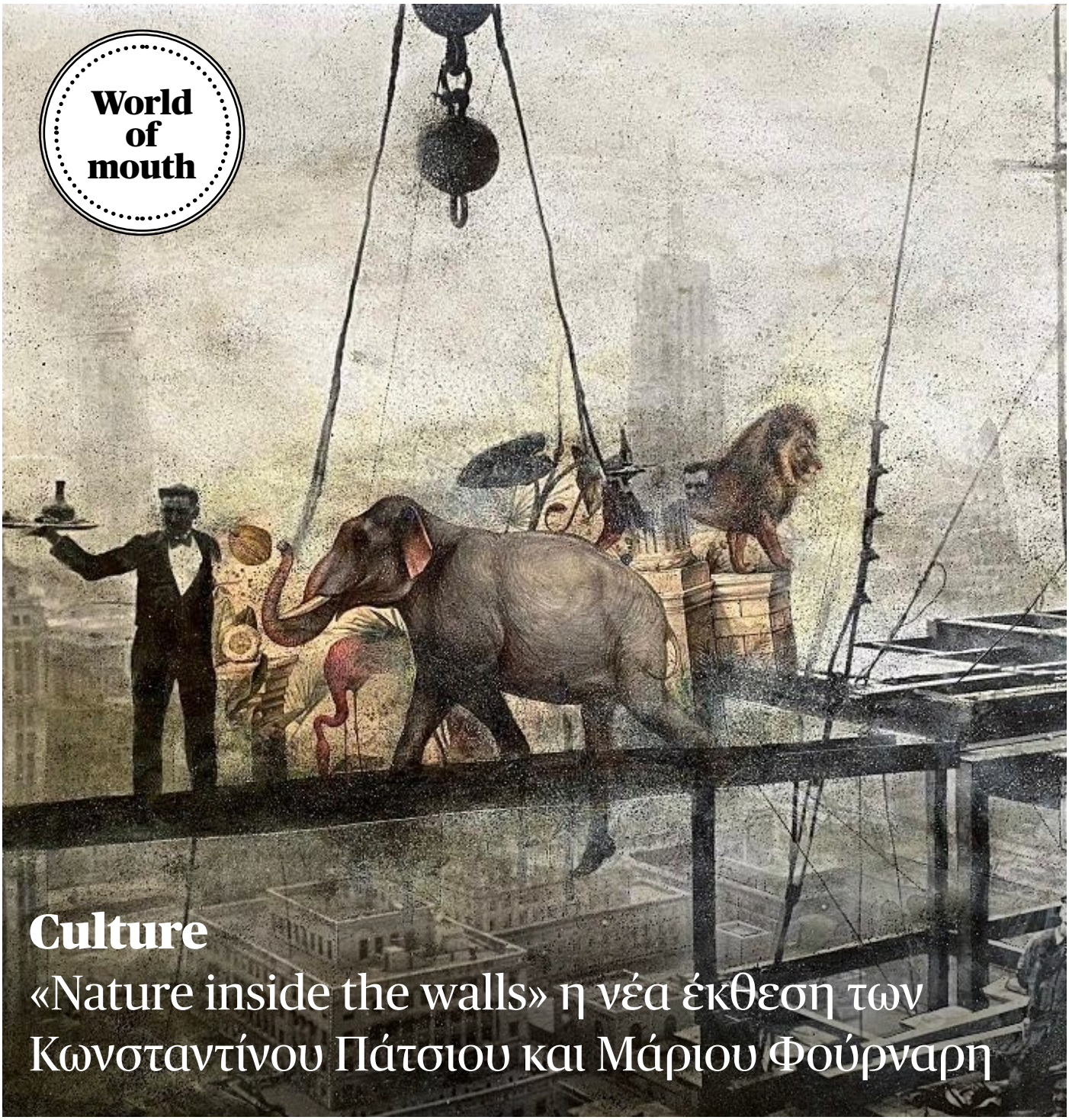
ΤΟ ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΟ NEWSLETTER

SO POSH!

#142

the trendletter



Culture

«Nature inside the walls» η νέα έκθεση των Κωνσταντίνου Πάτσιου και Μάριου Φούρναρη

PRIMA MENSA

Πώς τα social media έφεραν το Halloween και το Thanksgiving στα ελληνικά τραπέζια

#NecNotice

Στο κυνήγι της χαμένης γαρίδας

Από την
Γιώτα Παναγιώτου
soposh@notice.gr

Travel

Conrad Corfu, το νέο πολυτελές resort της Hilton στην Ελλάδα

Η **Hilton** ανακοίνωσε το νέο της διαμάντι στο Ιόνιο, το **Conrad Corfu**, ένα **πολυτελές resort** που αναμένεται να ανοίξει τις πύλες του το **καλοκαίρι του 2026** και να αποτελέσει τον νέο ορισμό της **κομψότητας και της χαλάρωσης** στην **Κέρκυρα**. Με **136 δωμάτια, σουίτες και βίλες**, ιδιωτική **παραλία 200 μέτρων**, εντυπωσιακή **Aqua Piazza**, **πισίνες**, **spa** και **εστιατόρια υψηλής γαστρονομίας**, το νέο μέλος του χαρτοφυλακίου **Conrad Hotels & Resorts** υπόσχεται μια **απόλυτη εμπειρία ευεξίας** στο πιο πράσινο νησί του Ιονίου. Σχεδιασμένο με **τολμηρή αρχιτεκτονική** και παλέτα από **τερακότα, πέτρα και αποχρώσεις του πράσινου**, το resort συνδυάζει **φυσική ομορφιά** και **διακριτική πολυτέλεια**. Τα περισσότερα δωμάτια διαθέτουν **ιδιωτικές θερμαινόμενες πισίνες** ή **άμεση πρόσβαση στην Aqua Piazza**, ενώ ξεχωρίζει η **παραθαλάσσια βίλα** 280 τ.μ. με **εξωτερική βεράντα** σχεδιασμένη από το brand **Sophie Deloudi**,

που υπογράφει και τις **στολές προσωπικού**. Οι ταξιδιώτες θα ανακαλύψουν την ουσία της **ευεξίας** στο **Conrad Spa**, με **θεραπείες ζευγαριών**, **ιδιωτική σάουνα και χαμάμ**, **snow shower** και **infrared sauna**, καθώς και προγράμματα **yoga, pilates** και **TRX**. Στο κομμάτι της **γαστρονομίας**, ο βραβευμένος με **αστέρι Michelin Αλέξανδρος Τσιοτίνης** επιμελείται το **fine dining εστιατόριο**, ενώ θα λειτουργούν επίσης **all-day dining**, **παραθαλάσσιο εστιατόριο** και **cocktail bar** με φόντο το Ιόνιο. Το **Conrad Corfu** θα φιλοξενεί και ένα **art programme** σε επιμέλεια του **Νίκου Παλαιολόγου**, με έργα διακεκριμένων **Ελλήνων καλλιτεχνών**, δημιουργώντας έναν διάλογο ανάμεσα στην **τέχνη και τη φύση**. Σε κοντινή απόσταση βρίσκονται το **Αχίλλειον** και η **Παλιά Πόλη της Κέρκυρας**, προσκαλώντας τους επισκέπτες να βιώσουν την **πολιτιστική και φυσική κληρονομιά** του νησιού. Το **Conrad Corfu** σηματοδοτεί την τρίτη συνεργασία της **Hilton** με τη **Numo Hotels & Resorts**, ενισχύοντας τη θέση της Ελλάδας ως **κορυφαίου προορισμού πολυτελούς φιλοξενίας**.

World of mouth

Gourmet

Taverna Ermou: Ψαράκια, θαλασσινά και νοσταλγία

Η **Taverna Ermou**, το νέο εγχείρημα του σχήματος **Ergon**, άνοιξε στην καρδιά της **Ερμού**, φέρνοντας μια φρέσκια ματιά στην ελληνική ταβέρνα με έμφαση στα **ψαρικά και θαλασσινά**. Το project, που ξεκίνησε το 2008 στη Θεσσαλονίκη, συνεχίζει την ιδέα της **ελληνικής παραγωγής** και της **σύγχρονης αισθητικής**, συνδυάζοντας το ντελικατέσεν με την αυθεντική εμπειρία του φαγητού. Ο χώρος αποπνέει **αστική νοσταλγία** με **μαρμάρινα τραπέζια**, **ξύλινες καρέκλες** και **λευκά-μπλε σκεύη**, ενώ οι **ψηλές τζαμαρίες** γεμίζουν το εσωτερικό με φυσικό φως. Μια **μικρή αυλή** στο πίσω μέρος λειτουργεί σαν ήσυχη ανάσα μέσα στο κέντρο, ιδανική για χαλαρές ώρες φαγητού. Στο μενού πρωταγωνιστούν οι **ελληνικές πρώτες ύλες** από μικρούς παραγωγούς και πιάτα που συνδυάζουν απλότητα και χαρακτήρα. Η **μακαρονάδα με θαλασσινά**, με φρέσκα μύδια, γαρίδες και σάλτσα λεμονιού-βουτύρου, είναι από τα πιάτα που δύσκολα ξεχνάει κανείς, χάρη στο συνδυασμό πληθωρικότητας και φρεσκάδας. Το **γιουβέτσι με καβουρόψυχα** αποδίδει την ελληνική θαλασσινή κουζίνα με μοντέρνα ακρίβεια, ενώ η **λευκή ταραμοσαλάτα διακοσμημένη με κρίταμο** δίνει το παράδειγμα του πώς μια απλή συνταγή μπορεί να αποκτήσει προσωπικότητα και ισορροπία. Συνολικά, η **Taverna Ermou** δεν είναι απλώς μια ακόμα πρόταση για φαγητό στο κέντρο, αλλά ένα στέκι που φέρνει ξανά στο προσκήνιο τη χαρά του να **μοιράζεται κανείς το φαγητό του.** Με **καθαρές γεύσεις**, **ευγένεια στο σέρβις** και **απλότητα που εμπνέει εμπιστοσύνη,** η Ερμού έχει αποκτήσει το δικό της σημείο συνάντησης για όσους αγαπούν την ελληνική κουζίνα στη πιο σύγχρονη εκδοχή της.

Gourmet
Nonnas Athens: Νέα άφιξη στην Πλάκα

Το **Nonnas Athens** στην **Πλάκα** φέρνει μια **σύγχρονη εκδοχή** της **ελληνικής κουζίνας**, συνδυάζοντας **απλότητα**, **τεχνική** και **άνεση** στον χώρο. Ο **Ηλίας Κιαζόλι**, που έγινε γνωστός από το **MasterChef 4** και αγαπήθηκε ξανά μέσα από τη συμμετοχή του στο **Weekenders** του ΑΝΤ1, δείχνει εδώ την ωριμότητά του ως μάγειρας, που ξέρει να μετατρέπει το οικείο σε κάτι ουσιαστικό και γευστικά σύγχρονο. Μαζί του, ο **Θωμάς Πατήλας** ως **chef de cuisine** υπογράφει μια κουζίνα που στέκεται σταθερά ανάμεσα στη **νοστιμιά** και την **καθαρή αισθητική**. Ο χώρος είναι φωτεινός, με τη διακόσμηση να αγαπά το **ξύλο** και τους **ζεστούς χρωματικούς τόνους.** Η **ανοιχτή κουζίνα,** που κρατά τη σύνδεση με τη δράση και μια χαρακτηριστική **τοιχογραφία** με μια γιαγιά που πίνει **martini** και φορά **πολύχρωμα ρούχα** και **εκκεντρικά γυαλιά**, δίνουν παιχνιδιάρικο τόνο στην ατμόσφαιρα. Το **προζυμένιο ψωμί** με **πράσινες ελιές**, **ελαιόλαδο** και **βούτυρο** ανοίγει το γεύμα, ενώ η **τυροκαυτερή** με τα ανατολίτικα μπαχαρικά κρατά την ένταση σε

υψηλά επίπεδα. Το **φρικασέ ψάρι** με **άγρια χόρτα**, **κολοκυθάκι**, **αρακά**, **αυγολέμονο** και **άνηθο** είναι ντελικάτο, με σωστή οξύτητα και ισορροπία. Τα **σιουφιχτά με γίδα** αποτελούν ίσως το πιο μεστό και χαρακτηριστικό πιάτο του μενού, ενώ τα **παϊδάκια προβατίνας με kimchi** έχουν ενδιαφέρον, αν σας αρέσουν οι fusion προτάσεις. Τα **γλυκά** αλλάζουν καθημερινά, κρατώντας πάντα μια **έκπληξη** στο φινάλε και στο **brunch**, μιας και το **Nonnas Athens** «ξυπνάει» νωρίς το πρωί, το **cardamom roll με κρέμα cheesecake** και ο **καγιανάς με φέτα και σχοινόπρασο** ξεχωρίζουν. Η διευρυμένη **λίστα κοκτέιλ** και το **ευγενικό σέρβις** ολοκληρώνουν μια εμπειρία που δείχνει πως η **παράδοση** μπορεί να εξελίσσεται με **σεβασμό** και **σύγχρονη γευστική ματιά**. Τέλος, η **wine list** του **Θωμά Κοντού** που συνεχώς εμπλουτίζεται, περιλαμβάνει κυρίως επιλογές από τον **ελληνικό αμπελώνα**, χωρίς να λείπουν και προτάσεις από τον **διεθνή**.

World of mouth

Gourmet
Geco: Νέα πρόταση για brunch στο κέντρο της πόλης

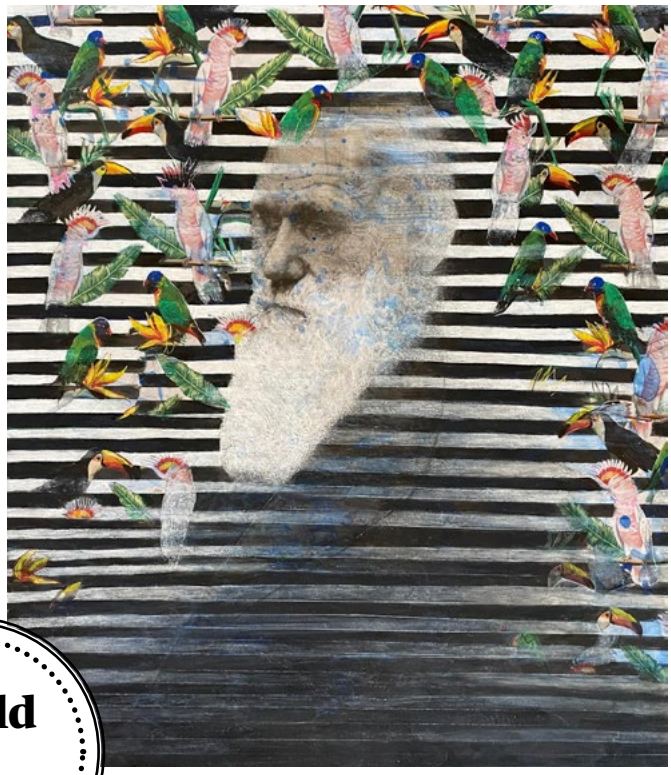
Το **Geco Athens** φέρνει νέα ενέργεια στα **σαββατοκύριακα** της πόλης με τα **Brunch Sessions at Geco**, που έχουν ξεκινήσει ήδη στην αγαπημένη στοά του. Κάθε **Σάββατο και Κυριακή**, από τις **12:00 έως τις 18:00**, το εστιατόριο προσκαλεί τους επισκέπτες να απολαύσουν ένα **brunch** με προσεγμένο **à la carte μενού**, υπογεγραμμένο από τον **Executive Chef Παναγιώτη Φλάκα** και τον **Head Chef Χρήστο Ρήγα**. Οι σεφ αξιοποιούν **εποχικές πρώτες ύλες** και εμπνέονται από τη **μεσογειακή κουζίνα**, δημιουργώντας επιλογές που κινούνται από **κλασικά πρωινά** και **street food starters** μέχρι **χειροποίητα ζυμαρικά**, **εκλεκτά κρεατικά** και **επιδόρπια**. Το **Geco Athens**, στο κέντρο της πόλης, έχει διαμορφωθεί ως **all-day προορισμός,** που προσαρμόζεται στις ανάγκες των επισκεπτών, από το **πρωινό** και το **lunch** μέχρι τις **απογευματινές στάσεις** και τις **βραδινές επισκέψεις**. Ο χώρος έχει ως trademarks τη **μεγάλη λευκή μαρμάρινη μπάρα**, την **ανοιχτή κουζίνα** και τις **τζαμαρίες,** που επιτρέπουν τη

φυσική φωτεινότητα να κυριαρχεί, δημιουργώντας μια ευχάριστη ατμόσφαιρα στο **κέντρο της Αθήνας**. Με σύγχρονο σχεδιασμό και άνεση, το **Geco** συνδυάζει την **αστική αισθητική** με τη **λειτουργικότητα**, παραμένοντας σημείο συνάντησης για φίλους και επαγγελματικές παρέες. Γενικά, το **food concept** εδώ συμπληρώνει τη φιλοσοφία του χώρου, που δίνει έμφαση στη **φροντίδα**, στη **λεπτομέρεια** και στην **ποιότητα των υλικών**, προσφέροντας μια ολοκληρωμένη εμπειρία φαγητού στο **κέντρο της πόλης**. Τα **Brunch Sessions at Geco** έρχονται επιπλέον να ενισχύσουν τον ρόλο του Geco Athens ως σημείο αναφοράς, για όσους αναζητούν ένα νόστιμο **brunch** με **καλή μουσική**, **σωστό service** σε **σικάτο περιβάλλον**.

Culture

«Nature inside the walls» η νέα έκθεση των Κωνσταντίνου Πάτσιου και Μάριου Φούρναρη

Το **Μουσείο Ηρακλειδών** παρουσιάζει τη διατομική έκθεση **"Nature inside the walls" / "Η φύση εντός των τειχών"** των **Κωνσταντίνου Πάτσιου** και **Μάριου Φούρναρη**, σε επιμέλεια της **Νίνας Φραγκοπούλου**, Δρ Θαλάσσιας Βιολογίας. Η έκθεση, που εγκαινιάζεται την **Παρασκευή 7 Νοεμβρίου 2025** και θα διαρκέσει έως **18 Ιανουαρίου 2026**, διερευνά την έννοια της **αστικής βιοποικιλότητας** μέσα από τη σχέση **φύσης, πόλης και τεχνολογίας**, θέτοντας σε διάλογο τη **σύγχρονη τέχνη** με τα **τεχνολογικά επιτεύγματα των Αρχαίων Ελλήνων**. Τα έργα σχολιάζουν τη **συνύπαρξη ανθρώπου και φύσης** στο **αστικό περιβάλλον**, αναδεικνύοντας την ανάγκη για **περιβαλλοντική ευαισθητοποίηση** και **βιωσιμότητα**. Ο **Κωνσταντίνος Πάτσιος** παρουσιάζει νέα έργα που συνδυάζουν **ζωγραφική, φωτογραφία και readymades**, διερευνώντας τη σχέση **ανθρώπου και άγριας ζωής** στην πόλη. Ζώα, όπως **ελέφαντες, λιοντάρια και σπουργίτια,** εμφανίζονται σε **πολύχρωμα κολάζ**, σχολιάζοντας τη **μεταμόρφωση των πόλεων** και την επίδραση της **κλιματικής αλλαγής**. Ο καλλιτέχνης εστιάζει στην **ανθρώπινη ευθύνη** απέναντι στη φύση και στη σημασία της **ισορροπίας** μεταξύ τεχνολογίας και οικοσυστήματος. Ο **Μάριος Φούρναρης** χρησιμοποιεί **κατασκευές, γλυπτά, φωτογραφία και βίντεο,** για να αποτυπώσει τη **σχέση του φυσικού και του τεχνητού**, δημιουργώντας **υβριδικές μορφές** που συμβολίζουν τη **συνύπαρξη** οργανικών και βιομηχανικών στοιχείων. Μέσα από τα έργα του, θίγει ζητήματα **περιβαλλοντικής κρίσης**, **αστικής απομόνωσης** και **μετασχηματισμού του τοπίου**. Η έκθεση συνοδεύεται από τη διάλεξη **"Το πράσινο στην πόλη – ένα παράθυρο στη φύση"** με τον Δρ Οικολογίας Φυτών **Αντώνη Σκορδίλη** και επιχειρεί να ανοίξει μια συζήτηση για το πώς η **φύση μέσα στα τείχη** μπορεί να αποτελέσει ουσιαστικό στοιχείο ενός **νέου αστικού μοντέλου** που βασίζεται στη **συνεργασία ανθρώπου και περιβάλλοντος**.



World of mouth

Culture

Το Moxy Athens City καλωσορίζει το «MANIFESTO» του εικαστικού Μιχάλη Τσακουντή

Το **Moxy Athens City** φιλοξενεί την ατομική έκθεση του εικαστικού **Μιχάλη Τσακουντή** με τίτλο **"MANIFESTO"**, εμπνευσμένη από την ομώνυμη ταινία. Τα **εγκαίνια** θα πραγματοποιηθούν την **Τετάρτη 12 Νοεμβρίου στις 18:00** στη στοά του ξενοδοχείου, ενώ η έκθεση θα διαρκέσει έως τις **14 Δεκεμβρίου**. Ο **Μιχάλης Τσακουντής**, απόφοιτος της **Σχολής Καλών Τεχνών** με σπουδές στο **Λονδίνο**, παρουσιάζει μια σειρά **πορτρέτων** που λειτουργούν ως **καλλιτεχνικές δηλώσεις**, διερευνώντας τη **σχέση του ανθρώπου με τον εαυτό του και το συναίσθημα**. Μέσα από έντονα βλέμματα και εκφραστικές μορφές, η έκθεση επιχειρεί να αποτυπώσει τη **δύναμη του πάθους**, τη **σύγκρουση** και την **ευθραυστότητα** της ανθρώπινης ύπαρξης. Ο καλλιτέχνης δηλώνει πως η **Τέχνη** πρέπει να παραμένει **ανθρωποκεντρική**, να **υμνεί τον έρωτα** και να **αναδεικνύει το δράμα**

του ανθρώπου. Το **πορτρέτο**, ως βασικό μέσο έκφρασης, λειτουργεί για τον ίδιο ως **γέφυρα επικοινωνίας** με τον θεατή, προσκαλώντας τον να αναγνωρίσει κομμάτια του εαυτού του μέσα στα έργα. Η έκθεση **"MANIFESTO"** εντάσσεται στη συνεχή εξερεύνηση του Τσακουντή γύρω από την **ανθρώπινη μορφή** και την **ψυχολογική της διάσταση**, με μια εικαστική προσέγγιση που συνδυάζει **τεχνική ακρίβεια** και **συναισθηματικό βάθος**. Στον χώρο του **Moxy Athens City**, η τέχνη συναντά τη **σύγχρονη φιλοξενία** σε ένα **αστικό περιβάλλον** που ενθαρρύνει τον **διάλογο** ανάμεσα στον καλλιτέχνη και το κοινό. Η έκθεση αποτελεί μια ευκαιρία για όσους θέλουν να γνωρίσουν το έργο του Τσακουντή μέσα από μια **σύγχρονη, άμεση και ειλικρινή εικαστική αφήγηση** που θέτει τον **άνθρωπο στο επίκεντρο** της δημιουργίας. Το MoxyAthensCity, μέλος του ομίλου MarriottInternational, λειτουργεί εδώ και **τρία χρόνια** ως ο ιδανικός προορισμός για όσους αναζητούν **ζωντάνια** και **διασκέδαση**, προσφέροντας μοναδική θέα στην πόλη και την **Ακρόπολη**. Το ξενοδοχείο εμπνέεται και θαυμάζει την **Τέχνη** και τη **Μόδα**, ενώ με σύνθημα το «**PlayOn**» αποτελεί τον ιδανικό προορισμό για τους **funhunters**.

World of mouth

Fashion

Κυκλοφόρησε η δεύτερη σεζόν του SR_A engineered by ZARA

Η **ZARA** και ο **Samuel Ross** παρουσιάζουν τη **δεύτερη σεζόν της σειράς SR_A engineered by ZARA**, συνεχίζοντας τη συνεργασία που συνδυάζει **βιομηχανικό σχεδιασμό** και **σύγχρονη ένδυση**. Η νέα συλλογή εστιάζει περισσότερο στη **λειτουργικότητα**, την **ακρίβεια** και τη **χρηστικότητα**, με ενδύματα σχεδιασμένα για **κίνηση**, **ανθεκτικότητα** και **ευελιξία** σε διαφορετικά περιβάλλοντα. Ο **Ross** αντλεί έμπνευση από το αρχέτυπο του **εξερευνητή**, δημιουργώντας κομμάτια που ισορροπούν ανάμεσα στην **τεχνική αισθητική** και την **καθημερινή πρακτικότητα**. Τα υλικά, όπως **φελτ βαμβάκι**, **νάιλον**, **βρασμένο μαλλί** και **denim**, αποκτούν νέο ρόλο μέσα από διαδικασίες που αναδεικνύουν την υφή και το βάρος τους. Οι αποχρώσεις κινούνται σε γήινη παλέτα από **μπλε σχιστόλιθου**, **πηλό**, **ηφαιστειακό γκρι** και **καστανό χώμα**, με λεπτομέρειες

σε **βιολετί** και **λαδί**. Το **NIWA jacket** επανερμηνεύει το κιμονό με **καπιτονέ υφή** και **μεταλλικό στοιχείο TPU**, ενώ το **SERRA jacket** δίνει νέα προσέγγιση στο **bomber**, με **ασύμμετρο κλείσιμο**, **Velcro λεπτομέρειες** και **ενισχυμένες ραφές**. Η συλλογή επεκτείνεται στο **denim**, με **sherpa jacket** και **washed straight-leg τζιν**, ενώ το **SALTO short** και το **ARC windbreaker** συνδυάζουν **αντοχή** και **τεχνικό σχεδιασμό**. Το **RIDGE hoodie** και τα **ριμπ πλεκτά** λειτουργούν ως βασικά στρώματα για θερμότητα και ισορροπία στα σύνολα. Η σειρά περιλαμβάνει επίσης **custom boot** με **ορειβατικά στοιχεία**, **runner** με **φυσικό καουτσούκ** και τη **HYDE 72-hour bag**, σχεδιασμένη για **ταξίδια μικρής διάρκειας**. Ο **Samuel Ross**, γνωστός για την προσέγγισή του που ενώνει **μόδα**, **βιομηχανικό design** και **τέχνη**, δηλώνει ότι στόχος του είναι η δημιουργία ρούχων που δίνουν προτεραιότητα στη **χρησιμότητα**, την **αυτοέκφραση** και τη **δύναμη** μέσα από τον σχεδιασμό.

Gourmet

Taverna Paris + Ταβέρνα Οικονόμου: Δύο ταβέρνες, ένα μενού, για μια μόνο μέρα

Η **Taverna Paris** συναντά την ιστορική **Ταβέρνα Οικονόμου** για ένα μοναδικό **γαστρονομικό takeover** στην Αθήνα, την **Δευτέρα 3 Νοεμβρίου**, όπου δύο κόσμοι μοιράζονται ένα τραπέζι. Οι **μουσαφίρηδες από το Παρίσι**, με επικεφαλής τον **chef Paul-Henri Bayart**, έρχονται στα **Άνω Πετράλωνα** για να αναμείξουν τη **γαλλική δημιουργικότητα** με τη **γνήσια ελληνική παράδοση**. Ο σεφ Πωλ, που έχει καταφέρει να μάθει στους Γάλλους τι σημαίνει **κεφτές**, **ντολμαδάκι** και **ταραμοσαλάτα**, αναλαμβάνει την κουζίνα της **Ταβέρνας Οικονόμου** για μία μόνο μέρα, δίνοντας νέο χαρακτήρα στα «κλασικά» πιάτα του καταλόγου. Το αποτέλεσμα; Ένα **πολυσυλλεκτικό μενού** 10-12 πιάτων, που σερβίρεται από το **μεσημέρι έως το βράδυ**, γεμάτο **χαρά, αυθεντικότητα και δημιουργικότητα**. Το μενού, βασισμένο σε παραδοσιακές ελληνικές συνταγές, αποκτά μια ανεπαίσθητη **παριζιάνικη πινελιά**, συνδυάζοντας τον **μεσογειακό αυθορμητισμό** με τη **γαλλική φινέτσα**. Μαζί, η πλούσια **λίστα κρασιών** της Ταβέρνας Οικονόμου – αποκλειστικά από τον **ελληνικό αμπελώνα** – συμπληρώνει την εμπειρία, με **επιλεγμένες φιάλες** να ανοίγονται ειδικά για την ημέρα και να προσφέρονται και σε ποτήρι. Η συνεργασία των δύο ταβερνών γιορτάζει τη **χαρά του να τρώμε με φίλους**, να **μοιραζόμαστε** και να **συναντιόμαστε γύρω από το φαγητό**. Αξίζει να πούμε σε αυτό το σημείο πως η **Taverna Paris**, το ελληνοκυπριακό εστιατόριο που έχει κερδίσει τις καρδιές των Παριζιάνων με τη **γενναιόδωρη φιλοξενία** του, φιλοδοξεί να φέρει στην Αθήνα τη δική της εκδοχή του «μοιράζομαι», ενώ η **Ταβέρνα Οικονόμου**, από την άλλη, με ιστορία από τη δεκαετία του '30, παραμένει ένας από τους πιο **αυθεντικούς προορισμούς** για το **παραδοσιακό ελληνικό φαγητό**. Μαζί, δημιουργούν ένα **τραπέζι δύο πολιτισμών**, εκεί όπου η **παράδοση** συναντά τη **δημιουργία** και η **Αθήνα** γίνεται για μια μέρα λίγο πιο **παριζιάνικη**.

World of mouth

Gourmet

Mercato: Η σεζόν ανοίγει με κυριακάτικο brunch και νέα χειμερινά μενού

Το ιταλικό εστιατόριο **Mercato,** στο **Four Seasons Astir Palace Hotel Athens,** φέρνει νέο αέρα στα **κυριακάτικα brunch** της Αθήνας με ένα **ζωντανό και διαδραστικό concept**, υπό την καθοδήγηση της ταλαντούχας **chef Μάγκυς Ταμπακάκη**. Το αυθεντικό **ιταλικό ριζότο** τελειοποιείται τη στιγμή που σερβίρεται, η **φρέσκια φοκάτσια** ψήνεται μπροστά στους επισκέπτες, ενώ τα **στρείδια** συνοδεύονται ιδανικά από **παγωμένη σαμπάνια**. Από εδώ και πέρα κάθε Κυριακή, το **Mercato** μεταμορφώνεται σε μια εμπειρία γεύσης με **live σταθμούς μαγειρικής**, **εκλεκτά ιταλικά προϊόντα** και ένα **feel-good περιβάλλον** με **ιταλικές μουσικές** και **DJ sets**. Οι επισκέπτες απολαμβάνουν ένα **πλούσιο buffet brunch** 13:00–17:00, με κόστος €85 ανά άτομο, από το οποίο ξεχωρίζουν το station **στρειδιών και σαμπάνιας**, το **τρόλεϊ με τορτελίνι από την Μπολόνια**,

τα **live carving stations** με **porchetta** και **brisket**, τα **σπάνια ιταλικά τυριά** και μια **σοκολατένια έκπληξη** για το φινάλε. Οι μικροί επισκέπτες απολαμβάνουν **δωρεάν πρόσβαση στο Kids Club**, χαρίζοντας στους γονείς ξέγνοιαστες στιγμές. Παράλληλα, με τον ερχομό του χειμώνα, το εστιατόριο παρουσιάζει τα νέα **χειμερινά μενού** του, ένα **ταξίδι γεύσης από τον Βορρά ως τον Νότο** της Ιταλίας. Από τα **ziti της Νάπολης** μέχρι τα **orecchiette της Πούλιας**, κάθε πιάτο αφηγείται μια **γευστική ιστορία** εμπνευσμένη από την **cucina povera**, την αυθεντική «απλή κουζίνα» της Ιταλίας. Οι **προτάσεις κρασιών**, η **ανανεωμένη λίστα κοκτέιλ** και τα **νέα επιδόρπια** ολοκληρώνουν την εμπειρία, με φόντο τη **μαγευτική θέα στη θάλασσα**. Η **Μάγκυ Ταμπακάκη**, με σπουδές στη **Ρώμη** και γνωστή από το **MasterChef Greece**, φέρνει στο **Mercato** τη δική της **δημιουργική ματιά** και το πάθος της για την **ιταλική κουζίνα**, προσκαλώντας το κοινό να ζήσει ένα **αυθεντικό** και **γενναιόδωρο** ταξίδι γεύσης στην **Αθηναϊκή Ριβιέρα**.

Πώς τα social media έφεραν το Halloween και το Thanksgiving στα ελληνικά τραπέζια

Κάποτε, το φθινόπωρο στην Ελλάδα μύριζε **μουσταλευριά**, **κάστανα** και **γλυκό του κουταλιού**. Σήμερα, έχει άρωμα από **pumpkin spice latte**. Οι βιτρίνες πολλών καφέ, τα σουπερμάρκετ, αλλά και τα μανάβικα, γεμίζουν **κολοκύθες**, τα stories των **food bloggers** κατακλύζονται από **Halloween brunches**, και κάπου ανάμεσα σε φθινοπωρινά leaf emojis και συνταγές με **γέμιση γαλοπούλας**, η Ελλάδα ανακαλύπτει μια νέα εποχική «παράδοση» made in U.S.A., αλλά φιλτραρισμένη μέσα από τα **social media**. Η αλλαγή δεν έγινε ξαφνικά. Πριν λίγα χρόνια, το **Halloween** ήταν απλώς μια «ξενόφερτη» γιορτή, γνωστή κυρίως από ταινίες. Σήμερα, έχει μετατραπεί σε **γαστρονομικό γεγονός**. Από τα **pumpkin cheesecakes** μέχρι τα **black velvet cupcakes**, τα ελληνικά ζαχαροπλαστεία προσαρμόζονται στην πορτοκαλί γιορτή, ενώ πολλά εστιατόρια και brunchάδικα δημιουργούν **seasonal menus,** τα οποία μοιάζουν να βγήκαν από το Pinterest. Πίσω από αυτή την αλλαγή κρύβεται ένα φαινόμενο: η **επιρροή των social media στην κουλτούρα της κατανάλωσης**. Οι **influencers,** οι **food bloggers** και οι **content creators** γενικότερα, δεν πουλάνε απλώς εικόνες**, αλλά εποχές**, **συναισθήματα** και **στιγμές**. Το **#pumpkinseason** έγινε συνώνυμο του φθινοπώρου, ενώ το **#thanksgivingdinner** γέμισε τα ελληνικά **timelines** με ροδοκοκκινισμένες **γαλοπούλες**, **γλυκοπατάτες** και **οικογενειακά τραπέζια,** που θυμίζουν ταινίες από το **Μανχάταν**. Ακολουθώντας την τάση, η εστίαση στην Ελλάδα του **2025** έχει προσαρμοστεί ανάλογα, ώστε να προσφέρει **εμπειρίες και περιεχόμενο για αναρτήσεις και όχι απλά φαγητό**. Το **Halloween** είναι η τέλεια αφορμή για **θεματικά brunches**, **πορτοκαλί cocktails**, **φωτογενή ντόνατς,** που θυμίζουν καρτούν και φυσικά άπειρες **insta-stories**. Οι επιχειρηματίες το ξέρουν καλά: κάθε **φωτογραφία** είναι **διαφήμιση** και κάθε **viral ανάρτηση** πιθανόν να τους φέρει περισσότερο **κόσμο στη σάλα**. Στο ίδιο μήκος κύματος κινείται και η γιορτή του **Thanksgiving**, που χρόνο με τον χρόνο κερδίζει έδαφος. Εστιατόρια στην **Αθήνα**, τη **Θεσσαλονίκη** και τα **νησιά,** προσφέρουν **ειδικά μενού** με **γαλοπούλα**, **cranberry sauce**, **stuffing** και μικρές **ελληνικές πινελιές,** όπως **γαλοπούλα με πουρέ σελινόριζας** ή **μπουγιουρντί** αντί για γλυκοπατάτες. Κι έχει επιτυχία. Για τους Έλληνες που δείχνουν να συμπαθούν το **experience dining**, το **Thanksgiving dinner** αποτελεί κάτι παραπάνω από ένα ξενόφερτο τραπέζι. Είναι ένας τρόπος να ζήσουν ακόμη περισσότερες στιγμές **με φίλους και κρασί**. Πίσω από την εντυπωσιακή **αισθητική** κρύβεται μια βαθύτερη ανάγκη. Οι γιορτές αυτές προσφέρουν ένα **πλαίσιο κοινότητας,** σε μια εποχή όπου όλοι αναζητούν αφορμές να **συναντηθούν**. Και, όπως πάντα, το **φαγητό** είναι το μέσο. Μπορεί να μην μεγαλώσαμε με το **pumpkin pie**, αλλά καταλαβαίνουμε τη **ζεστασιά** του να μοιράζεσαι αυτό που οι Αμερινανοί αποκαλούν **comfort food** γύρω από το τραπέζι. Η νέα ελληνική πραγματικότητα είναι **υβριδική** κυρίως για τις νεότερες γενιές και κινείται ανάμεσα στο **ρακόμελο** και το **mulled wine**, στο **τσουρέκι** και στο **pumpkin bread**, στο **Χριστουγεννιάτικο τραπέζι** και στο **Thanksgiving spread**. Πριν τρομοκρατηθείτε, αυτό δεν σημαίνει αναγκαστικά ότι χάνουμε τις **ρίζες** μας, αλλά ότι τις εμπλουτίζουμε **μέσα από τη γεύση**. Γιατί μπορεί αυτά τα "έθιμα" να μην τα "είχαμε και στο χωριό μας", αλλά αποτελούν μια **μορφή φθινοπωρινής χαράς**. Ας χαλαρώσουμε, λοιπόν, κι ας αφήσουμε τον κόσμο να διασκεδάσει όπως νομίζει. Εξάλλου, καλώς ή κακώς, στην εποχή των **social media**, η **γιορτή** δεν υπάρχει μόνο για να τη ζούμε, αλλά κυρίως για να τη **μοιραζόμαστε**.

★ Prima Mensa

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

Στο κυνήγι της χαμένης γαρίδας

Πόσο εύκολα χτίζεται το **καλό όνομα** για μια επιχείρηση;

Πολύ.

Και πόσο εύκολα μπορεί να **χαλάσει** αυτό;

Πάρα πολύ.

Και γιατί χαλάει αυτό;

Εξαιτίας της **υπεροψίας** ή/και της **αδιαφορίας** της επιχείρησης και του προσωπικού για τον **πελάτη**.

Και πότε συμβαίνει αυτό;

Όταν θεωρούν πως έχουν δέσει τον γάιδαρό τους, ακριβώς επειδή υπάρχει το καλό όνομα, που φέρνει **ροή πελατείας**.

Κυριακή μεσημέρι, στις **Σπέτσες**. Στην Βεράντα του ξενοδοχείου **Ποσειδώνιο**. Η παρέα μεγάλη, με πολλά παιδιά μαζί. Στην παραγγελία, υπάρχουν και δύο πιάτα λιγκουίνι με γαρίδες. Μετά από δέκα λεπτά, έρχεται η σερβιτόρα και λέει: "Ξέρετε, πρέπει να σας ενημερώσω ότι **μάλλον** δεν έχουμε γαρίδες".
Μάλλον; Τι εννοείται μάλλον; Έχετε ή δεν έχετε;
Θα ξέρω σε λίγο.
Και γιατί έρχεστε και μας το λέτε **τόση ώρα μετά**;
Έχετε δίκιο. Αλλά τώρα προέκυψε. Να ξέρετε, πάντως, ότι υπάρχει διαθέσιμος αστακός για να γίνει με λιγκουίνι.
Μα, δεν θέλουμε αστακό !
Πηγαίνω πάλι στην κουζίνα και σας ενημερώνω.

Όπερ και εγένετο. Και, τελικά, **ως εκ θαύματος**, "έχουμε δύο τελευταίες μερίδες λιγκουίνι με γαρίδες !".

Φαίνεται, πάντως, πως **κάτι παίζει με τις γαρίδες** στα εστιατόρια αυτή την περίοδο, διότι, τρεις ημέρες μετά, βρέθηκα μπροστά σε ακόμα ένα περιστατικό, που είχε σημείο αναφοράς το δημοφιλές θαλασσινό !

Τετάρτη βράδυ, στα **Κανάρια**, στο **Μοσχάτο**.

Είμαστε πέντε άτομα και ο σερβιτόρος προτείνει: "Να βάλω **1,5 κιλό** γαρίδες;"
Φέρε μας **ένα κιλό** και βλέπουμε.

Το κιλό καταναλώθηκε σε χρόνο dt και, μέχρι να έρθουν τα ψάρια, φωνάξαμε τον σερβιτόρο: "Μας φέρνεις **άλλο ένα** κιλό γαρίδες;". Φεύγει και επιστρέφει μετά από λίγο: Ξέρετε, δεν έχω πολλές γαρίδες ακόμα. Και, επειδή **περιμένω** ακόμα δύο με τρεις κρατήσεις, **δεν μπορώ** να τις δώσω σε εσάς. Το καταλαβαίνετε...
Όχι, **δεν το καταλαβαίνω**, απάντησα. Δηλαδή, μας λέτε ότι, επειδή έχετε και άλλες κρατήσεις, οι οποίες πιθανόν να ζητήσουν γαρίδες, δεν μπορείτε να μας δώσετε άλλες... ενώ, στην αρχή, μας προτείνατε μεγαλύτερη ποσότητα από αυτή, που τελικά παραγγείλαμε !

#NecNotice

Δεν απάντησε και έφυγε.
Πάντως, από εκείνη την ώρα και μετά, το μαγαζί δεν σέρβιρε **ούτε μία** γαρίδα!

Όπως καταλαβαίνετε, το θέμα δεν είναι οι γαρίδες αυτές, καθαυτές ! Είναι το γεγονός πως, σε αμφότερες τις περιπτώσεις, η εξυπηρέτηση, ο σεβασμός στον πελάτη **πήγαν περίπατο.**

Μαζί και η επανάληψη της **προτίμησης** στις συγκεκριμένες επιχειρήσεις !

Απολαύστε !

SO POSH! ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΟ ΨΗΦΙΑΚΟ NEWSLETTER

NOTICE CONTENT & SERVICES
Βαλαωρίτου 9, 106 71 Κολωνάκι, Τ. 210 3634061

Εκδότης - Διευθυντής: **Νεκτάριος Β. Νώτης**
Chief Editor: **Γιώτα Παναγιώτου** • Αρχισυντάκτης: **Γιάννης Παλιούρης** • Γενική Διεύθυνση: **Δέσποινα Βασιλοπούλου**
Sales Manager: **Βίλλυ Τριπολίτου** • Sales Executive: **Ιφιγένεια Καραντώνη** • Executive Assistant: **Μαρία Μούστα**
Συνδρομές - Διεύθυνση Λειτουργίας: **Σύλια Τσιρτσίκου** • Digital Art Director: **ArDiDesign** • Τεχνική Υποστήριξη: **Θανάσης Βιρβίλης**
Πληροφορίες - Συνδρομές: **sylia@notice.gr**, Δελτία τύπου: **media@notice.gr**