

# ATHENS VOICE

Ο ΚΑΒΑΦΗΣ  
ΣΤΗ ΝΕΑ ΥΟΡΚΗ

Της Σταυρούλας Παναγιωτάκη



ΑΦΙΕΡΩΜΑ

## ΤΑΣΤΕ VOICE

Επιμέλεια: Νενέλα Γεωργελέ

80  
σελ.

at **COOK  
HOME**

**Έτσι**  
μαγειρεύουμε  
**ΣΗΜΕΡΑ**

## ΤΟ ΜΥΣΤΙΚΟ ΓΙΑ ΖΟΥΜΕΡΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ!

Πόσες φορές δεν επιχειρήσες να μαγειρέψεις κοτόπουλο στο φούρνο και το αποτέλεσμα σε απογοήτευσε; Άλλοτε στεγνό, άλλοτε άνοστο παρά τη φιλότιμη προσπάθεια που κατέβαλες. Αν ήξερες ότι υπάρχει η λύση για ζουμερό και νόστιμο κοτόπουλο στο φούρνο, τι θα έλεγες; Άσε, θα σου πω εγώ...

Η συνταγή της επιτυχίας είναι το **COOK at HOME**, με τρεις σάλτσες φούρνου για απολαυστικά πιάτα στο τραπέζι μας. Τρεις ολοκληρωμένες συνταγές με όλα τα -φυσικά- υλικά μέσα σε ένα μπουκαλάκι. Η **λεμονάτη** με κάρφη και ρίγανη, που είναι κλασική κι αγαπημένη, η **μπάρμπεκιου** με θυμάρι και μέλι, και η **κάρυ** με τζίντζερ και κουρκουμά, που δίνουν μια εξωτική νότα στο κοτόπουλο.

Το **COOK at HOME** σου προσφέρει πλούσια γεύση αλλά και απίστευτη ευκολία. Ξέχνα τις λίστες για ψώνια, όλη τη διαδικασία της προετοιμασίας και φυσικά το συμμάζεμα του πάγκου από το χαμό που επικρατεί...

Εσύ θα χρειαστείς μόνο το κοτόπουλο και ένα σκεύος. Απλά βάζεις το κοτόπουλο στο ταψί, περικύνεις τη σάλτσα της επιλογής σου και ψήνεις. Έτσι μαγειρεύουμε σήμερα!

Κι αφού έχεις εξασφαλίσει ένα ζουμερό κοτόπουλο, μπες στο **cookathome.gr** και ανακάλυψε πεντανόστιμες συνταγές για να το συνοδεύσεις.

Πλέον μπορείς να είσαι περήφανη για τα πιάτα σου.  
**Γιατί τώρα ξέρεις!**



cookathome.gr | cookathomeproducts | CookAtHomeProducts | T: 210 6657680

Εκδότης-Διευθυντής Φώτης Γεωργελάς

Σύμβουλος Έκδοσης Σταυρούλα Παναγιωτάκη  
Διευθύντρια Σύνταξης Αγγελική Μπιρμπιλίη

Γενική Διεύθυνση Διαφήμισης  
Λουίζα Ναθαναήλ

Art Director Φώτης Πεχλιβανίδης

Διεύθυνση Web Δημήτρης Αθανασιάδης

Αρχισυνταξία  
Δανάη Καμζόλα (Podcast & City Guide)  
Ελένη Μπεζιριανόγλου

Τεχνικός διευθυντής Βάσιος Συντασιμάς

Υπεύθυνος ύλης Τάκης Σκριβάνος  
Επιμέλεια ύλης Δήμητρα Γκρους  
Διόρθωση κειμένων Φανή Κουλούντζου

Συντακτική ομάδα: Κ. Αθανασιάδης, Ν. Αμανίτης, Σ. Βλέτσας, Κ. Βνάτσιου, Ρ. Γεροδήμος, Ν. Γεωργελάς, Μ. Γκανά, Ι. Γκομούζα, Ν. Γεωργιάδης, Κ. Γιαννακίδης, Β. Γραμματικογιάννη, Β. Γρυπάρης, Θ. Ευθυμίου, Τ. Ζαραβέλα, Μ. Ζουμπούλακη, Κ. Καϊμάκης, Σ. Καλαμαντή, Κ. Καμπούσου, Δ. Καραθάνος, Α. Κερώση, Γ. Κοροβέσης, Β. Κορωναίος, Σπ. Λαμπρόπουλος, Α. Μανουσάκη, Μ. Μανωλοπούλου, Δ. Μαστρογιαννίτης, Β. Ματζάρογλου, Τζ. Μελιτά, Ευ. Μουζακίτη, Γ. Μπελεσιώτης, Γ. Νένης, Γ. Χ. Παπαδόπουλος, Δ. Παπαδόπουλος, Π. Παναγιωτόπουλος, Κ. Παναγοπούλου, Γ. Παυριανός, Μ. Προβατάς, Τζ. Ρουσάκη, Μ. Ι. Σιγαλού, Τ. Σκραπαλιώρη, Ζ. Σφυρη, Α. Τριανταφυλλίδη, Σ. Τριανταφυλλού, Λ. Τρούγκου, Σ. Τσιτσόπουλος, Γ. Φλωράκης, Ε. Χελιώτη, Γ. Ψύχας

Γραμματεία Σύνταξης Γεωργία Σκαμάγκα  
info@athensvoice.gr  
avguide@athensvoice.gr

Ατελιέ Sotos Anagnos  
LOOKmag Κωνσταντίνα Βλαχοπούλου

Εικονογραφήσεις art@athensvoice.gr  
Φωτό: Θανάσης Καρατζάς, Γιώργος Ζαρζώνης, Τάσος Βρεττός, Έκτορας Δ. Βούτσας, Κώστας Αμοιρίδης, Βαγγέλης Τάσης, Χρήστος Κισατζεκιάν, Δημήτρης Κλεάνθης, Μαρία Μαρκεζή, Πέτρος Νικόλτσος, Λάζαρος Γραικός

Account Director  
Γιώτα Αθανασοπούλου

Direct Market Advertising Director  
Άννα Αντωνίου  
Direct Market Advertising Managers  
Μιχάλης Δρακάκης, Εύα Βαλαμβάνου,  
Νώντας Νταμπάνης

Συντονισμός Διαφήμισης Μαίρη Κούρτη  
marketing@athensvoice.gr  
Digital Traffic Manager Εύη Ταρνάρη  
Digital Advertising Coordinator Μίνα Γιαννάκη

Διεύθυνση Λογιστηρίου Έφη Μούρτζη  
Λογιστήριο Ουρανία Μιχάλη,  
Βασίλης Νάκος, Μαίρη Λυκούση

Διαχωρισμοί - Εκτύπωση  
«Καθημερινές Εκδόσεις ΑΕ»

Athens Voice S.A.  
Χαρ. Τρικούπη 22, 106 79 Αθήνα  
Σύνταξη: 210 3617.360, 3617.369  
fax: 210 3632.317  
Διαφημιστικό: 210 3617.530,  
fax: 210 3617.310  
Athens Voice Radio 102.5: 210 3648.213  
Αγγελίες: 210 3617.369  
Λογιστήριο: 210 3617.170

www.athensvoice.gr

Αν δεν βρίσκετε την Α.Β. στα σημεία διανομής,  
επικοινωνήστε: 210 3617.360, 210 3617.369  
Κωδικός εντύπου: 7021  
ISSN 1790-6164

ATHENS VOICE

Εβδομαδιαία εφημερίδα, διανέμεται δωρεάν.  
Απαγορεύεται η αναδημοσίευση, η αναπαραγωγή, ολική ή μερική,  
η διασκευή ή απόδοση του περιεχομένου της έκδοσης  
με οποιονδήποτε τρόπο, μηχανικό, ηλεκτρονικό ή άλλο,  
χωρίς προηγούμενη γραπτή έγκριση του εκδότη.



## Info-DIET

Της ΣΤΑΥΡΟΥΛΑΣ ΠΑΝΑΓΙΩΤΑΚΗ

### ΦΤΙΑΞΕ ΜΟΥ ΤΗ ΜΕΡΑ

#### ΠΟΠΗ ΤΣΑΠΑΝΙΔΟΥ

Πρόεδρε έλα, έλα με φόραααα...  
(σε προεκλογική ομιλία Τσίπρα)

#### ΚΛΕΛΙΑ ΡΕΝΕΣΗ

«Μάθαμε ποιοι είμαστε. Τώρα ξέρουμε κατά πόυ να πάμε.  
Είναι σπουδαίο. Το απέδειξε φρικαλέα ο νομός Σερρών».  
(ανάρτησή της στο Instagram μετά τις εκλογές)

#### ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΠΑΠΑΔΗΜΟΥΛΗΣ

«Η πρόκληση για εμάς είναι για τον ένα μήνα μέχρι τις εκλογές,  
με τον Τσίπρα επικεφαλής και βγάζοντας πιο μπροστά και νέα στελέχη,  
που διακρίθηκαν στις κάλπες αυτές, τις πολύ δύσκολες για εμάς, όπως  
η Έφη Αχτσιόγλου, όπως ο Αλέξης Χαρίτσης, όπως ο Νάσος Ηλιόπουλος,  
που πρώτευσαν με πολύ μεγάλο αριθμό σταυρών στις περιφέρειές τους...»

#### ΡΕΝΑ ΔΟΥΡΟΥ

«Οι δηλώσεις του κ. Παπαδημούλη στην καλύτερη περίπτωση  
είναι απδαστικές για να μην αποδώσω άλλα πολιτικά σχέδια».

#### ΝΙΚΟΣ ΠΑΠΠΑΣ

«Σε στιγμές δύσκολες για το κόμμα μας και την παράταξη μας,  
ο κόσμος που μας ψήφισε και σκέφτεται να μας ψηφίσει  
περιμένει σοβαρότητα και όχι ανοησίες».

#### ΑΛΕΞΗΣ ΤΣΙΠΡΑΣ

-Ένας πολιτικός άμα χάσει με 6 μονάδες θα έχει κυρώσεις;  
-Ε βέβαια θα έχει κυρώσεις. Προφανώς θα έχει κυρώσεις.  
(Ο Τσίπρας στον Σταύρο Θεοδωράκη, 6 ημέρες πριν τις εκλογές)

#### ΓΙΑΝΗΣ ΒΑΡΟΥΦΑΚΗΣ

«Είναι πάρα πολλοί εκείνοι που μετάνιωσαν που δεν μας ψήφισαν».

#### ΑΛΕΞΗΣ ΚΟΥΓΙΑΣ

«Πρόκειται περί κλόουν. Ο ανεπάγγελτος αυτός ο τύπος,  
ο μυαλωπώλης, που δεν γνωρίζω αν έχει σπουδάσει  
και αν όλες αυτές οι θεωρίες που αναπτύσσει  
έχουν καμία εφαρμογή πουθενά...»  
(κατά Βαρουφάκη στο Πρωινό)

#### ΑΦΡΟΔΙΤΗ ΛΑΤΙΝΟΠΟΥΛΟΥ

«Δεν είναι λογικό να διδάσκονται στα σχολεία ομοφυλοφιλικές σχέσεις.  
Δεν είναι λογικό να υιοθετούν παιδιά ομόφυλα ζευγάρια.  
Δεν είναι λογικό η Κλεοπάτρα να είναι μαύρη επειδή έτσι θέλει το NETFLIX.  
Φανταστείτε δηλαδή τον Μάρτιν Λούθερ Κινγκ  
να τον έπαιζε ο Σταλόνε τι θα γινόταν».  
(απόσπασμα από το μανιφέστο του νέου κόμματος «Φωνή Λογικής»  
που ίδρυσε για να κατέβει στις εκλογές της 25ης Ιουνίου)

#### ΔΡ. ΓΚΑΡΙ ΝΟΛΑΝ

Με απόλυτη σιγουριά, ο καθηγητής του Πανεπιστημίου του Στάνφορντ  
και διακεκριμένος σε θέματα UFO, υποστηρίζει ότι οι εξωγήινοι  
όχι μόνο έχουν επισκεφθεί τη Γη, αλλά «είναι εδώ για πολύ καιρό»  
και μπορεί ακόμη και σήμερα να βρίσκονται στον πλανήτη μας.



#### ΤΟ ΕΞΩΦΥΛΛΟ ΜΑΣ

Αυτή την εβδομάδα το σχεδιάζει  
ειδικά για την εφημερίδα μας  
ο **Φίλιππος Αβραμιδής**.  
Γεννήθηκε το 1993 στην Αθήνα και  
σπούδασε στο τμήμα γραφιστικής  
της Σχολής Καλλιτεχνικών  
Σπουδών του ΤΕΙ Αθηνών. Από το  
2016 εικονογραφεί έντυπα και  
παιδικά βιβλία. Εργάζεται στο  
δημιουργικό γραφείο K2design.

ΛΟΓΙΑ ΠΟΥ ΑΚΟΥΣΤΗΚΑΝ  
ΔΗΜΟΣΙΩΣ ΣΤΗΝ ΑΘΗΝΑ

## «Μα ούτε μία κάμερα;»

(Κυρία αστειεύομενη, προς  
την εφορευτική επιτροπή, αμέσως μετά  
την ψήφο της. Αγία Παρασκευή,  
πρωί Κυριακής)

Πολύ ηλικιωμένος  
κύριος με μπιστούνη  
προσπαθεί να ανέβει με δυσκολία  
τα σκαλιά του σχολείου για να πάει  
στο εκλογικό τμήμα να ψηφίσει.  
Έτερος κύριος τον ρωτάει:  
-Θέλετε βοήθεια; Μου  
επιτρέπετε να σας βοηθήσω;  
-Όχι, όχι, εντάξει. Προσωρινό  
είναι, ευχαριστώ.

(Δημοτικό σχολείο Πικιώνη,  
Λυκαβηττός, Κυριακή πρωί)

Κοπέλα που μάλλον έχει  
γίνει φέσι από το αλκοόλ,  
μιλάει δυνατά σε διπλανή παρέα  
σε μπαρ του κέντρου:  
«Εμείς εδώ δεν  
πίνουμε ινστρουμένταλ.  
Την πάμε με στίχο» (;)

(Γκάζι, Παρασκευή βράδυ)

«Σε λιγότερο από έναν  
μήνα παντρεύομαι.  
Έκανα πρόταση γάμου  
γονατιστός, όπως συνηθίζεται.  
Αν μου έλεγε ότι θα την  
έσπρωχνα στον γκρεμό, κάτω».  
(Ο Κύπριος τραγουδιστής Λούκας Γιώργας  
σε συνέντευξη στο Mega)

«Λοιπόν, κοίταξε.  
Τώρα εγώ είμαι  
ο Θεός και κάνουμε  
θυσίες για την πάρτη μου,  
έτσι; Ε, δεν γουστάρω.  
Προτιμώ να κάνουμε  
παρτούζες».

(Δεκαεφτάχρονα κορίτσια.  
Γραμμή Α13, Αθήνα - Κηπούπολη,  
Πέμπτη απόγευμα)

«Η τούρτα μου  
τα γκίνει σόπα».

(Κυρία κάποιας ηλικίας με ρώσικη, μάλλον,  
προφορά προς τη φίλη της. Κράταγε τούρτα  
μέσα στο λεωφορείο. Γραμμή 501,  
Παρασκευή μεσημέρι)

ΓΙΑΝΝΗΣ ΝΕΝΕΣ  
panikoval500@gmail.com

## ΤΑ ΝΟΥΜΕΡΑ ΤΗΣ ΕΒΔΟΜΑΔΑΣ

Του ΣΤΑΜΑΤΗ ΖΑΧΑΡΟΥ

**40,79%** των ψήφων έλαβε η ΝΔ στις εκλογές της 21ης Μαΐου. Εξέλεξε 146 βουλευτές. Σχεδόν άγγιξε την αυτοδυναμία με απλή αναλογική.

**20,07%** έλαβε ο ΣΥΡΙΖΑ με τεράστιες απώλειες, παρά το γεγονός ότι βρισκόνταν στην αντιπολίτευση. Εξέλεξε 71 βουλευτές. Έχασε 598.503 ψήφους.

**11,46%** έλαβε το ΠΑΣΟΚ. Εξέλεξε 41 βουλευτές.

**7,23%** έλαβε το ΚΚΕ. Εξέλεξε 26 βουλευτές.

**4,45%** έλαβε η Ελληνική Λύση. Εξέλεξε 16 βουλευτές.

**60,92%** ήταν η συμμετοχή.

**30.000** ψήφους διαφορά «έβλεπε» το roll of polls πολυμεθρικών που δεν το είδαμε εμείς αλλά το είδε και μετά-δωσε το Euractiv τρεις μέρες πριν τις εκλογές. Τα ισοκλήματα και φιλικά μέσα προς τον ΣΥΡΙΖΑ το αναμετέδωσαν με λαιμαργία (ανάλογη της Vox Pop του 2019) και ενώ ο ΣΥΡΙΖΑ ούρλιαζε για περισσότερη διαφάνεια στις δημοσκοπήσεις.

**1** ψήφο έλαβε το (ιστορικό) κόμμα Δημοσθένης Βεργής ΕΛΛΗΝΕΣ Οικολόγοι στις πρόσφατες εκλογές. Ο ίδιος ο Βεργής ομολόγησε ότι ψήφισε Μπιστοτάκη και αναζητά τον Έλληνα που προτίμησε το κόμμα του.

**40,07%** (1.316 ψήφοι) έλαβε η ΝΔ στο Αθαμάνιο Άρτας, το χωριό του Αλέξη Τσίπρα. Ο ΣΥΡΙΖΑ αντίθετα έλαβε 35,40% (1.140 ψήφοι). Δυσάρεστο να χάνεις ακόμη και στο χωριό σου.

**13.206** ψήφους έχασε στα Χανιά ο ΣΥΡΙΖΑ, σε σύγκριση με τις εκλογές του 2019, γεγονός που βαρύνει σαφώς τον Πάυλο Πολάκη.

**4.493** σταυρούς έχασε ο ίδιος ο αθυρόστομος βουλευτής του ΣΥΡΙΖΑ, ο οποίος ωστόσο εξέλεξε, αφήνοντας απέ-

Κόμμα	Ποσοστό	Ψήφοι	Βουλευτές
ΝΕΑ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ	40,79%	2.404.703	146
ΣΥΝΑΣΤΕΛΜΟΣ ΡΙΖΟΣΠΑΣΤΙΚΗΣ ΑΡΙΣΤΕΡΑΣ-ΠΡΟΔΕΥΤΙΚΗ ΣΥΜΜΑΧΙΑ	20,07%	1.182.889	71
ΠΑΣΟΚ-Κόμμα Αλλαγής	11,46%	678.535	41
ΚΟΜΜΟΥΝΙΣΤΙΚΟ ΚΟΜΜΑ ΕΛΛΑΔΑΣ	7,23%	425.023	26
ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΛΥΣΗ - ΚΥΡΙΑΚΟΣ ΒΕΛΟΠΟΥΛΟΣ	4,45%	262.430	16
ΝΙΚΗ	2,92%	172.070	
ΓΛΑΥΚΗ ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ - ΖΩΗ ΚΩΝΣΤΑΝΤΟΠΟΥΛΟΥ	2,89%	170.097	
ΜΕΡΑΖΙ-ΣΥΜΜΑΧΙΑ ΓΙΑ ΤΗ ΡΗΞΗ	2,62%	154.228	

ξω τον Γιώργο Σταθάκη.

**43,17%** έλαβε η ΝΔ και στην γενέτειρα Πολάκη, δηλαδή στα Σφακιά, έναντι 36,95% του ΣΥΡΙΖΑ.

**7.919** ψήφους κέρδισε στον ίδιο νομό η ΝΔ, μαζί με ένα στοίχημα που φημολογείται ότι έβαλε η Ντόρα Μπακογιάννη με τον αφύ. Το στοίχημα προέβλεπε μια δημόσια συγγνώμη. Ακόμη δεν την είδαμε. Ούτε καν πούπουλα που να την προαναγγέλλουν.

**2.000** εγκρίσεις και 9.400 προεγκρίσεις έχουν δοθεί για τα δάνεια του στεγαστικού προγράμματος «Σπίτι μου». Βιασύνη, προχειρότητα, γραφειοκρατία, ελάχιστα ακίνητα, λίγοι πραγματικοί δικαιούχοι, στρεβλώσεις και άνοδο τιμών είχε διακρίνει ο ΣΥΡΙΖΑ με ανακοίνωσή του στις 4 Μαΐου. «Δεν είναι στις προτεραιότητες και τους σχεδιασμούς της ΝΔ η στέγασψη ως δικαίωμα», είχε αναφέρει σχετικά το τμήμα Στεγαστικής Πολιτικής του ΣΥΡΙΖΑ-ΠΣ.

**31.506** αιτήσεις έχουν ήδη υποβληθεί συνολικά, εκ των οποίων έχουν αξιολογηθεί 13.632.

**112.083** ευρώ είναι το μέσο ποσό προ-έγκρισης.

**37%** των εγκεκριμένων δανείων αφορά αγορά πρώτης κατοικίας στην Αττική, το 22% στην Κεντρική Μακεδονία, το 7% στη Θεσσαλία και το 6% στη Δυτική Ελλάδα. «Προεκλογικό εμπόριο ελπίδας» είχε χαρακτηρίσει το ΠΑΣΟΚ το συγκεκριμένο πρόγραμμα και πρότεινε την κατασκευή χιλιάδων εργατικών κατοικιών με πόρους του Ταμείου Ανάκαμψης.

**33,18%** έλαβε ο ΣΥΡΙΖΑ στη Ροδόπη, όπου κατατρόπωσε τη ΝΔ (27,6%). Το στέλεχος του ΣΥΡΙΖΑ κυρία Ελένη Λαφτσή κατήγγειλε πάντως «ωμή και αισχρή παρέμβαση» του τουρκικού προξενείου στις εκλογές, χαρακτηρίζοντας τον νεοεκλεγέντα βουλευτή «ερντογανικό».

**58.944** σταυρούς έλαβε η υπουργός Παιδείας, Νίκη Κεραμέως, σπάζοντας μια «κατάρρα» πολλών δεκαετιών, που θέλει τους υπουργούς Παιδείας να μην επανεκλεγόνται. Η Κεραμέως εξέλεξε 1η σε σταυρούς μεταξύ όλων των γυναικών της ΝΔ και 4η μεταξύ όλων των βουλευτών. Τελικά ήταν λίγοι αυτοί που ούρλιαζαν «Κεραμέως παραιτήσου». Οφείλουμε ωστόσο να ομολογήσουμε ότι φώναζαν δυνατά.

**31,5%** έλαβε η ΝΔ στους νέους ψηφοφόρους 17-24 ετών έναντι 28,8% του ΣΥΡΙΖΑ, παρά τον αστικό μύθο που είχε καλλιεργήσει η Αριστερά. Όσοι-λίγοι ελπίζω- είχαν «ψηθεί» με το σύνθημα «κατάργηση της ελάχιστης βάσης εισαγωγής», άρχισαν να διαβάσουν πανικόβλητοι, το βράδυ της Κυριακής.

**38%** είχε λάβει στην ίδια ηλικιακή κατηγορία ο ΣΥΡΙΖΑ το 2019 έναντι 30% της ΝΔ.

**32%** αυξήθηκε η απασχόληση των ηθοποιών μεταξύ 2019 και 2023, σύμφωνα με στοιχεία της Εργάνης. Αφορά στις συνολικές ημέρες απασχόλησης και παρ' όλη αυτά μια χούφτα ηθοποιοί έκλειναν το κέντρο της Αθήνας επί εβδομάδες γιατί «η κυβέρνηση δεν νοιάζονταν για τον πολιτισμό».

**425** εκατ. ευρώ ήταν ο τζίρος των τεχνών του θεάματος και της

καλλιτεχνικής δημιουργίας το 2022, έναντι 310 εκατ. ευρώ το 2019.

**440** εκατ. ήταν ο τζίρος της παραγωγής κινηματογραφικών ταινιών και σειρών το 2022 έναντι 270 εκατ. το 2019.

**340** εκατ. ευρώ ήταν ο προϋπολογισμός του Υπουργείου Πολιτισμού το 2022, αυξημένος κατά 11,5% σε σχέση με το 2019 όταν και είχε διαμορφωθεί σε 305 εκατ. ευρώ.

**281** εκατ. ευρώ ήταν ο ίδιος τζίρος το 2016.

**5** άτομα συνελήφθησαν το βράδυ του Σαββάτου στην Καρδίτσα με την κατηγορία απόπειρας εξαγοράς ψήφων ευάλωτων (για να το πούμε κομψά) συμπολιτών μας.

**197** δελτία ταυτότητας και φυσικά σταυρωμένα ψηφοδέλτια βρέθηκαν στην κατοχή τους. Και από αυτά τα ελλιπή στοιχεία κάποιοι έσπευσαν να εξαγουν συμπεράσματα. Οι άνθρωποι ίσως βοηθούσαν τους αναλφάβητους που δεν ξέρουν να βάζουν ούτε σταυρό.

**20** ευρώ περιείχε κάθε φάκελος εκτός από 5 σταυρωμένα ψηφοδέλτια. Άρα η τιμή του βουλευτή ήταν στα 4 ευρώ. Τσάμπα πράμα.

**88,89%** έλαβε ο ΣΥΡΙΖΑ σε ένα εκλογικό τμήμα των φυλακών Κορυδαλλού, σύμφωνα με την «Καθημερινή». 4,23% έλαβε η Νέα Δημοκρατία στο ίδιο εκλογικό τμήμα.

**79,25%** έλαβε ο ΣΥΡΙΖΑ στις φυλακές Νέων Κασσαβέτειας, έναντι 19,75% της ΝΔ, σύμφωνα με τα «Παραπολιτικά».

**69,7%** έλαβε ο ΣΥΡΙΖΑ στις φυλακές Τίρυνθας και η ΝΔ 24,4%.

**40,4%** είναι το ποσοστό που χρειάζεται το πρώτο κόμμα στις εκλογές της 25ης Ιουνίου για να επιτύχει την αυτοδυναμία, ακόμη και εάν το ποσοστό των εκτός Βουλής κομμάτων είναι μηδενικό.

### VERBA VOLANT

ΕΛΕΝΑ ΑΚΡΙΤΑ

«*Ελα τώρα, που φάγαμε τις σόλες μας στο Κύπταρο όταν εσείς τρώγατε βελανίδια με τους Ολύμπιανς*». Η ελληνική μάχη «ροκάδες-καρεκλάδες» των 80s αναβιώνει. Για να ολοκληρωθεί αισθητικά το αποτέλεσμα, προτείνω στη βουλευτή (πλέον) να αφήσει χαιτή και να κυκλοφορεί με άρβυλο και ταγάρι.

ΝΙΚΗ - ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ ΝΑΤΣΙΟΣ

«*Υπάρχει έκκρεμες, έρωτσημα, εάν όρισμένοι έμβολιασμένοι καθίστανται ένδεχομένως φορείς μαγνητικού πεδίου*». Σε φουλ πολυτονικό, το συγκεκριμένο ερώτημα κοσμήει τη σελίδα του κόμματος που έλαβε 172.000 ψήφους και ποσοστό 2,92%. Έτσι, για να μη βαρεθούμε ποτέ, ο επικεφαλής δήλωσε επίσης ότι «Δεν είμαστε ούτε Δεξιά, ούτε Αριστερά, ούτε κέντρο. Είμαστε τα παιδιά της πονεμένης ρωμιοσύνης».

ΚΛΕΛΙΑ ΠΕΝΕΣΗ

«*Δηλαδή τώρα για να καταλάβω, αυτοί οι άνθρωποι θα βγουν και θα πουν πήραμε λαϊκή εντολή; Όποιο ποσοστό και να πάρουν. Θεωρούν ότι το ποσοστό είναι επειδή ο κόσμος τους εμπιστεύθηκε; Τόσο ψηφολάγγοι; Κόντρα σε όλους τους κανόνες τους δημοκρατικούς*; Ο σημαντικότερος αντίζηλος του εθνικού ξεβλαχέρ, Πέτρου Κωστόπουλου, τα είπε έξω απ' τα δόντια. Πριν τον Σκουρλέτη κόβαμε τον πατσά με το ψαλίδι, που έλεγε και ο αείμνηστος Ζήκος.

ΑΝΤΖΙ ΣΑΜΙΟΥ

«*Τι είπε ο κόσμος σήμερα; Κάψε μας, κλέψε μας, πέτα μας έξω από τα σπίτια, άσε μας στον δρόμο, ανέργους, χωρίς περίθαλψη, χωρίς παιδεία, χωρίς ασφάλεια, χωρίς μέλλον. Δείρε, ξεπούλα τα όλα κι εμείς θα σε υπηρετούμε. Ζήτη η Ελλάς*». Με όλο τον σεβασμό στη μεγάλη μας τραγουδίστρια και την ανάλυσή της, ξέχασε να βάλει και την κραυγή ηδονής «σκίσε με καράφλα και πέτα με στα βράχια».



ΣΕ ΒΛΕΠΩ!

Της ΛΕΝΑΣ ΔΙΒΑΝΗ



### Σε βλέπω να φοβάσαι

Είναι σίγουρα οι πιο ανούσιες, οι πιο άνευρες εκλογές που έχω ζήσει στη ζωή μου, με το πιο ανατρεπτικό αποτέλεσμα που έχω ζήσει στη ζωή μου. Αυτό δεν έχει ξαναγίνει! Οι συζητήσεις στην τηλεόραση γίνονται ανόρεχτα για εικονικά διλήμματα και χωρίς ακροατήριο. Τα εικοσάχρονα απαντούν στους ρεπόρτερ ότι βαριούνται να πάνε να ψηφίσουν. Οι παλιοί αριστεροί θυμούνται νοσταλγικά την εποχή που ελπίζανε και δερνότανε και θυμώνανε με τον μπατζανάκη τους για το κόμμα τους. Ελπίδα, να τι έλειπε. Όλοι και όλες συρθήκαμε στην κάλπη από έναν αόριστο φόβο: μην έρθουν οι άλλοι και τα κάνουν πάλι θάλασσα, μη χάσουμε τα λεφτά μας και βρεθούμε με τη Δήμητρα στο χέρι, μην μπουν οι Τούρκοι και εμείς δεν έχουμε κυβέρνηση, μην αδικηθούν τα παιδιά μας. Ελπίδα ότι θα αλλάξει πραγματικά κάτι ούτε για δείγμα, σε κανέναν προεκλογικό λόγο – πήξαμε στην αοριστία: για να πάμε μπροστά, για τη δικαιοσύνη για όλους, για μια Ελλάδα σταθερή. Σταθερή – λέξη αστεία όταν βλέπεις ότι διανύουμε παγκοσμίως την πιο ασταθή εποχή μετά τον Δεύτερο Παγκόσμιο Πόλεμο. Αστεία ξαστεία τη φάγαμε φυσικά γιατί τη χρειαζόμαστε τόσο πολύ ψυχικά. Ο άνθρωπος έχει ανάγκη, απόλυτη ανάγκη, τη σταθερότητα, όπως κι αν την εννοεί. Και την ψάχνουμε ακόμα πιο πολύ γιατί κατά βάθος ψυχανεμιζόμαστε ότι αυτό που ζούμε είναι μια εικονική πραγματικότητα. Ίσως γι' αυτό οδηγήσαμε στην κάλπη την Κυριακή με τόσο ασταθή και απρόθυμα βήματα... Ίσως γι' αυτό δεν περίμεναν ούτε οι νικητές ότι θα νικήσουν τόσο σαρωτικά.

# Η κυριαρχία της μικροπολιτικής στον δημόσιο διάλογο

Της ΣΟΦΙΑΣ ΚΑΛΑΜΑΝΤΗ

Η προεκλογική περίοδος είχε ως επί το πλείστον πτυχές που απασχολούν ούτως ή άλλως τη δημόσια σφαίρα και την επικαιρότητα. Η μικροπολιτική, οι επιθέσεις επί προσωπικού μεταξύ των αρχηγών των κομμάτων, η προσπάθεια εύρεσης ευκολοχώνευτων συνθημάτων, τα επικοινωνιακά κλισιέ και οι παρασκηνιακές όψεις της πολιτικής επικυρίαρχσαν στην ατζέντα του προεκλογικού λόγου. Παράλληλα, δεν έλειψαν και εντονότερες παραφωνίες από κόμματα με αντισυστημικό πρόσημο, σε μία προσπάθεια προσέλευσης της σημαντικής μερίδας αναποφάσιστων και όσων δηλώνουν δυσαρεστημένοι με το «παλαιοκομματικό σύστημα».

Είνα αυτονότο πως στον συμπυκνωμένο προεκλογικό χρόνο τα αντανκαστικά των πολιτικών δρώντων εστιάζουν στην όσο το δυνατόν αποτελεσματικότερη σύνοψη του μηνύματός τους, με βασικό κριτήριο το πώς θα καταστεί η απήχυσή τους ευρεία. Τα οράματα για την Ελλάδα του 2023-27 ξεδιπλώθηκαν προς διάφορες κατευθύνσεις, αναλόγως και το ιδεολογικό-πολιτικό αποτύπωμα κάθε κόμματος. Το ερώτημα είναι εάν αυτά ήταν επαρκώς σύμφυτα με τις προκλήσεις της εποχής.

Πολλά έχουν αλλάξει από το 2019 σε παγκόσμιο επίπεδο. Σε έναν μεταπανδημικό κόσμο, βρισκόμαστε αντιμέτωποι με αλληπαλληλες μεταβολές, σμιλεμένες από την κλιματική αλλαγή, την έκρηξη στις νέες τεχνολογίες και τη χιονοστιβάδα ρυθμιστικών ζητημάτων για τα προσωπικά δεδομένα και την ιδιωτικότητα εξαιτίας της τεχνητής νοημοσύνης. Παράλληλα, η παραπληροφόρηση και η συνωμοσιολογία στο ψηφιακό πεδίο επιτρέπουν στον εξτρεμισμό να ανθίζει δηλητηριάζοντας τις φιλελεύθερες δημοκρατίες. Τέλος, η μετανάστευση, η δημογραφική γήρανση της Ευρώπης και οι γεωπολιτικές προκλήσεις στη μετέγρωσική-εισβολή εποχή έρχονται να ανακατέψουν εκ νέου την τράπουλα και στις διεθνείς ισορροπίες.

Τα ζητήματα αυτά προσεγγίστηκαν –αν προσεγγίστηκαν– ακροθιγώς με γενικόλογες τοποθετήσεις και πάντως κανένα ενδιαφέρον δεν φάνηκε να είχαν ούτε για τους υποψηφίους, ούτε και για την κοινή γνώμη, σε σύγκριση με τα προβλήματα της απτής καθημερινότητας.

Θα μπορούσε να πει κανείς πως τέτοιες θεματικές είναι υπερβολικά τεχνικές ή και καθόλα ασαφείς για τους περισσότερους, επομένως δεν έχουν θέση σε μία συζήτηση αποτελούμενη από εύληπτα μηνύματα για εκλογική κινητοποίηση. Το ζήτημα, ωστόσο, είναι πως οι προκλήσεις αυτές δεν θα είναι για πολύ ένα θολό συνονθύλευμα στη σφαίρα του θεωρητικού ή του αμιγώς τεχνοκρατικού, απασχολώντας αποκλειστικά τα όργανα θέσπισης πολιτικών. Αντιθέτως, θα αποτελέσουν τις παραμέτρους που θα καθορίσουν αποφασιστικά την ποιότητα ζωής των επόμενων γενεών. Οι σημερινοί νέοι είναι βέβαιο πως θα αναμετρηθούν εμπράκτως με αυτές τις ανακατατάξεις παγκόσμιου βεληνεκούς, επομένως το να τις κρύβει κανείς κάτω από το χαλί ως δευτερεύουσες προβληματικές για έναν μεταγενέστερο χρόνο, μόνο παραγωγικό δεν θα αποβεί.

Στην προεκλογική περίοδο η προσέγγιση των νεαρότερων ψηφοφόρων, εκείνων της γενιάς Z, που βρέθηκαν με δικαίωμα ψήφου χωρίς καν να έχουν τελειώσει το λύκειο, πήρε τη μορφή ενός επικοινωνιακού πυροτεχνήματος που έλαβε χώρα κυρίως στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης. Το ενδιαφέρον μονοπώλησε η πλατφόρμα του TikTok, στην οποία δοκιμάστηκαν για πρώτη φορά οι αρχηγοί των δύο μεγάλων κομμάτων. Η κάπως αμήχανη προσπάθεια προσέγγισης των νεαρότερων ηλικιών, εντός της μιντιακής τους «έδρας», περιελάμβανε βίντεο με γρήγορο μοντάζ, χρωματιστούς υποτίτλους, έντονη μουσική, σε μία προσπάθεια να χαλιναγωγηθεί το μικρό εύρος προσοχής των ψηφοφόρων εκείνων που θα επισκέπτονταν την κάλπη για πρώτη φορά στη ζωή τους.

Το αποτέλεσμα ήταν από αισθητικής άποψης κάποιες φορές πετυχημένο και άλλοτε το λιγότερο άβολο, με το περιεχόμενο των αναρτήσεων να κινείται μεταξύ φτηνού χιούμορ, με συνθήματα και λογοπαίγνια, και ορισμένων στιγμών που πράγματι εξέπεμψαν έναν αυθόρμητισμό και μια ματιά στα παρασκηνία, που δεν είχε ξαναπροσφερθεί σε κοινή θέα. Σε κάθε περίπτωση, αυτό που τελικά έμεινε ήταν μία προσπάθεια εξανθρωπισμού των υποψηφίων στα μάτια των εφήβων, ώστε να δείχνουν λιγότερο «εξωγήινοι», και όχι μία περισσότερο ειλικρινής οπτική για την πραγματικότητα, με αληθινά σύγχρονους όρους.

Η νέα γενιά είναι πάντως περισσότερο κυνική από όσο πιστεύει κανείς, αφού ενηλικιώνεται ταχύτερα σε σχέση με τις προηγούμενες, εξαιτίας και του πλήθους διαθέσιμης πληροφορίας που έχει για τον κόσμο. Ενώ, λοιπόν, το μέσο ήταν πράγματι το κατάλληλο, τα μηνύματα σε αυτό κατέληξαν να είναι μάλλον ευτελή και ίσως και να υποτιμούσαν το νεαρότερο ακροατήριο, χωρίς να είναι σε θέση να προσεγγίσουν τις δυναμικές προβληματικές που θα το κινητοποιούσαν.

Συνοψίζοντας, στην Ελλάδα η ζυγαριά μεταξύ του πολιτικού παιρνιδιού («politics») και των δημόσιων πολιτικών («policies») στον δημόσιο διάλογο συνεχίζει να γέρνει αποφασιστικά υπέρ του πρώτου. Όσο όμως ο κόσμος γύρω μας γίνεται ολοένα και πιο σύνθετος, τόσο πιο ανεπαρκές και παρωχημένο θα καθιστάται αυτό το μοντέλο διαλεκτικής σύγκρουσης. Χρειάζεται η δημόσια ατζέντα να γίνει πιο πλουραλιστική, λειτουργώντας ως θεματικό χωνευτήρι και για τα συνθετότερα προκείμενα, και να μην επιτρέπει στο πολιτικό βαρόμετρο του στρατευμένου Twitter να ορίζει τις προτεραιότητες. Παράλληλα, είναι σημαντικό το κοινό να έχει περισσότερες απαιτήσεις από τη δημόσια σφαίρα, συνειδητοποιώντας πως οι κυβερνήσεις θα βρίσκονται πλέον αντιμέτωπες με πρωτόγνωρες και πολυεπίπεδες κρίσεις τις οποίες θα καλούνται να διαχειριστούν, όπως συνέβη τα προηγούμενα δύο χρόνια. Αυτή η στροφή θα πρέπει να επιτευχθεί όχι με νοοτροπία καταστροφολογίας, μιζεραμπιλισμού ή φοβικών σπασμών, αλλά με ψυχραιμία και νηφαλιότητα, με την έμφαση του διαλόγου να μετατοπίζεται σε πολιτικές προτάσεις που θα εμπειρέχουν δεσμεύσεις για τεχνολογία, καινοτομία και ενδυνάμωση του ρόλου των εμπειρογνομώνων στα δημόσια πράγματα. **A**

**ΟΙ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΙΣ ΘΑ ΒΡΙΣΚΟΝΤΑΙ ΠΛΕΟΝ ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΕΣ ΜΕ ΠΡΩΤΟΓΝΩΡΕΣ ΚΡΙΣΕΙΣ ΤΙΣ ΟΠΟΙΕΣ ΘΑ ΚΑΛΟΥΝΤΑΙ ΝΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΤΟΥΝ**

ONASSIS STEGI

ΟΙ ΜΟΥΣΙΚΕΣ ΚΟΥΛΤΟΥΡΕΣ ΤΩΝ ΝΟΤΙΩΝ ΒΑΛΚΑΝΙΩΝ  
**ΓΙΑΤΙ 'ΝΑΙ ΜΑΥΡΑ  
ΤΑ ΒΟΥΝΑ**

ΣΤΟ ΣΠΙΤΙ ΤΗΣ ΧΑΜΚΩΣ ΣΤΗΝ ΚΟΝΙΤΣΑ 09–11.06.23  
ΚΑΛΛΙΤΕΧΝΙΚΗ ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ: CHRISTOPHER KING

BAJSA ARIFOVSKA FOLK GROUP • ΕΒΡΙΤΙΚΗ ΖΥΓΙΑ • ΙΣΟΚΡΑΤΙΣΣΕΣ  
ΚΩΣΤΑΣ ΚΑΡΑΠΑΝΟΣ & AUREL QIRJO • ΝΕΓΡΟΣ ΤΟΥ ΜΟΡΙΑ & ΟΔΥΔΟΖΕ  
VASIL ZIU & THE SOUL OF MYZEQE

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΜΟΥΣΙΚΗ, ΤΡΑΠ/ΧΙΠ ΧΟΡ ΑΥΤΟΣΧΕΔΙΑΣΜΟΙ  
ΚΑΙ ΣΠΑΝΙΟ ΕΘΝΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΙΝΕΜΑ. ΕΝΑ ΜΥΣΤΑΓΩΓΙΚΟ  
ΜΟΥΣΙΚΟ ΤΡΙΗΜΕΡΟ ΣΤΗΝ ΚΟΝΙΤΣΑ.

ΕΙΣΟΔΟΣ ΕΛΕΥΘΕΡΗ

ΣΕ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ ΜΕ ΤΟΝ ΔΗΜΟ ΚΟΝΙΤΣΑΣ

ΔΗΜΟΣ ΚΟΝΙΤΣΑΣ  
Ο τόπος των πέτρινων γεφυρών

ΣΤΟ ΠΛΑΙΣΙΟ:

SN sounds now

ΜΕ ΤΗ ΣΥΓΧΡΗΜΑΤΟΔΟΤΗΣΗ:



Με συγχρηματοδότηση από το πρόγραμμα «Δημιουργική Ευρώπη» της Ευρωπαϊκής Ένωσης



ONASSIS.ORG

## Η εκδίκηση των «μεταμελημένων»

Του ΛΕΩΝΙΔΑ ΚΑΣΤΑΝΑ

Την 21η Μαΐου 2023 θα τη θυμόμαστε για χρόνια μιας και αποτελεί ένα νέο ορόσημο στη σύγχρονη πολιτική μας ιστορία. Δεν είναι απλά μια αλλαγή σελίδας, αλλά ενός ολόκληρου βιβλίου. Τελειώνει επομένως η εποχή του αντισυστημικού και ριζοσπαστικού υποδείγματος, η εποχή του μίσους και της στερείρας οργής, που μας ταλαιπωρεί από το 2008. Δυστυχώς χρειάστηκαν 15 χρόνια, αλλά στην Ελλάδα γινόμαστε ελαφρώς βραδύγλωσσοι όταν πρόκειται να συνομιλήσουμε με την Ιστορία.

**Κ**άποιοι πιο τολμηροί μιλούν για το τέλος της μετεμφυλιακής Ελλάδας. Τελειώσαμε με τους αναχρονισμούς που προσπάθησε να επιβάλει ο ΣΥΡΙΖΑ και η αριστερά του, ένα μόρφωμα που επί 15 χρόνια κυριαρχούσε στο πολιτικό μας στερέωμα και καθόριζε τις πολιτικές και ιδεολογικές ροπές της κοινωνίας. Το νταμπλ σκορ, δηλαδή η συντριβή του, σε μια εκλογική διαδικασία βουβή, χαλαρή και άνευρη, απέδειξε ότι μια σχετική πλειοψηφία των συμπολιτών μας διαλέγει το ρεύμα της ανόδου, όπως έγραφα στο προηγούμενο σημείωμα. Μαζί τους και οι χιλιάδες νέοι ψηφοφόροι που μπορεί να είναι νέοι, αλλά και βούληση έχουν και φρόνηση. Δεν είναι λούμπεν. Και δεν θέλουν να μπαίνουν στο πανεπιστήμιο γράφοντας πεντάρια. Και μόνο αυτό αποτελεί μια μεγάλη παρακαταθήκη για το μέλλον. Τελικά ο Αλέξης δεν έσκιζε στη νεολαία, όπως προσπαθούσαν να μας πείσουν οι επιτήδριοι.

**Επί 15 χρόνια η πατρίδα ταλανίζονταν** από το ψεύδος, την τερατολογία, τη κυδαιότητα, το μίσος, την εκθροπάθεια και την τοξικότητα μιας μικρής ομάδας ανθρώπων που είχε την ικανότητα να ιππεύει το κύμα της οργής, να πείθει πολλούς και να ταλαιπωρεί περισσότερους. Και το μεγάλο της λάθος είναι ότι μεθυσμένη από την επιτυχία και διαβάζοντας μόνο όσα είχε στο κεφάλι της, απούσα από την κοινωνία, στράφηκε ακόμα και την ύστατη στιγμή εναντίον της. Εναντίον του απλού βιοπαλαιστή. Λάνσαρε τον εαυτό της ως απειλή. «Ερχόμαστε και θα είναι αλλιώς». Ανίκανη να αισθανθεί ότι όλο το κόλπο είναι ένα φακελάκι, ένα ψηφοδέλτιο, μια σχισμή και ένα κουτί. Κι από τη μια στιγμή στην άλλη σε στέλνει στο 20% και από κει ίσως στα αζήτητα της Ιστορίας. Όπως τόσους και τόσους που αγάπησαν τον όχλο, αλλά δεν σεβάστηκαν τον πολίτη.

**Και μόνο από την κίνηση στους δρόμους**, όπου κυκλοφορούν καθημερινά χιλιάδες φορτηγά που μεταφέρουν εμπορεύματα, μπορούμε να καταλάβουμε ότι η Ελλάδα είναι ευχαριστημένη. Ότι πάει καλύτερα. Ότι κερδίζει το στοιχείο της «μετά κρίσης» εποχής. Και μόνο από τις εορταστικές εξόδους από τις μεγαλουπόλεις μπορούμε να πιάσει την αισιοδοξία για την επόμενη ημέρα. Και μόνο από τις έρευνες δημοφιλίας των πολιτικών αρχηγών μπορούμε να μετρήσουμε ότι στο πρόσωπο του Κυριάκου Μητσοτάκη, μια ικανή μερίδα συμπολιτών μας έβλεπε την ελπίδα αλλαγής υποδείγματος. Και μόνο από τα κοινωνικά δίκτυα έβλεπε ότι υπήρχε απαίτηση για μεταρρυθμίσεις και συνάμα δυσφορία όταν η κυβέρνηση δίσταζε ή πισωπατούσε να αλλάξει πίστα σε έναν τομέα. Η Ελλάδα διψά για θετική ενέργεια. Για ένα καλό νέο. Για μια ευρωπαϊκή νίκη. Για μια παγκόσμια αναγνώριση. Σου έλεγε καθαρά ότι ήθελε να αφήσει πίσω της τον Άρη Βελουχιώτη και τον Κουφοντίνα. Ότι θέλει να γαληνέψει, να αγαπήσει, να μελετήσει, να προοδεύσει, να μεγαλοουργήσει. Να ζωγραφίσει και να τραγουδήσει.

**Και είναι τραγελαφικό**, το πόσο out και βολонταριστική ήταν και είναι σύσσωμη η αντιπολίτευση (όχι μόνο ο ΣΥΡΙΖΑ) που προσπάθησε να χτίσει το αφήγημά της στην «ανικανότητα» του πρωθυπουργού και στη «χειρότερη» κυβέρνηση της μεταπολίτευσης. Πόσο λάθος διαβάζει την κοινωνία και τις διαθέσεις της

πλειοψηφίας. Πόσο ανέπαφη είναι με τα πραγματικά προβλήματα, πόσο αδιάφορη για την ευημερία των πολιτών, πόση άγνοια έχει για τις μεγάλες προκλήσεις του αύριο, πόσο προσκολλημένη είναι στο παρελθόν και μάλιστα στο χειρότερο. Έχασαν όχι γιατί δεν πέρασαν τις ιδέες τους, όπως θέλησαν να μας πείσουν τα κανάλια το βράδυ των εκλογών, αλλά γιατί δεν είχαν ιδέες. Είχαν όμως εύκολους τους χαρακτηρισμούς. Και κάποιος, όχι όλοι βέβαια, τις ύβρεις, τη δολοφονία χαρακτήρων, τις προσωπικές επιθέσεις –ακόμα και στους συγγενείς–, τη κυδαιότητα και το ψέμα, τα οποία, ευτυχώς, ο πολίτης έπαψε να αγοράζει. Τα βαρέθηκε. Όχι μόνο γιατί έβλεπε τα πράγματα να πηγαίνουν καλύτερα και την κυβέρνηση να προσπαθεί, αλλά γιατί το «λουμπεναριότο» αφήνει μια γλίτσα στα χέρια και μια πικρή γεύση στο βάθος της γλώσσας. Τη λέξη «νισάφι» την έβλεπε στα μάτια τους.

**Ο πολίτης δεν ψήφισε για την τσέπη του μόνο.** Συνεκτίμησε πολλά, και κυρίως μέτρησε αυτά που είχε να χάσει σε μια αλλαγή οδηγού και πορείας. Ή, ακόμα χειρότερα, στο ενδεχόμενο ενός συνωστισμού ηγετίσκων στη θέση του οδηγού. Και τι οδηγών; Που τον απειλούσαν ότι θα έρθουν και όταν θα έρθουν την έβαψε. Στην οικονομία, στην ασφάλεια, στην παραγωγή, στην παιδεία, στην υγεία. Στην ησυχία. Στην πρόοδο και την ευημερία. Στη σταθερότητα και στη βίσιμη ελπίδα. Εντάξει, αυτό δούλεψε το 2015 όταν νόμιζε ότι ο μεγάλος του εχθρός ήταν το σύστημα, το ΔΝΤ και ο Σόιμπλε, αλλά κάποια στιγμή ο κόσμος συνέρχεται, μαθαίνει, αλλάζει, αποφασίζει διαφορετικά. Η μονολιθικότητα, ειδικά της εγχώριας καθολικά σταλινικής αριστεράς, δεν επιτρέπει σε άεργους και αδιάβαστους ανθρώπους να πιάσουν τον σφυγμό, ούτε να βρουν το στίγμα της κοινωνίας. Οπότε η ήττα έρχεται φυσιολογικά. Και τότε είναι μεγάλη και σκληρή. Ισοπεδωτική. Για τους υβριστές της Ιστορίας.

**Το «αντιΣΥΡΙΖΑ» μέτωπο** που συγκροτήθηκε στα χρόνια της ανάγκης και του φόβου της χρεοκοπίας δεν υπάρχει πια. Όχι γιατί διασπάστηκε από όλους εκείνους που ήλπιζαν σε μια «προοδευτική» διακυβέρνηση ΠΑΣΟΚ - ΣΥΡΙΖΑ and friends. Αλλά γιατί μετεξελίχτηκε σε μέτωπο κεντροαριστερών που στηρίζουν την κυβέρνηση του Κ. Μητσοτάκη και κυρίως το θετικό της έργο. Κι α φυσικά είναι οι πιο αυστηροί κριτές της. Λοιδορήθηκαν, υβρίστηκαν, χαρακτηρίστηκαν ως «μεταμελημένοι» αριστεροί. Αλλά ανήκουν στη σωστή πλευρά της Ιστορίας που τυγχάνει σήμερα να είναι και η πλευρά των νικητών. Κι ας έκαναν την πιο αυστηρή κριτική τόσο για τις παρακολουθήσεις όσο και για τα Τέμπη. Κι ας γράφουν για την ανάγκη μεταρρυθμίσεων και ας απαιτούν διαφάνεια και ουσιαστικές αλλαγές και ας προτείνουν καθημερινά και με επιμονή συγκεκριμένα μέτρα.

**Εμείς, του '70 οι εκδρομείς** που θητεύσαμε στη νεότητα στην αριστερή πλευρά της Ιστορίας, μπορεί να υπήρξαμε κομμουνιστές, σοσιαλιστές, εναλλακτικοί, αλτσοεριανοί, δογματικοί, ανανεωτικοί, φρικιά, χίπηδες, ροκάδες, χεβιμεταλάδες και ό,τι άλλο βάλει ο νους σας. Αλλά φτηνιάρηδες και λούμπεν δεν υπήρξαμε ποτέ. Διαβάσαμε, δουλέψαμε και κάτι καταφέραμε στη ζωή μας. Τη ρουφήξαμε μέχρι το μεδούλι και είμαστε υπερήφανοι γι' αυτό. Αλλά αγαπάμε την πατρίδα μας και τους ανθρώπους της ανεξαρτήτως καταγωγής και χρώματος. Αγαπάμε όμως και τα παιδιά ή τα εγγόνια μας και θέλουμε να ζήσουν εδώ, σε μια καλύτερη χώρα από αυτή που ζήσαμε εμείς. Αν σήμερα είναι ο Μητσοτάκης που ενσαρκώνει αυτό το όνειρο, είμαστε μαζί του. Και αν συνεχίσει στον ίδιο δρόμο, που είναι εν πολλοίς και δικός μας, θα είμαστε μαζί του. Αλλά πάντοτε στο κάγκελο ώστε να προλάβουμε το λάθος. Γιατί δεν μισούμε. Γιατί αγαπάμε και νοιαζόμαστε. Και ενίοτε νικάμε. Με νταμπλ σκορ. **A**

**Ο ΠΟΛΙΤΗΣ ΔΕΝ ΨΗΦΙΣΕ ΓΙΑ ΤΗΝ ΤΣΕΠΗ ΤΟΥ ΜΟΝΟ. ΣΥΝΕΚΤΙΜΗΣΕ ΠΟΛΛΑ, ΚΑΙ ΚΥΡΙΩΣ ΑΥΤΑ ΠΟΥ ΕΙΧΕ ΝΑ ΧΑΣΕΙ ΣΕ ΜΙΑ ΑΛΛΑΓΗ ΟΔΗΓΟΥ ΚΑΙ ΠΟΡΕΙΑΣ.**

## Μερικές σκέψεις για το αποτέλεσμα των εκλογών στους νέους 17-24, που ανέδειξε πρώτο κόμμα τη ΝΔ

Της ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΜΠΙΝΑΖΗ

Την πρώτη έκπληξη της μεγάλης διαφοράς μεταξύ ΝΔ και ΣΥΡΙΖΑ στην εκλογική αναμέτρηση του πρώτου γύρου, διαδέχτηκαν τα αποτελέσματα των exit poll που αφορά την ψήφο στους νέους μεταξύ 17-24. Αν ισχύουν, προκύπτουν εύλογα ερωτήματα: Πόσοι είναι αυτοί που κλείνουν τους δρόμους στις διαδηλώσεις που αφορούν την Παιδεία; Πώς πλειοψηφούν οι αποφάσεις για τις καταλήψεις στα πανεπιστήμια όταν στην κάλπη των αδιάβλητων εθνικών εκλογών δείχνουν ότι πρόκειται για μια τραγική μειοψηφία; Ακολουθούν μερικές εκτιμήσεις για το αποτέλεσμα του πρώτου γύρου.

**Τ**ο να υιοθετείς τη γλώσσα και τις φράσεις της νεολαίας δεν σε φέρνει πιο κοντά σε αυτήν. Η έκφραση «bro» που ακούστηκε επανειλημμένα στη διάρκεια της προεκλογικής περιόδου, μάλλον έφερε το αντίθετο από το επιδιωκόμενο αποτέλεσμα. Οι άνθρωποι σε κάθε ηλικία εκτιμούν την ευθύτητα και την ειλικρίνεια, ακόμη κι αν διαφωνούν μαζί μας.

Στα ελληνικά πανεπιστήμια φοιτούν νέοι που δεν αντέχουν άλλο την μπαχαλοποίησή τους. Σε αυτές τις εκλογές πάτησαν το panic button. Έστειλαν sos από την κάλπη. Μέχρι χθες οι αριστερές παρατάξεις μιλούσαν εξ ονόματος όλων. Η κυβέρνηση τη νέα τετραετία θα πρέπει να αποφασίσει: ή θα ακούσει το μήνυμα που εξέπεμψε η κάλπη και η πλειοψηφία της νεολαίας ή θα δείξει την ατολμία της προηγούμενης τετραετίας και τον αβάσιμο τελικά φόβο του πολιτικού κόστους. Θα ήταν ατόπημα να δώσει άλλη μια τετραετία βαρύτητα σε αναλύσεις δημοσιογράφων, συνταγματολόγων, καθηγητών, likes και trends του πολιτικού καφεενείου των κοινωνικών δικτύων χωρίς να ζυγίσει την επιθυμία των νέων που ανέδειξε η κάλπη.

Το πρόγραμμα «Σπίτι μου» εκτιμήθηκε σε μεγάλο βαθμό. Το πρόβλημα της ακριβής στέγης παραμένει πρόβλημα ακόμη και για τους προνομιούχους. Όσοι μπίκαμε στη διαδικασία του στεγαστικού δανείου από μικροί και σήμερα ταλαιπωρούμαστε από την αύξηση των επιτοκίων, νιώθουμε αδικημένοι που δεν είχαμε ανάλογη βοήθεια ως νέοι. Και μάλιστα σε μια εποχή ανέφελων οικονομικών συνθηκών.

Οι νέοι δεν εξαγοράζονται με ανεργμίστες υποσχέσεις, εύκολους τρόπους και μαγικές λύσεις. Αντιλαμβάνονται τους ανταγωνιστικούς όρους στην παγκόσμια αγορά εργασίας πριν βγουν πρακτικά στον επαγγελματικό στίβο. Δεν ζουν σε εργασιακό αποκλεισμένο Κωσταλέξη. Δημιουργούν υπηρεσίες και προϊόντα, πολύ πριν ολοκληρώσουν το πτυχίο τους. Χαρακτηριστικό παράδειγμα οι νέοι content creators. Ψηφιακοί δημιουργοί, ελληνιστί. Λοιδορούνται από ένα μεγάλο κομμάτι «θείων που δεν κάθονται με τη νεολαία» ούτε καταλαβαίνουν το TikTok, ούτε πώς λειτουργεί πλέον ο κόσμος. Αυτό που έχουν ανάγκη οι νέοι, τουλάχιστον απ' ό,τι φάνετα, είναι η προσβασιμότητα, η ορατότητα και η αξιοκρατία. Οι επιλογές προσώπων εκτός συστήματος και εκτός κομματικού σωλήνα στο επικρατείας της ΝΔ, συνεκτιμήθηκαν.

Η άποψη ότι «δεν γουστάρουν το 40% της ΝΔ» οπότε αναμένεται ότι θα τη «θάψουν» στον δεύτερο γύρο είναι ακραία προσβλητική για τα κίνητρα της ψήφου τους αλλά και για τη δομή της σκέψης τους.

Η ορμητική επαναστατικότητα δεν εγκαταλείπει τους νέους. Δεν άλλαξαν. Ίσως άλλαξε ο τρόπος τους και αυτό που ορίζουν εκείνοι ως σύστημα. Ωστόσο κανείς δεν μπορεί να μιλάει εξ ονόματος τους. Κανείς. Ούτε αυτό το κείμενο. Εκτιμήσεις κάνουμε. **A**

# ΤΙ ΕΓΙΝΕ, ΒΡΟ;

Του ΔΗΜΗΤΡΗ ΑΘΑΝΑΣΙΑΔΗ

Με σολάριουμ σοκολά μαύρισμα ο έγκριτος αναλυτής στο πάνελ επιχειρεί την πρώτη ερμηνεία των εκλογικών αποτελεσμάτων για το «μαύρισμα» των ψηφοφόρων στην κάλπη. Η «προοδευτική», «μαχητική» δημοσιογραφία που θέλει να λείει τα πράγματα με το όνομά τους παρεμβαίνει και κάνει λόγο για μεγάλη νίκη της «συντηρητικής» παράταξης. Μόνο εσύ. Μέσα σε λίγα δευτερόλεπτα, σε ένα πλάνο, cut, βλέπεις όλη τη συμμαχία που δεν θέλει να καταλάβει τι συνέβη στο πιο ιστορικό εκλογικό αποτέλεσμα της Μεταπολίτευσης. Καλεσμένοι μιλούν περισπούδαστα για τον καταλυτικό ρόλο του Tik Tok, όπως περισπούδαστα βεβαίως βεβαίως μιλούσαν σε όλη την προεκλογική περίοδο για το μεγάλο κύμα «αντισυστημισμού» που έχει κυριεύσει την Gen Z. Μάλλον κάτι τους έριξαν στο σφηνάκι, στους 17άρηδες, και το έριξαν Κούλη. Ένας ζαλισμένος υποψήφιος ψέλνει κάτι ακατάληπτα κομματικά mantra για αλλαγή. Είστε «γενναίος» που βρίσκεστε εδώ, του λένε με πολιτικό πολιτισμό οι παριστάμενοι. Θέλει αρετή και τόλμη να γυρνάς τα πλατό. Θα μπορούσε να είναι ο Νίκος Κάλαντας του Καβουρδέρη του Κώστα. Το τέλος της ιστορίας επιστρέφει όχι σαν δραματικό ερώτημα του Φουκουγιάμα, αλλά σαν φάρσα του Φουσεκν.



τις εκλογές που θα θυμούνται στο μέλλον για την έκρηξη της πλειοψηφίας που παρέμεινε σιωπηρή όλα αυτά τα χρόνια, μακριά από τους ψόφους, τις κρεμάλες και όλα τα «ΓΜΣ» του κόσμου που μοιράστηκαν σε πλατείες, τοίχους και οθόνες, αυτοί που προτίμησαν να απευθυνθούν στην κοινωνία με ένα διαρκές diss αντί να προτείνουν συγκεκριμένες ρεαλιστικές λύσεις, έχασαν τελικά το flow. Και όπως φαίνεται από τις πρώτες αντιδράσεις, θα δυσκολευτούν να το βρουν. Γιατί, αν μετά από «δύσκολες νύχτες» και «ήττες βαριές» συζητάς τα λάθη σου και αντί για αποτελέσματα βλέπεις «παλινορθώσεις» και ξεκινάς νέους αγώνες ενάντια σε «ηγεμένους» που εξέλεξε πριν λίγες ώρες ο λαός με διπλάσιο ποσοστό από σένα, τότε «τρέξε, σύντροφε, ο παλιός κόσμος είναι πίσω σου» όπως έγραφαν κάποιοι, κάπου αλλού, έναν άλλο Μάη.

Μπουχτισμένοι από τα echo chambers, όπως φάνηκε, εκατομμύρια άνθρωποι αποφάσισαν να προσπεράσουν ένα μεγάλο μέρος του πολιτικού προσωπικού που μιλούσε για αλλαγή. Όχι γιατί δεν ήξερε ή δεν έλεγε τι ήθελε να αλλάξει, αλλά γιατί η μάχη που έδινε καθημερινά ήταν να συντηρηθούν οι προβληματικές πτυχές του ελληνικού κράτους. Στην εποχή του ChatGPT και της Α.Ι. τι μπορεί να πε-

ριμένουν οι επόμενες γενιές, αυτές που πραγματικά έρχονται με φόρα, από εκείνους που έβλεπαν την επέλαση του τεχνοφασισμού στην τηλεκπαίδευση;

Σε έναν κόσμο που κάθε μέρα γίνεται ολοένα και πιο σύνθετος λίγους ενδιαφέρει αν η Νέα Δημοκρατία «κατατρόπωσε» τον ΣΥΡΙΖΑ, η κομματική αριθμητική των 80s, τα παλιά, γραμμιτζήδικα κόλπα, ακόμα και το γεγονός ότι οι δυνάμεις του «ΝΑΙ» από το 39% το 2015 οκτώ χρόνια μετά πλησιάζουν αθροιστικά στο 55%.

Στην παρατεταμένα ταραγμένη πολιτική περίοδο των τελευταίων 15 χρόνων ο κόσμος άκουσε ανθρώπους να φωνάζουν καθημερινά να μείνουν ίδια όσα οδήγησαν τη χώρα στη χρεοκοπία. Για 15 χρόνια η Ελλάδα έπρεπε να διαχειριστεί την πτώση της. Το old school πολιτικό σύστημα για να φροντίσει τη δική του επιβίωση, προτίμησε μια χώρα που θα συνεχίσει να παραπατά θολωμένη. Το μήνυμα πάνω κάτω το ίδιο: για ό,τι σου συνέβη φταίει ο άλλος, τιμώρησέ τους, ψήφισέ με και όλα τα προβλήματά σου θα λυθούν. Με έναν νόμο και ένα άρθρο. Από την επόμενη κιόλας μέρα. Οι νέοι ψηφοφόροι, μωρά στην αρχή της κρίσης, ίσως δεν πρόλαβαν τους στεντόρειους παρουσιαστές που μιλούσαν για Κολομβίες και μετά απολάμβαναν τις διακοπές τους σε κάποια ειδική εσχρατία της Ευρώπης. Τους trash τηλε-κήρυκες της οργής με τις παρακρα-

τικές άκρες. Τους εκδότες που πούλησαν την αγανάκτηση ως trend μαζί με τα φύλλα τους. Τι είδαν και άκουσαν μεγαλώνοντας; Δικαιοσύνη παντού, αρκεί να μην αγγίζει τους κολλητούς μας. Με τον πολιτισμό, αρκεί αυτός να τραγουδά για εμάς. Για τα θύματα, αρκεί να μην έγινε στραβή στη δική μας βάρδια.

Την Κυριακή που πέρασε ο κόσμος μάλλον προτίμησε τα κανονικά προβλήματα από τις

διαφορικές εξισώσεις της απλής αναλογικής. ΠΑΣΟΚ talking, απέναντι στην πολιτική κληρονομιά του Ανδρέα Παπανδρέου, που έγινε αιτία για beef, φάνηκε πως μια άλλη πολιτική κληρονομιά, αυτή του Κώστα Σημίτη, ο ρεαλισμός απέναντι στις κραυγές δηλαδή, μπορεί να δημιουργήσει προοπτική.

Η εμφατική επικράτηση του Κυριάκου Μητσοτάκη αυξάνει τον βαθμό δυσκολίας που θα έχει να αντιμετωπίσει στην κρίση, στην

αξιολόγηση των πολιτών. Δεν αρκεί να διορθώσει τα αυτονόητα, αφού του ζητείται να δείξει τόλμη σε θεσμικές μεταρρυθμίσεις και να θέσει στέρεες βάσεις για σταθερή πορεία ανάπτυξης. Η εντολή είναι καθαρή, το πεδίο ελεύθερο, η Ελλάδα μοιάζει να βρίσκεται πιο κοντά στο 2027 αντί στο 1981. Παρατηρεί, επιλέγει, ψηφίζει και τα βράδια των εκλογών δεν βγαίνει να κορνάρει στους δρόμους ή να πανηγυρίζει σε εκλογικά κέντρα γιατί περιμένει να της συμβεί κάτι καλύτερο. **A**

**ΓΙΑ 15 ΤΑΡΑΓΜΕΝΑ ΧΡΟΝΙΑ Ο ΚΟΣΜΟΣ ΑΚΟΥΓΕ ΑΝΘΡΩΠΟΥΣ ΝΑ ΦΩΝΑΖΟΥΝ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΑ ΝΑ ΜΕΙΝΟΥΝ ΙΔΙΑ ΟΣΑ ΟΔΗΓΗΣΑΝ ΤΗ ΧΩΡΑ ΣΤΗ ΧΡΕΟΚΟΠΙΑ**

## ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ ΑΤΤΙΚΗ ΠΑΡΑΔΟΣΗ

### Προκήρυξη υποτροφιών για σπουδές στις Η.Π.Α. και στην Ευρωπαϊκή Ένωση

ΑΚΑΔΗΜΑΪΚΟ ΕΤΟΣ 2023-2024

Τρεις (3) υποτροφίες με αντικείμενο **Ο ρόλος της Ελλάδας στην προώθηση της ειρήνης, ασφάλειας και ανθρωπίνων δικαιωμάτων στην Ανατολική Μεσόγειο** €10.000 (δέκα χιλιάδων ευρώ) ΕΚΑΣΤΗ

Το Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Αττική Παράδοση προκηρύσσει **τρεις υποτροφίες** για μεταπτυχιακές σπουδές σε Πανεπιστήμιο των Η.Π.Α. ή σε Πανεπιστήμιο κράτους-μέλους της Ευρωπαϊκής Ένωσης, κατά το ακαδημαϊκό έτος 2023-2024, σύμφωνα με τους σκοπούς του ιδρύματος που αναφέρονται στα άρθρα 2 και 3 του καταστατικού του (π.δ. 7/1/1991 ΦΕΚ Β'136).

#### Τρεις (3) υποτροφίες με αντικείμενο

**Ο ρόλος της Ελλάδας στην προώθηση της ειρήνης, ασφάλειας και ανθρωπίνων δικαιωμάτων στην Ανατολική Μεσόγειο**

**€10,000 (δέκα χιλιάδων ευρώ) εκάστη**

**Οι υποψήφιοι πρέπει να είναι Έλληνες υπήκοοι, να μην έχουν υπερβεί το 30ο έτος ηλικίας και να έχουν γίνει δεκτοί σε Μεταπτυχιακό Τμήμα Αμερικανικού ή Ευρωπαϊκού Πανεπιστημίου (κράτους-μέλους Ε.Ε.) το αργότερο έως την τελευταία ημέρα υποβολής των υποψηφιοτήτων.**

**Οι υποψήφιοι θα κληθούν να υποβάλουν σε δυο (2) αντίγραφα:** βιογραφικό σημείωμα και μια αυτοπεριγραφική έκθεση (personal statement) προς το Δ.Σ. του Ιδρύματος, αντίγραφο των τίτλων σπουδών τους, καθώς και πιστοποιητικό γεννήσεως, απόσπασμα ποινικού μητρώου, εκκαθαριστικό εφορίας και αποδεικτικό της εγγραφής τους σε Μεταπτυχιακό Τμήμα Αμερικανικού ή Ευρωπαϊκού Πανεπιστημίου (κράτους-μέλους Ε.Ε.) για το ακαδημαϊκό έτος 2023-2024.

**Για περισσότερες πληροφορίες,** οι ενδιαφερόμενοι μπορούν να απευθύνονται στην κα. Μαρίκα Ανδρεάδη στο τηλέφωνο 210 6009800 εσωτ. 1123.

**Για περισσότερες πληροφορίες,** οι ενδιαφερόμενοι μπορούν να απευθύνονται στην κα. Μαρίκα Ανδρεάδη στο τηλέφωνο 210 6009800 εσωτ. 1123.

**Ως καταληκτική ημερομηνία για την υποβολή υποψηφιοτήτων με τα παραπάνω δικαιολογητικά ορίζεται η Παρασκευή 23 Ιουνίου 2023**

στην διεύθυνση: Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Αττική Παράδοση Γραβιάς 6, Αγία Παρασκευή 15342, Υπόψιν κας Μαρίκας Ανδρεάδης.

# ΓΙΑΤΡΟΙ ΤΟΥ ΚΟΣΜΟΥ

## Είμαστε εδώ για όποιον χτυπήσει την πόρτα μας

Μία επίσκεψη στο Πολυϊατρείο των Γιατρών του Κόσμου στην οδό Σαπφούς, μερικές εκατοντάδες μέτρα κάτω από την Ομόνοια

Του ΛΟΥΚΑ ΒΕΛΙΔΑΚΗ

**Δ**ίπλα από τη ρεσεψιόν του Πολυϊατρείου των Γιατρών του Κόσμου στέκεται μία οικογένεια αλλοδαπών. Μοιάζουν Ουκρανοί. Ποιος ξέρει, ξένοι σε ξένη χώρα. Έχουν διαβεί την είσοδο της Σαπφούς 12 για να δει ο παιδίατρος τον γιο τους. Εκεί όπου η Πειραιώς ξεχύνεται, κάτω από την Ομόνοια, σε αυτό το πολύχρωμο και ιδιαίτερο σύμπαν, γίνονται μάρτυρας μιας ωραίας στιγμής – πώς αλλιώς να χαρακτηρίσεις τα ανακουφισμένα πρόσωπα των γονιών που εμπιστεύονται το μικρό παιδί τους στα χέρια πρόθυμων γιατρών; Γιατροί του Κόσμου, όνομα και πράγμα – μία ΜΚΟ με διεθνή διάσταση, χιλιόμετρα (κατά κυριολεξία) παρουσίας στα πιο ζόρικα σημεία του πλανήτη και απογείωση του εθελοντισμού στη σφαίρα που του πρέπει: αυτόν της ανιδιοτελούς προσφοράς. Βέβαια, ο όρος ΜΚΟ έχει αποκτήσει ένα αρνητικό φορτίο (καλώς ή κακώς, ποικίλουν οι λόγοι, πλην οι γενικεύσεις είναι λάθος κατασκευαστικά), ως εκ τούτου πολλές φορές άνθρωποι, που έχουν αφιερώσει τη ζωή τους στον εθελοντισμό, καλούνται να αποδείξουν ότι δεν είναι ελέφαντες. Επισκεπτόμενος το Πολυϊατρείο στη Σαπφούς, νιώθεις ότι ο... ελέφαντας είναι στο δωμάτιο, εμφανής κι ογκώδης: Εθελοντισμός λέγεται και δη σε επίπεδο υγείας.

Το σύνθημα τους είναι «όπου υπάρχουν άνθρωποι». Αν κάνεις μία κουβέντα μαζί τους, ειδικά με όσους έχουν καταγράψει πολλές ώρες εθελοντισμού στους ΓτΚ, αντιλαμβάνεσαι ότι το εν λόγω μέτρο διαθέτει μία κυριολεξία που μοιάζει μυθιστορηματική, βγαλμένη από κάποιο περιπετειώδες σενάριο (δεν υπάρχει πόλεμος ή φυσική καταστροφή στην οποία δεν είχαν παρουσία). Κι όμως, την κυριολεξία του σεναρίου αυτού τη ζεις, μιλώντας με τους πρωταγωνιστές. Η **Χαρά Τζιουβάρα** είναι η πρόεδρος των Γιατρών του Κόσμου – μία γυναίκα λεπτή και νευρώδης, μιλάει με πάθος, νιώθεις ότι ανοίγει τη συζήτηση, ότι την κατευθύνει προς άλλη κατεύθυνση, αλλά εν τέλει κυκλώνει το επιχειρηματί της, κλείνει εκεί όπου πρέπει και αρχικώς περιμένεις. Το θέμα μας είναι το Πολυϊατρείο, μου μιλάει όμως για την πρώτη τους αποστολή στην Ουκρανία (λίγες εβδομάδες μετά την εισβολή). Η φωνή της σταθερή μα έντονη, μεταφέρει στιγμές με σοβαρότητα και χωρίς να απουσιάζει το γνήσιο συναίσθημα που γεννάται από τέτοιες ιστορίες – πολλώ μάλλον αν είναι βιωμά σου. Η αφήγηση επιστρέφει στην Αθήνα, περιγράφει περιστασιακά στο Πολυϊατρείο, ανθρώπους που το επισκέφτηκαν μη έχοντας που αλλού να πάνε, μεταφέρει την ικανοποίηση του γιατρού (η ίδια είναι παιδίατρος) από το θετικό αποτέλεσμα, αλλά και τη θλίψη ή την απελπισία για περιστασιακά που άρνησαν να φτάσουν σε εκείνους και δεν ήταν δυνατόν να υπάρξει θετικό αποτέλεσμα.

### «ΕΙΜΑΣΤΕ ΕΔΩ ΓΙΑ ΟΛΟΥΣ»

Στην είσοδο του Πολυϊατρείου μας υποδέχεται η επόπτρια δημόσιας υγείας και υπεύθυνη για τον εκεί συντονισμό, **Μαρία Φασούλη**. Ενημερώνει ότι ο χώρος λειτουργεί ως πρωτοβάθμιο ια-



Χαρά Τζιουβάρα



Μαρία Φασούλη

τρείο από Δευτέρα έως Παρασκευή (09:00-17:00). «Εξυπηρετούμε είτε μεταναστευτικό-προσφυγικό πληθυσμό είτε Έλληνες, οποιονδήποτε χτυπήσει την πόρτα μας, που δεν έχει πρόσβαση ή δεν γνωρίζει τι πρόσβαση και τι δικαίωμα έχει στην υγεία. Είμαστε εδώ».

Με ξεναγεί στους χώρους, τα πάντα είναι καθαρά και φιλόξενα. «Το κομμάτι της διερμηνείας μας βοηθάει πολύ, ακόμα κι άνθρωποι που έχουν τη δυνατότητα να εξυπηρετηθούν σε δημόσιο φορέα, θα επιλέξουν το Πολυϊατρείο των Γιατρών του Κόσμου γιατί υπάρχει και το διαπολιτισμικό κομμάτι». Υπογραμμίζει την ύπαρξη των εθελοντών, «είναι πολλοί – από διοικητικούς υπαλλήλους που κάνουν την καταχώρηση των ασθενών, τα ραντεβού, τη διασύνδεση με το νοσοκομείο, μέχρι κοινωνικούς λειτουργούς, διερμηνείς, φοιτητές ιατρικής, φοιτητές νοσηλευτικής. Τους τελευταίους μήνες μετράνε 60 ενεργούς εθελοντές κάθε μήνα».

Κάθε μέρα δέχονται περί τις 50 με 60 επισκέψεις ασθενών. «Υπάρχουν μέρες που θα λειτουργήσουν ταυτόχρονα και τα 4 ιατρεία: παθολογικό, παιδιατρικό, καρδιολογικό και οδοντιατρικό. Υπάρχει 3-4 ώρες την ημέρα οδοντίατρος, πάντα εθελοντής».

Τη ρωτώ ποιος μπορεί να επισκεφτεί το Πολυϊατρείο. «Συνήθως έρχονται άνθρωποι που δεν έχουν πρόσβαση στο δημόσιο σύστημα υγείας, κάποιος που δεν έχει χαρτιά και είναι δύσκολο να πάει σε νοσοκομείο. Αν ένας άνθρωπος, πέραν της πρωτοβάθμιας στήριξης που προσφέρουμε εμείς, δεν μπορεί να στηριχθεί, αναγκαστικά κάνουμε παραπομπή σε νοσοκομείο. Πολλές φορές συνοδεύεται και από διερμηνέα. Αν έχει κάποια ασθένεια που δεν μπορούμε εμείς να καλύψουμε, πρέπει να τον παραπέμψουμε» λέει η Χαρά Τζιουβάρα.

Τον χώρο επισκέπτονται ομάδες ατόμων που αντιμετωπίζουν εμπόδια πρόσβασης μεταξύ των οποίων άστεγοι Έλληνες – που οι ΓτΚ εντοπίζουν και στα τακτικά τους street works –, μετανάστες και πρόσφυγες, καθώς και περιπτώσεις ασθενών με χρόνιες παθήσεις που χρειάζονται πλασιώση και προσανατολισμό στο εθνικό σύστημα υγείας.

«Παρέχουμε ιατρικές υπηρεσίες σε πρωτοβάθμιο επίπεδο, υπάρχουν ειδικότητες, όπως παθολόγος, καρδι-

ολόγος, ορθοπαιδικός, γυναικολόγος. Υποστηρίζουμε το Πολυϊατρείο με βάση τη διαθεσιμότητα των γιατρών μας. Παθολογικό και παιδιατρικό έχει κάθε μέρα, όλες οι άλλες ειδικότητες είναι αναλόγως – μία φορά την εβδομάδα σίγουρα» τονίζει η κ. Φασούλη.

### «ΥΠΑΡΧΕΙ ΑΝΘΡΩΠΗΝ ΑΞΙΟΠΡΕΠΕΙΑ»

Η κ. Τζιουβάρα είναι εθελόντρια από το 2011. Σημειώνει ότι στο Πολυϊατρείο «ο καθένας δουλεύει ανάλογα με τις ημέρες και τη διαθεσιμότητα των ραντεβού. Δεν είναι εθελοντές όλοι οι γιατροί, υπάρχουν και έμμισθοι. Ο μισθός καλύπτεται από προγράμματα». Επισημαίνει ότι το Πολυϊατρείο υπάρχει από το 1990, επιτελώντας «σημαντικό κοινωνικό έργο, συνεργασίες με σχολεία, κέντρα υγείας, προσφορά ιατροφαρμακευτικού υλικού».

Η ίδια περιγράφει την ιστορία ενός 15χρονου με καταγωγή από την Αλβανία, που είχε σοβαρό πρόβλημα βαρνηκοτίας: «Το παιδί έχει γεννηθεί στην Ελλάδα και οι γονείς του ζουν εδώ πολλά χρόνια. Οι άνθρωποι ήρθαν στις υπηρεσίες μας και βάλουμε τα πράγματα σε μία σειρά. Στείλαμε το παιδί σε ειδική κλινική του Αττικού Νοσοκομείου. Η απάντηση της κλινικής ήταν "γιατί αυτό το παιδί δεν είχε παραπεμφθεί τόσα χρόνια;". Οι γονείς δεν είχαν λάβει ποτέ τις απαιτούμενες πληροφορίες και αναζητούσαν βοήθεια χωρίς να έχουν σωστή κατεύθυνση στο εθνικό σύστημα υγείας. Για την υποστήριξη του παιδιού, κάναμε τις απαραίτητες ενέργειες και συνεργαστήκαμε και με ιδιωτικές εταιρείες για να καλύψουμε το κόστος της θεραπείας και τον απαραίτητο παραϊατρικό εξοπλισμό». Το πρόβλημα λύθηκε. Το ίδιο έγινε και με μία άστεγη γυναίκα, που είχε πρόβλημα βαρνηκοτίας. «Αυτή η κατηγορία του πληθυσμού είναι πραγματικά ευάλωτη. Άνθρωποι που διαβιούν κάτω από δύσκολες συνθήκες. Δεν έχουν επιλογές, δεν διαθέτουν πόρους».

Λαμβάνοντας υπόψη ότι για να αντεπεξέλθουν έχουν ανάγκη χορηγιών, επισημαίνει ότι «πάντα λέμε στον κόσμο ότι πρέπει να εμπιστεύεται μεγάλες οργανώσεις. Οι φήμες για τις ΜΚΟ, η λάσπη που πέφτει, αυτά που βγαίνουν, ξέρετε τι πόλεμο δεχόμαστε τόσα χρόνια; Έχει καλλιεργηθεί ένα κλίμα καχυποψίας από ένα κομμάτι της κοινωνίας κατά των ΜΚΟ. Όσοι έχουν συνεργαστεί μαζί μας, όμως, έχουν δει τις διαδικασίες διαφάνειας και λογοδοσίας που ακολουθούμε, την επιδοσή μας, τα αποτελέσματα και την απόδοση των προγραμμάτων μας. Συνεχίζουμε να αναζητούμε συμμαχίες και θα θέλαμε περισσότερες συνεργασίες, τις έχουμε ανάγκη, είναι πολύ σημαντικό να καλύψουμε τις χρηματοδοτικές ανάγκες των υπηρεσιών στο Πολυϊατρείο μας.

»Ως επί το πλείστον έρχονται άνθρωποι, που βιώνουν τον κοινωνικό αποκλεισμό», επισημαίνει η πρόεδρος των ΓτΚ. «Οφείλουμε να τους αποδεχόμαστε και να τους εξυπηρετούμε σύμφωνα με τις ανάγκες τους. Για μας, η ηθική ανταμοιβή είναι το μεγάλο "ευχαριστώ" που παίρνουμε από όσους έρχονται και μας εμπιστεύονται την υγεία τους». **Δ**

\* Οι Γιατροί του Κόσμου τρέχουν μία καμπάνια ενίσχυσης υπό τον τίτλο: Δέν μας νοιάζει. «Άστεγος, πρόσφυγας, ΛΟΑΤΚΙ+, σεξεργάτρια, χρήστης ναρκωτικών, ΔΕΝ ΜΑΣ ΝΟΙΑΖΕΙ. Αν είσαι πρόσφυγας ή μετανάστης, ΔΕΝ ΜΑΣ ΝΟΙΑΖΕΙ – αν βρίσκεσαι εδώ ή εκεί μακριά, ΔΕΝ ΜΑΣ ΝΟΙΑΖΕΙ – αν σου λένε ότι δίνεις άσχημη εικόνα στην πόλη, ΔΕΝ ΜΑΣ ΝΟΙΑΖΕΙ. Αυτό που μας νοιάζει είναι η Υγεία σου. Δέν μας νοιάζει η εμφάνισή τους, η θρησκεία τους, η καταγωγή τους. Αν βρίσκονται εδώ ή στην άλλη άκρη του κόσμου, δέν μας νοιάζει. Αυτό που μας νοιάζει είναι η υγεία τους».

Επισκεφθείτε τη σελίδα των ΓτΚ: [mdmgreece.gr](http://mdmgreece.gr)



# Λοιμοί, σεισμοί και πολιτική

Του ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ ΜΑΤΣΟΥΚΑ

Μέσα στον τελευταίο χρόνο, το έγκριτο και πολυσχιδές London Review of Books δημοσιεύει ανά δεκαπενθήμερο ενημερωτικά δελτία για το κλίμα σε όλο τον κόσμο. Αυτό γίνεται σε συνεργασία με το World Weather Network, μια ομάδα οργανώσεων που έχουν στήσει μετεωρολογικούς σταθμούς σε πόλεις, ερήμους, αγροτικές περιοχές, φάρους... ανά την υφήλιο. Η ανάθεση γίνεται πάντα σε κάποιον που ζει στην περιοχή και που έχει μια συνοπτική εικόνα της γεωπολιτικής κατάστασης. Οι διασυνδέσεις ανάμεσα στο κλίμα και τις περιρρέουσες συνθήκες (κοινωνικές και οικονομικές) προσφέρουν μια πιο ολοκληρωμένη και ανησυχπητική, αλλά απαραίτητη εικόνα.

Για τη Λίμα, φερειπείν, κτισμένη στις εκβολές του ποταμού Ριμάκ, στην άνυδρη ακτογραμμή του Περού, μαθαίνουμε ότι λέγεται καϊδευτικά από τους κατοίκους της «Γκρίζα», εξαιτίας της μόνης ομίχλης. Εδώ τα παπούτσια χρειάζεται να αερίζονται μια φορά την εβδομάδα, αλλιώς πιάνουν μούχλα. Θεωρείται μια από τις πιο μολυσμένες πόλεις του κόσμου. Στις αριστοκρατικές γειτονιές, με το κουρεμένο γρασίδι (και το περιστασιακό γήπεδο του γκολφ), ξεχνά κανείς πως είναι κτισμένη στην έρημο. Όμως η πόλη έχει εξαπλωθεί κατά μήκος του ποταμού μέχρι τους πρόποδες των Άνδεων και αριθμεί πάνω από 11 εκατομμύρια ανθρώπους.

Στα πιο καινούργια, και πιο φτωχά, προάστια, δεν υπάρχει πρόσβαση σε νερό παρά μόνο μέσω βυτίων. Εδώ, εξαιτίας της υγρασίας, το ποσοστό αναπνευστικών προβλημάτων είναι ιδιαίτερα υψηλό, ιδίως στα παιδιά. Τα σπίτια είναι πρόχειρα κτισμένα και τις σπάνιες φορές που βρέχει, οι πλημμύρες και οι κατολισθήσεις λάσπης έχουν υπάρξει φοβικές. Ταυτόχρονα, η βίαιη πολιτική αστάθεια της χώρας (όπου η αστυνομία ανοίγει πυρ με πραγματικές σφαιρές κατά διαδηλωτών!) καθιστά την κυβερνητική μέριμνα ανύπαρκτη.

Στον αντίποδα του Περού βρίσκεται η κοινωνική οργάνωση της Νέας Ζηλανδίας. Την 1η Φλεβάρη 2023, στο Ουέλινγκτον, η τοπική εφημερίδα εξέδωσε μια λίστα με οδηγίες για μια τσάντα με τα απολύτως απαραίτητα σε περίπτωση έκτακτης ανάγκης (παπούτσια για περπάτημα, αδιάβροχο, νερό, φάρμακα, ταυτότητα, φορητή τηλεφωνία). Δέκα ημέρες αργότερα, ο κυκλώνας Γκαμπριέλ απέδειξε αυτή την κίνηση προφητική. Οικογένειες πέρασαν τη νύχτα στη στέγη του πλημμυρισμένου σπιτιού τους μαζί με όσα από τα ζώα τους μπόρεσαν να διασώσουν. Υπήρξαν είκοσι νεκροί κι εκατομμύρια αγνοούμενοι. Κυκλοφόρησε το βίντεο μιας γυναίκας να καλεί ξανά και ξανά τις τρομαγμένες αγελάδες της, ενθαρρύνοντάς τις να κολυμπήσουν προς το μέρος της, ενάντια στο ρεύμα της πλημμύρας. Η φωνή της σπάει

αλλά δεν σταματά μέχρι που στρέφονται προς αυτήν.

Ο σεισμός 6.3 που ακολούθησε την επόμενη ημέρα, οφείλεται, κατά τους γεωφυσικούς, στην υπερεκκείλιση της ωκεάνιας μάζας που ασκεί αυξημένη πίεση στον φλοιό της γης. «Ήταν συγκλονιστικό» λέει η μητέρα της κόρης μου που ζει εκεί, «να βλέπεις τη θάλασσα να περνάει τον δρόμο και να ορμάει μέσα στο σπίτι σου, έστω κι αν χωριά σε σύγκριση με τους σεισμούς στη Συρία και την Τουρκία». Αναφερόταν, βέβαια, στην άνευ προηγουμένου φυσική καταστροφή που είχε μόλις συμβεί ούτε μια εβδομάδα πριν.

«Στην πολιτική φεύγεις όπως ήρθες». Η φράση αποδίδεται στον Süleyman Demirel, πέντε φορές πρωθυπουργό της Τουρκίας και πρόεδρο το 1999 όταν ο σεισμός 7.6 (που νιώσαμε και στην Ελλάδα!) χτύπησε ανατολικά της Κωνσταντινούπολης. Οι πολιτικοί αναλυτές πιστεύουν ότι η νίκη, για πρώτη φορά, του κόμματος του Erdogan στις επόμενες εκλογές, ήταν ο τρόπος των ψηφοφόρων να τιμωρήσουν τους υπεύθυνους για τα μέτρα οικοδόμησης που σκότωσαν 17.500 ανθρώπους ενώ κοιμόντουσαν.

Είκοσι τέσσερα χρόνια αργότερα, στις 6 Φεβρουαρίου 2023, δίδυμοι σεισμοί ξαναχτυπούν τη νότια Τουρκία και τη βορειοδυτική Συρία. Οι νεκροί αυτή τη φορά ξεπερνούν τις 44.000 χιλιάδες. Παρά τις παγερές θερμοκρασίες, επιζώντες συνεχίζουν να ανασύρονται

από τα ερείπια πάνω από μια βδομάδα αργότερα.

Οι σεισμοί ήταν πολύ πιο φοβικοί γιατί έπληξαν κάποιες πόλεις της Τουρκίας με ταχύτητα αναπτυσσόμενους πληθυσμούς εξαιτίας των τεσσάρων εκατομμυρίων προσφύγων από τον δωδεκάχρονο πόλεμο στη Συρία. Ο αεροδιάδρομος του αεροδρομίου Hatay ζηλώθηκε ολόκληρος, καθυστερώντας έτσι την άφιξη κρίσιμης ανθρωπιστικής βοήθειας. Είχε κτιστεί

επάνω σε ρήγμα, αν και οι αρχές είχαν προειδοποιηθεί να μην το επιτρέψουν. Μόλις το 2018 –στις παραμονές των προηγούμενων γενικών εκλογών– η κυβέρνηση είχε περάσει μια προσοδοφόρα γενική αμνηστία για πάνω από 7 εκατομμύρια κτίρια που δεν τηρούσαν τις απαιτήσεις ασφαλείας. Άλλη μια παρόμοια αμνηστία ήταν υπό συζήτηση στην τουρκική Βουλή, όταν έγιναν οι σεισμοί. Ο πρόεδρος Erdogan απαξίωσε την κριτική που ασκήθηκε στην κυβέρνηση, επικαλούμενος την εθνική ενότητα. Οι γενικές εκλο-

γές της περασμένης εβδομάδας στην Τουρκία, θεωρείται ότι κρίθηκαν υπέρ του κόμματος του Erdogan, AKP, από τη «διπλωματική» του στάση απέναντι στο θέμα των Συριών προσφύγων. Σε σχέση με όλα τα υπόλοιπα κόμματα, ήταν σχετικά ευνοϊκή. Όχι όμως επειδή ήταν από τους πληθυσμούς που επλήγησαν δυσανάλογα από τους σεισμούς. Αντίθετα, η πανηγυρική νίκη του στις κάλπες φαντάζει δυσοίωνη, αν την διαβάσει κανείς ως αποσιώπηση ενός τεράστιου συλλογικού πένθους. **A**

**ΟΙ ΔΙΑΣΥΝΔΕΣΕΙΣ  
ΑΝΑΜΕΣΑ ΣΤΟ ΚΛΙΜΑ  
ΚΑΙ ΤΙΣ ΠΕΡΙΡΡΕ-  
ΟΥΣΕΣ ΣΥΝΘΗΚΕΣ  
ΠΡΟΣΦΕΡΟΥΝ ΜΙΑ ΠΙΟ  
ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΗ ΚΑΙ  
ΑΝΗΣΥΧΗΤΙΚΗ, ΑΛΛΑ  
ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΗ ΕΙΚΟΝΑ**

ΜΕΓΑΡΟ ΜΟΥΣΙΚΗΣ ΑΘΗΝΩΝ

AKRAM KHAN COMPANY  
JUNGLE BOOK REIMAGINED  
14 & 15.06.2023

ΧΟΡΗΓΟΣ  
ALPHA BANK

ΚΑΤΑΛΛΗΛΟ ΓΙΑ ΠΑΙΔΙΑ ΑΠΟ ΤΩΝ 10 ΕΤΩΝ

ΧΟΡΗΓΟΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ: ΕΡΤ, ΔΕΥΤΕΡΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 103.7, ΤΡΙΤΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 90.9, ΚΟΣΜΟΣ 93.6, COSMOS TV, ΑΤΤΙΚΑ MEDIA GROUP, ΔΙΕΣΗ 101.3, GALAXY 92, KISS 92.9, MY RADIO 104.6, CNN.GR, CULTURENOW.GR, IN2LIFE.GR, MONOPOLI.GR, NEWSBEAST.GR, ARTANDLIFE.GR, ANTIVIRUS MAGAZINE, DANCETHEATER.GR, METEO.GR

ΥΠΟΣΤΗΡΙΚΤΗΣ ΣΤΑΣΗ

ΠΑΡΑΓΩΓΟΣ/ ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΟΣ ΕΚΠΡΟΣΩΠΟΣ  
ΑΤΤΙΚΗ ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ

ΜΕ ΤΗΝ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ  
ΤΟΥ ΥΠΟΥΡΓΕΙΟΥ  
ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ  
ΚΑΙ ΑΘΛΗΤΙΣΜΟΥ

ΣΕ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ ΜΕ ΤΟ WORLD HUMAN FORUM  
ALPHA MISSION-ΔΕΛΟΣ

# ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΕΣ ΝΟΤΕΣ ΣΤΟΝ ΚΗΠΟ ΤΟΥ ΜΕΓΑΡΟΥ

ΕΓΓΥΗΜΕΝΗ  
ΔΡΟΣΙΑ, ΥΠΕΡΟΧΕΣ  
ΜΟΥΣΙΚΕΣ, ΦΑΣΗ  
ΘΕΡΙΝΟ ΣΙΝΕΜΑ,  
ΑΛΛΑ ΚΑΙ  
ΔΙΑΣΚΕΔΑΣΗ  
ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑΚΟΣ.  
ΚΑΙ ΦΕΤΟΣ,  
ΤΑ ΒΡΑΔΙΑ  
ΤΟΥ ΙΟΥΝΙΟΥ  
ΚΑΙ ΤΟΥ ΙΟΥΛΙΟΥ  
ΣΤΡΩΝΟΥΜΕ ΨΑΘΑ  
ΣΤΟ ΓΡΑΣΙΔΙ.

ΧΟΡΗΓΟΣ ΤΩΝ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ Η MOTOR OIL

**Α**ΓΑΠΗΜΕΝΗ καλοκαιρινή συνήθεια, οι εξορμήσεις στον Κήπο του Μεγάρου μάς δροσιζουν και φέτος με τέχνη. Με χαλαρωτικές μελωδίες αλλά και ρυθμούς που μας βγάζουν τη διάθεση για χορό. Με ένα υπαίθριο μουσικό σινεμά που μας ταξιδεύει στις πιο λαμπερές πρωτεύουσες της κλασικής μουσικής και της όπερας και στα μεγάλα φεστιβάλ του κόσμου. Με πολύχρωμες εικόνες από το θέατρο σκιών. Με μαυρόασπρα καρτέ από την εποχή του βωβού κινηματογράφου κι ένα πιάνο να τους δίνει φωνή. Η σεζόν στον αγαπημένο μας Κήπο ανοίγει και να τι φέρνει. Η προπόληση εισιτηρίων έχει ξεκινήσει για όλες τις εκδηλώσεις.

## ΤΡΑΓΟΥΔΑΜΕ ΕΛΛΗΝΙΚΑ

Και τι καλύτερο για να ξεκινήσει η γιορτή με διάθεση αισιόδοξη και θετική αν όχι ένα πάρτι με τον **Κωστή Μαραβέγια**. Στις 16/6 ο γνωστός τραγουδιστής επιστρέφει στον Κήπο για να μας ταξιδέψει σε μια «εξαασμένη ενηλικίωση», με τραγούδια από το νέο του άλμπουμ και αγαπημένες στιγμές από το σύνολο της δισκογραφίας του. Στις 23/6 το μικρόφωνο παίρνει η **Μαρία Παπαγεωργίου** φέρνοντας στις αποσκευές της μια νέα δισκογραφική δουλειά και τραγούδια που κατέκτησαν τις ραδιοφωνικές συχνότητες. Στις 7/7 οι προβολείς πέφτουν στην **Λένα Πλάτωνος**, μία από τις πιο ξεχωριστές δημιουργούς της ελληνικής μουσικής σκηνής, σε μια συναυλία εφ' όλης της ύλης, από το «Σαμποτάζ», τη «Λιλιπούπολη» και τις «Μάσκες ντίου» έως τη μελοποιημένη ποίηση του Καβάφη και του Καρυωτάκη και τραγούδια από τον δίσκο της «Εννέα στο φως» που περιμένουμε. Επί σκηνής, η κορυφαία ερμηνεύτρια **Μαρία Φαραντούρη**, η **Σαβίνα Γιαννάτου** και ο **Γιάννης Παλαμίδας**, αλλά και η **Δήμητρα Γαλάνη** και ο **Κωνσταντίνος Βίτα**.

## ΑΦΙΕΡΩΜΑ ΣΤΟΝ ΛΕΟΝΑΡΝΤ ΚΟΕΝ

Στο μουσικό σύμπαν του Καναδού τροβαδούρου μάς διακτινίζουν με το καλντισπέρα του Ιουλίου, τρεις νέες τραγουδίστριες. Στις 1/7, η εύθραυστη αθωότητα της **Nalyssa Green**, η βαθιά εκφραστική φωνή της **Sugahspank!** και η καλλιερημένη και ευέλικτη φωνή της **Lou is** συναντιούνται στη σκηνή σε μια ζωντανή σύμπραξη προς τιμήν του μεγάλου Λέοναρντ Κοέν. Ένα ιδιαίτερο ταξίδι που ξεκίνησε τον Σεπτέμβριο του 2017 κι έκτοτε έχει κερδίσει το κοινό στις στάσεις του ανά την Ελλάδα.

## Η ΤΖΑΖ ΣΥΝΑΝΤΑ ΤΟ ΦΙΛΜ ΝΟΥΑΡ

Στις 14/7, το γνωστό τζαζ **Κουαρτέτο του Δημήτρη Καλαντζή**, το οποίο έχει συνδέσει το όνομά του με πολύ επιτυχημένες διασκευές στο παρελθόν, εξερευνά τη στενή σχέση της τζαζ με τις κλασικές ταινίες μυστηρίου, εγκλήματος, πάθους, και εν γένει με όσες έχουν σκοτεινό περιεχόμενο. Μουσικά θέματα και διάσημες συνθέσεις για τον κινηματογράφο θα ξετυλίξουν οι **Ανδρέας Πολυζωγόπουλος** (τρομπέτα), **Γιώργος Γεωργιάδης** (μπάσο), **Αλέξανδρος Δράκος Κτιστάκης** (τύμπανα) και ο **Δημήτρης Καλαντζής** (πιάνο, ενορχηστρώσεις).

## MEGARON AND UNITEL PRESENT

Ο πιο γρήγορος και απολύτως ανέξοδος τρόπος για να μεταφερθούμε στα πλέον φημισμένα φεστιβάλ και συναυλιακούς χώρους του κόσμου; Οι δωρεάν μεταδόσεις της UNITEL, φυσικά. Οι φετινές προβολές αρχίζουν στις 22/6 με την «**Κάρμεν**», σε μια πληθωρική παραγωγή, σε σκηνοθεσία του σπουδαίου Φράνκο Τζεφίρελλι, η οποία ανέβηκε στην επιβλητική Αρένα της Βερόνας, με πρωταγωνίστρια την **Ελίνα Γκαράντσα** και τον Ιταλό **Μάρκο Αρμιλιάντο** στο πόντιουμ. Στις 6/7 προβάλλεται η «**Μαντάμα Μπαπτερφάνκο**» του Τζάκομο Πουτσίνι, από το διάσημο Φεστιβάλ του Μπρέγκεντς, με φόντο τη λίμνη της Κωνσταντίας. Στον κεντρικό ρόλο η σοπράνο **Μπάρνο Ισαμ-τουλλάεβα**. Από το πρόγραμμα δεν θα λείψουν οι συναυλίες με τη **Φιλαρμονική της Βιέννης**. Στις 29/6 βλέπουμε τη φημισμένη ορχήστρα να συμπράττει με τον **Λεωνίδα Καβάκο** σε έργα Μπραμς και Μπαχ ενώ στις 13/7, με τη θρυλική πιανίστα **Μάρθα Αργκεριχ** και υπό τη διεύθυνση του **Ζούμπιν Μέτα**, εστιάζουν σε συνθέσεις των Σούμαν και Μπρούκνερ.

## «Ο ΕΝΟΙΚΙΑΣΤΗΣ» ΤΟΥ ΑΛΦΡΕΝΤ ΧΙΤΣΚΟΚ

«Το πρώτο χιτσκοκικό φιλμ» και από τις κορυφαίες δημιουργίες του μετρ του σασπένς, η βωβή ταινία του 1927 «**The Lodger: A Story of the London Fog**» προβάλλεται στις 30/6. Η προβολή συνοδεύεται από πρωτότυπη μουσική του συνθέτη και πιανίστα **Στάθη Άννινου**, την οποία ερμηνεύει ζωντανά ο ίδιος στο πιάνο.

## ΓΙΟΡΤΗ ΤΗΣ ΜΟΥΣΙΚΗΣ

Με ναπολιτάνικες καντσονέτες, εισαγωγές από διάσημες ιταλικές όπερες, εμβληματικές επιτυχίες των Beatles, τζαζ συνθέσεις, πρω-

16

ΙΟΥΝΙΟΥ 2023

Κωστή Μαραβέγια  
«εξαασμένη ενηλικίωση»

27, 28  
ΙΟΥΝΙΟΥ 2023  
& 3, 4, 11, 12  
ΙΟΥΛΙΟΥ 2023

Καραγκιζής με τον  
Ηλία Καρελλά

30  
ΙΟΥΝΙΟΥ 2023

«Ο ενοικιαστής»  
του Άλφρεντ Χίτσκοκ



**01**  
ΙΟΥΛΙΟΥ 2023  
Nalyssa Green,  
Sugahspanki, Lou is



**06**  
ΙΟΥΛΙΟΥ 2023  
«Μαντάμα Μπατερφλάου»  
του Τζάκομο Πουτσίνι

© BREGENZER FESTSPIELE ANJA KOHLER



**23**  
ΙΟΥΝΙΟΥ 2023  
Μαρία Παπαγεωργίου



τότυπες αλλά και διασκευές – και φυσικά χωρίς εισιτήρια– θα κυλήσει το καθιερωμένο μουσικό ραντεβού στις 21/6. Συμμετέχουν η σοπράνο **Δέσποινα Σκαρλάτου** πλαισιωμένη από την **Κρατική Ορχήστρα Αθηνών** που ερμηνεύει δύο απολαυστικές εισαγωγές του Τζοακίνο Ροσσίνι από τις όπερες «Ο Κουρέας της Σεβίλλης» και «Γουλιέλμος Τέλλος». Η **Χορωδία της ΕΡΤ** με διασκευές τραγουδιών των «Σκαθαριών» που έγραψαν ιστορία. Και το **τζαζ τρίο του Τάσου Πάππα** σε ένα πρόγραμμα που συνδυάζει κομμάτια των Κηθ Τζάρρετ και Φάζιλ Σάου, με διασκευές συνθέσεων του Γιόχαν Σεμπάστιαν Μπαχ και του Κλωντ Μπολλίνγκ.

**ΑΝΟΙΧΤΕΣ ΠΛΑΤΦΟΡΜΕΣ – Η ΣΥΝΑΓΩΓΙΑ**

Μια μουσική περιπλάνηση από τους ήρεμους τζαζ ήχους της **Blend Orchestra** στη γοητεία της έθνικ ομάδας **Argalios** αλλά και στο body percussion των **Bodyterranean** αναμένουμε στις 10/7. Τα τρία σχήματα ξεχώρισαν στις **Ανοιχτές Πλατφόρμες**, την πρωτοβουλία του Μεγάρου που στοχεύει στην ανάδειξη νέων καλλιτεχνών, μέσα από φυσικές και διαδικτυακές ακροάσεις, και υλοποιείται σε συνεργασία με την Ένωση Δικαιούχων Έργων Μουσικής (ΕΔΕΜ). Η είσοδος είναι ελεύθερη.

**ΚΑΡΑΓΚΙΟΖΗΣ ΜΕ ΤΟΝ ΗΛΙΑ ΚΑΡΕΛΛΑ**

Ο δημοφιλής σκιοπαίκτης επιστρέφει στον Κήπο (στις 27& 28/6 και 3, 4, 11& 12/7) με μια ολοκαίνουργια παραγωγή εμπνευσμένη από μύθους και θρύλους. Στο «**Θησέας και Μινώταυρος**» δημιουργεί μια πρωτότυπη μουσική παράσταση με γιγαντοφιγούρες θεάτρου σκιών και συνεργάζεται με το εκρηκτικό δίδυμο εγχόρδων **String Demons** και τον **Εκτορα Κυριάκου** που ξετυλίγει κρητικούς σκοπούς με το λαούτο και τη φωνή του.

**ΠΑΡΤΙ ΜΕ ΤΟΥΣ BURGER PROJECT**

Για να ξεφαντώσουμε οικογενειακώς και το απόγευμα! Στις 8/7 η κεφάτη μπάντα καταφθάνει με γνωστές επιτυχίες της και καινούργια τους τραγούδια, με χιούμορ και αυτοσχεδιασμούς, εκπαιδευτικούς διαλόγους οργανογνωσίας και διαδραστικά μουσικά παιχνίδια αλλά και απρόσμενα τραγούδια απ' το παγκόσμιο ρεπερτόριο.

INFO: 2107282333, [www.megaron.gr](http://www.megaron.gr)

# ΛΑΡΑ ΤΑΜΠΑΚΟΠΟΥΛΟΥ

ΑΠΟ ΤΗ ΡΟΚ ΕΝ ΡΟΛ ΖΩΗ  
ΜΕ ΤΗ ΜΗΤΕΡΑ ΤΗΣ, ΣΤΙΣ  
ΨΥΧΕΔΕΛΙΚΕΣ ΘΕΡΑΠΕΙΕΣ

Του ΓΙΑΝΝΗ ΝΕΝΕ



Πριν λίγες μέρες κυκλοφόρησε από τις εκδόσεις ATHENS VOICE Books το βιβλίο-αυτοβιογραφία της Τζοάννα Χάρκουρτ-Σμιθ «*Το LSD, ο Τίμοθι Λήρι και η Θιβετιανή Βίβλος των Νεκρών - Μια ψυχεδελική ιστορία αγάπης*». Καυστικά ειλικρινές και συναρπαστικό, το βιβλίο μάς οδηγεί βήμα βήμα στη ζωή της

Βρετανίδας

Τζοάννα, μιας κοπέλας του τζετ σετ της δεκαετίας του '60, «χιπίσσας και κληρονόμου» που, μέσα στη δίνη μιας ξέφρενης δεκαετίας γνώρισε, ερωτεύθηκε και ακολούθησε τον ψυχολόγο Τίμοθι Λήρι – «αυλητή» της γενιάς εκείνης που έ-

γινε διάσημος για τις κλινικές έρευνες στο Πανεπιστήμιο Χάρβαρντ με ψυχεδελικές ουσίες μέχρι που, για καθαρά πολιτικούς λόγους, κηρύχθηκε παράνομος και φυλακίστηκε. Η Τζοάννα για χάρη του έγινε αποδιοπομπαίος τράγος. Επί πέντε χρόνια, από το 1972 ως το 1977, ήταν η ερωμένη του και αφού υπέγραψαν ένα σύμφωνο μέσα στη φυλακή, η νόμιμη σύντροφός του, καθώς και η φωνή του στον έξω κόσμο, όσο εκείνος ήταν επί τριάντα χρόνια στη φυλακή. Η Τζοάννα Χάρκουρτ-Σμιθ ήταν παρούσα ακριβώς εκεί, μια αυτόπτης μάρτυρας στην καρδιά αυτής της δεκαετίας. Από τους Rolling Stones και τον Άντι Γουόρχολ ως το αδυσώπητο κυνηγητό της πολιτικής αριστεράς από το FBI, το βιβλίο της κινείται με τον γρήγορο ρυθμό του σεξ, των ναρκωτικών και του ροκ εν ρολ.





# Σ

ε μια απλή, καθημερινή, οποιαδήποτε συναλλαγή, βάζουμε το χέρι στην τσέπη μας ή ψάχνουμε το πορτοφόλι μας και μετράμε τα νομίσματά μας. Αλλά τι άλλο μπορεί να είναι ένα νόμισμα, εκτός από ένα κλασικό, απλό μέσο συναλλαγής; Την ώρα που πληρώνουμε, που παίρνουμε ρέστα σε νομίσματα, πόσες φορές έχουμε σκεφτεί ότι ακριβώς την ίδια κίνηση με εμάς κάνουν ταυτόχρονα εκατομμύρια άνθρωποι σε όλο τον κόσμο και, μάλιστα, εδώ και χιλιάδες χρόνια; Σκεφθείτε μόνο ότι τα νομίσματα ήταν το κατ'εξοχήν μέσο συναλλαγής στην Αρχαία Ελλάδα ήδη από το 600 π.Χ.!

Η Άλλη Όψη του Νομίσματος, αυτή που ποτέ δεν είχαμε φανταστεί, γίνεται τώρα αντικείμενο μιας συναρπαστικής έκθεσης που ετοίμασε η Alpha Bank με αφορμή την επέτειο μισού αιώνα από τη δημιουργία της μοναδικής Νομισματικής Συλλογής της, που θα φιλοξενηθεί έως τις 23 Ιουλίου, στο Μουσείο του Ιδρύματος Βασίλη & Ελίζας Γουλανδρή στην Αθήνα, με δωρεάν είσοδο, σε επιμέλεια της Δρ Δήμητρας Ι. Τσαγκάρη, επιμελήτριας της Νομισματικής Συλλογής της Alpha Bank.

Η ιστορία της Νομισματικής Συλλογής της Alpha Bank ξεκίνησε το 1972, όταν με πρωτοβουλία του εμβληματικού τραπεζίτη Πάνη Κωστόπουλου, ενός ανθρώπου με μεγάλο πάθος για τον πολιτισμό, η Τράπεζα αγόρασε τα 185 αρχαία νομίσματα μιας ιδιωτικής συλ-



πος για να κάνει με απλό και κοινά αποδεκτό τρόπο τις συναλλαγές του; Η Έκθεση της Νομισματικής Συλλογής μάς δείχνει με τον πιο συναρπαστικό τρόπο ότι είναι, επιπλέον, ένας καθρέφτης της ιστορίας, ένα σύμβολο εξέλιξης, ένα έργο τέχνης και, παράλληλα, μια φωτογραφία της στιγμής που απεικονίζει στάδια εξέλιξης ενός μεγάλου πολιτισμού. Ανάμεσα στα πολυτίμητα εκθέματα βλέπουμε μορφές από τη Σφαιρα του Μύθου, μυθιστορίες, προσωπικότητες και γεγονότα από ιστορικούς χρόνους. Ανακαλύπτουμε την όψη και τα χαρακτηριστικά των 12 θεών του Ολύμπου, τη γοητεία του Μεγάλου Αλεξάνδρου σε 4 διαφορετικά πορτρέτα, τους πρωταγωνιστές της πρώιμης ρωμαϊκής εποχής, αλλά και την ιστορία της Ευρώπης, μέσα από 4 νομίσματα της Κρήτης. Παράλληλα, μαθαίνουμε όλες τις συναρπαστικές πληροφορίες που θα θέλαμε να ξέρουμε για το νόμισμα και το πώς εξελίχτηκαν οι συναλλαγές ανά τους αιώνες.

λογής, για να μην πωληθούν στο εξωτερικό. Όραμά του, εκτός από τη διάσωση και τον επαναπατρισμό της εθνικής μας πολιτιστικής κληρονομιάς, ήταν και η ανάπτυξη μίας Συλλογής, που θα προβάλλει την αξία του ελληνικού νομίσματος. 50 χρόνια αργότερα, η πρωτοβουλία του οδήγησε τελικά σε μια από τις μεγαλύτε-

ρες, αρτιότερες και διαρκώς αναπτυσσόμενες νομισματικές συλλογές όλου του κόσμου, με περίπου 11.000 νομίσματα.

Τι είναι όμως τελικά το νόμισμα, αν όχι, απλώς, ένα μικρό, στρογγυλό μεταλλικό αντικείμενο που επινόησε στα βάθη των αιώνων ο άνθρω-

πιστή στην ισχυρή δέσμευσή της για ισότιμη πρόσβαση και συμπερίληψη όλων στον Πολιτισμό, η Τράπεζα συνεργάστηκε με τον Φάρο Τυφλών Ελλάδος και τον Πανελλήνιο Σύλλογο Παραπληγικών, κάνοντας την Έκθεση προσβάσιμη και σε άτομα με οπτικές και κινητικές δυσκολίες. ●

**Στιγμιότυπα από τα εγκαίνια της έκθεσης:** 1 Ξενάγηση του Βασιλείου Ράπανου, Προέδρου του Διοικητικού Συμβολίου της Alpha Bank, στην αίθουσα με το Χρονολόγιο της Συλλογής. 2 Ομιλία Βασίλη Ψάλτη, CEO Ομίλου Alpha Bank 3 Από αριστερά: Δήμητρα Τσαγκάρη *Επιμελήτρια της Νομισματικής Συλλογής Alpha Bank*, Ute Wartenberg-Kagan *Πρόεδρος του INC*, Βασίλης Ψάλτης *CEO Ομίλου Alpha Bank*, Fleurette Καραδόντη, *Πρόεδρος Ιδρύματος Β&Ε Γουλανδρή*.

# 50 ΧΡΟΝΙΑ

## Νομισματική Συλλογή Alpha Bank

Τι άλλο μπορεί να είναι ένα νόμισμα, εκτός από... νόμισμα;



Ο ΚΑΒΑΦΗΣ ΣΤΗ ΝΕΑ ΥΟΡΚΗ

ΕΝΑΣ

ΑΡΧΑΙΟΣ

ΠΟΙΗΤΗΣ

ΣΕ ΕΝΑΝ

ΜΟΝΤΕΡΝΟ

ΚΟΣΜΟ



Άποψη της αίθουσας  
στο National Sawdust  
του Μπρούκλι, όπου  
παρουσιάστηκε η περφόρμανς  
«The Constantinopoliad en Epic»  
της media artist Sister  
Sylvester και της Αιγύπτιας  
μουσικού Nadah El Shazly

ΤΟ ΦΕΣΤΙΒΑΛ «**ARCHIVE OF DESIRE**»  
ΠΟΥ ΔΙΟΡΓΑΝΩΣΕ ΤΟ ΙΔΡΥΜΑ ΩΝΑ-  
ΣΗ ΣΤΗ ΝΕΑ ΥΟΡΚΗ ΑΝΕΔΕΙΞΕ ΜΕ ΤΟΝ  
ΠΙΟ ΜΟΝΤΕΡΝΟ, ΠΟΛΥΠΟΛΙΤΙΣΜΙΚΟ  
ΚΑΙ ΣΥΜΠΕΡΙΛΗΠΤΙΚΟ ΤΡΟΠΟ ΤΗ ΔΥ-  
ΝΑΜΗ ΚΑΙ ΤΗ ΔΙΑΧΡΟΝΙΚΟΤΗΤΑ ΤΟΥ  
ΕΡΓΟΥ ΤΟΥ ΑΛΕΞΑΝΔΡΙΝΟΥ ΠΟΙΗΤΗ,  
160 ΧΡΟΝΙΑ ΑΠΟ ΤΗ ΓΕΝΝΗΣΗ ΤΟΥ

Είναι Μάιος και τώρα που γράφω βρέχει στην Αθήνα. Το ίδιο έβρεχε και στη Νέα Υόρκη όταν, μερικές ημέρες πριν, βρέθηκα για μια δημοσιογραφική αποστολή. Η άνοιξη είναι πια ερασιτεχνική σε κάθε σημείο του πλανήτη. Καλεσμένοι του Ιδρύματος Ωνάση, ταξιδέψαμε στην άλλη πλευρά του Ατλαντικού για να παρακολουθήσουμε τις καλλιτεχνικές δράσεις ενός 10ήμερου διαθεματικού Φεστιβάλ αφιερωμένου στον Καβάφη με τίτλο «*Archive of Desire*» (Αρχείο του Πόθου) με αφορμή τα 160 χρόνια από τη γέννησή του. Το Φεστιβάλ, που προετοιμαζόταν για δύο και πλέον χρόνια, διοργανώθηκε υπό τη δημιουργική καθοδήγηση της Διευθύντριας Πολιτισμού του Ιδρύματος Ωνάση Αφροδίτης Παναγιωτάκου, σε επιμέλεια της συνθέτριας Paola Prestini, Καλλιτεχνικής Διευθύντριας του National Sawdust, και παραγωγή της Karen Brooks Hopkins, Senior Advisor του Onassis USA και μέλος του Δ.Σ. του Ιδρύματος.

Αποστολή: ΣΤΑΥΡΟΥΛΑ ΠΑΝΑΓΙΩΤΑΚΗ



## ● Το Αρχείο Καβάφη και η τύχη του

Ο Καβάφης γεννήθηκε στις 29 Απριλίου του 1863 και πέθανε την ημέρα των γενεθλίων του 70 χρόνια μετά, το 1933, δημιουργώντας έτσι μια αξιοσημείωτη ληξιαρχική σύμπτωση. Σε όλη του τη ζωή ο ποιητής φρόντιζε να συγκεντρώνει και να αρχειοθετεί το έργο του συστηματικά, δημιουργώντας έτσι ένα μοναδικό λογοτεχνικό και προσωπικό αρχείο. 10 χρόνια πριν τον θάνατό του, καθιστά μοναδικό κληρονόμο του τον Αλέκο Σεγκόπουλο που είχε γνωρίσει το 1917 στην Αλεξάνδρεια. Από τον Σεγκόπουλο το αρχείο περνάει στον διακεκριμένο φιλόλογο Γ.Π. Σαββίδη. Το 2012 το Ίδρυμα Ωνάση εκδηλώνει ενδιαφέρον και αποκτά το **Αρχείο Καβάφη** στο σύνολό του προκειμένου να διασφαλιστεί η παραμονή του στην Ελλάδα, να αποτραπεί ο ενδεχόμενος κατακερματισμός του και να είναι ελεύθερα προσβάσιμο στο ευρύ κοινό από κάθε γωνιά της γης. Πέντε χρόνια αργότερα, μετά την ψηφιοποίηση και τεκμηρίωση του συνόλου του αρχείου, το Ίδρυμα Ωνάση δημοσιεύει το 2019, στα ελληνικά και στα αγγλικά, την ψηφιακή συλλογή του αρχείου. Η συλλογή περιλαμβάνει πάνω από 2.000 αρχειακά τεκμήρια μεταξύ των οποίων χειρόγραφα, έντυπες αυτοσχέδιες εκδόσεις, πεζά λογοτεχνικά κείμενα, άρθρα, φωτογραφίες, σκίτσα, μελέτες, σημειώσεις αλλά και προσωπικά αντικείμενα του ποιητή, που διατηρούνται και συντηρούνται συνεχώς από ομάδες αρχειονόμων και επιστημόνων. Το Αρχείο Καβάφη φιλοξενείται σήμερα στο γνωστό νεοκλασικό κτίριο της Ωνασείου Βιβλιοθήκης στη Λεωφόρο Αμαλίας 56 και μπορεί να το δει κανείς εξ ολοκλήρου, διαδικτυακά, με ελεύθερη πρόσβαση, στη διεύθυνση [www.cavafy.onassis.org](http://www.cavafy.onassis.org).

## ● Το «σπίτι» του Καβάφη στην Ωνάσειο Βιβλιοθήκη

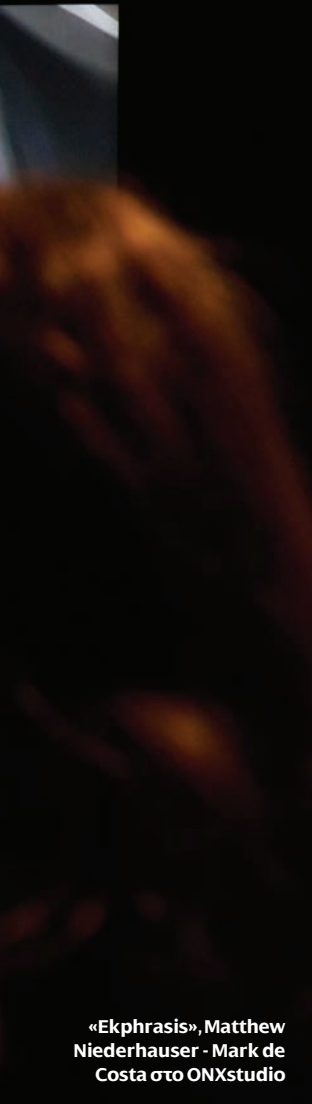
Λίγες ημέρες πριν το ταξίδι μας στη Νέα Υόρκη, ο Πρόεδρος του Ιδρύματος Ωνάση **Αντώνης Παπαδημητρίου** και η Διευθύντρια Πολιτισμού **Αφροδίτη Παναγιωτάκου**, μαζί με τους ανθρώπους που δούλεψαν και δουλεύουν για το Αρχείο αλλά και για το επερχόμενο Φεστιβάλ, μας προσκάλεσαν στην ωραία μονοκατοικία της Λεωφόρου Αμαλίας εκεί που στεγάζεται η **Ωνάσειος Βιβλιοθήκη** και φιλοξενείται προσωρινά το Αρχείο Καβάφη για να μας ξεναγήσουν όχι μόνο στο Αρχείο αλλά και στους υπόλοιπους ορόφους που στεγάζουν τη βιβλιοθήκη, τα εντυπωσιακά έργα Τέχνης Ελλήνων καλλιτεχνών αλλά και τα ιστορικά κειμήλια από την εποχή του Ωνάση.

Μας ξεναγεί σ' αυτό το εκπληκτικά καλοδιατηρημένο αστικό σπίτι με τα ψηλά ταβάνια, τις εσωτερικές σκάλες, τα βαριά χαλιά, τους κρυστάλλινους πολυελαίους και τα έπιπλα από μαόνι, η Αφροδίτη Παναγιωτάκου. Περνάμε από τη μία αίθουσα στην άλλη, από τον έναν όροφο στον άλλο και είναι σαν να προβάλλονται μπροστά μας σκηνές από ταινία του Άιβορι. Στους χώρους της βιβλιοθήκης συγκεντρώνονται πάνω από 3.000 σπάνια βιβλία ανυπολόγιστης αξίας από τον 15ο αιώνα μέχρι σήμερα, ξενόγλωσσα δυτικοευρωπαϊών περιηγητών του 16ου αιώνα, έργα Αρχαίων Ελλήνων τραγικών που τυπώθηκαν στη Βενετία, αλλά και η «Μεγάλη Χάρτα της Ελλάδος» του Ρήγα Βελεστινλή που κρέμεται αγέρωχη σε έναν τοίχο του ισογείου. Βιβλία και τόμοι ασύλληπτης ομορφιάς, σπανιότητας και αξίας. Αντίστοιχο θαυμασμό προκαλεί και η συλλογή Έργων Τέχνης. Αριστουργήματα Ελλήνων ζωγράφων ανά τους αιώνες, από τον Δομήνικο Θεοτοκόπουλο (El Greco) έως τον Κωνσταντίνο Παρθένη, αγιογραφίες του Θεόδωρου Πουλάκη και γλυπτά Ελλήνων και ξένων δημιουργών. Ξεχωρίζω τη «Στέψη της Θεοτόκου» του Ελ Γκρέκο, τα γλυπτά του Χαλεπά πάνω στα τραπέζια, αλλά και τα πιο μοντέρνα του Βλάση Κανιάρη, του Πύργου Λάππα, του Τάκη, του Λουκά Σαμαρά, της Χρύσας κ.λπ.

«Είναι μια ιδιόσυγκρασιακή συλλογή», μας διαβεβαιώνει η κ. Παναγιωτάκου που δείχνει να έχει μια ιδιαίτερη αδυναμία στις τρομερές αιογραφίες του Θεόδωρου Πουλάκη (14 συνολικά) και να τον θεωρεί σύγχρονο του Γκρέκο, με τις εικόνες του να θυμίζουν κάτι από Ιερώνυμο Μπος και Star Wars. «Σαν video stills, σαν να έχει πάρει από ταινίες εικόνες και να τις έχει αποτυπώσει», περιγράφει τα έργα του και καταλήγει «ο άνθρωπος είναι αδιανόητα παρανοϊκός και τεράστιος και σουρεαλιστικός».

Στον ίδιο όροφο ξεχωρίζει το τεράστιο πιάνο της Κάλλας, ειδική παραγγελία στη Steinway & Sons, με τρομερό ήχο και τρυπούλες στα πόδια για να μπορεί να στερεωθεί στο πάτωμα της θαλαμγού «Χριστίνας» όπου και είχε τοποθετηθεί. Στον επάνω όροφο υπάρ-





«Ekphrasis», Matthew Niederhauser - Mark de Costa στο ONXstudio



Δίνλα «Waiting for the Barbarians»: O Rufus Wainwright και η Laurie Anderson στο κονσέρτο στο Saint Thomas

Κάτω αριστερά Η αφίσα του Φεστιβάλ στο NY μετρό

Κάτω δεξιά «Wall», Ali Santana, ONXstudio



χει το γραφείο του Ωνάση με τους ξύλινους τοίχους, τα έπιπλα, τα αξεσουάρ και τα βιβλία που διέθετε το γραφείο του στο Μόντε Κάρλο και η θαλαμηγός του. Γύρω γύρω στο δωμάτιο τοποθετημένη μια συλλογή από πανέμορφα δεξαμενόπλοια – μακέτες, πίνακες με προσωπογραφίες του και φυσικά το ματωμένο άσπρο μαντήλι του Αλέξανδρου την ημέρα του αεροπορικού δυστυχήματος. Ολόκληρη η συλλογή της Ωνασειού Βιβλιοθήκης είναι, όπως και το **Αρχείο Καβάφη**, ψηφιοποιημένη και ελεύθερα προσβάσιμη στο κοινό και στους μελετητές.

Πόσα ποιήματα του Καβάφη θυμάμαι ολόκληρα απέξω; Αυτή την ερώτηση-άσκηση επανέλαβα πολλές φορές στη διάρκεια του Φεστιβάλ στη Νέα Υόρκη. Μου άρεσε να αποστηθίζω τα ποιήματα αυτού του περιπλοκου και άκρως συναρπαστικού ποιητή από τα νιάτα μου. Δεν τα καταλάβαινα όλα φυσικά, αλλά τα αποστήθιζα εύκολα, μου άρεσε να τα απαγγέλω σιωπηλά ή φωναχτά κι ας μην είχαν καμία ομοιοκαταληξία. Είχαν όμως ένα απίστευτο τέμπο. Στο τέλος του Φεστιβάλ κι αφού είχα ακούσει τόσα και τόσα δικά του, εκείνες τις ημέρες έβγαλα το άθροισμα: θυμόμουν τελικά 17. Όχι και τόσο άσχημα, αν σκεφτεί κανείς ότι ολόκληρο το έργο του Καβάφη περιλαμβάνει συνολικά 154 αναγνωρισμένα ποιήματα. Μόνο!

Συγκινήθηκα πολύ, επομένως, όταν εμφανίστηκε ξαφνικά μπροστά μου σχεδόν με σάρκα και οστά αυτή η τόσο αγαπητή μορφή με τα στρογγυλά γυαλάκια και τη χαρακτηριστική γραφή. Η αίθουσα που φιλοξενεί το αρχείο του δεν είναι μεγάλη, είναι όμως φωτεινή και γεμάτη αναμνήσεις. Παρατηρώ τα αυθεντικά χειρόγραφα κείμενα, το διαβατήριο του ποιητή, φωτογραφίες, ημερολόγια, εξώφυλλα, χειροποίητα από τον ίδιο βιβλιοντάκια. Σταματούσα στα κιτρινωπά φύλλα με τους στίχους των «*Βαρβάρων*» ή της «*Ιθάκης*» στην πρωτότυπη τους μορφή και μου έφευγε η ψυχή. Χαριτιά σχεδόν εξαυλωμένα από τον χρόνο, διαβρωμένα από το μελάνι, με διακριτικές παρεμβάσεις από τους συντηρητές του αρχείου. «*Το μελάνι που χρησιμοποιούσε διαβρώνει τόσο πολύ το χαρτί που του δημιουργεί τρύπες, εξαφανίζοντας τα γράμματα, ίσως σε μερικά χρόνια να μην υπάρχουν αυτά τα τεκμήρια*», μας λέει η **Μαριάννα Χριστοφή**, συντονίστρια επικοινωνίας και δράσεων του Αρχείου, που φαίνεται να γνωρίζει τον Καβάφη πιο καλά και από τον πατέρα της. Όπως μαθαίνουμε από την ίδια, η συνολική ποιητική παραγωγή του Καβάφη έχει ταξινομηθεί εκ των υστέρων από τον Γ. Π. Σαββίδη σε τέσσερις κατηγορίες: τα 154 ποιήματα του «κανόνα», όσα δηλαδή δημοσίευσε ο ίδιος ο Καβάφης και τα περιέλαβε στα δύο «τεύχη» και τις δέκα «συλλογές». Τα «*Αποκρηγμένα*» της πρώτης περιόδου του. Τα «*Ατελή*», ανολοκλήρωτα σχεδιάσματα ποιημάτων και τέλος τα «*Κρυμμένα*» (αρχικώς είχαν ονομαστεί «*Ανέκδοτα*») που ο ίδιος είχε επιλέξει να μην εκδοθούν όσο βρίσκεται στη ζωή.

Αξίζει να σημειωθεί εδώ μια λεπτομέρεια. Τα λεγόμενα *Κρυμμένα* συνοδεύονται πάντα από ένα ιδιόχειρο σημείωμά του, γραμμένο στα αγγλικά και ελληνικά και καρφίτωμένο στη σελίδα, που γράφει: «*Not for publication but may remain here*» («*Όχι για δημοσίευση αλλά μπορεί να παραμείνει εδώ*»). «*Βλέπουμε τον Καβάφη πλέον και ως αρχαιολόγο του εαυτού του*» μας εξηγεί η κ. Χριστοφή, «*κρατάει ένα ποίημα στα γραπτά του στο οποίο λέει ότι δεν είναι για δημοσίευση. Σε ποιον απευθύνεται; Όχι στον εαυτό του γιατί αν δεν είναι για δημοσίευση θα το κατέστρεφε. Το απευθύνει προφανώς στους ανθρώπους οι οποίοι ξέρει ότι θα διαχειριστούν το αρχείο του μελλοντικά*». Μαθαίνουμε ακόμα ότι ο Καβάφης δεν έβγαλε ποτέ λεφτά από τα ποιήματά του. Στο αρχείο υπάρχει μόνο μία απόδειξη ότι έχει λάβει 5 λίρες από τον εκδοτικό οίκο που εξέδωσε κάποιες μεταφράσεις ποιημάτων του. Αλλά δεν υπάρχει καμία υπόνοια ότι βιοποριζόταν από την ποίηση. Ένα άλλο ενδιαφέρον στοιχείο είναι ότι δεν γνωρίζουμε την ακριβή ημερομηνία της συγγραφής των ποιημάτων του γιατί όλα τα γράφει και τα ξαναγράφει, διορθώνει και συνεχίζει να ανασκευάζει, γνωρίζουμε όμως τις ημερομηνίες δημοσιεύσεων. Ξέρουμε π.χ. ότι οι «*Βαρβάρων*» δημοσιεύτηκαν σε ένα οκτασέλιδο το 1904 και ότι το «*The Constantinopoliad en Epic*», ένα ταξιδιωτικό ημερολόγιο που κρατούσε από το ταξίδι του στην Κωνσταντινούπολη γράφτηκε το 1882. Θα μείνω σ' αυτό το ημερολόγιο. Και θα έρθω στον πραγματικό λόγο που μας γίνεται αυτή η ξενάγηση στο Αρχείο Καβάφη στην Αθήνα. Δεν είναι μόνο να συστηθούμε μαζί του, αλλά και να δούμε από κοντά κάποια τεκμήρια που έγιναν πηγή έμπνευσης για τους καλλιτέχνες που συμμετείχαν στο Φεστιβάλ. Στη Νέα Υόρκη το ημερολόγιο θα γίνει μια υπέροχη εικαστική έκπληξη που θα αναφέρω παρακάτω.

## ● Ο Καβάφης στη Νέα Υόρκη

«*Περιμένουμε άραγε κάποιους βαρβάρους ή μήπως έχουν κιόλας φτάσει; Και πώς ορίζεται κανείς βάρβαρος;*» αναρωτιέται ο **Αντώνης Παπαδημητρίου** στην εισαγωγή του καταλόγου του Φεστιβάλ και ξεδιπλώνει μερικές σκέψεις πολύ κατατοπιστικές για κάποιον που αναρωτιέται γιατί Καβάφης και γιατί Νέα Υόρκη; «*Η Νέα Υόρκη και η Αλεξάνδρεια (της Αιγύπτου)*» γράφει, «*καθώς επίσης όλο και περισσότερες άλλες πόλεις, βρίσκονται στη ρηγιγενή ζώνη αυτού του ζητήματος. Η δεύτερη για μερικούς αιώνες παραπάνω από την πρώτη. Όπως η ελληνική υπήρξε η Κοινή γλώσσα του κόσμου της Ανατολικής Ευρώπης και της Μεσογείου σχεδόν για 1.000 χρόνια. Έτσι και η αγγλική γλώσσα (ή μήπως θα έπρεπε να πω αμερικανική;) είναι η lingua franca της εποχής μας. Η Νέα Υόρκη (όπως και η Αλεξάνδρεια εκείνης της εποχής) είναι μάρτυρας των κοινωνικών αναταραχών που ταλανίζουν όχι μόνο τις ΗΠΑ αλλά ολόκληρο τον κόσμο, της ηθικής απαίτησης για αποδοχή της διαφορετικότητας σε όλες τις πτυχές, νέων φιλοσοφικών και θρησκευτικών κινήσεων, καθώς και τεχνολογικών επιτευγμάτων που εγείρουν ακόμα περισσότερα κοινωνικά και ηθικά ζητήματα... Στην οθωμανική Κωνσταντινούπολη του ύστερου 19ου αιώνα, στα αγγλικά ιδιωτικά σχολεία, στην αποικιακή Αλεξάνδρεια του πρώτου 20ού αιώνα, (ο Καβάφης) είχε τη δυνατότητα να δει με τα μάτια του «*βαρβάρους*» και «*μη βαρβάρους*» σε πραγματικό χρόνο. Δεν ζούσε σε έναν εξωτικό και ρομαντικό παράδεισο, αλλά σε έναν κόσμο συγκρούσεων, σκληρών, ανάμεσα σε δύο παγκόσμιους πολέμους. Οστόσο, η ποίησή του υπερβαίνει όλα αυτά και έχει πνευματική απήχηση σε ανθρώπους τόσο διαφορετικούς... Θα μπορούσε άραγε ο Καβάφης να ζήσει στην πόλη του Μεγάλου Γκάτσμπυ; Πιστεύω πως ναι. Υπήρξαν σύγχρονοι και μοιράζονταν οκ ολίγα κοινά χαρακτηριστικά».*

Το φεστιβάλ, λοιπόν, θα γινόταν ένα πολύπλευρο πείραμα που θα έφερνε τον Καβάφη στο σήμερα ή θα αποδείκνυε ότι ο Καβάφης είναι σημερινός. Πώς το καταφέρνει κανείς αυτό; Δεν ακούγεται και το πιο εύκολο εγχείρημα για να το προσεγγίσει κάποιος χωρίς τον κίνδυνο να υποπέσει σε ακαδημαϊκές αναλύσεις, φιλολογικές βραδιές και ατέλειωτες ομιλίες τύπου TEDx, που διάσημοι καβαφιστές και επιστήμονες προσπαθούν να αναλύσουν την ποίηση και τη ζωή του ποιητή. Αλλά οι διοργανωτές μόνο αυτό που ΔΕΝ έκαναν. Ή μάλλον έκαναν κι αυτό αλλά με ένα πολύ μοντέρνο και ανάλαφρο τρόπο. Πρώτα απ' όλα «*άνοιξαν*» τις πόλεις. Κάλεσαν ανθρώπους από την Αθήνα, την Αλεξάνδρεια, τη Νέα Υόρκη. Μετά «*άνοιξαν*» την ίδια τη Νέα Υόρκη. Άπλωσαν τις δράσεις σε όλη την έκτασή της, από την 5η Λεωφόρο στο Μανχάταν, μέχρι το Χάρλεμ και το Μπρούκλιν. Και τέλος άνοιξαν διάπλατα πόρτες και παράθυρα στην καλλιτεχνική σκηνή προσκαλώντας καλλιτέχνες από όλο το φάσμα της avant garde. Είδαμε βίντεο φτιαγμένα με τη βοήθεια Τεχνητής Νοημοσύνης, street art, ψηφιακές εγκαταστάσεις, συναυλίες μέσα σε γοτθικούς ναούς, απαγγελίες ποιημάτων από εκπροσώπους της queer κοινότητας. Όλοι οι προσκεκλημένοι καλλιτέχνες –μερικοί από τους οποίους παγκοσμίως διάσημοι, όπως η **Laurie Anderson**, ο **Nick Cave**, η **Julianne Moore** ή ο **Rufus Wainwright**–, άλλοι πρωτοπόροι νέοι καλλιτέχνες επιλέχτηκαν για να δημιουργήσουν νέα έργα εμπνευσμένα από τη διαρκή σημασία του Καβάφη. Υπήρχε μια απίστευτη γκάμα δημιουργικότητας που επίσης γιόρταζε την παγκόσμια ποικιλομορφία της Νέας Υόρκης, η οποία είναι παρόμοια με αυτή που ήταν η Αλεξάνδρεια στην αρχαία της δόξα: πέλασμα και ασφαλές λιμάνι για ανθρώπους που φθάνουν από μια τεράστια γκάμα πολιτιστικών παραδόσεων και σκέψεων.



© CAVAFY ARCHIVE ONASSIS FOUNDATION

## TA HIGH LIGHTS ΤΟΥ ΦΕΣΤΙΒΑΛ

### 1 Constantinopoliad en Epic

«*Κωνσταντινοπολιάδα*» ονομάζει ο Καβάφης το ημερολόγιο που κρατούσε όταν μετά την αιγυπτιακή εξέγερση του Urabi αναγκάζεται μαζί με την οικογένειά του να πάρει ένα ατμόπλοιο και να μετακομίσει στη γενέτειρα της μητέρας του Χαρίκλειας Φωτιάδη, στην Κωνσταντινούπολη. Είναι γραμμένο στα αγγλικά και καλύπτει την περίοδο Ιούνιος-Ιούλιος 1882. Το αυτοσχέδιο σημειωματάριο με τη ραμμένη ράχη και τον χειρόγραφο τίτλο στο εξώφυλλο, στην αρχή ξεκινάει φιλόδοξα. Ο ποιητής γράφει τις σκέψεις του, μεταφράζει κάποιους στίχους του Σολωμού, μιλάει για την εξέγερση, για τους συγγενείς που θα συναντήσει στην Πόλη, καταγράφει ακόμα και τις θερμοκρασίες. Μετά όμως φαίνεται να βαριέται, αρχίζει να αφήνει κενές σελίδες, ανολοκλήρωτες φράσεις, τελικά το σταματάει. Αυτό το σημειωματάριο θεωρείται το πρώτο γνωστό χειρόγραφο του.

Με την «*Κωνσταντινοπολιάδα*» του Καβάφη θα ξανασυναντηθούμε ένα βροχερό βράδυ στο Μπρούκλιν στο κτίριο με τα κόκκινα τούβλα που στεγάζει το National Sawdust, έναν μη κερδοσκοπικό οργανισμό για την προώθηση της σύγχρονης μουσικής, για να παρακολουθήσουμε μια άκρως ποιητική και συγκινητική περφόρμανς που δημιούργησε η visual artist Sister Sylvester, μαζί με την Αιγύπτια μουσικό Nadah El Shazly. Στην αίθουσα με το μπλε φωτισμό και τα χαμηλά αμπαζούρ έχουν τοποθετηθεί στρογγυλά τραπέζια με 4 καρέκλες. Πάνω στο τραπέζι βιβλιοντάκια που μοιάζουν με δαντέλες, ένα θάμα tailor made έκδοσης, με κομμένες σελίδες, γωνίες με άλλα φύλλα που ανοίγουν, υπέροχα σκίτσα, αδαπιλούμενα χαρτιά, σαν να βλέπεις σελίδες από τα ημερολόγια του Πίτερ Μπέαρ. Σε κάθε τραπέζι ένα τρανζίστορακι. Ακούμε τη φωνή της περφόρμερ να μας καθοδηγεί. Είναι ένα ημερολόγιο που δημιούργησε η καλλιτέχνη, αφού πρώτα έκανε μια λεπτομερή έρευνα στο Αρχείο Καβάφη στην Αθήνα. Η έρευνά της εστιάζει στον καιρό που πέρασε ο ποιητής στην Κωνσταντινούπολη. Εμπνέεται από τις κενές και σκισμένες σελίδες του καβαφικού ημερολογίου, προσπαθεί να δει τον κόσμο με τα μάτια του 18χρονου ποιητή, να περιγράψει τις αγωνίες του, τους έρωτές του, αλλά δεν σταματά εκεί. Θα μιλήσει για τη λογοκρισία και την αυτολογοκρισία, ανοίγοντας έναν διάλογο με τις εμπειρίες της queer κοινότητας στην Κωνσταντινούπολη του σήμερα και την καταστολή βιβλίων LGBTI+ περιεχομένου στις ΗΠΑ. Με την καθοδήγησή της αρχίζουμε να ξεφυλλίζουμε μία μία τις σελίδες, όπου ιστορία, έρωτες, μυστικοί κώδικες, σκηνές από τη ζωή του ποιητή και σύγχρονα σχόλια ξεδιπλώνονται μπροστά μας, ενώ στον τοίχο προβάλλονται σχετικά βίντεο. Τα μυσταγωγία της βραδιάς συμπληρώνει η Shazly με την αισθαντική φωνή που τραγουδάει παραδοσιακά αιγυπτιακά τραγούδια. Μια άκρως ποιητική multi media περφόρμανς δύο γυναικών που κράτησε μια ώρα κι απ' όπου φύγαμε όλοι μαγεμένοι.

### 2 «Lit 2023», μια εγκατάσταση του Nick Cave και Bob Faust

«*Απ' όσα έκαμα κι απ' όσα είπα να μη ζητήσουν να βρουν ποιος ήμουν...*» τι ωραίος στίχος... Είναι από το ποίημα «*Κρυμμένα*», ποίημα από το οποίο ο **Nick Cave** θα επιλέξει έναν άλλο στίχο για να δημιουργήσει ένα mural πάνω στα κόκκινα τούβλα του κάποτε παλιού εργοστασίου ξυλείας που σήμερα στεγάζει το National Sawdust. Ο Nick Cave, ένας τεράστιος καλλιτέχνης, το Guggenheim τού έκανε πρόσφατα μεγάλο αφι-

**Αριστερά:** Το εντυπωσιακό mural «Lit» των Nick Cave και Bob Faust στην πρόσοψη του κτιρίου που στεγάζει το National Sawdust στο Γουίλιαμσπεργκ του Μπρούκλιν.

έρωμα, γνωστός για τα περίφημα «Ηχητικά κοστούμια» του (*soundsuits*) μαζί με τον φίλο και συνεργάτη του **Bob Faust** (και οι δύο ανακηρύχθηκαν το 2020 ως «οι πιο επιδραστικοί σχεδιαστές») εμπνεύστηκαν από τον στίχο «*Later, in a more perfect society, someone else made just like me is certain to appear and act freely*» («Κατόπι – στην τελειότερα κοινωνία – κανένας άλλος καμωμένος σαν εμένα βέβαια θα φανεί κ' ελεύθερα θα κάμει») για να δημιουργήσουν μια τοιχογραφία στο μέγεθος μιας υπαίθριας διαφημιστικής πινακίδας στον εξωτερικό τοίχο του κτιρίου. Ο Faust συνεργάστηκε με τον Cave προκειμένου να επιλέξουν μια εικόνα ενός *soundsuit* του 2003 και να την εντάξουν σε αυτό το μεγάλης κλίμακας δημόσιο έργο τέχνης. Αν' όποια γωνία του Γουίλιαμσπεργκ κι αν σταθείς, θα βρεθείς μπροστά της. Μια πανδαισία χρωμάτων και νοημάτων, ένα καλαίσθητο graffiti που ο στίχος του ποιητή διατρέχει όλη την επιφάνεια.

### 3 Through the Walls, ONXstudio

Ο Καβάφης ήταν μεγάλος επειδή είχε το ταλέντο να προβλέπει τον κόσμο μας εκατό χρόνια πριν. Το Αρχείο Καβάφη του Ιδρύματος Ωνάση δεν είναι στραμμένο μόνο προς το παρελθόν, οραματίζεται και το μέλλον. Στα υπόγεια του Ολυμπία Tower, του ουρανοξύστη που έφτιαξε ο Ωνάσης στη δεκαετία του '70, βρίσκεται η έδρα του ONXstudio, μια Ντίσνεϊλαντ πειραματισμού πάνω στην Τεχνητή Νοημοσύνη, τους θαυμαστούς κόσμους των αλγόριθμων και των φράκταλς. Η ποίηση του Καβάφη στο σύνολό της προσφέρει ένα παράθυρο στο σύμπαν της Τεχνητής Νοημοσύνης, όπως αυτή επιχειρεί να αναλύσει και να ερμηνεύσει τα υποκειμενικά όρια της γλώσσας. Όρια συγκεχυμένα ενίοτε, αλλά και πηγές έμπνευσης.

Στην έκθεση «*Through the Walls*» είδαμε έργα επαυξημένης πραγματικότητας που επαναπροσεγγίζουν το καθαφικό σύμπαν με τη βοήθεια της Τεχνητής Νοημοσύνης. Με οδηγό το ποίημα «*Ιθάκη*», οι καλλιτέχνες **Matthew Niederhauser & Marc Da Costa** στο έργο τους «*Ekfrasis*» δημιούργησαν μια σειρά βίντεο με εικόνες γρήγορες, δυστοπικές αλλά και άκρωτος όμορφες και φανταστικές με την αισθητική των γιαπωνέζικων manga. Βίντεο που δεν αντλούν το υλικό τους από κάποιον μακρινό, μυστικιστικό αρχαίο κόσμο, αλλά από τη δική μας «πραγματικότητα», όπως αυτή αποτυπώνεται στις εικόνες και τα κείμενα που κατακλύζουν τον παγκόσμιο ιστό.

Σε μια άλλη αίθουσα του υπογείου ο καλλιτέχνης **Ali Santana** επαναπροσεγγίζει τα καθαφικά «*Τείχη*» για να δημιουργήσει με τη βοήθεια της A.I. μια εμπυθιστική, πειραματική, χιπ χοπ εμπειρία, μια οπτικοακουστική εγκατάσταση που μοιάζει (και είναι) διαδραστικό παιχνίδι.

Μη μου ζητάτε περαιτέρω ανάλυση. Μέχρι εδώ κατάλαβα.

### 4 Waiting for the Barbarians

Βρέχει πάντα και συνεχώς, αλλά η ούρα που σχηματίζεται –κυρίως από νέους– έξω από την επισκοπική εκκλησία του St. Thomas στους 53 δρόμους μεγαλώνει συνεχώς. Τι περιμένουν; Τους Βαρβάρους; Η πολυθεματική συναυλία «*Περιμένοντας τους Βαρβάρους*» είναι η κορύφωση των φεστιβαλικών εκδηλώσεων. Οι **Death Classical** διοργανώνουν μια συναυλία με αναθέσεις νέων μουσικών έργων ή νέων ενορχηστρώσεων. Μια καθαρά ακουστική και αισθητική εμπειρία όπου ο κόσμος στριμωγμένος ο ένας δίπλα στον άλλο στα ξύλινα παγκάκια του επιβλητικού



ναού, ανάμεσα στα αναμμένα κεριά και στην ξύλινη αψίδα ύψους 25 μέτρων με τις πέτρινες φιγούρες, περιμένει να κοινωνήσει στο καθαφικό σύμπαν έτσι όπως το αντιλήφθηκαν, το μετάφρασαν, το προσαρμόσαν και το απέδωσαν μουσικοί του ύψους του **Rufus Wainwright** και της **Laurie Anderson** ανάμεσα σε άλλους. Ο Rufus, ο αγαπημένος της νεολαίας Αμερικανο-Καναδός μουσικός άνοιξε τη βραδιά επιλέγοντας το ποίημα «*Chandelier*» («*Επήγα*») για να το αποδώσει σε μια δική του απόλυτα εύθραυστη και λυρική σύνθεση. Η φωνή του, ένας διακριτικός μακρινός ήχος μπουζουκιού, η ορχήστρα των The Knights, η διάσημη χορωδία νέων του Μπρούκλιν, όλοι ήταν εκεί για να σε παρασύρουν σε ένα φιλόξενο σύμπαν όλο ομορφιά και αρμονία. Το «*Επέστρεψε*» είχε επιλέξει να συνθέσει ο Δημήτρης Παπαδημητρίου και το απέδωσε εξαιρετικά εκείνη τη βραδιά στα ελληνικά η **Ελένη Καλένος** με την κρυστάλλινη φωνή της.

Κοντά μαλλιά, μαύρο παντελόνι, μαύρο πουκάμισο, το βιολί, τα synths. Η Laurie Anderson είναι τυπική στις εμμονές της, όσα χρόνια κι αν περάσουν. Ανεβαίνει στο βήμα και ένα μακρόσυρτο aaaa πλημμυρίζει την αίθουσα και σκάει στα βιτρώ. Μια ευνοούμενη των θεών. Δίπλα της η χορωδία, η ορχήστρα, μπροστά της τα καρτιά το συνθεσάιζερ, το βιολί, διαλέγει να αποδώσει το «*Περιμένοντας τους Βαρβάρους*» με το δικό της μπιτ και σχολιασμό. Ένα αιφνιδίο ηχητικό ντους, ένα ειρωνικό ζάπινγκ των πάντων, έχει ερμηνείες για τους Βαρβάρους, τις ανθρώπινες συμπεριφορές, στοχασμούς για ότι συμβαίνει γύρω της (μας), μπορεί να εξηγήσει τα φαινομενικώς ανεξήγητα, μια ασύλληπτη φινέτσα στη μουσική και στο πνεύμα. Υπόδειγμα ποιητικού ανθρώπου, την ίδια στιγμή που επιβάλλει ασκητισμό στη μουσική της, θολώνει ξαφνικά τα νερά και ξεσπώνει τους πάντες με τα μπιτ της. Μια μικρή παύση, «*Εκτός κι αν οι βάρβαροι είμαστε εμείς*» η τελευταία της

φράση, λίγο πριν μας αποχαιρετήσει. Η γωνία του κόσμου εκείνη τη νύχτα δεν έμοιαζε με ξυράφι.

### 5 Αντί για επίλογο

Αν έπρεπε να βάλω έναν επίλογο σε όλα αυτά που άκουσα και είδα σ' αυτό το Φεστιβάλ, θα δανειζόμουν τα λόγια της Αφροδίτης Παναγιωτάκου που είπε μεταξύ άλλων στην εναρκτήρια ομιλία της στο Μπρούκλιν: «*Βλέποντας συγκεντρωμένους τόσο διαφορετικούς ανθρώπους από όλα τα μέρη του κόσμου, τόσες διαφορετικές κουλτούρες που ενώνονται κάτω από τη στέγη του φεστιβάλ, αισθάνομαι ότι ο ποιητής βρίσκεται ανάμεσά μας. Μια σύνθετη προσωπικότητα σαν τον Καβάφη, ένας σύγχρονος πολίτης αρχαίων πόλεων, συστίνεται σε ανθρώπους που δεν τον γνώριζαν έως τώρα ενώ βρίσκονταν, χωρίς να το ξέρουν, ήδη τόσο κοντά στην πνευματική του κληρονομιά.*»

Πέρα από την ψηφιοποίηση του Αρχείου, το **Ίδρυμα Ωνάση** θα ενεργοποιήσει το φθινόπωρο του 2023 νέους χώρους για το έργο του ποιητή τόσο στην Αθήνα όσο και στην Αλεξάνδρεια. Στην Αθήνα, στην οδό Φρυνίχου 16, θα στεγαστεί το Αρχείο και η Βιβλιοθήκη του ποιητή, καθώς και η συλλογή με προσωπικά του αντικείμενα και έργα τέχνης. Συγχρόνως φροντίζει για την αποκατάσταση της **οικίας Καβάφη** στην Αλεξάνδρεια, σε συνεργασία με το Ελληνικό Ίδρυμα Πολιτισμού, το οποίο διαχειρίζεται το διαμέρισμα στο αριθμό 4 της οδού *Cavafy* (πρώην *Lepsius*). Οι δύο χώροι, σε Ελλάδα και Αίγυπτο, θα «συνομιλούν», καθώς θα αλληλοτροφοδοτούνται με περιεχόμενο και δράσεις. Ο Καβάφης εξάλλου είναι ακατάπαυστα διαθέσιμος για να τον ανακαλύψει ξανά και ξανά κανείς και να επαναδιεργήσει με την ποίησή του, όπως έγινε τώρα, ως ποιητής της Νέας Υόρκης τον 21ο αιώνα. **A**

ΠΡΩΤΑ  
ΑΠ' ΟΛΑ  
«ΑΝΟΙΞΑΝ»  
ΤΙΣ ΠΟΛΕΙΣ.  
ΚΑΛΕΣΑΝ  
ΑΝΘΡΩ-  
ΠΟΥΣ ΑΠΟ  
ΤΗΝ ΑΘΗ-  
ΝΑ, ΤΗΝ  
ΑΛΕΞΑΝ-  
ΔΡΕΙΑ,  
ΤΗ ΝΕΑ  
ΥΟΡΚΗ.  
ΜΕΤΑ  
«ΑΝΟΙΞΑΝ»  
ΤΗΝ ΙΔΙΑ  
ΤΗΝ ΝΕΑ  
ΥΟΡΚΗ.

# TASTE

# Η VOICE

Επιμέλεια: ΝΕΝΕΛΑ ΓΕΩΡΓΕΛΕ

Γράφουν: ΕΛΕΝΗ ΨΥΧΟΥΛΗ, ΜΑΝΙΝΑ ΖΟΥΜΠΟΥΛΑΚΗ,  
ΚΑΤΕΡΙΝΑ ΚΑΜΠΟΣΟΥ, ΚΑΤΕΡΙΝΑ ΒΝΑΤΣΙΟΥ

- ΠΙΤΕΥΣΗ ΕΧΕΙ ΤΟ ΑΘΗΝΑΪΚΟ ΚΑΛΟΚΑΙΡΙ
- HOT TREND: ΕΠΙΣΤΡΟΦΗ ΣΤΟΥΣ ΠΑΛΙΟΥΣ ΚΑΦΕΝΕΔΕΣ ΤΗΣ ΝΟΣΤΑΛΓΙΑΣ, ΤΗΣ ΑΠΛΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΝΟΣΤΙΜΙΑΣ
- ΣΕΦ, ΠΕΣ ΜΑΣ ΠΟΥ ΠΑΣ ΠΑ ΦΑΓΗΤΟ, ΟΤΑΝ ΕΞΩ ΣΚΑΕΙ Ο ΤΖΙΤΖΙΚΑΣ
- ΤΑ ΑΘΗΝΑΪΚΑ ΣΤΕΚΙΑ ΠΟΥ ΞΕΡΟΥΝ ΟΛΑ ΤΑ ΜΥΣΤΙΚΑ ΕΝΟΣ ΝΟΣΤΙΜΟΥ ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΟΥ

# ΤΙ ΓΕΥΣΗ ΕΧΕΙ ΤΟ ΑΘΗΝΑΪΚΟ ΚΑΛΟΚΑΙΡΙ;

«ΑΔΕΙΑΣΕ Η ΑΘΗΝΑ» ΚΑΙ Η «ΑΘΗΝΑ ΔΕΝ ΑΔΕΙΑΖΕΙ ΠΟΤΕ». ΔΥΟ ΕΚΔΟΧΕΣ ΠΟΥ ΙΣΧΥΟΥΝ ΙΣΟΠΟΣΑ ΠΕΡΙΓΡΑΦΟΝΤΑΣ ΑΚΡΙΒΩΣ ΑΥΤΟ ΠΟΥ ΕΙΝΑΙ Η ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΗ ΠΡΩΤΕΥΟΥΣΑ: ΤΟ ΠΙΟ ΚΑΥΤΟ ΠΑΝΗΓΥΡΙ ΜΕ ΑΠΛΕΤΟ ΧΩΡΟ ΓΙΑ ΠΑΡΚΙΝΓΚ ΚΑΙ ΝΟΣΤΙΜΕΣ ΔΡΟΣΙΕΣ ΠΟΥ ΣΕ ΠΕΡΙΜΕΝΟΥΝ ΓΙΑ ΤΙΣ ΠΙΟ ΛΑΧΤΑΡΙΣΤΕΣ ΔΙΑΚΟΠΕΣ ΣΤΗΝ ΠΟΛΗ.

Της **ΕΛΕΝΗΣ ΨΥΧΟΥΛΗ**

**Τ**Ο ΚΑΛΟΚΑΙΡΙ ΕΧΕΙ ΜΠΕΙ ΣΤΗΝ ΑΘΗΝΑ όταν σε διώχνει ο καναπές, όταν σε πιάνεις μετά το γραφείο να αναζητάς παρέα για κάπου αλλού και ως εκ θαύματος κανείς να μη σου κάνει τσιριμόνιες του τύπου «έχω μια σειρά να τελειώσω και πού να τρέχω τώρα...» Το καλοκαίρι έχει μπει όταν σε ξυπνάει από το ανοιχτό παράθυρο η ευωδιά από τα **φασολάκια που μαγειρεύει η διπλανή** και το πρώτο καρπούζι που δεν σου βγήκε μάπα. Το καλοκαίρι είναι πιο δυνατό από την πόλη. Αυτή την πόλη που χρησιμεύει για να δουλεύουμε, να έχουμε υποχρεώσεις, στρες και λογαριασμούς. Η θερινή διάθεση δεν κρατάει λογαριασμό, σε θέλει το πρωί να αποφασίζεις διαίτα και το βράδυ να δοκιμάζεις τη βέρα ναπολετάνα –έστω και σε εκδοχή μαρινάρα άνευ τυρι– ή να τους μαζεύεις όλους **στη βεράντα για μπριζόλα** και πίτσα αμερικάνα, αυτή την γκρικ με απ' όλα, και γκούντα και φέτα και κρεμμύδι και ελιά, που είναι πασέ και μαζί αξεπέραστα νοσταλγική.

Το αθηναϊκό καλοκαίρι σου ζητά επίμονα την **παλιά ταβέρνα** με την αυλή και τις μουριές και τις γλάστρες-ντενεκέ, σαν καρτ ποστάλ στην Πανδρόσου, δροσιά νοσταλγική σαν **παϊδάκι με αληθινή πατάτα** και βούτες στη χωριάτικη, σουβλάκι στην πλατεία, μπριζάμ, γεμιστά και κοκκινιστό με χοντρό μακαρόνι και **ναυμαχίες παπάρας** στον Πλάτανο στην Πλάκα. Να μπλεχτείς με τους τουρίστες, να κάνεις πως είσαι διακοπές όσο κρατά ένας κατρούτσος ρετσίνα, και αυτή η πόλη η φωτισμένη στα πόδια σου είναι το ταξίδι που ονειρεύτηκες.

Με αμάνικο στον καύσωνα να δοκιμάζεις **παγωτό ούκο και ιταλικό μηχανής**, να κάνεις crash test στις τζελατινιές και να ξέρεις ότι στο σπίτι σε περιμένει ταπεράκι στο ψυγείο με το **ιμάμ της μαμάς**. Είναι να παίρνεις σουσι και bans σε σκαφάκι και να τα τρώς έξω από το Ηρώδειο ακούγοντας λάθρα τη συναυλία, είναι τα ντορίτος και η μυρωδιά από ποπ-κορν στα θερινά σινεμά, με παγωμένες μαργαρίτες μηχανής. **Καλοκαίρι στην Αθήνα είναι τα καφεενεία**, τα νιου και τα ολντ, να οργανώνεις τις διακοπές στο πεζοδρόμιο με **ρακές και κεφτέδες** και φελάφελ και ντάκους και λουκάνικα, ψάχνοντας

τα Airbnb στην Αμοργό, και αίφνης να και τα ζωντανά σου-ίνγκ και Αττίκ και Μπέμπα Μπλανς και κάπως έτσι παίρνει η νύχτα φωτιά, και ξέχασες κιόλας πως αύριο ακόμα δουλεύεις. Είναι να αποδομείς τη δημιουργικότητα και να τη φέρνεις στα μέτρα του πιο χαλαρού καλοκαιριού, **σκουμπρί πάνω σε φάβα** και ντοματόρυζο με λαβράκι, εκεί όπου η νέα ελληνική γεύση μαγειρεύεται αγνοώντας τις Master Chef ορολογίες, στις γειτονιές της πόλης, στα οφ Μπρόντγουεϊ, **στις πίσω πιάτσες του Κεραμεικού**, του Νέου Κόσμου, του Μεταξουργείου και της γειτονιάς σου.

Καλοκαίρι είναι να καίει τις σόλες από τα σανδάλια σου η κεντρική λεωφόρος και συ να της ξεφεύγεις σε απρόσμενες δροσιές από πλατάνια, πλατεΐτσες και πάρκα παρενθέσεις, **στο παγκάκι με ένα σάντουιτς** και μια κουρού στο χέρι και τα περισσότερα να γουργουρίζουν για τα ψίκουλα στα πόδια σου. Είναι η μπουτλιαρισμένη κατάβαση στις παραλίες, κρύο καπουτσίνο και **κλαμπ σάντουιτς στην ξαπλώστρα**, είναι τραγανά καλαμαράκια στο Ζούμπερι, γάβρος τηγανητός και γόπα στα κάρβουνα στο Λαύριο και **μαρίδα στην Κερατέα**. Είναι το καρό άσπρο-μπλε, λίγα χιλιόμετρα από την Ομόνοια, με **μυρωδιά από ούζο**, χταπόδι στα κάρβουνα, γαλέο σκορδαλιά και ρεφρέν από Καζαντζίδη.

Μετά να επιστρέφεις από το νησί και η πρωτεύουσα να σε περιμένει ορεξάτη, χόρτσες κουλέρ λοκάλ, τώρα λαχταράς **να κατηφορίσεις νύχτα την παραλιακή**, ντυμένος αμπιγιέ πάνω στο μαύρισμα, να νιώσεις εκείνο το παλιό, αυθεντικό κυριλέ, το βισκοντικό, να ξυπνάει μέσα σου απέναντι από τα **φώτα του Αστέρα** και της Βουλιαγμένης. Μπορεί να τη βγάλεις και με ένα σικάγο στην Άκουα Μαρίνα, αλλά μπορεί και να ψηφίσεις **ρουφ γκάρντεν ξενοδοχειακό** και καλό μαγαζί, να σου γεμίζουν το ποτήρι παγωμένο κρασί και τα μάτια με θέα. Τώρα είναι η καλύτερη ώρα να εξερευνήσεις τη δημιουργικότητα και τους σεφ που έχεις εντοπίσει στις δημοσιεύσεις, να δεις **τι χρώμα έχει το fine dining**, το μαγιάτικο με γιούζου και το καβούρι με χαμομήλι.

**Το καλοκαίρι στην πόλη κοιμάται αργά**, «ανεβαίνει ψηλά» με κοκτέιλς σε ταράτσες και την Ακρόπολη πιάτο σε κάθε δυνατό ινστραγκαμικό προφίλ. Συνδυάζει **μαργαρίτες με pinsas στην Αρχελάου**, aperol με κωνάκια στα Εξάρχεια, **νεγκρόνι με κροστίνι προσούτο στο Σύνταγμα** και **μπίρες από το περίπτερο** στη Μαβίλη. Νανουρίζεται μετά με κοττογκ από τη Μαβίλη και κοτομπουκιές στην καντίνα του Χίλτον. Και ξυπνάει νωρίς, με παγωμένο φρέντο από τη γωνία και **πύραυλο από το περίπτερο**, γιατί καλοκαίρι σημαίνει να μη μετράς παγωτά ούτε βουτιές, ούτε χαμόγελα, στη μόνη εποχή της πόλης που τη χαρά της ζωής τη θέλει απροσμέτρητη και χορτάτη, **σε γεύση με «απ' όλα»**. ■



le Kook and Mary Poppins



ICE TEA



ΦΑΓΗΤΟ  
ΣΤΟΝ

# Καφευές

ΑΦΙΕΡΩΜΑ **TASTE VOICE**





# Ο ΚΑΦΕΝΕΣ, ΝΕΟΣ Ή ΠΑΛΙΟΣ ΔΟΞΑΖΕΤΑΙ ΣΤΟ ΑΘΗΝΑΪΚΟ ΚΑΛΟΚΑΙΡΙ

Της ΕΛΕΝΗΣ ΨΥΧΟΥΛΗ - Φωτό: ΘΑΝΑΣΗΣ ΚΑΡΑΤΖΑΣ



**Α**ν ψάχνεις τη βαθύτερη και την παλιότερη μορφή της ελληνικής κοινωνικότητας, θα την βρεις στο καφενείο. Πλάι σε ένα ποτήρι κρύο νερό, σε ένα τσίπουρο, έναν ελληνικό, έναν φραπέ, μια μπύρα. Να εκφράζεται, να μοιράζεται, να αγορεύει, να φωνασκει, να σιωπά στα απόμερα τραπέζια των μοναχικών. Να παρατηρεί, να συμφωνεί, κυρίως, όμως, να διαφωνεί. Να παίζει πρέφα, Θανάση, Ζάρια, ένα κομπολόι. Να ελευθερώνεται, να μερακλώνει, να θυμάται καημούς και χαρές. Να μιλά για την ακρίβεια, τα γκολ της Κυριακής, τους χαραιοφάνες που κυβερνούν. Να διαμορφώνει γνώμη, να επηρεάζει και να επηρεάζεται. Να λύνει λογαριασμούς, να δένει συμφωνίες και φιλίες. Ο καφενές είναι το θέατρο της ελληνικής ψυχοσύνθεσης. Από εκείνο το πρώτο που άνοιξε στο Ναύπλιο σαν στέφθηκε πρωτεύουσα της σύγχρονης χώρας, το καφενείο ενώνει και χωρίζει, κατηγοριοποιεί και αγκαλιάζει πάνω από ενάμιση αιώνα τον (ανδρικό βασικά) πληθυσμό αυτής εδώ της μεσογειακής γωνιάς που αενάως φλερτάρει με την Ανατολή, την οποία αγαπά να μισεί. Καφενεία ανάλογα με το επάγγελμα και την κάθε συντεχνία, τα δικηγορικά, τα ιατρικά, του χτίστη, του υδραυλικού και του συνταξιούχου.

Καφενεία ανάλογα με την κοινωνική τάξη – άλλα για τον φτωχό άλλα για τον πλούσιο, άλλα για τον λαϊκό άλλα για τον αστό. Καφενεία λογοτεχνικά. Καφενεία ανάλογα με την πολιτική παράταξη, την ποδοσφαιρική ομάδα, την ηλικία – τα παππουδίστικα και τα φοιτητικά. Ανάλογα με τον τόπο καταγωγής: η Ήπειρος, η Τήνος, η Κρήτη και η Ζίτσα, γωνιές συναλλαγής με τη νοσταλγία, τον καημό της ξενιτιάς, τις συνήθειες του τόπου, τη λαχτάρα για τη συνάντηση με τον συγχωριανό που θα μεταφέρει νέα, εξελίξεις και κουτσομπολιά, προϋπάντημα συμπαράστασης για τον ψαρωμένο νεοφερμένο. Το καφενείο είναι η αρχαία Αγορά και πάντα του άρσεν να βρίσκεται κεντρικά, στην πλατεία του χωριού και της γειτονιάς, στις μεγάλες λεωφόρους, στην αγορά, στο πέρασμα που ευνοεί τις συναντήσεις, την κοινωνική παρατήρηση, τον παλμό της ζωής. Ακολουθώντας την εξέλιξη της πόλης που τρανεύει, από τη δεκαετία του '70 μπαίνει στα μετόπισθεν της κάθε γειτονιάς, φτιάχνει καρδιές που πάλλονται σε απόκεντρα δρομάκια. Η κάθε γειτονιά με τον φρέντο και τον εσπρέσο του καταφέρνει κατακούτελα χτυπήματα, όμως εκείνο επιβιώνει – στριμωγμένο, συρρικνωμένο μα πάντα ζωντανό και φασαριόζικο. Σ' αυτό θα προστρέξουν δημοσιογράφοι για να σφυγμομετρήσουν τη γνώμη του λαού και πολιτικοί διεκδικώντας ψήφους. Το καφενείο ακούει διαφορετικές μουσικές ή μόνο τα ντεσιμπέλ της πελατείας, άλλοτε φλερτάρει με το ζαχαροπλαστέιο, άλλοτε με το σαντουιτσάδικο, άλλοτε με την ταβέρνα ή το σνακ μπαρ, άλλοτε με το ουζερί και άλλοτε μόνο με τον λιτό εαυτό του – καφέ, μπύρα, ουζάκι κι έξω από την πόρτα.

Η επιλογή του καφενέ είναι προσωπική υπόθεση. Καφενέδες δεν αλλάζουν σαν τα πουκάμισα, έχεις τον δικό σου, πας σε αυτόν που ξέρει με πόσες φουσκάλες πίνεις τον καφέ σου, εκεί όπου τηρείς το δικό σου προσωπικό τραπέζι-γραφείο-στασίδι-βιτρίνα. Και κάθε καφενείο έχει τον δικό του, αποκλειστικό θίασο, τον εξυπνάκια, τον καλαμπουρτζή, τον κοροΐδο, τον εραστή, τον ζοχάδα και τον ξερόλα, σε μια παράσταση που ανανεώνεται καθημερινά ανάλογα με τα κέφια και την επικαιρότητα. Ενίοτε τα καφενεία που «το 'χουν» με το μαγειρέμα, ξανοίγονται στο ευρύ κοινό, λειτουργούν δημοκρατικότερα, όλοι οι καλοί, παλιοί και καινούργιοι χωράνε, το γλεντάνε όπως ο καθείς νομίζει. Κάποτε το καφενείο αλλάζει πολλά πρόσωπα σε μια μέρα, χαλαρό και ανενδοιαστο, αφού δεν έχει να δώσει λογαριασμό σε κανέναν: ούτε στις μόδες, ούτε στον καθένα που κυνηγά νεωτερισμούς κρεμασμένους από τις τάσεις. Μπορεί να ξυπνήσει με καφέ, να περάσει στα ουζομεζεδάκια και να ξενυχτήσει με γλέντια τρικύβερτα, όργανα και διονυσιασμούς. Γιατί ο καφενές επιτελεί έργο ιερό και κοινωνικό: εδώ έρχεσαι να αδειάσεις, να ξεφορτώσεις από πάνω σου ό,τι σε βασανίζει, έρχεσαι να νιώσεις ότι «ανήκεις» σε μια ευρύτερη παρέα που βασανίζεται το ίδιο με σένα, άρα δεν είσαι ο μοναδικός αναξιοπαθών αυτής της κοινωνίας, έρχεσαι να χαβαλεδιάσεις, να παλιμπαιδίσεις, να ταυτιστείς, να νιώσεις «όμοιος». Και να φύγεις ανάλαφρος και συντονισμένος. Το μέρος που περισσότερο από όλα διατηρεί τον αυθορμητισμό και μια χαλαρή, αποστασιοποιημένη και διαχρονική ματιά στα πράγματα, αυτό που ξέρει να εκτιμά την αξία του far niente, δεν έχει «πόρτα». Αλλά έχει την πιο σκληρή πόρτα: στημένοι, απαιτητικοί, βιαστικοί, ψηλομύτηδες, γκουρμεδολόγοι και φιλολόγοι γευσιγνώστες, αποκλείονται ευγενικά για άλλους μαχαλάδες.

## Ο ΚΑΦΕΝΕΣ ΓΙΝΕΤΑΙ ΤΑΣΗ ΠΟΥ ΤΑΙΡΙΑΖΕΙ ΟΣΟ ΤΙΠΟΤΑ ΣΕ ΕΝΑ ΚΑΛΟΚΑΙΡΙ

Τα πολύ τελευταία χρόνια, τα φώτα της δημοσιότητας επιστρέφουν με ενθουσιασμό στον παλιό, περιφρονημένο καφενέ, τσιφλικί και βασιλείο του πολλά βαρύ και όχι και των συνταξιούχων της γειτονιάς, νέο αίμα πέρασε την πόρτα, «στο πιάτο κι ο μεζές, μαρίδα και τυρί». Ο καφετζής προήχθη σε μάγιστρα νοστιμότητα και εκ του προχείρου, όλα τα φύλα και οι ηλικίες αδελφωμένες ανακάλυψαν τη χαλαρή φάση, τους αργούς ρυθμούς, το σπιτικό χέρι στο τηγάνι, μια διασκέδαση καθημερινή, με τη σαγιονάρα και χωρίς να βάλεις τα καλά σου, που σε συνδέει με έναν ελληνικό αρχέγονο χρόνο που κοιμόταν στο δάπεδο τους. Άκρως ενθουσιασμένοι και με τις τιμές – μέγιστο ζητούμενο και αξίωμα στα χρόνια της ακρίβειας. Άλλοτε ο καφενές επιμένει παραδοσιακός άλλοτε νέα παιδιά αναλαμβάνουν το τιμόνι, βάζουν την πινελιά της εποχής, διατηρώντας, ωστόσο, ατόφια την ψυχή του καφενέ που αποδείχτηκε σκληρό καρύδι και με γερή κράση. Ο καφενές, νέος ή παλιός, ήρθε εδώ για να μείνει.

# 01 TO ΡΑΝΤΕΒΟΥ

► Η Μερκούρη είναι η πιο ήσυχη και η πιο εναλλακτική από τις πλατείες των Πετραλώνων, μια αίσθηση χωριού, κάτω ακριβώς από τα νεοκλασικά με τις ανθισμένες προσόψεις και το θέατρο της Δώρας Στράτου. Τρίφατσο μαγαζί-πιτάσων, το Ραντεβού είναι ακριβώς το όνομά του: το πιο χαλαρό ραντεβού, όπως λέμε «πάμε πλατεία», ραντεβού στο οποίο καθημερινά δίνει το παρόν κόσμος πολλές και φανατικές, φροντίζεις να έρθεις νωρίς ώστε να μη βρεθείς εκτός νυμφώνος αφού εδώ τραπέζι δεν κλείνεις. Το Ραντεβού είναι κυρίως το φως του: σαν ήλιος πάνω σε λευκό φόντο, να σου πάρει τα σύννεφα από την ψυχή με το «καλημέρα». Είναι και το ντεκόρ του: παλιά έπιπλα σε χαρούμενα χρώματα, μεμοραμπιλία από άλλες εποχές της Ελλάδας, αφίσες, διαφημίσεις, οι παλιές κατσαρόλες και τα τσιπούρα να γεμίζουν ως πάνω τα ράφια, ανάκατα στιλ, θύμηση από παλιούς καφενέδες σε νησιά, όλα φρέσκα όμως, με την πατίνα μόνον του τρωινού χρόνου. Την καρδιά θα σου την κερδίσει από την πρώτη στιγμή με τη ρακή που έρχεται παγωμένη σε παγωμένο καραφάκι. Το μενού μυρίζει μεζέ αλλά η εκτέλεση σου προκύπτει σπιτική, μια διαυγέστατη, καθαρή γεύση που δύσκολα συναντάς ακόμη και σε καλές ταβέρνες. Έξυπνος, εξαμυρισμένος μπακαλιάρος που ψήνεται στα κάρβουνα, λίγη ρίγανη και λεμόνι στο πλάι, ντολμαδάκια μαγικά και αρωματικά με το ρύζι al dente και δυοσμάτη γιαουρτένια σου, τα καλύτερα φελάφελ του κέντρου, ανάλαφρα, αιθέρια, μέσα στην αραβική πιτούλα με φρέσκια, ζωντανή ντομάτα και αγγούρι, ελάχιστη ταχινένια σου, κάθε υλικό να ξεχωρίζει δροσερό στο στόμα. Εξαίσιο και το συκώτι, όπως μόνον οι Άραβες ξέρουν να το μαγειρεύουν, τρυφερό, ζουμερό, με μπόλικη φρέσκια τριμμένη ντομάτα και ρίγανη. Ντάκος πλούσιος, μερακλής και γιορτινός, με μπόλικη τριμμένη γλυκιά ντομάτα, θρούμπες, έξοχη ξινομυζήθρα, ρίγανη, κάπαρη και καυτερή πιπερίτσα, η πιο αφράτη ομελέτα με παστουρμά. Δικό μου αγαπημένο, τα αβγά μάτια που σερβίρονται με λεμονάκι, πατάτα οφτή με γιαουρτένια σου, εξαιρετική φάβα και οπωσδήποτε δεν θα σου διαφύγει οποιοδήποτε λαδερό μαγειρεύει η κάθε μέρα: τα μαυρομάτικα με χόρτα είναι ένα έπος, μελωμένο, ολόγλυκο, γεμάτο αρώματα. Μια προσγειωμένη οικειότητα που σε καλεί να γίνεις φίλος, κομμάτι μιας ίδιας παρέας, σιγοψιθυρίζοντας λόγια από τραγούδια της Αλεξίου και θλιμμένες ρώσικες μελωδίες της πλανόδιας βιολονίστας.

Καλλιस्थένους 85, πλ. Μερκούρη, Α. Πετράλωνα, 2103477961



03



02

## ΣΤΟΥ ΒΑΣΙΛΗ

► Συμβολή δρόμων αθηναϊκών, χωρίς τίποτα να χαρεί το βλέμμα και ξάφνου, μπροστά σου μια καταπράσινη πέργκολα, να αγκαλιάζει τον ουρανό του πεζοδρομίου, να χύνεται πλούσια στον δρόμο. Μια στοά από φύση θριαμβεύουσα πλάι στα αυτοκίνητα, όποτε περνάς από κει, λες «Αχ! Να μην είχα δουλειές, να σταθώ για μια μπίρα». Δροσιά στην άσφαλτο, φρεσκοπλυμένο πεζοδρόμιο να ευωδιάζει φθινοπωρινή ψιχάλα, οι ξύλινες καφενειακές καρέκλες βαμμένες μερακλίδικα, λευκές και καναρινιές. Ο Βασίλης είναι ιδιαίτερη περίπτωση, μακριά από το αρχέτυπο του καφετζή που έχεις στο μυαλό σου. Ευθυτενής, λόγιος και καλλιτεχνικός, σ' αυτόν τον παλιό καφενέ βρήκε στέγη για τις δυο μεγάλες του αγάπες: τα παλιά έπιπλα και τη μουσική μετά τσιπουροποσίας. Σε έναν ευτυχή διχασμό, οσμίζεσαι ακόμη την αύρα του παππουδίστικου καφενέ της γειτονιάς, τον βλέπεις ντυμένο με σπάνια λάφυρα που ο Βασίλης ξετρυπώνει στα σκουπίδια, σπάνιους καναπέδες και ολόγλυπτες μαντεμένιες σόμπες, μπουρζουά απλίκες και σαλονάτες ροτόντες, στο βάθος η στόφα που δεν τελεί χρέη καλλωπισμού αλλά ψήνει λαχταριστά το κρέας της Κυριακής κατά το μεσημέρι της οποίας το μαγαζί φιλοξενεί το εβδομαδιαίο του γλέντι: μπουζούκι, κοντραμπάσο και κιθάρα και τραγούδι και κέφι και χαρά. Παντοκράτωρ, αυτοκράτωρ και one man show ο Βασίλης ως άλλος Τιραμόλα, βρίσκεται παντού: στην κουζίνα, στην εξυπηρέτηση, στο μπίρι-μπίρι. Θαμώνες του πιστοί έρχονται εδώ για την τηγανητή του πατάτα, τη μοναδική, την ανυπέβλητη που κάνει τρελή παρέα με την ωραία του φέτα. Άλλοι μου είχαν συστήσει τον κεφτέ του. Εγώ χρόνια περνούσα απέξω, λαχταρώντας το μέσα αλλά με εμπόδιζε αυτή η αιδώ, μήπως τάχα και ενοχλήσω το άρρεν κοινό και βλακωδώς έχασα πολλή νοστιμιά από τη ζωή της γειτονιάς. Πατί ο Βασίλης είναι κοσμοπολίτης καφενές και δεν έχει τέτοια. Έχει, όμως, μια καταπληκτική χωριάτικη – πάντα εκτιμούσα τους ανθρώπους που βρίσκουν γλυκιά ντομάτα ακόμα και μέσα στον χειμώνα, μερακλίδικη και με ωραίες ελιές. Ψήνει και ένα ονειρεμένο λουκάνικο γεμιστό με τυρί, σαγανάκι, σου σερβίρει ψαγμένα ελληνικά τυριά και μια αξεχάστη τηγανιά κοτόπουλο. Το μενού της ημέρας αλλάζει ανάλογα με την αγορά, τις εποχές και τα κέρφια του Βασίλη. Ευφρονίου 70, Καισαριανή, 2107220077





## Ο ΡΑΚΙΑΣ, ΤΟ ΚΡΥΦΟ ΜΟΤΣΙΚΟ ΤΗΣ ΟΥΛΟΦ ΠΑΛΜΕ

► Στη γωνία της Αμμοχώστου, η Ούλοφ Πάλμε κατεβαίνει ένα-δυο σκαλάκια και να που αυτόματα, η κεντρική λεωφόρος σιωπά τη βουή της, μεταμορφώνεται σε μικρό, πριβέ πλατειάκι, το απρόσωπο κέντρο γίνεται χωριό και αυτό εμένα μπορεί να με ξεμμαλίσει επικίνδυνα κάθε φορά που περνάω βιαστική από κει, πρωί με λιακάδα, για δουλειές. Γιατί στο πλατειάκι του Ράκια γίνεται η χαρά του συνταξιούχου, αρραλίκι και καλαμπούρι, να ζηλεύεις που δεν έφτασε ακόμα η ώρα να μετρήσεις ένσημα. Από το μεσημέρι και μετά, το σκηνικό αλλάζει και παραμένει το ίδιο ξώχαρο μέχρι το βράδυ. Ο Ράκιας και η Βίκυ η γυναίκα του είναι γέννημα-θρέμμα της γειτονιάς, όλοι τους ξέρουν και όλους τους γνωρίζουν.

Ο καφενές τους είναι μια απόδειξη ότι η μεγάλη πόλη είναι φτιαγμένη από μικρά χωριά οικειότητας και ζεστασιάς, στέκια που θυμίζουν επαρχία, προσωποκεντρικά και όλα αυτά που σκοτώνουν τη μοναξιά του πλήθους. Ο Ράκιας ψήνει και μαγειρεύει εξαιρετικά, μόνον ο ίδιος στην κουζίνα του, –η Βίκυ σεργιρίζει–, κι αυτό φέρνει μέχρι εδώ μερακλήδες και καλοφαγάδες από κάθε γωνιά της Αθήνας. Ψαράκι και κρέας, σχάρα και τηγάνι, όλα παίζονται εδώ, το ίδιο στην εντέλεια. Ο τραγανός αλάδωτος γαύρος ένα ποίημα με τα βραστά παραπούλια της άνοιξης, ένα ιδιαίτερο, πεντανόστιμο λουκάνικο από τη Θεσσαλία, βρήκα και γόπα θεριακωμένη, μας την έψησαν ζουμερή και καθωσπρέπει να μη χαθεί η ντελικάτη ομορφιά της, με μια πλούσια, νόστιμη χωριάτικη. Η πατάτα του τραγανή και αλάδωτη, κομμένη στο χέρι, ψωμάκι ψημένο στη σχάρα και μια από τις νοστιμότερες σαρδέλες στο φούρνο. Οι μισοί της παρέας είχαν έρθει με καημό την προβατίνα στα κάρβουνα, για την οποία και φημίζεται ο Ράκιας, όσο και για το καταπληκτικό, τεράστιο μπιφτέκι και το σουκίτι του. Εκείνη τη μέρα δεν είχε γίδα βραστή και πατσά, έτσι για να μας αφήσει με την όρεξη της επιστροφής, όμως στο τέλος με έπιασε μια λαχτάρα για μια ομελέτα που την είδα να περνά στρουμπουλή και ολοστρόγγυλη στο δίπλα τραπέζι. Όσο χορτασμένη και να ήμουν, αυτό το έπος με τυρί και λουκάνικο είναι ότι ακριβώς φαντάζεσαι από την πιο ρουστίκ πλευρά μιας ελληνικής ομελέτας. Εξαιρετικό κεφτεδάκι, ωραία γραβιέρα και τηγαντό κολοκυθάκι, ο Ράκιας, αν δεν ήταν καφενές, θα μπορούσε να είναι μια από τις καλύτερες ταβέρνες στην Αθήνα. Ταπεινό αλλά μεγαλειώδες φαγητό που κρύβει πίσω του τη διόλου τυχαία πρώτη ύλη αλλά και το χέρι του αφεντικού που περιποιείται αποκλειστικά την πελατεία του. *Αμμοχώστου 9 & Μαράτου Ιάσονος, Ζωγράφου, 6939500777*



## ΤΟ ΚΑΣΤΕΛΛΟ ΤΟΥ ΚΑΣΤΕΛΟΡΙΖΙΟΥ ΚΑΡΠΑΘΙΤΗ

► Οι Καρπαθίτες είναι μια δική τους ράτσα. Λίγο σαν τους Κρητικούς και σαν τους Μανιάτες, κουβαλούν μέσα τους το νησί με θρησκευτική περηφάνια. Νησί απόμακρο και απόκρημνο, κάποτε έστειλε στην ξενιτιά τα περισσότερα παιδιά του, αυτά που ευλαβικά επιστρέφουν κάθε καλοκαίρι να βοηθήσουν με τον οβολό τής προκοπής τους την πατρίδα να αναστηθεί. Οι περισσότεροι, μαζί και οι γονείς του Πώργου –που αν και Καρπαθίτης τον λένε Καστελοριζιώ στο επώνυμο– ξενιτεύτηκαν στην Αμερική. Η μαμά του έτυχε να πιστέψει τον ήλιο του ΠΑΣΟΚ που θα φώτιζε ένα καλύτερο μέλλον και να η οικογένεια, ξεμπαρκάρει στον Πειραιά, εκεί όπου οι Καρπαθίτες διατηρούν παραδοσιακά τις δικές τους «παροικίες» – Καλλιόπη, Αγ. Μηνάς, Αμφιάλη. Το 1982, η οικογένεια ανοίγει καφενείο στην Ευριπίδου και ο Πώργος μεγαλώνει στους γύρω δρόμους, με συντοπίτες πιτσιρικά, ανάμεσα σε άλλα 12 καφενεία της γειτονιάς, τα οποία κάποτε, τη χρυσή εποχή της βιοτεχνίας, ευημερούσαν στου Ψυρρή. Όταν πέρασε στα χέρια του Πώργου, το 2002, ο καφενές απέκτησε μια άλλη εξωστρέφεια. Η λύρα, το λαούτο και η τσαμπούνα σε

προσεγγίζουν κατευθείαν στο νησί, στην τρίτη ρακή έχεις εθιστεί σε μια μουσική που κλείνει μέσα της όλο το Αιγαίο, έχεις γίνει Καρπαθίτης και δεν το ξέρεις. Η μαμά φίλου, φτιάχνει το πιο μικρό, μπιζού κασιώτικο ντολμαδάκι, με γεύση ανεπανάληπτη που δεν θα βρεις πουθενά αλλού, όπως και τη νοστιμιά του καρπαθίτικου παξιμαδιού (κουσουμά) – ζητάω συγγνώμη από την Κρήτη. Το ντόπιο αρμυροτύρι πάνω στη γλυκιά ντομάτα με το κρίταμο και το εξαιρετικό ελαιόλαδο, ωδή στον Θεό των μικρών, πλην μέγιστων, πραγμάτων. Οι πιστοί θαμύνες ορκίζονται στην τηγανητή του πατάτα, χοντροκομμένη και πασπαλισμένη με λίγη ριγανίτσα-έπος. Εγώ ορκίστηκα στις μακαρούνες που πλάθει με τα χεράκια της η μητέρα, στο μόνο μέρος που τις βρήκα αυθεντικά μαγειρεμένες, με το κρεμμύδι τσιγαρισμένο μέχρι να μαυρίσει, βουτυράτες και σεργιρισμένες με τριμμένο αρμυροτύρι. Το τηγάνι τους γενικά δεν παίζεται! Τέχνη που αναδεικνύει το προσφυγάκι ή το όποιο ψαράκι που ενίοτε ψαρεύει ο μπαμπάς στο νησί, μαζί με το νοστιμότατο θράψαλο. Ότι και να δοκιμάσεις εδώ, από τη φάβα μέχρι τον κεφτέ και την παστή μένουλα έχει σφραγίδα μιας αδιαπραγμάτευτης πρώτης ύλης που κρατά την ντοπιολαλιά της ατόφια μέσα στο τσιμέντο της Ευριπίδου. Όταν σωθούν οι πραμάτιες από το νησί, βοηθά ο διπλανός «Σύντεκνος», Κρητικός με την ίδια λόξα για το καλύτερο, κι έτσι τα νησιά μπλέκονται μαζί με ένα κοινό από καλλιτέχνες, φοιτητές, διανοούμενους, προαιώνιους θαμύνες και εν γένει εραστές της γηνοσιότητας. Σάββατο βράδυ θα 'ρθουν από παντού οι Καρπαθίτες για το γλέντι. Έξι ώρες παίρνει στα όργανα να παίξουν τον ρυθμό του κάθε χωριού, να μη μείνει κανείς παραπονεμένος. Μια διονυσιακή σπουδή-σπονδή στην ιδιαίτερη καρπαθιώτικη μαντινάδα, ωδή στον πόνο, την ξενιτιά και τον έρωτα, την αυτοσχέδια έμπνευση πάνω σε 76 κλασικούς σκοπούς. *Καστέλλο, Ευριπίδου 88, ηλ. Κουμμουνδούρου, 2103212789*

04





05

## Η ΜΟΚΑ

► Τα καφέ της Καλλιδρομίου φιλοξενούν παραδοσιακά και ανέκαθεν την ελληνική διάνοψη του κέντρου, για την ακρίβεια λειτουργούν σαν σπίτια, γραφεία και αρένα κάθε διαφωνίας και συμφιλίωσης για κάθε ποιητή, συγγραφέα και μεταφραστή στα Εξάρχεια ή αλλιώς, τον ομφαλό της νεοελληνικής λογοτεχνίας. Μην μπερδεύεις. Τα καφέ τελειώνουν, ακολουθεί μια σιωπή και λίγο πριν «σκάσει» στην Αλεξάνδρα, η Καλλιδρομίου αποκτά μια άλλη μικρή πιάτσα, με εντελώς διαφορετικό προφίλ. Η Μόκα το συνοψίζει επακριβώς για την ακρίβεια το συνιστάζει ασφυκτικά, με τα τραπεζάκια να φιλιούνται κυριολεκτικά με τα διερχόμενα οχήματα. Το βράδυ ιδιαίτερα, θα έρθεις και θα ετοιμαστείς να κάνεις επιτόπου αναστροφή και να αποχαιρέτησεις. Όμως, στη Μόκα συντελείται πάντα ένα θαύμα. Κάπου από το βάθος θα ξετρυπώσεις τα σκαμνιά που θα χρησιμεύσουν και ως τραπεζάκι και πάντα κάπως το ένθερμο κοινό θα στριμωχτεί για να βρεις κι εσύ τη θέση σου στον πολύβουο πλανήτη της. Προφίλ κλασικού καφενέ με τον παλιό πάγκο του, φωτεινές τζαμαρίες, στους τοίχους οι αριστουργηματικές

φωτογραφίες του Κώστα Μπαλάφα που έχει μνήσει όπως κανείς την αγριάδα της Ηπείρου και τη γυναίκα της Πίνδου. Στίγμα με νόημα, όλοι εδώ, από τη διεύθυνση ως το προσωπικό, είναι Ηπειρώτες.

Η πρώτη Μόκα άνοιξε τη δεκαετία του '50 στην Αλεξάνδρα, σερβίροντας το πρωινό καφεδάκι στη γειτονιά και στους αρίστες των γύρω θεάτρων. Στο νέο της πόστο, εξυπνέτησε στρατιές οικοδόμων και όσων συνετέλεσαν στο μπουμ της αθηναϊκής ανοικοδόμησης τις επόμενες δεκαετίες. Στα τωρινά της, η Μόκα είναι μια συγκινητική μέθεξη από τον παπού στον εγγονό. Μπορεί να την προτιμά το πιο εναλλακτικό κοινό που έχει το 2 μπροστά από την ηλικία του αλλά πλάι θα βρεις και τον συνταξιούχο και τον γηραιό διανοούμενο και τον σαραντάρη και το ερωτευμένο ζευγαράκι των τριαντάρηδων που μερακλωμένο από τις ρακές φιλιέται αρειμανίως και τις γυναικοπαρέες και σταθερά εμένα και τον Βασίλη Καλλιδή που μου τη σύστησε. Η Μόκα είναι από μόνη της η ιστορία της καφε-κοινωνικότητας, η μετάλλαξή της στον χρόνο και πώς αδελφωμένα αγκαλιάζει κάθε ηλικία και κάθε κοινωνικό προφίλ. Κάπου στο βάθος παίζει ρεμπέτικα αλλά η οχλοβόη δεν θα σε αφήσει να τα ακούσεις. Καφεδάκια πρωινά και απογευματινά, τραπέζια με μπίρες ξεροσφύρι και από το μεσημέρι και μετά μια απρόσμενα νόστιμη κουζίνα, μαγειρεμένη από «κxρι» που καταλαβαίνει από ισορροπίες και αρώματα, σπιτικό φαγητό με βαθεία νοστιμιά, όπως θα το έκανε η μαμά σου, αν υποθέσουμε ότι είναι μαγκιώρα στην κουζίνα. Γιγάντες μελωμένοι στο φούρνο με το κρεμμύδι και το σκόρδο τους και επιτέλους, ζωντανό ολόφρεσκο μαϊντανό που αλλάζει όλο το τοπίο, η πιο στα ίσα της πολιτική σαλάτα που έχω δοκιμάσει, όλα όσο τόσο, το σέλινο, η υφή των λαχανικών, το ξύδι. Το πιάτο που οφείλει να έχει κάθε καφενές, ολόγλυκια ντομάτα, πράσινη ελιά και τυριά αργής ωρίμανσης, μεστωμένα, να μοσχοβολούν βούτυρο και βουνό. Γαύρος παναρισμένος σε σιμιγδάλι, ολοτράγανος και αλάδωτος, εξαιρετικά τηγανισμένο σπαρταριστό προσφυγάκι, μια υπέροχη πατατοσαλάτα με φρέσκο κρεμμυδάκι, κάρφη και φρέσκα μυρωδικά. Το συγκύτι εδώ ψήνεται στον φούρνο, με λουκουμάκια πατάτες, ζουμερό και τρυφερό και έχουν και πολύ ωραία ρακή – το διαπιστώνεις την επομένη! [Καλλιδρομίου 96, Εξάρχεια, 2108238421](#)



στορία της καφε-κοινωνικότητας, η μετάλλαξή της στον χρόνο και πώς αδελφωμένα αγκαλιάζει κάθε ηλικία και κάθε κοινωνικό προφίλ. Κάπου στο βάθος παίζει ρεμπέτικα αλλά η οχλοβόη δεν θα σε αφήσει να τα ακούσεις. Καφεδάκια πρωινά και απογευματινά, τραπέζια με μπίρες ξεροσφύρι και από το μεσημέρι και μετά μια απρόσμενα νόστιμη κουζίνα, μαγειρεμένη από «κxρι» που καταλαβαίνει από ισορροπίες και αρώματα, σπιτικό φαγητό με βαθεία νοστιμιά, όπως θα το έκανε η μαμά σου, αν υποθέσουμε ότι είναι μαγκιώρα στην κουζίνα. Γιγάντες μελωμένοι στο φούρνο με το κρεμμύδι και το σκόρδο τους και επιτέλους, ζωντανό ολόφρεσκο μαϊντανό που αλλάζει όλο το τοπίο, η πιο στα ίσα της πολιτική σαλάτα που έχω δοκιμάσει, όλα όσο τόσο, το σέλινο, η υφή των λαχανικών, το ξύδι. Το πιάτο που οφείλει να έχει κάθε καφενές, ολόγλυκια ντομάτα, πράσινη ελιά και τυριά αργής ωρίμανσης, μεστωμένα, να μοσχοβολούν βούτυρο και βουνό. Γαύρος παναρισμένος σε σιμιγδάλι, ολοτράγανος και αλάδωτος, εξαιρετικά τηγανισμένο σπαρταριστό προσφυγάκι, μια υπέροχη πατατοσαλάτα με φρέσκο κρεμμυδάκι, κάρφη και φρέσκα μυρωδικά. Το συγκύτι εδώ ψήνεται στον φούρνο, με λουκουμάκια πατάτες, ζουμερό και τρυφερό και έχουν και πολύ ωραία ρακή – το διαπιστώνεις την επομένη! [Καλλιδρομίου 96, Εξάρχεια, 2108238421](#)



06

## ΤΟ ΛΑΜΠΟΡΙ

► Καρό ασπρόμαυρο πάτωμα, πολύχρωμες καρέκλες, τα πλεχτά με το βελονάκι σεμεδάκια της γιαγιάς απλωμένα στα μαύρα τραπέζια, κόκκινες παλιές πλαστικές αλατοπιπεριέρες, ένα εμπριμέ φως στο σκοτεινό, αδιάφορο δρομάκι των Πετραλώνων. Δομή παλιού καφενείου, η κουζίνα σε μια ανοιχτή εσοχή, ο παππούς του Πάνη ήταν καφετζής! Άλλη μια εναλλακτική προσπάθεια κάποιων νέων παιδιών που αποφάσισαν χαμηλόφωνα να «κάνουν το δικό τους», σε μια νέα εκδοχή του παλιού καφενέ. Μουσικές που σου (ξανα)φέρουν τη χαρά στην ψυχή, έρχεται να βοηθήσει τη διάθεση κι ένα τσίπουρο από τον Τύρναβο, η ρακή από το Ηράκλειο ή την Ιεράπετρα, το τσίπουρο από τα Πράμματα στα Τζουμέρκα. Ο μεζές θα έρθει σε κινέζικα πιατάκια, στις αγγλικές πορσελάνες της γιαγιάς ή σε ένα απλό, λευκό πιάτο, κάτι από την art de la table θα σε συγκινήσει προσωπικά, θα σου φέρει μια μνήμη από τα πολύ παλιά. Τυροκαυτερή με φέτα και μυζήθρα, μια ολοζώντανη πράσινη σαλάτα με πολλές πρασινάδες από βαλεριάνα μέχρι iceberg, πατζαροσαλάτα με γιαούρτι και καρύδια, ταμπουλέ με ψιλό λεμονάτο κουσκουσάκι, ντομάτα και αγγούρι και μαϊντανό, μπουγιουρντί με βουτυράτη φέτα με πιπεριές και μπούκοβο, μανιτάρια που σοτάρονται με κεφαλοτύρι μαστιχωτό, αλθινές τηγανητές ολόχρυσες πατάτες, ομελέτα με απάκι, μια πολύ ελαφριά τηγανιά με γλυκές πιπεριές και μπουκίτσες από χοιρινό και κοτόπουλο. Το κερμπά το παραγγείλαμε διπλό! Σπεσιαλιτέ που τιμούν όλα τα τραπέζια το σπετζοφάι, το χταποδάκι σβησμένο με κονιάκ, η μελιτζάνα με μοσχαράκι και ξινομυζήθρα, τα κλασικά κεφτεδάκια και το χαλούμι με μαρμελάδα ντομάτας ή αλλιώς, ο καφενές που θυμάται τα παλιά αλλά βάζει και μια νέα άποψη για τον μεζέ στην κουζίνα του. Τα τραπεζάκια έξω με τις πρώτες γλυκές νύχτες γεμίζουν, όλα σ' αυτήν την εσοχή θυμίζουν πλατεία του χωριού, οι ρακές τρενάρουν τις εξομολογήσεις, μέχρι το τέλος της νύχτας. [Αλκμήνης 23-25, Κ. Πετράλωνα, 2130302493](#)



07

## ΣΚΙΑ ΑΠΟ ΠΛΑΤΑΝΟ (ΚΑΙ ΜΟΥΡΙΑ)

► Αυτή η γωνιά των Ιλισίων, μια μόλις στροφή από τη Μιχαλακοπούλου, έχει το δικό της μικροκλίμα. Αρκεί να περάσεις τυχαία απέξω για να σε πιάσει μια ραστώνη, ένα «τα παρατάω όλα και το ρίχνω αλύπητα στις ρακές», μια επιτακτική ανάγκη για κασομέρι. Μια τόση δα όαση, πες την και ζουγκλα, ο πλάτανος να αγκαλιάζεται με τη μουριά, η αυλίτσα με τις περικοκλάδες και τις ζαρντινιέρες της γίνεται φωλιά για τα ελεύθερα πουλιά, που ξέρουν ότι τον χρόνο της χαράς πρέπει να τον κλέψεις, να τον κεράσεις ουζάκια, μπίρες και μεζεδάκια για να ανοίξει τις πόρτες μέσα σου το καλοκαίρι. Αυτή, εξάλλου είναι και η ομορφιά της Αθήνας. Κρυφές γωνιές που δεν το βροντοφωνάζουν, κλεφτές στιγμές αγαλλίασης εκεί που δεν το περιμένεις, λίγες ώρες διακοπών μέσα σε μια εργάσιμη. Αρκεί να βρεις τραπέζι, να κωθείς και να καθείς μέσα στις φυλλωσιές. Αυτό το «καφέ-ουζερί» πέρασε πολλά μέχρι να δει την πολυπόθητη μέρα της επιτυχίας. Ήταν χασάπικο, μετά καφενές, μετά μπήκαν και τα φρουτάκια, το έκλεισε η Αστυνομία ώσπου να το πάρει ο Δημήτρης από τη Μανωλάδα με τη γυναίκα του. Να βάλει τις μπίρες, το καλό τσίπουρο και τον μεζέ. Που αγαπά ιδιαίτερα το τηγάνι, το οποίο δεν είναι εύκολη υπόθεση. Εδώ τηγανίζουν ωραιότατα το μικρό φρέσκο ψαράκι της αγοράς –αθερίνες, γαυράκια, μαρίδα, μπακαλιάρια–, αλλά και τον κεφτέ που φτάνει με τη φρέσκια ντοματούλα και την τηγανητή πατάτα, τον κολοκυθοκεφτέ και τη συκωταριά. Φτιάχνουν και ωραία ψαράκια στον φούρνο, αχνιστό σχεδόν γαύρο και σαρδέλα με τη ντοματούλα και τη ρίγανη. Εδώ ο μεζές αγκαλιάζει στεριά και θάλασσα, νόστιμα και ταπεινά. Με ένα λουκάνικο, μια τηγανιά, σαγανάκι, μπεκρή μεζέ και γίγαντες. Χωριάτικη για βούτες και χορταράκια στην εποχή τους. Επίγειες απολαύσεις καθημερινής χρήσης, διασκέδαση με το μακό και τη σαγιονάρα, χαλαρά και ανθρωπίνια, σαν να είσαι στην πλατεία του χωριού. Φάση που φαίνεται να εκτιμούν οι ξένοι των τριγύρω ξενοδοχείων, φοιτητές και κόσμος ωραίος που έρχεται από όλη την Αθήνα. **Πλάτανος, Σεβαστείας 6, Ιλίσια, 2107486386**



08

## 01 ΜΟΥΡΙΕΣ

► Στον παλιό Μπίθουλα, τη γειτονιά των ταπεινών, που όμως μεγάλωσε πολλές δόξες του ελληνικού κινηματογράφου και του τραγουδιού, πάντα μπερδεύομαι με τα όρια και τα ονόματα: Κολωνός ή Ακαδημία Πλάτωνος; Πίσω από το όνομα, αλήθεια αδιάσειστη παραμένει η ομορφιά μιας συνοικίας που έχει πολλές ιστορίες από το παρελθόν να διηγηθεί. Αδιόρατα θλιμμένη, νοσταλγική, ταπεινά χορταρισμένα νεοκλασικά, μουσουλμανικές οικογένειες πίνουν τον καφέ τους σε πλαστικά, λουλουδιασμένα τραπεζομάντιλα στο πεζοδρόμιο, χαμόσιπτα, η αστική αρχιτεκτονική του '30 και του '50, ανάμεσά τους μεγαθήριες πολυκατοικίες, συνεργεία, καφενέδες, πέτρινες αποθήκες, ανθισμένες αυλές, ντάτσουν και ντεκαποτάμπλ, ο Αρχάγγελος στη γωνιά, τα κεντρικά κτίρια του ΕΛΤΑ, η Κωνσταντινούπολεως. Τα τραπεζάκια στις Μουριές, σε όλα τα χρώματα της χαράς, χρωματίζουν το τοπίο που μυρίζει ακόμα παλιά Αθήνα, παρόλο που το προφίλ αλλάζουν νέες αριζές και επελάσεις νέων σταρ πάντων των θεαμάτων, νέα παιδιά και εραστής του εναλλακτικισμού. Οι Μουριές είναι ένα ευτυχές αρχιτεκτονικό δείγμα του πώς ήταν το κλασικό καφενείο: ψηλοτάβανο, τετραγωνισμένο, σάλα με μωσαϊκά περικυκλωμένη από τζαμαρίες, στο βάθος ανοιχτό το μικρό κουζίνακι, απέξω οι δυο μουριές με τη σκιά τους. Ο Σπύρος Τσάμος, μπαμπάς της οικογένειας, άνοιξε αυτόν εδώ τον καφενέ όταν ήρθε από την Κόνιτσα αναζητώντας μια νέα, πρωτεύουσιάνικη τύχη. Μετά τον θάνατό του, η μαμά Στέλλα, η Αυγερινή και ο Πύργος, τα παιδιά του, συνέχισαν απλά την οικογενειακή ιστορία, βάζοντας λίγο παραπάνω την κυρία Στέλλα στην κουζίνα. Από την πρώτη φορά θα καταλάβεις ότι αυτό δεν είναι ένα μαγαζί αλλά ο προσωπικός χώρος της οικογένειας, στα τραπεζάκια του καθαρίζονται τα λαχανικά, εδώ έρχονται οι επισκέψεις, άμεσα γίνεσαι και συ κομμάτι της οικειότητάς του και μάλλον αυτό θέλουν κι αυτοί. Η κυρία Στέλλα, στρατηγός της κουζίνας και διευθυντής ορχήστρας, επιβλέπει τα πάντα και είναι αδιαπραγμάτευτη με την πρώτη ύλη της. Εδώ, θα ερχόσουν ακόμα και μόνο για το ελαιόλαδο στις σαλάτες τους, α! και τις ολόχρυσες τηγανητές πατάτες. Όμως, όλα τα μαγειρεύει πεντανόστιμα μέσα σ' αυτό το μια σταλιά κουζίνακι. Τραγανό τηγαντό ψαράκι ημέρας, μια ζωντανή σαλάτα με μαυρομάτικα, με την πιπεριά Φλωρίνης και τα μυρωδικά της, υπέροχη και αυτή με τα ρεβίθια, τα λαχανικά και τη μουστάρδα. Συκώτι στη σχάρα, αρωματικό, μικρό κεφτεδάκι, μαραθόπιτα σπιτική με ωραία, λεπτή ζύμη, τηγαντό καλαμαράκι, ο πιο βελούδινος μαρινάτος γαύρος που έχω δοκιμάσει τελευταία, συκώτι στη σχάρα και φρέσκος κολιός τηγαντός που ανοίγεται στη μέση και περιλούζεται με άφθονο μουσταρδάτο λαδολέμονο. Όλα όσα χρειάζεται το καλοκαίρι, να μην ξεχάσουμε τη ρακή και τα λάιβ που συχνά οργανώνονται εδώ. **Κερασινού 15, Ακαδημία Πλάτωνος, 2105226805**



# Αγαπημένε μου σεφ,

ΤΑ ΣΤΕΚΙΑ ΠΟΥ ΣΥΧΝΑΖΟΥΝ ΟΙ ΣΕΦ  
ΟΤΑΝ ΑΝΑΖΗΤΟΥΝ ΔΡΟΣΙΕΣ

Της ΚΑΤΕΡΙΝΑΣ ΚΑΜΠΟΣΟΥ

# πού τρώς καλοκαιριάτικα;

Με το που πιάνει καλοκαίρι στην Αθήνα, ανοίγουν οι κήποι, οι δροσερές ταράτσες, οι πεζόδρομοι γεμίζουν τραπεζόκια, τα στέκια της πόλης σφύζουν από ζωή. Ζητήσαμε από 10 γνωστούς κι αγαπημένους σεφ να μας πουν πού πάνε όταν αφήνουν τις κουτάλες και τα τηγάνια τους. Κρατήστε σημειώσεις – οι σεφ ξέρουν!

ΑΦΙΕΡΩΜΑ **TASTE VOICE**



## Αλέξανδρος Τσιοτίνης

Σεφ-ιδιοκτήτης του CTC

► Μια και καλοκαιριάζει θα σας βγάλω λίγο έξω από την Αθήνα, καθώς είναι κοινό μυστικό η τρέλα μου για τα ψάρια και τα θαλασσινά – εξού και το 80% του μενού μας στο **CTC** μυρίζει θάλασσα. Η αγαπημένη μου στάση, λοιπόν, είναι ο **Κάβος** στα Ίσθμια. Ξέρετε, δεν πρέπει να ξεχνάμε κάποιες φορές πως η λέξη εστιατόριο κρύβει μέσα της τη λέξη εστία, την ανθρώπινη ζεστασιά... και αυτό το μέρος είναι η ζωντανή απόδειξη του πώς πρέπει να 'ναι κάθε μέρος που θέλει και ξέρει πώς να φροντίζει τον πελάτη του. Ο Τάσος διαλέγει τα ψάρια και η κυρα-Παγώνα πάντα εκεί να σε φροντίζει με αληθινή ντομάτα που ευωδιάζει και καταπληκτικές θαλασσομακαρονάδες που τις βράζει στη στιγμή. Αναρωτιέστε αν αξίζει το ταξίδι; Θα σας πω και με το παραπάνω! Δεύτερη στάση θα σας πάω λίγο πιο κοντά, αυτή τη φορά στην Ηλιούπολη και στις **Μικρές Κυκλάδες**, πάλι για ψαρικά που τα περισσότερα έρχονται μέχρι εδώ από τη Σχοινούσα από όπου ξεκίνησε, από τον κύριο Κωβαίο, η ιστορία αυτού του εστιατορίου. Εμπιστευτείτε τα ωμά του, κι άμα λάχει κι έχει κάνα κεφαλάκι από σφυρίδα να το φάτε με σάλτσα, μαμαδίστικα. Για το τέλος θα σας πάω σε fine junk μονοπάτια και θα προτείνω το **Birdman / Ekiben** για το καλύτερο burger της Αθήνας που θα το συνδυάσετε και με ωραία ούισκι...



## Γιάννης Κιόρογλου

Σεφ στα: **La Guerite** (Κάννες),  
**Zano** (Αθήνα), **Onora** (Θεσσαλονίκη)

► Το φαγητό για εμένα είναι πολιτισμός και η αλήθεια είναι πως κι εγώ που μοιράζω τον χρόνο μου ανάμεσα σε Κάννες, Καραϊβική, Μαρμαρά, Παρίσι και Ελλάδα για να παρακολουθώ τα εστιατόρια που επιμελούμαι, νιώθω πολίτης του κόσμου. Όμως έχω τόσο «σφιχτό» πρόγραμμα που δεν μου δίνεται συχνά η ευκαιρία να απολαύσω την ωραία εκείνη στιγμή που κάθεται όμορφα και χαλαρά σε ένα τραπέζι, έτοιμος να δεχτεί την αγάπη της γεύσης. Γι' αυτό και όταν έρχομαι στην Αθήνα είναι πολύ συγκεκριμένες οι στάσεις που θα κάνω για φαγητό. Από το αεροπλάνο κιόλας κάνω, γεμάτος προσμονή, τις «κρατήσεις» στο μυαλό μου. Εάν έχω δουλειές στο κέντρο και είναι πρωί πάντα θα πάρω πρωινό στη **Μεγάλη Βρετανία** – με την ποιότητα που σερβίρουν είναι σαν να έχω βγει έξω επίσημα για βράδυ. Εξαιρετικά ψωμιά, κρουασάν, βούτυρα, μαρμελάδες με γεύση και άρωμα, και επίσης άψογες παρασκευές αυγών. Κάθε μα κάθε φορά, θα περάσω από το **Birdman** για το burger του, για το οποίο δεν χρειάζονται πολλά λόγια αφού είναι άπαιχτο, με ψωμάκι αφράτο, καραμελωμένο, ζουμερό, ουμάμι μπιφτέκι και μια σάλτσα με μαγιονέζα που έρχεται να δέσει όλο το μυστήριο. Στο δεύτερο burger ειδικά πλέω σε πελάγη ευτυχίας! Είμαι τυχερός, επίσης, που είμαι από το Περιστέρι διότι κι εκεί φωλιάζουν διαμάντια γεύσης... Έχω παιδικές αναμνήσεις Κυριακής με όλη την οικογένεια και πλέον με τη δική μου, στην καταπράσινη αυλή του **Καραγκιόζη** να δοκιμάζω τα γεμάτα γεύση και ελαφρώς αρπαγμένα πάνω στα κάρβουνα αρνίσια παϊδάκια και να τα συνοδεύω με πατάτες φούρνου και μια κρύα ντομάτα κομμένη απλά με λάδι, ρίγανη και λίγο ξίδι. Όταν είναι μεσημεράκι και βρεθώ στο Σύνταγμα σίγουρα θα κατηφορίσω μέχρι την πλατεία Αγίας Ειρήνης και τον **Κώστα** για εκείνο το σουτζουκάκι του με την κόκκινη σαλτσούλα. Το γλυκό του δικού μου καλοκαιριού δεν μπορεί να είναι άλλο από την καλύτερη τάρτα λεμόνι που τη βρίσκω στη **Μέλισσα**, ενώ για το τέλειο παγωτό Σικάγο θα περάσω μια βόλτα από το ζαχαροπλαστείο **Χαρά** – και για να είμαι ειλικρινής, πάντα θα περάσω και από τα δυο!



## Γιωγώ Δελογιάννη

Σεφ-ιδιοκτήτρια στη Στοά ΦΙΞ και στη Γαλιάντρα

► Καλοκαίρι στην Αθήνα, πηχτή ζέστη και φασαρία, ερκοντίσιον, βόλτες και αναζήτηση δροσιάς και μικρών διαλειμμάτων, λίγο πριν τις διακοπές. Για τον καθένα μας ο ορισμός του καλοκαιριού στην πόλη είναι μια μεγάλη και διαφορετική ιστορία. Για μένα το αθηναϊκό καλοκαίρι είναι συνυφασμένο με τα μέρη που με κάνουν να νιώθω ευπρόσδεκτη, με τα μέρη που αγκαλιάζουν τις ιστορίες μας.

Καλοκαίρι στην πόλη είναι ο πρωινός καφές και το ζεστό κρουασάν του **Μπλε Παπαγάλου** κάτω από τα δέντρα της πλατείας Αυδή. Το τσάι στον **κήπο του Νομισματικού Μουσείου**, με το βιβλίο ανά χείρας και μια σχεδόν ψυχία που σε κάνει να ξεχνάς για λίγο την πόλη έξω από την καγκελό-πορτα. Είναι τα μεσημέρια στον **Νικήτα** στον Ψυρρή για μαγειρευτό ή στην πράσινη αυλή του παλιού σχολείου της Καλλιδρομίου, στο **Άμα Λάχει**.

Είναι οι βόλτες στο κέντρο μόλις πέσει ο ήλιος που σίγουρα θα με βγάλουν για παγωτό ανθόγαλα μέχρι το **la greche**, ή εκείνες στην Πλάκα και τα Αναφιώτικα που θα με βγάλουν ως την **Κλειψύδρα** για καφέ. (Μεγάλη έλλειψη της εκεί γειτονιάς, το πολύ αγαπημένο μου καφέ-στέκι των αποφοίτων της ΑΣΚΤ, που δυστυχώς πια δεν λειτουργεί). Και μόλις πέσει ο ήλιος, φαγητό στον **Σαντορινιό** και στον **Οικονόμου** στα Πετράλωνα, κρύα μπίρα και τσουγκρίσματα. Καλοκαίρι στην Αθήνα είναι το θερινό του **Φλοίσβου** και οι κοτομπουκιές, και το σινέ **Θησείον** και η τυρόπιτα. Κι ύστερα, βράδια στις ταρατσές της Αθήνας για ποτό και κουβέντα, επισκέψεις στα μπαλκόνια των φίλων και τσίπουρα και καμένο φιδάκι, βράδια που συνήθως καταλήγουν στον **Αντρέα** στον Ταύρο για βρόμικο που το τρώμε χύμα, στα σκαλάκια της Παναγίας απέναντι.

Καλοκαίρι χωρίς βόλτα στη θάλασσα δεν βγάζει νόημα, και βόλτα στη θάλασσα χωρίς κατάληξη στη **Χίρα** στη Λούτσα για ψαράκι και σουπερ ταραμοσαλάτα, με το κύμα να σε βρέχει λίγο στα πρώτα πρώτα τραπέζια, πάλι δεν βγάζει νόημα.

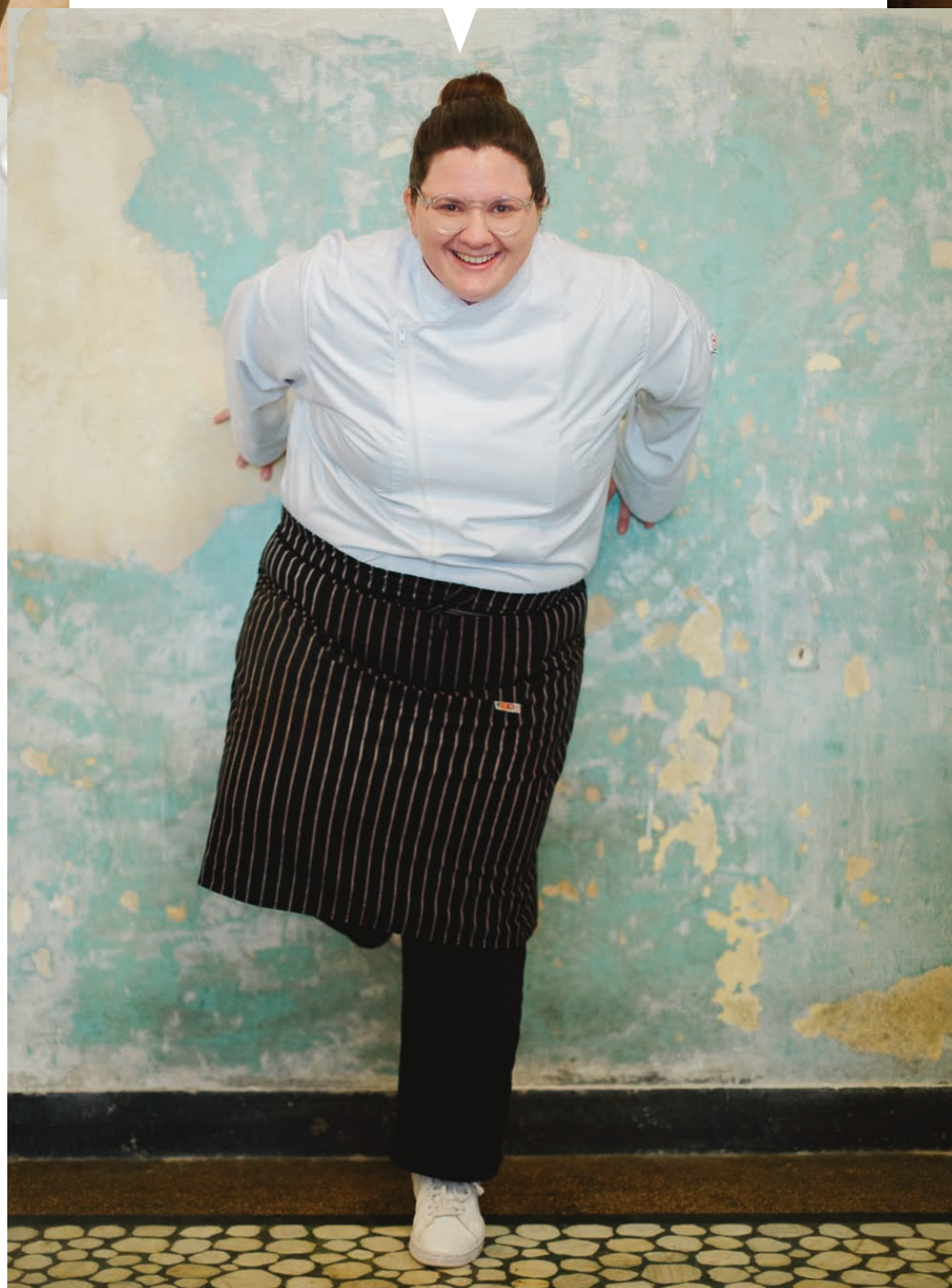
Και φυσικά, χωρίς να θέλω να ευλογήσω τα γένια μου, καλοκαίρι στην Αθήνα χωρίς κεφτεδάκια και μαργαρίτες στη **Γαλιάντρα** είναι μισό καλοκαίρι.

ΑΦΙΕΡΩΜΑ **TASTE VOICE**

## Τριγόρης Κίκης

Σεφ στο εστιατόριο Herve

► Τα καλοκαίρια θέλουν δροσερές ταρατσές γι' αυτό κι εγώ προτιμώ το **Zillers** με την απίστευτη θέα στον Παρθενώνα και την ντελικάτη μαγειρική του – αγαπώ, άλλωστε, τα γαλλικά στοιχεία στη γαστρονομία. Αλλιώς θα πάω σε μια λιγότερο θορυβώδη πλευρά της Αθήνας και συγκεκριμένα στο **Simul** στο Κολωνάκι. Ένα χαλαρό, ήσυχο μέρος τύπου μπιστρό που ταιριάζει σε όλες τις εποχές. Στο **Pharaoh** για τα ζουμερά μπιφτέκια του και το ριγανάτο, λεμονάτο κουνέλι του αλλά και το γαλακτομπούρεκό του. Μια ιδανική όμως κυριακάτικη μέρα τη φαντάζομαι με μεγάλη παρέα στο **ΦΙΤΑ** και μπροστά μου μια πιατέλα με πατάτα τηγανητή πολύ λεπτή, ψιλοκομμένη σαν τσιπς που βουτά στον ταραμά. Κι αυτό είναι ίσως από τις καλύτερες καλοκαιρινές γαστρονομικές εμπειρίες.





## Θάνος Φέσκος

Σεφ στο Delta Restaurant

► Αν έχω όρεξη για σουβλάκι θα πάω στον **Λευτέρη του Πολίτη** γιατί είναι το πιο original πολιτικό σουβλάκι στην Αθήνα και αν θέλω μεζέδες θα πάω στο κρητικό τσιπουράδικο **Mito** στην Καλλιθέα που έχει πεντανόστιμα πράγματα από τους πιο φιλόξενους ανθρώπους. Για φαγητό στο **Lost Athens** στο Παγκράτι γιατί με εξιτάρει το γεγονός ότι πρόκειται για μια κουζίνα γεμάτη γυναίκες που μαγειρεύουν καταπληκτικά και παίρνω πάντα τη λαδένια με σαλάμι αέρος και κρέμα από κρεμμύδι. Για ποτό θα πάω στο **Line** επειδή ανήκει στην κατηγορία των πιο innovative bars, μου αρέσει η αισθητική του, τα wine cocktails του και βασικά φτιάχνει την καλύτερη παλόμα της Αθήνας. Για γλυκό πηγαίνω προς το Φάληρο και παίρνω πάντα το γλυκό του με την κρέμα από φιστίκι.



## Ελένη Σαράντη

Σεφ στο εστιατόριο  
**Lost Athens**

► Το καλύτερο καλοκαιρινό σποτ για πίτσα είναι στο κέντρο και συγκεκριμένα έξω στα τραπεζάκια του **Odori** την ώρα που φυσά δροσερό αεράκι. Η πίτσα που παίρνω εκεί είναι αυτή με την αγκινάρα και την ελιά. Αν θέλω σουβλάκι θα πάω στον **Αχιλλέα** στον Νέο Κόσμο και θα το φάω στο όρθιο, έχει τον καλύτερο χειροποίητο γύρο. Αν θέλω burger θα πάω στο **Guerilla** στα Εξάρχεια θα το πάρω χεράτο και θα κάνω τη βόλτα μου. Το προτιμώ γιατί γενικά δεν θέλω πολλές φανφάρες στο μπέργκερ μου, κρέας, μαγιονέζα, μουστάρδα και είμαι ok, συν ότι είναι πολύ τίμιο για τα λεφτά που δίνεις. Value for money είναι και το φαγητό στο **Kitchen** στον Πειραιά που πάω για το φοβερό τους κοτόπουλο με μους αβοκάντο, για τα ντάμπλιγκς με παντζάρι και το φανταστικό ταρτάρ με καβούρι. Όλα συνδυάζονται με τρομερά, δροσερά κοκτέιλς. Δεν θα μπορούσα να μην αναφέρω το ουζερί **Mito** στην Καλλιθέα που είναι σαν να μπαίνεις σε ένα κρητικό γκέτο εκεί και αυτό που μου φέρνει δάκρια στα μάτια είναι το ζυγούρι με αγκινάρες του. Αν θέλω να κινηθώ παραλιακά μιας και καλοκαιριάζει θα πάω στο **Napule** και θα ζητήσω την καρμπονάρα και τα αραντσίνι του.

## Σίφης, Μανουσέλης

Σεφ στο εστιατόριο Tsiftis

► Για μεζέδες ψαγμένους και κρασάρες πηγαίνω στο **il Capitano** με τον Αρτέμη να μας γλεντάει και να μας πηγαίνει στην παλαιά ωραία Αθήνα. Τα σουβλάκια μου τα τρώω στον **Ντέλλο**, στη Νέα Ερυθραία, άνοιξε πρόσφατα αλλά πιστεύω κάνει από τα καλύτερα, καθαρότερα, παραδοσιακά χειροποίητα σουβλάκια. Καλαμάκι χοιρινό συγκλονιστικό, με ωραίο κρέας.

Για ψάρια και θάλασσα πάω στην ταβέρνα **Φάρος** στην παραλία του Μαραθώνα. Τραπεζία κυριολεκτικά πάνω στη θάλασσα και φοβερή ατμόσφαιρα... Το καλοκαίρι θέλει δροσιές και κήπους. Κήπος, λοιπόν, για εμένα σημαίνει κήπος Μεγάρου Μουσικής και εστιατόριο **Fuga** με ιταλοταϊλανδέζικο τρομερό φαγητό. Τόση ψυχία που νομίζεις πως είσαι κάπου μακριά από την Αθήνα. Το καλοκαίρι μάλιστα κάθεται στον Κήπο του και ακούς τις φοβερές μουσικές από τις συναυλίες που διοργανώνει εκεί ο Δήμος Αθηναίων.

Για κρασιά πάω στο **Faidon** στη Βούλα, που έχει τρομερά κρασιά ελληνικά και ξένα. Δίπλα έχει κάνει και μία κατάσταση πάνω στο πεζοδρόμιο με σκαμπό και βαρέλια όπου θα κάτσω πάντα να πιω ένα ποτήρι κρασί (από τα 1200 που διαθέτει!), τσιμπώντας φοβερά τυριά, αλλαντικά και υπέροχη πίτσα – τον πιτσαδόρο του τον έχει στείλει Νάπολη. Παρότι καλοκαίρι μου αρέσει να τριγυρνάω στα στενά του κέντρου της Αθήνας και τότε θα περάσω οπωσδήποτε και μια βόλτα από το καφενείο **Καστέλλο** της Ευριπίδου. Cult φάση, Κάρπαθος, φοβερή ρακή, μεζέδες και να κοιτάς έξω ένα μίζ από τουρίστες και Αθηναίους να περνούν. Για βρόμικο πάω στην καντίνα **Σπύρος**, στο νεκροταφείο Κηφισιάς και προτιμώ σάντουιτς με πανσετάκια – ποτέ δεν σταματάς στο ένα. Για κοκτέιλ και ποτά στο πεζοδρόμιο και στο απέναντι παρκάκι πηγαίνω στο hippy 3 στο Παγκράτι. Συχνά πηγαίνω στην ταβέρνα **5 Αδέρφια** στο Καματερό, στο Γερβουνό, με πήγαινε ο παππούς μου όταν ήμουνα μικρός. Ακόμα και σήμερα έχει το πιο συγκλονιστικό ζυγούρι της Αθήνας. Κάθομαι έξω στην αυλίτσα την ξεσκέπαστη, κάτω χαλίκι, από πάνω τα αστέρια. Για κρύο ακόμα και το καλοκαίρι πηγαίνω βόρεια, στην **Αυλή** στη Ροδόπολη (κοντά στη Δροσιά, αν ξέρετε). Παλιά ταβέρνα που η νέα της γενιά την έχει εξελίξει με ωραία κρέατα και κοπές διάφορες, συγκλονιστικό κοκορέτσι. Για παγωτά και καφέ πάω στο **Mucca** στη νέα Ερυθραία, φοβερό chocolate sugar free ανθόγαλο με κροκάν αμυγδάλου, τραπεζάκια στον πεζόδρομο.

Μην ξεχάω φυσικά το σπίτι μου γιατί θα πέσει να με πλακώσει εάν δεν το παινέσω. Τι να πω για τον **Τσίφτη**. Πεζοδρόμος παλιάς Αθήνας, δέντρα, δροσιές και ψυχία. Φαγητό (μάλλον) καλό...

ΑΦΙΕΡΩΜΑ **TASTE VOICE**



## Τιώργος, Φελεμέγκας

Σεφ στη Hytra

► Τα καλοκαίρια το street food έχει την τιμητική του περισσότερο από κάθε άλλη φορά. Εγώ πηγαίνω πάντα στην **καντίνα του Μπίλη**, στο Περιστέρι – την πρώτη καντίνα που έμαθα όταν πρωτοέφτασα στην Αθήνα και ειδικά όταν θέλω να φάω κάτι μεταμεσονύκτια πάω εκεί για το τεράστιο σάντουιτς με το μαλακό ψωμάκι και την πανσέτα. Επίσης μου αρέσει να πηγαίνω και για brunch και συγκεκριμένα για κεσαντίγιες και να χαλαρώνω μαζί με τον καφέ μου στα τραπεζάκια, όπως στο **Vibo** στη Γλυφάδα ή εναλλακτικά για ένα ελαφρύ γλυκάκι όπως μια lemon tart στο **Uron**. Για μεσημεριανό πηγαίνω στην ταβέρνα του **Οικονόμου** στα Πετράλωνα γιατί είναι το πιο ιστορικό μαγαζί στην Αθήνα και το φαγητό του μου θυμίζει πάρα πολύ το φαγητό που έτρωγα στο σπίτι μου μικρός, ειδικά το φρικασέ αυγολέμονο και η παραδοσιακή σπανακόπιτα. Αν θέλω κρεατικά πάω στον **Σπανό** στα Πατήσια για τα αϊδάκια του. Είναι ένα ταβερνάκι με τη δική του ιστορία, που οι άνθρωποί του έχουν καταγωγή από την Αιτωλοακαρνανία και φέρνουν τα κρέατα από εκεί. Ο ωραιότερος κήπος της Αθήνας για μένα είναι αυτός της **Σπονδής**, που πηγαίνω τους καλοκαιρινούς μήνες γιατί με χαλαρώνει το περιβάλλον και κάθε φορά είναι μια έξοδος έμπνευσης για εμένα. Όπως και ο κήπος του **Fuga** στο Μέγαρο Μουσικής, που το μενού του έχει μεγάλη ευελιξία από ιαπωνικές μέχρι λατινοαμερικάνικες γεύσεις.

Από Πέμπτη  
25.05.

# Dulano

## Selection

Dulano Selection  
**Μορταδέλα**  
Bologna Π.Γ.Ε.



**97%**  
ΠΡΩΤΗΣ ΥΛΗΣ  
ΚΡΕΑΤΟΣ



ΑΠΑΛΟ  
& ΑΡΩΜΑΤΙΚΟ



ΠΡΟΕΛΥΞΗ  
ΙΤΑΛΙΑ

150 g

**-15%**

1,99€

**1,69€**

1 Kg = Από 13,27€ σε 11,27€

Dulano Selection  
**Προσούτο Cotto**



**96%**  
ΠΡΩΤΗΣ ΥΛΗΣ  
ΚΡΕΑΤΟΣ



ΠΛΟΥΣΙΑ  
& ΜΕΣΤΗ ΓΕΥΣΗ



ΠΡΟΕΛΥΞΗ  
ΓΕΡΜΑΝΙΑ

120 g

**-15%**

2,29€

**1,94€**

1 Kg = Από 19,08€ σε 16,17€

## Απόλαυση σε κάθε σου επιλογή.

Με την premium σειρά αλλαντικών Selection Dulano μία βραδιά με την παρέα σου μπορεί να μετατραπεί σε ένα γαστρονομικό πάρτυ. Γνώρισε την ποικιλία αλλαντικών από την Ιταλία, Ισπανία και Γερμανία και κάνε την κάθε σου στιγμή ακόμα πιο γευστική, ακόμα πιο απολαυστική.

Ανακάλυψε μοναδικές γεύσεις αλλαντικών στις πιο Lidl τιμές, αποκλειστικά στα καταστήματά μας.



**Κάθε μέρα αξίζει!**



## Γεωργιάννα Χιριαδάκη

Σεφ-συνιδιοκτήτρια Funky Gourmet, consultant chef Zurbaran, Gatsby

► Το καλοκαίρι είναι η αγαπημένη μου εποχή. Φυσικά θέλω κι εγώ, όπως όλοι, να το περάσω σε ένα νησί αλλά είναι και οι δουλειές πους με κρατάνε στην πόλη. Δεν πειράζει, καλοκαίρι να είναι κι ας είναι και στην Αθήνα! Μου αρέσουν οι βόλτες, μακρινές και κοντινές, κι όταν θέλω κάτι απλό και παραδοσιακό πηγαίνω στον **Οικονόμου** στα Πετράλωνα, μια ταβέρνα από τα παλιά με μαμαδίστικο ωραίο φαγητό. Αν η όρεξη της παρέας ζητάει ψάρι, τότε πάμε γραμμή στα **Κανάρια** στο Μοσχάτο, κλασική αξία! Μιλώντας για ψάρια, να σας πω και για την αγαπημένη αυλή του **Πεζούλα**, επίσης στο Μοσχάτο. Για ένα fine dining δείπνο θα πάω στο **Βαρούλκο** του αγαπημένου συναδέλφου Λευτέρη Λαζάρου – σταθερή εγγύηση.

Για κάτι πιο σύγχρονο αλλά και πάλι νόστιμο πηγαίνω στο **Προβελέγγιο**, στον Κεραμικό. Ευφάνταστο μενού με πολύ πετυχημένους συνδυασμούς, στην παλιά αγαπημένη μου γειτονιά. Το καλοκαίρι θέλει ψάρι αλλά και βόλτες, θάλασσες και ρομάντζες γι' αυτό πολύ μου αρέσει να κατεβαίνουμε στον **Παπαϊωάννου** στο Καβούρι, που έχει φανταστικό ψάρι και τραπέζια εκεί που σκάει το κύμα. Όταν είμαι με τις φίλες και θέλουμε να πιούμε ωραία κοκτέιλ πάμε στάνταρ **Ζουρμπάραν**. Πέρα από το ότι έχει την πιο ωραία μπάρα της Αθήνας, επιμελούμαι και το μενού.

Ένα cult στέκι που μου αρέσει πάρα πολύ είναι του **Ζαρκαδούλα** στη Νίκαια, πάμε συχνά για φανταστικά καβούρια και γαρίδες. Κομψό brunch θα πάρω στη μαγική στοά του ξενοδοχείου Gatsby, στο εστιατόριο **Geco**. Εκεί οι Κυριακές έχουν γίνει must με τα φοβερά live που οργανώνουν. Και φυσικά το μενού είναι υπογραφή του Νίκου Ρούσου και δικό μου, σε συνεργασία με τον πολύ ταλαντούχο resident σεφ Παναγιώτη Φλάκα.

Στις vegetarian «στιγμές» μου θα κατευθυνθώ στο **Joshua** στο Μετς, το καλύτερο βετζετέριαν μενού της Αθήνας με φοβερό βάιμπ! Αντίθετα και μακριά από κάθε τι βίγκαν, σουβλάκια, επειδή μένω βόρεια, θα πάρω από το **Χειροποίητο** στην πλατεία Ανάληψης στα Βριλήσσια – έχουν και φανταστικό κεμπάπ προβατίνας. Για τυλιχτό θα πάω στον **Πανερυθραϊκό** στην Ερυθραία, αγάπη κλασική. Όταν θέλω κάτι γλυκό δύο είναι τα ονόματα: **Σελέκος** και **Ζηντίλης**, και των δύο τα γλυκά είναι ακαταμάχητα...

## Παύλος Κυριάκης

Σεφ στο The Zillers

► Τώρα που ανοίγει ο καιρός μου αρέσει να κάνω βόλτες στα στενά της Αθήνας και διάφορες νόστιμες στάσεις στη γειτονιά γύρω από το **Zillers**. Ξεκινώ περνώντας για κρουασάν βουτύρου ή σοκολάτας από το **Overoll** και το συνδυάζω με καφέ στο χέρι από το **Anana** ακριβώς δίπλα για να συνεχίσω τη βόλτα μου. Εναλλακτικά ίσως πάρω ένα smoothie στο χέρι από το **Join Juice bar** στη Ρόμβης ή έναν χυμό με grapefruit και πορτοκάλι που το συνδυάζω με κάποιο μολ με κινόα, ρύζι και αβοκάντο. Για σουβλάκι θα πάω από τον **Κώστα** στην Αγίας Ειρήνης που τον προτιμώ γιατί το σουβλάκι εκεί είναι old school με γεύση που σε ταξιδεύει στη δεκαετία του '70 και του '80. Πίτα, κρέας, ντομάτα και λίγη σάλτσα – τίποτα άλλο δεν χρειάζεται για να είναι τέλειο. Αν θέλω κάτι στο κέντρο-απόκεντρο θα πάω στο **Seeds** και θα πάρω το καλαμάρι, που είναι μισό ψημένο μισό ωμό. Ιδανικός προορισμός μια καλοκαιρινή μέρα είναι και το καταπληκτικό γαστρονομικό **Πέλαγος** για το απόλυτο κρύο σπαγγέτι με χαβιάρι. Τα καλοκαιρινά βράδια μου αρέσει να βολτάρω σε πολλά διαφορετικά μπαρ του κέντρου, ξεκινώντας από το **Oinoscent** για κρασί, περνάω από το **Baro Negro**, το **Bank Job**, το **Clumsies**, το **7Jokers** αλλά το αγαπημένο μου είναι το **Bar in front of the Bar**. Μου αρέσει όλη η φάση που έχουν στήσει με τη βαβούρα και τον χαβαλέ του κόσμου έξω, που πίνει κοκτέιλ στον πεζόδρομο και που μέσα το σκηνικό αλλάζει με διαφορετικό κόσμο που στριμώνεται κι αλλιώς νibes ενώ βαράει μουσικές.



# FROZEN DESSERTS

*just arrived!*



GIANDUJA



PISTACHIO



EXOTIC



PAVLOVA

## Delivery & Take Away

Παραγγελίες Τηλεφωνικά /  
μέσω instagram /  
μέσω wolt & efood

Λ. Υμηττού 225, Αθήνα

+30 211 418 6086

# ΘΕΛΟΥΜΕ ΤΣΙΠΣ (και άλλα) ΜΕ ΤΟ ΠΟΤΟ ΜΑΣ

Το «εδώ σερβίρουμε και φαγητό»  
δεν σε καλύπτει, όταν έχεις  
παραγγείλει ποτά και έρχονται  
χωρίς συνοδευτικά...

Της ΜΑΝΙΝΑΣ ΖΟΥΜΠΟΥΛΑΚΗ


Σε πολλά μέρη της Ελλάδας, κυρίως της ΒΟΡΕΙΑΣ –να τα λέμε κι αυτά–, οι άνθρωποι που έχουν νυχτερινά μαγαζιά φέρνουν κάτι-τις όταν σου βάζουν ποτό: φιστίκια, τσιπς ή νάτσος στα βασικά, τυροπιτάκια, μπουγατσάκια, ντακάκια, λουκανικοπιτάκια, πιτσούλες, πατάτες φούρνου, φουντούνια, τηγανητά κολοκυθάκια και ένα σωρό άλλα πράγματα ακουμπάνε μαγευτικά πλάι στο ποτό σου, όσο πλησιάζεις/περνάς τη Λάρισα. Κάτι που δεν συνθίξεται σε όλο το εξωτερικό, μόνο όταν έχουν κέφια οι εξωτερικοί κερνάνε σνακς, αλλά είναι ωραίο στην Ελλάδα, σε κάνει να αισθάνεσαι κόζυ... και να πίνεις περισσότερο αλκοόλ από ότι θα έπινες ξεροσφύρι, που δεν μπορείς.

**Τελευταία τυχαίνει σε μαγαζιά** (της Αθήνας) να μας φέρνουν ένα ποτό, μια μπίρα ή ένα ποτήρι κρασί, ξεκρέμαστο. Στα 6, 8 ή 12 ευρώ του ποτού σου δεν περιλαμβάνεται ένα μπολ με τσιπς ούτε καν με ποπ-κορν, που κοστίζει εντελώς τίποτα, στο χαρίζουν κανονικά. Συνήθως αυτό παρατηρείται σε μαγαζιά που έχουν και φαγητό, με τη λογική «άμα πεινάς, παράγγειλε κάτι να φας με 8, 10 ή 20 ευρώ και μην περιμένεις ότι θα βγάλεις τσίπικα με μια μπίρα».

**Εσύ όμως θα έπινες δύο**, μπορεί και τέσσερις μπίρες, αν είχες κάτι αλμυρό να σου κρατάει την πίεση στα σωστά επίπεδα, παρά το αλκοολάκι. Θα περνούσε η ώρα σου πιο ευχάριστα με λίγα τσιπς, με ξηρούς καρπούς ή με αυτές τις ψημένες πιτούλες που φτιάχνουν μερικά έξυπνα μαγαζιά (αραβικές πίτες κομμένες λωρίδες, ψητές, με αλάτι και πάπρικα: μεγάλη εφεύρεση). Και δεν θέλεις απαραίτητα να φας κανονικό φαγητό όταν βγαίνεις το βράδυ, προτιμάς να ξεδέψεις τα λεφτά σου σε ποτά, για την παρέα, για το χάβαλο, για να ξεχαστείς που είσαι πάρα πολύ στριμωγμένο – αν και τόσο αγαπησιάρικο άτομο...

**Το κόστος των σνακ** που συνοδεύουν παραδοσιακά τα ποτά στην Ελλάδα, είναι χαμηλό. Οι ξηροί καρποί αγοράζονται χονδρικά, όπως και τα τσιπς, σε συσκευασίες μαμούθ. Με μια χούφτα τσιπς, ξεγελιέται μια μπίρα ή ένα ποτό, οδηγεί σε δεύτερη μπίρα και τρίτο ποτό. Το ίδιο γίνεται και με μια χούφτα φιστίκια, νάτσος, πιτάκια ή ποπ-κορν. Ο πελάτης που πεινάει κανονικά και θέλει να φάει μια μπριτζόλα με πατάτες και σαλάτα, δεν πρόκειται να χορτάσει με λεμπλεμπλιά, το σνακ του ποτού δεν ανταγωνίζεται το κυρίως γεύμα – απορούμε που δεν το ξέρουν οι μαγαζάτορες και νομίζουν ότι μας κόβουν την όρεξη όταν σερβίρουν παρελκόμενα. Οι ποσότητες στα μπολάκια πλάι στα ποτά μας είναι μικρές, καλό είναι να ανανεώνονται με κάθε ποτό και... να τρώγονται, να μην είναι μπαγιατέλες, να μη σπάνε δόντια, να μην ανακυκλώνονται (ίου), να μην έχουν νοτίσει. Κυρίως, να σερβίρονται άνετα, χωρίς να χρειάζεται να φοράμε καπέλο το άδειο μπολάκι για να μας προσέξουν οι σερβιτόροι.

**Λογικό είναι να μην είναι όλοι** οι μαγαζάτορες Σαλονικιοί στην Αθήνα, δεν περιμένουμε πείνιρλάκια όταν βγαίνουμε για ένα ποτό. Αλλά άμα θέλουν οι μαγαζάτορες να πίνουνε περισσότερα ποτά, καλό θα είναι να ψωνίσουν τσιπς και ξηροκάρπια για την πελατεία τους, ακόμα κι όταν διαθέτουν πλήρες μενού. Άλλο το «βγήκα για ποτό», άλλο το «στρώσε τραπέζι κάπελα». **A**



# 821

ΥΠΕΡΟΧΑ ΑΘΗΝΑΪΚΑ  
ΣΤΕΚΙΑ ΠΑΤΙΣ  
ΠΙΟ ΝΟΣΤΙΜΕΣ  
ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΕΣ ΣΟΥ ΒΟΛΤΕΣ

Φωτο: Καταστημάτων: ΒΑΓΓΕΛΗΣ ΤΑΤΣΗΣ, ΑΛΚΗΣ ΜΩΡΑΪΤΗΣ  
Κείμενα: ΝΑΤΑΣΣΑ ΚΑΡΥΣΤΙΝΟΥ



## HOUSE OF SHILA

Εκεί που η πολυτέλεια συναντά τη φιλοξενία

**Μ**ε πυρήνα την αισθητική αλλά και την αθηναϊκή φιλοξενία, το House of Shila συνθέτει μπουτίκ χώρους και δημιουργικά οικοσυστήματα, στοχεύοντας σε μια μοναδική βιωματική εμπειρία. Το ταξίδι ξεκίνησε με το άνοιγμα του Shila το 2020, ενός hotel particulier και ταυτόχρονα εκθεσιακού χώρου τέχνης στο Κολωνάκι. Το Shila απέκτησε γρήγορα δημοτικότητα με το μείγμα τέχνης, design και της ιδιόρρυθμης αλλά και «μυστήριας» ατμόσφαιρας που διαθέτει και συναρπάζει κάθε επισκέπτη του. Δίνοντας έμφαση στην αίσθηση πολυτέλειας και αίγλης, το House of Shila δημιούργησε το δικό του Design Studio καθώς και λέσχη μελών το 2023, για να υποστηρίξει τα αληθινά ταλέντα και να λειτουργήσει ως καταλύτης, προωθώντας μια κοινότητα δημιουργικών ανθρώπων από διάφορους τομείς, όπως είναι η μόδα, η γαστρονομία, η μουσική, το design και η επιχειρηματικότητα.

Το Mona, ο «αδελφός» του χώρου, άνοιξε το 2022 στου Ψυρρή, μετατρέποντας ένα ιστορικό βιομηχανικό κτίριο της δεκαετίας του 1950 σε concept-led boutique ξενοδοχείο και πολυδιάστατο χώρο, ο οποίος επαναπροσδιόρισε την εμπειρία του ξενοδοχείου. Περιλαμβάνει 20 δωμάτια με ιδιαίτερο χαρακτήρα, ένα Living Room για pop-up δράσεις και ένα speakeasy Club υπόγειο. Το ξενοδοχείο λειτουργεί και ως showroom με καλλιτεχνικά έργα εναρμονισμένα μέσα στο χώρο που διατίθενται προς πώληση.

Αυτό το καλοκαίρι το Mona εγκαινιάζει και πάλι κάτι καινούργιο: την ξεχωριστή σειρά των Supper Club δείπνων του, στο χώρο του pop-up εστιατορίου του στο Μοναστηράκι. Σε αυτά τα δείπνα θα συμμετέχουν ως προσκεκλημένοι διάσημοι διεθνώς σεφ, γνωστοί για τη δημιουργικότητα, αλλά και τις καινοτόμες προσεγγίσεις τους στην εποχιακή μαγειρική.

Πιο συγκεκριμένα, στις 7 Ιουνίου θα παρουσιαστεί εκλεκτή ιταλική κουζίνα από τον σεφ Daniele D' Alberto του φημισμένου εστιατορίου Nole, στις 14 Ιουνίου θα δοκιμάσουμε συναρπαστικά γαλλο-ταιβανέζικα πιάτα από τη σεφ Demi Yeh με έδρα της το Παρίσι και στις 28 Ιουνίου θα γευτούμε τον μετρ των εποχιακών πιάτων, τον ισραηλινό σεφ Emil Pekarsky από το εστιατόριο OCD. Τα Supper Club δείπνα θα πραγματοποιούνται τις Τετάρτες του Ιουνίου (7,14 και 28), με περιορισμένο αριθμό εισιτηρίων που θα διατίθενται στο κοινό και στα μέλη του House of Shila με στόχο από τη μία τον εορτασμό της γαστρονομικής τέχνης και εξερεύνησης ενώ από την άλλη θα προσφέρουν στην Αθήνα μια ματιά στο σύγχρονο τοπίο της διεθνούς γευσιγνωσίας.

Οι τυχεροί συμμετέχοντες στα δείπνα, τα οποία θα διαδραματίζονται στο Mona's Living Room, θα έχουν την ευκαιρία να περιηγηθούν και στους εκθεσιακούς χώρους του ξενοδοχείου αλλά και να απολαύσουν στο roof garden, μια επιλογή ελληνικών βιολογικών κρασιών από το Tanini Agari Mou, το δημοφιλές αθηναϊκό wine bar. Υπέροχη θέα στην Ακρόπολη, μαζί με την απόλαυση του αθηναϊκού αστικού τοπίου από ψηλά, εκλεκτικές μελωδίες και έντονη κοινωνική συναναστροφή θα συμπληρώσουν τη γαστρονομική εμπειρία.

Οι εκδηλώσεις του House of Shila προσφέρουν την ευκαιρία να ανακαλύψετε νέες σύγχρονες γεύσεις και να δημιουργήσετε ανθρώπινες σχέσεις γύρω από ένα τραπέζι μαζί με παλιούς και νέους φίλους, αφού είναι γνωστό πως δεν υπάρχει καλύτερη αφορμή από ένα γαστρονομικό ταξίδι, εμπλουτισμένο με τέχνη και καλαισθησία.

MORE INFO: <http://www.mona-athens.com/supperclub-summer23/>

📍 Mona, Κακουργοδικείου 4, Ψυρρή

ΕΙΣΙΤΗΡΙΑ: €55 / €45 (Μέλη του House of Shila)

[mona-athens.com](http://mona-athens.com) / [houseofshila.com](http://houseofshila.com) @ [mona\\_athens](https://www.instagram.com/mona_athens) / [house\\_of\\_shila](https://www.instagram.com/house_of_shila)

Αιτήσεις για ιδιότητα μέλους: [houseofshila.com/membership](http://houseofshila.com/membership)







# MARPEMONDE ROOFTOP RESTAURANT BAR & LOUNGE

**Summer days and nights με  
την πιο μαγική θέα της πόλης**

**Μ**ετά από μία πολύ επιτυχημένη χειμερινή σεζόν που ανέδειξε ως το απόλυτο place-to-be στο κέντρο της Αθήνας, το Mappemonde Rooftop Restaurant Bar & Lounge στον 10ο όροφο του Athens Capital Hotel - MGallery Collection σας περιμένει και φέτος το καλοκαίρι για να ζήσετε τις πιο ονειρεμένες νύχτες στη διάσημη βεράντα του με την πισίνα και τη μαγευτική θέα στην Ακρόπολη και τον Λυκαβηττό.

Το Mappemonde Rooftop Restaurant Bar & Lounge, έχοντας κερδίσει το στοίχημα του all-day restaurant destination στις καρδιές των aficionados του fine dining με τις high-end γεύσεις του Executive Chef του ξενοδοχείου Δημήτρη Μπούτσλη, σε συνεργασία με τον Chef de cuisine Δημήτρη Αρσενίδη και την Pastry Chef Κωνσταντίνα Μακρυγιάννη, που είναι εμπνευσμένες από τη μεσογειακή και διεθνή κουζίνα, υπόσχεται και αυτή την καλοκαιρινή σεζόν να επεκτείνει τους γευστικούς σας ορίζοντες.

Σε ένα ιδανικό σκηνικό με arty διακόσμηση για pre ή after dinner drinks, το Mappemonde Restaurant Bar & Lounge φιλοξενεί μια προσεγμένη wine list, καθώς και πληθώρα επιλογών με signature cocktails και premium spirits, τα οποία οι θαμνόμενοι ή οι επισκέπτες του Athens Capital Hotel - MGallery Collection μπορούν να συνοδεύσουν με γαστρονομικές προτάσεις από το sushi μενού ή το ανανεωμένο καλοκαιρινό μενού του εστιατορίου.

Από το νέο μενού ξεχωρίζουν τα signature πιάτα όπως τάρτα «μπριάμ», ολόκληρο ψάρι ημέρας στο γκριλ (για 1 ή 2 άτομα), σαλάτα superfood, μπαρμπούνι ceviche και κρεατόπιτα, ενώ από το μενού με τα γλυκά τις εντυπώσεις κερδίζει το cornetto γεμισμένο με διπλή κρέμα κακάο και καραμελωμένη λευκή σοκολάτα, καρύδι πεκάν και παγωτό αλμυρή καραμέλας.

Το rooftop του Athens Capital Hotel - MGallery Collection και το Mappemonde Restaurant Bar & Lounge αποτελούν έναν μοναδικό προορισμό για ανάσα δροσιάς στην καρδιά της Αθήνας, τόσο για καλοκαιρινά dinners με κρασί, premium cocktails και sushi, όσο και για μεσημεριανά διαλείμματα για σύντομα healthy lunches που θα σας αποφορτίσουν από τους έντονους ρυθμούς της καθημερινότητας.

Για πληροφορίες ή κρατήσεις επικοινωνήστε με το τηλέφωνο 214 444 2000

ATHENS CAPITAL HOTEL - MGALLERY COLLECTION

📍 Ελευθερίου Βενιζέλου 4 & Κριεζώτου 2, Πλατεία Συντάγματος, Αθήνα 106 71  
athenscapitalhotel-mgallery.com @athenscapitalhotel





## HASARIKA CENTRAL MARKET

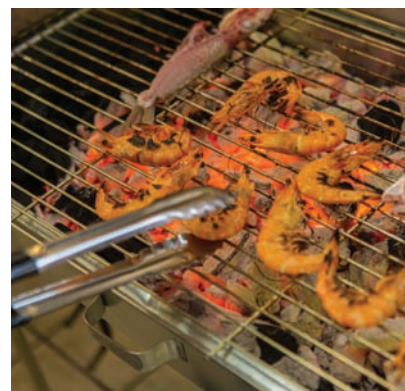
**Το στέκι μέσα στη Βαρβάκειο  
που δεν μοιάζει με κανένα άλλο**

**Η** Βαρβάκειος είναι ένας τεράστιος πολύχρωμος κόσμος. Πωλητές διαλαλούν την πραγματεία τους, περαστικοί κοντοστέκονται στους πάγκους που ξεχειλίζουν από ό,τι πιο φρέσκο κι εκλεκτό, κάθε τόσο υψώνονται χαρούμενες φωνές, ξεσπούν ξαφνικά γέλια, ακούγονται χαριτωμένα πειράγματα. Αλλά η Κεντρική Αγορά της Αθήνας απέκτησε ακόμη περισσότερο ενδιαφέρον τη στιγμή που στη μεγάλη της στοά, εκείνη της Αριστογείτονος, εμφανίστηκαν τα Hasarika.

Τα Hasarika είναι στέκι που δεν μοιάζει με κανένα άλλο. Για την ακρίβεια, δεν μοιάζει ούτε καν με τον... εαυτό του, αφού η ταυτότητά του αλλάζει ανάλογα με την ώρα που θα βρεθείς εδώ. Αλλά ασ πάρουμε τα πράγματα από την αρχή.

Ιδιοκτήτες εδώ είναι ο Σπύρος και ο Μάριος Μπακογιάννης, καθώς και ο Πάννης Δριβάκης, που είχαν την ιδέα να ανοίξουν μέσα στη Βαρβάκειο ένα μικρό ναό της ψαροφαγίας. Έτσι, καθημερινά προμηθεύονται τα πιο φρέσκα ψάρια και θαλασσινά από τα ιχθυοπωλεία της αγοράς (την πηγή του φρέσκου ψαριού δηλαδή) κι έπειτα τα σερβίρουν σε κάθε δυνατή εκδοχή – ωμά, ψητά, αχνιστά, μέσα σε μακαρονάδες ή μερακλίδικες συνταγές!

Τη μέρα τα Hasarika λειτουργούν από τις 11 έως τις 17.00 και σε αυτό το διάστημα, κατά το οποίο η Βαρβάκειος είναι επίσης ανοιχτή, στήνουν 5 διαδραστικές κουζίνες-κioskia στη στοά της Αριστογείτονος. Το πρώτο κioskί έχει αναλάβει ο Θεσσαλονικιός σεφ Δημήτρης Δασούτης, που στα μερακλίδικα τηγάνια του βάζει ό,τι του ζητήσετε. Θα σου φτιάξει μύδια και γαρίδες σαγανάκι (κοκκινιστό ή λεμονάτο) να γλείφεις τα δάχτυλά σου, καραβιδούλες στην εποχή τους και ό,τι άλλο βγάλει η ψαριά της ημέρας.





Το δεύτερο κιόσκι είναι στην ουσία ένα λαχταριστό pasta bar. Εδώ, ο βραβευμένος σεφ Michele μαγειρεύει καθημερινά κι επί τόπου φρέσκια pasta ημέρας, για να στη σερβίρει ύστερα μέσα σε εκπληκτικές συνταγές (σ.σ. δοκίμασε τα χειροποίητα νιόκι του, τα Orecchiette με μπρόκολο, αλλά και τη μακαρονάδα με φρέσκια ντομάτα, ελαιόλαδο και σκόρδο!).

Το τρίτο κιόσκι είναι αφιερωμένο στην ωμοφαγία. Εδώ θα απολαύσεις το καλύτερο sushi της ζωής σου (όχι, δεν υπερβάλλουμε καθόλου...) από τη μάστερ του είδους Josephine, στρείδια από τη Σκωτία, Margaritas και ceviche με το ψάρι που θα διαλέξεις εσύ ο ίδιος από την ψαριέρα.

Το τέταρτο κιόσκι ψήνει στα κάρβουνα ό,τι μπορείς να φανταστείς: από φρέσκο ψάρι (φιλεταρισμένο ή ολόκληρο, που και πάλι το επιλέγεις εσύ) και φρέσκο καλαμάρι ή χταπόδι μέχρι μύδια και καραβίδες! Στο πέμπτο και τελευταίο κιόσκι θα βρεις αφράτα bao buns (να δοκιμάσεις εκείνο με τη γαρίδα rapko), που τα βουτάς επί τόπου και συνεχίζεις τη βόλτα σου στη Βαρβάκειο, ή αν το προτιμάς κάνεις μία στάση για ένα ούζο ή τσιπουράκι.

Αυτά τα νόστιμα συμβαίνουν μέχρι τις 17.00 το απόγευμα. Ύστερα τα Hasarika κλείνουν για να ανοίξουν ξανά το βράδυ, αυτή τη φορά, όμως, με διαφορετική φιλοσοφία. Από τις 20.00 έως και τις 23.00 το στέκι αυτό που μέχρι λίγες μόλις ώρες πριν ήταν η χαρά του street food, τώρα μεταμορφώνεται σε ένα fine dining εστιατόριο. Τα κιόσκια φεύγουν και τη θέση τους παίρνουν λίγα τραπέζια για να εξυπηρετήσουν τους λίγους και καλούς θαμώνες. Αντί για τσίπουρο και ούζο, βρίσκεις τώρα μία προσεκτικά επιλεγμένη wine list με κρασιά (προς το παρόν) του διεθνούς αμπελώνα, μία βιτρίνα με Chateau Miraval, όπως και premium ποτά.

Όσο για το μενού, αυτό στρέφεται προς μία πιο ιδιαίτερη ψαροφαγία κι έτσι από την κουζίνα καταφτάνουν εκλεκτό sushi, sashimi και ceviche, με κάθε πιάτο να ετοιμάζεται ακριβώς τη στιγμή που το παραγγέλνεις. Η εικόνα είναι από μόνη της μαγική: μέσα στην ήσυχη πια Βαρβάκειο, όταν κάθε ήχος έχει παύσει και τα καταστήματα έχουν πια από ώρα κλείσει, εσύ να απολαμβάνεις το sushi σου παρέα με κάποιο εκλεκτό κρασί του κόσμου. Να κάτι που αξίζει να ζήσει κανείς...



## DOPIOS

**Η φιλοσοφία της παρέας και των μεζέδων με μοντέρνα προσέγγιση**

Οι ντόπιοι αλλά και οι επισκέπτες που θέλουν να απολαύσουν υπέροχες ελληνικές γεύσεις σε μια ήρεμη γειτονιά στην καρδιά της πόλης (ναι, υπάρχουν), επιλέγουν τον Dopios. Εκεί, ο βραβευμένος σεφ Χριστόφορος Πέσκιας εμπνέεται από παραδοσιακές ελληνικές συνταγές και δημιουργεί ένα εξαιρετικό μενού με μικρά «twist», όπως χαρακτηριστικά αναφέρει και το μότο τους. Η φιλοσοφία της παρέας και των μεζέδων αποκτά γκουρμέ προσέγγιση και σου δίνει την ευκαιρία να μοιραστείς στο τραπέζι γεύσεις και στιγμές. Τραπεζάκια στο πλακόστρωτο, δροσερή σκιά από τα τεράστια πλατάνια και στον φόντο ο γραφικός ναός των Αγίων Θεοδώρων να στέκει αγέρωχος από τον 11ο αιώνα. Ανοιχτό καθημερινά από τις 12.30 έως αργά το βράδυ, αυτό το σύγχρονο, elevated ελληνικό μεζεδοπωλείο είναι δικαιολογημένα ο αγαπημένος προορισμός όλων. Κάθε πιάτο είναι βασισμένο σε υψηλής ποιότητας πρώτες ύλες που προέρχονται από μικρούς Έλληνες παραγωγούς. Στο νέο καλοκαιρινό μενού ξεχωρίσαμε τη σαλάτα αμπελοφάσουλα με αμύγδαλα, γραβιέρα Σκύρου και dressing με αποξηραμένο αυγό και ντομάτα. Αγαπημένη επιλογή παραμένουν, φυσικά, τα γαριδάκια rorcorn με σκορδαλιά μαύρου σκόρδου και umeboshi (ιαπωνικά δαμάσκηνα). Εξαιρετικό και το Σαν Γύρος με γιαούρτι, ντομάτα, κρεμμύδι σάκρας και καψαλισμένη πίτα για τους μερακλήδες. Το καλό φαγητό αλλά και η παρέα ζητούν να συνοδεύονται και από εξαιρετικό κρασί ή αποστάγματα, όπως αυτά που προσφέρει ο Dopios. Με μία πολύ προσεγμένη λίστα κρασιών που περιλαμβάνει δεκάδες ετικέτες αποκλειστικά από τον ελληνικό αμπελώνα, αποστάγματα ούζου, τσίπουρου και μονοποικιλιακά παραγωγών από όλη την Ελλάδα, αλλά και cocktails με ελληνικό χαρακτήρα, θα βρεις εύκολα το ιδανικό ποτό για να χαρείς το γέυμα σου και την παρέα. Μην φύγεις χωρίς να δοκιμάσεις υγρή καριόκα με σοκολάτα, καρύδια και πραλίνα.



📍 Σκουλενίου 1, Πλατεία Αγίων Θεοδώρων, Αθήνα, 2103310049  
 dopiosrestaurant.gr Dopios Athens dopios Athens



## BALTHAZAR

Το αγαπημένο καλοκαιρινό ραντεβού των Αθηναίων

Είναι από τους πιο διάσημους κήπους της πόλης και δικαιολογημένα αφού είναι γεμάτος καθημερινά με επισκέπτες από κάθε μεριά της Αθήνας. Το εξαιρετικό νεοκλασικό του 1897 σε μαγεύει με την πρώτη ματιά, ενώ η άφθονη βλάστηση του κήπου με φυτά και λουλούδια προσφέρει τη δροσιά της τους καλοκαιρινούς μήνες και την «απομόνωση» από τη βουή της πόλης όλο τον χρόνο. Το Balthazar απευθύνεται σε όσους αναζητούν ένα διαχρονικό, κοσμοπολίτικο στέκι για δείπνο, early drinks ή διασκέδαση όλη τη νύχτα. Ανοιχτό από τις 19.30 το απόγευμα, προσφέρει ένα καταπληκτικό μενού μεσογειακής κουζίνας με ασιατικές πινελιές που φέρνει τη σφραγίδα του πολυβραβευμένου, αγαπημένου μας σεφ Χριστόφορου Πέσκια. Στον νέο, καλοκαιρινό κατάλογο θα βρεις εξαιρετικές προτάσεις όπως causa με γαρίδες και «γάλα του Τίγρη», αλλά και wagyu flap steak με dauphinoise πατάτας, king oyster μανιτάρια και σάλτσα κόκκινου κρασιού. Στα αγαπημένα μας είναι το σούσι του Balthazar που πρόσφατα ανανεώθηκε με νέες επιλογές που είναι εξίσου λαχταριστές. Φυσικά μπορείς πάντα να καθίσεις με την παρέα σου κάτω από τα αστέρια απολαμβάνοντας ένα ποτήρι από την πλούσια λίστα κρασιών από διεθνείς και Έλληνες παραγωγούς ή ένα δροσερό cocktail. Οι bartenders επιμελούνται μια εντυπωσιακή επιλογή από signature cocktails, ενώ στις νέες προσθήκες θα βρεις αρκετά ελληνικά στοιχεία. Ξεχωρίσαμε το Honest Crush, aperitif cocktail με μαστίχα, lime, βασιλικό και σόδα. Η νύχτα συνεχίζεται στο Green Room, το καλοκαιρινό night club του Balthazar στον εσωτερικό χώρο του κτιρίου, με τη μεγάλη μπάρα και τη χορευτική μουσική που σε ξεσηκώνει, κάθε Πέμπτη, Παρασκευή και Σάββατο μετά τις 00.00.



📍 Τσόχα 27 & Βουρνάζου, Αθήνα, 2106441215  
[balthazar.gr](http://balthazar.gr) [Balthazar](https://www.facebook.com/Balthazar) [balthazar\\_athens](https://www.instagram.com/balthazar_athens)



## THETA ATHENS

**All day διασκέδαση  
στην αγκαλιά της Ακρόπολης**

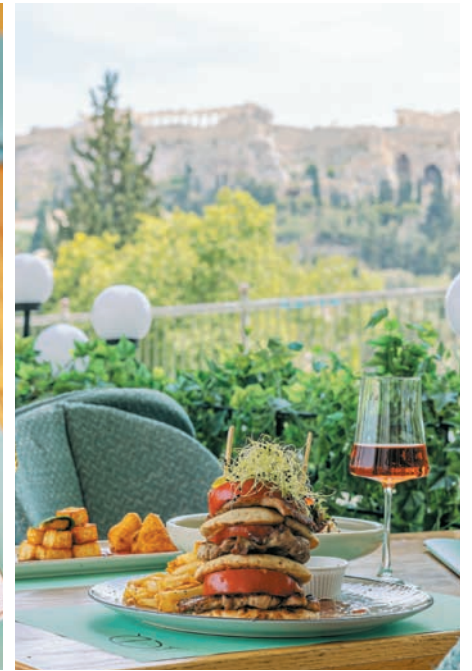
Ο δός Αδριανού, ο πιο πολυφωτογραφημένος δρόμος της Αθήνας. Σκέφτεστε κάτι καλύτερο από μια μεσημεριανή ανάπαυλα στον πεζόδρομο της Αδριανού, με Έλληνες και ξένους επισκέπτες να περιδιαβαίνουν στην περιοχή; Ή μια βραδινή έξοδο για φαγητό ή για ένα κοκτέιλ κάτω από τη φωτισμένη Ακρόπολη; Για φανταστείτε ένα σκηνικό για το οποίο έρχονται εκατομμύρια άνθρωποι απ' όλο τον κόσμο και που εμείς οι τυχεροί το έχουμε στα πόδια μας.

Σε αυτό ακριβώς το σημείο βρίσκεται το Theta-Athens, ένας all day χώρος ιδανικός για βόλτα σε ένα από τα πιο όμορφα σημεία της πόλης, με εξαιρετικές επιλογές για όλες τις ώρες της ημέρας, από τις 8 το πρωί έως και τη 1 μετά τα μεσάνυχτα που λειτουργεί καθημερινά το Theta-Athens. Η μέρα ξεκινάει με καλοφτιαγμένο καφέ συντροφιά με ένα βιβλίο ή και με μια εφημερίδα για τους πιο παραδοσιακούς, με τη συνέχεια να περιλαμβάνει δυναμωτικές προτάσεις για brunch, όπως το Breakfast Burger, με δύο τηγανητά αυγά, ψητό μπέικον, γραβιέρα, ντομάτα, μαγιονέζα, ανάμικτη σαλάτα και iceberg σε ψωμί μπιριός, αλλά και τα πεντανόστιμα αυγά σαγανάκι, με αυγά μάτια, απάκι Κρήτης και γραβιέρα Αμφιλοχίας!

Η κουζίνα του Theta-Athens χρησιμοποιεί άριστης ποιότητας πρώτες ύλες και σας προτείνει φρέσκιες σαλάτες, ορεκτικά, πάστες, ριζότο, burgers, εξαιρετικές pinsa, όπως η Ρομάνα με ντομάτα, μοτσαρέλα, ρόκα, λιαστή ντομάτα, φλέικς παρμεζάνας και πέστο βασιλικού, ποικιλίες για την παρέα, τέλεια μαγειρευτά και κυρίως πιάτα, από μουσακά (και σε vegan εκδοχή) και αρνάκι λεμονάτο μέχρι μοσχάρισια σπαλομπριζόλα 800 γραμμαρίων και φοβερό κερκυραϊκό σοφρίτο, δηλαδή μοσχάρáκι κατσαρόλας με λευκό κρασί, ξύδι, σκόρδο, δεντρολίβανο και φρέσκιες τηγανητές πατάτες!

Όλα αυτά θα τα συνδυάσετε με φίνα αποστάγματα και επιλογές κρασιού από τον ελληνικό αμπελώνα, μπίρες αλλά και εμπνευσμένα signature κοκτέιλ.

**Extra tip:** Το Theta-Athens είναι ιδανικό και για ένα γλυκό. Μπακλαβάς, σουφλέ σοκολάτας, μπλόπιτα, παραδοσιακό γαλακτομπούρεκο, όλα τους είναι τέλεια!



📍 Αδριανού 11, 2103318693

www.theta-athens.gr Theta.Athens theta.athens



## SCORPINA

### Ολόφρεσκα ψάρια σε δημιουργικές προτάσεις

Αιτή, φινετσάτη διακόσμηση που θυμίζει γαλλικό bistrot, μεγάλα παράθυρα που γεμίζουν τον χώρο με φως και ηρεμία και ένα μενού γεμάτο πιάτα μιας βαθιά νόστιμης και δημιουργικής ψαροφαγίας. Τα ολόφρεσκα ψάρια που καταφθάνουν καθημερινά από ψαράδες από όλη την Ελλάδα, μετατρέπονται στα χέρια της δημιουργικής ομάδας της Scorpina σε εξαιρετικές γευστικές προτάσεις για λάτρεις της ψαροφαγίας. Από την κυκλαδίτικη βελουτέ κακαβιά με ψάρι ημέρας και το καπνιστό χέλι με σαλάτα από φασόλια ροβίτσα και μαραθόριζα, μέχρι την καρμπονάρα με παπαρδέλες, χέλι, κρόκο αυγού, βούτυρο και παρμεζάνα και το γιουβέτσι με ψάρι, κριθαράκι, κύβους ντομάτας και μυ-

ρωδικά, όλα αξίζουν μια θέση στο τραπέζι σου. Τρομερές είναι και οι ωμές παρασκευές όπου μπορείς πραγματικά να απολαύσεις τη γεύση του ολόφρεσκου ψαριού. Δοκίμασε τον τόνο ταρτάρ με αυγά χελιδονόψαρου, πάστα chili και lime, αλλά και το σεβίτσε από ψάρι ημέρας με αβοκάντο και γάλα τίγρης. Τι πιο κλασικό βέβαια από ένα λαχταριστό ψάρι ψημένο με πραγματική μαεστρία στη σχάρα, ώστε να φτάσει στο πιάτο σου προσφέροντας όλη του τη φρεσκάδα και τη γεύση. Υπέροχο συνοδευτικό για το γεύμα είναι ένα κρασί από την πλούσια και πλήρως ενημερωμένη λίστα κρασιών του, η οποία ανανεώθηκε πρόσφατα με πολλές ελληνικές ετικέτες, με έμφαση στα κρασιά Σαντορινίς.

📍 Γρηγορίου Ξενόπουλου 2, Νέο Ψυχικό, 2106722223  
scorpina.gr 📱 Scorpina 📷 scorpina.seafood



## ΑΦΙΕΡΩΜΑ TASTE VOICE



## POINT-A

### Μεσογειακή κουζίνα, φανταστικά κοκτέιλ και συγκλονιστική θέα στην Ακρόπολη

Καλοκαιριάζει και το μυαλό μας τρέχει σε εκείνες τις ταράτσες της πόλης που μας χαρίζουν τα πιο όμορφα καλοκαιρινά βράδια. Ένα τέτοιο spot είναι το Point-A, το rooftop του ξενοδοχείου Ηρώδειο και το οποίο μάλιστα μόλις άνοιξε τις πόρτες του για φέτος και μας περιμένει. Με «κινηματογραφικό» φόντο τον Ιερό Βράχο, το Μουσείο της Ακρόπολης και τα γραφικά σπίτια της Πλάκας, το Point-A σεββίρει σύγχρονη μεσογειακή κουζίνα με ελληνικές παραδοσιακές επιρροές. Όλα τα δημιουργικά και νόστιμα πιάτα έχει επιμεληθεί ο Χρυσάνθος Μανωλόπουλος, ενώ Head Chef είναι ο Σύρρος Μπελιβάνης. Δοκιμάστε το carpaccio τόνου, με αβογάντο, πράσινο μήλο, παπαρούνη, soy και μάραθο, το φαγκρί, με μελιτζάνα, ιμάμ, κρέμα παλαμιδάς και λάδι βασιλικού, την τερνίνα αρνιού, με αγκινάρες, τοπιναμπύρ, αλά πολιτα, αρακά, κέτσαπ, καρότου, λάδι άνηθου και jus τρούφας. Από το τραπέζι σας δεν γίνεται να λείπει και η «πειραγμένη» χωριάτικη σαλάτα με πολύχρωμα ντοματίνια, πανακότα, κατοικί-

σιου τυριού, κρύα σούπα ντομάτας, κεράσι και παξιμάδι χαρουπιού – εκτός από την εξόχως ωραία γεύση της, μας κερδίζει και με την πολύ πολύ ωραία της εικόνα. Για γλυκό φινάλε – γιατί πάντα υπάρχει χώρος και για το τέλειο γλυκό – δοκιμάστε το καταπληκτικό παρφέ σύκου. Συνοδεύστε τη fine dining εμπειρία με κάποιο κρασί από την ανανεωμένη λίστα που έχει επιμεληθεί ο Sommelier Στέφανος Τριανταφυλλίδης, ή με κάποιο δροσιστικό cocktail από την έμπειρη ομάδα Barflies. Το Point-A φέτος εκτός από αγαπημένο meeting point μετά από κάποια παράσταση στο Ηρώδειο, θα φιλοξενήσει και στον χώρο του πολλά events, όπως τους Swinging the Blues Trio έως τέλη Σεπτεμβρίου. Η υπέροχη ταράτσα του Point-A φημίζεται και για τα πάρτι της, όπως τα «Feelings» πάρτι σε ρυθμούς jazz, soul και swing που συνεχίζονται και φέτος για όλες τις Δευτέρες του Ιουνίου και του Ιουλίου με dj στα decks του Argyris Nastoroulos. Και φέτος το καλοκαίρι, δίνουμε ραντεβού στο πιο κομψό μυστικό της Αθήνας, το Point-A.

📍 Ροβέρτου Γκάλι 4, Αθήνα, 5ος όροφος, Ξενοδοχείο Ηρώδειο, 2144025700  
pointa@herodion.gr – acropolispoint.com  
📱 POINT a Bar and Restaurant 📷 pointarestaurant





## ΨΑΡΟΚΟΚΚΑΛΟ

Η αγαπημένη ψαροταβέρνα των Μελισσίων

Ολόφρεσκα ψάρια και θαλασσινά, μαγειρεμένα με αγάπη και μεράκι, σε ένα άκρως οικογενειακό και φιλόξενο περιβάλλον, με άριστη σχέση ποιότητας και τιμής. Αυτό είναι το «μυστικό» της αγαπημένης ψαροταβέρνας των Μελισσίων, που από το 2012 μας έχει καλομάθει με τις φοβερές της γεύσεις κι έχει φέρει μέχρι εδώ λάτρεις της ψαροφαγίας από κάθε γωνιά της Αθήνας! Οι άνθρωποι εδώ στο Ψαροκόκκαλο, έχοντας πάντα υψηλά στάνταρ στην ποιότητα, διατηρούν επιλεγμένες συνεργασίες με ψαράδες, ώστε να υπάρχει καθημερινά στο πιάτο μας φρέσκο λαχταριστό ψάρι. Τι θα βρείτε; Συναγρίδα, ροφό, αστακό, τσιπούρα, μπαρμπούνια, τα πάντα, ανάλογα βέβαια με την εποχή. Το μενού είναι πλούσιο, εμείς να σας προτείνουμε τα εξαιρετικά καρπάτσιο ωμού ψαριού, ριζότο με μελάνι σουπιάς, κριθαρότο αλλά και μακαρονάδα με πεσκανδρίτσα, μακαρονάδα θαλασσινών, φυσικά μπακαλιάρo με σκορδαλιά! Δίπλα σε όλα αυτά θα βρείτε αληθινά ορεκτικά, όπως διάφορες αλοιφές (απίστευτη ταραμοσαλάτα και μελιτζανοσαλάτα), πεντανόστιμη καβουροσαλάτα, φάβα, ποικιλία αλίπαστων (με γαύρο, χταπόδι και σκουμπρί), αλλά και φρέσκες δροσερές σαλάτες, σαν τη σαλάτα Ψαροκόκκαλο, με μαρούλι, ρόκα, πλιγούρι, παρμεζάνα και σος μελιού. Όλα αυτά τα ωραία της θάλασσας μπορείτε να τα συνοδεύσετε ιδανικά με πολύ καλό χύμα κρασί (υπάρχει βέβαια και εμφιαλωμένο), ούζα και τσίπουρα. Θα το βρείτε ανοιχτά καθημερινά από τις 12 το μεσημέρι έως τις 2 μετά τα μεσάνυχτα, ενώ μπορεί να διοργανώσει για εσάς το τέλειο γεύμα για μια οικογενειακή ή επαγγελματική σας συνάντηση. Και delivery, είτε με ένα τηλεφώνημα στο κατάστημα είτε μέσα από τις γνωστές πλατφόρμες.



📍 Ελευθερίου Βενιζέλου 19, Μελίσσια, 2108077535

[www.pсарokkalo.restaurant](http://www.pсарokkalo.restaurant)

📱 [psарokkalo.restaurant](https://www.facebook.com/psарokkalo.restaurant) 📺 [psарokkalo](https://www.instagram.com/psарokkalo)





## ΚΥΨΕΙ!

**All day διασκέδαση στη νέα και ανατρεπτική Kyψeli**

**Ν**έα άφιξη στα Μελίσσια, δεν έχει κλείσει ακόμη ένα μήνα λειτουργίας, έχει κερδίσει όμως τις εντυπώσεις! Η Kyψeli είναι ένα all day bar restaurant, καθημερινά ανοιχτό από τις 8 το πρωί έως τη μία μετά τα μεσάνυχτα, με δελεαστικές επιλογές όλες τις ώρες της ημέρας και φοβερή κουζίνα!

Η Kyψeli καταφέρνει να είναι εκλεπτυσμένη και χαλαρή μαζί, δημιουργώντας μια αύρα που σε παρασύρει κι εσένα να χαλαρώσεις και να αισθανθείς οικεία, σαν να βρίσκεσαι στο σπίτι ενός καλού φίλου. Άλλωστε η φιλοσοφία της, ακολουθώντας πιστά τη φιλοσοφία της φυσικής κυψέλης, δημιουργεί για τους επισκέπτες της ένα αρμονικό περιβάλλον, όπου το σώμα χαλαρώνει, οι αισθήσεις οξύνονται και η επικοινωνία ευνοείται!

Στην Kyψeli θα έρθετε από νωρίς για ένα καλοφτιαγμένο καφέ, για ένα brunch με τους φίλους ή για ένα lunch break με τους συνεργάτες σας, φυσικά και για μια βραδινή έξοδο για φαγητό, με την ομάδα να δίνει ιδιαίτερη σημασία στην επιλογή άριστων πρώτων υλών, προτείνοντας κάποια εξαιρετικά πιάτα. Σαν το πρωτότυπο burger με μπιφτέκι από μάγουλο μοσχαριού που σιγοψήνεται για 16 ώρες (!), το λαχταριστό bowl μουσακά, τα πεντανόστιμα μάγουλα με φρέγκολα, αλλά και την ripsa με φιστίκι Αιγίνης και πέστο! Όλα αυτά μπορείτε να τα συνοδεύσετε με κάποιο από τα εμπνευσμένα signature κοκτέιλ του καταλόγου, όπως το Unpolished Negroni, το Renewable Colada με ρούμι, το Foreign Bubble με βάση τη βότκα. Kyψeli λοιπόν, καλώς ήρθες για να ομορφύνεις την καθημερινότητά μας!



📍 Ελευθερίου Βενιζέλου 21, Μελίσσια, 2108100701

📱 [kypseli.drinkeatery](#)



## TSIFTIS

**Το γαστροκουτούκι που όλοι θέλουν να δοκιμάσουν**

**Η** Σεβαστείας είναι ένας χαριτωμένος πεζόδρομος με μπόλικη πρασινάδα στα Ιλίσια, που ακούστηκε σε όλη την πόλη όταν πέρυσι το καλοκαίρι εμφανίστηκε εδώ ο Tsiftis το γαστροκουτούκι! Ένα εστιατόριο που δίνει έμφαση στα ωραία ελληνικά προϊόντα και στη σύγχρονη γεύση της ελληνικής γαστρονομίας, χωρίς διάθεση να τραβήξει τα βλέμματα με περιττούς εντυπωσιασμούς. Φαγητό με μνήμη, απλό (αλλά όχι απλοϊκό) και –κυρίως– βαθιά νόστιμο.

Ο βραβευμένος, γνωστός σεφ Σήφης Μανουσέλης και η ομάδα του (ο επί χρόνια συνεργάτης του Μπάμπης Καζάνας στην κουζίνα, ο Βάιος Κορομπλάς στην υποδοχή και ο Φώτης Κωτσάκης στην επιλογή των κρασιών) πέρα και πάνω απ' όλα δίνουν τον ρόλο του πρωταγωνιστή στην πρώτη ύλη. Το μενού βασίζεται κυρίως στην εποχικότητα και τα πιάτα δημιουργούνται με άξονα τα φρέσκα προϊόντα ελληνικών παραγωγών που φτάνουν καθημερινά στην κουζίνα – με άλλα λόγια είναι τα προϊόντα που καθορίζουν τις συνταγές, κι όχι το αντίθετο.

Αυτή την περίοδο θα βρεις προβατίνα από τα χωριά του Ελικώνα που ψήνεται στη σχάρα και σερβίρεται μαζί με ένα υπέροχο κατσικίσιο τυρί, παραδοσιακές γκόγκλιες (ζυμαρικό) με υπερνόστιμο κόκορα, γαρίδες Κοιλιάδας crudo, ψάρι ημέρας στη σχάρα που σερβίρεται μαζί με φρέσκο αρακά, γλυκό κρασί από τη Σάμο και φρέσκο δυόσμο, και την ωραιότερη ταραμοσαλάτα της γης. Να πούμε επίσης ότι τις Κυριακές στον φούρνο των... τσίφτηδων ψήνονται πάντα πίτες με φοβερό χειροποίητο φύλλο. Θα πετύχεις από τυρόπιτα και πρασόπιτα μέχρι μανιταρόπιτα ή κουνελόπιτα – ό,τι κι αν ξεφουρνίστηκε, πάρε ένα κομμάτι χωρίς δεύτερη σκέψη.

Για το τέλος υπάρχουν συγκλονιστικά γλυκά (στα οποσδήποτε βάλει την πορτοκαλόπιτα με καμένη μαρέγκα και σορμπέ μανταρίνι-πορτοκάλι), ενώ για απαραίτητη συνοδεία θα βρεις υπέροχα κρασιά του ελληνικού και ξένου αμπελώνα (σ.σ. στο κρασί έχει δοθεί ιδιαίτερη έμφαση με πάνω από 120 ετικέτες να φιγουράρουν στη wine list), ιδιαίτερα ελληνικά αποστάγματα, αλλά και τη δική τους μπύρα!

Ο Tsiftis ξανάφερε στο προσκήνιο τις γεύσεις της ελληνικής κουζίνας που αγαπάμε, με ένα αλλιώς κι εντελώς δικό του, σύγχρονο τρόπο. Ίσως αυτό να είναι το μυστικό της επιτυχίας που κάνει τα τραπέζια να γεμίζουν κάθε βράδυ από χαρούμενες παρέες. Ναι, ο Tsiftis είναι ήδη στέκι αγαπημένο – γι' αυτό καλό είναι να κάνετε κράτηση λίγες μέρες πριν την επίσκεψή σας εκεί.





## ΒΑΣΙΛΑΙΝΑΣ

Το εστιατόριο-ορόσημο της πόλης

Ένα δείπνο στα τραπέζια του Βασιλαίνα δεν είναι ποτέ ένα απλό γεύμα. Όχι μόνο γιατί η αιωνόβια ιστορία αυτού του εστιατορίου συνυπάρχει με την ιστορία της ίδιας της πόλης, αλλά και γιατί η γαστρονομία εδώ είναι από μόνη της μία αφήγηση. Για παράδειγμα, πόσο συναρπαστική είναι η ιδέα ότι θα δοκιμάσεις την ίδια συνταγή για ταραμοσαλάτα που ενθουσίασε τον Winston Churchill, τη Sophia Loren και τον Γιώργο Σεφέρη; Ναι, ο Βασιλαίνας είναι το μοναδικό εστιατόριο των Αθηνών που μπορεί να υπερφανευτεί πως σέρβιρε σχεδόν όλες τις κυρίαρχες προσωπικότητες του 20ού αιώνα, δεν το λες και λίγο... Σήμερα εκτός βεβαίως από την ξακουστή ταραμοσαλάτα, θα δοκιμάσεις πολλά ακόμα εμβληματικά πιάτα, όλα τους αφήνουν το δικό τους στίγμα στη σύγχρονη γαστρο-

νομία. Ανάμεσά τους το υπέροχο γιουβετσάκι γαρίδας, αλλά και το αξέχαστο μπαρμπούνη σαβόρο, το άψογα ισορροπημένο σεβίτσο με μαγιάντικο ή εκείνα τα βαθιά comfort γεύσης μάγουλα ροφού με λινγκουίνι, πραγματικά εξαιρετικό πιάτο! Το γεύμα σου απογειώνεται με κάποια από τις προσεκτικά επιλεγμένες ετικέτες της walk in κάβας και όσο για την επιλογή μην ανησυχείς... Ο (πράγματι πολύ εξυπηρετικός) sommelier θα σε βοηθήσει να διαλέξεις την κατάλληλη ανάμεσα σε περισσότερες από 200 ετικέτες.

Υ.Γ. Αν τύχει αυτό το καλοκαίρι και βρεθείς στο όμορφο νησί της Αντιπάρου, να ξέρεις ότι ο Βασιλαίνας από πέρυσι έχει στήσει και εκεί το πόστο του, σε ένα ειδικά κτισμένο χώρο που μοιάζει με καλοκαιρινή ταβίνα.

📍 Βρασίδα 13, Όπισθεν Χίλτον, 2107210501

www.vassilenas.gr 🌐 Vassilenas Restaurant 📷 vassilenasrestaurant



## ΑΦΙΕΡΩΜΑ TASTE VOICE



## Ο ΙΤΑΛΟΣ

Το cozy ιταλικό του Παλαιού Φαλήρου

Άνοιξε μόλις πριν από λίγους μήνες, τον Οκτώβριο του 2022 κι έχει ήδη κερδίσει τις καρδιές μας με την αγάπη και το νοιάξιμο που δείχνει σε κάθε τι. Cozy, κομψό, με τραπεζάκια μέσα και έξω, στο κέντρο του Παλαιού Φαλήρου και με φιλόξενους ανθρώπους, πρόθυμους να σας εξηγήσουν τα πάντα, είναι το στέκι όπου θα απολαύσετε ιταλικές γεύσεις, φτιαγμένες από άριστης ποιότητας πρώτες ύλες, προσεγγισμένες στην κάθε τους λεπτομέρεια. Το μενού θα σας προτείνει πολλά και νόστιμα, εμείς να σας μιλήσουμε για την πολύ ιδιαίτερη σαλάτα Green, με πράσινα φύλλα baby, φράουλες, κατσικίσιο τυρί, crispo onion και ψηρούς καρπούς, αλλά και για δύο από τις pinsa, τη θεική με μορταδέλα, φροντούκι, ρόκα και κρέμα παρμεζάνας, αλλά και την εξαι-

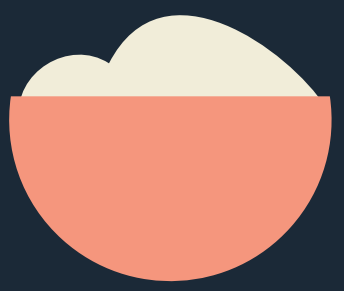
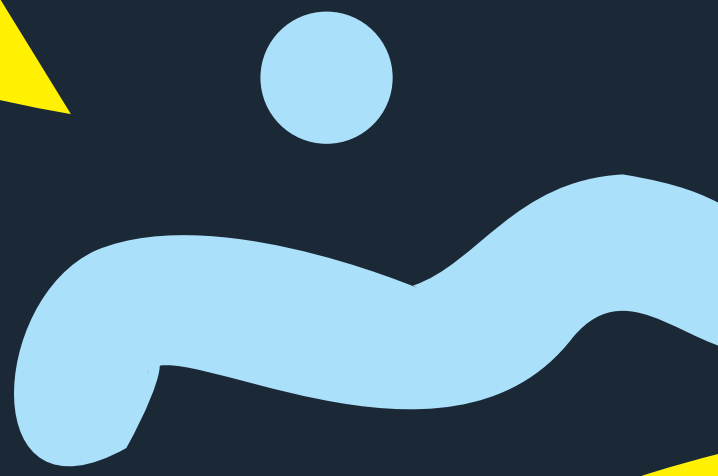
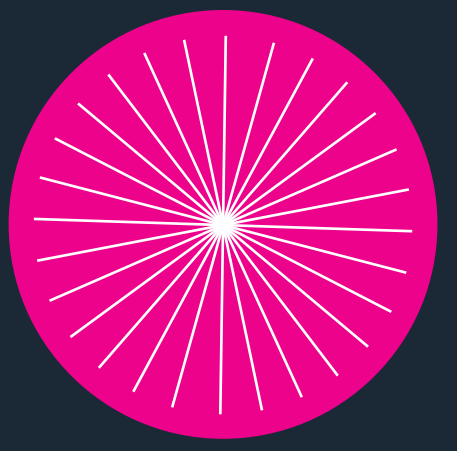
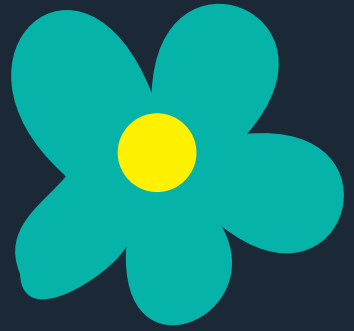
ρητική Tartufo, με μοτσαρέλα, κρέμα τρούφας και μανιτάρια! Σημειώστε ότι τα νιόκι φτιάχνονται από ρικότα και όχι από πατάτα, βάλτε στις επιλογές σας την ταλιάτα μόσχου και το λαβράκι και δώστε σημασία στην ενόττητα των ζυμαρικών: φοβερό το λαζάνι από μελάνι σουπιάς και ragu γαρίδας, με chives, ξύσμα λεμόνι και λάδι κόλιανδρου! Όλα αυτά τα ωραία μπορείτε να τα συνοδεύσετε με κάποιο κρασί από τον ιταλικό αμπελώνα ή με κάποιο από τα εμπνευσμένα signature κοκτέιλ, όπως το Allesia, με aperol, falernum και τζίντζερ. Ανοικτά από Τρίτη έως και Κυριακή 13.00 με 12.00, φυσικά λειτουργεί και με take away, ενώ όλα τα ιδιαίτερα πιάτα του μπορείτε να τα απολαύσετε στο σπίτι με delivery, μέσα από τις πλατφόρμες e-Food, Box και Wolt.

📍 Αλκυόνης 16, Παλαιό Φάληρο, 2110011130

🌐 o.italos.restaurant 📷 o.italos



DAYS  
& NIGHT





## ΕΦΗΜΕΡΙΔΑ ΑΘΗ

**Νόστιμα νέα add ons  
στην καρδιά της Αθήνας**

**S**pring rolls, summer is coming, και το ανανεωμένο νόστιμο menu του αγαπημένου melting point της Αθήνας είναι ήδη διαθέσιμο στη γωνία Σίνα και Βησσαρίωνος. Με ένα γλυκό make over στον χώρο, ανοίγοντας ένα μεγάλο, ειδικά διαμορφωμένο παράθυρο, στη διαμπερή πρόσοψη που εξυπηρετεί κάθε take away παραγγελία, με ακόμα μεγαλύτερη κουζίνα και περισσότερα σαλόνια στον πρώτο της όροφο, η Εφημερίδα ΑΘΗ εμπλούτισε τον κατάλογο της.

Έτσι, οι τέσσερις νέες προτάσεις για μπρουσκέτες, με ιταλικό προσούτο, τυρί Cottage και μαύρη τρούφα, με ντοματίνια, βουβαλίσια Mozzarella και βασιλικό, με ιταλική Ricotta και σπιτική μαρμελάδα σύκου, με μαστέλο Χίου και σπιτική μαρμελάδα σταφυλιού, είναι το καινούργιο τραγανό και προσιτό antipasto που σε περιμένει στο κέντρο της πόλης. Χιώτικο add on είναι η «Μαστέλα», η σαλάτα με μείγμα φρέσκων λαχανικών, μαστέλο Χίου, αποξηραμένα σύκα, καρύδια, λευκό και μαύρο σουσάμι, βινεγκρέτ βαλσάμικου τόσο-όσο ώστε να απογειώνει τη γεύση. Το πλατό Cheese Board, δηλαδή βραχάκια παρμεζάνας με ελληνικό μέλι ανθέων ήρθε να προστεθεί στα Extras και αφιερώνεται εξαιρετικά σε κάθε ορκισμένο «τυράκια». Για το πριν ή το μετά, μπορεί και για το κυρίως, τα τρία Super Bowls, στα νέα στιλάτα σκεύη που σερβίρονται, έρχονται γρήγορα, έχουν λίγες θερμίδες και πολλή θρεπτική αξία. «Make Me Healthy», «Perfect Body» και «Happy Day» δηλαδή εναλλακτικές με γιαούρτι, φρούτα και δημητριακά σε διάφορους συνδυασμούς που δεν προέκυψαν για να κάνουν εντύπωση αλλά για να ταιριάξουν. Ίσως αυτό εξηγεί και γιατί μπορείς να τα δεις να πρωταγωνιστούν σε πολλά τραπέζια. Μία healthy τριπλέτα συναντά κανείς και στα smoothies που φτιάχνει η Εφημερίδα ΑΘΗ: «Instant Energy Booster», «Tropical» και «Blue Velvet» με επιλογή σε γάλα μηδενικών λιπιδίων ή αμυγδάλου και φρουτοκαταστάσεις.

Επτά χρόνια τώρα, στην Εφημερίδα ΑΘΗ, αγαπούν τις εκπλήξεις υποστηρίζοντας την άποψή τους για τι σημαίνει freestyle: σημασία έχει αυτό που θα πεις εσύ όταν την επισκεφτείς και όχι οι άλλοι.

📍 Εφημερίδα ΑΘΗ

Βησσαρίωνος 9 & Σίνα 6, Κέντρο, 2103648077

📱 EfimeridaATH 📷 efimerida





# BEAUTY KILLED THE BEAST

Το πιο όμορφο underground στέκι του Κεραμεικού

“It was Beauty. As always, beauty killed the Beast”, αναφέρει ο Carl Denham στην ταινία King Kong του 1933. Αυτό είναι και ο σκοπός του Beauty Killed the Beast, του all day bar στο παλιό νεοκλασικό -επίσης του 1933- στον Κεραμεικό: να «σκοτώσει» κάθε ασχήμια που μας περιβάλλει. Η ημέρα ξεκινάει όμορφα με μια γευστικά πλούσια καλημέρα χάρη στο ανανεωμένο brunch που έχει επιμεληθεί ο σεφ Δημήτρης Κοντόπουλος και σερβίρεται έως τις 17:00. Τα πιάτα κινούνται στη φιλοσοφία sharing is caring, από τα οποία ενδεικτικά αναφέρουμε ξεχωρίζουμε τα paleo pancakes, με χειροποίητη ζύμη από κολοκύθα, homemade φυστικοβούτυρο, σιρόπι σφενδάμου και cranberries, το υπέροχο Rosti, με χοιρινό φουαντρέ, hashbrown πατάτα, τσένταρ, ποσέ αυγό, και σος hollandaise. Για τους πιο fit της παρέας, υπάρχουν και healthy επιλογές-εξίσου νόστιμες και χορταστικές. Το

Super food Poke Bowl με γλυκοπατάτα, kale, αβοκάντο goji berries κλπ είναι μια από αυτές που συστήνουμε με κλειστά μάτια. Μετά τις 5 το απόγευμα, το μαγαζί σερβίρει λαχταριστά finger foods στη λογική του bar food. Παράγγειλε τα tacos μοσχάρι, τα bao bun κοτόπουλου και θα μας θυμηθείς. Δε μπορείς να φύγεις από αυτό το τόσο vibe-άτο μαγαζί χωρίς να πεις ένα δροσερό κοκτέιλ, που τα ονόματά τους είναι βγαλμένα από χαρακτήρες της ταινίας. Εάν είσαι fan του gin, πάρε το Jack Driscoll, ενώ αν προτιμάς το ρούμι, το Captain Englehorn. Τώρα που καλοκαιριάζει, ο ατμοσφαιρικός πεζόδρομος της Παραμυθιάς, γίνεται το πιο όμορφο (beauty)underground (beast) στέκι του κέντρου. Πάρε ένα-ή και δύο κοκτέιλ στα χέρια και ας δώσουμε το ραντεβού μας εκεί. Λειτουργεί Δευτέρα-Πέμπτη, 11:00-2:00, Παρασκευές, 11:00-3:00, Σάββατα 10:00-3:00 και Κυριακές 10:00-1:00.

📍 Παραμυθιάς 14, Κεραμεικός, 2105240117  
📍 Beauty Killed the Beast 📍 Beauty Killed the Beast



## ΑΦΙΕΡΩΜΑ TASTE VOICE



# ΜΑΝΤΑΝΙΑ

Η μυστική αυλή στον Άγιο Δημήτριο είναι και η πιο νόστιμη

Από την είσοδο δεν φαίνεται, αλλά μόλις διασχίσεις τη σάλα και σπρώξεις την πόρτα που οδηγεί στην αυλή, σχεδόν δεν πιστεύεις στα μάτια σου. Μηροστά σου απλώνεται η ωραιότερη αυλή που έχεις δει στην Αθήνα! Τραπεζάκια καφενείου και γάτες που λιάζονται στο χαλίκι, αναρριχητικά φυτά και παλιές αφίσες του ΕΟΤ, γλάστρες με λουλούδια και η πρόσοψη ενός νεοκλασικού κτιρίου σε έντονο ροζ να τα εποπτεύει όλα. Νιώθεις λίγο σαν να έχεις ταξιδέψει στον χρόνο, πίσω σε μία πιο αθώα εποχή της Ελλάδας. Σε αυτή την αυλή που κωράει τους πάντες, όλων των ειδών τις παρέες που καταφθάνουν από κάθε γωνιά της πόλης. Εδώ, λοιπόν, θα έρθεις από το πρωί για λαχταριστό brunch (σερβίρεται από τις 09.30) και υπέροχο καφέ, και θα μείνεις έως το βράδυ για τσίπουρα, νόστιμα μεζεδάκια και δροσερά cocktails. Η κουζίνα της Μαντανίας είναι με-

σογειακή, χωρίς να λείπουν, όμως, οι πιπελιές από τις κουζίνες του κόσμου. Για παράδειγμα θα βρεις τραγανούς κολοκυθοκεφτέδες, ρολά μελιτζάνας με φρετούλα, θα βρεις όμως και pulled pork tacos ή bao buns με γλυκόξινο χοιρινό. Να δοκιμάσεις οπωσδήποτε τη μοσχαρίσια ταλιάτα με πουρέ λαχανικού που αλλάζει ανάλογα με την εποχή, το γεμιστό ρολό χοιρινό, το χειροποίητο παστέλι φέτας με τη γλυκοκαυτερή σάλτσα ντομάτας, αλλά και τα φοβερά νιόκι, που γίνονται εδώ από την αρχή, όπως και ό,τι βγαίνει από τούτη την κουζίνα. Έξτρα πόντους για τις τέλειες τηγανητές πατάτες, αλλά και για τις νόστιμες πιτσέτες με ζύμη που ανοίγεται εδώ καθημερινά. Να πάτε, θα περάσετε αξέχαστα. **Extra tip:** *Κι αν αναρωτιέσαι τι σημαίνει Μαντανία, η μαντανία είναι παραδοσιακό υφαντό, που άλλοι την έκαναν ριχτάρι κι άλλοι τη στόλιζαν στον τοίχο!*

📍 Αγίου Δημητρίου 17 & Ηροδότου,  
Άγιος Δημήτριος (κοντά στο μετρό Δάφνης), 2109715598  
📍 Madania 📍 madaniacafebar





## ΡΟΗ

### Φιλόξενη γαστρονομική εμπειρία με θέα την Ακρόπολη

Στην πλατεία Φιλομούσου Εταιρείας, υπάρχει ένα νεοκλασικό διαφορετικό από τα άλλα... Τραπεζάκια στον πεζόδρομο με φόντο την Πλάκα, ξύλινες τραπεζαρίες με μεγάλες, βελούδινες πολυθρόνες και λαμπεροί πολυέλαιοι στο εσωτερικό, κομψά τραπέζια και διακριτικός φωτισμός στο rooftop με θέα την Ακρόπολη. Μια όαση στη βουή της πόλης κρυμμένη σε ένα ιδιαίτερης αισθητικής χώρο που αποπνέει πολυτέλεια και φιλοξενία. Από νωρίς το πρωί, το εστιατόριο ΡΟΗ υποδέχεται τους επισκέπτες που κινούνται στο κέντρο με αρωματικό καφέ, λαχταριστό πρωινό και καλή διάθεση. Η μοντέρνα ελληνική κουζίνα του βασίζεται σε βιολογικά προϊόντα από πιστοποιημένους παραγωγούς και σε κορυφαίες ποιότητας κρέατα, ενώ χαρακτηριστικό του εστιατορίου είναι τα λαχανικά δικής τους παραγωγής, οι πλούσιες μερίδες και οι ιδιαίτεροι συνδυασμοί γεύσεων. Ξεκίνα την ημέρα σου με μια ομελέτα με ασπράδια αυγών, μανιτάρια, μπρόκολο, σπαράγγια, προζυμμένο ψωμί και φρέσκα λαχανικά ή με αυγορέτες με τριμμένη γραβιέρα, σύγκλινο και σαλάτα και ελληνικό καφέ στη κόβολη ή φρεσκοστυμμένο χυμό ρόδι. Η πρεμία και η μοναδική ενέργεια του χώρου καθιστούν τη ΡΟΗ το ιδανικό μέρος για να απολαύσεις το γεύμα σου, ένα δείπνο με φίλους στην ταράτσα ή ένα δροσιστικό cocktail. Ξεχωρίσαμε τις φωλιές τραχανά με άγρια μανιτάρια, καπνιστό τυρί και λάδι σκόρδου, τα σπαγγέτι γλώσσας με πίκλα ρέβας, κρέμα κρεμμυδιού και παστό κρόκο αυγού και τη σαλάτα με παστουρμά μπακαλιάρου, αχλάδι ποσέ, τυρί κυανό, μυρώνια, βαλεριάνα και νεροκάρδαμο. Στα κυρίως, επιβάλλεται να ρωτήσεις για το πιάτο ημέρας και ελπίζουμε να πετύχεις το φιλέτο στείρας ψημένο σε κρούστα αλατιού με χόρτα εποχής και κολοκυθάκια τηγαντά που είναι υπέροχο. Την προσοχή σου αξίζουν βέβαια και τα βιολογικά μοσχαρίσια μάγουλα μπρεζέ με γκόγκες Μάνης και τυρί τσαλαφούτι, το μπούτι κόκορα με χειροποίητο χυλοπιτάκι, μυρωδικά και κρέμα ξινομυζήθρας, καθώς και τα στριφτούδια Μάνης με μανιτάρια Γρεβενών, τρούφα και κρέμα κάσιους. Συνόδευσέ τα με ένα ποτήρι κρασί από την πλούσια λίστα ετικετών από τον ελληνικό και διεθνή αμπελώνα ή με ένα signature cocktail από τις πολύ ενδιαφέρουσες επιλογές του.





## Λ' AMIRAL ATHENS

Η πιο ρομαντική  
ταράτσα της Πλάκας

Θα πας γιατί βρίσκεται στη γραφική Πλάκα και έχει μια υπέροχη ταράτσα με θέα τον Λυκαβηττό, αλλά θα κολλήσεις με τις τρομερές γαστρονομικές προτάσεις του. Το L'Amiral Athens προσφέρει προεργασμένα και χαλάρωση μέσα στους προσεγγισμένους χώρους ενός κτιρίου που στέκει στην καρδιά της Αθήνας από το 1870. Εκεί, η παραδοσιακή ελληνική κουζίνα αναμειγνύεται με ένα σύγχρονο twist και δημιουργεί πιάτα που θέλεις να μοιράζεσαι με όλη την παρέα στο τραπέζι. Το νέο, ανανεωμένο μενού του θα σε κάνει να σταθείς για λίγο αναποφάσιτος αφού μπροστά σου θα δεις πολλές και λαχταριστές επιλογές. Δοκίμασε το μπούτι κοτόπουλου μπαλοτίνα με κρέμα παστι-

νάκι, καρότο γλασέ, λεμόνι και θυμάρι, αλλά και τα Φλωρινιώτικα κεφτεδάκια με μακάλο, κρέμα γραβιέρας και χειροποίητη πίτα. Όλα αυτά με ένα ποτήρι καλό κρασί από την επίσης ανανεωμένη και ενημερωμένη λίστα κρασιών του από τον ελληνικό αμπελώνα και τις σπάνιες ποικιλίες κρασιού, όπως τον Παύλο από τη Ζάκυνθο ή το Πρεκνιάρικο από τη Νάουσα. Για το κλείσιμο επιβάλλεται το cheesecake με κρέμα τυριού, sorbet φράουλας και μαρμελάδα φρούτα του δάσους. Εδώ θα βρεις και εξαιρετικά signature cocktails με βάση τα ελληνικά αποστάγματα, όπως ούζο, τσίπουρο, μαστίχα. Σημείωσε, τέλος, ότι ο χώρος είναι ιδανικός για private συναντήσεις και εταιρικές εκδηλώσεις.

📍 Πανός 6, Αθήνα, 2100100641  
lamiral.gr 📱 L Amiral Athens 📷 lamiralathens



## ΑΦΙΕΡΩΜΑ TASTE VOICE



## RIALTO

All time classic

Μετράει σχεδόν 30 χρόνια ζωής και είναι μια διαχρονική και αγαπημένη all day επιλογή για τους locals της Ηλιούπολης και των γύρω περιοχών. Στον cozy χώρο του Rialto, με την χρωματιστή «βιτρό» οροφή και την εντυπωσιακή μπάρα θα ξεκινήσεις τη μέρα σου με specialty καφέ και brunch, θα απολαύσεις ελαφρύ lunch, μέχρι να βραδιάσει και να αρχίσουν να σεβρίζονται τα δροσιστικά κοκτέιλ στην καταπράσινη και ρομαντική αυλή του. Η φιλοσοφία του βασίζεται από τη μία στη χρήση άριστων πρώτων υλών σε κάθε παρασκευή και από την άλλη στην άψογη φιλοξενία. Για αυτό εδώ θα σε υποδεχθούν από νωρίς το πρωί με ιδιαίτερες ποικιλίες τσαγιού, ροφήματα και καφέδες ανώτερης ποιότητας και εκλεκτές προτάσεις σε brunch, με τη χορταστική

puzzle ομελέτα να είναι από τα αγαπημένα πιάτα των επισκεπτών. Για lunch break μπορείς να διαλέξεις ανάμεσα σε πίτσα πέστο, στα γευστικά mini burgers και τα quesadillas με φιλέτο κοτόπουλο και να συνοδεύσεις με έναν φρέσκο χυμό σε ιδιαίτερους συνδυασμούς. Μια επιλογή που θα σου δώσει ιδιαίτερο boost για να συνεχίσεις την ημέρα σου είναι ο χυμός με ανανά, σπανάκι, αγγούρι, σέλερι, τζίντζερ, δυόσμο, πράσινο μήλο και μοσχολέμονο. Οι γλυκές προτάσεις φυσικά δεν λείπουν, με δικά μας αγαπημένα τα λαχταριστά pancakes με πραλίνα. Τον κατάλογο συμπληρώνουν signature κλασικά κοκτέιλ και mocktails, δηλαδή επιλογές κοκτέιλ χωρίς αλκοόλ. Δοκίμασε οπωσδήποτε το άκρωξ δροσιστικό Mamacita Buena με rampero blanco ρούμι και γιόρτασε το καλοκαίρι όπως του αξίζει.

📍 Ηρώων Πολυτεχνείου 4, 2109958764  
📱 RialtoCuisineCafe 📷 rialto\_athens







## Ε/Γ ΤΑΞΙΔΕΥΟΝΤΑΣ

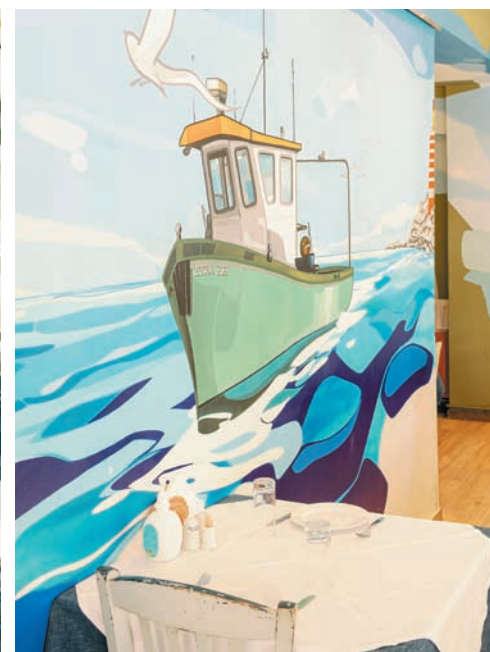
Ταξίδι με προορισμό τις ελληνικές γεύσεις και τα καλύτερα από τις ελληνικές θάλασσες

Εδώ και 20 χρόνια, το φημισμένο ψαροεστιατόριο έχει τον τρόπο του να σε ταξιδεύει στα «ανοιχτά» της θαλασσινής γεύσης, δίνοντας πάντα μεγάλη σημασία στην ποιότητα και τη φρεσκάδα των πρώτων υλών. Στο Ε/Γ Ταξιδεύοντας θα βρεις πιάτα που ξυπνούν μνήμες από τα παλιά ελληνικά οικογενειακά τραπέζια, μαζί με μια μικρή διάθεση πειραματισμού, καθώς ο πρωταγωνιστής εδώ είναι τα καλούδια που προσφέρει η θάλασσα. Δοκίμασε τα σουτζουκάκια σουπιάς μαγειρεμένα με σάλτσα από φρέσκο ελληνικό ντοματάκι μαζί με αρωματικό πιλάφι, τα κολοκυθάκια αυγολέμονο γεμιστά με γαρίδες, τα μακαρόνια με κιμά από χταπόδι-ποντάρουμε πως δεν έχεις ξαναφάει τέτοιο «πειραγμένο» και νόστιμο κιμά. Όλα τόσο ευφάνταστα και μαζί πεντανόστιμα με την υπογραφή του chef Ιορδάνη Ηλιάδη, ο οποίος λατρεύει να δημιουργεί συνταγές που ψάχνουν πάντα το καινούργιο και ιδιαίτερο και να τις συνδυάζει με την παράδοση. Από ένα πατροπαράδοτο ελληνικό τραπέζι δεν λείπουν ποτέ οι μεζέδες, αυτούς αγαπάνε –γιατί ξέρουν– οι καλοφαγάδες. Τους πιο φρέσκους, νόστιμους και ιδιαίτερους ψαρομεζέδες λοιπόν θα τους βρεις στο Ε/Γ Ταξιδεύοντας. Είναι γνωστό εξάλλου πως την πρώτη ύλη στο δημοφιλές ψαροεστιατόριο την φέρνουν Έλληνες ψαράδες και καΐκια που «αλωνίζουν» τους ψαρότοπους της πατρίδας και μπορούν να τους προμηθεύουν με τα καλύτερα όλο τον χρόνο. Πέρα από την αναζήτηση της άριστης πρώτης ύλης, μεγάλη έμφαση δίνεται και στον τρόπο που θα μαγειρευτεί η πολύτιμη ψαριά. Γι' αυτό, και στα δύο εστιατόρια Ε/Γ Ταξιδεύοντας σε Κερατσίνι και Νέα Ερυθραία, η ψαροφαγία ανεβαίνει σε άλλα επίπεδα. Τι να πρωτοδιαλέξεις; Καραβίδες, συναγρίδες, σκαθάρια, μπαρμπούνια, φαγγριά, στήρες και ότι άλλο φτάσει το πρωί στην ψαριέρα όλα είναι φρέσκα και σπαρταριστά. Τα αμέσως πιο φρέσκα κολυμπάνε στη θάλασσα, αυτό είναι το σλόγκαν του Ε/Γ Ταξιδεύοντας και είναι πέρα για πέρα αληινό! Υπάρχουν πάντα και πιάτα ημέρας, αυτά είναι βασισμένα στην εποχικότητα, ενώ τα ψάρια (αυτά είναι της ώρας), μπορούν να συνδυαστούν και με βιολογικά όσπρια, δημιουργώντας το τέλειο γευστικό αποτέλεσμα. Το τραπέζι πλαισιώνουν οι πεντάφρεσκες σαλάτες, τα χόρτα, τα βραστά λαχανικά, η πράσινη σαλάτα εποχής, η χωριάτικη, αλλά και νόστιμα ορεκτικά όπως η φάβα, η ψητή μελιτζάνα, τα αξέχαστα ντολμαδάκια. Κι όλα αυτά, συνοδεύει τσίπουρου, ούζου ή κάποιου καλού κρασιού, η κάβα έχει μεγάλη ποικιλία σε καλά επιλεγμένες ετικέτες που ταιριάζουν ιδανικά και απογειώνουν τη θαλασσινή γεύση. Και, φυσικά, στο Ε/Γ Ταξιδεύοντας θα βρεις ποιότητα και στη φιλοξενία. Πραγματικά θα σας προσέξουν σαν να είστε οι καλοί τους φίλοι κι εσείς θα νιώσετε καλεσμένοι σε ένα ζεστό οικογενειακό τραπέζι. Λειτουργεί Δευτέρα έως και Κυριακή: 13:00 - 00:00 (Νέα Ερυθραία κάθε Δευτέρα κλειστά).

ΚΕΡΑΤΣΙΝΙ: Πλάτωνος 72, 2104324368

ΝΕΑ ΕΡΥΘΡΑΙΑ: Ευαγγελιστρίας 36, 2106201572

taxidevontas.com [f](#) Ε/Γ Ταξιδεύοντας [i](#) taxidevontas\_





## THE BOOKING HILL

Ένα παραμυθένιο βιβλιοκαφέ στη Δάφνη

Περνώντας το κατώφλι του, θα βρεθείς σε έναν συναρπαστικό κόσμο με αμέτρητες όμορφες εκπλήξεις. Βλέπεις, το Booking Hill δεν είναι απλά ένα βιβλιοπωλείο, αλλά ένας πρωτότυπος πολυώροφος τέχνης, όπου κάθε μέρα συμβαίνει κάτι όμορφο. Τα Σάββατα σκισσογράφοι κάνουν δωρεάν το πορτρέτο ή την καρικατούρα σου, τα παιδιά συναντούν ήρωες των παραμυθιών και παίζουν μαζί τους, καλλιτέχνες από την Ελλάδα και το εξωτερικό σε μαγεύουν με σαξόφωνο, κέλτικη άρπα, σαντούρι με... ροκ επιρροές και σαξόφωνο, ενώ στα γουστόζικα εξωτερικά σιέλ και κίτρινα τραπεζάκια του μαριονέτες δρόμου από την Ιταλία και χορευτές κλακέτας μεταμορφώνουν την πλατεία Δάφνης σε σκηνικό κινηματογράφου! Στα highlights του η ζωντανή βιβλιοθήκη

όπου δανείζεσαι έναν άνθρωπο-βιβλίο να σου διηγηθεί την ιστορία του, τα απογεύματα ζωγραφικής όπου όσο πίνεις το aperitivo σου εικαστικοί σε ξεναγούν σε έρωτες και πίνακες (Φρίντα Κάλο, Μοντλιάνι) και φεύγεις με ένα δικό σου έργο τέχνης, οι βραδιές με πανσέληνο που παρατηρείς τον έναστρο ουρανό με τηλεσκόπιο και μπορείς να χαρίσεις ένα αστέρι στο ταίρι σου όσο ακούς ζωντανά στο πιάνο το "Fly me to the moon". Αυτή είναι η μαγεία του The Booking Hill, το ότι σε ταξιδεύει σε κόσμους που έχεις ονειρευτεί, όπως ακριβώς και τα αγαπημένα σου βιβλία... *Extra tip: Μαζί με όλα τα παραπάνω, θα απολαύσεις ιδιαίτερους καφέδες, νόστιμα πιτά, ψαγμένα ούισκι, ξεχωριστές ποικιλίες κρασιού ή κάποιο cocktail με το όνομα του αγαπημένου σου συγγραφέα.*

📍 Αγίας Βαρβάρας 66, Δάφνη, 2109701503  
 📱 Booking-hill 📷 booking\_hill



## ΑΦΙΕΡΩΜΑ TASTE VOICE



## BOOTLEGGER THE PROJECT

Η εποχή της ποτοαπαγόρευσης αναβιώνει στο Περιστέρι

Bootlegger στην αμερικανική ιστορία είναι το πρόσωπο που παραβιάζει τους νομικούς περιορισμούς στην παρασκευή και στη διακίνηση αλκοόλ και το μεταφέρει προς πώληση μέσα στις μπότες του. Τον «λαθρέμπορα» της Ελλάδας θα τον συναντήσουμε στο Περιστέρι – και όχι κάτω από incognito συνθήκες... Στο Bootlegger The Project θα βρεις άφθονο αλκοόλ καλής ποιότητας, με πάνω από 2.000 ετικέτες ποτών όπως ούισκι, ρούμι, βότκα, τζιν, τεκίλα, καθώς και πάνω από 2.500 ετικέτες κρασιών από τον ελληνικό και διεθνή αμπελώνα, διατηρημένα στα ψυχόμενα κελάρια του καταστήματος, για κάθε μέρα ή και πιο ειδικές περιστάσεις. Την premium drinking εμπειρία ολοκληρώνουν τα must συνοδευτικά: Ξηροί καρ-

ποί και πούρα. Θα βρεις μεγάλη ποικιλία ξηρών καρπών και αποξηραμένων φρούτων για να συνδυάσεις με το ποτό σου. Όλα αυτά τα ωραία συναρμολογούν το τέλειο καλάθι για ένα εταιρικό ή προσωπικό δώρο. Το όλο σκηνικό ποτοαπαγόρευσης αναβιώνει μέσα από το retro, βιομηχανικό ύφος του Bootlegger που προσαρμόζεται στα νέα δεδομένα αισθητικής και λειτουργικότητας. Επίσης, το κατάστημα σερβίρει εκλεκτό καφέ από επιλεγμένο χαρμάνι με ξεχωριστό χαρακτήρα και άρωμα.

Το Bootlegger The Project, το οποίο θα βρείτε και στους Θρακομακεδόνες, οργανώνει γευστικές δοκιμές, σεμινάρια και παράλληλα αναλαμβάνει events προμηθεύοντας με τα πιο ποιοτικά ποτά.

📍 Δερβενακίων 47, Περιστέρι, 2105730371 / Θρακομακεδόνων 133, Θρακομακεδόνες, 2102430816, www.bootlegger.gr 📱 Bootlegger the project 📷 bootlegger.gr





## ΤΟ ΛΟΚΑΛΙ

Εδώ θέλουμε να περάσουμε το καλοκαίρι όλο!

**Χ**αλικάκι, φουντωτά γιασεμιά και ανθισμένες βουκαμβίλιες, λαμπιόνια κάτω από τον ουρανό και καρέκλες θερινού σινεμά. Αυτή η αυλή, καλά κρυμμένη πίσω από την οδό Σαρρή, είναι η εικόνα που έχουμε για το τέλειο αθηναϊκό καλοκαίρι. Να γιατί το Λοκάλι έγινε στέκι από την πρώτη στιγμή που άνοιξε: μας συγκέντρωσε όλους σε αυτή τη μαγική αυλή, μας ένωσε στην ίδια παρέα, μας έκανε ακόμη και να αγαπήσουμε τις... μπάμιες! Οι τηγαννιές μπάμιες με τη sweet chili sauce υπάρχουν στο μενού από την πρώτη μέρα και είναι το πιάτο-σουζέ του καταλόγου, όχι όμως και το μοναδικό που θα σε κάνει θάμωνα... Θα επιστρέψεις στο Λοκάλι ξανά και ξανά για το carpaccio χταπόδι με κρίταμο, σχοινόπρασο, πίκλα τσίλι,

μαγιονέζα εσπεριδοειδών και ρόκα, για τα comfort ταλιορίνι με μελάνι σουπιάς και ταρτάρ γαρίδας αλλά και για το ceviche λαβράκι... bloody mary (!), μία ευφάνταστη ιδέα σε άφογη εκτέλεση. Το Λοκάλι, όμως, δεν έγινε γνωστό μόνο για το φαγητό του, αλλά και για τα συναρπαστικά cocktails της (πολύ) δυνατής του μπάρας. Μάλιστα, για όλο το καλοκαίρι διοργανώνει και ένα σπέσιαλ αφιέρωμα στο τζιν, πράγμα που σημαίνει ότι στο κατάλογο θα βρεις ένα ολόκληρο section με cocktails που έχουν ως βάση το τζιν, όπως το Lila Pause, την Gina Colada ή τη Juniper Paloma. Αυτά τσουγκρίζεις σε τούπη την παραμυθένια αυλή ή στην (επίσης τέλεια) τάρτσα και εύχεσαι το αθηναϊκό καλοκαίρι να μην τελειώσει ποτέ...

📍 Σαρρή 44, Ψυρρή, 6906103005  
tolokali.gr 📱 Το Λοκάλι 📷 tolokali



## ΑΦΙΕΡΩΜΑ TASTE VOICE



## MoMix

Όμορφη ζωή από το πρωί ως το βράδυ με θέα την Ακρόπολη

**Η** μεγαλύτερη ίσως μπάρα της Αθήνας, μια μεγάλη ανοιγόμενη ηλιοροφή που φέρνει τον ουρανό και τ' άστρα δίπλα σου, μια τάρτσα δίπλα στο φεγγάρι, με θέα την Ακρόπολη και την Τεχνόπολη, στο Γκάζι. Κάπως έτσι είναι ο κόσμος του MoMix, του all day bar στην πιο ζωντανή γειτονιά της Αθήνας. Η ζωή στο MoMix κρύβει μια έκπληξη, κάποια ιδιαίτερη εμπειρία κάθε ώρα της ημέρας, από τις 10 το πρωί που ανοίγει, ξυπνώντας μας με καλοφτιαγμένο καφέ και υπέροχο brunch, μέχρι τις 3 μετά τα μεσάνυχτα που μας συντροφεύει με εμπνευσμένα κοκτέιλ. Κάθε τι είναι καινοτόμο στο MoMix. Το brunch, για παράδειγμα, σερβίρεται όλη μέρα (να δοκιμάσετε τα eggs benedict, με δύο αυγά ποσέ παναρισμένα σε μίνι μπριός παντζαριού, γουακαμόλε και σάλτσα ολλαντέζ). Η κουζίνα, επίσης, θα σας προτείνει επιλογές είτε θέλετε απλώς ένα σνακ (σαν το εντυπωσιακό και χορταστικό 3D κλαμπ σάντουιτς), είτε μια σαλάτα (ακαταμάχητη αυτή με τα τρίχρωμα παντζάρια σε πικλόζουμο, καπνιστό γιαούρτι, κρέμα αβοκάντο,

marshmallows, κατσικίσιο τυρί και φιστίκι Αιγίνης), είτε ένα κυρίως, ακόμη και κάποιο finger food για να συνοδεύσετε το κοκτέιλ ή το ποτό σας. Και μιας και μιλήσαμε για κυρίως, σημειώστε τη θεϊκή μπαλοτίνα κοτόπουλου με νιόκι, μαύρη τρούφα, αφρό παρμεζάνας και σάλτσα κόκκινου κρασιού με πέρλες ταπιόκας, αλλά και τη φοβερή μοσχαρίσια ταλιάτα (Greater Omaha Farm, USA), με αφρό πατάτας και ψητά σπαράγγια. Ένα ξεχωριστό κεφάλαιο αποτελούν, βέβαια, τα κοκτέιλ, με το MoMix, μετά από 10 χρόνια, να διατηρεί τη φιλοσοφία του Molecular Mixology, αξιοποιώντας τις πιο μοντέρνες και καινοτόμες τεχνικές και προσφέροντάς μας εξαιρετικές επιλογές πέρα από αυτά που γνωρίζουμε, σε σφαίρα, αφρό αλλά και σε στερεή μάζα. Όλα αυτά μπορείτε να τα απολαύσετε και με delivery (Wolt, e-Food), με το MoMix να καινοτομεί και εδώ, παραδίδοντάς σας τον καφέ ή το κοκτέιλ σας σε συσκευασία που ανοίγει όπως ένα κουτάκι αναψυκτικού, με τη βοήθεια της μηχανής Mr Cup, ώστε να μένουν αναλλοίωτα τα αρώματα και οι γεύσεις.

📍 Βουτάδων 36, Γκάζι, 6974350179  
www.momixbar.com 📱 MoMixMolecularMixology 📷 momixbar





## TRAME

**Αυθεντικά βενετσιάνικα tramezzini στα στενά του ιστορικού κέντρου**

**Κ**οντά στην πλατεία Κλαυθμώνος άνοιξε το περασμένο καλοκαίρι το κουκλίστικο TraMe, για να φέρει στα πρωινά μας την premium street food λιχουδιά της Βενετίας. Μιλάμε φυσικά για τα tramezzini, τα αγαπημένα αφράτα και μαλακά ψωμάκια, σε μορφή τριγώνου, χωρίς κόρα, με γέμιση ό,τι νόστιμο μπορεί να βάλει ο νους σου. Στο TraMe, ο σεφ Νικόλας Κωνσταντόπουλος έχει επιμεληθεί τις συνταγές και προσφέρει πρωτότυπους γευστικούς συνδυασμούς, χρησιμοποιώντας ολόφρεσκα ελληνικά υλικά, ανάλογα με την εποικότητά τους, πράγμα που σημαίνει ότι το μενού ανανεώνεται συχνά.

Η νέα premium συνταγή που δοκιμάσαμε και προτείνουμε ανεπιφύλακτα είναι το tramezzini με καρπάσιο μόσχου, αρσενικό Νάξου, αγιολί μαύρου σκόρδου και

βαλεριάνα. Φυσικά, θα βρεις και τις κλασικές αγαπημένες συνταγές, όπως την best seller εκδοχή του αλμυρού tramezzini με απάκι κοτόπουλο, γαλλική σαλάτα και μαγιονέζα τρούφας, το γλυκό tramezzini τираμισού με κακάο αλλά και vegan και χορτοφαγικές επιλογές. Όλα αυτά μαζί με φρέσκο καβουρδισμένο premium καφέ για τον οποίο φροντίζουν οι άνθρωποι του TraMe. Επιλέγουν κόκκους ανώτερης ποιότητας τους οποίους καβουρδίζουν εδώ και δημιουργούν το δικό τους μοναδικό blend 100% Arabica από τέσσερις διαφορετικές περιοχές (Βραζιλία, Κολομβία, Κόστα Ρίκα, Αιθιοπία), ενώ πολύ συχνά καβουρδίζουν μονοποικιλιακούς και από άλλες περιοχές.

**Extra Tip:** Αν οργανώνεις κάποια κοινωνική εκδήλωση, να ξέρεις πως το TraMe προσφέρει και υπηρεσίες catering.

📍 Ευριπίδου 9, 2103212895  
 📱 trameathens 📷 tra\_me\_



## ΑΦΙΕΡΩΜΑ TASTE VOICE



## MAM TO MAM

**Φρεσκομαγειρεμένο σπιτικό φαγητό καθημερινά**

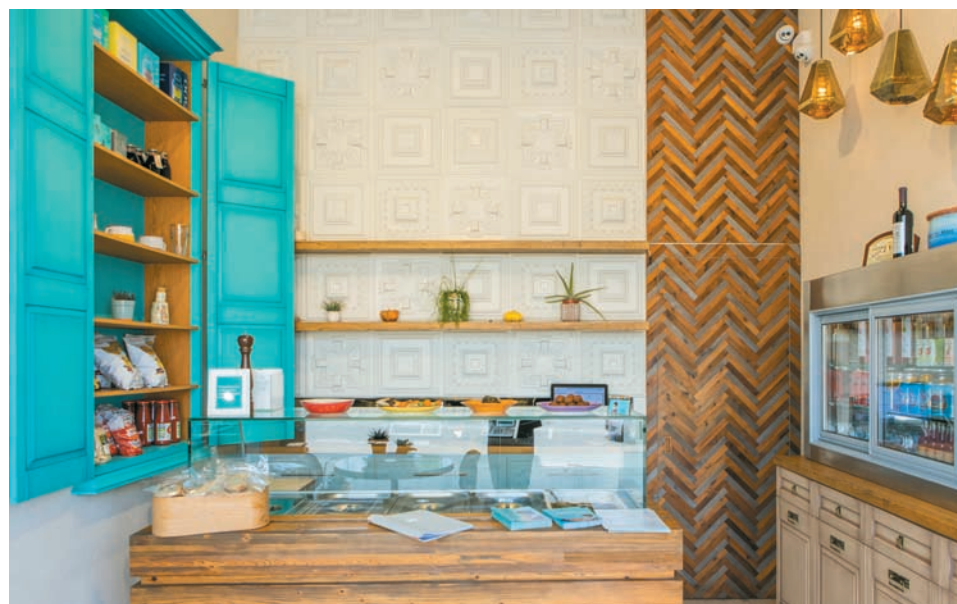
**Ε**ίναι πρωί, πηγαίνεις στη δουλειά, στο δρόμο σκέφτεσαι ότι το απόγευμα θα πρέπει να βιαστείς, να περάσεις από το σούπερ μάρκετ, να μαγειρέψεις κάτι να φας. Τελικά, δεν προλαβαίνεις και καταλήγεις σε κάποια εύκολη, αλλά δυστυχώς ούτε υγιεινή και πολλές φορές ούτε νόστιμη, λύση. Σου θυμίζει κάτι; Την απάντηση σε τέτοια καθημερινά προβλήματα όλων μας δίνει το Mam to Mam, με φρεσκομαγειρεμένο καθημερινά μαμαδίστικο φαγητό!

Με φρέσκα λαχανικά εποχής, ελληνικά κρέατα, γαλακτοκομικά από μικρές φάρμες και ψάρια από τις ελληνικές θάλασσες, ο ταλαντούχος σεφ, Αλέξανδρος Γαϊτατζής, ετοιμάζει κάθε μέρα 4-5 σπιτικά φαγητά, νόστιμα και υγιεινά, ανανεώνοντας το μενού κάθε 15 ημέρες. Ό,τι τραβάνε η όρεξή σου, σίγουρα θα το βρεις στο Mam to Mam. Μελιτζάνες παπουτσάκια ή μή-

πως μπιφτέκια κοτόπουλου στο φούρνο με λαχανικά; Καλά χυλωμένα ρεβίθια, κάτι σε λαδερό, ίσως ένα παστίτσιο ή γεμιστά; Πώς σου φαίνεται μια μερίδα χταποδάκι κοκκινιστό με ρύζι ή χορταστικά μπιριζολάκια σχάρας με πατάτες φούρνου; Μέσα σε όλα αυτά βάλε και μια διαφορετική πίτα καθημερινά, τις καλές τιμές και... το «πρόβλημα» του φαγητού έλαβε τέλος με τον πιο νόστιμο τρόπο! Μάλιστα, το Mam to Mam όλα αυτά τα ωραία μπορεί να στα μαγειρέψει και για οποιαδήποτε προσωπική σου περίπτωση, όπως ένα παιδικό πάρτι! Κάθε μέρα 12.00 με 18.00 και delivery μέσω e-Food και Wolt.

**Extra tip:** Καθώς το μενού ανανεώνεται συχνά, το Mam to Mam σου δίνει τη δυνατότητα, μέσω μιας ειδικής φόρμας παραγγελίας, να προτείνεις το δικό σου αγαπημένο πιάτο για το επόμενο!

📍 Ηρακλείου 38, Χαλάνδρι, 2106010013  
 www.mamtomam.gr 📱 mamtomamathens 📷 mamtomam\_athens





# FIXERS COFFEE

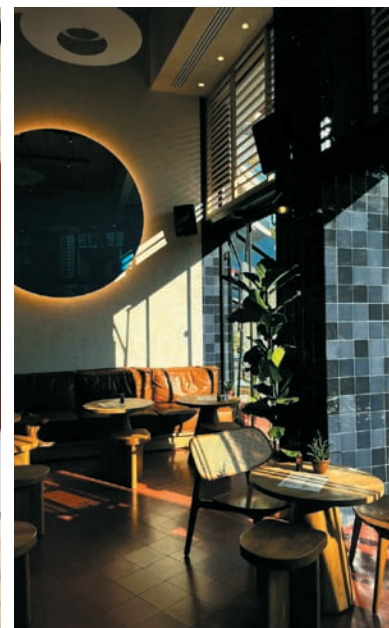
Μας φτιάχνει τη μέρα!

**Α**πό νωρίς το πρωί, η πλατεία Παγκρατίου πλημμυρίζει με το πλούσιο άρωμα του φρεσκοκαβουρδισμένου καφέ, που ετοιμάζει για σένα με μαεστρία η ομάδα του Fixers. Ο Χρήστος, ο Αρτέμης, ο Τάσος, ο Γιώργος, η Μαρία και ο Παύλος φροντίζουν να σου προσφέρουν μια ξεχωριστή εμπειρία και να ομορφύνουν το πρωινό σου. Με espresso blend από 100% Arabica κόκκους και από τρεις επιλεγμένες περιοχές της Βραζιλίας, μπορείς να απολαύσεις τον καφέ σου take away ή και dine in σε ένα φωτεινό και cozy χώρο που κυριαρχούν τα γήινα χρώματα.

Στο πατάρι λειτουργεί και το παρασκευαστήριο, εκεί που κάθε πρωί οι pastry chefs ζυμώνουν και ψήνουν ολόφρε-

σκα, χειροποίητα γλυκά και αλμυρά σνακς. Από τους καθρέφτες στην κορυφή, μπορείς να παρατηρείς τη δράση του παρασκευαστηρίου στο πατάρι. Συνόδεψε τον καφέ σου επιλέγοντας ένα από τα λαχταριστά rolls φτιαγμένα με χειροποίητη ζύμη brioche ή ένα λαχταριστό σάντουιτς με τα χειροποίητα ψωμιά των Fixers. Must try τα αφράτα Layer Cakes με διάφορες γεμίσεις, cookies και τα Financier σε διάφορες γεύσεις.

Νωρίς το βράδυ, τη θέση του καφέ παίρνει ένα εκλεκτό winelist με κρασιά ελληνικού αμπελώνα, μπίρες, ποτά, απεριτίφ, με συνοδεία street food αλλά και healthy επιλογών από τα expert brands The Smashers & Katsika Bostanic Gourmet.



📍 Βρυάξιδος 2, Πλατεία Παγκρατίου, 2130888696  
www.fixerscoffee.com 📱 Fixers Coffee 📷 fixerscoffee

## ΑΦΙΕΡΩΜΑ TASTE VOICE



# KATSIKA BOSTANIC GOURMET

Healthy γεύματα για «slow eaters», ευεξία και νοστιμιά

**Μ**ε έμπνευση την κατσίκια, το ζώο που αγαπάει να περιπλανιέται στη φύση, να αναζητά και να επιλέγει την τροφή του, το Katsika Bostanic Gourmet όχι μόνο δυναμώνει το κίνημα των «Slow Eaters», αλλά σε προτρέπει να διαλέξεις τον αγαπημένο σου συνδυασμό και να μασάς αργά για να απολαύσεις κάθε γεύση. Με φρέσκα και διαλεχτά υλικά στο Katsika Bostanic Gourmet δημιουργούν θρεπτικούς, υγιεινούς και χορταστικούς συνδυασμούς, που φθάνουν εύκολα και γρήγορα στην πόρτα σου. Ανακάλυψε τα λαχταριστά wraps, τα super bowls και τις δροσερές σαλάτες και βάλε την υγεία και τη νοστιμιά στην καθημερινότητά σου. Δικό μας αγαπημένο το Happy Tuna bowl, με τίποτα δεν

μπορούμε να αντισταθούμε ούτε και στο slow meat bowl με μοσχαρίσια μπιφτεκάκια και baby πατάτες. Την τιμητική τους φυσικά έχουν οι φρεσκοκομμένες σαλάτες, από την ομώνυμη katsika με φαγόπυρο, φρέσκα μανιτάρια και κατσικίσιο τυρί μέχρι τόσες και τόσες άλλες που θα βρεις στις προτάσεις του katsika. Υπάρχουν και χορταστικές σαλάτες με ζυμαρικά, ενώ δεν λείπουν και οι νόστιμες σουπές σε ευφάνταστες γεύσεις όπως η σούπα γλυκοκολόκθου, με crispy onions, τζιτζντζερ και κρουτόν.

Όλα αυτά μπορείς να τα βρεις με take away σε Παγκράτι, Μαρούσι και Νέο Ηράκλειο και online παραγγέλλοντας στο [www.katsikabostanicgourmet.gr](http://www.katsikabostanicgourmet.gr).



📍 [www.katsikabostanicgourmet.gr](http://www.katsikabostanicgourmet.gr)  
📱 KatsikaBostanicGourmet 📷 katsika\_bostanic



# JOHNNIES' BEER

Η νέα μπύρα είναι Lager και μυρίζει καλοκαίρι

Το καλοκαίρι σημαίνει έξοδο με φίλους και παγωμένη μπύρα δημιουργώντας τις δικές σου στιγμές και αναμνήσεις στην πόλη, το νησί, το σπίτι, το μπαρ. Η Μακεδονική Μικροζυθοποιία Δράμας, γνωστή πλέον ως JOHNNIES' BEER από την παρέα Πάννηδων που δοκίμασαν την πρώτη μπύρα του Ιωάννη Ετόγλου, μας έχει προσφέρει υπέροχες γεύσεις ως τώρα. Η ζυθοποίηση γίνεται από ανθρώπους με μεράκι, στις καλύτερες συνθήκες παραγωγής με τον πλέον υπερούγχρονο εξοπλισμό, ακολουθώντας την παραδοσιακή και απόλυτα φυσική διαδικασία ζύμωσης και ωρίμανσης. Παράγεται με υπευθυνότητα ένα γνήσιο φρέσκο και ζωντανό προϊόν 100% από κριθάρι και σιτάρι, χωρίς ζάχαρη,

εκχυλίσματα και διάφορα αλλά υποκατάστατα. Μετά από αρκετούς πειρατισμούς, η JOHNNIES' BEER δημιούργησε μια Lager πρόταση: μια απαστερίωτη, φρέσκια, ξανθιά, με διαυγή λάμψη και πυκνό αφρό μπύρα που παράγεται από τέσσερις εκλεκτές ποικιλίες ελληνικής βύνης κριθαριού και τρία είδη εξαιρετικών λυκίσκων. Τα αρώματα εσπεριδοειδών συναντούν τα αρώματα βύνης και από την πρώτη γουλιά απολαμβάνεις μια φρουτώδη γεύση που εναλλάσσεται με μια διακριτική πικράδα. Συνόδευσέ την με κρέατα σχάρας, θαλασσινά ή πίτσα και δεν χρειάζεται τίποτα άλλο! Και σημείωσε ότι σε λίγες ημέρες η JOHNNIES' BEER θα κυκλοφορήσει μια Pilsner και μια IPA πρόταση.

MAΚΕΔΟΝΙΚΗ ΜΙΚΡΟΖΥΘΟΠΟΙΙΑ Ε.Ε.

Αγρόκτημα Προαστείου Δράμας, Μικροχώρι Δράμας, 2521069500

johnniesbeer.gr johnniesbeer johnnies\_beer



## ΑΦΙΕΡΩΜΑ TASTE VOICE



# ΑΡΟΛΙΘΟΣ

Τοπικές ναξιώτικες και κρητικές συνταγές σε μια πιο μοντέρνα εκδοχή

Πώς είναι εκείνα τα πεντανόστιμα πιάτα που έφαγες μετά το μπάνιο σε κάποιο ελληνικό νησί του Αιγαίου και τα θυμάσαι ακόμα; Φαντάσου να συνδυάζονται με κάποιες μοντέρνες πινελιές κι έχεις μπροστά σου το μενού του Αρόλιθου. Μεσογειακές γεύσεις και τοπικές συνταγές από τα ελληνικά νησιά λοιπόν, με έμφαση στην Κρήτη και τη Νάξο, με άριστες πρώτες ύλες, πολύ καλές τιμές, σε ένα χαλαρό και φιλόξενο περιβάλλον, το οποίο επισκέπτονται άνθρωποι απ' όλη την Αθήνα για τις φοβερές του γεύσεις που δύσκολα θα συναντήσεις αλλού. Το χοιρινό ρόστο, για παράδειγμα: παραδοσιακό πιάτο από την Απειράνθο Νάξου, με σκόρδο και μυρωδικά, σιγομαγειρεμένο 4 ώρες σε κόκκινο κρασί και σάλτσα ντομάτας, το οποίο συνοδεύεται από παπαρδέλες. Επίσης, ο παραδοσιακός καλόγηρος της Νάξου αποδομημένος, με ταλιάτα μοσχαριού με πουρέ μελιτζάνας, μπάλες ξινομυζήθρας, tuil παλαιωμένης γραβιέρας Νάξου

και gravu σάλτσα ντομάτας. Δύσκολα, επίσης, θα δοκιμάσεις τόσο νόστιμα σκιουφιχτά μακαρόνια, με χοιρινό άπακι, λιαστή ντομάτα, πιπεριές Φλωρίνης, στακοβούτυρο, παλαιωμένη γραβιέρα Νάξου και νωπή μυζήθρα Κρήτης, αλλά και πιάτο σαν το τραχανότο, με λευκά μανιτάρια, θυμάρι, σκόρδο, πιπεριά Φλωρίνης, παλαιωμένη γραβιέρα Νάξου και λάδι τρούφας. Πολλά και ιδιαίτερα θα σας προτείνει ο Αρόλιθος, ο οποίος προμηθεύεται κρέατα και τυριά από τη Νάξο, το λάδι και τη ρακή από την Κρήτη, τα οποία μπορείτε να συνδυάσετε τέλεια με κάποιο καλοφτιαγμένο signature κοκτέιλ, με κάποιο κρασί από την ενημερωμένη wine list με ετικέτες από τον ελληνικό αμπελώνα ή ακόμα και με μια δική τους ψημένη ρακή. Ανοιχτά καθημερινά 10.00-02.00.

**Extra tip:** Στον Αρόλιθο νωρίς μπορείτε να πιείτε καφέ, αλλά και να απολαύσετε ένα χορταστικό πρωινό, που κι αυτό κινείται στην παράδοση, σαν το φοβερό σφουγγάτο.



Αγίας Λαύρας 70, Άνω Πατήσια, 2102010760

www.arolithos.gr Αρόλιθος arolithos\_

ΤΑΞΙΔΙ ΣΤΟΝ ΚΟΣΜΟ





# SOLE GIAGUARO

Το εστιατόριο του Γιοβαννί Scaraggi κάνει τα Πετράλωνα ακόμα πιο νόστιμα

Όταν μαθεύτηκε η είδηση πως ο Γιοβαννί Scaraggi θα άνοιγε το δικό του εστιατόριο στα Πετράλωνα, ήταν πολλοί αυτοί που έσπευσαν να το επισκεφθούν. Άλλοι γιατί ήθελαν να δουν τον αγαπημένο τους παίκτη από το Master Chef εν δράσει, κι άλλοι από απλή περιέργεια. Τελικά, όλοι αγάπησαν το φαγητό του. Ο Γιοβαννί, επηρεασμένος από τις μαγειρικές περιπλανήσεις του ανά τον κόσμο, μαγειρεύει μία ιταλική κουζίνα διαφορετική, αναπάντεχη, μα πάνω από όλα αξέχαστα νόστιμη. Το μενού, με απόλυτο σεβασμό στα υλικά της κάθε εποχής, αλλάζει συχνά, παρασέρνοντάς μας σε νέα γευστικά μονοπάτια κάθε φορά. Αυτή την περίοδο, αξίζει να βρεθείς στην όμορφη σάλα του Sole Giaguaro για να δοκιμάσεις την ολόδροση κρύα σούπα γκασπάτσο φράουλα με γαρίδες Κοιλιάδας, το ψάρι

ημέρας με σοτέ σπανάκι και σπαράγγια, αλλά και εκείνο το φινό μαγιάτικο με ζωμό από μαϊντανό κι αχλάδι, που συνοδεύεται από αέρινη sour cream με χαμομήλι. Φυσικά, πάντα υπάρχουν τα φρέσκα ζυμαρικά, και θα ήταν κρίμα να λείπουν από το τραπέζι σου τα χειροποίητα ραβιόλι που γεμίζουν με μπραντάδα μπακαλιάρου και σερβίρονται με σάλτσα minestrone, κονφί λεμόνι και ιβίσκο. Όλα τα παραπάνω θα τα συνοδεύσεις με υπέροχα κρασιά του ιταλικού και ελληνικού αμπελώνα (η κάβα αριθμεί γύρω στις 150 ετικέτες!), ενώ για το τέλος τα γλυκά του pastry chef Παναγιώτη Λούπου είναι πάντα μία εξαιρετική ιδέα. Να πούμε επίσης ότι από αυτή την εβδομάδα η οροφή της σάλας του Sole Giaguaro θα ανοίξει, επιτρέποντάς μας να χαιρόμαστε όλα τούτα τα ωραία κάτω από τον αττικό ουρανό.

📍 Τρώων 66, Πετράλωνα, 2103478008  
📱 Solegiaguaroathens 📷 solegiaguaroathens



## ΑΦΙΕΡΩΜΑ TASTE VOICE



# VITTORIA GATI

Κλασικές ιταλικές γεύσεις στην καρδιά της Γλυφάδας

Το Vittoria Gati είναι η οικογενειακή επιχείρηση των Πύργου, Φάνη και Θανάση Παπακώστα που ακολουθώντας το μονοπάτι του πατέρα τους, Πάννη (γνωστού από το θρυλικό Casa di Pasta), δημιούργησαν σε ένα από τα πιο όμορφα σημεία της Γλυφάδας, έναν χώρο με ανεπιτήδευτη πολυτέλεια και πλούσιες γεύσεις. Κλασικές ιταλικές συνταγές αλλά και πιο μοντέρνες, με το μενού να ανανεώνεται συχνά, ανάλογα με την εποχικότητα των υλικών. Τα ζυμαρικά είναι χειροποίητα, τα λαχανικά έρχονται από τη φάρμα της οικογένειας, το ζυμάρι της πίτσας περιέχει προζύμι 70 ετών, βγάζοντας όλη του τη γεύση στον ξυλόφουρνο. Δοκιμάστε οπωσδήποτε τη φοβερή Pizza mortadela, με κρέμα παρ-

μεζάνας, mozzarella Fior di Latte, pesto ρόκας, μορταδέλα και φιστίκι Αιγίνης, την υπέροχη Bruschetta classica, με τομάτα, βασιλικό, φρέσκια ρίγανη και σκόρδο σε φρυγανισμένη bruschetta, αλλά και τα πεντανόστιμα Spaghetti Scampì, με γαρίδες και σάλτσα al limone με λευκό κρασί, βούτυρο, παρμεζάνα και φρέσκο χυμό λεμόνι! Όλα αυτά μπορείτε να τα συνδυάσετε τέλεια με ένα ποτήρι κρασί από τον ελληνικό ή διεθνή αμπελώνα του Vittoria Gati. Σημειώστε ότι ο χώρος θα ανανεωθεί τον Ιούνιο με μια υπέροχη ηλιόλουστη αυλή, με γυάλινη οροφή και πολλά φυτά, στην οποία θα μπορείς να απολαύσεις το aperitivo ή το cocktail σου μαζί με πίτσα ή finger food από το ειδικά διαμορφωμένο μενού.

📍 Πλατεία Νυμφών 1, Γλυφάδα, 2108944491  
vittoriagati.com 📱 Vittoria Gati 📷 vittoriagati





# La Pasteria

CUCINA ITALIANA

Τα εστιατόρια που μας μύησαν στην ιταλική κουζίνα

Δεν θα ξεχάσω ποτέ την πρώτη φορά που δοκίμασα την Pasta alla Parmigiana. Στο τραπέζι κατέφτασε ένα ολόκληρο κεφάλι παρμεζάνας, μαζί με ένα τηγάνι γεμάτο καυτά linguini. Ακόμα θυμάμαι την έκπληξή μου όταν είδα τον σερβιτόρο να παίρνει τα ζυμαρικά, κι έτσι αντιστά να τα βουτάει στην παρμεζάνα! Το τυρί έλιωσε ηδονικά, χαρίζοντας στα ζυμαρικά μία τέλεια, πλούσια σάλτσα και σε εμένα την ωραιότερη μακαρονάδα της ζωής μου. Από τότε, κάθε φορά που μου έρχεται η όρεξη για μία λαχταριστή, απόλυτα πληθωρική μακαρονάδα, το μυαλό μου τρέχει στη La Pasteria. Στοιχηματίζω πως και το δικό σου το ίδιο.

Τα εστιατόρια, που μας μύησαν στην comfort γεύση της ιταλικής κουζίνας, θα έχουν πάντα μία θέση στην καρδιά μας. Όχι μόνο για τις θρυλικές μακαρονάδες (πώς να ξεχάσει κανείς εκείνη την ασύγκριτη γεύση της signature Carbonara;) ή τις απολαυστικές πίτσες με τη ζύμη που ωριμάζει για 72 ώρες πριν ψηθεί, αλλά και γιατί έχουν πάντα κάτι καινούργιο να μας προτείνουν. Για του λόγου το αληθές, η νέα σειρά της La Pasteria ονομάζεται Giro d'Italia και μας κάνει μία βόλτα σε όλη την Ιταλία. Έτσι θα δοκιμάσεις την αυθεντική Cacio e Pepe από τη Ρώμη, τα φημισμένα Lasagne alla Romana (Λαζάνια με bolognese, μπεσαμέλ και παρμεζάνα) της Μπολόνια, το Pesto Rosso (rigatoni με pesto ψητής τομάτας, καβουρδισμένα αμύγδαλα και φρέσκια μοτσαρέλα) από τη Σικελία, τις Papardelle con Pollo Macinato al Tartufo (παπαρδέλες με κιμά από κοτόπουλο, κρέμα γάλακτος και πάστα τρούφρας), πολύ αγαπημένο πιάτο στην Ούμπρια, αλλά και την Pancetta Reggìo Emilia (χοιρινή πανσέτα ψημένη στη σχάρα με σάλτσα από μανιτάρια πορτομπέλο και μαρμελάδα σύκο, που συνοδεύεται με παπαρδέλες βουτύρου) από την πόλη Ρέτζιο Εμίλια. Και κάπως έτσι έχεις γυρίσει όλη την Ιταλία!

Δεν γίνεται, βέβαια, να σκωθείς από το τραπέζι χωρίς να δοκιμάσεις κάποιο από τα φημισμένα γλυκά της La Pasteria που έχουν αφήσει εποχή. Αν δυσκολεύεσαι να διαλέξεις (κατανοπτό...) εμείς προτείνουμε το Tiramisu, που εύκολα συγκαταλέγεται ανάμεσα στα καλύτερα της Αθήνας. Επίσης να πούμε πως στην προσεκτικά διαλεγμένη wine list σίγουρα θα βρεις το κρασί που θα συνοδεύσει ιδανικά (και θα απογειώσει) το γεύμα σου.

Όλα αυτά τα απολαμβάνεις μαζί με το άλλο σου μισό, την οικογένεια ή την παρέα σου, στις ζεστές σάλες της La Pasteria, που φωνάζουν με πάθος «Ιταλία», ή στους όμορφους εξωτερικούς χώρους – ό,τι πρέπει τώρα που ανοίγει ο καιρός. Αν σου άνοιξε κι εσένα η όρεξη, δεν πειράζει. Είμαστε σίγουροι ότι κάποιο κατάστημα La Pasteria βρίσκεται δίπλα σου...

[www.lapasteria.gr](http://www.lapasteria.gr) [www.lapasteria.gr](http://www.lapasteria.gr)  
[lapasteria](https://www.facebook.com/lapasteria) [lapasteria](https://www.instagram.com/lapasteria)





## ANCHO

### Το Mexican street food στέκι με το πιο ιδιαίτερο concept

**Α**ν είσαι λάτρης της μεξικάνικης κουζίνας και του street food, τότε το Ancho είναι ήδη το αγαπημένο σου στέκι. Το ξέρεις, το προτιμάς και το εμπιστεύεσαι για τις απίστευτες γεύσεις, τα ποιοτικά υλικά και, το πιο βασικό, τη γευστική ελευθερία που σου δίνει. Για όσους δεν γνωρίζουν, να πούμε ότι στο Ancho σε περιμένει η απόλυτη Do It Yourself εμπειρία. Δηλαδή; Να σας εξηγήσουμε! Η φιλοσοφία εδώ σου επιτρέπει να συνθέσεις εσύ ο ίδιος το πιάτο σου με τα υλικά που θες. Πρώτα διαλέγεις τη βάση που επιθυμείς μέσα από κλασικές μεξικάνικες επιλογές, όπως chimichangas, burrito bowls, burritos, tacos και quesadillas. Έπειτα επιλέγεις τη γέμισή σου. Για παράδειγμα, θα βρεις από σιγομαγειρεμένο για ώρες μοσχάρι

barbacoa, τρυφερό chicken asada μέχρι και spicy shrimps. Σειρά έχουν τα extras και οι salsas που φτιάχνονται με μεξικάνικες πιπεριές, ξεκινώντας από ήπιες έντασης έως και αληθινά spicy για τους πολύ «τολμηρούς». Βέβαια, εκτός από τις DIY επιλογές, θα βρεις και τις λαχταριστές προτάσεις του σεφ (εσένα κοιτάμε, που είσαι αναποφάσιτος), καθώς και μια ολοκαίνουρια πρόταση με πέντε λαχταριστά Mexistyle bowls που συνδυάζουν αυθεντικά μεξικάνικα υλικά και είμαστε σίγουροι ότι θα θες να φας μέχρι και το ίδιο το bowl (γιατί όντως τρώγεται και αυτό). Για συνοδεία, θα βρεις frozen margaritas, φοβερά nachos και μεξικάνικες μπίρες, ενώ για το τέλειο φινάλε μην παραλείψεις τα χειροποίητα churros – είναι εντελώς κολασμένα!

📍 **ΑΘΗΝΑ:** Αιόλου 25, Πλατεία Αγίας Ειρήνης/ **ΜΑΡΟΥΣΙ:** TheMallAthens, Ανδρέα Παπανδρέου 35/ **ΚΗΦΙΣΙΑ:** Κασσαβέτη 9, 2111831882/ **ΧΑΛΑΝΔΡΙ:** Κολοκοτρώνη & Γρηγορίου Γυφτοπούλου 9, 2106801097/ **ΓΛΥΦΑΔΑ:** Γιαννιτσοπούλου 3, 2168001887/ **ΔΙΕΘΝΗΣ ΑΕΡΟΛΙΜΕΝΑΣ ΑΘΗΝΩΝ ΕΛ. ΒΕΝΙΖΕΛΟΣ:** Αττική Οδός, Σπάτα-Αρτέμιδα  
[www.ancho.gr](http://www.ancho.gr) [f](#) Ancho Mexican Grill [i](#) anchomexicangrill



## ΑΦΙΕΡΩΜΑ TASTE VOICE



## IGUAZU

### Υπέροχες γεύσεις και μουσικές στην πιο φιλόξενη ζούγκλα της πόλης

**Ν**έο μενού, νέα λίστα κοκτέιλ, στον ήδη αγαπημένο χώρο των Αθηναίων! Το Iguazu, η τροπική ζούγκλα που προσγειώθηκε στο κέντρο της Αθήνας και άλλαξε τον τρόπο που διασκεδάζουμε, δεν σταματάει να ανανεώνεται και να μας μυεί σε νέες γευστικές απολαύσεις. Τους καλοκαιρινούς μήνες καθόμαστε στα τραπέζια στον πεζόδρομο της πλατείας Βραζιλίας δοκιμάζοντας το μενού που έχει επιμεληθεί ο ταλαντούχος σεφ Γιάννης Παρίκος. Αρωματικό καφέ και brunch το πρωί – στα must το Iguazu Breakfast Combo με τηγανητά αυγά σε χωριάτικο ψωμί με αβοκάντο, τσορίθο, γλυκοπατάτες και μανιτάρια, αλλά και το Bao-bun de Camarao με τραγανή γαρίδα, σάλτσα peri-

peri, αγγούρι και γουακαμόλε. Στα κυρίως σημείωσε την τσιπούρα σχάρας με σελινόριζα, ανθιστά χόρτα και σαφράν. Για δείπνο επιβάλλεται να επιλέξεις κάποια πιάτα από το τρομερό Brazilian sushi μενού, έναν ιδιαίτερο συνδυασμό ιαπωνικών και βραζιλιάνικων γεύσεων. Τώρα το Iguazu προσθέτει ενδιαφέρον στις εξόδους μας ακόμα και τις καθημερινές, αφού μετά τις 20.00 υπάρχει DJ στον εξωτερικό χώρο που σε ξεσπώνει με τις μουσικές επιλογές του. Συνδύασε τη διασκέδασή σου με ένα ποτήρι από τη λίστα κρασιών με δεκάδες ελληνικές, αργεντινικές και χιλιανές ετικέτες ή ένα επικό cocktail, όπως το Cataratas Do Iguazu με αρωματισμένο τζιν, καρύδα, αρώματα λουλουδιών και wasabi.

📍 Λαοδικεΐας 16 & Νυμφαίου 1, Αθήνα  
[iguazu.gr](http://iguazu.gr) [f](#) Iguazu Athens [i](#) iguazu.athens





## TGI FRIDAYS™

### Φέτος, το αγαπημένο στέκι της πόλης μας ταξιδεύει στην Καραϊβική

Όσο η θερμοκρασία ανεβαίνει και οι μέρες μεγαλώνουν, εμείς ψάχνουμε ευκαιρία για μικρές, καθημερινές αποδράσεις. Τι θα έλεγες, λοιπόν, για ένα ταξίδι-αστραπή ως την Καραϊβική; Με μόντο τη φράση "Eat, Drink & Chill Out", τα TGI Fridays™ μας προ(σ)καλούν σε ακόμα ένα γευστικό ταξίδι που θα γεμίσει με χρώμα και εξωτισμό το καλοκαίρι μας. Αυτή τη φορά τα TGI Fridays™ ανοίγουν πανιά για την Καραϊβική, παρουσιάζοντας νέα πιάτα με αυθεντικά υλικά από την Τζαμάικα και τις Μπαχάμες.

Έτσι, θα δοκιμάσεις το σούπερ γευστικό (και πολύ εξωτικό!) Caribbean Jerk Chicken Bowl, όπου το μαριναρισμένο με μπαχαρικά jerk στήθος κοτόπουλου σχάρας, σερβίρεται με ψητό ανανά, plantain chips, ρύζι coconut, φρέσκο αβοκάντο, κόκκινες πιπεριές και σπανάκι baby. Πρόκειται για ένα άκρως λαχταριστό πλήρες γεύμα που απογειώνεται ακόμη περισσότερο χάρη στην προσθήκη του mango dressing.

Αν, τώρα, αυτό που θες δεν είναι ένα πλήρες γεύμα, αλλά μία εξωτική λιχουδιά για να συνοδεύσεις το cocktail σου, τα TGI Fridays™ έχουν να προτείνουν δύο πεντανόστιμες bar food επιλογές. Από τη μία έχουμε τις παραδοσιακές Jamaican Beef Empanadas με σπιτική γέμιση μοσχαρίσιου κιμά, πιπεριές habanero, φρέσκο τζίντζερ, κρεμμύδι, σκόρδο και μπαχαρικά που συνοδεύονται με τροπική Caribbean salsa, και από την άλλη τις Bahamas Coconut Shrimps, δηλαδή ζουμερές γαρίδες που πανάρονται σε μείγμα από νιφάδες καρύδας, panko και jerk spices και σερβίρονται με μία α-πι-στευ-τη mango sauce και pineapple pico de gallo.

Είναι γνωστό ότι η Καραϊβική αγαπά το Mojito, για αυτό και το γεύμα σου δεν θα μπορούσε παρά να συνοδευτεί με το εξωτικό αυτό cocktail. Δεν μιλάμε, όμως, για το Mojito που έχεις συνηθίσει... Φέτος τα TGI Fridays™ ξαναγράφουν το κεφάλαιο "Mojito" παρουσιάζοντας μας επιλογές όπως το Passion Mojito με Havana Club Añejo 3 Años, passion fruit, φρέσκο χυμό λεμονιού και lime, νέκταρ αγαύης και φύλλα δυόσμου ή το Coconut Popsicle Mojito με Havana Club Añejo 3 Años, Malibu, καρύδα, φύλλα δυόσμου και φρέσκο lime που σερβίρεται μαζί με το χειροποίητο και ολόδροσο Coconut Lime Popsicle, φτιαγμένο από τους bartenders των TGI Fridays™. Θες κάτι ακόμη πιο φρουτένιο; Υπάρχει το Mango Popsicle Mojito με Havana Club Añejo 3 Años, mango, φρέσκο χυμό λεμονιού και lime, νέκταρ αγαύης και φύλλα δυόσμου, που σερβίρεται με σπιτικό Mango Popsicle.

Το τρίπτυχο Eat, Drink & Chill out ολοκληρώνεται με τα Caribbean Vibes που θα συναντήσεις στις καλοκαιρινές αυλές των TGI Fridays™ από τις 14 Ιουλίου. Το πιο εξωτικό καλοκαίρι της πόλης αρχίζει σύντομα, μείνε συντονισμένος...





## COMAL

Το υπέροχο μεξικάνικο του Γιάννη Λουκάκου στο Χαλάνδρι

Στο Μεξικό, "comal" ονομάζεται το παραδοσιακό σκεύος που οι άνθρωποι εκεί χρησιμοποιούν εδώ κι αιώνες για να φτιάξουν βελούδινες tortillas. Από αυτό ακριβώς το σκεύος πήρε το όνομά του το ωραίο Comal, το πιο πρόσφατο εστιατόριο του σεφ Γιάννη Λουκάκου ο οποίος εμπνέεται από τη μεξικάνικη παράδοση και μας χαρίζει αξέχαστα νόστιμες μέρες και νύχτες. Πρώτα βρες τη θέση σου στα τραπέζια της όμορφης σάλας ή –ακόμα καλύτερα– στα σκαμπό του περίτεχνου bar (ένας λόγος από μόνο του να βρεθείς εδώ). Και τώρα αφοσιώσου σε όλα τα νόστιμα που περνούν από μπροστά σου... Τι προτιμάς; Tacos με μελιτζάνα και mole από αμύγδαλο; Ζουμερό καλαμάρι με salsa macha ή μήπως το χοιρινό carnitas που συνδυάζεται με λαχταριστές σάλτσες και λιώνει σε κάθε μπουκιά; Ό,τι κι αν διαλέξεις

με τίποτα μην παραλείψεις τη Caesar με μαρούλι baby gem που, καψαλισμένο όπως είναι στη robata, δίνει άλλη διάσταση στην κλασική αυτή σαλάτα. Το μενού στο Comal είναι φτιαγμένο για να μοιράζεται. Έτσι, μια καλή ιδέα είναι να έρθεις με όλη την παρέα και μαζί να δοκιμάσετε όσο το δυνατόν περισσότερα πιάτα, διαλέγοντας ανάμεσα σε σαλάτες, ωμά και ζεστά ορεκτικά, do it yourself tacos, και ζουμερές επιλογές από τη robata. Για συνοδεία, θα βρεις ασυναγώνιστα cocktails (αξίζει να δοκιμάσεις την κλασική margarita, την Paloma, αλλά και το cocktail Pico de Gallo, εμπνευσμένο από την κλασική ομώνυμη salsa), που έχει επιμεληθεί η ομάδα του The bar in front of the bar. Και κάπως έτσι, με υπέροχο φαγητό, συναρπαστικά cocktails και ανεβαστική μουσική θα κυλήσει η νύχτα σου στο Comal. Για αυτό κι εσύ θα την επαναλάβεις.

Πλατεία Ελευθερωτών 8, Χαλάνδρι, 2117508216  
www.comal.gr Comal.Athens comal.athens



## ΑΦΙΕΡΩΜΑ TASTE VOICE



## BALERO

Λατινοαμερικάνικο ταμπεραμέντο στα Βόρεια Προάστια

Γυναικείες φιγούρες στους τοίχους, ζεστά χρώματα που θυμίζουν μεξικάνικη γειτονιά και πυκνή βλάστηση –με έμφαση στους κάκτους– τόσο στο εσωτερικό όσο και στον πανέμορφο πελώριο κήπο του με το σιντριβάνι στη μέση. Αυτό είναι το σκηνικό που σε καλεί να έρθεις με την παρέα σου στη Νέα Ερυθραία και να απολαύσεις τη μεξικάνικη αλεγκρία και τη μεξικάνικη κουζίνα στα καλύτερά της. Μια σαλάτα με μαρούλι, κοτόπουλο, καλαμπόκι, αβοκάντο, pico de gallo και βινεγκρέτ μελιού σε φωλιά τραγανής τσιπς είναι μια καλή αρχή. Για τη συνέχεια, επιβάλλονται μερικά πιάτα για τη μέση – η μεξικάνικη κουζίνα είναι παραδοσιακά παρεϊστική άλλωστε. Όπως τηγανητές πατάτες σε ροδέλες με cheddar, pico de gallo και sour cream,

nachos kombu, ψητά sticks καλαμποκιού με παρμεζάνα και tacos – στα must τα veggie με ψητά μανιτάρια πλευρότους, παντζάρι, κόκκινα φασόλια, αβοκάντο, σαλατικά, τραγανό κρεμμύδι και μαγιονέζα πράσινου. Ένα λαχταριστό burrito για σένα μόνο και αν θες να δοκιμάσεις κάτι πραγματικά ξεχωριστό, τσέκαρε το Angus Rib-Eye από την γκριλερία αργεντινικών κρεάτων βιολογικής εκτροφής σε ιδιαίτερες κοπές. Στα αγαπημένα μας βέβαια είναι και τα burgers με μοσχαρίσιο κιμά black angus, αλλά και το Pork Tomahawk: χοιρινή μπριζόλα με μεξικάνικη μαρινάδα και τηγανητές πατάτες bravas – ό,τι καλύτερο. Στον κατάλογο των ποτών θα βρεις πολλά και ωραία, με έμφαση στα cocktails που έχουν ως βάση την τεκίλα και το ρούμι. Viva Mexico λέμε!

Χαριλάου Τρικούπη 162, 2106200089, Νέα Ερυθραία  
balero.gr Balero balero\_erythraia





# CASA MEXICANA

Μια μοναδική χασιέντα στο Νέο Ψυχικό

**C**ocina y cocteleria, όπως φανερώνει και το όνομά της, η Casa Mexicana είναι ο ιδανικός προορισμός αν θέλεις να απολαύσεις τη μεξικάνικη γαστρονομία σε όλο της το μεγαλείο, από τα ορεκτικά μέχρι τα cocktails. Σε μια μεγάλη, φωτεινή μονοκατοικία δύο ορόφων που θυμίζει μεξικάνικη hacienda με έντονα χρώματα και διακόσμηση σε στιλ Λατινικής Αμερικής, το Νέο Ψυχικό έγινε δικαιολογημένα ο Νο1 προορισμός όσων αγαπούν τις μεξικάνικες γεύσεις. Ανοικτά από νωρίς το πρωί με αρωματικό καφέ και πλούσιο brunch, προσφέρει πολλές και γευστικές επιλογές. Ξεκινάς με nachos με μοσαρίσιο κιμά και cheddar sauce, σαλάτα με σπανάκι, γλυκοπατάτα, αβοκάντο και ντοματίνια και τραγανές φλογέρες

με λαχανικά και ranchera για τη μέση και μετά έρχονται τα καλύτερα. Δοκίμασε τα tacos με χοιρινό μεξικάνικο γύρο και ανανά, μείγμα τυριών, κόλιανδρο και sour cream, τα fajitas με γαρίδες, σοταρισμένα λαχανικά, ρύζι και γάλα καρύδας και το φιλέτο κοτόπουλο asado με πουρέ γλυκοπατάτας, baby gem και γκρέιπφρουτ. Εξαιρετική είναι και η argentina grillaria του, όπου ξεχωρίσαμε την μπριζόλα κόντρα χωρίς κόκαλο σε κοπή ταλιάτα με πατάτες bravas. Ο κατάλογος συνεχίζεται με πολλά ακόμη νόστιμα, αλλά αυτό που πρέπει να θυμάσαι είναι ότι έχει και καταπληκτικά cocktail με βάση την τεκίλα και το ρούμι, για αυθεντική εμπειρία Μεξικού! Στο Casa Loft μπορείς να πραγματοποιήσεις εταιρικά events ή εορταστικά πάρτι με φίλους.

📍 Δημ. Βασιλείου 16, Νέο Ψυχικό, 2106729275

[casamexicana.gr](http://casamexicana.gr) [Casa Mexicana Athens](https://www.facebook.com/CasaMexicanaAthens) [casamexicana\\_athens](https://www.instagram.com/casamexicana_athens)



## ΑΦΙΕΡΩΜΑ TASTE VOICE



# TEKILA

Γευστική ανταπόκριση με Μεξικό

**Υ**πάρχει ένα κρυμμένο Μεξικό στην καρδιά της Αθήνας και βρίσκεται στη στοά Μπολάνη. Καθώς περπατάς στην οδό Κολοκοτρώνη, η latin μουσική που φτάνει στα αυτιά σου σε καλεί να ανακαλύψεις τι κρύβεται στο βάθος. Πλησιάζεις και σε υποδέχονται χρώματα και αρώματα που σε ταξιδεύουν στη Λατινική Αμερική. Εντυπωσιακές τοιχογραφίες, φυτά και μια μεγάλη μπάρα που σε περιμένει να απολαύσεις εκεί το φαγητό ή το ποτό σου συνθέτουν το φιλόξενο περιβάλλον του εσωτερικού χώρου και τα τραπεζάκια στον πεζόδρομο δείχνουν την έμφυτη εξωστρέφειά του. Ανοικτό από νωρίς το πρωί προσφέρει όλες τις αγαπημένες σου γεύσεις, όπως nachos, burritos, tacos, quesadillas, fajitas και ό,τι άλλο αναζητάς στη μεξικάνικη κουζίνα.

Εξαιρετικά είναι και τα κρέατα και ο κιμάς από βοοειδή Black Angus βιολογικής εκτροφής από την Αργεντινή – δοκίμασε οπωσδήποτε την Picanha. Στα must πιάτα είναι ο μεξικάνικος γύρος με tortilla, pico de gallo, sour cream και ανανά, οι veggie quesadillas (υπάρχουν και αρκετές vegetarian επιλογές) και η crema catalana με κρούστα καβουρδισμένης καραμέλας σε sous vide. Συνόδευσέ το γεύμα ή την παρέα σου με ένα ποτό από την πλούσια λίστα cocktail όπου φυσικά πρωταγωνιστές είναι το ρούμι και η τεκίλα! Σημείωσε ακόμη ότι καθημερινά, από τις 21.00 και μετά, υπάρχει DJ που ανεβάζει τους ρυθμούς και το κέφι, ενώ στον πρώτο όροφο βρίσκεται το Tekila Loft για πιο ιδιωτικές συγκεντρώσεις, όπως εταιρικά events ή εορταστικά πάρτι με φίλους.

📍 Κολοκοτρώνη 3, Αθήνα, 2103232482

[tekila.gr](http://tekila.gr) [Tekila](https://www.facebook.com/Tekila) [tekila\\_athens](https://www.instagram.com/tekila_athens)





## BUENA VISTA SOCIAL BAR

**Cocktails, φαγητό και λατινοαμερικάνικα vibes με θέα Ακρόπολη**

Στον μικρό πεζόδρομο της Αγίου Φιλίππου, υπάρχει μία μυστική πύλη για την άλλη άκρη της Γης. Αν είναι η πρώτη σου φορά που έχεις βρεθείς εδώ, είναι δύσκολο να φανταστείς πού θα σε οδηγήσουν αυτά τα σκαλιά που απλώνονται μπροστά σου. Ακολουθήσε τα και στην κορυφή θα ανακαλύψεις μία από τις πιο όμορφες ταράτσες αυτής της πόλης... Το Buena Vista Social Bar έχει λατινοαμερικάνικη ψυχή και την Ακρόπολη στο κάδρο. Κάθισε αναπαυτικά, χάζεψε τον φωτισμένο Παρθενώνα (ποτέ δεν τον είδες τόσο κοντά) και απόλαυσε το ταξίδι που μόλις ξεκινάει. Είναι η ώρα για νόστιμα tapas, σπιρτόζες fajitas, ζουμερά churrascos (καλαμάκια κοτόπουλο ή χοιρινό μαριναρισμένα σε

μπαχαρικά) και φο-βε-ρά tacos με ονόματα εμπνευσμένα από την ιστορία της Κούβας. Η φιλοσοφία του μενού έχει street food χαρακτήρα, έτσι που να μπορείς να απολαμβάνεις τα πιάτα και όρθιος, ενώ ταυτόχρονα χορεύεις – ακριβώς σαν να βρίσκεσαι σε κάποια πόλη της Καραϊβικής! Τα συνοδεύεις ιδανικά με τα ξακουστά cocktails της δυνατής μπάρας (σ.σ. η καινούργια, καλοκαιρινή cocktail list είναι όνειρο) και αφήνεις να σε συνεπάρει ο ρυθμός της μουσικής. Και κάπως έτσι, ακολουθώντας τα μονοπάτια των funky, soul, afro και latin ήχων, με ένα δροσερό cocktail στο χέρι και την Ακρόπολη απέναντί σου, θα ζήσεις μία από εκείνες τις νύχτες που αξίζει να θυμάσαι για πάντα...

📍 Αγίου Φιλίππου 7, Μοναστηράκι, 2103210017  
📱 Buena Vista Social Bar 📷 buenavistasocialbarathens



## ΑΦΙΕΡΩΜΑ TASTE VOICE



## DIFERENTE

**Εκεί που το Μεξικό συναντάει τις ΗΠΑ**

Bienvenido a Tijuana ή μήπως Welcome to California! Σε κάθε περίπτωση, η Πάρα και ο Μαουρίθιο μας καλοσωρίζουν στο Diferente – το όμορφο στέκι που, όπως αποκαλύπτει το όνομά του, θέλει να μας παρουσιάσει κάτι αλλιώς. Πρόκειται για δύο κούκλες - ζευγάρι Ισπανών χορευτών που ως μασκότ μας εισάγουν στην κουλτούρα της Λατινικής Αμερικής, της ηπείρου που αγαπάμε για την κουλτούρα της, την κουζίνα της και φυσικά την τεκίλα της. Στο Diferente, θα γευτείς κλασικές μεξικάνικες γεύσεις, όπως chili con carne, tacos, burittos, στην καλύτερη εκδοχή τους. Στα must try βάλε τα tacos al pastor, δηλαδή τέσσερις λαχταριστές τортίγιες με χειροποίητο μεξικάνικο γύρο, κρεμμύδι, κόλιανδρο, ντομάτα και καυτερή ταμεγα σος, και τα tacos rollo με κοτόπουλο, γκουακαμόλε, μαρούλι, τσέ-

νταρ, salsa verde. Το μενού αυτού του, με περιτύλιγμα εστιατορίου, street food spot, παίρνει πολλούς πόντους και για τα burger του. Εδώ είναι που ξεκινάμε το ταξίδι μας για το LA! Όλα τα burgers, πέρα από τα άφθαστα ζουμερά μπιφτέκια, έχουν και μεξικάνικες προσθήκες. Δοκίμασε το Hugo Sanchez, με μοσχαρίσιο μπιφτέκι, τσένταρ, άισμπεργκ, ντομάτα, κρεμμύδι και chipotle σος αλλά και το Salma Hayek, επίσης με μοσχαρίσιο μπιφτέκι, chili con carne, τσένταρ, ντομάτα, άισμπεργκ, πίκλα κρεμμυδιού, κροκέτα jalapeno και habanero mayo – so hot! Το καλύτερο; Όλα αυτά τα νόστιμα θα τα βρεις στις πιο value for money τιμές που μπορείς να φανταστείς. Αν η fiesta γεύσης και διάθεσης του Diferente σου ταιριάζει, δεν έχεις παρά να γίνεις μέλος και του club, με πολλά προνόμια, εκπτώσεις και δώρα. Viva Mejico!

📍 Κων/νου Βεντήρη 7, Αθήνα, 2107212080  
diferente.gr 📱 Diferente





## SHISAN

### Νέα συναρπαστική γευστική εμπειρία στο νεοκλασικό της Ρόμβης

Για να λέμε την αλήθεια, αν δεν σου αρέσει το sushi, είναι προφανώς γιατί δεν έχεις δοκιμάσει το sushi το σωστό. Ποιο είναι αυτό όμως και πού θα το βρεις; Το σουσί που όλοι αγαπήσαμε, τόσο για τη νοστιμιά και την άριστη ποιότητά του όσο και για τις value for money τιμές του, είναι αυτό του Shisan Sushi Bar που τώρα μας υποδέχεται με μια νέα συναρπαστική εμπειρία. Το Shisan Sushi Bar, ακολουθώντας πιστά τις αξίες της Ιαπωνικής κουλτούρας και επιλέγοντας τις καλύτερες πρώτες ύλες, έρχεται πιο ανανεωμένο από ποτέ με ένα ακόμη κατάστημα στο κέντρο της Αθήνας, στην οδό Ρόμβης. Αυτή η νέα εστιατοριακή εμπειρία στεγάζεται σε ένα νεοκλασικό τριώροφο κτίριο, πραγματικό κομψοτέχνημα αρχιτεκτονικής, και μας κάνει να αφίσουμε πίσω την επιλογή delivery και take away για να επισκεφτούμε τον ατμοσφαιρικό αυτό καινούργιο χώρο. Τα πιάτα, τα οποία βασίζονται στην παραδοσιακή και fusion ιαπωνική κουζίνα, είναι όλα τους υπέροχα, πρωτότυπα και κυρίως πολύ πολύ γευστικά. Στα must try n dream salad –όνομα και πράγμα– με τηγανητή γαρίδα, αβοκάντο, καρότο, βαλεριάνα, σουσάμι και honey mustard dressing, το sea bass carpaccio, με λαβράκι, spicy crab, φύκια, σχοινόπρασο και αυγά χελιδονόψαρου. Νέα στον κατάλογο και τα οποία ανυπομονούμε να δοκιμάσουμε είναι το τατάκι τόνου και οι caramelized tempura shrimps. Όσο για τη μεγάλη ποικιλία σε sushi rolls, είναι μάλλον δύσκολη υπόθεση να ξεχωρίσουμε κάποια. Είναι όλα τους καταπληκτικά κι άλλο τόσο χορταστικά. Ωστόσο, για να αποκαλύψουμε τα δικά μας αγαπημένα, ας μιλήσουμε για το Akai με φιλέτο από λαβράκι ελαφρώς ψημένο, τηγανητή γαρίδα, crispy onions, σχοινόπρασο, spicy mayo και shisan sauce, το Fried Roll Won Ton, τηγανητό ρολάκι με καβούρι και κρέμα τυριού αλλά και το αγαπημένο Shisan Roll Azzuma με surimi καβουριού, spicy mayo sauce, αβοκάντο και αυγά χελιδονόψαρου. Στο νέο μενού, αναμένουμε και δύο extra rolls έκπληξη ενώ πολύ μας αρέσει που όλα ετοιμάζονται μπροστά στα μάτια μας, στην open plan κουζίνα. Την cocktail list, που είναι βασισμένη στη food pairing φιλοσοφία, έχει επιμεληθεί ο Ηλίας Στεργιόπουλος με πολλές Japanese inspired επιλογές, αλλά και αρκετές κλασικές. Όλα αυτά τα νόστιμα, μπορείς να τα γευτείς και με τις προσφορές που όλοι αγαπήσαμε, όπως είναι το Sunday Buffet, το happy hour από Δευτέρα έως Σάββατο καθώς και η προσφορά της Τετάρτης. Σημειώστε ότι το κατάστημα της Καλαμιώτου θα παραμείνει ανοιχτό για delivery και take away, ενώ εκτός από το καινούργιο κατάστημα στο κέντρο τη πόλης, ανοίγουν νέα στην Αργυρούπολη, στον Πειραιά και στα βόρεια προάστια, κάτι που αποδεικνύει ότι το Shisan Sushi Bar έχει πια κατακτήσει ξεχωριστή θέση στην καρδιά και τις γευστικές μας προτιμήσεις.



📍 Ρόμβης 24Α, Αθήνα, 2103240093

www.shisan.gr Shisan Sushi bar shisan\_sushi shisan\_sushi\_bar



# ΕΝΘΥΜΙΟΝ

Μεθυστικό ξύπνημα  
των αισθήσεων

Το φημισμένο εστιατόριο της Κυπριάδου (στα Άνω Πατήσια) που συνεχίζει να γράφει τη δική του ιστορία ήδη από το 1995, μας ξυπνάει όντως μεθυστικά τις αισθήσεις μας.

Το ΕΝΘΥΜΙΟΝ, βέβαια, είναι κάτι παραπάνω από ένα εστιατόριο. Είναι εκείνοι οι μαγικές βραδιές με σόλο πιάνο κάθε Παρασκευή και Σάββατο στον ατμοσφαιρικό εσωτερικό του χώρου, που μας κάνουν το δείπνο ξεχωριστό. Είναι οι δροσερές βραδιές στον κήπο και στη βεράντα του. Είναι η κάθε μας επίσκεψη σε αυτή την πανέμορφη αθηναϊκή μονοκατοικία στην Αγίας Λαύρας, ένα αληθινό γαστρονομικό ταξίδι σε γαλλομεσογειακές γεύσεις. Στο Παρίσι, άλλωστε, έχει σπουδάσει και εργαστεί, μεταξύ άλλων, ο ταλαντούχος σεφ και ιδιοκτήτης Αννίβας Πιτυλάκης, ο οποίος αλλάζει το μενού τέσσερις φορές τον χρόνο, ανάλογα με την εποχή, χρησιμοποιώντας πάντα άριστες πρώτες ύλες.

Το καλοκαιρινό μενού έχει πολλά και ιδιαίτερα να προτείνει, όπως το φοβερό Millefeuille

Κανταΐφι με μους τυριών και μαρμελάδα ντομάτας, το Chuck Steak με κρέμα καρότου και σάλτσα κρασιού, τα χοιρινά Back-Ribs με σκορδάτες πατάτες bravas, την Paella θαλασσινών με φρέσκα cavatelli και για τέλειο κλείσιμο, το Coco Tiramisu με παγωτό σοκολάτα.

Όλα αυτά μπορείτε να τα συνδυάσετε με κρασιά από τους ελληνικούς αμπελώνες, τα οποία είναι επιλεγμένα ώστε να ταιριάζουν στο μενού. Ιδανικό για να οργανώσετε στον υπέροχο χώρο του και κάποια προσωπική σας στιγμή, το ΕΝΘΥΜΙΟΝ είναι ανοικτό καθημερινά εκτός Κυριακής, από τις 19.30, με την κουζίνα να σερβίρει έως τα μεσάνυχτα τις καθημερινές και έως τη 01.30 τις Παρασκευές και τα Σάββατα.

*Extra tip:* Το Ενθύμιον διοργανώνει τακτικά κάποιες πολύ ενδιαφέρουσες μουσικές παραστάσεις τις Κυριακές, γι' αυτό φροντίστε να ενημερώνεστε εγκαίρως από τα social και την ιστοσελίδα του.



📍 Αγίας Λαύρας 56, Πατήσια, 2102022256  
enthymion.gr [f](#) enthymion.gr [i](#) enthymion

## ΑΦΙΕΡΩΜΑ TASTE VOICE

TASTE  
ATHENS  
VOICE

follow @tastevoice on **Instagram**

tag your pics with **#tastevoice** to be featured

Taste lovers, join us!





# CHICKEÑEROS

**Εξωτικά vibes και μενού με λατινοαμερικάνικη ψυχή στην πιο χρωματιστή αυλή**

**Κ**άπου στα στενά του Χαλανδρίου, καλά κρυμμένη από τα βλέμματα των περαστικών, υπάρχει μία χρωματιστή αυλή. Πρέπει να ψάξεις για να τη βρεις, αλλά αξίζει τον κόπο μια που δεν πρόκειται για συνηθισμένη αυλή. Βλέπεις, ακριβώς εδώ, ανάμεσα σε αναρριχτικά φυτά, πολύχρωμες μουσικές και εξωτικά vibes, αρχίζει το συναρπαστικό ταξίδι σου στις πληθωρικές κουζίνες της Λατινικής Αμερικής.

Το Chickeñeros ήρθε στη ζωή μας τον περασμένο Δεκέμβριο για να την κάνει ακόμη πιο νόστιμη. Με μενού που έχει street food χαρακτήρα και ταξιδιάρικη ψυχή, θα σε κάνει μία βόλτα στις γεύσεις της Βολιβίας, της Βραζιλίας, του Περού, του Μεξικού ή της μακρινής Τζαμάικας, όμως μέσα από το δικό του δημιουργικό τρόπο. Για παράδειγμα, θα δοκιμάσεις (οπωσδήποτε!) το Brocheta Griega, δηλαδή κοντοσούβλι κοτόπουλο με mix μπαχαρικών από τη Λατινική Αμερική, την εκδοχή του Chickeñeros για fish n chips όπου τη θέση του ψαριού παίρνει ένα ζουμερό χταπόδι σχάρας με περουβιανή πάστα μπαχαρικών και το οποίο συνοδεύεται από τηγανητές γλυκοπατάτες και guacamole, αλλά και το βαθιά comfort Chorizo con papas, όπου οι χρυσαφένιες τηγανητές πατάτες συνδυάζονται με λουκάνικο chorizo, πάστα τρούφας και ένα μελάτο τηγανητό αυγό στην κορυφή.

Μεγάλο κεφάλαιο στο Chickeñeros είναι και τα tacos, που εδώ φτιάχνονται ακριβώς σύμφωνα με τα γούστα σου, καθώς διαλέγεις από το μενού τις tortillas, τις σάλτσες, το ρύζι και τα υπόλοιπα συνοδευτικά που θες να περιλαμβάνει το taco σου κι ύστερα κάνεις μόνος σου τη σύνθεση. Γενικώς, επειδή όλο το μενού είναι φτιαγμένο ώστε να μοιράζεται ανάμεσα στην παρέα, η συμβουλή μας είναι να έρθεις μαζί με (πεινασμένους) φίλους και έτσι να δοκιμάσετε όσα περισσότερα πιάτα μπορείτε.

Για απαραίτητη συνοδεία, θα βρεις μία υπέροχη cocktail list ειδικά σχεδιασμένη από τον εξαιρετικό bartender Κωνσταντίνο Βασιλόπουλο (τον ξέρουμε από το γνωστό Abstract στο Παγκράτι) για να κάνει ιδανικό pairing με το φαγητό. Τι θα ανακαλύψεις εδώ; Τις Palomas και τις Margaritas που ονειρεύεσαι αλλά και φοβερά signature cocktails που φέρνουν τον αέρα της Καραϊβικής στο ποτήρι σου. Δοκίμασε το Peru, το Brazil ή το Caribbean και είσαι ήδη ξεγνοιαστος στην άλλη άκρη του κόσμου...

Θεμιστοκλέους 6, Χαλάνδρι, 2106815794

Chickeñeros chickenieros, Kai delivery





MEZE OAKIA  
& TABERPNEΣ



## ΤΑ ΠΛΑΤΑΝΙΑ

**Η οικογενειακή ταβέρνα  
στην Αγία Παρασκευή  
με τα ξακουστά κρεατικά**

**Η**ταν το 1967 όταν άνοιξαν Τα Πλατάνια και από τότε η ταβέρνα έχει περάσει από γενιά σε γενιά, από μπαμπά σε μπαμπά, με τον Δημήτρη Τσιοχαντάρη να ανήκει στην τρίτη γενιά που συνεχίζει την παράδοση της οικογενειακής επιχείρησης. Ο Δημήτρης, λάτρης της παραδοσιακής και προσεγμένης κουζίνας, είναι αυτός που θα πάει κάθε πρωί στη λαϊκή για να διαλέξει με προσοχή τις καλύτερες πρώτες ύλες και τα ολόφρεσκα λαχανικά, θα προμηθευτεί εκλεκτά και άριστης ποιότητας ντόπια κρέατα και στη συνέχεια θα υποδεχθεί τους πελάτες για να τους προσφέρει όλα τα καλούδια που μαγειρεύονται στην κουζίνα εκείνη την ώρα.

Η έμφαση στις πρώτες ύλες αποτυπώνεται φυσικά και στη νοστιμιά που έχουν τα πιάτα. Για αρχή θα έρθουν στο τραπέζι σας οι φρέσκες σαλάτες, τα διαλεκτά ανάλογα με την εποχή χόρτα, η χειροποίητη μελιτζανοσαλάτα (αυθεντική σμυρναϊκή συνταγή), το ακτύπητο τζατζίκι και τα τηγανητά κολοκυθάκια. Για να ακολουθήσει το κυρίως θέμα και μεγάλη δύναμη της αγαπημένης ταβέρνας, δηλαδή οι πιατέλες με τα ζουμερά κρέατα, όλα της ώρας, ψημένα στα κάρβουνα. Ο κόσμος εδώ αγαπάει τις πληθωρικές μοσχαρίσιες σπαλομπριζόλες, για τις οποίες επισκέπτεται τα Πλατάνια ξανά και ξανά. Στα «οπωσδήποτε» και τα χειροποίητα σπιτικά μοσχαρίσια μπιφτέκια αλλά και τα θεσπέσια αρνίσια παϊδάκια στη σχάρα, ενώ δεν θα φύγετε χωρίς να έρθει στο τραπέζι σας και η ξακουστή προβατίνα. Όλα αυτά μαζί με υπέροχα επιλεγμένα χύμα κρασιά παραδοσιακών παραγωγών και μερικά πολύ καλά εμφιαλωμένα. Στο γραφικό ταβερνάκι, με το τζάκι στη σάλα για τον χειμώνα και την αυλή κάτω από τα δέντρα για όλο το καλοκαίρι να δημιουργούν το καλύτερο ντεκόρ για να περάσετε όμορφες στιγμές μαζί με τη μικρή ή μεγαλύτερη παρέα σας.





# ΤΟ ΣΧΟΛΑΡΧΕΙΟ ΤΗΣ ΚΥΨΕΛΗΣ

Κορυφαίοι ελληνικοί μεζέδες στην πλατεία Αγίου Γεωργίου

Το καλοκαίρι θέλει εξωστρέφεια, γι' αυτό το Σχολαρχείο είναι από τα αγαπημένα στέκια των Αθηναίων στο κέντρο της πόλης. Γιατί έχει τραπεζάκια κάτω από τον υπέροχο αττικό ουρανό και γευστικούς μεζέδες που φέρνουν την παρέα πιο κοντά. Γενναϊόδωρες μερίδες, φιλόξενη ατμόσφαιρα και η εκκλησία του Αγίου Γεωργίου στο φόντο στήνουν το σκηνικό μιας επιτυχημένης εξόδου με την οικογένεια ή τους φίλους. Τα πάντα είναι φρέσκα εδώ και ετοιμάζονται καθημερινά, από τις σάλτσες και τις αλοιφές μέχρι τις τραγανές τηγανιτές πατάτες. Αν η όρεξή σου τραβάει κρέας δοκίμασε το «κοτόπουλο φλόγα», τα μοσχαρίσια συκωτάκια, τα πολιτικά κεμπαπάκια ή τις τηγανιές,

συνοδεία φυσικά δροσερών σαλατών ή άλλων λαχταριστών μεζέδων όπως μπουρεκάκια μελιτζάνας, κολοκυθοκεφτέδες, ταλαγάνι και λαχανικά σχάρας, για να αναφέρουμε μερικά. Εξαιρετικοί είναι και οι θαλασσινοί ολόφρεσκοι μεζέδες, από τις γαρίδες και τον γαύρο μαρινάτο μέχρι το ξιδάτο χταπόδι, τα μύδια σαγανάκι, τα τηγανητά καλαμαράκια, τη μακαρονάδα θαλασσινών και τα πιάτα ημέρας με φρέσκα θαλασσινά. Κρεατάκι ή θαλασσινά, σημασία έχει να τα συνδυάσεις με τα ωραία του ουζάκια, τσίπουρα και παγωμένες μπύρες και τη δική σου αγαπημένη παρέα. Ρώτησε και για τα πιάτα ημέρας και μη χάσεις το κέρασμα στο τέλος με λικέρ μαστίχα και καλβάνη με ελαιόλαδο και μέλι.

📍 Επτανήσου 18, Αθήνα, 2108815820

📍 Το Σχολαρχείο της Κυψέλης 📱 to\_scholarchio\_tis\_kypselsis



## ΑΦΙΕΡΩΜΑ TASTE VOICE



# ΤΟ ΚΑΠΛΑΝΙ

Αυθεντικές κρητικές και μεσογειακές γεύσεις

Ένα κομψό και φιλόξενο εστιατόριο τριών επιπέδων στο κέντρο της Αθήνας που φέρνει όλη την Ελλάδα στο πιάτο σου, με έμφαση στις αυθεντικές κρητικές γεύσεις, αυτό είναι το αγαπημένο Καπλάνι. Όταν ο καιρός ανοίγει, ο εσωτερικός χώρος ανοίγει και ενώνεται με τα τραπεζάκια στο εξωτερικό του δημιουργώντας μια άκρως καλοκαιρινή ατμόσφαιρα, κάθε στιγμή της ημέρας. Το μενού επιμελούνται οι ιδιοκτήτες Μανώλης Ρωμανάκης και ο σεφ Δημήτρης Σκαφιδάς, συνδυάζοντας παραδοσιακές γευστικές προτάσεις με μια δημιουργική πινελιά. Η χαλαρή ατμόσφαιρα και οι υψηλού επιπέδου υπηρεσίες κάνουν το Καπλάνι ιδανικό για όσους αγαπούν το καλό φαγητό αλλά και όσους θέλουν να

οργανώσουν μια επαγγελματική ή κοινωνική εκδήλωση. Δεν είναι τυχαίο ότι κέρδισε το Βραβείο Αυθεντικής Ελληνικής Κουζίνας 2022 και 2023 από τον παγκόσμιο οργανισμό GTBB. Εκτός από τα ήδη αγαπημένα γαμοπίλαφο, οφτό αρνί και σφακιανόπιτα με μέλι και παγωτό κανέλα, δοκίμασε επίσης τα χειροποίητα γαρδουμπάκια με λαχανικά, αυγολέμονο και πλιγούρι, τη σαλάτα με φακές, καπνιστό βακαλάο, ντομάτα και βότανα, αλλά και τη χοχλιοδομακρονάδα με φρέσκια ντομάτα, κολοκυθάκι και ξηρό ανθότυρο. Στα must φυσικά οι χοχλιοί μπουμπουριστοί, το κατσιάκι με χόρτα εποχής, ο ντάκος με παξιμάδια από αλεύρι οσπρίων, τριμμένη ντομάτα και σπιτική ξινομυζήθρα και η πορτοκαλόπιτα με παγωτό βανίλια.

📍 Ευφρονίου 47, Αθήνα, 2107211161

tokaplani.gr 📍 Το Kaplani 📱 tokaplani





## ΚΟΥΝΤΟΥΡΙΩΤΙΚΟ

**Το μερακλίδικο μεζεδοπωλείο  
στο Κουκάκι που εύχεται  
να ήταν δίπλα στο σπίτι σου**

Στη γραφική γειτονιά του Φιξ, υπάρχει ένα μέρος που απευθύνεται στους real καλοφαγάδες. Το Κουντουριώτικο είναι το πιο μερακλίδικο μεζεδοπωλείο του Κουκακίου και δικαίως αποκαλείται το καλύτερο "meating" point. Ψητομεζεδοπωλείο από τα λίγα, με εκλεκτά κρέατα, άριστες πρώτες ύλες και φαγητό που επιστρέφεις ξανά και ξανά για να το γευτείς. Ο κατάλογος είναι μεγάλος και φτιαγμένος με μεράκι, αφού έτσι μερακλήδες είναι και οι άνθρωποι του Κουντουριώτικου. Η γευστική απόλαυση ξεκινάει με τα ορεκτικά. Δοκίμασε οπωσδήποτε τους ντοματοκεφτέδες και τα μπουρεκάκια μελιτζάνας με μπέικον και τυριά και από σαλάτες το Κουντουριώτικο, με ανάμεικτα πράσινα λαχανικά, μανιτάρια πλευρώτους, ντοματίνια, μανούρι ψητό, κοτόπουλο πανέ και dressing βαλσάμικο. Την τιμητική του έχει αυτό που όλοι αγαπάμε - η πιο αγαπημένη αμαρτία μας -, το σουβλάκι, το οποίο εδώ θα βρεις σε πολλές γεύσεις και εκδοχές (με πίτα, με τортίγια, με κυπριακή πίτα, με σκεπαστή - φημίζονται για αυτές τις τελευταίες!). Αν πεινάς πολύ, τότε σου προτείνουμε ένα τυλιχτό γίγας, ή μια κυπριακή παντόφλα (γίγας κι αυτή), εξίσου λαχταριστά και χορταστικά. Απ' όλα τα καλά έχει το Κουντουριώτικο, εννοείται και σε μερίδες, καθώς και μικρή και μεγάλη ποικιλία κρεατικών, για όσους αμφιταλαντεύονται στο τι να προτιμήσουν ή και θέλουν να τα γευτούν όλα. Δοκίμασε και τα μοσχαρίσια μπιφτέκια που είναι γεμιστά με φέτα αλλά και τα σούπερ νόστιμα και χειροποίητα καλαμάκια. Οι τηγαντές πατάτες εδώ είναι πάντα φρεσκοτάτες και οι σος χειροποίητες.

Τους καλοκαιρινούς μήνες, η ομώνυμη πλατεία γεμίζει κόσμο και χαμόγελα. Το Κουντουριώτικο διαθέτει τραπέζακια έξω, ενώ φυσικά μπορείς να περάσεις για ένα take away ή να παραγγείλεις για το γραφείο ή το σπίτι, σε ένα ευρύ ωράριο λειτουργίας, ό,τι πρέπει για όσους νυχτοπερπατούν: Καθημερινά 12.00-02.00.



📍 Πλατεία Κουντουριώτου 3 & Ευρώπης 11, 2109229944

📱 Κουντουριώτικο 📷 kountouriotiko



## ΟΙ ΝΟΣΤΙΜΙΕΣ ΤΗΣ ΜΑΙΡΗΣ

Το πιο μαμαδίστικο φαγητό της Κυψέλης

Όταν η Μαίρη βάζει μπρος τις κατσαρόλες της, η Κυψέλη λιγουρεύεται. Δεν είναι μόνο που φτιάχνει όλα τα πιάτα της ελληνικής κουζίνας που λατρεύουμε να τρώμε, είναι και που τα μαγειρεύει με εκείνη τη φροντίδα που μόνο οι μαμάδες ξέρουν και βάζουν στα φαγητά τους. Για αυτό και η Κυψέλη την αγαπά τη Μαίρη. Το καταλαβαίνεις από τα τραπέζια της που είναι πάντα γεμάτα, εκεί στην ειδική πλατεία του Αγίου Γεωργίου, το αντιλαμβάνεσαι και από τη μικρή ουρά που σχηματίζεται κάθε τόσο μπροστά στη λαχταριστή βιτρίνα. Όλα τα πιάτα ημέρας, μόλις που βγήκαν από την κατσαρόλα ή τον φούρνο είναι εκεί μπροστά σου, να μην ξέρεις τι να πρωτοδιαλέξεις: παστίτσιο μερακλίδικο

και μοσχάρι λεμονάτο, σουτζουκάκια με τη σαλτσούλα τους και λαχανοντολμάδες-ποίημα, γιουβαρλάκια, ψαράκια στον φούρνο, του κόσμου τα λαδερά, σούπες της θαλωρηής και της γιατρείας, μαζί και τα ωραιότερα μπιφτέκια του κόσμου! Όσο για τις πίτες, αυτές είναι άλλο μεγάλο κεφάλαιο στην κουζίνα της Μαίρης. Γίνονται αυστηρά με χειροποίητο φύλλο, έχουν γέμιση πληθωρική και φέρνουν στο μυαλό την παινεμένη σου γιαγιά – αν πετύχεις την κοτόπιτα, προτίμησέ την χωρίς δεύτερη σκέψη. Όλα αυτά τα καλά έρχονται και σπíti σου με ένα τηλεφώνημα, αλλά εμείς λέμε να έρθεις από εδώ, να κάτσεις με φίλους στα τραπέζια με θέα την πλατεία – θα είναι σαν Κυριακή σε σπíti με ζεστή καρδιά.

📍 Ὑδρας 2-4, Κυψέλη, 2108229239 / 210 8213136

📱 Οι νοστιμιές της μαίρης



## ΑΦΙΕΡΩΜΑ TASTE VOICE



## ΚΑΤΣΟΥΡΜΠΟΣ

Το στέκι της αυθεντικής κρητικής κουζίνας

Το θρυλικό εστιατόριο που έβαλε στον χάρτη της αθηναϊκής γαστρονομίας την κρητική κουζίνα το 2004 συνεχίζει με το ίδιο μεράκι και αγάπη να υπηρετεί και να τιμά την παράδοση. Εδώ, στον ιδιαίτερα καλαίσθητο και φιλόξενο χώρο και την υπέροχη καλοκαιρινή αυλή του στην Πλατεία Προσκόπων, θα απολαύσετε αυθεντικές παραδοσιακές συνταγές, ίδιες και καλύτερες με αυτές που δοκιμάσατε σε κάποιο ταξίδι σας στην Κρήτη και σας έμειναν αξέχαστες. Με πρώτες ύλες προσεκτικά διαλεγμένες από μικρούς παραγωγούς της Κρήτης, φρέσκα κρέατα, κρητικό αγνό παρθένο ελαιόλαδο, κρητικά τυριά, χειροποίητα ζυμαρικά και αληθινό ψωμάκι, το κάθε πιάτο μετατρέπεται σε ανεπανάληπτη γευστική εμπειρία! Να δοκιμάσετε οπωσδήποτε το φημισμένο τσιγαριστό αρνάκι γάλακτος με ρί-

γανη και θυμάρι από τον Ψηλορείτη, το εξαιρετικό αρνί με άγριο σταμναγκάθι, το διάσπμο γαμοπίλαφο με ζυγούρι και στακοβούτυρο, χοχλιοί μπουμπουριστούς με δενδρολίβανο από το Άγιο Όρος και ξύδι από μαρουβά, τα χειροποίητα καλιτσούνια με χόρτα και ξινομυζήθρα που βάζουν πολύ ψηλά τον πήχη για οποιαδήποτε χειροποίητη πίτα φάτε στο μέλλον. Σημειώστε ότι στο μενού έχουν προστεθεί και νέα πιάτα, πάντα τιμώντας την κρητική παράδοση, όπως οι χοχλιοί κοκκινιστοί με κολοκυθάκια, αλλά και το κουνέλι στιφάδο. Κι όπως λέει η οικογένεια του «Κατσούρμπου»: «πίσω από μια επιτυχημένη συνταγή λέγεται ότι κρύβεται η αγάπη και το πάθος από αυτόν που τη μαγειρεύει. Αυτή είναι και η αποστολή μας, παραδοσιακές κρητικές γνήσιες συνταγές, απλόχερα, με αγάπη και πάθος».

📍 Αμύντα 2, Παγκράτι, 2107222167

📱 Katsourbosgr 📷 katsourbos





## Ο ΤΖΙΤΖΙΚΑΣ ΚΙ Ο ΜΕΡΜΗΓΚΑΣ

### Η ελληνική γεύση στα καλύτερά της

Ήταν το 1995 όταν δύο καλοί φίλοι, ο Παναγιώτης Μαζαράκης και ο Τάσος Δήμας, αποφάσισαν να ενώσουν τις δυνάμεις τους και να ανοίξουν ένα εστιατόριο που θα προσφέρει αυτό που οι ίδιοι αγαπούν περισσότερο: καλό και ποιοτικό φαγητό. Από τότε, η δημοφιλία, η άριστη ποιότητα και η μεγάλη νοστιμιά του Ο Τζιτζικας κι ο Μέρμηγκας στα Άνω Πατήσια έφερε το δεύτερο εστιατόριο στο Χαλάνδρι, το επόμενο στο κέντρο της Αθήνας, στο Σύνταγμα, και το τέταρτο στον ήσυχο πεζόδρομο της οδού Δροσίνη, στην Κηφισιά. Καθώς περνούν τα χρόνια, η βασική ιδέα του Ο Τζιτζικας κι ο Μέρμηγκας εμπλουτίζεται, ανανεώνεται, εκμοντερνίζεται, αλλά ποτέ δεν ξεφεύγει από το αρχικό concept, που είναι το περιποιημένο, εξαιρετικής ποιότητας φαγητό, μέσα σε προσεγμένο και οικείο περιβάλλον, με την αισθητική του να θυμίζει τα αγαπημένα σε όλους μας αυθεντικά ελληνικά παντοπωλεία προηγούμενων δεκαετιών.

Οι αγνές πρώτες ύλες της ελληνικής γης αποτελούν τη βάση της γαστρονομικής φιλοσοφίας του μενού που προσφέρει Ο Τζιτζικας κι ο Μέρμηγκας. Η γραβιέρα Νάξου, η φάβα βιολογικής γεωργίας από το Δίλοφο, το παστό Μάνης, τα μύδια Κατερίνης, η μαστίχα Χίου είναι κάποια μόνο από τα προϊόντα που βρίσκουν θέση στο μενού, το οποίο, μεταξύ άλλων πολλών, διαθέτει πλούσιες σαλάτες, μεγάλη γκάμα σε ορεκτικά και νόστιμα πιάτα ημέρας. Εμείς δοκιμάσαμε και προτείνουμε ανεπιφύλακτα την ιδιαίτερη κολοκυθοσαλάτα με γραβιέρα Νάξου, αβοκάντο Κρήτης, δυόσμο και dressing λευκού μπαλσάμικου, το αλλιώτικο μιλφέιγ με ψητά λαχανικά, τυρί μαστέλο Χίου και σάλτσα βασιλικού και στα κυρίως το σαντορινιό χοιρινό φιλέτο με σάλτσα μοσχοφιλερου, μρωδικά, κάπαρη Σαντορίνης και πουρέ πατάτας και μελιτζάνας. Μια ακόμη δημοφιλής επιλογή που κερδίζει τις προτιμήσεις είναι η χοιρινή σπαλομπριζόλα Λακωνίας με κυδωνάτες τηγανητές πατάτες – απλά μούρλια! Όλα αυτά σε συνδυασμό με κάποια ετικέτα από την πάντα καλά ενημερωμένη λίστα λευκών και ερυθρών οίνων, απογειώνουν το κέφι της παρέας και μας κάνουν να αναζητάμε το εστιατόριο Ο Τζιτζικας κι ο Μέρμηγκας ξανά και ξανά.

**ΣΥΝΤΑΓΜΑ:** Μητροπόλεως 12-14, 2103247607  
**ΧΑΛΑΝΔΡΙ:** Αγ. Γεωργίου & Αισχύλου 26, 2106810529  
**ΚΗΦΙΣΙΑ:** Δροσίνη 12, 2106230080  
**ΑΝΩ ΠΑΤΗΣΙΑ:** Πλατεία Παπαδιαμάντη 4, 2102232376  
[www.tzitzikasmermigkas.gr](http://www.tzitzikasmermigkas.gr) [TzitzikaskioMermigkas](https://www.facebook.com/TzitzikaskioMermigkas)  
[tzitzikasmermigkas](https://www.instagram.com/tzitzikasmermigkas) [tzitzikasmermigkas](https://www.youtube.com/channel/UCzitzikasmermigkas)



ΚΗΦΙΣΙΑ



ΑΝΩ ΠΑΤΗΣΙΑ



ΣΥΝΤΑΓΜΑ



ΧΑΛΑΝΔΡΙ



## ΑΥΛΗ

Στα Πετράλωνα για μεσογειακούς μεζέδες στη σκιά του πλάτανου

Ο καιρός το προστάζει: τραπέζια έξω, καλή παρέα και νόστιμοι μεζέδες της μοιρασιάς. Στην όμορφη και γραφική συνοικία των Πετράλωνων βρίσκεται μια ατμοσφαιρική καταπράσινη αυλή που θέλει και μπορεί να γίνει το αγαπημένο σου cozy στέκι. Το σκηνικό αποπνέει νοσταλγική αύρα παλιάς Αθήνας, ενώ ο μεγάλος πλάτανος στη μέση της αυλής και η φουντωτή κόκκινη μπουκαμβίλια σε ταξιδεύουν μέχρι την πλατεία ενός όμορφου ελληνικού χωριού. Δίπλα σου και το φιλόξενο προσωπικό που στη στιγμή θα σε κάνει να νιώσεις οικεία και χαλαρά, σαν να βρίσκεσαι στην όμορφη αυλή φίλων. Μαζί με ωραία κρασιά και καταπληκτικές ρακέδες εδώ θα απο-

λαύσεις τα λαχταριστά μεζεδάκια που βγαίνουν καθημερινά από την κουζίνα της Αυλής. Όλα χειροποίητα φτιαγμένα, με προσεκτικά διαλεγμένες πρώτες ύλες, ικανοποιούν και με το παραπάνω τους λάτρεις των ελληνικών γεύσεων. Ντολμαδάκια γιαλαντζί, ροδίτικοι ρεβυθοκεφτέδες, χόρτα, μαστέλο Χίου ψητό και ντάκος για τα πρώτα, για να συνεχίσεις με την περίφημη αφέλια, τη χοιρινή κρασάτη τηγανιά της Κύπρου. Αν πάλι έχεις όρεξη για ουζάκι, μπορείς να το συνοδεύσεις με αχτύπητους θαλασσινούς μεζέδες, όπως το αγαπημένο μας πεντανόστιμο χταποδάκι και το τηγαντό καλαμάρι. Γιατί το αθηναϊκό καλοκαίρι, το ξέρεις καλά, θέλει την Αυλή του!

📍 Δωριέων 37, Πετράλωνα, 2117108503



## ΑΦΙΕΡΩΜΑ TASTE VOICE



## ΚΙΣΣΟΣ

Για παραδοσιακές γεύσεις στην πιο πράσινη αυλή του Χαλανδρίου

Μια πλακόστρωτη, καταπράσινη αυλή σε περιμένει στο Χαλάνδρι για να απολαύσεις ελληνικές γεύσεις σε μια παραδοσιακή οικογενειακή ταβέρνα που ετοιμάζει τα καλύτερα για σένα από το 1986. Η οικογένεια Βράχα μαγειρεύει με φροντίδα και αγάπη παραδοσιακές ελληνικές συνταγές με φρέσκα υλικά που προμηθεύεται από Έλληνες παραγωγούς σε πιάτα που σου ανοίγουν την όρεξη πριν καν φτάσουν στο τραπέζι σου. Καθόμαστε στα τραπέζια με καρδό κόκκινα τραπεζομάντλα και ξεκινάμε με φρεσκοκομμένες τηγανητές πατάτες, χειροποίητες πίτες, κολοκυθάκια τηγανητά και μελιτζανοσαλάτα, και για συνέχεια παίρνουμε οπωσδήποτε το

κοτόπουλο παϊδάκια στα κάρβουνα του κύριου Νίκου και τα ντολμαδάκια της γιαγιάς Σοφίας. Άχαστα παραμένουν τα σπιτικά μαγειρευτά της μαμάς Μάρης, όπως τα μακαρόνια με κιμά που σε ταξιδεύουν στα οικογενειακά τραπέζια των παιδικών σου χρόνων. Ένα ποτήρι κρασί από τα πολυποικιλιακά κρασιά του Κτήματος Μίγας, θα συνοδεύσει ευχάριστα το γεύμα σου και για φινάλε προτείνουμε ανεπιφύλακτα τους παραδοσιακούς λουκουμάδες με μέλι. Αν επιθυμείς να απολαύσεις όλα αυτά τα υπέροχα στον δικό σου χώρο ή να κάνεις το τραπέζι στους φίλους με πιάτα που θα αγαπήσουν, είσαι τυχερός γιατί υπάρχουν υπηρεσίες take away και ντελίβερι.

📍 Ρούμελης 28 & Σπάρτης, Χαλάνδρι, 2106840288

📱 Kissos tavern 📷 kissos\_tavern





Μεζεδοπωλείο  
«ὁ Μίμης καὶ ἡ Άννα»



## Ο ΜΙΜΗΣ ΚΑΙ Η ΑΝΝΑ

Το ιδιαίτερο γαστροκουτούκι του Κορυδαλλού

Άννα και Μίμης, οι αγαπημένοι μας φίλοι από το αλφαβητάριο της πρώτης δημοτικού, ο Μίμης και η Άννα, ζευγάρι στη ζωή, άνθρωποι έξω καρδιά και οι «ψυχές» του ομώνυμου μεζεδοπωλείου, που φέρνει στον Κορυδαλλό κόσμο απ' όλη την Αθήνα! Μεζεδοπωλείο είπαμε; Πιο πολύ του ταιριάζει το γαστροκουτούκι, μιας και ο Μίμης, που είναι και ο σεφ του καταστήματος, προσφέρει παραδοσιακές γεύσεις, δημιουργικά πειραγμένες τόσο στις τεχνικές όσο και στην εμφάνιση! Στο αγαπημένο αυτό γαστροκουτούκι, λοιπόν, το οποίο διαθέτει έναν ιδιαίτερο και φιλόξενο εσωτερικό χώρο αλλά και μια πανέμορφη αυλή, θα φάτε καλά, με πιάτα της παρέας, από αυτά που βάζουμε στη μέση και τα απολαμβάνουμε όλοι. Απολαυστική είναι η σαλάτα του αγρού, με iceberg, ραντίτσιο, πράσινη και κόκκινη λόλα, καλαμπόκι και καπνιστό χοιρινό κι όλα αυτά μέσα σε μια φωλιά παρμεζάνας, με χειροποίητη σάλτσα από μουστάρδα, μέλι και μπλόξιδο. Επίσης, τα φοβερά πιτάκια της πρώην, που είναι παταβουροπιτάκια με φέτα, μυζήθρα και γιαούρτι, με σιρόπι από μέλι ούζου (μέλι παραγωγής τους), αλλά και το πεντανόστιμο κοκό του Μίμη, δηλαδή μπουκιές από φιλέτο κοτόπουλου, με κρέμα φέτας, αρωματισμένο με κόλιανδρο, σε φωλιά από κανταΐφι.

Όλα αυτά τα νόστιμα μπορείτε να τα απολαύσετε και μετά μουσικής, σε ένα αληθινό γλέντι, κάθε Παρασκευή, Σάββατο και Κυριακή, με μουσικές που ξεκινάνε από έντεχνο και καταλήγουν σε λαϊκό και «πάνω στο κέφι σπάμε και κάνα πιάτο και καμιά φορά» που λέει κι ο Μίμης! Ανοιχτά Τετάρτη έως και Κυριακή από τις 6 το απόγευμα μέχρι όσο πάει, εκτός από τις Κυριακές που είναι ανοιχτά μεσημέρι 13.00-18.00.

📍 Ασκληπιού 34, Κορυδαλλός, 2130144642  
 📱 omimiskaihanna 📷 o\_mimis\_kai\_i\_anna





## ΦΥΣΑΡΜΟΝΙΚΑ

Το μοντέρνο μεζεδοπωλείο με τις λαχταριστές λιχουδιές από όλη την Ελλάδα

Είναι ωραία η πατρίδα, τόσο για τα γραφικά της τοπία όσο για τις υπέροχες, αυθεντικές της γεύσεις. Τέτοιες γεύσεις αγαπάμε να τρώμε στη Φυσαρμόνικα, το όμορφο μεζεδοπωλείο του Χολαργού που μας ταξιδεύει σε κάθε γωνιά της Ελλάδας. Εδώ, θα βρεις πιάτα από όλη την Ελλάδα και λαχταριστές λιχουδιές, όπως σαγανάκι από φορμαέλα Αράχοβας με κρούστα δημητριακών και σπιτικό γλυκό του κουταλιού και το ψητό κανταΐφι με γραβιέρα Αμφιλοχίας. Στα must αυτού του new age μεζεδοπωλείου, που παντρεύει την παράδοση με τη μοντέρνα κουζίνα, είναι και τα ζουμερά mini burgers προβατίνας με καραμελωμένο κρεμμύδι και κρέμα τρούφας και οι τηγανητές φτερούγες με κουνουπίδι με σάλτσα από μουστάρδα, μέλι, πάστα από φασόλια σόγιας και σουσάμι (επιλογή και

σε vegan εκδοχή). Από τα «μεγάλα πιάτα» δοκίμασε τα μοσχαρίσια μάγουλα με το μελωμένο κριθαράκι, τριμμένη γραβιέρα και λάδι τρούφας και θα μας θυμηθείς! Στον κατάλογο υπάρχουν και θαλασσινές επιλογές, όπως χταπόδι με ταραμά και λαβράκι στη σάρα. Οπωσδήποτε άφησε λίγο χώρο και δοκίμασε τα γλυκά τους. New entry είναι τα σοκολανακατέματα με λευκή και bitter σοκολάτα, κομματάκια brownies και καραμελωμένους ξηρούς καρπούς – η καλύτερη γλυκιά αμαρτία. Καλύτερα, μοιράσου με την παρέα σου τα πιάτα στη μέση, για να μπορέσετε να τα δοκιμάσετε όλα! Αυτή είναι και η φιλοσοφία της Φυσαρμόνικας. Συνδύασε το φαγητό σου με κάποια ελληνική ετικέτα κρασιού ή κάποιο cocktail με ελληνικά αποστάγματα – εάν είσαι gin lover, τότε πρέπει να πιεις το Γκρικ Λόβερ!

Λ. Μεσογείων 180, Χολαργός, 2106564388

fysarmonika.gr Φυσαρμόνικα Μεζεδοποτείον fysarmonika\_mezedopoteion



## ΑΦΙΕΡΩΜΑ TASTE VOICE



## ΟΝΕΙΡΙΑ

Ο παραδοσιακός καφενές του Χαλανδρίου με την αυλή-όνειρο

Σε ένα από τα πιο όμορφα αρχοντικά του Χαλανδρίου έχει βρει το στέκι του από το 2017 ο παραδοσιακός καφενές Ονειρία. Και πραγματικά, σε κάνει να ονειρεύεσαι και να αισθάνεσαι ότι βρίσκεσαι κάπου αλλού, κάπου μακριά. Η μεγάλη σάλα διακοσμημένη με στοιχεία της ελληνικής λαογραφίας από κάθε γωνιά της Ελλάδας, οι τρεις πλακόστρωτες αυλές, πλημμυρισμένες από τα χρώματα και τα αρώματα από τις βουκαμβίλιες και τα γεράνια. Σε αυτό το αληθινά ταξιδιάρικο και φιλόξενο περιβάλλον θα απολαύσετε πιάτα της παρέας, τους αγαπημένους μας μεζέδες, βασισμένους σε παραδοσιακές συνταγές, σε μια πιο σύγχρονη απόδοση και πάντα μαγειρεμένους με αγνά υλικά της ελληνικής γης.

Να δοκιμάσετε την παραδοσιακή Αλιάδα Κεφαλονιάς, που είναι σκορδαλιά με φιστίκι Αιγίνης, τους εξαιρετικούς κολοκυθοκε-

φτέδες donuts, που φτιάχνονται βάσει παραδοσιακής συνταγής με φέτα, άνηθο και μαϊντανό και σερβίρονται σε σχήμα donut με πασπαλισμένα τα μυρωδικά τους από πάνω. Κι ακόμα, τους εκπληκτικούς γκιουζλεμέδες, τα παραδοσιακά πιτάκια της Λέσβου, με κασέρι Μυτιλήνης, παστοურμά, ντομάτα και σπιτική σάλτσα πάπρικα, αλλά και το πεντανόστιμο απόκι κοτόπουλου που συνοδεύεται από στριφτάρια, το παραδοσιακό ζυμαρικό της Λέσβου. Όλα αυτά μπορείτε να τα συνδυάσετε με φίνα αποστάγματα και κρασιά από τον ελληνικό αμπελώνα, ενώ κανέναν δεν θα αφήσει ασυγκίνητο ο καφές που ψήνεται στη χόβολη.

**Extra tip:** Η Ονειρία έχει και κάποια γλυκά όνειρα για το τέλος: τέλειο το μαλεμπί με ροδόνηρο και γλυκό τριαντάφυλλο, ενώ αναμνήσεις από τα παιδικά σας χρόνια θα σας φέρει το υποβρύχιο, δηλαδή βανίλια με λουκουμάκι!

Κολοκοτρώνη 8, Χαλάνδρι, 2114035993

www.oneiria.gr Ονειρία oneiria\_mezedopvleio





## ΤΑΒΕΡΝΑ ΜΠΑΜΠΗΣ

Ένα από τα θρυλικά εστιατόρια των νοτίων προαστίων

«Μπάμπης» εκεί, στη νότια πλευρά της πόλης, είναι η πρώτη σκέψη που κάνουν οι μερακλήδες όταν λαχταρούν μία ταβέρνα τίμια, από εκείνες που ακόμα κρατούν τα νιάτα της ελληνικής παράδοσης. Τέτοιο στέκι είναι ο Μπάμπης, πιστός στους θαμώνες του, στις συνταγές που λατρεύουμε και στην ποιότητά του που ποτέ δεν έριξε από το 1967, όταν και πρωτανοίξε, μέχρι σήμερα.

Η ταβέρνα φημίζεται για τη μεγάλη μαεστρία της στη σχάρα. Έτσι, ό,τι και αν πάρεις, από τη μοσχάρισα μπριζόλα Ελασσόνας, τη χοιρινή μπριζόλα, τα λουκάνικα από την Πύλη Τρικάλων ή τα κοτόπουλα Άρτας, ξέρεις ότι θα ψηθεί στην εντέλεια, με τέχνη, μεράκι, κι εκείνη τη γνώση που μόνο οι παλιοί ψήστες έχουν. Αλλά εκεί που ο Μπάμπης δεν παίζεται είναι στο μπιφτέκι του. Ζουμερό, αρωματικό, και τόσο μα τόσο νόστιμο, η φήμη αυτού του μπιφτεκιού έχει απλωθεί σε όλη την Αθήνα και όχι άδικα. Είναι η απόλυτη σπεσιαλιτέ, για αυτό κι αν παρατηρήσεις προσεκτικά θα δεις ότι δεν λείπει από κανένα τραπέζι.

Αν, όμως, αυτό που θες απόψε δεν είναι κρέας, στον κατάλογο θα βρεις ακόμα του κόσμου τα λαδερά, όλα τα μαγειρευτά με τα οποία μεγάλωσες, αλλά και πολύ πολύ ωραίο και φρέσκο ψαράκι. Εδώ την προσοχή σου αξίζει και το σουβλάκι... σολομού! Υγιεινό, ελαφρύ και πολύ νόστιμο, αν αγαπάς το ψάρι, τούτο θα γίνει το αγαπημένο σου σουβλάκι. Σε κάθε περίπτωση, να πάρεις μαζί και τη σπέσιαλ σαλάτα του Μπάμπη με λάχανο, καρότο, μαρούλι, ελιές, αγγούρι, ντομάτα και μαϊντανό – ολόφρεσκη και ολόδροση έρχεται πρώτη στις προτιμήσεις χάρη στην ποιότητα των υλικών της.

Όλα αυτά τα συνοδεύεις με ωραίο κρασάκι, αποστάγματα και μπίρες, στη ζεστή σάλα του Μπάμπη ή σπίτι σου, αφού όλος ο κατάλογος πάει και delivery μέσω των γνωστών εφαρμογών. Αλλά, εμείς προτείνουμε να έρθεις από εδώ, έστω και μόνο για να γνωρίσεις αυτή την ταβέρνα-σταθμό, που άφησε και εξακολουθεί να αφήνει το δικό της στίγμα στις νόστιμες ιστορίες αυτής της πόλης...

**Extra tip:** Ο Μπάμπης εξυπηρετεί delivery τόσο τηλεφωνικά όσο και μέσω εφαρμογών e-food, box και wolf!





## ΒΥΡΙΝΗΣ

**Η φημισμένη ταβέρνα του Μετς συνεχίζει να γράφει ιστορία**

**Η** θρυλική αθηναϊκή ταβέρνα του Μετς, που έχει μεγαλώσει γενιές και γενιές με τα καλύτερα της ελληνικής κουζίνας, μοιάζει με το παλιό κρασί: όσο περνούν τα χρόνια γίνεται όλο και καλύτερη. Στο ίδιο σημείο από το 1958 και με την τρίτη γενιά της οικογένειας να έχει αναλάβει τα νηπία, η επιμονή στην ποιότητα παραμένει σημείο αναφοράς. Πάντα οι πρώτες ύλες επιλέγονται προσεκτικά, πάντα τα προϊόντα είναι της εποχής. Σκεφθείτε την εικόνα και τον εαυτό σας μέσα σε αυτήν: να απολαμβάνετε τα καλύτερα της ελληνικής κουζίνας, σε μία από τις πιο όμορφες αυλές της Αθήνας, από νωρίς το μεσημέρι, μακριά από θορύβους και έννοιες, σε ένα αληθινά φιλόξενο περιβάλλον. Να δοκιμάσετε οπωσδήποτε τα ανα-

λοιώτα στον χρόνο κεφτεδάκια της γιαγιάς, που σερβίρονται με αληθινές τηγανητές πατάτες και χειροποίητη σάλτσα, τους φοβερούς λαχανοντολμάδες (με αμπελόφυλλο το καλοκαίρι), το ζουμερό αρνάκι λαδορίγανη και, φυσικά, την ολόδροση σαλάτα Βυρίνης. Εννοείται ότι θα πρέπει να ρωτήσετε για τα πιάτα ημέρας, που μπορεί να είναι αγαπημένα παπουτσάκια ή παραδοσιακά γεμιστά, ή τα εξαιρετικά γεμιστά κολοκυθάκια με αυγολέμονο, ενώ αν προτιμάτε τα ψητά, αδιαφιλονίκητος πρωταγωνιστής είναι το σουβλάκι αγριόχοιρου! Όλα αυτά μπορείτε να τα συνδυάσετε με καλό χύμα κρασί αλλά και με κάποιες ιδιαίτερες ετικέτες, καθημερινά από τη μία το μεσημέρι έως τη μία μετά τα μεσάνυχτα.

📍 Αρχιμήδους 11, 2107012153

📍 VyrinisGreekTaverna 📍 vyrinisgreektaaverna



## ΑΦΙΕΡΩΜΑ TASTE VOICE



## ΣΩΤΕΖΑ

**Φρεσκομαγειρεμένο μαμαδίστικο φαγητό για απαιτητικούς καλοφαγάδες**

**Α**πό όλες τις κουζίνες του κόσμου αυτή που αγαπάμε πιο πολύ αλλά και που σίγουρα ξεχωρίζει για τη νοστιμιά της είναι η ελληνική. Ιδιαίτερα όταν είναι προσεγμένη και ποιοτική σε όλα της, όπως αυτή της Σωτέζας. Η Σωτέζα είναι μικρή οικογενειακή επιχείρηση βασισμένη στην ελληνική παραδοσιακή κουζίνα και με τα πιάτα της έχει κλέψει τις καρδιές όλων των καλοφαγάδων. Εκεί, θα βρεις συνταγές που θα σου θυμίσουν τα κυριακάτικα τραπέζια, τότε που με ανυπομονησία περιμένες να γευτείς όλες εκείνες τις μαμαδίστικες νοστιμιές. Εδώ όλα ετοιμάζονται καθημερινά από φρέσκα υλικά και πρώτες ύλες άριστης ποιότητας. Από τα λαχταριστά μαγειρευτά προτείνουμε τον χορταστικό και σούπερ νόστιμο μουσακά, τις χειροποίητες πίτες – από

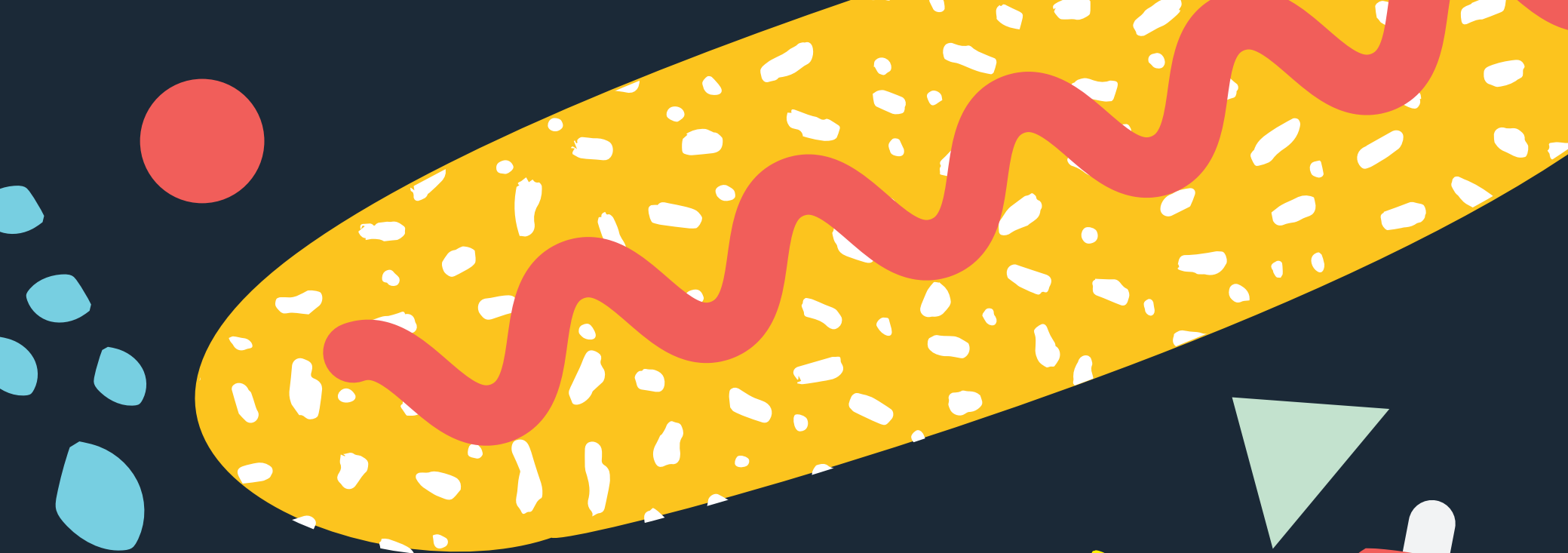
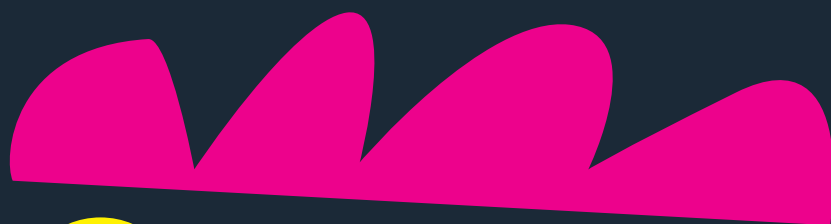
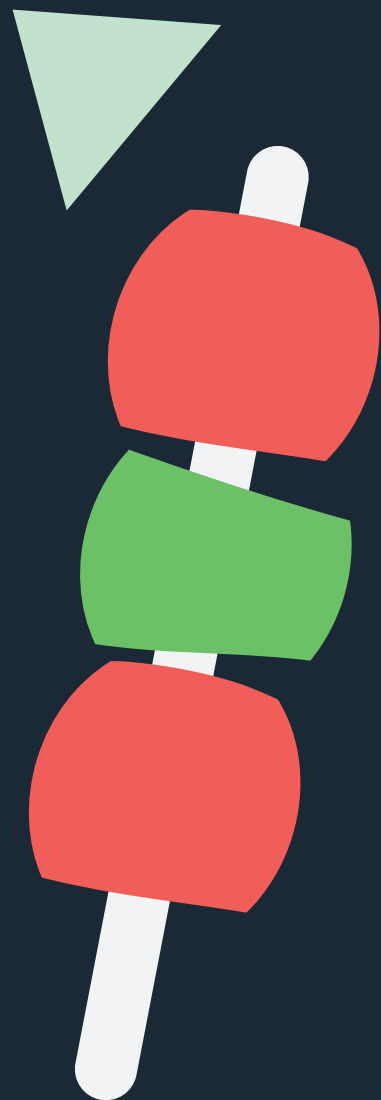
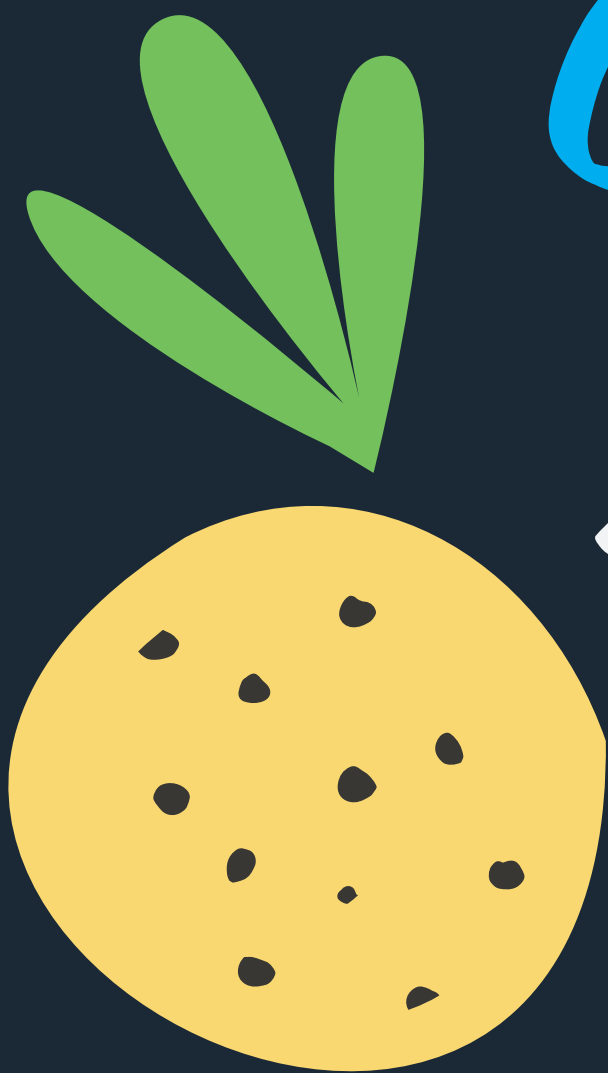
χορτοπρασόπιτα έως κιμαδόπιτα – που ετοιμάζονται με πολύ μεράκι αλλά και το οσομπούκο με πουρέ γλυκοπατάτας. Εξίσου νόστιμα είναι και τα ψητά της Σωτέζας. Δοκίμασε τη μοσχαρίσια σπαλομπριζόλα και το μοσχαρίσιο συκώτι – ένα πραγματικό λουκούμι. Όλα αυτά τα ωραία θα τα βρεις σε πολύ προσιτές τιμές (18 έως 22 ευρώ το άτομο). Η ατμόσφαιρα είναι ζεστή, φιλική και οικογενειακή και σε κάνει από την πρώτη επίσκεψη να νιώσεις σαν το σπίτι σου. Όσο για το σέρβις, ο Στέφανος και ο Κώστας είναι εκεί να σε εξυπηρετήσουν πάντα με καλή διάθεση και σβελλάδα. Επειδή η Σωτέζα είναι περιζήτητη ειδικότερα τα ΣΚ, για να εξυπηρετηθείς καλύτερα είναι προτιμότερο να κάνεις κράτηση. Η Σωτέζα λειτουργεί καθημερινά από τη 1 το μεσημέρι έως τις 12 το βράδυ.

📍 Αριστοτέλους 89, Περιστερί, 2114112212

📍 Σωτέζα



# STREET FOOD





## HOOCUT

### Τι γεύση έχει το αληθινό σουβλάκι;

Ένα ωραίο πρωί πριν από 4 περίπου χρόνια, το Hoocut εμφανίστηκε στην πλατεία Αγίας Ειρήνης και οι Αθηναίοι δεν άργησαν να σχηματίζουν ουρές. Το νέο είχε ήδη διαδοθεί: για πρώτη φορά διάσημοι έλληνες σεφ καταπιάνονταν με το εθνικό μας street food, τον βασιλιά «σουβλάκι». Και σήμερα το Hoocut, αντάξιο της φήμης που του έχει αποδοθεί, μας χαρίζει το τέλειο σουβλάκι: χειροποίητο από την αρχή ως το τέλος του, με αληθινό κρέας, χωρίς πρόσθετα και συντηρητικά, με διαλεχτά υλικά και μία ανάλαφρη, τραγανή πίτα φτιαγμένη στο χέρι. Είναι στα αλήθεια αριστουργηματικό... Το πολυβραβευμένο Hoocut, με δύο ολοκαίνουργια καταστήματα στη Νέα Σμύρνη και στο Περιστέρι, συνεχίζει να χαρίζει στιγμές μοναδικής απόλαυσης στους φανατικούς οπαδούς του και εκτός κέντρου. Η λογική εξακολουθεί να είναι η ίδια: στο κέντρο της κουζίνας σπίνεται ένα μεγάλο, θερμαινόμενο τραπέζι. Εδώ, μπροστά στα (έκπληκτα) μάτια σου, συμβαίνει όλη η διαδικασία παρασκευής. Οι μάγειρες με χειρουργικές κινήσεις κόβουν και

ψήνουν το κρέας, ύστερα το τοποθετούν στην τρυφερή πίτα και το προσφέρουν στη στιγμή. Τίποτα δεν είναι τυχαίο, και σίγουρα όχι το κρέας. Τα αδέρφια Λιάκου πήγαν ένα βήμα παραπέρα δημιουργώντας το παρασκευαστήριο επεξεργασίας κρεάτων Metameat, οι ποιοτικοί έλεγχοι του οποίου γίνονται στο μικροβιολογικό εργαστήριο του τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής. Το Metameat είναι ο αποκλειστικός προμηθευτής του Hoocut, κι έτσι επιτυγχάνεται ο απόλυτος έλεγχος ποιότητας, τεχνολογίας και ασφάλειας της πρώτης ύλης. Τι χρωστάς στον εαυτό σου να δοκιμάσεις; Πρώτα από όλα την τυλιχτή πίτα με τα λεπτοκομμένα κομμάτια κρέατος από βοδινό ή προβατίνη, αλλά και τις πλούσιες μερίδες με ψητό χοιρινό κρέας, κοτόπουλο ή λουκάνικο από μαύρο χοίρο – όλα τους μοναδικά, νόστιμα θαύματα. Όσο για την πίτα με τα χειροποίητα ντολμαδάκια, ή το τυλιχτό με κομμάτια από λεπτοκομμένο καλαμάρι, ταραμοσαλάτα και φρέσκο κρεμμυδάκι, αυτά πια αξίζει να τα δοκιμάσεις είτε είσαι vegetarian είτε όχι...



📍 ΑΘΗΝΑ: Πλ. Αγίας Ειρήνης 9, 2103240026 / Ν.ΣΜΥΡΝΗ: Ελ. Βενιζέλου 71, 2109344457

📍 ΠΕΡΙΣΤΕΡΙ: Καραθεοδωρή 1 & Σοφοκλέους, 22105714860

www.hoocut.com 📱 Hoocut 📷 hoocut

## ΑΦΙΕΡΩΜΑ TASTE VOICE

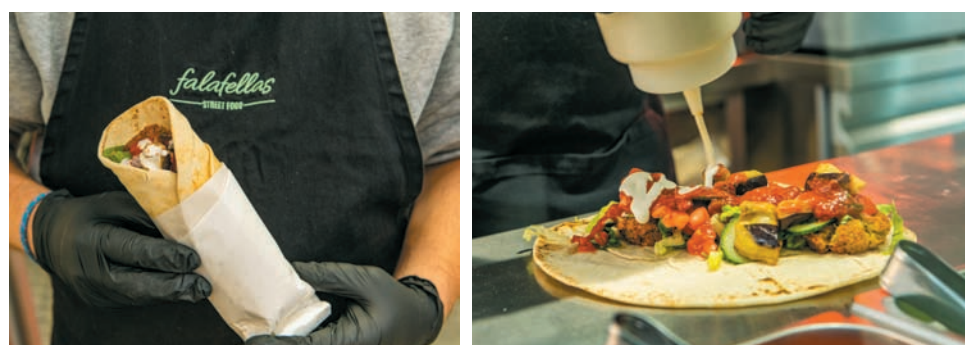


## FALAFELLAS

### Το στέκι των φίλων του καλού φαλάφελ άνοιξε τώρα και στον Πειραιά

Είναι ο ορισμός του streetfood και ένα στέκι όλων εκείνων των φίλων που αγαπούν το σωστό, το νόστιμο, το αυθεντικό φαλάφελ. Ο λόγος για το Falafellas, το λιλιπούτειο μαγαζάκι με το τέλειο όνομα και τα ακόμη πιο τέλεια φαλάφελ σε μέγεθος «τσέπης» ή «γίγας». Φτιάχνουν επίσης ταμπουλέ, φατούς και χούμους, έχει και κεφτεδάκια –για σένα που δε μπορείς να αποχωριστείς το κρέας με τίποτα–, έχει και ωραίες μουσικές. Τι άλλο να ζητήσουμε; Όλα τα προϊόντα τους είναι πάντα φρέσκα και χειροποίητα και ο λόγος που διατηρούν το μικρό αλλά θαυματοργό μενού τους είναι αυτός: να σεβρίσουν πάντα το φαγητό όπως πρέπει να είναι. Και όλα αυτά τα νόστιμα και ωραία σε πολύ χαμηλές τιμές. Δέκα χρόνια τώρα,

οι αγαπημένοι Falafellas διατηρούν την ποιότητα σταθερή, επιμένοντας στα φρέσκα υλικά και στη «σπιτική» χειροποίητη παρασκευή. Θέλοντας να επεκτείνουν τη γευστική τους εμβέλεια, άνοιξαν πολύ πρόσφατα το δεύτερο κατάστημά τους στον Πειραιά, στον πεζόδρομο της Καραϊσκού – αναμένουμε μιλιούνια ουρές και σε αυτή την πλευρά της πόλης. Η φιλοσοφία του μαγαζιού είναι take away, μια απόλαυση on the go, για αυτό αν ο δρόμος σου σε βγάλει στην Αιόλου ή τώρα πια και κάτω στον Πειραιά, πάρε ένα φαλάφελ στο χέρι και κάνε μια όμορφη βόλτα με τα φιλαράκια σου. Επιλογή Νο 2, πάρε τα στο χέρι και κάτσε να τα ευχαριστηθείς στα παγκάκια τριγύρω που θα γίνουν η καινούργια «υπαίθρια τραπεζαρία» σου.



📍 Αιόλου 51, Αθήνα, 2103239809 📱 Falafellas 📷 falafellas\_athens

📍 Καραϊσκού 118, Πειραιάς, 210429 7512 📱 Falafellas Piraeus 📷 falafellas\_piraeus



## THESS BAO

### Πόσες γεύσεις χωρούν σε ένα bao;

Στα χέρια σου κρατάς ένα καυτό ψωμάκι. Η αίσθηση είναι περίπου σαν να αγγίζεις ένα ζεστό σύννεφο – τόσο αφράτο και μαλακό είναι. Στην πρώτη μπουκιά, όμως, είναι που ξεδιπλώνονται οι γεύσεις κι εκεί καταλαβαίνεις γιατί το Thess Bao ξεσήκωσε τόσο χαμό γύρω από το όνομά του με το που άνοιξε. Αλλά, αυτά συμβαίνουν όταν υπάρχει από πίσω μία δυνατή μαγειρική ομάδα με ανήσυχη, ανεξάντλητη φαντασία...

Οι ιθύνοντες νόες πίσω από το Thess Bao είναι οι σεφ Δημήτρης Παμπόρης και Γιάννης Πατέικας, και ο Γιάννης Ζιάγκας (ιδιοκτήτης του βραβευμένου εστιατορίου Μανιτάρι στη Θεσσαλονίκη). Οι τρεις τους σκέφτηκαν να φτιάξουν ένα bao bun, διαφορετικό από ό,τι είχαμε συνηθίσει μέχρι τότε. Ένα bao που ενώ πίσω του θα συγκεντρώνει όλες τις τεχνικές του fine dining, θα παραμένει στη φιλοσοφία του street food. Για αυτό και το σύνθημα εδώ είναι «γαστρονομία που τρώγεται στο χέρι».

Έτσι οι συνταγές που θα πετύχεις μέσα σε αυτά τα ονειρεμένα bao, μπορούν άνετα να σταθούν στο μενού ενός καλού εστιατορίου. Για παράδειγμα, το (προσωπικό αγαπημένο μας) Bao με την πανσέτα, έχει κρέας που λιώνει στο στόμα, kimchi αγγούρι, καπνιστή μαγιονέζα με μαύρο σκόρδο, φρέσκο κρεμμυδάκι και σουσάμι, ενώ το Bao με μοσχαρίσιο μάγουλο έχει όλα τα πληθωρικά μπαχαρικά που συναντάμε σε ένα παραδοσιακό κοκκινιστό, αλλά σιγοψήνεται στο ρόνερ για 14 ώρες μέχρι να γίνει λουκούμι.

Και σαν να μην είναι αρκετές όλες αυτές οι λαχταριστές συνταγές για bao, οι μαγειρικές διάνοιες της κουζίνας όλο και κάτι σκαρφίζονται για να μας κρατήσουν πάντα ψηλά το ενδιαφέρον και την όρεξη πάντα ανοιχτή. Ποτέ δεν λείπουν οι (πλούσιες) προτάσεις σε πιάτα ημέρας που ανανεώνονται πολύ συχνά. Για του λόγου το αληθές στις νέες προτάσεις του καταλόγου θα ανακαλύψεις bao με τραγανό μπακαλιάρο tempura, chutney από κοκκινιστά κρεμμύδια, spread από γλυκόξινα δαμάσκηνα και μαγιονέζα αντζούγιας, ένα bao αλά... ελληνική σαλάτα, το πολλά υποσχόμενο bao «Mushroom Kentucky» με τραγανά μανιτάρια, μαγιονέζα kimchi με τρούφα, φρέσκα λαχανικά, γλυκόξινη σάλτσα και φουντούκια, το Pulled Pork ριγανάτο με αφρό τζατζίκι (χωρίς σκόρδο), φρέσκο κρεμμυδάκι και thess bao κέτσαπ, όπως και το Pulled Pork «a la grec» όπου το λεμονάτο χοιρινό γάστρας μεταμορφώνεται –κι αυτό– σε bao. Με άλλα λόγια, όρεξη να 'χεις...

📍 ΑΘΗΝΑ: Περικλέους 30-32, Σύνταγμα, 2103214717

ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ: Καλαποθάκη 3, 2310235225/ Λύρη Μαργαρίτη 11, 2310235226

[www.thessbao.gr](http://www.thessbao.gr) [f](#) Thessbao [i](#) thessbao

Και delivery μέσω των γνωστών εφαρμογών





# THE BURGER JOINT

Ο απόλυτος προορισμός για τους λάτρεις των burgers

**Η** homemade φιλοσοφία του μαγαζιού, οι εξαιρετικές πρώτες ύλες και το ζουμερό βοδινό Black Angus που εισάγεται κατευθείαν από την Αμερική και την Αυστραλία, είναι κάποιοι από τους λόγους που το The Burger Joint έχει αγαπηθεί τόσο πολύ από την πρώτη στιγμή που άνοιξε, το 2011, μετρώντας ήδη 12 χρόνια λειτουργίας. Τα πληθωρικά burgers σε tailor made ψωμάκια είναι που κάνουν τους λάτρεις των burgers να επιστρέφουν ξανά και ξανά. Άλλωστε ο Πύργος Παπακώστας, ως επιτυχημένος σεφ στη Νέα Υόρκη, γνωρίζει καλά τη συνταγή του αληθινού burger. Το Bacon pronoione, με τυρί pronoione μαριναρισμένο διπλό μπέικον, frizzle onion και bourbon Mayo σε αφράτο ψωμί brioche,

έχει ήδη γίνει best seller. Αλλά το κόλλημά μας τον τελευταίο καιρό δεν είναι άλλο από τα smash burgers. Το burger πιέζεται με δύναμη πάνω στην καυτή επιφάνεια της ρίψα στο ξεκίνημα του ψησίματος και η επιφάνειά του καραμελώνεται, προσφέροντας ένα πολύ ζουμερό αποτέλεσμα. Στο μενού του The Burger Joint υπάρχει η κατηγορία Smash burgers, ωστόσο προτείνουμε το Smash μπιφτέκι σε όλα τα beef burger για μια εντελώς νέα εμπειρία! Συνόδεψε το πιάτο σου με ολόφρεσκες, «κρατσανιστές» πατάτες ή γλυκοπατάτες. Κι αν είσαι vegan, στον κατάλογο θα βρεις ένα εμπλουτισμένο vegan section με προτάσεις τόσο πρωτότυπες και νόστιμες που γλυκοκοιτάζουν ακόμη και οι μη βίγκαν.

📍 **ΑΘΗΝΑ:** Καρύτσιν 7 / **ΝΕΑ ΣΜΥΡΝΗ:** Λεωφ. Ελ. Βενιζέλου 93 /  
**ΓΛΥΦΑΔΑ:** Πλ. Νυμφών 1 / **ΝΕΟ ΨΥΧΙΚΟ:** Σολωμού 4  
theburgerjoint.gr 📱 The Burger Joint 📷 theburgerjoint



## ΑΦΙΕΡΩΜΑ TASTE VOICE



# THE SMASHERS

Τα πιο λαχταριστά smash burgers στο χέρι σου

**Η** τάση που λατρεύουν οι Αθηναίοι στα μπέργκερ έρχεται από τον αμερικανικό Νότο και αναβιώνει στο The Smashers με τον πιο νόστιμο τρόπο. Εδώ, τα ζουμερά και πληθωρικά μπιφτέκια «πατιούνται» πάνω στην καυτή πλάκα και φτιάχνουν πεντανόστιμα smashed burgers. Το μπιφτέκι λεπτό και ξεροψημένο εξωτερικά, ζουμερό εσωτερικά, «αγκαλιάζεται» από το αφράτο ψωμάκι και συνδυάζεται με φρέσκα υλικά και λαχταριστές σος. Οι επιλογές πολλές, για να ικανοποιήσουν τη μεγάλη μας όρεξη και όλα τα γούστα. Από τα «must» είναι το πληθωρικό The Double Smashers burger, με διπλό 100% μοσχάρι μπιφτέκι, διπλό τυρί, μαρούλι iceberg, onion rings, πίκλες, smoky BBQ και baconnaisse sauce, ενώ το The Real

Smashers burger θα σε χορτάσει για τα καλά, με τριπλό 100% μοσχάρι μπιφτέκι, διπλό τυρί τσένταρ, τηγανητό αυγό, μπέικον, ψητό κρεμμύδι και τη μοναδική smoky BBQ sauce. Αν είσαι λάτρης του κοτόπουλου, οι Smashers ξέρουν πολύ καλά να απογειώσουν τη γεύση του και έχουν δημιουργήσει μια σειρά από τραγανές επιλογές. Δικό μας αγαπημένο το Kimchi Daebak, με την kimchi σάλτσα από την Κορέα να δημιουργεί έναν εξαιρετικό συνδυασμό με το τραγανό φιλέτο κοτόπουλο. Όλα αυτά μπορείτε να τα βρείτε στα σημεία The Smashers στο Παγκράτι, Μαρούσι και Νέο Ηράκλειο μέσω delivery ή pickup.

**Extra Tip:** Υπάρχουν επιλογές για vegan με φραλαφέλ ή meat free burgers.

thesmashers.gr

📱 TheSmashers\_Burgers 📷 thesmashers\_burgers







## BUTCHER'S SANDWICHES

Τα σάντουιτς του χασάπη είναι και τα πιο νόστιμα

**Ε**να πελώριο σάντουιτς προσγειώνεται μπροστά σου. Έχει αφράτο ψωμάκι, είναι παραγεμισμένο με τηγανητές πατάτες, περιχυμένο με κολασμένες σως, κυρίως όμως κρύβει ένα μυστικό: το ωραιότερο τηγανητό κοτόπουλο που έχεις φάει ποτέ. Και αυτό είναι ένα γεγονός καθόλου τυχαίο... Βλέπεις, τα Butcher's Sandwiches, που μόλις σου σέρβιρε αυτό το σάντουιτς-αριστούργημα, κρύβει έναν άσο στο μανίκι του: το δικό του κρεοπωλείο!

Η οικογένεια Αλαφούζου δραστηριοποιείται εδώ και δεκαετίες στον χώρο των κρεάτων. Έχει τη δική της φάρμα και ένα άκρως ενημερωμένο κρεοπωλείο στην Αγία Παρασκευή, γνωστό και πολύ αγαπητό για την ποιότητά του. Ήταν, όμως, η τέταρτη γενιά του κρεοπωλείου και ο Σπύρος Αλαφούζος, που αποφάσισε να πάει την οικογενειακή επιχείρηση ένα βήμα παρακάτω. Ο Σπύρος, λοιπόν, είχε την εξής (λαμπρή) σκέψη: αφού είχε στη διάθεσή του αυτή την εξαιρετική πρώτη ύλη, γιατί να μην την αξιοποιήσει σε ένα κατάστημα εστίασης; Έτσι άνοιξε πρώτα το γνωστό και πολύ επιτυχημένο Butcher's Burger & Steak House, το οποίο ακολούθησαν ύστερα τα Butcher's Sandwiches.

Δεν υπερβάλλουμε, λοιπόν, όταν λέμε ότι στα Butcher's Sandwiches θα βρεις μερικά από τα καλύτερα σάντουιτς της πόλης. Και πώς να γίνει αλλιώς, όταν όλα τα κρέατα που χρησιμοποιούνται, από τα χειροποίητα chicken nuggets & fingers και τα λατταριστά chicken wings που τηγανίζονται επιτόπου, μέχρι τον μοσχαρίσιο κιμά, το χοιρινό και τα λουκάνικα, προέρχονται από το κρεοπωλείο της οικογένειας; Έτσι, ξέρεις ότι τρως κάτι ποιοτικό και νόστιμο. Αλλά δεν είναι μόνο αυτό το μυστικό της τεράστιας επιτυχίας των Butcher's Sandwiches... Είναι και αυτοί οι απίθανοι γευστικοί συνδυασμοί!

Στον κατάλογο θα βρεις δεκάδες προτάσεις, ανάμεσά τους και το νέο σου αγαπημένο σάντουιτς. Για αρχή (γιατί αναπόφευκτα θα δοκιμάσεις όλο το μενού καθώς θα επιστρέφεις εδώ ξανά και ξανά), εμείς προτείνουμε το Chicken Guns, με ψωμάκι brioche, ψιλοκομμένο ζουμερό κοτόπουλο μαριναρισμένο για 24 ώρες, bacon, cheddar, ντομάτα, κρεμμύδι, cheddar sauce, Hannibal sauce και τηγανητές πατάτες, το Crispy Chicken με παναρισμένο στήθος κοτόπουλο, bacon, παρμεζάνα, ντομάτα, ρόκα baby, truffle mayo και τηγανητές πατάτες, αλλά και το τιτανοσάντουιτς GIGA Crispy Chicken Orgasm (όνομα και πράγμα...), με χειροποίητο ψωμάκι, 5 κομμάτια παναρισμένου στήθους κοτόπουλου, πενταπλή μορταδέλα, πενταπλό cheddar, τριπλό τηγανητό αυγό, ντομάτα, iceberg, sweet chili sauce, real mayo και τηγανητές πατάτες... Από την περιγραφή και μόνο εύκολα καταλαβαίνει κανείς γιατί αυτό το σάντουιτς συγκαταλέγεται στα best sellers...

Τα ονειρεμένα αυτά σάντουιτς βγαίνουν σε τρία μεγέθη: πρώτα έχουμε το Medium (15εκ.), έπειτα το Large (22εκ.) και τέλος το... Giga (30εκ.) για τις (πολύ) μεγάλες λιγούρες. Εκτός από σάντουιτς θα βρεις και διάφορα wraps, αρκετά ορεκτικά, σαλάτες, όπως και τις τέλειες τηγανητές φτερούγες (και fingers). Γενικώς, κάθε μπουκιά και αναστεναγμός...



ΠΕΡΙΣΤΕΡΙ: Δεληφών 23, 2105716800/ ΑΜΠΕΛΟΚΗΠΟΙ: Πανόρμου 115Γ, 2106928101

butchers-sandwiches.gr Butcher's Sandwiches  
butchers\_sandwiches Butchers\_Sandwiches



# MONSTER BURGERS & BEERS

## Τα burgers που ονειρεύτηκες!

**Π**ρώτα απ' όλα μια προειδοποίηση: αν αισθάνεσαι μια απλή λιγούρα ή αν θέλεις να τσιμπήσεις κάτι λίγο, το Monster Burgers & Beers δεν είναι για σένα. Αν, όμως, θέλεις να φας το burger της ζωής σου, αυτό που πάντα ονειρευόσουνα, ξέρεις, από αυτά που καλά καλά δεν χωράνε στο στόμα, τα ζουμερά και πεντανόστιμα, βρίσκεισαι στο σωστό σημείο. Πρωτογόνους 8, Ψυρρή, εδώ που χτυπάει η καρδιά της πόλης, σε αμερικάνικο στιλ, με proto metal μουσικές από τα late 60s και από τα 70s. Εδώ τα burgers, με ονόματα από metal μπάντες, είναι οι απόλυτοι πρωταγωνιστές. Με μοσχαρίσιο γενναϊόδωρο μπιφτέκι 200 γραμμαρίων, άριστες πρώτες ύλες στα πάντα και πατάτες τηγανητές που μένουν αξέχαστες. Πάμε πάλι στους πρωταγωνιστές, έτσι, για να ανοίγει και λιγάκι η όρεξη: 1000Mods (ελληνική μπάντα), που είναι και νέα άφιξη, με το μοσχαρίσιο μπιφτέκι που λέγαμε, γουακαμόλε, iceberg, jalapenos, τσένταρ σος και bbq σε ψωμάκι πατάτας! Κι άλλο ένα, εξίσου τέ-

λειο: Granicus, με μπιφτέκι, τσένταρ, μπέικον, ντομάτα, καραμελωμένα κρεμμύδια, iceberg, μαγιονέζα και μουστάρδα, πάλι σε ψωμάκι πατάτας! Μήπως πεινάς πιο πολύ; Πάρε ένα Monster σε ψωμάκι πρέτσελ, με μπιφτέκι, chili con carne, τσένταρ σος, sweet chili mayo, iceberg, τηγανητό αυγό και τραγανά κολοκυθάκια!

Και τι άλλο θέλει ένα απίθανο burger; Μια παγωμένη μπίρα (ή και περισσότερες). Στο Monster Burgers & Beers θα βρεις κρητική αφιλιτράριστη, απαστερίωτη ΑΙΕ draft, την εξαιρετική ελληνική μικροζυθοποιία Seven Island, επιλογές από αμερικάνικες και αγγλικές ζυθοποιίες και μια έκπληξη με draft κοκτέιλ Μαργαρίτα! Τρίτη, Τετάρτη, Πέμπτη, Κυριακή 13.00-12.00, Παρασκευή και Σάββατο 13.00-01.00.

**Extra tip:** Από κανένα Athens Street Food Festival δεν έλειψε το Monster Burgers & Beers. Φυσικά, θα το βρεις και στο τρέχον, για ένα ακόμα Σαββατοκύριακο, το τελευταίο του Μαΐου.

📍 Πρωτογόνους 8, Ψυρρή, 2103250324, [www.monsterburgers.gr](http://www.monsterburgers.gr)  
 📱 [monsterburgersnbeers](https://www.facebook.com/monsterburgersnbeers) 📷 [monster\\_burgers\\_n\\_beers](https://www.instagram.com/monster_burgers_n_beers)



## ΑΦΙΕΡΩΜΑ TASTE VOICE



# MOZZART PIZZA

## Αυθεντική street ιταλική πίτσα στην καρδιά της Αθήνας

**Τ**ι γίνεται όταν τα σοκάκια της Ιταλίας συναντούν τους πεζόδρομους της Αθήνας; Το αγαπημένο σε όλους μας ιταλικό street food έχει βρει το στέκι του στο κέντρο της πόλης. Το όνομα του είναι Mozart, χαριτωμένο λογοπαίγνιο που παίρνει έμπνευση από τη μοτσαρέλα και την τέχνη, μια τέχνη που και πολλοί καταλάβαμε και ακόμη περισσότεροι λατρέψαμε. Ο Μαρίνος Σταμούλης, ο Αλέξανδρος Περδικογιάννης και ο Αλέξανδρος Τζότζολας, με κοινό παρανομαστή την αγάπη τους για την πρωταγωνίστρια της ιταλικής κουζίνας, την αυθεντική πίτσα, έφτιαξαν ένα hot spot στο οποίο την απολαμβάνεις έτσι ακριβώς όπως πρέπει να είναι: με χειροποίητο, λεπτό και crispy ζυμάρι που παραμένει για τουλάχιστον 48 ώρες σε ειδική θερμοκρασία στο ψυγείο πριν ψηθεί και με ολόφρεσκες, πεντανόστιμες πρώτες ύλες που έρχονται κατευθείαν από την Ιταλία. Από τον ειδικό φούρνο του Mozart, ξεφουρνίζονται εκείνες οι μυρωδιές που δε μπορείς να

αντισταθείς και όλες οι γεύσεις που αγαπάς. Εκτός από τις κλασικές –υπέροχη margarita–, θα βρεις και πολλές ακόμη που συναρπάζουν με την πρωτοτυπία και φυσικά με τη νοστιμιά τους. Όπως αυτή με το λουκάνικο και τα χόρτα αλλά και αυτή με τη gorgonzola, τα κολοκυθάκια και καρύδια. Για τους vegan και ταυτόχρονα pizza lovers φίλους μας ιδανική επιλογή είναι η vegana με σάλτσα ντομάτας, μελιτζάνα, μπρόκολο και κρεμμύδι – τόσο λαχταριστή που την παραγγέλνουν και οι μη vegan. Στο Mozart πάντα υπάρχουν και εποχικές επιλογές που δεν θα βρεις στο μενού, οπότε μη διστάσεις να ρωτήσεις περισσότερα τον pizzaiolo. Στο μενού υπάρχουν και δροσερές σαλάτες με την αγαπημένη μας να είναι η Panzanella με βαλιερνιά, ρόκα, ντοματίνια, φέτα, πίκλα κρεμμυδιού και κάπαρη τηγανητή. Πάρε στο χέρι το κομμάτι της πίτσας που λαχταράς –slice slice baby!– και απόλαυσε την στα τραπέζια, στο όμορφο και πάντα ζωντανό περιβάλλον του Mozart.

📍 Χρυσοσπηλιωτίσσης 1, Αθήνα, 2103214183  
 📱 [Mozzart Pizza](https://www.facebook.com/MozzartPizza) 📷 [mozzart.athens](https://www.instagram.com/mozzart.athens)





## ΠΙΑΤΣΑ ΚΑΛΑΜΑΚΙ

Η μεγαλύτερη ποικιλία σε τυλιχτά στην πόλη

Αν νομίζεις ότι έχεις δοκιμάσει τα πάντα στην κατηγορία «τυλιχτό», τότε μια βόλτα από ένα κατάστημα Πιάτσα Καλαμάκι σίγουρα θα σου αλλάξει τη γνώμη. Εδώ θα βρεις το αγαπημένο ελληνικό comfort food φτιαγμένο με τις καλύτερες πρώτες ύλες και σε τεράστια ποικιλία, που ξεπερνάει μόνο στα τυλιχτά τις 300 διαφορετικές επιλογές. Όλες τους εντελώς value for money! Στο Πιάτσα Καλαμάκι τα τυλιχτά σουβλάκια έρχονται πρώτα στις προτιμήσεις των πελατών του. Αρχικά, έχεις τη δυνατότητα να επιλέξεις ανάμεσα σε 8 διαφορετικές πίτες, θρακόψωμο, σάντουιτς, μπουρί Θεσσαλονίκης, ακόμη και πισσόγυρο Βόλου. Όλα αυτά γεμίζονται με γύρο χοιρινό και τσένταρ μπέικον, με πανσετάκι Jack Daniel's, με μπιφτέκι πρόβειο, σουτζούκι πολιτικό, μοσχαράκι γάλακτος και κεφτεδάκια γεμιστά με Philadelphia, μέχρι και με γύρο meatless για τους βίγκαν. Μετά τα τυλιχτά, τεράστιο σουζέ γνωρίζουν και τα πληθωρικά burgers. Μοσχομυριστά, χειροποίητα μπιφτέκια που ζυμώνονται καθημερινά, μέσα σε απολαυστικό ψωμάκι και φυσικά με μεγάλη ποικιλία από σάλτσες καθώς και από φρέσκα, δροσερά λαχανικά για να διαλέξεις ό,τι τραβάει η όρεξή σου.

Οι προτάσεις του καταλόγου δεν σταματούν εδώ. Θα βρεις και πολλά ορεκτικά, μαμαδίσιες τηγανιτές πατάτες σε δεκάδες εκδοχές, ποικιλία από φρέσκες σαλάτες, λαχταριστά μαγειρευτά, πίτες σκεπαστές, ψητά κρεατικά στα κάρβουνα, εξαιρετικά σάντουιτς και ένα πλούσιο και προσεγμένο χορτοφαγικό μενού. Όλα αυτά μπορείς να τα απολαύσεις σε κάποιο από τα έξι καταστήματα Πιάτσα Καλαμάκι, ενώ έρχονται και στο σπίτι σου μέσω delivery. Από Σεπτέμβρη μάλιστα, αναμένεται να ανοίξει και έβδομο κατάστημα στα όρια Καισαριανής - Παγκρατίου.

### 📍 Πιάτσα καλαμάκι - Καταστήματα

Νέα Σμύρνη: 2ας Μαΐου 34 (κεντρ. πλατεία), 2109343023

Χαλάνδρι: Ηρακλείου 2 (πεζόδρομος), 2106801555

Κυψέλη: Φωκίωνος Νέγρη 17 (πεζόδρομος), 2108612195

Ηλιούπολη: Πλατεία Εθνικής Αντιστάσεως 10-12, 2109943049

Πειραιάς: Ακτή Μουτσοπούλου 23, Πασαλιμάνι, Πειραιάς, 2104122111

Αιγάλεω: Δημαρχείου 22, Πλατεία Εσταυρωμένου, 2105912796

📍 [riatsakalamaki.gr](https://riatsakalamaki.gr) 📱 Πιάτσα Καλαμάκι 📷 [riatsakalamaki](https://riatsakalamaki)





## BIG NICK

Τα burgers που θα σου μείνουν αξέχαστα

**Π**οβερό μπεργκεράδικο, με ανθρώπους που αγαπούν αυτό που κάνουν, με χορταστικές μερίδες και άριστη σχέση ανάμεσα στην ποιότητα και τις τιμές. Στον όμορφο και φωτεινό του χώρο, είτε στα τραπεζάκια μέσα είτε έξω στη στοά, μια ανάσα από τη Βουλιαγμένης αλλά πολύ μακριά από τους θορύβους της καθημερινότητας, θα απολαύσετε burgers που θα σας μείνουν αξέχαστα! Έχουμε και λέμε: απίθανο burger Bacon, με τριπλό μπέικον, πίκλες, καραμελωμένο κρεμμύδι και Big Nick χειροποίητη σος, εξαιρετικό Spicy Korean, με καυτερό κοτόπουλο πανέ, jalapenos, coleslaw, κρεμμύδι, cheddar cream και honey mustard, αλλά και το αζεπέρα στο Chickaliente, με μπέικον, American cheese, παρμεζάνα, ντομάτα iceberg,

tartar και chicken tenders, είναι κάποια μόνο από τα burgers του καταλόγου, ο οποίος, βέβαια, διαθέτει και πολλά άλλα νόστιμα. Πατάτες... ποιος δεν τις αγάπησε; Εδώ θα τις αγαπήσετε ακόμα πιο πολύ και, μάλιστα, σε έξι διαφορετικές εκδοχές (εμείς ξεχωρίσαμε τις σκορδάτες αλλά και τις Bacon Mac n cheese). Κι ακόμη, burgers σε vegan εκδοχές, σαλάτες αλλά και ορεκτικά, όπως κροκέτες μοτσαρέλας, κοτομπουκιές, τρυφερό κοτόπουλο πανέ και άλλα. Σημειώστε ότι το Big Nick λειτουργεί καθημερινά, εκτός Δευτέρας, 13.00 με 01.00, καθώς και ότι όλα αυτά μπορείτε να τα απολαύσετε και με take away ή στο σπίτι και στο γραφείο με delivery μέσα από τις πλατφόρμες Wolt και e-Food. Αξίζει και με το παραπάνω να το γνωρίσετε!

📍 Λεωφόρος Βουλιαγμένης 145, 2114186170  
www.bignick.gr 📍 Big Nick Athens 📍 bignick\_ath



## ΑΦΙΕΡΩΜΑ TASTE VOICE



## SANTE

20 χρόνια τώρα οι αυθεντικές πεντανόστιμες μπουγάτσες και σφολιάτες της Καλλιθέας

**Ό**σοι λένε ότι την καλύτερη μπουγάτσα την έχουν φάει στη Θεσσαλονίκη, δεν έχουν περάσει μια βόλτα από το Sante στην Καλλιθέα. Εκεί, που η παράδοση της τέχνης του ανοίγματος φύλλου, συναντά την ποιότητα και την αγνότητα των φρέσκων υλικών. Εκτός από την τραγανιστή μπουγάτσα με γλυκιά κρέμα, θα βρεις χειροποίητες αλμυρές μπουγάτσες από φύλλο αέρα, με τυρί, κιμά, κοτόπουλο, λουκάνικο, σπανάκι και τυρί – δεν θα ξέρεις ποια να πρωτοδιαλέξεις. Θα βρεις ακόμη, ολόφρεσκες σφολιάτες, όπως κασερόπιτα, λουκανικόπιτα κ.ά., χορταστική πίτσα και μοναδικό πείνιρλι σε πεντανόστιμες παραλλαγές, με τυρί Philadelphia, ζαμπόν, μπέικον, κιμά, κοτόπουλο, σουτζούκι και ντομάτα-φέτα. Μην προσπεράσεις ούτε και την τέλεια φωλιά αλλαντικών –κάτι

μεταξύ brîoches και πείνιρλι–, με κρέμα γάλακτος, ζαμπόν, μπέικον, πιπεριά και λιωμένο τυρί, ή τη φωλιά μπιφτέκι – εξίσου νόστιμη. Όλα αυτά τα λαχταριστά της βιτρίνας παρασκευάζονται καθημερινά στα δικά τους σύγχρονα εργαστήρια, εξασφαλίζοντας τη φρεσκάδα και την άριστη ποιότητα. Το καλύτερο; Το μαγαζί είναι 24 ώρες τη μέρα ανοιχτό, ιδανικό για ένα πλούσιο πρωινό, ένα απογευματινό σνακ ή μια μεταμεσονύχτια λιγούρα. Όλα μπορείς να τα συνδυάσεις με πολύ καλό καφεδάκι, φρέσκους φυσικούς χυμούς και άλλα ροφήματα. Εάν είσαι σπιτόγατος, μπορείς να τα απολαύσεις στον χώρο σου με delivery όποια στιγμή της ημέρας και αν το θελήσεις. Εκτός από την Καλλιθέα, υπάρχει κατάστημα στη Φιλελλήνων 4 στο Σύνταγμα και Ηρώων Πολυτεχνείων 20-22 στον Πειραιά.

📍 Λεωφ. Ελευθερίου Βενιζέλου 74, Καλλιθέα, 2109520777





## Ο ΝΙΚΟΣ

### Οι χειροποίητες τυρόπιτες που λατρεύει όλη η Νέα Σμύρνη

— υμάσαι στα παιδικά σου χρόνια εκείνες τις τυρόπιτες που έτρωγες δίπλα από το σχολείο σου; Εκείνες τις πεντανόστιμες, τις αλμυρές, που τις απολάμβανες με λαιμαργία κι έπεφταν σαν βάλασμα μέσα στο στομάχι σου; Τέτοιες τυρόπιτες, απ' αυτές που αφήνουν εποχή, φτιάχνει καθημερινά ο Νίκος στη Νέα Σμύρνη, απέναντι από το γήπεδο του Πανιωνίου. Οικογενειακή επιχείρηση που βρίσκεται, πλέον, στην τρίτη γενιά της, έχοντας ως αφετηρία το 1977 και τον παππού Νίκο, ο οποίος ερχόμενος από τη Σμύρνη, έφερε μαζί του και τις αξεπέραστες συνταγές για χειροποίητη τυρόπιτα και κρεατόπιτα. Οι συνταγές αυτές παραμένουν αναλλοίωτες μέχρι και σήμερα, με τα πάντα να είναι χειροποίητα και να φτιάχνονται καθημερινά εδώ, τυλίγοντας με μαγικές μυρωδιές αυτή τη γειτονιά της Νέας Σμύρνης.

Μαζί με τις must χειροποίητες τυρόπιτες και κρεατόπιτες θα βρεις, βέβαια, και πολλές ακόμη νοστιμιές, σαν την κρεατόπιτα με τυρί, που είναι και η εξέλιξη της παραδοσιακής κρεατόπιτας, με μοσαρίσιο κιμά που μαγειρεύεται καθημερινά εδώ. Επίσης, τη φοβερή κοτόπιτα, φτιαγμένη με δική τους συνταγή, με φιλέτο κοτόπουλο και πολύχρωμες πιπεριές. Και δίπλα σε όλα αυτά, χορταστικά πείνιρλι, αγαπημένες λουκανικόπιτες, αζέχαστες ζαμπονοτυρόπιτες, λαχταριστές κασερόπιτες και ο κατάλογος πάει μακριά, με όλα τα προϊόντα να ετοιμάζονται από άριστες πρώτες ύλες, από τοπικούς προμηθευτές, με τους οποίους ο Νίκος έχει μακροχρόνια συνεργασία.

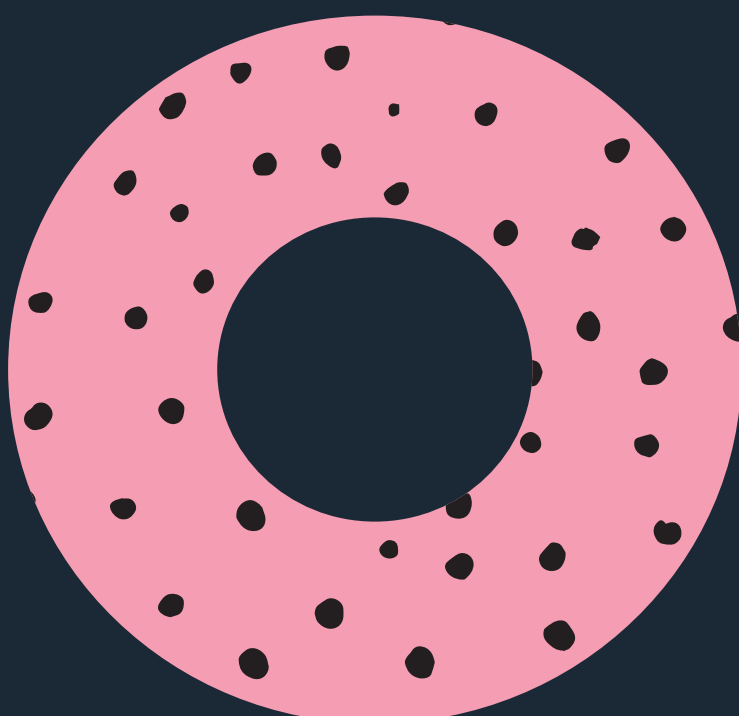
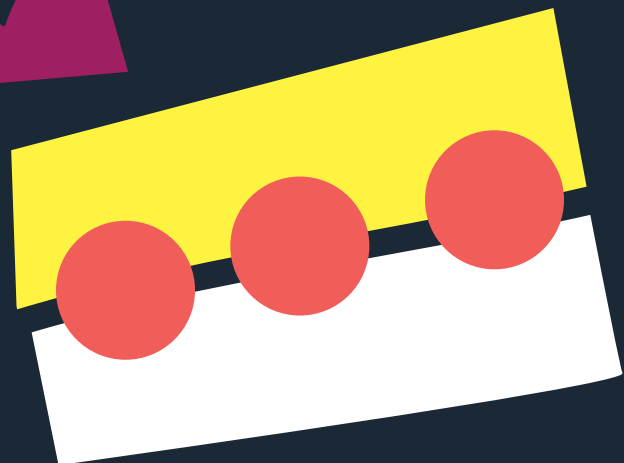
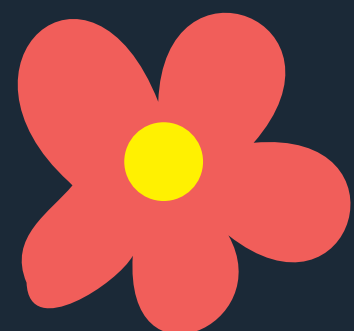
Σημειώστε ότι ο Νίκος θα σας τονώσει και με καλοφτιαγμένο καφέ, τον οποίο μπορείτε να συνδυάσετε, εκτός από τις αλμυρές, και με κάποια από τις γλυκές του γεύσεις, χειροποίητες κι αυτές, όπως η σπιτική μπλόπιτα, τα φρέσκα μπισκότα και κέικ. Όλα αυτά μπορείτε να τα απολαύσετε είτε στον χώρο του Νίκου είτε με take away, κάθε μέρα από τις 06.30 το πρωί έως τις 9 το βράδυ.





SWEET

ATHENS





## OVEROLL

### Η θρυλική croissanterie υπάρχει τώρα και στο Χαλάνδρι

Στα τέλη του 2020 μία ζαχαρένια γωνιά εμφανίστηκε στην Πραξιτέλους. Ήταν η πρώτη αυθεντική croissanterie της πόλης και την πήραμε είδηση από τη μυρωδιά. Πατί απλώς δεν γίνεται να μην ακολουθήσεις το ακαταμάχητο άρωμα ενός βουτυρένιου κρουασάν που μόλις ξεφουρνίστηκε... Στους μήνες που ακολούθησαν τα κρουασάν του Overoll καταναλώθηκαν μετά μανίας, έγραψαν τη δική τους ιστορία και τον Νοέμβριο του 2022 ήρθε η ώρα να κατακτήσουν (και) τα Βόρεια Προάστια.

Το δεύτερο πόστο του Overoll βρίσκεται στην καρδιά του Χαλανδρίου και κάνει τους περαστικούς να κοντοστέκονται έξω από τον αριθμό 10 της οδού Κατσουλιέρη. Μία ματιά στη λαχταριστή πρόσοψη είναι αρκετή για να καταλάβεις πως η ιδέα των ευτυχημένων πρωινών έχει φωλιάσει εδώ. Δεν είναι μόνο τα δεκάδες τροφαντά κρουασάν, είναι και ο συνδυασμός τους με έναν υπέροχο καφέ. Καθώς το Overoll δεν αφήνει τίποτα στην τύχη, ο specialty coffee που σερβίρει είναι ένα premium χαρμάνι, ειδικά σχεδιασμένο από την taf. Για να έχεις μάλιστα το τέλειο πρωινό για δύο, υπάρχει και το breakfast box. Το κουτί της ευτυχίας περιέχει τέσσερα κρουασάν της επιλογής σου, δύο καφέδες (ή σοκολάτα ρόφημα) και ένα spread (πραλίνα φουντούκι κακάο, πραλίνα αμυγδάλου ή πραλίνα φιστίκι).

Αλλά, επιτέλους, ας μιλήσουμε για τα κρουασάν... Στη λαχταριστή βιτρίνα θα βρεις γύρω στα 20 διαφορετικά κρουασάν, σε αλμυρές και γλυκές εκδοχές, ανάμεσά τους και το κρουασάν του μήνα (για τον Μάιο θα βρεις κρουασάν... μπουγάτσα!). Επειδή θα δυσκολευτείς να διαλέξεις (το ξέρουμε, το πάθαμε κι εμείς...), σου προτείνουμε να δοκιμάσεις από τα αλμυρά κρουασάν (οπωσδήποτε!) την κιμαδόπιτα, το croque madame, τη λουκανικόπιτα, αλλά και το best seller Ham-Cheese. Από τα γλυκά σίγουρα αξίζουν την προσοχή σου το cinnamon roll, το chocolate roll, αλλά και εκείνο το ασύγκριτο κρουασάν φιστίκι (αναστεναγμός...).

*Υ.Γ. Αν ούτε αυτό το Overoll είναι κοντά σου, μην ανησυχείς... Από τον Σεπτέμβριο αναμένεται να υπάρχουν κι άλλες τυχερές γειτονιές, που θα μοσχομυρίσουν βούτυρο...*



📍 ΑΘΗΝΑ: Πραξιτέλους 27, 2114198151/ ΧΑΛΑΝΔΡΙ: Κατσουλιέρη 10, 2110010588

📍 overoll.croissanterie – Και delivery μέσω Wolt



## CHOUREAL

**Το προφιτερόλ των ονείρων μας μόλις άνοιξε και δεύτερο κατάστημα στο Χαλάνδρι**

**Μ**ία (άγια!) μέρα του 2018 το Choureal κατέβηκε από τη Θεσσαλονίκη στο κέντρο της Αθήνας και τότε μάθαμε τι γεύση έχει το τέλειο προφιτερόλ. Μιλάμε για tailor made προφιτερόλ, που φτιάχνεται μπροστά στα μάτια σου και κάνει τον κόσμο να μσοχοβολά βούτυρο και σοκολάτα. Και μόλις τώρα, το θαυματοργό αυτό μαγαζάκι, απέκτησε και δεύτερο πόστο στα βόρεια, στην καρδιά του Χαλανδρίου. Το δεύτερο Choureal της Αθήνας, κουκλίστικο και τόσο κομψό που μοιάζει με παριζιάνικη μπουτίκ, ακολουθεί την ίδια φιλοσοφία με το πρώτο, μόνο που διαθέτει και ένα cozy σαλόνι (θα ανοίξει στον πρώτο όροφο τις επόμενες μέρες) για να απολαμβάνεις επιτόπου το θεικό προφιτερόλ σου. Τι κάνει αυτό το προφιτερόλ τόσο ξεχωριστό; Πρώτα απ' όλα τα ολόφρεσκα, χειροποίητα σουδάκια που ξεφουρνίζονται

κάθε τόσο από τον φούρνο του Choureal και γερμίζονται με παραδοσιακή κρέμα ζαχαροπλαστικής ή με χειροποίητο παγωτό που παράγεται από φρέσκο ελληνικό γάλα. Ύστερα, τα τρυφερά αυτά σουδάκια, περιχύνονται με την καλύτερη σοκολάτα του κόσμου (Valrhona) σε 7 διαφορετικές εκδοχές, συν μία έξτρα που αλλάζει κατά περιόδους (αυτή την περίοδο θα πετύχεις γεύση... yuzu!). Η τελευταία πινελιά; Τα δεκάδες topping που θα στολίσουν το αριστουργηματικό προφιτερόλ σου. Κουταλιά κι ευτυχία...

Υ.Γ. Το Choureal ξεφουρνίζει επίσης καθημερινά αέρινα εκλέρ και paris-brest, τα οποία, όμως, γίνονται ανάρπαστα και εξαφανίζονται πριν το τέλος της μέρας. Αν τα προλάβεις, τα συνοδεύεις με specialty coffee (και προφιτερόλ...).

📍 Ερμού 18 & Διομείας 2, Σύνταγμα, 2103317883/ Ιφικράτους 2, Χαλάνδρι, 2106839913

[www.choureal.com](http://www.choureal.com) [choureal.profiteroles](https://www.facebook.com/choureal.profiteroles)

[choureal\\_profiteroles](https://www.instagram.com/choureal_profiteroles), Και delivery μέσω efood και wolt



## ΑΦΙΕΡΩΜΑ TASTE VOICE



## ZUCCHERINO

**Στα Zuccherino θα βρεις τα πιο λαχταριστά γλυκά**

**Ε**ίναι σίγουρα το αγαπημένο spot κάθε γλυκατζή και όχι άδικα, αφού η ποικιλία είναι τεράστια και άκρως δελεαστική και μπορεί να βρει κανείς ότι γλυκό ονειρεύεται. Μιλάμε φυσικά για τα ζαχαροπλαστικά Zuccherino, όπου εδώ θες να τα δοκιμάσεις όλα! Από τα πεντανόστιμα cheesecakes ημέρας σε διάφορες γεύσεις, στο best seller Special Profiterole (αφράτα choux γεμισμένα με παγωτό, ζεστή πραλίνα φουντουκιού, σαντιγύ & flakes μαύρης σοκολάτας) και το τραγανό Millefeuille με χειροποίητα φύλλα σφολιάτας. Εκτός από τα κλασικά, εδώ θα βρεις και μοντέρνους συνδυασμούς

γεύσεων, όπως το κέικ φιστίκι με βανίλια Μαδαγασκάρης και φρούτα του δάσους γνωστό και ως Monte Carlo, αλλά και τραγανές, υπέροχες τάρτες που σε προκαλούν να τις γευτείς. Must try η τάρτα Edelweiss, με bitter σοκολάτα και φρούτα του δάσους.

Στα Zuccherino κανείς δεν στερείται τις αγαπημένες του γλυκές γεύσεις, μιας και υπάρχουν επιλογές χωρίς καθόλου ζάχαρη και χωρίς γλουτένη. Και με το καλοκαίρι να καταφθάνει, μπορείς επιλέξεις μια από τις αμέτρητες γεύσεις χειροποίητου και φρέσκου gelato από την βιτρίνα και να το συνδυάσεις με το αγαπημένο σου γλυκό.

📍 Π. ΦΑΛΗΡΟ: Πρωτέως & Σειρηνών 48, 2109830869/

Αγίου Αλεξάνδρου 41 & Ναϊάδων, 2109830049

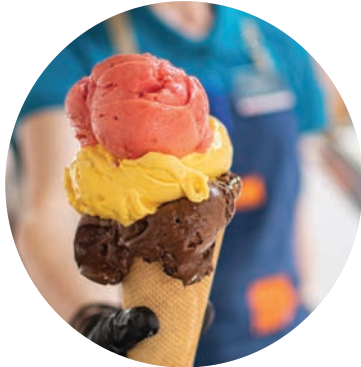
ΝΕΑ ΣΜΥΡΝΗ: 2ας Μαΐου 12, Πλατεία Ν. Σμύρνης, 2109357590

ΜΟΝΑΣΤΗΡΑΚΙ: Μητροπόλεως 80, 2103213015

<https://eshop.zuccherino.gr> [Zuccherino Zacharoplasteio](https://www.facebook.com/Zuccherino.Zacharoplasteio) [zuccherino.gr](https://www.instagram.com/zuccherino.gr)







## BREAD FACTORY

**Υπέροχο ιταλικό gelato  
στο αγαπημένο Food Hall της πόλης**

**Τ**ο Bread Factory είναι ένας νόστιμος κόσμος όπου μπορείς να βρεις ό,τι χρειάζεσαι για το καθημερινό σου τραπέζι, να ψωνίσεις εκλεκτά προϊόντα από τα ράφια του delicatessen, να περάσεις ολόκληρες ώρες χαζεύοντας τις βιτρίνες με τις αμέτρητες νοστιμιές, να ανακαλύψεις λικουδιές για κάθε μικρή ή μεγάλη λιγούρα, ακόμη και πεντανόστιμα, σπιτικά γεύματα για το μεσημεριανό σου. Και βέβαια, τεράστιο κεφάλαιο στα Bread Factory είναι η κατηγορία «γλυκό»... Δεκάδες ολόφρεσκα γλυκά σε περιμένουν κι όλα τους παρασκευάζονται επιτόπου στο εργαστήριο που υπάρχει μέσα σε κάθε κατάστημα, ενώ δεν λείπουν ούτε τα γλυκά χωρίς ζάχαρη, για απόλαυση χωρίς τύψεις.

Σε ειδικά διαμορφωμένο πόστο σε όλα τα καταστήματα Bread Factory θα λειτουργεί το Angolo de Gelato – Gelateria, με καθημερινή παραγωγή ολόφρεσκου ιταλικού gelato! Και επειδή όλα τα λαχταριστά θαύματα που παράγονται στο Bread Factory είναι προσεγγμένα μέχρι την τελευταία τους λεπτομέρεια, έτσι και το gelato δεν θα μπορούσε να αφεθεί σε χέρια τυχαία... Αντίθετα, στηρίζεται σε αυθεντική ιταλική συνταγή που δημιουργήθηκε σε συνεργασία με ιταλούς pastry chefs. Η μοναδική αυτή συνταγή θέλει το gelato να ωριμάζει για 24 ολόκληρες ώρες, γεγονός που έχει ως αποτέλεσμα ένα gelato με πλούσιο άρωμα, μαστιχωτή υφή και μία αξέχαστη γεύση, όμως, με μειωμένα σάκχαρα και λιπαρά.

Η παρασκευή του υπέροχου αυτού gelato γίνεται καθημερινά στα καταστήματα (όπως άλλωστε συμβαίνει και με όλα τα υπόλοιπα προϊόντα), και μάλιστα από φρέσκο ελληνικό γάλα και ολόφρεσκια κρέμα, χωρίς χρωστικές ουσίες. Για να συντηρηθεί διατηρώντας όλα τα χαρακτηριστικά που το κάνουν μοναδικό φυλάσσεται σε ειδικά ψυγεία τελευταίας τεχνολογίας, κι έτσι φτάνει στα χέρια μας απλώς... τέλειο.

Το gelato των Bread Factory θα το βρεις σε περισσότερες από 12 γεύσεις, ενώ αν είσαι vegan αξίζει να ανακαλύψεις και τα υπέροχα sorbet (φράουλα, mango και σοκολάτα). Το ακόμα καλύτερο; Το Bread Factory είναι δίπλα μας 24 ώρες το 24ωρο και 365 μέρες τον χρόνο, πράγμα που σημαίνει ότι οποιαδήποτε στιγμή σου έρθει η λαχτάρα για gelato, το μόνο που χρειάζεται να κάνεις είναι να βρεις το κοντινότερο κατάστημα. Με 9 καταστήματα σε όλη την Αθήνα (και ένα στη Λάρισα), δεν είναι καθόλου δύσκολο!



[www.breadfactory.gr](http://www.breadfactory.gr)

[breadfactorygr](https://www.facebook.com/breadfactorygr) [breadfactorygr](https://www.instagram.com/breadfactorygr)



# DUÉE DU GOÛT

Το πιο γλυκό στέκι της πόλης

**Μ**ικρά γευστικά θαύματα γίνονται κάθε μέρα στο Durée du Gout, εδώ όπου η Σοφία Σαντζαρίδου και ο Γιάννης Τσίχλης αφιερώνονται καθημερινά σε αυτό που αγαπάνε πιο πολύ: να παρασκευάζουν τα πιο νόστιμα γλυκά για όλους εμάς! Τα πάντα είναι χειροποίητα, φτιάχνονται στο εργαστήριό τους από τους ίδιους και την ομάδα τους, με διαλεκτές παραγωγούς, πριν εκτεθούν φρέσκα και λαχταριστά στις φίνες προθήκες και στα ράφια του κομψού και λαμπερού Durée du Gout!

Πρωταγωνιστής, φυσικά, και λόγω καιρού, τα αγαπημένα μας παγωτά. Να δοκιμάσετε οπωσδήποτε τα φανταστικά παγωτά με φιστίκι Αιγίνης και

φραμπουάζ αλλά κι εκείνα με αράπικο φιστίκι και καραμέλα, ενώ όπως πάντα θα βρείτε παγωτό σε κυπελλάκι αλλά και με το κιλό, για όλη την οικογένεια ή και για δώρο. Μαζί με τα παγωτά κι ένα σωρό ακόμα υπέροχες γεύσεις, από απολαυστικές πάστες μέχρι αξεπέραστες πορτοκαλόπιτες, φοβερές σοκολατόπιτες, ζουμερά κέικ, υπέροχη τούρτα banoffee και ό,τι άλλο κρύβει στην καρδιά του κάθε γλυκατζής: σουδάκια, lemon pies, πουράκια, καριόκες, macaron, σιροπιαστά και άλλα πολλά.

Όλα αυτά τα σχεδόν μαγικά μπορείτε να τα χαίρεστε καθημερινά, από τις 8 το πρωί έως τις 10 το βράδυ που παραμένει ανοικτό το Durée du Gout, αλλά και με delivery μέσα από τις πλατφόρμες e-Food και Wolt.



📍 Ηρακλείτου 38, Χαλάνδρι, 2106081000

www.duree.gr 📱 Durée du Gout 📷 duree\_du\_gout

## ΑΦΙΕΡΩΜΑ TASTE VOICE

ATHENS  
**102.5**  
VOICE

Η ΦΩΝΗ ΤΗΣ ΑΘΗΝΑΣ  
**ΤΟ SOUNDTRACK**  
ΤΗΣ ΠΟΛΗΣ



## ΚΟΥΚΟΥΝΑΥΑ

### Ο παράδεισος των γλυκατζήδων

**Ή**ταν πριν από ενάμιση περίπου χρόνο, όταν το νέο έσκασε σαν ζαχαρένια βόμβα: η μία και μοναδική, η θρυλική Koukouvaya των Χανίων, είχε μόλις αποκτήσει παράρτημα στην Αθήνα. Όποιος έχει έστω και μία φορά πατήσει το πόδι του στην Κρήτη, καταλαβαίνει γιατί αυτή η πληροφορία είναι ικανή να προκαλέσει ταχυπαλμία στην καρδιά κάθε γλυκατζή. Η Koukouvaya δεν είναι απλώς ένα γλυκοπωλείο. Είναι μύθος. Φήμες λένε ότι άνθρωποι ταξίδεψαν ως το νησί μόνο και μόνο για να δοκιμάσουν τα γλυκά της. Και τις πιστεύουμε γιατί αυτά τα γλυκά τα αξίζουν τα χιλιόμετρα.

Όπως ήταν, λοιπόν, φυσικό, οι ουρές παθιασμένων γλυκατζήδων δεν άργησαν να σχηματιστούν στο μικρό, ήσυχο στενάκι, μία ανάσα από την πλατεία της Αγίας Ειρήνης. Εδώ όπου θα βρεθείς κι εσύ, αν ψάχνεις ένα πληθωρικό κι εντελώς κολασμένο γλυκό να σε γιατρέψει από ό,τι γιατρεύεται.

Το πρώτο πράγμα που πρέπει να δοκιμάσεις στην Koukouvaya είναι το «Ζουμερό», ένα γλυκό ιστορικό. Πρόκειται για ένα αμαρτωλό κέικ σοκολάτας, ήδη ζουμερό από μόνο του, που, όμως, απογειώνεται όταν από πάνω του πέφτει ζεστό, σοκολατένιο σιρόπι. Μπουκιά κι αναστεναγμός; Τελείως... Έπειτα έχουμε το cheesecake, άλλο μεγάλο κεφάλαιο στην Koukouvaya. Εδώ, το cheesecake σερβίρεται σε 6 λαχταριστούς συνδυασμούς, έτσι που να μην ξέρεις τι να διαλέξεις. Εσύ ποιο προτιμάς; Με μαρμελάδα φράουλα, με ανάμεικτη μαρμελάδα (φράουλα και μύρτιλο), με επικάλυψη αλμυρής καραμέλας και καραμελωμένο φιστίκι, με μαρμελάδα μύρτιλο, με επικάλυψη nutella, οreo και μαρμελάδα φράουλα ή με επικάλυψη κρέμα Bueno και καραμελωμένο φουντούκι; Πού πας, δεν τελειώσαμε! Σειρά έχει η δροσερή Πυραμίδα, ένας παγωμένος συνδυασμός μους καραμέλας, μπισκότου βουτύρου και καρυδιού που γαρνίρεται με σιρόπι καραμέλας και τριμμένο καρύδι για να σε πάει μία βόλτα στον Παράδεισο... Θες κάτι πιο ανάλαφρο; Δοκίμασε την αέρινη πάβλοβα που μοιάζει με μικρό σύννεφο, αλλά και το τρυφερό, θαυματουργό μιλφέιγ.

Όλα αυτά και πολλά (μα πολλά!) ακόμα τα συνδυάζεις με τον επίσης υπέροχο καφέ της Koukouvaya ή με ένα απίστευτο κρύο τσάι δικής τους παραγωγής, που συνδυάζει τη μαλοτήρα (κρητικό τσάι του βουνού) με μπαχαρικά και βότανα, σε μία μυστική, επτασφράγιστη συνταγή. Τα απολαμβάνεις στο ήσυχο δροσερό πεζόδρομο της Koukouvaya και δεν θες τίποτα άλλο από τη ζωή σου...

Υ.Γ. Τα γλυκά της Koukouvaya είναι έξτρα γενναϊόδωρα. Κρατήστε χώρο!



📍 Σκουζέ 1, Πλατεία Αγίας Ειρήνης, 2103318700

koukouvaya.gr Koukouvaya Desserts koukouvaya\_athens, Και delivery

# ΑΛΚΥΟΝΕ

## Είμαστε εδώ για να μάθουμε να αγαπάμε

Του ΓΙΩΡΓΟΥ ΦΛΩΡΑΚΗ



**Η** Alkyone είναι ένα κορίτσι χαρισματικό. Ένα πλάσμα που αποκαλύφθηκε ξαφνικά φέρνοντας τον φρέσκο αέρα των πολλών βουνών της πατρίδας της. Η Alkyone ζει, εργάζεται και παίζει μουσική στην Έδεσσα. Την ακούσαμε να διασκευάζει τα «Ξενιτεμένα μου πουλιά» και το «Αερικό», αγαπήσαμε τα πρώτα δικά της τραγούδια, το «Oh Mother» ή το «Genesis», την παρακολουθήσαμε στο «Μουσικό Κουτί» του Νίκου Πορτοκάλογλου, μάθαμε ότι έφτασε μέχρι το Μόναχο για να τραγουδήσει δίπλα στη Μαρία Φαραντούρη, ξεκινάει σε λίγες μέρες περιοδεία σε όλη την Ελλάδα με τον Θανάση Παπακωνσταντίνου κι επιτέλους κυκλοφορεί ο πρώτος ολοκληρωμένος δίσκος της, το «Exit Sign».

Δεν αντιπαθώ τα δάκρυα. Η εννιάχρονη κόρη μου με πειράζει που δακρύνω στο τέλος των ταινιών που βλέπουμε μαζί. Στο «Coco», ας πούμε, ή στο «Slumberland». Δεν το βρίσκω καθόλου κακό. Αλλωστε, «I always cry at endings» τραγουδούν και οι Belle And Sebastian στο «Get Me Away From Here, I'm Dying». Με δίσκους δεν δακρύνω συχνά, όμως το «Exit Sign» της Alkyone είναι εξαίρεση. Πρόκειται για ένα πολύ πλούσιο άλμπουμ γεμάτο σπουδαία τραγούδια, εξαιρετικές ενορχηστρώσεις, απίθανα ευρήματα στην παραγωγή και απόλυτα συγκινητικές ερμηνείες από την πρώτη ως την τελευταία στιγμή. Τόσο ο δίσκος, όσο και αυτή εδώ η συζήτηση φέρνουν δάκρυα

ευγνωσύνης για όλες τις αγάπες που ζήσαμε και μια έντονη συγκίνηση ότι —φιλε— δεν έχει χαθεί ολοκληρωτικά η ελπίδα. Όσο υπάρχουν τέτοια άλμπουμ, όσο υπάρχουν τόσο χαρισματικά νέα παιδιά που σκέφτονται και νιώθουν τόσο βαθιά, όσο μπορούμε να γράφουμε, να παίζουμε στο ραδιόφωνο και να μιλάμε γι' αυτά τα παιδιά, τελικά ναι, όπως λέει και η Alkyone, θα καταφέρουμε «να κάνουμε τον κόσμο λίγο καλύτερο απ' ό,τι τον βρήκαμε».

— **Ποιο είναι το πρώτο μουσικό πράγμα που θυμάσαι από την παιδική σου ηλικία;** Νομίζω τον μπαμπά να παίζει πιάνο στο σπίτι, το «Κοιμήσου αγγελούδι μου» για νανούρισμα το βράδυ, και τη γιαγιά μου να τραγουδάει το «Θα ανέβω και θα τραγουδήσω στο πιο ψηλότερο βουνό».

— **Πριν από λίγες μέρες ήσουν στο Μόναχο, όπου συμμετείχες στις εμφανίσεις της Μαρίας Φαραντούρη. Πώς προέκυψε αυτό; Πώς ένιωσες δίπλα της;** Δεν ξέρω πώς να περιγράψω τη συγκεκριμένη εμπειρία, να πω την αλήθεια. Είναι πραγματικά σουρεάλ να στέκεσαι στα πενήντα εκατοστά από τη Μαρία Φαραντούρη ενώ εκείνη τραγουδά «τη Ρωμιόσυνην την κλαίς». Είναι φοβερή ερμηνεύτρια και ό,τι τραγουδάει το ζει. Ήταν η πρώτη φορά που είχα τη χαρά να την ακούσω να τραγουδά από κοντά και αισθάνθηκα ότι μετέφερε όλες τις εικόνες και όλες τις ιστορίες που είχε μέσα της απόψεις. Είναι πραγματι-

κά κάτι που θα φυλάω και εγώ μέσα μου για πάντα, πιστεύω!

— **Πόσο εύκολο είναι να εμφανίζεσαι έτσι ξαφνικά σ' ένα τόσο μεγάλο κι ενδεχομένως διαφορετικό από το δικό σου κοινό;** Δεν το θεώρησα κάτι αφύσικο ή πολύ διαφορετικό, ακόμα κι αν είναι άλλο είδος μουσικής από αυτό που συνήθως παίζω. Κάθε συναυλία ένα μοίρασμα είναι, είτε παίζεις σε μεγάλο είτε σε μικρό κοινό. Το θέμα είναι να έχει κανείς ανοιχτή καρδιά, για να πάρει και να δώσει αντίστοιχα.

— **Εργάζεσαι ως δασκάλα ειδικής αγωγής. Τι χρειάζεται να δίνεις κάθε μέρα εκεί; Τι παίρνεις από την καθημερινή σου επαφή με τα παιδιά;** Χρειάζεται αγάπη, υπομονή και ειλικρίνεια. Τα παιδιά κολυμπούν στην ειλικρίνεια και την εκτιμούν πραγματικά όταν τη συναντούν. Πρέπει να μπορείς να γίνεις κλόουν και σοβαρός ταυτόχρονα, παιδί κι ενήλικας, όλα μαζί. Θεωρώ την εργασία στο σχολείο μεγάλη ευλογία στη ζωή μου, καθώς πιστεύω ότι στην πραγματικότητα μαθητεύω εκεί δίπλα στους σπουδαιότερους δασκάλους.

— **Γιατί διάλεξες το «Exit Sign» για τίτλο του δίσκου σου;** Τον τίτλο του άλμπουμ, «Exit Sign», η αλήθεια είναι ότι τον οφείλω στη μαμά μου. Είμαι πολύ κακή στο να δίνω τίτλους σε πράγματα, πόσο μάλλον σε τραγούδια. Ωστόσο, ακούγοντας η μητέρα μου το τελευταίο ομότιτλο τραγούδι του άλμπουμ, με ρώτησε πολύ φυσικά «γιατί δεν ονομάζεις έτσι και το άλμπουμ; Μου αρέσει!» Κι όσο περισσότερο το σκεφτόμουν, τόσο περισσότερο μου έβγαζε νόημα: μια είσοδος σε έναν μουσικό κόσμο με μια συμβολική έξοδο. Νομίζω ότι σηματοδότησε την έξοδο απ' όλη εκείνη τη ζοφερή κατάσταση με τον κορωνοϊό, που είχε καλύψει τα πάντα στον κόσμο την περίοδο που ηχογραφήσαμε το άλμπουμ.

— **Στο «What Is Love» μιλάς και μάλιστα στα ελληνικά για την αγάπη. Η αγάπη είναι να ξεπερνάς τους φόβους σου... Και τι άλλο είναι;** Μιας που μιλάμε για αγάπη, λοιπόν, η αγάπη είναι τα πάντα. Δεν υπάρχει ζωή χωρίς αγάπη. Ζωή χωρίς αγάπη είναι κήπος νεκρός και μαραμμένος. Όταν υπάρχει όμως, την καταλαβαίνεις, την αισθάνεσαι. Είναι όλα ολάνθιστα κι ευωδιαστά! Δεν μπορώ να την ορίσω αφού ακόμα τη μαθαίνω. Αυτό που ξέρω μόνο είναι ότι η αγάπη είναι θυσία, λιγότερος εγωισμός, τρυφερότητα, ευγένεια, μια θάλασσα ζεστή που σε αγκαλιάζει και που δεν σε βουλιάζει ποτέ.

— **Ανοίγεις τον δίσκο με τη «Μπτέρα». Τι είναι η μπτέρα για σένα;** Η μπτέρα είναι ένα αγκάλιασμα. Χέρια τρυφερά. Φιλί στο μέτωπο. Μάτια ανήσυχια. Η αόρατη κλωστή που σε συνδέει για μια ζωή με αυτό που ήσουν, την πρώτη εκείνη μέρα. Τα όνειρα που σε μεγάλωσαν. Αγάπη χωρίς αντάλλαγμα.

— **Επίσης, σ' ένα τραγούδι παίζει ο μπαμπάς σου ακορντεόν. Πώς νιώθεις γι' αυτό; Τι είναι για σένα ο μπαμπάς;** Ναι! Είναι ευτυχία σκέτη που έπαιξε ο μπαμπάς μου στο άλμπουμ. Οι γονείς μου συνεισέφεραν στο άλμπουμ με τρόπους που λίγοι γνωρίζουν. Με στήριξαν απείρως και όταν δεν οδηγούσα ακόμα, ο μπαμπάς μου συγκεκριμένα με πήγαινε στο στούντιο, αφού εκείνο ήταν σε άλλη πόλη και με περίμενε μέχρι να τελειώσω το session. Πολλές φορές κοιμόταν στον καναπέ. Ο μπαμπάς μου για μένα είναι όλα τα τραγούδια του κόσμου μαζί.

— **Alkyone, ποια δύναμη σε κινεί στην κάθε μέρα σου; Ής άνθρωπο αλλά και ως μουσικό...** Πιστεύω ότι όλοι ανεξαιρέτως είμαστε εδώ για κάποιο λόγο. Ξέρω ότι ίσως ακουστεί μπανάλ, αλλά ειλικρινά πιστεύω ότι είμαστε εδώ για να μάθουμε να αγαπάμε. Η αγάπη τα έχει όλα μέσα, οπότε πιστεύω ότι είναι και η πιο ολοκληρωμένη ανθρώπινη εμπειρία. Υπάρχει μια φράση σε μια πολύ αγαπημένη μου ταινία, το «Interstellar», η οποία με εκφράζει πλήρως. Λέει, σε ελεύθερη μετάφραση, ότι η αγάπη είναι το μόνο πράγμα που ξεπερνάει τα όρια του χρόνου και του χώρου. Οπότε ίσως πρέπει να το εμπιστευτούμε αυτό.

— **Κι απ' όλα τα πράγματα που κάνουμε, τι θα μείνει στο τέλος;** Δεν έχει πραγματικά σημασία ποιοι είμαστε και τι κάνουμε. Κάποια στιγμή, θα εξαφανιστεί κάθε ίχνος μας από τον κόσμο, όσο σπουδαίοι και να γίνουμε. Γι' αυτό θεωρώ ότι είναι ανόητο να κονταροχτυπιόμαστε μεταξύ μας, να προσπαθούμε να επιβληθούμε ο ένας στον άλλον, να γίνουμε μεγάλοι και τρανοί. Όλοι στον ίδιο προορισμό πηγαίνουμε, είτε ταξιδεύουμε στο πρώτο είτε στο τελευταίο βαγόνι. Δεν θα πάρουμε τίποτα μαζί μας, παρά μόνο την ψυχούλα μας. Ωστόσο, δεν είμαστε εδώ μόνο για εμάς, αλλά και για όλους εκείνους που θα έρθουν μετά. Ίσως εκείνους πρέπει να αγαπήσουμε πιο

πολύ απ' όλους. Και ίσως αυτό που θα μείνει τελικά είναι το μικρό εκείνο λιθαράκι που θα αφήσουμε για να κάνουμε τον κόσμο λίγο καλύτερο απ' ό,τι τον βρήκαμε. ●

[www.athensvoice.gr](http://www.athensvoice.gr)

Διαβάστε όλη τη συνέντευξη



## CITY GUIDE

## Τι λέει για την τέχνη σήμερα το «Rohtko» του Λούκας Ταρκόβσκι;

Ο ανερχόμενος Πολωνός σκηνοθέτης παρουσιάζει στη **Στέγη** τη νέα του παράσταση που έχει κερδίσει κοινό και κριτικούς στην πατρίδα του και στη Λετονία

Ένα κινέζικο εστιατόριο με τα κρεμαστά φαναράκια πάνω από τις κατσαρόλες με τα νουντλς, μια κατάλευκη γκαλερί της Νέας Υόρκης με νέον επιγραφές, το διπλό κρεβάτι με τα ανακατωμένα κλινσοκεπάσματα ενός καλλιτέχνη από τη Λετονία που άφησε ανεξίτηλη την πινελιά του στην ιστορία της σύγχρονης τέχνης. Και μέσα σ' αυτό το τοπίο, υπό τους ήχους δυνατών ατμοσφαιρικών beats, διάσημοι ζωγράφοι και Ασιάτες μάγειρες, έμποροι τέχνης και πλαστογράφοι, μαϊκήνες της τέχνης και υπάλληλοι παράδοσης φαγητού, συναντιούνται σε μια πολυεπίπεδη παράσταση με σκηνικά που διαρκώς μετακινούνται και κάμερες που παρακολουθούν και εξακοντίζουν τη δράση σε οθόνες ύψους επτά μέτρων. Μετά τη θερμή υποδοχή που είχε στη Λετονία και στην

Πολωνία, για τη θεαματική, ευανάγνωστη και εμπνευσμένη ματιά του πάνω στην επιχειρηματική φύση της σύγχρονης τέχνης, το πολυαναμενόμενο «Rohtko» του Λούκας Ταρκόβσκι ξετυλίγει τις ιστορίες του για τέσσερα βράδια στη Στέγη του Ιδρύματος Ωνάση.

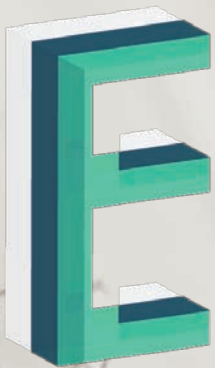
Μαθητής του περίφημου Κριστιάν Λούπα, ο 39χρονος Πολωνός σκηνοθέτης δημιουργεί πολυμεσικές σκηνικές προτάσεις οι οποίες συνδυάζουν το θέατρο, το βίντεο και τα εικαστικά. Το 2013 έμπαινε στο ραντάρ κοινού και κριτικών με το «Akropolis» του ζωγράφου και ποιητή Στανίσλαβ Βισπάνσκι, το 2017 απέσπασε με το «Lokis» τέσσερα θεατρικά βραβεία στη Λιθουανία (ανάμεσά τους και το πιο περιβλεπτό, τον «Χρυσό Σταυρό της Θεατρικής Σκηνής»), ενώ το 2020 με το «Respublica» προκάλεσε το ευρύτερο

ενδιαφέρον με μια σκηνοθεσία που ανέτρεπε τα όρια μεταξύ πραγματικότητας, θεάτρου και ψευδαισθησης, αλλά και για τα επίκαιρα ζητήματα που αγγίζει το έργο.

Στην Αθήνα μάς συστήνεται με μια παράσταση που εκκινεί από τη διάσημη υπόθεση πλαστογραφίας πίνακα του πρωτοπόρου ζωγράφου του αφηρημένου εξπρεσιονισμού Μαρκ Ρόθκο, που πωλήθηκε έναντι 8,5 εκατομμυρίων δολαρίων, για να εγείρει ερωτήματα σχετικά με την ελευθερία του καλλιτέχνη, με το τι είναι τέχνη και ποιος ορίζει την αξία της στην εποχή των NFTs και του blockchain. Διόλου τυχαίος ο αναγραμματισμός στον τίτλο, φέρνει στο νου τα προϊόντα-απομιμήσεις που διαστρεβλώνουν τα ονόματα από διάσημες φίρμες λανσάροντας στην αγορά Adibas και Dolce Banana... -**Ιωάννα Γκομούζα**

**INFO** Στέγη Ιδρύματος Ωνάση, Συγγρού 107, Νέος Κόσμος, 2111981784, 25-28 Μαΐου στις 19:00





ΕΠΙΛΟΓΕΣ

# Μη χάσετε αυτή την εβδομάδα

13

Θέατρο, συναυλίες, εκθέσεις, εκδηλώσεις. Πολιτιστικές προτάσεις που μας εντριγκάρουν αυτό το επτάημερο

Της ΙΩΑΝΝΑΣ ΓΚΟΜΟΥΖΑ



## 1 Διάσημοι δημιουργοί στο Rolex Arts Festival

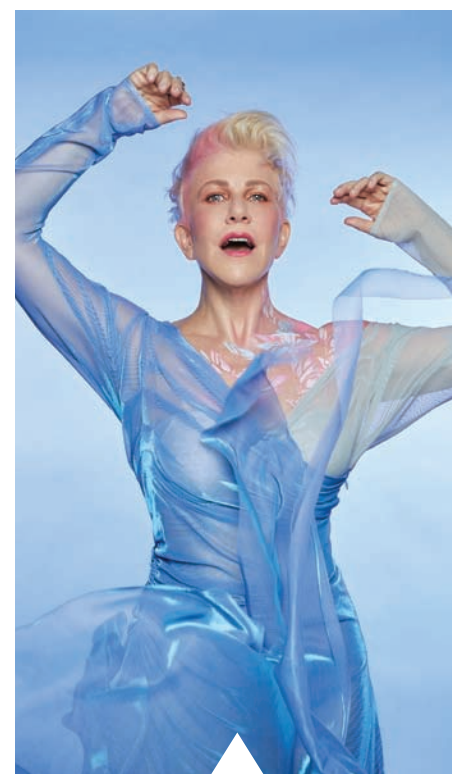
Έχουν μοιραστεί τη γνώση τους με νεότερους ομότεχνούς τους στο πλαίσιο του προγράμματος Rolex Mentor and Protégé και αυτές τις μέρες μάς δίνουν ραντεβού στην Αθήνα. Ο καταξιωμένος σκηνοθέτης του θεάτρου Ρομπέρ Λεπάζ ξετυλίγει το έργο και τη μέθοδό του στο *Εθνικό Θέατρο*. Οι βραβευμένοι με το Pritzker Anne Lacaton και σερ Ντέιβιντ Τσίπερφιλντ μιλούν στο πλαίσιο συναντήσεων για την αρχιτεκτονική στο *Μουσείο Μπενάκη* στην Πειραιώς. Ο διακεκριμένος καλλιτέχνης Ουίλιαμ Κέντριντζ συνομιλεί με τον φωτογράφο και γλύπτη Σάμι Μπαλότζι στο *ΕΜΣΤ*. Η θεατρική σκηνοθέτις Τζούλι Τέιμोर και η συγγραφέας Μπερναρντίν Εβαρίστο συζητούν με τον χορογράφο Δημήτρη Παπαϊωάννου σχετικά με τη μάθηση. Ενώ υπότροφοι του προγράμματός μας συστήνουν τη δουλειά τους μέσα από εκθέσεις και περφόρμανς. Λάβετε θέσεις, τα ραντεβού είναι πολλά κι ενδιαφέροντα.

Σε διάφορα σημεία της πόλης, 25-28 Μαΐου

## 3 Στον ρυθμό της Athens Music Week

Τέσσερις μέρες, έξι χώροι, 32 καλλιτέχνες και 130 ομιλήτες από 29 χώρες. Η διοργάνωση που φέρνει σε επαφή το κοινό με τους ανθρώπους της μουσικής βιομηχανίας επιστρέφει με 42 πάβελ (π.χ. για τον πολιτιστικό τουρισμό, τη σχέση μουσικής και τεχνητής νοημοσύνης, τα podcast ως το νέο ραδιόφωνο), 13 εργαστήρια, 32 live acts, προβολή ντοκιμαντέρ, DJ sets κ.ά. Το μουσικό πρόγραμμα θα ανοίξει στο Great Bear Rooftop του ξενοδοχείου Selina, θα συνεχιστεί στα Boiler, Crust και Six d.o.s και θα ολοκληρωθεί με τους Hey! Douglas, Παιδί Τραύμα, Steams και Babo Koro στην κεντρική σκηνή της Τεχνόπολης και DJ set στο Rudu Bar.

Τεχνόπολη Δήμου Αθηναίων 29 Μαΐου-1 Ιουνίου



## 4 Στην Εδέμ της Τζόις ΝτιΝτονάτο

Ξεκινά τη διεθνή του περιοδεία από την Αθήνα και έως το 2024 θα ταξιδέψει σε 45 πόλεις και 5 ηπείρους στοχεύοντας να μας ευαισθητοποιήσει απέναντι στα περιβαλλοντικά προβλήματα και την κλιματική αλλαγή. Μια όσση γεμάτη τραγούδια, από την εποχή του Μπαρόκ ως τις μέρες μας, (συνθέσεις των Καβάλλι, Κόπλαντ, Γκλουκ, Χαίντελ, Αιβς, Μάλερ κ.ά.) υπόσχεται το πρότζεκτ «Eden» για χάρη του οποίου η βραβευμένη με Grammy και Olivier Αμερικανίδα μετζοσοπράνο μεταμορφώνεται σε μια ονειρική «αφηγήτρια». Μάλιστα, εκτός της συναυλιακής αίθουσας θα διανέμονται στο κοινό σπόροι που μπορούν να φυτευτούν.

Μέγαρο Μουσικής Αθηνών, 30 Μαΐου στις 20:30



## 5 Με σύνθημα Unleash το TEDxAthens 2023

Από την τεχνητή νοημοσύνη και το Metaverse, μέχρι το θέατρο, το rap/betiko και την πλαστική χειρουργική, 13 ομιλήτες μοιράζονται προσωπικές ιστορίες απελευθέρωσης στη φετινή διοργάνωση. Ανάμεσά τους: η Emine Dzhararova, πρώτη Υφυπουργός Εξωτερικών της Ουκρανίας, ο καλλιτέχνης της hip hop Λιάκος Παπανικολός - Εισβολέας, ο Patrick Alley, συνιδρυτής της Global Witness, ο πολυδιαβασμένος συγγραφέας Thomas Erikson, η Jasmine Harrison, η νεότερη γυναίκα που διέσχισε τον Ατλαντικό κωπηλατώντας ολομόναχη, και οι σκηνοθέτες Λευτέρης Χαρίτος και Ελένη Ευθυμίου. Περισσότερα πάνελ από κάθε άλλη φορά θα φιλοξενησει η Εναλλακτική Σκηνή. Το φετινό TEDxAthens κλείνει με το πάρτι του AthensVoice 102,5 με τη Λιάνα Μαστάθη από τις 20:30 στα dex.

ΚΤΙΣΗ, 28 Μαΐου, από τις 09:00

## 2 Τα παιδιά ψηφίζουν Big Bang Festival 7

Θα ακολουθήσουν τον Κύριο Βι στις περιπέτειές του, θα ταξιδέψουν στα μυστικά του ύπνου των ζώων, θα μπουν στο νομαδικό εργαστήριο κατασκευής μουσικής και θα πειραματιστούν με τους ήχους, θα κάνουν φίλη τους «Ένα πολύ δυνατό κορίτσι», θα ελευθερώσουν τον κόσμο από το σκοτάδι παρέα με τον Σαφίρ, θα τραγουδήσουν σε όλες τις γλώσσες σε ένα πάρτι με 2 DJs. Το βραβευμένο πρωτοποριακό μουσικό φεστιβάλ για παιδιά επιστρέφει για εβδομαδιαία χρονιά με θέατρο, караόκε, παραμύθια, videoart και άλλες μουσικές δράσεις.

Στη γειτονιά της Στέγης, 28 & 29 Μαΐου, 11:00-20:00



Για να καταχωριστείτε στους οδηγούς της Α.Υ., στείλτε δελτία Τύπου 2 εβδομάδες πριν από την προγραμματισμένη ημερομηνία. Ταχυδρομικά στη διεύθυνση Χαρ. Τρικούπη 22, 10679 Αθήνα ή στο fax 210 3617310 ή στο avguide@athensvoice.gr

## ΜΗΝ ΤΟ ΧΑΣΕΙΣ



### 6 «Υπερβολές» σε τρία μονόπρακτα

Μια γυναίκα, μητέρα ενός από τα θύματα των Τεμπών, που ηγαίνει στην ΕΥΔΑΠ έχοντας λάβει λογαριασμό ύψους 2.750ευρώ. Μια ηθοποιός με έναν πατέρα που μόνο ούρλιαζε και εκείνη ήθελε μόνο να πεθάνει. Ένας τυπικός, συνεπής, εργατικός άνθρωπος, που δεν έχει δώσει ποτέ δικαίωμα. Είναι οι ήρωες του θεατρικού τρίπτυχου που παρουσιάζουν οι σκηνοθέτες Πάννης Καλαβριανός, Μαριάννα Κάλμπαρη και Βασίλης Μαυρογεωργίου εξερευνώντας τα όρια της φανεράς αλλά και κρυμμένης βίας που διέπει τις ανθρώπινες σχέσεις σήμερα. Με τις Δέσποινα Γιαννοπούλου, Κατερίνα Λυπηρίδου και τον Άγγελο Μπούρα.

Θέατρο Τέχνης Καρόλου Κουν, 31 Μαΐου - 4 Ιουνίου στις 21:00



Ειρήνη  
Αποστολάτου

### 7 Το 1ο Vanguard Festival είναι εδώ

Στο υπόγειο θα βρεις κόμικς και fanzines και τα βράδια θα ζωντανεύει με dj sets. Σε ρυθμούς τζαζ, χιπ κοπ, ποπ και σύγχρονης μουσικής θα μας παρασύρουν το κουαρτέτο του Χάρη Λαμπράκη, το MObTrio, η Χαρούλα Τσαλαπάρα, οι Rudy Roots και οι Rev/Ohm, ενώ ανεβαίνουν τους ορόφους θα ανακαλύπτουμε εικαστικές περφόρμανς και την έκθεση «Eftychis Synkyria». Δεν θα λείψουν τα χορευτικά δρώμενα (από τους Δανάη & Διονύσιο, Λαμπρινή Γκόλια, Μαρίνα Τσαπέκου κ.ά.), το stand up comedy (με τους Στέλιο Ανατολίτη, Χάρη Νταρζάνο, Θοδωρή Αδαμάκο, Ήρα Κατσούδα, Δήμητρα Νικητέα και Ειρήνη Ξυγκάκη) και οι προβολές ταινιών. Στη νέα γιορτή τέχνης που κάνει το ντεμπούτο της στην καρδιά της πόλης. Χορηγός επικοινωνίας ο AthensVoice 102,5.

Ρομάντσο, 26-28 Μαΐου



### 8 Ροκ στο Κύτταρο

Από τη δεκαετία του '80 στο σήμερα μάς διακτινίζουν τα live της εβδομάδας στο γνωστό μουσικό στέκι της Ηπείρου και Αχαρνών. Την Παρασκευή το Rockpages γιορτάζει τα 20 χρόνια του σ' ένα Journey of no return με τους Silver Risc και τους Bad Habits σε κλασικά κομμάτια από την ελληνική hard rock σκηνή. Το Σάββατο, πάλι, οι Λευκή Συμφωνία μάς συστήνουν το νέο τους άλμπουμ «Ανθη της σιωπής» αλλά και μια επιλογή από τα πιο αγαπημένα τραγούδια της δισκογραφίας τους.

Κύτταρο, 26 Μαΐου στις 21:00 & 27 Μαΐου στις 21:30

C. Jamie, Not yet titled (grey)



### 9 Στον κόσμο του Cameron Jamie

Πέντε χρόνια από την τελευταία του έκθεση στην Αθήνα, ο Αμερικανός διάσημος εικαστικός επιστρέφει στα μέρη μας. Γεννημένος στο Λος Άντζελες το 1969 και κάτοικος Γαλλίας από το 2000, μέσα από την πρακτική του ερευνά τις τελετουργικές πρακτικές σε περιθωριακές ή υπόγειες κουλτούρες. Αυτή τη φορά φέρνει στις αποσκευές του ένα σύνολο από μπρούτζινα γλυπτά και ζωγραφικά έργα στα οποία παρατηρεί κανείς αφηρημένες και διαπλεκόμενες μορφές που αναπτύσσονται στο πλαίσιο μιας οργανικής κίνησης και φέρνουν στο φως αρχέγονα ένστικτα, το συλλογικό ασυνείδητο και αρχαίους μύθους βίας.

Γκαλερί Bernier/Eliades, 25 Μαΐου - 13 Ιουλίου (εγκαίνια: 18:00-21:00)

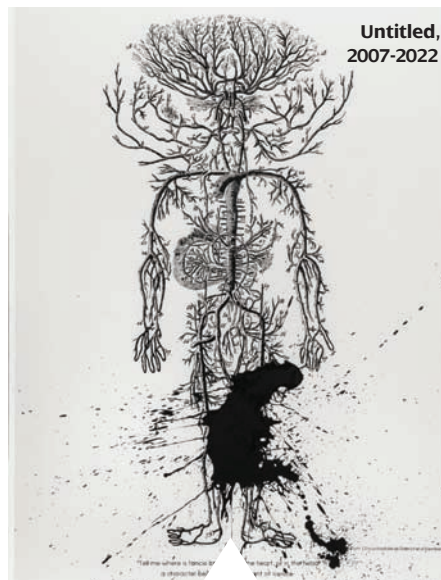


Ευριπίδης  
Παπαδοπετράκης

### 10 Δέκα εικαστικοί χαράσσουν

Τι μπορεί να προκύψει όταν γνωστοί δημιουργοί χωρίς προηγούμενη -ή με ελάχιστη- πρακτική επαφή με το εργαλείο της χαρακτηριστικής, αρχίζουν να ανακαλύπτουν τις τεχνικές της υψιτυπίας και της βαθυτυπίας; Επιστέγασμα μιας πρωτοβουλίας του Ευριπίδη Παπαδοπετράκη που επιχειρεί τον επαναπροσδιορισμό του ρόλου της χαρακτηριστικής στο πεδίο των σύγχρονων εικαστικών τεχνών, η έκθεση με τίτλο «Burr» μάς συστήνει τους πειραματισμούς των Κυριακής Γονή, Μάρως Μιχαλακάκου, Ζάφου Ξαγοράρη, Ηλιά Παπαπλιάκη, Δημήτρη Παπαϊωάννου, Irene Ragusini, Κατερίνας Στεφανιδάκη, Παντελή Χανδρή, αλλά και του Στέφανου Ρόκου.

KORENprocessspace, 25 Μαΐου - 15 Ιουνίου (εγκαίνια στις 19:00)



Untitled,  
2007-2022

### 11 Η πολιτική ματιά της Λυδίας Δαμπασίνα

Τρεις αιωρούμενοι σταυροί από κλαδιά βελανιδιάς κι ένα βίντεο που τους δείχνει να λικνίζονται υπό το φως του φεγγαριού με ηχητική υπόκρουση τον παφλασμό των κυμάτων. Ένα θρησκευτικό θέμα ή μήπως μια έμμεση αναφορά στους συμβολισμούς της σημαίας του Ρήγα, στην αισθητική της ανατροπής και στους κοινωνικούς επαναστάτες; Θέματα όπως η οικολογία, οι οικονομικές ανισότητες, ο θρησκευτικός φανατισμός, το γυναικείο ζήτημα και ο έρωτας πραγματεύεται η γνωστή καλλιτέχνισ στην έκθεση «Lorem Ipsum» μέσα από νέες φωτογραφίες, γλυπτά και εγκαταστάσεις αλλά και κάποια παλιότερα έργα της.

Κέντρο Τεχνών Δήμου Αθηναίων, 25 Μαΐου - 16 Ιουλίου (εγκαίνια: 18:00-22:00)

Κρίστοφ Έσενμπαχ



### 12 Μια «Φανταστική» συνάντηση

Ο θρυλικός αρχιμουσικός Κρίστοφ Έσενμπαχ ανανεώνει το ραντεβού του με την Κρατική Ορχήστρα Αθηνών για να διευθύνει την απαιτητική Πέμπτη Συμφωνία του Άντον Μπρούκνερ, ενός συνθέτη που για εκείνον, όταν ήταν παιδί, σήμαινε «τα πάντα, την ελπίδα, το βάθος και την εσωτερική γαλήνη». Στο πρώτο μέρος της συναυλίας, ο επιφανής Αμερικανός τσελίστας Ζυλ Μπέιλιανα μετράται με το «εξομολογητικό» Κοντσέρτο για βιολοντσέλο και ορχήστρα του Εντουαρντ Έλγκαρ. Τα έσοδα της συναυλίας θα διατεθούν για το έργο του «Μαζί για το Παιδί».

Μέγαρο Μουσικής Αθηνών, 28 Μαΐου στις 20:30



linslusM

### 13 13 χρόνια Off-OffAthens

Σαρτρ αλλά και Οικονομίδης, ιστορίες για τον έρωτα και τις ανθρώπινες σχέσεις, για γυναίκες πραγματικές ή κι από τη σφαίρα του μύθου, για ανώνυμους ανθρώπους της διπλανής πόρτας και influencers. Το φεστιβάλ που από το 2008 μας έχει συστήσει τη δουλειά 2.400 καλλιτεχνών παραδίδει και φέτος τη σκηνή σε 24 θεατρικά σχήματα και νέους δημιουργούς για να μοιραστούν τη δουλειά τους.

Επί Κολωνών, 31 Μαΐου - 25 Ιουνίου



ΟΠΕΡΑ

# Ο λεδ εέ

# ΠΠΥ

«ΠΙΣΤΕΥΩ  
ΣΤΗΝ ΤΕΧΝΗ  
ΠΟΥ ΕΙΝΑΙ ΑΓΝΗ  
ΟΜΟΡΦΙΑ»



Λίγο πριν η «*Μαντάμα Μπατερφλάι*», που σκηνοθετεί στο Ηρώδειο, ανοίξει τη σεζόν του Φεστιβάλ Αθηνών Επιδαύρου, ο πολυσχιδής δημιουργός μιλά για την πολιτική διάσταση της όπερας του **Πουτσίνι**, την τέχνη και την τεχνητή νοημοσύνη

ΤΗΣ ΙΩΑΝΝΑΣ ΓΚΟΜΟΥΖΑ



**Τ**ο βλέμμα του, ζωνφό και παιγνιώδες, σκανάρει κάθε λεπτομέρεια στον χώρο καθώς οι τεχνικοί «χτίζουν» το σκηνικό του Πιερ-Αντρέ Βάιτς με τις μαυρόασπρες επιφάνειες, τις αμερικανικές σημαίες και τις χρωματιστές ταμπέλες εμπορικών κολοσσών στον φόντο. Παρά την ενέργεια, όμως, που συνεπάγεται η προετοιμασία, ο Ολιβιέ Πυ εμφανίζεται προσηνής, γελά συχνά και εκτοξεύει πνευματώδεις ατάκες με κάθε ευκαιρία. Τρία χρόνια μετά τον «Βότοεκ», ο Γάλλος κορυφαίος σκηνοθέτης, επί εννέα χρόνια καλλιτεχνικός διευθυντής του περίφημου Φεστιβάλ της Αβινιόν και πλέον επικεφαλής του παρισινού Théâtre du Châtelet, συνεργάζεται ξανά με την Εθνική Λυρική Σκηνή ανοίγοντας την 1η Ιουνίου την αυλαία του Φεστιβάλ Αθηνών Επιδαύρου με μια νέα παραγωγή της «Μαντάμα Μπαττερφλάι». «Η Ιταλίδα προγιαγιά μου λάτρευε τον Πουτσίνι, κοιμόταν με το πορτρέτο του. Η Τόσκα και η Μπαττερφλάι ήταν η μουσική της εποχής της, όπως θα ήταν για μένα η ντίσκο. Τις τραγουδούσε στα γαλλικά, κι εγώ μαζί της. Ανακάλυψα την όπερα μέσω του Πουτσίνι» μου αναφέρει. Κι όμως, μετά από 48 σκηνοθεσίες στο λυρικό θέατρο είναι η πρώτη φορά που καταπάνεται με το ρεπερτόριο του συνθέτη του ιταλικού βερισμού και μάλιστα με μια από τις πιο δημοφιλείς δημιουργίες του. Διάσημη για τις υπέροχες άριες και τη δραματική θεατρικότητά της, η «γιαπωνεζική τραγωδία» του Τζάκομο Πουτσίνι αντλεί υλικό από μια πραγματική ιστορία και αφηγείται τον μοιραίο έρωτα της νεαρής γκέισας Τσο-Τσο-Σαν για τον Πίνκερτον, υποπλοίαρχο του Ναυτικού των ΗΠΑ, που την εγκαταλείπει με την ίδια να οδηγείται τελικά στην αυτοκτονία.

— Μέσα από ποιο πρίσμα βλέπετε το έργο; Έχετε αναφερθεί στην πολιτική διάστασή του.

Η Μαντάμα Μπαττερφλάι θεωρείται γενικώς ένα μελό-δραμα χωρίς πολιτικό βάθος που εξελίσσεται σε μια φανταστική Ιαπωνία. Αν αφαιρέσουμε το βερνίκι του «τοπικού χρώματος», είναι η ιστορία ενός Αμερικανού χωρίς ηθικούς φραγμούς που αγοράζει ένα παιδί δεκαπέντε ετών και το καταστρέφει. Κάτω από τις ανθισμένες κερσιές, η ποταπότητα, η βία, η άρνηση του ιαπωνικού πολιτισμού, η λαγνεία και ο αλκοολισμός είναι οι πραγματικοί κινητήρες του έργου. Χρειάστηκε να διασχίσω μια μεγάλη διαδρομή για να ανακαλύψω την πολιτική διάστασή του και να επιστρέψω σε αυτό το είδος όπερας. Πάντα νόμιζα ότι το συγκεκριμένο έργο θα ήταν βαρετό για τους Ιάπωνες. Όταν όμως επισκέφθηκα την Ιαπωνία, αντιλήφθηκα ότι συνέβαινε το αντίθετο. Έχουν μεγάλο θέμα με τον αμερικανικό τρόπο ζωής, με το τι συνέβη κατά τη διάρκεια του πολέμου. Μπορεί να συναντήσεις Ιάπωνες στην ηλικία μου που αρνούνται να μιλήσουν αγγλικά λόγω όσων έχουν συμβεί. Το σεπούκου του Μισίμα δεν σήμαινε κάτι διαφορετικό: σήμαινε την άρνηση του αμερικανικού τρόπου ζωής και την επανοικειοποίηση του ιαπωνικού πολιτισμού ως αναπαλλοτρίωτη ελευθερία. Ο Πουτσίνι αποδείχθηκε προφητικός ως προς το πώς η παγκοσμιοποίηση εξαφανίζει τους τοπικούς πολιτισμούς και κλείνει όλους τους πληθυσμούς μέσα στον καπιταλισμό και τον καταναλωτισμό, στην αμερικανική εκδοχή τους.

— Ποια είναι η Τσο-Τσο-Σαν, η ηρωίδα του έργου;

Είναι μια αφελής έφηβη, όπως ήμουν και εγώ στην ηλικία της, όταν ήμουν ερωτευμένος με την αμερικανική κουλτούρα και τον λάθος άνθρωπο. Στην πορεία διαπιστώνει πόσο λάθος έκανε που απαρνήθηκε την οικογένεια και την κουλτούρα της. Στο τέλος είναι πολύ δυνατή.

— Δώστε μας μια εικόνα για το σκηνικό, τα κοστούμια. Σε ποια εποχή «τοποθετείτε» την Μπαττερφλάι; Αν υπάρχει κάποια συγκεκριμένη χρονική στιγμή είναι η δεκαετία του '50, μετά τον πόλεμο, καθώς η υπόθεση εκτυλίσσεται στο Ναγκασάκι. Τα κοστούμια παραπέμπουν στο στιλ του χορού Βυτοχ, που είναι κυριολεκτικά ο χορός του σκοτούς. Το σκηνικό είναι αρκετά απλό, με μια μεγάλη μαύρη στρογγυλή σκηνή και μια γέφυρα.

— Γιατί ανεβάζετε την ορχήστρα στη σκηνή του Ηρωδείου;

Είναι ένα ανοικτό θέατρο, οπότε σκέφθηκα ότι θα ήταν καλό για την ακουστική να έχουμε τις φωνές μπροστά και την ορχήστρα στο βάθος. Θα είναι, βέβαια, πιο δύσκολο για τον διευθυντή της ορχήστρας καθώς θα έχει τους τραγουδιστές πίσω του. Το έχω επιχειρήσει άλλη μια φορά, στη δεύτερη πράξη της «Άλκπστης» του Γκλουκ στην Όπερα Γκαρνιέ στο Παρίσι, αλλά για εντελώς διαφορετικό λόγο.

— Οι καλλιτεχνικές επιλογές έχουν πάντα πολιτική διάσταση για σας;

Ελπίζω όχι, γιατί διαφορετικά κάνεις πολιτική και όχι τέχνη. Αν δεις την «Μπαττερφλάι» και δεν κλάψεις, δεν είναι η «Μπαττερφλάι». Πρέπει να απονέμει συναίσθημα, αλλά η πολιτική διάσταση επίσης φέρει συναίσθημα. Θα μπορούσα να πω ότι κάθε καλό έργο είναι πάντα πολιτι-

κό αλλά ένα πολιτικό έργο δεν είναι πάντα καλό.

— Τι θεωρείτε ως πιο επείγον σήμερα; Ποια είναι τα θέματα στον κόσμο μας που σας προβληματίζουν περισσότερο και τα οποία θα θέλατε να αντικαταπριζόνται στη δουλειά σας;

Πρέπει να αγωνιστούμε για την Ευρώπη, γι' αυτό το ζήτημα της Ουκρανίας είναι πραγματικά σημαντικό γιατί η έκβασή του –δεν ξέρω αν και πώς θα τελειώσει– θα αλλάξει την Ευρώπη. Πρέπει να δημιουργήσουμε τις Ηνωμένες Πολιτείες της Ευρώπης για να φέρουμε μια ισορροπία στον κόσμο με άλλες αξίες. Μοιραζόμαστε τόσα κοινά όσον αφορά τη δημοκρατία και τα ανθρώπινα δικαιώματα, ο πολιτισμός δεν έχει να κάνει μόνο με τα χρήματα, διαφέρουμε από την Κίνα, τις ΗΠΑ, τη Ρωσία – ωστόσο πιστεύω ότι μια άλλη Ρωσία από αυτήν του Πούτιν θα έπρεπε να ανήκει στην Ευρώπη.

— Πώς θα ορίζατε τη δουλειά και τη διαδρομή σας στην τέχνη;

Λυρική, όχι μόνο στην όπερα, στα πάντα. Έχω ασχοληθεί με πολλά διαφορετικά πράγματα, με τη συγγραφή, τη σκηνοθεσία, την ηθοποιία, τον κινηματογράφο, αλλά κατά βάθος είμαι ένας λυρικός ποιητής. Όταν μιλώ σε νέους ηθοποιούς τους λέω ότι πρέπει να παίζουν όπως οι τραγουδιστές της όπερας. Τον τρόπο για να παρουσιάσεις την ανθρώπινη κατάσταση δεν τον βρίσκεις σε ένα τηλεοπτικό σόου. Θέλω από τους ηθοποιούς να πηγαίνουν στα άκρα την ερμηνεία τους και είναι αρκετά εύκολο να πετύχεις κάτι τέτοιο με τους Έλληνες, πολύ περισσότερο απ' ό,τι με τους Ελβετούς ή τους Ιάπωνες. Το θέατρο πρέπει να φέρνει την υπέρβαση, μια ιδέα του θεϊκού, κάτι το ιερό σε έναν κόσμο στον οποίο δεν υπάρχει παρά το χρήμα. Ήμουν και είμαι αρλεκίνος ως ηθοποιός, ένας ηλικιωμένος αρλεκίνος, γεγονός λυπηρό (σ.σ. γελαί). Δεν πρόκειται καθόλου για επιλογή, είναι κάτι που έχεις. Ο αρλεκίνος προέρχεται από τον λαό, δεν είναι αστός, παίζει και γελά με τα πάντα και αυτή είναι η κοινωνική του εκδίκση. Σε ό,τι κι αν πιστεύει, στον Θεό, την επανάσταση, τον αγώνα, ο αρλεκίνος δεν θέλει να βαριέται.

— Τι θέλετε να υπερβείτε ως άνθρωπος και ως καλλιτέχνης;

Απλά να βρω μια σπίθα νοήματος –ίσως όχι τον Θεό, ίσως ο Θεός να είναι πολύ ψηλά για μένα–, κάτι που συμβαίνει ορισμένες φορές σ' αυτή την όμορφη, τρελή δουλειά που κάνουμε. Υπάρχουν στιγμές που νιώθεις ότι συνειδητοποιήσες κάτι στη ζωή – αν ποτέ καταλαβαίνουμε. Είχα αρκετές τέτοιες στιγμές, είχα μια καλή ζωή. Ο πόνος μου έγινε φως. Αυτό είναι αρκετό, αυτό αναζητούσα. Μια κάποια χαρά.

— Τι είναι η τέχνη για εσάς; Ένας τρόπος να βρίσκετε τη χαρά;

Όταν ήμουν νέος πίστευα στην επανάσταση, στην πολιτική και το σεξ. Τώρα πιστεύω στην τέχνη που είναι αγνή ομορφιά. Σου δίνει το αίσθημα ότι ο πόνος σου φεύγει. Τα πάντα, όλα όσα θα μπορούσα να επιθυμώ, μου τα έδωσε το θέατρο. Συναντήσεις με ανθρώπους, με έργα, με πεθαμένους, με ζωντανούς, ευχαρίστηση, δουλειά. Το θέατρο υπήρξε πολύ γενναιόδωρο μαζί μου.

— Στο σημείωμά σας για την παράσταση αναφέρεστε στην οικουμενική διάσταση του έργου στην εποχή μας, όταν ολόκληρος ο πλανήτης έχει πουληθεί, εξευτελιστεί και εκμηδενιστεί από τον καπιταλισμό. Ποιο είναι το παρόν και το μέλλον που προσδοκάτε και πώς μπορούμε να το κάνουμε πραγματικότητα; Πρέπει να διαφυλάξουμε κάποιες οσείες στις οποίες αυτή η αλήθεια δεν είναι πραγματικότητα πλέον. Τουλάχιστον έχουμε τόπους, όπως η όπερα και το θέατρο, όπου η βία των χρημάτων δεν καταστρέφει τα πάντα. Αυτό κάνω. Δεν έχω λύση επί του παρόντος, είμαι πολύ μεγάλος ή πολύ νέος. Ίσως η επόμενη γενιά να βρει κάποιον δρόμο. Τα πάντα είναι πιθανά. Βρίσκω την ελπίδα στους νέους ανθρώπους.

— Πρόσφατα αναλάβατε τη διεύθυνση του Théâtre du Châtelet στο Παρίσι. Τα σχέδιά σας;

Οι θεατές έρχονται στο Σατλέ για να διασκεδάσουν. Είναι μουσικό θέατρο, δηλαδή παρουσιάζει μιούζικαλ, όπερα, οπερέττες, συναυλίες. Αυτό θέλω μετά από όλα αυτά τα χρόνια που πέρασα με σκοτεινά και σοβαρά έργα (σ.σ. γελώντας). Είναι ίσως το πιο όμορφο θέατρο στο Παρίσι και μπορεί να είναι αρκετά ανοικτό στο πρόγραμμά του. Για μένα πρέπει να απευθύνεται στο ευρύ κοινό. Διαφέρω σε σχέση με το ρεπερτόριο που ανέβαζα στην Αβινιόν, αλλά έχω ζήσει πολλές ζωές στη ζωή μου. Βρίσκομαι στο Σατλέ εδώ και δύο μήνες, αλλά υπάρχει καλλιτεχνικός προγραμματισμός έως το 2025. Στις προτεραιότητές μου είναι να μειώσουμε το τεράστιο έλλειμμα.

— Επανερχεστε συχνά στο θέμα του πολιτιστικού εκδημοκρατισμού, του ανοίγματος του πολιτισμού σε όλους. Πώς μπορεί να επιτευχθεί σήμερα στη Γαλλία;

Όλοι θέλουν να δουν όπερα, την «Κάρμεν», την «Τραβιάτα», έστω και μία φορά στη ζωή τους. Ακόμα κι αν ακούν όλη τη μέρα ραπ – παρεπιμπόντως, ελπίζω να φέρουμε και καλούς ράπερ στο Σατλέ. Το πρόβλημα είναι ότι τα εισιτήρια είναι πολύ ακριβά, οπότε θα δουλέψουμε πάνω σε αυτό. Δεν ξέρω ακόμα πώς. Πρέπει να μειώσουμε το κόστος των παραγωγών, να αναζητήσουμε χρηματοδοτήσεις.

— Πρόσφατα ότι τον Ιούνιο στο Σατλέ ανεβαίνει μια όπερα που ξεκινά με τη φωνή ενός ανθρωποειδούς. Ποιες οι σκέψεις σας για την τέχνη σε σχέση με την Τεχνητή Νοημοσύνη;

Είναι πολύ ενδιαφέρον. Ενδεχομένως να αρέσει στο κοινό γιατί συνδέεται με ζητήματα όπως το μετα-ανθρώπινο. Θα ήθελα να κάνω μια όπερα με ρομπότ. Η Τεχνητή Νοημοσύνη είναι απλά ένα εργαλείο. Το θέμα είναι πώς θα το χρησιμοποιήσουμε. Αλλά είναι ένα καταπληκτικό εργαλείο, μια επανάσταση. Ζήτησα στο ChatGPT να μου γράψει ένα δραματουργικό σημείωμα για τη «Μαντάμα Μπαττερφλάι» και ήταν καλό. Όχι αρκετά καλό ώστε να το χρησιμοποιήσω, αλλά χρειάστηκε λίγα δευτερόλεπτα για να το γράψει και χωρίς λάθη. Δεν το φοβάμαι, είναι οπωσδήποτε το μέλλον.

— Πού οδεύει, όμως, η ανθρώπινη δημιουργικότητα με το ChatGPT;

Πολύ καλή ερώτηση γιατί αυτή η νοημοσύνη έχει διαβάσει περισσότερα βιβλία απ' όσα θα διαβάσω ποτέ εγώ. Διαθέτει περισσότερη γνώση και αναφορές, για οποιδήποτε θέμα και σε κάθε γλώσσα. Σίγουρα η τέχνη δεν έχει να κάνει μόνο με τη γνώση. Αλλά μιλάμε για ένα νέο είδος γελοιοποίησης της ανθρωπότητας... **A**

INFO

Μαντάμα Μπαττερφλάι, Ωδείο Ηρώδου Αττικού 1, 4, 7 & 10 Ιουνίου στις 21:00  
Προπώληση: Ταμεία ΕΛΣ (2130885700), εκδοτήρια Φεστιβάλ Αθηνών Επιδαύρου (2118008181, 2103225109), aefestival.gr & viva.gr



## ‘Αρης Αλεξανδρής «Τίποτα δεν είναι πιο διδακτικό από το κακό παράδειγμα του εαυτού μας»

Του ΓΙΑΝΝΗ Χ. ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΥ - Φωτό: ΘΑΝΑΣΗΣ ΚΑΡΑΤΖΑΣ

Πώς αποφασίζει κανείς να καταστρώσει ένα αφήγημα; Το «Πώς ο Ιγνάτιος Καραθοδωρής έχασε τα πάντα» (εκδ. Μεταίχμιο, σελ. 272) αφηγείται την πορεία του νεαρού Ιγνατίου Καραθοδωρή που, άμα τη επιτυχία του στις Πανελλήνιες, θα μετακομίσει στην Αθήνα από την Κομοτηνή για να σπουδάσει στο τμήμα ΜΜΕ του Πανεπιστημίου Αθηνών. Ο ήρωας γρήγορα θα αρχίσει να δικτυώνεται τόσο κοινωνικά όσο και επαγγελματικά σε διάφορα έντυπα, σε όλες όμως τις καταστάσεις θα προσαρμόζεται και θα κινείται «προσεγγιστικά» και στο περίπου. Όλα αυτά μέχρι το σημείο που θα «χάσει τα πάντα», όπως προδίδει και ο τίτλος του πεζογραφήματος. Ο Άρης Αλεξανδρής (Αθήνα, 1991) όπλισε αφηγητή και αφήγηση με αμεσότητα, διαβρωτικό χιούμορ και σχολιαστικό ύφος για να θίξει μέσω της πορείας του Ιγνατίου θέματα όπως το προσώπιο της «αποσυντιθέμενης» δημοσιογραφίας και την πολυπλοκότητα φιλικών και οικογενειακών σχέσεων. Τον συνάντησα ένα πρωινό, σ’ ένα καφέ του κέντρου. Μετρημένος στον λόγο του, αστείος σε σημεία και σαφής σε ό,τι έλεγε, μου μίλησε για τα κίνητρά του να γράψει ένα μυθιστόρημα, την αξία του χιούμορ, το πόσο κοπιώδης εργασία είναι το γράψιμο, τα προσωπικά στοιχεία που ενέταξε στην πλοκή, και έκλεισε τη συζήτηση με μια απροσδόκητη αναφορά στο διδακτικό του κακού παραδείγματος του εαυτού μας.

**Τι σας παρακίνησε εξ αρχής να γράψετε ένα βιβλίο, και συγκεκριμένα αυτό το βιβλίο;** Δεν ξύπνησα μια μέρα και αναφώνησα «α! εγώ θα γράψω βιβλίο!» ούτε συνέβη κάτι συγκεκριμένο που με ώθησε. Έγραφα από πάντα και ήξερα ότι κάποια στιγμή θα ερχόταν και το βιβλίο σαν ένα είδος νομοτέλειας, όταν θα προέκυπε η κατάλληλη ιδέα. Η ιδέα ήρθε μόνη της, στο ξεκούδουνο, κι αυτή ήταν που με παρακίνησε να γράψω αυτό το βιβλίο. Είναι λίγο περίεργο θέμα το κίνητρο του γραψίματος. Γράφω χωρίς ιδιαίτερο λόγο» επειδή δεν γίνεται αλλιώς, επειδή αυτό ξέρω να κάνω. «Γράφω για να καταλάβω τι σκέφτομαι», που έλεγε και η μακαρίτισσα η Τζόαν Ντίντιον.

**Τι ήταν αυτό που θέλατε να πείτε;** Καταρχάς, μία καλή ιστορία. Με απασχολεί πολύ αυτό – η αυταξία της ιστορίας, η αφήγηση που έχει σημασία από μόνη της, ανεξάρτητα από μηνύματα, themes και ατζέντες. Βρίσκω δηλαδή συναρπαστική την κατάσταση μίας υπόθεσης με αρχή, μέση και τέλος, που εξελίσσεται σε έργο λόγου και απευθύνεται σε διαφορετικούς εγκεφάλους για να το επεξεργαστεί ο καθένας με τα εργαλεία του. Η γραφή είναι σαν ένα είδος πνευματικού ποδοσφαίρου. Ρωτάμε άραγε κάποιον τι θέλει να πει παίζοντας μπάλα; Απλώς παίζει επειδή την ευχαριστιέται, και όποιος θέλει την παρακολουθεί και την εκτιμάει για τους δικούς του λόγους. Σε ένα δεύτερο επίπεδο, με ενδιέφερε να θίξω καταστάσεις που με προβληματίζουν διαχρονικά: την αγριότητα της ενηλικίωσης, την ουσία και τις μεταμορφώσεις των φιλικών και οικογενειακών σχέσεων, τις ποικίλες όψεις του εαυτού, τον κόσμο της επαγγελματικής αποκατάστασης, το χαοτικό τοπίο της ψηφιακής ζωής και των media. Δεν έγραψα αυτό το βιβλίο, ωστόσο, για να μιλήσω φιλοσοφικά. Το έγραψα επειδή μου άρεσε η ιστορία μου.

**Το χιούμορ –το βιβλίο είναι γεμάτο απ’ αυτό, αυτοσαρκαστικό ή περιγελαστικό– ήταν ένα όχημα για να πείτε κάποια πράγματα ή απλά ένα φίλτρο μέσα από το οποίο βλέπετε εσείς ή και ο Ιγνάτιος τα πράγματα;** Το χιούμορ είναι ένα φίλτρο που απαλλάσσει το δράμα από το μελόδραμα. Μία συσκευή υπαρξιακής και αισθητικής χρησιμότητας «καίει» τα πομπώδη ψευτοσυναίσθημα και τη σοβαροφάνεια και παραδίδει την ιστορία σε μία μορφή που θεωρώ ειλικρινέστερη και πιο αυθεντική. Ο Ιγνάτιος χρησιμοποιεί το χιούμορ αντανάκλαστικά ή και ανεπίγνωστα. Μερικές φορές δε, νομίζει ότι κάνει χιούμορ, αλλά το ίδιο του το χιούμορ κάνει χιούμορ εις βάρος του. Εγώ το χρησιμοποιώ για λόγους σκοπιμότητας και επιβίωσης: τα πράγματα είναι πάντα καλύτερα και πιο υποφερτά, όταν τα κοιτάς λίγο λοξά.

**Γράφτηκε για τον Ιγνάτιο στον Τύπο είτε ότι αρνείται να σοβαρευτεί ακόμα και μετά τα όσα συμβαίνουν στο βιβλίο, είτε ότι αντιμετωπίζει την ήττα με μια συγκατάβαση και οριακά έναν ωχάδερφισμό. Εγώ το είδα ως μια συμφιλίωση με τη ματαιώση ενός δυναμικού**

**μεγαλείου. Για εσάς τι σημαίνει αυτό το «όλα καλά» που ξεστομίζει ο ήρωας μετά από όσα συνέβησαν;** Καλά το είδατε. Το «όλα καλά» είναι επιστέγασμα μίας ειρηνικής προσγείωσης, μία έμμεση δήλωση συνθηκολόγησης με το μη θεαματικό, με το άδοξο, με το μέτριο ίσως. Η πεζή, καθημερινή ζωή, αυτή που νομιμάρουμε κι από την οποία προσπαθούμε να ξεφύγουμε, μπορεί τελικά να είναι προτιμότερη από το μοντέλο ζωής που πασχίζουμε να κατακτήσουμε. Το να «ξεκαβαλάς» είναι μία άχαρη μετάβαση, αλλά έχει κάτι σοφό και λυτρωτικό μέσα του.

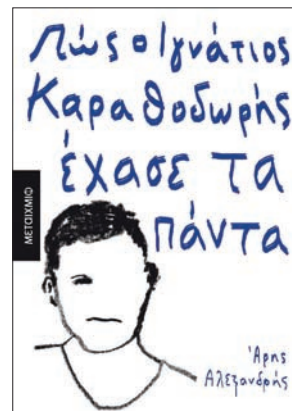
**Είχε το βιβλίο αυτό προσωπικά στοιχεία; Αν ναι, πού ξεκινά και πού σταματά η αλήθεια;** Είχε προσωπικά στοιχεία στον βαθμό που μια φανταστική ιστορία δεν μπορεί να αποτελείται μόνο από φανταστικά ευρήματα. Το πλαστό κατασκευάζεται εν μέρει από σπαράγματα πραγματικότητας. Επομένως, ναι, αξιοποίησα εμπειρίες και γνώσεις δικές μου ή κοντινών προσώπων, αλλά και μερικές αληθινές φιγούρες ως πρώτη ύλη για να πλώσω τις δικές μου. Η αλήθεια και ο μύθος συμπλέκονται με τρόπο που ο αναγνώστης δεν μπορεί ούτε και χρειάζεται να αποκωδικοποιήσει. Τι σημασία έχει;

**Ρωτώ γιατί και εσείς και ο ήρωας σας μπήκατε νωρίς στον χώρο των media. Πώς αντιμετωπίσατε αντίστοιχες δυσκολίες ή περιστατικά στην δική σας πορεία – αν αντιμετωπίσατε;** Ε ναι, δεν θα μπορούσα να είχα κάνει τον Ιγνάτιο ποδοσφαιριστή ή ουρολόγο. Δεν θα ήξερα τι να πω, δεν θα είχα ιδέα πώς να τον περιγράψω. Η αυτοβιογραφικότητα κατά κάποιον τρόπο και σε ορισμένο βαθμό σου επιβάλλεται. Εκτός αν έχεις τα μέσα –μακάρι να τα διέθετα!– να κάνεις ενδελεχείς έρευνες και μελέτες και να δημιουργείς χαρακτήρες εντελώς ξένους από την εμπειρία σου. Σε ό,τι αφορά εμένα, πάντως, όταν βρέθηκα μπροστά σε μιντιακές ασχήμιες, γύρισα από την άλλη, αποχώρησα, έγινα δυσάρεστος, έκανα εκθροούς. Ο Ιγνάτιος επέλεξε να γίνει ένα με την ασχήμια.

**Ο Ιγνάτιος μέσα στην αφελέιά του έχει συχνά μικρές αναλαμπές ευφυΐας, είναι σαρωτικός γραφιάς και τον παρουσιάζετε να έχει την ικανότητα να γράφει καλά και σχετικά γρήγορα – σαν να είναι κάτι εύκολο. Στα μάτια μου η γραφή που συνδυάζει επάρκεια στην διατυπώσεις, εποπτεία και ικανότητα είναι μια επίπονη διαδικασία. Εσείς πώς το βλέπετε;** Είναι πολύ δύσκολο πράγμα το γράψιμο, ειδικά αν έχεις απαιτήσεις από αυτό. Όποιος διαθέτει ταλέντο και το αγαπάει, έχει ένα προβάδισμα –ας πούμε ότι του έρχεται πιο εύκολα–, αλλά αυτό δεν αναιρεί το πόσο κοπιώδης, σύνθετη και μοναχική διαδικασία είναι, ακόμη κι αν το αποτέλεσμα της μοιάζει απλό. Ο Ιγνάτιος δεν έχει κάποιο συγκλονιστικό χάρισμα –τουλάχιστον εγώ δεν τον φαντάστηκα έτσι. Έχει μία σεβαστή ικανότητα, αλλά κυρίως νεότητα και όρεξη. Θέλει να αποδείξει κάτι, να ενταχθεί κάπου, να πετύχει. Αυτά σχηματίζουν ισχυρό κίνητρο και το κίνητρο πυροδοτεί το γράψιμο. Όμως αυτή η αίσθηση επείγοντος, αυτός ο νεανικός ζήλος δεν αρκεί. Αν δεν ανακαλύψεις βαθύτερους λόγους για να γράφεις, λιγότερο συνδεδεμένους με την πρόσληψή σου από τον κόσμο, δεν θα γράφεις για πολύ. Αν δεν γίνει προσωπικό σου θέμα, το γράψιμο δεν φτουράει. Δεν είναι όμως μόνο θεωρητικό. Το γράψιμο, εκτός από μεράκι και συνειδησιακή καθαρότητα, θέλει εκπαίδευση, προπόνηση, προσήλωσή και πολύ διάβαση. Είναι κανονική δουλειά.

**Έχετε βιώσει σφοδρές ματαιώσεις, όπως ο Ιγνάτιος –δεν εννοώ με τέτοιες συνέπειες. Πώς τις διαχειριστήκατε;** Με ψυχραιμία. Όταν ήμουν μικρός πίστευα ότι δεν είχα τίποτα να χάσω, ότι καμία ματαιώση δεν είναι ισχυρότερη από την ικανότητά μου να την ξεπερνάω. Τώρα που μεγάλωσα δεν υποτιμώ τόσο τις απογοητεύσεις, αλλά πιστεύω ακράδαντα ότι τα σημαντικά είναι εκείνα που δεν χάνονται.

**Θεωρείτε πως τέτοια συμβάντα είναι και χρήσιμα;** Σαν αυτά που συνέβησαν στον Ιγνάτιο; Ασφαλώς και είναι χρήσιμα. Δεν είμαι από εκείνους που θεωρούν ότι «πρέπει να πάθεις για να μάθεις», έχω αποφύγει πολλές κακοτοπιές και χωρίς να βουτήξω σε αυτές. Πιστεύω όμως ότι τίποτα δεν είναι πιο διδακτικό από το κακό παράδειγμα του εαυτού μας. Οι ατυχίες, οι εσφαλμένες επιλογές, τα ακατάλληλα άτομα που συναντάμε στον δρόμο μάς δημιουργούν ένα προηγούμενο, μία εμπειρία μικρής ή μεγάλης οδύνης που λειτουργεί ως πυξίδα. Σε τελική ανάλυση, ακόμα κι αν δεν καταλαβαίνουμε προς τα πού πρέπει να πάμε, ξέρουμε σίγουρα προς τα πού δεν πρέπει. **A**



‘Αρης Αλεξανδρής  
Πώς ο Ιγνάτιος Καραθοδωρής έχασε τα πάντα  
εκδ. Μεταίχμιο

## Η σαγήνη της λογοκλοπής

Του ΑΡΗ ΣΦΑΚΙΑΝΑΚΗ

Η Σενεγάλη. Πού στην οργή βρίσκεται η Σενεγάλη; Εντάξει, κάπου στην Αφρική. Ψάχνω στον χάρτη. Ένα μικρό κράτος της δυτικής Αφρικής με πρωτεύουσα το Ντακάρ. Δεν πρόκειται ποτέ να πάω στη Σενεγάλη, πρώην γαλλική αποικία. Γενικώς μιλώντας, η Μαύρη Ήπειρος δεν υπήρξε ποτέ ταξιδιωτικός προορισμός για μένα. Έχω βρεθεί βέβαια στο Μαγκρέμπ κι έχω φτάσει ως το Κέιπ Τάουν και το Ακρωτήριο της Καλής Ελπίδος, όμως η υπόλοιπη Αφρική δεν παρουσιάζει ενδιαφέρον για την περίπτωση μου. Ίσως επειδή απουσιάζει η ιστορία, όπως τουλάχιστον την εννοώ εγώ. Ίσως επειδή θα ένιωθα κάθε στιγμή ταπεινωμένος στη σκέψη κάποιων ανατομικών λεπτομερειών της αφρικανικής φυλής (αναφέρομαι στους άντρες). Έπιασα το μυθιστόρημα του Αφρικανού Μοχάμεντ Μπουγκάρ Σαρ με ελαφριά καχυποψία. Στο αυτί του βιβλίου είδα τη φωτογραφία του συγγραφέα: ένας ευειδής μαύρος με παπανδρεϊκό ζιβάγκο. Ετών 33 σήμερα που μιλάμε. Που έχει στο παλμαρέ του το βραβείο Goncourt του 2021 (μες στη βαριά καραντίνα). Προφανώς οι Γάλλοι, σκέφτηκα, έρμαια κι αυτοί της ποσόστωσης και του πολιτικού κορέκτ, έδωσαν το εθνικό βραβείο τους σε έναν Σενεγαλέζο πολίτη που ζει στη Γαλλία. Άρχισα να διαβάζω με κρύα καρδιά.

Έκανα λάθος. Η πεζογραφία του νεαρού Σενεγαλέζου είναι άξια κάθε βραβείου. Η υπόθεση του βιβλίου αφορά τη λογοτεχνία στην ουσία της – στην εντελέχειά της, θα έλεγε ο Αριστοτέλης. Ο ήρωας του μυθιστορήματος, μαύρος και πρωτοεμφανιζόμενος, έχει γράψει

ένα βιβλίο που ταράσσει τα νερά της βαλτωμένης συγγραφής του καιρού του συγκλονίζοντας το αναγνωστικό κοινό. Δεν αργεί, ωστόσο, να αποκαλυφτεί ότι το περί ου ο λόγος βιβλίο, που αποθεώθηκε από την κριτική, δεν είναι παρά ένα συμπλήρωμα, ένα συνταίριασμα πες, από εδάφια άλλων βιβλίων που ο ήρωάς μας έχει καταλοιστεύσει ενσωματώνοντας τα στο δικό του πόνημα. Κοντολογίς, καραμπινάτη λογοκλοπή. Μόλις αρχίζουν οι λεμονόκουπες, ο συγγραφέας εξαφανίζεται.

Την αναζήτησή του ξεκινά ένας άλλος συγγραφέας που έχει σαηνευτεί από το προϊόν της λογοκλοπής.

Από τη Σενεγάλη ως το Παρίσι κι από την Αργεντινή ως το Μοντεβιδέο, ο αναγνώστης απολαμβάνει ένα μυθιστόρημα καθαρών αιώνων πεζογραφίας, τη μετάφραση του οποίου

οφείλουμε στη Μήνα Πατεράκη-Γορέφρη.

Κι επειδή οι εκλογές πάλι είναι προ των πυλών, αντιγράφω εδώ ένα απόσπασμα από το βιβλίο που αναφέρεται στην πολιτική σκηνή της Σενεγάλης. Κάθε ομοιότητα με πρόσωπα και καταστάσεις είναι παντελώς συμπτωματική.

«Είναι ακριβώς αυτό που ζει η χώρα», διαπίστωσε ο Σερίφ. «Οι ηγέτες μας μας μιλούν πίσω από μια οθόνη, ένα γυαλί που κανένας ήχος δεν το διαπερνάει. Κανείς δεν τους ακούει. Δεν θα άλλαζε τίποτα αν τους άκουγαν. Δεν χρειάζεται πια να τους ακούς για να ξέρεις ότι δεν λένε την αλήθεια. Οι ηγέτες μας, κατά συνέπεια, δεν είναι άνθρωποι αλλά ψάρια: ροφοί, μπακαλιάρη, σίλουροι, ξιφίες, λούτσιοι, μουρούνες, γλώσσες και ψάρια-κλόουν. Και πολλοί καρχαρίες βεβαίως. Αλλά το χειρότερο, όταν κοιτάμε τις ψαρίσιες μούρες τους, είναι που μοιάζουν να μας λένε: Στη θέση μας, δεν θα τα κάνατε καλύτερα. Θα απογοητεύατε, όπως απογοητεύουμε».

Και με το παραπάνω απόσπασμα Σενεγαλέζου ψηφοφόρου που μοιάζει να υποστηρίζει μια αντισυστημική άποψη, εγώ που ψηφίζω κατ' εξοχήν συστημικά (ως ακραιφνής δημοκράτης) σας εύχομαι καλή ψήφο!



**Μοχάμεντ Μπουγκάρ Σαρ**  
**Η πιο μυστική μνήμη των ανθρώπων**  
εκδ. ΠΑΤΑΚΗ

## Τρώγοντας με τον Μονταλμπάνο του Αντρέα Καμιλλέρι

Της ΔΗΜΗΤΡΑΣ ΚΑΚΑΟΥΝΑΚΗ

ΝΕΑ  
ΣΤΗΛΗ



Δεν θυμάμαι ποιο βιβλίο του **Αντρέα Καμιλλέρι** (6.9.1925 - 17.7.2019) διάβασα πρώτη φορά. Ήταν «*Το σχήμα του νερού*», το «*Σκύλος από τερακότα*», «*Ο κλέφτης της Μεσομβρίας*» ή το «*Η φωνή του βιολιού*». Όποιο και να ήταν, μου δημιούργησε ένα μικρό σοκ. Ένας συγγραφέας που ερχόταν από την Ιταλία και μιλούσε για τον τόπο του –τη Σικελία– ξεδιπλώνοντας τα εγκλήματα στη μυθική Βιγκάτα, κάτω από το φως του ήλιου της Μεσογείου, δίπλα στις ευωδιές της φύσης και τα καθημερινά γεύματα που ετοιμάζαν η Αντελίνα, ο Καλότzero, ο Έντο.

«Για τον Μονταλμπάνο το φαγητό είναι το αντικείμενο του πόθου, πιο σημαντικό από τις άλλες ηδονές και πρέπει να το “κατακτήσει” πάση θυσία – αλλά τα μυστικά των γευστικών πιάτων φυλάσσονται από άλλους», διαβάζω στο βιβλίο «*Τα Μυστικά της Κουζίνας του Μονταλμπάνο*». «Ο ήρωας του Καμιλλέρι είναι υπερασπιστής του δικαίου». Είναι έτοιμος να τιμωρήσει οποιαδήποτε ενέργεια πλήττει την ανθρωπότητα αξιοπρέπεια, ακόμη κι αν αυτή δεν έχει σχέση με την υπόθεση που ερευνά. «Και στο τέλος κάθε έρευνας» αναφέρει το βιβλίο «ο Μονταλμπάνο, παραχωρεί στον εαυτό του λίγες στιγμές ηρεμίας» την ώρα που γεύεται το φαγητό του, απόλυτα συγκεντρωμένος σ' ένα τελετουργικό που κάπου κάπου αποκτά διαφορετικό νόημα.

Το τελευταίο βιβλίο του Αντρέα Καμιλλέρι είναι το «*Ασκήσεις της μνήμης*» το οποίο έγραψε στα 91 του χρόνια και ενώ ήταν ήδη τυφλός. Στο κείμενο με τίτλο «*Tarantela στο ένα πόδι*» περιγράφει το καθεστώς λογοκρισίας στην Ιταλία του 1962. Ο προληπτικός έλεγχος των έργων από τις αρχές «είχε αντικατασταθεί από κάτι πιο επικίνδυνο. Δηλαδή, την πρώτη παράσταση του κάθε έργου έπρεπε να την παρακολουθεί ένας αστυνομικός που του επιτρέπεται κατά την κρίση του να τη διακόψει, αν έκρινε ότι οι ατάκες υπονοούσαν κάτι αντίθετο με την αποκαλούμενη κοινή ηθική».

Σταματάω εδώ και πάω στον ψαρά, με ανοικτό το βιβλίο των «*Μυστικών*». Θα φτιάξουμε «*Σαρδέλες α μπεκαφίκο*». Ζυγίζει τα ψάρια και ξεκινάμε!

### Τα υλικά (για 4 άτομα)

1 κιλό σαρδέλες,  
200 γραμ. τριμμένο ψωμί,  
100 γραμ. σταφίδα και κουκουνάρι,  
φύλλα δάφνης,  
1 κρεμμύδι,  
ένα πορτοκάλι,  
ελαιόλαδο,  
αλάτι και πιπέρι

### Η συνταγή

Καβουρδίζετε το τριμμένο ψωμί σ' ένα τηγάνι όπου έχετε βάλει ένα κουταλάκι λάδι, ανακατεύοντας συνεχώς. Μόλις γίνει τραγανό και αποκτήσει χρυσαφί χρώμα, προσθέτετε τις σταφίδες, το κουκουνάρι και ελάχιστο αλάτι. Καθαρίζετε τις σαρδέλες, κόβετε το κεφάλια, ανοίγετε στη μέση και βγάζετε τη ραχοκοκαλιά.

Τις αφήνετε στον χυμό του πορτοκαλιού για λίγα λεπτά, τις γεμίζετε με το μείγμα από τριμμένο ψωμί, σταφίδα και κουκουνάρι και τυλίγετε κάθε σαρδέλα ώστε η ουρά να μένει προς τα πάνω.

Τις περνάτε σε ένα καλάμι βάζοντας ανάμεσα στις σαρδέλες ένα φύλλο δάφνης (αν είναι μεγάλο το κόβετε στη μέση) και λίγο κρεμμύδι. Τοποθετείτε τα καλάμια σε ένα ταψί, ρίχνετε αλάτι, πιπέρι και ελάχιστο στο λάδι. Τις ψήνετε σε προθερμασμένο φούρνο περίπου για 10 λεπτά και τις σερβίρετε.

### Τι πίνουμε

Μαλαγουζιά Κορινθίας από την «*Κάβα Οινότυπο*» (Χαριλάου Τρικούπη 98, Εξάρχεια).

### Τι ακούμε

-«*I Tre Cumpari*» (Tarantela), από τον Ρενάτο Καροζόνε.

### Τα βιβλία

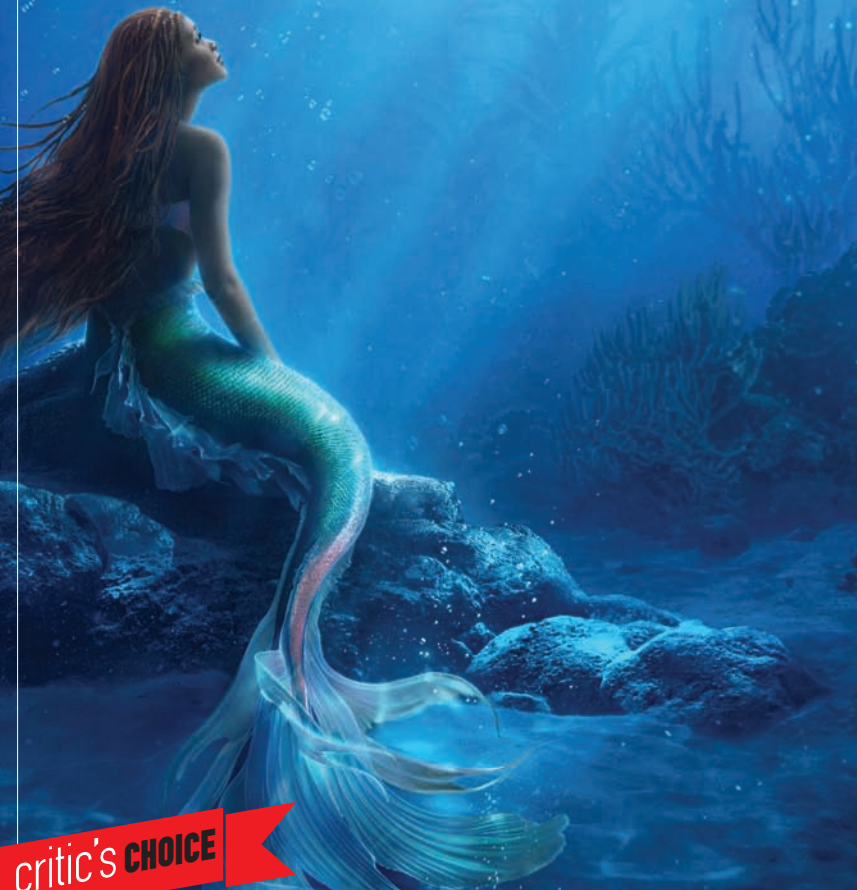
«*Το σχήμα του νερού*», «*Σκύλος από τερακότα*», «*Ο κλέφτης της Μεσομβρίας*», «*Η φωνή του βιολιού*», «*Ασκήσεις της μνήμης*» του Αντρέα Καμιλλέρι & «*Τα Μυστικά της κουζίνας του Μονταλμπάνο - Οι συνταγές του Αντρέα Καμιλλέρι*» της Στεφανία Κάμπο, όλα από τις εκδόσεις Πατάκη

\* Η **Δήμητρα Κακαουνάκη** είναι δημοσιογράφος και ραδιοφωνικός παραγωγός. Παρουσιάζει κάθε βράδυ, τα μεσάνυχτα, στο **Kosmos** την εκπομπή «*Οίκος Αντοχής*» και το podcast της με τίτλο «*Οι συνταγές του Κόσμου*» με μουσικές, συνταγές και βιβλία, βρίσκεται στο **Ertecho**.



# ΣΙΝΕΜΑ

Του ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ ΚΑΪΜΑΚΗ



critic's CHOICE

## Η μικρή γοργόνα (THE LITTLE MERMAID) \*\*1/2

ΣΚΗΝΟΘΕΣΙΑ: Ρομπ Μάρσαλ ΠΡΩΤΑΓΩΝΙΣΤΟΥΝ: Χάλι Μπέιλι, Τζόνα Χάουερ-Κινγκ, Νταβίντ Ντιγκς, Οκουαφίνα, Μελίσα ΜακΚάρθι, Χαβιέρ Μπαρδέμ

**Η** επιθυμία της νεαρής γοργόνας Άριελ, κόρης του υπερπροστατευτικού βασιλιά της θάλασσας Τρίτωννα, είναι να βρεθεί για λίγες μέρες στον κόσμο των ανθρώπων. Παρότι ο πατέρας της της απαγορεύει να βγαίνει στον αφρό της θάλασσας, εκείνη κάνει του κεφαλιού της. Μαζί με τον κολλητό της Φούσκα, ένα δειλό ψάρι που τρέμει τους καρχαρίες, αγναντεύει με ζήλια τα πλοία που ταξιδεύουν στη θάλασσά τους και μια μέρα σε ένα από αυτά βλέπει για πρώτη φορά τον νεαρό πρίγκιπα Έρικ τον οποίο ερωτεύεται.

Όπως και στο ομώνυμο κινούμενο σχέδιο δύο διαστάσεων της Ντίονεϊ, που βασίστηκε στο κλασικό παραμύθι του Χανς Κρίστιαν Άντερσεν και γνώρισε μεγάλη εμπορική και καλλιτεχνική επιτυχία το 1989, η live action εκδοχή του Ρομπ Μάρσαλ ακολουθεί πιστά την ίδια συνταγή παρεκκλίνοντας ελάχιστα από την πλοκή της αρχικής ταινίας. Μουσικά διαλείμματα με τα κλασικά τραγούδια (που οδήγησαν το φιλμ των 8ος μέχρι τα Όσκαρ) σε νέες εκτελέσεις συνοδεύουν τη δράση, με την έμφαση φυσικά να δίνεται στις 2-3 πιο εντυπωσιακές σκηνές του φιλμ. Η τελική μάχη μεταξύ της Άριελ και του πατέρα της με την κακιά μάγισσα της θάλασσας Ούρσουλα, η μαγεία του θαλάσσιου κόσμου υπό τις νότες του οσκαρικού τραγουδιού των Άλαν Μένκεν και Χάουαρντ Άσμαν «Under the Sea» αλλά και με τέσσερα ολόφρεσκα τραγούδια του σπεσιαλίστα Λιν-Μανουέλ Μιράντα, είναι κομμάτια ενός λειτουργικού συνόλου που επιχειρεί να κερδίσει όχι μόνο τους φαν της παλιάς ταινίας αλλά και το σημερινό κοινό. Προκειμένου να συμβεί αυτό ο έμπειρος Μάρσαλ («Σικάγο», «Η επιστροφή της Μέρι Πόπινς») παντρεύει το ψηφιακό θέαμα με το χιούμορ —λιγότερες πάντως οι αστείες σκηνές σε σχέση με το animation του 1989— και τονίζει στη δραματική ιστορία ενηλικίωσης της Άριελ όχι μόνο τον καταστροφικό παράγοντα των υπερπροστατευτικών γονιών, αλλά και τη σημασία συνάντησης και γόνιμης συνύπαρξης δύο ξένων κόσμων μακριά από τις οπισθοδρομικές αντιλήψεις —τόσο ο πατέρας της Άριελ όσο και η μητέρα του Έρικ μισούν τους κατοίκους του άλλου κόσμου— και τα παρωχημένα στερεότυπα των παλιών γενεών. Ο Χαβιέρ Μπαρδέμ στον ρόλο του Τρίτωννα έχει την έπαρση ενός ανασφαλή και ξεροκέφαλου βασιλιά, με τις καλές και κακές στιγμές του το πρωταγωνιστικό ζευγάρι των Χάλι Μπέιλι (στα ξεχωριστά στοιχεία του έργου η παρουσία της νέας, σκουρόχρωμης Αριέλ της Ντίονεϊ) και Τζόνα Χάουερ-Κινγκ, ενώ η Μελίσα ΜακΚάρθι ως Ούρσουλα-τεράστιο χταπόδι φέρνει τρομερό κέφι στα καρτέ. Εκείνοι όμως που κλέβουν την παράσταση είναι ο κάβουρας Σεμπάστιαν, ο Φούσκα και ο χαζοβιόλης γλάρος. Χωρίς αυτούς, πιθανότατα να μην είχε λόγο ύπαρξης το φιλμ.

►► Στο «Kandahar: Σημείο διαφυγής» (\*) ο Τζέραρντ Μπάτλερ υποδύεται έναν πράκτορα της CIA με αποστολή την καταστροφή ιρανικών πυρηνικών συστημάτων. ►► Το δραματικό θρίλερ «Στα Άκρα» (-) με τους Πενέλοπε Κρουζ και Λουίς Τσοάρ αφηγείται την προσπάθεια τριών χαρακτήρων να κρατήσουν τη ζωή τους σε ισορροπία στη διάρκεια ενός καταστροφικού 24ώρου. ►► Η «Ζωγραφιά του Θεού» (-) του Γιάννη Καλογερόπουλου είναι μια τρυφερή ιστορία για ένα κορίτσι ΑμεΑ που άλλαξε τον κόσμο. ►► Σε επανέκδοση το κύκνειο άσμα του Λουκίνο Βισκόντι «Ο αθάνατος» (\*\*\*\*) μας μεταφέρει στη Ρώμη του 1891.

ΑΚΟΜΗ

### JUST THE NOTES

**Η μέθοδος Κομπρομάτ (Kompromat) \*\***  
Το εξηρές της Σιβηρίας

**Η μικρή γοργόνα \*\*1/2**  
Η ζωή είναι ωραία κάτω από το νερό

**Μπάσταρδα \*\*1/2**  
Η «Γλυκιά συμμορία» του σήμερα

**Απίστευτο κι όμως αληθινό \*\***  
Παλαβές καταστάσεις, αληθινά συναισθήματα

**Kandahar: Σημείο διαφυγής \***  
Ο Τζέραρντ Μπάτλερ σε γνωστά κόλπα

**Στα άκρα (-)**  
Η Πενέλοπε Κρουζ και ο Λουίς Τσοάρ τρέχουν πανικόβλητοι

**Η Ζωγραφιά του Θεού (-)**  
Το αφοπλιστικό βλέμμα του Γιάννη Καλογερόπουλου

**Ο αθάνατος \*\*\*\***  
Ο Βισκόντι διασκεύαζε Γκαμπριέλ Ντ' Ανοούτιο

- \* ΑΔΙΑΦΟΡΗ
- \*\* ΜΕΤΡΙΑ
- \*\*\* ΚΑΛΗ
- \*\*\*\* ΠΟΛΥ ΚΑΛΗ
- \*\*\*\*\* ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΗ

Ένας Χρυσός Φοίνικας, πολλοί μνηστήρες

### Μπάσταρδα \*\*1/2

ΣΚΗΝΟΘΕΣΙΑ: Νίκος Πάστρας ΠΡΩΤΑΓΩΝΙΣΤΟΥΝ: Ναταλία Σουίφτ, Ζαχαρίας Γουέλα, Αφροδίτη Καποκάκη, Εριφύλη Κιτζόγλου, Χριστίνα Κυπραίου, Μάριο Μπανούσι, Πύργος Μπουφίδης, Κατερίνα Νταλιάνη, Χρήστος Πούλος-Ρένεσης, Γιάννης Τομάζος



**Δέκα νεαροί φίλοι κλεισμένοι σε μια εξοχική κατοικία φιλοσοφούν, παίζουν, ερωτεύονται, γελάνε, κλαίει. Η καθημερινότητά τους κυλάει ομαλά, αλλά όπως συμβαίνει και στην πραγματική ζωή, μετά από μια όμορφη αρχή συνήθως ακολουθεί ένα σκληρό και διδακτικό τέλος.**

Ο Νίκος Πάστρας στην πρώτη μεγάλου μήκους ταινία του ρίχνει κλεφτές ματιές στο παρελθόν και τη χρυσή eight-ίλα. Η αίσθηση μιας νέας «Γλυκιάς συμμορίας» (το καλτ αριστούργημα του Νίκου Νικολαΐδη) κυριαρχεί σε κάθε πλάνο του φιλμ. Εκείνο που αλλάζει στην καταγραφή της σύγχρονης νεανικής επαναστατικότητας είναι η νέα οπτική. Τα «Μπάσταρδα», παρά την άχिलιο πτέρνα τους (η απουσία μια κεντρικής ιδέας αποδυναμώνει το φιλμ), διαθέτουν τον τσαμπουκά να διατυπώσουν ένα λόγο αυθεντικό γύρω από την έννοια της ελευθερίας που καταφέρνει να μας κερδίσει.

### Απίστευτο κι όμως αληθινό (INCROYABLE MAIS VRAI) \*\*

ΣΚΗΝΟΘΕΣΙΑ: Καντάν Ντουπιέ ΠΡΩΤΑΓΩΝΙΣΤΟΥΝ: Αλέν Σαμπά, Λέα Ντρικέρ, Μπενουά Μαζιμέλ



**Ο Αλέν και η Μαρί μετακομίζουν στο νέο τους σπίτι που βρίσκεται σε ένα ήσυχο προάστιο. Το κλου στη νέα τους κατοικία είναι μια μυστηριώδης καταπακτή που θα ανατρέψει τη ζωή τους.**

Το μεγάλο ατού της ταινίας είναι το μυστικό πέρασμα που όχι μόνο μεταφέρει τους ήρωες στον χρόνο, αλλά έχει τη δυνατότητα να τους κάνει κατά τρεις μέρες νεότερους κάθε φορά που το επικοινωνούνται. Η πιασάρικη ιδέα προσφέρει υλικό για μια συρραφή από εξυπνες κωμικές καταστάσεις, με το κομμάτι της φαντασίας να ενισχύεται όταν μπαίνει στη χιουμοριστική εξίσωση και το ηλεκτρονικό πέος του κολλητού τους! Στο στόχαστρο του σκηνοθέτη βρίσκεται η ανθρώπινη ματαιοδοξία, το θέμα του χρόνου και των αβάσταχτων γηρατειών, αλλά κάποια στιγμή η ευφυής παραβολή αρχίζει να αναλύεται αναίτια σε κλισέ και επαληψίες, ενώ θα μπορούσε να αξιοποιηθεί ακόμα καλύτερα.

### Η μέθοδος Κομπρομάτ (KOMPRMAT) \*\*

ΣΚΗΝΟΘΕΣΙΑ: Ζερόμ Σαλ ΠΡΩΤΑΓΩΝΙΣΤΟΥΝ: Ζιλ Λελούς, Τζόνα Κούλιγκ



**Ο Ρουσέλ είναι ο διευθυντής της γαλλικής εταιρίας Alliance Française στη Σιβηρία. Πιστεύει ότι η αλλαγή θα τον ωφελήσει, αλλά τα πράγματα δεν πάνε όπως ελπίζει. Όταν βρεθεί κατηγορούμενος για ένα έγκλημα που δεν έκανε, συνειδητοποιεί ότι δύσκολα θα βγει από τη συγκεκριμένη περίπτωση.**

«Kompromat: στοιχεία κατασκευασμένα που στοχοποιούν και διαβάλλουν άτομα. Ο όρος όπως και η διαδικασία επινοήθηκε από τις ρωσικές μυστικές υπηρεσίες». Πριν καν ξεκινήσει το φιλμ, η παραπάνω φράση μάς προετοιμάζει για το τι θα δούμε — μια καλοστημένη παγίδα από την οποία δεν φαίνεται να υπάρχει διέξοδος για τον ήρωα. Σαν μια διαφορετική, μοντέρνα εκδοχή του «Εξηρές του μεσονυχτίου», με τη ρωσική φυλακή να θυμίζει τα μπουμπουκία των τουρκικών κελιών και το concept να χτίζεται γύρω από την πολιτισμική άβυσσο που χωρίζει Γαλλία και Ρωσία.

«Δεν το παίζω σκληρός, επειδή τα σκληρά σπάνε» (Μπάσταρδα)



Φοίβος Δελνηβοριάς και Νίκος Πορτοκάλογλου: Είναι η Αγάπη, φίλε!

☞ Είναι αρκετά δύσκολο να με στήσεις μπροστά σε μια τηλεόραση. Είναι ακόμη δυσκολότερο να με στήσεις μπροστά της μια συγκεκριμένη ώρα. Έτσι, τα επεισόδια από τα «Νούμερα» και το «Μουσικό Κουτί» που είδα –και δεν έχασα κανένα– τα είδα on demand από το Ertflix και μόνο μία ή δύο φορές στην κανονική ώρα μετάδοσής τους.

► Παρένθεση εδώ: πολλοί σκέφτονται ότι επειδή είμαι κομμάτι της EPT εδώ και 20 χρόνια, ό,τι κάνει, ειδικά μετά το βίαιο κλείσιμό της, μου φαίνεται καλύτερο απ' ό,τιδήποτε άλλο υπάρχει στον κόσμο αυτό. Και ναι, είναι αλήθεια ότι –για παράδειγμα– το Ertflix και το Ertecho μου φαίνονται φανταστικά, την ώρα όμως –πάλι για παράδειγμα– που η Eurovision, ανεξαρτήτως τραγουδιού και ανεξαρτήτως βαθμολογίας στην Κύπρο (άκου τώρα τι συζητάμε!), με άφηνε πάντα παγερά αδιάφορο. Οπότε, ακόμα κι αν η αγάπη μου για τους χαστικούς στον νεοφερμένο διαδρόμους του Ραδιομεγάρου συχνά υπερκαλύπτει τη διάθεσή μου για την όποια κριτική, σήμερα θα είμαι αντικειμενικός. Ή σχεδόν. Κι αυτό το «σχεδόν» πάει στο ότι όσοι εμπλέκονται μ' αυτό το απίθανο σπίτι που λέγεται EPT, ανεξαρτήτως τυχόν στραβοπατημάτων –δικών τους ή του σπιτιού– βρίσκουν μέσα τους, στο πέρασμα του χρόνου, μερικούς πολύ σημαντικούς λόγους να νιώθουν μια βαθιά αγάπη και να προσπαθούν μέσα εκεί για το καλύτερο. Κλείνει, επιτέλους, η παρένθεση.

► Οπότε, είναι η αγάπη! Και ζώντας την από μέσα για τα δικά μου πράγματα, την είδα να υπάρχει τεράστια τό-

σο στα «Νούμερα», όσο και στο «Μουσικό Κουτί». Ο Φοίβος είναι ίσως πιο εκδηλωτικός. Βγάζει όλα τα συναισθήματα προς τα έξω και βρίσκει τον τρόπο να αγαπάει βαθιά –πέρα από τις αρετές– τα δικά του ελαττώματα αλλά και αυτά των φίλων του –των ανθρώπων που έπαιξαν μαζί του– μ' έναν τρόπο αθώο και γι' αυτό αφοπλιστικό. Ο Νίκος, βαθιά συναισθηματικός κι αυτός, αφήνει λιγότερο να φανούν τα συναισθήματά του προς τους ανθρώπους, αλλά τ' αφήνει ελεύθερα να κυριεύσουν τη σχέση του με τη μουσική: με το κάθε τραγούδι που παίχτηκε σ' αυτή την εκπομπή. Είναι η αγάπη, λοιπόν, κι αν μετράει κάτι σ' αυτές τις δύσκολες εποχές, είναι η αγάπη για τους ανθρώπους, για τις μουσικές, γι' αυτό που κάνεις κάθε μέρα.

## Σημειώσεις Ενός Μονομανούς CXLXXXII

Του ΓΙΩΡΓΟΥ ΦΛΩΡΑΚΗ



► Δεν ξέρω καθόλου τι θα γίνει την επόμενη χρονιά. Ελπίζω όμως οι δύο αυτές εκπομπές να συνεχιστούν και υπόσχομαι ότι θα κάνω κι εγώ τη δική μου υπέρβαση: θα είμαι εκεί, στημένος την προκαθορισμένη ώρα μπροστά στην τηλεόρασή μου, στα πρώτα «Νούμερα» και στο πρώτο «Μουσικό Κουτί» του φθινοπώρου. Εντάξει, τα επόμενα ας πάνε on demand. Κι ας παίξουν αυτές οι δύο ως το τέλος της επόμενης σεζόν...

Na μιλήσουμε για δίσκους τώρα...

► Επανακυκλοφορεί από τη Verve το «Songs For Distingue Lovers» της Billie Holiday από το 1957-1958, ίσως ο καλύτερος δίσκος της για εκείνη τη δεκαετία. Εδώ η Billie συναντά και πάλι τον τρομπετίστα Harry Edison και τον σαξοφωνίστα Ben Webster, με τους οποίους είχε παίξει στις δεκαετίες του '30 και του '40. Επίσης, εδώ παίζουν σπουδαίοι μουσικοί, ανάμεσα στα τους οποίους είναι ο Jimmy Rowles στο πιάνο, ο Barney Kessel στην κιθάρα και ο Red Mitchell στο κοντραμπάσο. Από τις επανεκδόσεις της χρονιάς!

► Ως νέος και απερίσκεπτος, δεν έβρισκα σπουδαίους λόγους να αγαπώ τον JJ Cale. Ας έλεγε ο Young, ας έλεγε κι ο Clapton, πόσο είχαν επηρεαστεί από εκείνον. Ας τον άκουγα αργότερα στα παιξίματα του David Knopfler ή του Chris Rea. Έρχεται όμως μια στιγμή που σκάει –είδος επιφοίτησης έστω και αργά– στο κεφάλι σου η κατανόηση της αξίας ενός μουσικού. Και να, λοιπόν, που απολαμβάνω στο πικάπ μου το «Troubadour» ή το «5» όσο λίγους δίσκους πια. Η Music For Vinyl έχει ήδη κυκλοφορήσει μια τριπλή συλλογή του σπουδαίου songwriter και κιθαρίστα που περιλαμβάνει το υλικό που ηχογράφησε για τα label που ανήκουν στη Universal. Μέσα στις επόμενες ημέρες έρχεται και μια διπλή συλλογή που περιλαμβάνει τη δουλειά του για τη Sivertone, κάπου ανάμεσα στο 1988 και το 1992 δηλαδή. Είναι απολύτως καλοδεχούμενοι!

P.S.: Επανεκδόση από την εξαιρετική Two Piers από το Brighton στο αριστούργημα των Boo Radleys, «Giant Steps». Και μάλιστα, σε περιορισμένα αντίτυπα, με remixes των Saint Etienne σε δύο κομμάτια του εμβληματικού δίσκου.



αλλά η κατάσταση τώρα έχει φτάσει στο απροχώρητο. Μια μέρα πήγαμε μπουζούκια και ήμασταν ολόδια ντυμένες και πολλοί μας πείραζαν και μας έλεγαν διδυμες. Πρόσφατα, συγκατοίκησα με το αγόρι μου και πήραμε ένα τραπέζακι σαλονιού, φυσικά η κολλητή μου το είδε και άρχισε τα «τι ωραίο τραπέζι», «πόσο το πήρες;» και λέω από μέσα μου, ωχ! Ήμουν σχεδόν σίγουρη ότι θα πάει να πάρει το ίδιο! Είχα κάποιες αμφιβολίες, μέχρι που πάω σπίτι της για καφέ και το βλέπω μπροστά μου. Έμεινα λίγο με το στόμα ανοιχτό, δεν είπα κάτι και το περίεργο είναι ότι ούτε αυτή μου το σχολίασε. Νιώθω αρκετά προβληματισμένη, έχω σκεφτεί να της μιλήσω, αλλά δεν ξέρω πώς να της το φέρω.

Τζένη μου, θέλω ν' ανοίξει η γη να με καταπιεί!

Βγήκα πρώτο ραντεβού με έναν τύπο λίγο μεγαλύτερό μου. Αυτός είναι αρκετά σοβαρός, μου βγάζει ένα κύρος και μια κομψότητα που εμένα αυτό είναι που με τρελαίνει γενικά στους άνδρες. Βγήκαμε, που λες, σε ένα μπαράκι, περάσαμε πολύ ωραία. Αυτός πολύ gentleman, συζητούσαμε διάφορα και η ώρα κυλούσε πολύ ευχάριστα, αλλά μαζί με την ώρα που περνούσε, περνούσαν και τα ποτάκια από μπροστά μου το ένα μετά το άλλο. Η αλήθεια είναι ότι ήπια λίγο παραπάνω, δεν σταμάτησα να παραγγέλλω, μέχρι που άρχισε μια γενικότερη αδιαθεσία και είπαμε να φύγουμε. Αυτός μου πρότεινε να πάρω ταξί και να μπουíme μαζί για να με πάει σπίτι και να σιγουρευτεί ότι είμαι οκ! Μόνο που δεν άντεξα και έκανα εμετό μέσα στο ταξί λίγο πριν φθάσουμε. Εκείνη τη στιγμή, δεν καταλάβαινα και πολλά, αλλά ένιωσα πολύ αμήχανα. Τι έφταιγε και ο άνθρωπος που του έκανα το ταξί άσ' τα να πάνε; Το μόνο που θυμάμαι είναι να ανεβαίνουμε μαζί προς το σπίτι μου, να με αφήνει στο κρεβάτι και να φεύγει. Την επόμενη, του έστειλα μήνυμα, αλλά με άφησε στο διαβάστηκε...

Πολύ αμήχανο όλο αυτό, αλλά δεν ήρθε και το τέλος του κόσμου. Δεν θέλω πτοπαθείς. Πολλοί το έχουμε βιώσει. Ονόματα δεν λέμε, οικογένειες δεν θίγουμε. Ήταν μια άτυχη στιγμή και ένα σοβαρό μάθημα για την επόμενη φορά ώστε να μην ξαναφέρεις τον εαυτό σου σε αυτό το σημείο και να γίνει η σχέση σου με το αλκοόλ πιο φειδωλή και στα όρια ενός μέτρου που δεν σε αρρωσταίνει και δεν σε χαλάει. Δώσε λίγο χρόνο και αν δεις ότι δεν απαντάει, κάνε μια προσπάθεια ακόμα. Πιστεύω ότι αν δεν απαντήσει, δεν θα ενδιαφέρεται γενικώς και όχι, απαραιτήτως, εξαιτίας των όσων έγιναν στο ταξί.

Μανεκέν μου, θέλω συμβουλή! Το θέμα μου έχει να κάνει με την κολλητή μου. Νιώθω ότι με αντιγράφει και ειδικά τον τελευταίο καιρό νομίζω ότι το έχει παρακάνει. Από παλιά τη θυμάμαι να αγοράζει ό,τι έπαιρνα εγώ, ειδικά σε ρούχα και παπούτσια. Δεν με ενοχλούσε και πολύ,

Κορίτσια, ωραίο το τραπέζακι, γιατί σκέφτομαι να αλλάξω κι εγώ; Τιμούλα;! Λοιπόν, πέρα από την πλάκα, να σου πω δεν μου κάνει και εντελώς απόκοσμο αυτό που ακούω. Εγώ θυμάμαι παλιά με τις φίλες μου θέλαμε σαν τρελές να ντυνόμαστε ίδια και να μας περνάνε για αδερφές. Βέβαια, καταλαβαίνω πως μπορεί να αισθάνεσαι κι εσύ περίεργα αν νιώθεις πως «η κατάσταση έχει φτάσει στο απροχώρητο» για σένα. Ο μόνος τρόπος να το λύσεις και μαζί της και μέσα σου είναι να της μιλήσεις. Δεν γίνεται να μην μπορούμε να εκφράζουμε τους προβληματισμούς μας στα κοντινά μας πρόσωπα, άλλωστε είναι ένας λόγος που τα έχουμε επιλέξει να είναι δίπλα μας. Σου προτείνω να της το αναφέρεις, μόνο όταν θα είστε οι δυο σας και όχι μπροστά σε τρίτους για να αισθανθείτε ασφάλεια και να κάνετε μια ειλικρινή συζήτηση για το τι σ' αλήθεια σας έχει πικρήνει ή προβληματίσει, πέρα από τραπέζακι και καρέκλες.



Της ΤΖΕΝΗΣ ΜΕΛΙΤΑ

Έβγαίνα με μια κοπέλα και τα αισθήματά ήταν αμοιβαία. Όσο καιρό ήμασταν μαζί, περνούσαμε πολύ καλά, αλλά μου είπε να το σταματήσουμε γιατί η μάνα της δεν εγκρίνει που είμαι κρεοπόλης και θέλει γιατρό ή δικηγόρο. Μιλάμε για μπουρδες, μην πω τίποτε χειρότερο. Βέβαια δεν μου το είπε ευθέως, αλλά στο περίπου αυτό άφησε να εννοηθεί. Πραγματικά, δεν έχω λόγια. Θέλω να μου πεις τη γνώμη σου γιατί οριακά δεν έχω ψάξει να βρω το τηλεφωνο της μάνας της να την πάρω να δούμε τι θα πει μπροστά μου.

Αχ, κι εγώ που νόμιζα ότι τα είχαμε ξεπεράσει όλα αυτά με τους γιατρούς και τους δικηγόρους, αλλά τελικά πάλι έπεσα έξω. Πιστεύω η κοπέλα, αργά ή γρήγορα, θα το μετανιώσει, αλλά πραγματικά να μη σε ενδιαφέρει καθόλου αυτή η νοοτροπία και αυτές οι απόψεις. Επίσης, δεν καταλαβαίνω τι σημαίνει «η μάνα της δεν εγκρίνει»; Η κοπέλα σου δεν είναι ανήλικη, έχει άποψη, γνώμη και «θέλω», και καλό θα είναι να μάθει να τα υπερασπίζεται. Απλώς, να μου στείλει και αυτή να της τα πω ένα κεράκι. Εσύ δεν παίρνεις κανένα τηλεφώνω καμία μαμά, το αφήνεις στην άκρη –δεν είσαι για τέτοια μυαλά– και προχωράς στο καλοκαιράκι με αέρα «single»... τα καλύτερα έρχονται.



© JOHN HOLMES



Ερωτικά αδιέξοδα, sexy απορίες, κρυμμένα μυστικά... και στα fm! Το «Μίλα μου βρόμικα» κάνει τα ερωτικά σας θέματα να ακούγονται σαν παθιαρικό τραγούδι στο Athens Voice Radio 102.5



## COSMIC TELEGRAM

Από την ΑΓΓΕΛΙΚΗ ΜΑΝΟΥΣΑΚΗ



### Κριός

20 Μαρτίου - 19 Απριλίου

Η εβδομάδα φαίνεται να έχει ενδιαφέρον για σένα, Κριέ! Θα ασχοληθείς με θέματα που έχουν να κάνουν με το σπίτι – θα τακτοποιήσεις ντουλάπες, θα οργανώσεις τον χώρο σου και θα ασχοληθείς με τα οικονομικά του σπιτιού σου. Αν είσαι ελεύθερος, θα φλερτάρεις έντονα και θα εκμεταλλευτείς κάθε πιθανή ευκαιρία. Αν είσαι σε σχέση, πάλι θα φλερτάρεις, απλά θα υποστείς τις συνέπειες... Γενικά απέφυγε το, σε παρακαλώ, γιατί ΚΑΡΜΑ! Προς το τέλος της εβδομάδας θα αποφασίσεις να σοβαρευτείς και να ασχοληθείς με τη δουλειά σου και με τις υποχρεώσεις της καθημερινότητας. Αμήν και πότε, θα προσθέσω εγώ.



### Ταύρος

20 Απριλίου - 19 Μαΐου

Ταύρε μου, η εβδομάδα ξεκινά και εσύ έχεις πολλά στο κεφάλι σου. Υποχρεώσεις και δουλειές τρέχουν και, ενώ αγαπάς να κάνεις τα πράγματα στους δικούς σου χρόνους, χρειάζεται να τρέξεις για να προλάβεις τα γεγονότα. Ένα κάποιο άγχος αρχικά σε βασανίζει, καθώς στο παιχνίδι μπαίνει σταδιακά και το σπίτι, που ζητά την προσοχή και τη φροντίδα σου. Στα τέλη της εβδομάδας χαλαρώνεις και παίρνεις μια ανάσα καθώς θα το ρίξεις έξω και θα διασκεδάσεις. Αν είσαι ελεύθερος, θα έχεις και τα τυχερά σου – να ξέρεις όμως πως πρέπει να μάθεις να ξεχωρίζεις τα διαμάντια από τις πέτρες.



### Δίδυμοι

20 Μαΐου - 20 Ιουνίου

Τα οικονομικά σου, Δίδυμε, έρχονται να σε κινητοποιήσουν για να σε βγάλουν από τη ρούχλα του ΣουΚου! Αρχικά θα μεις δυναμικά στη φάση, αλλά θα κουραστείς γρήγορα από την παλαβομάρα που θα συναντήσεις στη δουλειά. Θα κυνηγήσεις μικρά ποσά που θα σκάσουν μύτη, γιατί δεν σε παίρνει αλλιώς. Μέσα σε όλα θα θελήσεις να βάλεις σε μια σειρά και το σπίτι σου – όλα ένα χάος δηλαδή σε πρώτη φάση. Μέσα στο κεφάλι σου θα υπάρξει χαμός, αλλά σταδιακά και όσο μένεις συγκεντρωμένος και δεν γκρινιάζεις, θα βάλεις τα πράγματα σε μια σειρά.



### Καρκίνος

21 Ιουνίου - 21 Ιουλίου

Η εβδομάδα σε βρίσκει με περίεργη διάθεση. Είσαι κυκλοθυμικός, Καρκίνε, και έχεις μια άποψη για όλα όσα συμβαίνουν γύρω σου – ασχέτως αν σε επηρεάζουν ή όχι! Επομένως, καταλαβαίνεις γιατί μπορεί να εκνευρίζεις έτσι εύκολα τους άλλους και γιατί μπορεί να τα ακούς. Σε άλλα νέα, τα οικονομικά σου βρίσκονται σε μια καλύτερη φάση και μπορείς να κινηθείς σχετικά πιο εύκολα. Προς το τέλος της εβδομάδας, θα χρειαστεί να πάρεις τον χρόνο σου και να βάλεις τις σκέψεις σου σε μια σειρά.



### Λέων

22 Ιουλίου - 22 Αυγούστου

Με μια βαριά ψυχολογία και θέματα εσωτερικά ξεκινά η εβδομάδα σου, Λέοντα! Σε απασχολούν ζόρια και θα ήθελες να βρεις μια λύση, χωρίς όμως να δημιουργήσεις προβλήματα στους γύρω σου. Σταδιακά θα αποφασίσεις να αναλάβεις δράση και να δεις πώς μπορείς να χειριστείς τις καταστάσεις προς όφελός σου με τον καλύτερο δυνατό τρόπο. Προς τα τέλη της εβδομάδας, θα αρχίσεις να κινητοποιήσεις και οικονομικά, καθώς το χρήμα δεν είναι ποτέ αρκετό για να βγάλεις τα γούστα σου, όσο και να 'χεις τις μαύρες σου.



### Παρθένος

23 Αυγούστου - 21 Σεπτεμβρίου

Η αρχή της εβδομάδας σε βρίσκει να συνεχίζεις με το νίβε του ΣουΚου και να βρίσκεσαι με φίλους και δικούς σου ανθρώπους. Δεν τους πτόησε η κριτική που τους έκανες... Παρέες, συζητήσεις και όμορφες στιγμές, λοιπόν, ενώ σταδιακά θα απομονωθείς για λίγο για να κάνεις την ανάλυση των δεδομένων που συγκέντρωσες. Θα αξιολογήσεις καταστάσεις και θα προγραμματίσεις εκ νέου τις κινήσεις σου – κλασσικός Παρθένος δηλαδή! Στα τέλη της εβδομάδας, θα ξεκινήσεις να ασχολείσαι περισσότερο με τον εαυτό σου και να βάζεις τα πράγματα στη θέση τους, γιατί σαν να παρακαλώσες...



### Ζυγός

22 Σεπτεμβρίου - 22 Οκτωβρίου

Δυναμικό το ξεκίνημα της εβδομάδας, Ζυγέ, καθώς οι επαγγελματικοί σου στόχοι και η καριέρα σου θα είναι στο επίκεντρο! Τι, πώς, πού και γιατί θα είναι μέσα στο κεφάλι σου προκειμένου να πας παρακάτω και να εξελιχθείς στη δουλειά σου. Παρέες με φίλους και διασκέδαση μέσα σε ομάδες, πιθανές έξοδοι με συναδέλφους που τα πηγαίνεις καλά, θα προκύψουν. Εκεί προς τα τέλη, θα θελήσεις κι εσύ τον χρόνο σου για να μπορέσεις να διαχειριστείς τα ψυχολογικά σου και να κάνεις όλους τους πιθανούς διαλόγους, μέσα στους οποίους διεκδικείς το δικό σου με καβγάδες.



### Σκορπιός

23 Οκτωβρίου - 21 Νοεμβρίου

Η διάθεση ξεκινά κάπως ανάλαφρα αυτή τη βδομάδα, Σκορπιέ! Κάπως, γιατί πόσο ανάλαφρη διάθεση να έχει το σκοτάδι – και δεν πέρασες και λίγα. Κάνεις την προσπάθειά σου αυτές τις μέρες και φαίνεται. Η ενέργειά σου μαγνητίζει πιο εύκολα πιθανά ερωτικά θύματα (άλλο που δεν θες) και έχεις με κάτι να ασχολείσαι. Η πορεία σου στη δουλειά θα σε απασχολήσει και ίσως σκεφτείς πως κάτι πρέπει να αλλάξεις. Πιθανές παρορμητικές αποφάσεις, να ξέρεις δεν θα πάνε καλά. Στο τέλος της εβδομάδας που θα βρεθείς με φίλους και θα μπορέσεις να συζητήσεις τις σκέψεις σου, θα μπορέσεις να δεις τα πράγματα κάπως διαφορετικά, αν δεν σε πιάσει η στραβομάρα σου.



### Τοξότης

22 Νοεμβρίου - 20 Δεκεμβρίου

Αμφιβολίες και σκέψεις περίεργες κάνεις στην αρχή της εβδομάδας, Τοξότη... Έχεις δεύτερες σκέψεις για κάποια θέματα και κυρίως για κάποια άτομα του κύκλου σου, καθώς η συμπεριφορά τους σου φαίνεται αρκετά ύποπτη. Παρότι θέλεις να ξεκαθαρίσεις την κατάσταση και να μάθεις τι μπορεί να συμβαίνει, μην προβείς ακόμα σε κάποια κίνηση διότι χωρίς αποδείξεις δεν θα βρεις το δικό σου. Η καλύτερη λύση είναι να επικεντρωθείς στη δουλειά σου και να βρεις άκρη για το πώς θα πας πιο ψηλά. Να βγάλεις δηλαδή όλη την ένταση εκεί με δημιουργικό τρόπο!



### Αιγόκερως

21 Δεκεμβρίου - 19 Ιανουαρίου

Μετά τον χαμό που μπορεί να βίωσες στα επαγγελματικά, υπάρχει μια τάση να βρεις εκ νέου τις ισορροπίες με τους συνεργάτες, Αιγόκερε. Ο πιθανός ανταγωνισμός μπορεί να σε βγάλει εύκολα εκτός ορίων. Εγώ τουλάχιστον προσπαθώ να τον συγκρατώ και να μην τον αφήνω και πολύ ελεύθερο. Μέσα σε όλο αυτό, σε πιάνει μια μίνι κατάθλα που, ναι μεν δεν σου είναι άγνωστη, αλλά δεν είναι και βοηθητική στο όλο σκηνικό γύρω σου! Προς το τέλος της εβδομάδας αποφασίζεις να μην ασχοληθείς πολύ ακόμα, προκειμένου να νιώσεις λίγο καλύτερα.



### Υδροχόος

20 Ιανουαρίου - 17 Φεβρουαρίου

Η εβδομάδα ξεκινά με εσένα να πέφτεις στην καθημερινότητα με τα μούτρα, Υδροχόε! Αναλαμβάνεις τις υποχρεώσεις εξ αρχής, για να είσαι πιο ανάλαφρος μέσα στην εβδομάδα υποτίθεται... Όσα πιο πολλά κάνεις όμως, παίζει να βγαίνουν περισσότερα. Κάπως έτσι θα χρειαστεί να βρεις χρόνο για τη σχέση σου, ενώ θέλεις να δώσεις νέα πνοή με το αμόρε. Αν πάλι είσαι ελεύθερος, θα έχεις τη διάθεση να ασχοληθείς, αρκεί όντως να βρεις χρόνο. Στα τέλη της εβδομάδας θα νιώσεις όλη την ψυχολογική πίεση να βγαίνει στην επιφάνεια και δεν θα σου είναι εύκολο να τη διαχειριστείς. Θα χρειαστεί προσοχή σε αυτά που θα πεις.



### Ιχθύες

18 Φεβρουαρίου - 19 Μαρτίου

Η εβδομάδα ξεκινά με μια διάθεση δημιουργική, Ιχθύ. Θέλεις να βγάλεις τη ρομαντική σου πλευρά στην επιφάνεια και να εκφράσεις τον εσωτερικό σου κόσμο μέσα από κάτι καλλιτεχνικό. Η καθημερινότητα απαιτεί τη συγκέντρωσή σου και χρειάζεται να οργανωθείς για να μπορέσεις να επιβιώσεις, χωρίς να βάλεις τα κλάματα. Έχεις ήδη αρκετές ευθύνες που δεν θα μπορέσεις να τις αγνοείς για πολύ ακόμα. Κι εκεί κατά τα τέλη της εβδομάδας, αποφασίζεις να δώσεις και λίγο χρόνο στο αμόρε ή να ασχοληθείς και να βρεις κάτι ενδιαφέρον!

ΜΗ ΧΑΣΕΙΣ

Την καθημερινή αστρολογική σου προβλέψη στο [athensvoice.gr/zodia](http://athensvoice.gr/zodia)

\* Για πιο ολοκληρωμένη εικόνα των αστρολογικών σου τάσεων θα πρέπει να διαβάσεις και τον ωροσκόπο σου

# ΝΕΟ!



## ΤΖΟΑΝΝΑ ΧΑΡΚΟΥΡΤ ΣΜΙΘ

**Μια ψυχεδελική  
ιστορία αγάπης**

Η καυστικά ειλικρινής και συναρπαστική αυτοβιογραφία της Βρετανίδας τζετ σετ «χίπισσας κληρονόμου», ερωμένης και φωνής του Τίμοθι Λήρι στον έξω κόσμο, όσο εκείνος ήταν στη φυλακή.

Από τους Rolling Stones και τον Άντι Γουόρχολ ως το αδυσώπητο κυνηγητό της πολιτικής Αριστεράς από το FBI, το βιβλίο της Τζοάννα Χάρκουρτ Σμιθ κινείται με τον γρήγορο ρυθμό του σεξ, των ναρκωτικών και του ροκ εντ ρολ.

Βρείτε το  
σε όλα τα  
βιβλιοπωλεία

**Το βιβλίο  
αυτό είναι  
ένα κομμάτι  
που λείπει από  
το παζλ των  
Sixties**

**ATHENS**  
voicebooks

Χαριλάου Τρικούπη 22, 106 79 Αθήνα, 2103617170 (εσωτ. 114), fax: 2103617310  
Παραγγελίες on-line: [athensvoice.gr/athens-voice-books](http://athensvoice.gr/athens-voice-books)

Με τους φούρνους **ooni**  
κάθε μέρα είναι...

**PIZZA  
DAY!**

Γιατί;

Έτοιμη πίτσα σε μόλις 1 λεπτό

Μικρό βάρος για να τον παίρνεις μαζί

Έτοιμος για ψήσιμο σε λίγα λεπτά

Ψήνει σε ξύλα, κάρβουνα ή υγραέριο\*  
\*με την προσθήκη ειδικού καυστήρα υγραερίου

2

**Φτυάρι Πίτσας**  
Φτιαγμένο από bamboo,  
για να μεταφέρεις την  
πίτσα στον φούρνο,  
άνετα και με ασφάλεια.

49,90€



1

**Φούρνος Πίτσας**  
Αυθεντική πίτσα σε μόλις 1',  
ψημένη επάνω σε πέτρα, σε  
ξύλόφουρνο εξωτερικού χώρου.

369€

3

**Καυστήρας**  
Για να μετατρέψεις τον φούρνο  
πίτσας από ξυλόφουρνο,  
σε φούρνο υγραερίου.

119,90€



4

**Ανοξείδωτο τραπέζι**  
Η τέλεια επιφάνεια για τον  
φούρνο και τα αξεσουάρ πίτσας.

299€



Μάθε  
περισσότερα εδώ

**27** ΜΑΪΟΥ  
ΣΑΒΒΑΤΟ  
11:30-17:30

Έλα να ψήσουμε  
μαζί με την **ooni**

Κατάστημα Κωτσόβολος



RIVER WEST  
OPEN

