

ATHENSvoice

ANSER

Απαντήσεις από τη Σπάρτη
Συνέντευξη στον Δημήτρη Αθανασιάδη

VOICE 102.5
παρουσιάζει
Pedro Almodóvar
Τόρυμα Βασίλη
& Ελίζας Γουλιανδρή
31/5



SUMMER TASTE VOICE

73
σελ.

Επιμέλεια: Νενέλα Γεωργελέ



Μαζί ενάντια στη βία κατά των παιδιών

στον δρόμο για ένα καλύτερο αύριο.

Η UNICEF δεν στηρίζει καμία εταιρεία, επωνυμία, προϊόν ή υπηρεσία



ΣΤΟΝ ΔΡΟΜΟ
ΓΙΑ ΕΝΑ
ΚΑΛΥΤΕΡΟ
ΑΥΡΙΟ

Χάρη στη δική σας συμμετοχή
προσφέρουμε

160.000€*

στη UNICEF για τη στήριξη του προγράμματος
«Μαζί ενάντια στη βία κατά των παιδιών».

Σας ευχαριστούμε πολύ!

*Από 19 Απριλίου έως και 4 Μαΐου 2024 η Lidl Ελλάς είχε δεσμευτεί να προσφέρει 0,10€ στη UNICEF με κάθε σκανάρισμα της ψηφιακής κάρτας Lidl Plus. Κατά το διάστημα αυτό πραγματοποιήθηκαν από τους πελάτες μας συνολικά 1.556.212 σκαναρίσματα, από τα οποία συγκεντρώθηκε το ποσό των 155.621,20€, ωστόσο η εταιρεία θα προχωρήσει στη δωρεά ποσού ύψους 160.000€.

Κατέβασε το app και κάνε εγγραφή. Περισσότερες πληροφορίες: lidlplus.gr





ΠΑΝΑΘΗΝΑΪΚΟΣ

Ή σου αρέσει πολύ ή σου αρέσει πάρα πολύ.

ΚΩΣΤΑΣ ΣΛΟΥΚΑΣ

Γιατί κάνει ό,τι κάνει; Γιατί μπορεί!

ΧΡΗΣΤΟΣ ΜΑΣΤΟΡΑΣ

Ωραία επιλογή ως Στέλιος Καζαντζίδης στη νέα ταινία του Τσεμπερόπουλου.

TASTE VOICE

Άντε πάλι, ζωή και κότα θα την κάνουμε με το σημερινό μας τεύχος.

TEAPSULES

Κάψουλες όπως Nespresso, μόνο που περιέχουν βότανα της ελληνικής γης. Νέο προϊόν.

ΟΙ ΠΙΟ ΒΙΩΣΙΜΕΣ ΜΙΚΡΕΣ ΠΟΛΕΙΣ ΣΤΟΝ ΚΟΣΜΟ

Στη νέα έκθεση της Compare the Market AU, στη λίστα βρίσκονται τα Ιωάννινα (22η θέση) και η Ξάνθη (44η θέση).

Στην πρώτη θέση η Πάφος στην Κύπρο.

EXTREMA GLOBAL

Η εφαρμογή που σε προειδοποιεί για κίνδυνο ακραίας ζέστης, εμφανίζει χάρτες που δείχνουν τους πιο δροσερούς και πιο ζεστούς χώρους στην πόλη, καθώς και τα δροσερά καταφύγια, τα σιντριβάνια και τις διαδρομές πεζοπορίας. Δίνει συμβουλές για το πώς να παραμείνετε δροσεροί και ασφαλείς σε ζεστό καιρό. Από πέρσι περιλαμβάνει και την Αθήνα. Και είναι δωρεάν.

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΚΑΤΑΛΟΓΟΥ ΑΤΤΙΚΗΣ

«Θα ήθελα το τηλέφωνο της Toyota Corolla»
(από το τηλεφωνικό κέντρο του ΟΤΕ)



ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΕΣ

Ας μας πάρει με καλό μάτι ο άγνωστος και δύστροπος καιρός.

ΑΝΑΤΑΡΑΞΕΙΣ

Η λέξη θρίλερ της εβδομάδας.

ΤΑ SNEAKERS ΤΩΝ ΚΟΜΜΑΤΩΝ

Χιούμορ Β' Δημοτικού. Δεν είναι αστεία, είναι γελοία.

ΠΙΤΟΓΥΡΟΣ ΓΙΓΑΣ

«Δώρο σε όποιον το φάει ένα iPhone», διαφημίζει σουβλατζίδικο στο Ν. Ηράκλειο.
(Ο γαστρονομικός μας τουρισμός πάει όλο και καλύτερα)

NEW ENTRY

Ασιατική σφήκα. Συνδυάζεται τέλεια με την αφρικανική σκόνη.

ΟΖΕΜΠΙC

Ξεπουλάει παντού σε όλα τα φαρμακεία. Και δεν το έχουν απαγορεύσει ακόμα.

ΜΗΝΥΜΑΤΑ ΠΟΥ ΦΘΑΝΟΥΝ ΣΤΟ ΚΙΝΗΤΟ ΜΟΥ

Επείγουσα ειδοποίηση! Γενική Γραμματεία Πολιτικής Προστασίας:
«Σταμάτα να τρως!»

ΤΟ ΠΡΩΤΟΣΕΛΙΔΟ ΤΗΣ ΕΒΔΟΜΑΔΑΣ

Υπέρτιτος: Μέγα πλήθος με μάτια βουρκωμένα στην Εύβοια για το σκήνωμα του θαυματουργού αγίου Ιωάννη του Ρώσσου

Τίτλος: ΑΓΙΕ, ΣΩΣΕ ΜΑΣ

Υπότιτος: Ρήγος στην επανένωση τμήματος της δεξιάς χειρός με το άφθαρτο σκήνωμα του οσίου (Εντωμεταξύ, μέχρι να πάει από τον υπέρτιτο στον υπότιτο ο Ιωάννης ο Ρώσσος έφαγε καραμινάτη υποβίβαση και από άγιος έγινε όσιος)



ΣΕ ΒΛΕΠΩ!

Της ΛΕΝΑΣ ΔΙΒΑΝΗ



Σε βλέπω να προσπαθείς ματαίως

Σε βλέπω να προσπαθείς ματαίως. Δεν έχεις πια πέραση, είσαι τέως. Δηλαδή τζάμπα το έσπασες το εκλογικό περίπτερο στη μέση της Φωκίωνος Νέγρη, της Κλαυθμώνος, της πλατείας του χωριού. Άνθρωπος δεν πατάει. Χαμόγελο δεν σκάει. Ούτε υπαινιγμός μελλοντικού εκλογικού θριάμβου. Κάτι φυλλάδια που τύπωσες στο πόδι ανέγγιχτα κι αυτά στον πάγκο – είναι και κακόγουστα, ρε παιδιά. Για πόσο καιρό ακόμα θα γράφετε «για μια Ελλάδα νέα, για μια νέα αρχή»; Πάλιωσε η νέα και η αρχή αυτή βρομάει τέλος. Τέλος εποχής, τέλος πάντων. Το χάσαμε το κορμί του ψηφοφόρου, πατριώτ. Και το χειρότερο δεν είναι ότι εμείς το χάσαμε, είναι ότι κατά πάσα πιθανότητα το βρήκε ένας επαγγελματίας πατριώτς με τη βοήθεια της Παναγίας της γκέισας που είναι γοργοϋπήκοος*. Αυτός έλαβε, σου λέει, οδηγίες με επιστολή που του έστειλε ο Ιησούς να κράζει συστηματικά το σύστημα για να σιγουρευτεί ο ψηφοφόρος ότι είναι αντισυστημικός. Του υπογράμμισε επίσης (ο Ιησούς) ότι επειδή ο ψηφοφόρος έχει ακούσει πλήθος παπάτζες** μέχρι τώρα, έχει πάθει πόρωση και χρειάζεται την ντοπαμίνη ακόμη μεγαλύτερης, σχεδόν ουρανομήκου, παπάτζας για να σπρωχτεί από τον καναπέ του, να πάει να σε στείλει στη Βρυξέλα με 15.000 μισθό συν έξοδα παραστάσεως. Βγάλε –του είπε ο Ιησούς– σκάνδαλα, βγάλε τα άπλυτα στη φόρα, βγάλε τον σκασμό όταν σου 'ρχεται να παίνεψεις τον Όρμπαν, βγάλε τους μετανάστες στον τάκο, βγάλε παιδεραστές πολιτικούς στα πρωτοσέλιδα.

Χαμογέλα στο κοινό και δίκασε ασύστολα στα κανάλια το δημοκρατικό τόξο. Τι να φοβηθείς; Αφού δεν έχει πια βέλν...

*Τοργουπήκοος: Είναι θρησκευτικής προέλευσης και σημαίνει «ακούει γρήγορα το αίτημά σου»

**Παπάτζης: Είναι εκ του «παπατζής» και σημαίνει απατεώνας, μπαρουφολόγος

ΤΟ ΕΞΩΦΥΛΛΟ ΜΑΣ

Αυτή την εβδομάδα το σχεδιάζει η illustrator **Jenny Kroik**. Γεννήθηκε στην Αγία Πετρούπολη της Ρωσίας, αλλά από το 2016 μένει μόνιμα και εργάζεται στη Νέα Υόρκη. Έχει πτυχίο BFA (Bachelor of Fine Arts) στην Εικονογράφηση από το Art Institute of Boston και MFA (Master of Fine Arts) στη Ζωγραφική από το Πανεπιστήμιο του Όρεγκον. Δουλεύει ως free lancer από το 2007. Έργα της έχουν γίνει εξώφυλλο στο «The New Yorker». (Instagram: @jkroik)



ATHENS VOICES

ΛΟΓΙΑ ΠΟΥ ΑΚΟΥΣΤΗΚΑΝ ΔΗΜΟΣΙΩΣ ΣΤΗΝ ΑΘΗΝΑ

-Τον θάψαμε στο κοιμητήριο στον Κόκκινο Μύλο. -Α, στο Μουλέν Ρουζ.

(Εξηντάρηδες συζητούν σε μπαρ των Αμπελοκήπων, Κυριακή βράδυ)

Δασκάλα στη ΣΤ' Δημοτικού εξηγεί στα παιδιά τι είναι το μιούζικαλ: ένα έργο με πολλά τραγούδια και μουσική. Μετά ζητάει από ένα αγοράκι να της πει κάποιο μιούζικαλ. Ο μικρός απαντάει

-Το «Μαέστρο», κυρία.

(Δευτέρα πρωί, Καλλιθέα)

Μια μεγάλη παρέα παππούδων καυγαδίζουν σε ένα καφέ, με θέμα τα σημερινά παιδιά. Ένας από αυτούς λέει αρπαγμένος: **«Σιγά που θέλουν ψυχολόγο! Κι εμείς που δεν είχαμε ψυχολόγο (έξαλλος) ΜΙΑ ΧΑΡΑ ΒΓΗΚΑΜΕ!»**

(Δευτέρα πρωί, Εξάρχεια)

Νεαρός σταματάει έναν τύπο την ώρα που βγαίνει από ένα κτίριο. **-Συγγνώμη, να σε ρωτήσω. Αυτό είναι χοτέλ για σεξ; -Ε, ημιαμιονής είναι. Κυρίως για σεξ. -Πώς ήταν; Είναι καθαρό; Λέω να μπω κι εγώ.**

(Οδός Κεραμένων, Μεταξουργείο, Παρασκευή βράδυ)

Σούπερ χίπστερ σε παγκάκι, μιλάει στο κινητό του **«Έλα, μανaráκι, τι κάνεις; Μμμ... μ' αρέσει... Να, εδώ, πίνω καφέ» (λέει ψέματα) «κι έλεγα να περάσω να σε πάρω... Ε, βρε μανaráκι, αφού δεν είσαι ακόμα έτοιμη άστο, θα περάσω άλλη μέρα».**

(Πλατεία Πανόρμου, Πέμπτη πρωί)

Παππούς και γιαγιά σε αίθουσα αναμονής ιδιωτικού νοσοκομείου. Παππούς: **«Κοίτα τους γιατρούς... Σαν γκάνγκστερ μπαμποβγαίνουν από τις πόρτες...»**

(Μαρούσι, Δευτέρα μεσημέρι)

ΓΙΑΝΝΗΣ ΝΕΝΕΣ
panikoval500@gmail.com



HELLO AND GOODBYE

Καλωσρίζοντας και αποχαιρετώντας μια γάτα

Του ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ ΜΑΤΣΟΥΚΑ

Αεν θα έμενε για πολύ. Οπότε μπορούσα να την αγαπήσω χωρίς φόβο. Συγκεκριμένα, χωρίς τον φόβο της δέσμευσης. Πιο συγκεκριμένα, χωρίς τον φόβο ότι θα φορτωνόμουν τη φροντίδα της. Μπορούσα, λοιπόν, να απολαύσω ελεύθερα τις κωλοτούμπες της, το ψέλλισμα που είχε για φωνή, την ασυγκράτητη περιέργειά της (ώστε όσολο αυτό είναι ντουλάπα, ε; Κι αυτό καλάθι με άπλυτα; Κι αυτό εδώ κρεβάτι; Τι λες τώρα!). Γοττευτικότερο όλων η ορμή της, η αψηφισιά και η όρεξή της να δοκιμάσει και να συνδιαλλαγεί με τα πάντα (εκτός από τη χλωρίνη, ευτυχώς, και τη μυρωδιά του λεμονιού). Το πόσο δοσμένη είναι στη ζωή, που το έχει στο τσεπάκι, για κάποιους από μας είναι κάτι σαν καθημερινός στόχος.

Της είχα δώσει ένα όνομα, αλλά ποτέ δεν την φώναζα μ' αυτό – το κρατούσα κρυφό. Εντάξει, μερικές φορές μου ξέφευγε, αλλά το να μη δεθώ μαζί της ήταν θέμα αρχής. Ήταν η παλιά, καλά εξασκημένη, στρατηγική επιβίωσης. Απόλυτα δικαιολογημένη. Ας ειπωθεί και αυτό: Είμαι πέντε ή έξι χρονών και στεκόμαστε με τη γιαγιά δίπλα σ' ένα ποτάμι. Στα χέρια της κρατάει μια πλαστική σακούλα που μέσα της συστρέφονται τρία νεογέννητα γατάκια. Μιλώντας ανάλαφρα για τούτο και για κείνο, η γιαγιά δένει τις άκρες της σακούλας και τη ρίχνει στο νερό. Μετά γυρνάει να φύγει κάνοντάς μου νόημα να την ακολουθήσω. Ακούω τα νιαουρίσματα να εξασθενούν, καθώς η σακούλα απομακρύνεται με το ρεύμα. Παίρνω τη γιαγιά από πίσω, με την άδηλη απορία αν κάποιος θα παραλάβει τα γατάκια πιο κάτω στο ποτάμι. Γιατί αν όχι, τότε θα φτάσουν μέχρι τη θάλασσα. Και τότε... τι θα γίνει;

Εντέλει, απέτυχα πάλι να κρατήσω την καρδιά μου αλώβητη. Τα ζώα έχουν έναν τρόπο και στο κάνουν αυτό. Η παντελής αθωότητά τους είναι η ύψιστη δολιότητα. Υπερκεράζουν τις άμυνές σου, they get under your skin. Δεν το είχα πάρει χαμπάρι μέχρι το σημερινό τηλεφώνημα: «Έλα φερ' τη μου. Αλλά σήμερα. Φεύγω το βράδυ για το νησί και μπορώ να την πάρω μαζί μου». Δέχομαι τα «καλά» νέα σαν ψυχρολουσία. Κάτι μέσα μου συρρικνώνεται και φυλλορροεί. Μουρμουράω ένα «Ωραία, εντάξει, θα σε πάρω λίγο αργότερα» για να κερδίσω χρόνο. Μετά, ακριβώς όπως κάνει κι εκείνη, στήνω καβγά με την ουρά μου: «Μα αφού τα 'χουμε πει! Γιατί επιτρέπεις στον εαυτό σου να βρεθεί πάλι σ' αυτή τη θέση; Ή έτσι ή αλλιώς, αποφάσισε. Από καμιά κατάσταση δεν μπορείς να έχεις μόνο τα καλά...» Αναγνωρίζω τη φωνή της λογικής, ξέρω ότι έχει απόλυτο δίκιο αλλά αυτό δεν σημαίνει πως δεν την απεχθάνομαι γι' αυτόν ακριβώς τον λόγο.

Αναγνωρίζω πως ετούτη η διαπραγματεύση, εκτός από βασανιστική, μπορεί να αποβεί και μοιραία. Σύντομα σχηματίζω απρόθυμα τον αριθμό του νησιώτη. «Στη φέρνω. Όμως κοίτα, δεν μπορώ να σου αφήσω το κλουβί, οκ; Μπορεί να το χρειαστώ». Ο όρος γίνεται δεκτός. Πρόκειται βέβαια για μια ύστατη, ασθενική απόπειρα να αποτρέψω το αναπόφευκτο. Κάνω, επομένως, τα στραβά μάτια και αφήνω την ερώτηση για ποιον θα μπορούσα να χρειαστώ το κλουβί αναπάντητη. Τη βρίσκω να κοιμάται κουλουριασμένη σε μια γλάστρα, σαν καρτ ποστάλ φιλοζωικής εταιρείας. «Έλα σήκω», της λέω μαλακά. «Ετοιμάσου. Έχεις ταξίδι μπροστά σου. Θα γνωρίσεις τη θάλασσα». **A**

ΠΝΕΥΜΑ ΑΝΤΙΛΟΓΙΑΣ

Η ΘΕΙΑ ΑΠ' ΤΟ ΣΙΚΑΓΟ

Της ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΜΠΙΝΑΖΗ

Η αγορά μιας αθλητικής ομάδας είναι επένδυση ή φιλανθρωπία; Οι παίκτες σε μεγάλες ομάδες πληρώνονται ή παίζουν για τη φανέλα; Για να μην παρεξηγηθώ, δεν έχω ιδέα πώς βγάζουν χρήματα οι ιδιοκτήτες ομάδων. Αν όντως οι αθλητικές ομάδες είναι μια επιχείρηση προσοδοφόρα, οποιοσδήποτε διαθέτει χρήματα μπορεί να κάνει το business plan του και να πάρει τις αποφάσεις του. Καλή απόσβεση και καλά κέρδη να ευχηθούμε. Αναφέρομαι στη δήλωση του Γιάννη Αντετοκούνμπο που, μεταξύ αστείου και σοβαρού, δήλωσε πως αν επέστρεφε στην Ελλάδα δεν θα έπαιζε ποτέ στον Παναθηναϊκό ή στον Ολυμπιακό, γιατί και οι δύο ομάδες τον απέρριψαν όταν ήταν μικρός. Ευχαρίστως, όμως, θα αγόραζε μία από τις δύο, αν έβγαιναν προς πώληση. Φαντάζομαι ότι τόσο ο Παναθηναϊκός όσο και ο Ολυμπιακός έχουν ήδη μετανιώσει για την απόρριψη που έριξαν στον υπεραθλητή, όταν ήταν παιδί. Και αυτές τις μέρες συνειδητοποιούν ότι του έχουν αφήσει μεγάλο τραύμα. Ας πρόσεχαν.

Η στάση των πετυχημένων Ελλήνων του εξωτερικού από την άλλη, όταν τίθεται το ερώτημα της επιστροφής τους, έχει μια υπεροψία που θυμίζει τη θεία απ' το Σικάγο ακόμα κι από εκείνους που το περιμένουμε λιγότερο. Η επιστροφή στην Ελλάδα μετά από ένα πετυχημένο ταξίδι στη χώρα του πλούτου και της δόξας συνοδεύεται από ένα αίσθημα εκδίκησης και αισθήματος «τώρα θα σου δείξω εγώ». Το ίδιο συνέβη και στην περίπτωση του αρχηγού της αξιωματικής αντιπολίτευσης. Ο οποίος, αφού η Ελλάδα πτώχευσε αυτόν και την οικογένειά του, επιστρέφει για να την κυβερνήσει. Ναι μεν εκλέχθηκε με δημοκρατικές διαδικασίες, ωστόσο ο λόγος και τα έργα του δείχνουν ότι όσα έμαθε στο εξωτερικό του έδωσαν τη δύναμη να αλλάξει μέχρι και την ούγια του κόμματος (οπανίως λέμε ο ΣΥΡΙΖΑ πλέον, λέμε ο Κασσελάκης).

Ας επιστρέψουμε στα αθλητικά, που δεν φεύγουν ποτέ εκτός επικαιρότητας. Η ταύτιση του μέσου Έλληνα πολίτη με τις επιτυχίες ενός αθλητή δεν είναι νέο φρούτο.

Ας σκεφτούμε την ευκολία με την οποία πρώην ευρωβουλευτής της ΝΔ, πριν παραιτηθεί από το κόμμα του, κατέβηκε υποψήφιος με το ΠΑΣΟΚ/ΚΙΝΑΛ. Μισή ντροπή του υποψηφίου και μισή του ΠΑΣΟΚ/ΚΙΝΑΛ. Μένει να δούμε αν οι φίλαθλοι του ΠΑΟΚ μέσα στην ευδαιμονία της κατάκτησης του πρωταθλήματος θα στηρίξουν τον Ζαγοράκη, περί ου ο λόγος, στο νέο του «σπίτι» το προοδευτικό, το μεταρρυθμιστικό, το παντοτινά αγαπημένο κόμμα της μεταπολίτευσης. Η ύπαρξη στα ευρωψηφοδέλτια ολυμπιονικών, πρωταθλητών και λοιπών που έχουν κατακτήσει παγκόσμιους τίτλους, δείχνουν την επιδραστικότητα των αθλητών στον κόσμο ανεξάρτητα από τις γνώσεις τους σε θέματα οικονομίας, περιβάλλοντος, γεωπολιτικής και διακυβέρνησης.

Μ' αυτά και μ' αυτά, οι δηλώσεις του «κακού παιδιού» του τένις Στέφανου Τσιτσιπά μοιάζουν αγλαίωμα. «Παθιάζομαι με την ανάπτυξη του τένις στην Ελλάδα και ελπίζω στο μέλλον να βρω τον χρόνο, γιατί είναι κάτι που με απασχολεί πολύ τους τελευταίους μήνες. Η έλλειψη ελεύθερου χρόνου είναι αυτό που με κρατάει στάσιμο. Εύχομαι στο μέλλον να βρω τον χρόνο για να το κάνω». Είναι η μόνη δήλωση σε ενδεχόμενη επιστροφή πετυχημένου αθλητή εν ενεργεία που δεν περιέχει αγοραπωλησία. Βέβαια, σε μια

χώρα που τα ιδρύματα μεγάλων πλούσιων οικογενειών συμπληρώνουν τα κενά του προϋπολογισμού της χώρας σε βασικές υποδομές με χορηγίες, έχουμε συνηθίσει να βλέπουμε τους απόδημους και όσους δραστηριοποιούνται με επιτυχία εκτός, ως μάννα εξ ουρανού εντός. Την απάντηση στον ακισμό που εκδηλώνει ο μέσος Έλληνας στους

μέγιστους και δισεκατομμυριούχους έδωσαν οι ηλικιωμένοι συνταξιούχοι στην επαρχία, που δώρισαν το εφάπαξ και το κομπόδεμα από το υστέρημά τους στην αγορά ασθενοφόρων. «Για την Ελλάδα, ρε γαμώτο» είπαν με τον τρόπο τους, χωρίς μετάλλιο στον λαιμό, χωρίς κύπελλο στα χέρια. **A**

Η ΣΤΑΣΗ ΤΩΝ ΠΕΤΥΧΗΜΕΝΩΝ ΕΛΛΗΝΩΝ ΤΟΥ ΕΞΩΤΕΡΙΚΟΥ, ΟΤΑΝ ΤΙΘΕΤΑΙ ΤΟ ΕΡΩΤΗΜΑ ΤΗΣ ΕΠΙΣΤΡΟΦΗΣ ΤΟΥΣ, ΕΧΕΙ ΜΙΑ ΥΠΕΡΟΨΙΑ ΠΟΥ ΘΥΜΙΖΕΙ ΤΗ ΘΕΙΑ ΑΠ' ΤΟ ΣΙΚΑΓΟ

Στηρίζουμε τις **τρίτεκνες και πολύτεκνες**
οικογένειες των ακριτικών περιοχών.
Νέο στεγαστικό δάνειο με **1% σταθερό επιτόκιο**.



Με την πρωτοβουλία για το δημογραφικό **Μπροστά για την Οικογένεια**, στηρίζουμε **τρίτεκνες και πολύτεκνες οικογένειες** για να αποκτήσουν το δικό τους σπίτι.

Νέο στεγαστικό δάνειο για τους κατοίκους των περιφερειακών ενοτήτων: Έβρου, Λήμνου, Λέσβου, Χίου, Σάμου, Ικαρίας, Καλύμνου, Κω, Καρπάθου, Ρόδου, καθώς και τους κατοίκους του Καστελλόριζου.

- **1% σταθερό επιτόκιο** για όλη τη διάρκεια του δανείου
- **Μηδενικά έξοδα**
- **Για αγορά, κατασκευή ή επισκευή πρώτης κατοικίας**

Στο αναφερόμενο επιτόκιο προστίθεται εισφορά 0,12% του Ν.128/75.

Σε κάθε μπροστά.

eurobank.gr/mprosta-stegastiko

ΓΡΑΜΜΑ ΕΝΟΣ ΟΥΣΑΡΟΥ ΤΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ

Προτού να είναι πολύ αργά

Της ΣΩΤΗΣ ΤΡΙΑΝΤΑΦΥΛΛΟΥ

Μετά τη σύλληψη ενός καθηγητή λυκείου στη μικρή πόλη Σαπονόστ κοντά στη Λυόν με την κατηγορία της ρητορικής μίσους εναντίον του Ισλάμ, θυμήθηκα το βιβλίο του επίσης καθηγητή λυκείου Didier Lemaire που κυκλοφόρησε το 2021 με τίτλο «Γράμμα από έναν ουσάρο της δημοκρατίας» και υπότιτλο «Προτού να είναι πολύ αργά». Το «Γράμμα από έναν ουσάρο της δημοκρατίας» είναι μια μαρτυρία από τη γαλλική δημόσια εκπαίδευση: αν και από το 2021 η κατάσταση έχει επιδεινωθεί — ο «ρατσιστής» καθηγητής της Σαπονόστ συνελήφθη στο προαύλιο του σχολείου με θεαματικό τρόπο: χειροπέδες και αστυνομική κλούβα — ο Lemaire περιγράφει πώς φτάσαμε ως το 2021 και τι υφίστανται οι εκπαιδευτικοί που εφαρμόζουν τον νόμο περί κοσμικότητας του γαλλικού κράτους. Καλός καθηγητής είναι ο νεκρός καθηγητής.

Ο Lemaire είναι — ήταν — καθηγητής της φιλοσοφίας σε λύκειο της Trappes: πρόκειται για τη μικρή πόλη της μείζονος περιοχής του Παρισιού όπου πριν από δύο χρόνια φανατικός ισλαμιστής αποκεφάλισε τον Samuel Paty, με την ενθάρρυνση ισλαμιστών γονέων. (Κανείς από τους γονείς δεν έχει καταδικαστεί για ηθική αυτουργία.) Μετά από είκοσι χρόνια διδασκαλίας ο Lemaire παραιτήθηκε από το σχολείο, ζήτησε μετάθεση και περιμένοντάς τη, έγραψε το «Γράμμα ενός ουσάρου της δημοκρατίας». Αλλά, τα περισσότερα ΜΜΕ στη Γαλλία απέφυγαν να προβάλουν το βιβλίο, επιβεβαιώνοντας όσα φοβάται και όσα καταγγέλλει.

Τα τελευταία δεκαπέντε χρόνια ο Lemaire, ψηφοφόρος της αριστεράς όπως η πλειονότητα των εκπαιδευτικών στη Γαλλία, άρχισε να δυσκολεύεται όλο και περισσότερο να διδάξει φιλοσοφία στην τάξη. Δι-αμαρτυρίες, καζούρα, απουσίες, φασαρία, αντιρρήσεις για το παραμικρό· παρεμβάσεις γονέων στη διδασκεία ύλη: τι συνέβαινε; Τα παιδιά, παράλληλα με το σχολείο, διδάσκονταν εντελώς διαφορετικά πράγματα στην οικογένεια, στα τζαμιά και στα κορανικά κατηχητικά. Κάθε απόγευμα και κάθε Σαββατοκύριακο ό,τι άκουγαν στο σχολείο το ανέστρεφαν οι γονείς και οι τ-μάμηδες, ενώ, σε πολλές περιπτώσεις, οι οικογένειες προέτρεπαν τους μαθητές να σαμποτάρουν τα μαθήματα της βιολογίας, της φιλοσοφίας, της ιστορίας, της φυσικής και της γυμναστικής — στην πραγματικότητα, σχεδόν όλα τα μαθήματα. Στο μεταξύ, η περιβόητη και τόσο επιθυμητή «πολυμορφία» υποχωρούσε δίνοντας τη θέση της σε σχολικές τάξεις όπου υπήρχαν μόνο παιδιά που προέρχονταν από τη μουσουλμανική μετανάστευση. Ο Lemaire προσπάθησε να συζητήσει το πρόβλημα με τους συναδέλφους του αλλά εκείνοι του απαντούσαν με μισόλογα ή αδιαφορούσαν.

Παρά τις ταραχές του 2005, κατά τις οποίες στα παρισινά περίχωρα έγιναν βανδαλισμοί και λεηλασίες ενώ ένα άτομο έχασε

τη ζωή του από ηλεκτροπληξία, η γαλλική δημοκρατία συνέχισε να κοιμάται τον ύπνο των δικαίων. Πολλοί νέοι της εποχής, ιδιαίτερα σε αυτά τα περίχωρα, που ήταν ήδη θαυμαστές του Μπιν Λάντεν και άλλων περιβόητων τζιχαντιστών, προσχώρησαν στα ισλαμιστικά κινήματα. Ο κοινοτισμός γνώριζε καινούργια άνθηση, οι μουσουλμάνοι νεαροί επετίθεντο στους γαλλικούς θεσμούς και οι γαλλικοί θεσμοί υποχωρούσαν κάτω από την πίεση· στο μεταξύ, πολλαπλασιάζονταν τα τρομοκρατικά πλήγματα, οι στρατολογίες σε σαλαφιστικές συμμορίες και οι αναχωρήσεις για τη Συρία. Ο Lemaire παρατηρούσε αυτές τις εξελίξεις μέσα στη σχολική αίθουσα, αλλά ούτε οι συνάδελφοί του, ούτε οι δημοτικές αρχές ήθελαν να ακούσουν ότι η Trappes, όπως πολλές πόλεις στη Γαλλία, περνούσαν στον αστερισμό του ηγεμονικού ισλάμ. Οι τοπικές αρχές φοβούνταν μήπως στιγματιστεί η περιοχή τους και πέσουν ακόμα περισσότερο οι τιμές των ακινήτων: έτσι, διέψευδαν όσους εξέφραζαν ανοιχτά τους φόβους τους — και βεβαίως τους κατηγορούσαν για έλλειψη ανεκτικότητας, για ισλαμοφοβία, ρατσισμό και τα λοιπά. Ο Lemaire απομονώθηκε όχι μόνο στο σχολείο αλλά και στον χώρο της αριστεράς τον οποίον θεωρούσε σπίτι του.

Η έκδοση του βιβλίου του τον αποξένωσε ακόμα περισσότερο από αυτό το σπίτι. Για τη γαλλική αριστερά το πρόβλημα δεν υπάρχει: η διαπίστωση ότι το ταυτοτικό, θυματικό και αντι-γαλλικό ισλάμ τροφοδοτεί τον τζιχαντισμό στρατολογώντας μαθητές θεωρείται υπερβολική και κακόβουλη. Οι αριστεροί αρνούνται να δουν το ότι τα παιδιά σε πολλές περιοχές όπου υπάρχει ισχυρή ισλαμική παρουσία μεγαλώνουν με αξίες «αντι-κοινωνίας» — χωρίς αρχές ελευθερίας, ισότητας και νομιμότητας. Κι αυτό μολονότι, σχεδόν κάθε μέρα, καταγράφονται επιθέσεις εναντίον εκκοσμημένων μουσουλμάνων μαθητών, και ιδιαίτερα μαθητριών, που δεν συμπεριφέρονται σαν «σωστές» μουσουλμάνες. Τους τελευταίους μήνες έχουν καταγραφεί εγκλήματα για λόγους που κάποτε χαρακτηρίζονταν «τιμής».

Η αριστερά άφησε τον Lemaire ακάλυπτο: μερικοί τον συμβούλεψαν να χαμηλώσει τους τόνους, άλλοι τον κατηγορήσαν ότι υιοθετεί το λεζιλόγιο της άκρας δεξιάς· κανείς δεν αναρωτήθηκε μήπως ο Lemaire παραμένει αφοσιωμένος στις αριστερές ιδέες ενώ η αριστερά τις έχει προδώσει. Όπως είναι γνωστό, στις περιοχές με υψηλά ποσοστά ισλαμιστών, το εθνο-θρησκευτικό μίσος οξύνει τη βία εναντίον των αστυνομικών, τη βία του ναρκεμπορίου και του εμπορίου όπλων και βεβαίως τη βία των νταήδων σε όλους αυ-

τούς τους τομείς: ο Lemaire περιγράφει τα φαινόμενα ως αυτόπτης μάρτυρας, όχι ως ιδεολόγος, και προτείνει συνδυαστικές λύσεις που απαιτούν εθνική, ευρωπαϊκή και παγκόσμια στρατηγική. Κατ' αρχάς, λέει ότι χρειάζεται επανίδρυση του σχολείου ώστε να ανακτήσει τον κοσμικό του χαρακτήρα και να καλλιεργεί τις αρχές του σεβασμού στους νόμους, στη δικαιοσύνη, στα όργανα της τάξης, στους διδάσκοντες και στην ιεραρχία — αρχές που έχουν καταρρεύσει. Κατά δεύτερο λόγο, χρειάζεται η αναγνώριση και η αντιμετώπιση του προβλήματος της πελατοκρατίας: οι πόλεις έχουν παραδοθεί στους ισλαμιστές επειδή οι δήμαρχοι τους κολακεύουν και τους κάνουν τα χατίρια με αντάλλαγμα την ψήφο τους — εξάλλου, πολλοί εκλεγμένοι στη Γαλλία δεν είναι απλώς «μουσουλμάνοι»· προωθούν τον κοινοτισμό και έχουν ισλαμιστική ατζέντα. Τρίτον, γράφει ο Lemaire, χρειάζεται προστασία των συνόρων και περισσότερη έγνοια για την ασφάλεια: το πρόβλημα του εξισλαμισμού έχει ταυτοτική, πολιτιστική, θρησκευτική και νομική διάσταση. Όποιος δεν θέλει να δει αυτές τις διαστάσεις καθιστά τον δημόσιο διάλογο αδύνατο: προσαρμόζει την πραγματικότητα στην προϋπάρχουσα ιδεολογία του.

Ο Lemaire έγινε σάκος του μποξ επειδή ξεστόμισε μερικές απλές αλήθειες: ότι η αριστερά εγκατέλειψε τις δημοκρατικές, ρεπουμπλικανικές της αξίες, ότι με την πρόφαση της αντίθεσης στην πολιτική του Ισραήλ ολίσθησε στον αντισημιτισμό κι ότι μέσω των αντιρατσιστικών κινημάτων έγινε ρατσιστική και διασπαστική. Ενώ η γαλλική δημοκρατία θεμελιώνεται σε μία και μοναδική κοινότητα, η σημερινή αριστερά κάνει ό,τι μπορεί για να την κατακερματίσει, να αναγκάσει τους μεν να μεταμεληθούν για τις προπατορικές τους αμαρτίες ανυψώνοντας τους δε σε αθώα θύματα που ζητούν εκδίκηση. «Στο όνομα μιας αντίληψης διαφορετικών ανθρώπων φυλών — μουσουλμάνων, μαύρων, ομοφυλοφίλων, λεσβιών και τρανς — η αριστερά βυθίζεται στον ολοκληρωτισμό,» λέει ο Didier Lemaire. (Όπως έχει συμβεί στην Ιστορία, ξανά και ξανά.) Ο Lemaire συνεχίζει περιγράφοντας την καθημερινή του ζωή στην Trappes και τη συμμετοχή του σε συλλόγους που αρχικά του φαινόταν ειρηνικοί και απολιτικοί για να αποδειχθούν βιτρίνες των ισλαμιστών Tabligh — όπως π'Ενωση «Δόγια με ανοιχτή καρδιά»: ο καθηγητής μοιάζει να αφηγείται ένα ταξίδι μύησης στην πραγματικότητα. Σήμερα ο Didier Lemaire ζει με αστυνομική προστασία και περιοριστικά μέτρα ασφαλείας, έχοντας δημιουργήσει πολλούς εχθρούς και έχοντας χάσει όλους τους φίλους. **A**

ΚΑΝΕΙΣ ΔΕΝ
ΑΝΑΡΤΗΘΗΚΕ
ΜΗΠΩΣ Ο LEMAIRE
ΠΑΡΑΜΕΝΕΙ
ΑΦΟΣΙΩΜΕΝΟΣ ΣΤΙΣ
ΑΡΙΣΤΕΡΕΣ ΙΔΕΕΣ,
ΕΝΩ Η ΑΡΙΣΤΕΡΑ ΤΙΣ
ΕΧΕΙ ΠΡΟΔΩΣΕΙ

Και παλιά έπεφτε ξύλο.
Οι ελληνικές σειρές
εποχής το ξέρουν.

Από το «Προξενικό της Ιουλίας» μέχρι το «Ναυάγιο» κι από τις «Ψυχοκόρες» μέχρι την «Ηλέκτρα» και το «Maestro», δεν σοκάρουν απλώς με την αφήγησή τους, αλλά απαντούν σε ένα ψευδοερώτημα

Της ΧΡΙΣΤΙΝΑΣ ΓΑΛΑΝΟΠΟΥΛΟΥ

Από τη σφαγή της Ελένης Τοπαλούδη το 2018 μέχρι εκείνην της Ενκελείντα στο Μενίδι, και λίγες ημέρες νωρίτερα εκείνην της Κυριακής Γρίβα έξω από το Αστυνομικό Τμήμα των Αγίων Αναγύρων, σέρνεται ένα ψευδοερώτημα αναφορικά με τα απανωτά περιστατικά έμφυλης βίας των τελευταίων ετών, το οποίο πάει κάπως έτσι: «συνέβαιναν και παλιά όλα αυτά μέσα στο ελληνικό σπίτι ή σα να πύκνωσαν οι καταγγελίες, βρε κορίτσι(α)».

Για όσους αναρωτιούνται (ακόμη), δεν φαίνεται να έχει και τόση σημασία το γεγονός ότι πλέον όλο και περισσότερες επιζώσες βρίσκουν το θάρρος να καταγγείλουν τους κακοποιτές τους, ούτε ότι το #MeToo και τα κοινωνικά δίκτυα άλλαξαν δεδομένα δεκαετιών, ούτε καν το ότι η απαίτηση για τη νομική αναγνώριση του όρου «γυναικοκτονία» δεν προέρχεται μόνο από γυναίκες ή μόνο από «υπερβολικές φεμινίστριες».

Πατί, όμως, πρόκειται για ψευδοερώτημα που η προέκτασή του μας διαλύει μέχρι σήμερα: Διότι το τι «γινόταν παλιά» αναφορικά με τις βαρβαρότητες εντός ελληνικής οικογένειας, ειδικά τη φετινή τηλεοπτική σεζόν, απαντιέται (κυριολεκτικά) κάθε μέρα ή για την ακρίβεια κάθε βράδυ, στην prime time ή στην prime eleven ζώνη και παρ' όλα αυτά και πάλι δεν λέμε να κάνουμε τη θλιβερή σύνδεση.

Σ' αυτό το παράλληλο σύμπαν της ελληνικής μυθοπλασίας, η απάντηση ξεπροβάλλει επεισόδιο το επεισόδιο και σειρά τη σειρά (εποχής), μέχρι που φτάνει στο σήμερα και εκεί οι ομοιότητες με αυτό που περιγράφει καθημερινά το αστυνομικό δελτίο γίνονται ανυπόφορες.

Για παράδειγμα, την προηγούμενη εβδομάδα οι φανατικοί της σειράς εποχής του Alpha «Το Προξενικό της Ιουλίας» έπαθαν σοκ με τον άγριο ξυλοδαρμό που επεφύλασσε στη νεαρή σύζυγό του, Ιουλία, ο Γεωργίκης Προβιός (Μελέτης Ηλιάς). Ο ίδιος χαρακτήρας ένα επεισόδιο αργότερα κακοποίησε άγρια και την πεθερά του Στάσα (Ελισάβετ Μουτάφη), ενώ όλη η σειρά περιστρέφεται γύρω από την πιθανολογούμενη γυναικοκτονία της πρώην συζύγου του.

Πάμε αλλού λίγο, μέχρι το «Ναυάγιο» του Mega, εκεί όπου ο Ιπποκράτης Πανόπουλος (Πάννης Στάνκογλου) κρατά κλεισμένη



Σκηνή από το σίριαλ «Το προξενιό της Ιουλίας»

παρά τη θέλησή της τη σύζυγό του Ειρήνη (Αναστασία Παντούση), κακοποιεί και εκβιάζει την οικιακή βοηθό του, Δήμητρα (Αντιγόνη Φρυδά) και έχει δολοφονήσει την πρώτη σύζυγό του, Κλαίρη (Νάνσυ Μπούκλη), έχοντας θάψει το πτώμα της στον κήπο του σπιτιού της οικογένειας.

Δεν είναι αυτό αρκετό; Στις «Ψυχοκόρες» του ANT1 οι βιασμοί, οι παρενοχλήσεις, οι αρπαγές βρεφών και το ξύλο εναντίον των γυναικών των οικογενειών (είτε μελών είτε υπηρετικού προσωπικού) είναι πρακτικά η ίδια η πλοκή της σειράς, σε μία προσπάθεια να περιγραφούν τα ανύπαρκτα γυναικεία δικαιώματα της δεκαετίας του '50.

Και στην «Παραλία» η πλοκή κλωθογυρίζει γύρω από τη γυναικονία μιας νεαρής κοπέλας, και στην «Ηλέκτρα» οι βασικοί χαρακτήρες σπκώνουν το χεράκι τους, κακοποιούν και σκοτώνουν και κάπως έτσι, θελημένα ή αθέλητα, από την πλευρά των τηλεοπτικών παραγωγών δίνεται μια απάντηση στο ερώτημα για το αν έπεφτε πάντα τόσο ξύλο σ' αυτό το κομμάτι των Βαλκανίων ή αν τώρα γινόμαστε κοινωνοί της φρίκης, επειδή έσκασε η χύτρα και μάθαμε από την καλή κι από την ανάποδη τις ρίζες και το παρελθόν της έμφυλης βίας στη χώρα μας.

Λίγο ακόμα; Πέρσι στην πρώτη σεζόν του «Maestro», ο Χαράλαμπος (Γιάννης Τσορτέκης) ήταν ξεκάθαρα ο «μεγάλος κακός» της υπόθεσης, ο δήμιος της γυναίκας του (Μαρίας Καβογιάννη) και του γιου του, η πληγή ολόκληρου του νησιού. Τι λέμε εδώ;

Κάποιος που δεν θέλει να δει το προφανές, θα σχολιάσει ότι «μυθοπλασία είναι», όμως, ποιος μπορεί να ισχυριστεί ότι από την ευρύτερη περιφέρεια μέχρι την πόλη των περικλειστων οικογενειακών μυστικών, η μυθοπλασία δεν έχει τροφοδοτηθεί με τη ζοφερή εμπειρία, τις τάχα μακρινές αφηγήσεις και την ισοπεδωτική εμπειρία της ενδοοικογενειακής βίας;

ΑΥΤΟ ΠΟΥ ΔΕΝ ΘΕΛΟΥΜΕ ΝΑ ΔΟΥΜΕ ΤΟ ΠΡΩΙ ΣΚΡΟΛΑΡΟΝΤΑΣ ΣΤΑ ΣΑΪΤ, ΤΟ ΒΛΕΠΟΥΜΕ ΓΛΑΦΥΡΟ ΚΑΙ ΕΠΕΞΗΓΜΑΤΙΚΟ ΤΟ ΒΡΑΔΥ ΣΤΗΝ ΤΗΛΕΟΡΑΣΗ

Και, ναι, το «Γκιακ» του Δημοσθένη Παπαμάρκου που ξεκινά με μία γυναικοκτονία ήταν μυθιστόρημα, προφανώς ποτισμένο με αλήθειες, όμως, το «Σμιλεύοντας την Υποταγή» της Ποθητής Χατζαρούλα, μια διδακτορική διατριβή γεμάτη από μαρτυρίες ψυχοθυγατέρων του περασμένου αιώνα, δεν ήταν πλάσμα φαντασίας. Ήταν αλήθεια. Αλήθειες γυναικών που «τάισαν» και μυθοπλαστικά προϊόντα και πρακτικά απάντησαν στην ψευτοερώτηση: έπεφτε άραγε τόσο ξύλο και παλιά; Υπήρχε άραγε τόση βία στα σπίτια μας ή έστω στα διπλανά από εμάς διαμερίσματα και μάθαμε να ζούμε μέσα σ' αυτό το συνεχές της βαρβαρότητας και να το διαι-

ωνίζουμε;

Αυτό το συνεχές αναπαριστούν πια, χωρίς περιστροφές και τα ελληνικά σίριαλ κι αυτό που δεν θέλουμε να δούμε το πρωί σκρολάροντας στα σάϊτ, το βλέπουμε γλαφυρό και επεξηγηματικό το βράδυ στην τηλεόραση. Ναι, και παλιά έπεφτε ξύλο, και παλιά σβήνονταν γυναίκες από τον χάρτη χωρίς πολλά, και παλιά η ντροπή σκέπαζε τα σεξουαλικά εγκλήματα, είναι διαγενεακό το πρόβλημα.

Αν ακόμη αναρωτιόμαστε, πώς, γιατί και από πότε συμβαίνουν όλα αυτά, τότε βρισκόμαστε λίγο μετά την αποκτήνωσι. **A**

ATHENS RIVIERA

ΜΙΑ ΝΕΑ
ΣΥΝΑΡΠΑΣΤΙΚΗ
ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΗ
ΕΜΠΕΙΡΙΑ
ΣΑΣ ΠΕΡΙΜΕΝΕΙ
ΓΙΝΕΤΕ ΜΕΛΟΣ ΤΗΣ
ΣΤΟ ΝΕΟ HOTSPOT
ΤΗΣ ΑΘΗΝΑΪΚΗΣ
ΡΙΒΙΕΡΑΣ!

Για πρώτη φορά στην Ελλάδα το υβριδικό μοντέλο *Private Members Club* και πολυτελές *Glamping* κάνει την εμφάνισή του στο νέο «91 Athens Riviera, The Resort», που σηματοδοτεί μια νέα εποχή για την **Domes**. Αυτό το πρωτοποριακό concept είναι τοποθετημένο στην καρδιά της Αθηναϊκής Ριβιέρας, σε μικρή απόσταση από το κέντρο της Αθήνας και σε περιμένει να επαναπροσδιορίσουμε παρέα τις εμπειρίες της πολυτελούς φιλοξενίας. Έλα σε μια ομάδα που διαρκώς πρωτοπορεί στην τουριστική αγορά, φέρε το ταλέντο και την όρεξή σου και εμείς θα σε βοηθήσουμε να εκτοξεύσεις την καριέρα σου!

ΑΝΑΖΗΤΟΥΜΕ

Μάγειρες - Σεφ για το Barbarossa Athens – Εάν η γαστρονομία του Αιγαίου σε εμπνέει, το θρυλικό εστιατόριο από την Πάρο ρίχνει άγκυρα στο 91 Athens Riviera.

Σερβιτόροι/Σερβιτόρες & Βοηθοί – Γιατί η εξυπηρέτηση είναι τέχνη!

Θεραπευτές/Θεραπεύτριες για το Spa – Για ένα ταξίδι απόλυτης χαλάρωσης και ευεξίας στους επισκέπτες.

Υπαλλήλους Υποδοχής για το Glamping – Συνδυάζοντας την αυθεντική εμπειρία του camping με την αίσθηση πολυτέλειας, ψάχνουμε γι' αυτούς που θέλουν να το ζήσουν πρώτοι, από μέσα!

Καμαριέρες και προσωπικό για καθαριότητα – Αν η αγάπη σου για την καθαριότητα και την τάξη είναι όση και η δική μας, τότε αυτή είναι η ιδανική θέση για σένα.

ΠΑΡΕΧΟΥΜΕ

- Ανταγωνιστικά πακέτα αποδοχών.
- Ένα ζωντανό, υποστηρικτικό και ομαδικό περιβάλλον εργασίας.
- Ευκαιρίες για επαγγελματική ανάπτυξη και εξέλιξη στον όμιλο Domes Resorts & Reserves.
- Εξαιρετική τοποθεσία/χώρος εργασίας κατά μήκος της Αθηναϊκής Ριβιέρας.

ΣΤΕΙΛΕ ΤΟ ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΟΥ στο careers@domesresorts.com για να εξερευνήσουμε μαζί τις ευκαιρίες που σε περιμένουν στην **Domes**!

DOMES

SINCE 1987
BARBAROSSA
ATHENS



ΤΑ ΝΟΥΜΕΡΑ ΤΗΣ ΕΒΔΟΜΑΔΑΣ

Του ΣΤΑΜΑΤΗ ΖΑΧΑΡΟΥ

100 άτομα διέμεναν σε 40 τ.μ., με ένα σάντουιτς και ένα μπουκάλι νερό την ημέρα, κοιμόντουσαν στο πάτωμα χωρίς κουβέρτα, ενώ υπήρχε μόνο μία τουαλέτα χωρίς ντους. Αυτή είναι μια συνοπτική περιγραφή της κατάστασης στο κολαστήριο της Μόριας την περίοδο 2017-2018 σύμφωνα με το Ευρωπαϊκό Δικαστήριο Ανθρωπίνων Δικαιωμάτων, το οποίο καταδίκασε τη χώρα μας. «Απάνθρωπες και εξευτελιστικές» χαρακτήρισε τις συνθήκες το δικαστήριο.

67 αιτούντες άσυλο, οι οποίοι διέμεναν εκείνη την εποχή στο KYT (hotspot) στη Μόρια της Λέσβου, προσέφυγαν στο δικαστήριο περιγράφοντας τριτοκοσμικές καταστάσεις.

7.214 άτομα διέμεναν στο KYT τον Ιούνιο του 2017 και ενώ η χωρητικότητα ήταν 2.100-3.100 άτομα.

9.000 άτομα διέμεναν στη Μόρια τον Σεπτέμβριο του 2018. «Ανεξάρτητα από την καταγωγή, το χρώμα και τη θρησκεία τους, όλοι είναι άνθρωποι και πάνω απ' όλα υπερασπιζόμαστε την ανθρωπινή ζωή, τα ανθρωπινά δικαιώματα» δήλωσε το 2016 ο Αλέξης Τσίπρας, όταν μετά από πυρκαγιά είχαν βρει τραγικό θάνατο δύο άτομα.

16% των ερωτηθέντων σε έρευνα της GPO με ερώτημα «ποιος μπορεί να ηγηθεί μιας ενιαίας κεντροαριστερής παράταξης την επομένη των ευρωεκλογών» επιλέγει τον Αλέξη Τσίπρα.

13,4% επιλέγει τον Νίκο Ανδρουλάκη, 10,5% τον Στέφανο Κασσελάκη και 5,4% τον Χάρη Δούκα.

45,1% δηλώνει δεν ξέρω -δεν απαντώ.

31,3% λαμβάνει στις προτιμήσεις των ψηφοφόρων του ΣΥΡΙΖΑ ο Κώστας Αρβανίτης και βρίσκεται πρώτος στη λίστα.

26,1% είναι το αντίστοιχο ποσοστό προτίμησης των ψηφοφόρων του ΠΑΣΟΚ για τον πρώτο Νίκο



625 ακτές της χώρας μας έλαβαν φέτος την πολυδιαφημισμένη «Γαλάζια Σημαία».

15% των βραβευμένων ακτών διεθνώς βρίσκονται στην Ελλάδα, γεγονός που κατατάσσει τη χώρα μας στη δεύτερη θέση μεταξύ 52 χωρών.

104 σημαίες έλαβε η Χαλκιδική και βρίσκεται στην πρώτη θέ-

ση μεταξύ των νομών της χώρας μας.

146 σημαίες έλαβε η Κρήτη και βρίσκεται στην πρώτη θέση μεταξύ των περιφερειών της χώρας μας.

4.252 ακτές, 733 μαρίνες και 141 τουριστικά σκάφη βραβεύτηκαν σε όλον τον κόσμο από τη Διεθνή Επιτροπή Blue Flag.

Παπανδρέου.

33,4% είναι η εκτίμηση της GPO για το ποσοστό της ΝΔ στις επερχόμενες ευρωπαϊκές εκλογές.

15,8% είναι το αντίστοιχο ποσοστό για τον ΣΥΡΙΖΑ

13,2% η εκτίμηση για το ποσοστό του ΠΑΣΟΚ.

95-80 κέρδισε ο Παναθηναϊκός τη Ρεάλ Μαδρίτης και κατέκτησε τον τίτλο της Euroleague. Το σκόρ θα ήταν 95-77 αλλά ο Μούσα της Ρεάλ αποφάσισε ότι ήταν σοφό να εκτελέσει τρίποντο 3" πριν την επίσημη λήξη και ενώ όλοι οι άλλοι πάντες είτε πανηγύριζαν είτε έκλαιγαν, ενώ στο γήπεδο είχαν μπει και καμιά 50αριά νοματαίοι.

7 αστέρια θα έχει ραμμένα στη φανέλα του ο Παναθηναϊκός την επόμενη σεζόν. Όσοι και οι τίτλοι της Euroleague που έχει κατακτήσει.

97 λεπτά χρειάστηκαν στον Παναθηναϊκό για να σκοράρει εναντίον του Άρσ στο Κύπελλο Ελλάδος. Ο Βαγιαννίδης έβαλε το buzzer beater και ο Παναθηναϊκός πανηγύρισε το 20ό κύπελλο Ελλάδας της ιστορίας του.

144,9 δισ. ευρώ ήταν οι συνολικές καταθέσεις των ελληνικών νοικοκυριών στις τράπεζες στο τέλος Μαρτίου, παρά το γεγονός ότι τα επιτόκια καταθέσεων βρίσκονται στα τάρταρα και επιπλέον παρά το ότι η αντιπολίτευση σκίζει τα ρούχα της ότι ο μισθός δεν φτάνει για να βγει ούτε το πρώτο δεκαπενθήμερο.

35,5 δισ. ευρώ έχουν αποταμιεύσει τα νοικοκυριά από το 2019, που ανέλαβε η σημερινή κυβέρνηση. Στα νοικοκυριά δεν συμπεριλαμβάνονται προφανώς οι billionaires, οι οποίοι έχουν εξειδικευμένους συνεργάτες για την τοποθέτηση των αποταμιεύσεων τους. Εκτός και αν πιστεύει κανείς ότι π.χ. ο Λάτσης βάζει τα λεφτά του στον τόκο σε λογαριασμό ταμειευτηρίου.

46 δισ. ευρώ έχουν αποταμιεύσει τα νοικοκυριά από τα χαμηλότερα επίπεδα που είχαν βρεθεί επί ΣΥΡΙΖΑ το 2017.

36% χαμηλότερα ήταν τα έσοδα των δύο διυλιστηρίων που δραστηριοποιούνται στην Ελλάδα (Motor Oil και ΕΛΠΕ), το 2023.

1,4 δισ. ευρώ είχαν αποδώσει οι δύο εταιρείες στο Δημόσιο για τη χρήση του 2022. Στο ποσό συνυ-

πολογίζονται ο φόρος, ο φόρος υπερκερδών και η προκαταβολή φόρου. Με δεδομένη τη μείωση των εσόδων, δεν υπάρχουν πλέον υπερκέρδη για να φορολογηθούν, όπως προβλέπει η πρόταση του ΣΥΡΙΖΑ.

1,6 δισ. ευρώ θα είναι η απώλεια εσόδων από τη μείωση του ΕΦΚ σε βενζίνη-πετρέλαιο (εξαιρείται το θέρμανσης).

30.000 έως 40.000 εργάτες αναμένεται να υποδεχθεί η Αλβανία από τις Φιλιππίνες το επόμενο έτος, καθώς έχει τεράστιο πρόβλημα εργατικού δυναμικού.

24.590 άδειες εργασίας είχαν εκδοθεί το διάστημα 2019-2023 από το Υπουργείο Εσωτερικών της γειτονικής χώρας. Οι εργάτες που προσέλκυσε προέρχονταν από Τουρκία, Νεπάλ, Μπαγκλαντές, Ινδία και Ιταλία.

3 ημέρες προθεσμία έδωσε η κυβέρνηση στους ιδιοκτήτες ακινήτων για να ενημερώσουν την πλατφόρμα σχετικά με τους καθαρισμούς των οικοπέδων για λόγους πυροπροστασίας. Η πλατφόρμα άνοιξε στις 27 Μαΐου και η προθεσμία λήγει 31 Μαΐου. Επιτελικό κράτος στα καλύτερά του.

1 εκατομμύριο ιδιοκτήτες αφορά η συγκεκριμένη υποχρέωση. Μεταξύ τους και οι οργανισμοί τοπικής αυτοδιοίκησης, οι οποίοι στην πλειοψηφία τους δηλώνουν αδυναμία να ανταποκριθούν. Λίγες ώρες πριν εκπνεύσει η προθεσμία, αναμένεται η απάντηση του Υπουργείου Ενέργειας και Κλιματικής Αλλαγής σχετικά με αν θα δοθεί παράταση ή θα ανασταλεί εντελώς για φέτος η υποχρέωση. Αυτό σημαίνει «είμαστε έτοιμοι για την αντιπυρική περίοδο».

15 ετών έφυγε από τη ζωή το 2006 ο Ιταλός έφηβος Κάρλο Ακούιτις, χτυπημένος από τη λευκαίμια, και την περασμένη εβδομάδα ο Πάπας Φραγκίσκος τον απένειμε τον τίτλο του Αγίου. Πρόκειται για τον πρώτο Άγιο της γενιάς των Millennials.

VERBA VOLANT

ΙΦΙΓΕΝΕΙΑ ΜΟΥΜΤΖΗ

«Αυτά είναι μεικτά, άρα καθαρά 4.000 ευρώ τον μήνα. Το φορολογικό σύστημα του ΣΥΡΙΖΑ έχει σκοπό να δημιουργήσει μια μεσαία τάξη που θα υπάρχουν αυτά τα εισοδήματα». Βάλε και τις πορτοκαλιές που είναι κοντά στο ρέμα, χαλάλι του. -Πατέρα, βάλε άλλες 100, ο νιος είναι λεβέντης.

ΘΑΝΑΣΗΣ ΕΥΘΥΜΙΑΔΗΣ

«Δεν δικαιούμαι να φάω κάτι, αν δεν έχω την ψυχική και σωματική δύναμη να το κοιτάξω πρώτα στα μάτια». Ολόκληρη την εβδομάδα κοιτούσα επίμονα μια σακούλα βλήτα, ένα κομμάτι γραβιέρα και κάτι ροδάκινα. Μάτια δεν βρήκα. Τελικά την έβγαλα όλες τις μέρες με αυγά μάτια.

ΧΡΥΣΗΔΑ ΔΗΜΟΥΛΙΔΟΥ

«Πρόσφατα άλλαξα όλες τις ασφάλειες του ηλεκτρικού πίνακα του σπιτιού και από τότε ο φούρνος της ηλεκτρικής μου κουζίνας, μόλις την ανάβω, πέφτει η γενική ασφάλεια. Τα μάτια του όμως λειτουργούν κανονικά. Τι μπορεί να φταίει;» Κυρία Χρυσή μου (sic). Πρωτίστως μην τρώτε τίποτα, αν δεν έχετε την ψυχική και σωματική δύναμη να κοιτάξετε τα μάτια (της κουζίνας). Επίσης, μην εμπιστεύεστε τις ασφάλειες που είναι φτιαγμένες από τη ΝΤΠ. The truth is out there.

ΓΡΗΓΟΡΗΣ ΠΕΤΡΑΚΟΣ

«Εταιρείες που δουλεύουν για το ΝΑΤΟ ψεκάζουν (σ.σ. αφρικανική σκόνη) με αεροσκάφη». Οι σκοποί «κάποιων» που θέλουν να μας καταστρέψουν για τους «γνωστούς λόγους», φανερώθηκαν από τη διεισδυτική ματιά του φιναλίστ του Fame Story. Μεταξύ άλλων οι ψεκασμοί ευθύνονται και για τη βλάβη στα μάτια (της κουζίνας) της κυρίας Χρυσίδας.

ΑΡΗΣ ΣΠΗΛΙΩΤΟΠΟΥΛΟΣ

«Στη Χαμάς υπάρχουν ακραίοι και μη ακραίοι τρομοκράτες». Οι δεύτεροι είναι καλά παιδιά. Ίσως να έριξαν κάτι στο ποτό τους (κανένα κάπταγκον) και τους παρέσυραν. Άλλωστε, τι κακό έχουν οι τρομοκράτες; «Εξαρτάται από ποια πλευρά βρίσκεσαι» όπως έχει πει και μια ψυχή.

Αναζητείται «Μικρός πρίγκιψ» της... αριστεράς και της προόδου

Του ΝΙΚΟΥ ΓΕΩΡΓΙΑΔΗ

Αδυσώπητη αυτή η πολιτική άλγεβρα που αρνείται να διευκολύνει την ανεύρεση ενός αλγόριθμου, ο οποίος θα προσδιόριζε με ακρίβεια το άτομο εκείνο που με ασφάλεια θα οδηγούσε το αριστερό μέτωπο στον θρίαμβο. Αδυσώπητες και οι δημοσκοπήσεις, οι οποίες αποφεύγουν συστηματικά να προσδιορίσουν έναν συγκεκριμένο δελφίνο που θα αναδυόταν από την Κολυμβήθρα του Σιλωάμ της ελληνικής αριστεράς αναλαμβάνοντας την αναβάπτισή της.

Προβληματισμός και ενδοσκοπήσις, λοιπόν, στην Κουμπουνδούρου και τη Χαριλάου Τρικούπη, καθώς και στα παρεϊστικά στέκια της Νέας Αριστεράς και της Πλευσης Ελευθερίας, καθώς και του σχηματισμού ΜεΡα25 του Γιάννη Βαρουφάκη. Ιδιαίτερος μετά την προκλητική ασαφή δημοσκοπήσις της GPO, η οποία ανέδειξε ταυτοχρόνως όλα τα υπαρξιακά προβλήματα αυτού του πολιτικού χώρου. Ναι μεν ο Αλέξης Τσίπρας έρχεται πρώτος στις προτιμήσεις των πολιτών ως πιθανός ηγέτης μιας θεωρητικά υπαρκτής ενιαίας Αριστεράς, αλλά με ένα ελάχιστο πειστικό 16%. Περιέργως ο Νίκος Ανδρουλάκης έπεται με κάτι λίγες ποσοστιαίες μονάδες διαφορά και τρίτος, ποιος θα το περίμενε, ο αστέρας όλων των τηλεοπτικών gossip εκπομπών, εκείνος που ανοίγει την κατοικία του στο Κολωνάκι στον κ. Ευαγγελάτο και το αρχοντικό του στις Σπέτσες στον κ. Λιάγκα, ο Στέφανος Κασσελάκης. Το ενδιαφέρον αυτής της μελέτης, ωστόσο, δεν περιορίζεται στη λεγόμενη εκλογική «μαργαρίτα», η οποία δεν μαδιέται με τίποτα, αλλά στο γεγονός ότι το 45% των ερωτηθέντων απαντά «Δεν ξέρω/Δεν απαντώ». Δηλαδή, το μισό περίπου δυναμικό του εν δυνάμει σώματος των πιθανών εκλεκτόρων δηλώνει πως δεν ενδιαφέρεται, δεν γνωρίζει, δεν συμμετέχει σε μια τέτοια διαδικασία επιλογής μεταξύ τριών προσώπων, τα οποία προφανώς θεωρεί φθαρμένα ή αναξιόπιστα. Μια δεύτερη ανάγνωση των αποτελεσμάτων της δημοσκοπήσις της GPO θα οδηγούσε στο απολύτως ασφαλές συμπέρασμα πως υπό τις παρούσες συνθήκες με τις συγκεκριμένες συνθέσεις και στελεχιακό δυναμικό, οι ψηφοφόροι της ευρύτερης Αριστεράς στην Ελλάδα δεν συγκινούνται και δεν προτίθενται να αναγνωρίσουν τα προτεινόμενα πρόσωπα που φιγουράρουν στη δημοσκοπήσις. Δεν συγκινούνται δε ούτε από τον κ. Χαρίτση

της Νέας Αριστεράς ούτε από κάποια άλλη πολιτική φυσιογνωμία η οποία αυτοπροσδιορίζεται ως αριστερή στο υπάρχον πολιτικό σκηνικό ή στο υφιστάμενο πολιτικό παλκοσένικο. Βουβός ο πολιτικός αλγόριθμος, μουγκή και η Τεχνητή Νοημοσύνη που αδυνατεί να προσδιορίσει με προδιαγραφές ελάχιστου στατιστικού σφάλματος μια προσωπικότητα η οποία θα μπορούσε να ηγηθεί ενός ευρέως αριστερού φάσματος. Μα, μήπως στο ίδιο σκοτεινό συμπέρασμα δεν είχαν καταλήξει οι αναλυτές μετά τις τελευταίες γαλλικές βουλευτικές εκλογές, στις οποίες κανένα αριστερό σχήμα δεν επιβλήθηκε και κανένα δημοκρατικό σχήμα δεν κατάφερε να διασφαλίσει πλειοψηφία και στις οποίες η άκρα δεξιά επιβλήθηκε ως μοναδική αξιόπιστη πολιτική δύναμη που διαθέτει δυνατότητες θριάμβου στις επερχόμενες εκλογικές αναμετρήσεις; Αρχής δεδομένης από τις Ευρωεκλογές του Ιουνίου. Μα, μήπως οι πρόσφατες εκλογικές αναμετρήσεις στην Ιταλία δεν κατέδειξαν με σαφήνεια πως η ευρύτερη Αριστερά αδυνατεί να συγκροτήσει με αξιοπιστία μια ενιαία πολιτική δομή η οποία θα ήταν σε θέση να αντιπαρατεθεί στον ακροδεξιό υπερσυντηρητικό κυκλώνα που έχει επικαθίσει στο ιταλικό κοινοβούλιο;

Στην έδρα του Ιδρύματος Αλέξη Τσίπρα η ανάλυση του υλικού της δημοσκοπησης της GPO, σε συνδυασμό και με άλλα δεδομένα που συλλέγονται εδώ και καιρό, κάνει τα πρόσωπα συνοφρυωμένα. Η αποδοχή του πρώην, αν και είναι ακόμη νεότερος, είναι πολύ περιορισμένη, ενώ αντιθέτως αυξάνεται ο αριθμός των πολιτών, ιδιαίτερα των νέων που εγκαταλείπουν τον χώρο ή δεν ενδιαφέρονται για την τύχη του. Είναι σαν ο χώρος που εκτείνεται από τη Χαριλάου Τρικούπη έως τη Νέα Αριστερά να στερείται στρατηγικών αποθεμάτων καυσίμων. Είναι σαν ο Αλέξης Τσίπρας να έχει στην κυριολεξία «μείνει από βενζίνη».

Το ποσοστό του 16% είναι απολύτως απογοητευτικό, αν σκεφτεί κανείς πως στη θέση του κάθεται ένας νεαρός άνδρας, ο οποίος πειραματίζεται με τον καθορισμό των ανεκτών δόσεων lifestyle στην πολιτική ζωή. Αυτό το δοσίμετρο στη σκηνοθεσία του πολιτικού θεάματος είναι και το καινούργιο στοιχείο που αυτός ο νεαρός άνθρωπος εισήγαγε με προδιαγραφές αμερικανικού reality στην ντόπια πολιτική αγορά της αυτοπροσδιοριζόμενης Αριστεράς. Κατά το πολιτικό ρεπορτάζ, το περιβάλλον του Αλέξη Τσίπρα επιχειρεί να τον πείσει να ενεργοποιηθεί περισσότερο στο εσωτερικό πολιτικό μέτωπο. Αλλά για τους λόγους που τον αφορούν, ο πρώην ηγέτης του

ΣΥΡΙΖΑ δεν πείθεται και αναμένει τα αποτελέσματα των Ευρωεκλογών. Λες και όταν κλείσει θα ανοίξουν οι πύλες της κολάσεως στην ελληνική Αριστερά. Πρέπει μάλλον να είμαστε βέβαιοι πως το βράδυ των Ευρωεκλογών θα ανοίξουν σίγουρα οι πύλες της κολάσεως στη Γαλλία, τη Γερμανία, την Ιταλία και τις Κάτω Χώρες, καθώς και στη Σκανδιναβία. Εκεί όπου αναμένεται η εδραίωση της προοπτικής πλειοψηφικής ενίσχυσης των ακροδεξιών σχημάτων στην Κεντρική Ευρώπη με τελικό ορίζοντα τις επερχόμενες εθνικές εκλογές σε κάθε μία από τις προαναφερόμενες χώρες.

Απογοήτευση επικρατεί και στη Νέα Αριστερά, στην οποία έχει πλέον καταστεί σαφές πως η αποχώρηση από τον ΣΥΡΙΖΑ ισοδυναμούσε με υπαρκτό στρατηγικό σφάλμα. Ποτέ στο παρελθόν της Αριστεράς δεν έχει παρατηρηθεί τόσο πολιτική βουβามάρα όσο από τη Νέα Αριστερά, που διατηρεί δύναμη 11 βουλευτών στο κοινοβούλιο. Πρόκειται για πολιτική αυτοκτονία, η οποία προφανώς θα διδάσκεται σε κομματικά σχολεία ως δείγμα ανωριμότητας και πολιτικής ανεπάρκειας.

Πίσω από τον Αλέξη Τσίπρα ακολουθεί ο Νίκος Ανδρουλάκης, στην πολυσυζητημένη δημοσκοπηση της GPO. Δηλαδή, η δεύτερη επιλογή των ερωτηθέντων έστω και σε χαμηλό ποσοστό θεωρούν πως ο αρχηγός του ΠΑΣΟΚ διαθέτει κάποιες ηγετικές ικανότητες για τη συγκρότηση ενός ενιαίου αριστερού – προοδευτικού χώρου. Όλα αυτά,

ενώ ο κ. Ανδρουλάκης βρίσκεται στο στόχαστρο μιας ευρύτατης καμπάνιας ως προς τον λόγο για τον οποίο παρακολουθείτο από το Predator της εξουσίας. Μέχρι και ο Πάνος Καμμένος επιστρατεύτηκε από τις εφεδρείες του ελληνικού «βαθέος κράτους» για να «επικαιροποιηθεί» η υπόθεση Ανδρουλάκη.

Συμπερασματικά, κάποιες ελάχιστες εβδομάδες πριν από τις Ευρωεκλογές, ο πολιτικός χώρος που εκτείνεται από τα σύνορα της αριστεράς του Κυριάκου Μητσοτάκη, δηλαδή το φιλελεύθερο Κέντρο, μέχρι την αδυσώπητη εγωμανία των αριστερών μικροομάδων που αυτοπροσδιορίζονται αριστερότερα της Κουμουνδούρου, φαίνεται να προετοιμάζεται για ένα πολιτικό παρανάλωμα την επομένη της 9ης Ιουνίου. Το πολιτικό lifestyle και το TikTok δεν θα είναι αρκετά για να προασπιστούν την αξιοπιστία των ελάχιστων μνηστών για τον θρόνο του «Μικρού Πρίγκιπα» που, έστω και σε συνθήκες μυθοπλασίας, θα διέσωζε τη χαμένη τιμή μιας πλευράς της σύγχρονης ιστορίας μας. **Α**

Κεντροαριστερά Ζητούνται πολιτική πρόταση και ηγέτης

ΤΟΥ ΛΕΩΝΙΔΑ ΚΑΣΤΑΝΑ

Η φτώχεια δεν φέρνει μόνο γκρίνια, φέρνει και πρωτοβουλίες. Όταν βλέπεις τη ΝΔ να προηγείται στην εκτίμηση ψήφου γύρω στις 18 μονάδες από τον δεύτερο (ΣΥΡΙΖΑ) και 21 από τον τρίτο (ΠΑΣΟΚ) καταλαβαίνεις ακόμα και συ, ο κεντροαριστερός πολίτης, ότι κάτι πρέπει να κάνεις. Όταν η ακρίβεια καλά κρατεί, η ασφάλεια κωλαίνει, η παιδεία ασθμαίνει, το βαθύ κράτος εξουδετερώνει τις όποιες μεταρρυθμίσεις και ο Κ. Μητσοτάκης παραμένει πολιτικά κυρίαρχος, αντιλαμβάνεσαι ότι κάτι λάθος κάνεις. Και είναι αστείο να καμώνεσαι ότι δεν βλέπεις πως είναι κάτι πιο βαθύ αυτό που σε κρατάει πίσω. Και ακόμα πιο αστείο είναι να ερίζεις άνευ λόγου με τον συγγαίικο στην κεντροαριστερή πολυκατοικία.

Πολλοί είναι αυτοί που αναρωτιούνται τι έχουν να χωρίσουν αυτό το ΠΑΣΟΚ με αυτόν τον ΣΥΡΙΖΑ και στέκονται απέναντι, σε μια εποχή ισχνών αγελάδων για την κεντροαριστερά. Καταλαβαίνουν ότι το πολιτικό στυλ των ηγετών τους είναι τελείως διαφορετικό, οι ιστορίες των κομμάτων ανταγωνιστικές, αλλά οι εποχές αλλάζουν και το κοινό πολιτικό συμφέρον μεταπορίζεται. Όταν φαντάζει απίθανο ο ένας να εκμηδενίσει τον άλλον, όταν είναι τελείως κλωμό κάποιος εκ των δύο να φύγει μπροστά και να πλησιάσει αισθητά τον προπορευόμενο, είναι λογικό να σκέφτονται το παραδοσιακό «ισχύς εν τη ενώσει». Ένα ενιαίο κόμμα με επικεφαλής ένα πολιτικό πρόσωπο κοινής αποδοχής.

Αν οι ευρωεκλογές επιβεβαιώσουν τις δημοσκοπήσεις, η θέση και των δύο ηγετών της κεντροαριστεράς θα είναι άκρως επισφαλής. Διότι μια νέα συντριβή από τον μιστό εκθρόνους δύσκολα θα γίνει ανεκτή τόσο από το κοινό όσο και από τα στελέχη των κομμάτων τους. Η πρωτιά του Α. Τσίπρα στο πρόσφατο γκάλοπ ως ηγέτη της Κεντροαριστεράς είναι ένα μήνυμα των ψηφοφόρων που δεν μπορούν να αγνοήσουν. Στην ίδια μέτρηση, βεβαίως, το ίδιο κοινό θεωρεί κατά 52,6% ότι κανείς δεν μπορεί να νικήσει τον Μητσοτάκη, πράγμα που δείχνει ότι εκεί έξω είναι εγκατεστημένο πλέον το αίσθημα του κυρίαρχου κόμματος. Και αυτό δεν αλλάζει με πολιτικές οι οποίες, εκ των πραγμάτων, έχουν αποτύχει. Ούτε η Ελλάδα πεινάει, ούτε καταλύθηκε το κράτος δικαίου, ούτε το μιντιακό σύστημα καταδικάστηκε την αντιπολίτευση. Αλλού είναι τα σημαντικά προβλήματα της χώρας. Και μέσα σε αυτά περίοπτη θέση κατέχει και η αντιπολίτευση. Είναι και αυτή ένα πρόβλημα.

Ο κόσμος των μεγάλων κομμάτων ψηφίζει έχοντας στο μυαλό του την προοπτική της νίκης. Η προσδοκία ρυθμίζει τις πολιτικές συμπεριφορές της πλειοψηφίας των πολιτών. Τα στελέχη και τα μέλη πορώνονται και βγαίνουν στις γειτονιές όταν υπάρχει ελπίδα να βρεθούν στην εξουσία. Να αναλάβουν τα πόστα του κράτους και να καρπωθούν τα οφέλη. Όταν η προοπτική της νίκης είναι πίσω 20 μονάδες, με τι κουράγιο θα βγουν όλοι αυτοί στους δρόμους; Όταν συναντούν κόσμο που δεν πιστεύει σε καμιά δήθεν ανατροπή, αποκαρδιώνονται και ολιγωρούν. Συνεπώς η πρωτοβουλία κάποιων στελεχών και των δύο κομμάτων που προβάλλουν το «μοντέλο Δούκα» στην κεντρική πολιτική σκηνή είναι μια απέλπιδα

προσπάθεια για κάτι καινούργιο και διαφορετικό.

Τα τρία χρόνια μέχρι τις επόμενες κάλπες είναι αρκετά για να αναζητηθεί ένας κοινός τόπος, για τη συγκρότηση ενιαίου μετώπου απέναντι στη ΝΔ. Για ένα ενιαίο πολιτικό πλαίσιο και έναν αρχηγό κοινής αποδοχής. Όχι βέβαια τον Αλέξη Τσίπρα, τον άνθρωπο που συνειδητά οδηγούσε τη χώρα στα θυμαράκια. Ένα σχήμα που θα συνενώσει όχι μόνο τις σημερινές δυνάμεις των δύο κομμάτων, αλλά θα γίνει πόλος έλξης και των κεντρώων που σήμερα επιλέγουν συνειδητά την κάληψη της ΝΔ. Φυσικά και οι ηγεσίες τόσο του ΠΑΣΟΚ όσο και του ΣΥΡΙΖΑ δεν δείχνουν διατεθειμένες να συζητήσουν κάτι τέτοιο, αλλά όταν βρεθούν μπροστά στον τοίχο της σκληρής πραγματικότητας ίσως αναγκαστούν. Και ο τοίχος λέγεται κάληψη. Και έρχεται κατά πάνω τους. Με φόρα.

Βεβαίως και το πρόβλημα δεν είναι μόνο η κακή χημεία μεταξύ των σημερινών ηγετών, ούτε η χαώδης διαφορά των στυλ, ούτε η ιστορία. Το βασικότερο είναι η πολιτική πλατφόρμα πάνω στην οποία θα κληθεί να συζητήσει η όποια ενιαία κεντροαριστερά. Διότι ο χώρος έχει πολύ, μα πολύ παρωχημένες απόψεις. Ο χώρος αυτός δεν είναι πλέον προοδευτικός, όσο και αν θέλει να επικαλείται αυτό το επίθετο με κάθε ευκαιρία. Πρόσδος σημαίνει καινοτομίες και δημιουργική προσαρμογή σε κάθε εποχή που διαμορφώνεται από την τεχνολογία και τις αγορές και όχι απλώς γκρίνια και άρνηση. Αν δεν μπορεί να αποδεχθεί ούτε τα μη κρατικά πανεισιτήμια τι να συζητήσουμε;

Η κεντροαριστερά σήμερα ούτε ανανεωτικό αναπτυξιακό σχέδιο έχει, ούτε σοβαρή άποψη για το παραγωγικό και δημογραφικό μέλλον της ΕΕ. Ούτε καθοριστικές μεταρρυθμίσεις προτείνει για το κράτος, ούτε υπερασπίζεται ως ύψιστο αγαθό την ασφάλεια, ούτε πασχίζει για καλύτερες δημόσιες υπηρεσίες, ούτε προβάλλει τεκμηριωμένα το οικολογικό της όραμα. Τις συντεχνίες συνεχίζει να θωπεύει, την αξιολόγηση να αντιμάχεται, το παρωχημένο αγροτικό μοντέλο να υπερασπίζεται, την εκπαιδευτική αβελτηρία να διακονεί, μισθούς του αέρα να μοιράζει και την παραγωγικότητα να υπονομεύει. Αποπνέει μια μίζερια που δεν την αφρίζει να γίνει πλειοψηφική.

Η σημερινή ελληνική «σοσιαλδημοκρατία» φαιίνεται να πιστεύει ότι η αναδιανομή και η μείωση των ανισοτήτων πρέπει να προηγούνται της παραγωγής, γιατί αυτές είναι που θα γεννήσουν δήθεν τη βιώσιμη ανάπτυξη. Και αυτό συχνά βγαίνει προς τα έξω. Και γι' αυτό δεν έλκει το ψαγμένο κοινό του κέντρου. Το πολιτικό της πρόβλημα είναι ότι η κεντροδεξιά με όλες τις αδυναμίες της την έχει ξεπεράσει. Όχι μόνο στην Ελλάδα αλλά σε όλη την Ευρώπη. Οι αγκυλώσεις του παρελθόντος και η αντικαπιταλιστική λογική είναι η τροχοπέδη της. Και ως εκ τούτου θα αρκείται στις χαμηλές πτήσεις ελπίζοντας σε μια επόμενη καταστροφική κρίση που θα ανεβάσει και πάλι τον λαϊκισμό στην πρώτη σελίδα. Αλλά με τέτοια σχέδια δεν γίνεται δουλειά. Χώρια που μια νέα κρίση θα βγάλει νέα «μεταπολιτικά» τέρατα από το ντουλάπι για τα οποία η λέξη κεντροαριστερά θα είναι άγνωστη. Ήδη κάποια κυκλοφορούν ανάμεσά μας. **Α**

ΑΝ ΟΙ ΕΥΡΩΕΚΛΟΓΕΣ ΕΠΙΒΕΒΑΙΩΣΟΥΝ ΤΙΣ ΔΗΜΟΣΚΟΠΗΣΕΙΣ, Η ΘΕΣΗ ΚΑΙ ΤΩΝ ΔΥΟ ΗΓΕΤΩΝ ΤΗΣ ΚΕΝΤΡΟΑΡΙΣΤΕΡΑΣ ΘΑ ΕΙΝΑΙ ΑΚΡΩΣ ΕΠΙΣΦΑΛΗΣ



ΓΙΩΡΓΟΣ ΜΟΥΡΟΥΤΗΣ

Η ΝΔ μπορεί να εγγυηθεί την ευρωπαϊκή, αδιατάραχτη πορεία της χώρας

Της ΤΟΝΙΑΣ ΖΑΡΑΒΕΛΑ - Φωτό: ΤΑΣΟΣ ΑΝΕΣΤΗΣ

Ο Γιώργος Μουρούτης πήρε πριν από λίγους μήνες τη μεγάλη απόφαση να ζητήσει την ψήφο των πολιτών και να διεκδικήσει μια θέση στην Ευρωβουλή με τη Νέα Δημοκρατία, στις Ευρωεκλογές της 9ης Ιουνίου. Μετά από σχεδόν 10 χρόνια αποχής από την πολιτική και μια επιτυχημένη επιχειρηματική πορεία στον χώρο του βιβλίου, δηλώνει έτοιμος να χρησιμοποιήσει την ευρωπαϊκή του εμπειρία, τις γνώσεις και τις γνώσεις του για να εκπροσωπήσει την Ελλάδα και να μετέχει με τον καλύτερο δυνατό τρόπο σε αποφάσεις που θα επηρεάσουν στο μέλλον την καθημερινότητά μας.

Συναντιόμαστε στο γραφείο του στο κέντρο της Αθήνας. Από το παράθυρο δίπλα του απλώνεται η πόλη. Κάθε τόσο ακούμε τον βηματισμό του Έλβις. Ο σκυλάκος, μασκώτ του ορόφου, έρχεται για να πάρει τα χάδια του και ξαναφεύγει. «Έχω και εγώ έναν σκυλάκο. Είναι 14 ετών. Ο Έλβις είναι η αδυναμία μου και είμαι η δική του» μας λέει ο κ. Μουρούτης, και ο τετράποδος φίλος μας παίρνει ενεργό ρόλο στη φωτογράφιση.

«Η υποψηφιότητά μου ήρθε παρά το γεγονός ότι νόμιζα πως έχω αφήσει πίσω μου την πολιτική. Όμως, είμαι ένας πολιτικοποιημένος άνθρωπος. Τα τελευταία 10 χρόνια επικειρώ στον χώρο του βιβλίου, έχω εκδώσει τα βιβλία της Ρουθ Μπένιντερ Γκίνσπεργκ, που ήταν μια δικαστής σύμβολο για τα δικαιώματα, το "She Said", το βιβλίο που κινητοποίησε τις γυναίκες στο κίνημα Me Too –ήταν η δημοσιογραφική έρευνα που οδήγησε στο εδώλιο τον Χάρβεϊ Γουάινστιν– και τα βιβλία των Ομπάμα. Αλλά και το βιβλίο του Πατριάρχη Βαρθολομαίου – μιας επίσης εμβληματικής προσωπικότητας που ανέδειξε και θέματα ταμπού για τον χριστιανικό διάλογο, όπως για παράδειγμα του περιβάλλοντος».

Ίσως οι νεότεροι δεν ξέρουμε την πολιτική του διαδρομή. «Πάντα είχα φιλελεύθερες απόψεις, πάντα ήμουν στη ΝΔ, η οποία με είχε τιμήσει σε δύσκολες συγκυρίες. Για εμένα, μια σημαντική θέση ήταν εκείνη του εκπροσώπου του κόμματος και του διευθυντή του γραφείου Τύπου, αλλά και στην περίοδο 2012-2015 –μια περίοδο μεγάλης κοινωνικής και πολιτικής έντασης– είχα την ευθύνη

να προϊσταμαι στο γραφείο του τότε πρωθυπουργού. Στην περίοδο αυτή είχα και την ευθύνη της επικοινωνιακής διαχείρισης της Ελλάδας ως προεδρεύουσας χώρας στην Ευρώπη, και αν τα καταφέρω στην Ευρωβουλή. Έχω μελετήσει πολύ στενά την Ευρώπη, τους τρόπους που λειτουργούν τα όργανα, τους ανθρώπους της. Χρειάζεται η Ελλάδα να έχει μια ενιαία φωνή πέρα και πάνω από κόμματα. Η Ελλάδα έχει τη δυνατότητα να εκλέξει 21 ευρωβουλευτές. Αυτό σημαίνει ότι οι επιλογές των πολιτών, ό,τι κι αν ψηφίσουν, πρέπει να μας εκπροσωπούν αποτελεσματικά, γιατί οι αποφάσεις στις Βρυξέλλες επηρεάζουν την καθημερινότητά μας και καθορίζουν τη ζωή μας». Αυτό είναι το μήνυμα που ο Γιώργος Μουρούτης στέλνει στους νέους σημειώνοντας ότι στο ευρωπαϊκό δέλτιο της ΝΔ, κάθε πολίτης μπορεί να εντοπίσει πρόσωπα οι θέσεις των οποίων τον βρίσκουν σύμφωνο.

«Συνήθως υποτιμούμε τους νέους. Λέμε ότι είναι απολιτίκ, εγώ έχω άλλη άποψη. Θεωρώ ότι οι νεότερες ηλικίες νοιάζονται για τα δικαιώματα, για το κλίμα, για τον πλανήτη που θα ζήσουν, νοιάζονται για τη ζωή τους και την αξιοπρέπειά τους. Ίσως εμείς οι μεγαλύτεροι να μην μπορούμε να τους δώσουμε τη δυνατότητα να δουν τον κόσμο διαφορετικά, με ελπίδα. Διαπιστώνω, δυστυχώς, ότι ο κόσμος που παραλάβαμε από τους γονείς μας ήταν καλύτερος και αυτός που θα κληροδοτήσουμε πιθανότατα πολύ χειρότερος. Είναι ζήτημα δημοκρατίας. Αν τις τελευταίες δύο εβδομάδες μιλήσουμε στους νέους αναδεικνύοντας τα θέματα που τους αφορούν, θα φτάσουν στην κάλη».

Πόσο καλά γνωρίζουμε την Ευρώπη;

Πόσο καλά, όμως, γνωρίζουμε τον λόγο για τον οποίο καλούμαστε να ψηφίσουμε για την ανάδειξη των 21 νέων ευρωβουλευτών μας; Ο Γιώργος Μουρούτης σημειώνει ότι η προηγούμενη 5ετία μάς έδειξε ότι η Ελλάδα δεν θα μπορούσε να τα καταφέρει μόνη της έναντι πρωτοφανών κρίσεων και πιστώνει στην κυβέρνηση και προσωπικά στον Έλληνα πρωθυπουργό την επιτυχία για την «έξωθεν καλή μαρτυρία» της χώρας μας, τις πρωτοβουλίες και τη στάση που τήρησε η Ελλάδα έναντι της πανδημίας του κορωνοϊού και του πολέμου στην Ουκρανία.

«Ο μέσος Έλληνας, παραδοσιακά, έβλεπε την Ευρώπη ως μηχανή παραγωγής χρήματος, δηλαδή με γνώμονα τι είχαμε να πάρουμε από την Ευρώπη. Δεν την έβλεπε ως σύστημα αξιών. Αυτό που διαφοροποιεί την Ευρώπη από τον υπόλοιπο κόσμο είναι ότι αποτελεί το περιβάλλον της δημοκρατίας, των αξιών, των δικαιωμάτων και της προστασίας των μελών της. Μπορεί να μην το κάνει πάντα με απόλυτο τρόπο, όμως αυτό είναι το αξιακό της σύστημα», υπογραμμίζει ο υποψήφιος ευρωβουλευτής. «Η Ευρώπη είναι κατ' εξοχήν ο χώρος του συμβιβασμού και της συναίνεσης. Σκεφτείτε: διαφορετικά κράτη με διαφορετικά συμφέροντα, διαφορετικές κοινωνικές ομάδες, ηλικίες, προτεραιότητες, κάθονται σε ένα τραπέζι και βρίσκουν συμβιβαστικές λύσεις προκειμένου να προχωρήσουν 27 λαοί μπροστά, με συγκεκριμένες προτεραιότητες. Αυτό, ως κουλτούρα, θα έπρεπε να το έχουμε ενσωματώσει και στην εκπαίδευσή μας. Θα έπρεπε να υπάρχουν μαθήματα Ευρωπαϊκής Πολιτικής από το Δημοτικό, γιατί η Ευρώπη είναι χρήσιμη για το μέλλον μας, για την καθημερινότητά μας. Αναλογιστείτε πόσο διαφορετικά θα ήταν τα πράγματα αν δεν υπήρχαν οι ευρωπαϊκές οδηγίες, αν δεν υπήρχαν οι ευρωπαϊκοί δεσμοί».

Σε αυτήν την εκλογική αναμέτρηση, ο Γιώργος Μουρούτης αναγνωρίζει ως προσωπική του ευθύνη, η συζήτηση στον δημόσιο διάλογο και τα τηλεοπτικά πάνελ να κινηθεί πέραν των πολιτικών αντιπαράθεσεων τοπικού χαρακτήρα. «Πρέπει στον χρόνο που μας μένει να προσπαθήσουμε να πείσουμε όσο περισσότερους μπορούμε για το τι ακριβώς είναι αυτές οι εκλογές και τι ακριβώς είναι η Ευρώπη. Είναι κάτι που δεν πρέπει να μας απασχολεί κάθε πέντε χρόνια. Γι' αυτό, αν εκλεγώ, κάθε Σαββατοκύριακο δεν θα επιστρέφω στη βάση μου στην Αθήνα, αλλά θα βρίσκομαι κάθε φορά και σε ένα διαφορετικό μέρος της Ελλάδας, προκειμένου να μεταφέρω το μήνυμά της Ευρώπης».

Ψηλά στην ατζέντα το Δημογραφικό

Ψηλά στην ατζέντα του υποψήφιου ευρωβουλευτή της ΝΔ είναι το δημογραφικό, αλλά και ζητήματα περιβάλλοντος, κλιματικής αλλαγής, χωρίς να μένει πίσω η ακρίβεια και ο προσωπικός του στόχος: η ενσωμάτωση του κώδικα στην εκπαίδευση. «Ο κώδικας είναι η σύγχρονη γλώσσα προγραμματισμού, η γνώση της οποίας δεν μας περιορίζει στο να φτιάξει κανείς μια ιστοσελίδα, αλλά μπορεί να έχει πιο σύνθετη εφαρμογή. Πολλές χώρες του κόσμου την έχουν ενσωματώσει στα σχολεία, όμως, η Ελλάδα παραμένει πολύ πίσω σε αυτό. Πατί να μη δίνουμε την ευκαιρία στους νέους ανθρώπους να είναι ανταγωνιστικοί σε σχέση με τους άλλους Ευρωπαίους συνάδελφους τους;» αναρωτιέται ο Γιώργος Μουρούτης.

Τον ρωτήσαμε ποια είναι τα στοιχεία εκείνα, από τις περιодείες του ή τη μέχρι σήμερα προεκλογική του εκστρατεία, που του έκαναν εντύπωση ή και έκπληξη. «Απαντώ με πολλή χαρά σε email πολιτών που μου ζητούν τις θέσεις μου για διάφορα ζητήματα. Έχω λάβει –και μου κάνει θετική εντύπωση– ερωτήματα από πολίτες που αναζητούν και σε πιο ειδικά ζητήματα τις θέσεις των υποψηφίων, για το AI, για τα fake news ή για την περιφερειακή ανάπτυξη. Είναι υποχρέωσή μου να απαντώ και το κάνω καθημερινά».

Για τον Γιώργο Μουρούτη, το διακύβευμα των Ευρωεκλογών είναι διττό: αφενός το εσωτερικό περιβάλλον, η χώρα να συνεχίσει με σταθερότητα τη μεταρρυθμιστική της πορεία, και αφετέρου η Ελλάδα να συνεχίσει να είναι ένας πυλώνας σταθερότητας μέσα στην Ευρώπη, που και αυτή αποτελεί πυλώνα σταθερότητας στα σύνορά της. «Ο πολίτης πρέπει να ξέρει ότι το 70% των νόμων της καθημερινότητάς του ψηφίζεται και αποφασίζεται στην Ευρώπη, άρα πρέπει να δει τις εκλογές πέρα και πάνω από κόμματα με βάση το δικό του προσωπικό συμφέρον». **Α**

Πρέπει στον χρόνο που μας μένει να προ-σπαθήσουμε να πείσουμε όσο περισσότερους μπορούμε για το τι ακριβώς είναι αυτές οι εκλογές και τι ακριβώς είναι η Ευρώπη

ΟΙ ΜΗΧΑΝΙΚΟΙ ΤΟΥ ΑΥΡΙΟ ΘΑ ΕΙΝΑΙ ΠΟΛΥΜΗΧΑΝΟΙ

Νέο Επαγγελματικό Διατμηματικό Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών
«Διαχείριση Έργων Υποδομών και Κατασκευών»
του ΕΘΝΙΚΟΥ ΜΕΤΣΟΒΙΟΥ ΠΟΛΥΤΕΧΝΕΙΟΥ



Στη ΓΕΚ ΤΕΡΝΑ ξέρουμε πώς θα είναι το αύριο. Γιατί εμείς το κατασκευάζουμε.

Για αυτό ενώνουμε τις δυνάμεις μας με το **Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο**,
ένα εκ των κορυφαίων ανώτατων εκπαιδευτικών ιδρυμάτων της χώρας και δημιουργούμε ένα
νέο **Μεταπτυχιακό Πρόγραμμα Σπουδών για τη «Διαχείριση Έργων Υποδομών και Κατασκευών»**.

Ένα σύγχρονο, διατμηματικό μεταπτυχιακό, πολυεπίπεδο σε γνωστικά αντικείμενα και δεξιότητες,
εξειδικευμένο στη διοίκηση και ολοκληρωμένη διαχείριση μεγάλων έργων υποδομών.

Ένα πρόγραμμα που χρηματοδοτείται εξ ολοκλήρου από τη ΓΕΚ ΤΕΡΝΑ,
ώστε οι νέοι μηχανικοί να ανοίξουν τα φτερά τους και να αποκτήσουν δεξιότητες
απαραίτητες στα έργα υποδομών που έρχονται.

ΓΕΚ ΤΕΡΝΑ
ΟΜΙΛΟΣ ΕΤΑΙΡΕΙΩΝ

www.gekterna.com



ΜΑΡΙΑ ΣΠΥΡΑΚΗ

Περιοδεύω στην Ελλάδα έχοντας τη δουλειά μου στις αποσκευές μου

Της ΤΟΝΙΑΣ ΖΑΡΑΒΕΛΑ

Η Μαρία Σπυράκη διεκδικεί την επανεκλογή της στις Ευρωεκλογές της 9ης Ιουνίου. Μαζί της στα συνεχή ταξίδια ανά την Ελλάδα παίρνει ως αποσκευές τη δουλειά της και το έργο που παρήγαγε τα προηγούμενα χρόνια στο Ευρωκοινοβούλιο. Συζητά καθημερινά με εκατοντάδες πολίτες, όμως, τις πιο δύσκολες, τις πιο επίμονες ερωτήσεις για τον ρόλο ενός ευρωβουλευτή τις δέχεται από τα έφηβα παιδιά της.

Η υποψήφια ευρωβουλευτριά της Νέας Δημοκρατίας εκτιμά ότι η κάληψη των Ευρωεκλογών δεν θα καθορίσει απλά ποιοι θα είναι οι 21 νέοι ευρωβουλευτές της Ελλάδας, αλλά και το πολιτικό κλίμα στη χώρα μας. «Οι πολλοί θα αποφασίσουν αν μπορούμε να συνεχίσουμε σε ήρεμα νερά ή θα ξαναπεράσουμε στη ζώνη των αναταράξεων. Μία ακόμη πρωτιά της ΝΔ στις Ευρωεκλογές θα σήμανε σταθερότητα, προβλεψιμότητα, πρόοδο, διορθώσεις σε λάθη και παραλείψεις και πολλή δουλειά ακόμη για την κυβέρνηση, για να προχωρήσουν οι μεταρρυθμίσεις».

«Η υπόσχεση που δίνω στους πολίτες»

Οι περιοδείες της στην Ελλάδα δεν έχουν αναγνωριστικό χαρακτήρα, ούτε αποτελούν μια απλή παρουσίαση των θέσέων της. Η Μαρία Σπυράκη καλείται καθημερινά να επιχειρηματολογήσει για τα πεπραγμένα της, να ακούσει την κριτική των πολιτών, τα παράπονά τους και να αφουγκραστεί τις αγωνίες των κατοίκων των μεγάλων πόλεων και των χωριών για την ακρίβεια, την αγροτική παραγωγή και την ποιότητα της ζωής.

Όπως εξηγεί, «όλες οι παράμετροι της ζωής μας από τις τιμές στο ράφι μέχρι τα έργα υποδομών, από την ποιότητα του νερού και του αέρα μέχρι την προστασία του καταναλωτή, από τη φύλαξη των συνόρων μας από τους εμπόρους ελπίδας που φέρνουν μετανάστες στην πόρτα μας μέχρι την αμυντική θωράκιση της πατρίδας μας, όλα έχουν ισχυρή ευρωπαϊκή

υπογραφή. Περιοδεύω ήδη δυο φορές σε όλη την Ελλάδα, συνάντησα εκατοντάδες πολίτες και φορείς, με τη δουλειά μου στις αποσκευές μου. Αξιολογήθηκαν πρώτη σε κοινοβουλευτική επιτροπή από τους 21 Έλληνες ευρωβουλευτές στον δείκτη BCW, στη θέση 112 του συνόλου των 705 ευρωβουλευτών, με δεύτερο τον Δημήτρη Παπαδημούλη στη θέση 218. Αν μπορώ να υποσχεθώ κάτι στους πολίτες που με κρίνουν είναι εντατική δουλειά για την Κοινή Αμυντική Πολιτική, που θα περάσει και από την Επιτροπή Βιομηχανίας και Ενέργειας όπου εργάζομαι, και μάχη για δραστική περικοπή της γραφειοκρατίας στην Κοινή Αγροτική Πολιτική. Στο Ευρωκοινοβούλιο έχουμε συγκεκριμένες αρμοδιότητες και στόχος μου είναι εκτός από την ενέργεια, το κλίμα και την ασφάλεια των τροφίμων, εφόσον μου δοθεί η ευκαιρία, να ασχοληθώ και με την ΚΑΠ. Η διατροφική επάρκεια και ασφάλεια στην ΕΕ είναι το νέο μεγάλο στοίχημα».

«Διαβάζοντας» τις δημοσκοπήσεις φαίνεται ότι πρόσωπα, κάποια «νεοφερμένα» στην πολιτική,

θα βρίσκονται ανάμεσα στους 21 Έλληνες ευρωβουλευτές της επόμενης 5ετίας. Ποια συμβουλή θα τους έδινε η Μαρία Σπυράκη ως εμπειρότερη; «Η συμβουλή που φέρεται να έδωσε ο Κωνσταντίνος Καραμανλής είναι πως “η πολιτική δεν γίνεται με συμβουλές”. Είναι, ωστόσο, απολύτως απαραίτητο να ξέρουμε ποια ακριβώς δουλειά κάνουν οι ευρωβουλευτές. Οι ευρωβουλευτές κάνουν κοινοβουλευτικό έλεγχο σε θέματα αρμοδιότητας της ΕΕ. Για παράδειγμα, οι μισθοί, οι συντάξεις, η φορολογική πολιτική είναι εθνικές αρμοδιότητες, άρα δεν είναι θέματα στα οποία το Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο έχει αρμοδιότητα. Επίσης, ευτυχώς για όλους μας, τα δικαιώματα των γυναικών είναι απολύτως κατοχυρωμένα σε επίπεδο ΕΕ. Το Ευρωκοινοβούλιο είναι από τους πρώτους θεσμούς που κύρωσαν τη Σύμβαση της Κωνσταντινούπολης για την προστασία μας από τη βία. Ακόμα και οι ίσες αμοιβές ανδρών - γυναικών θεσμοθετήθηκαν πλέον ως νομοθεσία της ΕΕ. Στην εφαρμογή πάσχουμε», λέει η Μαρία Σπυράκη.

«Οι ευρωβουλευτές, όσοι από εμάς έχουν την εξειδίκευση και την πολιτική επιρροή, καλούνται να εισπληρώσουν Κανονισμούς ή και Οδηγίες, δηλαδή νομοθεσία που εφαρμόζεται σε 450 εκατομμύρια πολίτες στην ΕΕ, είτε άμεσα μόλις ψηφιστεί εάν πρόκειται για Κανονισμό, είτε σε 24 μήνες εάν πρόκειται για Οδηγία. Το Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο είναι θεσμικά συννομοθέτης στην ΕΕ και μοιράζεται αυτήν την αρμοδιότητα με το Συμβούλιο των υπουργών, με την Κομισιόν να έχει τη νομοθετική πρωτοβουλία και να αναλαμβάνει ρόλο “τίμιου μεσολαβητή” στις διαπραγματεύσεις μεταξύ Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και Συμβουλίου. Το Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο δεν είναι χώρος ακτιβισμού ανάλογα με τα προσωπικά ενδιαφέροντα του καθενός από τους ευρωβουλευτές και αυτό πρέπει να γίνει σαφές πριν πάμε στις κάλπες».

Να πείσουμε τους νέους να εμπλακούν στα κοινά

Μέσα από τα μάτια των παιδιών της η Μαρία Σπυράκη βλέπει μια διαφορετική οπτική για την πολιτική και δηλώνει ότι υπάρχει ένας ισχυρός πολιτικός λόγος για να πείσουμε τους νέους να εμπλακούν στα κοινά. «Το 2028 θα ξεκινήσουμε να αποπληρώνουμε το δάνειο του Ταμείου Ανάκαμψης και Ανθεκτικότητας. Δανειστήκαμε ως ΕΕ στο όνομα των παιδιών μας για να σώσουμε την οικονομία μας. Έχουμε χρέος να πείσουμε τους νέους ανθρώπους να επιλέξουν τον τρόπο που θα εκφραστούν πολιτικά. Να διαλέξουν τους εκπροσώπους τους και να πάρουν την ευθύνη της επιλογής τους».

«Με τα παιδιά μου είμαστε μαζί στις Βρυξέλλες και πολλές φορές καλούμαι να απαντήσω σε απορίες που σχετίζονται με τις συνεδριάσεις, τις ολονύκτιες διαπραγματεύσεις για τη νομοθεσία. “Πάλι θα αργήσεις”, λένε και οι δύο... Βλέπουν βίντεο στο TikTok, σχολιάζουν τον Κυριάκο Μητσοτάκη “γιατί έχει πλάκα”, όπως λένε, και παίρνουν ιδέες. Ας πούμε η κόρη μου θέλει να υιοθετήσουμε σκυλάκο μετά το σουξέ του Πίνατ, ιδέα η οποία με κάνει να τρέμω ως μαμά σε διαμέρισμα... Όσο εισέρχονται σιγά σιγά στον κόσμο των ενηλίκων –σε λίγο μπαίνουν στα 17– τόσο επιχειρώ να τους εξηγήσω ότι τίποτα στην καθημερινότητά τους δεν είναι αυτονόητο. Οι μετακινήσεις χωρίς σύνορα, οι ευκαιρίες του Erasmus, η υποχρεωτικά πλέον παρεχόμενη εργασιακή εμπειρία μετά την αποφοίτηση με ευρωπαϊκούς πόρους, η δυνατότητα να ζήσουν και να εργαστούν παντού στην Ευρώπη, να κυνηγήσουν τα όνειρά τους χωρίς εμπόδια», καταλήγει η Μαρία Σπυράκη και επιμένει ότι η Ευρώπη διαδραματίζει για όλους μας καθημερινά έναν σπουδαίο ρόλο. **Α**

Έχουμε χρέος να πείσουμε τους νέους ανθρώπους να διαλέξουν τους εκπροσώπους τους και να πάρουν την ευθύνη της επιλογής τους

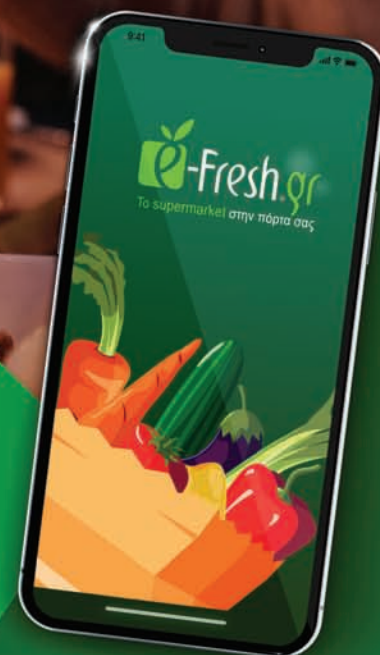


Οργάνωσε ένα δείπνο με φίλους!

- Μπες στο e-Fresh.gr και βρες λαχταριστές συνταγές
- Πρόσθεσε με ένα κλικ τα υλικά στο καλάθι σου
- Παράλαβε την παραγγελία σου άμεσα στο χώρο σου

Όλα έτοιμα!

www.e-fresh.gr



ΚΩΣΤΗΣ
ΚΑΡΠΟΖΗΛΟΣΑπό
εντυπωσιασμό
χορτάσαμε

Ο Ιστορικός και υποψήφιος Ευρωβουλευτής με τη Νέα Αριστερά μιλάει για τις προκλήσεις της εποχής, τις συγκρούσεις με τις κομματικές παραδόσεις και το μέλλον που μπορεί να έχει η Ευρωπαϊκή Ένωση

Του ΔΗΜΗΤΡΗ ΑΘΑΝΑΣΙΑΔΗ
Φωτό: ΤΑΣΟΣ ΑΝΕΣΤΗΣ

Στη δεκαετία που συναντάμε ολοένα και συχνότερα τις λέξεις μεταπολιτική, παραπολιτική, αντιπολιτική, οι προθέσεις για τη συμμετοχή στα κοινά χάνουν την αξία τους, όταν δεν ακολουθούνται από πράξεις. Γεννημένος στα τέλη των 70s στα Γιάννενα, ο Κωστής Καρπόζηλος είναι Ιστορικός και έχει διδάξει στο Πάντειο Πανεπιστήμιο, στο Πανεπιστήμιο Πελοποννήσου και στο Columbia University, ενώ από το 2016 έως το 2023 ήταν διευθυντής των Αρχείων Σύγχρονης Κοινωνικής Ιστορίας (ΑΣΚΙ). Έχοντας περάσει πρόσφατα από τη θέση του εκπαιδευτικού Τύπου της Νέας Αριστεράς, διεκδικεί την εφαρμογή πολιτικών, που πιστεύει ότι μπορούν να αλλάξουν τη χώρα και την Ευρώπη. Επιπλέον, εξηγεί στην Athens Voice γιατί αξίζει την ψήφο των πολιτών στις Ευρωεκλογές της 9ης Ιουνίου, το αποτέλεσμα των οποίων ίσως καθορίσει και την επόμενη δεκαετία.

— Πώς αποφασίσατε να είστε υποψήφιος στις Ευρωεκλογές; Πώς σας φαίνεται η προεκλογική περίοδος; Ακολουθήσα την προτροπή της Nike: just do it. Γιατί πιστεύω ότι είναι η ώρα της πράξης ώστε να εμφανιστεί η Αριστερά της εποχής μας. Μια Αριστερά, που θα αποτινάξει τις δικές της βαριές παραδόσεις και θα εκφράζει πολιτικά αυτό που συζητάμε στις παρέες μας: ότι δεν μπορούμε να περιμένουμε άλλο για τις θαρραλέες τομές που αντιστοιχούν στα δικά μας –υλικά και μη– συμφέροντα.

Αυτό το αίτημα εκτιμώ ότι διατρέχει την ελληνική κοινωνία. Και εκεί, η απόσταση από το μιντιακό και πολιτικό σύστημα είναι μεγάλη. Μου έκανε φοβερή εντύπωση μια τηλεοπτική συζήτηση για τα γνωστά επεισόδια στις εκκλησίες πριν τις γιορτές του Πάσχα. Όλοι έσπευδαν να δηλώνουν την πίστη τους, κάτι παντελώς άσχετο με το θέμα. Όταν έθεσα το αίτημα του χωρισμού Κράτους-Εκκλησίας, με κοίταζαν σαν να ήμουν ο τρελός του χωριού. Έλαβα, όμως, εκατοντάδες μηνύματα –κυρίως από ανθρώπους της γενιάς μας–, που έλεγαν ότι, επιτέλους, κάποιος είπε το αυτονόητο. Ε, κάπου εκεί βρισκόμαστε. Στη διεκδίκηση του αυτονόητου.

— Ποιοι είναι οι στόχοι σας ως υποψήφιος ευρωβουλευτή της Νέας Αριστεράς; Τι σκοπεύετε να πετύχετε στην Ευρωβουλή, εφόσον εκλεγείτε;

Στόχος μου είναι να συμβάλω ώστε οι άνθρωποι της γενιάς μου –ας πούμε σχηματικά οι 40άρηδες– να διεκδικήσουν πολιτικά αυτό που ήδη κατακτούν με τη δουλειά τους. Θεωρώ παράλογο να δουλεύουμε όλη μέρα και στο τέλος, από τη μια, να μη μας μένει τίποτα και, από την άλλη, να πληρώνουμε υπηρεσίες που ήδη έχουμε προπληρώσει με τους φόρους μας. Και πιστεύω ότι υπάρχουν αυτήν τη στιγμή υπόγειες δυναμικές που πρέ-



πει να αποκτήσουν χώρο στην κεντρική πολιτική σκηνή: η δεύτερη μεταναστευτική γενιά, οι νέοι και οι νέες της εργασιακής επισφάλειας, οι συνομήλικοί μου, που δημιουργούν εναλλακτικά υποδείγματα στην καθημερινότητά τους σε σύγκρουση με άδικες πολιτικές και εμπεδωμένες αδράνεις.

— Έχετε υποστηρίξει ότι η Αριστερά του 21ου αιώνα πρέπει να είναι φιλόδοξη στους στόχους, μαχητική εντός και εκτός των θεσμών, δραστήρια και κοινωνική. Σε ποια πεδία θεωρείτε ότι απέτυχε ο ΣΥΡΙΖΑ; Ο ΣΥΡΙΖΑ συμβίβαστηκε. Δεν αναφέρομαι τόσο στον συμβιβασμό της περιόδου του Μνημονίου, αλλά σε κάτι βαθύτερο. Έχοντας υποστεί την ήττα του 2015 στο πεδίο της οικονομικής πολιτικής, ενσωμάτωσε μια φοβική αντίληψη που δεν του επέτρεψε να προχωρήσει σε ριζικές τομές και κοινωνικές ρήξεις. Προσχηματικά έγινε ένα κόμμα του «μέσου όρου» δίχως ξεκάθαρες θέσεις, σε συνδυασμό με την υιοθέτηση ενός επιφανειακού λαϊκισμού. Το αποτέλεσμα ήταν να μην παράγει πολιτική και, άρα, ένα πειστικό πολιτικό αφήγημα για το δικό του σχέδιο για τη χώρα. Σε αυτό το ήδη προβληματικό τοπίο, ήρθε να προστεθεί η καταλυτική εκλογή του κυρίου Κασσελάκη, ο οποίος σήμερα εισάγει στην Ελλάδα αυτό που είχαμε δει στο παράδειγμα του Πέπε Γκριλο. Από εντυπωσιασμό χορτάσαμε. Από πολιτική, λίγα πράγματα.

— Ποιες είναι οι κύριες πολιτικές που θα προωθήσετε για την προστασία των δικαιωμάτων των εργαζομένων στην Ευρώπη;

Τις προάλλες ήμουν παρών σε μια συζήτηση με φοιτητές και φοιτήτριες της Νομικής. Ένας φοιτητής έθεσε το θέμα της Τεχνικής Νομοσύνης εκφράζοντας τον φόβο ότι θα τον οδηγήσει στην ανεργία. Μου έκανε εντύπωση. Είναι δείγμα της ανασφάλειας που έχει ριζωθεί μέσα μας. Αν ζούσαμε σε μια κοινωνία αυτοπεποίθησης, η συζήτηση θα έπρεπε να είναι το πώς μπορούμε να μειώσουμε

άμεσα τις ώρες εργασίας μας. Τι θέλω να πω; Ότι αυτήν τη στιγμή, τα δικαιώματα των εργαζομένων οφείλουν, από τη μία, να εστιάζουν στα νέα ερωτήματα –δείτε το παράδειγμα με τις ψηφιακές πλατφόρμες ή την εξαστάσεως εργασία– και, από την άλλη, να επιμένουν ότι μπορούμε, με μίαν άλλη πολιτική, να βγούμε από την ιδιόμορφη μετα-μνημονιακή συνθήκη, όπου το μεγάλο ταμπού είναι η καταπολέμηση της ανισότητας. Τα κέρδη μπορούν και πρέπει να μοιραστούν στους παραγωγούς του πλούτου.

— Η Ευρώπη βρίσκεται σε φάση παρακμής ή όχι, κατά τη γνώμη σας; Γιατί; Ποιον ρόλο μπορεί να παίξει η Αριστερά για το μέλλον της;

Δεν έχω αποφασίσει αν είναι παρακμή ή στασιμότητα. Όμως, ακόμα και αν είναι στασιμότητα, αυτή εγγυάται την παρακμή. Αυτήν τη στιγμή, η κυριαρχία του Ευρωπαϊκού Λαϊκού Κόμματος έχει οδηγήσει την Ευρώπη αλλού σε αδράνεια, αλλού σε υποχώρηση –βλ. το ζήτημα της κλιματικής μετάβασης– και αλλού σε επικίνδυνες ατραπούς –βλ. τη λογική της στρατιωτικοποίησης και την αποδοχή του πολέμου ως μιας κατάστασης νομοτελειακής. Πρέπει να παραδεχτούμε ότι η ίδια η λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης και η νομιμοποίηση των ανισοτήτων –μεταξύ χωρών, αλλά και στο εσωτερικό κάθε χώρας ξεχωριστά– οδηγούν στο να εμφανίζεται η Ευρώπη μακριά από τις απαιτήσεις της εποχής μας. Η Αριστερά, αν είναι ισχυρή, μπορεί να αναστρέψει την εικόνα αυτή και να θέσει ως προτεραιότητες της Ένωσης τρεις μεγάλους στόχους: την Ειρήνη, την καταπολέμηση των ανισοτήτων και την κλιματική μετάβαση με κοινωνικό πρόσημο. Εκεί, άλλωστε, θα κριθεί. Στο πώς οι στόχοι αυτοί θα μεταφραστούν σε εφαρμοσμένες πολιτικές.

— Ποια θεωρείτε ότι είναι η πιο σημαντική συμβολή της Αριστεράς στην Ευρωπαϊκή Ένωση μέχρι σήμερα;

Θα χρησιμοποιήσω ένα πρόσφατο παράδειγμα. Η Αριστερά επέμεινε, αντίθετα με το κυρίαρχο ρεύμα, στην υπεροχή των δημοσίων συστημάτων υγείας και την ανάγκη η Ευρωπαϊκή Ένωση να αντιμετωπίζει τις οικονομικές κρίσεις μέσα από την αποφασιστική παρέμβαση στις συνέπειές τους. Στην περίοδο της πανδημίας, όταν βρεθήκαμε στο όριο, είδαμε τη συνεισφορά αυτής της αντίληψης στην αντιμετώπισή της. Ο κρατισμός προφανώς δεν είναι από μόνος του αριστερός. Κάθε άλλο. Αλλά η προτεραιότητα των Εθνικών Συστημάτων Υγείας και η λογική του Ταμείου Ανάκαμψης –ανεξάρτητα από τη διαχείρισή του από εθνικές κυβερνήσεις, όπως η ελληνική– καταδεικνύουν ότι η Αριστερά μπορεί και να έχει δικίο, όταν υπερασπίζεται την υπεροχή των δημόσιων αγαθών και την αναστροφή του «αυτονόητου» ότι η λιτότητα και οι ιδιωτικοποιήσεις είναι ο μόνος μελλοντικός δρόμος.

— Πώς μπορεί να αντιμετωπιστεί η άνοδος της Ακροδεξιάς στην Ευρώπη;

Πιθανότατα όχι με την καταφυγή στην Ιστορία –το «ποτέ ξανά» έχει εξαντλήσει τα καύσιμά του– ή με ηθικές παραινέσεις για το πόσο κακό πράγμα είναι η Ακροδεξιά. Η αντιμετώπισή της απαιτεί καταρχάς την κατανόηση της επιτυχίας της: προσφέρει ένα παρηγορητικό αφήγημα σε εκείνους και εκείνες, που νιώθουν ότι το μέλλον τους απειλεί. Σε αυτήν την εξέλιξη, ευθύνη έχουν και εκείνες οι πολιτικές δυνάμεις που θεωρούν ότι η ακροδεξιά θα κατευναστεί, αν στοίχειας της αντίληψής της –όπως ο φόβος της μετανάστευσης– ενσωματωθούν στον κυρίαρχο λόγο. Συμβαίνει ακριβώς το αντίθετο. Κατά συνέπεια, η αντιμετώπιση της Ακροδεξιάς απαιτεί σύγκρουση με τον ιδεολογικό της πυρήνα. Και η Αριστερά, έχει μια υποχρέωση: να αναδεικνύει θετικά παραδείγματα των περιπτώσεων στις οποίες η αλλαγή δεν έφερε την καταστροφή. Για αυτό πιστεύω ότι έχει νόημα να τονίζουμε το θετικό αποτέλεσμα της μετανάστευσης στη χώρα μας. Τη δεκαετία του 1990 όλοι μιλούσαν για την «απειλή» της αλβανικής μετανάστευσης. 30 χρόνια μετά, είναι η ώρα να πούμε ότι ήταν μια θετική εξέλιξη για τη χώρα – και δημογραφικά και οικονομικά και κοινωνικά. Έτσι σπάμε την πολιτική του φόβου. **A**

Info Το τελευταίο βιβλίο του Κωστή Καρπόζηλου «Ελληνικός κομμουνισμός - Μια διεθνική ιστορία 1912-1974» κυκλοφορεί από τις εκδόσεις Αντίποδες

Είναι η ώρα της
πράξης, ώστε
να εμφανιστεί
η Αριστερά της
εποχής μας. Μια
Αριστερά, που θα
αποτινάξει τις
δικές της βαριές
παραδόσεις και
θα εκφράζει πολιτικά
αυτό που
συζητάμε στις
παρέες μας.

Καλοκαίρι στον **Κήπο** του Μεγάρου

Ο ήλιος πέφτει, τα μικρόφωνα και η γιγαντοοθόνη ανοίγουν κι εμείς χαλαροί στις μαξιλάρες μας στο γρασίδι χαζεύουμε τ' αστέρια κι απολαμβάνουμε το ποτό μας κι αγαπημένες μελωδίες σ' ένα από τα πιο όμορφα πάρκα της πόλης. Ραντεβού απαραίτο κάθε Ιούνιο και Ιούλιο, το πρόγραμμα στον Κήπο του Μεγάρου επιστρέφει και δώρα φέρνει για μικρούς και μεγάλους. Την καθιερωμένη συναυλία, με ελεύθερη είσοδο, για τη Γιορτή της Μουσικής, αλλά και δωρεάν προβολές που θα μας ταξιδέψουν στη Βιέννη και το Μόναχο, παρέα με τα πιο λαμπρά αστέρια της κλασικής μουσικής και του λυρικού θεάτρου. Βραδιές με μουσικές του κόσμου από γνωστά ελληνικά σχήματα, ελληνική και ξένη ποπ από ξεχωριστές φωνές, έντεχνο τραγούδι, αλλά και διάσημες στιγμές του βωβού κινηματογράφου συνοδεία ζωντανής μουσικής. Δεν το χάνουμε!

Χορηγός των εκδηλώσεων στον Κήπο του Μεγάρου: **Motor Oil**



10/6 - 10/7



Δεν θέλεις εισιτήριο...

→ Γιατί η συναυλία για τη **Γιορτή της Μουσικής στις 21 Ιουνίου**, τη μεγαλύτερη μέρα του χρόνου, είναι φυσικά δωρεάν. Κι έχει «υλικό» για όλους. Υπέροχες κλασικές παρτιτούρες από την **Κρατική Ορχήστρα Αθηνών** που θα ερμηνεύσει «*Το τραγούδι του απδονιού*» του Φραντς Γκρότε, καθώς και μελωδίες των Λέναρντ Μπερνστάιν, Πόχαν Στράους του νεότερου, Μπιζέ και Μπορν, με τη σοπράνο **Παναγιώτα Πολυζωίδου**, τη φλαουτίστα **Ραφαηλία Κόντου** και τον **Ηλία Βουδούρη** στη μουσική διεύθυνση. Κι επίσης, γλέντι με τους **Babo Koro** και τραγούδια του λαού, του Φωτός και της Φωτιάς, για το θέρος και το έθιμο του Κλήδονα από τον Καλλιτεχνικό Σύλλογο Δημοτικής Μουσικής «Δόμνα Σαμίου».

→ Θέλεις να διακτινιστείς σε φημισμένα κέντρα συμφωνικής μουσικής και λυρικά θέατρα της Ευρώπης; Οι μαγνητοσκοπημένες συναυλίες και παραστάσεις όπερας της **UNITEI** μας «βάζουν» φέτος στην Όπερα της Βιέννης για να δούμε την **Ασμίκ Γκριγκοριάν** και τον **Γ. Κάουφμαν** στην «*Τουραντότ*» του Πουτσίνι (13/6), τη **Ρέιτσελ Γουίλντ-Σόρενσεν** και τον **Λουντοβίκ Τεζιέ** στον «*Οθέλλο*» (1/7), την περίφημη βιολονίστρια **Άννε-Ζοφί Μούτερ** και τους **Mutter's Virtuosi** σε συνθέσεις Βιβάλντι, Μπαχ, Πρεβέν, Γουίλιαμς (8/7). Κι ακόμα, στην Odeonsplatz του Μονάχου για να χαρούμε τη συνάντηση κορυφής της Φιλαρμονικής του Μονάχου με τον βιρτουόζο πιανίστα **Λανγκ Λανγκ** υπό τον **Αντρέας Ορόσκο-Εστράντα** (25/6). Είσοδος δωρεάν με δελτία εισόδου από την ιστοσελίδα του Μεγάρου.

Εδώ και μεγάλα ονόματα της ελληνικής μουσικής

→ Επειδή το «Καλό καλοκαίρι» από την αρχή φαίνεται, οι συναντήσεις στον Κήπο του Μεγάρου θα ανοίξουν φέτος με την **Άλκηστη Πρωτοψάλτη (10/6)**. Διατρέχοντας την πλούσια δισκογραφία της, η αγαπημένη ερμηνεύτρια και η εξαμελής μπάντα της θα μας παρασύρουν σε μουσικά μονοπάτια γεμάτα ένταση, ευαισθησία και πάθος. Θα την ακούσουμε να ερμηνεύει για πρώτη φορά ζωντανά την «*Ιουλία*» (το τραγούδι των τίτλων της σειράς «*Το προξενό της Ιουλίας*») και θα την ακολουθήσουμε χορεύοντας στον ρυθμό του «*Θα σ' το λέω*» («*Bamboleo*»).

→ Η συνέχεια γράφεται μ' ένα ακόμα μεγάλο ραντεβού, με τα ηλεκτρονικά ηχοτοπία –γεμάτα house, ντίσκο και τριπ χοπ– του **Κωνσταντίνου Βήτα (14/6)**. Έχοντας αφιερώσει την προηγούμενη περίοδο στους Στέρνο Νόβα και στο μαζί σινγκλ «*Ιρίδα*», ξανασυνανά το κοινό με καινούργια τραγούδια που υποδηλώνουν την ανάγκη του για αλλαγή και σκεπτικισμό.

→ Με διάθεση για πάρτι καταφθάνει ο **Θοδωρής Μαραντίνης (16/6)** κι έχει καλό λόγο, αφού θα γιορτάσει εδώ τα γενέθλιά του. Παρέα με αγαπημένους φίλους και καλεσμένους υπόσχεται εκπλήξεις και πολύ χορό.

→ Λίγες μέρες αργότερα καταφτάνει και ο **Πάνος Μουζουράκης (20/6)**, «*Μπερδεμένος*» γιατί «*Αυτή είναι η ζωή*». Και καθώς έπαθε... αγάπη στο «*Μεγαλώνω*» live, με την ιδιουσυγκρασιακή σκηνική παρουσία και φωνή του, θα πει φυσικά «*Φύλα με ακόμα*», όπως και διαχρονικά τραγούδια άλλων καλλιτεχνών.

→ Καλοκαίρι στον Κήπο του Μεγάρου χωρίς **Κωστή Μαραβέγια** γίνεται; Μάλον δεν χρειάζεται συζήτηση. Φέτος ο γνωστός τραγουδοποιός επιστρέφει με διάθεση για... beach party (28/6). Πάρτε ψάθα και φόρεμα παραλίας και τα λέμε μπροστά από τη σκηνή.

→ Ο Κήπος, όμως, γίνεται αφετηρία και για τη θερινή περιοδεία του **Γιώργου Περρή (9/7)**. Ένα μελωδικό ταξίδι με μια αγκαλιά τραγούδια στο οποίο θα μπερδευτούν χώρες και γλώσσες, από τα «*Καρδιά κοίτα*», «*Όλα ένα*» και το ολοκαίνουργιο κομμάτι του «*Θα σ' αγαπώ*» ως τα «*I will wait for you*», «*Je suis malade*», «*Disobey*» και διασκευές έκπληξη σε σκοπούς από διαφορετικές γωνιές του κόσμου.

→ Η αυλαία πάντως θα πέσει με εμβληματικές εικόνες στη μεγάλη οθόνη και ζωντανή μουσική. Αφού «έντυσε» πέρσι ηχητικά το «*The lodger*» του Άλφρεντ Χίτσκοκ, τώρα ο συνθέτης και πιανίστας **Στάθης Άννινος** και οι καλεσμένοι του θα δώσουν «φωνή» στο «*Εργαστήριο του Δρ. Καλιγκάρι*», το βωβό εξηρησιονιστικό αριστούργημα του Ρόμπερτ Βίνε (10/7).

Για όλη την οικογένεια

→ Παραπνευμένα πάντως στον Κήπο δεν μένουν ποτέ ούτε τα πιτσιρίκια. Ο γνωστός σκιοπαίκτης **Ηλίας Καρελλάς** στήνει μπερντέ και σαλπάρει με τον Καραγκιόζη για την «*Αργοναυτική εκστρατεία*» (18, 19, 26 & 27/6, 2 & 3/7). Στο πλευρό του Ιάσονα, ο αγαπημένος ήρωας θα συναντήσει φτάνοντας στην μακρινή Κολχίδα τη Μήδεια (που ερμηνεύει η τραγουδίστρια **Τζωρτζια Κεφαλά**), ενώ στην πορεία τους θα τους συντροφεύει μελωδικά η επταμελής μπάντα πνευστών **Hasta Brassta**. Μια περιπέτεια σκιών με γιγαντοφιγούρες που έρχεται να μας θυμίσει τη σπουδαιότητα της συνεργασίας, την ανάγκη του ανθρώπου να θέτει στόχους και το πώς μια δύσκολη περιπέτεια μπορεί να αντιμετωπιστεί με χιούμορ.

→ Βέβαια, «Πάρτι στον Κήπο του Μεγάρου» για μικρούς και μεγάλους στήνουν ξανά και οι **Burger Project (6/7)**. Οι πόρτες ανοίγουν στις 18:00 μ' ένα ξεσηκωτικό DJ Set και άλλα δρώμενα για παιδιά (ηλικίας 3 έως 12 ετών), πριν στη σκηνή ανέβει στις 19:00 η γνωστή μπάντα με αγαπημένους της φίλους: τον **Space Cowboy** στο βιολί, τον **Billy the Kid** στο τρομπόνι και guest star την **Idra Kayne**.



Άλκηστις Πρωτοψάλτη

10/6



INFO

210 7282333, www.megaron.gr



Γιώργος Περρής

9/7

© ΕΡΡΙΚΟΣ ΑΝΔΡΕΟΥ

Κωστής Μαραβέγιας

28/6



«Το εργαστήριο του
Δρ. Καλιγκάρι»

10/7

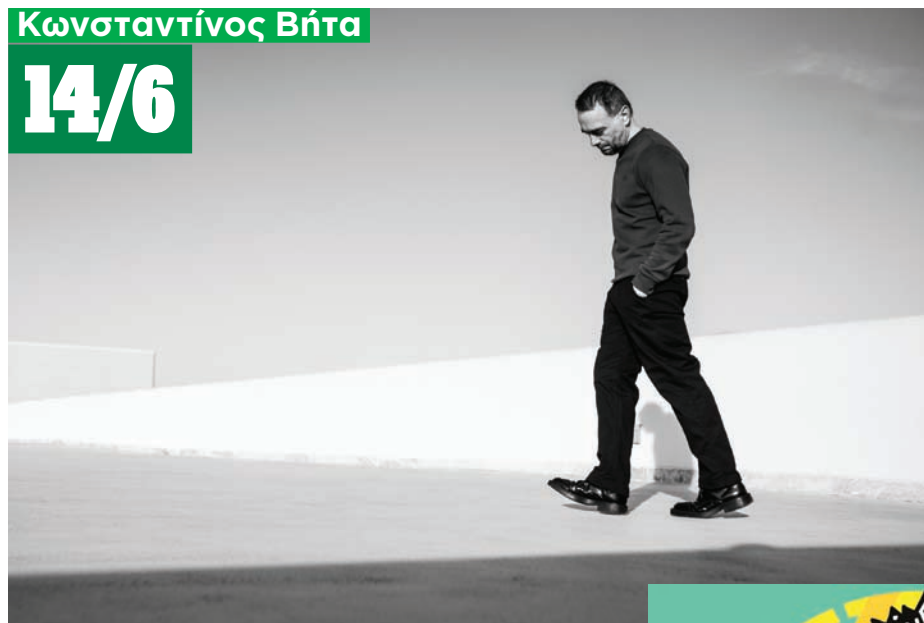


Θοδωρής Μαραντίνης

16/6

Κωνσταντίνος Βήτα

14/6



Burger Project

6/7



Ηλίας Καρελλάς

18, 19, 26
& 27/6,
2 & 3/7

Πάνος Μουζουράκης

20/6



© ΜΑΡΑ ΛΑΖΑΡΙΔΟΥ



ΑΙΣΕΡ

Απαντήσεις από τη Σπάρτη

Ράπερ, αγρότης, νους ιθύνων. Βρεθήκαμε στα μέρη και στο σπίτι του, πριν τον υποδεχτούμε στην Τεχνόπολη για το μεγάλο καλοκαιρινό live.

Του ΔΗΜΗΤΡΗ ΑΘΑΝΑΣΙΑΔΗ - Φωτό: ΠΕΤΡΟΣ ΝΙΚΟΛΤΣΟΣ

ΑΙΣΕΡ





ΠΕΝΤΕ ΔΙΟΔΙΑ ΜΕΤΑ ΤΗΝ ΑΘΗΝΑ, ο Anser μας υποδέχεται στη Σπάρτη. Πρώτη στάση για έναν καλό καφέ στο Sportsbook, δεύτερη στάση παραδίπλα, στις Ρίζες – το μπαρ που πήγαινε μικρός με την παρέα του και αποφάσισαν να του δώσουν νέα ζωή. Φύγαμε για τα κτήματα, με στροφές απότομες, με αμιζάριστο νέο κομμάτι σε πρώτη ακρόαση, με τον Ταΰγετο να μας κοιτά αγέρωχα. Οι ελιές φέτος έδωσαν πολύ νωρίς, πιο γρήγορα από κάθε άλλη φορά. Οδηγός σαν τους «Σέρπα», τους τουρίστες της ραπ μας πηγαίνει στην κορυφή για να δούμε τη θέα, να μάθουμε τα νέα, να φωτογραφηθούμε, να φύγουμε. Στον δρόμο εργάτες τον σταματούν και τον ρωτούν για τα χωράφια. Στο χωριό η Ράφα και ο Ρότζερ, τα δύο σκυλιά που έχει ονομάσει δίνοντας κudos στους πασιγνωστούς τεχνίστες, δεν κρύβουν τη χαρά τους με το που τον παίρνουν μυρωδιά. Λίγο πριν φτάσουμε στον Μυστρά, κάνουμε στάση για τη συνέντευξη που εξ αρχής συμφωνήσαμε να είναι ζωντανή και να γίνει στα μέρη του. Ο Anser επιστρέφει τη Δευτέρα 10 Ιουνίου στην Αθήνα, στην Τεχνόπολη, και την Παρασκευή 14 Ιουνίου στη Θεσσαλονίκη, στο WE, για να αποδείξει πως ό,τι αγαπάει δεν έχει τέλος. Δεν φοβάται τον θάνατο, φοβάται μη δεν ζήσει. Επιστρέφει με νέο δίσκο για να αφήσει ως παρακαταθήκη τραγούδια που θα μείνουν. Πώς να πατήσει στραβά το παιδί που 'χει μάθει να ζει στα κατσαβραχα;

— **Πώς ξεκίνησε όλο αυτό;** Κατά τύχη. Πιο πολύ ήταν μια προσπάθεια να «αντιγράψουμε» τη μουσική που ακούγαμε τότε, αρχές του 1996, στη Σπάρτη. Ήταν η πρώτη επαφή με κάτι που δεν είχαμε ξανακούσει. Κι επειδή δεν είχαμε φίλους που να ξέρουν αυτή τη μουσική για να μας δείξουν άλλα πράγματα, ό,τι μάθαμε το μάθαμε τελείως μόνοι μας, ψάχνοντας.

— **Τι έψαχνες να βρεις ξεκινώντας να γράφεις στίχους;** Όταν ξεκίνησα δεν έψαχνα να βρω απαντήσεις. Με το πέρασμα του χρόνου, και κυρίως όταν διαβάζεις πράγματα που έχεις γράψει πιο παλιά, μαθαίνεις τον εαυτό σου. Διαβάζω κομμάτια που έγραφα μικρότερος και στην ουσία ανακαλύπτω ποιος ήμουν και πώς σκεφτόμουν. Ήταν πολύ ρομαντικός ο τρόπος που έβλεπα τον κόσμο τότε. Προσπαθώ να τον βλέπω ακόμη έτσι, αλλά η πραγματικότητα φέρνει παραπάνω κυνισμό. Έρχονται σε σύγκριση αυτά τα δύο... να δούμε ποιος θα επικρατήσει στο τέλος.

— **Και σκάει η «Σέρπα» τώρα...** Η Σέρπα είναι φυλή του Νεπάλ που ζει σε μεγάλο υψόμετρο. Στην ουσία πρόκειται για τους άνωθωπους που χρειάζονται, ως «ακθοφόροι» και οδηγοί, για να πάνε τους ορειβάτες στην κορυφή του κόσμου. Ωρες ώρες σκέφτομαι, ρε παιδί μου, ότι αυτή η διαδρομή είναι και δική μου. Ότι προσπαθώ να παίρνω κάποιους μαζί μου και να πηγαίνω προς τα κάπου. Κάπως έτσι το βλέπω.

— **Πότε κατάλαβες ότι αυτό που κάνεις μεγαλώνει;** Δεν υπήρχε YouTube όταν ξεκινήσαμε εμείς. Υπήρχαν μόνο sites που δίνανε τη μουσική μας για download – κάτι που βοήθησε να φτάσει η μουσική μας πιο εύκολα στον κόσμο. Η διαδρομή μας ήταν πιο δύσκολη, κάναμε μουσική στα τυφλά, δεν ξέραμε ποιος μας ακούει. Κάνανε συναυλίες μην έχοντας ιδέα ποιος θα έρθει, ούτε καν προώληση εισιτηρίων δεν υπήρχε. Πηγαίναμε να παίζουμε και μπορεί να υπήρχαν από 5 μέχρι 700 άτομα. Τώρα είναι αλλιώς, ανεβάζεις ένα κομμάτι, διαβάζεις τις κριτικές του κόσμου στα σχόλια...

— **Τις διαβάζεις;** Ναι αμέ. Γενικά μπαίνω σε αυτό το τριπάκι. Θα ήθελα να διαβάσω περισσότερες γνώμες για τη μουσική. Αντί να μένουμε στο «είναι ωραίο» ή «είναι μαλακία», να σκεφτόμαστε γιατί μας αρέσει ή όχι κάτι.

— **Είναι ανοιχτόμυαλο το ραπ κοινό στην Ελλάδα;** Αναλόγως τις ηλικίες. Οι πιο πιτσιρικάδες δεν δίνουν χρόνο, βγάζουν πολύ γρήγορα συμπεράσματα και δεν ακούν σε βάθος – μιλάμε πάντα για την πλειοψηφία, δεν μου αρέσει το τσουβάλιασμα. Οι μεγαλύτεροι ηλικιακά ακούν λίγο πιο βαθιά. Δεν έχω απαίτηση από έναν πιτσιρικά 17 χρονών να ακούσει βαθιά μουσική και να αναλύσει τους στίχους. Υπάρχουν βέβαια κάποιοι που το κάνουν.

— **Εσύ όταν ήσουν πιτσιρικάς το έκανες;** Ναι, ανέλμα πάρα πολύ τους στίχους και τη μουσική, μου άρεσε. Πιο πολύ εστίαζα στο τι θέλει να μου πει ο άλλος και στον τρόπο που ήθελε να το πει. Αλλά υπήρχαν και κομμάτια που τα έβρισκα ρηχά. Επιδερμικά. Υπάρχουν φυσικά και τραγούδια που σε κάνουν να προβληματίζεσαι, να σκέφτεσαι, να βλέπεις στιγμές της ζωής σου – αυτά είναι και τα κομμάτια που μένουν στον χρόνο. Λες ότι αυτό το κομμάτι το έχω συνδυάσει με έναν έρωτα, έναν χωρισμό, μια αποτυχία, μια επιτυχία, ένα ταξίδι...

— **Ποιο είναι το μεγαλύτερο κλισέ στο ραπ;** Πάει ανάλογα με





τη χρονολογία. Τα κλισέ παλιά ήταν «το κρατάω αληθινό», «δεν το κάνω για τα λεφτά», «είμαστε underground, είμαστε έτσι, είμαστε αλλιώς». Μετά ήρθε το κλισέ και έφερε το trap, «χρυσά, σπράχνω, κάνω, είμαι G». Πλέον έχουμε περάσει στο «έχω κάνει περήφανη τη μάνα μου», «τα πετύχαμε όλα, τα κάναμε όλα από το μηδέν». Από το 2023 και μετά, είναι ότι τα πετύχαμε όλα μόνοι μας και δεν μας πίστευε κανείς. Να δούμε το επόμενο ποιο θα είναι.

— **Τι έζησες στην Αθήνα και τι σου αρέσει στη Σπάρτη; Γιατί επέστρεψες;** Εγώ μεγάλωσα εδώ μέχρι τα 18 μου. Μετά έφυγα για σπουδές, ήθελα πώς και πώς να φύγω. Σπούδασα στο Πολιτικό της Νομικής και γύρισα στα 29 μου. Πήγα πρώτη φορά στη σχολή στο 3ο έτος. Είχαν απεργίες. Εγώ έκανα γκράφιτι και βρήκα διάφορες δουλειές για να βγαίνει το μηνιάτικο. Δούλευα σε έναν ζωγράφο, σε ένα εργαστήριο, σε μαγαζί με σπρέι. Μετά, δούλευα σαν «δημοσιογράφος» όταν άνοιξε το Sport 24, γράφοντας για NBA, για στοιχήματα, τέτοια πράγματα. Στη μεγάλη κρίση, το 2009, δούλευα σε τράπεζα, συγκεκριμένα στα δάνεια, και κάναμε στην ουσία ψηφιοποίηση δεδομένων. Έτσι κατάλαβα ότι η ζωή του γραφείου δεν είναι αυτή που μου ταιριάζει. Στα 29 μου αποφάσισα να γυρίσω για να ασχοληθώ με τα χωράφια. Πέρασα φανταστικά στην Αθήνα –έναν χρόνο στο Παγκράτι και τα υπόλοιπα στη Σεβαστουπόλεως, στην Πανόρμου–, αλλά κατάλαβα ότι την προτιμώ ως επισκέπτης, όχι για να ζω μόνιμα. Στη Σπάρτη μου αρέσει η ηρεμία, δεν υπάρχει ένταση στη ζωή σου, είναι τα πάντα δίπλα σου, δάση, βουνά, θάλασσα. Κερδίζεις χρόνο πολύ χρόνο και η καθημερινότητά σου είναι πολύ πιο ανθρώπινη. Θα βγω έξω, θα βρω ανθρώπους χωρίς να έχω κανονίσει μαζί τους, θα πιούμε έναν καφέ. Μιλάω με ανθρώπους που δεν θα έβρισκα ποτέ στην Αθήνα. Όλο αυτό βελτιώνει και τον τρόπο σκέψης σου. Σε μια επαρχία βλέπεις τα πράγματα πιο σφαιρικά.

— **Τι θέλεις να αλλάξει;** Η Σπάρτη είναι μια μικρή, απομονωμένη πόλη. Μετρά χιλιάδες χρόνια ιστορίας, χωρίς να έχει βέβαια σχέση με την αρχαία. Αυτό που πρέπει να αλλάξει, όχι μόνο στη Σπάρτη αλλά σε όλο τον κόσμο, είναι ότι για να εκτιμήσει την Ιστορία ο κάθε άνθρωπος πρέπει να τη μάθει. Οι περισσότεροι, και δεν εξαιρώ τον εαυτό μου, δεν γνωρίζουμε απόλυτα την Ιστορία μας.

— **Θραύσματα...** Ακριβώς αυτό που είπες γνωρίζουμε. Θραύσματα. Και πώς το κατάλαβα; βρέθηκαν κάποια σιγίμη, εντελώς τυχαία, στην Αρχαία Σπάρτη όταν είχαν έρθει φοιτητές από το πανεπιστήμιο του Yale. Είχαν μια εργασία για την Αρχαία Σπάρτη και έκαναν ξενάγηση, ελεύθερη για το κοινό. Σκέφτηκα, λοιπόν, να πάω. Ξαφνικά βλέπω ένα Κινεζάκι 19 χρονών να μου κάνει ξενάγηση στην Αρχαία Σπάρτη και να μου λέει πράγματα που δεν ήξερα – ούτε να είχα διαβάσει ούτε είχα ασχοληθεί ποτέ. Ντράπηκα, σκέφτηκα πώς είναι δυνατόν να μένω 500 μέτρα από την Αρχαία Σπάρτη και να έρχεται ένα παιδί 19 χρονών, Κινεζάκι, που σπουδάζει στο Yale, να μου πει τι ήταν εδώ; Ξέρεις, ήταν ντροπιστικό. Έχουν πάρει τον πατριωτισμό πάνω τους άνθρωποι που δεν πρέπει, και πλέον όταν πεις εσύ κάτι για την Ελλάδα ή για τον πολιτισμό της ή για την Ιστορία της, κατευθείαν ταυτίζεσαι με αυτούς. Οπότε αυτό είναι το πρόβλημα, ότι υπάρχει ένα τοξοεμβόλιο γενικά, ότι όποιος μιλάει για την Ελλάδα ή την αρχαία Ελλάδα, ξαφνικά θεωρείται «φασίστας». Το οποίο είναι αστείο.

— **Πώς ξεκίνησες να ταξιδεύεις στον κόσμο για τα video clips σου; Ισλανδία, Κίνα, Ιταλία...** Έψαχνα τοπία ασυνήθιστα. Όταν κάναμε τα πρώτα video clip στη Σπάρτη πηγαίναμε σε βουνά, γιατί πάντα θεωρούσα ότι τις πιο ωραίες εικόνες τις προσφέρει η φύση. Κι έτσι γεννήθηκε η ιδέα της Ισλανδίας. Τα βάλαμε κάτω οικονομικά, επειδή όλα αυτά είναι πληρωμένα από εμένα κι είναι πολύ δύσκολο να γίνουν, είναι πολύ ακριβά. Όταν άρχισε να ανεβαίνει η μουσική και οι συναυλίες πήγαιναν καλύτερα, ένιωσα κι εγώ, ξέρεις... ότι πρέπει να δώσω και κάτι καλύτερο. Επί της ουσίας στηρίξε ο κόσμος για να γίνει αυτό. Βρεθήκαμε

εκεί την περίοδο της πανδημίας, το τοπίο ήταν απόκοσμο. Όταν πήγαμε στη Μαύρη Παραλία και έβλεπα τον Ατλαντικό, στα βράχια, εκεί που είχε γυριστεί το «*Game of Thrones*», ήταν φανταστικά, αυτό το τοπίο δεν θα το ξαναείδες πουθενά. Ήταν αδιανόητο το σκηνικό και γενικά έπαθα σοκ με την Ισλανδία σε όλους τους τομείς και στον τρόπο που λειτουργεί. Ερωτεύτηκα το Ρέικιαβικ, ήταν φανταστική πόλη. Έπαθα πλάκα με αυτό το ταξίδι και νομίζω ότι πρέπει ο καθένας να πάει εκεί έστω μια φορά στη ζωή του. Όταν πήγα στην Κίνα ξέρεις τι κατάλαβα; Ότι είναι μια πολύ οργανωμένη χώρα με μεγάλη αυστηρότητα, που οι κανόνες είναι κανόνες, αλλά κατά βάθος, αν οι Κινέζοι μείνουν ελεύθεροι είναι χειρότεροι από εμάς. Ίσως να τους λείπει η ελευθερία τους τόσο πολύ; Τα πάντα είναι by the book, δεν παρεκκλίνει κανείς. Δεν μπορείς σε μια πόλη των 15 εκατομμυρίων να ζεις χωρίς κανόνες.

— **Χρειάζονται κανόνες στη ζωή;** Εννοείται, χρειάζονται. Χωρίς κανόνες κάνει ο καθένας του κεφαλιού του και καταλβαίνεις τι γίνεται...

— **Τι σου έδωσαν αυτά τα ταξίδια;** Τα ταξίδια σε αλλάζουν γιατί διευρύνουν τα όρια του κόσμου σου. Όταν πήγα 18 χρονών στο Βερολίνο, έπαθα πολιτισμικό σοκ. Αυτό που είδα στην Ελλάδα 15 χρόνια μετά, τα είχα δει ήδη στο Βερολίνο το 2001. Που το Βερολίνο αργότερα έγινε πρωτεύουσα της Ευρώπης, της νεολαίας, των πάρτι. Όσο πιο πολύ ταξιδεύεις καταλαβαίνεις πόσο ασήμαντος είσαι. Και εσύ και η χώρα σου. Να στο πω και αλλιώς. Κάποια στιγμή η τόν οικονομική κρίση είχαμε πιστέψει ότι όλος ο κόσμος θέλει το κακό μας. Νομίζαμε ότι η Ελλάδα και το χρέος της ήταν το κέντρο του κόσμου. Και ξέρεις, όσο φεύγεις και ταξιδεύεις, δεν ασχολείται κανένας μαζί σου. Ούτε που τους νοιάζει τώρα τι κάνει η Ελλάδα, δεν ενδιαφέρεται κανείς. Θυμάμαι όταν είχα πάει στο Βερολίνο, ήταν Κυριακή του Πάσχα στην Ελλάδα, με παίρνει ο πατέρας μου τηλέφωνο και ακούω «Γιάννη, χρόνια πολλά!», κοιτάω βρόλο μου... είναι άλλη μια Κυριακή στο Βερολίνο, κανονική Κυριακή, ενώ στην Ελλάδα ήταν κάτι σημαντικό, το Πάσχα. Ο κόσμος προχωράει με τους ρυθμούς του. Όσο ταξιδεύεις καταλαβαίνεις πόσο μικρός είναι ο κόσμος. Πατί έχει σημασία το πόσο ταξιδεύεις. Εμείς μεγαλώσαμε σε μια εποχή που ήταν πιο δύσκολα τα ταξίδια, πλέον έχουν γίνει πανεύκολα. Το να μπεις σε αεροπλάνο και να φτάσεις σε 8 ώρες στην Αμερική, δεν είναι κάτι. Αν ξεκινήσω από εδώ να πάω στην Κομοτηνή θέλω 15 ώρες. Η γιαγιά μου παλιά είχε πάρει δάνειο για να πάει στην Αμερική, τώρα είναι τόσο απλά τα πράγματα που πρέπει να το εκμεταλλευτούμε. Όταν μπορείς να ταξιδέψεις με 100€ για Γαλλία π.χ., είναι πολύ κρίμα να μην το κάνεις... Να μην πάρεις το αεροπλάνο να πας ένα Σαββατοκύριακο, να πεις έναν καφέ και να γυρίσεις.

— **Πόσο βλαβερός είναι ο οπαδισμός;** Δεν είχα ποτέ το καφριλίκι του οπαδισμού. Πήγα σε πάρα πολλά παιχνίδια, σε ντέρμπι, σε μετακινήσεις οπαδών, και μάλιστα σε επικίνδυνα παιχνίδια, και ανυσουόσα για τον άλλον που ήταν απέναντί μου. Θυμάμαι έναν πετροπόλεμο στη Νέα Σμύρνη, ήξερα ότι στην άλλη κερκίδα είναι ο κολλητός μου. Κι έλεγα, ρε φίλε, τι κάνεις τώρα; Το τραγούδι «*Οπαδός*» μιλάει για μια ευρύτερη νοοτροπία. Για τους αρχηγούς σε πολλές εξέδρες, στην πολιτική, στη θρησκεία... Μιλάω με ανθρώπους που είναι σε πολιτικές παρατάξεις, σε νεολαίες... Είναι σαν κάποιοι να τους έχει δώσει ένα εγχειρίδιο και να τους λέει: «Αυτό είναι. Δεν υπάρχει παραπέρα». Μένουν προσκολλημένοι εκεί. Αυτή η στάση γενικά με ενοχλεί. Σε όλα. Δες την αντίδραση της Εκκλησίας π.χ. για τον νόμο που ψηφίστηκε για τα ομόφυλα ζευγάρια... Όπου υπάρχει οπαδισμός, υπάρχει πρόβλημα. Όποιος άνθρωπος κολλάει σε τέτοια κουτιά, σίγουρα έχει θέματα να λύσει.

— **Τι έμαθες ως tipster για την κοινωνία;** Ήταν άθλημα σοβαρό. Η όλη μου διαδρομή σε αυτό το κομμάτι μου έμαθε ότι ο κόσμος πάσχει από γνώση. Κανένας δεν σκέφτεται ότι όταν πας να παίξεις ένα στίχονα, παίζεις απέναντι σε κάποιον,

— **Πάσχουμε γιατί κανείς δεν θέλει να αλλάξει. Εγώ βλέπω ότι όλοι οι άνθρωποι έχουν μάθει κάτι στα παιδικά τους χρόνια και αυτό είναι, δεν είναι έτοιμοι να διαπραγματευτούν τις βεβαιότητές τους.**

σε μια εταιρεία. Κανένας δεν σκέφτεται ότι αυτές τις αποδόσεις τις έχουν βγάλει μερικοί από τους καλύτερους στον κόσμο, ότι η εταιρεία παίζει με μαθηματικό πλεονέκτημα απέναντί σου. Όταν χάνεις απορίες, λες τα παιχνίδια είναι στημένα.

— **Τι έμαθες ως αγρότης για τη φύση;** Όταν ασχολείσαι με τα δέντρα βλέπεις ότι τα πάντα είναι ένας κύκλος που συνεχίζει. Νομίζω ότι έχει φτιάξει ο άνθρωπος είναι αμφισβητήσιμο. Ό,τι λέμε εμείς εδώ μπορεί να αμφισβητηθεί. Οι νόμοι είναι αμφισβητήσιμοι, οι θρησκείες κι οι πολιτικές το ίδιο, όλα... Αν μας παγώσουν σήμερα και ξυπνήσουμε σε 100 χρόνια, όλα αυτά που πιστεύουμε και που έχει δημιουργήσει ο άνθρωπος, μπορεί να έχουν αλλάξει. Μπορεί σε 100 χρόνια από τώρα να έχει αποδειχτεί κάτι διαφορετικό, η Αστροφυσική να έχει προχωρήσει. Μπορεί να αμφισβητηθούν πολλά, αλλά αυτό που συμβαίνει στη φύση θα είναι πάντα ίδιο. Η φύση δεν θα αλλάξει ποτέ. Αυτό είναι το σκεπτικό μου.

— **Πάσχουμε από το να συζητάμε;** Εντάξει μωρέ, πάσχουμε γιατί κανείς δεν θέλει να αλλάξει. Εγώ βλέπω ότι όλοι οι άνθρωποι έχουν μάθει κάτι στα παιδικά τους χρόνια και αυτό είναι, δεν είναι έτοιμοι να διαπραγματευτούν τις βεβαιότητές τους.

— **Τι συμβαίνει με τον δίσκο που ετοιμάεις;** Έχει περάσει από πολλά κύματα. Πέρασα μια άσχημη διετία που με κράτησε πολύ πίσω –όχι ότι δεν είχα τον χρόνο, δεν είχα τη διάθεση όμως, και μπήκα σε άλλα τριπάκια. Άρχισα να με αμφισβητώ –ό,τι χειρότερο. Έγιναν και κάποια πράγματα που δεν μπορούσα να ελέγξω, δεν περνούσαν από το χέρι μου και με κράτησαν πίσω στο ψυχολογικό κομμάτι του να έχω διαύγεια, όρεξη, θέληση να ολοκληρώσω τον δίσκο. Τώρα νομίζω έχω μπει σε έναν ρυθμό, έχω φτιάξει ήδη πάρα πολλά κομμάτια, θεωρώ ότι σύντομα θα είναι έτοιμος. Θα κυκλοφορήσει αυτή τη χρονιά. Δεν βάζω χρονοδιαγράμματα γιατί δεν τα τηρώ, όσες φορές το έχω κάνει έχω αποτύχει. Θέλω να βγάλω έναν δίσκο που να τον ακούω και να λέω «Μου αρέσει. Δεν λείπει κάτι, έτσι τον ήθελα». Δεν θέλω να βιαστώ, ούτως ή άλλως δεν έχω να ικανοποιήσω κάποιον.

— **Νιώθεις κάποια ευθύνη για όσα γράφεις και τραγουδάς, όταν σε ακολουθούν χιλιάδες νέοι άνθρωποι;** Πρώτη φορά που ένιωσα ευθύνη –όχι σοβαρή όμως, γιατί ευθύνη έχει ένα χειρουργός, εγώ έχω κάτι άλλο που δεν είναι ευθύνη ακριβώς– ήταν όταν ένα παιδί είχε χτυπήσει τατουάζ στίχους μου σε όλο του το σώμα.

— **Συγκλονιστικό αυτό, έτσι;** Ναι, και μετά γίνανε πολλοί αυτοί, αλλά όταν το είδα πρώτη φορά ξέρεις τι σκέφτηκα; Οφείλω να μην κάνω αυτούς τους ανθρώπους να ξενερώσουν με την πάρτη μου. Κατάλαβες; Εκεί ένιωσα ότι αν κάποια στιγμή ξεφύγεις, παράτα τη μουσική. Μην κάνεις μαλακίες. Κάποια στιγμή έβλεπα ανθρώπους των οποίων τη μουσική άκουγα να παρεκκλίνουν πολύ από αυτό που νόμιζα ότι είναι – που έχουν κάθε δικαίωμα να το κάνουν, αλλά ξέρεις, ξενέρωσα πάρα πολύ. Κυκλοφορούσαν κακές δουλειές μόνο για να τις κυκλοφορήσουν, έλεγαν ακρότητες, προσπαθούσαν να προσελκύσουν το κοινό και να κρατήσουν το ενδιαφέρον χωρίς να

έχουν κάτι να πουν μουσικά. Εκεί ένιωσα μια «ευθύνη».

— **Ποια πρόκληση ανυπομονείς να αντιμετωπίσεις τώρα στη ζωή;** Την πτώση μου. Ετοιμάζομαι σκεφτόμενος πώς θα είναι η ζωή μου όταν οι συναυλίες δεν θα είναι έτσι, όταν η μουσική μου δεν θα είναι τόσο της εποχής. Είναι ωραία τώρα που βγάζω ένα κομμάτι και το ακούει ο κόσμος. Θα έρθει μια μέρα όμως –μπορεί και σύντομα– που ούτε τόσο νέος θα είμαι για να το κάνω, ίσως να μην μπορώ να πω και κάτι... Αυτό θα με αλλάξει πολύ ψυχολογικά, οπότε προετοιμάζομαι.

— **Πώς αντιμετώπισε η οικογένειά σου τη ραπ πλευρά σου;** Η οικογένειά μου δεν είχε σχέση με τη μουσική και δεν τους άρεσε ιδιαίτερα. Θεωρούσαν το καλλιτεχνικό κομμάτι πολύ αβέβαιο, προτιμούσαν να γίνω δικηγόρος. Δεν μου είπαν ποτέ να μην το κάνω, αλλά δεν ήταν υποστηρικτικοί. Εγώ πάντα έκανα το αντίθετο από αυτό που μου λέγανε, από μικρός το είχα αυτό. Αν μου έλεγαν οι γονείς μου να γίνω καλλιτέχνης, θα γινόμουν δικηγόρος. Οπότε καλύτερα που έγινε έτσι.

— **Ποιο είναι το μεγαλύτερο κουσούρι σου;** Νομίζω, και προσπαθώ να το διορθώσω, το ότι είμαι λίγο συγκεντρωτικός ως άνθρωπος. Θέλω να περνάνε όλα από μένα. Παίρνω βαθιές ανάσες κάθε φορά που το σκέφτομαι, είναι μια μικρή έλλειψη εμπιστοσύνης που μάλλον οφείλεται σε ανασφάλειές μου.

— **Πώς συνέρχεσαι μετά από μια συναυλία;** Αυτό είναι μεγάλο θέμα, γιατί είναι τόσο φοβερά τα συναισθήματα. Ανεβαίνεις στα ύψη και την επόμενη ημέρα που δεν το έχεις, πέφτεις. Εντάξει, το δουλεύω κι αυτό. Όλα αυτά θέλουν δουλειά με τον εαυτό σου αν θέλεις να μείνεις προσγειωμένος. Θα σου πω την πιο φοβερή σκηνή, Νοέμβριος του 2019, στη μεγαλύτερή μου συναυλία μέχρι τότε, που ήταν το Piraeus Academy – ο μεγαλύτερος συναυλιακός χώρος στην Αθήνα. Ήταν sold out, είχε 2.500 κόσμο, μεγάλο νούμερο για την εποχή. Η συναυλία έγινε Σάββατο και την επόμενη μέρα έπρεπε να είμαι στα χωράφια – ήταν περίοδος συγκομιδής. Το ένα βράδυ είμαι στη μεγαλύτερη συναυλία της ζωής μου, γίνεται χαμός, και την επόμενη ημέρα είμαι στη δουλειά, σε ένα βουνό, με 5 τύπους γύρω μου, και είναι μια απλή Κυριακή. Εκεί κατάλαβα ότι αυτό μάλλον με κρατάει και παίζω. Παίζεις μουσική, αλλά έχεις και τη δουλειά και τη ζωή σου, και αυτό έρχεται γιατί κανείς δεν σε αντιμετωπίζει ως μουσικό. Με ξέρουνε από παλιά, δεν συζητάμε για μουσική. Δεν λένε αυτός είναι ράπερ, λένε «ο Γιαννάκος που τα λέμε 20 χρόνια, έλα κάτσε εδώ να πούμε για τις ελιές». Οπότε αυτό με κρατάει σε ισορροπία. Αν έμενα στην Αθήνα και είχα μόνο τη μουσική μου, μπορεί να ήμουν αλλιώς. Θα ήταν τελείως διαφορετικό.

— **Ποια προκατάληψη άφησες πίσω σου τελευταία;** Πάρα πολλές. Είχα πολλά κουτάκια κι εγώ. Είμαι γεννημένος και μεγαλωμένος σε επαρχία. Όλη μου η ζωή ήταν σε κουτάκια. Τώρα που μεγαλώνω τα βάζω σε μια σειρά. Σκεφτόμουν ότι πρέπει να τελειώσεις, να μάθεις τρεις ξένες γλώσσες, να σπουδάσεις, αν δεν σπουδάσεις είσαι μηδέν... Αυτά βγήκαν απ' το μυαλό μου. Κατάλαβα ότι ένα πτυχίο δεν είναι αυτοσκοπός. Το πτυχίο σου δίνει απλώς μια πιστοποίηση ότι γνωρίζεις κάτι, τίποτα παραπάνω. Και η πιστοποίηση αυτή πολλές φορές δεν είναι και σωστή. Εγώ είχα τέτοιου είδους κουτάκια. Βλέπω φίλους καλούς στις δουλειές τους, γιατί έμαθαν μόνοι τη δουλειά. Υπάρχει άνθρωπος που βγαίνει από το ΤΕΙ Γραφιστικής και δεν ξέρει να φτιάξει μια αφίσα, και άλλος που στέλνει στο εξωτερικό δουλειές. Υπάρχει όμως και άνθρωπος που δεν έχει πάει ποτέ σε σχολή Γραφιστικής και είναι καλύτερος και από τους δύο. Έπειτα, η προκατάληψη ότι πρέπει να παντρευτείς, να κάνεις παιδιά... Είναι πάρα πολλά. Τα προβλήματα ξεκινάνε όταν δεν είσαι μέσα σου καλά εσύ.

— **Ραντεβού 10 Ιουνίου, Τεχνόπολη, έτσι;** Ναι. Για να νιώσουμε καλά. **A**

VISION

HOSTS
OF
SUPERIOR
LIVING

‘A Brand New
Hot Destination
Hotel in the
Epicentre of
the Historical
Gem of Athens’

VISION OMONIA Hotel:

36 Chalkokondili &
3rd Septemvriou Str.
10432 Athens, Greece
www.visionomonia.com
stay@visiongreece.com
T. 216 8083070



1. Vision Omonia - Το νέο art ξενοδοχείο της Αθήνας

2. Η λιτή και δωρική αισθητική εισόδος με το Hellenic Heritage concept του Kirios Criton. Η Αφροδίτη της Μήλου υποδέχεται τους επισκέπτες.

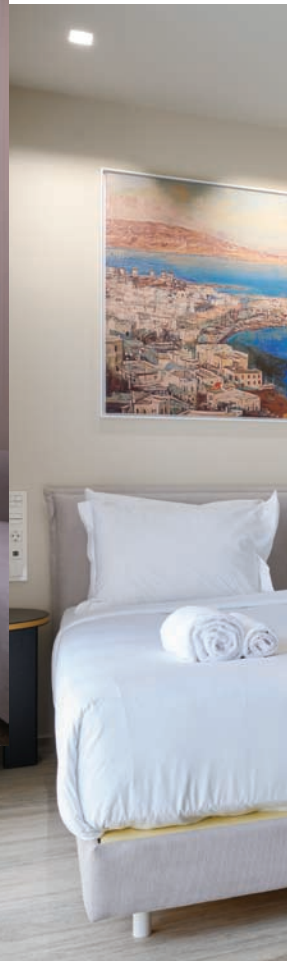
3. 7x7 gallery του Kirios Criton. Art room service. 7 όροφοι 7 καλλιτέχνες. Δωμάτιο 301 με έργα του Milton Sarris.

4. Δωμάτιο 402 με έργα του Νίκου Στρατάκη

5. Δωμάτιο 201 με έργα της Αφροδίτης Νινιού

6. Ο Kirios Criton στην υποδοχή. Κάθεται σε καρέκλα ιωνικού ρυθμού του Piero Fornasetti.

7. Η Αφροδίτη με ένα γραμματοκιβώτιο ως backpack, μια φωτεινή σκάλα που ξεκινά από την πλάτη της και καταλήγει στο rooftop και στον αττικό ουρανό



VISION

μια ιστορία που ακούγεται με τα μάτια

Η **Vision Greece** δίνει στον **Kirios Criton** την ανέμη και εκείνος ξετυλίγει το κουβάρι μιας πανάρχαιας ελληνικής ιστορίας που φτάνει ως το σήμερα, στην πλατεία Λαυρίου. Το **Vision Omonoia** βλέπει οράματα!

Της ΕΛΕΝΗΣ ΨΥΧΟΥΛΗ





Τα τελευταία χρόνια το κέντρο της πόλης μεταμορφώνεται σε έναν τεράστιο κοιτώνα ξενοδοχειακής υποδοχής. Η παλιά γεωγραφία της πόλης καλύπτεται με γυψοσανίδα στους τόνους του ουδέτερου γκρι και του μίνιμαλ μαύρου, τα κουρασμένα κτίρια δεν μιλούν πια, δεν προδίδουν τις ιστορίες τους, οι φωνές της γειτονιάς φιμώνονται, οι μυρωδιές σβήνουν, οι προσόψεις αποχρωματίζονται, γίνονται όλα μια ομοιομορφία από κτίρια με κωδικούς και ηχητική υπόκρουση τις ρόδες από τις τροχήλατες βαλίτσες στην ασφάλτο. Η νέα αρχιτεκτονική κοιτά αδιάφορα τον Αθηναίο, δεν τον «παίζει» στο παιχνίδι της, όλα εστιάζουν στις υπηρεσίες – οικονομικές ανακαινίσεις, φτηνή πολυτέλεια, καλό ίντερνετ, άνετο στρώμα, καφετιέρα του εσπρέσο. Ο Ξένιος Δίας λειτουργεί με νούμερα στην οθόνη του κινητού, σε καλοδέχεται κωδικοποιημένος. Στα νέα, βιαστικά ξενοδοχεία δεν υπάρχει υποδοχή, ρεσεψιόν, θυρωρός, ένα χαμόγελο για καλωσόρισμα. Κανένα κουλέρ λοκάλ. Υπνος της παγκοσμιοποίησης, στα ίδια εσπεράντο κρεβάτια από τη Σιγκαπούρη ως το Παγκράτι, πανομοιότυπα μπάνια από το Άμστερνταμ ως το Κολωνάκι. Η τουριστική Αθήνα συνοψίζεται σε γκουγκλαρισμένες πληροφορίες για τα μνημεία της, σε στάσεις για σουβλάκι και σούσι στις άψυχες αλυσίδες της εστίασης.



Πίσω από το γενικευμένο Airbnb τονίο, ο Kirios Criton συνεχίζει να ονειρεύεται, να πλέκει ιστορίες, να θυμάται. Το βιογραφικό της πρωτοποριακής του καριέρας, χιλιόμετρα μακρύ, από δω ως το Σινικό Τοίχος. Ο Criton από τη δεκαετία του '80, έχει αλλάξει την άποψή μας για τα πάντα: για το κλαμπ, το ξενοδοχείο, το ζαχαροπλαστείο, το εστιατόριο, την γκαλερί, το πάρτι, τη βιτρίνα, το κόσμημα, το ντιζάιν, την εφαρμοσμένη τέχνη, το έπιπλο, την πόλη, το περιοδικό. Με μια αιρετική φαντασίωση, ερχόταν πάντα να ξεκλειδώσει στο μυαλό μας μια καινούργια εικόνα, μια ανατρεπτική οπτική για τον κόσμο μιας καθημερινότητας. Ήταν αυτός που μπορούσε να σε πείσει πως ένας άγγελος μπορεί να κατοικεί στη συσκευασία ενός ιχθυοπωλείου, πως οι θεοί του Ολύμπου ήταν φτιαγμένοι από πλέξι γκλας.

Όταν ο Amir Mamou της εταιρείας Vision ήρθε να του αναθέσει το πρώτο από τα ξενοδοχεία που πρόκειται να ανοίξουν προσεχώς σε όλη την Αθήνα –στην πλατεία Λαυρίου, στην Ομόνοια– ο Kirios Criton είδε μπροστά του την Ακρόπολη, τον Λυκαβηττό, τα Τουρκοβούνια και στο βάθος το όρος Αιγάλεω. Είδε και το καινούργιο Αρχαιολογικό Μουσείο στα πόδια του.

Το άγαλμα της Αφροδίτης της Μήλου που ανακάλυψε τυχαία σε ένα εργαστήρι του Ταύρου –τρεις υπάρχουν στον κόσμο: μια αληθινή στο Παρίσι, μια αντιγραφή στο μουσείο της Μήλου και αυτή εδώ–, ήρθε να του δείξει τον δρόμο μιας ιστορίας που η θεά της ομορφιάς του ψιθύρισε στη δημιουργική του ψυχή. Την έστρεψε στην είσοδο, πρώτη εικόνα μόλις μπαίνεις, να σου πει το καλωσήρθες στην Αθήνα. Αυτή η Αφροδίτη, όμως, κρατά στον ώμο της ένα σακίδιο γεμάτο με τον ελληνικό πολιτισμό. Από τους ίδιους ώμους που ξεκινά μια θεόρατη ανεμόσκαλα που ανεβαίνει ως τον έβδομο ουρανό - όροφο του ξενοδοχείου για να καταλήξει στον αττικό ουρανό. Στον τελευταίο όροφο, το λουακί φουλάρι της, καμωμένο από μετάξι του Σουφλίου, έργο του Criton, ανεμίζει στο roof garden, σκαλώνει στις ελιές της πισίνας, μεταφέρει στον κόσμο το μήνυμα πως η Ελλάδα έχει εφεύρει το μπλε, την Ομόνοια, το Σύνταγμα και τη Δημοκρατία – όλα όσα αγναντεύεις από αυτήν εδώ την κορυφή. Η Αφροδίτη, στέκεται στα θεμέλια για να σου διηγηθεί μια ιστορία σε μπλε και



λευκό, μια ελληνική Ιστορία, που δανείζεται το σχεδόν φλούο μπλε, το Yves Klein, που τόσο αγαπά ο Criton, για να σου πει πως κι αυτό είναι ελληνικό. Στο Vision ο Criton αγαπά το V: γιατί μ' αυτό το γράμμα ξεκινά το «Όραμα», γιατί αν το διαβάσεις σαν αριθμό, μας κάνει 5, τα πέντε γράμματα από τη λέξη «αγάπη». Αντί για έναν ψυχρό κωδικό, λοιπόν, που θα ανοίξει την πόρτα της Αθήνας στον Ξένο, εδώ έχεις τον κωδικό της αγάπης για την Ελλάδα και την ιστορία της. Με ξεναγό την Αφροδίτη, θα περιηγηθείς σε μια ανοιχτή γκαλερί, που μέσω των έργων της θα σου εξιστορήσει την παλιά και τη σύγχρονη Ελλάδα. Ο Kirios Criton επιστρέφει στο αγαπημένο του κόνσεπτ της «Never on Sunday» γκαλερί εφαρμοσμένων τεχνών, τη δουλειά του που ίσως αγάπησε πιο πολύ από όλες, μια γκαλερί που πρώτη έφερε στην Ελλάδα το σύγχρονο ντιζάιν στην πιο θεατρική του εκδοχή.

Η δυνατή φωτογραφία της Δήμητρας Λαζαρίδου στο κεντρικό ασανσέρ, που απεικονίζει μια κοπέλα ντυμένη σε Δάφνη Βαλέντε στο υπόγειο του υπό ανέγερση ξενοδοχείου, θα σε ανεβάσει από τον Θεμέλιο Λίθο του υπογείου και της κατασκευής, στους 7 ορόφους, καθένας αφιερωμένος σε έναν σύγχρονο καλλιτέχνη. Η Αφροδίτη Νινιού, ο Milton Sarris, ο Νίκος Στρατάκης, ο Costas Lakis, ο Γιώργος Τανσαρλής, ο Γιώργος Κερβεκίδης και ο ίδιος ο Kirios Criton, διηγούνται από τους τοίχους τη νέα Ελλάδα, το σήμερα σε όλες τις εκδοχές του. Οι θεοί του Ολύμπου, όλοι γαλάζιοι, μέσα από τεράστια πανό παραβάν, εξασφαλίζουν την ιδιωτικότητα των εσωτερικών χώρων, κρεμασμένοι με αλυσίδες από την κορυφή του Ολύμπου ως την Ομόνοια. Η τέχνη ποτέ δεν ήταν λιγότερο διακοσμητική. Κινείται ανάμεσα στους επισκέπτες, ξαπλώνει στο προσκεφάλι τους, τους λέει μια «καλημέρα» από τα ασανσέρ, δημιουργώντας ταυτοχρόνως την ιδέα μιας νέας αγοράς της τέχνης: όλα τα έργα είναι αντίγραφα που μπορεί ο καθένας να αγοράσει, ακόμη και κείνος που δεν διαθέτει το αντίτιμο του original.

Μόνον η Αφροδίτη θα μείνει για πάντα εδώ, ρεσεψιονίστ και ξεναγός της περιλήψης μιας χώρας, σε ένα ξενοδοχείο που αποφάσισε να μη μείνει σιωπηλό, αλλά να διηγηθεί σε όποιον περνά το κατώφλι του, ένα αληθινό παραμύθι ταυτότητας που διαβάζεται με εικόνες.

Χαλκοκονδύλη 36 και 3ης Σεπτεμβρίου Ομόνοια



Ο VOICE 102,5 ΣΤΟ ΕΜΣΤ

ΑΠΟΛΑΥΣΤΕ ΔΩΡΕΑΝ ΤΙΣ ΕΚΘΕΣΕΙΣ ΤΟΥ ΕΘΝΙΚΟΥ ΜΟΥΣΕΙΟΥ ΣΥΓΧΡΟΝΗΣ ΤΕΧΝΗΣ ΚΑΙ DJ SETS ΑΠΟ ΤΟΥΣ ΠΑΡΑΓΩΓΟΥΣ ΤΟΥ VOICE 102.5

Αυτή την **Πέμπτη, 30 Μαΐου**, το βράδυ δεν παίζει να μην περάσεις από το ΕΜΣΤ. Στο πλαίσιο του **This is Athens - City Festival**, η πρόσβαση στις εκθέσεις του θα είναι δωρεάν, ενώ το βράδυ (19:00-23:00) στην ταράτσα και τη βεράντα του εστιατορίου **NYN ESTI** θα μπορείς να χαρείς το ηλιοβασίλεμα, τ' αστέρια και την πόλη «στο πιάτο». Συντροφιά οι μουσικές που θα παίζουν οι παραγωγοί του **Voice 102,5**, **Γιώργος Μουχταρίδης**, **Ραφαέλλα Ράλλη** και **Dj Snatch**.

Σε όλους τους ορόφους, όμως, υπάρχει πολύ «υλικό» για να ανακαλύψεις: από την ανανεωμένη συλλογή στην αναδρομική έκθεση της **Penny Siopis**, το φεμινιστικό φιλμ «**Ο βιασμός της Ευρώπης**» των **Mary Reid Kelley** και **Patrick Kelley**, το βίντεο «**Δύο λεπτά πριν τα μεσάνυχτα**» της **Yael Bartana** – η οποία εκπροσωπεί τη Γερμανία στη φετινή Μπιενάλε της Βενετίας –, ζωγραφικά έργα, γλυπτικές κατασκευές και ντεκολάζ της **Χρύσας Ρωμανού**, την εγκατάσταση «**Όλα τα όνειρα είναι ενοχλητικά**» της **Μαλβίνας Παναγιωτίδη**, τα φωτογραφικά πορτρέτα της **Lola Flash**, τις τοιχογραφίες των **Claudia Comte** και **Hadassah Emmerich** και τις κατασκευές της **Δανάης Ανεσιάδου**.

Εθνικό Μουσείο Σύγχρονης Τέχνης, Καλλιρρόης & Αμβροσίου Φραντζή (ηρώων εργοστάσιο Φιξ), 211 1019000



© SPIROS REKOUNAS

ΠΕΜΠΤΗ 30 ΜΑΪΟΥ, 11:00-23:00, ΕΙΣΟΔΟΣ ΕΛΕΥΘΕΡΗ

SUMMER meER TASTE VOICE

**Όλα όσα μας αρέσει να τρώμε σήμερα
και 104 στέκια για το καλοκαίρι που έρχεται**

Επιμέλεια: **ΝΕΝΕΛΑ ΓΕΩΡΓΕΛΕ**

Συνεργάστηκαν: ΧΑΡΑ ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΠΟΥΛΟΥ, ΜΑΡΙΝΑ ΑΝΔΡΙΟΤΑΚΗ, ΚΑΤΕΡΙΝΑ ΒΝΑΤΣΙΟΥ, ΚΑΤΕΡΙΝΑ ΚΑΜΠΟΣΟΥ,
ΜΑΡΓΑΡΙΤΑ ΚΑΤΩΜΕΡΗ, ΑΛΕΞΑΝΔΡΑ ΜΠΑΣΠΑΝΕΛΟΥ, ΜΑΡΙΑ-ΙΩΑΝΝΑ ΣΙΓΑΛΟΥ, ΕΛΕΝΗ ΨΥΧΟΥΛΗ



Η χαλαρή γοντεία του γαστροκαφενέ

Ο ΓΑΣΤΡΟΚΑΦΕΝΕΣ ΕΙΝΑΙ ΤΑΣΗ
ΝΤΥΣΟΥ ΠΡΟΧΕΙΡΑ 'Η, ΚΑΛΥΤΕΡΑ, ΕΛΑ ΟΠΩΣ ΕΙΣΑΙ

Της ΕΛΕΝΗΣ ΨΥΧΟΥΛΗ

Στριμωγμένο ανάμεσα σε έννοιες συγγενικές, όπως το παραδοσιακό καφενείο, το μεζεδοπωλείο, το χίστερ μπιστρό ή ένα στέκι καθημερινής χρήσης, τον γαστροκαφενέ είναι κάπως δύσκολο να του κολλήσεις μια ταμπέλα, ακόμη και όταν είσαι πιστός πελάτης και ένθερμος υποστηρικτής του. Θα τον μυριστείς, γιατί είναι ο πάντα-γεμάτος της κάθε πιάτσας. Δεν ξέρει τι πάει να πει καθημερινή με σπασμένη κίνηση και δεν περιμένει γιορτές και σχόλες για να ξαπλώσει σε βαθμό ασφυξίας τα τραπέζια του στο πεζοδρόμιο. Είναι αυτός που θα σου κάνει τα πιο γλυκά ματάκια, όταν σουλατσάρεις σε δρόμους με πολλές εναλλακτικές, εκεί που θα προτιμήσεις να καθίσεις, είτε επειδή «ο κόσμος φέρνει κόσμο» είτε επειδή ασυνείδητα ξυπνάει μέσα σου το κύτταρο της πλετείας του χωριού.

Ο γαστροκαφενές είναι αντίδοτο: στη σφιγμένη γραβάτα, στο κοστούμι, στα ψηλά τακούνια, στο σίτινγκ και την προκαθορισμένη κράτηση. Είναι παγωμένες ρακές, αλλιά και κοκτέιλ μαρτινί, με τη βερμούδα και τη σαγιονάρα, μια κλεμμένη στιγμή διακοπών από τις υποχρεώσεις και τους κανόνες, από όσα μας στριμώχνουν και μας παιδεύουν μέσα μας και έξω μας. Δεν σου ζητάει να κλείσεις τραπέζι, μόνο να κάνεις υπομονή στην ουρά, να αδειάσει τραπέζι. Τη στιγμή της συγκεκριμένης υπομονής, το αλκοόλ σερβίρεται και στο «όρθιο»: βρες το πλησιέστερο δέντρο, τοιχάκι, παρκαρισμένο αυτοκίνητο ή μηχανάκι να το ακουμπήσεις.

Τον γαστροκαφενέ τον ξεχωρίζεις από γνωρίσματα ύλη και ψυχολογικά, αλλιά και από την *art de la table* του. Το παλιό πιατόκι του μεζέ έχει αντικατασταθεί από κεραμικά που μιμούνται τις κροκάλες του Αιγαίου, δανείζεται στοιχεία της γιαπωνέζικης αισθητικής ή βγάζει από το ντουλάπι τις πορσελάνες της γιαγιάς, άλλοτε γίνεται πολύχρωμο και *mix & match*, άλλοτε εντελώς λιτά μινιμαλιστικό. Ο γαστροκαφενές, όμως, πρωτίστως είναι το «φτου ξελευτερία» του δημιουργικού μάγειρα, σεφ –όπως θες πες το–, η δική του ώρα, η δική του γεύση και άποψη, όλα όσα τον απελευθερώνουν από τους αυστηρούς κανόνες του *fine dining*, της ιεραρχημένης κουζίνας, των βραβείων και του ανταγωνισμού. Είναι ο τρόπος που μεταφράζει με δικά του λόγια μνήμες από διακοπές στην Κρήτη και την Ανάφη, μια προσωπική άποψη για το τοπικό προϊόν ή ένα τηγαντό καλαμαράκι, η Ελλάδα σε *fusion*, κάποιες φορές πολυεθνικό και απελευθερωμένο. Αν η βουή του κόσμου στο επιτρέψει, στον απόηχο μην περιμένεις να ακούσεις Βαμβακάρη. Η μουσική μπορεί να ραπάει, μπορεί να 'ναι και *electro* και *new school punk*, μπορεί και να 'ναι το σερί με τα σουξέ της Μποφίλιου. Η τάση που ξεκίνησε από τη Θεσσαλονίκη, γίνεται σιωπηλή μόδα στην καρδιά του Αθηναίου, η αγαπημένη χαλαρή έξοδος όπου το ζητούμενο είναι να περάσεις αθηινά καλά, να μη βγεις «για τα μάτια του κόσμου».

Με άπλετη θέα στο φουγάρο του Γκαζιού και τη γέφυρα του Πουλόπουλου, η **Αφαία** είναι η άποψη μιας παρέας τεσσάρων παιδιών του σήμερα. Ο Γιώργος Σκουταρίδης, που είχε την επιμέλεια του μεζέ στο Ραφίκι, φτιάχνει ένα μικρό μενού με όσα αγαπήσαμε από την παράδοση ή ακόμη και από εστιατόρια της πόλης, όπως οι πατάτες με τα αυγά του Base Grill, και τα μεταφράζει στη δική του διάλεκτο: τα μακαρόνια με κιμά γίνονται με πάκερι και κρέμα από πεκορίνο Αμφιλοχίας, ο κατοικίσιος κορμός του Μαλτέζου σερβίρεται πάνω σε flat bread μαζί με καμένο βούτυρο αρωματισμένο με κουμ-κουάτ. Η ντοματοσαλάτα με καπαρόφυλλα και πικλαρισμένο κρεμμύδι σερβίρεται σε λαδένια Κιμώλου, η μους ταραμοσαλάτα πάνω σε κράκερς ταπιόκας, ταιριαστός συνδυασμός με το ψωμάκι της Betty's Bakery. Στον πιο κινηματογραφικό πεζόδρομο του Κεραμεικού, ανάμεσα σε βουκαμβίλιες και ολάνθιστες αυλές, ο τηνιακός Νικόλας Κοκολάκης και η Βιβή Λαμπροπούλου, μεταφράζουν στην Αθήνα τον τηνιακό καφενέ, με ψάρι και λαχανικά που έρχονται κάθε Πέμπτη από το νησί.

Ο **Πελεκάνος** τους κάνει μους ταραμοσαλάτα με αλάτι που φτιάχνεται από τα ξεροψημένα και αλεσμένα κόκαλα του γαύρου, φέρνει ψωμί από τον Μονόκερο στο Παγκράτι, τηγανίζει το καλαμάρι σε κουρκούτι από καλαμποκάλευρο με ρα-

κή και μπίρα, μαγειρεύει γαρίδες, μύδια και κολοκυθάκι σε σάλτσα από βραστό-ψαρα, ομελέτα με αθερίνα, μελιτζάνα και κρεμμύδι και σε στέλνει στον παράδεισο με το δυσεύρετο Τινιακό τυρί καρίκι στο τελείωμα. Οι **7 Μάρτυρες** λένε ότι είναι wine bar αλλά στην ουσία, είναι η πλατεία του χωριού Νέος Κόσμος, με ένα πεζοδρόμιο ασφυκτικά γεμάτο κάθε μέρα. Ο πιο χιπστεροκαφενές της πόλης, πίσω από το κρασί κρύβει πολλά καραφάκια με τσίπουρο, ενώ ο βολιώτης σεφ Σεραφείμ Αθανασίου, σερβίρει σε πατάκια του νεο-μεζέ, την άποψη ενός ολόφρεσκου μάγειρα για το βολιώτικο τσιπουράδικο.

Μεζές αυτόκλητος μαζί με το τσίπουρο, καφαλισμένο κουνουπίδι και πιπεριά, crudo λαβράκι με εσπεριδοειδή και σριράτσα σος, χτένι με κουμ-κουάτ, σουπιές με χόρτα, γλώσσα με κάπαρη και λαδολέμονο, караβίδα ψητή, στο τραπέζι έρχεται μια ομορφιά ασιατική που σου αφήνει στο στόμα ατόφια τη γεύση της πιο παλιάς, αυθεντικής, βολιώτικης εμπειρίας. Τα ίδια παλιά ξύλινα τραπέζια με το μάρμαρο, οι μεταλλικές καρέκλες με το πλαστικό νήμα, ο αλλοτινός καφενές στο Λούβρο μοιάζει ανέγγιχτος από τον χρόνο. Μόνο που η μπάρα με τα κοκτέιλ (με λικέρ), τα φώτα της νύχτας και ένας διαφορετικός μεζές, έρχονται για να ταιριάξουν με το νέο, νεανικό προφίλ της γειτονιάς και τους επισκέπτες του έναντι

Καφενείο του Ρίζου





Πελεκάνος



Το Λούβρον

Μουσείου Γουλανδρή. Μοσχαρίσιο συκώτι με ρόδι και σάλτσα ροδιού, λεμονάτα ρεβίθια με σαλάμι Λευκάδος και καπνιστή πέστροφα, γαύρος μαρινάτος με μαρμελάδα ντομάτας και ταραμοσαλάτα σε μπρουσκέτα, μεζές που τον αντιλαμβάνονται όλες οι ξένες γλώσσες και όλες οι στιγμές της πείνας, από το brunch μέχρι το τελευταίο ποτό μιας βραδιάς. Από τα πρώτα new age καφενεία της Αθήνας, οι **Θεσσαλοί** πρώτοι έβαλαν τόσο χρώμα στην παράδοση και είναι ο πρώτος καφενές που οι τοίχοι του άκουσαν (σαν πελάτες) τη Βίση, την Αλεξίου και τους Χειμερινούς Κολυμβητές σε αυτοσχέδια μεράκια. Το γλέντι κρατά δεκαετίες πα και ο μεζές προσαρμόζεται σε μια ελεγχόμενη δημιουργικότητα, χωρίς άγνωστες λέξεις, μόνο με την πιο οικεία νοστιμιά: φάβα από πράσινο μπιζέλι, βιολογικά αβγά με σουτζούκι και ντομάτα, πατατούλες σοτέ με δεντρολίβανο, σαρδέλα στη σχάρα με ντοματούλα και μαϊντανό, αλμύρα με ελιές, βουβαλίσιο κεμπάπ και μπόλικα ελληνοκεντρικά, διονυσιακά λάιβ.

Με τα καφενειακά του τραπεζάκια με τη φορμάκια, το στριμωξίδι που χαρακτηρίζει κάθε καφενέ που σέβεται την κοινωνικότητά του, το κυψελιώτικο **Αλλιώς** είναι η επιτομή του νεο-γαστροκαφενέ. Η Μαρίνα Φαρασοπούλου, στην ανοιχτή της κουζίνα αγκαλιάζει τα τοπικά προϊόντα, λαχανικά από τη φάρμα Ιζαμπώ της Μεσσηνίας, αλλαντικά και τυριά από τα Καραμανλίδικα του Φάνη, φτιάχνει τα δικά της τουρσιά και σπιτική μαγιονέζα, σαλάτα παντζάρι με κατσικίσιο τυρί από την Εύβοια, ξιδάτες πιπεριές με καπνιστό χέλι, αληθινή ρώσικη και νοσταλγικό σνίτσελ. Ένα αστικό καφενείο με θέα Ακρόπολη, που αναβιώνει 100 χρόνια μετά, με πειραγμένα ρεμπέτικα, τζαζ και Χατζηδάκι, στα χέρια του Μιχάλη Ρίζου από το Black Duck της Κλαυθμώνος. Το **Καφενείο του Ρίζου** τον μεζέ τον αντιμετωπίζει σαν μπιφτεκάκια προβατίνας με σάλτσα μαύρου σκόρδου, μελιτζάνα γεμιστή με κινόα, δυόσμο και ψπτά ντοματίνια, βιολογικές τηγανντές πατάτες με ξινομυζήθρα και γαύρο μαρινάτο με κρίταμο. Αν το παραδοσιακό καφενείο δεν υπήρχε και έπρεπε η νέα εποχή να το εφεύρει, τότε σίγουρα θα το σχεδίαζε σαν τη **Στέπα**, με το δικό του λαπτοπάδικο για τους προκομμένους στο πατάρι και με τον κακό χαμό στα τραπεζάκια στο πεζοδρόμιο. Soul, trip hop, indie, house και hip hop συνδυάζονται με τα πιάτα του Αντώνη Μαλίκι, που γνωρίσαμε στο Λοκάλι, τα οποία ιδιαίτερος νοιάζονται και για το βίγκαν κοινό, το οποίο φαίνεται να λατρεύει το κόνσεπτ του γαστροκαφενέ: αβγά ποσέ με φατούς αβοκάντο, ντομάτα με σάλτσα από ξινόγαλο και δυόσμο, μπουκιές μελιτζάνας με τσιπς γλυκοπατάτας και τσιμιτσούρι.

Στον **Άγιο**, μπλέκονται το χρώμα, το κίτς, η σερβάντα της γιαγιάς, η ψυχή του παλιού καφενέ, η Σάρα Μπον, η Μπέμπα Μπλανς, ο Χιώτης, ο Τόνυ Μαρούδας, ο Μάιλς Ντέιβις, νύχτες με λάιβ και τα «40 παλληκάρια από τη Λειβαδιά». Στο μενού ένας καινούργιος μεζές, με φιλετάκια μαύρου χοίρου από την Καρδίτσα, μπριζ με ξινομυζήθρα, μανιτάρια σοτέ με φρέσκα ρόκα, μαυροκούκι και σουσάμι, φακές με ξηρούς καρπούς, σταφίδες, δυόσμο και ξινομυζήθρα. Ο Τιτάνας, δεν ασχολείται με τη γαστρονομία στη στενή της έννοια. Είναι, όμως, το πιο τοσοδούλι, το πιο millennial καφενείο της πόλης, cult με τη σημασία που μεταφράζει το είδος ο σύγχρονος 35άρης. Εδώ πρέφα δεν παίζεις, αλλά η τηλεόραση δεν σβήνει ποτέ και κάτω από το memphis φωτιστικό και τις lego συλλογές, πίνεις κοκτέιλ Ντόμπερμαν και ροζέ Μοët με γραβιέρα που σερβίρεται πάνω σε παστέλι. Οι αμαρτίες περιπτερού είναι το ύψιστο της προσωπικής γαστρονομίας του καθενός μας και ο **Τιτάνας** σου δίνει το ελεύθερο, μέσα από το μικρό του περιπτεράκι, να συνοδεύσεις ένα τσίπουρο Ζίτσας με τα αγαπημένα σου πατατάκια και λοιπά σνακ ή να φας κοκο-ποπς με γάλα στο πρωινό με τον φρέντο σου. Το χύμα, όπως όλοι το αγαπήσαμε.

Άφαια, Αίθρας 1, Θησείο, 6977148019 **Πελεκάνος**, Σφακτηρίας 24, 2130467173 **7 Μάρτυρες**, Μεναιχμού 3B, Νέος Κόσμος **Λούβρον**, Ερατοσθένους 6, Παγκράτι, 2107016594 **Θεσσαλοί**, Μελενίκου 2, Βοτανικός, 2130222335 **Αλλιώς**, Κερκύρας 17-19, Κυψέλη, 6955113063 **Καφενείο του Ρίζου**, Ακάμαντος 2, Θησείο, 2103457825 **Στέπα**, Ασκληπιάδου 61Α, 2103625552 **Άγιος**, Αγ. Θωμά 7, 2155600320 **Τιτάνας**, Σισμάνη 18, Νέος Κόσμος **Λ**



Η χρυσή εποχή των (meta)bakeries

ΠΑΝΤΟΥ ΣΕ ΟΛΗ ΤΗΝ ΠΟΛΗ ΚΑΤΙ ΨΗΝΕΤΑΙ
ΚΑΙ ΜΥΡΙΖΕΙ ΩΡΑΙΑ

Της ΚΑΤΕΡΙΝΑΣ ΚΑΜΠΟΣΟΥ

Κυριαρχεί στο τραπέζι μας από πάντα, αναπόσπαστη συνοδεία ή και βάση σε κάθε γεύμα. Το ψωμί, πριν λίγες μόλις δεκαετίες ζυμωνόταν από τις νοικοκυρές, καλυπτόταν με κουβέρτες μέχρι να φουσκώσει, σταυρωνόταν πριν μπει στον φούρνο και έπειτα η μυρωδιά του καθώς ψηνόταν, άφηνε μια αίσθηση θαληπωρής σε όλο το σπιτικό. Περνώντας τα χρόνια, έγινε η «ναυαρχίδα» κάθε συνοικιακού φούρνου σε μορφή φρατζόλας ή καρβελλιού, με τα χρόνια προστέθηκαν το ψωμί «πολυτελείας», αλλά και τα παξιμάδια, τα διάφορα παρασκευάσματα, από σταφιδόψωμο μέχρι κουλούρι κι από λουκουμά μέχρι κουραμπιέ, όλα από μάστορες του είδους, που με τη λευκή χαρακτηριστική ποδιά, έπαιζαν τον πλάστη στα δάχτυλα.

Όμως, με την ανάπτυξη της Αθήνας, τη βιομηχανοποίηση, τον ερχομό του junk food και των αλυσίδων εστίασης, τη θέση του ποιοτικού αρτοποιήματος, πήραν οι κατεψυγμένες σφολιάτες. Έτσι, πλάι στους καλούς φούρνους της παλιάς Αθήνας, τον Τάκη, τον Ρίζο, τον Ρεμούνδο, την Πνύκα ή τον Λυκαβηττό, άνοιξαν και αυτοί με τα έτοιμα μείγματα και τα διογκωτικά, ενώ η λογική του γρήγορου εξυπηρέτησε τους αρτοποιούς, που για λόγους κέρδους έβαλαν την καλή πρώτη ύλη σε δεύτερη θέση.

Τα τελευταία χρόνια, όμως, κάτι άλλαξε. Οι Αθηναίοι, εκτός του ότι στην καραντίνα είχαν τον χρόνο να πειραματιστούν και να γίνουν εξπέρ στο ψωμί του δικού τους σπιτικού φούρνου, σήμερα πια ταξιδεύουν, αντιλαμβάνονται τις διαφορές στη γεύση, ενδιαφέρονται για το διατροφικά ποιοτικότερο και αναπόφευκτα το αποζητούν. Αλλά και οι σημερινοί φουρνάρηδες - bakers, με πάθος και σύγχρονη ματιά στο αντικείμενο, συστήνουν το δικό τους signature προζύμι, καθώς και αρτοποιήματα που πρωταγωνιστούν στις τάξεις του εξωτερικού, όπως babkas, rolls και buns, και φιλοδοξούν να μετατρέψουν την απόλαυση των φουρνιστών τους σε γαστρονομική εμπειρία. Η πόλη σήμερα μετρά δεκάδες microbakeries, new age bakeries, third wave bakeries και meta bakeries, όλα τους με αγάπη για τη μίνιμαλ αισθητική, αλλά και τον καλό καφέ στον οποίο επενδύουν και προσφέρουν ως το ιδανικό pairing με τα προϊόντα τους.

Όταν άνοιξε το **Τρομερό παιδί**, ο φούρνος των Ιλισίων, είδε ουρές κόσμου να σνηματίζονται μπροστά στην είσοδό του, για να δοκιμάσουν τις αέρινες σφολιάτες με αλεύρι από τον ξακουστό παραδοσιακό κυλινδρόμυλο του μυλωνά πέμπτης γενιάς, Πιπίνο Πυρροντζέλλο, στην Καρδίτσα. Είχε προηγηθεί η **Betty's Bakery** που με πάθος για την αναβίωση του παλιού, αληθινού ψωμιού, έφτιαξε το δικό της πάντα χειροποίητο και βιολογικό, από δικό της προζύμι, οργανικό αλεύρι, ανθό

αλατιού και νερό, χωρίς βιασύνη — δύο μέρες χρειάζεται για να γίνει έτσι όπως πρέπει πριν φτάσει στην πόρτα μας. Πάταγο έκανε και η **Κόρο** στο Κολωνάκι, με το pop design και το χαρακτηριστικό πλακάκι «μπάνιου» στους τοίχους, που αμέσως τράβηξε το ενδιαφέρον κι έκανε τάση τα προϊόντα από φυσικό προζύμι αργής ωρίμασης με τη χαρακτηριστική κυψελώδη ψίχα. Στα Εξάρχεια, το **Black Salami** επαναπροσδιόρισε την καλοφτιαγμένη focaccia ως κατεχόμενη επιλογή για πρωινό, χρησιμοποιώντας αλεύρι από το Τορίνο και συγκεκριμένα από οικογένεια μυλωνάδων με παράδοση από τον Μεσαίωνα, ενώ εισήγαγε στο μενού και μακαρονάδες το go, σε χάρτινο πακέτο, που γίνονται ανάρπαστες. Τέσσερα χρόνια μετά και οι απανταχού «προζυμόφιλοι» αυξάνονται και πληθύνονται, όπως ακριβώς και τα νέου τύπου bakeries, που βρίσκονται στην κορυφή των food trends παγκοσμίως, αλλά και στην μικρή μας πόλη.

Χαρακτηριστικό είναι πως μόνο τους πρώτους μήνες του 2024, άνοιξαν τις πόρτες τους το **Neropistolo** (Βουλής 35, Σύνταγμα), που απογειώνει το κλασικό κρουασάν βουτύρου, αλλά και την μπουγάτσα με ζύμη κρουασάν, το **Moden** (Πρατίνου 51, Παγκράτι) που προτείνει ένα cinnamon roll διαφορετικό από τα άλλα, διογκωμένο σαν πυργίσκο με ένα γενναίο δώρο scoop κρέμας στην κορυφή και πασπαλισμένη κανέλα, το **Sol bake & coffee** (Πραξιτέλους 11, Σύνταγμα), με τα παιχνιδιάρικα ρολά του, γεμιστά με πραλίνες, μπισκότα, πεκάν, φιστίκι, καραμέλα, το **La Linda** (Κύπρου 13, Γλυφάδα) που πέρα από τις empanadas, συστήνει στην Αθήνα τα bizcochos (γλυκιές μπουκίτσες από την Ουρουγουάη γεμιστές με dulce de leche), και τη medialuna που είναι η ουρουγουανική εκδοχή του κρουασάν, το **72h Artisanal Bakery** (Πατρώου 9, Σύνταγμα) που φημίζεται για τις πίτσες, τις focaccias και τα ανοιχτά του σάντουιτς που γεμίζονται με premium ΠΟΠ προϊόντα, και γίνονται ανάρπαστα στη λογική του takeaway brunch. **A**



Athens is Lava

ΟΥΡΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΠΙΟ ΔΙΑΣΗΜΟ ΓΛΥΚΟ
ΤΟΥ ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΤΙΚ ΤΟΚ

Της ΚΑΤΕΡΙΝΑΣ ΚΑΜΠΟΣΟΥ

Ένα γρήγορο search στο διαδίκτυο το αποδεικνύει. Εκατοντάδες χρήστες εμφανίζονται σε βίντεο περιμένοντας υπομονετικά στην ουρά προκειμένου να δοκιμάσουν το συγκεκριμένο γλυκό, κι ύστερα το βαθμολογούν.

Όλα ξεκίνησαν από τη Θεσσαλονίκη, και συγκεκριμένα στο μικρό, οικογενειακό παγωτατζίδικο Gelissimo Biscoto της Προξένου Κορομνηλά. Το viral γλυκίσμα δημιουργήθηκε με τυχαίο τρόπο, όπως μας λέει ο άνθρωπος πίσω από αυτό, Steve Τούμπας:

«Στο μαγαζί είχαμε καλό παγωτό βανίλια, φιστίκι, καθώς και πάστα φιστικιού, αλλά μέχρι εκεί. Ο αδερφός μου μια μέρα μου έδωσε να δοκιμάσω πραλίνα φιστικιού, κι ενθουσιάστηκα τόσο πολύ με αυτό το οποίο γεύτηκα, που είπα "πρέπει να το δοκιμάσουν όλοι!" Έφτιαξα την πρώτη λάβα —το όνομα εμπνεύστηκε εκείνη τη στιγμή επειδή έκανε καύσιμα έξω, χωρίς να το σκεφτώ ιδιαίτερα—, πόσταρα και ένα σχετικό βίντεο στο TikTok, έκανε χιλιάδες προβολές, και την άλλη μέρα, είδαμε έξω από το μαγαζί μας ουρές που περίμεναν για να το δοκιμάσουν. Δεν μπορώ ούτε εγώ ο ίδιος να εξηγήσω πώς έγινε όλο αυτό το hype. Μάλλον έχει να κάνει με τη μεγάλη δύναμη των social media σε συνδυασμό με ένα πεντανόστιμο προϊόν. Έκτοτε με αποκαλούν "ο Λάβας"»!

Το ντελρίριο που προκάλεσε η γεύση της Lava στους απανταχού γλυκατζήδες ήταν τέτοιο που ο Steve Τούμπας άνοιξε κατάστημα στην Πλάκα (Ήσιγγος 11) με μότο «Athens is Lava», αλλά και στα Φυρά της Σαντορίνης, με τους τουρίστες να ενθουσιάζονται.

Τι ακριβώς όμως είναι η λάβα; Στην πραγματικότητα πρόκειται για (πολύ νόστιμο) παγωτό βανίλια που βουλιάζει σε ζεστούτσικη πραλίνα φιστικιού με χαρακτηριστικό έντονο πράσινο χρώμα, και ύστερα, μαζί με crispy toppings στην κορυφή, σερβίρεται σε χαμηλό γυάλινο ποτήρι. Η λαχταριστή πραλίνα φιστικιού μπορεί να συνοδεύσει pancakes, βάφλες, αλλά και να αποτελέσει το βασικό συστατικό ενός ακόμα viral γλυκίσματος, που κάνει αυτό το διάστημα τον γύρο του TikTok, τη «Σοκολάτα του Ντουμπάι». Μια δεύτερη εκδοχή της κλασικής λάβας, είναι η λάβα Speculus, με την προσθήκη μπισκότου κανέλας, και πάλι έμπνευση του Steve.



Steve Τούμπας ο... Λάβας!



Pet Nat, τα νέα αγαπημένα κρασιά της Gen Z

Της ΑΛΕΞΑΝΔΡΑΣ ΜΠΑΣΜΠΑΝΕΛΟΥ

Στα natural wines ήες ναι; Στις φυσαλίδες; Ναι με θαυμαστικό! Ε, λοιπόν, είσαι ξεκάθαρα παιδί των Pet Nat. Οι υπόλοιποι, αν αισθάνεστε κάπως μπερδεμένοι με τον όρο θα σας ξεπερδέψω αμέσως! Τα Pet Nat, συνήθως λευκά ή ροζέ, είναι χαμηλής παρέμβασης αφρώδη κρασιά, έχουν λιγότερο αφρισμό από τα sparkling που παράγονται με την παραδοσιακή μέθοδο της σαμπάνιας, χαμηλότερο ποσοστό αλκοόλ, και θα τα δεις να χαρακτηρίζονται από φρουτώδη, φυτικά και ξηροκαρπάτα αρώματα, σχεδόν πάντα σε αφιητράριστο φόντο. Αν τώρα προσθέσω και πως είναι σαφώς πιο οικονομικά από μια «official» σαμπάνια, νομίζω μπορώ να σας πείσω να τα δοκιμάσετε εδώ και τώρα.

Είναι το next big thing των sparkling, η super τάση της νέας γενιάς, πόσο μάλλον όταν μιλάμε για την Gen Z, η οποία ψάχνει ανελλιπώς πρωτοποριακά και χαμηλής παρεμβάσεως wine trends. Στα Pet Nat μοιάζει να τρέφει μια συμπάθεια παραπάνω, γιατί δεν σας είπα και το άλλο... αγαπάει πολύ τα low alcohol drinks! Το παρατσούκλι «Pet Nat» βγαίνει από τον όρο «Pétillant Naturel», που σε απλά ελληνικά σημαίνει «φυσικό αφρώδες» κρασί. Οι μπουρμπουλήθρες του παράγονται στη διάρκεια της αλκοολικής ζύμωσης και καταφέρνουν να παραμείνουν στο κρασί, καθώς εγκλωβίζονται κατά το σφράγισμα της φιάλης πριν προλάβει να ολοκληρωθεί η ζύμωση.

Μί' αρέσει να παρατηρώ τις Pet Nat φιάλες, γιατί πιστεύω στα αλήθεια πως οι ετικέτες και το συνολικό design τους να σε ξεμυαλίζουν πριν καν τα δοκιμάσεις. Λίγο το εύχρηστο crown cap που τους δίνει άμεσα έναν φιλικό τόνο, λίγο τα χρωματιστά σχέδια, λίγο τα fancy vibes που αποπνέουν οι ετικέτες τους, δημιουργούν συνολικά ένα packaging «set» εξαιρετικά δελεαστικό. Τα Pet Nat ζουν το «τώρα», γι' αυτό τα πίνουμε φρέσκα 1-2 μήνες μετά την παραγωγή τους. Να μην παραλείψω ότι μιλάμε για το τέλειο aperitif! Πίνεται στη βεράντα, την παραλία, την εξοχή, σε ραντεβού, σε πάρτι και εννοείται πίνεται και με κατάλληλο food pairing στο τραπέζι. Αγαπάει τα ψαρικά, τα ψητά λαχανικά, αλλά μπορώ να το δω εύκολα και μαζί με sushi.

My Pet Nat list

- **Pet Nat Rose** - Οиноποιείο Καρίμαλη (Ενδεικτική τιμή: 23,00 €)
- **Pet Nat** - Οиноποιείο Βασάλτης (Ενδεικτική τιμή: 15,50 €)
- **Pet Nat Ροδίτης** - Οиноποιείο Τετράμυθος (Ενδεικτική τιμή: 14,80 €)
- **Migma Pet Nat Rose** - Οиноποιείο Χατζηβαρύτη (Ενδεικτική τιμή: 20,00 €)
- **Pet Nat Amphora** - Anatolikos Vineyards (Ενδεικτική τιμή: 17,00 €)

Cacio e pepe Πού θα φας τη μυθική συνταγή

ΤΡΙΑ ΥΛΙΚΑ, ΜΕΓΑΛΗ ΙΣΤΟΡΙΑ,
ΑΠΕΡΙΓΡΑΠΤΗ ΝΟΣΤΙΜΙΑ

Της ΜΑΡΙΝΑΣ ΑΝΔΡΙΩΤΑΚΗ

Όλοι μας έχουμε την τάση να εντυπωσιαζόμαστε από περίπλοκες γεύσεις και απαιτητικές συνταγές ξεχνώντας πως τις περισσότερες φορές η βαθιά νοστιμιά βρίσκεται σε ένα απλό, καλομαγειρεμένο φαγητό. Πιάτο που δεν διαλέγουμε συχνά, αλλά ανήκει στα «εμβληματικά» της ιταλικής κουζίνας είναι η γνωστή και μη εξαιρετέα μακαρονάδα **Cacio e Pepe**. Μια συνταγή απλή αλλά ιστορική, με αδιπραγμάτευτα μόνο τρία υλικά: πεκορίνο ρομάνο, φρεσκοτριμμένο πιπέρι και σπαγγέτι (εντάξει, το θέλει και το βουτυράκι της...). Θα περιμέναμε πως ένα πιάτο σύμβολο σαν αυτό θα υπάρχει σε όλα τα ιταλικά εστιατόρια της πόλης μας, όμως, και προς έκπληξή μας, αυτό δεν συμβαίνει. Μετά από ενδελεχή όσο και πολύ... πεινασμένη έρευνα ψάξαμε και βρήκαμε πού σερβίρονται οι καλύτερες και σας τις αποκαλύπτουμε.

Ξεκινώντας από βόρεια, στο **Giacomo** θα πετύχεις την κλασικότερη εκδοχή της, αυτήν που θα σε μεταφέρει νοερά από τα στενά της Κηφισιάς σε αυτά της Ρώμης. Σωστή και «ακέραιη» στη συνταγή, με κρεμώδη υφή και απίστευτες πρώτες ύλες, βρήκαμε και στο **Barolo** στο Παλαιό Ψυχικό. Εκεί μάλιστα μπορείς να ψωνίσεις τα υλικά (το εστιατόριο διαθέτει και τμήμα deli με όλα τα καλούδια) για να πειραματιστείς και σίπι σου. Κατεβαίνοντας προς το κέντρο, κάνουμε στάση στο Νέο Ψυχικό, γιατί στο **Lolita's** έχουν αγκαλιάσει τη σοφιστική απλότητα της και την έχουν απλά απογειώσει. Φτάνουμε στο Κολωνάκι και στο δημοφιλέ wine bistro **Brunello**, όπου το pecorino romano παίζει μαζί και με ένα αγελαδινό τυρί, ενώ «γαρνίρεται» και με σταγόνες από λάδι λευκής τρούφας. Άλλο να στο λέμε και άλλο να το τρώς – αν δεν πεινάς πολύ έχει και μικρή μερίδα, έτσι για τη γεύση... Δεν χρειάζεται όμως να επισκεφθείς μια κλασική trattoria ή ένα high-end εστιατόριο για να βιώσεις την απόλυτη «cacio e pepe εμπειρία». Στο **Wine is fine**, αν και Γάλλοι, είναι τολμηροί παίκτες στο θέμα, κρατούν την αυθεντικότητα της, την κάνουν λίγο πιο πιπεράτη και όξινη, και φυσικά την ταιριάζουν με υπέροχα κρασιά.



HENDRICK'S GRAND CABARET

Ένα ελιξίριο για ονειροπόλους, καλλιτέχνες και ελεύθερα πνεύματα



Μιλήσαμε με τη **Lesley Gracie**, Master Distiller του Hendrick's και τον **Ally Martin**, Global Brand Ambassador του brand για το νέο limited edition του Hendrick's, Grand Cabaret

Της ΜΑΡΙΑΣ-ΙΩΑΝΝΑΣ ΣΙΓΑΛΟΥ

Σε μια πράξη μελετημένης ιδιοφυΐας ή ενθουσιώδους αυθορμητισμού, το **Hendrick's Gin** δημιούργησε το **Grand Cabaret**, εμπνευσμένο από το eau de vie – ένα διάσημο απόσταγμα του 17ου αιώνα με βάση τα φρούτα. Ήταν το ίδιο ποτό που αργότερα, στις αρχές του 1900, «τριγυρνούσε» με μια δόση τζιν, αρωματισμένο με τριαντάφυλλο στα πιο μοντέρνα παριζιάνικα πάρτι με flappers και σουφραζέτες. Για να ζωντανέψουν ένα αισθησιακό «καμπαρέ γεύσεων» και το pure decadence της εποχής, η ομάδα του Hendrick's επινόησε ένα υγρό έργο τέχνης που ακτινοβολεί αχαλίνωτη πληθωρικότητα, πάθος και ποίηση. Φτιαγμένο με μια αίσθηση θεατρικής υπερβολής και στοιχεία σουρεαλισμού, το νέο **limited edition Hendrick's Grand Cabaret**, ένα τζιν για ονειροπόλους, καλλιτέχνες και ελεύθερα πνεύματα (a spirit for the free spirits), είναι ιδανικό να προσθέσει μια «αναζωογονητική» κομπόζα στο σύγχρονο drinking experience, σαγηνεύοντας όλες τις αισθήσεις.

Δημιουργώντας το Hendrick's Grand Cabaret με αλχημείες και μαγεία

Αν ένα καλό κοκτέιλ χρειάζεται τον barman του πίσω από την μπάρα, τότε ένα καλό ποτό χρειάζεται τον master distiller του. Πίσω από τις «μοβ βελούδινες κουρτίνες» του Hendrick's Grand Cabaret, στα παρασκήνια, συναντάμε τη **Lesley Gracie**, Master Distiller του Hendrick's Gin. Με υπόβαθρο στη χημεία, η ιδιοφυΐα της Lesley έγκειται στη γοητεία της για τις γεύσεις και τον τρόπο με τον οποίο αυτές συνεργάζονται.

Τις τελευταίες δύο δεκαετίες, έχει συγκεντρώσει μια σειρά από βότανα, αποστάγματα και πειραματικά ελιξίρια, τα οποία στεγάζονται σε ένα κλειδωμένο μαγικό ντουλάπι (γνωστό ως Cabinet of Curiosities) στο αποστακτήριό της στο Girvan της Σκωτίας ή αλλιώς στο Hendrick's Gin Palace – ένα πραγματικό μέρος έμπνευσης, όπως το χαρακτηρίζει η ίδια.

Ενώ ως σωστός μάγος δεν αποκαλύπτει την ακριβή βοτανική συνταγή που χρησιμοποιήθηκε για το Grand Cabaret, επιλέγει για πρώτη φορά τα πυρηνόκαρπα

φρούτα να κάνουν τη «δουλειά» τους. «Ψάχνω πάντα για έμπνευση και αυτή τη φορά τη βρήκα ξεφυλλίζοντας ιστορικές συνταγές για αποστάγματα με πυρηνόκαρπα φρούτα – eaux de vies, σναπς ροδάκινου, λικέρ κερασιού και άλλα παρόμοια. Αυτές οι απολαυστικές γεύσεις ήταν πραγματικά το “in thing” για όσους είχαν τα μέσα να γιορτάζουν με εντυπωσιακό στιλ. Διαπίστωσα ότι όταν συνυπάρχουν αυτές οι διαφορετικές γεύσεις, δίνουν ένα ωραίο και πλούσιο βάθος. Έπειτα, προσέθεσα γλυκά βότανα για να απαλύνω τα ζωηρά φρούτα» αναφέρει η Lesley. Ιδιαίτερη προσοχή έχει δώσει τόσο στο άρωμα όσο και στη γεύση, μένοντας επικεντρωμένη εξίσου και στα δύο. «Πολύ σπάνια μυρίζει κάτι που δεν έχει γεύση ή το αντίθετο. Είναι πολύ διαφορετικό, αλλά πρέπει να αλληλοσυμπληρώνονται και να συνυπάρχουν αρμονικά ως αισθήσεις. Πρέπει να υπάρχει η τέλεια ισορροπία».

Ο **Ally Martin**, Global Brand Ambassador του Hendrick's, προσθέτει: «Είναι συναρπαστικό να ψάχνεις βαθιά στην ιστορία των κοκτέιλ και να βλέπεις ποιοι συνδυασμοί γεύσεων γοήτευαν τα δημιουργικά μυαλά στο Παρίσι στις αρχές του 20ού αιώνα. Οι γεύσεις πυρηνόκαρπων φρούτων, τα αρώματα τριαντάφυλλου και το τζιν ήταν ένας μαγικός συνδυασμός στα πιο πλούσια μαγαζιά. Ποιος άλλος θα μπορούσε να συνδυάσει επιδέξια αυτές τις γεύσεις σήμερα από τη Master Distiller του Hendrick's, αλχημίστρια και ποιήτρια των “ποτών” Lesley Gracie».

Η όραση «χορταίνει» από το χρώμα και τις εικόνες της φιάλης, η όσφρηση «ενώνεται» με το μεθυστικό άρωμα, ενώ η γεύση περιμένει να «δεχτεί» τελευταία το μαγικό υγρό

Συστατικά του Hendrick's Grand Cabaret

Το Hendrick's Grand Cabaret βασίζεται στο χαρακτηριστικό στιλ round house που παρασκευάζεται με τον περίεργο συνδυασμό 11 βοτάνων τα οποία αποστάζονται σε δύο ασυνήθιστους αποστακτήρες, προσθέτοντας το νόστιμο δίδυμο: τριαντάφυλλο και αγγούρι ως coupee de grace. Ωστόσο, η συνταγή αυτού του extra dramatic ελιξιρίου θέλει ακόμη ένα

κύμα γεύσης από πυρηνόκαρπα φρούτα και γλυκά αρωματικά βότανα. Αυτό σίγουρα φαίνεται στον ουρανίσκο. Είναι πολύ πιο φρουτώδες και λίγο πιο γλυκό από αυτό που θα περιμέναμε από το κλασικό Hendrick's, αν και οι γεύσεις των βασικών βοτάνων είναι ακόμα παρούσες. Και κάπως έτσι, μόνο με μια γουλιτιά, ξεδιπλώνεται μπροστά μας ένας προκλητικός, ζωηρός, μυστηριώδης κόσμος – ίσως και κήπος – που μας προσκαλεί στις πιο απολαυστικές πτυχές της ψυχής.

Μαξιμαλισμός και αισθητηριακή σύνδεση

Δύο βασικές έννοιες που ενώνονται σε αυτήν την πολυτελή μοβ φιάλη είναι ο Μαξιμαλισμός και η Αισθητηριακή Σύνδεση. Για τη Lesley, ο μαξιμαλισμός ως έννοια λειτουργεί άμεσα ενάντια στην ιδέα του μινιμαλισμού. «Ζούμε σε έναν κόσμο πολύ μινιμαλιστικό, τα πάντα είναι πολύ clean cut, με καθαρές γραμμές. Χρειαζόμαστε μια ανατροπή. Η ιδέα του μαξιμαλισμού έγκειται στο ότι τα πάντα είναι γεμάτα χρώμα, φωτεινά και τολμηρά. Θέλαμε να ζωντανέψουμε μέσω αυτού του spirit και την ιδέα που βρίσκεται πίσω από αυτό». Την ίδια στιγμή, αυτή η πληθωρική έκφραση βρίσκει θέση και στις αισθήσεις μας. Η όραση «χορταίνει» από το χρώμα και τις εικόνες της φιάλης, η όσφρηση «ενώνεται» με το μεθυστικό άρωμα, ενώ η γεύση περιμένει να «δεχτεί» τελευταία το μαγικό υγρό.

The Cabinet of Curiosities

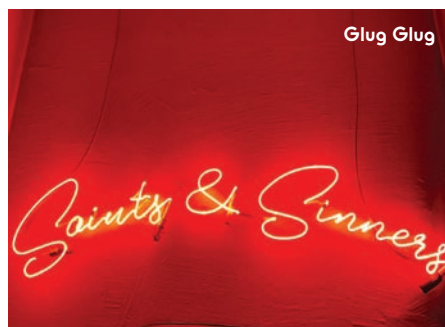
Το Grand Cabaret είναι το πέμπτο τζιν που εντάσσεται στο Cabinet of Curiosities του Hendrick's, τη σειρά πειραματικών εκφράσεων του brand. Σχετικά με την πηγή έμπνευσης για τα λανσάρματα, ο Ally αναφέρει πως παρ' όλο που έχουν μια μεγάλη ομάδα μάρκετινγκ που κάνει εξαιρετική δουλειά, τους αρέσει να εξετάζουν τον κόσμο σφαιρικά. «Κυρίως η έμπνευση, προέρχεται από την αναζήτηση σε τομείς του σουρεαλισμού και της τέχνης, οι οποίοι αποτελούσαν ανέκαθεν πηγή, αλλά και από την εμβάθυνση σε συγκεκριμένους τομείς της κουλτούρας».

Ανοίξτε τη δική σας μαγική ντουλάπα. Διαλέξτε το πιο φανταχτερό σας ρούχο. Γεμίστε ένα ποτήρι με πάγο και το φρουτώδες Hendrick's Grand Cabaret. Χορέψτε και λάμψτε. Επανάλαβε. After (or before) a.m. Cheers to glam nights!

Τα νέον της Αθήνας

ΑΧ, ΑΥΤΟ ΤΟ ΤΣΑΧΠΙΝΙΚΟ ΦΩΣ, ΣΗΜΑ ΚΑΤΑΤΕΘΕΝ ΣΤΑ ΠΙΟ ΗΟΤ ΣΤΕΚΙΑ ΜΑΣ

Της ΜΑΡΙΑΣ-ΙΩΑΝΝΑΣ ΣΙΓΑΛΟΥ



Νέον πινακίδες, ίσως η μεγαλύτερη τάση στα στέκια της πόλης μετά το τζιν τόνικ με αγγούρι. Είναι αυτό το ατμοσφαιρικό φως, το οποίο σποτάρεις πρώτο στον χώρο – και εσύ και η κάμερά σου. Ποια είναι όμως τα πιο popular νέον φώτα της Αθήνας;

Το νέο μπαράκι **ΣΤΟΑ Athens** (Καραγεώργη Σεργίας 10) τρεντάρει για το κόκκινο του νέον έλα από 'δω, μότο της παρέας των 7 φίλων και ιδιοκτητών. «Όταν έπαιρνα τον Γιώργο και τον ρωτούσα πού ήταν, μου έλεγε συνεχώς “έλα από 'δω”, έτσι κλείναμε το τηλέφωνο. Έγινε η ατάκα μας, μετά το κόλλησε όλη η παρέα», μου λέει ο Μάνος. Θα δεις, έξω από τις τουαλέτες, κι άλλα δύο νέον – πάλι σε κόκκινο χρώμα. Το ένα γράφει επ και το άλλο ωπ. Είναι το παγκοσμίως πιο γρήγορο λογοπαίγνιο για να δείξει κανείς ότι η τουαλέτα είναι κατειλημμένη. Σπρώχνεις την πόρτα και τη σπρώχνει κάποιος πίσω. Ο μέσος λέει «επ» εννοώντας «πρόσεξε, υπάρχει κόσμος» και ο απ' έξω απαντάει με «ωπ» εννοώντας «δεν το ήξερα, συγγνώμη».

Ένα από τα πιο διάσημα αθηναϊκά νέον είναι και το **ΣΕΧΑ** στο **Κάιν** (Αναπαύσεως 22). Σημαίνει: Συνεχώς Ερωτευμένος Χωρίς Ανταπόκριση. «Ήμασταν από τα πρώτα μαγαζιά που βάλαμε νέον, το 2016. Το μαγαζί ήθελε χαρακτήρα, ατμόσφαιρα. Εμπνεύστηκα από τα κ@λόμπα στο χωριό μου, τη Γαστούνη Ηλείας, που είχαν κόκκινα φώτα. Τη γραμματοσειρά τη σχεδίασε η συνεργάτιδά μου και αρχιτέκτων Άρτεμις», λέει ο Λεωνίδας. Το **GOT MOZART?** στο **Kobra** (Ναυαρίνου 11) είναι ειρωνικό και τάχα απευθύνεται στον DJ, γι' αυτό και είναι πάνω από την κονσόλα του. Fun fact:

υπάρχει άνθρωπος που έχει ρωτήσει αν όντως παίζουν κλασική μουσική. Δίνεται αμοιβή σε όποιον τον βρει. Με το που διάβασα το κίτρινο νέον **Peggy μοναδική μου αγάπη** στο **Peggy Sue** στη Νέα Σμύρνη (Σπαθάρη 2), άκουσα και τον Μάνθο Φουστάνο από το «Κωνσταντίνου και Ελένης». «Όταν βρήκαμε το όνομα του μαγαζιού, η φράση αυτή έπαιξε αυθόρμητα στο κεφάλι μας. Την πρώτη μέρα, όσοι περνούσαν, το έβγαζαν φωτογραφία. Δεν το περιμέναμε», λέει η ιδιοκτήτρια.

Για λουλούδια, καλά ποτά και ακόμα καλύτερα sex toys, θα πας στο **Polyamorous** (Μαυρομιχάλη 72-74). Μπαίνεις και προσέχεις πρώτα τη μοβ νέον επιγραφή **Ήμουν κι εγώ στον γάμο**. Γελάς, σου θυμίζει το «Ήμουν κι εγώ στο κόττερο», αυτό το περιβόητο με τρανταχτά ονόματα του ελληνικού σαρ σίστεμ, πίσω στο ένδοξο 2001. Ήξερες όμως ότι αυτό το νέον είχαν η Ελένη (Νικολούλια) και ο Αλέξανδρος (Γκικόπουλος), ιδιοκτήτες του Polyamorous, στον γάμο τους; «Θέλαμε μια τσαχπινιά στο μαγαζί. Ταιριάζει όμως και με το concept μας: “γάμος” πολλών πραγμάτων». Η ροζ –τι άλλο χρώμα θα ήταν– νέον πινακίδα **φλερτ** στο **Bluebird** (Ηπίτου 4), λειτουργεί ως μια υπενθύμιση να ξεκουνηθούμε, να αφήσουμε τα ματσαρίσματα στις διαβολοεφαρμογές, να πούμε, να ανταλλάξουμε κουβέντες (και ματιές) και

ΝΑΙ, να φλερτάρουμε! «Μικρό, σκοτεινό, με fun μουσική, σε βάζει σε τέτοια διάθεση. Το φλερτ είναι το σήμα κατατεθέν του μαγαζιού» λέει ο Χρήστος. Το **Wrong... in all the right ways** στο **Bank Job** (Κολοκοτρώνη 13) μοιάζει να είναι το αντίστροφο του ελληνικού «νόμιμα παράνομου». «Κάνουμε όλα τα πράγματα λάθος, αλλά με τον σωστό τρόπο. Ο καθένας ερμηνεύει όπως θέλει το πιθανόν naughty υπονοούμενο. Ακόμα και ότι το μότο μπήκε στο ταβάνι και όχι στους πλαϊνούς τοίχους, είναι ένα “λάθος”», λέει ο ιδιοκτήτης.

Όλη η θεματική του αμερικαν ροκ μπαρ, **RockFellas Excelsior** (Μαρίνα Ζέας) είναι γύρω από τον Johnny Cash. Η διάσημη φράση In God We Trust αναδιατυπώνεται και ο Θεός «δίνει τη θέση» του στον άλλον θεό, Cash. Και έτσι, το **In Cash We Trust** γίνεται το αναγνωριστικό στοιχείο του μαγαζιού. Το **It's A Long Way To The Top**, εκτός από τραγούδι των AC/DC, είναι το καθημερινό boost που είτε «προσγειώνει» τον Γιάννη είτε τον βοηθά να συνεχίζει.

Το κιουτ wine bar **Glug Glug** (Πλατεία Καρύτη 5) είναι πλάι σε εκκλησία και γι' αυτό χαρακτηρίζεται ως L'egliseria. Εξου και το νέον **Sinners and Saints** «Όλοι έχουν θέση εδώ. Και οι άγιοι και οι αμαρτωλοί». Το **Vibe high** στο **Dirty Sanchez** (Ολυμπιονικών 310, Νέο Ψυχικό) μας βάζει σε fiesta mood, ενώ το **ON AIR** πάνω από τον DJ του **Forget about It** (Θέτιδος 1, Βριλήσσια) «μας ξε-σπκώνει στα ύψη», όπως λέει ο Νίκος. **A**

Πρωταθλητές στο ψήσιμο!



Grillmeister Μαρινάδες

- BBQ
- Chili
- Σκόρδο

Κάθε συσκ. 70 g

1,19€

1 Kg = 17€

**WE'RE
ON YOUR
TEAM**



Official Partner
του Καλοκαιριού

‘Όλη η νοστιμιά της Ελλάδας στον πεζόδρομο των Ιθισίων

ΟΠΟΤΕ Η ΨΥΧΗ ΣΟΥ ΖΗΤΗΣΕΙ ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΕΣ ΔΡΟΣΙΕΣ
ΚΑΙ ΨΑΡΙ ΣΑΒΟΡΟ ΜΕ ΑΜΠΕΛΟΦΑΣΟΥΛΑ

Της ΚΑΤΕΡΙΝΑΣ ΒΝΑΤΣΙΟΥ



Η ανοιξιάτικη μπόρα έχει λίγα λεπτά που σταμάτησε, αλλά αυτό καθόλου δεν εμποδίζει τις παρέες να βρουν τη θέση τους στις χρωματιστές καρέκλες του Tsiftis. Το μεγάλο πλατάνι ρίχνει τη δροσιά του, τα φωτάκια ανάβουν στα κλαδιά του, το εστιατόριο παίρνει ζωή και δίνει πίσω μπόλικη από τη ζωντάνια του στο μικρό πεζόδρομο της Σεβαστείας. Μια ανάσα από τη Μικαλακοπούλου, και όμως μίλια μακριά από την Αθήνα. Τόσα, όσα και τα ταξίδια που κάνουμε μέσα από τα πιάτα αυτής εδώ της εξαιρετικής κουζίνας.

Όταν ο Βάιος Κορομπλάς, ο Σήφης Μανουσέλης και ο Μπάμπης Καζανάς άνοιξαν τούτο το γαστροκουτούκι είχαν ξεκάθαρο στο μυαλό το σατανικά νόστιμο σχέδιό τους: «Θέλαμε να μαγειρέψουμε συνταγές, που παραδοσιακά φτιάχνουν ανά την Ελλάδα, αλλά με ένα εντελώς δικό μας τρόπο», λέει ο Βάιος και αφήνει κάτω από τη μύτη μου μια τσουχτιά. Πρόκειται για το παραδοσιακό πιάτο της Μάνης, μόνο που εδώ σερβίρεται με φρέσκα ζυμαρικά, κρέμα μυζήθρας με καμένο βούτυρο, παστό από την Καλαμάτα και κρόκο αυγού confit.

Φυσικά η πρώτη ύλη παίζει τεράστιο ρόλο, τον μεγαλύτερο όλων για την ακρίβεια. Είναι αυτή που καθορίζει τα πιάτα του μενού, όχι το αντίστροφο. Η ομάδα του Tsiftis ταξιδεύει σε βουνά, λαγκάδια και απομακρυσμένες φάρμες για να βρει

ό,τι πιο εκλεκτό, τρυφερό και νόστιμο. Ο Μπάμπης μου δείχνει περήφανα φωτογραφίες από αμπελοκορφάδες (ποικιλίας Σαββατιανό, παρακαλώ) που μάζεψε ο ίδιος. Τους χρειάζεται για το «Κατσικάκι του αμπελουργού», ένα πεντανόστιμο πιάτο ημέρας, με κατσικάκι που τυλίγεται με φρέσκα αμπελόφυλλα και ψήνεται στον φούρνο μέχρι να γίνει λουκούμι. Την προηγούμενη εβδομάδα, λέει, έφτασε μέχρι τον Έβρο για να φέρει σπαράγγια. Κοιτάω τον Βάιο που σπκώνει τους ώμους, ύστερα εξηγεί: «Είναι τρελός».

Και το ταξίδι στην Ελλάδα συνεχίζεται: Χτένια με φρέσκο αρακά και πούδρα από σαλάμι Λευκάδας, ψάρι ημέρας με σάλτσα σαβόρο και αμπελοφάσουλα, μια τηγανιά με έμπνευση από τη Μακεδονία, με πουρέ μελιτζάνας, αργοψημένη πανσέτα, πιπεριά Φλωρίνης και σάλτα από ξύγαλο

και θυμάρι. Χώρια οι πίτες που ψήνουν κάθε Κυριακή: από μπατζίνα και τυρόπιτα, μέχρι κρεμμυδόπιτα, πίτα με τράγο και τραχανά, και καρπενσιώτικες «κοπέλες», δηλαδή πιτάκια με άνηθο, μαϊντανό, μυρώνια και χόρτα. Αν και η δική σας γιαγιά σας έφτιαχνε «αυγό στην κούπα», με το επόμενο πιάτο θα συγκινηθείτε: αυγά μελάτα, μα με μαρινάδα ξιδιού και κρέμα γραβιέρας Σύρου αντί για τυρί τριμμένο. Σερβίρονται με τσιγαριστά χόρτα και απάκι. Τόσο μα τόσο νόστιμα...

Στον Tsiftis, λοιπόν, θα φας πιάτα της παραδοσιακής ελληνικής κουζίνας, στη σύγχρονη μορφή τους. «Αλλά θέλουμε να ταιριάζουν και στο γαστροκουτούκι – να μπαίνουν, δηλαδή, στη μέση», συμπληρώνει και πάλι ο Βάιος. Πάντως, η προβατίνα στα κάρβουνα με κατσικίσιο τυρί, ζωμό αρνιού και θυμάρι είναι ένα πιάτο που εγώ προσωπικά δεν θέλω να μοιραστώ με κανέναν. Από πού είναι η προβατίνα, ρε 'συ Βάιε; «Από ένα μέρος που λέγεται Παράδεισος». Από εκεί είναι και ο Tsiftis.

Tsiftis Gastrokoutouki, Μικαλακοπούλου 88Α, 210 7754246 **A**



WAREHOUSE

Γενέθλια 10 χρόνων για το αγαπημένο στέκι

Τα δέκα του χρόνια γιορτάζει φέτος το Warehouse. Χρόνια που κύλησαν με γέλια, τσουγκρίσματα, όμορφες στιγμές για όλους εμάς που το αγαπάμε και το θεωρούμε το σίγουρο στέκι μας, χρόνια αδιάκοπης αφοσίωσης στην ποιότητα και την εξυπηρέτηση των πελατών για τους ανθρώπους που το κινούν. Το μαγαζί με τη νοστορπία της «πολυτέλειας με προσιτούς όρους» ευχαριστεί όσους ήταν εκεί και στήριξαν τη μέχρι τώρα πορεία του και υπόσχεται να συνεχίσει να μοιράζει στιγμές διασκέδασης.

Η ιδέα ξεκίνησε ένα απόγευμα μέσα από συζητήσεις σε ένα μικρό καφέ στην Αθήνα κι εξελίχθηκε στη δημιουργία του πρώτου μικρού μαγαζιού με καλό καφέ, κρασί, φαγητό και ποτό. Σήμερα, μια δεκαετία μετά, το Warehouse έχει υπό την επωνυμία του πέντε καταστήματα κοινής λογικής και ύφους (Warehouse, Warehouse CO2, Warehouse Edge, Warehouse Assemblage, Warehouse Assemblage @ The Orbit), αλλά ταυτοχρόνως με τη δική του ξεχωριστή προσωπικότητα το καθένα.

Από την αρχή ο στόχος των δημιουργών του Warehouse ήταν να φτιάξουν ένα σημείο συνάντησης ανθρώπων, διαφόρων εθνικοτήτων και «πιστεύω», ένα στέκι όπου η ανάμιξη ιδεών θα αποτελούσε τη βασική φιλοσοφία, με κοινό γνώμονα την αγάπη για τον καφέ, το κρασί, το φαγητό, το ποτό και τη μουσική. Και το πέτυχαν. Στους χώρους του Warehouse θα βρεις πάντα φιλόξενη ατμόσφαιρα και ανθρώπους μεγάλους, μικρούς, μα πάντα «ανοιχτούς».



Εδώ, είσαι δεν είσαι «ψαγμένος» με τον καφέ και το κρασί, θα βρεις origin και speciality καφέδες και μια μεγάλη ποικιλία κρασιών που θα σε κάνουν να καταλάβεις τη διαφορά στην ποιότητα. Το φαγητό δεν λείπει από την «παρέα» του Warehouse. Πρωινό μενού, για τους πρωινούς τύπους, ζεστά και κρύα πιάτα για μεσημεριανούς «καλοφαγάδες», επιδόρπιο, ποτό και κοκτέιλ για όσους ξέρουν να φτάνουν την εμπειρία μέχρι το τέλος.

Η διοργάνωση events είναι, επίσης, ένα από τα «δυνατά χαρτιά» τους. Εκδηλώσεις σχετικές με τον καφέ, το ποτό ή το κρασί είναι μόνο μερικές από τις θεματολογίες τους. Ενημερώσου για επόμενες εκδηλώσεις μέσω του site του Warehouse, αλλά και με μια επίσκεψη σε κάποιον από τους χώρους τους.

Στην ιστοσελίδα τους θα δεις και το e-shop τους (eshop.warehouse.gr), στο οποίο μπορείς να βρεις ποικιλίες καλών κρασιών, καφέ σε κόκκους, αλλά και κάψουλες, καλόγουστα κεραμικά Loveramics και πολλά πολλά ακόμα. Ένα κλικ αρκεί για να τα εξερευνήσεις.

Φεύγοντας από το Warehouse, η εμπειρία φαντάζει σαν να αποχαιρετάς μια νέα παρέα, αγνώστων μέχρι πριν λίγο που έγιναν γνωστοί και γρήγορα φίλοι. Κι όλα αυτά σε μία μόνο επίσκεψη. Αυτό είναι το μυστικό, άλλωστε, που τους κρατάει δέκα χρόνια τώρα στην κορυφή της αθηναϊκής εξόδου και διασκέδασης.

INFO

Βατετισίου 21 & Μαυρομικάλη 41, Αθήνα, 215 5408002
www.warehouse.gr

f Warehouse

@ warehouse_project



Ελληνικό στριτ φουντ

ΜΙΑ ΝΕΑ ΕΛΛΗΝΙΚΗ STREET FOOD ΣΚΗΝΗ, ΠΡΟΣΦΕΡΕΙ ΔΥΝΑΤΕΣ
ΛΟΚΑΛ ΣΥΓΚΙΝΗΣΕΙΣ ΣΤΑ ΟΡΘΙΑ ΚΑΙ ΤΑ ΒΙΑΣΤΙΚΑ

Της ΕΛΕΝΗΣ ΨΥΧΟΥΛΗ

Σε πείσμα των καιρών και της κάθε μόδας, το κλασικό σουβλάκι και το κεμπάπ ραγίζουν ακόμη νοσταλγικά τις καρδιές μας και κανέναν κίνδυνο δεν διατρέχουν να μεταμορφωθούν σε είδος προς εξαφάνιση για τους πεινασμένους του μέλλοντος. Οι σεφ, ακόμα και οι πιο πρωτοκλασάτοι δημιουργικοί, ποτέ δεν έκρυψαν πως στις δικές τους στιγμές δεν θα προτιμούσαν έναν αστακό με φύλλο χρυσού, αλλήλ ένα γενναίο, ζουμερό ελληνικό «βρόμικο». Απλώς τώρα, ήρθε η στιγμή να μπουν πίσω από τον πάγκο, να μοιραστούν μαζί μας επώνυμες γρηγοράδες, καμωμένες με φαντασία και κοσμοπολίτικη ελληνικότητα.



© ΘΑΝΑΣΗΣ ΚΑΡΑΤΖΑΣ

Λουκουμάδες παστίτισο από το Keenbies

Στην κατηγορία του σεφίστικου «γρήγορου», ο Σπύρος και ο Βαγγέλης Λιάκος του Base Grill, είναι οι πρώτοι που στο **Hoocut** τους τύλιξαν θριαμβευτικά την προβατίνα μέσα σε μια πίτα, με τζατζίκι και πάπρικα. Ωδή στο πρόβατο, το σερβίρει και με πατάτες ή με κρεμμύδι και λάχανο, ενώ βάζει στην τροχιά του σουβλατζιδίκου και τα τυλιχτά, με ελληνικό μαύρο χοίρο, αλλά και με κλασικό ντολμαδάκι με τζατζίκι και άνηθο – απάντηση σε μια χορτοφαγική επιλογή. Στο δικό τους, και πάλι, **Ateno**, μπαίνει στον χορό και ο σεφ Νίκος Καραθάνος και όλοι μαζί εμπνέονται ένα διαφορετικό σάντουιτς, με σπιτικό λαδόψωμο, τα δικές τους παραγωγής ελληνικά αλλαντικά, όπως η μορταδέλα μαύρου χοίρου και το προσούτο προβατίνας, που παντρεύονται με ελαιόλαδο αγριελιάς και τυριά, όπως το μπιρή ή η ρικότα, που ακούγονται ξένα αλλά φτιάχνονται σε δικά μας, μικρά, εμπνευσμένα τυροκομεία. Στη **Γαλιάντρα**, η Γωγώ Δελογιάννη μεταμορφώνει σε «όρθια» απόλαυση τα ξακουστά ψητά κεφτεδάκια της με φιλοκομμένες τραγανές πατάτες, αλλά βάζει και το κοκκινιστό στη θέση που του αξίζει, μέσα σε ψωμάκι του σάντουιτς, με τσαλαφούτι, pesto από μυρωδικά και ψητές πιπεριές. Ο Αλέξανδρος Φουρούλης στο **Dirty Mani**,

μεταφράζει τη μανιάτικη γεύση σε γρήγορους ρυθμούς και φτιάχνει μια μαγική, σπιτική πίτα που γεμίζει με σύγκλινο στη σχάρα, πουρέ από σύκο, λιαστή ντομάτα, καπνιστή μελιτζάνα, ρόκα και τυρί με βότανα. Η «τραβηχτή» του είναι μια πίτα σαν λουκουμάς, με άρωμα από Μάνη, που μπορείς να τη συνδυάσεις με σύγκλινο ή ένα κλασικό καλαμάκι. Ο Μιχάλης Βραχλιώτης μαγειρεύει στην Ολλανδία, την Ιρλανδία, πέρασε από το Pharaoh και το Talking Breads, μέχρι να στησει το δικό του **Caprus**, που συνδυάζει το νέας άποψης ελληνικό σάντουιτς με ένα ποτήρι καλό κρασί στο χέρι. Θα δοκιμάσεις τη δική του παστίτσα με προβατίνα, που τυλίγεται σε μπριος γλυκοπατάτας με μπεσαμέλ μελιτζάνας, γραβιέρα Νάξου και καραμελωμένα κρεμμύδια. Σε συνταγές του Αλέξανδρου Παπανδρέου, ο **Photis** τιμά τα κοκκινιστά κεφτεδάκια της μαμάς και τα βάζει σε τραγανή μπαγκέτα με σάλτσα μοτσαρέλα και ρόκα, καθημερινά μαγειρεύει μοσχαρίσιο και χοιρινό μελωμένο κότσι, το κλείνει σε ψωμί από εκλεκτούς φούρνους, παρέα με αλλαντικά του Μιράν, τσαλαφούτι και κρητική γραβιέρα.

Το νέο greek street food αγάπησε πρωτίστως το κέντρο της Αθήνας, στο οποίο περιδιαβαίνοντας μπορείς να δοκιμάσεις σαν σε open air degustation, κάθε λογής δημιουργικότητα τυλιγμένη στο χαρτί: στη **Smak** Ζυμερία το πείνιρλι μπαίνει σε μια πιο φινετσάτη εκδοχή, με λεπτή, διόλου λαδερή ζύμη που ψήνεται σε καυτή πέτρα τη στιγμή της παραγγελίας και γεμίζει με μοτσαρέλα και σουτζούκι. Με ιστορία από το 1879, ο **Μπαϊρακτάρης Eatery** της Αιόλου. Αφράτη, χειροποίητη πίτα που ανοίγει σαν φακελάκι, γεμιστή με την πιο γενναϊόδωρη χωριάτικη, ή με ομελέτα για πρωινό. Αν, πάλι, νοστάλγησες Κυκλάδες, θα τις κάνεις μια μπουκιά στο ομώνυμο σάντουιτς με λούζα Τήνου, αρσενικό Νάξου, πράσινο μήλο και κρέμα αγκινάρας μέσα σε λαχταριστή σπιτική φουκάτσια. Το **Subbie** στο τραγανό ψωμάκι του κλείνει τυριά και αλλαντικά από όλη την Ελλάδα και έχει και κοκτέιλ που υπογράφει ο γνωστός mixologist Παναγιώτης Φράγκος. Στο **Harry's kitchen**, η οικογένεια Σατυρίδη ανοίγει το δικό της φύλλο και σου φτιάχνει πίτα με φρουτάλια της Άνδρου, με αυγό, ντομάτα και λουκάνικο, πίτα με καγιανά, πίτα ιμάμ, αλλά και πίτα τας κεμπάπ με μοσχαράκι γάλακτος. Ο **Zisis** είναι το δικό μας fish & chips. Όλα στο κωνάκι, μόνο με το αλατάκι τους, κλείνεις τα μάτια και τσιμπολογάς διακοπές και θέα θάλασσα: ψαροκεφτέδες με γαλέο και φρέσκα μυρωδικά,

γαριδάκι, αθερίνα, γαύρος, σαρδέλα, μπακαλιάρος και καλαμαράκι, μαζί με την απαραίτητη κράντσι πατατούλα.

Στην όχθη των Εξαρχείων, το **Black Salami**, ο φούρνος που ήρθε να αλλάξει την άποψη των Εξαρχείων για το ψωμί, το συνδυάζει σε σάντουιτς με λουκάνικο Τζουμαγιάς ή καπνιστή πανσέτα Σερρών, σου έχει και στραπατσάδα, αλλά και παστιτσιο και γιουβαρλάκια και μανιτάρια γιαχνί σε πακετάκι, να τα συνδυάσεις στις βούτες, με ψωμί από σίκαλη ή προζυμένιο αργής ωρίμασης. Το **Keenbies** σκέφτεται kinky και πονηρά για έναν λουκουμά, που με τίποτα εδώ δεν θα σου θυμίσει πανηγύρια και παράδοση: αλμυροί, με γεύση παστιτσιο ή καρμπονάρα αλλά και βετζετέριαν με γεύση πιτσίνι (!).

Το **Guarantee** είναι το πρώτο σάντουιτσαδικο, που από το 1988, έβαλε την Ελλάδα σε ψωμάκι. Εδώ τίποτα δεν είναι τυποποιημένο: κανόνισε την όρεξή σου ανάμεσα σε μια γραβιέρα Κρήτης, Νάξου με μπουκόβο, μετσοβόνο, παστουρμά, λαδοτύρι Μυτιλήνης ή ένα κολασμένο αρνάκι σιγοψημένο στο φούρνο. Το **Μόντακιου**, από το όνομα του κόμπι που βάφτισε το σάντουιτς, φτιάχνει τα άπατα ενός σάντουιτς, σάλτσες και αλοιφές, όλα σπιτικά. Και κάπως έτσι γίνεται το Drama, με χοιρινό από τη Δράμα, βότανα, φέτα και καραμελωμένα κρεμμύδια, η Κρήτη, με απάκι κοτόπουλο, μυζήθρα και ομελέτα και άλλα σάντουιτς με ονόματα σαν ταξίδι στην Ελλάδα, όπως Καλάβρυτα, Αχέρωντας, Αλόννησος, Καρπενήσι, Σαντορίνη. Ο **Κωσταρέλος** φτιάχνει σπιτικά σάντουιτς με την εξαιρετική του φέτα, τα γαλακτοκομικά και τυροκομικά που παράγει ο ίδιος. Στα καλύτερα, αυτό με τη μαλακή φέτα και καπνιστή μπριζόλα ή μανιτάρια. Το εργαστήρι, αδελφάκι των **Καραμανλίδικων του Φάβη**, ωριμάζει το ζυμάρι του για 48 ώρες, για να το ζυμώσει σε μια γενναϊόδωρη, τραγανή ψωμένια πίτα που θυμίζει λαγόνα η οποία μόλις βγήκε από τον φούρνο. Πάνω της απλώνεται παστουρμάς, γραβιέρα Αμφιλοχίας, σουτζούκι και δύο αυγά τηγανητά. Εκτός από την εν λόγω σουτζουκόπιτα υπάρχει και η φετόπιτα, με φέτα, ψητή μελιτζάνα, καπνιστό τυρί από το τυροκομείο του Αρβανίτη και ημισκληρο τυρί από τη φάρμα Λευκάρων, σκόρδο και βασιλικός. Η Ελλάδα, παλιά και νέα, στην πιο χορταστική της δόση.

***Hoocut**, πλ. Αγ. Ειρήνης 9, 2103240026 ***Ateno**, Αιόλου 52, 2103223223 ***Γαλιάντρα**, Πατράκου 4, πλ. Αυδή ***Dirty Mani**, Δημητράκοπούλου 5, Κουκάκι, 2109241534 ***Caprus**, Σπετσών 49, Κυψέλη, 2114089029 ***Smak**, Ρόμβης 21, 2114097046 ***Μπαϊρακτάρης Eatery**, Αιόλου 29, 2103220203 ***Photis**, Πραξιτέλους 20, 2103221638 ***Black Salami**, Ζ. Πηγής 71, 2114187956 ***Subbie**, Αθηνάϊδος 3, Μοναστηράκι, 2103218371 ***Harry's Kitchen**, Αξαρλίδων 2, 211152864 ***Zisis**, Αθηνάϊδος 3, 2103211152 ***Τα Καραμανλίδικα του Φάβη** (Εργαστήρι), Ερμού 119, 2103219119 ***Keenbies**, Θεμιστοκλέους 56, 2103815278 ***Guarantee**, Βεΐκου 41, Κουκάκι, 2109226924 ***Μόντακιου**, Σταδίου 30, 2103316500 ***Κωσταρέλος**, Π. Ιωακείμ 30-32, 2107259000 **A**

Το νέο greek street food αγάπησε το κέντρο της Αθήνας, όπου μπορείς να δοκιμάσεις σαν σε open air degustation, κάθε λογής δημιουργικότητα τυλιγμένη στο χαρτί

To Street Food Park είναι ό,τι υπόσχεται: ένα πρωτοποριακό πάρκο με φιλικό, γεμάτο ζωντάνια περιβάλλον που καλωσορίζει καθημερινά τους επισκέπτες του προσφέροντας λαχταριστά street food καλούδια. Στον καταπράσινο χώρο του θα γευτείς, εκτός από τις αυθεντικές γεύσεις, και τη φιλοσοφία των ανθρώπων του για συλλογικότητα και προστασία του περιβάλλοντος. Μεταχειρισμένα ναυτιλιακά κοντέινερ τροποποιήθηκαν κατάλληλα για να μετατραπούν σε κουζίνες, ενώ τα ξύλα που περιβάλλουν το πάρκο προήλθαν από μετασκευή πλοίου. Θα το βρεις ανοιχτό απ' το πρωί για να απολαύσεις το καφεδάκι σου παρέα με πεντανόστιμα sandwiches. Αργότερα σε περιμένουν τα Dough on the go με χειροποίητες πίτσες και φρέσκα ζυμαρικά, αλλά και τα Fritas Jack αν η όρεξή σου ζητάει ποιοτικό «βρόμικο».

Αν είσαι λάτρης του κρέατος σε περιμένει η πιο νόστιμη έκπληξη, το μοναδικό Slow BBQ Smoked House, που θα σε κάνει να ανακαλύψεις τον κόσμο του αργού ψησίματος και του καπνίσματος κρέατος με αυθεντικές γεύσεις του αμερικάνικου νότου. Στο μεγαλύτερο στην Ελλάδα χειροποίητο καπνιστήριο που έχει στηθεί, και με τη χρήση ξύλων οξιάς, ετοιμάζονται καθημερινά μοναδικές παρασκευές με τα πιο εκλεκτά κρέατα απ' όλον τον κόσμο όπως τα Black Angus Αυστραλίας. Η διαδικασία απαιτεί αγάπη, γνώση και υπομονή που οι άνθρωποι του Slow BBQ Smoked House διαθέτουν και με το παραπάνω, γι' αυτό και όταν η Αθήνα κοιμάται, εκείνοι παίρνουν θέση και ετοιμάζουν τα κρέατα που θα σιγοψήνονται ολόκληρη τη νύχτα μέχρι το επόμενο μεσημέρι. Το αποτέλεσμα μετά από 12 έως 16 ώρες ψησίματος... απλά συγκλονιστικό!

Θα βρεις επίσης πολλές επιλογές σε διαφορετικά sandwiches, χορταστικά burgers, πλούσιες μερίδες mixed grill, ψητές πατάτες με καπνιστό κρέας και mac&cheese για να ζήσεις την απόλυτη street food εμπειρία που ξεφεύγει από οτιδήποτε συνηθισμένο. Στα «οπωσδήποτε» που πρέπει να δοκιμάσεις είναι και το τρυφερό Black Angus μοσχάρι που λιώνει στο στόμα, είτε σε μερίδα είτε σε χορταστικό burger. Εξίσου λαχταριστό και το pulled χοιρινό με πλούσια whiskey BBQ sauce για να γλείφεις και τα δάχτυλά σου. Στο Slow BBQ Smoked House θα βρεις ακόμη απολαυστικές σαλάτες και κάθε λογής συνοδευτικά που απογειώνουν γευστικά την εμπειρία σου.



STREET FOOD PARK

Το πρωτοποριακό πάρκο, ο απόλυτος street food προορισμός



INFO

Λεωφόρος
Βουλιαγμένης 153,
Γλυφάδα, 2121212656
www.streetfoodpark.gr
f StreetFoodPark
@ streetfoodparkgr



Στο λαδερό είσαι μάστορας!

ΤΙ ΘΕΛΕΙ ΤΟ ΚΑΛΟΚΑΙΡΙ ΓΙΑ ΝΑ ΕΙΝΑΙ ΝΟΣΤΙΜΟ; ΕΝΑ ΜΕΛΩΜΕΝΟ ΛΑΔΕΡΟ, ΛΙΓΗ ΦΕΤΟΥΛΑ ΚΑΙ ΦΡΕΣΚΟ ΨΩΜΑΚΙ ΓΙΑ ΤΗ ΒΟΥΤΑ ΤΗΣ ΚΟΡΥΦΑΙΑΣ, ΤΕΛΕΥΤΑΙΑΣ ΜΠΟΥΚΙΑΣ.

Της ΕΛΕΝΗΣ ΨΥΧΟΥΛΗ

Το λαδερό είναι το φαγητό της συναίνεσης, αυτό που μας ενώνει σε ένα τραπέζι, βίγκαν, χορτοφάγους και παμφάγους. Σε μια κοινή μνήμη. Ταπεράκια στην παραλία και τη μαμά να μας κυνηγάει με ένα μπριάμ μετά τις βουτιές, το ξύπνημα του ουρανίσκου με επιδρομές στα κρύα γεμιστά του ψυγείου μετά τη σιέστα, η ευωδιά της μελιτζάνας που τηγανίζεται για να γίνει ιμάμ, ο κυλημένος γίγαντας με το κρατσανιστό κρεμμύδι της κρούστας που έχει «αρπάξει» λίγο στον φούρνο. Τα λαδερά μιλούν τη γλώσσα του ήλιου και λατρεύουν όσο τίποτα το καλοκαίρι. Στον φούρνο ή στην κατσαρόλα, κλασικά ή ανανεωτικά, τα θέλουμε μελωμένα και μερακλήδικα. Με όσο-καλό-λάδι τους αντιστοιχεί, ούτε τσιγκούνικο ούτε περίσσιο, με λαχανικά που δεν έχουν περάσει από την κατάψυξη και από μάγειρες που δεν θα ξεχάσουν τον μαϊντανό, τον άνηθο ή τη ριγανίτσα που κάνει τη διαφορά.



Το πιο πλούσιο πιάτο της ελληνικής «φτωχικής κουζίνας», δεν θα πάψει να μας αφορά, όσο και αν η a la minute κουζίνα των καιρών μας δεν το καλοβλέπει. Η ελληνοκεντρική νέα τάση, ωστόσο, μας φέρνει στο τραπέζι συνταγές ξεχασμένες της τοπικής κουζίνας, με άλλα αρώματα για να διανθίσουν τα κλασικά και καθιερωμένα. Όπως τα φασόλια χορόζια, μια παλιά ποικιλία του Δομοκού, που οι **Σεϋ-χέλλες** τα μαγειρεύουν λεμονάτα, με σουπιά και μπόλικο μάραθο, ενώ φτιάχνουν και τα τιμημένα φασολάκια λαδερά που κατά την συνήθειά τους συνοδεύουν με κάποιο ψάρι ημέρας. Ο **Βηδός** στα λαδερά αφιερώνει ολόκληρο κεφάλαιο και τα σερβίρει αστικά και βασιλικά, όπως εξάλλου αξίζει στο τέλειο μπριάμ του φούρνου ή μια σελινόριζα α λα πολίτα, που μαγειρεύεται στην κατσαρόλα με πατάτες, κρεμμύδι και καρότο. Ονειρικά και τα φασολάκια στην **Ταβέρνα των Φίλων**, με μπόλικο κρεμμύδι που τα μελώνει ολόγλυκα και μούσμουλα που τους χαρίζουν μια φρουτένια ξινάδα, αχτύπητα και τα γεμιστά, τα τουρλού και τα μπριάμ τους.

Στο **ΦΙΤΑ**, ο Δημήτρης Δημητριάδης προσθέτει ντεσιμπέλ στην αγαπημένη μας φασολάδα, τη μαγειρεύει λαδερά, λευκή και προυνάτη, με ολόκληρα μανιτάρια και μια σάλτσα κρέμα από γραβιέρα Σύρου. Λίγη ακόμη υπομονή να χαμογελάσει ο καιρός και έρχονται οι έπος, φρέσκιες μπάμιες του Μανώλη Παπουτσάκη στο **Pharaoh**, όλη η γεύση της παράδοσης μέσα από ένα διαφορετικό, νεωτεριστικό μαγείρεμα. Πίσω δεν πάνε και οι λουκουμι μελιτζάνες με τον ξινόχοντρο, που σε κάνει να ορκίζεσαι πως κάπου στο βάθος ο σεφ έχει κρύψει τυρί στη συνταγή, αλλά και το λευκό φρικασέ με τα μανιτάρια. Δεν ξέρω αν το έφτιαχνε η μανιάντισσα μαμά, αλλά το φρικασέ με άγρια μανιτάρια, χόρτα και ένα αιθέριο αβγολέμονο είναι η νέα εποχή και το μέλλον του λαδερού στο **Μάνη-Μάνη**. Η Αργυρώ Κουτσού στο **koutsou&co** μαγειρεί της, θυμάται το ντοματούριζο, ένα αγαπημένο μου πιάτο του ελληνικού καλοκαιριού, αλλά και το μπριάμ, τις μπάμιες φούρνου, την κοκκινιστή μελιτζάνα φούρνου που την αβαντάρει με καπνιστό σκουμπρί και γιαούρτι από δίπλα.

Από την όχθη του λαδερού της παράδοσης, όπως και το έφτιαχνε η μαμά σου, ενδεχομένως και καλύτερο, σου έχω μια άλλη μαμά Ντίνα, στην **Παλιά Φάβα**, που τηγανίζει τη μελιτζάνα, τη βάζει πάνω σε μια σάλτσα ντομάτα με σκόρδο και βασιλικό και την ψήνει με γιαούρτι στον φούρνο. Το **Στέκι της Θεάτρου** έχει ένα πιάτο με κολοκυθάκι, πιπεριές και μελιτζάνα-μεδούλι με έναν ελάχιστο γλυκόξινό απόηχο, από 'κείνα τα ανυπέρβλητα, που κάνεις την προσεχική σου μην του στρίψει η βίδα του μάγειρα και τα καταργήσει. Χόρτα με μαυρομάτικα θα φας στο **Κουδουνάκι**, που φτιάχνει το λαδερό χωρίς τύψεις: τσιγκουνεμένο στο λάδι, να νοστιμίζει από μυριάδες φρέσκα λαχανικά. Αν ψήφιζα τον καλύτερο γίγαντα στο κέντρο, θα έτρεχα ολοταχώς στη **Μόκα**, που βάζει και το κρεμμύδι και το σκορδάκι της και επιτέλους, ολοζώντανο μαϊντανό από πάνω για τη δροσιά. Παρεμπιπτόντως, φτιάχνει και την πιο άπαικτη φάβα.

Οι μελιτζάνες στον φούρνο είναι το πιάτο της **Ζωοδόχου Πηγής** που δεν λείπει από κανένα τραπέζι: όταν γίνονται μια σκέτη γλύκα στον φούρνο και η φέτα δένει τη σάλτσα τους. Ο **Μαρτίνος**, παλιός όσο ο κόσμος, είναι κάτι σαν ο ναός του λαδερού. Καλομαγειρεμένο όλο το ελληνικό ρεπερτόριο, να εναλλάσσεται ανάλογα με τις εποχές. Αναζητώντας το φασολάκι της

προκοπής, το καλύτερο το έχω δοκιμάσει στο **Φιλίππου**: με ροζέ και όχι ντοματένια σάλτσα και με μπόλικο μαϊντανό. Η **Αλεξάνδρα** δεν φτιάχνει μόνο λαδερά σκέτο ποίημα, αλλά ζυμώνει μόνη της και ένα εξαιρετικό, ζεστό καρβελάκι, γιατί η ζωή δεν έχει νόημα χωρίς αμαρτωλές βούτες: ιμάμ με τσακόνικες μελιτζάνες και χάντρες σμυρναϊκές μαγειρεμένες με πιπεριά και μελιτζάνα, στα ων ουκ άνευ! Στον **Κίτσουλα**, πρώτα τρώει το μάτι. Και κάθε μέρα μαγειρεύει μεγάλη ποικιλία: ξεχωρίζουν τα γεμιστά, το σπανακόρυζο και τα τόσο απλά και θαύμα κολοκυθάκια κοκκινιστά με μπόλικο κρεμμύδι και μαϊντανό. Το Παγκράτι, το λαδερό του το προτιμά **Ολύμπιον**. Το καλύτερό του, τα ρεβίθια που μαγειρεύονται με άφθονο, μελωμένο κρεμμύδι, μελιτζάνες, λίγο πετιμέζι για τη γλύκα και ένα τσακ από κανέλα. Η τύχη εδώ δεν βοηθά ποτέ, μόνο η κράτηση από πριν. Προθήκες με έτοιμα μαγειρευτά, υπάρχουν ακόμη πολλές στην πόλη. Λίγες, όμως, τιμούν τη σπιτική άποψη για ένα φαγάκι νόστιμο, φροντισμένο και κυρίως, καμωμένο με λάδι που δεν προορίζεται για μηχανουργεί.

Το **Όμορφο**, είναι ένα από αυτά: να δοκιμάσεις το φρικασέ με μανιτάρια, τα γεμιστά, τις μελιτζάνες στον φούρνο, το ιμάμ με τα φιλοκομμένα λαχανικά. Από τα λίγα μέρη που το φτιάχνουν με πιπεριές, που τόσο του πάνε! Χρώμα από νοσταλγία και παλιά αθηναϊκή ταβέρνα, στην **Κληματαριά**, πια, ακούς περισσότερο την τουριστική εσπεράντο από τα ελληνικά. Όμως, για τις μελιτζάνες γιαχνί με πιπεριές, τη σελινόριζα α λα πολίτα και τα γεμιστά ο χρόνος παραμένει ο ίδιος ο παλιός της γιαγιάς, όπως και το σπιτικό, ζυμωτό ψωμί. Το εστιατόριο που τρών τα συνεχίζει, ο **Λελούδης**, μαγειρεύει στο πλίντο τα ρεβίθια με τη ρέγκα, ταιριάζει τα μαυρομάτικα με το σπανάκι και ξέρει να κυλώνει σωστά τα φασόλια Φενεού. Για αιρετικό, πλην σύννομο με τη θρησκεία τελείωμα, που συγκαταλέγει το σαλιγκάρι στα λαδερά νποτίσιμα, να σας πάω εκεί που κάνουν το καλύτερο στιφάδο, ολόγλυκο και ανάλαφρο συνάμα. Στου **Σπύρου και Αντώνη**, στα Πατήσια.

*Σεϋχέλλες, Κεραμεικού 49, 2111834789 *Βλάσης, Μαιάνδρου 15, Ιλίσια, 210 7256335 *Μάνη-Μάνη, Φαλήρου 10, Κουκάκι, 2109218180 *Koutsou&co, Ξενοφώντος 15Α, Σύνταγμα, 2103252848 *Annie, Μεναιχμού 4, Ν. Κόσμος, 2109213690 *Κουδουνάκι, Ήβης 15, Ψυρρή, 2103236909 *Μόκα, Καλλιδρομίου 96, Εξάρχεια, 2108238421 *Παλιά Φάβα, Αχαιών 38, Π. Φάληρο, 2109311994 *Της Θεάτρου το Στέκι, Θεάτρου 3-7, 2103215438 *Ζωοδόχος Πηγή, Ιωάννου Κατσούλη 77, Καμίνια, Πειραιάς, 2104814438 *Μαρτίνος, Πατησίων 289 & Ιακωβάτων, Πατήσια, 210 2111063 *Φιλίππου, Ξενοκράτους 19, Κολωνάκι, 2107216390 *Αλεξάνδρα, Ζωναρά 21, Νεάπολη, 2106434367 *Κίτσουλας, Φ. Εταιρείας 25Γ, Χαλάνδρι, 2106814798 *Ολύμπιον, Αναπαύσεως 9, Μετς, 2109244388 *Όμορφο, Ξενοκράτους 50, Κολωνάκι, 2107226830 *Κληματαριά, Πλ. Θεάτρου 2, 210 3216629 *Λελούδης, Σαλαμίνας 8-10, Βοτανικός, 2103464167 *Σπύρος-Αντώνης, Γαβριηλίδου 24, Άνω Πατήσια, 2102022358

Η ελληνοκεντρική νέα τάση φέρνει στα τραπέζι παλιές συνταγές, όμως με νέα αρώματα να διανθίζουν τα κλασικά και καθιερωμένα

S ONE HOSPITALITY

ΕΚΕΙ ΠΟΥ Η ΓΕΥΣΗ ΔΕΝ ΓΝΩΡΙΖΕΙ ΟΡΙΑ

Ο Όμιλος S One Hospitality δραστηριοποιείται στον τομέα της φιλοξενίας στην Ελλάδα και στο εξωτερικό. Συνολικά διαχειρίζεται 30 εστιατόρια και 3 ξενοδοχεία κάνοντας παγκοσμίως γνωστή αυτό που με δυο λέξεις ονομάζουμε «Ελληνική Φιλοξενία». Στη μεγάλη γκάμα των εστιατορίων του ανακαλύπτουμε από street food στέκια μέχρι high end εστιατόρια. Γιατί στον Όμιλο S One Hospitality η γεύση δεν έχει όρια.



BARBOUNAKI BY PAPAIOANNOU

Νέο κατάστημα στον
Ναυτικό Όμιλο
Βουλιαγμένης

Μόλις λίγες εβδομάδες έχει που άνοιξε το καινούργιο Barbounaki διά χειρός Πύργου Παπαϊωάννου στον κόλπο του Ναυτικού Ομίλου Βουλιαγμένης. Πάνω ακριβώς στη θάλασσα με θέα όλο το μπλε του κόσμου – εδώ θα κάτσεις για φρέσκο ψαράκι και θαλασσίνα, σε πεντανόστιμες συνταγές στις οποίες μας έχει συνηθίσει το Barbounaki. Με σύνθημα «Ποιοτικό Ψάρι για Όλους» το Barbounaki της Βουλιαγμένης μαγειρεύει ό,τι βρίσκουμε και στα υπόλοιπα «Μπαρμπουνάκια», μόνο που εδώ ο κατάλογος εμπλουτίζεται και με μερικά νέα πιάτα όπως το ceniche λευκού ψαριού ή τα μαύρα ταλιορίνι με ψάρια και γαρίδες (όνειρο!). Συνοδεύεις με ωραίες ετικέτες κρασιών, καλωσορίζοντας το καλοκαίρι όπως του αξίζει.

Ναυτικός Όμιλος Βουλιαγμένης, Λαιμός Βουλιαγμένης, 2102650500
www.barbounaki.gr barbounaki barbounakibypapaioannou



MAISON COLETTE

Το νέο all day
γαλλικό bistrot
στο Ν. Ψυχικό

«Να είστε χαρούμενοι. Είναι κι αυτό ένας δρόμος προς της σοφία», προέτρεπε διάσημη συγγραφέας Sidonie-Gabrielle Colette στις αρχές του περασμένου αιώνα. Κι η αλήθεια είναι πως σε αυτό το πανέμορφο γαλλικό bistrot που πήρε το όνομά του από εκείνη, δύσκολο να μη νιώσεις μια διάχυτη ευδαιμονία. Το «σπίτι της Colette», ανοιχτό από το πρωί έως το βράδυ, σε περιμένει για brunch, μεσημεριανό και βραδινό, με πιάτα όπως croques madame, entrecote Café de Paris, chateaubriand, φινετσάτα beef tartars και αυθεντικές Cremes Brulées. Κυρίαρχη θέση έχουν οι φυσαλίδες με πολύ καλές σαμπάνιες ή και cocktails σαμπάνιας, ενώ στη wine list θα βρεις περισσότερες από 100 ετικέτες. Τσούγκρισε με όποιο σου αρέσει και θυμήσου: La vie en rose!

Δημ. Βασιλείου 14, Νέο Ψυχικό
 Maison Colette maisoncolette.athens



LOLITA'S

Πεντανόστιμη ιταλική
κουζίνα
στο Ν. Ψυχικό

Ασπρόμαυρες φωτογραφίες στους κόκκινους τοίχους, δερμάτινοι καναπέδες, χαμηλός φωτισμός. Το Lolita's έχει κάτι από τον αισθησιασμό των καμπαρέ, έχει και όμως και μία κρυφή χάρη: το Lolita's Garden! Στο πίσω μέρος του εστιατορίου σε περιμένει ένας πολύ ιδιαίτερος, ολάνθιστος κήπος, ιδανικός για τα ραντεβού σου. Είναι το τέλειο σημείο για τις καλοκαιρινές σου εξόδους, ειδικά αν σε αυτό το ειδυλλιακό περιβάλλον προσθέσουμε και τη μεγάλη νοστιμιά της Lolita. Πληθωρικές μακαρονάδες, αέρινη φοκάτσια, εκπληκτικές πίτσες και βιτέλο τονάτο, ένα φινετσάτο μοσχαρίσιο καρπάτσο που λιώνει στο στόμα... Το Lolita's αγαπά την ιταλική κουζίνα όσο κι εσύ.

Λ. Κηφισίας 340, Ν. Ψυχικό, 2107548350
 Lolita's Athens lolitas.athens



TALKING BREADS

Ο βασιλιάς του
street food και
στον Χολαργό

Ροκ μουσική, new age αισθητική, fun ατμόσφαιρα. Το νέο Talking Breads στον Χολαργό είναι το street food στέκι που ονειρευόμασταν. Αν ανήκεις ανάμεσα σε αυτούς που αγάπησαν με πάθος το λαχταριστό μπρεγκεράδικο των Εξαρχείων, τότε κι εσύ θα λατρεύσεις το νέο του αδερφάκι που άνοιξε σε ένα πολύ μεγαλύτερο χώρο – πράγμα που σημαίνει ότι πλέον μπορείς να απολαύσεις το αγαπημένο σου street food επιτόπου! Στο νέο κατάστημα συναντάμε όλες τις street food λικουδιές που ξέρουμε (τα ακαταμάχητα burgers, τα ασυναγώνιστα σάντουιτς και τα τρομερά pizza rolls), αλλά και μία ακόμη έκπληξη: ζουμερά κρεατικά κατευθείαν από τη Rotisserie (κοτόπουλο, χοιρινό, αρνί και μοσχαρίσιο striploin στη σούβλα). Όπως στο κατάστημα των Εξαρχείων, έτσι και σε αυτό του Χολαργού, όλα γίνονται εδώ από την αρχή ως το τέλος. Αυτό είναι άλλωστε και το μυστικό της μεγάλης επιτυχίας: το μπιφτέκι που ζυμώνεται στο χέρι, οι χειροποίητες σος, το απίστευτο βουτυρένιο ψωμάκι brioche, τόσο κολασμένα νόστιμο που άνετα τρώγεται και σκέτο, ακόμη και το φανταστικό ψωμί που φτιάχνουν οι ίδιοι καθημερινά εδώ!

Λ. Μεσογείων 232, Χολαργός, 210 6528722 / Σπύρου Τρικούνη 11, Εξάρχεια, 2111839731
www.talkingbreads.gr Talking Breads talkingbreads.athens

Gourmet (its a cultural idea associated with the eating and drinking of fine food is characterized by their taste which is refined and elegant and by the level of meals that are served and the presentation of the food.



FINE DINING



AMBER CELLAR

Αυθεντική ελληνική κουζίνα με σύγχρονες πινελιές στο λιμάνι του Πειραιά

Το νέο all-day bar & restaurant ήρθε για να αποτελέσει σημείο συνάντησης για τους λάτρεις της γαστρονομίας προσφέροντας ένα μοναδικό ταξίδι γεύσεων στην ελληνική κουζίνα. Εμπνευσμένο από την ιστορία του κτιρίου όπου φιλοξενείται, το Amber Cellar Bar & Restaurant βρίσκεται στο ισόγειο του νέου αστικού lifestyle ξενοδοχείου του Πειραιά, Mitsis N'U Piraeus Port.

Ο Δημήτρης Στειακάκης, Executive Chef του Ομίλου Mitsis, και ο chef Στέλιος Μάκαρης έχουν δημιουργήσει πιάτα που συνδυάζουν αρμονικά την παράδοση με την καινοτομία, έχοντας πάντα στο επίκεντρο τα τοπικά υλικά. Ξεχωρίζει η ανοιχτή κολοκυθόπιτα Ευρυτανίας με χειροποίητο φύλλο, παρθένο ελαιόλαδο, ανθότυρο και κρέμα ξινόγαλο, καθώς και τα αφράτα σουτζουκάκια με κύμινο, φρέσκια ντομάτα, αφρό φέτας και chips πατάτας. Από τα κυρίως πιάτα, αξίζει να δοκιμάσετε τον βακαλάο με πουρέ σελινόριζας, chips λαχανίδας και σάλτσα λεβάντας, καθώς και το αρνάκι με ζεστή μελιτζανοσαλάτα, σκόνη πράσου και γιαούρτι στραγγιστό.

Εκτός από τα εκλεκτά πιάτα, μπορείτε να απολαύσετε, μια μοναδική λίστα με ελληνικά κρασιά, καθώς και cocktails με έμφαση στα ελληνικά αποστάγματα. Η λίστα, που έχει επιμεληθεί ο Beverage Consultant Χρήστος Χουσεάς, περιλαμβάνει μεταξύ άλλων: την ελληνική «Tiki Margarita» με βάση το Αγιονέρι του Τσιλιλή, το Ziggy όπου το Oporist δένει με γεντιανή και ανανά, το Amber Negroni βασισμένο στο Dry River και το Veroni Rosso, ενώ στη spirit list προσφέρεται μεταξύ άλλων το Plantae από τη Σύρο, το Lost Lake από την Πέτρα Βοιωτίας, αλλά και το Manifesto από τη Θεσσαλία κ.ά.

Στον εσωτερικό χώρο του Amber Cellar οι επισκέπτες θα ανακαλύψουν το έργο τέχνης του κορυφαίου Έλληνα καλλιτέχνη Κωνσταντίνου Κακανιά, μια τοιχογραφία εμπνευσμένη από την τοπική και πολιτιστική κληρονομιά, την τέχνη και φιλοσοφία της Ελλάδας – όλα στοιχεία που αποπνέουν τη μοναδικότητα του μέρους. Η τέχνη έχει κυρίαρχο ρόλο σε ολόκληρο το ξενοδοχείο με τα καλλιτεχνικά έργα του Κώστα Βαρώτσου και Cacao Rocks να κοσμούν τους αίθριους χώρους.



INFO

Αριστείδου 16-20
Πειραιάς, 2144091060
www.mitsis.com/en/hotels/nu-piraeus-port/restaurant/amber-cellar
f amercellar
@ amercellar

Μέσα στο Grand Resort Lagonissi, το διαμάντι αυτό της Αθηναϊκής Ριβιέρας, θα ανακαλύψεις ένα από τα πιο νόστιμα εστιατόρια της πόλης. Το Captain's House, με το εμβληματικό ξύλινο deck του που μοιάζει να ίπταται πάνω από τη θάλασσα, είναι από τα εστιατόρια εκείνα που πρέπει να επισκεφθείς τουλάχιστον μια φορά στη ζωή σου. Ιδανική στιγμή για να βρεθείς εδώ είναι η ώρα του μαγικού ηλιοβασιλέματος, ακριβώς το λεπτό που ο ήλιος βουτά στη θάλασσα και ο ουρανός παίρνει τις αποχρώσεις που μας κάνουν να ονειρευόμαστε.

Η μοναδική θέα, το ατμοσφαιρικό deck, η κομψή πολυτέλεια του Captain's House είναι όλα τους πολύ καλοί λόγοι για να μπει στο αυτοκίνητο με προορισμό τη νότια πλευρά της πόλης, αλλά όχι οι κυρίαρχοι. Πρωταγωνιστής σε αυτή την παράσταση με φόντο τη θάλασσα είναι το φαγητό. Στην απαστράπτουσα κουζίνα του Captain's House το μενού επιμελείται ο Χρύσανθος Μανωλόπουλος, ένας εξαιρετικός σεφ, γνωστός για την εμμονή του στην ολόφρεσκη πρώτη ύλη και τις φινετσάτες γεύσεις.

Για τη δημιουργία του συγκεκριμένου μενού ο Χρύσανθος επηρεάστηκε από τα ταξίδια του ανά τον κόσμο, αλλά και από τις δικές του αγαπημένες γεύσεις. Το αποτέλεσμα είναι πιάτα που έχουν ως βάση τους τη μεσογειακή κουζίνα, αλλά απογειώνονται χάρη σε κάποιες μελετημένες fusion πινελιές. Ένα τέτοιο παράδειγμα είναι το Μαγιάτικο ταρτάρ με πίκλα φινόκιο, μάνγκο, αυγά σολομού και ένα σορμπέ γιασούρτι με yuzu (!), κορυφαία επιλογή, ειδικά αν σου αρέσουν τα ωμά. Πιάτο πληθωρικής νοστιμιάς είναι και το Καλκάνι, που γίνεται ποσέ σε ελαιόλαδο αρωματισμένο με ginger και lemongrass, και ύστερα σερβίρεται μαζί με μορχέλες, τοπιναμπούρ, σπανάκι και μια μαγική σάλτσα με Μοσχάτο Αλσατίας. Η Καραβίδα με καμένο καλαμπόκι, ζωμό dashi και passion fruit είναι πιάτο που εντυπωσιάζει με τις εντάσεις του – σίγουρα δεν αφήνει κανένα ασυγκίνητο. Αλλά το πιάτο που όλοι οι θαμώνες ζητούν ξανά και ξανά είναι το Spaghetti Grossi με καβούρι, τρούφα, miso και καπνιστό αυγό. Πρόκειται για μακαρονάδα θρυλική, με βαθιά umami γεύση που θα θυμάσαι για μέρες μετά.

Όλα αυτά συνοδεύονται ιδανικά με κάποια ετικέτα κρασιού από την άκρως πληθωρική wine list, που υπογράφει ο sommelier Χρήστος Σαλίβερος. Εδώ θα ανακαλύψεις μια πληθώρα επιλογών από τους αμπελώνες της Ελλάδας και του κόσμου, όλες τους εξαιρετικές.

Extra tip: Το Captain's House διαθέτει και degustation menu και μάλιστα σε πραγματικά value for money τιμές.



CAPTAIN'S HOUSE

Αξέχαστη γαστρονομική εμπειρία
στην Αθηναϊκή Ριβιέρα



INFO

Grand Resort Lagonissi
406 χλμ. Αθηνών -
Σουνίου
2291076000
www.lagonissiresort.gr
f Grand Resort
Lagonissi
g grandresort
lagonissi

Η αλήθεια είναι ότι δεν ξέρεις πού να πρωτοστρέψεις το βλέμμα. Στο τεράστιο (μεγαλύτερο δεν έχεις δει) ενυδρείο με τα εξωτικά ψάρια που κολυμπούν ανέμελα; Στην ταξιδιάρικη σάλα; Στην αρχιτεκτονική που σου κόβει την ανάσα; Ή μήπως στο ειδυλλιακό deck που μοιάζει με κατάρωμα πολυτελούς γιοτ, πανέτοιμο να σαλπάρει για μέρη μακρινά; Το εστιατόριο Kohylia μέσα στο 5αστερο ξενοδοχείο Grand Resort Lagonissi, ήταν πάντοτε η αφορμή για μία εξωτική απόδραση από την πόλη. Αλλά από τη στιγμή που υποδέχτηκε στην κουζίνα του τον διάσημο και πολυβραβευμένο σεφ Θάνο Στασινό, η λαχτάρα μας να το επισκεφθούμε μεγάλωσε ακόμη παραπάνω.

Ο Θάνος Στασινός είναι από τους Έλληνες σεφ που γνωρίζει όσο λίγοι τα μυστικά της Νικκεί κουζίνας, δηλαδή το πάντρεμα της περουβιανής με την ιαπωνική γαστρονομία. Με πλούσια εμπειρία και βαθιά γνώση που συγκέντρωσε από τα ταξίδια του στο Περού, είναι ο καταλληλότερος καθοδηγητής για να μας ξεναγήσει στα κρυφά μονοπάτια της εξωτικής αυτής κουζίνας. Δεν νομίζω ότι κανείς άλλος φτιάχνει ceviche όπως εκείνος (σ.σ. στα Kohylia θα ανακαλύψετε την αυθεντική συνταγή για ceviche, όπως προστάζει η παράδοση του Περού, με λαβράκι, γλυκοπατάτα, κόλιανδρο και πιπεριές Aji Amarillo).

Εκτός, όμως, από ειδήμων της Νικκεί κουζίνας, ο Θάνος Στασινός είναι (πρώτα απ' όλα) ένας εξαιρετικός σεφ. Αυτό σημαίνει πως εξερευνά ασταμάτητα, πειραματίζεται και τελικά δημιουργεί πιάτα που αποτυπώνονται στη γευστική μας μνήμη. Στο μενού του Kohylia προτείνει κάτι διαφορετικό, κάτι στα αλήθεια πρωτοποριακό, παντρεύοντας παραδοσιακές ελληνικές συνταγές με την ιαπωνική φιλοσοφία. Κάπως έτσι βρίσκεσαι μπροστά σε ένα Nigiri... στιφάδο (!) με χέλι που μαγειρεύεται στιφάδο και κρέμα από πράσινο τσάι matcha, ή στα απαράμιλλης νοστιμιάς ιαπωνικά Gyoza που σερβίρονται με ιβηρικό χοιρινό, κρέμα πράσου και αφρό αυγολέμονου, παραπέμποντας στο χοιρινό πρασοσέλινο – και τα δύο αυτά πιάτα είναι από τα πρώτα που πρέπει να δοκιμάσεις. Μη μείνεις μόνο σε αυτά. Την προσοχή σου αξίζουν επίσης τα στρείδια με μπεσαμέλ chorizo, τα ψητά χτένια με σάλτσα rocotto και κάθε ένα από τα signature rolls του καταλόγου.

Ιδανική συνοδεία για κάθε γεύμα αποτελεί πάντα ένα καλό ποτήρι κρασί και εδώ θα βρεις απολύτως τα καλύτερα. Ταξίδεψε στους αμπελώνες του κόσμου μέσα από την πλούσια wine list, κι αν χρειάζεσαι βοήθεια στην επιλογή ζήτη την από το έμπειρο και πάντα πρόθυμο service – θα βρει στη στιγμή το κατάλληλο κρασί για εσένα.

Extra Tip: Ενδεικτικό της ποιότητάς τους είναι το γεγονός ότι τα Kohylia έχουν διακριθεί με FNL Βραβείο.



Ο πολυβραβευμένος σεφ
Θάνος Στασινός



KOHYLIA

Νικκεί κουζίνα από τον πολυβραβευμένο
σεφ Θάνο Στασινό



INFO

Grand Resort Lagonissi
40ο χλμ Αθηνών-
Σουνίου
2291076000
www.lagonissiresort.gr
 Grand Resort
Lagonissi
 [grandresortlagonissi](https://www.instagram.com/grandresortlagonissi)



FRANKIE

Η αυθεντική
ιταλική κουζίνα
στα καλύτερά της

Το εστιατόριο Frankie συνδυάζει την κομψότητα της Ιταλίας με τη ζωντάνια της Νέας Υόρκης, δημιουργώντας ένα ατμοσφαιρικό περιβάλλον με ρουστίκ αισθητική που σε κερδίζει από την πρώτη στιγμή. Η κουζίνα του ακολουθεί τη farm-to-table φιλοσοφία του Ομίλου nice n easy, προσφέροντας αυθεντικές ιταλικές γεύσεις με φρέσκα, εποχιακά υλικά από τοπικούς προμηθευτές. Το ανανεωμένο καλοκαιρινό του μενού περιλαμβάνει μια μεγάλη ποικιλία από φρέσκα χειροποίητα ζυμαρικά, πίτσες, κρεατικά, ψάρια και θαλασσινά, με πιάτα όπως το ceviche σολομού με λεμόνι και τσίλι και τα arancini γαρίδας, ενώ διατίθενται gluten-free και lactose-free επιλογές.

Extra tip: Έως τις 30 Ιουνίου μπορείτε να δοκιμάσετε μερικά από τα νέα πιάτα του μενού συνοδεία εκλεκτών κρασιών.

INFO

Σκουφά 42, Αθήνα, 2103647052
info@frankierestaurant.gr

Ώρες λειτουργίας: Καθημερινά
10:00 - 00:00

f frankie

@frankie.restaurant



THE AMOROUS PROJECT

Γεύσεις και ξεχωριστές
κουλούρες

Το Amorous εμπνέεται από τη Νέα Υόρκη των αρχών του 20ού αιώνα, προσφέροντας μια γαστρονομική εμπειρία που μας ταξιδεύει. Το μενού του περιλαμβάνει δημοφιλή πιάτα της ιταλικής και νεοϋορκέζικης κουζίνας με μεσογειακές επιρροές και την υγιεινή φιλοσοφία farm to table του Ομίλου nice n easy. Ζητήστε το ριζότο μέσα σε κεφάλι παρμεζάνας με άγρια μανιτάρια και μαύρη τρούφα, αλλά και την εντυπωσιακή μαύρη πίτσα με χειροποίητο παστράμι και τυρί fontina. Επίσης, τα signature cocktails εντυπωσιάζουν με την παρουσίασή τους, ενώ το εξαιρετικό πρωινό ολοκληρώνει τη μοναδική γαστρονομική εμπειρία.

INFO

Αγίου Δημητρίου 8, Κηφισιά
210 8089890

www.theamorousproject.com

f The Amorous Project

@theamorousproject_



LYRA

Γευστικά ταξίδια
στη γραφική Πλάκα

Στην καρδιά της Αθήνας, στη γραφική γειτονιά της Πλάκας, το εστιατόριο Lyra συνδυάζει παραδοσιακά και σύγχρονα στοιχεία της ελληνικής κουζίνας, προσφέροντας μια ιδιαίτερη γαστρονομική εμπειρία.

Όλα τα πιάτα μαγειρεύονται με αγνές πρώτες ύλες και ποιοτικά προϊόντα, με έμφαση στην τοπικότητα και την εποχικότητά τους. Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, βιολογικό ελληνικό κρασί, φρέσκα θαλασσινά και κρέατα από τοπικούς παραγωγούς, εποχιακά λαχανικά και φρούτα συνδυάζονται δημιουργώντας νόστιμες και μοναδικές γεύσεις. Το μενού περιλαμβάνει πλήθος επιλογών, καθώς και vegan και vegetarian πιάτα. Δοκιμάστε το καρπάτσιο μόσχου με ντρέισινγκ από κάπαρη και αντζούγιες, το σπιτικό χοιρινό γύρο ή τα σουβλάκια προβατίνας με σάλτσα chimichurri. Προσφέρει επίσης signature cocktails και ελληνική live μουσική κάθε βράδυ μετά τις 19.00.

INFO

Λυσίου 12, Αθήνα, 2103229727
info@lyrarestaurant.gr

Ώρες λειτουργίας:
09:00 am - 00:30 pm

f Lyra

@lyra_athens



NICE N EASY

Ο απόλυτος all day
προορισμός για
healthy γαστρονομική
απόλαυση

Το nice n easy, στο κέντρο του Κολωνακίου, με cozy περιβάλλον, φιλική εξυπηρέτηση και εξαιρετική κουζίνα, αποτελεί ιδανική επιλογή για κάθε περίπτωση. Η υγιεινή διατροφή είναι στάση ζωής για το nice n easy, που ακολουθεί τη φιλοσοφία farm-to-table. Το εστιατόριο προσφέρει πιάτα με φρέσκα υλικά από μικρούς τοπικούς παραγωγούς, βιολογικά προϊόντα και ποικιλία υπερτροφών. Το μενού περιλαμβάνει signature πιάτα εμπνευσμένα από θρυλικές προσωπικότητες του Hollywood, όπως το Daniel Craig με vegan ψωμί από καρότο, μπιφτέκι falafel, κρέμα από ντομάτα και πιπεριά Φλωρίνης με γλυκοπατάτα. Προσφέρει, επίσης, vegetarian και gluten-free επιλογές, πλούσιο πρωινό, αλλά και ποιοτικό καφέ!

INFO

Ομήρου 60, Κολωνάκι, 2103617201

Ώρες λειτουργίας: Δευτέρα -
Κυριακή 9.00 πμ - 12.00 πμ

kolonaki@niceneasy.gr

f nice n easy

@niceneasy

Στον 4ο όροφο του Εθνικού Μουσείου Σύγχρονης Τέχνης, το NYN ESTI προσφέρει μια πρωτοποριακή γαστρονομική εμπειρία που αγγίζει τις αισθήσεις και διευρύνει τους γευστικούς ορίζοντες. Ο κομψός και ατμοσφαιρικός χώρος σε απόλυτη αρμονία με την αρχιτεκτονική του ΕΜΣΤ και με την πανοραμική θέα στην Αθήνα να κόβει την ανάσα, σε προϊδεάζει για την εμπειρία που πρόκειται να ζήσεις. Το ταξίδι της γεύσης ξεκινά με το μενού «Βιότοπος», μια ωδή στην ελληνική γη. Ο βραβευμένος chef Σταμάτης Μισομικές, με το όραμα και τη δεξιοτεχνία του, ηγείται μιας ομάδας που συνδυάζει την παράδοση με σύγχρονες τεχνικές και βιώσιμες πρακτικές. Κάθε πιάτο είναι μια μικρή ιστορία που ξετυλίγεται με προσεκτικά επιλεγμένα, δυσεύρετα και εποχιακά υλικά. Χορτοφαγικές επιλογές στη «Χλωρίδα», πρωτεΐνες από τη γη στην «Πανίδα», και γεύσεις από τη θάλασσα στο «Αλς», συνθέτουν μια συμφωνία γεύσεων που αγγίζει όλες τις αισθήσεις. Κάθε μπουκιά είναι μια έκπληξη, μια ανακάλυψη, μια βουτιά απόλαυσης σε έναν κόσμο γεμάτο αρώματα και υφές.

Στο NYN ESTI, η γαστρονομία αγγίζει τα όρια της τέχνης. Η αφήγηση κάθε πιάτου, η παρουσίαση, η τοποθέτηση των υλικών στα κεραμικά πιάτα εμπνευσμένα από την αρχαία ελληνική τέχνη κι η ατμόσφαιρα, συνθέτουν μια ονειρική εμπειρία που αγγίζει την ψυχή. Ο chef, συνδυάζοντας το θέατρο, την τέχνη, την επιστήμη και την τεχνολογία, μετατρέπει κάθε γεύμα σε μια παράσταση. Με απόλυτο σεβασμό στο φυσικό περιβάλλον, το εστιατόριο λειτουργεί με βιώσιμες πρακτικές, στοχεύοντας να μειώσει το περιβαλλοντικό του αποτύπωμα. Χρησιμοποιούνται ριζώματα και υλικά με ολιστικό τρόπο, ενώ η μηδενική αποβολή (zero waste) αποτελεί βασική του αρχή. Προτιμούνται τοπικά και οικολογικά προϊόντα, ενώ νερό και ηλεκτρισμός χρησιμοποιούνται με σύνεση. Αξιοποιούνται βιώσιμες συσκευασίες και σκεύη, ενώ συνεργάζεται με καλλιτέχνες που προάγουν τη βιωσιμότητα. Το εστιατόριο υποστηρίζει δράσεις για τη χλωρίδα και την πανίδα της χώρας συμμετέχοντας ενεργά.

Το NYN ESTI αποτελεί έναν χώρο όπου η γαστρονομία συναντά την τέχνη και την ιστορία, η παράδοση αγκαλιάζει την μοντέρνα αισθητική, η βιωσιμότητα γίνεται τρόπος ζωής και η γεύση μετατρέπεται σε τέχνη.

Extra tip: Το Nyn Esti προσφέρει μια μοναδική εμπειρία που συνδυάζει υψηλή γαστρονομία, κομψό περιβάλλον και θέα στην Ακρόπολη, καθιστώντας το ιδανικό για κάθε είδους εταιρικό event. Είτε πρόκειται για ένα επίσημο δείπνο, ένα cocktail party ή μια χαλαρή συνάντηση με φίλους ή συνεργάτες, το Nyn Esti μπορεί να προσαρμοστεί σε κάθε ανάγκη. Το έμπειρο και φιλικό προσωπικό του εστιατορίου θα σας βοηθήσει να οργανώσετε κάθε λεπτομέρεια, εξασφαλίζοντας μια άψογη εκδήλωση.



NYN ESTI

Πρωτοποριακή γαστρονομία
στο Εθνικό Μουσείο Σύγχρονης Τέχνης



INFO

Λεωφ. Ανδρέα
Συγγρού 51-53, Αθήνα
6989438866
Ώρες Λειτουργίας:
Τρίτη έως Κυριακή
01:00 pm – 05:00 pm
και 07:00 pm – 00:00
www.nynesti.gr
 [nynesti](https://www.facebook.com/nynesti)
 [nynesti](https://www.instagram.com/nynesti)

Στο πιάτο μπροστά σου βρίσκεται ένα μικρό βουνό αχνιστών ζυμαρικών. Μικρά κομμάτια καπνιστής pancetta ξεπροβάλλουν από την πλούσια παχύρρευστη σάλτσα που έγινε με κρόκο αυγού και αυθεντικό πεκορίνο. Στριφογουρίζεις το πιρουνί στο spaghetti, στην πρώτη μπουκιά κλείνεις αυθόρμητα τα μάτια. Είναι αυτή η καλύτερη carbonara που έχεις φάει στη ζωή σου; Είναι. Αλλά δεν είναι η μοναδική μακαρονάδα που θα σε κάνει να επιστρέψεις στο Cupola.

Η Ιταλική τραττορία της οδού Ευφορίωνος είναι μία μικρή Ιταλία μέσα στο Παγκράτι. Στην ανοιχτή κουζίνα της μαγειρεύει συνταγές της ιταλικής παράδοσης, και το κάνει με έναν τρόπο που δεν ξεχνά η γευστική σου μνήμη. Κάθε μακαρονάδα που θα δοκιμάσεις (ειδικά αυτές με τα φρέσκα ζυμαρικά...) θα στριφογουρίζει για καιρό στο μυαλό σου, έτσι που πριν περάσουν πολλές μέρες θα την αναζητήσεις ξανά. Το ίδιο συμβαίνει και με την ακαταμάχητη πίτσα, τη βέρα Ναπολιτάνα. Το ζυμάρι της ωριμάζει για 72 ώρες, ύστερα «στολίζεται» με τα πιο εκλεκτά υλικά και ψήνεται επιτόπου. Σε εσένα φτάνει καυτή, με όλη την πληθωρικότητα των αρωμάτων της, πώς γίνεται να της αντισταθείς; Προτείνουμε την Pizza Margherita Bufala, με σάλτσα ντομάτας San Marzano, αρωματικό βασιλικό και κρεμώδη Mozzarella di bufala. Δοκιμάζοντάς την καταλαβαίνεις πόση σημασία έχει δοθεί στην πρώτη ύλη, το Α και το Ω κάθε αυθεντικά Ιταλικής πίτσας.

Από το τραπέζι σου δεν πρέπει να λείπει ούτε το Vitello Tonnato, ακόμη ένα εμβληματικό πιάτο της ιταλικής κουζίνας, που εδώ γίνεται με νουά μόσχου, σάλτσα tonnata, ραπανάκι, παστό λεμόνι και κάπαρη. Τα Arancini Bolognese είναι μία ευχάριστη, πρωτότυπη έκπληξη – χρυσαφένιες κροκέτες από risotto με μοσχάρισιο κιμά Bolognese που έρχονται πάνω σε γενναιόδωρη κρέμα παρμεζάνας. Στο τέλος, μην παραλείψεις με τίποτα το tiramisu. Με mascarpone, marsala και κακάο είναι το τέλειο κλείσιμο σε ένα τέλειο γεύμα. Το οποίο γεύμα σίγουρα απογειώνεται, αν το συνοδεύσεις με κάποια ετικέτα του ελληνικού ή του ιταλικού αμπελώνα – στην ενημερωμένη wine list θα ανακαλύψεις πάνω από 100, πολλές από αυτές και σε ποτήρι. Κάπως έτσι ολοκληρώνεται το γευστικό ταξίδι σου στην Ιταλία. Μέχρι να αρχίσει πάλι από την αρχή... Arrivederci!



CUPOLA

Μία αληθινή Ιταλία στο Παγκράτι



INFO

Ευφορίωνος 13
Παγκράτι, 2114117444
www.cupola.gr
f Cupola
@cupola_trattoria

Τα φιλετάκια προβατίνας τσιτσιρίζουν στη σχάρα, ο στρουμπουλός τζιγεροσαρμάς μόλις βγήκε από τον φούρνο, στη σούβλα σιγοψήνεται το κοκορέτσι. Θα μπορούσες να είσαι σε ταβέρνα οποιουδήποτε απόμερου (και μερακλίδικου) ελληνικού χωριού, κι όμως όχι. Βρίσκεσαι στην καρδιά της Αθήνας, η πάντα ζωντανή Μιχαλακοπούλου εκεί έξω το επιβεβαιώνει. Το Ox άνοιξε, έφερε τα πάνω κάτω και πολύ μας άρεσε.

Με αρχηγό στην κουζίνα τον πολυβραβευμένο σεφ Μιχάλη Νουρλόγλου, το Ox προσφέρει όλα αυτά που συναντάμε στις παραδοσιακές ταβέρνες ανά την Ελλάδα, όχι διαφορετικά, μα σε μια πολύ πιο προσεγμένη και σύγχρονη εκτέλεση. Θα λέγαμε από τη μία ότι είναι μια πληθωρική ψησταριά, και από την άλλη ένα καλό εστιατόριο – γιατί δεν γίνεται να παραλείψουμε την κομψή σάλα, αλλά ούτε και τους πανέμορφους υπερσύγχρονους ξυλόφουρνους στο βάθος.

Με θέα τις φλόγες της ανοιχτής κουζίνας, έκπληκτος θα διαπιστώσεις πως το μενού του Ox έχει τα πιο τέλεια παιδάκια γάλακτος, κοκορέτσι ασυναγώνιστο, λουκάνικα σπιτικά που φτιάχνονται εδώ και μοσχοβολούν. Χώρια τα ζουμερά t-bone και οι σπαλομπριζόλες από ελληνικές μοσχίδες που ψήνονται στα κάρβουνα ή τα κοντοσούβλια που περιστρέφονται στις σούβλες. Δίπλα σε αυτά, κι άλλα αθάνατα: τζατζίκι με τα όλα του, μαϊντανοσαλάτα με σκορδάκι, κολοκυθάκια εξάισια τηγανισμένα, τυροκαυτερή, όλα τους υπέροχα. Κι αν τίποτα από αυτά δεν σε συγκινεί, αποκλείεται να μην υποκύψεις στα μαγειρευτά και τις πίτες της φοβερής μαγειρίσας Μάρως Διακάτου: μοσχάρaki με κυλοπίτες, γιουβέτσι μελωμένο, αρνάκι στον φούρνο με πατάτες (σκέτο λουκούμι!) και ένα χοιρινό πρασοσέλινο που λιώνει στο στόμα...

Όπως ίσως διαπιστώνεις, όλα τα πιάτα της ελληνικής κουζίνας που αγαπήσαμε είναι εδώ. Απλώς μαγειρεύονται με τις πιο εκλεκτές πρώτες ύλες που μπορούν να βρεθούν από χέρια έμπειρα, και ύστερα σερβίρονται σε ένα περιβάλλον από το οποίο δεν θες να φύγεις – ειδικά αν κάτσεις στην υπέροχη, δροσερή βεράντα βλέποντας το Χίλτον που ορθώνεται μπροστά σου και την κίνηση της Μιχαλακοπούλου πίνοντας κάποιο από τα πολλά ωραία κρασιά, τις ψαγμένες μπύρες και τα φρέσκα αποστάγματα που προσφέρει η πλούσια κάβα.



OX

Η ελληνική παράδοση στην ταβέρνα του σήμερα



INFO

Χατζηγιάννη Μέξη 9
Χίλτον, 210 7107070
 Ox Athens, I
 ox_athens

Στη μιλανέζικη slang η λέξη “ονίο” σημαίνει κάτι που είναι προφανές. Και η αλήθεια είναι ότι σε ένα εστιατόριο όπου μαγειρεύει ο διάσημος σεφ Πάνος Ιωαννίδης, είναι μάλλον προφανές ότι θα φας καλή ιταλική κουζίνα. Μια ιταλική κουζίνα, όμως, όπως μαγειρεύεται και σερβίρεται σήμερα, στο απόλυτο τώρα της διπλανής χώρας. Ξέχνα τις κλασικές συνταγές. Στο Ονίο η ιταλική κουζίνα είναι σύγχρονη, και για αυτό συναρπαστική. Με αυτό εννοούμε ότι εδώ θα δοκιμάσεις πιάτα που δεν έχεις ξαναφάει, signature συνταγές του σεφ που σίγουρα αξίζει να ανακαλύψει κάθε λάτρης όχι μόνο του ιταλικού φαγητού αλλά και της γαστρονομίας.

Ας αρχίσουμε από τα βασικά: πίτσα! Στο Ονίο η πίτσα φτιάχνεται όπως την κάνουν οι πιτσαρίες της Νάπολης τώρα, δηλαδή προσθέτοντας προζύμι στο ζυμάρι. Η φαινομενικά απλή αυτή προσθήκη δίνει ένα γευστικά πολύ πιο πλούσιο ζυμάρι με φουσκωτό cornicione, τόσο αφράτο και μαλακό που τρώγεται ευχάριστα και μόνο του. Πάνω σε αυτό το ζυμάρι ο Πάνος Ιωαννίδης κάνει τα μαγικά του δημιουργώντας πρωτότυπες συνταγές όπως την πίτσα Marinara με χταπόδι, αντζούγιες και σάλτσα marinara ή την Carbonara Zaferano, μία άκρως πληθωρική πίτσα με mozzarella, pancetta, κρόκο αυγού, σαφράν και Parmigiano Reggiano.

Όσο για τις θρυλικές μακαρονάδες του Ονίο αυτό που πρέπει πρώτα από όλα να ξέρεις είναι ότι γίνονται με φρέσκα ζυμαρικά – γεγονός που έχει τεράστια διαφορά στο τελικό αποτέλεσμα. Καταλαβαίνεις τι ακριβώς σημαίνει αυτό στην πρώτη μπουκιά του Spaghetti bianco-nero al Savoro (άσπρα και μαύρα ζυμαρικά με μπισκ μπαρμπονιού, φιλέτο από φρέσκο μπαρμπούνι και αυγοτάραχο) ή της απολαυστικής Cacio e pepe Tartufata με spaghetti chitarra.

Εννοείται ότι από την παραγγελία σου δεν πρέπει να λείπει ένα (τουλάχιστον) risotto – ο σεφ άλλωστε φημίζεται για αυτά. Αξεπέραστο είναι εκείνο με τα σπαράγγια και το lime, εξίσου νόστιμο και το Risotto Venticina με κρέμα πιπεριάς, κανθαρέλες και ventricina.

Όλα αυτά τα συνοδεύεις με υπέροχα κρασιά του ιταλικού –κυρίως– αμπελώνα, και πριν το καταλάβεις από το Σύνταγμα βρίσκεσαι στην Τοσκάνη...



ONIO

Σύγχρονη ιταλική κουζίνα από τον σεφ Πάνο Ιωαννίδη



INFO

Απόλλωνος 4
Σύνταγμα
2114115755
www.ovio.gr
f Onio Athens
@ovioathens

VAROULKO SEASIDE

Με νέο μενού υποδέχεται το καλοκαίρι
το εστιατόριο του Λευτέρη Λαζάρου



Παρατηρείς τα ιστιοφόρα που, σαν μαγεμένα, ακολουθούν την κίνηση του νερού. Προσπαθείς να μετρήσεις τα ιστία τους, αλλά μπερδεύεσαι, η θέα της θάλασσας σου κλέβει την προσοχή – άλλωστε από εδώ, από τη μαγική ταράτσα του Varoulko, μπορείς να την απολαύσεις σε όλο το μεγαλείο της. Η ταράτσα αυτή έχει τη φήμη της νοστιμότερης στην πόλη. Ανοίγει μόνο τα

καλοκαίρια, κι έτσι όλο τον χρόνο ανυπομονούμε να βρεθούμε εδώ. Η στιγμή έφτασε ήδη για φέτος, την 1η του Ιούνη η ταράτσα του Varoulko θα είναι πανέτοιμη να μας υποδεχτεί για ακόμη ένα καλοκαίρι, προσφέροντας το μοναδικό πράγμα που μπορεί να σε κάνει να στρέψεις το βλέμμα μακριά από όλη αυτή τη θέα: το φαγητό του Λευτέρη Λαζάρου. Από τους καλύτερους σεφ της χώρας, ο Λευτέρης Λαζάρου δεν χρειάζεται συστάσεις. Αρκεί να πούμε ότι ήταν ο πρώτος Έλληνας σεφ που έλαβε αστέρι Michelin, την πιο υψηλή γαστρονομική διάκριση, την οποία το Varoulko εξακολουθεί να κατακτά κάθε χρόνο, επί σειρά ετών. Τα πιάτα του είναι μία εμπειρία που κάθε λάτρης της γαστρονομίας οφείλει να ζήσει τουλάχιστον μια φορά στη ζωή του. Ιδανική ευκαιρία είναι τώρα που, με αφορμή το άνοιγμα της ταράτσας, το Varoulko παρουσιάζει ένα ολοκαίνουργιο μενού το οποίο και θα είναι διαθέσιμο για όλη την περίοδο του καλοκαιριού. Αξίζει να το δοκιμάσεις, και με το παραπάνω.



INFO

Ακτή Κουμουνδούρου 54
Μικρολίμανο
210 5228400
www.varoulko.gr
f varoukoseaside
@ varoukoseaside

COOKOONAYA

Η σοφία και η νοστιμιά
της ελληνικής κουζίνας



Στο τραπέζι ακουμπάει η λευκή πιατέλα. Το βλέμμα της παρέας συγκεντρώνεται στο περιεχόμενο: ψάρι ημέρας (πάντα πεντάφρεσκο), πατάτες αριστοτεχνικά μελωμένες στην πλούσια σάλτσα. Μοσχομυριστό, πεντανόστιμο, τέλειο μέσα στην απλότητα του, το πιάτο αυτό, το περιβόητο Bianco του σεφ Περικλή Κοσκινά, ανήκει στα εμβληματικά πιάτα όχι μόνο του εστιατορίου αλλά όλης της Αθήνας. Ξεκινάμε από αυτό γιατί συνοψίζει όλη τη μαγειρική σοφία της Cookoovaya: οι καλύτερες ύλες του

τόπου μας (στήρες, ροφοί, φαγκριά, βοδινά ξηρής ωρίμασης, άγρια μανιτάρια, βιολογικά λαχανικά, βραβευμένα ελαιόλαδα και τυριά από όλη την Ελλάδα) σε συνταγές που μαγειρεύονται με γνώμονα την απλότητα και με τεχνικές που αναδεικνύουν την ποιότητα των υλικών, αντί να την επισκιάζουν. Αυτή η πρώτη ύλη στα χέρια του Περικλή Κοσκινά, ενός από τους καλύτερους σεφ της γενιάς του, μεταμορφώνεται σε φίνα μπουρνέτα, γιουβέτσια, σούπες, χώρια το ξακουστό Bianco, αλλά και σε υπέροχα carpaccio ή tartar – ο Περικλής είναι άσος στα ωμά. Η σάλα της Cookoovaya ακολουθεί τη μαγειρική της, σαν να λέει πως είναι οι μικρές λεπτομέρειες που κάνουν τη διαφορά. Τα υπέροχα φωτιστικά που στέλνουν το φως τους στο τραπέζι σου, η λιτή, υπέρκομψη art de la table, το λευκό που κυριαρχεί, η δροσερή μεγάλη βεράντα, η ανοιχτή κουζίνα, όλα κάνουν το γεύμα σου εδώ αξέχαστο.

Extra tip: Η Cookoovaya αποκτά και αδερφάκι στην Αντίπαρο. Έτσι, από τις αρχές Ιουνίου τη συναντάμε και στο Beach House στο Απάντημα.

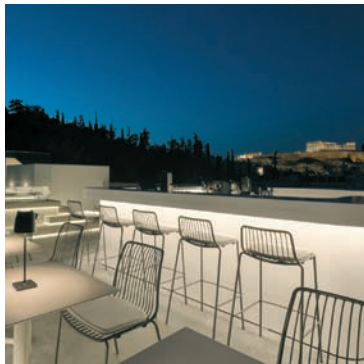


INFO

Χατζηγιάννη Μέξη 2Α,
Όπισθεν Χίλτον
2107235005
www.cookoovaya.gr
f Cookoovaya
@ cookoovaya

NEOMA

Η μαγεία της Ακρόπολης σε ένα ταξίδι γαστρονομίας και υπέροχων cocktails



Το Neoma Sky Restaurant and Bar προσφέρει φαγητό και χαλάρωση με θέα την Ακρόπολη και κορυφαία εξυπηρέτηση, που βρίσκεται στην ταράτσα του Neoma Hotel στο κέντρο της Αθήνας στο Φιλοπάππου. Αυτό που θα σας συνεπάρει είναι ο συνδυασμός της μαγικής θέας του bar με ένα signature cocktail το οποίο θα συνοδεύσετε με ιδανικά συνδυασμένα απολαυστικά πιάτα.

Το μενού του έχει επιμεληθεί ο ταλαντούχος chef Βασίλης Τουλάτος και είναι από αυτά που δεν μπορείτε να επιλέξετε να πρωτοπάρετε, καθώς περιλαμβάνει

από κλασικές αγαπημένες μέχρι καινοτόμες γαστρονομικές δημιουργίες με κοινό χαρακτηριστικό τη φρέσκια πρώτη ύλη. Αν δεν έχεις δοκιμάσει ταρτάρ μοσχαριού, στο Neoma θα είναι η τέλεια πρώτη σου φορά. Ελληνικής εκτροφής φιλέτο μοσχαρί ωρίμανσης, κρόκος αυγού κονφί, chips πατάτας, πελτές με σουσάμι και πιπερόριζα είναι ο ανατρεπτικός συνδυασμός που θα λατρέψεις. Στο Neoma θα βρεις νόστιμες premium και κανονικές κοπές κρεάτων, rísanha αρνί με espuma καπνιστής μελιτζάνας, καπνιστό γιαούρτι και τραγανή πατάτα «οφτή» – και pasta ή risotto που θα σας ταξιδέψουν στην Ιταλία.

Τελειώνοντας το γεύμα σας, το basque cheesecake με καραμέλα yuzu και passion fruit είναι ένα από τα πιο αγαπημένα γλυκά των θαμώνων του Neoma Restaurant.

Την όμορφη εμπειρία ολοκληρώνει η δροσερή ατμόσφαιρα, αλλά και η σύγχρονη γαστρονομία. Με starter πιάτο το περιζήτητο «αυγοτάραχο σε χτένι» με τρούφα ταρμά, ξύσμα μοσχολέμονου, λάδι σχοινόπρασου και τραγανό κρεμμύδι, παίρνεις μια δυνατή γεύση για το πώς θα εξελιχθεί το γεύμα. Η «σφυρίδα φρικασέ» με καμένη λαχανίδα, κρεμμύδι φρέσκο, μυρωδικά και σάλτσα αυγολέμονο είναι επίσης ένα από τα πιάτα που πρέπει οπωσδήποτε να δοκιμάσεις, καθώς ξεχωρίζει για τον συνδυασμό απλότητας αλλά και γευστικής απογείωσης. Οι λεπτές και φινετσάτες γεύσεις δεν λείπουν ούτε από τις δελεαστικές επιλογές για επιδόρπιο. Το «κοράλλι λεμόνι» με κρέμα λεμονιού, κοχύλια μάνγκο, βότσαλα μοσχολέμονου, άμμο αμυγδάλου και blu buracaso είναι μόνο μία από αυτές που αποτελούν το ιδανικό τέλος μιας αξέχαστης εμπειρίας.

Το O live Restaurant είναι ιδανικό και για πρωινές επισκέψεις καθώς το πλούσιο μενού του τόσο για πρωινό (07.00-11.00) όσο και για brunch (11.00-15.00) προσφέρει τον τέλειό τρόπο να ξεκινήσεις την ημέρα σου, με το Launch menu.



INFO

Μουσών 13, Αθήνα
2130883945
f Neoma
@neomahotel

Ο LIVE RESTAURANT

Το roof top Restaurant experience που αγαπήθηκε στη Γλυφάδα



Με θέα την παραλία της Γλυφάδας, το O live Restaurant, στο rooftop του ξενοδοχείου Dusit Suite Athens, προσφέρει ένα υπέροχο γαστρονομικό ταξίδι στη μεσογειακή κουζίνα. Πολλοί θαμώνες το χαρακτηρίζουν ως ένα από τα πιο ρομαντικά μέρη των νοτίων προαστίων για δείπνο, και όχι άδικα. Και είναι αλήθεια πως τα πιάτα με την υπογραφή του σεφ Νίκου Παντέχνη σε συνδυασμό με την ανανεωμένη wine list, αλλά και με τα signature cocktails του bar, διεγείρουν όλες τις αισθήσεις σε ένα περιβάλλον σούπερ ατμοσφαιρικό. Κεντρική φιλοσοφία του μαγαζιού αποτελεί η

αφροσύνη στη φρέσκια πρώτη ύλη της Μεσογείου η οποία «παντρεύεται» γαστρονομικά με τεχνικές και μυστικά της σύγχρονης γαστρονομίας. Με starter πιάτο το περιζήτητο «αυγοτάραχο σε χτένι» με τρούφα ταρμά, ξύσμα μοσχολέμονου, λάδι σχοινόπρασου και τραγανό κρεμμύδι, παίρνεις μια δυνατή γεύση για το πώς θα εξελιχθεί το γεύμα. Η «σφυρίδα φρικασέ» με καμένη λαχανίδα, κρεμμύδι φρέσκο, μυρωδικά και σάλτσα αυγολέμονο είναι επίσης ένα από τα πιάτα που πρέπει οπωσδήποτε να δοκιμάσεις, καθώς ξεχωρίζει για τον συνδυασμό απλότητας αλλά και γευστικής απογείωσης. Οι λεπτές και φινετσάτες γεύσεις δεν λείπουν ούτε από τις δελεαστικές επιλογές για επιδόρπιο. Το «κοράλλι λεμόνι» με κρέμα λεμονιού, κοχύλια μάνγκο, βότσαλα μοσχολέμονου, άμμο αμυγδάλου και blu buracaso είναι μόνο μία από αυτές που αποτελούν το ιδανικό τέλος μιας αξέχαστης εμπειρίας.

Το O live Restaurant είναι ιδανικό και για πρωινές επισκέψεις καθώς το πλούσιο μενού του τόσο για πρωινό (07.00-11.00) όσο και για brunch (11.00-15.00) προσφέρει τον τέλειό τρόπο να ξεκινήσεις την ημέρα σου, με το Launch menu.



INFO

Πανδώρας 3, Γλυφάδα
2144103462
@olive.glyfada

SCORPINA

Η θάλασσα κυματίζει
στο Νέο Ψυχικό



Στη Σκορπίνα είναι δεδομένο ότι η πρώτη ύλη είναι εκλεκτή και πάντα φρέσκια και εκεί στην ευρύχωρη, υπέρκομψη και φιλόξενη σάλα της θα έχεις την αίσθηση ότι το κύμα σκάει δίπλα σου κι ας είσαι στο Νέο Ψυχικό. Θα γευτείς εξαιρετικές παρασκευές με ψάρια ημέρας όπως είναι η κυκλαδίτικη βελουτέ κακαβιά ή τα tacos με ταρτάρ φρέσκου ψαριού μαριναρισμένου σε χυμούς εσπεριδοειδών, soya, ginger και σέλερι.

Στα καρπάτσιο και σεβίτσε η δουλειά που κάνει η κουζίνα είναι εξίσου εντυπωσιακή. Θα δοκιμάσεις σίγουρα το σεβίτσε από ψάρι ημέρας, γάλα τίγρης και chili αλλά και πεντανόστιμο τόνο τατάκι. Από τα κυρίως θα ξεχωρίσεις την υπέρτατη νοστιμιά ενός γιουβέτσι με ψάρι ημέρας και μυρωδικά, και σίγουρα το χέλι καρμπονάρα με κρόκο αυγού και παρμεζάνα. Με το κιλό θα βρεις να παραγγείλεις πλήθος ψαροφαγικών πιάτων από κυδώνια, γυαλιστερές, μαλάκια –εκλεκτή η γάμπαρη Αμβρακικού– και μεγάλα χορταστικά ψάρια ανάλογα με την εποχή τους, μέχρι αστακό.

Και επειδή η σωστή ψαροφαγία εκτός από χορταστική είναι και ανάλαφρη, θα παραγγείλεις και γλυκό! Το κουνεφέ κανταΐρι γεμιστό με ανθότυρο, μασκαπόνε και παγωτό καϊμάκι είναι η δική μας αγαπημένη επιλογή, αλλά και η ρανίονα με φρέσκιες φράουλες, τώρα που είναι και η εποχή τους, δεν πάει πίσω... Μπορείς να κάνεις κράτηση online.



INFO

Γρ. Ξενόπουλου 2
Ν. Ψυχικό, 2106722223
f scorpina
scorpina.seafood

ΑΣΤΑΚΟΣ

Σύγχρονη ψαροφαγία με έμπνευση
από το παρελθόν



Μπροστά ακριβώς στη θάλασσα και πλάι στο γραφικό λιμανάκι με τα ψαροκάικα απλώνει τα τραπέζια του το νέο και εξαιρετικό ψαροεστιατόριο της Γλυφάδας. Το ντεκόρ, με ψάθες, λινάτσες, παλιό, νοσταλγικό χαλίκι της ψαροταβέρνας των παιδικών μας χρόνων, δημιουργεί ένα πανέμορφο, κομψό χώρο που σε αγκαλιάζει αμέσως. Σε περίοπτη θέση η ανοιχτή σύγχρονη κουζίνα με το εντυπωσιακό τζάκι, που στις φωτιές του ετοιμάζονται όλες οι επιλογές «της ώρας». Ο Consultant chef Άγγελος Μπακόπουλος και ο head chef Αριστοτέλης Ζέρβας μαγειρεύουν με μπότο τους το “hook to fork”, ανασύροντας μαζί και έννοιες όπως γνησιότητα, ειλικρίνεια, απλότητα,

μοίρασμα, ελληνικότητα. Ό,τι δοκιμάσει κανείς εδώ, από τη σαλάτα της τράτας, την οστρακομακαρονάδα και την αθρινόπιτα μέχρι τα πεντάφρεσκα ψάρια είναι ένα... μακροβούτι στις ελληνικές θάλασσες! Θα ξεκινήσεις με τη μεγαλύτερη συλλογή ελληνικών μεζέδων που έχεις ποτέ δει, με πεντάφρεσκα όστρακα, υπέροχη ταραμοσαλάτα και απίστευτα νόστιμο χταποδάκι, θα συνεχίσεις με σπιτική λακέρδα που εδώ φτιάχνεται βουτυράτι και ολόγλυκα. Εξαιρετική και η ψαρόσουπα, μελωμένη, με έντονη νοστιμιά και φρεσκάδα ψαρίσια. Το φρέσκο ψάρι που θα διαλέξεις θα το γευτείς μαστρικά ψημένο, όπως του αζίζι, αλλά και σε μαγειρευτές εκδοχές όπως μουσακάς γαρίδας, φιλέτο φρέσκου τόνου με τραχανά, σκορπίνα μπουρδέτο, χταπόδι στιφάδο. Η κάβα διαθέτει πολλές και καλές ελληνικές ετικέτες κρασιών και συμπληρώνει με πάνω από 40 ετικέτες ελληνικών αποσταγμάτων που αποζητούν τον μεζέ τους. Τα γλυκά –αδυναμία μας η «καμένη» γαλατόπιτα με σιρόπι περγαμόντο και παγωτό καϊμάκι–, ολοκληρώνουν ταιριαστά την άφθαστη ψαροφαγία. Η γεύση στον Αστακό σε ταξιδεύει στα παλιά ελληνικά καλοκαίρια, στα ξύλινα τραπέζια πάνω στο κύμα, σ’ αυτή τη γεύση την ελληνική που μπορεί και να μη χαθεί ποτέ αν τη μαγειρέψεις με σεβασμό και αγάπη.



INFO

Διαδόχου Παύλου 46,
2η Μαρίνα Γλυφάδας
2108947342
f Astakos
astakos.restaurant

STREET STEAKS & MORE

Γαστρονομική κρεατοφαγία στο Μικρολίμανο με εγγύηση ποιότητας «Street»



Εάν αναζητάτε μια μοναδική γαστρονομική εμπειρία δίπλα στη θάλασσα και η όρεξή σας ζητάει την τέλεια κρεατοφαγία, τότε το Street Steaks & More στο Μικρολίμανο είναι ο απόλυτος προορισμός. Το Street Steaks & More ανήκει στην αγαπημένη οικογένεια του Street (βλέπε Street Σουβλάκι & Street Ταβέρνα) η οποία έχει καθιερώσει την ποιοτική value for money κρεατοφαγία με εξαιρετικά κρέατα πρώτης ποιότητας. Κάθε πιάτο είναι χειροποίητο και γευστικό, φτιαγμένο με μεράκι και

προσοχή στη λεπτομέρεια. Το Street Steaks & More είναι η ιδανική επιλογή για τους λάτρεις του κρέατος και χάρη στις Premium Cut black Angus, όπως Διάφραγμα (ταλιάτα), Rib-eye, Picanha και μοσχαρίσια tomahawk που θα ικανοποιήσουν και τους πιο απαιτητικούς. Το αργοψημένο, ζουμερό σουβλάκι ταλιάτα είναι εξαιρετικό, ενώ το burger από μοσχάρι Black Angus με λαχταριστή sweet queen σως κάνει πολλούς να επιστρέφουν εδώ ξανά και ξανά. Μαζί με αυτά (και άλλα πολλά) θα απολαύσετε, επίσης, ιδιαίτερα και πεντανόστιμα πιάτα όπως μανιτάρια με καραμελωμένα κρεμμύδια, τορτίγια με σνίτσελ χοιρινού, χειροποίητο τυροπιτάρι αλλά και αυγά με πατάτες και τρίμμα παρμεζάνα, ενώ και στις σαλάτες γίνεται επίσης σπουδαία δουλειά – τέλεια επιλογή είναι αυτή με τις βίο φακές μπελούγκα, ψητή φέτα, πορτοκάλι, ντοματίνια, φρέσκο κρεμμύδι, βαρελίσιο ξίδι και ελαιόλαδο.

Extra tip: Μην χάσετε τις βραδιές σαξοφώνου κάθε Κυριακή, Τρίτη, Πέμπτη και Παρασκευή, when the sun goes down.



INFO

Ακτή Κουμουνδούρου
12, Μικρολίμανο
Τηλέφωνο κρατήσεων:
2104121881
www.streetsteaks.gr
f Street Steaks &
More - Μικρολίμανο
Πειραιάς
@streetmikrolimano

CASSEROLE

Οι συνταγές του Cucina Caruso
βρήκαν το σπίτι τους



Αν αγαπάς τη γαστρονομία, τότε σίγουρα κάποια στιγμή της ζωής σου θα έχεις βρεθεί μπροστά σε ένα κείμενο του Δημήτρη Παπαζυμούρη, ίσως και να έχεις φτιάξει κάποια από τις εξαιρετικά δημοφιλείς συνταγές του. Τότε ξέρεις ήδη ότι ο δημιουργός του Cucina Caruso (carusogr.com), είναι άνθρωπος με βαθιά και πολύπλευρη γνώση πάνω στη σύγχρονη αστική μαγειρική. Όλοι θα θέλαμε να μαγειρέψουμε για εμάς, έστω και για μια φορά. Ε, λοιπόν αυτό ακριβώς κάνει στο Casserole! Μαγειρεύουν αυτός και η ομάδα του, όπως θα το έκανε ο ίδιος σπιτί του, με την ίδια πρώτη ύλη που θα

διάλεγε και για το ψυγείο του. Έτσι έχουμε όλοι την ευκαιρία να δοκιμάσουμε το αξεπέραστο Χουνκιάρ Μπεγεντί του ή τον μουσακά που κανείς δεν φτιάχνει όπως εκείνος. Ο Δημήτρης Παπαζυμούρης στο Casserole έχει δημιουργήσει ένα ευέλικτο μενού που αλλάζει και εμπλουτίζεται σχεδόν κάθε εβδομάδα, ακολουθώντας την εποχικότητα των υλικών και το κέφι του μάγειρα. Βεβαίως οι σπεσιαλιτέ του μένουν πάντα σταθερές: εκτός από τα παραπάνω πιάτα, δοκίμασε οπωσδήποτε τα λαζάνια με αργομαγειρεμένο ραγού Μπολονέζ, μπέικον και καπνιστό τυρί Βερμού, το μοσχαρίσιο σουβλάκι με καπνιστή πάπρικα (που αγάπησαν ακόμη και αυτοί που δεν τρώνε σουβλάκι), το βιτέλο τονάτο, φυσικά τα λαχταριστά κεφτεδάκια τόσο αφράτα και συγχρόνως τραγανά που εύλογα είναι το best seller πιάτο. Αυτή την περίοδο θα βρεις επίσης υπέροχα σπιτικά ντολμαδάκια, καλύτερα ακόμα κι από της μαμάς, φρέσκες σαλάτες και πολλούς ακόμη μεζέδες. Τσουγκρίζεις διαλέγοντας κάποιο κρασί από την άκρως ενδιαφέρουσα wine list ή κάποιο φίνο ελληνικό απόσταγμα, καθισμένος σε μία από τις εξωτερικές σάλες, κάτω απ' τη δροσιά του ουρανού. Δεν θες τίποτα άλλο.



INFO

Καρδίτσας 12, Γέρακας
2106619333
www.casserole.gr
f casserolegr
@casserole_gr_bistro

(Sushi) (すし, 寿司) 鮓 is a Japanese dish of prepared vinegared rice (鮓飯, sushi-meshi), usually with some sugar and salt, plus a variety of ingredients (たけ, neto) such as ~~seafood~~ and any meat, but most commonly seafood (often raw but can be cooked).

箸



ΤΑΞΙΔΕΥΟΝΤΑΣ ΣΤΟΝ ΚΟΣΜΟ

CASA MEXICANA

Viva Mexico στο Νέο Ψυχικό



Στο διώροφο κτίριο μιας όμορφης μονοκατοικίας στο Νέο Ψυχικό θα ζήσεις την απόλυτη γαστρονομική εμπειρία του Μεξικού – το πολύχρωμο και χαρούμενο περιβάλλον θα σε βάλει αμέσως στο κλίμα της φιέστας! Θα πας εκεί σίγουρα για tacos και cocktails, αλλά όχι μόνο... σκιουφιχτά θα ξεκινήσεις με χειροποίητα nachos που θα συνοδεύσεις με εξίσου χειροποίητες παραδοσιακές salsas, όπως guacamole και sour cream. Αν είσαι λάτρης του avocado θα επιλέξεις από τις ομολογουμένως χορ-

ταστικές σαλάτες. Από τα ορεκτικά θα λατρέψεις το Angus Chili Con Carne με μοσχαρίσιο κιμά. Στα tacos έχεις την επιλογή ανάμεσα σε μαλακά σταρένια ή τραγανά καλαμποκιού. Οι συνδυασμοί είναι υπέροχοι – υπάρχει και veggie εκδοχή, αν βλέπεις αλλιώς τα πράγματα διατροφικά. Οι τρεις επιλογές σε fajitas, με κοτόπουλο, γαρίδες ή μοσχάρι είναι άλλο πράγμα! Το ίδιο και τα λαχταριστά burritos ή quesadillas. Αν είσαι της ψαγμένης κρεατοφαγίας, η Argentina Grilleria με εκλεκτές κοπές Black Angus θα σου προκαλέσει απανωτές συγκινήσεις. Τσέκαρε όμως και τα burgers γιατί και εκεί γίνεται πολύ καλή δουλειά με εξίσου διαλεχτό κιμά. Όλα τα βοοειδή είναι από συγκεκριμένη οικογενειακή φάρμα της Αργεντινής, χωρίς ορμόνες. Την ίδια ποιότητα θα γευτείς και στην αυθεντική μεξικάνικη συνταγή γύρου με 100% εκλεκτό χοιρινό κιμά και μαρινάδα με αρώματα Μεξικού. Κράτα χώρο για churros με καραμελωμένη σοκολάτα ή για ένα άλλο από τα χειροποίητα γλυκά. Δεν θα παραλείψεις και τα εκπληκτικά homemade cocktails με βάση την τεκίλα και το ρούμι.



INFO

Δημ. Βασιλείου 16
Νέο Ψυχικό
2106729275
<https://www.casamexicana.gr/>
f Casa Mexicana
Athens
casamexicana_athens

BALERO

Το μεξικάνικο παρεϊστικό στέκι των Βορείων



Η καρδιά της μεξικάνικης κουζίνας χτυπάει στη Νέα Ερυθραία και για αυτό έχει την «ευθύνη» το Balero. Σε έναν γεμάτο χρώμα χώρο, με γυναικείες φιγούρες στους τοίχους και τον υπέροχο κήπο με το σιντριβάνι στη μέση, θα απολαύσεις γνήσιες μεξικάνικες συνταγές παρέα με φανταστικά cocktails με βάση το ρούμι και την τεκίλα. Όλος ο κατάλογος είναι γεμάτος νοστιμιές με σφραγίδα εντοπιότητας και στον τομέα των πρώτων υλών δίνεται έμφαση με

κρέατα από bio φάρμα Αργεντινής. Θα γευτείς πεντανόστιμα tacos, burritos και fajitas στο μαντέμι. Οι σαλάτες είναι χορταστικές και όπως και σε όλο το μενού θα βρεις και εκλεκτές χορτοφαγικές επιλογές. Αν είσαι όμως της γνήσιας κρεατοφαγίας θα δοκιμάσεις οπωσδήποτε τις Angus κοπές από τη γκριλέρια και τα εξίσου πεντανόστιμα burgers. Το Angus Chili burger με μοσχαρίσιο μπιφτέκι, διπλό τυρί cheddar, chili con carne, bbq sauce και πατάτες τηγανητές bravas είναι η τέλεια επιλογή για σένα που θέλεις να βάλεις μια πικάντικη νότα στην εμπειρία σου. Άχαστη επιλογή είναι και το Al Pastor, ο μεξικάνικος 100% χοιρινός γύρος που συνοδεύεται με tortilla, pico de gallo, sour cream και ανανά. Το ίδιο και τα Mexican Ribs με τηγανητές πατάτες bravas ή μια λαχταριστή μπριζόλα Tomahawk με γευστική μαρινάδα από αρώματα Μεξικού. Στα επιδόρπια οπωσδήποτε θα δοκιμάσεις χειροποίητα churros και φανταστική Crema Catalana με άρωμα μαστίχας, φεγγιτίν και αποξηραμένο μάνγκο.



INFO

Χαριλάου Τρικούπη 162
Νέα Ερυθραία
2106200089
f Balero
balero_erythraia

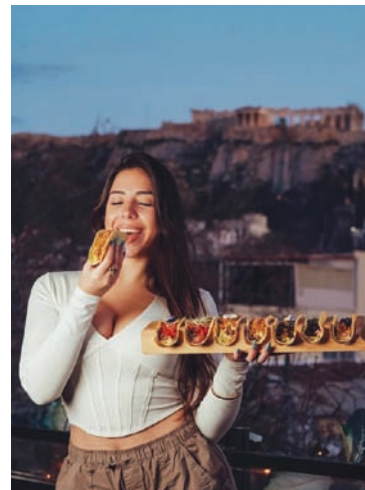
BUENA VISTA SOCIAL BAR

Το αγαπημένο μας rooftop
με μαγική θέα Ακρόπολη



Τοποθετημένο στη σκιά του Ιερού Βράχου, το Buena Vista Social Bar έχει τον Παρθενώνα σε πρώτο πλάνο. Και είναι σκέπη μαγεία να χαζεύεις την Ακρόπολη από την εξωτική αυτή ταράτσα, ενώ ταυτόχρονα πίνεις τον καφέ σου και δροσερά smoothies, τρως ένα πλούσιο brunch ή απολαμβάνεις το aperitivo σου το απογευματάκι. Βέβαια, το στέκι αυτό φημίζεται για την comfort

λατινοαμερικάνικη κουζίνα του... Καταπληκτικά tapas, ζουμερές quesadillas, πληθωρικές chimichangas, μίνι κοντοσούβλι (κοτόπουλο και χοιρινό) ή αλλιώς «churrasquitos» όπως τα λένε στο Μεξικό. Αλλά η λιχουδιά που δεν πρέπει με τίποτα να χάσεις είναι τα tacos. Πουθενά αλλού δεν θα τα βρεις τόσο νόστιμα. Βγαίνουν σε πολλές εκδοχές (με κοτόπουλο, με γαρίδες, με μοσχάρι, με χοιρινό) και είναι η ιδανική συνοδεία για το ποτό σου. Τα καταβροχθίζεις ακόμα και όρθιος. Κάντο εικόνα: στο ένα χέρι το taco σου, στο άλλο κάποιο cocktail από εκείνα τα αξέχαστα που δημιουργεί η ασυναγώνιστη μπάρα του Buena Vista. Χορεύεις στον ρυθμό της afrohouse και afrolatin μουσικής (αλλά και με επιτυχίες των 80s και των 90s όταν το πάρτι παίρνει φωτιά), και στο βάθος ξεπροβάλλει ολόφωτη η Ακρόπολη. Για κάτι τέτοιες στιγμές το Buena Vista Social bar έχει τη φήμη του «the place to be». Και πράγματι. Χειμώνα ή καλοκαίρι σε αυτήν την ταράτσα θέλεις να βρίσκεσαι.



INFO

Αγίου Φιλίππου 7
Μοναστηράκι
210 3210017
f Buena Vista
Social Bar
@ buenavistasocial
barathens

TEKILA

Αυθεντικό μεξικάνικο φαγητό και δροσερά
κοκτέιλ στην καρδιά της Αθήνας



Στο Tekila, από τη στιγμή που περάσεις την πόρτα θα νιώσεις ότι προσγειώθηκες στο Μεξικό! Ζωηρά vibes, latin μουσική και ζεστά χρώματα δημιουργούν την τέλεια ατμόσφαιρα, ενώ το εξίσου τέλειο φαγητό προσθέτει τους δικούς του «πόντους» έτσι ώστε κάθε επίσκεψη να μετατρέπεται σε μια εμπειρία για όλες τις αισθήσεις. Με σεβασμό στην κουλτούρα και στις αυθεντικές γεύσεις του Μεξικού, το μενού του Tekila προσφέρει ό,τι ακριβώς υποσχεται: ένα αξέχαστο γαστρονομικό ταξίδι. Δροσερά cocktails θα συ-

νοδεύσουν κάθε σου επιλογή για να απογειώσουν την απόλαυση, αλλά και το κέφι. Θα δοκιμάσεις οπωσδήποτε pachos παρέα με παραδοσιακές σάλτσες, όπως sour cream και guacamole, ή αν είσαι των spicy γεύσεων ranchera. Μια χορταστική σαλάτα δεν γίνεται να λείπει απ' το τραπέζι και η Tekila salad είναι η δική μας πρόταση. Οι επιλογές στα ορεκτικά είναι πολλές και όλες λαχταριστές, όπως η Chimichanga με τηγαντό burrito, chili con carne και ανανά. Τα απίθανα tacos μπορείς να τα απολαύσεις σταρένια μαλακά ή τραγανά καλαμποκιού, ενώ υπάρχει και η ορεκτική εκδοχή τους. Οι πλούσιες επιλογές σε πεντανόστιμα fajitas, burritos και quesadillas θα σεβάλουν σίγουρα σε δίλημμα, ενώ περιλαμβάνουν και vegan προτάσεις.

Στην Argentina Grilleria θα βρεις εκλεκτές κοπές Black Angus και λαχταριστά Angus burgers, με κρέατα και κιμά πρώτης ποιότητας, χωρίς ορμόνες, από βοοειδή οικογενειακής φάρμας της Αργεντινής. Δεν θα φύγεις χωρίς να απολαύσεις τα αυθεντικά χειροποίητα γλυκά, όπως η crema catalana με καβουρδισμένα καραμέλα σε sous vide.



INFO

Κολοκοτρώνη 3, Αθήνα
2103232482
www.tekila.gr
f Tekila
@ tekila_athens

ATOLE

Από την Οαχάκα στο κέντρο της Αθήνας



Το Atole ήρθε για να αλλάξει τον τρόπο που αντιλαμβανόμαστε την έννοια του μεξικάνικου εστιατορίου. Μόλις περάσεις το κατώφλι, το ενδιαφέρον θα σου κεντρίσει ο τεράστιος εμβληματικός πίνακας τριών μέτρων του εικαστικού Δημήτρη Ντόκου με τα αζτέκικα στοιχεία εμπνευσμένα από τα spiritual animals. Ο ξυλόφουρνος, που επίσης σίγουρα θα κερδίσει την προσοχή σου, είναι μια ειδική κατασκευή που ενσωματώνεται αρμονικά στον χώρο. Θα αισθανθείς αμέσως χαλαρά και οικεία μέσα σε ένα όμορφο περιβάλλον όπου κυριαρχεί η μινιμαλιστική αισθητική σε συνδυασμό με τα γήινα στοιχεία.

Το Atole προσέχει κάθε λεπτομέρεια και εισάγει το καλαμπόκι, το αλεύρι με το οποίο ζυμώνονται οι tortillitas, μέχρι και το τσίλι από μικρούς παραγωγούς του Μεξικού. Από την άλλη, ο σεφ Δημήτρης Αφεντάκης που επιμελείται το εποχιακό μενού, το οποίο αλλάζει 4-5 φορές τον χρόνο, συνδυάζει πολλά ελληνικά φρέσκα προϊόντα με αυθεντικές μεξικάνικες συνταγές. Πιάτα όπως η crispy Tostada με φρέσκια γαρίδα, φινόκιο, rhubarb και αποξηραμένο φύκι, το Pork Belly Torta, παραδοσιακό mexican street food sandwich, ο μπακαλιάρος με Silik Pak, αρχαία συνταγή με βάση τον κολοκυθόσπορο και μυρωδικά και το Aguachile με μπακαλιάρο (το ceviche του Μεξικού) είναι μερικές από τις προτάσεις που σε βάζουν με τη μία στη μεξικάνικη γαστρονομική κουλτούρα.

Ο οινολόγος Στέλιος Αναστασίου θα σε ξεναγήσει σε κρασιά από όλο τον κόσμο, σπάνιες ετικέτες premium Tequilas και Mezcal, και συναρπαστικά cocktails.

Μια επίσκεψη στο Atole είναι αρκετή για να σου δείξει ότι το Μεξικό είναι πολλά περισσότερα από τα φοκλόρ συμπτέρο, τις σημαϊούλες και τα tex mex tacos που βρίσκεις παντού.



INFO

Γριβαίων 3, Κολωνάκι
2103614961
@atoleathens

CASARECCIO TRATTORIA PIZZERIA

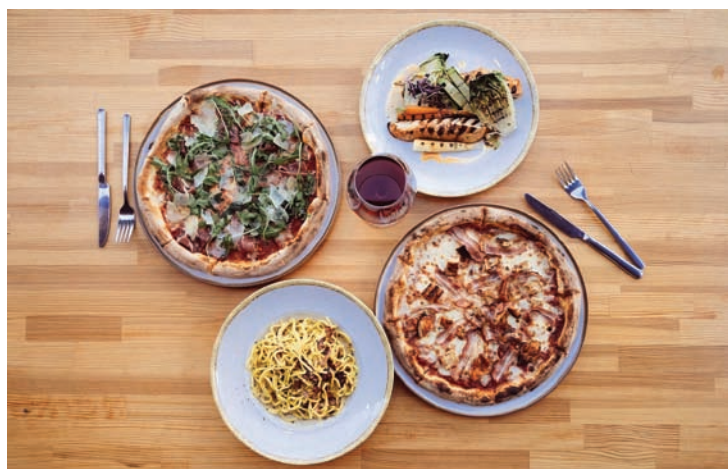
Αυθεντικές ιταλικές γεύσεις και σπιτικό φαγητό σαν να βρίσκεσαι στην Ιταλία



Casareccio στα ιταλικά σημαίνει «σπιτικό». Και η αλήθεια είναι ότι αυτή η τρατορία στον Χολαργό θυμίζει ταβέρνα με σπιτικό φαγητό κάπου στην Ιταλία. Η αισθητική του χώρου με τις μεγάλες τζαμαρίες, τα καρό τραπεζομάντλα, τα ζεστά χρώματα στους τοίχους και τα ξύλινα διακοσμητικά, όλα εξασφαλίζουν ότι θα απολαύσεις το γεύμα σου που έχει την υπογραφή του σεφ Σωτήρη Μπούτσικου μέσα σε ατμόσφαιρα σπιτικής θαλπωρής. Η πίτσα φτιάχνεται με μεράκι και χειροποίητη ζύμη που ψήνεται στον ξυλόφουρνο για να σερβιριστεί όσο λαχταριστή την έχεις ονειρευτεί. Η Ταρτούφο

με σάλτσα μανιταριών, κρέμα γάλακτος, μοτσαρέλα, μανιτάρια και λάδι τρούφας είναι μία από εκείνες που το φανατικό κοινό έχει ψηλά στη λίστα των προτιμήσεών του. Η Casareccio – η signature εκδοχή της σπέσιαλ πίτσας – με σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα, ζαμπόν, μπέικον, μανιτάρια και πιπεριά, είναι επίσης best seller συνδυασμός. Η pasta είναι και αυτή χειροποίητη και κανείς δεν μπορεί να αντισταθεί σε μία αυθεντική καρμπονάρα με σαππάγέτι, βιολογικό αυγό, πανσέτα και πεκορίνο ή σε μια cacio e pepe με πεκορίνο και κρέμα παρμεζάνας, φυστίκι Αιγίνης, ξύσμα λεμονιού και φασκόμηλο. Και στα ριζότι όμως το Casareccio κάνει θαύματα! Το βουτυρένιο Milanese με γαρίδες και σαφράν έχει τη δική του βαθιά νοστιμιά. Για να μπει όμως στα άδυτα της ιταλικής παραδοσιακής κουζίνας προτείνουμε να ξεκινήσεις με τα ορεκτικά, δικά μας αγαπημένα είναι τα περίφημα Arancini, ένα, ας πούμε, «ριζότο» σε κροκέτα, που εδώ το σερβίρουν μαζί με ραγού άγριων μανιταριών.

Extra info: Όλα αυτά τα ωραία θα συνοδεύσεις με εκλεκτές ετικέτες κρασιών από την πολύ καλά ενημερωμένη λίστα.



INFO

Ξανθόπου 84
Χολαργός
210 6563535
@casareccio_
trattoria_pizzeria

TARTUFO

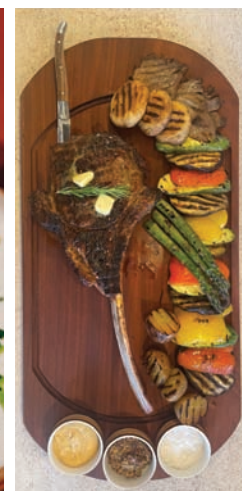
CUCINA ITALIANA

Λαχταριστές ιταλικές γεύσεις
στου Ψυρρή



Το Tartufo στην καρδιά της Αθήνας, και συγκεκριμένα στου Ψυρρή, αποτελεί τον νέο αγαπημένο προορισμό για τους λάτρεις της σύγχρονης ιταλικής κουζίνας. Ο χώρος σε κερδίζει αμέσως με την κομψότητα και την υψηλή του αισθητική, ενώ έρχεσαι και ξανάρχεσαι για τις αυθεντικές γεύσεις από τη γειτονική Ιταλία. Όπως η εμβληματική, ναπολιτάνικου τύπου, πίτσα με ζυμάρι 48ωρης ωρίμασης που φίνεται σε πετρόφουρνο.

Στο νέο ανανεωμένο μενού θα γευτείς επιλογές σε ψάρι, ιδιαίτερες κοπές εκλεκτών κρεάτων, χορταστικές σαλάτες, αλλά και μοναδικές προτάσεις σε pasta. Από τα εντυπωσιακά ορεκτικά αξίζει σίγουρα να δοκιμάσεις μοσχάρι Carpaccio με κρέμα παρμεζάνας, Ceviche με φαγκρί, χυμό εσπεριδοειδών και μυρωδικά, αλλά και Tonno con gelato με carpaccio κόκκινου τόνου και sorbet λεμόνι. Στο μενού θα βρεις και επιλογές σε φρέσκα χειροποίητα ζυμαρικά, όπως το ανεπανάληπτο Tortelloni di granchio με καβουρόψιχα, ανθότυρο και bisque οστρακοειδών. Από τα εξίσου λαχταριστά κυρίως πιάτα θα ξεχωρίσεις το Calamari, δηλαδή γεμιστό καλαμάρι με ταραμά μελιτζάνας και χαβιάρι σολομού, κι αν είσαι λάτρης του κρέατος θα δοκιμάσεις οπωσδήποτε Rib eye με μοσχάρι black angus Αργεντινής ή Tomahawk από black angus Αμερικής που... θα χρειαστείς σίγουρα παρέα για να καταφέρεσαι! Οι αχνιστές μυρωδάτες πίτσες δεν χρειάζονται συστάσεις και δεν λείπουν από κανένα τραπέζι. Πριν φύγεις μην ξεχάσεις να δοκιμάσεις το πεντανόστιμο cheesecake mango.



INFO

Αγίας Θέκλας 9, Ψυρρή
210 3315458
f TartufoCucinaltaliana
@ tartufo.athens

SCHOOL

PIZZA BAR

All day ιταλική εμπειρία
στην πλατεία της Αγίας Ειρήνης



Το School Pizza Bar στην πλατεία της Αγίας Ειρήνης το γνωρίσαμε και το αγαπήσαμε αμέσως για τη χαρά μικρού παιδιού που ξυπνάει μέσα μας κάθε φορά που μία από τις αχνιστές του πίτσες έρχεται στο τραπέζι. Τώρα ανανεώνεται για να μας χαρίσει ακόμα πιο δυνατές συγκινήσεις. Διατηρώντας τη γνωστή του αισθητική που θυμίζει τα σχολικά μας χρόνια, ο χώρος αποκτά έναν πιο εκλεπτυσμένο χαρακτήρα, ενώ και το νέο του μενού περιλαμβάνει ακόμη πιο «δυνατές»

προτάσεις με επιλογές και σε ψάρι. Οι λαχταριστές του πίτσες των 38 εκατοστών με τη χειροποίητη, λεπτή ιταλική ζύμη παραμένουν ασυναγώνιστες και δυνατό «χαρτί» του καταλόγου. Από τα ορεκτικά ξεχωρίσαμε το Cala-mari alla carbonara με ταλιατέλες καλαμαριού, guanciale και αυγό – δοκίμασέ το και θα ξετρελαθείς! Οι σαλάτες εντυπωσιάζουν με τους μοναδικούς τους συνδυασμούς, όπως η Rucola & Gorgonzola με ρόκα, σπανάκι, αχλάδι, gorgonzola, τραγανό prosciutto και vinaigrette εσπεριδοειδών. Στην κατηγορία pasta οι επιλογές είναι πολλές και όλες πεντανόστιμες, όπως η Puttanesca alla bacala με ριγκατόνι, φιλέτο μπακαλιάρου, φρέσκια ντομάτα, ελιές και κάρπαρη. Φτάνοντας στα κυρίως πιάτα θα προτείνουμε το λαυράκι φιλέτο με πατατοσαλάτα και sauce λεμονιού, ενώ για τους λάτρεις του κρέατος η Tagliata με black angus, ψητά λαχανικά και baby πατάτες αποτελεί must επιλογή. **Extra tip:** Μην φύγεις χωρίς να απολαύσεις ένα από τα συγκλονιστικά επιδόρπια, όπως το φανταστικό cheesecake με φιστίκι.



INFO

Πλατεία Αγίας Ειρήνης 8
Αθήνα, 2103251444
f School Pizza Bar
@ schoolpizzabar

TRE SORELLE

Το στέκι για νεο-ναπολιτάνικη πίτσα και χειροποίητη pasta στο Παγκράτι



Έξι χρόνια πέρασαν από την ημέρα που το Tre Sorelle στο Παγκράτι άναψε τον ξυλόφουρνο του και άρχισε η γειτονιά να μοσχομυρίζει αυθεντική ναπολιτάνικη πίτσα. Από εκείνες τις νόστιμες με το προζύμι και το τραγανό ζυμάρι 48ωρης ωρίμασης, τα ολόφρεσκα υλικά που χρειάζονται ελάχιστο χρόνο στον φούρνο των 400°C για να έρθουν στο τραπέζι σου. Αν έχεις πάει Ιταλία, στο Tre Sorelle θα νιώσεις σίγουρα ότι ξαναπήγες. Οι 12 συνδυασμοί πίτσας είναι ένας κι ένας. Θα δοκιμάσεις οπωσδήποτε την **Zucchini** με κολοκυ-

θάκι, φρέσκια μοτσαρέλα, ντοματίνια, γκοργκοντζόλα, βουβαλίσια μοτσαρέλα και φρέσκο βασιλικό, αλλά και την **Affumicata** με καπνιστή μοτσαρέλα, καπνιστή πανσέτα, κρεμμύδι, ρίγανη και πεντανόστιμη σάλτσα ντομάτας. Και αφού λατρεύεις την πίτσα θα περάσεις στα πιάτα με τα χειροποίητα κανελόνια. Θα διαλέξεις ανάμεσα σε αυτό με το σπανάκι και τη ρικότα ή τα μπολονέζ που φτιάχνονται με brio εκλεκτό κιμά μόσχου.

Θα συνοδεύσεις τη γαστρονομική εμπειρία σου με υπέροχα signature cocktails και πασίγνωστα Spritz ή με εκλεκτό κρασί. Θα περάσεις στο επιδόρπιο για να γευτείς το ασυναγώνιστο χειροποίητο τирамису και την εξίσου εξαιρετική πανακότα. Θα πας και θα ξαναπάς. Θα φροντίσεις να κάνεις κράτηση γιατί πάντα υπάρχει ζήτηση για αυτό το πανέμορφο και πάντα ολοζώντανο δημοφιλές στέκι που ξεχωρίζει και για την άψογη αισθητική του στην οποία κυριαρχεί το μαρμάρينو με το ξύλινο στοιχείο. Η κουζίνα λειτουργεί από τη 1 το μεσημέρι έως τις 12 τη νύχτα, και το βρίσκεις και στα delivery apps.



INFO

Αρχελάου 19, Αθήνα
2114072172
f Tre Sorelle
@tre_sorelle_pizza

SHISAN

Μικρές μπουκιές γεμάτες Ιαπωνία



Είσαι δεν είσαι λάτρης της ιαπωνικής κουζίνας, το Shisan Sushi Bar σου προσφέρει μια ανεπανάληπτη γαστρονομική εμπειρία που δύσκολα θα ξεχάσεις. Με εννέα καταστήματα σε όλη την Αθήνα και με ένα ακόμη νέο που έρχεται σύντομα στον Πειραιά, η επιτυχία είναι ξεκάθαρη. Στο μενού του θα βρεις γεύσεις αυθεντικής ιαπωνικής κουζίνας, αλλά και με ανατρεπτικές fusion επιρροές που σε προκαλούν να τις δοκιμάσεις όλες. Και οι τιμές; Πάντα φιλικές, κάτι παραπάνω value for money. Τα Ξακουστά Rolls του Shisan έχουν αγαπηθεί πολύ και από πολλούς. Από τα πιο δημοφιλή είναι τα νέα Naruto Rolls με σολομό, τηγανητή γαρίδα, αυγά χελι-

δονόψαρου, spicy mayo και unagi sause. Μία από τις all-time-top-classic επιλογές είναι και τα Akai Rolls. Φιλετάκι λαβράκι ελαφρώς ψημένο, τηγανητή γαρίδα, spicy mayo, crispy onions, σχοινόπρασο και akai sauce είναι ο συνδυασμός που σε ξετρελαίνει με μια μόνο μπουκιά. Και αν θες να δοκιμάσεις λίγο από όλα, υπάρχει πάντα η επιλογή του μισού πιάτου που θα σε βοηθήσει να επιλέξεις ποια είναι τα αγαπημένα σου. Πέρα από την τεράστια ποικιλία σε Rolls, στο Shisan θα βρεις πιάτα που θα σε κάνουν να καταλάβεις γιατί εδώ οι επισκέπτες γίνονται φανατικοί θαμώνες. Ένα από αυτά είναι και το νέο γευστικό Tuna Tataki, φιλετάκια τόνου με κόκκινο chilli, αυγά χελιδονόψαρου, φύκια και yuzu truffle dressing, όπως και το «εθιστικό» Caramelised Tempura Shrimps με καραμελωμένες τηγανητές γαρίδες, spicy mayo sauce και lime, πιάτο που σίγουρα θα θες να παραγγείλεις ξανά μόλις τελειώσει. Ολοκλήρωσε τη γευστική σου εμπειρία με ένα δροσιστικό cocktail από την Japanese inspired λίστα που έχει επιμεληθεί ο Ηλίας Στεργιόπουλος. Οι προσφορές συνεχίζονται στο Shisan. Happy Hour από Δευτέρα έως Σάββατο, προσφορά Τετάρτης, αλλά και Πέμπτης είναι κάποιες από αυτές.



INFO

Αθήνα/ Χολαργός/
Περιστέρι/ Γαλάτσι/
Αργυρούπολη/
Μελίσσια/ Κορυδαλλός/
Μαρούσι/ Πειραιάς
f Shisan Sushi bar
@shisan_sushi_
shisan_sushi_bar

NAPOLITIVO

Ζήσε τη δική σου dolce vita
στη Μαρίνα Φλοίσβου



Βρισκόμαστε μια ανάσα από το κέντρο της Αθήνας, στο γαλήνιο και καλοκαιρινό σκηνικό της Μαρίνας Φλοίσβου. Το Napolitino, εμπνευσμένο από την κουλτούρα και τις αγαπημένες γεύσεις της Νότιας Ιταλίας, εμφανώς επηρεασμένο (και λόγω ονόματος) από τη Νάπολη, είναι το μέρος όπου θα απολαύσεις τη δική σου «dolce vita»! Καθώς μπαίνεις στον χώρο, αισθάνεσαι τη μυρωδιά της φρεσκοψημένης ναπολιτάνικης pizza η οποία ξεχωρίζει χάρη στην ελαφριά ζύμη της που ωριμάζει για 12-24 ώρες προτού ψηθεί στους 480°C στον ξυλόφουρνο. Η μυρωδιά αυτή σε προετοιμάζει για το υπέροχο

γευστικό ταξίδι που θα ακολουθήσει. Στο Napolitino ξεκινάς το γεύμα σου με μια ποικιλία επιλεγμένων τυριών και αλαντικών και, φυσικά, με μια φρέσκια focaccia ή μια τραγανή bruschetta. Σίγουρα θα ακολουθήσει μια pizza Bufala Caprese με φρέσκια μοτσαρέλα, ντοματίνια και χειροποίητη σάλτσα pesto, αλλά και για τους λάτρεις των bianca, μια «πληθωρική» pizza Tartufata με κρέμα μαύρης τρούφας, μανιτάρια, καπνιστή πανσέτα και πεκορίνο. Φυσικά, μια δροσιστική σαλάτα Panzanella είναι ό,τι πρέπει για να συνοδεύσει το «κυρίως» σου. Και επειδή το καλοκαίρι ήρθε για να μείνει, δεν μπορούσε να λείπει από το... χέρι σου ένα δροσιστικό spritz! Το «ρομαντικό» Amalfi sunset Spritz προτείνεται, μεταξύ άλλων, για τους λάτρεις του «γλυκού», ενώ το Passion Fruit Spritz είναι μια ιδιαίτερα φρουτένια και καλοκαιρινή επιλογή που θα λατρέψεις. Το Napolitino έχει φροντίσει να κάνει τις καλοκαιρινές σου βραδιές ξεχωριστές, καθώς διοργανώνει wine tastings καθόλη τη διάρκεια του Ιουνίου. Είναι μια καλή ευκαιρία να γνωρίσεις καλύτερα ποικιλίες από κάθε γωνιά της Ιταλίας, οι οποίες θα συνοδεύονται από μοναδικές, ιταλικές γεύσεις κατευθείαν από τη «ναπολιτάνικη» κουζίνα του εστιατορίου.



INFO

Μαρίνα Φλοίσβου
2109840112
www.napolitino.gr
f Napolitino
@ napolitino

AMIGOS

Μεξικάνικο καλοκαίρι σε Γλυφάδα
και Νέα Σμύρνη



Margaritas, ήλιος, tacos και salsa είναι μερικά μόνο από τα βασικά συστατικά του Amigos Mexican Summer, της πιο αγαπημένης εποχής του χρόνου. Είναι το φημισμένο «Μεξικαίρι» και συμβαίνει στα 750 τ.μ. των τροπικών κήπων των Amigos σε Γλυφάδα και Νέα Σμύρνη κι αυτό το καλοκαίρι. Εδώ κάθε μέρα είναι μια μικρή καλοκαιρινή φιέστα, μια ωδή στο αγαπημένο mexican comfort food που συνοδεύεται από την καλύτερη margarita της

πόλης κάτω από τους ήχους της salsa που δονεί την ατμόσφαιρα. Κατά τη διάρκεια του MexiSummer θα μυηθείς στη μεξικανική γαστρονομία με enchiladas, fajitas, burritos, tacos και δροσερές ensaladas. Θα απολαύσεις όλη τη μεξικανική κουλτούρα σεβρισμένη στο πιάτο σου κάθε Τρίτη –σε Γλυφάδα και Νέα Σμύρνη– με το Guacamolive. Θα χορέψεις μέχρι τελικής πτώσης κάθε Τετάρτη στη Νέα Σμύρνη και κάθε Πέμπτη στη Γλυφάδα, με τις βραδιές live salsa παρέα με τους λατινοαμερικανούς χορευτές που θα σε πάρουν από το χέρι και θα σου δείξουν τα βήματα της αυθεντικής latin salsa. Θα ανακαλύψεις δεκάδες cocktails και παραλλαγές Margarita στη σούπερ ενημερωμένη tequileria των Amigos. Και κάπου στη μέση του Μεξικαιριού θα γιορτάσεις και την Tequila Day, ένα event που αν είσαι στην Αθήνα στις 24 Ιουλίου μην το χάσεις με τίποτα.

Καλό μας Μεξικαίρι στα Amigos Mexican Bar Restaurants!



INFO

ΓΛΥΦΑΔΑ:
Κύπρου 65Α,
2108983167
ΝΕΑ ΣΜΥΡΝΗ:
Μεγάλου
Αλεξάνδρου 70
2109332220
www.amigos.gr
f Amigos Mexican
Bar Restaurants
@ amigos.mexican



MOZZART PIZZA

Κομμάτι πίτσας
κομμάτι της τέχνης

Στο κέντρο της Αθήνας, κοντά στην πλατεία Κλαυθμώνος, βρίσκεται η Mozzart Pizza. Συνθέτοντας παιχνιδιάρικα τις λέξεις Mozzarella και art γεννήθηκε το όνομα του μαγαζιού με τις πιο περιζήτητες πίτσες της περιοχής. Βασική αρχή των δημιουργιών της είναι η χρήση ποιοτικών πρώτων υλών, είτε από την Ιταλία είτε από μικρούς Έλληνες παραγωγούς. Όταν περάσεις για ένα κομμάτι –που σίγουρα θα γίνουν δύο– δοκίμασε τη «Σπιανάτα» με μοτσαρέλα, φρέτα και σπιανάτα, το πικάντικο σαλάμι από την Ιταλία, αλλά και την «Κόπα» με μοτσαρέλα, προβολόνη και κόπα, το παραδοσιακό ιταλικό αλλαντικό. Σύντομα η Mozzart Pizza θα αποκτήσει το δεύτερό της κατάστημα στο Χολαργό και η οδός 25ης Μαρτίου 9 θα γεμίσει ιταλικά αρώματα!

INFO

Χρυσοσπηλιωτίσσης 1 Αθήνα
2103214183

Mozzart Pizza
 mozzart.athens



Ο ΙΤΑΛΟΣ

Γεύση από Ιταλία
στο Παλαιό Φάληρο

Αυθεντικές ιταλικές γεύσεις, σε έναν πολύ όμορφο και φιλόξενο χώρο στο Παλαιό Φάληρο, που εδώ και ενάμιση χρόνο μας σεβρίζει τα καλύτερα της ιταλικής κουζίνας. Όλα τα προϊόντα είναι αρίστης ποιότητας και έρχονται από την Ιταλία, ενώ χειροποίητες είναι οι pinsa και οι pasta. Θα βρείτε εξαιρετικά πιάτα όπως τις παπαρδέλες με ποικιλίαμανιταριών, sreck, σκόρδο κόνφι και gremolata, αλλά και επιλογές σε κρέας, σαν την ταλιάτα μόσχου με σπαράγγια, καλαμπόκι, ρόκα, flakes παρμεζάνας και αρωματικό λάδι. Πολλές οι επιλογές και στις πεντανόστιμες pinsa, όπως τις vegetarian Margherite bufala με σάλτσα ντομάτας, ντομάτα san Marzano, κρεμώδη βουβαλίσια μοτσαρέλα και βασιλικό, και Tartuffo με μοτσαρέλα, κρέμα τρούφας και μανιτάρια. Όλα αυτά τα συνδυάσετε τέλεια με κάποια επιλεγμένη ετικέτα από τον ιταλικό αμπελώνα καθημερινά, εκτός Δευτέρας, 13.00 με 00.00. Και delivery.

INFO

Αλκυόνης 16, Παλαιό Φάληρο
2110011130

o.italos.restaurant
 o.italos

P3 PIZZA

Pizza, Pasta, Piazza, το τρίπτυχο
επιτυχίας της ιταλικής κουζίνας
θα το βρεις εδώ



Στο P3 κάθε μπουικιά σου χαρίζει και μια διαφορετική γεύση Ιταλίας. Το project ξεκίνησε τον Απρίλιο του 2019 στην Πλατεία Υμηττού, με το όνομα να συμβολίζει τα τρία αρχικά «P» των «Pizza, Pasta, Piazza» – όλη δηλαδή τη γαστρονομική κουλτούρα της Ιταλίας που εμείς οι Έλληνες λατρεύουμε. Με προτεραιότητα την καλύτερη εξυπηρέτηση των πελατών, οι άνθρωποι πίσω από το P3 δίνουν έμφαση στην ποιότητα και τη φρεσκάδα των υλικών, αλλά και στην πλούσια αυθεντική γεύση. Έτσι, χρησιμοποιούν

μόνο ζυμάρι 24ωρης ωρίμασης το οποίο ψήνεται σε παραδοσιακό ξυλόφουρνο για να πετύχουν την πιο τραγανή και καπνιστή βάση πίτσας, ψημένη σε ξύλαελιάς και οξιάς. Δεν είναι περίεργο, λοιπόν, που πρόσφατα άνοιξε και το τέταρτο κατάστημα της αλυσίδας, το «P3 by Holy Spirit» στη Γλυφάδα, ενώ πέρα από το κατάστημα του Υμηττού, έχουν ανοίξει άλλα δύο ακόμη σε Κατεχάκη και Αγία Παρασκευή. Το εργαστήριο μάλιστα στην Αγία Παρασκευή εξυπηρετεί πελάτες τόσο λιανικής όσο και χονδρικής, ενώ σε όλα υπάρχει και η δυνατότητα delivery. Στα «οποιοδήποτε» βάλε την πίτσα «Tartufo», με κρέμα γάλακτος, mozzarella, prosciutto cotto, κολοκύθι, κρέμα τρούφας και λάδι τρούφας – από τους πιο περιζήτητους κωδικούς τους –, όπως και την πικάντικη «Diavola» με σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα και σαλάμι spianata, για την οποία συζητούν όλοι οι λάτρες των «καυτερών». Οι «Καρμέλες γεμιστές», η μακαρονάδα με την κρέμα γάλακτος, το σπανάκι, τη ρικότα, το prosciutto Parma και το ξύσμα λεμονιού, αν δεν είναι ήδη, σίγουρα θα γίνει η επόμενη αγαπημένη σου.



INFO

Πλατεία Υμηττού 15
210 7610510

P3 • Pizza
Pasta Piazza
 p3.ymittos

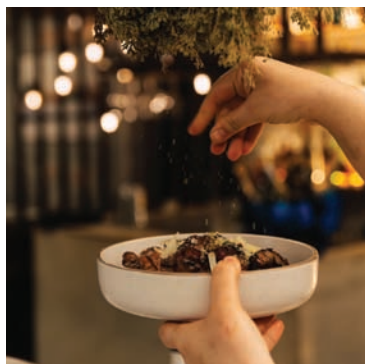
Γνωστή (popular) Greek dish of tomatoes
and green peppers stuffed with rice
(seasonally minced meat is added),
accompanied by potatoes in tomato
juice and olive oil.



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ

TSIFTIS GASTROKOUTOUKI

Το αγαπημένο στέκι που αξίζει
να δοκιμάσεις



Όταν άνοιξε ο Tsiftis, ο πεζόδρομος αυτός πίσω από τη Μιχαλακοπούλου έγινε γνωστός μέσα σε μια νύχτα. Όχι μόνο γιατί είχε πίσω του μια δυνατή ομάδα (Σήφης Μανουσέλης, Μπάμπης Καζάνας, Βάιος Κορομπλάς), αλλά και γιατί η νοστιμιά που άπλωνε στα τραπέζια του δεν είχε προηγούμενο. Πιάτα της ελληνικής παράδοσης, όμως μαγειρεμένα στο σήμερα και με τρόπο τέτοιο έτσι ώστε να μπαίνουν στη μέση να τα ευχα-

ριστιέται όλη η παρέα – να τι πάει να πει γαστροκουτούκι. Τίποτα δεν θα ήταν το ίδιο όμως, αν η ομάδα δεν είχε φροντίσει να βρει την καλύτερη ύλη που υπάρχει. Κρέατα από επιλεγμένες φάρμες από διάφορες περιοχές της Ελλάδας, από ένα μικρό αγρόκτημα στην Εύβοια έρχονται τα ζαρζαβατικά, το λάδι από τη Μεσσηνία, τα τυριά και αρωματικά από όλη την Ελλάδα. Γιατί εδώ η πρώτη ύλη φτιάχνει το μενού, όχι το αντίστροφο. Κάπως έτσι ερχόμαστε σε αυτούς τους θείους γίγαντες Πρεσπών, που σερβίρονται τηγανητοί και σε μορφή κρέμας, με φινόκιο τσίλι κι αρσενικό Νάξου, στο πεντάφρεσκο ψάρι ημέρας που φτάνει στο τραπέζι σου ωμό κι απογειώνεται από την προσθήκη μυρωδάτης ντομάτας, κάρπης, ρίγανης, κρεμμυδιού και αρωματικού μαϊντανού, ή στην πιο νόστιμη προβατίνα που έχεις δοκιμάσει ποτέ. Όλα αυτά τα συνοδεύεις με όποια ελληνική ποικιλία κρασιού επιθυμείς. *Extra tip: Κάθε Κυριακή θα βρεις λατταριστές πίτες από ελληνικές συνταγές, με φύλλο που ανοίγουν μόνοι τους!*

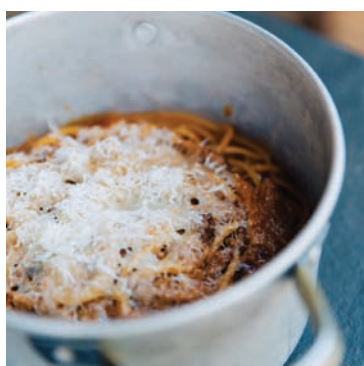


INFO

Μιχαλακοπούλου 88
Ιλίσια, 2107754246
f tsiftis_
gastrokoutouki
@ tsiftis_
gastrokoutouki

ΑΟΡΙΤΗΣ ΚΡΗΤΗΣ ΘΥΜΗΣΕΣ

Κρητική κι ελληνική κουζίνα σε ένα
εστιατόριο που θυμίζει κρητικό σπίτι



Από την ανοιχτή κουζίνα ξεπετάγονται οι φωτιές. Μένεις να χαζεύεις την αντικριστιέρα – ήδη ξέρεις τι θα παραγγείλεις. Ολόγυρα παλιές φωτογραφίες Κρητικών, πιθάρια, δίσκοι, γυναίκες της Φαιστού. Εδώ έχεις πάντα την αίσθηση ότι μπήκες σε ένα σπιτικό της Κρήτης, ζεστό και φιλόξενο. Και όπως προτάσσουν τα έθιμα σε αυτό το ευλογημένο νησί, πρώτα θα σε φιλέψουν: παξιμά-

δι, ελιές και φιστίκια, αλλά και φρέσκο ψωμί στη βουργιά, το καλωσόρισμα περιλαμβάνει και τσικουδιά, αυτονόητο αυτό. Ύστερα έρχονται τα ακόμη πιο νόστιμα...

Ο σεφ και ιδιοκτήτης Σήφης Μανουσέλης μαγειρεύει όλα τα καλά της Μεγαλονήσου μα και το κατί παραπάνω. Τα προϊόντα (κρέας, τυριά, λάδι, χόρτα) τα φέρνει όλα από την Κρήτη και με αυτά φτιάχνει όχι μόνο τις παραδοσιακές κρητικές λικουδιές, αλλά και πιάτα της ευρύτερης ελληνικής κουζίνας. Να δοκιμάσεις οπωσδήποτε την αξεπέραστη μακαρονάδα με το κοκκινιστό ρίφι (δεν έχεις φάει ωραιότερη!), το χταπόδι με τα φασολάκια, τον κόκορα στιφάδο, τον νοστιμότερο ντάκο που θα βρεις στην Αθήνα, εννοείται πως αντικριστό (όχι μόνο αρνί, όπως στην Κρήτη, μα και χοιρινό) έχει κάθε μέρα. Τσουγκρίζεις (φυσικά!) με του κόσμου τις τσικουδιές, αλλά και με τα ωραία κρητικά κρασιά που εδώ θα τα ανακαλύψεις σε πολλές καλές ετικέτες.



INFO

Μαιάνδρου 15, Ιλίσια
210 7255699
@ aoritis_
kritisthimises

Αναζητάτε τον πιο καλοκαιρινό προορισμό στην καρδιά της Αθήνας; Το γαστροστέκι Άμα Λάχει 10 χρόνια τώρα έχει μεγάλο και φανατικό κοινό και σας περιμένει στα Εξάρχεια, στην περίφημη καταπράσινη αυλή του, με πεντανόστιμες προτάσεις παραδοσιακής ελληνικής κουζίνας ιδωμένες μέσα από μια σύγχρονη και ανανεωμένη οπτική.

Σε αυτόν τον όμορφο χώρο που τη δεκαετία του '60 ήταν προαύλιο δημοτικού σχολείου –κάπου το μάτι σας θα πέσει στις παλιές βρύσες που έπιναν νερό οι μικροί μαθητές–, θα απολαύσετε νοστιμιές άνετα και δροσερά, ανάμεσα σε φουντωτές βουκαμβίλιες και τιτιβίσματα πουλιών από τα πολλά δέντρα.

Οι δημιουργίες της κουζίνας είναι να γλείφεις τα δάχτυλά σου, όλες τους εξάλλου έχουν ως βάση εποχιακές πρώτες ύλες που προμηθεύονται από εκλεκτούς παραγωγούς της Ελλάδας.

Από τις 10 το πρωί έως τη 1 το μεσημέρι, καθημερινά και Σαββατοκύριακο, το Άμα Λάχει σερβίρει και φανταστικό brunch με έντονο το ελληνικό στοιχείο. Απολαύστε γαλατόπιτα που λιώνει στο στόμα, αφράτες τηγανίτες με πετιμέζι, καγιανά γεμάτο αρώματα και παραδοσιακή λαδένια. Όλα τους πολύ γευστικά και σπιτικά, όπως άλλωστε και τα πιάτα που θα απολαύσετε αργότερα.

Δοκιμάστε τα βαθιάς νοστιμιάς σκιοφίχτα Κρήτης, περικυμμένα με κρέμα γραβιέρας και φρέσκαμανιτάρια, αρωματισμένα με φρέσκο θυμάρι, και αφεθείτε σε μια έκρηξη γεύσεων. Γευτείτε βελούδινη φάβα «Παντρεμένη» με μαρμελάδα λεμόνι και ξηρούς καρπούς και βάλτε οπωσδήποτε στη μέση του τραπέζιού τους αφράτους λουκουμάδες φέτας με μαύρο και άσπρο σουσάμι, συνοδευόμενους από αρωματική σάλτσα μελιού που ισορροπεί γλυκύτητα και αλμύρα με τον πιο νόστιμο τρόπο.

Για όσους αγαπούν το κρέας, τα ζουμερά ανάμεικτα μπιφτέκια με κιμά χοίρου και μόσχου σερβίρονται με οφτές πατάτες, τραγανές εξωτερικά και αφράτες εσωτερικά, και συνοδεύονται από λαδολέμονο που δίνει μοναδική δροσιά και φρεσκάδα σε κάθε μπουκιά.

Τα επιδόρπια είναι κι αυτά χειροποίητα και ξεχωρίζουν για την ισορροπημένη γεύση τους. Δοκιμάστε θεϊκή λεμονόπιτα με σοκολάτα ναμελάκα, που συνδυάζει την οξύτητα του λεμονιού με τη βελούδινη γλύκα της σοκολάτας, ή παραδοσιακό μωσαϊκό, που ξυπνάει γλυκές αναμνήσεις παιδικής ηλικίας.

Όμορφο, παρεϊστικό, νόστιμο, με πολύ φιλικές τιμές και με την ανέλπιστη για το κέντρο της Αθήνας υπέροχη αυλή του, στο Άμα Λάχει πας μια φορά και αποζητάς γρήγορα να επιστρέψεις.



ΑΜΑ ΛΑΧΕΙ

Η πιο όμορφη αυλή των Εξαρχείων



INFO

Καλλιδορμίου 69
Εξάρχεια, 2103845978
 amalaxeiresto
 amalaxeinef

ΤΟΥΡΛΟΥ

Ένα μικρό διαμάντι
εκτός κέντρου



Το Τουρλού μετά από επτά χρόνια παρουσίας στη Θεσσαλονίκη έχει καταφέρει με τον μοναδικό γευστικό του χαρακτήρα και τις ξεχωριστές πρώτες ύλες που χρησιμοποιεί να κερδίσει τη δική του θέση στη γαστρονομική σκηνή της πόλης. Τολμηρές μαγειρικές ιδέες συναντούν παραδοσιακές συνταγές και δημιουργούν πιάτα βαθιά νόστιμα, εμπνευσμέ-

να από Σάμο και Πελοπόννησο, τόπους καταγωγής των ιδιοκτητών. Φρέσκα εποχικά υλικά από βιολογικές αγορές της Θεσσαλονίκης δημιουργούν comfort πιάτα που αλλάζουν καθημερινά. Η κουζίνα του Τουρλού άλλωστε έχει μάθει να πορεύεται με την πρώτη ύλη που βρίσκει κάθε μέρα.

Τα τσιγαριστά βλήτα με σφυρίδα, ο ξινόχοντρος τραχανάς με μελιτζάνες και βασιλικό, τα σκιουφιχτά με χειροποίητη κρέμα από βιολογικά σπαράγγια, η σαλάτα με βιολογικές ντομάτες και βαρελίσια φέτα, καθώς και οι πίτες που φτιάχνονται καθημερινά είναι κάποιες από τις γευστικές προτάσεις του ανοιξιάτικου μενού.

Παράλληλα, η αγάπη και η εμμονή τους με τον ελληνικό αμπελώνα και τα μικρά οινοποιεία έχει ως αποτέλεσμα τη δημιουργία μιας πολύ ξεχωριστής λίστας κρασιών. Μια λίστα φτιαγμένη με πολλή αγάπη και πολλή δουλειά, ενώ κάθε μήνα προσφέρεται μια νέα επιλογή κρασιών by the glass.



INFO

Κορίνθου πεζόδρομος
Θεσσαλονίκη
2311289878
f totourlou
to.tourlou

ΤΟ ΑΥΓΟ ΤΟΥ ΚΟΚΚΟΡΑ

Παραδοσιακή κουζίνα καθημερινά
12.00 με 01.00



Στο Μεταξουργείο, σε μια από τις πιο φιλόξενες γειτονιές του κέντρου, σε περιμένει ένα από τα νοστιμότερα στέκια της ελληνικής κουζίνας. Το Αυγό του Κόκκορα, με ιστορία από το 1982 (οι παλιότεροι σίγουρα θα το θυμάστε από το πόστο του στην Κυψέλη) απλώνει τραπέζια πάνω στην πλατεία Αυδή και μαγειρεύει παραδοσιακά όλα εκείνα τα πιάτα που λατρεύουμε να τρώμε. Δύο πράγματα πρέπει να γνωρίζεις πριν το επισκεφθείς: 1. Οι μερίδες είναι θεόρατες (οπότε μην ξεφύγεις στην παραγγελία...) και 2. Η κουζίνα είναι άσος στα μαγειρευτά, όσο και στη σχάρα. Έτσι θα δοκιμάσεις μπιφτέκια στην εντέ-

λεια ψημένα (ειδικά το μπιφτέκι προβατίνας είναι έπος!), πεντάφρεσκη σφυρίδα σχάρας, ποικιλίες που μοιάζουν με μικρά λαχταριστά βουνά (για τόσο γενναίες μερίδες μιλάμε...), σουτζουκάκια συμρνεϊκά καλύτερα από της μαμάς και ένα μοσχάκι κοκκινιστό που λιώνει στο στόμα.

Εννοείται πως το πιάτο θρύλος, ο ξακουστός σε όλη την Αθήνα «Κόκκορας με μακαρούνες» δεν λείπει από κανένα τραπέζι – ούτε από το δικό σου. Όλα αυτά τα συνοδεύεις με ωραία κρασιά, δροσερές μπύρες και φίνα αποστάγματα, και το καλοκαίρι γίνεται αμέσως πολύ πιο λαχταριστό.



INFO

Λεωνίδου 46
Μεταξουργείο
217705 0103
f Το Αυγό Του Κόκκορα
Μεταξουργείο
to_avgo_tou_kokkora

«Βρήκα μια φοβερή αλμύρα και έτσι πρόσθεσα στο μενού αυτή τη σαλάτα με αλμύρα, μανούρι σάκας και λαδολέμονο. Απλό πιάτο – όταν η πρώτη ύλη σου είναι καλή, δεν χρειάζεσαι πολλά πράγματα». Διαλέγω αυτή την τυχαία φράση του Μανώλη Ρωμανάκη, ανάμεσα στις τόσες άλλες που μου είπε, γιατί συνοψίζει όμορφα όλη τη μαγειρική φιλοσοφία του: καλή πρώτη ύλη, η καλύτερη που μπορεί να βρεθεί, και η σοφή απλότητα της ελληνικής κουζίνας. Αυτή ακριβώς είναι και η βάση της κουζίνας στο Καπλάνι, το φημισμένο εστιατόριο στο Παγκράτι, που αγαπήθηκε αμέσως για τη νέα οπτική που έφερε στην κρητική κουζίνα.

Ο Μανώλης, μάγειρας και εστιάτορας εδώ και χρόνια, πρώτα απ' όλα ψάχνει να βρει την αγνή πρώτη ύλη, φέρνοντας τα υλικά του από μικρούς παραγωγούς από κάθε γωνιά της ελληνικής γης. Στη συνέχεια παντρεύει την κρητική παράδοση με τη μεσογειακή κουζίνα και το αποτέλεσμα είναι συνταγές που δεν θα βρεις πουθενά αλλού, όπως η ξακουστή κοχλιοδομακρονάδα του με κοχλιούς που μαγειρεύονται σε φρέσκια ντομάτα, κολοκυθάκι, μάρθαο και ξηρό ανθότυρο. Και αυτό είναι μόλις μια νόστιμη αρχή.

Στο Καπλάνι πάντα θα παραγγέλνουμε το οφτό αρνί, που σιγοψήνεται στον φούρνο μαζί με χωριάτικες πατάτες με τη φλούδα τους και διάφορα μυρωδικά, το πρόβειο κότσι με πουρέ σελινόριζας, τα κοκκινιστά μοσχαρίσια μάγουλα με πουρέ από πατάτα, σιγοψημένα στη γάστρα, τα τσιγαριστά χόρτα (πάντα εποχής) με τριμμένο ανθότυρο, φρέσκια ντομάτα και λουκάνικο προβατίνας, φυσικά το παινεμένο γαμοπίλαφο που εδώ θα το φας στην καλύτερη εκδοχή του. Όλα αυτά τα συνοδεύουμε με γεμίζοντας τα ποτήρια μας με κρητικά κρασιά, φίνα αποστάγματα κι ελληνικές μπίρες. Για την ακρίβεια όλα είναι ελληνικά – ακόμα και τα αναψυκτικά.

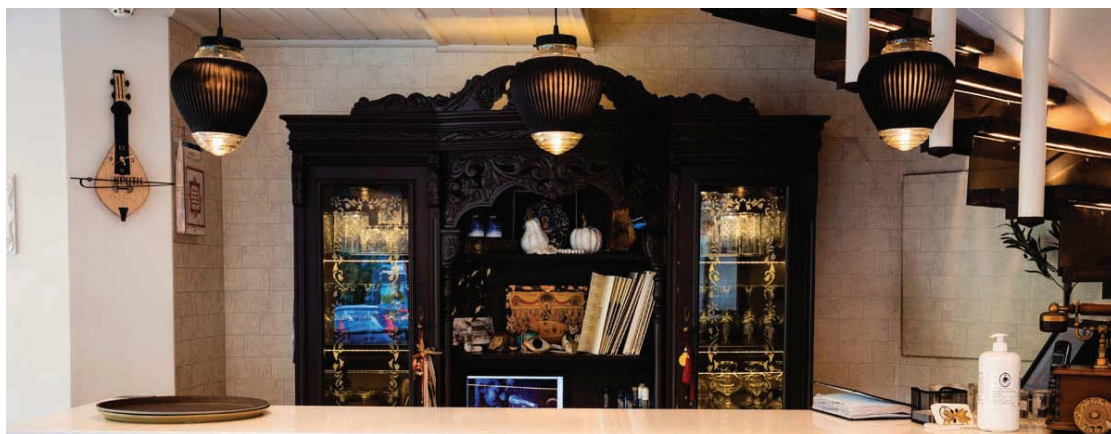
Κανείς δεν σπκώνεται από το τραπέζι πριν την ώρα του γλυκού. Και εδώ, για ακόμη μια φορά, το Καπλάνι κάνει θαύματα με την εκπληκτική του σφακιανόπιτα, που σερβίρεται με θυμαρίσιο μέλι και παγωτό κανέλα, το ξεχωριστό cheesecake με βάση από χαρουποπαξιμάδο και σπιτικό γλυκό του κουταλιού βύσσινο, αλλά και το καλύτερο γλυκό όλων: αγνή, αυθεντική, μελένια... κηρήθρα! Συνοδεύεται υπέροχα με ρακόμελο (ζεστό ή κρύο) με θυμαρίσιο μέλι και μπαχαρικά.

Μιλώντας με τον Μανώλη, σχολιάζω ότι μου κάνει εντύπωση πόσο πολυβραβευμένο είναι το Καπλάνι. Κι εκείνος απαντά: «Εχουμε λάβει πολλά βραβεία ελληνικής κουζίνας, όμως για εμένα δεν είναι σκοπός το να κερδίζω βραβεία. Αυτό που εμείς προσπαθούμε είναι να ξυπνήσουμε τις παιδικές γεύσεις των θαμώνων μας. Τρώγοντας εδώ, θέλουμε να θυμηθείς τη μαμά, τη γιαγιά, τη θεία. Αυτός ήταν πάντα ο στόχος μας. Έτσι, όταν κάποιος μου λέει ότι τα πιάτα μας του θύμισαν το φαγητό της μάνας του, αυτό για εμένα είναι η απόλυτη επιτυχία».



ΤΟ ΚΑΠΛΑΝΙ

Σταθερή αξία στο Παγκράτι για αξεπέραστη κρητική κουζίνα



INFO

Ευφρονίου 47, Παγκράτι
210 7211161
www.tokaplani.gr
 To Kaplani
 tokaplani

ΚΥΒΕΛΗ

Το αγαπημένο μεζεδοπωλείο
στην πιο ζωντανή πλατεία της Αθήνας



Η πλατεία Αγίου Γεωργίου στην Κυβέλη είναι ένα από τα πιο cool spots της Αθήνας και το καλοκαίρι. Εκεί θα πας για τη χαλαρότητα και τη ζωντάνια της γειτονιάς και σίγουρα και για την Κυβέλη, το αγαπημένο μεζεδοπωλείο με το φανατικό κοινό και την παρείστικη ατμόσφαιρα. Η αίσθηση είναι σαν ένα μικρό χωριό που το τσούγκρισμα των ποτηριών διαδέχονται τα γέλια της παρέας. Στα τραπέζια πάνω στην πλατεία θα απολαύσεις τη σκιά, αν όμως προτιμάς ακόμη περισσότερη δροσιά θα κινηθείς προς την κλιματιζόμενη σάλα, με απεριόριστη θέα στην πλατεία. Όποιο σημείο

κι αν διαλέξεις, αυτά που θα δοκιμάσεις θα σε ενθουσιάσουν. Καλοκαίρι χωρίς τη δροσιά της σαλάτας δεν γίνεται, έτσι στο μενού θα βρεις από κλασικές αγαπημένες προτάσεις, όπως Ντάκο με κρητική ξινομυζήθρα και κρίταμο, χόρτα εποχής με ανθό αλατιού Μεσολογγίου, έως απίθανες χορταστικές επιλογές. Η Ποπάι και Σουίπι με ρόκα, τρυφερό σπανάκι, παντζάρι, φιλέτο κοτόπουλο και βινεγκρέτ χαρουπόμελο, είναι εξαιρετική. Αλλά και η Κυβέλη με φρέσκα σαλατικά, ψητό μανουρί, ξηρούς καρπούς, σύκα και σάλτσα με μέλι και πορτοκάλι, είναι εξίσου απολαυστική. Μετά τη σαλάτα, must επιλογή είναι οι ξακουστοί αφράτοι και ζουμεροί κολοκυθοκεφτέδες που σερβίρονται με ντιπ γιαουρτιού. Το χοιρινό κοντοσουβλάκι μαριναρισμένο με ελληνικά βότανα είναι λουκούμι. Θα πάρεις οπωσδήποτε και λαχταριστό κοτόπουλο φιλέτο “χαρακίρι” περασμένο στη σουβλά. Τα κρεμώδη σκιουφικιά με χοιρινά φιλετάκια, τσίκνωση Καρπάθου και μαλακή φέτα να μη λείψουν από το τραπέζι! Κράτα λίγο χώρο και για κάποιο από τα υπέροχα γλυκά, όπως το Cheesecake ή η Τερίνα σοκολάτα με κρέμα γάλακτος και σιρόπι σοκολάτας. Και delivery μέσω Efood, Wolt και Box.



INFO

Επτανήσου 15, Αθήνα
2108219406
www.kybeli.gr
f Κυβέλη
@kyveli_kypseli

ΜΙΜΗΣ ΚΑΙ ANNA

Το φημισμένο μεζεδοπωλείο
του Κορυδαλλού



Σε μια υπέροχη αυλή, γεμάτη γιασεμιά, βουκαμβίλιες, θυμάρι, ρίγανη, βασιλικό, γαρδένιες και γεράνια, που θα σας θυμίσει πραγματική ελληνική εξοχή, ο Μίμης και η Άννα θα σας υποδεχθούν και θα σας περιποιηθούν σαν να ήσασταν φιλοξενούμενοι στο σπίτι τους. Στο φημισμένο αυτό μεζεδοπωλείο του Κορυδαλλού, που εκτός από την ολάνθιστη αυλή έχει κι έναν εξίσου όμορφο εσωτερικό χώρο, ο Μίμης θα σας προ-

τείνει γεύσεις παραδοσιακής και μαζί δημιουργικής ελληνικής κουζίνας. Τα πιάτα είναι ένα κι ένα γι' αυτό προτείνουμε να τα βάλετε στη μέση – to share, που λένε. Θα βρείτε μια φοβερή ποικιλία με διαλεγμένα αλλαντικά (όπως λουκάνικο Μάνης με πορτοκάλι, ξιδάτο παραδοσιακό Κρήτης και Λουκάνικο Μυκόνου), ενώ στον κατάλογο υπάρχουν σταθερά τα αγαπημένα μας πιάτα: κρητικός τσιζκίκ ντάκος, με βάση μπισκότα από χαρούπι αρωματισμένα με στακοβούτυρο και μους ξινομυζήθρας, με ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι και ελιές, εκπληκτική παστουρμαδόπιτα αλλιώς, κότσι χοιρινό με σάλτσα μαύρης μπίρας και κρητικό θυμαρίσιο μέλι παραγωγής τους, αλλά και το κοκό του Μίμη, που είναι φιλέτο κοτόπουλου με κόλιανδρο και κρέμα φέτας σε φωλιά από κανταΐρι! Όλα αυτά θα τα συνδυάσετε τέλεια με επιλεγμένες ετικέτες από ελληνικές μικρές ζυθοποιίες, σε έναν χώρο παρείστικο και απόλυτα φιλόξενο. Τετάρτη έως και Σάββατο 18.00 με 01.00, Κυριακή 13.00 με 18.00.



INFO

Ασκληπείου 34
Κορυδαλλός
2130144642
f omimiskaianna
@o_mimis_kai_i_anna

Κάνε εικόνα ότι είσαι σε ένα επιβατηγό πλοίο που πηγαίνει Ιόνιο και Αιγαίο εναλλάξ. Σε κάθε λιμάνι που πιάνει σε περιμένει ένα λουκούλλιο γεύμα με τα καλύτερα και πιο φρέσκα του γιαλού. Δεν θα ήταν φανταστικό; Όσο φανταστική είναι και η εμπειρία που θα ζήσεις στο Ε/Γ Ταξιδεύοντας! Από το 2002, με μόντο «τα αμέσως πιο φρέσκα κολυμπάνε στη θάλασσα» το... πλήρωμα του ιδιαίτερου αυτού εστιατορικού εγχειρήματος που βρίσκεται σε Κερατσίνι και Νέα Ερυθραία, μας μυεί στην ψαροφαγία με τον πιο φρέσκο και νόστιμο τρόπο. Ο σεφ Ιορδάνης Ηλιάδης ηγείται της ομάδας που έχει θέσει ως βασική προτεραιότητα την άψογη εξυπηρέτηση, αλλά και την έμφαση στην ποιότητα. Γι' αυτό και εδώ θα απολαύσεις εγγυημένα γεύσεις αυθεντικής ελληνικής θαλασσινής κουζίνας, φτιαγμένες με μεράκι και με τα πιο αγνά υλικά που οι άνθρωποι του Ε/Γ Ταξιδεύοντας συλλέγουν με σεβασμό στον τοπικό παραγωγό, από την Καβάλα ως την Κρήτη.

Τα πιάτα ημέρας είναι εμπνευσμένα από τα υλικά κάθε εποχής, ενώ σε πολλές συνταγές αξιοποιούν ιδιαίτερα και τα ελληνικά βιολογικά όσπρια. Η πρώτη ύλη είναι εκεί μπροστά σου για να επιλέξεις το τι και το πώς. Θα ξεκινήσεις με χόρτα εποχής ή με μια πλούσια σαλάτα και δεν μπορείς παρά να συνεχίσεις με την φημισμένη βελουδίνη μους ταραμά, αλλά και το βραστό, μερακλίδικο χταποδάκι. Στα ψάρια και τα θαλασσινά, η λίστα των επιλογών είναι μεγάλη όσο και η... θάλασσα. Πεντάφρεσκες συναγρίδες και φαγκριά, μπαρμπούνια και μπακαλιάρη, λούτσου και κοκκάλια, όλα εδώ θα τα βρεις. Και αν θες κάτι πιο ιδιαίτερο, ρίξε μια ματιά στις καραβίδες, τους αστακούς και τις γαρίδες. Μη χάσεις τα καπνιστά τους –σκουμπρή να γλείφεις τα δάχτυλά σου–, τα εκπληκτικά σεβίτσε με ψάρι ημέρας, τις γαρίδες, τα μύδια τα αχνιστά, όλα τους με βαθιά νοστιμιά που θα θυμάσαι για καιρό. Βραβείο μαστορίας δίνουμε και στα του τηγανιού, την καραβιδόψικα τη λατρεύουν μικροί και μεγάλοι!

Μεγάλο κεφάλαιο στο Ε/Γ Ταξιδεύοντας είναι και οι προτάσεις του σε μαγειρευτά, με άλλα λόγια εδώ θα ευχαριστηθείς το ονειρεμένο φρικασέ με κάποιο από τα ψάρια ημέρας, αλλά και την πιο πληθωρική γιουβετσάδα θαλασσινών.

Από την πολύ καλά ενημερωμένη κάβα θα διαλέξεις εκλεκτά τσίπουρα ή ούζα από όλη την Ελλάδα και κρασιά από τον ελληνικό και τον διεθνή αμπελώνα που απογειώνουν κάθε θαλασσινή γεύση. Φρεσκάδα, νοστιμιά, φιλική και χαλαρή ατμόσφαιρα, άψογη εξυπηρέτηση θα σε κάνουν να επιστρέφεις ξανά και ξανά.



Ε/Γ ΤΑΞΙΔΕΥΟΝΤΑΣ

Ταξίδι γεύσης στις θάλασσες της Ελλάδας



INFO

ΚΕΡΑΤΣΙΝΙ:
Πλάτωνος 72
2104324368
ΝΕΑ ΕΡΥΘΡΑΙΑ:
Ευαγγελιστριάς 36
2106201572
 Ε/Γ Ταξιδεύοντας
 taxidevontas_

POLPO

Εδώ η θάλασσα ψιθυρίζει
τα μυστικά της!



Απέναντι από την Κεντρική Λαχαναγορά της Αθήνας, η θάλασσα ψιθυρίζει ιστορίες γεμάτες γεύση. Το Polpo, η νέα ψαροταβέρνα που άνοιξε τα πανιά της στα τέλη του 2023, έχει ήδη γοητεύσει τους λάτρεις της γαστρονομίας με την αξεπέραστη φρεσκάδα των υλικών, την άψογη μαγειρική, αλλά και την ευγένεια και τη φίνα φιλοξενία των ιδιοκτητών του.

Ο Νίκος Κατσικάκης, με δεκαετίες εμπειρίας στον κόσμο της προμήθειας πεντάφρεσκων ψαριών σε εστιατόρια παγκοσμίου φήμης, φέρνει την αγάπη του για τη θάλασσα και την άριστη γνώση του ψαριού στο Polpo. Κάθε μέρα, με μεράκι και φροντίδα, επιλέγει τα πιο φρέσκα ψάρια και θαλασσινά εποχής, για τους θαμώνες του εστιατορίου. Εδώ, η ψαροφαγία αποτελεί μια αξέχαστη εμπειρία. Ξεκινώντας με την απίθανη ψαρόσουπα και τα λαχταριστά ωμά όπως καρπάτσιο σκαθαριού και αχινό, μέχρι τα αφράτα τηγανητά, τα ζυμαρικά με θαλασσινά και τα μεγάλα ψάρια στη σχάρα, κάθε πιάτο είναι μια ωδή στη θάλασσα. Μην παραλείψετε να δοκιμάσετε τα δικά τους παστά ψάρια συνοδεύει ενός καλού αποστάγματος. Και επειδή η ψαροφαγία θέλει και το ωραίο κρασί της, στο Polpo θα βρείτε μια εξαιρετική λίστα κρασιών από τον ελληνικό αμπελώνα κι όχι μόνο, ιδανικά για να συνοδεύσουν το γεύμα σας. Εδώ η θάλασσα ψιθυρίζει τα μυστικά της. Εσείς θα τα ακούσετε;



INFO

Τζων Κέννεντυ 6
απέναντι από την
Κεντρική Λαχαναγορά
Αθηνών, 2107104578
@polpoathens

ΠΗΔΑΛΙΟ

Το καλό εστιατόριο ελληνικής
γαστρονομίας στο πανέμορφο Ναύπλιο



Μόνο 300 μέτρα από την παλιά πόλη του Ναυπλίου, στους πρόποδες του Παλαμπίου βρίσκεται το διακεκριμένο εστιατόριο Πηδάλιο. Ντόπιοι αλλά και επισκέπτες της χώρας μας από κάθε γωνιά της γης το επισκέπτονται καθημερινά για να γευτούν την γνήσια ελληνική κουζίνα στην καλύτερη εκδοχή της. Ο αναγνωρισμένος chef και ιδιοκτήτης Νικόλαος Κουτσουδάκης ίδρυσε πριν από 11 χρόνια το Πηδάλιο με αγάπη και όραμα για την εξέλιξη της ελληνικής γαστρονομίας και με γνώμονα πάντα

το καλύτερο γευστικό αποτέλεσμα. Με βαθιά εκτίμηση και συνείδηση απέναντι στο περιβάλλον, ο chef και η ομάδα του δουλεύουν πιάτα στα πρότυπα του farm to table, zero waste, nose to tail. Διοργανώνουν επίσης βιωματικές διδασκαλίες και επισκέπτονται τους παραγωγούς για να γνωρίσουν από κοντά την αγνή και ποιοτική ελληνική πρώτη ύλη. «Σκοπός μου είναι να γνωρίσω στον κόσμο τα αγαθά του τόπου μου και την γαστρονομική ιστορία και παράδοσή του, αλλά και να αναδείξω τον πρωτογενή τομέα και να τον συνδέσω με την εστίαση και τον τουρισμό σε μια περαιτέρω ανάπτυξη της ελληνικότητας» λέει ο chef. Στο μενού θα βρει κανείς πεντανόστιμα ντόπια, παραδοσιακά πιάτα κρεατικών, θαλασσινών όσο και για χορτοφάγους, όλα σε μια σύγχρονη εκδοχή τους. Εναλλακτικές συνταγές σε «γεμιστά», «ψάρι ημέρας μπριάμ», «γκιόσα με ξινόχοντρο», «μουσακά μπαλοτίνα», διάφορες πρωτότυπες εκδοχές της τοπικής βιολογικής αγκινάρας ΠΓΕ Ιρίων, όπως γλυκό ή ραβίολι, και πολλές άλλες πρωτότυπες εκδοχές της τοπικής παράδοσης.



INFO

25ης Μαρτίου 5
Ναύπλιο, 2752022603
f Πηδάλιο –
Μεζεδοπωλείο
@pidaliorrestaurant

ΦΑΒΟΡΙΤΑ

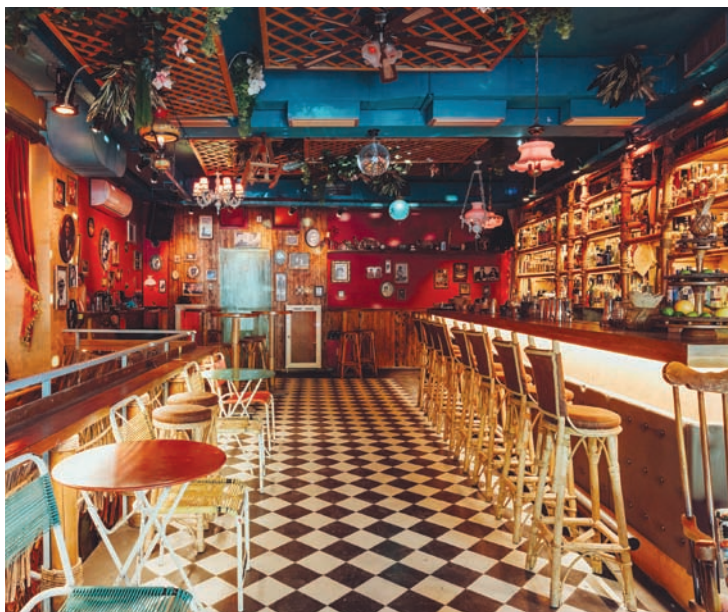
Το νέο σου στέκι στην Πλατεία Αβησσυνίας



Χρωματιστά τραπεζάκια απλωμένα σε μια από τις πιο όμορφες πλατείες του αθηναϊκού κέντρου, ωραίες μουσικές και νόστιμοι ελληνικοί μεζέδες.

Η Φαβορίτα δεν έχει πολύ καιρό που άνοιξε στην Πλατεία Αβησσυνίας και ήδη μας έχει κερδίσει. Θα έρθεις εδώ από το πρωί για να πιεις ωραίο καφέ και να απολαύσεις ελληνικό πρωινό χαζεύο-

ντας το γιουσουρούμι που εξελίσσεται μπροστά στα μάτια σου – είναι πραγματικά συναρπαστικό να βλέπεις όλη αυτή τη θαυμαστήπραμάτεια των παλαιοπωλείων! Ύστερα η Φαβορίτα βάζει μπρος την κουζίνα της και οι λαταριστοί μεζέδες της ελληνικής κουζίνας αρχίζουν να καταφθάνουν στο τραπέζι σου: κεφτεδάκια με ψητή ντομάτα και αφράτα πιτάκια, ντολμαδάκια γιαλαντζί, χωριάτικο λουκάνικο στη σχάρα που σερβίρεται με μαρμελάδα ντομάτας, σφακιανή πίτα, «Πιτόγυρο αλλιώς» (εδώ ο γύρος τυλίγεται σε τρυφερή τортίγια μαζί με ντομάτα, κρεμμύδι και τζατζίκι), είναι μόνο μερικά από τα νόστιμα που σε περιμένουν. Η Φαβορίτα παραμένει ανήσυχη και τα βράδια ετοιμάζοντας πολλά ενδιαφέροντα... από μουσικά live, παραστάσεις stand up, ακόμη και βραδιάς καραόκε! Αν δίπλα σε αυτά προσθέσουμε και τα ωραία cocktails της δυνατής μπάρας, έχουμε ένα από τα αγαπημένα στέκια του φετινού καλοκαιριού.



INFO

Πλατεία Αβησσυνίας 10
Μοναστηράκι
210 3210016
Facebook: Favorita Eatery & Drinkery
Instagram: favorita.athens

ΑΦΙΕΡΩΜΑ
TASTE VOICE

ΤΟ ΜΑΥΡΟ ΠΡΟΒΑΤΟ

Το δημοφιλές στέκι με τις ακαταμάχητες γεύσεις σύγχρονης ελληνικής κουζίνας



Στην πάντα ζωντανή και δραστήρια γειτονιά του Παγκρατίου, δυο βήματα από την πλατεία Προσκόπων βρίσκεται ένα από τα πιο δημοφιλή εστιατόρια της Αθήνας, το Μαύρο Πρόβατο με τα νόστιμα ελληνικής και μεσογειακής κουζίνας πιάτα. Η αίσθηση της φιλοξενίας και ο σεβασμός στη μοναδικότητα και την εξυπηρέτηση του κάθε πελάτη ξεχωριστά φτιάχνουν πάντα μια ζεστή και φιλική ατμόσφαιρα, όπου οι παρέες απολαμβάνουν ολοκληρωμένη εμπειρία φαγητού σε τιμές κάτι παραπάνω από φιλικές. Το μενού του Μαύρου Προβά-

του συνδυάζει τις παραδοσιακές γεύσεις με τις σύγχρονες πινελιές και δίνοντας έμφαση στην καλή πρώτη ύλη δημιουργεί πιάτα βαθιάς νοστιμιάς με την υπογραφή του Chef Σωκράτη Σιταρίδη. Θα ξεκινήσεις με κάποια από τις πρωτότυπες σαλάτες, όπως η Μυρτώ με το ψητό μανούρι και τους σοταρισμένους καρπούς, θα συνεχίσεις με πεντανόστιμα ορεκτικά και μεζέδες – δικές μας αδυναμίες η καπνιστή μελιτζανοσαλάτα, τα πεντανόστιμα πιτάκια Καισαρείας, το Χουνκιάρ Μπεγιεντί, η τηγανιά μανιταριών, το κριθαρότο λαχανικών. Στα κυρίως πιάτα ανάρπαστα γίνονται το σιγοψημένο «Αρνάκι ψητό με θυμάρι» που συνοδεύεται με πατάτες φούρνου και γαμοπίλαφο, η μοσχарία σπαλομπριζόλα με πατατούλες με τη φλούδα τους, τυρί τριμμένο και μυρωδικά, οι παπαρδέλες καρμπονάρε με αυγό και καπνιστό χοιρινό, τα κοτομπριζολάκια σχάρας, το κλέφτικο (πεντανόστιμο χοιρινό με φρέτα και πιπεριές στη λαδόκολλα), η χοιρινή μπριζόλα Tomahawk, τα ανιστά μύδια σβησμένα με κρασί, φρέσκο κρεμμυδάκι και σκόρδο. Απόλαυσε τα όλα είτε στον χώρο του Μαύρου Προβάτου είτε και μέσω online παραγγελίας.



INFO

Αρριανού 33, Παγκράτι
2107223466
Facebook: Το μαύρο πρόβατο του Press Café
Instagram: tomavroprovato



ΤΟ ΚΑΦΕΝΕΙΟ ΣΤΗ ΡΟΔΟΥ

Θα γίνει το στέκι σου!

Στέκι στο Μαρούσι εδώ και 15 χρόνια, παρεϊστικό, με ανθρώπους που με τα χρόνια έγιναν φίλοι – από τα μέρη που θα πας κι όλο και κάποιον γνωστό θα βρεις. Ανοικτό από νωρίς για τσίπουρο, με την κουζίνα στη συνέχεια να βγάζει τις φημισμένες της νοστιμιές, από τα αγαπημένα τηγανητά αυγά με πατάτες τηγανητές, τον καγιανά, τη χοιρινή τηγανιά και τα κεφτεδάκια, μέχρι κόκορα παστιτσάδα, παστουρμαδόπιτα, μανιτάρια στιφάδο και άλλα πολλά (και delivery μέσω Efood). Με τρεις μεγάλες οθόνες για όλες τις αθλητικές εκδηλώσεις, οπότε πιάσε θέση γιατί έρχονται μεγάλες βραδιές Euro!

Extra tip: Μην χάσεις το φρέσκο ψάρι ημέρας κάθε Σάββατο μεσημέρι!

INFO

Ρόδου 4, Μαρούσι
2108022324
f ToKafeneioStiRodou
to_kafeneio_sti_rodou



ΤΡΑΤΑΡΩ.GR

Το πρώτο διαδικτυακό μαγειρείο!

Είσαι στη δουλειά, ξέχασες ή δεν πρόλαβες να μαγειρέψεις και δεν θέλεις να φας πάλι κάτι πρόχειρο, αλλά κάτι καλό και σπιτικό. Πώς θα σου φαινόταν ένα λαχταριστό κοκκινιστό ή ένα πεντανόστιμο λεμονάτο; Μήπως ένας πληθωρικός μουςακάς ή ένα παστίτσιο σαν της μαμάς; Τη λύση μας δίνει εδώ και δύο χρόνια το Τρατάρω.gr, το πρώτο διαδικτυακό μαγειρείο, που φέρνει στην πόρτα μας όλα τα καλά της ελληνικής παραδοσιακής κουζίνας μέσα από την πλατφόρμα all-about-food.gr! Κάθε μέρα στο μενού του θα βρείτε κάποια στάνταρ πιάτα, όπως κανελόνια, λαχανοντολμάδες και άλλα, στα οποία προστίθενται πιάτα ημέρας, ανάλογα με την εποχή, όσπρια, ψητά, φούρνου, της κατσαρόλας. Μπες να το τσεκάρεις και έλυσες το πρόβλημα του φαγητού σου! Καθημερινά 11.00 με 19.00.

INFO

Ελ Αλαμίν 13, Νέα Ιωνία
2102724000
www.τρατάρω.gr

Tavernier

Ελληνικές γεύσεις και μυρωδιές
στο σπίτι με την ωραία αυλή



Στην οδό Ελπίδος 24 στη Νέα Κηφισιά βρίσκεται το Tavernier, ένα ελληνικό εστιατόριο που μπορεί να ικανοποιήσει την αισθητική και τις γευστικές σου αναζητήσεις. Το περιβάλλον φιλόξενο και σε κάνει να νιώθεις σαν να τρως στο σπίτι σου ή, για τώρα το καλοκαίρι, στην αυλή του σπιτιού σου. Η πλακόστρωτη αυλή, στο πίσω μέρος της κηφισιώτικης κατοικίας είναι γεμάτη πράσινο, με βασιλικούς και ορτανσίες και είναι ιδανική για καλοκαιρινά τραπέζια, φροντισμένη και όμορφη από την οικογένεια Κωνσταντόπουλου.

Το μενού έχει όλες εκείνες τις ελληνικές παραδοσιακές συνταγές που αγαπάς, με υλικά εξαιρετικής ποιότητας. Το γεύμα θα ανοίξει ίσως η πιο «δυνατή», πλούσια, χρωματιστή και γευστική χωριάτικη

σαλάτα που έχεις φάει. Θυμήσου να δοκιμάσεις τους κρεμμυδοτολμάδες, το outsider που δεν ήξερες πως θα το λατρέψεις τόσο. Οι κεφτέδες, αρωματικοί, θυμίζουν αυτούς της γιαγιάς σου, οι μελιτζάνες και τα γεμιστά του ξυλόφουρνου φέρνουν αναμνήσεις από σπιτικό τραπέζι. Τα Σαββατοκύριακα (ή και τις καθημερινές, κατόπιν παραγγελίας) θα φας καλομαγειρεμένο αρνάκι και γουρουνόπουλο, και άλλα απίθανα φαγητά φερμένα από την πλούσια παράδοση του τόπου μας, από τον εντυπωσιακό και επιβλητικό χτιστό ξυλόφουρνο που δεσπόζει στον χώρο της αυλής. Από τις καλύτερες επιλογές είναι και τα κοκκινιστά μοσχαρίσια μάγουλα με κυλοπίτες. Μυστικό της επιτυχίας του Tavernier είναι τα φρέσκα υλικά και η φιλοσοφία του αυθεντικού σπιτικού μαγειρευτού. Λένε πως από τα πιο απλά πιάτα καταλαβαίνεις και την ποιότητα του γεύματος που θα ακολουθήσει.

Παραδοσιακές γεύσεις και καλό κρασί είναι υπεραρκέτα για να κλείσει η εμπειρία στη σπιτική μαγειρική γωνιά της Νέας Κηφισιάς. Η ίδια οικογένεια που σε φιλοξενεί, σε καλωσορίζει, σου μαγειρεύει, σε σερβίρει, η ίδια και σε αποχαιρετά με ένα χαμόγελο που σίγουρα σε κάνει να θες να ξαναπάς.



INFO

Ελπίδος 24, Νέα Κηφισιά, 2108071914
f Tavernier
tavernier_kifissia



12 ΜΕ ΤΟΝΟ

Το μεζεδοπωλείο με τη φιλοσοφημένη διάθεση και τις άριστες πρώτες ύλες

Από το δικό τους χειροποίητο ψωμί με χαρούφι, τα ολόφρεσκα ψάρια και θαλασσινά από το διπλανό οικογενειακό ιχθυοπωλείο, μέχρι και την τελευταία μικρή λεπτομέρεια, όλα εδώ είναι εκλεκτά. Και τα 12 πιάτα του μενού που αλλάζουν κάθε 12 ημέρες για να απολαμβάνουμε τον αφρό κάθε εποχής, αλλά και οι 12 ετικέτες κρασιών του ελληνικού αμπελώνα, όπως και οι 12 επιλογές σε αποστάγματα, ακολουθούν την ίδια φιλοσοφία: ποιότητα και γαστρονομική υπεροχή. Το μενού υπογράφει ο ιδιοκτήτης και σεφ Μιχάλης Κεχαγιόγλου. Ο χώρος είναι cosy με ανοιγόμενη οροφή για να μας υποδέχεται όλες τις εποχές. Οι γεύσεις ασυναγώνιστες και όλα παρασκευάζονται στην πεντακάθαρη ανοιχτή κουζίνα.

INFO

Ελευθερίου Βενιζέλου 123
Νέα Ερυθραία
2106254204
@ 12_me_tono



ΤΑΒΕΡΝΑ ΜΑΧΑΙΡΙΤΣΑ

Μας περιμένει και το καλοκαίρι στη Βαρβάκειο

Πιο καρδιά της πόλης από τη Βαρβάκειο δεν έχει και πιο γνήσια αθηναϊκή εμπειρία φαγητού από τη Μαχαιρίτσα δεν υπάρχει! Φημισμένη για τα μαγειρευτά και τις σούπες της, φτιάχνει και πεντανόστιμο αρνί στη γάστρα, φανταστικούς ψαρομεζέδες, ενώ σύντομα έρχεται και λαχταριστό πλατό με καλαμάκια χοιρινά, κοτόπουλο και κεμπάπ. Όλα θα τα συνοδεύσεις με ελληνικά κρασιά και αποστάγματα που ανοίγουν την όρεξη και φτιάχνουν τα κέφια. Όλες οι πρώτες ύλες είναι φυσικά από την αγορά, ενώ τα κρέατα προέρχονται από το κρεοπωλείο του Θεόδωρου Νιώτη, που είναι και ο ιδιοκτήτης της. Αυτό το καλοκαίρι, η Μαχαιρίτσα θα είναι εκεί από τις 10 το πρωί ως τις 6 το απόγευμα, όλες τις ημέρες της εβδομάδας. Θα μας λείψουν οι μουσικές της που θα πάνε διακοπές, όχι όμως η ωραία της ατμόσφαιρα και το λαχταριστό φαγητό της!

INFO

Στοά Αθανάτων, Varvakeios Market
Αρμούδιου 2, 2103312352
@ Μαχαιρίτσα



MONSIEUR NICOLAS WINERY

Εντυπωσιακό χρώμα και παιχνιδιάρικες φυσαλίδες στο νέο αφρώδες ροζέ κρασί SNOB του οινοποιείου

Στη σκιά των Αγράφων βρίσκεται ένα χωριό με ιστορία παραμυθένια, όπως και η ομορφιά που το περιβάλλει. Το 1455 ένας Φράγκος ευγενής, ο Monsieur Nicolas, αποφάσισε να εγκατασταθεί εκεί, να ασχοληθεί με την αμπελουργία και να αναδείξει την ποικιλία που υπήρχε από την αρχαιότητα στην περιοχή. Οι κάτοικοι, σε ένδειξη αναγνώρισης της προσφοράς του, μετονόμασαν το χωριό σε Μεσενικόλα. Σ' αυτόν τον τόπο τέσσερις γενιές της οικογένειας Καραμήτρου έχουν γράψει τη δική τους επιτυχημένη ιστορία στον χώρο της αμπελουργίας, με βραβεύσεις σε διεθνείς διαγωνισμούς ποιότητας και δημιουργία νέων κρασιών που εντυπωσιάζουν. Το γόνιμο έδαφος, η ευεργετική «αύρα» της λίμνης Πλαστήρα και η μοναδική τεχνογνωσία με τη σφραγίδα του οινοποιείου Monsieur Nicolas δημιουργούν ξεχωριστές ετικέτες. Παλιές

και με δυνατότητες για μεγάλα κρασιά και οι ντόπιες ποικιλίες μεταξύ των οποίων και ο Λημνιώνας που αποτέλεσε τη βάση για τη δημιουργία του πιο αναπάντεχου ροζέ, αφρώδους κρασιού, του Snob. Εντυπωσιακό ροζ, παιχνιδιάρικες φυσαλίδες και αξέχαστη γεύση συνθέτουν το Snob που γοητεύει από την πρώτη γουλιά αποδεικνύοντας ότι όλα είναι θέμα εμπειρίας, γνώσης, ποιότητας και υψηλής αισθητικής. Τα φρουτώδη αρώματα, η ισορροπημένη οξύτητα και οι δροσερές φυσαλίδες του απογειώνουν την απόλαυση και σκορπίζουν τη χαρά. Το απολαμβάνουμε μόνο του ως aperitif ή ως συνοδευτικό φρούτων, αλμυρών εδεσμάτων, αλλά και γλυκών. Αποτελεί επίσης εξαιρετική βάση για δροσιστικά cocktails. Το Snob, όπως και όλα τα κρασιά Monsieur Nicolas, το βρίσκουμε σε επιλεγμένες κάβες σε όλη την Ελλάδα.

INFO

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ: Μεσενικόλας Καρδίτσας
ΚΑΒΑ: Πλαστήρα 58, Καρδίτσα, 2441070871
www.winerymonsieurnicolas.gr



BORED

Η γλυκιά καλοκαιρινή απραξία χτύπησε τα βόρεια προάστια



Στο all day bar-restaurant Bored θα έρθεις για χίλιους δυο λόγους. Για αυτή την αύρα που λίγοι χώροι έχουν, που σε κάνει να αισθάνεσαι μια πρωτόγνωρη οικειότητα ακόμη κι αν είναι η πρώτη φορά που το επισκέπτεσαι. Αλλωστε, είναι και αυτή η χαρακτηριστική νησιώτικη χαλαρότητα που φέρνει μαζί του ο ιδιοκτήτης του, Λουίζος Κωνσταντίνου, η ζεστασιά του εσωτερικού χώρου, ο εξωτερικός χώρος που θα σου θυμίσει κάτι από νησί. Και φυσικά όλα αυτά τα τέλεια, απόλυτα προσεγγμένα, που μας προσφέρει καθ' όλη τη διάρκεια της ημέρας. Ο specialty καφέ και το all day menu με την υπογραφή του chef Δημήτρη Νικολή, σε

έναν χώρο όπου κυριαρχεί η φιλοσοφία της γλυκιάς απραξίας που όλοι δικαιούμαστε. Μια μοναδική γευστική εμπειρία θα ζήσεις με το φανταστικό smashed burger, ίσως το καλύτερο των βορείων προαστείων, με κιμά black Angus και τυρί τσένταρ, μπάρμπεκιου σος, iceberg και ντομάτα, ανάμεσα σε ψωμί μπριός, ενώ τα εξαιρετικά tapas θα συνοδεύσουν με τον πιο γευστικό τρόπο το ποτό ή το κρασί σου. Φημισμένο, βεβαίως, και το brunch, που φέρνει μέχρι εδώ ανθρώπους από όλα τα βόρεια προάστια και όχι μόνο, για τις χορταστικές, πεντανόστιμες προτάσεις του.

Καγιανάς με ντομάτες βιολογικής καλλιέργειας και κροκέτα φέτα, Eggs Royal, με σολομό, αβοκάντο, ζυμωτό ψωμάκι και hollandaise, αλλά και το πιο healthy Yogurt apple pie, με γιαούρτι, μήλο, μπισκότο κανέλας, μέλι και καραμελωμένο καρύδι, είναι κάποιες από τις επιλογές. Κι επειδή η ζωή είναι γλυκιά, όπως και η απραξία, μη φύγεις αν δεν πάρεις κάποιο (ή και κάποια) από τα απολαυστικά γλυκά, όπως τα vegan muffins και τα τέλεια Paris breast φιστίκι ή να πεις κάποιο από τα εμπνευσμένα signature κοκτέιλ που έχει επιμελήσει ο Σταύρος Παππάς.



INFO

Λεωφόρος Πεντέλης 15
Χαλάνδρι, 2106816452
6948091245
www.boredhub.gr
f Bored.chalandri
@bored_chalandri

Μια ζουμερή quesadilla προσγειώνεται στο τραπέζι σου. Πληθωρική και τόσο μα τόσο μοσχομυριστή, ξεχειλίζει από τυριά Colby και Monterey Jack, έχει μαριναρισμένο κοτόπουλο Al Pastor, κόκκινες πιπεριές και σοταρισμένα μανιτάρια, ενώ γαρνίρεται με ψητό ανανά και συνοδεύεται από salsa και sour cream. Στην πρώτη μπουκιά καταλαβαίνεις ότι αυτό είναι το πιάτο που θες να τρως όλη μέρα, κάθε μέρα, για το υπόλοιπο του καλοκαιριού. Και αυτή η Puebla Chicken Quesadilla είναι μόνο η αρχή ενός νέου, πεντανόστιμου μεξικάνικου ταξιδιού που μόλις ξεκίνησε στα TGI Fridays™.

Φόρα το σομπρέρο σου, πάρε την παρέα σου και παράγγειλε μπόλικες Margaritas. (Tip: δοκίμασε τη νέα γεύση Peach Basil Margarita!) Η γευστική περιπέτεια στο Μεξικό συνεχίζεται με τα Tequila Lime Shrimp Tacos με σοταρισμένες γαρίδες σε tequila lime butter, avocado spread, ανθότυρο και Smoked Chipotle sauce. Επόμενη στάση το Chicken Al Pastor με μαριναρισμένο κοτόπουλο Al Pastor, λωρίδες corn tortillas, ρύζι με μυρωδικά, αβοκάντο, καλαμπόκι, κόκκινα φασόλια, Pico de gallo και ψημένο ανανά, αλλά και τα Chicken Ranchero Enchiladas με την τρομερή Ranchero sauce. Οι vegetarian δεν θα μείνουν παραπονεμένοι, το αντίθετο: η Veggie Quesadilla (με παρμεζάνα, corn chips, Philadelphia, μοτσαρέλα, σπανάκι, καρδιάς αγκινάρας, σοταρισμένα κρεμμύδια, κόκκινες πιπεριές και Ranchero sauce) μπορεί να μην έχει κρέας, αλλά δεν της λείπει τίποτα!

Τα νέα, μεξικάνικα πιάτα είναι ένας καλός λόγος για να αναζητήσουμε το κοντινότερο κατάστημα TGI Fridays™ αυτή τη στιγμή. Δεν είναι, όμως, και ο μοναδικός... Τα αγαπημένα στέκια της πόλης μας έχουν ακόμη μία ακαταμάχητη έκκληση που ακούει στο όνομα Fridays™ Smash Cheeseburger! Η μεγάλη ανατροπή σε αυτό το burger εντοπίζεται στον τρόπο με τον οποίο ψήνεται το μπιφτέκι. Δώσε βάση: δύο μοσχαρίσια μπιφτέκια ψήνονται στην πλάκα στους 220°C και με μία ειδική σπάτουλα πιέζονται μέχρι να ξεροψηθούν εξωτερικά, αποκτώντας μια καραμελένια κρούστα, αλλά το εσωτερικό τους να παραμένει άκρως ζουμερό! Αυτή είναι η original αμερικάνικη συνταγή για smash burgers, που στα χέρια των εμπειρων σεφ των TGI Fridays™ απογειώνεται. Έτσι, στα χέρια σου φτάνει ένα θεϊκό smashed burger με καραμελωμένο κρεμμύδι για έξτρα γλυκάδα, Chipotle Mayo για μια ελαφρώς καπνιστή γεύση και τυρί cheddar που λιώνει ολόυθε. Απλώς δεν γίνεται να του αντισταθείς...



Το νόστιμο καλοκαίρι των TGI FRIDAYS™



INFO

www.fridays.gr
 TGI Fridays Greece
 tgifridaysgr
 tgifridaysgr

BORGHESE

Εκεί που το σάντουιτς αγγίζει
την τελειότητα



Τι να πει κανείς για το hot spot του σάντουιτς εκεί στην Αρχελάου που σπεύδουν οι πιστοί από όλη την πόλη για να απολαύσουν τα τελευταία δύο χρόνια; Με ψωμί φρέσκο από έναν από τους καλύτερους φούρνους της Αθήνας, την Kora, και deli υλικά που καταφθάνουν από την Ιταλία, οι 18 μοναδικοί συνδυασμοί που θα απολαύσεις στο Borghese είναι τόσο άψογοι που αν δοκιμάσεις μια φορά, στο άκουσμα της λέξης «σάντουιτς» ο νους σου θα πηγαίνει για πάντα εκεί. Και πρόσεξε, το σάντουιτς δεν είναι έτοιμο από πριν, θα φτιαχτεί την

ώρα της παραγγελίας σου! Έχεις επιλογή ανάμεσα σε ψωμί ολικής ή προζυμμένο και οι συνδυασμοί είναι άπαιχτοι. Αγαπημένο και με φανατικούς οπαδούς αυτό με την πλούσια μορταδέλα, ρόκα, πεκορίνο και μαγιονέζα με σπασμένο μαύρο πιπέρι. Αυτό με λουκάνικο salsiccia και λιωμένο τυρί fontina δεν υπάρχει περίπτωση να μη σου προκαλέσει ρίγη συγκίνησης. Αν είσαι της vegan διατροφής αυτό θα σου συμβεί και με ένα λαχταριστό σάντουιτς με χούμους, πιπεριές Φλωρίνης, ρόκα και σπασμένα φουντούκια. Αν αγαπάς τον τόνο, υπάρχει ο εκρηκτικός συνδυασμός ενός Vitello Tonnato με ρόκα, αγκινάρες και σάλτσα ντομάτας.

Στο Borghese φτιάχνουν επίσης εξαιρετικές σαλάτες, σερβίρουν κρασί ή κάποιο καλό spritz, και αν είσαι του γλυκού θα δοκιμάσεις και φανταστικά Cannoli, όπως αυτό με την κρέμα φυσιολογικού Αιγίνης. Από εκεί θα προμηθευτείς και deli ιταλικά προϊόντα για το σπίτι, όπως αλλαντικά, τυριά, χειροποίητα ζυμαρικά, αλλά και γλυκά. Ακόμη, φτιάχνουν εκλεκτό καφέ και χυμούς και μπορείς να παραγγείλεις και μέσω των γνωστών εφαρμογών.



INFO

Αρχελάου 19, Παγκράτι
2107250511
@borgheseathens

DELICATE

Το roof top του Hondos Center Καλλιθέας



Ψηλά στον όγδοο όροφο, στο roof top του κτιρίου όπου στεγάζεται το κατάστημα Hondos Center της Καλλιθέας, σε έναν απόλυτα κομψό χώρο με θέα από τον Πειραιά μέχρι τον Λυκαβηττό, το Delicate Café & More είναι ένας all day προορισμός, ανεξάρτητα αν έρθετε μέχρι εδώ για τα ψώνια σας ή όχι. Φιλόξενο και καλαίσθητο, το Delicate αποτελεί ιδανικό προορισμό για μια μικρή απόδραση από την καθημερινότητα και τη βουή της πόλης. Ανοικτό από νωρίς, θα σας προσφέρει καλοφτιαγμένο καφέ, αλλά και φρεσκοστυμμένους χυμούς, σπιτικά λεμονάδα και πορτοκαλάδα, ενώ το brunch είναι εφάμιλλο φημισμένων εστιατορίων του κέντρου: θα βρείτε, μεταξύ άλλων, πιάτα με αυγά σε διάφορες εκδοχές, αλλά και πεντα-

νόστιμα γλυκά pancakes.

Στη συνέχεια της ημέρας η κουζίνα ετοιμάζει πολλά νόστιμα. Δροσερές σαλάτες, επιλογές για τη μέση, χορταστικά σάντουιτς, φοβερές pinsa, ζουμερά burgers, αλλά και pasta – ρωτήστε και για το home-cooked πιάτο ημέρας με αφετηρία τις παραδοσιακές συνταγές της ελληνικής κουζίνας! Στις hot επιλογές και τα vegan πιάτα και τα γλυκά! Όσο η ώρα περνάει και η ημέρα «ησυχάζει», το Delicate θα σας προσφέρει ένα επιλεγμένο κρασί από την ενημερωμένη του βάση, ένα κοκτέιλ ή κάποιο spirit, σε ένα σκηνικό που πραγματικά είναι ινσταγκαρμικό.

Να πάτε, ανοικτά 09.00-21.00 τις καθημερινές και 09.00-20.00 Σάββατο.



INFO

Ελευθερίου
Βενιζέλου 108-110
2109546600
delicate.gr
f delicategr
@delicategr

Στο εμβληματικό Κέντρο Πολιτισμού Ίδρυμα Σταύρος Νιάρχος, ιδανικό για βόλτες και με events σχεδόν καθημερινά, λειτουργεί εδώ και λίγες ημέρες ανανεωμένο το Canal που πήρε τη θέση του σε ένα από τα πιο ιδιαίτερα σημεία του, στο κανάλι.

Με την υπογραφή της Terrablue και του Σωτήρη Χρόνη, το Canal αναμφίβολα αποτελεί αγαπημένο σημείο συνάντησης, προσφέροντας ποιοτικές επιλογές όλες τις ώρες της ημέρας, σε ένα χώρο σύγχρονο και φωτεινό, απόλυτα εναρμονισμένο με την αισθητική του ΚΠΙΣΝ.

Η ταλαντούχα executive chef της Terrablue, Σταυριανή Ζερβακάκου, έχει συνθέσει ένα ιδιαίτερο μενού για τις απογευματινές και βραδινές ώρες, εμπνευσμένο από την πλούσια ελληνική παράδοση αλλά και τις σύγχρονες τάσεις της γαστρονομίας. Πέρα από αυτό, όλα τα πιάτα είναι φτιαγμένα από άριστες πρώτες ύλες, προσεκτικά διαλεγμένες από κάθε γωνιά της ελληνικής γης. Παράλληλα, τη λίστα κρασιών που προσφέρεται κατά τις απογευματινές ώρες όταν το Canal λειτουργεί και ως Wine bar, επιμελείται το heteroclito bar à vin με την Μαντλέν Λοράντου, με επιλεγμένους ελληνικούς αμπελώνες.

Το Canal, ως ένας all day προορισμός, προσφέρει από νωρίς το πρωί καφέ, ροφήματα, εξαιρετικά σνακ αλλά και deli προϊόντα, τα οποία προμηθεύεται από αγροδιατροφικούς συνεταιρισμούς δημιουργώντας ένα προσεγμένο πλέγμα, ικανό να ανταπεξέλθει σε κάθε ανάγκη ή επιθυμία του κοινού όλων των ηλικιών.

Ώρες λειτουργίας:
Κυριακή έως Πέμπτη
08.00 με 00.00, Παρασκευή και
Σάββατο
08.00 με 01.00.

*Extra tip: Φυσικά, το Canal
εξυπηρετεί και take away
για τις βόλτες σας στο πάρκο!*



CANAL

ALL DAY COFFEE WINE & DINING

All day προορισμός
στο πιο όμορφο σημείο του ΚΠΙΣΝ



INFO

**ΚΕΝΤΡΟ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ
ΙΔΡΥΜΑ ΣΤΑΥΡΟΣ
ΝΙΑΡΧΟΣ:** Ευρυπύδου 6,
Καλλιθέα, 2109430688
www.canalcafe.gr
 Canal Cafe
at SNFCC
 canalcafeatsnfcc

ΠΙΑΤΣΑ ΚΑΛΑΜΑΚΙ

Το σουβλάκι που θα αγαπήσεις!



Τηλεφώνημα στο Πιάτσα Καλαμάκι αργά τη νύχτα, αρκετά μετά τα μεσάνυχτα: «Μπορώ να παραγγείλω τέτοια ώρα;» «Βεβαίως!» Μεγάλη παροχή να πεινάς το βράδυ και να μπορεί να έρθει στην πόρτα σου το απόλυτα ποιοτικό σουβλάκι των καταστημάτων Πιάτσα Καλαμάκι, ζουμερό και βραβευμένο και που μάλιστα καλύπτει σχεδόν όλη την Αθήνα, με 8 ξεχωριστούς και απόλυτα προσεγγμένους και φιλόξενους χώρους.

Η νόστιμη αυτή ιστορία ξεκίνησε το 2016 και άλλαξε τα δεδομένα στο αγαπημένο ελληνικό street food. Εδώ θα βρείτε τυλιχτά σε περισσότερους από 300 συνδυασμούς και, μάλιστα, με έξι διαφορετικές πίτες! Ό,τι μπορεί να σκεφτεί η πεινασμένη σου φαντασία θα υπάρχει εδώ: από όλα τα γνωστά και αγαπημένα, όπως τον φημισμένο γύρο, τα ζουμερά κεμπάπ και μπιφτέκια, τα φοβερά κοτόπουλα (και μπούτι), μέχρι ντοματοκεφτέδες σε πίτα, ακόμη και μπακαλιάρο πανέ σε πίτα! Όλα αυτά θα τα συνδυάσετε τέλεια με αληθινές τηγανιτές πατάτες, ενώ ο κατάλογος θα σας προτείνει ακόμη υπέροχα burgers, διάφορες επιλογές σε κρέας, μαγειρευτά που θα σας θυμίσουν κυριακάτικο τραπέζι, αλλά και γλυκά! Σας μιλήσαμε για το διευρυμένο ωράριο λειτουργίας του delivery, αλλά και του take away, έως τις 02.00 καθημερινές και έως τις 03.00 Παρασκευές και Σάββατα. Σημειώστε ότι με online παραγγελίες θα έχετε επιπλέον έκπτωση.



INFO

ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΑ

Νέα Σμύρνη
Χαλάνδρι
Κυψέλη
Ηλιοπούλη
Αιγάλεω
Καισαριανή
Νέα Φιλαδέλφεια
Πειραιάς

www.piatsakalamaki.gr

BIG NICK

Street Food επιπέδου υψηλής γαστρονομίας



Τι να πούμε για τα smashed του Big Nick που τα βρίσκουμε στη Λεωφόρο Βουλιαγμένης, απέναντι από το μετρό Άγιος Ιωάννης και έχουν ήδη το δικό τους φανατικό κοινό... Ο χώρος μας κάνει να νιώθουμε οικεία και χαλαρά, με έντονο το στοιχείο του ξύλου και του πράσινου από τα φυτά, όσο περιμένουμε να έρθει η σειρά μας σιγομυρμουρίζουμε ρίμες από τη ραπ που παίζει δυνατά, ενώ το συμπαθέστατο και cool προσωπικό μάς λύνει τις όποιες απορίες. Μαθαίνουμε λοιπόν ότι οι τρούφες έρχονται από τη Νάουσα και οι πανσέτες είναι από τις Σέρρες! Το Black Angus είναι prime USA ξηρής ωρίμαν-

σης, που κόβεται in house. Αρχίζουμε να καταλαβαίνουμε ότι δεν πρόκειται για mainstream μπεργκεράδικο και ότι η δουλειά γίνεται με πλάνο, σοβαρή μελέτη και έμφαση στην άριστη ποιότητα της πρώτης ύλης. Ο Νικόλας και ο Διονύσης, τα δύο αδέρφια πίσω από το Big Nick, προέρχονται από οικογένεια εστιατόρων με δραστηριότητα στη Ζάκυνθο. Αυτό εξηγεί πολλά! Όμως, αυτό που εν τέλει μας κερδίζει όλους είναι η γευστική τους δοκιμή. Το double smoker Sumōkā, με διπλό smashed Black Angus λιωμένο αμερικανικό τυρί –εισαγωγής παρακαλώ–, χειροποίητη BBQ sauce καπνισμένη στο καπνιστήριό τους, πίκλες και αργομαγειρέμενη καραμελωμένη σε σόγια πανσέτα, είναι ένας απίστευτα ισορροπημένος συνδυασμός. Το double cheese, επίσης με διπλό smashed, ντομάτα, τραγανό iceberg, πίκλες, american cheese και γλυκά ανοιξιότικα κρεμμύδια, είναι απλό, αλλά τόσο πλούσιο γευστικά. Το spicy soy jalapeno μας κέρδισε από την πρώτη μπουκιά, με διπλό smashed επίσης, πράσινη κέτσαπ από τοματίγιος, αβοκάντο, χαλαπένιος μαριναρισμένα σε σόγια, american cheese και ελληνικό μπέικον. Δεν θέλουμε να πούμε άλλα, πρέπει να δοκιμάσεις!



INFO

Λεωφόρος
Βουλιαγμένης 145
Αθήνα, 2114186170
f Big Nick Athens
@bignick_ath

2011. Ένα μικρό μπεργκεράδικο ανοίγει τις πόρτες του στα στενά του Χολαργού. Τα social media δεν έχουν ακόμα αναπτυχθεί, το νέο μεταδίδεται από στόμα σε στόμα. Λένε ότι κανένας άλλος δεν φτιάχνει τέτοιο burger. Δεν είναι τυχαίο. Ο Δημοσθένης Κουβαράκης, ο άνθρωπος που άνοιξε το Juicy Grill, μεγάλωσε μέσα στο κρεοπωλείο της οικογένειάς του, στην κεντρική αγορά του Πειραιά. Όταν έφυγε για την Αμερική, ήξερε ήδη από καλό κρέας, αλλά την τέχνη του burger την έμαθε εκεί, στη χώρα όπου αυτό γεννήθηκε. Έτσι, όταν επέστρεψε στην Αθήνα και άνοιξε το Juicy Grill, η επιτυχία ήταν μάλλον μονόδρομος. Και ήταν τόσο μεγάλη που λίγα χρόνια αργότερα ο Δημοσθένης αναγκάστηκε να μεταφέρει το Juicy Grill σε μεγαλύτερο χώρο, για να μπορέσει να εξυπηρετήσει όλη αυτή τη ζήτηση. Όσοι είστε ορκισμένοι θαμώνες ίσως θυμάστε τις τεράστιες ουρές των πρώτων χρόνων. Όλοι θέλαμε να δοκιμάσουμε αυτό το burger. Ακόμη θέλουμε.

Το 2021, όταν το δεύτερο Juicy Grill άνοιξε στην Πλατεία Αγίων Θεοδώρων, άλλος χαμός. Επιτέλους, το αγαπημένο μας burger ήρθε στο κέντρο! Όμως, τι είναι αυτό που κάνει αυτό το burger τόσο μα τόσο μοναδικό; Πρώτα από όλα η ποιότητα των πρώτων υλών, από εδώ ξεκινούν τα πάντα: φρέσκος μοσχαρίσιος κιμάς, φρέσκα λαχανικά, χειροποίητες σάλτσες και μαρινάδες, φρέσκες πατάτες που κόβονται στο χέρι και τηγανίζονται επιτόπου. Ύστερα είναι και αυτοί οι ακαταμάχητοι συνδυασμοί. Στον κατάλογο θα βρεις περισσότερα από 20 burgers (τα οποία εννοείται πως φτιάχνονται όλα εδώ από το μηδέν), χώρια τα λαχταριστά ορεκτικά, τις ασυνήθιστες σαλάτες, αλλά και τις ιδιαίτερες κοπές κρεάτων.

Τι να δοκιμάσεις; Κυριολεκτικά όλον τον κατάλογο! Εκτός από την πληθώρα επιλογών που θα βρεις στο μενού, να ξέρεις ότι υπάρχει μεγάλη ευελιξία σε τροποποιήσεις και αλλαγές, έτσι που μπορείς να φέρεις τα πάντα ακριβώς στα γούστα σου. Πάντως, τα burgers που χρωστάει στον εαυτό του κάθε μπεργκερολάτρης είναι το Coachella (με τηγαντό φιλέτο κοτόπουλο, παναρισμένο σε ranko, καπνιστό provolone, καπνιστή πανσέτα, μαρούλι, ντομάτα, housemade fried potato chips και secret sauce), το Truffle Smash (με δύο smash μπιφτέκια, τυρί raclette, διπλό bacon, iceberg, ντομάτα, housemade fried onion strings και black truffle mayo), το Green Joe (με τηγαντό φιλέτο κοτόπουλο παναρισμένο σε ranko, flakes παρμεζάνας, καπνιστή πανσέτα, ντομάτα, ρόκα και pesto mayo), οπωσδήποτε το Ari Gold (με μοσχαρίσιο μπιφτέκι, σοταρισμένα μανιτάρια, καραμελωμένα κρεμμύδια, iceberg, ντομάτα, κατσικίσιο τυρί και rosemary aioli mayo).

Όλα αυτά τα απολαμβάνεις στον όμορφο χώρο του Juicy Grill, με την ανοιχτή κουζίνα σε πρώτο πλάνο για να μπορείς να παρακολουθείς κάθε στάδιο της παραγωγής σου. Και κάτι τελευταίο: να θυμάσαι ότι οι μερίδες είναι (πολύυυυ!) χορταστικές, οπότε έλα πεινασμένος...

Ήξερες ότι... Το Juicy Grill έχει ανοίξει από το 2018 και στον Λίβανο έχοντας κερδίσει τις εντυπώσεις, ενώ σύντομα θα λειτουργήσει και στο Μπαχρέιν.



JUICY GRILL ATHENS

Το μπεργκεράδικο που έγραψε ιστορία και συνεχίζει ακάθεκτο



INFO

Παλαιών Πατρών
Γερμανού 7, Αθήνα
2103238689
Περικλέους 37,
Χολαργός
215 5203201
www.juicygrill.gr
f Juicy Grill Athens
@juicygrill_athens

LOVELY DAYS

Οι καλύτερες μέρες ξεκινούν εδώ



Αν οι καλές μέρες ξεκινούν με ένα χαμόγελο, οι καλύτερες ξεκινούν στο Lovely Days. Το all day παρεϊστικό στέκι στο Περιστέρι με καλό καφέ, νόστιμο φαγητό, spirits & happy moments! Ξεκινάμε με το brunch menu. Δοκιμάστε οπωσδήποτε τα Αυγά Ιμάμ: αυγά ποσέ πάνω σε προζυμένιο ψωμί με σπιτική μελιτζανοσαλάτα και κρέμα από πιπεριά Φλωρίνης – μια εναλλακτική πρόταση

με ελληνικό touch. Στα «οπωσδήποτε» είναι και το νέο τυρό του μενού, τα μελάτα αυγά με τραγανή κρούστα, γάλα, τσίλι, τραχανά και φρέτα ψητή, ενώ άκαστο είναι και το νέο σάντουιτς με τραβηχτό χοιρινό, milkbread, σος γιαουρτιού και μυρωδικά. Συνεχίζουμε με το Bar Food, το all day menu με lovely επιλογές σε φιλοσοφία sharing is caring, γιατί στα τραπέζια του Lovely Days όλοι οι καλοί χωράνε. Τσιμπήστε κεφτεδάκια, πατάτες τηγανιτές, φαλάφελ και πολλά ακόμα, μοιραστείτε τα και απολαύστε ανεύθυνα. Ένα γλυκό για κλείσιμο επιβάλλεται. Τι θα λέγατε για μια γαλατόπιτα ροδάκινο, που μπορείτε να προσθέσετε και παγωτό καϊμάκι; Εμείς λέμε (πάντα) ναι! Μια και είπαμε για το Food, σειρά έχει το Bar, γιατί αυτά τα δύο στο Lovely Days πάνε μαζί. Όσο περνάει η ώρα τα vibes ανεβαίνουν και το ποτό ρέει άφθονο. Aperol, μπύρα ή homemade cocktail; Για τις καλύτερες στιγμές, δίνουμε ραντεβού εδώ. Καθημερινές και ΣΚ, από τις 08.30 έως τις 01.00



INFO

Σοφοκλή Βενιζέλου 42 &
Κολοκοτρώνη 35
Περιστέρι
2105748048
@lovely.days.ath

CON VOI

Το all day café bar με τα πιο ζουμερά burgers των Β.Προαστίων



Το Con Voi, από τα πιο καλόγουστα μαγαζιά των Βορείων Προαστίων για brunch μέχρι τις 15.00, μιας και μετά τη σκυτάλη παίρνουν τα burgers και τα cocktails, υπόσχεται να δώσει άλλον «αέρα» στο καλοκαίρι που κοντοζυγώνει. Cozy και δροσερό περιβάλλον, ποικιλία και ποιότητα που σίγουρα σε κερδίζουν και πρωταγωνιστής τα περιβόητα burgers που, ναι, είναι τόσο λαχταριστά όσο φαίνονται! Απλά ή και

signature, όλα τους έχουν αυτό το κάτι που τα κάνει μοναδικά και ακαταμάχητα. Ακόμη και το πιο απλό Cheeseburger μετατρέπεται σε ζουμερή απόλαυση με τη χειροποίητη pickled sauce που το απογειώνει. Κάποια από τα δημοφιλή signature είναι το «True Gift», με ψωμί brioche, μοσχαρίσιο μπιφτέκι, cheddar, αυγό, μπέικον, καραμελωμένα κρεμμύδια, νίκλα αγγουράκι, iceberg, ντομάτα και pink sauce, το πικάντικο «Chicken hash brown», με brioche ψωμί, κοτόπουλο πανέ, iceberg, πατάτα hash brown, cheddar, μαγιονέζα, κέτσαπ και sriracha sauce και το καταπληκτικό «Burger Προβατίνας», με brioche ψωμί, μπιφτέκι προβατίνας, iceberg, νίκλα αγγουριού, ντομάτα, καραμελωμένα κρεμμύδια και σος γιαουρτιού που ενθουσιάζει τους θαμώνες. Ο κατάλογος περιλαμβάνει και pasta, ριζότο, steaks, σαλάτες, ορεκτικά και πολλά ακόμα που αξίζει να γευτείς. Τα βράδια του καλοκαιριού το Con Voi σε περιμένει με τα τέλεια cocktails του για να χαλαρώσεις στις δροσιές της βόρειας Αθήνας.



INFO

Λεωφ. Δροσιάς-
Σταμάτας 2, Δροσιά
2108136771
f Con Voi
@convoi_

LOT51

Το αγαπημένο μας ραντεβού
και αυτό το καλοκαίρι



Είναι στέκι και το αγαπάμε γιατί εκεί μάθαμε να πίνουμε εξαιρετικά χαρμάνια. Στον καφέ είναι ειδικοί και τώρα, με μια νέα συνεργασία, φέρνουν στο cup μας εξαιρετικό speciality June από Coffee Roasters. Μυρωδάτα blends από Βραζιλία, Αιθιοπία και Ρουάντα που μας περιμένουν καθημερινά για να συνεχίσουμε να απολαμβάνουμε in house καφεδάρες ή/και ready to drink φημισμένο Cold Brew στο εμφιαλωμένο αλουμινένιο κουτάκι στις βόλτες μας. Δεν μένουν όμως στιγμή ήσυχα τα παιδιά του Lot51 ούτε στην κουζίνα τους.

Αφού μας καλόμαθαν με χειροποίητες λικουδιές, φέρνουν συνέχεια και κάτι καινούργιο που υπογράφει ο σεφ Χρήστος Γκαντζάνης. Για να πάρεις μια ιδέα, στο ανανεωμένο menu του Brunch κυκλοφορούν τα πεντανόστιμα Benedict Eggs με προσούτο αφύγρανσης μέσα σε τραγανή φωλιά πατάτας που αντικαθιστά και με το παραπάνω το ψωμί. Η πίτσα είναι ασυναγώνιστη, με ναπολιτάνικη homemade ζύμη αργής ωρίμασης και υλικά όπως πάντα εκλεκτά, δοκίμασε τις νέες προτάσεις, όπως για παράδειγμα την πεντανόστιμη Chorizo, και θα ενθουσιαστείς. Τα burgers όπως πάντα είναι το δυνατό χαρτί, στο Lot51 θα γευτείς μερικά από τα καλύτερα Smashed, πάντα με 100% μοσχαρίσιο κιμά που κυκλοφορούν εκεί έξω. Τα βράδια μας περιμένει για φανταστικές Palomas με homemade δική τους grapefruit soda και πολλά άλλα cocktails που κάνουν τα vibes του καλοκαιριού ακόμα πιο δυνατά! Κάνε follow στα Social γιατί τα dj sets και τα events που ετοιμάζουν για το καλοκαίρι ακούγονται καταπληκτικά!



INFO

Παπαδιαμαντοπούλου 24B
Ιλίσια, 2111155024
f LOT51
@ lot.51

ATENO COOK & DELI

Εσύ είσαι Atenian;



Αποτέλεσμα της σύμπραξης των πολυτάλαντων επιχειρηματιών και chef Σπύρου & Βαγγέλη Λιάκου με τον chef Νίκο Καραθάνο, το Ateno είναι πολλά περισσότερα από ένα ακόμη εστιατόριο. Είναι ένας νέος γαστρονομικός προσορισμός στο κέντρο της πόλης. Αν μία ιδέα μπορεί να αλλάξει τον γαστρονομικό χάρτη της Αθήνας αυτή είναι σίγουρα η ιδέα του Ateno. Στο υπέροχα ανακαινισμένο νεοκλασικό του αριθμού 52 στην οδό Αιόλου, θα δοκιμάσεις μια σύγχρονη, φροντισμένη ελληνική κουζίνα με την υπογραφή του

βραβευμένου chef Νίκου Καραθάνου. Επιπλέον θα γευτείς σάντουιτς με μορταδέλα μαύρου χοίρου, θα επιλέξεις ανάμεσα σε 150 ετικέτες κρασιού από τον ελληνικό αμπελώνα –σε μια εντυπωσιακή wine list που έχει επιμεληθεί ο Πάννης Καρακάσος– και το καλύτερο; Θα μπορείς να πάρεις για το σπίτι τα ελληνικά προϊόντα που αποτελούν τη βάση του μενού, γιατί στο Ateno λειτουργεί και ένα πολύ ενημερωμένο deli, με όλα όσα θα διάλεγε ένας μάγειρας για την κουζίνα του. Στο Ateno ο Νίκος Καραθάνος βρίσκεται στα καλύτερά του. Έχει επιστρέψει δυναμικά στην αθηναϊκή γαστρονομία και προσεγγίζει με σεβασμό την ελληνική κουζίνα. Φέρνει ξανά στο προσκήνιο ορισμένα από τα πιο «παραμελημένα» υλικά της, όπως τα όσπρια, και «παίζει» μαζί τους. Δοκιμάζει νέους συνδυασμούς και ισορροπίες και αξιοποιεί τα ποιοτικά υλικά με τον καλύτερο τρόπο. Παράλληλα, στο μενού ιδιαίτερη θέση έχουν τα αλλαντικά από αυτόχθονες ελληνικές φυλές (όπως ο μαύρος χοίρος ή το Καλλαρύτικο πρόβατο), τα οποία μπορεί κανείς να δοκιμάσει και σε σάντουιτς όλες τις ώρες της ημέρας.



Οι chef Σπύρος και Βαγγέλης Λιάκου και ο chef Νίκος Καραθάνος

INFO

Αιόλου 52 & Μιλιτιάδου
2103223223, Αθήνα
Καθημερινά ανοιχτό
από νωρίς το πρωί
για πρωινό ή brunch
έως αργά το βράδυ



BRANCH

Δίπλα μας με κάτι νόστιμο όλες τις ώρες της ημέρας

Το Branch είναι το all-day cafe-bar-restaurant της Πανόρμου με την πράσινη αισθητική και τα λαχταριστά πιάτα που σε (προς)καλούν όλη μέρα να τα δοκιμάσεις. Brunch, lunch αλλά και breathtaking cocktails σε περιμένουν στον καλαίσθητο χώρο του μαγαζιού αλλά μπορείς να τα παραγγείλεις και στο δικό σου χώρο μέσω online παραγγελίας. Γλυκά και αλμυρά pancakes, buddha bowls, smoothies και πολλά ακόμα κάνουν την εμπειρία του brunch αξέχαστη. Το μεσημέρι θα βρεις πολλές επιλογές από κυρίως πιάτα, pizza, pasta κι επιδόρπια με συνδυασμό ποιότητας και γεύσης που δεν συναντάς συχνά. Αν η βραδινή σου έξοδος σε οδηγήσει στο Branch δοκίμασε οπωσδήποτε cocktails, αλλά και mocktails, σε μια μεγάλη ποικιλία γευστικών προτάσεων που σίγουρα θα σε κάνουν να το επιλέξεις ξανά και ξανά.

INFO

Καρύστου 3, Αθήνα
2106923333
f Branch
@branch.athens



THE OLD PHARMACY

Ένα μικρό Παρίσι στα Βριλήσσια

Αν επιθυμήσετε να απολαύσετε τη φινετσάτη ατμόσφαιρα ενός γαλλικού μπιστρό, τώρα πια δεν χρειάζεται να πάτε στο Παρίσι. Στο κέντρο των Βριλησίων σας περιμένει το The Old Pharmacy, ένα ατμοσφαιρικό μπιστρό με αυθεντική αντίκα του 19ου αιώνα πίσω από την μπάρα του, αλλά και με εξαιρετικά ποιοτικές προτάσεις σε σοκολάτα, καφέ, ροφήματα και σπιτικά γλυκά ημέρας. Όσο οι ώρες περνούν το The Old Pharmacy συνεχίζει προσφέροντας εκλεκτό κρασί, ποτά και cocktails, sandwiches με σπιτικό ψωμί και ποικιλίες με ΠΟΠ τυριά και αλλαντικά, το διάσημο hot dog iberico και τραγανά τυροπιτάκια με σπιτικό chutney δαμάσκηνο. Οι μουσικές στην παλέτα της τζαζ, διακριτικές το πρωί και πιο «ανεβαστικές» από το βραδάκι, ολοκληρώνουν την ταξιδιάρικη ατμόσφαιρα.

INFO

Γράμμου 31, Βριλήσσια
2106897554
f The Old Pharmacy
@theoldpharmacy.vrli

JANET CRAIG

Ραντεβού στον πεζόδρομο



Μπαίνοντας στο αγαπημένο Janet Craig στο Μαρούσι νιώθεις άνετα, ακόμα κι αν έρχεσαι για πρώτη φορά. Ζωηρά vibes, φιλικά χαμόγελα, μοναδική αισθητική και pet friendly φιλοσοφία σε κάνουν να χαλαρώσεις για να απολαύσεις ξεχωριστές στιγμές. Είναι το ιδανικό all day στέκι για συναντήσεις με φίλους, αλλά και για remote εργασία, διάλειμμα για φαγητό και κλείσιμο της μέρας με υπέροχα ποτά. Θα έρθεις από το πρωί για specialty coffee και πεντανόστιμο πρωινό με οικείες σπιτικές γεύσεις φτιαγμένες με τα πιο φρέσκα

υλικά. Πολλές φορές θα δώσεις εδώ το ραντεβού σου με φίλους για το τέλειο brunch που σεβρίρεται μέχρι τις 16.00 και θα απολαύσετε παρέα λαχταριστές προτάσεις, όπως ζουμερό classic cheeseburger, πλούσια sandos, καθώς και μοναδικά tacos. Μαζί θα βρεις και τις πιο γευστικές healthy επιλογές σε αναζωογονητικά ροφήματα και χορταστικές σαλάτες, όπως το Salmon quinoa bowl με καπνιστό σολομό, αγγούρι, ντοματίνια, καλαμπόκι, αβοκάντο, iceberg, cranberries και vinaigrette mango, το αβοκάντο τoστ με δύο μελάτα αυγά σε ψωμί dinkel, homemade guacamole, ρόκα, ελαιόλαδο και ροζ πιπέρι, αλλά και την Janet Craig Caesar's σαλάτα με φιλέτο κοτόπουλο, καπνιστό μπέικον, crispy tortίγια και JC dressing.

Το καλοκαίρι που ο πεζόδρομος ζωντανεύει, θα επιλέξεις ανάμεσα σε υπέροχα cocktails, ενδιαφέρουσες προτάσεις κρασιών και μπίρες από μικρές ζυθοποιίες. Κάθε χρόνο διοργανώνονται και καλοκαιρινά events με highlight το Summer Party, ενώ κάθε Πέμπτη με Κυριακή το κέφι απογειώνεται με Resident djs.



INFO

28ης Οκτωβρίου 5
Μαρούσι, 2108051840
f JanetCraigAthens
@janet_craig_athens



THESS BAO

Στο ανατρεπτικό street food της πόλης η υψηλή γαστρονομία τρώγεται στο χέρι

Χειροποίητα και ολόφρεσκα buns, εκλεκτά υλικά και απίστευτοι συνδυασμοί γεύσεων που ενθουσιάζουν ακόμα και το πιο δύσκολο κοινό. Αυτό είναι το Thess Bao που η ιστορία του ξεκινάει από τη Θεσσαλονίκη και φτάνει ως την πόλη μας, με σύνθημα «Γαστρονομία που τρώγεται στο χέρι». Το China Town Crispy με γαρίδες με πάνκο, spicy μαγιονέζα με sriracha, λαχανικά και spread αβοκάντο γίνεται ανάρπαστο, όπως και το Caesar's style με τραγανό κοτόπουλο με βρόμη, ψητό μπέικον, σάλτσα Caesar's και παρμεζάνα. Οι vegetarian και vegan επιλογές είναι εξίσου καταπληκτικές. Θα απολαύσεις τις σούπερ εμπνευσμένες και χορταστικές σαλάτες, αλλά και τις συναρπαστικές crushed potatoes με χειροποίητα toppings.

INFO

Περικλέους 30-32, Αθήνα
2103214717

Thess Bao
 Thess Bao



HARD ROCK CAFE ATHENS

Ο διαχρονικός μας προορισμός

Το εμβληματικό Hard Rock Café Athens, σε μια από τις πιο πολυφωτογραφημένες γειτονιές της Αθήνας, στην οδό Αδριανού, κάτω από την Ακρόπολη, αποτελεί τη διαχρονική επιλογή εξόδου για όλες τις ώρες της ημέρας. Μουσικές, μπάρα, ποτά και κοκτέιλ, άνθρωποι από κάθε γωνιά του κόσμου, συνθέτουν το σκηνικό. Μαζί και η φοβερή αμερικάνικη κουζίνα του, η οποία αποτελεί από μόνη της έναν λόγο να το επισκεφθείς. Με ανανεωμένο μενού, θα απολαύσεις φημισμένα burgers από 100% φρέσκο μοσχαρίσιο κιμά, εξαιρετικές επιλογές σε κρέας σαν το ζουμερό φιλέτο Cowboy Ribeye, χειροποίητα φιλετάκια κοτόπουλου πανέ, σολομό Νορβηγίας στη σχάρα και πολλά άλλα, μαζί με γλυκά που θα σου κλέψουν την καρδιά! Hard Rock, λοιπόν!

INFO

Αδριανού 52 Μοναστηράκι
2103245170

www.hardrockcafe.com/location/Athens

hrcathens
 hrcathens

ΚΟΥΤΣΗ ΚΑΤΣΙΚΑ

To fine dining στη street food μορφή του



Η ιστορία ξεκινά το 2022 όταν το Λαύριο αποκτά το elegant dine-in εστιατόριο με το «ρυθμικό» και παιχνιδιάρικο όνομα «Κουτσή Κατσικά». Meat lovers και όχι μόνο απολαμβάνουν μια ολοκληρωμένη εμπειρία φαγητού, γλυκού και ποτού μέσα από τη σύγχρονη μαγειρική ματιά του chef Ηλία Σιτινά. Με σεβασμό στην αξία της καλής πρώτης ύλης και με την αγνότητα και τη φρεσκάδα να αποτελούν βασική κατευθυντήρια φι-

λοσοφία του μαγαζιού, η «Κατσικά» δεν άργησε να γνωρίσει την επιτυχία. Τον Μάρτη του 2024 «γεννήθηκε» το δεύτερο project της «Κουτσή Κατσικάς», η street food εκδοχή στην Καλλιθέα με τα ζουμερά burgers, σάντουιτς και hot dogs υψηλής ποιότητας. Λαχταριστό pulled pork, τραγανιστό κοτόπουλο και ζουμερή γαρίδα είναι μόνο μερικά από τα βασικά στοιχεία των νέων συνταγών. Το φόρτε τους; Οι χειροποίητες σάλτσες που κάνουν την εμπειρία πολύ πιο... juicy. Τώρα, οι λάτρεις των american type sandwiches καταφθάνουν από παντού για να απολαύσουν τις δημιουργίες του Chef Ηλία Σιτινά στο νέο τους στέκι, με τη self service λογική. Και για εσένα που είσαι του delivery, η «Κουτσή Κατσικά» σου δίνει τη δυνατότητα να παραγγείλεις και να τα απολαύσεις όλα στον καναπέ σου. Αν και «κουτσή», η «Κατσικά» προχωράει με γρήγορους ρυθμούς στον χώρο του φαγητού, με το επόμενο βήμα να είναι ήδη στα σχέδια των δημιουργών της. Stay tuned!



INFO

Δοϊράνης 23, Καλλιθέα
2109564420

Koutsika Kastika
Street Food
 koutsika_streetfood



ΚΡΕΜΑ CAFE

Ο ναός του κρουασάν!

Το ιδιαίτερο καφέ-κρουασαντερί της Νέας Ιωνίας φροντίζει εδώ και τρεισήμισι χρόνια να μας προσφέρει τα πιο ξεχωριστά.

Η μέρα ξεκινάει από νωρίς με καλοφτιαγμένο καφέ από ιταλικό χαρμάνι που έρχεται από το Τορίνο και συνεχίζεται με γαλλικό πρωινό, με προτάσεις όπως κροκ μαντάμ, κροκ μεσιέ ομελέτες και άλλα.

Αλλά οι μεγάλοι πρωταγωνιστές εδώ είναι τα κρουασάν, τα οποία έρχονται από τη Γαλλία και έχουν 20 διαφορετικές γεμίσεις, αλμυρές και γλυκές, όλες τους μία και μία. Για να πάρετε μια ιδέα, θα βρείτε κρουασάν με γέμιση κρέμα Πανοράματος, αλλά και με γέμιση σπέσιαλ πίτσας!

Ανοιχτό καθημερινά 06.00 με 20.00.

INFO

Ελ Αλαμίν 13, Νέα Ιωνία

2102724000

www.krema.gr

[f cremacafebrunch](https://www.facebook.com/cremacafebrunch)

[@crema.cafe.gr](https://www.instagram.com/crema.cafe.gr)



ALAUDA

To all day espresso gastro bar βικτωριανής αισθητικής ήρθε για να μείνει

Με homie vibes και vintage διακόσμηση, το νέο all day gastro bar στη γειτονιά του Κορυδαλλού έχει τη φιλοσοφία της σπιτικής φιλοξενίας και είναι πανέτοιμο από το πρωί για να καλύψει όλες τις ανάγκες της ημέρας σου. Το πρωί θα πεις specialty coffee και θα απολαύσεις τέλειο brunch, ενώ από το μεσημέρι και μετά η κουζίνα αλλάζει και στο main menu έχεις λαχταριστές επιλογές όπως «κοκκινιστό κοτόπουλο με κρέμα τρούφας» και «χοιρινά μάγουλα με πουρέ σελινόριζας». Τοπ πρόταση, το γλυκό τους, Leche Frita. Το βράδυ, η ιδιαίτερη ποιικιλία του σε μπίρες θα σε προκαλέσει να τις δοκιμάσεις όλες. Μη βιάζεσαι, το Alauda είναι εκεί κάθε βράδυ και σε περιμένει για να μη χάσεις καμία!

INFO

Δ. Διαμαντίδη 39, Κορυδαλλός

210 4959414

[f Alauda](https://www.facebook.com/Alauda)

[@alauda.athens](https://www.instagram.com/alauda.athens)



BUENO CREPA

Η κρέπα στα καλύτερά της

Σημείο συνάντησης της νεολαίας και όχι μόνο, τα Bueno Crepa δεν είναι απλά ο φημισμένος προορισμός για κρέπα, αλλά και ένα στέκι με φιλόξενους ανθρώπους, που από μόνο του αποτελεί μια εμπειρία διασκέδασης. Χειροποίητο μείγμα και άριστες πρώτες ύλες συνθέτουν ένα πραγματικά εξαιρετικό αποτέλεσμα, με τις επιλογές να είναι πολλές, αλλά εμείς δοκιμάσαμε και προτείνουμε τις εξής: τη γλυκιά με πραλίνα bueno, κομματάκια Kinder bueno, φρέσκιες φρούλες, μπισκότο Oreo, σιρόπι καραμέλας και μια εσάνς από τριμμένη καρύδα, αλλά και την αλμυρή με τυρί, κοτομπουκιές, τηγανητές πατάτες, μπέικον με αυγό ομελέτα και ουγγαρέζα! Καθημερινά από το πρωί έως τα ξημερώματα σχεδόν, αλλά και delivery μέσω Efood και Wolt.

INFO

ΚΗΦΙΣΙΑ: Κασσαβέτη 1

ΠΕΡΙΣΤΕΡΙ: Αιμιλίου Βεάκη 33Α

ΝΕΟ ΗΡΑΚΛΕΙΟ: Πευκών 1

www.buenocrepa.gr

[f Bueno.crepa](https://www.facebook.com/Bueno.crepa) [@buenocrepa](https://www.instagram.com/buenocrepa)

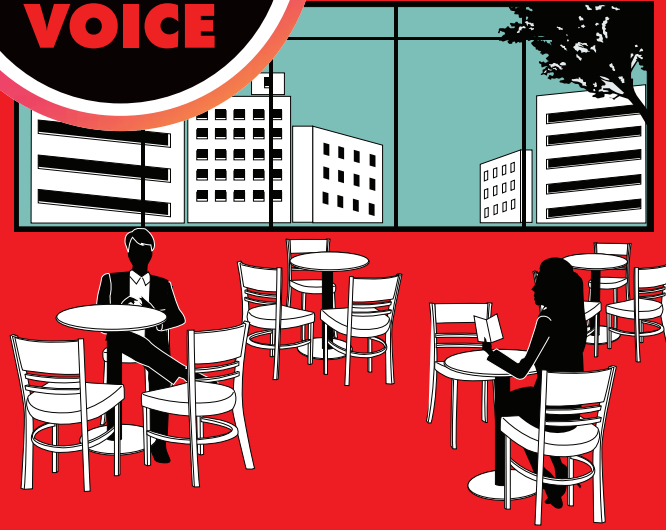
[@bueno.crepa](https://www.tiktok.com/@bueno.crepa)



**TASTE
ATHENS
VOICE**

follow @tastevoice on

Instagram



tag your pics with

#tastevoice

to be featured

Taste lovers, join us!



PESTO PIZZA & PASTA

Η πίτσα που λαχταράς

Φαντάσου πώς θα ήθελες να είναι η τέλεια πίτσα: οπωσδήποτε χειροποίητη ζύμη, λεπτή και τραγανή. Ό,τι διαλέξεις να έχει επάνω της να είναι ποιοτικό, νόστιμο και χορταστικό. Και κάτι ακόμα: να μπορείς να την απολαμβάνεις όλες τις ώρες της ημέρας, όλες τις ημέρες του χρόνου. Το όνειρο έκανε πραγματικότητα η Pesto Pizza & Pasta, στο κέντρο της Αθήνας, πολύ κοντά στο «αδελφάκι» της το «Καλοψημένο». Κι αν η πίτσα είναι ο πρωταγωνιστής, επάξια θέση δίπλα της έχουν και τα πεντανόστιμα καλτσόνε, τα πείνιρλί που θα βρεις σε πολλές επιλογές, οι φοβερές pasta, οι δροσερές σαλάτες, αλλά και τα υπέροχα γλυκά!

INFO

Ιπποκράτους 35, 2103636601
www.pestopizza.gr
f pestopizza.gr
i pestopizza.gr



ΚΑΛΟΨΗΜΕΝΟ

Το σουβλάκι που λαχταράς

Το φημισμένο σουβλάκι του κέντρου δεν είναι μόνο καλοψημένο, αλλά επίσης ζουμερό και πεντανόστιμο. Το Καλοψημένο είναι ένα σύγχρονο ψητοποιημένο που μας προσφέρει τις παραδοσιακές γεύσεις που αγαπάμε με ένα μοντέρνο τρόπο: όλα ψήνονται μπροστά στα μάτια μας, ο εκλεκτός γύρος, τα λαχταριστά κομμάτια χοιρινού και κοτόπουλου, τα φοβερά μπιφτέκια και κεμπάπ. Τα πάντα εδώ είναι ολόφρεσκα, φτιάχνονται από άριστες πρώτες ύλες και μπορείτε να τα απολαύσετε και στον όμορφο χώρο του. Το καλύτερο; Όλες τις νοστιμιές του μπορούμε να τις απολαύσουμε σχεδόν όλες τις ώρες της ημέρας, αφού λειτουργεί καθημερινά από τις 11 το πρωί έως τις 4 τη νύχτα – και Παρασκευές και Σάββατα ακόμη πιο αργά. Και delivery.

INFO

Ιπποκράτους 37 & Ναυαρίνου
2103636136
www.kalopsimeno.gr
f kalopsimeno.gr
i kalopsimeno.gr

MILIONI MEAT & GRILL

Στο Κολωνάκι τρώμε
τα πιο νόστιμα κρεατικά



Στον σκιερό πεζόδρομο της Μηλιώνη επιχειρηματίες, πολιτικοί, καλλιτέχνες, celebrities, όλοι όσοι κινούνται στο κέντρο εδώ κάνουν πάντα στάση για «ανεφοδιασμό». Η Ελένη και η Κωνσταντίνη γνωρίζοντας καλά τον δρόμο και με πείρα πολλών χρόνων στην εστίαση, ξεκίνησαν τον Ιούνιο του 2023 μια νέα προσπάθεια με την επωνυμία Milioni Meat & Grill και συνοψίζει σε τρεις λέξεις την όρεξή τους για ποιοτικό και καλοψημένο κρέας στα κάρβουνα. Τα χειροποίητα σουβλάκια τους από

χοιρινό, κοτόπουλο Πίνδου, μοσχάρι γάλακτος ή Black Angus έγιναν γρήγορα γνωστά από στόμα σε στόμα, οι κρεατοφάγοι ενθουσιάστηκαν με τις premium κοπές, τα Rib Eye, τις Picanha και τα Flap Steak με αποκλειστική προέλευση την Αμερική. Η σπαλομυριζόλα και η ταλιάτα με φρέσκιες τηγανητές πατάτες ή φρέσκια σαλάτα ή extra πουρέ φρέσκιας πατάτας κάνουν θραύση στους «παραδοσιακούς», ενώ με δύο Burger Black Angus επιλογές και μία Burger κοτόπουλο, κανένας αληθινός μπεργκεράκις δεν έχει φύγει από εδώ στενοχωρημένος.

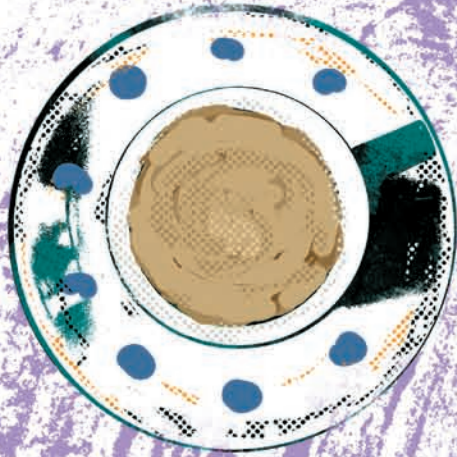
Σαλάτες, όπως η ελληνική με πολύχρωμα τοματίνια, ελιές, καπαρόφυλλα, τελεμέ Ηπείρου και ντάκο από χαρούπι, είναι πάντα πεντάφρεσκες και έξτρα χορταστικές. Κι αν σου αρέσουν και τα νόστιμα «γύρω γύρω», 16 συνοδευτικά θα κάνουν την παραγγελία σου να μοιάζει με ευχάριστο κουίζ. Από τις 13.00 μέχρι τις 22.30, το Milioni Meat & Grill, μέσα κι έξω, φιλοξενεί κόσμο που θέλει να τρώει νόστιμα χωρίς να τον... τρώνε στον λογαριασμό.



INFO

Μηλιώνη 9
2103641815
milionimeatandgrill.gr
delivery by Wolt

Donuts... Once fried, doughnuts may be glazed with a sugar icing, spread with icing or chocolate, or topped with powdered sugar, cinnamon, sprinkles or fruit. Other shapes include bolls, flattened spheres, twists, and other forms....



SWEET ATHENS

Αυθεντικό, ολόφρεσκο, χειροποίητο gelato στην Αθήνα; Ναι, ναι... και μία επίσκεψη στα Zuccherino είναι αρκετή για να το διαπιστώσεις! Η συνταγή άλλωστε είναι πετυχημένη εδώ και χρόνια. Εκτός από το γεγονός ότι το παγωτό τους φτιάχνεται αποκλειστικά και μόνο με φρέσκο ελληνικό γάλα, η αγάπη και η τέχνη για gelato αντικατοπτρίζεται σε κάθε γεύση που θα βρεις στα Zuccherino. Κάθε κατάστημα διαθέτει το δικό του εργαστήριο παραγωγής, έτσι ό,τι ετοιμάζεται από τους έμπειρους gelato masters, πηγαίνει απευθείας στις βιτρίνες τους. Μιλάμε για πραγματικά φρέσκο παγωτό ημέρας.

Με τέσσερα καταστήματα σε όλη την Αθήνα, αξίζει τη στάση σου για να απολαύσεις την απόλυτη εμπειρία gelato, με διαθέσιμες επιλογές που ικανοποιούν και τους πιο απαιτητικούς.

Τα Zuccherino είναι γνωστά για τη συνεχή εξέλιξη των προϊόντων τους και τις νέες προσθήκες που κερδίζουν πάντα τις εντυπώσεις, γι' αυτό και έχουν φανατικό κοινό γλυκατζήδων που τους ακολουθεί εδώ και 35 χρόνια.

Μια best seller πρόταση, τα διάσημα vaflakia, θα σε οδηγήσουν, από την υπέροχη μυρωδιά τους στην πόρτα τους, 12 φρεσκοψημμένες μπουκίτσες βάφλας με παγωτό, πραλίνα και λαχταριστά toppings θα αλλάξουν τη γευστική σου άποψη... Death by chocolate, Bueno, Lila, Sea Salted Caramel, Φρέσκα Φρούτα, Cookies είναι μόνο μερικές από τις ιδέες που θα βρεις στο κατάστημα ή στα delivery apps efood, wolt & box.

Οι επιλογές, όμως, δεν σταματούν εδώ. Μια μεγάλη ποικιλία από παραδοσιακά και μοντέρνα γλυκά, προφιτερόλ, tiramisu, κέικ φιστίκι, cheesecake, μπακλαβάς, εκμέκ, φανταστικές τάρτες, αλλά και η ξακουστή σοκολατόσουπά τους σε περιμένουν να τα δοκιμάσεις. Και το καλύτερο είναι πως όλα αυτά μπορείς να τα συνδυάσεις με ό,τι γεύση παγωτού επιλέξεις. Και για εσένα που αποφεύγεις τη ζάχαρη, υπάρχουν επιλογές με 0% για να μη νιώθεις πως στερείσαι καμία γλυκιά απόλαυση.

Το καλοκαίρι είναι εδώ και στα Zuccherino μοιράζουν καθημερινά... τα πιο δροσιστικά Scoops of Happiness!



ZUCCHERINO

Scoops of Happiness με φοβερό, ολόφρεσκο gelato

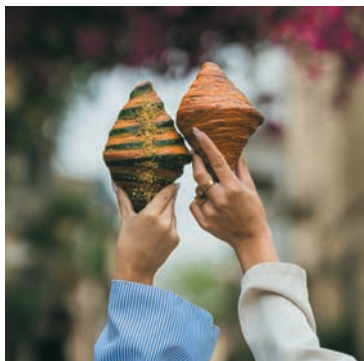


INFO

ΜΟΝΑΣΤΗΡΑΚΙ:
Μητροπόλεως 80
Ν.ΣΜΥΡΝΗ:
2ας Μαΐου 12
Π. ΦΑΛΛΗΡΟ:
Αγ. Αλεξάνδρου 41/
Σειρήνων 48
 Zuccherino
Ζαχαροπλαστείο
 zuccherino.gr

OVEROLL

Η αγαπημένη συνήθεια
των foodies



Μας έχουν κλέψει την καρδιά αυτές οι μικρές γλυκές γωνιές με τα αυθεντικά γαλλικά κρουασάν, που ήρθαν και άλλαξαν την ιδέα που έχουμε στην Ελλάδα για τις αφράτες αυτές δημιουργίες. Τελευταία δημιουργία τα φοβερά minirolls, μικρές εκδοχές των best selling croissant Nutella, φιστίκι, αμύγδαλο και καραμέλα, ένα κουτί γεμάτο απόλαυση για όλη την παρέα ή για τους αγαπημένους μας!

Κι από τον Ιούνιο, τα Overoll υποδέχονται τα Cronies, το highlight χωνάκι πα-

γωτό του καλοκαιριού, φτιαγμένο από το ίδιο το κρουασάν της εταιρείας που αναμένεται να φέρει μαζί του νέο και μεγάλο κύμα θαυμαστών.

Επίσης, γλυκές γεύσεις μπουγάτσας, cheesecake, cinnamon roll, καραμέλα, αλλά και πολλές ακόμα σε περιμένουν καθημερινά για να απολαύσεις αυθεντικά γλυκές γεύσεις. Κι ακόμη, αλμυρές δημιουργίες και συνδυασμοί όπως η σπανακόπιτα, η λουκανικόπιτα και το κρουασάν ζαμπόν και γραβιέρα όπως δεν τα έχουμε ξαναδεί.

Στα Overoll, πέρα από το σωστό κρουασάν, το τίμιο, εξειδικεύονται και στον καλό καφέ. Είτε επισκεφτείς λοιπόν κάποια από τα καταστήματα της αλυσίδας είτε παραγγέλεις στο σπίτι, θα απολαύσεις το μοναδικό, premium, specialty χαρμάνι, που έχει δημιουργηθεί σε συνεργασία με την TAF.

Βρες τα όλα στα καταστήματα Overoll, σε Πραξιτέλους, Χαλάνδρι, Αιγάλεω, Νέα Σμύρνη και Πανόρμου στην Αθήνα, στη Θεσσαλονίκη και στην Κύπρο.



INFO

ΑΘΗΝΑ:
Πραξιτέλους 27
ΠΑΝΟΡΜΟΥ:
Λαρίσης 29, Μενεμένη
ΧΑΛΑΝΔΡΙ:
Κατσουλιέρη 10
ΑΙΓΑΛΕΩ:
Παλαιών Πατρών
Γερμανού 1 &
Πλ. Ελευθερίας
ΝΕΑ ΣΜΥΡΝΗ:
Ομήρου 40
ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ:
Αγίας Θεοδώρας 15
ΚΥΠΡΟΣ:
Στασάνδρου 1n10,
Λευκωσία

f Overoll Croissanterie
@ overoll.croissanterie
d overollcroissanterie

SOLO GELATO

Σταθερή αξία για αυθεντικό παγωτό
στο Χαλάνδρι και αυτό το καλοκαίρι



Το καλοκαίρι έφτασε μαζί με όσα αγαπάμε, όπως εκείνο το χωνάκι ή κυπελάκι που ξεχειλίζει παγωτό! Το Solo Gelato στο Χαλάνδρι είναι ο απόλυτος προορισμός για να ζήσεις αυτή την εμπειρία και όχι μόνο.

Σε αυτό το φημισμένο σημείο συνάντησης, η ποικιλία των γεύσεων είναι τεράστια. Παρασκευάζονται καθημερινά με τα πιο αγνά υλικά. Θα ανακαλύψεις signature προτάσεις, σαν το "Vogue Noir" με τρεις origin σοκολάτες που θα σε ξετρελάνει! Για να μυηθείς θα δοκιμάσεις βέβαια και άλλες όπως τις

"Amarcord" ή "Mediterraneo". Οι κλασικές επιλογές, όπως η Βανίλια Μαδαγασκάρης και το περίφημο Φιστίκι έχουν φανατικό κοινό. Τα χειροποίητα παγωτίνια, εξίσου προσεγμένα στη λεπτομέρεια, είναι ιδανική επιλογή για μια τόσο όσο αίσθηση γλύκας και δροσιάς. Αν είσαι team καφείνης, και ο καφές είναι τέχνη εκεί! Ζεστό ή κρύο, espresso ή cappuccino, τονωτικό Corretto ή πλούσιο Affogato, είναι απολαυστικά όλες τις ώρες της ημέρας.

Οι επιλογές στο γλυκό δεν έχουν τελειωμό! Τάρτες, cake, κλασικά και μοντέρνα δημιουργήματα, εκλεκτά σοκολατάκια, όλα θα σε εκπλήξουν ευχάριστα. Μία κουταλιά αέρινο tiramisu ή μια μπουκιά από θρυλικό cannolo Siciliano θα σε πείσουν.

Στον καλαίσθητο και άνετο χώρο του Solo Gelato πρωί μέχρι βράδυ, θα ανακαλύψεις την ιδανική όαση δροσιάς. Θα αφιερώσεις στην φιλική εξυπηρέτηση των ανθρώπων του απολαμβάνοντας ό,τι αγαπάς.

Θα θελήσεις σίγουρα να πάρεις και "δουλειά" για το σπίτι, αφού στα ράφια θα ανακαλύψεις γλυκές και αλμυρές gourmet επιλογές, καφέ, κρασιά και αποστάγματα από την Ιταλία.



INFO

Ανδρέα Παπανδρέου 44
Χαλάνδρι, 2106813622
f Solo Gelato
gelateria
@ solo_gelato

Πες πως είσαι στο κέντρο και ξαφνικά σου έρχεται μια λιγοθυμιά, μια αναπάντεχη υπογλυκαιμία (οι γλυκατζήδες την παθαίνουμε συχνά), μια ακατανίκητη ανάγκη για γλυκό εδώ και τώρα! Τι κάνεις για να σωθείς; Να το σωτήριο σκονάκι: βρίσκεις την Κουκουναγιά στην Πλατεία Αγίας Ειρήνης, μπαίνεις μέσα γοργά γοργά και κατευθύνεσαι στη βιτρίνα με τα δεκάδες στρουμπουλά, μοσχομυριστά, ακαταμάχητα γλυκά. Αχ ωραία που είναι στον παράδεισο...

Το πρόβλημα σε αυτόν τον παράδεισο είναι ότι... δεν ξέρεις ποιο γλυκό να ξεπαστρέψεις πρώτο. Εντάξει, μην αγχώνεσαι, όλα καλά, θα σου δώσουμε και δεύτερο σκονάκι. Σημείωσε: 1 Πάβλοβα. Δηλαδή, όχι απλή πάβλοβα, αλλά η πιο αιθέρια και δροσερή που έχεις συναντήσει ποτέ. Εδώ η βάση τραγανής μαρέγκας καλύπτεται με κρέμα patisserie και mascarpone, και γαρνίρεται με φρέσκιες φρούιες και ρευστό πουρέ φρούτων του δάσους. 2 Ιγκλού. Στη βιτρίνα είναι γυρισμένο ανάποδα και δεν φαίνεται πόσο εντυπωσιακό είναι στην πραγματικότητα... Όταν το παραγγείλεις, όμως, στο τραπέζι σου θα φτάσει ένα γλυκό σε σχήμα ιγκλού με βάση παντεσπάνι και κρέμα σοκολάτας, που καλύπτεται από μια δροσερή κρέμα βανίλιας με κρόκο αυγού και κρέμα γάλακτος. Όλο αυτό το υπερθέαμα γαρνίρεται με τρίμμα από καραμελωμένο αμύγδαλο και σιρόπι σοκολάτας – δεν θες τίποτα άλλο. 3 Καρμενέλλα. Αν σου αρέσουν τα ιδιαίτερα γλυκά δοκίμασε αυτό: τρίμματα τραγανής μαρέγκας και σαβουαγιάρ παντρεύονται με κρέμα bitter καραμέλας, καραμελωμένα αμύγδαλα και σαντιγί, κι έτσι γεννιέται η γλυκιά Καρμενέλλα. 4 Μερόπη ή αλλιώς ένα δροσερό γλυκό ψυγείου τριών στρώσεων με σοκολάτα, λευκή κρέμα amaretto και αμύγδαλα. 5 Το προσωπικό μου αγαπημένο, η ξακουστή Πυραμίδα, τόσο εντυπωσιακή που βάζει κάτω και εκείνη του Χέοπα (άσε που τη συναγωνίζεται σε μέγεθος...). Πρόκειται για έναν παγωμένο συνδυασμό μους καραμέλας, μπισκότου βουτύρου και καρυδιού. Γαρνίρεται με σιρόπι καραμέλας και τριμμένο καρύδι, και είναι τόσο τέλεια απολαυστική που δεν θες να τη μοιραστείς με κανέναν – βέβαια είναι τόσο γενναιόδωρη η μερίδα της που μία «βοήθεια» θα τη χρειαστείς...

Εκτός από όλα τα παραπάνω, να ξέρεις ότι και τα χειμερινά γλυκά της Κουκουναγιάς (όπως το εμβληματικό Ζουμερό, η μπλόπιτα, η μους σοκολάτας κ.λπ.) βγαίνουν και στη summer edition με παγωτό (εννοείται δύο μπάλες). Τι άλλο θες; Ίσως ένα κοκτεϊλάκι και τα κατ'άρα του καλοκαιριού (σ.σ. παρεμπιπτόντως η Κουκουναγιά είναι το πιο δροσερό μαγαζί σε όλο το κέντρο, μπορεί και στον πλανήτη Γη). Στην cocktail list θα βρεις negroni, paloma, Aperol Spritz σε διάφορες παραλλαγές, espresso martini, αλλά και το signature Koukou Cocktail, έναν δροσερό συνδυασμό με μάνγκο, ανανά, passion fruit, αφρό καρύδας και βάση τη βότκα. Βγες, πιες και πάρε ένα (ή δέκα) γλυκάκια για το σπίτι, θα σου χρειαστεί.



ΚΟΥΚΟΥΝΑΥΑ

Ο παράδεισος των γλυκατζήδων
βρίσκεται στην Πλατεία Αγίας Ειρήνης



INFO

Σκουζέ 1, Πλατεία
Αγίας Ειρήνης
210 3318700
Ώρες λειτουργίας:
καθημερινά από τις
10.00 έως τις 00.00
f koukounayadesserts
@ koukounaya_athens

FLAKED

Τα Flaked ψήνονται για κέντρο! Εσείς;



Γνωρίσαμε τα croissant Flaked σε Μοσχάτο και Νέα Σμύρνη και τώρα ήρθαν και στο κέντρο της Αθήνας, Κολοκοτρώνη 18, για να μας αποτελειώσουν.. Το θες γλυκό; Το θες αλμυρό; Το θες sandwich; Όπως και να θες το croissant σου, στα Flaked θα το βρεις στην καλύτερη του εκδοχή! Με υλικά και βούτυρο αρίστης ποιότητας, η γεύση τους θα σε πάει σε άλλο γευστικό επίπεδο.

Τραγανό απέξω, αφράτο από μέσα, γεμιστό με πραλίνα, κρέμα αμυγδάλου, φιστίκι, λεμόνι, φράουλα, ferrero... τα λόγια είναι περιττά.

Όσο για τους λάτρεις του αλμυρού, εμείς προτείνουμε croissant pizza, croque madame, carbonara αλλά και δροσερά sandwich με ολόφρεσκα υλικά.

Τι να μην παραλείψεις να δοκιμάσεις; Μα φυσικά τον κορυφαίο ποιότητας καφέ Flaked που ταιριάζει άψογα με ό, τι κι αν επιλέξεις να τον συνοδεύσεις.

Εμείς τον απολαύσαμε με το νέο Crookie, croissant & cookie μαζί με γέμιση πραλίνα.. ένας συνδυασμός που αξίζει μια στάση στο νέο hot spot της πόλης.



INFO

KENTPO:
Κολοκοτρώνη 18,
Αθήνα, 2103257826
Ν. ΣΜΥΡΝΗ:
2ας Μαΐου 10,
2109347705
ΜΟΣΧΑΤΟ:
Ομήρου 67,
2109427580
f Flaked
Croissanterie
@ flaked.
croissanterie

CREPA-CREPA

Η κρέπα όπως δεν την έχεις ξαναγευτεί



Όλα ξεκινούν από 8 τετραγωνικά μέτρα, ένα μικρό κατάστημα στην Κω, όπου δύο νέοι άνθρωποι με πάθος και δημιουργικότητα ανακαλύπτουν μια «μυστική» συνταγή φύλλου κρέπας. Από τότε, 27 χρόνια μετά και πολλά ακόμη καταστήματα, αυτή η κρέπα –στην εξέλιξή της– έχει γίνει το αγαπημένο μας αλμυρό ή γλυκό σνακ. Στα Crepa-Crepa θα γευτείς λεπτές και τραγανές κρέπες, γεμιστές πάντα με πολύ φρέσκα και ποιοτικά προϊόντα. Όποιο

topping έχεις στο μυαλό σου, το έχουν. Το καλύτερο; Θα βρεις γευστικές συνταγές από όλο τον κόσμο, με τις οποίες πειραματίζονται και εν τέλει τελειοποιούν. Έχεις δοκιμάσει ποτέ μεξικάνικη κρέπα με τυρί, κιμά και γουακαμόλε; Θα τη λατρέψεις!

Αν πάλι είσαι του πιο πικάντικου, η τυνησιακή με τόνο και παραδοσιακή σου χαρίσα, σου κλείνει το μάτι. Εδώ, δεν θα δεις μόνο την κρέπα στην κλασική τρίγωνη μορφή της, αλλά μπορείς να τη γευτείς σε λαχταριστά κυβάρια, τα crepa bites, ή τυλιγμένο φύλλο σαν χωνάκι παγωτού, το crepa cone. Τόσο καταπληκτική είναι αυτή η κρέπα, που ξεπέρασε τα σύνορα και τη γεύονται πλέον στην Κύπρο, στην Τυνησία, στο Κατάρ και προσεχώς σε Άμπου Ντάμπι, Ντουμπάι και Σαουδική Αραβία. Για πεντανόστιμη κρέπα, τώρα ξέρεις που να πας.

Tip: Υπάρχει κρέπα και σοκολάτα χωρίς γλουτένη και χωρίς ζάχαρη



INFO

NEA ΣΜΥΡΝΗ:
(flagship store)
Ειρήνης 2
2109317705
f Crepa
CrepaNeaSmirn
@ crepacrepa.love/
ΓΑΛΑΤΣΙ:
Τράλλεων 71
2102222071
Πλατεία Λαμπρινής
f Crepa-Crepa-
Galatsi
crepacrepa.love

MADAME FRAISE

Τα frozen desserts που δροσίζουν
το καλοκαίρι μας



Αν κι εσύ δεν μπορείς να πεις όχι στο παγωτό, τότε, μαζί με εμάς, σίγουρα θα λατρέψεις τα frozen desserts, τα θαυματουργά βαζάκια της Madame Fraise που κλείνουν μέσα τους το καλοκαίρι όλο! Τι είναι τα frozen desserts; Φαντάσου το πιο βελούδινο παγωτό που μπορείς να ονειρευτείς. Το φαντάστηκες; Ωραία. Τώρα πώς θα μπορούσε αυτό το παγωτό να μεταμορφωθεί σε ακαταμάχητο γλυκό; Η Madame Fraise βρήκε την απάντηση και έφτιαξε τα frozen desserts σε 4 απίθανες γεύσεις: Frozen

Gianduja Caramel με parfait Gianduja με καραμελωμένα φουντούκια, dacquoise σοκολάτας και sauce καραμέλας, Frozen Pavlova (που είναι και gluten free) με παγωμένη mousse από φρέσκα βατόμουρα, τραγανές μαρέγκες με ινδοκάρυδο και sauce βατόμουρο, Frozen Exotic Mousse (κατάλληλο και για όσους ακολουθούν vegan διατροφή) με παγωμένη mousse εξωτικών φρούτων, sauce μάνγκο και stroizel αμυγδάλου, και το προσωπικό μας αγαπημένο, το αναπανάληπτο Frozen Pistachio Parfait, με υπέροχο parfait με φιστίκι Αιγίνης, τραγανό feuilleté φιστικιού, κεράσι και πραλίνα φιστικιού.

Όλα αυτά τα βρίσκεις στις πλατφόρμες της Wolt και του efood ή στο εργαστήριο της Υμηττού, μαζί παίρνεις και το απίθανο παγωτό της Madame Fraise σε κολασμένες γεύσεις (υπάρχουν και αρκετές sugar free ή vegan επιλογές), διαθέσιμο σε συσκευασίες του ενός κιλού και των 500 γρ.

Γιατί το παγωτό, παιδιά, ποτέ δεν είναι αρκετό...



INFO

Υμηττού 225, Παγκράτι
2114186086
www.madamefraise.gr
Facebook: Madame Fraise Athens
Instagram: madamefraise

CHOUREAL

Προφιτερόλ που γίνεται μπροστά
στα μάτια σου



Τη στιγμή που μια γενναιόδωρη ποσότητα σοκολάτας πέφτει πάνω από το φρεσκοψημένο choux, κάθε ήχος σταματά σε αυτή τη ζαχαρένια γωνιά της Ερμού, αλλά και στο Χαλάνδρι. Όλοι παρακολουθούμε με έκθαμβο βλέμμα το tailor made προφιτερόλ, το πρώτο της Ελλάδας, να δημιουργείται από την αρχή μπροστά στα μάτια μας. Δεν είναι μόνο αυτός ο λόγος που έστειλε το Choureal, κατευθείαν με το που άνοιξε, στην κορυφή των pastry shops. Είναι κυρίως η προσήλωσή του στην ποιότητα των υλικών. Ολόφρεσκα αυγά και αγνό γάλα, καλό αλεύρι, βούτυρο από τη Βρετάνη, φυσική βανίλια Μαδαγα-

σκάρης και οι καλύτερες σοκολάτες του κόσμου (εκτός από τη γνωστή μας Valrhona, χρησιμοποιείται επίσης και η Noalya μία extra premium από την Τοσκάνη, που εισάγει αποκλειστικά το Choureal). Όσο για τα choux στο προφιτερόλ σου, εννοείται πως και αυτά (όπως κάθε τι άλλο) φτιάχνονται εδώ. Μάλιστα πολλές μικρές παρτίδες ξεφουρνίζονται μέσα στη μέρα για να τα βρίσκεις πάντα φρέσκα. Ύστερα, τα choux γεμίζονται με αυθεντική κρέμα ζαχαροπλαστικής ή χειροποίητο παγωτό, δικής τους παραγωγής. Στο παγωτό-προφιτερόλ, signature συνταγή του Choureal, μπορείς να επιλέξεις ανάμεσα σε δέκα γεύσεις παγωτού για να γεμίσεις τα σουδάκια σου. Αν δίπλα σε αυτό προσθέσουμε και την πλούσια ποικιλία σε σοκολάτες με τις οποίες θα περιχύσεις το προφιτερόλ σου (θα βρεις από σοκολάτα φιστίκι μέχρι σοκολάτα με passion fruit, ακόμη και yuzu) και τις δεκάδες επιλογές σε γαρνιτούρες, καταλαβαίνεις ότι οι συνδυασμοί είναι αμέτρητοι – ανάμεσά τους και εκείνος για το δικό σου αγαπημένο προφιτερόλ.

Extra tip: Το παγωτό του Choureal μπορείς να το απολαύσεις και σκέτο, και μάλιστα μέσα στο βουτυρένιο φρέσκο χωνάκι δικής τους παραγωγής!



INFO

ΣΥΝΤΑΓΜΑ:
Ερμού 18 & Διομεΐας 2
2103317883/
ΧΑΛΑΝΔΡΙ:
Ιφικράτους 2
2106839913
www.choureal.com
Facebook: Choureal – Choux & Profiterole
Instagram: choureal_profiterole



ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΑ MOUS CATERING

Λαχταριστά γλυκά
και παγωτά

Μειστορία από το 1979 και με εφτά καταστήματα σήμερα σε όλη την Αθήνα, τα Ζαχαροπλαστεία MOUS Catering μας προσφέρουν όλα αυτά τα χρόνια τα καλύτερα, φτιαγμένα πάντα με άριστης ποιότητας αγνά υλικά. Όλα τα ωραία θα βρείτε εδώ, από λαχταριστές τούρτες (όπως σοκολατίνα, buenop, ferrero και άλλες), φοβερά προφιτερόλ, εκμέκ, μιλφέιγ, πάστες (και διαίτησι!), διάφορα σιροπιαστά και macarons, μέχρι γλυκά με το κιλό, για εσάς ή για να γλυκάνετε τους αγαπημένους σας, όπως σαραγλί, κοκάκια, εκλεράκια, αλλά και τρουφάκια υγείας. Λόγω της εποχής βέβαια, πρωταγωνιστής είναι και το παγωτό –πάντα από ολόφρεσκο γάλα– που θα το προμηθευτείτε με το κιλό, αλλά και εξαιρετικά παγωτίνια.

INFO

ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΑ:
Νίκαια, Κερατσίνι, Περιστέρι,
Αγία Βαρβάρα, Πέραμα,
Νέα Σμύρνη, Καλλιθέα
f [zaxaroplasteiamous](#)
@ [zaxaroplasteiamous](#)



© ΑΝΙΝΑ ΛΕΩΝΑ

ΜΑΡΑΜΠΟΥ

Το αγαπημένο μας
παγωτό στην Αρχελάου

Με έμπνευση ποιητική από τον Νίκο Καβαδία, το Μαραμπού δημιουργεί παγωτά που εύκολα τα λες και ποιήματα! Δεν είναι μόνο οι ακαταμάχητες γεύσεις που ενθουσιάζουν το φανατικό κοινό του, είναι και ότι αυτό καθαυτό το παγωτό που θα απολαύσεις είναι 100% φυσικό και αγνό! Και αυτό θα πει ότι παρασκευάζεται εδώ από την αρχή, χωρίς έτοιμα μείγματα ή βάσεις. Όλα συμβαίνουν επιτόπου, στο εργαστήρι της Αρχελάου, με πρώτες ύλες που προμηθεύονται καθημερινά από εκλεκτούς παραγωγούς, πάντα με βάση την εποχικότητα. Οι άνθρωποι πίσω από το δημοφιλές Μαραμπού είναι παθιασμένοι experts και δημιουργούν γευστικά θαύματα χωρίς κακά λιπαρά, χωρίς πολλή ζάχαρη, μόνο με μεράκι, γνώση και πολλή αγάπη. Ειδικεύονται και στην κατηγορία σορμπέ – στα παγωτά δηλαδή που δεν έχουν καθόλου ζωική πρωτεΐνη. Θα σε δω εκεί!

INFO

Αρχελάου, 17, Παγκράτι
2107247037
<https://marabooicecream.gr/>
f [Maraboo Ice Cream](#)
@ [marabooicecream](#)

ΠΑΓΩΤΑ ΜΠΑΚΙΡΤΖΗ

Τα παγωτά που αγαπάμε
εδώ και 50 χρόνια



Το φημισμένο παγωτό της Βόρειας Ελλάδας και όχι μόνο, έχει ιστορία που έρχεται από το μακρινό 1973! Τα Παγωτά Μπακιρτζή είναι μια οικογενειακή επιχείρηση, με τη δεύτερη γενιά να συνεχίζει με το ίδιο μεράκι και αγάπη την παράδοση, προμηθεύοντας με τις νοστιμιές της τόσο τη χονδρική αγορά όσο και όλους εμάς από το κατάστημα λιανικής τους. Εδώ, στο εργαστήριό τους, κάθε μέρα παρασκευάζονται παγωτά από ολόφρεσκο πρόβειο γάλα και

αγνά υλικά, χωρίς χρωστικές ή συντηρητικά, πεντανόστιμα και ιδιαίτερα. Βραβευμένα σε αρκετούς διαγωνισμούς, τα Παγωτά Μπακιρτζή φτιάχνουν μέχρι και σήμερα τα πρώτα παγωτά της οικογένειας που αποτελούν και το σήμα κατατεθέν: φοβερό κρέμα με αμύγδαλο, αλλά και ανεπανάληπτη φράουλα, η οποία φτιάχνεται μόνο με φράουλα και νερό! Αλλά οι επιλογές είναι πολλές, 35 συνολικά γεύσεις, η μία καλύτερη από την άλλη. Παστέλι, μπισκότο-κανέλα, μπουένο, τσιζκέικ, γιαούρτι με ρόδι είναι μόνο κάποιες από τις προτάσεις που απολαμβάνουν καθημερινά οι τυχεροί που ζουν στη Χρυσούπολη, αλλά και οι ταξιδιώτες από Θάσο, Ξάνθη, Καβάλα, Δράμα, Αλεξανδρούπολη, που σταματούν στο καλαίσθητο και φιλόξενο κατάστημα, στη γωνία Ελευθερίου Βενιζέλου και Σκρα, για τις εξαιρετικές αυτές δημιουργίες που έχουν μαγέψει μικρούς και μεγάλους! Αν σας φέρει ο δρόμος, να το επισκεφθείτε οπωσδήποτε!



INFO

Ελ. Βενιζέλου 114
Χρυσούπολη, Καβάλα
2591025540
f [Παγωτά Μπακιρτζή](#)

Θυμάσαι εκείνο το παγωτό που έφαγες κάποτε παιδί και δεν ξέχασες ποτέ; Τέτοια παγωτά θα βρεις στο Ζαχαροπλαστείο Καγγέλης, με γεύσεις σαν αυτές που σου έμειναν αξέχαστες! Το φημισμένο ζαχαροπλαστείο έχει βέβαια απ' όλα τα καλά, αλλά όπως και να το κάνουμε λόγω εποχής το παγωτό είναι ο αδιαφιλονίκητος πρωταγωνιστής.

Θα το βρεις σε 12 γεύσεις, που όλες τους παρασκευάζονται καθημερινά εδώ, στο εργαστήριό τους, με ολόφρεσκο γάλα, τα πιο ποιοτικά υλικά, αγάπη και φροντίδα. Πολλές γρανίτες αλλά και παραδοσιακό παρφέ, όπως το έφτιαχναν παλιά σε κρέμα ή σοκολάτα, είναι κάποιες μόνο από τις επιλογές που θα ξετρελάνουν μικρούς και μεγάλους και τις οποίες μπορείς να απολαύσεις σε τραγανό χωνάκι, σε κυπελλάκι ή με το κιλό για όλη την οικογένεια ή για ένα δώρο που σίγουρα θα εκτιμηθεί.

Κι αν το παγωτό λόγω καλοκαιριού είναι ο πρωταγωνιστής, στη γλυκιά ιστορία του Ζαχαροπλαστείου Καγγέλης τον δικό τους πεντανόστιμο ρόλο έχουν και όλα τα γλυκά που έχει αγαπήσει. Οι μυρωδιές θα σε συνεπάρουν ήδη από το πεζοδρόμιο και όταν μπεις στον καλαίσθητο, πεντακάθαρο και φροντισμένο χώρο του ζουμερά κανταΐφια, μπακλαβάδες και γαλακτοπούρεκα, σαν άλλες σειρήνες, θα σε αναστατώσουν, γλυκά του κιλού όπως οι φλογέρες, τα ταρτάκια, τα τρουφάκια, θα σε κάνουν να τα ερωτευθείς, οι πάστες, οι τούρτες, τα φοβερά βουτήματα θα σε συγκινήσουν! Και, φυσικά, τα φημισμένα μακαρόν, για τα οποία άνθρωποι απ' όλη την Αθήνα έρχονται μέχρι εδώ.

Σημείωσε ότι όλα αυτά τα λαχταριστά μπορούν να έρθουν και μέχρι την πόρτα σου μέσα από τις γνωστές πλατφόρμες delivery, καθώς και ότι το Ζαχαροπλαστείο Καγγέλης μπορεί να αναλάβει να γλυκάνει με τον καλύτερο τρόπο κάθε ιδιαίτερη χαρά σου – γενέθλια, γάμο, βάπτισμα, γιορτή και κάθε άλλου είδους εκδήλωση. Ανοικτά καθημερινά 07.00 με 22.30.



ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟ ΚΑΓΓΕΛΗΣ

Το παγωτό που ονειρεύτηκες!



INFO

Χλός 37 & Λεωφόρος
Κουσίδη Γρηγορίου 30,
Ζωγράφου, 2107756729
 zaxaroplasteio
kaggelis
 zaxaroplasteio
kaggelis



CHERRY ON TOP

Μοναδικό gelato στην πλατεία της Άνοιξης

Το **Cherry On Top** είναι το υψηλής αισθητικής gelato bar όπου δεν θα δοκιμάσεις απλώς παγωτό, αλλά θα απολαύσεις τη χαρακτηριστική κρεμώδη υφή του αυθεντικού gelato. Στη βιτρίνα του θα συναντήσεις μοναδικές επιλογές που παρασκευάζονται με τα πιο αγνά υλικά και φρέσκα φρούτα. Οι συνδυασμοί μοιάζουν ατελείωτοι, καθώς οι γεύσεις εναλλάσσονται με βάση την εποχικότητα των φρούτων και συνοδεύουν τέλεια τα λαχταριστά pancakes και τις βάφλες. Εδώ θα δοκιμάσεις δροσιστικά sorbet από φρούτα εποχής και οπωσδήποτε gelato μιλφέιγ με βανίλια Μαδαγασκάρης και φύλλα μιλφέιγ. Έλα από το πρωί για αρωματικό καφέ και ολόφρεσκα κρουασάν στις πιο απίθανες γεύσεις, όπως πραλίνα φιστικιού ή κρέμα patisserie με φράουλες.

INFO

Πλατεία Άνοιξης, Άνοιξη
2106216777

Cherry On Top

cherryontop.gelato



ΜΠΑΚΑΣ PATISSERIE

Το παραδοσιακό
ζαχαροπλαστείο
της Νέας Πεντέλης

Το **φημισμένο ζαχαροπλαστείο** των βορείων προαστίων, με ιστορία από το 1979 και με τη δεύτερη γενιά της οικογένειας, την Εύη, τη Σοφία και τη Βάσια, να συνεχίζουν την οικογενειακή παράδοση. Σε έναν πολύ όμορφο χώρο με καταπράσινο κήπο, θα απολαύσετε παραδοσιακές, αυθεντικές γεύσεις – όλες χειροποίητες, φτιαγμένες με διαλεχτά υλικά. Οπωσδήποτε πάστα σεράνο και αμυγδάλου, ολόφρεσκο παγωτό σε 18 γεύσεις και όλα τα καλά: από μιλόπιτες, βουτήματα και κέικ, εκλεράκια και τρουφάκια, μέχρι φοβερά γλυκά ταψιού, όπως μπακλαβά και κανταΐφι. Σημειώστε ότι θα βρείτε και φοβερά ρετρό παγωτά, όπως Chicago, Banana Split και Armenovil, αλλά και καλοφτιαγμένο καφέ.

INFO

Αγίας Σκέπης 3, Νέα Πεντέλη
2108033160

Bakas Patisserie

bakaspatisserie



ΠΕΤΕΚ

Παραδοσιακό παγωτό
καϊμάκι και γλυκά
ποιότητας – μια
ιστορία που κρατά
από το 1964

Τι να πρωτοπούμε για το Πετέκ, το θρυλικό ζαχαροπλαστείο της Αθήνας που μαγεύει με τις γεύσεις του από τη δεκαετία του '60! Εκεί, θα βρείτε γνήσιο παγωτό χωρίς χρωστικές, αρώματα και συντηρητικά, φτιαγμένο μόνο με φυσικά υλικά όπως φρέσκα φρούτα και αγνό γάλα. Δοκιμάστε το ανεπανάληπτο παγωτό καϊμάκι με βουβαλίσιο γάλα, που είναι χτυπητό στο χέρι παρακαλώ (!) ή το μοναδικό σορμπέ φράουλα, φτιαγμένο με αληθινές φράουλες και χωρίς προσθήκη ζάχαρης. Από το Πετέκ, θα προμηθευτείτε ούτως ή άλλως και εξαιρετικά γλυκά που συνδυάζονται τέλεια με το παγωτό, όπως ασυναγώνιστο πολίτικο τσουρέκι και ολόφρεσκη πορτοκαλόπιτα, μιλόπιτα ή σοκολατόπιτα. Φημισμένες και εξίσου καταπληκτικές είναι όμως και οι τούρτες και οι πάστες.

INFO

3ης Σεπτεμβρίου 81, Αθήνα
2108223955

petek.pastry.shop

petek.patisserie



ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ ΚΑΙ ΕΛΕΝΗΣ

Ξεχωριστό γλυκό και
παγωτό στη Χαλκίδα

Αμαρτία αν έρθετε μέχρι εδώ να μην απολαύσετε τα ξεχωριστά γλυκά και παγωτά του Κωνσταντίνου και Ελένης, της οικογενειακής επιχείρησης με ιστορία από το 2000. Όλα είναι χειροποίητα, φτιαγμένα με μεράκι και αρίστης ποιότητας υλικά στο εργαστήριό τους. Φοβερό παγωτό με φρέσκο γάλα και φρούτα, σοκολάτες και ξηρούς καρπούς, χωρίς τίποτα έτοιμο, σε 12 γεύσεις καθημερινά, όπως σορμπέ, παρφέ σοκολάτα και κρέμα, καϊμάκι, καραμέλα κ.λπ., αλλά και άλλες 12 που εναλλάσσονται κάθε εβδομάδα. Κι ακόμη, υπέροχα γλυκά, σαν το φημισμένο προφιτερόλ σε τρεις γεύσεις, ιδιαίτερα σιροπιαστά, 36 προτάσεις σε πάστες και άλλα πολλά.

Extra tip: Μπορούν να αναλάβουν και να ετοιμάσουν με τον πιο γλυκό τρόπο κάθε προσωπική σας εκδήλωση.

INFO

Φάρου 1, Βαθύ Αυλίδας
Χαλκίδα, 2221062027

Ζαχαροπλαστική
Κωνσταντίνου & Ελένης

konstantinou_k_elenis

Μπορεί το 1993 να φαντάζει κοντά αλλά έχουν ήδη περάσει 31 χρόνια από όταν η Mr. Tony ξεκίνησε να παράγει τα γνωστά της donuts. Στην πάροδο των χρόνων προστέθηκαν πολλά ακόμα γλυκά κι αρτοσκευάσματα. Σιροπιαστά, κριτσίνια, κέικ, μάφινς και κεράσματα είναι μόνο μερικά από τα προϊόντα που ξεκινούν από το Λαζοχώρι Βέροιας και διανέμονται σε όλη σχεδόν την Ελλάδα με σκοπό να κλέψουν καρδιές!

Γιατί, πέρα από τη σούπερ αφράτη γευστική βάση τους, τα donuts της Mr. Tony σου δίνουν πολλές επιλογές για να «πειραματιστείς» ελεύθερα με ό,τι επικάλυψη θες. Σοκολάτα, άχνη, λεμόνι, μπανάνα, πορτοκάλι είναι μόνο μερικές από τις πιθανές γεύσεις που έχεις για να διαλέξεις. Γεύσεις που συνδυάζονται άψογα με τη γέμιση πραλίνας ή μαρμελάδας που τις συνοδεύει στο εσωτερικό.

Το κοινό το ζητά, η Mr. Tony το πραγματοποιεί. Μια μεγάλη ποικιλία σε επιμέρους γλυκά ήταν ένα από τα αιτήματα που «ήταν δίκαιο κι έγινε πράξη». Για τις ανάγκες που δημιούργησε ο μεγαλύτερος όγκος παραγωγής, η εταιρεία, ήδη από το 2010, μεταφέρθηκε σε έναν πιο εκσυγχρονισμένο χώρο, κατάλληλο να μπει δυναμικά στην ανταγωνιστική αγορά της χονδρικής πώλησης. Δεκατρία, πλέον, οχήματα χρησιμοποιούνται για την καθημερινή και άμεση διανομή των προϊόντων, σε όλη σχεδόν τη χώρα.

Με τη Mr. Tony, η καθημερινότητα γίνεται λίγο πιο γλυκιά. Βρες την εταιρεία στα social media και «πάρε μια γεύση» από τα προϊόντα της.



MR. TONY

όχι απλά donuts



INFO

Λαζοχώρι Βέροιας
2331024032, 2331027933
www.mrtony.gr
info@mrtony.gr
 Mr Tony Donuts
Βέροιας
 [mr.tony_donuts](https://www.instagram.com/mr.tony_donuts)



ΚΑΒΑ ΟΙΝΟΤΥΠΟ

Ο παράδεισος του καλού κρασιού



Το Οινότυπο στήθηκε πριν από 27 χρόνια από τον Κώστα και την Κωνσταντίνη, με όραμα τη δημιουργία ενός «ναού» για κάθε οινόφιλο. Ενός δρόμου μαγικών ανακαλύψεων, γεύσεων και αρωμάτων. Στο Οινότυπο, με λίγα λόγια, ζουν για το κρασί! Με πάνω από 70 επιλογές σε επιλεγμένο χύμα κρασί από όλες τις περιοχές της Ελλάδας, εφάμιλλο σε ποιότητα με ονομαστά εμφιαλωμένα και, μάλιστα, σε εξαιρετικές τιμές!

Εδώ παλαιώνουν επιλεγμένα κρασιά σε καινούργια δρύινα γαλλικά βαρέλια, ενώ στο κελάρι τους διατηρούνται

περισσότερες από 1.500 ετικέτες από τον ελληνικό και τον διεθνή αμπελώνα, εξασφαλίζοντας το maximum της αρχικής ποιότητας του περιεχομένου της φιάλης. Και για τους μύστες υπάρχουν σπάνιες χρονιές και «μεγάλα κρασιά», ελληνικά και διεθνή.

Από μια κάβα βέβαια, δεν μπορούν να λείπουν οι ξηροί καρποί. Και εδώ ξεκίνησαν με την ίδια φιλοσοφία που τους έκανε να αγαπήσουν το κρασί: δοκίμασαν και διάλεξαν τις καλύτερες επιλογές, δημιουργώντας τις καλύτερες συνθήκες για αναλλοίωτη φρεσκάδα. Και πάλι με την ίδια προσήλωση στην ποιότητα πρόσθεσαν καφέ, σοκολάτες και ποικιλίες από τσάι.

Δεν λείπουν φυσικά και όλα τα κλασικά αλλά και πιο «ψαγμένα» ποτά, αλλά και μια ιδιαίτερη συλλογή σπάνιων malt whiskey σπέσιαλ αφιερωμένη στους λάτρεις του είδους. Πολύ συχνά διοργανώνονται γευσιγνωσίες από γνωστά και καλά ελληνικά κτήματα, που μας φέρνουν σε επαφή με νέες ποικιλίες και ετικέτες. Καθόλου τυχαίο που η Κάβα Οινότυπο είναι προορισμός και για επωνύμους, αλλά και για καθέναν που έχει απαιτήσεις από το κρασί του!



INFO

Χαριλάου Τρικούπη 98
Εξάρχεια, 2103388577
www.oinotypo.gr
f oinotypo
@ oinotypo.gr

Συνώνυμο του ποιοτικού κρέατος τα Κρεοπωλεία Δαβούτης, με ιστορία που ξεκινάει από το μακρινό 1946. Τότε, ο Γιακουμής Δαβούτης άνοιξε το κρεοπωλείο του, ένα απλό συνοικιακό χασάπικο, προσέχοντας πάντα την ποιότητα των κρέατων του. Αυτή τη φιλοσοφία ακολουθεί έως και σήμερα η οικογένεια Δαβούτη, στην τέταρτη γενιά της, με τα κρεοπωλεία να δραστηριοποιούνται τόσο στον χώρο της λιανικής όσο και της χονδρικής, με εξαγωγές και στο εξωτερικό.

Προσωποποιημένη εξυπηρέτηση και φιλοξενία αποτελούν τα βασικά χαρακτηριστικά που θα συναντήσετε στα δύο κρεοπωλεία λιανικής, στη Νέα Ιωνία και το Χαλάνδρι. Θα βρείτε απολύτως ποιοτικά κρέατα, ό,τι καλύτερο για εσάς και την οικογένειά σας, που έρχονται έως εδώ ύστερα από μακροχρόνιες συνεργασίες με επιλεγμένους προμηθευτές τόσο από κάθε γωνιά της Ελλάδας όσο και από το εξωτερικό, όπως για παράδειγμα από τη Γαλλία, την Ολλανδία, την Αργεντινή. Τα πάντα από πουλερικά, αμνοερίφια, χοιρινό και βόειο κρέας, αλλά και κατεψυγμένα προϊόντα και παρασκευάσματα παραγωγής τους, που θα σας λύσουν τα χέρια και θα γεμίσουν το τραπέζι σας με τα καλύτερα, θα βρείτε στις προθήκες των Κρεοπωλείων Δαβούτης. Και μαζί με αυτά, και διαλεκτά τυριά και αλλαντικά από την Ελλάδα και το εξωτερικό.

Πωλήσεις χονδρικής σε Ελλάδα και εξωτερικό

Όλα αυτά τα εκλεκτά των Κρεοπωλείων Δαβούτης, πέρα από τα νοικοκυριά, προμηθεύουν σταθερά εδώ και χρόνια μικρές αλλά και μεγάλες επιχειρήσεις από την Ελλάδα και το εξωτερικό. Αλυσίδες σούπερ μάρκετ, κρεοπωλεία, φημισμένα εστιατόρια, ξενοδοχεία, εταιρείες catering, νοσοκομεία και ιατρικά κέντρα εμπιστεύονται διαχρονικά την ποιότητα των προϊόντων Δαβούτης. Σημειώστε την άριστη σχέση μεταξύ ποιότητας και τιμής και γνωρίστε τα!



ΚΡΕΑΤΑ ΔΑΒΟΥΤΗΣ

Απόλυτα ποιοτικά κρέατα
σε λιανική και χονδρική πώληση



INFO

ΧΑΛΑΝΔΡΙ:
Αγίας Παρασκευής 130
2106814084
ΝΕΑ ΙΩΝΙΑ:
Αλ. Παναγούλη &
Εργασίας 15
2102792171
www.davoutis.gr
www.davoutis.com



ΚΑΤΟΠΟDIS FAMILY

Μέλι με σεβασμό
στην παράδοση

Στην καρδιά της Ελλάδας, σε ένα γραφικό ορεινό χωριό της Λευκάδας, η οικογένεια Κατωπόδη καλλιεργεί με αγάπη και μεράκι τη μελισσοκομία για περισσότερα από 40 χρόνια. Το μέλι τους παραμένει πιστό στις αυθεντικές μεθόδους παραγωγής, εξασφαλίζοντας ότι κάθε σταγόνα είναι γεμάτη με την αγνότητα και την πλούσια γεύση της ελληνικής φύσης. Μάλιστα, η αφοσίωση της οικογένειας Κατωπόδη στην ποιότητα και τη βιώσιμη παραγωγή έχει αναγνωριστεί ευρέως, καθώς το μέλι τους έχει κερδίσει πολλές διακρίσεις και βραβεία, τόσο σε εθνικό όσο και σε διεθνές επίπεδο. Δοκιμάστε το και ανακαλύψτε την πραγματική γεύση της Ελλάδας.

INFO

ΛΕΥΚΑΔΑ, Δράγανο
6974145535
f katopodisfamily
@ katopodis_family



ΦΑΡΜΑ ΠΟΥΛΙΟΣ

Παραδοσιακά
τυροκομικά και
γαλακτοκομικά
προϊόντα

Η φάρμα Πούλιος, με έδρα τα Τρίκαλα Θεσσαλίας, παράγει παραδοσιακά τυροκομικά και γαλακτοκομικά προϊόντα με αιγοπρόβριο γάλα παραγωγής της, από την κτηνοτροφική της μονάδα. Ανάμεσα στα άλλα, θα βρείτε διάφορα επιδόρπια όπως ρυζόγαλο με κανέλα, κρέμα βανίλια, κρέμα μπισκότο και κρέμα καραμελέ. Ακόμη, γιαουρτάκι αιγοπρόβριο παραδοσιακό σε διάφορες συσκευασίες, τυρί αιγοπρόβριο επίσης σε διάφορες συσκευασίες από 400 γραμμάρια έως και 15 κιλά! Οπωσδήποτε να δοκιμάσετε και τη φοβερή χτυπητή-τυροκαυτερή σε συσκευασίες του ενός και των δύο κιλών.

INFO

1ο χλμ. Γλινούς Φανρωμένης
Τρίκαλα, 6971778374
www.farmapoullos.gr
f Φάρμα Πούλιος
@ farma_poullos_

ΜΑΡΟΥΛΙ ΜΑΝΓΚΟ

Με όλα τα πολύτιμα και τα καλύτερα
προϊόντα της φύσης!



Μοιάζει με όαση αρωμάτων και γεύσεων αυτό το ιδιαίτερο οπωροπαντοπωλείο-delicatessen που σε λίγες ημέρες κλείνει τον πρώτο χρόνο της λειτουργίας του, προσφέροντάς μας όλα τα πολύτιμα της φύσης! Πίσω από το εγχείρημα ο Βαγγέλης Μόσχος και η Αντωνία Σαρίου, οι οποίοι ταξιδεύουν σε όλη την Ελλάδα, την ηπειρωτική και τα νησιά, για να μας προσφέρουν τα καλύτερα. Η φιλοσοφία τους ταράσσει, που συνοψίζεται στο taste the color, τα λέει όλα: χρώματα, αρώματα, γεύσεις! Και τι γεύσεις, μια και το καλοκαιράκι μπήκε για τα καλά: νεκταρίνια, ροδάκινα, κεράσια, βερίκοκα, πεπόνια, καρπούζια,

όλα τους ζουμερά και πεντανόστιμα, επιλεγμένα προσεκτικά από μικρούς Έλληνες παραγωγούς. Οι ίδιοι ξέρουν καλά τη «δουλειά» αυτή, καθώς έχουν τη δική τους φάρμα στο Νεοχώρι Πηλίου, τη Moschos Family Fruits, από την οποία θα δοκιμάσετε ζουμερά αχλάδια, τραγανά μήλα, απολαυστικά κεράσια και στη συνέχεια του καλοκαιριού τα ψημισμένα λεμονάτα ροδάκινα.

Απ' όλα αυτά δεν θα μπορούσαν, φυσικά, να λείπουν τα διαλεχτά λαχανικά – από κολοκυθάκια με τον ανθό τους και αλμύρα, μέχρι ντοματίνια Κρήτης με το τσαμπί τους και πολλά άλλα.

Στο Μαρούλι Μάνγκο θα βρείτε, επίσης, ξεχωριστά τυριά και αλλαντικά απ' όλη την Ελλάδα, την Ιταλία και την Ισπανία, αλλά και μια καλά ενημερωμένη λίστα από μικρές ελληνικές ζυθοποιίες τις οποίες σίγουρα θα αγαπήσετε. Σημειώστε ότι προσεχώς θα μας προμηθεύουν καθημερινά με φρέσκες σαλάτες, αλλά και χειροποίητα ντολμαδάκια.. Καθόλου τυχαίο που το εμπιστεύονται γνωστοί σεφ, αλλά και καταστήματα για την τροφοδοσία τους. Όλα αυτά μπορείτε να τα προμηθευτείτε και με delivery. Ώρες λειτουργίας: Καθημερινά 08.00 με 21.30 και Κυριακές 09.00 με 18.00.



INFO

Πεντέλης 54, Μαρούσι
2108050248
www.maroulimango.gr
f marouli mango
@ maroulimango

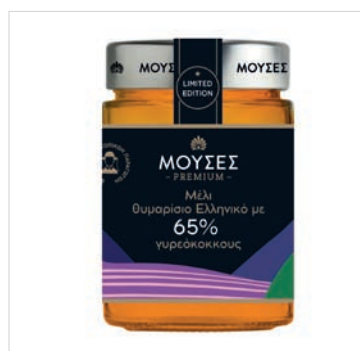
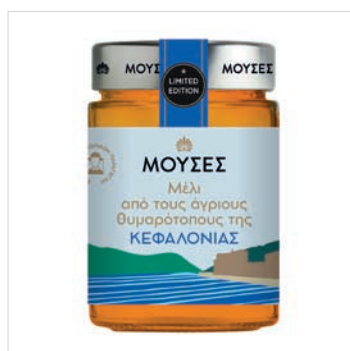
ΜΕΛΙ ΜΟΥΣΕΣ

Ο θησαυρός της ελληνικής υπαίθρου



Στη μυθολογία το μέλι αποτελούσε την τροφή των Θεών, λόγω της γλυκιάς του γεύσης και της μεθυστικής του δύναμης. Όπως οι εννέα νύμφες του βουνού και του νερού είχαν τα δικά τους ξεχωριστά χαρίσματα, έτσι και το ελληνικό μέλι Μούσες ξεχωρίζει για την αγνή και παραδοσιακή του γεύση. Πίσω από το μέλι Μούσες βρίσκεται η ελληνική εταιρεία ΜΕΛΙΝΤΑ ΕΠΕ, που αποτελεί έναν από τους μεγαλύτερους τυποποιητές-συσκευαστές μελιού στην Ευρώπη, έχοντας καταφέρει να διεθνοποιήσει το ποιοτικό ελληνικό μέλι. Η σταθερή ποιότητα του μελιού Μούσες

οφείλεται στην υψηλή συγκέντρωση των φυσικών ενζύμων του μελιού, η οποία παραμένει αναλλοίωτη κατά την τυποποίησή του. Σε κάθε στάδιο της διαδικασίας εφαρμόζονται αυστηρά κριτήρια που διασφαλίζουν την παραγωγή ενός πολυποικιλιακού μελιού με πλούσια γεύση και άρωμα. Κάθε βαζάκι με ελληνικό μέλι Μούσες είναι πλούσιο σε βιολογική αξία και κρύβει έναν μικρό θησαυρό της ελληνικής υπαίθρου: άνθη, πεύκο, έλατο, θυμάρι και πορτοκάλι προσδίδουν υπέροχο άρωμα και χρώμα και την εξαιρετική του γεύση που αγαπούν μικροί και μεγάλοι.



INFO

Λέκκα 21, Βιομηχανική
περιοχή Ωραιόκαστρου
Θεσσαλονίκη
2310680512
www.melimuses.gr
f MeliMuses
@ melimuses

BOOTLEGGER THE PROJECT

Η μετα φάση της παραδοσιακής κάβας



Αρχικά ένα trivina για να πουλάς μούρη ότι τα ξέρεις όλα: Το «bootlegger» αναφέρεται στους λαθρέμπορους της εποχής της ποτοαπαγόρευσης που παράνομα μετέφεραν αλκοόλ μέσα σε μπότες. Πάμε τώρα στα δικά μας! Το Bootlegger wine & spirits store είναι ξεκάθαρα η φάση «μετά» της παραδοσιακής κάβας. Το γνωρίσαμε στο Περιστέρι και πλέον έχει επεκταθεί σε Χαϊδάρη, Θρακομακεδόνες και Κορυδαλλό – οσονούπω και Πετρούπολη. Ελπίζουμε και σε όλη την Ελλάδα! Το αγαπήσαμε γιατί όταν θέλουμε να οργανώσουμε ένα event, ένα πάρτι, μια εκ-

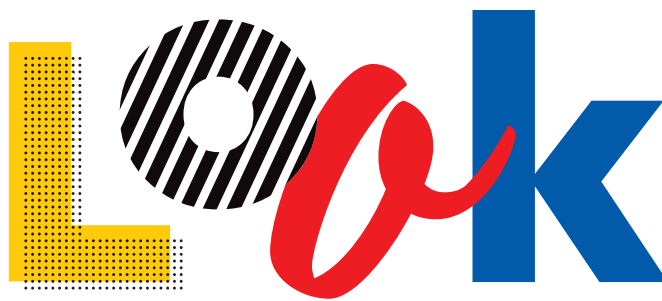
δήλωση, ένα τραπέζι, είναι σωτήριο. Δι-αθέτει πάνω από 2.500 ετικέτες κρασιού του ελληνικού και του ξένου αμπελώνα, πάνω από 2.000 labels ποτών όπως τζιν, ούισκι, βότκα και ρούμι, και πάνω από 300 brands εγχώριας και αλλοδαπής μικροζυθοποίησης. Αλλά και 120 είδη ξηρών καρπών, αποξηραμένων φρούτων, καθώς και ντελικατέσεν προϊόντα όπως αλλαντικά, κριτσίνια, τυριά. Μπορείς να απολαύσεις και καφέ της Ταφ, και όχι, δεν θα πάθεις κρίση άγχους για το τι θα διαλέξεις. Λέμε στους καλούς ανθρώπους του, που τρώνε τα νιάτα τους διαβάζοντας χοντρά βιβλία για την ιστορία του κρασιού, του ποτού και του pairing, το θέμα μας. Π.χ. «θα φτιάξω φαγκρί στον ατμό με σπαράγγια αλά κρεμ για εντυπωσιασμό προσώπου». Οι άνθρωποι του Bootlegger, μαγικά σαν τον Χουντίνι, μας εμφανίζουν το κρασί που ταιριάζει και τα συνοδευτικά! Μας έχουν κάνει κι εμάς σιγά σιγά experts, αφού συχνά πυκνά διοργανώνουν ανοιχτά wine whiskey taste events για να μαθαίνουμε μυστικά και να δοκιμάζουμε νέες ετικέτες. Κάνε follow στα social να τα μαθαίνεις από πρώτο χέρι, γιατί ξέρουμε πόσο τα αγαπάς αυτά!



INFO

Περιστέρι:
Δερβενακίων 47
2105730371
Αχαρνάι:
Λ. Θρακομακεδόνων 133
2102430816
Χαϊδάρη:
Ηρώων Πολυτεχνείου
59B, Δάσος Χαϊδαρίου
6980061251
Κορυδαλλός:
Φιλικής εταιρείας 7
2104976686
@ bootlegger.gr

Επιμέλεια:
MARIA-ΙΩANNA
ΣΙΓΑΛΟΥ



**ANCIENT
GREEK
SANDALS**
Γυναικεία σανδάλια



MISSONI
Γυαλιά ηλίου



CATRICE
Χρωματιστή
μάσκα
Generation Joy
€4,99



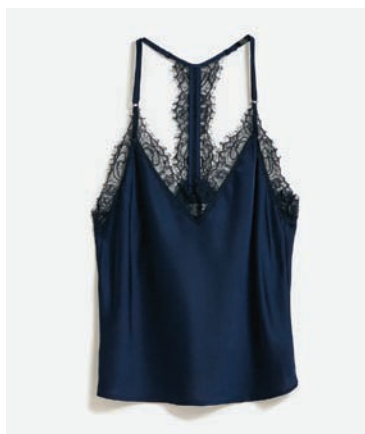
ANCIENT KALLOS
Λινό καφτάνι Athena Cord €300



GRIGI COSMETICS
Σκιές ματιών The Blues and Purple Paradise 02



KALOGIROU
Τσάντα Jacquemus Le
Panier Soli €450



**ESSENTIAL
ANTWERP**
Camisole σε navy μπλε χρώμα €140



NOTOS
Γυναικείο cropped παντελόνι
Emme by Marella



CALLISTA
Δερμάτινη τσάντα bucket €430

**SWATCH X
TATE
GALLERY**
Ρολόι Chagall's Blue
Circus



MEDITERRANEAN
CHIC

Η Μεσόγειος
είναι
5 εκατομμυρίων
χρονών και
έχει πάνω από
10.000 νησιά.
Και σύνταξη,
και πολυτεχνικό
επίδομα.



ATTICA
Odysseyten μπικινι σέτ
Aphrodite €170



CM JEWELRY DESIGN
Σκουλαρίκια Helios 4,2 x 3,8 cm €97,50



KYKLOS
Γυαλιστερό body oil €25,60

**TOMMY
HILFIGER**
Κροσέ μίντι φόρεμα
€227,90



PEDRO GARCIA
Εσπαντριγιές Orsel «Payes»

CITY GUIDE

Υπάρχει ζωή για τους Radiohead μετά τους Radiohead; Πολλοί φανατικοί οπαδοί της πιο επιδραστικής ίσως μπάντας των τελευταίων δεκαετιών σκέφτονται προβληματισμένοι το ερώτημα, κλίνοντας προς το όχι. Ωστόσο οι **The Smile** ήρθαν από το πουθενά για να δώσουν απλά, αλλά εμφατικά, τη δική τους απρόσμενα θετική απάντηση.

Οι **The Smile** δεν είναι απλώς ένα παράπλευρο project των **Thom Yorke** και **Jonny Greenwood**, ούτε μια διάδοχη κατάσταση των Radiohead – κι ας γεννήθηκαν εν μέσω πανδημίας λόγω της ανάγκης των Yorke και Greenwood να δουλέψουν μαζί κάτι, στη σκιά των επ' αόριστον αναβολών της περιοδείας που θα ακολουθούσε την επετειακή κυκλοφορία «*Kid A Mnesia*». Η σύμπραξη με τον ντράμερ των Sons of Kemet, **Tom Skinner**, μια κίνηση καλλιτεχνικής ακριβείας εμπνευσμένη από την εξαιρετικά φορμαρισμένη νέα jazz σκηνή του Λονδίνου, άνοιξε νέες διαστάσεις στα δημιουργικά οράματα των Yorke και Greenwood και τα αποτελέσματα μίλησαν από μόνα τους. Η κυκλοφορία του ηχογραφημένου κατά τη διάρκεια του lockdown «*A Light for Attracting Attention*», το 2022, τράβηξε δικαίως την προσοχή των Radiohead fans και όχι μόνο ανάβοντας πάλι ένα πολλά υποσχόμενο φως. Ενώ το φρετινό «*Wall of Eyes*» απλώς επιβεβαίωσε πανηγυρι-

κά ότι είναι κάτι παραπάνω από θεματοφύλακες της μουσικής κληρονομιάς των Radiohead.

Αγκαλιάζοντας και γιορτάζοντας αυτήν την κληρονομιά και βρίσκοντας τρόπο να την ενσωματώσουν σε ένα επόμενο, διακριτό βήμα, οι **The Smile** αποδεικνύουν ότι είναι μια τριάδα ελεύθερη και παθιασμένη, που δημιουργεί απαλλαγμένη από το βάρος της τεράστιας φήμης των Radiohead. Τραγούδια όπως τα «*Open The Floodgates*», «*The Smoke*», «*Friend of a Friend*» και «*Bending Hectic*», τεκμηριώνουν απόλυτα γιατί και τα δύο albums τους έχουν πετύχει καθολική αναγνώριση από κοινό και κριτικούς. Οι ανταποκρίσεις από τις live εμφανίσεις τους, από το πρώτο μεταπανδημικό Primavera μέχρι την αμερικανική τους περιοδεία το 2023, υποσχονται έναν Thom Yorke πιο «ορεξάτο» από ποτέ και μια συναυλιακή εμπειρία που απογειώνει τη δισκογραφία τους.

Η συναυλία των **The Smile** στο Release Athens 2024 είναι ένα γεγονός που κανένας μουσικόφιλος δεν πρέπει να χάσει. Στις 20 Ιουνίου, το Release Athens θα μετατραπεί στον απόλυτο προορισμό όχι μόνο για όσους αγαπούν τους Radiohead και μπορούν να δουν πέρα από αυτούς, αλλά και για όλους τους λάτρεις της live συναυλιακής εμπειρίας.

11.10.23

Οι The Smile στο
Release Athens 2024

Ένα γεγονός που κανένας μουσικόφιλος δεν πρέπει να χάσει

Της ΤΑΝΙΑΣ ΣΚΡΑΠΑΛΙΩΡΗ



ΕΠΙΔΟΓΕΣ

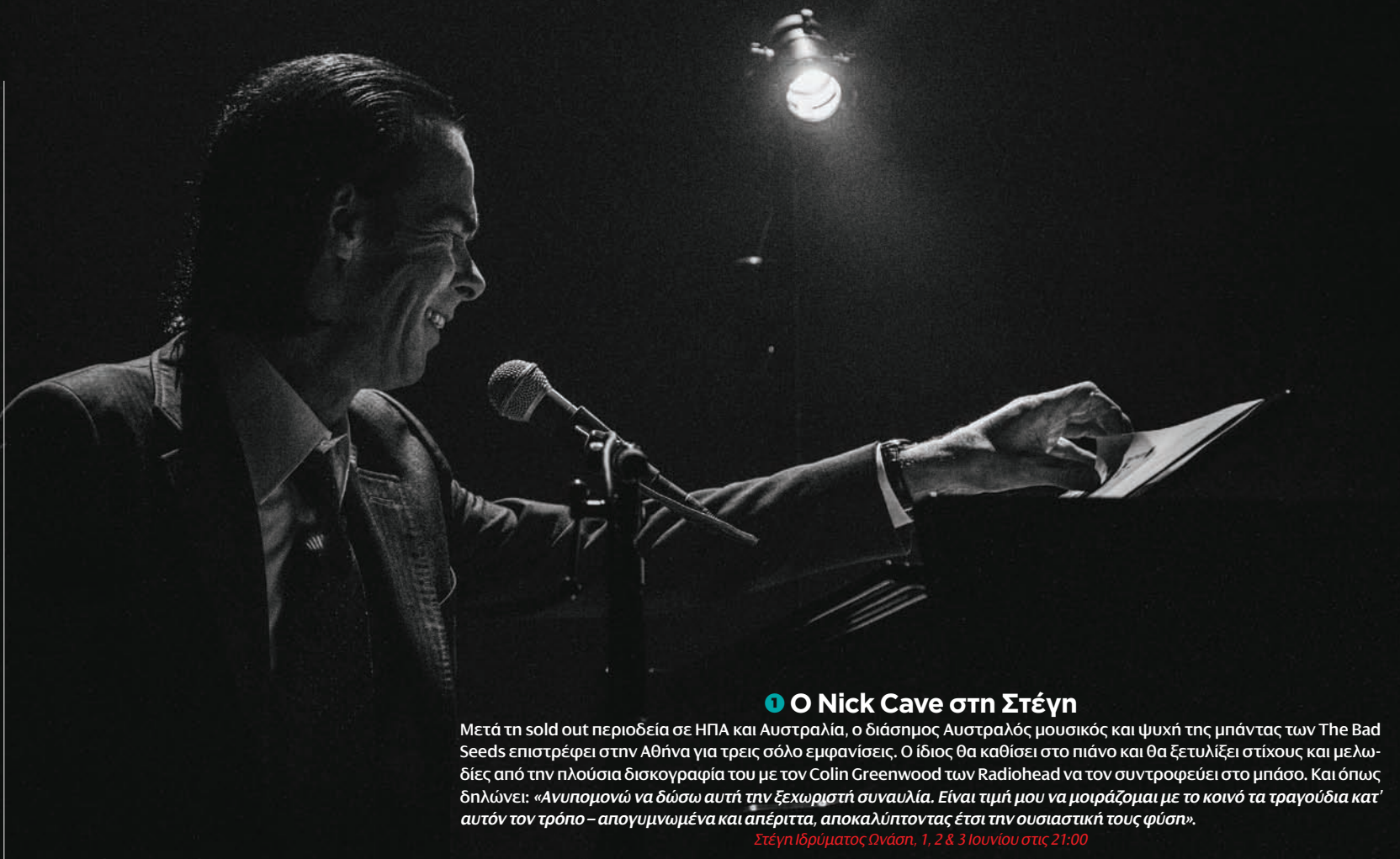
Μη χάσετε αυτή την εβδομάδα

13

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

Της ΙΩΑΝΝΑΣ ΓΚΟΜΟΥΖΑ

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



1 Ο Nick Cave στη Στέγη

Μετά τη sold out περιοδεία σε ΗΠΑ και Αυστραλία, ο διάσημος Αυστραλός μουσικός και ψυχή της μπάντας των The Bad Seeds επιστρέφει στην Αθήνα για τρεις σόλο εμφανίσεις. Ο ίδιος θα καθίσει στο πιάνο και θα ξετυλίξει στίχους και μελωδίες από την πλούσια δισκογραφία του με τον Colin Greenwood των Radiohead να τον συντροφεύει στο μπάσο. Και όπως δηλώνει: «Ανυπομονώ να δώσω αυτή την ξεχωριστή συναυλία. Είναι τιμή μου να μοιράζομαι με το κοινό τα τραγούδια κατ' αυτόν τον τρόπο – απογυμνωμένα και απείριτα, αποκαλύπτοντας έτσι την ουσιαστική τους φύση».

Στέγη Ιδρύματος Ωνάση, 1, 2 & 3 Ιουνίου στις 21:00



©MAGDA HUECKEL

2 Η επιστροφή του Κριστόφ Βαρλικόφσκι

Λογοτεχνικό alter ego του Τζ. Μ. Κουτσί, αλλά παρούσα και σε πέντε παραστάσεις του Πολωνού διάσημου σκηνοθέτη, η **Ελίζαμπεθ Κοστέλο** «έρχεται» στο Φεστιβάλ Αθηνών Επιδαύρου για να θέσει από σκηνής στον Νοτιοαφρικανό νομπελίστα δημιουργό της το ερώτημα αν μπορεί η τέχνη να σώσει τον κόσμο ή μήπως η επιθυμία των καλλιτεχνών να μιλήσουν «μέσα από την τέχνη» είναι απλώς ουτοπική; Αμέσως μετά την παγκόσμια πρεμιέρα της στην Πολωνία, η παράσταση «*Elizabeth Costello* / J. M. Coetzee: Επτά μαθήματα και πέντε παραβολές» του Nowy Teatr καταφθάνει στα μέρη μας.

Πειραιώς 260
5 έως 7 Ιουνίου στις 19:00



3 Η Τεχνητή Νοημοσύνη στο Φεστιβάλ Φιλοσοφίας

Μέχρι πρόσφατα φάνταζε σενάριο επιστημονικής φαντασίας, όμως είναι ήδη παρούσα στην καθημερινότητά μας. Μας βοηθά λ.χ. να βλέπουμε σε πόσο χρόνο θα φτάσουμε στον προορισμό μας, συμπληρώνει τις λέξεις καθώς πληκτρολογούμε ένα μήνυμα, αναλαμβάνει την εξήγηση πελατών μεγάλων εταιρειών. Ποιο είναι, λοιπόν, το μέλλον της ανθρώπινης σκέψης στην εποχή της ΑΙ; Ποιες οι επιπτώσεις της στην αρχιτεκτονική, στη γεωπολιτική, στο περιβάλλον, στην καλλιτεχνική δημιουργία, στην εκπαίδευση, στην παραπληροφόρηση; Ένα διήμερο γεμάτο συζητήσεις αιχμής φέρνει το Φεστιβάλ Φιλοσοφίας που διοργανώνει το Γαλλικό Ινστιτούτο, σε συνεργασία με το *Philosophie Magazine*. Με χορηγό επικοινωνίας την **ATHENS VOICE**. **Κήποι Γαλλικής Σχολής Αθηνών, 31 Μαΐου & 1 Ιουνίου, στις 19:30**



4 Indie Playground Festival

Αφιερωμένο στην ανεξάρτητη ελληνική indie, alternative rock, pop και electronica, επανακάμπτει στο πλαίσιο του Φεστιβάλ Αθηνών Επιδαύρου. Το Σάββατο τα μικρόφωνα ανήκουν στη νεο-ψυχεδελική rock των Whereswilder, τις συνθέσεις με punk, kraut, math και τζαζ στοιχεία των ΑΜΚΑ, τη φουτουριστική ψυχεδέλεια των Kooba Tercu και τη ροκ των Deaf Radio. Την Κυριακή θα πρωταγωνιστήσουν οι ηλεκτρονικοί, synth-pop ήχοι με τους Metaman, PROMPT, VASSILINA, ενώ τη λήξη γράφει με μια περφόρμανς ο Larry Gus.

Playground 260, 1 & 2 Ιουνίου



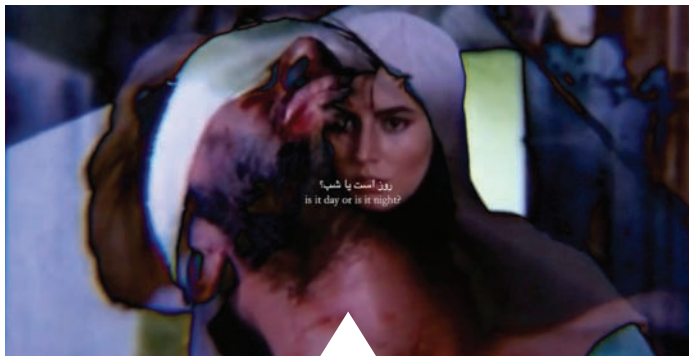
5 Ένας Οδυσσέας από τη Βουλγαρία

Μια ιστορία για το ταξίδι του ανθρώπου προς, ενάντια και πέρα από τον εαυτό του, για τον άνδρα που πέρασε τα νιάτα του στην Τροία, βίωσε την οργή των θεών επιστρέφοντας στο νησί του ώπου να συναντήσει τελικά την αγάπη και την Πηνελόπη του, ο πολυβραβευμένος «*Οδυσσέας*» του Δραματικού Θεάτρου της Φιλιππούπολης φθάνει και στο λιμάνι. Για δύο βράδια, 40 ηθοποιοί θα ξετυλίγουν το ομηρικό έπος, μέσα από την πρωτότυπη προσαρμογή για το θέατρο που υπογράφει ο Α. Sekulov και σκηνοθετεί η D. Dobрева. **Δημοτικό Θέατρο Πειραιά στις 30 & 31 Μαΐου**



6 Χορεύοντας πέρα από τις «κλασικές» σκηνές

Σ' ένα στριπτιζάδικο, ένα εμπορικό κέντρο και έναν νέο πολιτιστικό χώρο τα χορευτικά ραντεβού της εβδομάδας. Η Σοφία Μαυραγάνη με το ντουέτο «*Glorious epic*» προτείνει μια κινητική αφήγηση για την ομορφιά του αταίριαστού στο Alcatraz της Συγγρού, με τους Ευθύμιο Μοσχόπουλο και Μαρία Μπρέγιαννη (1-4/6, στις 19:00). Η ομάδα «Στέρεο Νερό» και ο Άγγελος Παπαδημητρίου αναζητούν με τα «*Ψιλικά*» την ευτυχία σε έναν κόσμο που πνίγεται σε έναν σωρό άχρηστων πραγμάτων στο εμπορικό κέντρο Ρέα στον Βύρωνα (από 31/5, στις 20:30 & 22:00). Τέσσερις χορευτές (Κωνσταντίνα Μπάρκουλη, Γιάννης Τσιγκρής, Ιωάννα Αποστόλου, Αγγελική Στελλάτου), διερευνούν ερωτήματα για τη διαδικασία δημιουργίας και την εργασία του καλλιτέχνη στο «no matter how quiet» της YELP danceco στο Palm Tree-MCA (από 4/6, στις 21:30).



7 Αναζητώντας τα «Φαντάσματα ενός αδύνατου παρόντος»

Στην έκθεση που επιμελείται η **Solvita Krese**, καλλιτέχνιδες από τα κράτη της Βαλτικής ασχολούνται με τα ίχνη που άφησαν οι οικολογικές καταστροφές και οι πόλεμοι στο περιβάλλον, τα φυτά και τα πλάσματα. Εκτίθενται έργα των Egle Budvytyte, Līva Dudareva, Elo-Reet Järv, Kristina Õllek και Liene Pavlovskā. Παράλληλα, θα προβάλλονται τρεις ταινίες της πολυβραβευμένης Ιρανής Maryam Tafakory: το «*Mast-del*» (2023) που έκανε πρεμιέρα στο Δεκαπενθέμερο των Σκηνοθετών στις Κάννες και οι «*Irani Bag*» (2020) και «*Nazarbazi*» (2022), που μιλούν για απαγορευμένα σώματα και επιθυμίες.

State of Concept, 31 Μαΐου έως 28 Ιουνίου (εγκαίνια στις 18:30-22:30)



8 Έξι χρόνια «Lemon»

Μετά από 154 παραστάσεις σε στεριά και θάλασσα, το καράβι του «*Lemon*» αγκυροβολεί για μια εορταστική βραδιά στο θέατρο στολίδι του Πειραιά. Ο **Μελαχρινός Βελέντζας** και ο **Γιώργος Δριβας** ξετυλίγουν την ιστορία του 1900, ενός πιανίστα που γεννήθηκε στις αρχές του 20ού αιώνα πάνω σ' ένα καράβι και δεν κατέβηκε ποτέ από αυτό. Καλεσμένος τους ο πιανίστας και συνθέτης Σταύρος Λάντσιος, φέρνει στις αποσκευές του μελωδίες δικές του, αλλά διασκευές έργων των Έννιο Μορικόνε, Μπετόβεν κ.ά.

Δημοτικό Θέατρο Πειραιά, 3 Ιουνίου στις 21:00

ΜΗΝ ΤΟ ΧΑΣΕΙΣ

9 Χρήστος Τζίβελος: μία έκθεση σε τρία μέρη

Στη σύντομη τροχιά της ζωής του πρόλαβε να σπουδάσει διακόσμηση στη Σχολή Δοξιάδη, αλλά και καλές τέχνες και αρχιτεκτονική στο Παρίσι, να εργαστεί ως βοηθός του Κώστα Τσόκλη και του Τάκη, αλλά και ως σκηνογράφος και να εκθέσει εικαστική δουλειά του (σε Γαλλία, Νέα Υόρκη, Ρώμη και Αθήνα). Σε πτυχές της γλυπτικής του ενασχόλησης με το φως, το μέταλλο και την ενσωμάτωση ευρεθέντων αντικειμένων επικεντρώνονται οι παρουσιάσεις στους χώρους τέχνης Radio Athènes (The nights are black as ink), Akwalbom (Insect) και Μελάς Μαρτίνος (Pour tromperletemps) **5 Ιουνίου έως 28 Σεπτεμβρίου (εγκαίνια στις 18:00-21:00)**

10 Αναδρομική του Novello Finotti

Τέσσερα χρόνια μετά το Τελλόγγλειο Ίδρυμα Τεχνών Α.Π.Θ. στη Θεσσαλονίκη, 65 και πλέον έργα από τη μακρόχρονη πορεία του Ιταλού γλύπτη, από λευκό μάρμαρο Καρράρας, ροζέ μάρμαρο Πορτογαλίας, μαύρο γρανίτη Βελγίου και ορείχαλκο, έρχονται στην Αθήνα. Με τίτλο «Ο αισθησιακός μυστικισμός της γλυπτικής», η έκθεση που επιμελείται ο **Τάκης Μαυρωτάς** θα φιλοξενήσει αντιπροσωπευτικά του έργα όπως: «Οι τρεις αγάπες μου», 1971, «Τιμή στον Κάφκα», 1972, «Οι φωλιές της Federica», 1983, «Παρακαλώ μη με γαργαλάτε», 1991-94, «Ανύψωση», 1991-1997, κ.ά. **Ίδρυμα Β. & Μ. Θεοχαράκη, 4 Ιουνίου έως 3 Νοεμβρίου (εγκαίνια στις 20:30)**



12 Διπλά εγκαίνια με Αντωνίτση και Θεοφυλακτόπουλο

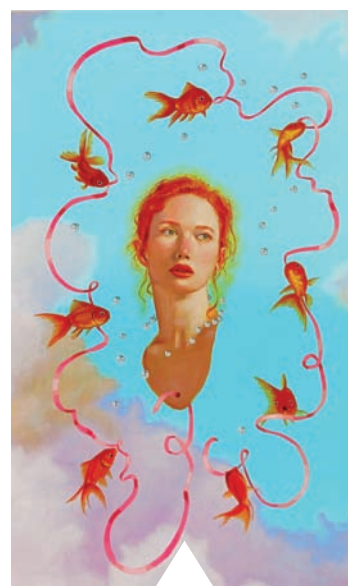
Ένα υπερμεγέθες επαργυρωμένο «τοτέμ λατρείας και παρακμής», εμπνευσμένο από ένα αρχαιοελληνικό κεραμικό, θα μας υποδέχεται στη γνωστή γκαλερί των Αμπελοκήπων. Με τίτλο «*Φίμωσις*», το γλυπτό του Δημήτρη Αντωνίτση, επιδιώκει, μεταθέτοντας την προβληματική του φύλου και της ταυτότητας, να σχολιάσει το «*πόσο ελεύθεροι είμαστε μέσα από τα στεγανά της υπερβολής της πολιτικής ορθότητας*». Στον πάνω χώρο αποκαλύπτονται τα τελευταία έργα του σπουδαίου ζωγράφου Μάκη Θεοφυλακτόπουλου. Λάδια σε καμβά και έργα μεικτής τεχνικής που αντανακλούν την «υπαρξιακή» στάση ζωής του καλλιτέχνη, ο οποίος έφυγε πέρσι από τη ζωή.

Κέντρο Σύγχρονης Τέχνης Ιλιάννα Τούντα, 30 Μαΐου έως 27 Ιουλίου (εγκαίνια στις 19:00-22:00)

11 Μία φορά και... μία φωτογραφία

Το Athens Photo Festival ξεκινά την επόμενη εβδομάδα, αλλά η νέα έκθεση που ετοιμάζει η **Ρεβέκκα Καμχή** μας βάζει ήδη στο κλίμα. Εικόνες αναλογικές και ψηφιακές, ασπρόμαυρες κι έγχρωμες, πορτρέτα, τοπία και νεκρές φύσεις, ενσταντανέ που πάγωσαν στον χρόνο διάσημοι καλλιτέχνες (Νομπογιόσι Αράκι, Κρις Βερίν, Ναν Γκόλντιν, Ντιάννα Μαγκανιά, Τρέισι Μόφαττ, Γκαμπριέλ Ορόσκο, Μπιλ Όουενς, Βόλφγκανγκ Τίλμανς) μας προσκαλούν να φτιαξουμε τη δική μας ιστορία.

Γκαλερί Ρεβέκκα Καμχή 5 Ιουνίου έως 9 Αυγούστου (εγκαίνια στις 19:00-22:00)



13 Η βιωματική ζωγραφική του Σταμάτη Θεοχάρη

Γυμνά σώματα, σύμβολα και ζώα που αιωρούνται πότε στον ουρανό και πότε στη θάλασσα, σε μια παλέτα στην οποία κυριαρχούν το μπλε, το ροζ και το χρυσό. Μια pop εικονογραφία που επιδιώκει να ανοίξει ένα παράθυρο στην εσωτερική αναζήτηση και να αναδειξεί τις απολαύσεις, αλλά και τα τραύματα που επιφέρει η ανθρώπινη επαφή συνθέτει ο ζωγράφος. Ο τίτλος της έκθεσης, άλλωστε, «*Viscera*», παραπέμπει στα «σπλάχνα». Χορηγός επικοινωνίας: **ATHENSVOICE**.

Γκαλερί ALMA, 30 Μαΐου έως 29 Ιουνίου (εγκαίνια στις 19:00-22:00)



ΟΠΕΡΑ

ΟΡΕΒΝΚΕΝΙΑ



ΜΟΥΡΑΒΙΕΒΑ

Η Τόσκα μου είναι λαμπερή, καυτή σαν ηφαίστειο

Της ΛΕΝΑΣ ΙΩΑΝΝΙΔΟΥ

ΕΙΝΑΙ, ΝΕΑ, ΟΜΟΡΦΗ, ΜΕ ΕΝΤΥΠΩΣΙΑΚΗ ΣΚΗΝΙΚΗ ΠΑΡΟΥΣΙΑ. Το πχόχρωμα της λυρικής σοπράνο φωνής της, πλούσιο και βαθύ. Το παλμαρέ της στους διεθνείς μουσικούς διαγωνισμούς είναι γεμάτο πρωτιές και διακρίσεις. Το ρεπερτόριό της εκτείνεται από τον ιταλικό βερισμό μέχρι τη «Σαλώμη» του Στράους. Στην πρώτη της εμφάνιση στο Φεστιβάλ του Σάλτσμπουργκ το 2017, ως Κατερίνα Ισμαήλοβα στη «Λαίδη Μάκβεθ του Μτσενκ», προκάλεσε αίσθηση. Η πολυβραβευμένη Ρωσίδα υψίφωνος Γεβγκένια Μουραβιέβα το Σάββατο 1η Ιουνίου ανεβαίνει στη σκηνή του Ηρώδειου για να μας παρασύρει, να μας γοητεύσει και να μας συγκινήσει «δανείζοντας» τη φωνή της στη Φλόρια Τόσκα, την πρωμαντόνα που ζει για την Τέχνη και τον έρωτα και πεθαίνει με τον πιο μελοδραματικό τρόπο, σαν μια πραγματική ντίβα. Η πρωταγωνίστρια της «Τόσκα», της δημοφιλέστατης όπερας του Τζάκομο Πουτσίνι, με την οποία η Εθνική Λυρική Σκηνή ανοίγει το πρόγραμμα του φετινού Φεστιβάλ Αθηνών Επιδαύρου, μίλησε στην Athens Voice για τη ζωή, την καριέρα της και για την εμβληματική ηρωίδα που θα ερμηνεύσει.

— Εμφανίζεστε για πρώτη φορά στο Ηρώδειο. Το γεγονός ότι πρόκειται για ένα ανοιχτό θέατρο θα μπορούσε να σας δυσκολέψει λίγο περισσότερο στο τραγούδι; Ναι, έχετε απόλυτο δίκιο. Είναι η πρώτη μου φορά σε τέτοιου είδους χώρο. Αλλά δεν φοβάμαι να τραγουδήσω στο Ηρώδειο, η ακουστική είναι πολύ καλή. Κυρίως, όμως, είναι μια μεγάλη εμπειρία για μένα, θαυμάζω αυτό το μέρος!

— Έχετε ερμηνεύσει τον ρόλο της Τόσκα στο παρελθόν. Έχει αλλάξει ο τρόπος ερμηνείας σας με το πέρασμα του χρόνου; Με τον καιρό, η Τόσκα μου γίνεται όλο και πιο πολύχρωμη, πιο πιστευτή, πιο ειλικρινής. Κάθε φορά σκάβω και λίγο βαθύτερα σε αυτόν τον συναρπαστικό χαρακτήρα.

— Σε ποιον βαθμό, το όραμα του σκηνοθέτη, σε αυτήν αλλά και σε κάθε παραγωγή, επηρεάζει την ερμηνεία σας; Το πώς βιώνω τον χαρακτήρα της Τόσκα δεν αλλάζει σημαντικά, είναι σχεδόν ο ίδιος σε κάθε παραγωγή. Το μόνο που αλλάζει είναι τα κοστούμια, το στυλ. Η μουσική και το ποιητικό κείμενο, άλλωστε, τον έχουν σκιαγραφήσει τόσο καλά...

— Η Τόσκα έχει μεγάλες φωνητικές και υποκριτικές απαιτήσεις. Πώς τις αντιμετωπίζετε; Ποιο είναι για εσάς το πιο δύσκολο μέρος του ρόλου; Το μυστικό μου για να ξεπεράσω τις μεγάλες δυσκολίες αυτού του ρόλου είναι πολύ απλό. Προστατεύω τη φωνή μου, την εξασκώ σχεδόν καθημερινά και φροντίζω να διατηρώ το σώμα μου σε καλή φυσική κατάσταση, αλλά και να έχω καλή

ψυχολογία. Πρέπει, επίσης, να πω ότι στην ερμηνεία ενός τέτοιου ρόλου έχει μεγάλη σημασία να έχει κανείς σωστή αντίληψη του ότι είσαι και ηθοποιός, όχι μόνο τραγουδίστρια. Πάντως, το πιο δύσκολο κομμάτι για μένα είναι η δεύτερη πράξη της Τόσκα, επειδή είναι γεμάτη έντονα συναισθήματα και πολλές κορυφώσεις.

— Πώς συνδέεστε με τη Φλόρια Τόσκα ως χαρακτήρα; Πώς προσεγγίζετε το συναισθηματικό ταξίδι της; Πιστεύετε ότι εξελίσσεται από την αρχή έως το τέλος της όπερας; Βρίσκω ότι έχει πολλά κοινά σημεία με μένα, επομένως μου είναι πολύ πιο εύκολα κατανοητός. Η Φλόρια Τόσκα είναι ένας χαρακτήρας με μεγάλες αντιθέσεις, όπως και μια πραγματική γυναίκα. Εξελίσσεται στη διάρκεια της όπερας, από την πρώτη στιγμή, όμως αντιλαμβάνεσαι το φως και την ένταση που έχει. Γι' αυτό είναι για μένα πολύ ουσιαστικό να κρατάω τον χαρακτήρα της πάντα λαμπερό και καυτό σαν ηφαίστειο.

— Υπάρχουν ερμηνείες του ρόλου της Τόσκα άλλων σοπράνο που σας έχουν εμπνεύσει; Ναι, για παράδειγμα η ερμηνεία της Σόντρα Ραντβανόφσκι και της Μαρία Χοσέ Σίρι, μεταξύ άλλων, αποτέλεσαν για μένα μεγάλη πηγή έμπνευσης.

— Πείτε μας μερικά πράγματα για τον εαυτό σας. Προέρχεστε από μουσική οικογένεια; Πότε αρχίσατε να σκέφτεστε να ασχοληθείτε επαγγελματικά με το λυρικό τραγούδι; Όχι, η οικογένειά μου δεν είχε καμία σχέση με τη μουσική. Είμαι η πρώτη και μέχρι στιγμής η μοναδική – η κόρη μου δεν ενδιαφέρεται για τη μουσική, την όπερα ή το θέατρο, το ίδιο και ο σύζυγός μου. Όλα άρχισαν για μένα όταν στα 16 μου χρόνια, θελήσαμε με μια φίλη μου να ενταχθούμε στο χορωδιακό σύνολο της Ορθόδοξης Εκκλησίας. Ενθουσιάστηκα τόσο πολύ με το τραγούδι, που αποφάσισα να πάω και σε μιαν άλλη δημοτική χορωδία στην πόλη. Τρία χρόνια αργότερα, βρέθηκα να σπουδάζω σε ένα μουσικό κολέγιο. Πριν από αυτό δεν είχα καμία μουσική παιδεία. Με σκληρή δουλειά, όμως, προσπάθησα να ανταποκριθώ και να μάθω όσα περισσότερα γίνεται πάνω στην τέχνη του λυρικού τραγουδιού.

— Ενώ ήσασταν ακόμα φοιτήτρια στο Κρατικό Ωδείο της Αγίας Πετρούπολης, κάνατε το ντεμπούτο σας ως Τατιάνα στον «Ευγένιο Ονέγκιν», στο Θέατρο Μαρινίνσκι. Εκεί, στα επόμενα χρόνια γνωρίσατε επιτυχία ερμηνεύοντας απαιτητικούς ρόλους ως σολίστ. Πώς ξεκίνησε η διεθνής καριέρα σας; Η διεθνής καριέρα μου δεν ξεκίνησε γρήγορα. Απέκτησα μεγάλη εμπειρία δουλεύοντας σε λυρικά θέατρα της Ρωσίας. Όταν, όμως, γέννησα την κόρη μου, η φωνή μου άλλαξε, μεταμορφώθηκε! Έγινε πέντε φορές μεγαλύτερη από πριν, και απόκτησε χροιά δραματικής σοπράνο. Κι όταν ένα διεθνές πρακτορείο ζήτησε να με αντιπροσωπεύσει, μου προτάθηκαν σημαντικά πρότζεκτ για την καριέρα μου. Από τότε, οι ευκαιρίες ήταν πολλές...

— Ποιες ήταν οι κορυφαίες στιγμές της καριέρας σας μέχρι σήμερα; Υπάρχουν ρόλοι που ονειρεύεστε να τραγουδήσετε στο μέλλον; Θα ξεχώριζα την «Ντάμα Πίκα» του Τσαϊκόφσκι στο Φεστιβάλ του Σάλτσμπουργκ, τη «Σαλώμη» του Ρίχαρντ Στράους και τη «Λαίδη Μάκβεθ του Μτσενκ» του Σοστακόβιτς, στο Θέατρο Μπολσόι, την «Τουραντότ» στη Λίμα του Περού...Τι ονειρεύομαι; Να τραγουδήσω την άλλη Λαίδη Μάκβεθ, από τον «Μάκβεθ» και την Αμπιγκαϊλε από τον «Ναμπούκο» του Βέρντι...

Info: Τόσκα, Τζάκομο Πουτσίνι, Ωδείο Ηρώδου Αττικού, το πλαίσιο του Φεστιβάλ Αθηνών Επιδαύρου 1, 2, 4, 6, 11 Ιουνίου 2024, Ώρα έναρξης 21.00, Μουσική διεύθυνση Λουκάς Καρυτινός, Σκηνοθεσία, σκηνικά, κοστούμια Ούγκο ντε Άνα, Αναβίωση σκηνοθεσίας Κατερίνα Πετσατιώδη



ΚΑΙ ΛΕΓΕ ΛΕΓΕ

ΤΗΣ
ΛΕΝΑΣ ΚΙΤΣΟΠΟΥΛΟΥ
ΘΕΑΤΡΟ ΤΕΧΝΗΣ
ΚΑΡΟΛΟΥ ΚΟΥΝ
ΦΡΥΝΙΧΟΥ 14 ΠΛΑΚΑ
15/05

ΛΕΝΑ ΚΙΤΣΟΠΟΥΛΟΥ
ΓΙΑΝΝΗΣ ΚΟΤΣΙΦΑΣ
ΙΩΑΝΝΑ ΜΑΥΡΕΑ
ΠΑΝΟΣ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ
ΘΟΔΩΡΗΣ ΣΚΥΦΤΟΥΛΗΣ
ΓΑΛΗΝΗ ΧΑΤΖΗΠΑΣΧΑΛΗ

more.com

ΣΥΜΠΑΡΑΓΩΓΗ



ΘΕΑΤΡΟ ΤΕΧΝΗΣ ΚΑΡΟΛΟΥ ΚΟΥΝ 2023-2024



ATHENS

ATHENS!

GR

ΧΟΡΗΓΟΣ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ



ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΜΑΣΤΡΟΓΙΑΝΝΙΤΗΣ

**«Όπως εγώ,
έτσι και τα ζώα μου
κρύφτηκαν στα Άγραφα»**

Πώς γεννήθηκε ένα τόσο ευφάνταστο βιβλίο;
Μιλήσαμε για τα «Ζώα από τα Άγραφα»
με τον συγγραφέα τους

Της ΔΗΜΗΤΡΑΣ ΓΚΡΟΥΣ - Φωτό: ΤΑΣΟΣ ΑΝΕΣΤΗΣ



ΒΙΒΛΙΟ

Επιμέλεια
ΑΓΓΕΛΙΚΗ ΜΠΙΡΜΠΛΗ

ΕΝΑ ΒΙΒΛΙΟ ΠΟΥ ΑΠΕΥΘΥΝΕΤΑΙ σε παιδιά αλλά και σε μεγάλους που έχουν κρατήσει κάτι από το παιδί μέσα τους ή που έχουν αισθανθεί το μεγαλείο της φύσης — όταν σε κάνει να νιώθεις μικρός και σε σουχάζει. Τυχαίνει να ανήκω και στις δύο κατηγορίες κι έτσι διάβασα απνευστί τα «Ζώα από τα Άγραφα». Γραφή αστεία και τρυφερή, που συνοδεύεται από ευρηματικά κολάζ από φυσικά υλικά — φρούτα, λαχανικά, λουλούδια— και σχέδια φτιαγμένα από μολύβια. Ένα ευφάνταστο βιβλίο το οποίο κλείνεις με ένα χαμόγελο στα χείλη και με ζεστή καρδιά. Πριν το ξεφυλλίσουμε μαζί με τον συγγραφέα του, όμως, το μεγάλο ερώτημα είναι πώς αποφασίζει κάποιος να φύγει από το κέντρο της Αθήνας για να ζήσει πάνω στο βουνό (από το οποίο ήρθε η έμπνευση για το βιβλίο). «Να μας πεις για τη Νεράιδα! Εκεί δεν μένεις;» ρωτάω τον Δημήτρη Μαστρογιαννίτη, μόλις καθόμαστε σε ένα καφέ στο Παγκράτι. Δεν ήταν πολλές οι φορές που είχα πάει στα μέρη του. Ακόμη έχω την αίσθηση του δέους στη Μονή της Πελεκητής, μέσα στα βουνά, την εκπληξη καθώς ταξιδεύαμε παράλληλα στα φιόρδ της λίμνης Πλαστήρας. Σε μια διασταύρωση, μια ταμπέλα στην αρχή ενός ανηφορικού δρόμου έγραφε Νεράιδα. Μα υπάρχουν εκεί ψηλά χωριά; Και μένουν άνθρωποι;

«Κι όμως μένουν! Εγώ με τη Φρίντα και τον Ντιέγκο, τα δύο σκυλιά μου, στο τέλος και ένα ζευγάρι με τα σκυλιά τους στην αρχή του οικισμού». (γέλια) Όπως μου εξηγεί, η Νεράιδα είναι ένας παραθεριστικός οικισμός που δημιουργήσε ο Πλαστήρας. Τα περισσότερα σπίτια ανοίγουν το καλοκαίρι. «Με εξαίρεση τα Χριστούγεννα και το Πάσχα τους υπόλοιπους μήνες ζούμε εμείς οι τρεις, τα σκυλιά και οι αρκούδες, ενώ τα σ/κ έρχεται κόσμος για το εστιατόριο του ξενοδοχείου. Μόλις πριν από δύο μήνες άρχισαν να λειτουργούν και τα δωμάτιά του — φαντάζομαι ότι η λειτουργία του θα αλλάξει λίγο την κατάσταση σε ό,τι αφορά την ανθρώπινη παρουσία. Ωστόσο, για τις οποιοσδήποτε προμήθειες θα συνεχίσω να κατεβαίνω στο προηγούμενο από τη Νεράιδα χωριό ή στην Καρδίτσα».

— **Πώς πήρες μια τέτοια απόφαση να παρατήσεις τα πάντα και τους πάντες και να βρεθείς τελείως μόνος στο βουνό παρέα με δύο σκυλιά;**
Έπρεπε να κάνω κάτι δραστικό, είχα βρεθεί σε μεγάλο αδιέξοδο. Δεν έπαιρνα χαρά από πουθενά· δεν μπορούσα να δουλέψω, να διαβάσω, σε όσα αγαπούσα δεν έβρισκα πλέον νόημα. Ένα πρόβλημα υγείας με ταρακούνησε. Αν συνέχιζα έτσι θα κατατούσα ένας κυνικός άνθρωπος και θα έπεφτα στα χάπια ή στο αλκοόλ. Προτίμησα να βρεθώ στην απόλυτη μοναξιά και να λέω καθημέρα σε ένα σκιουράκι, παρά να σέρνω το κουφάρι μου σε αυτά που-δεν-έπρεπε-με-τίποτα-να-χάσω ώστε να είμαι μέσα στα πράγματα.

Αρχίζοντας να μιλάει για τα ζώα που συναντάει καθημερινά στο δάσος και για τη φύση, αλλάζει η φωνή και η διάθεσή του. Μου λέει για το σκιουράκι που έρχεται κάθε πρωί στις 7.15 τους θερινούς μήνες για να κλέψει καρύδια από την καρδιά του κήπου. Κάποια τα πάει στη φωλιά του και άλλα τα κρύβει σε διάφορα σημεία και μετά τα ξεχνάει. Ένα από τα ζώα του βιβλίου είναι ο γλυκοπατατίουρος (από γλυκοπατάτα και σκίουρο) που φοβάται ότι έχει αλτσχάιμερ. «Δεν είναι μόνο το σκιουράκι. Στις βόλτες συναντάω συχνά ελάφια — ευτυχώς όχι συχνά αγριογούρουνα και αρκούδες. Αχ αυτή η Άνοιξη! Το ήξερες ότι οι κούκοι ερωτοτροπούν από το πρωί; Δίπλα στη λίμνη τα αποδόνια διαγωνίζονται στο κελάιδισμα για να προ(σ)καλέσουν το ταίρι τους...»

— **Λατρεύω τη φύση, ζηλεύω τώρα που σε ακούω!**
Και το 80% των ανθρώπων που συναντώ εδώ. Οι περισσότεροι, φαντάζομαι, το λένε γιατί δεν αντέχουν άλλο τη ζωή τους στην Αθήνα. Δεν είναι όμως εύκολο να ζεις μόνος σε ένα βουνό. Δεν είναι όλα ειδυλλιακά. Το φθινόπωρο μπορεί να βρέχει για μέρες. Ή την άνοιξη ή και το καλοκαίρι· δεν μπορείς να ξέρεις πλέον σε ποια εποχή βρισκόμαστε. Έχω ζήσει, και ζω, από κοντά τις καταστροφές που έφερε ο Daniel. Ο χειμώνας είναι δύσκολος. Όταν πήγα να στο παρελθόν εκδρομή σε χιονισμένα μέρη δεν μπορούσα να σκεφτώ πόση κούραση κρύβει αυτό για τους ανθρώπους που ζουν εκεί. Επίσης, αν δουλεύεις στη γη ή έχεις ζώα δεν τριγυρνάς στο δάσος ανακαλύπτοντας “aaa! το βουητό της μέλισσας περιέγραφε σε εκείνο το σημείο ο Vivaldi στην

άνοιξή του”. Σου βγαίνει η πίστη στη δουλειά. Κάνω παρέα με ανθρώπους που δουλεύουν τη γη, προσπαθώντας να μάθω δίπλα τους να φυτεύω και να καλλιεργώ και, μέχρι σήμερα, γελάνε με την ατζαμοσύνη μου. Παρατηρητής είμαι ακόμα – καλώς ή κακώς κρατάει η πόλη μέσα μου. Όχι γιατί μου λείπει, αλλά γιατί οι κοντινοί μου άνθρωποι ζουν σε πόλεις. Ευτυχώς προστέθηκαν και άλλοι που ζουν στη φύση και είναι πολύ σημαντικοί, πλέον, για μένα.

— **Το μεγαλύτερο μάθημα που σου έχει δώσει η φύση;**
Το θυμάμαι σαν τώρα. Ήταν ένα ανοιξιάτικο πρωινό, ημι-λυπόθυμος από τη μυρωδιά των ανθών της κερασιάς και έχοντας στα αυτιά μου το βουητό των μελισσών, ένιωσα πολύ λίγος, γελοίος θα έλεγα, με τις υπαρξιακές αναζητήσεις μου. Η φύση μου έδειχνε τον κύκλο της ζωής. Γέννηση, ένστικτα (φαγητό και αναπαραγωγή), θάνατος και πάλι γέννηση. Τα υπόλοιπα είναι για να τρώμε τις σάρκες μας. Και βέβαια η υγεία. Ένα πληγμένο ζώο δεν έχει καμία πιθανότητα να επιβιώσει. Εμείς έχουμε, αλλά πώς καταλήγουμε; Το έζησα πρόσφατα με τη μάνα μου, μέχρι που έφυγε. Η πληγή της ήταν η άνοια.

Ακούγοντάς τον καταλαβαίνω πώς προέκυψε το βιβλίο του. Τα «Ζώα από τα Άγραφα» ξεκινούν όπως τα παραμύθια. “Μια φορά, ούτε πολύ μακριά ούτε πολύ κοντά στο σήμερα, κι ένα καιρό που δεν ήταν ούτε καλός ούτε κακός [...]”. Η φαντασία του συγγραφέα έφερε εκπροσώπους των ζώων, των πτηνών, των εντόμων, μαζί με εκπροσώπους των φυτών κάθε είδους, σε ένα συνέδριο με τίτλο «Πώς θα σωθούμε από την οικολογική καταστροφή που προκαλεί ο άνθρωπος». Αποφάσισαν να ενώσουν τις δυνάμεις τους και να φτιάξουν νέα είδη (συνδυασμός κλωρίδας και πανίδας). Έτσι προέκυψαν 38 ζώα που θα γηθούν μιας οικολογικής επανάστασης. Μεταξύ τους ο καρυδόσαυρος, το κουνουπιδόβατο, το κυκλαμίνγκο, ο καστανότραχος, το καρυδοάλα κ.ά. Όλα θα πάνε να κρυφτούν σε μια άγνωστη για τους ανθρώπους χώρα, τα Άγραφα. Στις σελίδες του βιβλίου ο συγγραφέας μάς τα συστήνει ένα ένα, με εικόνα και κείμενο.

— **Πώς γεννήθηκε η ιδέα;**
Ήταν Οκτώβρης και έβρεχε ακατάπαυστα για μέρες. Δεν μπορούσα να βγω από το σπίτι... Στον πάγκο της κουζίνας υπήρχαν κάστανα, κυδώνια και καρύδια. Έτσι όπως κοιτούσα ένα κυδώνι αναφώνησα “α! μια στρουθοκάμηλος!”. Έβαλα λοιπόν σε ένα χαρτί το κυδώνι, ζωγράφισα γύρω από αυτό το υπόλοιπο σώμα της στρουθοκάμηλου και το φωτογράφισα. Τώρα γιατί όταν είδα το κυδώνι σκέφτηκα τη στρουθοκάμηλο και όχι ένα φαγητό με κυδώνια...; Έχει να κάνει με πολλά πράγματα. Τον μεγαλύτερο ρόλο πιστεύω πως έπαιξε η θεραπεία — «έφτυσα» αίμα μέχρι να τα βρω με τον μικρό Δημήτρη και να αρχίσω να βάζω το συναίσθημα πριν τη λογική. Φαντάζομαι πως δεν θα μπορούσε να συμβεί αν δεν βρισκόμουν εκεί, μόνος, στην πουχιά του βουνού. Φυσικά, ένας τόπος δεν έχει από μόνος του τη δύναμη να σε αλλάξει· πρέπει να είσαι ανοιχτός δέκτης.

— **Συνεχίζεις τη θεραπεία;**
Όχι. Είχα πάει για θεραπεία, και τη συνέχιζα διαδικτυακά, γιατί με βασάνιζε το γεγονός ότι δεν μπορούσα να δημιουργήσω, αν και υπήρξα όλη τη ζωή μου δημιουργικός. Εγώ νόμιζα ότι θα μου έδινε ένα μάνιουαλ και θα τελείωναν όλα γρήγορα, αλλά με έριξε στα βαθιά. Κολύμπησα, αλλά δεν πνίγηκα, βγήκα στη στεριά με ένα βιβλίο και όχι μόνο... Όταν έφτιαχνα αυτό το βιβλίο, ήμουν ξανά χαρούμενος, ευτυχισμένος.

— **Μετά τη στρουθοκάμηλο πώς συνέχισες;**
Να πω ότι η στρουθοκάμηλος δεν υπάρχει στο βιβλίο. Δύο μήνες μετά είδα ένα κυδώνι που έμοιαζε με κεφάλι αρκούδας. Την άλλη ημέρα το ανέβασα στο Facebook. Άρχισαν σχόλια «τι ωραίο...!» και χωρίς να το καταλάβω έβλεπα στο κυκλάμινο το κυκλαμίνγκο, στο καρδί το καρυδόσαυρο κ.λπ. Στο τρίτο ζώο που ανέβασα μου τηλεφώνησε μια φίλη, η Ελένη Μπακόπουλου (σ.σ. μεταφράστρια) και μου είπε, «να σου πω! Δεν ξέρω αν το έχεις καταλάβει, αλλά κάνεις κάτι πάρα πολύ ωραίο. Να το δεις σοβαρά». Εγώ αντέδρασα. «Μη με βάζεις να σκεφτώ σοβαρά. Ένα παιχνίδι είναι». Ακολούθησαν και άλλα δύο τηλεφωνήματα από ανθρώπους που σέβομαι τη γνώμη τους κι έτσι όταν γύρισα στην Αθήνα πήρα χρωματιστά μολύβια και μπλοκ ζωγραφικής (τα πρώτα μου τα έκανε δώρο μια άλλη φίλη, η Δήμητρα Πιπιλή). Επιστρέφοντας στη Νεράιδα έπεσα με τα μούτρα.

— **Τα κείμενα ήρθαν μετά τις ζωγραφιές;**
Την ώρα που έφτιαχνα τον καρυδόσαυρο γεννήθηκε η ιδέα-ομπρέλα: μια οικολογική επανάσταση. Ζώα και φυτά δημιουργούν νέα είδη, μήπως και γλιτώσουν από την οικολογική καταστροφή, και πηγαίνουν να κρυφτούν στα Άγραφα. Εκεί που είχα «κρυφτεί» κι εγώ. Η φαντασία πλέον κάπαζε. Την ώρα που δημιουργούσα κάθε ζώο, ήταν έτοιμο στο μυαλό μου και το κείμενο. Απλά έκατσα να τα γράψω, αφού τα ζωγράφισα όλα. Πάλι η Ελένη Μπακόπουλου ήταν που διάβασε πρώτη μια ιστορία. Μόλις είχα τελειώσει το βελανιδελάφι και έτυχε να μου κάνει βιντεοκλήση για να πούμε τα νέα μας. Της διάβασα το κείμενο και θυμάμαι ακόμη το γέλιο της. Πολύ αργότερα, όταν τελείωσα όλα τα κείμενα και τα έδωσα να τα διαβάσει, άρχισε να μου λέει τι ανακάλυπτε κάτω από τις ιστορίες των ζώων.

Ένας αναγνώστης μπορεί να διαβάσει τα id των «Ζώων από τα Άγραφα» σαν απλές ιστορίες· να μείνει σε αυτό που λέμε «πρώτο επίπεδο» και να διασκεδάσει. Πίσω όμως από τις χαριτωμένες ιστορίες θίγονται πολλά θέματα που έχουν να κάνουν με τις ανησυχίες του συγγραφέα, τα διαβάσματά του και τη μελαγχολία του, παρόλο που αυτό που τον χαρακτηρίζει ως άνθρωπο είναι το σπινθηροβόλο χιούμορ. Είναι πολύ δύσκολο να βρεθείς μαζί του και να μη γελάσεις. «Πάντα χρησιμοποιούσα το χιούμορ προκειμένου να αντιμετωπίσω τις δυσκολίες ή άσχημες συμπεριφορές. Αγαπώ το γέλιο και τη χαρά. Δεν μπορώ σόους περιφέρουν τα τραύματά τους σαν παράσημο· είναι οι πιο χειριστικοί άνθρωποι. Ούτε και τους χαροχαρούμενους — αν και κάποιες φορές ζηλεύω τον ελαφρόμυαλο χαρακτήρα της Νίτσας Μαρούδα στις ελληνικές ταινίες. Όμως, το χιούμορ δεν είναι πάντοτε καλό. Δεν σε βοηθάει να δείξεις τι σε ενοχλεί και δεν σε αφήνει να καταλάβεις, κάποιες φορές, τι μαλακίες κάνεις ή λες», θα μου πει.

Τα «Ζώα από τα Άγραφα» είναι ένα αταξινόμητο βιβλίο γιατί μπορεί να αρέσει από ένα πολύ μικρό παιδί μέχρι έναν αναγνώστη τρίτης ηλικίας. Έχει κάτι συναισθηματικό αλλά και σκληρό, μια σοβαρή και μαζί αστεία τρυφερότητα, ενώ τα ζώα παρουσιάζονται με τόση ζωντάνια που τα ακούς να μιλούν, να παίζουν, να τσακώνονται. Ποιο ζώο σου άρεσε περισσότερο; με ρωτάει ο Δημήτρης. Γέλασα πολύ με το κυκλαμίνγκο που λέει συνέχεια, κάνε μου λάικ!, του απαντώ. «Το φλαμίνγκο είναι ίσως το πιο φωτογραφημένο πτηνό στον πλανήτη, για να μη μιλήσω για τη μόδα που φωτογραφίζονταν όλοι με σωσίβια φλαμίνγκο. Οπότε αυτόματα το κυκλαμίνγκο έγινε “ινσταγκράμερ”. Στην πρόταση “Όταν τα φυλάει στο κρυφτό είναι σούπερ γιατί έχουμε χρόνο να κρυφτούμε, αφού μετράει από το ένα έως τα εκατό λάικ”, υπάρχουν τα παιδιά των φρικαρισμένων φίλων μου που περνούν όλη την ημέρα στο κιντπό και ασχολούνται με τα like». Εσύ ποιο ζώο είσαι; ρωτάω τον Δημήτρη. «Θα ήθελα να μοιάσω στον λεικνύποδα. Ο λεικνύποδας έγινε από την ένωση της λειχήνας και του βραδύποδα. Κοιτάζοντας τον βραδύποδα, έτσι όπως ζει με περιορισμένες ανάγκες, τον ζηλεύω. Δείχνει να μη φοβάται τον θάνατο. Στο βιβλίο λέει την επικούρεια φράση “ηδώς ζην”». Θυμάμαι να χαμογελάω όταν το διάβασα.

«Τα “Ζώα από τα Άγραφα” ξεκίνησαν ως παιχνίδι. Ποτέ δεν είχα στο μυαλό μου, όταν το έφτιαχνα, ότι δημιουργώ ένα βιβλίο. Δεν θυμάμαι ποιος είπε τη φράση “εδώ στην Ελλάδα περισσότερο γράφουμε παρά διαβάζουμε”. Τι μεγάλη αλήθεια! Δυσκολεύομαι να αποφασίσω να το στείλω σε εκδοτικούς οίκους, μέχρι που πήγα να δω μια έκθεση της Ελεονώρας Σταθοπούλου στον Φωταγωγό που στεγάζονται οι εκδόσεις Το Ροδακίο. Την Τζούλια (σ.σ. Τσιακίρη, εκδότρια) την ήξερα. Ήταν μάλιστα ο πρώτος άνθρωπος από τον χώρο των εκδόσεων που είχα κάνει συνέντευξη. Μιλάμε για 30 χρόνια πίσω. Η αισθητική των εκδόσεών της πάντοτε μου άρεσε, ένιωθα ότι θα ταίριαζε στα ζώα μου. Θυμάμαι τη ρώτησα με συστολή, στην έκθεση, “να σου φέρω κάτι να δεις;”. Είπε ναι, της το πήγα και η συνέχεια είναι στα βιβλιοπωλεία. Μέσα μου, ακόμη και τώρα που μιλάμε, το βλέπω σαν ένα παιχνίδι. Και στο παιχνίδι, επειδή έχει να κάνει με τη χαρά, ψάχνεις συμπαίκτες. Προϋπόθεση είναι να διαθέτουν χιούμορ ή να έχουν μια καλή σχέση με το παιδί μέσα τους. Να νοιάζονται. Να αγαπούν τη φύση και τα ζώα. Τόσο απλά». **A**



Ένα ανοιξιάτικο πρωινό, ένιωσα πολύ λίγος, γελοίος θα έλεγα, με τις υπαρξιακές αναζητήσεις μου. Η φύση μου έδειχνε τον κύκλο της ζωής. Γέννηση, ένστικτα (φαγητό και αναπαραγωγή), θάνατος και πάλι γέννηση. Τα υπόλοιπα είναι για να τρώμε τις σάρκες μας.



www.athens voice.gr
Διαβάστε όλη τη συνέντευξη



Μαρία Σκαμάγκα

«Ο πολύγραφος ή
Το καλοκαίρι των ηρώων»

Μαρία Σκαμάγκα
Ο πολύγραφος ή
Το καλοκαίρι των
ηρώων
εκδ. Μεταίχμο
για παιδιά από 12 ετών

Ο Παντελής παραθερίζει σ' ένα νησί του Αιγαίου, σ' ένα χωριό δίχως παιδιά, σε μια εποχή δίχως ερεθίσματα άλλα πέρα απ' αυτά που προσφέρει η φύση, ένα ραδιόφωνο και τα χιλιοδιαβασμένα του κόμικς. Όλα αλλάζουν όταν ένα άλλο συνομήλικό αγόρι, ο Λεωνίδας, έρχεται να μείνει στο διπλανό σπίτι με τους γονείς του. Αθηναίος και αυτός, θα γίνουν αχώριστοι φίλοι και μαζί θα αρχίσουν να ψάχνουν τις... λίρες που έκρυψαν οι Γερμανοί στον πόλεμο, σε ένα παλιό εγκαταλειμμένο σπίτι. Το καλοκαίρι αυτό των δέκα του χρόνων θα είναι για 'κείνον ένα καλοκαίρι ανακαλύψεων. Στη διάρκεια του, αγαπημένα πρόσωπα θα φωτιστούν από ένα καινούργιο φως και ο ορίζοντας της ζωής του θ' ανοίξει για να χωρέσει πολλά καινούργια και θαυμαστά: έναν φίλο, έναν παππού, το παρελθόν της οικογένειάς του και μαζί μ' αυτό και 'κείνο του τόπου του.

Ο «Πολύγραφος» είναι μια ιστορία για την εποχή που καταλαβαίνουμε ότι μεγαλώνουμε, τη στιγμή που σκεφτόμαστε το παρελθόν και συνειδητοποιούμε όσα μας συνδέουν μαζί του: οι ιστορίες γνωστών και λιγότερο γνωστών προσώπων που ξετυλίχτηκαν πριν από τη δική μας αλλά και η μεγάλη Ιστορία. Είναι και ένα αφήγημα για τις διαδικασίες που μας δένουν με τον κόσμο, για το υπέδαφος της αγάπης και της νοσταλγίας.

Η Μαρία Σκαμάγκα γεννήθηκε στην Αθήνα το 1970. Έχει γράψει διηγήματα και έχει ασχοληθεί επί σειρά ετών με τη λογοτεχνική μετάφραση και τη μετάφραση δοκιμίων για την τέχνη και την αρχιτεκτονική. Ο σκύλος Κάρλος είναι το πρώτο της παραμύθι. **A**

Κόμικς λογοτεχνικοί αναστοχασμοί

The novelist

#11 Σημειώσεις ενός μυθιστοριογράφου

Του ΚΥΡΙΑΚΟΥ ΑΘΑΝΑΣΙΑΔΗ



ΤΑ ΒΡΑΒΕΙΑ ΚΟΙΝΟΥ ΕΙΝΑΙ
ΤΟΣΟ ΑΝΥΠΟΛΗΠΤΑ, ΤΟΣΟ
ΥΠΟΠΤΑ, ΠΟΥ ΘΥΜΙΖΟΥΝ
ΑΥΤΑ ΤΩΝ ΕΠΙΤΡΟΠΩΝ.
ΙΔΟΥ: ΕΧΩ ΑΓΟΡΑΣΕΙ 200
EMAIL ΚΑΙ ΔΕΝ ΠΕΡΑΣΑ
ΚΑΝ ΣΤΗ ΔΕΚΑΔΑ...

Ω ΚΑΙΡΟΙ, Ω ΗΘΗ!

The novelist

Μίλαν Κούντερα, Πράγα,
ένα ποίημα που χάνεται.
Ογδόντα εννιά λέξεις.

Του ΑΡΗ ΣΦΑΚΙΑΝΑΚΗ

Αυτό το μικρό βιβλίο των 130 σελίδων, γραμμένο από τον Μίλαν Κούντερα, μας προσφέρει για μία ακόμη φορά την αναγνωστική απόλαυση αυτού του σπουδαίου συγγραφέα. Ποιος από εμάς δεν διάβασε στη χρυσή του νιότη *«Το αστείο»*; Ποιος δεν αναστοχάστηκε με την *«Αβάστακτη ελαφρότητα του είναι»*; Ποια ρομαντική ψυχή δεν δάκρυσε από τα γέλια διαβάζοντας τους *«Γελοιούς έρωτες»*; Τίνος η καρδιά δεν ευφράνθηκε μελετώντας το *«Η ζωή είναι αλλού»*; Κοντολογίς, λατρεύω να διαβάζω Κούντερα.

Θα ήθελα και να τον μεταφράσω; Σε καμιά περίπτωση. Ο Τσέχος συγγραφέας είναι εμμονικός με τα βιβλία του που μεταφράζονται σε άλλες γλώσσες. Είναι ικανός να μάθει ιαπωνικά για να τα ψάλλει στη συνέχεια στον Ιάπωνά μεταφραστή.

Δεν διστάζει, μάλιστα, να τα βάλει με τον δύστηνο Άγγλο και τον ελευθεριάζοντα Γάλλο που ανέλαβαν να μεταφέρουν στη γλώσσα τους τα μυθιστορήματά του. Έχει άδικο ο συγγραφέας; Ουδόλως.

Στο πόνημά του που διαβάζω αυτόν τον καιρό, έπειτα από το κομμάτι όπου αναφέρεται με αγάπη στην Πράγα και τους μεγάλους Τσέχους συγγραφείς (βλ. Κάφκα και Χάσεκ), υπάρχει ένα πραγματικά διασκεδαστικό κείμενό του που αναφέρεται στους μεταφραστές του. Όπου και καταγράφει, σαν ένα είδος λεξικού, τις αγαπημένες του ογδόντα εννιά λέξεις καθώς και τι σημαίνουν για τον ίδιο. Ιδού τι γράφει για τη λέξη Ευρώπη:



Μίλαν Κούντερα
Πράγα, ένα ποίημα
που χάνεται -
Ογδόντα εννιά
λέξεις
εκδ. Βιβλιοπωλείο
της ΕΣΤΙΑΣ

«ΕΥΡΩΠΗ (Europe). Κατά τον Μεσαίωνα, η ευρωπαϊκή ενότητα βασιζόταν στην κοινή θρησκεία. Την εποχή των Νέων Χρόνων η κοινή θρησκεία παραχώρησε τη θέση της στην κουλτούρα (τέχνη, λογοτεχνία, φιλοσοφία), που έγινε η υλοποίηση των υπέρτατων αξιών μέσα απ' τις οποίες αντιλαμβάνονταν, προσδιόριζαν και αναγνώριζαν τον εαυτό τους οι Ευρωπαίοι. Σήμερα, όμως, η κουλτούρα παραχώρησε κι αυτή τη θέση της. Αλλά σε τι και σε ποιόν; Ποιος είναι ο τομέας όπου θα υλοποιηθούν υπέρτατες αξίες ικανές να ενώσουν την Ευρώπη; Τα τεχνολογικά επιτεύγματα; Η αγορά; Η πολιτική με το δημοκρατικό ιδεώδες, με την αρχή της ανεκτικότητας; Αυτή όμως η ανεκτικότητα, αν δεν προστατεύει πλέον καμία πλούσια δημιουργία και καμία ισχυρή σκέψη, δεν μένει άραγε κενή και άχρηστη;»

στη; Ή μήπως μπορούμε να κατανοήσουμε την παραίτηση της κουλτούρας σαν ένα είδος λύτρωσης, στην οποία πρέπει να αφεθούμε εν πλήρει ευφορία; Δεν ξέρω τίποτα. Πιστεύω μόνο ότι ξέρω πως η κουλτούρα εγκατέλειψε ήδη τη θέση της. Έτσι, η εικόνα της ευρωπαϊκής ταυτότητας ξεμακραίνει στο παρελθόν. Ευρωπαίος: αυτός που νοσταλγεί την Ευρώπη».

Και μόνο από αυτό το κομμάτι για την Ευρώπη αντιλαμβάνεται κάποιος πόσο θα τον ήθελε κοντά του ο Ντιντερό όταν έφτιαχνε την *«Εγκυκλοπαίδεια»*.

Η μετάφραση του παρόντος τομιδίου είναι του Γιάννη Η. Χάρη – που νομίζω ότι θα ετύχανε της εγκρίσεως του Κούντερα. Ο Κούντερα όμως δεν μένει πια εδώ για να τσεκάρει τις μεταφράσεις των κειμένων του. Έχει ήδη μεταβεί αλλού.

Αναγνώστης είναι αυτός που νοσταλγεί τα βιβλία του.

Αγγελική Κορρέ

Τα λημέρια των συγγραφέων - πεζογράφων, ποιητών, δοκιμογράφων. Γιατί γράφουν εκεί που γράφουν; Τι φετίχ έχουν; Πώς εμπνέονται σ' αυτόν τον χώρο;

Επιμέλεια: ΚΡΥΣΤΑΛΛΗ ΓΛΥΝΙΑΔΑΚΗ



Ο χώρος όπου εργάζομαι ήταν κάποτε το υπνοδωμάτιο των πεθερικών μου. Καταλαμβάνοντάς το προσέβαλα με δύο τρόπους τη μνήμη τους: το έβαψα όλο μαύρο, ενώ, προτού το κάνω, έφερα στο σπίτι ένα αδέσποτο τσοπανόσκυλο τριών μηνών και το άφησα να ξύσει τα δόντια του στους τοίχους. Πλέον είναι τριών χρόνων και έχει σταματήσει να τρώει τοίχους, πόρτες, γλάστρες και παιδάκια – το καταλαβαίνω, κι εμένα μου πέφτουν βαριά τα παιδάκια. Αφού παρήλθε η κουταβίσια περίοδος, άλλαξα τα περισσότερα έπιπλα. Ανέναντι από το γραφείο έχω τρεις βιβλιοθήκες. Δεν κρατώ πολλά βιβλία γύρω μου, με κουράζουν πια. Κρατώ κυρίως όσα χρησιμοποιώ σε έρευνες της εκάστοτε περιόδου αντικαθιστώντας τα κάθε τόσο. Τα υπόλοιπα είναι παραχωμένα σε άλλα δωμάτια, όπως στο σαλόνι και το γραφείο του άντρα μου. Ρουτίνα, με τη στενή έννοια, δεν υπάρχει. Η καθημερινότητά μου μοιράζεται ανάμεσα σε δουλειά και τεμπελιά, και μπορώ να ασχολούμαι και με τα δύο ακατάπαυστα από εδώ. Δεν λειτουργούσα ποτέ με παύση και προγράμματα: για να είμαι παραγωγική, θέλω ελευθερία. Επειδή ενίοτε πρέπει να ανταποκρίνομαι σε deadlines, ανέπτυξα την ικανότητα να ξεκινώ και να ολοκληρώνω μια δουλειά στην εκπνοή της διορίας. Έχω κάποιες τεχνικές που με βοηθούν να το καταφέρνω, για παράδειγμα τη μέθοδο διακοπτόμενου ύπνου, σε σαραντάλεπτες φάσεις, που ακολουθώ όποτε χρειάζεται. Από τον ντα Βίντσι το ξεσέκωσα αυτό, όπως ξεσέκωσα από τον Μπαλζάκ την ιδέα ότι το ανθρώπινο σώμα αντέχει πολλή καφεΐνη, τουλάχιστον μέχρι να μην την αντέχει. Όταν είσαι κουλουριασμένος, μαθαίνεις κόλπα.

Ανέκαθεν εργαζόμουν στο σπίτι και αποφεύγω να βγαίνω αν δεν είναι αναγκαίο. Τις περισσότερες ώρες τις περνάω στο γραφείο. Μπαίνει ελάχιστο φυσικό φως κι αυτό με εξυπηρετεί, επειδή, για να εργαστώ, χρειάζομαι χαμηλό τεχνητό φωτισμό. Επιπλέον, χρειάζομαι δύο τινά: να ξυπνήσω από μόνη μου, όποια ώρα ξυπνήσω, και να μην έχω καμία αλληλεπίδραση με άλλους ανθρώπους πριν πω καφέ. Ιδανικά, ούτε μετά. Για τη δουλειά μου χρησιμοποιώ λάμπες, αλλά προτιμώ να γράφω όρθια, με στυλό σε σημειωματάρια, για να διευκολύνεται η ροή του αίματος και της σκέψης. Ό, τι αξιόλογο γράφεται εκεί μέσα – λογοτεχνικό ή μη – το πληκτρολογώ και το διορθώνω. Θα μπορούσα να γράψω οπουδήποτε κρατώντας τα σημειωματάρια μου, αλλά δεν διορθώνω ποτέ εκτός δωματίου. Γενικώς, έχω διάφορες εμμονές με τον χώρο: για παράδειγμα, προτού ξεκινήσω να κάνω στιδήποτε, καθαρίζω τα πάντα με αντισηπτικό. Δεν είναι κατάλοιπο της πανδημίας, χρησιμοποιούσα ανέκαθεν αντισηπτικά. Απλώς θέλω όλα στο γραφείο μου να είναι λεία και σε συγκεκριμένη διάταξη, μου αρέσει να κάνουν γωνίες. Αυτό είναι άλλο, ένα απομονωτήριο όπου κάνω το μόνο που ξέρω – να δουλεύω και να τεμπελιάζω ισόποσα. Χωρίς ήχους, φώτα, αλληλεπιδράσεις. Το υλικό έρχεται πάντα απ' έξω, έχω συνδέσει αυτό που αποκαλούμε «έμπνευση» με την ημικρανία, την αποστροφή και την ανία, γι' αυτό προτιμώ να κλείνομαι εδώ μέσα για μέρες. Όταν δεν σου αρέσει πολύ ο κόσμος, ο αναχωρητισμός είναι μια διπλά ελεπτική πράξη – δεν προσπατεύεις μόνο εσένα από τους ανθρώπους, αλλά και τους ανθρώπους από εσένα. Είναι μια μορφή έργου κι αυτό. Φιλανθρωπικού, θα έλεγα.

[Το βιβλίο της Αγγελικής Κορρέ «Σιγικίριες για τον ταύρο του Τερουέλ» κυκλοφορεί από τις εκδόσεις Στιγμός.]

«Πέρμαφροστ» της Εύα Μπαλταζάρ, μία απρόθυμη αναμέτρηση με τα σκοτάδια μέσα μας

Υπάρχουν τόσα υπέροχα βιβλία εκεί έξω, βιβλία που δεν χωράνε σε κατηγορίες και κουτάκια – ούτε αυτά, ούτε οι πρωταγωνιστές τους, ούτε οι συγγραφείς τους.

Της ΚΡΥΣΤΑΛΛΗΣ ΓΛΥΝΙΑΔΑΚΗΣ

Πέρμαφροστ είναι το μόνιμα παγωμένο έδαφος που συναντά κανείς σε αρκτικές περιοχές, ένα παχύ κομμάτι γης το οποίο κρύβει μέσα του τεράστιες ποσότητες άνθρακα, τύρφης, μεθανίου και παμπάλαιων μικροοργανισμών, που οι επιστήμονες φοβούνται ότι θα ξεχυθούν στην ατμόσφαιρα με την τήξη των πάγων.

Είναι, όμως, και στρώμα ισοθερμικό, (από)μολωτικό – και κατ' αυτόν τον τρόπο αποτελεί την τέλεια αλληγορία (και τον τέλειο τίτλο) για την κατάσταση μέσα από την οποία μάς διηγείται την ιστορία της η ηρωίδα της Μπαλταζάρ, μια γυναίκα με αυτοκτονικούς ιδεασμούς, που παλεύει να διυλίσει εντός της τα ιζήματα που της αφήνουν οι κοντινές της σχέσεις, είτε με τις ερωμένες της είτε με τους γονείς και την αδερφή της.

Υπό αυτήν την έννοια, ίσως θα έπρεπε να μου είναι συμπαθής: ένα κορίτσι που του αρέσουν τα κορίτσια, που διαβάζει για να κλειστεί απ' έξω τον κόσμο, που νιώθει ότι δεν ταιριάζει πουθενά αλλά υπομένει, περιπλανιέται μεταξύ Μπαρτσελόνα, Σκωτίας, Βρυξελλών και πίσω και παρότι φανερά καταθλιπτική σ' έναν βαθμό, έχει μια εντονότατη αίσθηση της σωματικότητάς της – είτε όταν σωματοποιεί τα άγκυ και την απελπισία της σε πόνο ή απώλεια βάρους είτε όταν είναι παρούσα κάθε στιγμή στο σεξ με τις ερωμένες της είτε όταν θυμάται πώς ανακάλυψε τη λεσβιακή σεξουαλικότητα της και την κράτησε μέσα της συνδεδεμένη με μυρωδιές και γεύσεις κι άλλες αισθήσεις που την κάνουν απτή κι επείγουσα.

Όμως, δεν μου είναι. Συμπαθής εννοώ. Και γι' αυτό –πολύ φοβάμαι– ευθύνεται η ίδια η Μπαλταζάρ, που είναι και ποιήτρια επιπλέον (κι αυτό θα έπρεπε να λειτουργεί θετικά για μένα), όμως αγαπάει τόσο πολύ την ποιητική της ιδιότητα, που στον βωμό της θυσιάζει ουσιαστικά κομμάτια της εξέλιξης των χαρακτήρων του βιβλίου της. Έτσι, μαθαίνουμε λεπτομερώς πώς λειτουργεί διαβρωτικά η υγρασία μες στο σώμα της πρωταγωνίστριας, ας πούμε, αλλά δεν μαθαίνουμε ποτέ γιατί «ο-πατέρας-σου-κι-εγώ», το γονεϊκό δίδυμο που την ορίζει με τις εμμονές του, λειτουργεί όπως λειτουργεί. Οι χαρακτήρες που πλαισιώνουν την πρωταγωνίστρια είναι ελλιπείς, αβαρείς, με παρουσία σχεδόν διεκπεραιωτική, με αποτέλεσμα η ιστορία να χωλαίνει.

Εντάξει, θα μου πείτε, αυτό ακριβώς κάνει το μεταφορικό *πέρμαφροστ*: κρατάει την πρωταγωνίστρια απομονωμένη από τον συναισθηματικό και διανοητικό κόσμο των άλλων –εκτός, βεβαίως, αν κάνει προσπάθεια να συναισθανθεί και να κατανοήσει ένα άλλο πλά-

σμα, όπως τη Γαλλίδα ερωμένη της, τη Ροζάν (ο μόνος άλλος ολοκληρωμένος χαρακτήρας στη νουβέλα).

Να είναι αυτό που μου κάνει την πρωταγωνίστρια της Μπαλταζάρ ολίγον αντιπαθή κι εκνευριστική; Να είναι η ανικανότητά της να συνδεθεί συναισθηματικά με άλλες γυναίκες και ο ρόλος της λεσβίας που να καλλιεργεί μέσα της: ένα αδηφάγο αρπακτικό, που βλέπει τις γυναίκες ως βορά, σε βαθμό που της να πεις φωναχτά καθώς διαβάξεις, «άσε μας κοπελίτσα μου» (ναι, εντελώς σεξιστικά, ξέρω); Ή, μήπως, είναι η ίδια η Μπαλταζάρ που με πετάει έξω από την ανάγνωση με εξυπναδίστικες ιδέες τύπου: πώς είναι το σεξ με μια γυναίκα; Σαν να έχεις σκάψει το τούνελ στη «Μεγάλη Απόδραση» και ν' ανακαλύπτεις ότι, τελικά, τα τελευταία έξι μέτρα τα έσκαψες σωστά και απέδρασε με τη μία, χωρίς επικίνδυνα άλματα στο τέλος. Zzzzzzzz: κοιμήθηκα ήδη.



Εύα Μπαλταζάρ
Πέρμαφροστ

Μετάφραση από τα
Καταλανικά:
Ευρυβιάδης Σοφός,
εκδ. Πατάκη

(Η εναλλακτική απάντηση, α λα Τζάκσον Πόλοκ, είναι λίγο καλύτερη: το σεξ μεταξύ γυναικών είναι ο απόλυτος πειραματισμός, αυθορμητισμός, μια «απλή, καθαρή χρήση της πρώτης ύλης». Οκέι, το ακούω. Όμως, μετά, γιατί πρέπει να το θεωρητικοποιήσει; «Είναι τέχνη μέσα στον χρόνο [...] παρορμητικό και απλό όπως το σχέδιο ενός παιδιού, ναι, αλλά κάτω από την επιφάνεια κρύβεται η εκλεπτυσμένη ανησυχία, το ενδιαφέρον για τη διαδικασία» κ.λπ κ.λπ κ.λπ. Αχ, δεν ξέρω. Ποιήτρια είμαι, λεσβία είμαι, αλλά τέτοιες εξυπνάδες δε με ρίχνουν).

Τέλος πάντων, για να μην τα πολυλογώ. Εδώ έχουμε μια μαγιά, που θα μπορούσε να φουσκώσει σε ωραιότατο, ντελικάτο σε γεύση κέικ. Αλλά βγαίνοντας από τον φούρνο, παραμένει επίπεδη. Καμία από τις (απρόθυμες, βασικά) προσπάθειες αυτοκτονίας της πρωταγωνίστριας δεν προκαλεί συμπαθή, ούτε και οι προβληματικές συμπεριφορές των γονιών, της θείας και της αδερφής της, ούτε και το αναπάντεχο twist στο τέλος. Τελικά, πιο ενδιαφέρουσες παρουσίες είναι η Βερόνικα και η Ροζάν, οι ερωμένες της, παρά η ίδια.

Δεν λέω ότι δεν θα ξαναδιάβαζα την Μπαλταζάρ – αν μη τι άλλο, έχει καταφέρει να δημιουργήσει έναν ιδιαίτερο κόσμο, δικό της, που μου προκαλεί ενδιαφέρον. Αλλά, ως πρώτη πεζογραφική προσπάθεια, τη βρίσκω υπερβολικά ναρκισσευόμενη με την ποιητικότητά της, και περισσότερο κουίρ, παρά καλή λογοτεχνικά, αν αυτό σας λέει κάτι. Ίσως περίμενα και κάτι πολύ περισσότερο, τι να πω. Θα περιμένω το επόμενο, που κυκλοφορεί τώρα από τις εκδόσεις Πατάκη. **A**



ΣΙΝΕΜΑ

Του ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ
ΚΑΪΜΑΚΗ

critic's CHOICE

Ιστορίες καλοσύνης (KINDS OF KINDNESS) ***

ΣΚΗΝΟΘΕΣΙΑ: Γιώργος Λάνθιμος ΠΡΩΤΑΓΩΝΙΣΤΟΥΝ: Έμα Στόουν, Τζέσι Πλέμονς,
Γουίλεμ Νταφόε, Χονγκ Τσάου, Τζο Άλγουιν, Χάντερ Σέιφερ

Ένας παντρεμένος άντρας είναι υποχείριο του αφεντικού του, καθώς ο δεύτερος του διαμορφώνει όχι μόνο το καθημερινό του πρόγραμμα (τι να τρώει, πότε να κάνει σεξ, τους κωδικούς του σπιτιού του), αλλά στην κυριολεξία ορίζει ολόκληρη τη ζωή του. Ένας αστυνομικός που λατρεύει τη γυναίκα του, είναι απαρνηγόρητος από την εξαφάνισή της σε ναυάγιο. Όταν όμως επιστρέφει ζωντανή, εκείνος παρατηρεί αλλαγές στη συμπεριφορά της (τρώει σοκολάτα, ενώ παλιά τη σιχαινόταν, ξεννά το αγαπημένο του τραγουδι κ.ά.) που δεν έχουν λογική εξήγηση κι αποφασίζει να πάρει δραστικά μέτρα. Ένα παράξενο ζευγάρι αναζητά τη γυναίκα η οποία ανταποκρίνεται στις προδιαγραφές του πνευματικού ηγέτη μιας αίρεσης που βασίζεται στην καθαρότητα του σώματος και την ευεργετική ιδιότητα του νερού.

Τρεις σπονδυλωτές ιστορίες με διαφορετικούς χαρακτήρες (όλοι οι ερμηνευτές έχουν δώσει τον καλύτερο εαυτό τους, αλλά οι συνταρακτικές μεταμορφώσεις του Τζέσι Πλέμονς είναι εκείνες που τον οδήγησαν στη βράβευσή του στις Κάννες), που όμως έχουν κάποια κοινά σημεία επαφής στην υπόθεσή τους, καθώς και μια ισχυρή ιδέα γύρω από το ζήτημα του ελέγχου και της χειραγώγησης. Αυτός είναι ο πυρήνας των ειρωνικών «Ιστοριών καλοσύνης». Προκαλεί εντύπωση η απόφαση του Γιώργου Λάνθιμου να επιστρέψει στα πατρία εδάφη της ενδοσκοπικής και της weird καλλιτεχνικής ματιάς, με ένα έργο όχι μόνο αντιεμπορικό, αλλά και βαθύτατα σκληρό. Με τις «Ιστορίες καλοσύνης», ο Λάνθιμος συνεργάζεται και πάλι με τον σεναριογράφο Ευθύμη Φιλίππου επτά χρόνια μετά από τη «Θυσία του ιερού ελαφιού», για να σχεδιάσουν έναν κόσμο που ουσιαστικά μοιράζεται σε δύο ανθρώπινες κατηγορίες. Υπάρχουν εκείνοι που αποζητούν τον απόλυτο έλεγχο κι έχουν το τελικό κουμάντο, όχι μόνο στη ζωή τους, αλλά και στις ζωές των άλλων. Κι υπάρχουν κι οι παθητικοί, οι άβουλοι ακόλουθοι, σύντροφοι ή υφιστάμενοί τους που ακολουθούν τυφλά τις οδηγίες τους όσο τρελές (το τροχαίο χτύπημα, το κόψιμο του δάχτυλου κ.λπ.) κι αν είναι. Κάποια στιγμή, αυτοί οι δύο κόσμοι βρίσκονται σε σύγκρουση κι αυτό είναι το πλέον ενδιαφέρον στοιχείο μιας ευφυούς και πρωτότυπης κοινωνικής αλληγορίας που μάλλον θα απογοητεύσει εκείνους που ενθουσιάστηκαν με τη mainstream στροφή του Λάνθιμου στα δύο τελευταία του έργα («Ευνοούμενη» και «Poor things»). Όμως, ταυτόχρονα, θα ιντριγκάρει και με το παραπάνω τους λάτρες των πρώτων «ελληνικών» φιλμ του. Η ουσία είναι πως το σαρδόνιο χιούμορ και τα πολλά επίπεδα συμβολισμών στο σενάριο προσφέρουν άφθονη ύλη για διάλογο και αντικρουόμενες απόψεις (εύκολα μπορώ να σχηματίσω με το μυαλό μου εικόνες με παρέες σινεφίλ που θα βγαίνουν από το σινεμά και θα διαφωνούν) σε ένα έργο που όχι μόνο αξίζει, αλλά θα μπορούσε να χαρακτηριστεί ως άλλο ένα αριστούργημα –έστω και κατάμαυρο– στη φιλομαγρία του Λάνθιμου. Ο λόγος που δεν συμβαίνει αυτό, είναι πως τα εξαιρετικά δύο πρώτα μέρη δεν ολοκληρώνονται με ένα ισάξιο τρίτο κομμάτι. Το τελευταίο σκετς, παρ' ότι έχει ένα απίθανο φινάλε και μια συμπαγή ιδεολογική ομπρέλα που ανοίγει εντυπωσιακά για να χωρέσει τα επιμέρους ζητήματα (η αυτοκαταστροφική ανθρώπινη φύση, η ενδοοικογενειακή βία, η δύναμη της πίστης, δυστοπία και κρίση δυτικού πολιτισμού), δεν διαθέτει την απαραίτητη συνοχή ή το δραματουργικό εκτόπισμα των δύο θαυμάσιων πρώτων ιστοριών.

ΑΚΟΜΗ

►►► Η «Κόρη του μπαμπά» (La Fille de son Pere) (') του Εργουάν Λε Ντουκ είναι μια τρυφερή κωμωδία για την απεριόριστη αγάπη πατέρα-κόρης, που προτάθηκε για το βραβείο καλύτερης ηθοποιού στα γαλλικά Σεζάρ. ►►► Τα «Ταρώ του θανάτου» (Tarot) (') είναι ένα κοινότυπο θρίλερ των Σπένσερ Κόνε και Άνα Χάλπεργκ, το οποίο δείχνει μια παρέα φίλων που βρίσκει μια τράπουλα Ταρώ και να την χρησιμοποιεί... λανθασμένα απελευθερώνοντας το Κακό που βρίσκεται παγιδευμένο στα καταραμένα χαρτιά.

* ΑΔΙΑΦΟΡΗ
** ΜΕΤΡΙΑ
*** ΚΑΛΗ
**** ΠΟΛΥ ΚΑΛΗ
***** ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΗ

Ο Yorgos και ο Γιώργος

Furiosa: A Mad Max Saga **1/2

ΣΚΗΝΟΘΕΣΙΑ: Τζορτζ Μίλερ ΠΡΩΤΑΓΩΝΙΣΤΟΥΝ: Άννα Τέιλορ-Τζόι, Κρις Χέμσγουορθ, Αλάιλα Μπράουν, Τομ Μπερκ, Τσάρλι Φρέιζερ, Άνγκους Σάμπσον, Νέιθαν Τζόουνς, Ντάνιελ Γουέμπερ

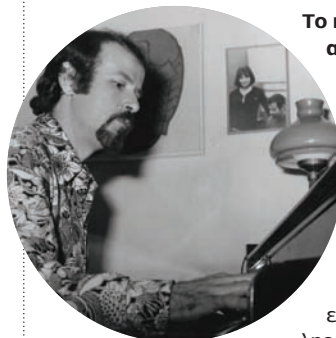


Η νεαρή Φιουριόσα αρπάζεται από μηχανόβιους κλέφτες που την οδηγούν στον πολέμαρχο Ντεμέντους. Καθώς ο τελευταίος αμφισβητεί την ηγεμονία του Αθάνατου Τζο, καταλήγουν σε μια συμφωνία που βολεύει και τους δύο, με το νεαρό κορίτσι να παραδίδεται ως δώρο –επισφράγισμα της συμμαχίας τους–, στον μασκοφόρο τύραννο του επιβλητικού Κάστρου.

Το πρίκουελ του τελευταίου «Mad Max» παρουσιάζεται με την επιβλητική ματιά που χαρακτηρίζει το σινεμά του Μίλερ. Δράση που παρακολουθείται με κομμένη την ανάσα, χορογραφίες με μηχανές που μουγκρίζουν, χαρακτήρες που καταργούν τη θνητότητά τους και η επική υπενθύμιση ενός κόσμου ολικής καταστροφής, στον δυστοπικό εφιάλτη που οραματίστηκε ο σκηνοθέτης πριν από 40 περίπου χρόνια. Η νέα Φουριόσα της Άννα Τέιλορ-Τζόι είναι εντυπωσιακή, με τη star να ακολουθεί την ερμηνευτική προσέγγιση της Σαρλίζ Θέρον στο προ 8ετίας φιλμ.

Γιάννης Σπανός: Πίσω απ' τη μαρκίζα **

ΣΚΗΝΟΘΕΣΙΑ-ΣΕΝΑΡΙΟ: Άρης Δορίζας ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: Γιώργος Γερανιός, Γιώργος Γκιουλής ΜΟΝΤΑΖ: Απόστολος Μηλιώνης ΜΟΥΣΙΚΗ: Πάννης Σπανός



Το πορτρέτο του μουσικοσυνθέτη από το Κιάτο, με το απαράμιλλο ταλέντο στο πιάνο και την emblematic παρουσία στη διαμόρφωση του Νέου Κύματος, το οποίο άνθισε στα τέλη των 60s.

Το ντοκιμαντέρ του Άρη Δορίζα ξεκινά με την αποθέωση της μουσικής ιδιοφυίας του Πάννη Σπανού από δεκάδες ονόματα του ελληνικού πενταγράμμου. Ο Μανώλης Μπισιάς, ο Γιώργος Νταλάρας, η Λίνα Νικολακοπούλου, η Τάνια Τσανακλίδου, ο Διονύσης Σαββόπουλος, η Αφροδίτη Μάνου κ.ά. εξηγούν γιατί ήταν τόσο σπουδαίος ο Γιάννης Σπανός, όχι μόνο ως καλλιτέχνης, αλλά και ως άνθρωπος. Το φιλμ προσφέρει πολύ πλούσιο υλικό, που αναδεικνύει το χάρισμα του Σπανού στη μουσική, το οποίο ενισχύεται είτε από έντεχνα γραφικά είτε από σπάνιο αρχαικό υλικό, όπως η ιστορική συνάντησή του με τον Σκαρίμπα τον Οκτώβριο του 1976, όταν μελοποίησε ο συνθέτης το «Σπασμένο καράβι».

Ζωικό βασίλειο (LE REGNE ANIMAL) **

ΣΚΗΝΟΘΕΣΙΑ: Τομά Καγιέ ΠΡΩΤΑΓΩΝΙΣΤΟΥΝ: Ρομέν Ντουρίς, Αντέλ Εξαρχόπουλος, Πολ Κιρσέρ



Στο κοντινό μέλλον, μια μυστηριώδης ασθένεια πλήττει αρκετούς ανθρώπους και τους μεταλλάσσει σε υβρίδια ανθρωπίνων-ζώων. Ο Φρανσουά βλέπει τη σύζυγό του να αρρωσταίνει και να εξαφανίζεται. Μαζί με τον 16χρονο γιο του αρχίζουν να την αναζητούν.

Η ταϊνία του Τομά Καγιέ, ενώ εξαρτά τη δυναμική της από την κεντρική μεταφυσική ιδέα, είναι άκρως ρεαλιστική και συγκινητική. Η προσεγγισμένη σκηνοθεσία κρατά την ισορροπία μεταξύ θρίλερ και δράματος. Ενώ η του Ρομέν Ντουρίς υποπαιεί με συνέπεια το άγχος του ανθρώπου που βλέπει από τη μια στιγμή στην άλλη τη ζωή του να διαλύεται. Κάποιοι ατυχείς διδακτισμοί στο δεύτερο μέρος θα μπορούσαν να λείπουν, ενώ το προβλέψιμο σχόλιο για την ανοχή στη διαφορετικότητα χρειαζόταν επιπλέον δουλειά.

«Sweet dreams are made of this» (Ιστορίες καλοσύνης)

ATHENSvoice

Εκδότης-Διευθυντής Φώτης Γεωργελές

Σύμβουλος Έκδοσης

Σταυρούλα Παναγιωτάκη

Διευθύντρια Σύνταξης

Αγγελική Μπιρμπιλή

Γενική Διεύθυνση Διαφήμισης

Λουίζα Ναθαναήλ

Art Director

Φώτης Πεκλιβανίδης

Διεύθυνση Web

Δημήτρης Αθανασιάδης

Σύμβουλος Διεύθυνσης

Χριστίνα Γαλανοπούλου

Αρχισυνταξία

Δανάη Καμζόλα (Podcast & City Guide)

Editorial Manager

Ηλένα Κρητικού

Βοηθός αρχισυντάκτη

Τόνια Ζαραβέλα

Τεχνικός διευθυντής

Βάιος Συντσίρμας

Social Media Manager

Τάσος Ανέστης

Υπεύθυνος ύλης

Τάκης Σκριβάνος

Επιμέλεια ύλης

Δήμητρα Γκρους

Διόρθωση κειμένων

Φανή Κουλούντζου, Χριστίνα Κασσεσιάν

Συντακτική ομάδα:

Κ. Αθανασιάδης, Ν. Αμανίτης, Μ. Ανδριωτάκη, Ε. Βαρδάκη, Σ. Βλέτσας, Κ. Βνάτσιου, Ρ. Γεροδήμος, Ν. Γεωργελές, Ν. Γεωργιάδης, Κ. Γιαννακίδης, Ι. Γκομούζα, Κ. Γλυνιαδάκη, Β. Γραμματικογιάννη, Β. Γρυπάρης, Γ. Δήμος, Θ. Ευθυμίου, Γ. Ζερβογιάννη, Μ. Ζουμπουλάκη, Κ. Καϊράκης, Σ. Καλαμαντί, Μπ. Καλογιάννης, Κ. Καμπόσου, Δ. Καραθάνος, Α. Κασαμπλή, Σπ. Λαμπρόπουλος, Α. Μανουσάκη, Μ. Μανωλοπούλου, Δ. Μαστρογιαννίτης, Β. Ματζάρογλου, Τζ. Μελιτά, Ε. Μικαλίδου, Γ. Μπελεσιώτης, Α. Μιχουντζάκη, Γ. Νένης, Γ. Χ. Παπαδόπουλος, Δ. Παπαδόπουλος, Π. Παναγιωτόπουλος, Κ. Παναγοπούλου, Γ. Παυριανός, Μ. Προβατάς, Τζ. Ρουσάκη, Μ. Ι. Σιγαλού, Τ. Σκραπαλιώρη, Ζ. Σιφυρή, Α. Τριανταφυλλίδη, Σ. Τριανταφύλλου, Μ. Τσιλιπάνου, Σ. Τσιτσόπουλος, Γ. Φλωράκης, Ε. Χελιώτη, Κ. Χριστοφόρου, Γ. Ψύχας, Ε. Ψυχούλη

Γραμματεία Σύνταξης

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

Ατελιέ Sotos Anagnos

LOOKmag Κωνσταντίνα Βλαχοπούλου

Creative Manager

Θάνος Ψυλλίδης

Creative Marketing Manager

Λαμπρινή Τρούγκου

Branded Content Editor

Χαρά Αλεξανδροπούλου

Εικονογραφήσεις

art@athensvoice.gr

Φωτό:

Θανάσης Καρατζάς, Γιώργος Ζαρζώνης, Τάσος Βρεττός, Εκτορας Δ. Βούτσας, Κώστας Αμοιρίδης, Βαγγέλης Τάσης, Χρήστος Κισατζεκιάν, Δημήτρης Κλεάνθης, Μαρία Μαρκέζη, Πέτρος Νικόλτσος, Λάζαρος Γραικός

Account Directors

Γιώτα Αθανασοπούλου, Κωνσταντίνα Ευθυμίου, Βόνη Ζαφειροπούλου

Direct Market Advertising Director

Άννα Αντωνίου

Direct Market Advertising Managers

Μιχάλης Δρακάκης, Εύα Βαλαμβάνου, Νώντας Νταμπάνης, Ελεωνόρα Τζεφρόνη

Advertising & Marketing Director

VOICE 102.5
Κική Μαλέρδου

Συντονισμός Διαφήμισης

Μαίρη Κούρτη
marketing@athensvoice.gr

Digital Traffic Manager

Εύη Ταννάρη

Digital Advertising Coordinator

Μίνα Γιαννάκη

Ψηφιακή Υποστήριξη

Νικόλας Αργυρίου, Άγγελος Καραμνωλάκης

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
VOICE 102.5: 210 3648.213
Άγγελιες: 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!

Εβδομαδιαίο εφημερίδα, αναφέρεται δωρεάν. Διαφορετικά 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.

ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΟ ΣΧΕΔΙΟ

ΣΕ είδα...

Κάποιος σε ψάχνει. Ψάξε τον κι εσύ και επικοινωνήσε μαζί του στο www.athensvoice.gr/stiles/se-eida.

ΚΙ ΕΣΥ ΑΠΟΣΠΕΡΙΤΗ ΜΟΥ...

Σε είδα στη συναυλία του Θανάση στην Τεχνόπολη. Είχες κάστανο σγουρό μαλλί και κοιταζόμασταν συνέχεια. Μετά το τέλος της συναυλίας σε έχασα.

ΟΔΟΣ ΗΡΟΔΟΤΟΥ «CHERIE»

Κολωνάκι, 10 το πρωί. Κατέβαινα την Ηροδότου, βιαστικά. Εσύ την ανέβαινες αργά και σταθερά. Φορούσα τζιν κι ένα άσπρο t-shirt, με κόκκινα γράμματα «Cherie». Εσύ ίδιος Jamie Dornan... κουστούμι και γυαλιά ηλίου. Ήθελα να σταματήσω να σου πω «It should be illegal to look that fine», αλλά δεν το έκανα δυστυχώς...

NO MATTER WHERE YOU GO, I WILL FIND YOU

Είσαι μικρών διαστάσεων με αφέλειες και η φίλη σου, που ήρθατε μαζί και χόρευε στα αριστερά σου σαν να μην υπάρχει αύριο, είχε ροζ μαλλιά. Σε κοίταξα αρκετές φορές μέσα από τα κίτρινα γυαλιά μου, ό,τι και να ερχόμουν να σου πω θα ήταν περιττό σε σχέση με αυτό που ζήσαμε. Έχεις τρομερή αύρα, αν το δεις στείλε.

ΠΡΟΟΡΙΣΜΟΣ ΜΑΣ Η ΑΝΘΟΥΠΟΛΗ

15:15 Μπαίνω στο Σύνταγμα και ήσουν εκεί με 2 φίλους (όρθιοι) στην ένωση μεταξύ βαγονιών. Είμαι η ξανθιά κοπέλα με το λευκό μπλουζάκι και ένα γκρι baggy παντελόνι και λευκά Stan Smith (με λεοπάρ πίσω). Στο αριστερό σου χέρι φορούσες αρκετά κομποσκοίνια εκ των οποίων ένα ροζ και ένα κίτρινο φωσφορίζε. Φορούσες ένα χαχαρί πουκάμισο και είχες κρεμασμένα τα γυαλιά σου (τα οποία και φόρεσες μόλις ανεβήκαμε πάνω), ένα μπλε σκούρο παντελόνι και Stan Smith (με πράσινο λογότυπο), είχες ένα μαύρο σακίδιο πλάτης και πρασινο-γαλανά μάτια. Ο ένας φίλος σου είχε ακουστικά περασμένα στον λαιμό του και φορούσε μπλε t-shirt και ο άλλος κρατούσε ένα σακίδιο στα χέρια του χρώματος καφέ - μπλεζ με λευκό t-shirt με μαύρο λογότυπο. Εξιστορούσες κάτι στους φίλους σου ώσπου κάποια στιγμή γύρισες το βλέμμα σου και κοιταχτήκαμε στα μάτια. Κατεβήκαμε μαζί στην Ανθούπολη. Ανεβαίνοντας στις κυλιόμενες είπες στον φίλο σου (ήσασταν ακριβώς από πίσω μου) ότι κι εσύ μένεις στην Παλατιανή. Έπειτα οι δρόμοι μας χώρισαν.

ΗΣΟΥΝ ΣΤΟ ΜΥΡΤΩΟ, ΠΟΥΛΗΘΡΑ, ΣΤΟ ΔΙΠΛΑΝΟ ΤΡΑΠΕΖΙ...

Οι ματιές μας διασταυρώθηκαν πολλές φορές, ξανθή μου οπτασία, όπως πολλές φορές έχω μετανιώσει και θα μετανιώσω που δεν σου μίλησα, ούτε και την επομένη μέρα στην πιτσαρία. Από την πρώτη στιγμή μου έχεις πάρει το μυαλό μου, σε σκέφτομαι και σε ψάχνω παντού: στους δρόμους, στο μετρό, στα μαγαζιά, στα όνειρά μου, στη σκέψη μου... Είχα καιρό να κοιτάξω και να μη θέλει να φύγει το βλέμμα μου. Έχω ανάγκη να ξαναδώ αυτό το βλέμμα. Πρέπει να σε βρω οπωσδήποτε!

SILVER SPRINGS

Μια σε βρίσκω, μια σε χάνω, όμορφη φαρμακοποιέ. Στείλε άμα το δεις να μιλήσουμε για να μη χαθούμε στη μετάφραση.

ΜΙΑ ΜΟΥ ΒΡΟΜΙΚΑ -Reloaded-

Της ΤΖΕΝΗΣ ΜΕΛΙΤΑ

Μεγάλη επιτυχία το ραντεβού, φίλη! Θρίαμβος, που λέμε. Αφού ήταν «κομμάτια» από την κούραση κι αυτός, τι το ήθελε το ραντεβού; Σε κάθε περίπτωση, επειδή τον καταλαβαίνω κι αυτόν (μου έχει συμβεί ουκ ολίγες φορές), ας πούμε πως ήταν μια άτυχη βραδιά. Ας μην απογοητευόμαστε. Όλοι έχουμε δικαίωμα σε λίγο ροχαλπτό. Λέω να την αφήσεις πίσω αυτή τη βραδιά και προς το παρόν βγείτε για καφέ για να είσαι σίγουρη ότι θα κρατηθεί ξύπνιος.

Δεν γινόταν να μη σου στείλω μετά από αυτό που έζησα! Έχω επικοινωνία με ένα παιδί στα social για αρκετούς μήνες, αλλά επιτέλους ήρθε η στιγμή να γνωριστούμε από κοντά. Είπαμε να συναντηθούμε στην παραλία και να κάνουμε και την προσπάθεια να βουτήξουμε. Πάμε σε μια ερμηκή μεριά, ξέρεις... να είμαστε όσο πιο μόνοι γίνεται. Η ατμόσφαιρα ήταν υπέροχη γιατί πλησίαζε και sunset, μέχρι που τον έπιασε κάτι στο στομάχι του και ήθελε επειγόντως τουαλέτα. Φυσικά, εκεί δεν είχε ούτε νερό, ευτυχώς είχα στην τσάντα μωρομάντηλα και του τα έδωσα. Πήγε ανάμεσα σε κάτι θάμνους, γύρισε και μου λέει μέσα στον ενθουσιασμό «όλα εντάξει, τα έθαψα όπως οι γάτες!» Απλά ήθελα να το μοιραστώ! Αυτό!

Πάγωσα λίγο τώρα, αλλά επανέρχομαι. Σε αυτή τη στήλη τα έχω διαβάσει όλα πλέον. Μα που τα βρίσκουν ορισμένοι τα τόσο πετυχημένα;! Αν τα επίπεδα οικειότητάς σας έχουν φτάσει σε αυτή τη στάθμη ήδη, δεν ξέρω τι μπορεί να προκύψει σε επόμενο ραντεβού. Αν υπάρξει επόμενο ραντεβού. Πάντως, να σου πούμε ένα μπράβο για την προνοητικότητα σου, διότι δεν μπορώ να φανταστώ την εξέλιξη χωρίς τα μωρομάντηλά σου. Και, κυρίως, δεν θέλω.

30 ΜΑΪΟΥ - 5 ΙΟΥΝΙΟΥ 2024 Α.Β. 109



COSMIC TELEGRAM

Από την ΑΓΓΕΛΙΚΗ
ΜΑΝΟΥΣΑΚΗ

ΜΗ
ΧΑΣΕΙΣ

Την καθημερινή
αστρολογική σου
προβλέψη στο
athensvoice.gr/zodia



Κριός

20 Μαρτίου - 19 Απριλίου

Κριέ μου, οι επόμενες μέρες θα κυλίσουν αρκετά ομαλά. Να θυμάσαι πως θα υπάρξουν απρόσμενα νέα... ΣΧΕΤΙΚΑ καλά. Το σίγουρο είναι πως θα βάλεις σε τάξη ένα οικονομικό ζήτημα που σε κρατάει πίσω καιρό τώρα. Στις αρχές του μήνα θα έχεις θετικές εκβάσεις και πολύ τυχερές στιγμές, που θα προκύψουν μέσα από τον φιλικό σου περίγυρο (ή οποιαδήποτε κοινωνική ομάδα στην οποία μπορεί να ανήκεις). Για εσένα, το ελεύθερο πουλί της νιότης, δεν σε απασχολούν τόσο τα ερωτικά, αλλά θα έχεις τα τυχερά σου! Εσύ που είσαι σε σχέση, θα γίνουν συζητήσεις ωφέλιμες, που ίσως σε κάνουν να αλλάξεις γνώμη για ορισμένα θέματα.



Καρκίνος

21 Ιουνίου - 21 Ιουλίου

Καρκίνε μου, ίσως σε απασχολούν θέματα, που ανήκουν στη σφαίρα της φαντασίας σου, φυσικά... Classic Καρκίνος, θα πω εγώ. Έχεις ανάγκες και πολλά θέλω που δεν εκδηλώνεις. Και μετά σου φταίνε οι άλλοι, ναι; Σε άλλα, ευχάριστα νέα, μια απρόσμενη συνάντηση ή επικοινωνία με ένα άτομο από το φιλικό περιβάλλον, κάνει πιο ευχάριστη τη διάθεσή σου. Στα ερωτικά επικρατεί χάος, αφού οι σκέψεις σου επηρεάζουν την αυτοπεποίθησή σου, νιώθεις κλειστός, επιφυλακτικός, ίσως και λίγο κορόιδο. Εσύ που είσαι μόνος, ίσως αρχίζεις να βλέπεις ένα άτομο από το φιλικό σου περιβάλλον με άλλο μάτι.



Ζυγός

22 Σεπτεμβρίου - 22 Οκτωβρίου

Ζυγέ μου, καλή εβδομάδα! Θα ήθελα αυτές τις μέρες να επικεντρωθείς σε οικονομικά ζητήματα που σε απασχολούν, μια και η σύννοδος Ερμή-Ουρανού, μπορεί να σε γεμίσει με νέες ιδέες και σχέδια. Ωστόσο, προς τα τέλη της εβδομάδας θα έχεις εύνοια στο αισθηματικό κομμάτι, καθώς έρχονται όμορφες και ρομαντικές στιγμές. Αν είσαι ελεύθερος, δεν αποκλείεται αυτήν την εποχή να κάνεις μια ενδιαφέρουσα γνωριμία, η οποία θα σου δώσει νέο αέρα, κοινώς θα σε ανανεώσει. Αν, πάλι, δεν είσαι ελεύθερος, πρόκειται να υπάρξουν κάποιες αλλαγές στη σχέση σου και μάλιστα ίσως σε θέματα που σε προβλημάτιζαν τόσο καιρό – πράγμα που μόνο θετικά μπορεί να λειτουργήσει.



Αιγόκερως

21 Δεκεμβρίου - 19 Ιανουαρίου

Αιγόκερέ μου, ασχολείσαι διαρκώς με drama, κουτσομπολιό και χαζομάρες που ακούς δεξιά κι αριστερά κοιτώντας το δέντρο και χάνοντας το δάσος. Κάπου να συγκεντρωθούμε, όμως, γιατί η ανοησία έχει και όρια. Όσα σκέφτεσαι για το μέλλον, υποκινούνται από τη δημιουργικότητά σου. Στα αισθηματικά, αν είσαι σε σχέση, αξιοποιείς παλιότερες ιδέες που είχες για να έρθεις πιο κοντά με το ταίρι σου και θέλεις να κάνεις πράγματα που θα συμπεριλαμβάνουν την κίνηση. Ίσως κάνετε καμιά εκδρομούλα μαζί; Αν είσαι ελεύθερος, έχεις μια απρόσμενη γνωριμία (ΧΑΧΑΧΑ), που δεν θα είναι κάτι συνθιμμένο και του γούστου σου (πάλι καλά).



Ταύρος

20 Απριλίου - 19 Μαΐου

Ταύρε μου, τις επόμενες μέρες, θα είσαι πιο φορτισμένος από ό,τι συνηθίζεις. Θα είσαι λίγο αντιδραστικός και θα απαιτείς καινούργια πράγματα, που δεν είχες ζητήσει και ποτέ, στην τελική. Προσπάθησε να μην παίρνεις τοις μετρητοίς οποιαδήποτε πληροφορία έρχεται στα αυτιά σου. Αν κάποια συγκυρία δεν σε βρίσκει σύμφωνο ή πες το με διπλωματικό τρόπο ή μην το πεις καθόλου. Στα αισθηματικά σου, είσαι λίγο απόμακρος και βιαστικός, κάτι που σου δημιουργεί πρόβλημα στο flirt. Εσύ που έχεις σχέση, προσπάθησε να μην τεντώνεις το σκοινί κι αν θέλεις να είστε καλά μεταξύ σας, πρέπει και να το δείχνεις, δεν νομίζεις;



Λέων

22 Ιουλίου - 22 Αυγούστου

Λιοντάρι μου, οι επόμενες μέρες επιφυλάσσουν εκπλήξεις. Θα σου πείσει το σαγόνι με τις εξελίξεις... ερμηνεύσέ το όπως θες. Στις αρχές του μήνα, έχεις ευκαιρίες μέσα από φιλικές συναναστροφές ή σε κάποια κοινότητα. Στα ερωτικά έρχονται αναπάντεχα καλά νέα. Αν είσαι σε σχέση και στοχεύεις σε κάτι μεγαλύτερο ή στον σχεδιασμό μιας δραστηριότητας (π.χ. ταξίδι ή γάμο), οι μέρες είναι απόλυτα θετικές. Αν δεν είσαι σε σχέση, βρες όρεξη και άρχιζε να βγαίνεις. Πατί μέσα από φίλο φίλου, κατάλαβες, θα γίνει μια νέα γνωριμία, η οποία δεν αποκλείεται να οδηγήσει σε καρμική σχέση.



Σκορπιός

23 Οκτωβρίου - 21 Νοεμβρίου

Σκορπιέ μου, αυτές οι μέρες σου φέρνουν συζητήσεις, τόσο σε επαγγελματικό όσο και σε αισθηματικό επίπεδο. Ωστόσο, είναι πράγματα που πρέπει να συζητηθούν και να λυθούν, κι εσύ αυτό το ξέρεις. Κυρίως σε αισθηματικό επίπεδο, τα επικοινωνιακά σου skills θα χτυπήσουν κόκκινο. Έτσι, αν είσαι σε σχέση, μπορείς τώρα να προσεγγίσεις ίσως με έναν διαφορετικό τρόπο, ένα ζήτημα που σας βασανίζει καιρό, και γιατί όχι, να το λύσεις κιόλας. Αν, πάλι, δεν είσαι σε σχέση, η Αφροδίτη σου δείχνει πως υπάρχει η πιθανότητα να προκύψει μια συνάντηση ή επικοινωνία με άτομο του παρελθόντος και κάπως να θυμηθείτε τα παλιά, if you know what I mean.



Υδροχόος

20 Ιανουαρίου - 17 Φεβρουαρίου

Υδροχόε μου, παρότι κάνεις όσα κάνεις, οι επόμενες ημέρες έχουν για σένα καλά νέα σε οτιδήποτε σε απασχολεί. Έχει να κάνει με οικογένεια, με τα ερωτικά, με δουλειά; Απ' όλα έχει ο μπακτσός. Προς το τέλος της εβδομάδας θα κάνεις συζητήσεις σχετικές με την οικογένεια ή όσον αφορά ένα ακίνητο. Έρχονται και θετικές εξελίξεις στα ερωτικά. Θα διανύσεις μια εβδομάδα απόλυτης τύχης και εύνοιας και δεν πρέπει να γκρινιάζεις. Αν είσαι ελεύθερος, έχεις τα άστρα με το μέρος σου για να βρεις αυτό που πάντα έψαχνες. Αν είσαι σε σχέση, ανανεώνεις τον ήδη υπάρχοντα δεσμό σου με νέες ιδέες, κομπλιμέντα και πολλή σωματική επαφή.



Δίδυμοι

20 Μαΐου - 20 Ιουνίου

Διδυμάκι μου, οι μέρες αυτές έχουν μια ευχάριστη νότα και πολλές στιγμές γέλιου και χαράς. Πολλές οι συζητήσεις, πολλά και τα θετικά. Θα έχεις μια ξαφνική είδηση ή αποκάλυψη, φαινομενικά παράξενη, που θα καταλάβεις ότι συνδέεται με παλιά γεγονότα. Στα ερωτικά σου είσαι τυχερός, αφού σου ανοίγεται ένα μονοπάτι πολλά υποσχόμενο. Εσύ που είσαι σε σχέση, δεν τίθεται θέμα βελτίωσης, μια και είναι σίγουρο, έτσι; Για σένα που είσαι ελεύθερος, αρχίζει να υπάρχει κινητικότητα, μια λάμψη, μια υπερβολική εύνοια, τέλος πάντων. Θα μπορούσα να σου δώσω ελπίδα και για μια πολύ σημαντική γνωριμία, που υπόσχεται πολλά για το μέλλον.



Παρθένος

23 Αυγούστου - 21 Σεπτεμβρίου

Παρθένε μου, οι επόμενες μέρες κυλούν αξιοπρεπώς. Και τις επικοινωνίες σου κάνεις, και τα ταξιδάκια σου ίσως κάνεις, τι σου λείπει; Βέβαια, μια υποβόσκουσα βιασύνη δημιουργεί εκνευρισμό και διάσπαση. Θέματα που αφορούν σπουδές ή εξορμήσεις στο εξωτερικό, θα έρθουν στο προσκήνιο. Στα ερωτικά επικρατεί ειλικρίνεια. Αν είσαι σε σχέση, από συζητήσεις που κάνεις με το ταίρι σου θα καταλάβεις ότι έκανες σενάρια με την φαντασία σου, αφού όσα νόμιζες δεν ισχύουν. Αν είσαι ελεύθερος, μέσα από δυσάρεστες καταστάσεις μπορεί να προκύψει ένα πολύ ενδιαφέρον φλερτάκι.



Τοξότης

22 Νοεμβρίου - 20 Δεκεμβρίου

Τοξότη μου, τις επόμενες ημέρες ευνοούνται οι συναντήσεις, αλλά και οι συζητήσεις. Έτσι, αν σε απασχολούν ζητήματα κυρίως αισθηματικά ή επαγγελματικά, είναι κατάλληλες οι μέρες για να τα επικοινωνήσεις. Δεν αποκλείεται να σου προκύψουν απρόοπτα που αφορούν τη δουλειά, αλλά και κάποιο ταξίδι. Στα αισθηματικά σου, φαίνεται πως τρέχει μια περίοδος αρκετά συμφέρουσα για εσένα, θα έλεγα. Αν είσαι σε σχέση, θα περάσεις όμορφες στιγμές με το ταίρι σου, μια και το κλίμα που επικρατεί μεταξύ σας είναι εξαιρετικά θετικό και ερωτικό. Αν δεν έχεις δεσμό, δεν αποκλείεται να γνωρίσεις κάποιον εντελώς διαφορετικό από εσένα, αλλά αυτό ακριβώς είναι που θα σου αρέσει.



Ιχθύες

18 Φεβρουαρίου - 19 Μαρτίου

Ιχθύ μου, πολλές επαφές, τηλεφωνήματα, συναντήσεις και είναι από/με άτομα που συμπαθείς και δεν θες να αποφύγεις. Γενικά βγαίνεις από τη ζώνη ασφαλείας σου, φεύγεις από εκεί που είσαι και ίσως κάνεις κάποιο ταξιδάκι. Έχεις ενδιαφέρουσες συζητήσεις, αλλά μην παραμυθιάζεσαι από τον καθένα. Έρχεται τύχη στο άσχετο (ίσως στον συγκεκριμένο χώρο και χρόνο δεν μπορείς να την κάνεις κάτι). Αν είσαι σε σχέση, δεν είσαι σε περίοδο απόλυτου δεσμάτος με το ταίρι σου και σαν να μην τα λέτε όλα μεταξύ σας. Αν είσαι ελεύθερος, επειδή δεν έχεις τι να κάνεις δεν σημαίνει πως πρέπει να διαλύσεις τις φιλίες σου για λίγο drama.

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

Ο VOICE 102.5 ΠΑΡΟΥΣΙΑΖΕΙ



Live και συζήτηση

PEDRO ALMODÓVAR

Παρασκευή 31 Μαΐου 20:00

Αμφιθέατρο Ιδρύματος
Βασίλη & Ελίζας Γουλανδρή



Ίδρυμα
Βασίλη & Ελίζας
Γουλανδρή

Μιλούν:

Ζαχαρίας Μαυροειδής
Πόλυ Λυκούργου
Γιάννης Παπαδόπουλος
Μαρία Παλαιολόγου

Ερμηνεύουν:

Εύα Κοτανίδα
Γιώργης Χριστοδούλου
Κατερίνα Πολέμη

Special Guest: **Ρένα Μόρφη**

*Την εκδήλωση συντονίζει
ο Γιώργος Μουχταρίδης*

ΠΡΟΣΚΛΗΣΕΙΣ
ΑΠΟ VOICE 102.5

POWERED BY

protergia



PALERMO

Worn by Eleni Foureira



BRAND ΤΟΥ ΟΜΙΛΟΥ ΦΑΪΣ

DISCOVER THE
COLLECTION



PUMA STORES

Λ.Βουλιαγμένης 96, Γλυφάδα
Attica City Link, Πανεπιστημίου 9
Mediterranean Cosmos, Θεσσαλονίκη,
11ο χλμ εθνικής οδού Θεσσαλονίκης / Νέων Μουδανιών