

# SÒ POSH!

#177

the trendletter

## Culture

Έρχονται  
οι ΡΩΓΜΕΣ  
στο Δημοτικό  
Θέατρο Πειραιά

World  
of  
mouth

### Prima Mensa

Τα εστιατόρια αρχίζουν να λένε "όχι"  
στις εικόνες της AI

### Gourmet

Ποια προϊόντα είναι  
στην εποχή τους τον Ιούλιο;

#NecNotice

Μου χρωστάς έναν Αύγουστο



## Gourmet

### Ποια προϊόντα είναι στην εποχή τους τον Αύγουστο;

**Ο** **Αύγουστος** είναι ίσως ο πιο γενναιόδωρος μήνας της ελληνικής γης. Οι πάγκοι στις λαϊκές αγορές και τα μανάβικα γεμίζουν χρώματα, αρώματα και προϊόντα που βρίσκονται στην απόλυτη στιγμή της ωρίμασής τους. Είναι η εποχή που η **εποχικότητα** δεν είναι απλώς μια γαστρονομική τάση, αλλά η πιο εύκολη και νόστιμη επιλογή για το καθημερινό τραπέζι. Στα **λαχανικά**, πρωταγωνιστούν οι ντομάτες, που αυτή την περίοδο είναι πιο γλυκές και ζουμερές από ποτέ, ιδανικές για χωριάτικη σαλάτα, γεμιστά ή μια απλή μακαρονάδα. Δίπλα τους βρίσκονται τα αγγούρια, οι **πιπεριές**, οι **μελιτζάνες**, τα **κολοκύθια**, οι **μπάμιες**, τα **φασολάκια**, το **καλαμπόκι**, αλλά και τα **βλίτα** του καλοκαιριού, που συνεχίζουν να προσφέρουν δροσερές λύσεις για ελαφριά γεύματα. Δεν είναι τυχαίο ότι οι περισσότερες παραδοσιακές ελληνικές συνταγές του Αυγούστου βασίζονται σχεδόν αποκλειστικά σε αυτά τα υλικά. Στα **φρούτα**, η αφθονία είναι ακόμη μεγαλύτερη. Τα **καρπούζια** και τα **πεπόνια** βρίσκονται στην



κορύφωσή τους, ενώ τα **σύκα** κάνουν την εμφάνισή τους, σηματοδοτώντας ουσιαστικά το δεύτερο μισό του καλοκαιριού. Συνεχίζουν να κυκλοφορούν εξαιρετικά **ροδάκινα**, **νεκταρίνια**, **βερικόκα** στις τελευταίες τους ποικιλίες, **δαμάσκηνα**, **σταφύλια**, αλλά και αρωματικά αχλάδια των πρώιμων ποικιλιών. Οι πρώτες φθινοπωρινές νότες κάνουν ήδη δειλά την εμφάνισή τους, χωρίς όμως να κλέβουν την παράσταση από τα καλοκαιρινά φρούτα. Ο Αύγουστος είναι επίσης η ιδανική εποχή για **βότανα**, όπως ο **βασίλικός**, η **ρίγανη**, η **μέντα** και το **θυμάρι**, που χαρίζουν ένταση και φρεσκάδα σε σαλάτες, ψάρια και κρέατα. Παράλληλα, τα ώριμα λαχανικά και φρούτα αποτελούν εξαιρετική πρώτη ύλη για **σάλτσες**, **μαρμελάδες**, **τουρσιά** και σπιτικές κονσέρβες, μια συνήθεια που επιστρέφει δυναμικά στις σύγχρονες κουζίνες. Επιλέγοντας **εποχικά προϊόντα**, δεν κερδίζουμε μόνο σε γεύση. Τα τρόφιμα που συλλέγονται στην κατάλληλη στιγμή έχουν συνήθως καλύτερο άρωμα, υψηλότερη διατροφική αξία και μικρότερο περιβαλλοντικό αποτύπωμα, ενώ στηρίζουν και τους τοπικούς παραγωγούς. Με λίγα λόγια, ο Αύγουστος υπενθυμίζει ότι η μαγειρική δεν χρειάζεται περίπλοκες τεχνικές. Αρκεί να αφήσουμε τη **φύση** να κάνει αυτό που ξέρει καλύτερα: να προσφέρει τα προϊόντα της ακριβώς τη στιγμή που είναι στα καλύτερά τους.

και γλυκά μπαχαρικά, ενώ νότες μέντας και εσπεριδοειδών συμπληρώνουν το αρωματικό του προφίλ. Το αποτέλεσμα είναι ένα ισορροπημένο ούζο με γεμάτη γεύση και μακρά επίγευση, που με την προσθήκη νερού ή πάγου αποκτά το χαρακτηριστικό γαλακτώδες χρώμα του, αναδεικνύοντας ακόμη περισσότερο τα αρώματα των βοτάνων και των μπαχαρικών. Στο τραπέζι, το νέο **ούζο** δείχνει τον ευέλικτο χαρακτήρα του. Απολαμβάνεται σκέτο, με νερό ή πάγο, ως **απεριτίφ**, αλλά και δίπλα σε ψάρια, όστρακα, χταπόδι, καλαμάρι, γαρίδες και τηγανητούς μεζέδες. Ταιριάζει επίσης με πικάντικες γεύσεις, καπνιστά αλλαντικά, ώριμα τυριά, πιπεριές και πιάτα με έντονα μυρωδικά, καθώς η αρωματική του ένταση και η διακριτική γλύκα του εξισορροπούν ιδανικά την αλμύρα και τα καυτερά στοιχεία του φαγητού. Παράλληλα, μπορεί να αποτελέσει και τη βάση για ένα απλό **cocktail**, εύκολο να ετοιμαστεί στο σπίτι. Το νέο **Spyropoulos Family Ouzo** κυκλοφορεί σε φιάλες των **50 ml, 200 ml, 350 ml** και **700 ml**, καλύπτοντας διαφορετικές ανάγκες κατανάλωσης.

## World of mouth

## Gourmet

### Η Spyropoulos Family παρουσιάζει το πρώτο της ούζο

**Η** **Spyropoulos Family** κάνει το επόμενο βήμα στην πορεία της στα ελληνικά **αποστάγματα**, παρουσιάζοντας το πρώτο της **ούζο**. Η οικογενειακή επιχείρηση από το Αλιβέρι της Εύβοιας, γνωστή μέχρι σήμερα για τη σειρά των τριών λευκών και δύο παλαιωμένων **τσίπουρων** της, διευρύνει τη γκάμα της με μια νέα πρόταση που φιλοδοξεί να βρει τη θέση της τόσο στο καθημερινό ελληνικό τραπέζι όσο και στο ποτήρι όσων αναζητούν ένα αυθεντικό απόσταγμα με σύγχρονο χαρακτήρα. Το νέο **Spyropoulos Family Ouzo** είναι ένα ούζο **100% απόσταξης** με αλκοολικό τίτλο **43% vol.**, που βασίζεται στην προσεκτική απόσταξη διαφορετικών καρπών, βοτάνων και μπαχαρικών. Στο επίκεντρο βρίσκεται ο γλυκάνισος, ο οποίος πλαισιώνεται από μαστίχα, μάραθο, αστεροειδή γλυκάνισο



και γλυκά μπαχαρικά, ενώ νότες μέντας και εσπεριδοειδών συμπληρώνουν το αρωματικό του προφίλ. Το αποτέλεσμα είναι ένα ισορροπημένο ούζο με γεμάτη γεύση και μακρά επίγευση, που με την προσθήκη νερού ή πάγου αποκτά το χαρακτηριστικό γαλακτώδες χρώμα του, αναδεικνύοντας ακόμη περισσότερο τα αρώματα των βοτάνων και των μπαχαρικών. Στο τραπέζι, το νέο **ούζο** δείχνει τον ευέλικτο χαρακτήρα του. Απολαμβάνεται σκέτο, με νερό ή πάγο, ως **απεριτίφ**, αλλά και δίπλα σε ψάρια, όστρακα, χταπόδι, καλαμάρι, γαρίδες και τηγανητούς μεζέδες. Ταιριάζει επίσης με πικάντικες γεύσεις, καπνιστά αλλαντικά, ώριμα τυριά, πιπεριές και πιάτα με έντονα μυρωδικά, καθώς η αρωματική του ένταση και η διακριτική γλύκα του εξισορροπούν ιδανικά την αλμύρα και τα καυτερά στοιχεία του φαγητού. Παράλληλα, μπορεί να αποτελέσει και τη βάση για ένα απλό **cocktail**, εύκολο να ετοιμαστεί στο σπίτι. Το νέο **Spyropoulos Family Ouzo** κυκλοφορεί σε φιάλες των **50 ml, 200 ml, 350 ml** και **700 ml**, καλύπτοντας διαφορετικές ανάγκες κατανάλωσης.

## Gourmet

### Νέο cocktail μενού για το Avra Bar

**T**ο **Avra Bar** του **Four Seasons Astir Palace Hotel Athens** ανανεώνει τη λίστα των **cocktails** του και προσκαλεί τους επισκέπτες σε μια εμπειρία όπου η πρώτη ύλη βρίσκεται στο επίκεντρο. Το νέο μενού δεν περιορίζεται σε νέες συνταγές, αλλά ξεδιπλώνεται σαν μια ιστορία σε τέσσερα κεφάλαια, αντλώντας έμπνευση από τις γεύσεις της Μεσογείου, τα στοιχεία της φύσης και την έρευνα του **Avra Lab**. Το πρώτο κεφάλαιο, με τίτλο **Senses**, είναι αφιερωμένο στις τέσσερις εποχές της Ελλάδας και αποτυπώνει την προσωπικότητα τεσσάρων χαρακτηριστικών υλικών: χόρτο, μούρα, μέντα και κάρβουνο. Έτσι γεννιούνται τα **Grass, Berry, Peppermint** και **Charcoal**, δημιουργίες που αξιοποιούν πρωτοποριακές τεχνικές του Avra Lab και συνοδεύονται από χειροποίητες εικονογραφήσεις αλλά και ένα διαδραστικό στοιχείο «scratch & smell», ενισχύοντας την αισθητηριακή εμπειρία. Αξίζει να σημειωθεί ότι όλα τα cocktails διατίθενται και σε **alcohol-free** εκδοχές. Η συνέχεια έρχεται με τα **Avra Aperitivos**, όπου ιταλικά classics αποκτούν σύγχρονη ταυτότητα μέσα από δημιουργικές τεχνικές, με προτάσεις όπως το **The Spritz**, το **Campari Old Fashioned** και το δροσιστικό **Sgroppino**. Στην ενότητα **Avra Favourites** επιστρέφουν αγαπημένες δημιουργίες του bar, ανάμεσά τους το



**Paper Plane** με ελληνικό τσάι του βουλού και το **Dirty Martini** με Ασύρτικο, βότκα αρωματισμένη με ελληνικό ελαιόλαδο και τοπική ελιά. Το τέταρτο κεφάλαιο, τα **Avra Highballs**, δίνει έμφαση στα φρούτα και τα βότανα, με νέα άφιξη το **Blossom** με ροδάκινο και άνθη alyssum, αλλά και το **Mint**

με παλαιωμένο ρούμι, μέντα και σαμπάνια. Πίσω από το νέο μενού βρίσκεται ο βραβευμένος **Bar Manager Νίκος Ταχμάζης**, ο οποίος, όπως σημειώνει, δίνει έμφαση στη λεπτομέρεια, από τη θερμοκρασία και την αραίωση μέχρι την απόλυτη ισορροπία των γεύσεων, αξιοποιώντας ελληνικά εποχικά προϊόντα όπως τα εσπεριδοειδή, το ελαιόλαδο, τα βότανα και η μαστίχα με σύγχρονη, παιχνιδιάρικη ματιά. Η δημιουργικότητα του **Avra Lab** επεκτείνεται σε ολόκληρο το ξενοδοχείο, όπου οι **mixologists Χρήστος Καλογερόπουλος** και **Πέτρος Πατίτης**, υπό την καθοδήγησή του **Ταχμάζη**, υπογράφουν περισσότερες από **70 συνταγές ποτών** για τα εστιατόρια, τα bars και τις εκδηλώσεις του Four Seasons Astir Palace Hotel Athens. Οι επισκέπτες μπορούν να γνωρίσουν τη φιλοσοφία μέσα από το διαδραστικό cocktail class **Garden to Bottle**, συλλέγοντας εποχικά υλικά από τον κήπο και δημιουργώντας το δικό τους εμφιαλωμένο cocktail. Το νέο μενού συμπληρώνει τις υπόλοιπες εμπειρίες του Avra, από τα guest shifts κορυφαίων bartenders και τα brunches μέχρι τις νέες γαστρονομικές προτάσεις, όπως το **Avra Smash Beef Burger**, τις επιλογές **χαβιαριού**, τις σαλάτες και τα **premium bar bites**, επιβεβαιώνοντας τον ρόλο του ως ένα από τα πιο δημιουργικά cocktail bars της **Αθηναϊκής Ριβιέρας**.

## World of mouth

## Fashion

### Η Marc Jacobs παρουσιάζει τη συλλογή γυαλιών Άνοιξη/Καλοκαίρι 2026

**H** νέα συλλογή **Marc Jacobs Άνοιξη/Καλοκαίρι 2026** αποδεικνύει ότι τα **γυαλιά** έχουν πλέον ξεπεράσει τον ρόλο του απλού αξεσουάρ και αποτελούν βασικό στοιχείο προσωπικού στιλ. Με γυαλιά ηλίου και οπτικούς σκελετούς από **acetate** και μέταλλο, η συλλογή συνδυάζει τολμηρές γραμμές, ιδιαίτερες λεπτομέρειες και τα χαρακτηριστικά στοιχεία του οίκου, όπως τα λογότυπα **THE SUNGLASSES**, **THE GLASSES**, το εμβληματικό **J MARC** και τη διπλή μεταλλική λεπτομέρεια που ξεχωρίζει στην ανδρική σειρά. Η σειρά **THE ITEMS** εμπλουτίζεται με νέα γυναικεία σχέδια εμπνευσμένα από το εμβληματικό άρωμα **Daisy**. Το μοντέλο **MARC 886/S** μεταφέρει το σχήμα των πετάλων της μαργαρίτας σε ένα εντυπωσιακό τρισδιάστατο σχέδιο, ενώ το **MARC 887/G/S** δίνει μια πιο σύγχρονη εκδοχή της floral αισθητικής μέσα από επι-



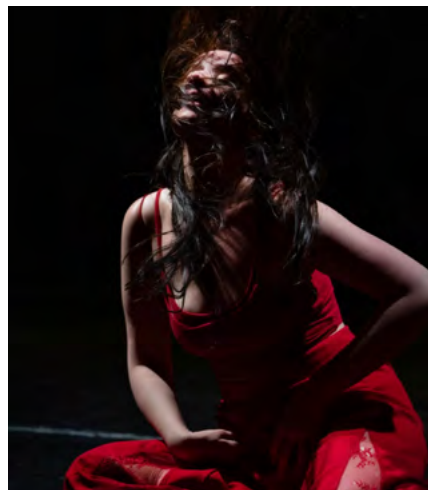
μήκεις οβάλ γραμμές και έντονους χρωματικούς συνδυασμούς. Στη σειρά **THE FASHION METAL**, πρωταγωνιστούν οι μεταλλικοί σκελετοί με χαραγμένο λογότυπο

**MARC JACOBS**. Ξεχωρίζουν τα γεωμετρικά **MARC 496/SHINY**, τα μικρά ορθογώνια **MARC 890/S**, ο οπτικός σκελετός **MARC 895**, αλλά και τα oversized **MARC 916/S** και **MARC 916/N/S**, με σωληνωτούς βραχίονες και διακριτικές λαμπερές λεπτομέρειες από κρύσταλλα. Η ενότητα **THE J MARC** αξιοποιεί το χαρακτηριστικό έμβλημα του οίκου σε oversized, cat-eye και οπτικούς σκελετούς, όπως τα **MJ 1133/S**, **MJ 1141**, **MARC 883/S** και **MARC 894**, δίνοντας έμφαση στις έντονες γραμμές και τις κομψές χρωματικές επιλογές. Αντίστοιχα, η ανδρική σειρά **THE MEN'S PREMIUM** επενδύει σε αρχιτεκτονικές φόρμες, συνδυασμούς μετάλλου και acetate και χαρακτηριστικές μεταλλικές λεπτομέρειες μέσα από τα μοντέλα **MARC 904/S**, **MARC 906/S**, **MARC 903/S**, καθώς και τους οπτικούς σκελετούς **MARC 911** και **MARC 910**. Η συλλογή **Marc Jacobs Άνοιξη/Καλοκαίρι 2026** θα είναι διαθέσιμη από τον **Φεβρουάριο του 2026** στα καταστήματα Marc Jacobs και σε επιλεγμένα καταστήματα οπτικών παγκοσμίως.

## Culture

### Έρχονται οι ΡΩΓΜΕΣ στο Δημοτικό Θέατρο Πειραιά

**Τ**ο **Δημοτικό Θέατρο Πειραιά** υποδέχεται από τις **3 Σεπτεμβρίου** και για μόλις **τέσσερις παραστάσεις** το «**ΡΩΓΜΕΣ**», μια ιδιαίτερη σκηνική δημιουργία της **Χριστίνας Κυριαζίδη**, η οποία υπογράφει τη σύλληψη, τη σκηνοθεσία, την ποίηση και την ερμηνεία. Πρόκειται για μια σόλο παράσταση που κινείται στο μεταίχμιο **θεάτρου, χορού και ποίησης**, μετατρέποντας το Φουαγιέ του θεάτρου σε έναν χώρο όπου ο αρχαίος μύθος συνομιλεί με τη σύγχρονη γυναίκα εμπειρία. Στο επίκεντρο βρίσκεται μια γυναίκα που μέσα από τις προσωπικές της ρωγμές φέρνει στη σκηνή διαχρονικές γυναικείες μορφές. Η **Φαίδρα**, η **Αντιγόνη**, η **Μήδεια**, μια πρόσφυγας, αλλά και η μοναχική ηρωίδα της «**Ανθρώπινης Φωνής**» του Jean Cocteau συνυπάρχουν στο ίδιο σώμα, δημιουργώντας ένα πολυφωνικό πορτρέτο που μιλά για τη μνήμη, την επιθυμία, την απώλεια και τη μεταμόρφωση. Η παράσταση αξιοποιεί **κίνηση, λόγο, φωνή** και ζωντανή σκηνική δράση σε τέσσερις γλώσσες – ελληνικά, ισπανικά, γαλλικά και γερμανικά – αντλώντας έμπνευση τόσο από την ποίηση της δημιουργού όσο και από έργα των **Σοφοκλή, Ευριπίδη, Jean Anouilh, Γιάννη Ρίτσου, Heiner**



© KATEPINA APBANITH

**Müller και Jean Cocteau.** Την ατμόσφαιρα συμπληρώνει η πρωτότυπη μουσική του Ισλανδού συνθέτη **Smári Guðmundsson**. Οι «**ΡΩΓΜΕΣ**» έχουν ήδη διαγράψει μια σημαντική διεθνή πορεία. Μετά την παγκόσμια πρεμιέρα τους στη **Νέα Υόρ-**

**κη** το 2024, παρουσιάστηκαν στην Αθήνα, στο Βερολίνο, στη Σμύρνη, στην Κρακοβία, στο Μπουένος Άιρες και στο Σαλβαδόρ της Βραζιλίας, αποσπώντας το **Special Jury's Award** στο **SITFY Poland – International Monodrama Festival**. Η παράσταση διαρκεί **43 λεπτά**, ενώ τους φωτισμούς υπογράφει η **Μαρία Αθανασοπούλου**. Η Χριστίνα Κυριαζίδη, με έδρα το Βερολίνο και την Αθήνα, έχει παρουσιάσει το έργο της σε σημαντικά διεθνή φεστιβάλ και θέατρα, ενώ το 2024 τιμήθηκε στη Νέα Υόρκη με το βραβείο **Καλύτερης Διεθνούς Παράστασης** για το **OBLIVION**, επιβεβαιώνοντας τη σταθερή διεθνή παρουσία της στον χώρο του σύγχρονου θεάτρου.

## World of mouth

## Gourmet

### Το Ταβερνάκι: νέα άφιξη στην Astir Beach

**Τ**ο **Ταβερνάκι** της **Astir Beach** έρχεται να αποδείξει ότι το ελληνικό καλοκαίρι δεν σταματά όταν μαζεύεις τις πετσέτες από την παραλία. Συνεχίζεται γύρω από ένα τραπέζι δίπλα στη θάλασσα, με γεύσεις που ξυπνούν αναμνήσεις και φόντο το ηλιοβασίλεμα. Η νέα παραθαλάσσια ταβέρνα φιλοδοξεί να γίνει κάτι περισσότερο από μια στάση για φαγητό μετά το μπάνιο, προσφέροντας έναν ξεχωριστό λόγο να παραμείνει κανείς λίγο περισσότερο στην πιο εμβληματική παραλία της Αθηναϊκής Ριβιέρας. Το **μενού** υπογράφει ο **chef Κωνσταντίνος Ζαχαρίας**, ο οποίος αντλεί έμπνευση από την ελληνική γαστρονομική παράδοση και τις γεύσεις των παιδικών του χρόνων, προσεγγίζοντάς τες με σύγχρονη ματιά και έμφαση στην άριστη πρώτη ύλη. Ο ίδιος έχει διαμορφώσει την πορεία του μέσα από σημαντικές εμπειρίες στην Αγγλία, εργαζόμενος δίπλα στους **Pascal Proyart** και **Marcus Wareing** στο βραβευμένο με δύο αστέρια Michelin εστιατόριο **Petrus** στο Λονδίνο, ενώ αργότερα ανέλαβε θέσεις Chef



και Executive Chef στα **Dry & Raw by Drakoulis**, διαμορφώνοντας μια μαγειρική φιλοσοφία που παντρεύει τη διεθνή εμπειρία με τον σεβασμό στην αυθεντικότητα. Στο τραπέζι πρωταγωνιστούν αγαπημένες **ελληνικές γεύσεις**, όπως χειροποίη-

το ψωμί με ελιές, ταραμοσαλάτα, τζατζίκι με πρόβειο γιαούρτι, φάβα Σαντορίνης με κάπαρη, καπνιστή **μελιτζανοσαλάτα**, παραδοσιακά **κεφτεδάκια** με ούζο και δυόσμο, χωριάτικη σαλάτα με ντομάτα Κρήτης και φέτα Καλαβρύτων, **χταπόδι ξυδάτο**, **καλαμάρι**, ψάρι ημέρας στη σχάρα και **χυλοπίτες με φρέσκια ντομάτα και φέτα**. Το γεύμα ολοκληρώνεται με κλασικά **επιδόρπια**, όπως γιαούρτι με γλυκό του κουταλιού, **ρυζόγαλο** και **πορτοκαλόπιτα** με παγωτό καϊμάκι, ενώ η εμπειρία συνοδεύεται από μια λίστα αφιερωμένη αποκλειστικά στον **ελληνικό αμπελώνα**, αλλά και επιλεγμένες ετικέτες **ούζου** και **τσιπούρου**. Από τις 19:00 και μετά, το **Ταβερνάκι** ανοίγει τις πόρτες του και σε εξωτερικούς επισκέπτες, χωρίς να απαιτείται εισιτήριο εισόδου στην Astir Beach, προσφέροντας μια αυθεντική **after beach** εμπειρία δίπλα στη θάλασσα. Λειτουργεί καθημερινά από τις 13:30, τόσο για μεσημεριανό όσο και για βραδινό γεύμα.

## Gourmet

### Παλιά Φάβα: Η νέα εποχή της αγαπημένης ταβέρνας του Παλαιού Φαλήρου

**Η** Παλιά Φάβα στο Παλαιό Φάληρο περνά σε μια νέα εποχή, χωρίς όμως να γυρίζει την πλάτη σε όσα την έκαναν αγαπητή εδώ και σχεδόν δύο δεκαετίες. Η ψυχή της ταβέρνας, η **Ντίνα Χαρίση**, που από το 2006 φρόντιζε τόσο την κουζίνα όσο και τη σάλα, παραμένει παρούσα, παραδίδοντας τη σκυτάλη σε μια νέα ομάδα που έχει στόχο να εξελίξει το μαγαζί χωρίς να αλλοιώσει τον χαρακτήρα του. Η αλλαγή ξεκίνησε όταν ο **Κωστής Κουτρούμπας**, τακτικός θαμώνας της γειτονιάς, έμαθε ότι η Ντίνα ήταν έτοιμη να αποσυρθεί και, μαζί με τον **Αντώνη Δεναξά** και τον σεφ **Νίκο Ευσταθόπουλο**, αποφάσισαν να αναλάβουν την ιστορική ταβέρνα. Η Ντίνα Χαρίση έχει γράψει τη δική της ιστορία στην ελληνική **μαγειρική**. Με καταγωγή από τη Σαντορίνη, έφερε στην Αθήνα τις γεύσεις που έμαθε από την οικογένειά της και τις συνταγές που αγάπησε μέσα από τα βιβλία της Σοφίας Σκούρα. Με επιμονή στην ποιοτική πρώτη ύλη, γενναιοδωρές μερίδες και φαγητό που θύμιζε σπίτι, έκανε την Παλιά Φάβα σημείο αναφοράς για όσους



αναζητούσαν αυθεντικό **μαγειρευτό φαγητό**. Οι λαχανοντολμάδες, τα γεμιστά, τα σουτζουκάκια και τα λαδερά της έγιναν σχεδόν θρυλικά, ενώ ακόμη και στην περίοδο της πανδημίας η ίδια κράτησε ζωντανή την επαφή με τον κόσμο μέσα από το **delivery**, θεωρώντας ότι το φαγητό είναι πάνω απ' όλα φροντίδα. Σήμερα, ο **Νίκος Ευσταθόπουλος**, με εμπειρία από εστιατόρια όπως

το **Matsuhisa**, ο **Αξινός** και **μεγάλες εταιρείες catering**, προσεγγίζει τις κλασικές συνταγές με διακριτικές παρεμβάσεις. Δεν αλλάζει τη φιλοσοφία της ταβέρνας, αλλά τις κάνει πιο ελαφριές και εκλεπτυσμένες, όπως στα σουτζουκάκια που πλέον ψήνονται στον φούρνο και εμπλουτίζονται με αρωματική βάση λαχανικών. Στόχος του είναι πρώτα να γνωρίσει τον κόσμο της Παλιάς Φάβας και στη συνέχεια να προσθέσει νέες σαλάτες, επιδόρπια και πιάτα που θα προσελκύσουν και νεότερες ηλικίες, χωρίς να χαθεί η ταυτότητα του μαγαζιού. Η παρουσία της Ντίνας παραμένει καθοριστική, καθώς οι νέοι ιδιοκτήτες τη θεωρούν αναπόσπαστο κομμάτι της ιστορίας του, με κοινό στόχο η **Παλιά Φάβα** να συνεχίσει να εξελίσσεται με σεβασμό στην παράδοσή της και να παραμένει μια ζεστή, αυθεντική **ταβέρνα** για πολλά ακόμη χρόνια.

World  
of  
mouth

## Culture

### Λυσιστράτη: Η πιο τολμηρή ερωτική απεργία της ιστορίας στην Επίδαυρο

**Η** Λυσιστράτη του Αριστοφάνη επιστρέφει στην **Επίδαυρο** στις **21 και 22 Αυγούστου**, με το **Κρατικό Θέατρο Βορείου Ελλάδος** να παρουσιάζει μια νέα σκηνική ανάγνωση της διαχρονικής κωμωδίας. Στον πρωταγωνιστικό ρόλο βρίσκεται η **Ελισάβετ Κωνσταντινίδου**, η οποία ενσαρκώνει τη γυναίκα που αποφασίζει να ανατρέψει τα δεδομένα, οργανώνοντας τη διάσημη ερωτική απεργία με στόχο να σταματήσει τον πόλεμο. Ένα έργο που, αιώνες μετά τη συγγραφή του, εξακολουθεί να μιλά για την ανάγκη της συνεννόησης, της ειρήνης και της συλλογικής δράσης, χωρίς να χάνει στιγμή το χιούμορ και τη ζωτάνια του. Τη σκηνοθεσία υπογράφει ο **Αστέριος Πελτέκης**, ο οποίος, αξιοποιώντας τη μετάφραση του **Κωνσταντίνου Μπούρα**, προσεγγίζει το έργο με σύγχρονη ματιά, γρήγορο ρυθμό και άμεση επικοινωνία με το σημερινό κοινό. Η παράσταση επιχειρεί να αναδείξει την ανθρωπινή



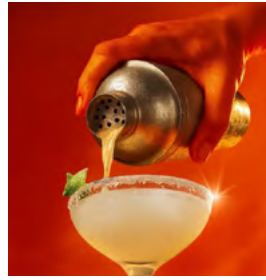
πλευρά του Αριστοφάνη, αφήνοντας χώρο τόσο στο γέλιο όσο και στον προβληματισμό, χωρίς σοβαροφάνεια. Δίπλα στην **Ελισάβετ Κωνσταντινίδου**

συναντάμε ένα πολυπρόσωπο καστ με τους **Κατερίνα Παπουτσάκη**, **Αλεξάνδρα Παλαιολόγου**, **Κρατερό Κατσούλη**, **Παναγιώτη Πετράκη**, **Γιάννη Χαρίση**, **Κώστα Σαντά**, **Ιορδάνη Αϊβάζογλου**, ενώ η **Κορίνα Λεγάκη** στο τραγούδι και ο **Βάιος Πράπας** στη μουσική ενισχύουν τον ζωντανό παλμό της παράστασης. Το δημιουργικό επιτελείο συμπληρώνουν ο **Γιώργος Ανδρέου** στη μουσική, ο **Κωνσταντίνος Ρήγος** στις χορογραφίες, η **Φρόσω Λύτρα** στα σκηνικά, ο **Νίκος Χαρλαύτης** στα κοστούμια και ο **Στέλιος Τζολόπουλος** στους φωτισμούς, συνθέτοντας μια παραγωγή με έντονο εικαστικό χαρακτήρα. Η παραγωγή έχει ήδη ξεκινήσει τη διαδρομή της από το **Θέατρο Δάσους** στη Θεσσαλονίκη, ταξίδεψε μέχρι το ιστορικό **Teatro di Ostia** στη Ρώμη και, έπειτα από περιοδεία σε Ελλάδα και Κύπρο, ολοκληρώνει την πορεία της στο **Αρχαίο Θέατρο Επιδαύρου**, φιλοδοξώντας να χαρίσει στο κοινό δύο βραδιές γεμάτες γέλιο, ενέργεια και διαχρονικά μηνύματα.

## Gourmet

### To Cointreau Margarita Challenge επιστρέφει για 6η συνεχόμενη χρονιά

Για έκτη συνεχόμενη χρονιά, το **Cointreau Margarita Challenge** επιβεβαιώνει ότι δεν είναι απλώς ένας ακόμη διαγωνισμός για bartenders, αλλά ένας θεσμός που αναδεικνύει τη δημιουργικότητα και τις νέες τάσεις στο σύγχρονο **bartending**. Με κεντρικό θέμα το «**Shake It Up**», η φετινή διοργάνωση κάλεσε επαγγελματίες από όλη την Ευρώπη να επανερμηνεύσουν τη θρυλική **Margarita**, παρουσιάζοντας πρωτότυπες συνταγές, απρόσμενους συνδυασμούς υλικών και μια διαφορετική ματιά σε ένα από τα πιο εμβληματικά cocktails στον κόσμο. Ο **Ευρωπαϊκός Ημιτελικός** πραγματοποιήθηκε στις 20 Ιουλίου στην Αθήνα, στο **Athens 360 Cocktail Bar**, μετατρέποντας την πόλη σε σημείο συνάντησης της ευρωπαϊκής σκηνής των cocktails. Bartenders από την Ελλάδα, την Ουκρανία, την Πολωνία, την Τσεχία, τη Ρουμανία, την Αυστρία, τη Γερμανία, την Ιταλία και την Ισπανία συμμετείχαν σε μια σειρά δημιουργικών δοκιμασιών, παρουσιάζοντας παράλληλα τη δική τους εκδοχή της Margarita, εκείνη που τους εξασφάλισε τη θέση στον ημιτελικό. Την Ελλάδα



εκπροσώπησε ο **Αλέξανδρος Αγγελής** από το **Manko Athens**, ενώ τη νίκη κατέκτησε η **Dariia Khodakivska** από την Ουκρανία. Η διάκρισή της της εξασφάλισε το εισιτήριο για τον παγκόσμιο τελικό, ο οποίος θα πραγματοποιηθεί στο Παρίσι και στην **Angers** της Γαλλίας, την πόλη όπου γεννήθηκε το **Cointreau**.

Τις συμμετοχές αξιολόγησε τριμελής επιτροπή αποτελούμενη από τον **Μπάμπη Καϊδαλίδη**, ιδρυτή του Athens Bar Show και του Bar Academy Group, τον **Lukasz Chodacki**, νικητή του Ευρωπαϊκού Τελικού και παγκόσμιο φιναλίστ του Cointreau Margarita Challenge 2025, καθώς και τον **Μάνο Μαντζαρίδη**, Global Wild Card Finalist του διαγωνισμού το 2025 και Bar Manager του Naked Athens. Πέρα όμως από τη διάκριση, το **Cointreau Margarita Challenge** λειτουργεί ως μια διεθνής πλατφόρμα ανταλλαγής γνώσεων και ιδεών. Μέσα από το δίκτυο **Cointreau Collective** και εκπαιδευτικές δράσεις, ενισχύει τη συνεργασία και την εξέλιξη της παγκόσμιας κοινότητας των bartenders. Με ιστορία που ξεκινά το 1849 στην Angers της Γαλλίας, το **Cointreau** που παρασκευάζεται από επιλεγμένες φλούδες γλυκών και πικρών πορτοκαλιών παραμένει ένα από τα πιο αναγνωρίσιμα λικέρ πορτοκαλιού διεθνώς και αποτελεί βασικό συστατικό σε περισσότερα από 500 κλασικά και σύγχρονα **cocktails**, όπως η **Margarita** και το **Cosmopolitan**. Στην Ελλάδα διανέμεται από τη **Β.Σ. Καρούλιας**.

World  
of  
mouth

## Culture

### Release Athens: Το μεγάλο αντίο του δημοφιλούς φεστιβάλ

Τα τελευταία φώτα έσβησαν στην **Πλατεία Νερού** και μαζί τους έκλεισε ένας κύκλος που κράτησε μια ολόκληρη δεκαετία. Το **Release Athens** δεν τελειώνει ακριβώς, όμως αφήνει πίσω του τον **χώρο** με τον οποίο ταυτίστηκε όσο κανένα άλλο μουσικό φεστιβάλ της χώρας. Η φετινή διοργάνωση ήταν η τελευταία που πραγματοποιήθηκε στην **Πλατεία Νερού**, κάτι που οι διοργανωτές είχαν προαναγγείλει ήδη από το 2025, εξηγώντας ότι από το **2027** το φεστιβάλ θα μεταφερθεί σε νέο χώρο με μεγαλύτερη χωρητικότητα και πιο σύγχρονες υποδομές. Η απόφαση δεν συνδέεται με την πορεία του φεστιβάλ, κάθε άλλο. Το **Release Athens** βρίσκεται στην πιο ώριμη φάση του, έχοντας εξελιχθεί σε έναν από τους σημαντικότερους **συναυλιακούς θεσμούς** της **Νοτιοανατολικής Ευρώπης**. Με ολοένα μεγαλύτερες παραγωγές, διεθνή ονόματα και αυξανόμενη προσέλευση, οι ανάγκες του ξεπέρα-



σαν σταδιακά τις δυνατότητες ενός χώρου που, όσο αγαπημένος κι αν είναι, έχει συγκεκριμένα όρια σε χωρητικότητα, υποδομές και λειτουργία. Δεν είναι τυχαίο ότι ο

αποχαιρετισμός είχε έντονη συναισθηματική φόρτιση. Για χιλιάδες θεατές, η Πλατεία Νερού δεν ήταν κάτι απλό. Υπήρξε το σημείο όπου είδαν αγαπημένα συγκροτήματα, έζησαν **sold out βραδιές**, καλοκαιρινά ηλιοβασιλέματα δίπλα στη θάλασσα και μερικές από τις σημαντικότερες μουσικές στιγμές της τελευταίας δεκαετίας. Ακόμη και οι άνθρωποι που παρακολουθούν στενά το φεστιβάλ μίλησαν για «τέλος εποχής», καθώς ο συγκεκριμένος χώρος έγινε σχεδόν συνώνυμος του Release. Προς το παρόν, οι διοργανωτές δεν έχουν αποκαλύψει πού θα μεταφερθεί η διοργάνωση από το **2027** και μετά. Αυτό που είναι βέβαιο είναι ότι δεν πρόκειται για το τέλος του **Release Athens**, αλλά για την αρχή μιας νέας φάσης, με στόχο μεγαλύτερες παραγωγές και περισσότερες δυνατότητες. Σε κάθε περίπτωση, η εικόνα μιας γεμάτης **Πλατείας Νερού**, με φόντο τη δύση του ήλιου, δύσκολα θα πάψει να αποτελεί το πιο αναγνωρίσιμο «σήμα κατατεθέν» του φεστιβάλ.

## Travel

### Bluegr Hotels & Resorts: το φετινό καλοκαίρι είναι γαστρονομικό

**Η** **Bluegr Hotels & Resorts** υποδέχεται το φετινό καλοκαίρι με ένα πρόγραμμα που συνδέει τη **γαστρονομία**, τις τοπικές παραδόσεις και τη φιλοξενία, αποδεικνύοντας ότι ένα ξενοδοχείο μπορεί να προσφέρει πολύ περισσότερα από μια άνετη διαμονή. Από την Κρήτη μέχρι την Αθήνα, ο όμιλος επενδύει σε εμπειρίες που αναδεικνύουν τον τόπο, τους ανθρώπους και τις γεύσεις τους. Στο **Minos Beach Art Hotel**, το ιστορικό εστιατόριο **La Bouillabaisse**, με περισσότερα από 50 χρόνια πορείας και οκτώ Χρυσούς Σκούφους, φιλοξενεί για ακόμη μία χρονιά τα **One-Night-Only Gastronomic Journeys**. Η Executive Chef **Πόπη Κουρκουράκη** και ο Head Chef **Στάθης Παντεμαράκης** συνεργάζονται με κορυφαίους Ευρωπαίους σεφ για τη δημιουργία αποκλειστικών μενού. Η αυλαία άνοιξε τον Ιούνιο με τον τριάστερο Michelin **Sven Elverfeld**, ενώ ακολουθούν ο **Pierrot Ayer** από το Le Pérolles στην Ελβετία στις 22-24 Αυγούστου και ο **Alain Llorca** από τη Γαλλία στις 23-25 Σεπτεμβρίου. Οι συνεργασίες αυτές αποκτούν ακόμη μεγαλύτερη σημασία, καθώς η **Κρήτη** έχει ανακηρυχθεί **Ευρωπαϊκή Περιφέρεια**



**Γαστρονομίας 2026** από το IGCAT. Παράλληλα, οι επισκέπτες μπορούν να γνωρίσουν την αυθεντική πλευρά του νησιού μέσα από εμπειρίες όπως το **The Yiayia's Table**, που μεταφέρει τους συμμετέχοντες στην καθημερινότητα ενός κρητικού χωριού, το **Glenti Concept** στο **Candia Park Village**, όπου το παραδοσιακό ελληνικό γλέντι συναντά τους τοπικούς παραγωγούς, αλλά και το **Kritsa Experience**,

με εργαστήρια υφαντικής και γνωριμία με την παραγωγή **ελαιολάδου** σε συνεργασία με τους συνεταιρισμούς της Κριτσάς. Στο **Minos Palace Resort**, το **Vitality Cooking Class** εξερευνά τη σχέση της γαστρονομίας με τη μακροζωία. Στην Αθήνα, το **Life Gallery Athens** στην Εκάλη προτείνει μια διαφορετική καλοκαιρινή απόδραση. Η χαρακτηριστική **glass-wall pool**, ο νέος all-day χώρος **The Commons** και το **Pool Pass**, που κοστίζει **40 ευρώ** τις καθημερινές και **60 ευρώ** τα Σαββατοκύριακα, με έκπτωση 50% για παιδιά έως 12 ετών, προσφέρουν μια ανάσα δροσιάς μακριά από το κέντρο της πόλης. Με αυτές τις πρωτοβουλίες, η **Bluegr Hotels & Resorts** συνεχίζει να επενδύει σε μια φιλοξενία που συνδυάζει τη διεθνή ποιότητα με την ελληνική ταυτότητα και τις αυθεντικές εμπειρίες.

World  
of  
mouth

## Travel

### Άνοιξε το Four Seasons Hotel Mykonos

**Τ**ο **Four Seasons Hotel Mykonos** άνοιξε πλέον τις πόρτες του και φιλοδοξεί να δώσει μια διαφορετική διάσταση στη φιλοξενία του νησιού, συνδυάζοντας την πολυτέλεια με τον αυθεντικό κυκλαδίτικο χαρακτήρα. Χτισμένο αμφιθεατρικά πάνω από τον κόλπο στο **Καλό Λιβάδι**, μόλις 20 λεπτά από τη Χώρα, το νέο ξενοδοχείο προσφέρει ιδιωτική παραλία, δύο πισίνες υπερχειλίσας και υπηρεσίες shuttle, επιτρέποντας στους επισκέπτες να απολαμβάνουν τόσο την ηρεμία όσο και την έντονη ζωή της Μυκόνου με απόλυτη ευκολία. Το ξενοδοχείο, σχεδιασμένο από τον αρχιτέκτονα **Νίκο Βαλσαμάκη**, εκτείνεται σε 60 στρέμματα και ακολουθεί τη λογική ενός παραδοσιακού κυκλαδίτικου οικισμού. Τα **94 δωμάτια, σουίτες και βίλες**, πολλές από τις οποίες διαθέτουν ιδιωτική **plunge pool**, συνδυάζουν λευκές επιφάνειες, φυσικά υλικά και μινιμαλιστική αισθητική, ενώ έχουν θέα στο Αιγαίο. Ιδιαίτερη βαρύτητα έχει δοθεί στη **γαστρονομία**, με τέσσερις δι-



αφορετικές προτάσεις που καλύπτουν κάθε στιγμή της ημέρας. Το **Álef** εστιάζει στη μεσογειακή κουζίνα και το grill με εκλεκτές κοπές κρέατος και θαλασσι-

νά, το **Corbu** σερβίρει αυθεντικές ιταλικές γεύσεις, το **The Beach** αποτελεί το ιδανικό σημείο για χειροποίητα cocktails δίπλα στη θάλασσα, ενώ το **Kafenéo** παντρεύει τον καφέ, τους παραδοσιακούς μεζέδες και τα απογευματινά cocktails με θέα στο ηλιοβασίλεμα. Η εμπειρία συμπληρώνεται από ένα πλήρως εξοπλισμένο **spa** με επτά αίθουσες θεραπειών, υπαίθριο pavilion, σάουνα, ατμόλουτρο και vitality pool, καθώς και από σύγχρονους χώρους άθλησης με yoga, spinning και personal training. Παράλληλα, οι επισκέπτες μπορούν να γνωρίσουν μια διαφορετική πλευρά της Μυκόνου μέσα από εκδρομές στη **Δήλο** και τη **Ρήνεια**, περιηγήσεις με ελικόπτερο, ξεναγήσεις στη Χώρα και την Άνω Μερά ή ακόμη και ιππασία στην παραλία Φωκός. Το ξενοδοχείο διαθέτει επίσης χώρους για **γάμους** και ιδιωτικές εκδηλώσεις, ενώ αποτελεί πλέον το δεύτερο μέλος της Four Seasons στην Ελλάδα, δίπλα στο **Four Seasons Astir Palace Hotel Athens**, με την αλυσίδα να έχει ήδη ανακοινώσει και το επόμενο ελληνικό της project στο **Πόρτο Χέλι**.

# Τα εστιατόρια αρχίζουν να λένε όχι στις εικόνες της AI

**A**ν πριν από λίγες ημέρες χρειαζόταν άλλη μία απόδειξη ότι η **τεχνητή νοημοσύνη** αλλάζει τον τρόπο με τον οποίο αντιλαμβανόμαστε τη γαστρονομία, αυτή ήρθε από το αμερικανικό περιοδικό **Eater**. Το άρθρο του παρατηρεί ότι όλο και περισσότερα εστιατόρια στις **ΗΠΑ** εγκαταλείπουν τις εικόνες, τις αφίσες και τα γραφιστικά που δημιουργούνται από **AI**, επιλέγοντας χειρόγραφα μενού, πραγματικές φωτογραφίες, ζωγραφισμένες πινακίδες και κάθε τι που προδίδει ανθρώπινη παρουσία. Όχι επειδή ξέχασαν την **τεχνολογία**, αλλά επειδή συνειδητοποίησαν πως, όταν όλα μοιάζουν **τέλεια**, τίποτα δεν μοιάζει **αληθινό**. Η παρατήρηση αυτή αξίζει να μας απασχολήσει και στην **Ελλάδα**. Γιατί η **εστίαση** ήταν ανέκαθεν μια υπόθεση ανθρώπων. Ο μάγειρας, ο σερβιτόρος, ο σομελιέ, ο λανττζέρης ακόμη κι εκείνος που γράφει το μενού με κιμωλία λίγο πριν ανοίξει το εστιατόριο. Κι όμως, τον τελευταίο καιρό, τα **social media** γέμισαν με εικόνες που δεν έχουν περάσει ποτέ από πραγματική κουζίνα. Burger με δώδεκα στρώσεις που στέκονται όρθια αψηφώντας κάθε νόμο της φυσικής, κοκτέιλ τα οποία μοιάζουν να φωσφορίζουν από μόνα τους, εστιατόρια που θυμίζουν σκηνικά ταινίας επιστημονικής φαντασίας και όχι χώρους για να καθίσεις να φας. Δεν είναι η **AI** το ζήτημα. Όπως δεν ήταν ποτέ πρόβλημα η φωτογραφική μηχανή, το Photoshop ή το Instagram. Το πρόβλημα αρχίζει όταν η τεχνολογία χρησιμοποιείται για να αντικαταστήσει την προσωπικότητα αντί να την αναδείξει. Όταν κάθε αφίσα μοιάζει ίδια, κάθε γραμματοσειρά θυμίζει την προηγούμενη και κάθε εικόνα δείχνει σαν να πέρασε από το ίδιο φίλτρο που χρησιμοποιούν χιλιάδες άλλες **επιχειρήσεις**. Το αποτέλεσμα είναι μια πρωτοφανής ομοιομορφία. Και η **γαστρονομία** δεν χτίστηκε ποτέ πάνω στην ομοιομορφία. Το παράδοξο είναι ότι οι **καταναλωτές** εκπαιδεύονται με ταχύτητα. Πριν από έναν χρόνο, οι περισσότεροι εντυπωσιάζονταν από μια εξωπραγματική εικόνα που δημιουργήθηκε από υπολογιστή. Σήμερα, αρκετοί την αναγνωρίζουν μέσα σε δευτερόλεπτα. Τα υπερβολικά γυαλιστερά υλικά, οι αφύσικες αντανάκλασεις, τα πιάτα που μοιάζουν περισσότερο με τρισδιάστατα μοντέλα

παρά με φαγητό προκαλούν πλέον το αντίθετο αποτέλεσμα: γεννούν **δυσπιστία**. Κι αυτό είναι απολύτως **λογικό**. Αν η πρώτη εικόνα που βλέπεις δεν είναι αληθινή, γιατί να πιστέψεις ότι είναι πραγματικά όσα ακολουθούν; Η μεγαλύτερη αξία ενός εστιατορίου δεν βρίσκεται ποτέ στο λογότυπό του, αλλά στη **φιλοξενία**, στη **συνέπεια**, στην **ταυτότητά** του. Κι όμως, ολοένα περισσότερες επιχειρήσεις επενδύουν χρόνο στο να μοιάζουν με κάτι που δεν είναι. Σαν να φοβούνται ότι μια πραγματική **φωτογραφία** ενός πιάτου δεν είναι αρκετή. Σαν να πιστεύουν ότι ο πελάτης θα πειστεί μόνο αν το χταπόδι φωτογραφήθηκε σε διαστημόπλοιο και το ποτήρι του κρασιού φωτίζεται από πέντε ανύπαρκτους ήλιους. Υπάρχει, όμως, και μια πιο ουσιαστική διάσταση. Η **γαστρονομία** που τα τελευταία χρόνια μιλά αδιάκοπα για **εντοπιότητα**, **βιωσιμότητα**, μικρούς παραγωγούς, χειροποίητες τεχνικές και αυθεντικότητα, κινδυνεύει να αυτοαναιρεθεί όταν η επικοινωνία της βασίζεται σε εικόνες που δεν έχουν δημιουργηθεί ποτέ από ανθρώπινο χέρι. Είναι κάπως **αντιφατικό** να υπερασπίζεσαι το ζυμωμένο ψωμί, το κεραμικό πιάτο του τοπικού τεχνίτη και το ελαιόλαδο του μικρού παραγωγού, αλλά να επιλέγεις για τη βιτρίνα σου μια εικόνα που έφτιαξε ένας αλγόριθμος μέσα σε **δεκαπέντε δευτερόλεπτα**. Φυσικά, η **τεχνητή νοημοσύνη** δεν πρόκειται να φύγει. Κι δεν υπάρχει λόγος να φύγει. Μπορεί να βοηθήσει στην **οργάνωση**, στην **παραγωγή ιδεών**, ακόμη και στην **επικοινωνία** μιας επιχείρησης. Εκείνο που δεν μπορεί να αντικαταστήσει είναι το **αποτύπωμα** του δημιουργού. Την **ατέλεια**, η οποία κάνει κάτι αναγνωρίσιμο. Το **μικρό λάθος** που αποδεικνύει ότι πίσω από μια ιδέα υπήρξε άνθρωπος. Όσο πιο εξελιγμένη γίνεται η **AI**, τόσο περισσότερο αρχίζουμε να εκτιμούμε όσα δεν μπορεί να αντιγράψει. Ένα χειρόγραφο μενού ημέρας, μια θολή αλλά αληθινή φωτογραφία, μια ζωγραφισμένη στο χέρι πινακίδα, ένα λογότυπο που δεν σχεδιάστηκε για να αρέσει στον αλγόριθμο, αλλά στους ανθρώπους. Στην προσπάθειά μας να κάνουμε τα πάντα άψογα, ίσως ξεχάσαμε ότι το πιο ισχυρό στοιχείο της **εστίασης** ήταν ανέκαθεν η **αυθεντικότητα**. Ευτυχώς, από ό,τι φαίνεται, για λίγο. **Καλό καλοκαίρι και ραντεβού τον Σεπτέμβριο.**





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

## Μου χρωστάς έναν Αύγουστο

**Κ**υκλοφορεί χρόνια στο διαδίκτυο ένα **κείμενο** με αυτόν τον τίτλο. Δεν είναι τραγούδι. Μοιάζει όμως.

Και έγινε φέτος και **τραγούδι**.

<https://youtu.be/swRO1UqiXWE?si=OzOj8MwcJ38ojORP>

Από τους Ghost Sounds.

Λέει, περίπου, ότι όλοι κάτι **χρωστούμε**.

Άλλοι χρήματα.

Άλλοι λέξεις.

Άλλοι στιγμές.

Εμείς εδώ θα το πάμε αλλού.

Διότι ο Αύγουστος δεν μας χρωστάει τίποτα.

**Εμείς του χρωστάμε.**

Του χρωστάμε **έντεκα μήνες προσδοκιών**.

Τον φορτώσαμε με όλα όσα **αναβάλαμε**.  
Το βιβλίο που θα διαβάσουμε "στις διακοπές".  
Τον ύπνο, που θα πάρουμε "στις διακοπές".  
Τους ανθρώπους, που θα δούμε "στις διακοπές".

Ένας μήνας, **τριάντα μία μέρες**, και του ζητάμε να ξεπληρώσει **έναν ολόκληρο χρόνο**.

Δεν θα τα καταφέρει, φυσικά.

Ποτέ δεν τα καταφέρνει.

Θα κολλήσουμε στην Εθνική.  
Θα πληρώσουμε τον freddo όσο ένα δείπνο.  
Θα ελέγξουμε τα mail "μόνο για ένα λεπτό".  
Θα τσακωθούμε για την ομπρέλα, τη σκιά, τη θέση στο φέρι.

Και, κάπου εκεί, ανάμεσα σε όλα αυτά, θα συμβεί **το θαύμα**.

# #NecNotice

Ένα μεσημέρι **χωρίς τηλέφωνο**.  
Ένα μπάνιο, που κράτησε δύο ώρες.  
Ένα τραπέζι, που δεν έλεγε να τελειώσει.  
Μια συζήτηση **χωρίς ατζέντα**.

Αυτά δεν προγραμματίζονται.

Απλώς **συμβαίνουν**.

Αρκεί να είσαι **εκεί**.

Αυτό είναι το **τελευταίο μας σημείωμα** πριν τις διακοπές.

Το **So Posh** κλείνει για λίγο τα μάτια.

Όχι από κούραση. Από **σύνεση**.

Πηγαίνετε λοιπόν.

**Ξεχρεώστε τον Αύγουστό σας.**

Με τόκο.

**Ραντεβού τον Σεπτέμβριο.**

Απολαύστε !

**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 Κοντοβαίου**  
Digital Art Director: **ArDiDesign** • Τεχνική Υποστήριξη: **Θανάσης Βιρβίλης**

 **NOTICE**  
CONTENT & SERVICES

Βαλαωρίτου 9, 106 71 Κολωνάκι, Τ. 210 3634061

Πληροφορίες - Συνδρομές: [sylia@notice.gr](mailto:sylia@notice.gr), Δελτία τύπου: [media@notice.gr](mailto:media@notice.gr)

Καλές διακοπές από την



**NOTICE**

CONTENT & SERVICES

Ξανά μαζί σας την 1η Σεπτεμβρίου

# SUMMER

**FNB** SERVED  
**DAILY.**  
Food for thought... every day!

**BNB**  
**DAILY**  
BUSINESS IN BRIEF

**SMEs**  
DAILY

 **REAL ESTATE DAILY SECRET**  
THE KEY TO PROPRIETARY INFORMATION

**SO POSH!**  
the trendletter

**ESGREECE**  
Impact Investing

 **MADE IN GREECE**  
expro.

**products**  
**2 NOTICE**

 **DEFENCE FORWARD**  
Securing society. Creating values.

 **FOOD FORWARD**  
From Farm to Future

 **iask.gr**  
WHICH CAME FIRST?

 **DIGI BUSINESS**

**FN USA**  
NEWS, TRENDS, COMPLIANCE

Βαλαωρίτου 9, 106 71 Αθήνα, Τ.: 210 3634061 [media@notice.gr](mailto:media@notice.gr)