

ΑΦΙΕΡΩΜΑ 80
σελ..
**TASTE
VOICE**

Πού και τι τρώει
η Αθήνα σήμερα

Επιμέλεια: Νενέλα Γεωργελέ



FORUM #1
Ενσυναίσθηση

Οι αρετές του 21ου αιώνα

Μια σειρά συζητήσεων της ATHENS VOICE

ΜΕΓΑΡΟ ΜΟΥΣΙΚΗΣ ΑΘΗΝΩΝ
Τετάρτη 4 Δεκεμβρίου, 12 μ.μ.

ΥΪΑΚΟΥ

Woke και Cancel
Ο Τάσος Γιαννίτσας γράφει στην Α.Υ.

Δημήτρης Καραγιάννης
Ο γνωστός ψυχοθεραπευτής
μιλάει στην Α.Υ.
Της Δήμητρας Γκρους

Τάμτα & «The Villain»
Της Μαρίας-Ιωάννας Σιγαλού

Planet Of Zeus
Του Δημήτρη Αθανασιάδη

forum

Οι αρετές του

ΟΜΙΛΗΤΕΣ

#1
ΕΝΣΥΝΑΙΣΘΗΣΗ
ΕΝΣΥΝΑΙΣΘΗΣΗ
ΕΝΣΥΝΑΙΣΘΗΣΗ
Η πιο μαγική μορφή επικοινωνίας

ΤΕΤΑΡΤΗ 4 ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΥ 2024

ΜΕΓΑΡΟ ΜΟΥΣΙΚΗΣ ΑΘΗΝΩΝ
Αίθουσα Δημήτρης Μητρόπουλος

ΕΙΣΟΔΟΣ ΕΛΕΥΘΕΡΗ



Υπό την Αιγίδα της Α.Ε.
της Προέδρου της Δημοκρατίας
Κατερίνας Σακελλαροπούλου



ΣΤΑΜΑΤΗΣ
ΚΡΙΜΙΖΗΣ



ΜΑΡΙΑ
ΕΥΘΥΜΙΟΥ



ΕΛΙΣΑΒΕΤ
ΚΑΛΜΠΑΡΗ



ΔΗΜΗΤΡΑ
ΔΑΣΚΑΛΑΚΗ



ΝΙΚΟΛΑΣ
ΓΑΛΑΝΟΠΟΥΛΟΣ



ΔΗΜΗΤΡΗΣ
ΚΑΡΑΓΙΑΝΝΗΣ



ΧΑΡΑ
ΚΟΝΤΟΧΡΗΣΤΟΥ



ΠΑΝΑΓΗΣ
ΠΑΝΑΓΙΩΤΟΠΟΥΛΟΣ



ΡΩΜΑΝΟΣ
ΓΕΡΟΔΙΜΟΣ



ΑΝΝΑ
ΜΠΙΤΣΑΗ

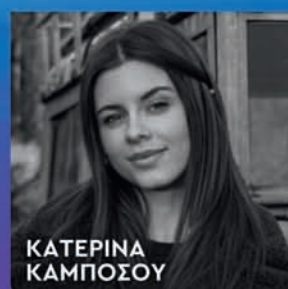


ΑΝΤΩΝΗΣ
ΚΑΡΑΜΠΑΤΖΟΣ

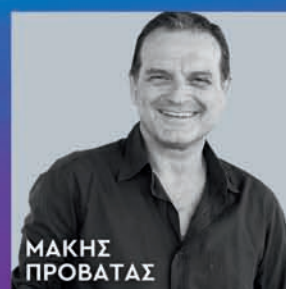


ΣΤΕΛΙΟΣ
ΜΑΛΑΚΟΠΟΥΛΟΣ

ΣΥΝΤΟΝΙΣΤΕΣ



ΚΑΤΕΡΙΝΑ
ΚΑΜΠΟΣΟΥ



ΜΑΚΗΣ
ΠΡΟΒΑΤΑΣ



ΑΓΓΕΛΙΚΗ
ΚΟΣΜΟΠΟΥΛΟΥ

ΧΟΡΗΓΟΙ



Metlen
Energy & Metals

ΠΑΠΑΣΤΡΑΤΟΣ
ΕΤΑΙΡΙΑ ΤΗΣ PHILIP MORRIS INTERNATIONAL
#prostokalytero

L'ORÉAL
HELLAS

21ου αιώνα

Μια σειρά συζητήσεων
της ATHENSVOICE



ΣΠΥΡΟΣ
ΘΕΟΔΩΡΟΠΟΥΛΟΣ



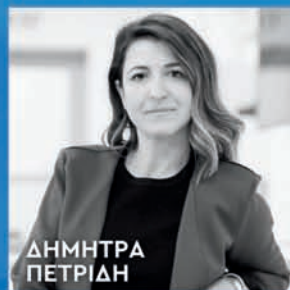
ΜΑΡΙΚΑ
ΛΑΜΠΡΟΥ



ΒΙΒΙΑΝΗ
ΜΠΟΥΖΑΛΗ



ΘΕΜΗΣ
ΧΑΣΙΩΤΗΣ



ΔΗΜΗΤΡΑ
ΠΕΤΡΙΔΗ



ΜΑΡΙΟΣ
ΜΑΖΑΡΗΣ



ΚΩΣΤΗΣ
ΣΦΥΡΙΚΙΔΗΣ



ΑΝΝΑ
ΚΑΝΔΑΡΑΚΗ



ΥΙΑΚΟΥ



ΝΕΦΕΛΗ
ΜΕΓΚ



ΒΑΣΩ
ΚΙΝΤΗ



ΟΛΥΜΠΙΑ
ΚΡΑΣΑΚΗ



ΕΥΗ
ΧΑΤΖΗΑΝΔΡΕΟΥ



ΣΑΒΒΑΣ
ΣΑΒΒΟΠΟΥΛΟΣ



ΕΡΙΕΤΑ
ΚΟΥΡΚΟΥΛΟΥ
ΛΑΤΣΗ



ΙΩΑΝΝΑ ΜΑΡΙΑ
ΓΚΕΡΤΣΟΥ



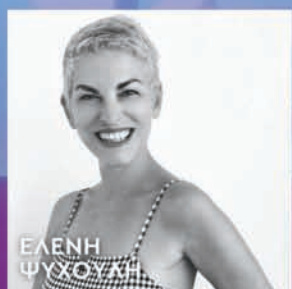
ΣΤΕΛΛΑ
ΔΙΑΚΑΤΟΥ



ΣΤΑΥΡΟΣ
ΘΕΟΔΩΡΑΚΗΣ



ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ
ΜΑΡΚΟΥΛΑΚΗΣ



ΕΛΕΝΗ
ΨΥΧΑΡΗ



ΧΡΙΣΤΙΝΑ
ΓΑΛΑΝΟΠΟΥΛΟΥ



ΔΗΜΗΤΡΑ
ΓΚΡΟΥ



ΚΡΥΣΤΑΛΛΗ
ΓΟΥΝΙΑΔΑΚΗ

ΥΠΟΣΤΗΡΙΚΤΕΣ



ΔΗΛΩΣΤΕ
ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ

ΚΛΕΙΣΤΕ ΔΩΡΕΑΝ ΘΕΣΗ ΕΔΩ



Info-diet

Της ΣΤΑΥΡΟΥΛΑΣ ΠΑΝΑΓΙΩΤΑΚΗ



Η ΛΕΞΗ ΤΟΥ 2024

Η λέξη Demure (σεμνός, καθωσπρέπει, διακριτικός, συγκρατημένος). Για να καταλάβετε καλύτερα τη λέξη, η συμμορία των Καρντάσιανς δεν είναι καθόλου demure.

KING GEORGE HOTEL

Έσπασε το πιο καλαίσθητο χριστουγεννιάτικο ντεκόρ στο λόμπι του. Μια custom made γυάλινη εγκατάσταση μήκους 21 μ., σχεδιασμένη από την Ivana Zuskinova. Χειροποίητα φύλλα ελιάς από πολύχρωμα κρύσταλλα Βοημίας, μια εκθαμβωτική πολύχρωμη κουρτίνα, που αγκαλιάζει τον χώρο και την καρδιά μας.

ΔΩΡΕΑΝ ΑΠΟΓΕΥΜΑΤΙΝΑ ΧΕΙΡΟΥΡΓΕΙΑ

Κάνουν πρεμιέρα σήμερα. Τρέξτε για την αφαίρεση υλικών: λάμες βίδες, ζαντολάστιχα, κρεμαγιέρες, τακάκια και ό,τι άλλο μπορεί να έμεινε στο σώμα σας μετά το τελευταίο χειρουργείο.

24ο ΧΜΑΣ ΒΑΖΑΡ

Ραντεβού στο πιο πολύχρωμο, πολυφυλετικό και πλούσιο παζάρι της πόλης. Το διοργανώνουν κάθε τέτοια εποχή οι Φίλοι του Παιδιού με τη συμμετοχή 40 πρεσβείων. (Στο παλιό Αμαξοστάσιο στην Πειραιώς 30/11 και 1/12 με ελεύθερη είσοδο)

KIABI

Τα γαλλικά Zara έρχονται στην Ελλάδα. Το πρώτο κατάστημα εγκαθίσταται στις 12/12 στην Πάτρα, στο εμπορικό πάρκο Top Parks (πρώην ΑΒΕΞ)

ΤΟ ΟΝΟΜΑ ΤΗΣ ΧΡΟΝΙΑΣ: Δ.Ε.Ο.Σ.

Δυνάμεις Ελέγχου Οικονομικών Συναλλαγών, η νέα μονάδα ελέγχου της ΑΑΔΕ που θα εντοπίζει φοροφυγάδες και λαθρεμπόρους και έχει το πιο αποτελεσματικό αρτικόλεξο για όνομα.

PIZZA HUT

4 χρόνια μετά, επιστρέφει στην Ελλάδα. Με πρώτο σημείο-έκπληξη στο Παγκράτι: το ιστορικό καφέ Λέντζος.



BLACK FRIDAY

Ξεχάστε την ευδαιμονία που μας πουλούν, οι εκπτώσεις της είναι υπερεκτιμημένες.

Η ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΗ ΒΙΤΡΙΝΑ ΤΗΣ ΚΑΛΟΓΗΡΟΥ

Σαν το ψυγείο μου. Κρύα και άδεια.

ΣΤΟΛΙΣΜΟΣ ΔΕΝΤΡΩΝ ΔΗΜΟΥ ΑΘΗΝΑΙΩΝ

Τους είδα να τοποθετούν τα λαμπιόνια και κατάλαβα γιατί έχουμε κάθε χρόνο την πιο άσχημη χριστουγεννιάτικη πόλη της Ευρώπης. Ανεβαίνουν σ' ένα ανυψωτικό μηχανήμα, πετούν με φόρα τη γιρλάντα κι όπου κάτσει. Προχωρούν στο επόμενο.

«CIGFLUENCERS»

Οι διάσημοι του Instagram που προσπαθούν να κάνουν πάλι το τσιγάρο cool. Προσπεράστε τους.

ΧΕΙΜΩΝΙΑΤΙΚΗ ΜΟΔΑ 2024

Και κόκκινα και χρυσά και animal print και κρόσσια και Άγρια Δύση και Μπελ Επόκ και πανκ και λουλούδια. Η μόδα σε μεγάλη απόγνωση.

ΩΜΕΣ ΑΛΗΘΕΙΕΣ ΤΗΣ ΖΩΗΣ

Φονιάδες των χοντρών, διαιτολόγοι!



Σε βλέπω!

Της ΛΕΝΑΣ ΔΙΒΑΝΗ



Σε βλέπω και σε ζηλεύω

Κάτι χρόνια πριν, ήμουν στη Φρανκφούρτη, στη Διεθνή Έκθεση Βιβλίου. Ξέρετε ποιο είναι το μοναδικό πράγμα που θυμάμαι απ' αυτήν; Τη Βέφα Αλεξιάδου, που είχε στήσει το περιπεταράκι της για να πουλήσει τα βιβλία της σε ξένους εκδότες. Ήταν ήδη πολύ μεγάλη για διεθνή καριέρα, αλλά φυσικά αυτό δεν τη σταμάτησε. Τα έδινε όλα. Δίδασκε αυτό που λέμε επιθετικό μάρκετινγκ. Εμφάνιζε κάθε μέρα τηγανητά κεφτεδάκια και τσίτζε με το ζόρι σχεδόν στους περαστικούς (εμείς περνούσαμε και ξαναπερνούσαμε κάνοντας τους ξένους, τόσο νόστιμα ήταν!). Αναρωτιόμασταν πού στο καλό τα τηγάνιζε... Στο ξενοδοχείο; Γιατί την είχαμε ικανή για όλα, και ήταν. Τότε και μόνο τότε κατάλαβα το φαινόμενο Βέφα. Ε βέβαια, αν δεν έκρυβες ένα τανκ μέσα σου, δεν μπορούσες να πας πουθενά σ' αυτή τη γενιά γυναικών.

Η Βέφα ήταν το τανκ αυτοπροσώπως. Τι να πρωτοθυμηθώ; Προχωρούσε πάνω από όλα τα εμπόδια, ακόμα και πάνω από τα ερείπια της δικής της ζωής. Έχασε έναν πολύτιμο σύντροφο και τα δύο της κορίτσια, αλλά φόρεσε ροζ και βγήκε στην τηλεόραση να διεκδικήσει δουλειά. Έφτασε τα 90 και αποφάσισε να κατεβεί στην πολιτική, γιατί αδυνατούσε να παραμείνει άπρακτη. Έχασε την υγεία της και βγήκε στα σόσιαλ να βρει γυναίκα να την προσέχει.

Βέφα, δηλώνω θαυμάστριά σου και είμαι σίγουρη πως σε μια γωνιά του Παραδείσου επιχειρείς να διδάξεις τις άπιστες ψυχές ότι η μεσογειακή κουζίνα είναι η καλύτερη που υπάρχει!

ΤΟ ΕΞΩΦΥΛΛΟ ΜΑΣ

Αυτή την εβδομάδα το σχεδιάζει ο **Yiakou**. Είναι καλλιτέχνης της street art. Έργα του έχουν φιλοξενηθεί σε εκθεσιακούς χώρους όπως η Art Athina, στο Ίδρυμα Μιχάλης Κακογιάννης, στη Στέγη κ.ά. Έχει συνεργαστεί με πολλές διεθνείς εταιρείες και brands για τη δημιουργία καλλιτεχνικών πρότζεκτ. Μπορείτε να δείτε τη δουλειά του στο Instagram (@Yiakou_street_artcoholic)



Athens Voices

Του ΓΙΑΝΝΗ ΝΕΝΕ
panikoval500@gmail.com

Λόγια που ακούστηκαν δημοσίως στην Αθήνα



«Κυρίέ μου, ξέρετε τι βατράχια ακούω να πετάγονται εδώ μέσα; Και κυρίως από τους νέους».

(Διαβασμένος ταξιτζής. Κολωνάκι, Παρασκευή βράδυ)

«Μη με πάρεις κάθετα! Σινεμασκοπ τράβα με!»

(Ευτραφής κύριος φωτογραφίζεται από φίλο του μπροστά στα σιντριβάνια του Κέντρου Πολιτισμού Ιδρύματος Σταύρος Νιάρχος, Παρασκευή βράδυ)

Δύο τζάνκια. Ο ένας ετοιμόρροπος, ακουμπισμένος σ' έναν τοίχο. Ο άλλος, σε κάπως καλύτερη κατάσταση, σταματάει περαστικό νεαρό και του λέει:

«Ρε φίλε, μήπως έχεις ένα ευρώ να βοηθήσουμε το παιδί εδώ πέρα;»

(Εξάρχεια, Τετάρτη απόγευμα)

Δύο πεντάχρονα λυσσάνε τρέχοντας και ουρλιάζοντας μέσα σ' ένα μικρό καφέ, προφανώς παιδιά του ιδιοκτήτη. Μάταια προσπαθεί να τα πρεμύσει ο παππούς τους, ο οποίος κάποια στιγμή φωνάζει έντρομος:

«Φιλιππάκο! ΟΧΙ στο ταμείοοο!»

(Γκύζη, Παρασκευή πρωί)

(συνέχεια)

Κάποια στιγμή ο Φιλιππάκος πάει και κάθετα δίπλα σ' έναν μεσήλικα που κοιτάει το κινητό του:

«Θα μου το δώσετε να παίξω λίγο;»

–Σου λέω θου, θου και θου!
–Και η Σεσίλια δηλαδή πώς είναι;
–Θεθίλια.

(Φοιτητές σε άσκηση προφοράς ισπανικών, ΤΕΙ Αθénas, Αιγάλεω, Πέμπτη μεσημέρι)





Μεγάλος
χορηγός

ΚΘΒΕ
ΚΡΑΤΙΚΟ ΘΕΑΤΡΟ
ΒΟΡΕΙΟΥ ΕΛΛΑΔΟΣ



#μετοΚΘΒΕ

Με τις παραστάσεις
που συγκινούν. Με τους
ηθοποιούς που ξεχωρίζουν.
Με τα κορυφαία έργα
της εγχώριας αλλά και της
παγκόσμιας δραματουργίας.
Η ΔΕΗ, για μια ακόμα χρονιά,
είναι ο μεγάλος χορηγός
του Κρατικού Θεάτρου
Βορείου Ελλάδος.

Για να είμαστε όλ@
ένα #μετονπολιτισμο

Woke και Cancel: Ανιχνεύοντας μια πολύπλοκη πραγματικότητα

Του ΤΑΣΟΥ ΓΙΑΝΝΙΤΣΗ

Generations Y και Z, Antifa, Anti-Antifa, Black Lives Matter, Anti-Racist Action, Anti-Globalization, Cancel Culture, Woke Culture, Social Movements in Health, ΛΟΑΤ+, Black Blocks, Tea Party, προστασία βιοποικιλότητας, οικολογία, ασφάλεια τροφίμων, κίνημα ειρήνης, αστικά κοινωνικά κινήματα και άλλα πολλά συνθέτουν το εξαιρετικά ετερόκλητο σύνολο κινήματων που αναδείχθηκαν τις τελευταίες δεκαετίες. Πέρα από τις παραπάνω περιπτώσεις, εμφανίζονται κι άλλες, όπως ομάδες милитаристικού χαρακτήρα, που σχετίζονται με astroturfing και με την καλλιέργεια του φανατισμού ή του μίσους για ιδέες και άλλα κινήματα ή αξίες, παραπέμποντας στις νεολαίες δυστοπικών εποχών. Μπορεί κανείς να διακρίνει κινήματα τα οποία, κατ' αρχάς, επιδιώκουν την αναγνώριση μιας συλλογικής ταυτότητας ή ειδικών δικαιωμάτων ή την πραγματική εφαρμογή κανόνων για δικαιώματα που έχουν ήδη θεσμοθετηθεί ή την καταπολέμηση ισχυρών θεσμικών ή άτυπων διακρίσεων σε βάρος διάφορων κοινωνικών τμημάτων. Σε όλες αυτές τις περιπτώσεις υπάρχει μια διάσταση συλλογικότητας, διεκδίκησης και, ιδίως, ανάδειξης νέων τρόπων θεώρησης της Ιστορίας και της πραγματικότητας, νέων αξιών και υπέρβασης καθιερωμένων πολιτικό-ιδεολογικών διακρίσεων.

Οι τάσεις αυτές εκδηλώνονται κυρίως σε κοινωνίες στις οποίες οι κανόνες της δημοκρατίας, η ελευθερία του αυτοπροσδιορισμού, ο σεβασμός στις πεποιθήσεις και την ελευθερία σκέψης και επιλογής «του άλλου» έχουν ωριμάσει τόσο ώστε να αποτελούν αυτονόητο θεμελιακό δικαίωμα. Σε αυταρχικά καθεστώτα, τέτοιες διεκδικήσεις είναι πάντα πολύ ή εξαιρετικά δύσκολες ή και βρίσκονται υπό καθεστώς διωγμού. Από μια άποψη, η αντίθεση, η διαφοροποίηση, η αμφισβήτηση, ακόμα και η ανατροπή, είναι συνήθη χαρακτηριστικά της εξέλιξης των κοινωνιών ή της αυτοεπιβεβαίωσης ορισμένων τμημάτων τους, για το ότι δημιουργούν τον δικό τους τρόπο ζωής, τα δικά τους ρεύματα σκέψης ή και δογματισμούς, τις δικές τους αξίες και αγώνες. Η ιστορία είναι ταυτισμένη με τέτοιες εξελίξεις. Τα παραπάνω συνδέονται ευθέως και με το μεγάλο ζήτημα των ανισοτήτων στον σύγχρονο κόσμο. Ανισότητες δεν είναι μόνο οι εισοδηματικές. Η ανάδειξη κινήματων που στηρίζονται στο «δικαίωμα στη διαφορά» σημαίνει ότι, από τη στιγμή που εμποδίζονται στην κουλτούρα μιας κοινωνίας, οδηγούν σε μείωση ανισοτήτων που δεν μπορούν να μετρηθούν, γιατί δεν εκφράζονται στο εισόδημα, αλλά στην ποιότητα ζωής. Η θέση, όμως, ότι όλα αυτά τα κοινωνικά κινήματα εκφράζουν μια διευρυνση της δημοκρατίας και των ελευθεριών του ατόμου είναι εν μέρει μόνο σωστή. Σε πολλές περιπτώσεις, το πρόβλημα είναι ότι δημοκρατία και ατομικά δικαιώματα είναι, ταυτόχρονα, από τη μία το θεσμικό καθεστώς —η βάση— που επιτρέπει την ανάδειξη αυτών των διεκδικήσεων και, από την άλλη, το σύστημα το οποίο ορισμένα από τα παραπάνω κινήματα θέλουν να «γκρεμίσουν, όχι απλώς να αλλάξουν». Η πολυδιάσπαση της κοινωνίας σε όλο και περισσότερα τμήματα που το καθένα επιδιώκει να αναδείξει τη δική του ταυτότητα ή να υπερασπιστεί ιδιαίτερα δικαιώματα κοινωνικών τμημάτων θέτει ορισμένους προβληματισμούς:

1. Βασικό χαρακτηριστικό των κοινωνιών στα σύγχρονα κράτη-έθνη είναι μια μορφή συνοχής που διασφαλίζει και την επιβίωσή τους. Στην Ιστορία, έπειτα από αέναους καταστροφικούς πολέμους, φτάσαμε τον 17ο αιώνα, με τη Συνθήκη της Βεσφαλίας, στα κράτη-έθνη. Η συγκρότηση ισχυρών κρατών-εθνών έχει μειώσει τις συνεχείς αιματηρές συγκρούσεις, που χαρακτήριζαν τις εποχές πριν από τον 17ο αιώνα, και έχει διασφαλίσει ένα κλίμα ειρήνης και εμπιστοσύνης για πολύ σημαντικά τμήματα πληθυσμού. Οι σύγχρονες κοινωνίες που συγκροτούν τα κράτη-έθνη παρουσιάζουν σημαντικά μεγαλύτερο βαθμό διαφοροποίησης απ' ό,τι εκατό ή διακόσια χρόνια πίσω. Όμως, μαζί με τη διαφοροποίηση έχουν διατηρήσει και έναν βαθμό συνεκτικότητας και συνοχής που τους επιτρέπει να εξελίσσονται με επιτυχία σε ένα συνεχώς μεταβαλλόμενο περιβάλλον. Τα κινήματα στα οποία αναφέρθηκαν, τουλάχιστον σε μια αρχική φάση, από τη φύση τους σημαίνουν μια αποδυνάμωση της συνεκτικότητας μιας κοινωνίας και έναν μικρότερο ή μεγαλύτερο κατακερματισμό της. Οι διαδικασίες διεκδίκησης άλλοτε μπορούν να απορροφηθούν με θετικές επιδράσεις, άλλοτε όχι. Τότε, ο κίνδυνος είναι να προκύψουν εντάσεις που ίσως θέσουν σε κίνδυνο τόσο τη συνεκτικότητα της κοινωνίας και τη λειτουργική ικανότητα μιας χώρας, όσο και την πιθανότητα διεύρυνσης των δικαιωμάτων και προστασίας των μειοψηφιών.

Γνωρίζουμε ότι πολλές ελευθερίες και δικαιώματα που απολαμβάνουμε δεν ήταν δεδομένα. Κατακτήθηκαν με αγώνες και συνεχείς προσπάθειες διατήρησης και βελτίωσής τους, βρίσκονται συνεχώς υπό αμφισβήτηση και, συχνά, μπορεί να ανατραπούν στην πορεία του χρόνου. Η Ιστορία έδειξε πόσο διαφορετικός χρόνος και σταδιακές εξελίξεις μπορεί να απαιτηθούν για την ενσωμάτωση μεγάλων αλλαγών στο εκάστοτε σύστημα αξιών, αντιλήψεων και ισορροπιών, αλλά και πώς σημαντικές αλλαγές προκύπτουν μόνο μέσα από ισχυρές πιέσεις. Αδύναμες, διχοτομικές ή και συγκρουσιακές κοινωνίες κινδυνεύουν να περάσουν από δημοκρατικές σε αυταρχικές μορφές διακυβέρνησης και, συνεπώς,

σε αδυναμία να προστατέψουν ή να διευκολύνουν τόσο τις κατοχυρωμένες όσο και νέες διεκδικήσεις. Η αποτροπή μιας τέτοιας διολίσθησης θα έπρεπε επίσης να αποτελεί ισχυρό πλαίσιο των διεκδικητικών διαδικασιών.

2. Οι Woke Culture και Cancel Culture, ίσως μαζί με κάποιες ακόμα κινήσεις, έχουν ορισμένες κρίσιμες διαφορές από άλλες. Στόχος τους είναι η αποδόμηση ή και ακύρωση του δυτικού πολιτισμού, των αξιών, της ιστορικής μνήμης και της κουλτούρας που διαμορφώθηκε μέσα στους αιώνες. Η εμμονική και μονόπλευρη στόχευση ενάντια στη Δύση και στον «λευκό άνθρωπο» πρακτικά είναι και αποδόμηση της Ιστορίας του ανθρώπινου είδους συνολικά, καθώς η Ιστορία είναι γεμάτη από πολλές μορφές ανάλογων παραδειγμάτων. Στην ουσία, επιδιώκουν να «τιμωρήσουν» τους απογόνους για πράξεις των απότερων προγόνων, και μάλιστα παραβλέποντας ότι, αφενός, αντίστοιχες ή παρεμφερείς δράσεις είχαν ή και εξακολουθούν να έχουν και πολιτισμοί και κοινωνίες που αναπτύχθηκαν έξω από τη Δύση και, αφετέρου, ότι πολλοί «απόγονοι», για μεγάλο ιστορικό διάστημα, έχουν δώσει σκληρές μάχες και αγώνες για να αφήσουν πίσω τους τα προπατορικά αμαρτήματα, τον μεσσιανισμό, τον μηδενισμό του «ανθρώπινου στοιχείου» (όρος από το Θ. Τάσιο), την ολοκληρωτική-φανατική-αυταρχική-φασιστική αντίληψη, τον εξοστρακισμό των αξιών «των άλλων», τη μοναδιαία σκέψη, το φάντασμα της κοινωνίας του Όργουελ. Ωστόσο, δεν δέχονται να διαγράψουν τις βασικές λειτουργίες που διακρίνουν τον άνθρωπο από τα άλλα είδη ζωής: τη μνήμη, τα συναισθήματα, την αυτοδιόρθωση, την κουλτούρα που συγκεράζει ένα ιστορικό παρελθόν —δικό του και υπερεθνικό— και του επιτρέπει να προχωρήσει.

Η ακύρωση της ιστορίας και της κουλτούρας των ανθρώπινων κοινωνιών —ακόμα και οι φραγμοί στη δυνατότητα μετεξέλιξής τους— με στόχο την κατάργηση κάθε κοινωνικού, ιστορικού και φυσικού ακόμα «ετεροπροσδιορισμού» σημαίνει την αποξένωση του ανθρώπου από όλες τις ιδιότητες που τον χαρακτηρίζουν σε κάθε εποχή. Άνθρωπος χωρίς ιδιότητες σημαίνει κατάργηση —εξοστρακισμό— του ανθρώπινου στοιχείου από τις κοινωνίες μας —όλες. Σημαίνει επίσης τη μετατροπή των ανθρώπινων κοινωνιών σε πειραματόζωα, πάνω στα οποία εξετάζεται η επιτυχία ριζικού μετασχηματισμού αντιλήψεων, αξιών και ελευθερίας θεμελιακών επιλογών.

3. Όταν τη θέση του «μηδέν άγαν» (του μέτρου) παίρνει η βία ως εργαλείο ωμής και καταναγκαστικής επιβολής σκέψης, έννοιες όπως η κοινωνική συνοχή, τα ανθρώπινα δικαιώματα, η ελευθερία επιλογής, η συλλογικότητα τινάζονται στον αέρα. Ας σκεφτούμε, όμως, ότι κάτι που θεωρείται δικαίωμα για κάποιους μπορεί να έρχεται σε σύγκρουση με τα δικαιώματα άλλων και ότι ο ίδιος ο όρος «δικαίωμα» ορίζεται πολύ διαφορετικά στις επιμέρους κοινωνίες, στον χρόνο, ακόμα και στο εσωτερικό κάθε κοινωνίας. Σε ένα τέτοιο σκηνικό, το ζητούμενο είναι με ποιον τρόπο οι διεκδικήσεις που αναπτύσσονται δεν θα καταλήγουν να μετατρέπονται σε αυταρχικά σχήματα ενάντια σε άλλα δικαιώματα και αξίες, αναπαράγοντας συνθήκες καταπίεσης όπως αυτές που θέλησαν να ανατρέψουν.

4. Στις πρόσφατες δεκαετίες, σε αρκετές οικονομικά αναπτυγμένες χώρες πολλοί παράγοντες έχουν δημιουργήσει συνθήκες οικονομικού υποβιβασμού για ευρύτερα τμήματα της κοινωνίας, ενώ σε άλλες βιομηχανικές κοινωνίες και σε πολλές ανερχόμενες χώρες οδήγησαν σε οικονομική βελτίωση —ιστορικά πρωτόγνωρη για τις τελευταίες. Ο οικονομικός υποβιβασμός αναμενόμενο είναι να παράγει και άλλες μορφές υποβιβασμού. Στο σημερινό τοπίο, όμως, διεκδικήσεις, αλλαγές και συγκρούσεις συνυπάρχουν με τις μεγάλες απειλές και αναστατώσεις που συνδέονται με την κλιματική αλλαγή, το ενεργειακό, τη γήρανση του πληθυσμού, τα διεθνο-πολιτικά, την κλιματική μετανάστευση, τις διεθνείς και εσωτερικές οικονομικές διακυμάνσεις κ.ά. Το συνολικό αυτό μείγμα εξελίξεων διαμορφώνει ένα περιβάλλον που απαιτεί δύσκολες αποφάσεις και προσαρμογές. Το να αποδεχτεί και να απορροφήσει μια κοινωνία τις «ετερότητες» κάτω από συνθήκες πολλαπλών και δύσκολων πιέσεων πιθανόν να συντελεστεί με ομαλό τρόπο, πιθανόν όμως και το να μην ισχύσει αυτό. Το αποτέλεσμα θα καθοριστεί από το ευρύτερο πλαίσιο αντιλήψεων, ανεκτικότητας, διορατικότητας, αμοιβαίου σεβασμού και συμβιβασμών.

5. Έτσι φτάνουμε στη μεγάλη αβεβαιότητα που αφορά τη δημοκρατία ή, ακόμα πιο γενικά, το πολίτευμα. Το σημερινό σκηνικό δείχνει ότι σε πολλές χώρες υπάρχει μια ισχυρή αιτιώδης σχέση, που, με αφετηρία τις κραυγαλέες ανισότητες ή τις διακρίσεις, αποσταθεροποιεί τη δημοκρατία. Μια κοινωνία που, αντί να επενδύει στη διατήρηση και ενίσχυση ενός κρίσιμου βαθμού συνοχής, χαρακτηρίζεται από τάσεις έντονης κοινωνικής πόλωσης δημιουργεί αμφίπλευρο κίνδυνο: τόσο για την κατοχύρωση δικαιωμάτων, όσο και για τη δημοκρατία. Το σε ποιον βαθμό μπορεί τότε να διαμορφωθεί μια ευσταθής και «δημοιουργική» ισορροπία δεν απαντάται γενικά. ■

Σε πολλές χώρες
υπάρχει μια αιτιώδης
σχέση, που, με
αφετηρία τις ανισότη-
τες ή τις διακρίσεις,
αποσταθεροποιεί
τη δημοκρατία

Τόσο πολλά βιβλία, τόσο μεγάλο κακό

Του ΚΥΡΙΑΚΟΥ ΑΘΑΝΑΣΙΑΔΗ



Σύμφωνα με την osdelnet, την πληρέστερη βιβλιογραφική βάση σήμερα στη χώρα μας, κάθε μέρα –με τα Σαββατοκύριακα και τις αργίες μέσα– εκδίδονται περί τα 30 καινούργια βιβλία στην Ελλάδα. Από αυτά, τα 11 είναι λογοτεχνικά και τα 7 βιβλία για παιδιά. Τα άλλα 12 ανήκουν στις λοιπές κατηγορίες: γενικά βιβλία, εκπαιδευτικά, επιστημονικά, τέχνες, non-fiction. Για μια χώρα με ένα από τα χαμηλότερα ποσοστά αναγνώστων παγκοσμίως, τα 30 καινούργια βιβλία την ημέρα είναι πολλά. Δηλαδή κάτι μάλλον κακό.

Γιατί μπορεί να είναι κακό πράγμα η αφθονία βιβλίων, ενώ όλοι ξέρουμε ότι το βιβλίο είναι κάτι εγγενώς καλό; Να γιατί:

• **Μπλοκαρισμένοι αναγνώστες:** Με τόσο πολλές νέες κυκλοφορίες, οι αναγνώστες δεν ξέρουν τι να επιλέξουν. Κανείς δεν μπορεί να πάρει «όλα» τα βιβλία. Υπάρχει ένα συγκεκριμένο και σταθερό μπάτζετ που θα διατεθεί κάθε χρόνο γι' αυτόν τον σκοπό. Ο υπερκορεσμός έχει πάντα ως αποτέλεσμα να θάβονται πολλά καλά βιβλία κάτω από τον όγκο των νέων τίτλων. Και, όχι, δεν είναι όλα τα βιβλία καλά.

• **Απουσία έρευνας:** Κάποιοι εκδότες δίνουν προτεραιότητα στην ποσότητα έναντι της ποιότητας. Κάποιοι βιάζονται να κυκλοφορήσουν νέα βιβλία, είτε χωρίς την απαιτούμενη επιμέλεια, είτε –κυρίως– χωρίς την απαραίτητη προώθηση ενός εκάστου τίτλου και χωρίς έρευνα του τι πραγματικά χρειάζεται –και του τι μπορεί να αντέξει– η αγορά.

• **Κυριαρχία μάρκετινγκ και φτηνών εκδόσεων:** Οι εκδότες με μεγαλύτερους προϋπολογισμούς κυριαρχούν (αν και χωρίς δυνατότητα, ή και πρόθεση, υποστήριξης όλων των τίτλων τους), μαζί με εκδότες μάλλον «περιφερειακούς», που όμως κυκλοφορούν φτηνότερα –πλην, κακής ποιότητας– βιβλία, τα οποία προφανώς και θα κλέψουν αναγνώστες από τους εκδότες πιο προσεγμένων, ποιοτικότερων εκδόσεων. Για να μη μιλήσουμε για τις αυτοεκδόσεις.

• **Ακόμη μικρότερη διάρκεια ζωής:** Τα βιβλία έχουν έτσι κι αλλιώς ημερομηνία λήξης. Με την πληθώρα νέων εκδόσεων, αυτή μικραίνει ακόμη περισσότερο. Οι παραδοσιακοί τρεις μήνες ζωής στα βιβλιοπωλεία μπορούν να γίνουν τρεις εβδομάδες για μερικές χιλιάδες τίτλους ετησίως. Κατόπιν σειρά έχουν τα ράφια, και συνακόλουθα ο χαρτοπολιτός και η λήθη.

Ποιες είναι κάποιες πιθανές λύσεις; Δεν υπάρχουν πολλές. Η μόνη σίγουρη είναι η αυτοσυγκράτηση όλων των μεγάλων εκδοτών, μια χρηματιστηριακού τύπου «διόρθωση»: λιγότερα βιβλία, υψηλής ποιότητας (στην επιλογή των τίτλων, στην επιμέλεια και σε όλα τα άλλα). Λιγότερες κυκλοφορίες σημαίνει ότι κάθε τίτλος αποκτά περισσότερο χρόνο και πόρους για επιμέλεια, μάρκετινγκ κ.τ.π.

Δεν μπορείς να «εκπαιδεύσεις» τους αναγνώστες να επιλέγουν «καλύτερα» βιβλία, με βάση την ποιότητα, τις δοκιμές κριτικές και τα προσωπικά τους ενδιαφέροντα. Αυτά αφορούν έναν μικρό πυρήνα αναγνώστων, που το κάνουν ούτως ή άλλως. Ούτε μπορούν, αίφνης, οι βιβλιοθήκες ή τα βιβλιοπωλεία να προσφέρουν προγράμματα «αναγνωστικής κατάρτισης». Και σίγουρα δεν μπορείς να βασιστείς στα νέα εργαλεία μάρκετινγκ (BookTokers και λοιποί), που προωθούν πολύ συγκεκριμένα, μόνο, είδη βιβλίων ή συγγραφείς (κάποιοι από τους influencers, άλλωστε, το κάνουν επ' αμοιβή).

Ίσως αύριο υπάρξουν ψηφιακά εργαλεία και ΑΙ πλατφόρμες που θα βοηθούσαν τους αναγνώστες να ανακαλύψουν βιβλία με βάση τα γούστα τους. Ίσως, πάλι, η λύση να βρίσκεται σε ακόμη περισσότερα μικρά, ανεξάρτητα βιβλιοπωλεία, σε τοπικά φεστιβάλ, σε ειδικά λογοτεχνικά βραβεία για... παραμελημένους/υποτιμημένους τίτλους, πρωτοεμφανιζόμενους συγγραφείς, μικρούς εκδότες ή συγκεκριμένα είδη. Ίσως απλώς να μην μπορεί να γίνει κάτι. **A**

Αν ήξερες ότι χάρη σε σένα σώθηκε ένας «βάζω τέρμα τραπ στο αμάξι» τύπος,



Ενημερώσου εδώ

θα χαιρόσουν.

Γιατί όταν γίνεσαι
δωρητής οργάνων αυτό που επιλέγεις
είναι να αφήσεις πίσω ζωή.

**ONASSIS
FOUNDATION**

υπό την επιστημονική αιγίδα:

ΩΝΑΣΕΙΟ

Τα νούμερα της εβδομάδας

ΤΟΥ ΣΤΑΜΑΤΗ ΖΑΧΑΡΟΥ

2 βουλευτές του ΣΥΡΙΖΑ ΠΣ ανεξαρτητοποιήθηκαν την περασμένη Πέμπτη, με αποτέλεσμα να χάσει το πρώην κόμμα τους τη θέση της αξιωματικής αντιπολίτευσης στη Βουλή.

31 βουλευτές απαρτίζουν την κοινοβουλευτική ομάδα του ΠΑΣΟΚ, το οποίο έγινε διά της πлагίας αξιωματική αντιπολίτευση, ενώ ο ΣΥΡΙΖΑ υποχώρησε στους 29.

21 είναι πλέον οι ανεξάρτητοι βουλευτές μετά και τη διαγραφή του Αντώνη Σαμαρά από την Κοινοβουλευτική Ομάδα της ΝΔ. Οπότε δεν αποκλείονται νέες ανατροπές, μεταγραφές και ενδεχομένως επιστροφές. Για καταστροφές δεν ξέρω.

6,029 εκατ. ευρώ θα είναι φέτος το πρωτογενές πλεόνασμα, κατατάσσοντας τη χώρα μας στην τέταρτη θέση της σχετικής λίστας των ευρωπαϊκών χωρών. Αν το προτιμάτε σε ποσοστό, πρόκειται για το 2,5% του ΑΕΠ.

2,1% ήταν φέτος ο στόχος για το πλεόνασμα της Γενικής Κυβέρνησης, αλλά ενισχύθηκε σημαντικά από την αύξηση της καταπόλησης και την καταπολέμηση της φοροδιαφυγής.

12 αυξήσεις αποδοχών και 12 μειώσεις φόρων περιλαμβάνει ο προϋπολογισμός του 2025, σύμφωνα με τον πρωθυπουργό.

2 άτομα προσπάθησε να προσγάγει η αστυνομία το Σάββατο στη Μάνδρα, όταν μέλη του ΚΚΕ επιτέθηκαν σε Ουκρανούς οι οποίοι είχαν συγκεντρωθεί για να τιμήσουν τη μνήμη των θυμάτων του Χολοντομόρ. Του λιμού, δηλαδή, τον οποίο προκάλεσε ο Στάλιν και της συνακόλουθης γενοκτονίας.

7-10 εκατ. Ουκρανοί έχασαν τη ζωή τους στο Χολοντομόρ, σύμφωνα με κοινή δήλωση των Ηνωμένων Εθνών, ενώ άλλες εκτιμήσεις κάνουν λόγο για έως και 12 εκατ. θανάτους. Οι ΚΚΕδες όμως δεν θέλουν να μείνει αυτή η ιστορική μνήμη κι επιτέθηκαν με ρόπαλα στους Ουκρανούς, χαρακτηρίζοντας την εκδήλωση «αντικομμουνιστική φιάστα».

VERBA VOLANT

ΚΩΣΤΑΣ ΚΑΡΑΜΑΝΛΗΣ

«**Η άλλη γνώμη, η διαφορετική άγνωση, ακόμα και η έντονη κριτική δεν πρέπει να δαιμονοποιούνται. Και πάντως δεν αντιμετωπίζονται με πειθαρχικά μέτρα.**» Lead by example από τον «σιωνικό Βούδα της Ραφίνας». Έτσι είχε πράξει το 1998, όταν μεμιάς διέγραψε τους Σουφλιά, Μάνο, Παπαληγούρα, Κοντογιαννόπουλο, Κάκκαλο και Τατούλη επειδή ήθελαν



© EPA

38 ετών εγκατέλειψε το επαγγελματικό τένις ο Ραφαέλ «Ράφα» Ναδάλ Παρέρα, κάνοντας τους περισσότερους από τους φιλάθλους, αλλά και τους αντιπάλους του, να δακρύσουν από συγκίνηση.

22 τουρνουά Grand Slam έχει κερδίσει στην καριέρα του και βρίσκεται στη δεύτερη θέση της σχετικής λίστας, πίσω μόνο από τον Νόβακ Τζόκοβιτς.

14 φορές έχει κερδίσει το Roland Garros.

19 ετών ο Ναδάλ κατέκτησε το

Γαλλικό Όπεν, την πρώτη φορά που αγωνίστηκε.

134 εκατομμύρια εκτιμάται ότι είναι το σύνολο του ποσού που κέρδισε στην καριέρα του μόνο από τρόπαια. Δεν υπολογίζονται δηλαδή χρήματα από διαφημίσεις, χορηγίες κ.λπ.

12 ετών ξεκίνησε να παίζει με το αριστερό χέρι, για να έχει σημαντικό πλεονέκτημα έναντι των αντιπάλων του. Ο Ναδάλ ήταν αμφιδέξιος και μπορούσε να κάνει φόρχαντ και με τα δύο χέρια.

πατήσει το panic button και της πρότειναν να πάει μια βόλτα από το τμήμα. Φοβερά αντανάκλαστικά. Καλύτερα και απ' του Ραν Ταν Πλαν.

4 φορές έχει καταδικαστεί ο σύζυγος της συγκεκριμένης γυναίκας, με ποινή φυλάκισης περίπου 58 μήνες. Παραμένει ωστόσο ελεύθερος, οπότε πρέπει να πούμε και ένα μεγάλο μπράβο στη Δικαιοσύνη.

4ο διαδοχικό τίτλο στη Formula 1 με τη Red Bull Racing κατέκτησε ο Ολλανδός Μαξ Φερστάπεν, τερματίζοντας στην 5η θέση στον 22 αγώνα της σεζόν, που διεξήχθη σε ένα εντυπωσιακό σκηνικό στο Λας Βέγκας.

403 πόντους κατέκτησε ο Μαξ, οπότε οι δύο τελευταίοι αγώνες θα έχουν διαδικαστικό χαρακτήρα.

5,5 εκατομμύρια αυτοκίνητα κυκλοφορούν στους δρόμους της Αθήνας, σύμφωνα με τον υπουργό

Καλαμαριά-Ολυμπιακός 1-0. Όμως η ιστορία γράφει ότι το πρωτάθλημα το κέρδισε ο Ολυμπιακός. Έτσι και το «αξιωματικό» γραφείο στη Βουλή το πήρε ο Ανδρουλάκης.

ΠΑΥΛΟΣ ΠΟΛΑΚΗΣ

«**Η απώλεια της αξιωματικής αντιπολίτευσης από τη σημερινή αποστασία θα είναι προσωρινή.**» Ποιο είναι δηλαδή το σχέδιο; Να καλοδεχτούν τους «αποστάτες» που θα υποχρεωθούν να ξαναγυρίσουν ή να βρουν αποστάτες από άλλα κόμματα και να τους ντύσουν στα ροζ του ΣΥΡΙΖΑ;

γό Προστασίας του Πολίτη, Μιχάλη Χρυσοχοϊδη.

1,5 εκατομμύρια αυτοκίνητα «χωρούν» οι δρόμοι του λεκανοπεδίου, σύμφωνα με τον σχεδιασμό τους, ο οποίος έγινε 20 χρόνια πριν.

49,41% ήταν το ποσοστό που έλαβε ο Σωκράτης Φάμελλος στον πρώτο γύρο των εσωκομματικών εκλογών του ΣΥΡΙΖΑ, αλλά ήταν αρκετό για να του εξασφαλίσει την προεδρία του κόμματος χωρίς τη βάση του 2ου γύρου.

43,51% έλαβε ο Παύλος Πολάκης, ο οποίος όμως δήλωσε ότι δεν θα κατέβει στον δεύτερο γύρο, βάζοντας ένα αναπάντεχο τέλος στις συνεχείς εκλογικές διαδικασίες.

5,09% έλαβε ο Νίκος Φαραντούρης και μόλις 1,99% ο Απόστολος Γκλέτσος.

70.152 πολίτες ψήφισαν, σύμφωνα με πηγές του ΣΥΡΙΖΑ.

11.000 νέες εγγραφές πραγματοποιήθηκαν στο περιθώριο της διαδικασίας. Ωραίο νούμερο. Στρογγυλό.

148.821 πολίτες είχαν ψηφίσει έρευνι, όταν και εξελέγη πρόεδρος ο Στέφανος Κασσελάκης.

2.000 άνθρωποι έχασαν τη ζωή τους το 2020 στην Ελλάδα από πολυανθεκτικά μικρόβια, ως αποτέλεσμα της κατάχρησης αντιβιοτικών.

300 είναι οι θάνατοι από την ίδια αιτία στη Σουηδία, η οποία έχει περίπου τον ίδιο πληθυσμό, σύμφωνα με στοιχεία που παρουσιάστηκαν σε forum που συνδιοργάνωσε ο Ιατρικός Σύλλογος Αθηνών και ο ΠΟΥ.

16% των Ελλήνων προμηθεύεται (ακόμη και σήμερα) από το φαρμακείο αντιβιοτικά χωρίς συνταγή.

50% των νοσοκομειακών λοιμώξεων μπορεί να προληφθεί με τη συστηματική εφαρμογή των μέτρων πρόληψης. Τα οποία δεν εφαρμόζονται.

ΑΛΕΞΗΣ ΤΣΙΠΡΑΣ

«**Δεν ήμουν ποτέ και δεν είμαι και σήμερα θιασώτης της απογοίτευσης και του αναχωρητισμού που προκαλεί η δύσκολη πραγματικότητα και τα αναπάντητα ερωτήματα. Αντίθετα, πιστεύω πάντα στη σκέψη του Ρομέν Ρολάν, που υιοθετήθηκε και έγινε γνωστή από τον Γκράμσι: Στην απαισιοδοξία της νόησης και την αισιοδοξία της βούλησης.**» Μιλάμε για πολύ νήμα, να 'ούμ', που έλεγε και ο μακαρίτης ο Χάρρυ Κλυνν. Ρίξε κι έναν Γκράμσι κι άσ' τον να δουλεύει από μόνος του, που θα 'λέγε κι ο μακαρίτης ο Ρίζος.

ATHENSvoice

Εκδότης-Διευθυντής Φώτης Γεωργελάς

Σύμβουλος Έκδοσης Σταυρούλα Παναγιωτάκη Διευθύντρια Σύνταξης Αγγελική Μπιρμπίλη

Γενική Διεύθυνση Διαφήμισης Λουίζα Ναθαναήλ

Art Director Φώτης Πechλιβανίδης

Διεύθυνση Web Δημήτρης Αθανασιάδης

Σύμβουλος Διεύθυνσης Χριστίνα Γαλανοπούλου

Αρχισυνταξία Δανάη Καμζόλα (Podcast & City Guide)

Βοηθός αρχισυντάκτη Τόνια Ζαραβέλα

Τεχνικός διευθυντής Βάιος Συντασιρμάς

Social Media Manager Τάσος Ανέστης

Υπεύθυνος ύλης Τάκης Σκριβάνος
Επιμέλεια ύλης Δήμητρα Γκρους
Διόρθωση κειμένων Φανή Κουλούντζου, Κατερίνα Ασήμου

Συντακτική ομάδα: Κ. Αθανασιάδης, Ν. Αμανίτης, Μ. Ανδριωτάκη, Ε. Βαρδάκη, Σ. Βλέτσας, Κ. Βνάτσιου, Ρ. Γεροδήμος, Ν. Γεωργελάς, Ν. Γεωργιάδης, Κ. Γιαννακίδης, Κ. Γλυσιανόκη, Β. Γραμματικογιάννη, Β. Γρυπάρης, Γ. Δήμος, Θ. Κ. Ευθυμίου, Γ. Ζερβογιάννη, Μ. Ζουμπουλάκη, Κ. Καϊμάκης, Σ. Καλαμαντή, Μπ. Καλογιάννης, Κ. Καμπόσου, Δ. Καραθάνος, Α. Κασαμπαλή, Α. Καψάλη, Ν. Κοσκινά, Σπ. Λαμπρόπουλος, Α. Μανουσάκη, Μ. Μανωλοπούλου, Δ. Μαστρογιαννίτης, Β. Ματζιρόγλου, Τζ. Μελιτά, Γ. Μελεσιώτης, Α. Μηρουτζάκη, Γ. Νένης, Γ. Χ. Παπαδόπουλος, Δ. Παπαδόπουλος, Π. Παναγιωτόπουλος, Κ. Παναγοπούλου, Γ. Παυριανός, Μ. Προβάτος, Τζ. Ρουσόκη, Μ. Ι. Σιγαλού, Τ. Σκραπαλιώρη, Ζ. Σφυρη, Σ. Τριανταφύλλου, 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

Εικονογραφίες art@athensvoice.gr
Φωτό: Θανάσης Καρατζάς, Γιώργος Ζαρχώνης, Τάσος Βρεττός, Έκτορας Δ. Βούτσας, Κώστας Αμοιρίδης, Βαγγέλης Τάσης, Χρήστος Κισατζεκιάν, Δημήτρης Κλεάνθης, Μαρία Μαρκεζί, Πέτρος Νικόλτσος, Λάζαρος Γραϊκός

Account Directors
Τίνα Γαϊτανίδου, Βόννη 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 Τανάρη
Digital Advertising Coordinator Μίνα Γιαννάκη

Ψηφιακή Υποστήριξη Νικόλας Αργυρίου, Άγγελος Καραμανωλάκης

Διεύθυνση Λογιστηρίου Έφη Μούρτζη
Λογιστήριο Ουρανία Μιχάλη, Μαίρη Λυκούση, Μανώλης Κοττάκης

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
Αγγελίες: 210 3617.369 **Λογιστήριο:** 210 3617.170

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

ATHENSvoice

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



Έφυγες νωρίς, Βαλόντια

Πώς θα έβλεπαν άραγε οι ποιητές της σοβιετικής εποχής το καθεστώς του Πούτιν και τον πόλεμο στην Ουκρανία

Της ΣΩΤΗΣ ΤΡΙΑΝΤΑΦΥΛΛΟΥ

Από την αρχή του πολέμου στην Ουκρανία

σκέφτομαι συχνά τον Ρώσο ποιητή, τραγουδιστή, τραγουδοποιό και ηθοποιό Βλαντιμίρ Σεμιόνοβιτς Βισότσκι, που πέθανε τον Ιούλιο του 1980: τότε στη Μόσχα γίνονταν οι Ολυμπιακοί Αγώνες. Στη σύντομη ζωή του ο Βισότσκι υπήρξε ίνδαλμα για όσους Σοβιετικούς κατανοούσαν τη φύση του υπαρκτού σοσιαλισμού και διέθεταν επαρκή αίσθηση του χιούμορ ώστε να κατανοούν και τους στίχους του ποιητή. Είμαι σίγουρη ότι στη σημερινή Ρωσία υπάρχουν άνθρωποι σαν τον Βισότσκι, αλλά δεν τους βλέπω πουθενά· ίσως



επειδή δεν συμμετέχω στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης — αλλά και επειδή η προπαγάνδα του σημερινού καθεστώτος είναι, λόγω της τεχνολογίας, πολύ ισχυρότερη από εκείνη της σοβιετικής εποχής. Ο Βισότσκι συγκέντρωνε πολλά από τα στερεοτυπικά χαρακτηριστικά των Ρώσων: ήταν μέθυσος, απειθαρχος και ο συναισθηματισμός του ξεχειλίζει από παντού· φαινόταν βασιανισμένος και καταραμένος. Καθώς ενηλικιώθηκε τον καιρό της αποσταλινοποίησης (είχε γεννηθεί το 1938) συνέχιζε μια μακρά σειρά τροβαδούρων, λίγο underground, λίγο φολκ, που αφηγούνταν επί σκηνής ρομαντικές ιστορίες του κοινωνικού περιθωρίου, προσθέτοντας πνευματώδη σχόλια με ραγισμένη φωνή, βραχνή από τα ποτά, τα τσιγάρα και τα τσιγαριλίκια. Η αποσταλινοποίηση του έδωσε χώρο, κυριολεκτικά και μεταφορικά: εκτός του ότι βρήκε δουλειά στο θέατρο, από το 1965 έκανε σόου με σκετς και μουσική· οι δυο ζωντανές εμφανίσεις εκείνης της χρονιάς στο Ινστιτούτο Πυρνικής Φυσικής του Λένινγκραντ θύμιζαν, παρά την ξεκούρδιστη κιθάρα ή και εξαιτίας της, ενθουσιώδεις ροκ συναυλίες. Σε όλη τη διάρκεια της δεκαετίας του 1960, όταν η σοβιετική νεολαία είχε αρχίσει να ασφυκτιά και να κοιτάζει προς τη Δύση, η μια επιτυχία διαδεχόταν την άλλη τόσο στη μουσική, όσο και στο θέατρο και στον κινηματογράφο. Οι ρόλοι του γίνονταν όλο και πιο απαιτητικοί· συχνά συνδυάζονταν με τα τραγούδια του. Σε ηλικία τριάντα ετών ο Βαλόντια είχε γίνει λαϊκός ήρωας· μια καλή μορφή, ένα ίνδαλμα της νεολαίας. Η Γαλλίδα ηθοποιός Μαρινά Βλαντί, με την οποία παντρεύτηκε το 1970, αφηγείται ότι εκείνα τα χρόνια, σε έναν περίπατό της στην καλοκαιρινή Μόσχα άκουγε τη χαρακτηριστική φωνή του Βισότσκι να βγαίνει από τα ανοιχτά παράθυρα των πολυκατοικιών. Το 1968, τουλάχιστον τέσσερα από τα τραγούδια του θεωρήθηκαν αριστουργήματα.

Τον Ιούνιο του 1968 ο σοβιετικός Τύπος ξεκίνησε εκστρατεία δυσφήμισης εναντίον του, κάνοντας λόγο για την «*επιδημική εξάπλωση των αισχρών, βρόμικων τραγουδιών του*» που προωθούν τις «*εγκληματικές αξίες του υποκόσμου, τον αλκοολισμό και την ανηθικότητα*». Οι Αρχές τον κατήγγελλαν ότι «*έσπερνε σπόρους του Κακού*», συνέδεσαν το όνομά του με μαυραγορίτες που πουλούσαν τις κασέτες του στη Σιβηρία και επέκριναν τη διεύθυνση του ραδιοφώνου για «*αδικαιολόγητο airplay*». Ο Βισότσκι χαρακτηρίστηκε «*αντισοβιετικό απόβρασμα*»: οι ίδιες λέξεις είχαν ακουστεί παλιότερα για τον συγγραφέα Μιχαήλ Ζοσένκο — τις ακούγαμε και στην Ελλάδα· είχαν συμπεριληφθεί στο λεξιλόγιο του ΚΚΕ. Το 1968, μία από τις ταινίες όπου έπαιζε λογοκρίθηκε· μια άλλη έμεινε στο ράφι επί είκοσι χρόνια.

Καθώς οι επιθέσεις εντεινόνταν και παρατείνονταν, ο Βισότσκι παντρεύτηκε τη Γαλλίδα ηθοποιό και επισκέφτηκε τον Νικήτα Χρουστσόφ, ο οποίος στο μεταξύ είχε πέσει σε δυσμένεια. Αλλά ο αλκοολισμός του επιδεινωνόταν: αν και η βότκα ενέπνεε επιτυχημένα τραγούδια για το ποτό και την παραφροσύνη, μερικά από τα οποία έγιναν κλα-

σικά για το σοβιετικό κοινό, οι Αρχές τον κατηγορούσαν ως μεθυστακτα που παρασύρει τη νεολαία στον βούρκο των παρακμιακών απολαύσεων. Τον Απρίλιο του 1973, για να επισκεφτεί την Πολωνία και τη Γαλλία, πήρε άδεια εξόδου από τη χώρα μόνον αφού ο γ.γ. του Γαλλικού Κομμουνιστικού Κόμματος Ζορζ Μαρσέ τηλεφώνησε στον Λεονίντ Μπρέζνιεφ, ο οποίος, όπως έγραψε αργότερα στην αυτοβιογραφία της η Μαρινά Βλαντί, ήταν μεγάλος θαυμαστής αμφοτέρων των διασημοτήτων. Πράγμα που τα επόμενα χρόνια διευκόλυνε τη ζωή του Βαλόντια: αν και δεν έπαψε να

ειρωνεύεται τη σοβιετική εξουσία και τον ρωσικό πουριτανισμό, σε όλη τη δεκαετία του 1970 ήταν ελεύθερος να ταξιδεύει, να συναντά εξόριστους ποιητές, να δίνει συναυλίες και να μιλάει ανοιχτά στις συνεντεύξεις. Είχε πολλές ευκαιρίες να αυτομολήσει σε κάποια χώρα της Δύσης, αλλά ο Βισότσκι δεν θεωρούσε τον εαυτό του «αντιφρονούντα»· έτσι, έμεινε στη Σοβιετική Ένωση μέχρι το πικρό τέλος.

Στο μεταξύ, από τη βότκα πέρασε στις αμφεταμίνες και το 1977 προσγειώθηκε σε κλινική της Μόσχας με καρδιακή, νεφρική και ηπατική ανεπάρκεια, μόλυνση της γνάθου και νευρικό κλονισμό. Μόλις συνήλθε, συνέχισε με τον συνηθισμένο πυρετώδη ρυθμό του να παίζει σε θεατρικά έργα που αφηφούσαν τη λογοκρισία και να ακολουθεί εξαντλητικά προγράμματα συναυλιών από τις ΗΠΑ μέχρι την Κεντρική Ασία. Ταυτοχρόνως, πάσχιζε με κόλλα και χρήματα να εξασφαλίζει συνταγογραφούμενα φάρμακα, όπως κάνουν συνήθως οι ναρκομανείς. Εκλιπαρούσε γιατρούς χρησιμοποιώντας τις δεξιότητές του στην υποκριτική: κατέρρεε στα ιατρεία και προσποιούνταν νευρική κρίση ή κάποια άλλη διαταραχή που απαιτούσε ένεση μορφίνης. Έφτασε κάμποσες φορές κοντά στον θάνατο· ύστερα, ένα πρωί του 1980, πέθανε. Στην εφημερίδα της Μόσχας Vechernyaya Moskva δημοσιεύτηκε μια σύντομη νεκρολογία· στην είσοδο του θεάτρου Ταγκάνκα αναρτήθηκε ένα σημείωμα που πληροφορούσε το κοινό για τον θάνατο του Βισότσκι και την ακύρωση της παράστασης του «Άμλετ»: στη Μόσχα λένε πως κανείς από όσους είχαν αγοράσει εισιτήριο δεν επωφεληθήκε από την προσφορά της επιστροφής των χρημάτων. Μέχρι το τέλος εκείνης της ημέρας, εκατομμύρια Ρώσοι είχαν μάθει για τον θάνατό του. Και στην κηδεία του συνέρρευσαν πλήθη, αφήνοντας μισοάδειες τις κερκίδες των Ολυμπιακών αγώνων.

Από τα σχεδόν 800 ποιήματά του μόνον ένα είχε δημοσιευτεί στη Σοβιετική Ένωση όσο ζούσε. Η πρώτη ποιητική του συλλογή εκδόθηκε επίσημα στην ΕΣΣΔ το φθινόπωρο του 1981 και μέσα σε λίγες εβδομάδες πούλησε 25.000 αντίτυπα. Το 1982 ακολούθησαν 100.000 αντίτυπα και μέχρι το 1988 είχαν πουληθεί ακόμη 200.000. Σε γνήσιο ρωσικό στιλ, μνημεία ανεγέρθηκαν και αγάλματα στήθηκαν. Το 1989 άνοιξε στη Μόσχα το Μουσείο Βισότσκι, αφιερωμένο στην κληρονομιά του· ο τάφος του έγινε τόπος προσκυνήματος για τους θαυμαστές του, πολλοί από τους οποίους γεννήθηκαν μετά το 1980.

Αναρωτιέμαι συχνά τι θα σκέφτονταν και τι θα έκαναν στη σημερινή Ρωσία οι άνθρωποι της σοβιετικής εποχής σαν τον Βλαντιμίρ Βισότσκι. Πώς θα έβλεπαν την ανατροπή του 1991 και τη μεταμόρφωση της χώρας τους από σκοτεινό γραφειοκρατικό σοσιαλισμό σε χριστιανορθόδοξη dictablanda. Και πώς θα αντιδρούσαν τις τελευταίες χίλιες μέρες: πού θα τέλειωνε ο πατριωτισμός τους, η αγάπη για τη «ρωσική γη», σε ποιο σημείο θα υπερίσχυε το περὶ δικαίου αίσθημα και πού θα τους οδηγούσε. **A**

Το «αντι-ΣΥΡΙΖΑ μέτωπο» αλλάζει αντίπαλο

Του ΚΩΣΤΑ ΚΟΥΡΚΟΥΛΟΥ

Ουδείς το πρόβλεψε ή το σχεδίασε. Δεν απέκτισε ποτέ ιεραρχία. Γι' αυτό και δεν εξελίχθηκε ποτέ σε μηχανισμό εξουσίας. Διότι προέκυψε ως αυθεντική εκδήλωση της ανθρώπινης αυθορμψίας, τη στιγμή ακριβώς που όλα «τα 'σκιαζε η φοβέρα». Όταν οι πλατείες γέμισαν με φαιοκόκκινα στίφη που υποδύονταν τους «αγανακτισμένους» και με έναν όχλο προνομιούχων που υπερασπιζόνταν τη λεία τους εις βάρος της κοινωνίας (τα «κεκτημένα»). Με τον Α. Τσίπρα ταυτόχρονα, ως ηγέτη της φαιοκόκκινης συμμαχίας, να απευθύνει «προειδοποιήσεις» προς τους αντιπάλους του ότι πλέον δεν θα μπορούν να κυκλοφορούν ελεύθερα έξω απ' τα σπίτια τους. Κάτι που αποτελούσε ρητή οδηγία προς τον όχλο για τις κακοποιήσεις που διέπραξε όταν, μιμούμενος τα τέρατα της Ιστορίας, κυνηγούσε τους αντιπάλους του ακόμη και στις εκδηλώσεις της ιδιωτικής τους ζωής.

Και ζήσαμε τη φοβερή «συκοφαντία της βίας». Όπου τα θύματά της θεωρήθηκαν «ένοχοι», με μοναδικό στοιχείο «ενοχής» τη βία που ασκήθηκε εναντίον τους. (Για να τους δέρνουν, κάτι κακό θα έκαναν...).

Ειδικά το ΠΑΣΟΚ τότε συρρικνώθηκε. Με την επίθεση κατά των δημοκρατικών θεσμών να αναβαθμίζεται μετά την ανάληψη της εξουσίας από το φαιοκόκκινο μέτωπο, με πιο απεχθή θεσμικά πράξη την απόπειρα να φυλακίσουν τους αντιπάλους τους για να διασφαλίσουν στο διηνεκές την εξουσία τους.

Όμως δεν έλαβαν υπόψη τους τη φοβερή καντιανή προειδοποίηση ότι «σε έναν πόλεμο δεν πρέπει να κάνεις ποτέ κάτι που θα κάνει αδύνατη την ειρήνη». Ούτε καν την προειδοποίηση της ελληνικής τραγωδίας ότι η ύβρις, ωθώντας στην υπερβολή τον «υβριστή», τον παρασύρει κι αυτόν στην καταστροφή. Οπότε, από έκφραση της χαστικής ουσίας του ανθρώπου, καταλήγει στο αντίθετό της: σε μηχανισμό επαναφοράς της τάξης.

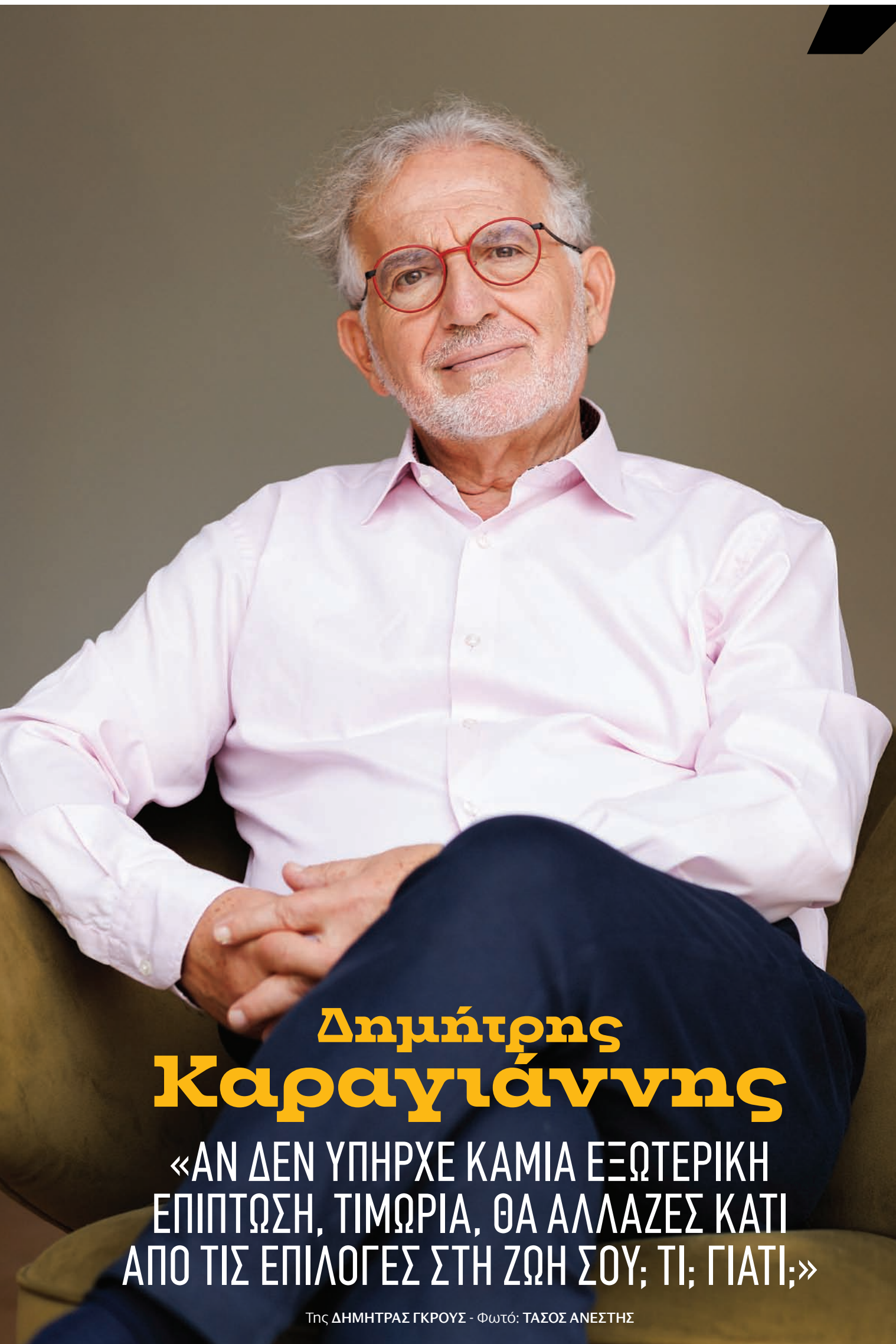
Αυτής ακριβώς της εξέλιξης βρεθήκαμε μάρτυρες και μέτοχοι. Διότι, ως απάντηση των δυνάμεων της ζωής απέναντι στην ύβρη, αναδύθηκε το «αντι-ΣΥΡΙΖΑ μέτωπο». Το οποίο, ακριβώς γι' αυτό, δεν έμοιαζε με κανένα από τα προηγούμενα. Ούτε με το «αντικομμουνιστικό», το οποίο εγκαταστάθηκε μετά τη συντριβή του κομμουνιστικού κόμματος, όταν δηλαδή όχι μόνον δεν είχε αντικείμενο, αλλά και η ανάγκη ανόρθωσης της χώρας επέβαλλε ακριβώς το αντίθετο: την ειρήνευση, ούτε με το «αντιδεξιό», που αναδύθηκε μετά τη δικτατορία, όταν δηλαδή η χώρα, υπό την ηγεσία του Κων/νου Καραμανλή, επέλεγε ρητά να τοποθετηθεί στη Δύση και οικοδομούσε

τη νεότερη ελληνική δημοκρατία. Οπότε το αντιδεξιό μέτωπο —με τιμητική εξαίρεση την ανανεωτική Αριστερά— επιχείρησε να παρεμποδίσει αυτές τις επιλογές. Όστε να οδηγηθεί η χώρα είτε στη σοβιετική έρημο είτε σε τριτοκοσμικά αντιδημοκρατικά μοντέλα. Γι' αυτό και τα δύο αυτά μέτωπα —αντικομμουνιστικό και αντιδεξιό—, ως ιστορικά άτοπα, δεν άφησαν τίποτε θετικό πίσω τους. Αντίθετα, το αντι-ΣΥΡΙΖΑ μέτωπο αναδύθηκε με την αναγκαιότητα φυσικού φαινομένου, όταν πολίτες με πολιτική κατγωγή από την Αριστερά οδηγήθηκαν σε μια σπάνια πράξη χειραφέτησης από τον σκοταδισμό της ιδεολογίας, που σαν «νέφος» κρύβει την πραγματικότητα και καταργεί την ικανότητα για ανθρώπινη εμπειρία. Οπότε, ελεύθεροι από ιδεολογικές προκαταλήψεις, και γι' αυτό γεμάτοι ιδέες, αποδύθηκαν στην υπεράσπιση της δημοκρατίας και της ευρωπαϊκής ταυτότητας της χώρας όταν απειλήθηκαν από το φαιοκόκκινο μέτωπο.

Μάλιστα, η χειραφέτηση αυτή δεν συνέβη μόνο επειδή οι πρωταγωνιστές του αντι-ΣΥΡΙΖΑ μετώπου ήξεραν «με ποιους μπλέξαμε», λόγω της κοινής πολιτικής καταγωγής τους, αλλά κυρίως ως απαίτηση αξιοπρέπειας. Την οποία είχαν υπερασπιστεί λίγα χρόνια νωρίτερα αντιστεκόμενοι στη χούντα.

Γι' αυτό το αντι-ΣΥΡΙΖΑ μέτωπο, ως κίνημα αξιοπρέπειας, δεν ήταν περιστασιακό πυροτέχνημα που θα έφευγε μαζί με τον ΣΥΡΙΖΑ. Αντίθετα, ήρθε για να μείνει, ως μέτωπο λογικής απέναντι σε όλους τους «πειρατές» του δημόσιου χώρου μας. Είτε αυτοί μεταμφιέζονται σε «αγαπητικούς του λαού» για

να καταστρέψουν τις κατακτήσεις δύο αιώνων, που έφεραν τη χώρα στο κέντρο της Ευρώπης, είτε σε «μεινόμενους πατριώτες», οι οποίοι —όπως είδαμε στην τελευταία συνεδρίαση του υπουργικού συμβουλίου της χούντας— μπορεί να είναι ένας συρφετός γελοίων «παλιάτσων», μπορεί να ζουν από τη «μαύρη αγορά» της πατριδοκαπηλίας, πλην όμως, ακριβώς γι' αυτό, πέτυχαν να ακρωτηριάσουν τον ελληνισμό. Τα φαντάσματα των οπίων επανέρχονται. Έτσι, μόλις απαλλαχθήκαμε από τους «εμπόρους του λαού», επιχειρούν να τους διαδεχτούν σ' αυτό που ξέρουν: στο «εμπόριο της πατρίδας». Για να προσφέρουν νέες καταστροφικές «αυταπάτες», με τη μορφή παραλογισμών που ονομάζουν «πατριωτισμό», όπως ότι τα «ήρεμα νερά» με τους γείτονες είναι κατάρρα, γιατί φέρνουν τρικυμία, και οι διαπραγματεύσεις «μειοδοσία»! Με προφανή σκοπό να παρεμποδίσουν τη χώρα να διευθετήσει ειρηνικά τις διαφορές της με τους γείτονες. Είναι η στιγμή που το αντι-ΣΥΡΙΖΑ μέτωπο αλλάζει αντίπαλο. Για να αντιμετωπίσει τώρα τους μαυραγορίτες του «πατριωτισμού». **A**



Δημήτρης Καραγιάννης

«ΑΝ ΔΕΝ ΥΠΗΡΧΕ ΚΑΜΙΑ ΕΞΩΤΕΡΙΚΗ
ΕΠΙΠΤΩΣΗ, ΤΙΜΩΡΙΑ, ΘΑ ΑΛΛΑΖΕΣ ΚΑΤΙ
ΑΠΟ ΤΙΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΣΤΗ ΖΩΗ ΣΟΥ; ΤΙ; ΓΙΑΤΙ;»

Της ΔΗΜΗΤΡΑΣ ΓΚΡΟΥΣ - Φωτό: ΤΑΣΟΣ ΑΝΕΣΤΗΣ



Έχω έρθει στον χώρο της «Αντίστιξης», του ψυχοθεραπευτικού - εκπαιδευτικού κέντρου όπου εκπαιδεύονται ειδικοί της ψυχικής υγείας ως ψυχοθεραπευτές με βάση την Υπαρξιακή Συστημική θεώρηση, για να συναντήσω τον Δημήτρη Καραγιάννη. Δεν ξέρω αν ήταν ενδόμυχη προσδοκία μου να μοιάζει με συνεδρία η συνάντησή μας, αλλά ήδη, όταν φτάνω, το βιβλίο του «Κρυμμένη ψυχική ομορφιά» (εκδ. Αρμός) μου έχει γεννήσει αναστοχαστικές σκέψεις, που η ηρεμία του χώρου τις επιτρέπει: Πώς θα βρεις το κουράγιο να αντισταθείς σε αρνητικές για την ύπαρξή σου; Πώς θα αντιμετωπίσεις τα σκοτάδια σου χωρίς να χάνεις την αγάπη για τον εαυτό σου; Πώς μπορείς να ανακαλύπτεις την ψυχική ομορφιά στον εαυτό σου και στους άλλους κάτω από τα στρώματα αρνήσεων και αποκρύψεων;

Όταν κλείνουμε την πόρτα και καθόμαστε απέναντι, με ανοιχτά τα ερωτήματα μέσα μου, του λέω πόσο χαίρομαι που θα είναι μαζί μας στο Forum της ATHENS VOICE για να μας μιλήσει για τη σημασία της Ενσυναίσθησης και της απουσίας της. «Η ενσυναίσθηση είναι κάτι που καλλιεργούμε από την παιδική ηλικία. Σημαίνει το να έχουμε την ευαισθησία να μπορούμε να πιάσουμε πώς νιώθει ο άλλος, ανάλογα με τη στιγμή και το πλαίσιο, να είμαστε ανοιχτοί ώστε να αφεθούμε να μας επηρεάσει. Μερικές φορές η ευαισθησία αυτή γίνεται αντιληπτή ως ευαλωτότητα, μπορεί να εκλαμβάνεται με όρους αδυναμίας, θα σου πει κάποιος “γιατί μπλέκεις...”. Στην πραγματικότητα, οι άνθρωποι που έχουν ενσυναίσθηση διαθέτουν τεράστια δύναμη. Έχουν την ασφάλεια ότι μπορούν να στηρίζονται στον εαυτό τους και, χωρίς να τον χάνουν, μπορούν να μπαίνουν στον κόσμο του άλλου και να τον κατανοούν».

Ο κ. Καραγιάννης σχολιάζει ότι η ενσυναίσθηση, που έχει γίνει «της μόδας», είναι το αντίθετο μιας άλλης λέξης που οι άνθρωποι χρησιμοποιούν στις μέρες μας πολύ και αβασάνιστα, που είναι η τοξικότητα. «Συχνά ακούμε να μιλάνε για τοξικούς ανθρώπους και τοξικές σχέσεις, άνθρωποι που, όταν αναφέρονται στον εαυτό τους, λένε ότι διαθέτουν ενσυναίσθηση. Μα, αν όλοι γύρω μας έχουν τοξικότητα, τότε ποιοι είναι αυτοί που διαθέτουν ενσυναίσθηση;» λέει χαμογελώντας με κατανόηση.

— Η ενσυναίσθηση, άλλωστε, σε κάνει να διακρίνεις στους άλλους το καλό, κι αυτό μας πηγαίνει κατευθείαν στο βιβλίο σας. Έχετε ένα ερώτημα στον Πρόλογο: «Γιατί επιμένω να πιστεύω στην ομορφιά των ανθρώπων;». Και πιο κάτω, ρωτάτε τι κρατάει τους ανθρώπους να πιστεύουν ακόμα στην καλοσύνη με όλο αυτό το κακό που υπάρχει γύρω μας. Γιατί;

Ήθελα να προλάβω αυτή την ερώτηση. Όταν μιλάς για ψυχική ομορφιά σήμερα, σε κοιτάζουν καχύποπτα, με ένα βλέμμα που λέει «ξέρεις τι συμβαίνει στον κόσμο;». Ή θεωρούν ότι μιλάς με όρους θετικής ψυχολογίας, που θέλει να τα παρουσιάζει όλα όμορφα αλλά επιφανειακά. Όμως το να μπορούμε να αναγνωρίζουμε την ομορφιά στους άλλους δεν είναι μια καλή πράξη, ούτε μια ηθική που πρέπει να υπηρετήσουμε. Είναι το συμφέρον μας. Έχουμε συνηθίσει να ταυτίζουμε το συμφέρον με όρους οικονομίας και «εύκολες» πράξεις, αλλά όταν μιλάμε για το μακροπρόθεσμο ψυχικό μας συμφέρον, αυτό έχει να κάνει με τον τρόπο με τον οποίο ζούμε, πράττουμε, σχετιζόμαστε. Κι ένα κριτήριο είναι το να διατηρούμε την ελπίδα και την επιθυμία για συνάντηση με τους άλλους. Η εμπειρία μου μέσα από τις χιλιάδες ψυχοθεραπευτικές ώρες με ανθρώπους κάθε είδους μού πρόσφερε αυτή τη βεβαιότητα: η ψυχική ομορφιά υφίσταται, εν δυνάμει, σε όλους τους ανθρώπους, υπάρχει ένας πυρήνας της που ζητά να τον ανακαλύψουμε.

— Η αναζήτηση του πυρήνα της ψυχικής ομορφιάς έχει να κάνει με την επιθυμία για νοηματοδότηση της προσωπικής μας ζωής, όπως λέτε. Κι αυτό είναι πολύ σημαντικό, γιατί πολλοί άνθρωποι σήμερα πάσχουν από έλλειψη νοήματος.

Σήμερα παρά ποτέ. Παλαιότερα, επειδή οι άνθρωποι απασχολούνταν με την επιβίωση, δεν χρειάζονταν άλλο νόημα από το να καταφέρουν να βγει η καθημερινότητα, να έχουν το φαγητό τους, την ασφάλεια σε αντίξοες καιρικές συνθήκες. Αντιμετώπιζαν οικονομική δυσπραγία, πολέμους, το νόημα επενδυόταν στο να μπορούν να επιβιώσουν και να προχωρήσουν στη ζωή. Σήμερα, στον βαθμό που με κάποιον τρόπο καλύπτεται η επιβίωση, αναδύεται πιο ψηλά το ζήτημα του νοήματος. Και μάλιστα, ο καθένας μας καλείται να το απαντήσει προσωπικά.

Ωστόσο, το ερώτημα αυτό πολλοί άνθρωποι το αποφεύγουν, όπως το αποφεύγει και ο πολιτισμός μας δίνοντας πολύ μεγάλη βάση στην ευχαρίστηση, προκρίνοντας την παραίτηση από την επιθυμία, το βόλεμα στο λίγο. Και, ξέρετε, η προσωπική αναζήτηση νοήματος έρχεται και συναντάει ένα άλλο ερώτημα υπαρξιακής φύσης: το ερώτημα του θανάτου. Το οποίο δεν είναι ένα καταθλιπτικό ερώτημα, το αντίθετο, όταν τίθεται προκαλεί εγρήγορση – *τι κάνω στη ζωή μου, τι είναι σημαντικό;* – και προκύπτει όταν αποκτούμε συνείδηση ότι ο χρόνος που έχουμε να ζήσουμε είναι πεπερασμένος.

— Επειδή ζούμε με άγχος και γρήγορους ρυθμούς, νομίζω ότι συμβαίνει σε πολλούς από εμάς να σταματάμε κάποιες φορές και να αναρωτιόμαστε: *έχει νόημα τώρα όλο αυτό; Μερικές φορές, δεν σας κρύβω, με πιάνει μια αγωνία, τη στιγμή που θα φεύγω από τη ζωή, ποια θα είναι η απάντηση: Τελικά;... άξιζε;*

Το υπαρξιακό ερώτημα *τι νόημα έχει ζωή μου* είναι πολύ έντονο όταν οι έφηβοι ψάχνουν την ταυτότητά τους. Δυστυχώς, μετά καταστρέφεται. Είναι σημαντικό να το κρατάμε ζωντανό. Κι αν κανείς αναρωτιέται όσο είναι νέος, τότε θα μπορεί να πει, ανεξάρτητα από την ηλικία που θα πεθάνει, ότι πέθανε πλήρης ημερών.

Αυτό μου το έχει προσφέρει ένας θεραπευόμενός μου γιατρός, ο οποίος πέθανε πλήρης ημερών, όπως έλεγε, στα 49 του χρόνια. Ζούσε έντονα κάθε στιγμή, κι ακόμα πιο πολύ από τότε που διέγνωσε ο ίδιος τον καρκίνο του. Υμνούσε τη ζωή, ανεξάρτητα αν ήταν η ώρα της χημειοθεραπείας ή βρισκόταν με τους φίλους του, και συνέχιζε με αμείωτο πάθος την εργασία του, ενώ γνώριζε ότι είχε λίγο χρόνο.

Αν πεις σε μια παρέα «Παιδιά, τι γίνεται; Κάποια στιγμή θα πεθάνουμε», η απάντηση είναι, «Έλα τώρα, πώς σου ήρθε; Έχει γίνει τίποτα; Χτύπα ξύλο!». Οι άνθρωποι, για να ξεφύγουν από το ερώτημα που αφορά τη νοηματοδότηση της ζωής και του θανάτου, κατασκευάζουν μια ροή που τίποτα δεν πρέπει να τη διαταράξει, δημιουργώντας ψευδή εαυτό.

— Το βιβλίο ξεκινάει με ένα απόσπασμα από το ημερολόγιό σας, μια ημέρα στην Ατλάντα των ΗΠΑ τον Οκτώβριο του 2022. Περιγράφετε ότι περιφέρεστε στα βρόμικα σοκάκια στα γκέτο, «εκεί που νιώθεις ότι αν ακουμπήσεις κάπου θα λερωθείς ή θα μολυνθείς, σε νυχτερινές γειτονιές που οι μεθυσμένοι είναι το αυτονόητο και το σεξ πουλιέται φθηνά». Είναι η εποχή που γράφετε το βιβλίο για την «κρυμμένη ψυχική ομορφιά των ανθρώπων»... Κάποια στιγμή ένας ντίλερ σάς προσφέρει ναρκωτικά και, αφού αρνηθείτε, τον ρωτάτε πού μπορείτε να φάτε. Κι εκεί, στην καχυποψία που αισθάνεστε, αναγνωρίζετε τον δικό σας σκοτεινό εαυτό.

Σωστά. Όταν μου προτείνει ένα μέρος όπου μπορώ να φάω φτερούγες κοτόπουλου και προσφέρεται να με συνοδεύσει, η πρώτη μου σκέψη είναι ότι θέλει να με κλέψει ή να με παγιδεύσει. Εκ των υστέρων τότε συνειδητοποιώ ότι είναι μια παιδική περιέργεια που τον κάνει να θέλει να είναι κοντά μου. Την ίδια ώρα που εγώ έχω περιέργεια να τον συναντήσω, έχει κι εκείνος να καταλάβει ποιος είμαι και τι κάνω εκεί, αφού δεν πήγα για ναρκωτικά ή πληρωμένο σεξ. Ο σκοτεινός εαυτός δεν είναι μόνο κάτι κακό, περιέχει τα ένστικτα και τις ενορμήσεις που υπηρετούν την επιβίωση, άρα είναι φυσιολογικό το να θέλεις να πάρεις προφυλάξεις όταν αισθάνεσαι ότι μπορεί να κινδυνεύεις. Την ίδια στιγμή, αν μείνεις στον φόβο της επιβίωσης, θα χάσεις την ευκαιρία της επαφής με τον άλλο άνθρωπο. Γιατί κάθε άνθρωπος, που είναι διαφορετικός, σου προσφέρει κάτι επιπλέον από αυτό που είσαι.

— Μου θυμίζετε μια φίλη μου, που μένει στον σταθμό Λαρίσης. Όταν πηγαίνω εκεί νύχτα, αισθάνομαι καχυποψία με τους ανθρώπους που βλέπουμε στον δρόμο. Μου έκανε εντύπωση όταν μου πρωτοείπε «Εγώ κερδίζω από την επαφή μ' αυτούς ανθρώπους».

Ναι, είναι ένα αντίστοιχο γκέτο ο σταθμός Λαρίσης. Το να αποδεχτούμε και να ομολογήσουμε τον φόβο μας μας επιτρέπει να μη δημιουργούμε φοβίες. Γιατί αυτό είναι οι φοβίες, το να κρύβεις τους φόβους σου και να τους απωθείς στον σκοτεινό εαυτό σου. Από την άλλη, ακόμα κι όταν η φθορά πλαισιώνει τα πάντα, ακόμα κι εκεί που νιώθουμε παράταιρα, μπορούμε να υπερασπιστούμε την ψυχική ομορφιά, έχει δίκιο η φίλη σας.

— Ο σκοτεινός εαυτός είναι κεντρικό θέμα στο βιβλίο σας για την «Κρυμμένη ψυχική ομορφιά». Είναι κάτι που μπορεί να έχει κάποιος που δεν συμπεριφέρεται σωστά, κάποιος με παραβατική συμπεριφορά, ένας «κακός» άνθρωπος. Αλλά είναι και κάτι που όλοι έχουμε...

Το θέμα του σκοτεινού εαυτού είναι κρίσιμο για την κατανόηση του ψυχισμού. Ο σκοτεινός εαυτός είναι εκείνος που περιέχει ένστικτα και ενορμήσεις που αφορούν την άμυνα και την ασφάλειά μας, τη σεξουαλικότητα, όλα τα βιώματά μας που έχουμε απωθήσει, για τα οποία δεν νιώθουμε καλά, που περικλύουν ενοχή, ντροπή, φόβο, απελπισία και που τα έχουμε αφήσει στην αποθήκη ή στο πατάρι του εαυτού, για να μη μας ενοχλούν, με την ελπίδα ότι κάποτε θα τα αγγίξουμε. Και μπορεί ποτέ να μην τα αγγίξουμε, αλλά αυτά είναι εκεί, ο σκοτεινός εαυτός κινεί τα νήματα της συμπεριφοράς μας. Υπάρχουν βεβαίως κι εκείνοι που επιλέγουν να ταυτιστούν με τον σκοτεινό εαυτό τους. Αν κάποιος θεωρεί ότι μπορεί να επιτιθείται και να επικρατεί, αν δεν υπολογίζει καμία αξία και περιφρονεί τους άλλους, αν συμπεριφέρεται απαξιωτικά, αν έχει συσσωρευμένη επιθετικότητα... τότε ο κοινωνικός εαυτός γίνεται ένα με τον σκοτεινό εαυτό – σε αυτούς τους ανθρώπους είναι δύσκολο να δεις ψυχική ομορφιά.

— Θα σας πω κάτι. Όταν διάβασα τις «Αθώες αναστοχαστικές ερωτήσεις» που παρεμβάλλετε προς το τέλος του βιβλίου, προσπάθησα να τις απαντήσω. Μπορώ να πω ότι ταράχθηκα. Αν δοκιμάσει κανείς να απαντήσει αυτές ερωτήσεις, έρχεται σε επαφή με τον σκοτεινό του εαυτό. Σκεφτόμουν να το κάνεις με τους φίλους σου, θέλει σίγουρα θάρρος.

Πολύ χαίρομαι που μου το λέτε. Είχα ένα ερώτημα αν έπρεπε να τις βάλω ή όχι στο βιβλίο. Τις έβαλα, εντέλει, γιατί θέλω να δώσω την ευκαιρία να μπορέσει κανείς να καταλάβει και πρακτικά τι σημαίνει αναστοχαστική ερώτηση. Εκεί, δηλαδή, που δεν μένει κανείς στην επιφάνεια. Όταν κάνουμε ενοπτεία σε ανθρώπους που θέλουν να γίνουν ψυχοθεραπευτές και τους βάζουμε να σκεφτούν αναστοχαστικά τι κάνουν στις θεραπείες τους, οι πρώτες 4-5 ερωτήσεις ακυρώνονται, έρχονται από το ράφι με τις έτοιμες απαντήσεις. Όσο συνεχίζεις, βλέπεις ότι υπάρχει κι άλλο βάθος, και μετά κι άλλο. Για παράδειγμα... βρείτε μου μια ερώτηση...

— (Ψάχνω) «Αν δεν υπήρχε καμία εξωτερική επίπτωση, τιμωρία, θα άλλαζες κάτι από τις επιλογές στη ζωή σου; Τι; Γιατί;»

Η συνηθισμένη απάντηση στην αρχή είναι «Δεν έχω να αλλάξω τίποτα». Αν επιμένεις... *Ναι; Σε τίποτα; Καμία; Κανείς να μην το ήξερε; Με τη σημερινή εμπειρία, θα έκανες κάποια πράγματα διαφορετικά; Τι σ' έκανε να το κάνεις έτσι;...* Αυξάνεται η ένταση του ερωτήματος με την επανάληψη, βάζεις ερωτήματα για διαφορετικές φράσεις στη ζωή, για διαφορετικές σχέσεις, κι οι απαντήσεις αρχίζουν και βαθαίνουν. Οι αναστοχαστικές ερωτήσεις έρχονται και αμφισβητούν τις αυθόρμητες απαντήσεις και κινητοποιούν τους ανθρώπους να μπουν σε αχατογράφητες περιοχές. Ο αναστοχασμός είναι ένα πολύτιμο εργαλείο που προσφέρει βάθος στην προσωπική ταυτότητα και δημιουργεί τελικά εκείνο το καθαρό βλέμμα που αναγνωρίζει την αυθεντική ομορφιά.

— Κάπως έτσι φτάνετε, και φτάνουμε, σε όλα αυτά τα «ευχαριστώ» με τα οποία κλείνει το βιβλίο σας. Είναι η ευγνωμοσύνη κάτι που αισθάνεσαι όταν έχεις επεξεργαστεί τον σκοτεινό σου εαυτό;

Δεν είναι ένα απλό συναίσθημα ευγνωμοσύνης, είναι μια στάση ζωής. Είναι το ευχαριστιακό βίωμα. Οι άνθρωποι περιμένουν να τους έρθουν όλα εύκολα στη ζωή, αλλά συμβαίνει να τους έρχονται όλα ανάποδα – γιατί το σύμπαν συνωμοτεί πάντοτε εναντίον σου. Το ζήτημα για εμάς, ως ενπλικούς, δεν είναι να αποφύγουμε τις δυσκολίες, αλλά να μπορούμε να απαντάμε σε αυτές. Και τότε γεννιέται η ικανοποίηση από την υπέρβαση του ότι αντιμετωπίσαμε κάτι που πριν μας ήταν αδύνατον ακόμα και να το σκεφτούμε. Εκεί, λοιπόν, στις υπερβάσεις, όταν παραιτείσαι από το να περιμένεις να σου χαριστεί το οτιδήποτε, ξαφνικά ανατέλλουν χιλιάδες εμπειρίες, στιγμές, άνθρωποι, συναντήσεις, που σου επιτρέπουν να πεις άπειρα «ευχαριστώ». Όσο προχωράμε, καθετί μπορεί να είναι ένα ευχαριστώ προς τη ζωή, καθώς ούτε αυτή θεωρείται δεδομένη – ιδίως αυτή, γι' αυτό συνηθίζουμε να λέμε ότι, όταν χάσεις την υγεία σου, εκτιμάς το ότι την είχες.

Ο ευχαριστιακός τρόπος ζωής είναι το ζητούμενο, γιατί προς αυτή την κατεύθυνση είναι που μπορούμε να υπάρχουμε. Και τότε και τους άλλους τους βλέπουμε πιο ουσιαστικά, τους εκτιμάμε γι' αυτό που είναι και μπορούμε να σχετιστούμε μαζί τους, γιατί δεν περιμένουμε ανταλλάγματα. Αλλά και οι άλλοι θέλουν να είναι μαζί μας, εύχονται τη μακροήμερευσή μας, γιατί νιώθουν ότι κάτι κερδίζουν από εμάς. Αισθάνονται ότι μαζί με αυτόν τον άνθρωπο νιώθουν πληρότητα, χαρά, ότι προχωράνε μαζί του – κι όταν τα νιώθουμε όλα αυτά, τότε αγαπάμε. Και καταλαβαίνετε γιατί σας ευχαριστώ για τη συνέντευξη;

—Εγώ σας ευχαριστώ πολύ, ήταν ψυχοθεραπευτική η συζήτησή μας, όπως και το βιβλίο σας. **A**

«Ακόμα κι εκεί που η φθορά πλαισιώνει τα πάντα, ακόμα κι εκεί που νιώθουμε παράταιρα, μπορούμε να υπερασπιστούμε την ψυχική ομορφιά»



A portrait of an older man with grey hair and a mustache, resting his chin on his hand. He is wearing a dark jacket over a dark shirt. The background is a textured, warm-toned wall.

ΠΙΝΟΝΤΑΣ ΚΑΦΕ ΜΕ ΤΟΝ ΔΗΜΗΤΡΗ ΚΑΤΑΛΕΙΦΟ

Μια συζήτηση με τον σπουδαίο ηθοποιό, σκηνοθέτη και ποιητή για το θέατρο και τη ζωή, με αφορμή την παράσταση «Ο θείος Βάνιας» στο Δημοτικό Θέατρο Πειραιά

ΤΟΥ ΕΛΕΝΑΣ ΝΤΑΚΟΥΛΑ - ΦΩΤΟ ΤΑΣΟΣ ΑΝΕΣΤΗΣ

ΕΙΝΑΙ ΠΟΛΥ ΟΜΟΡΦΟ, βγαίνοντας κάθε μέρα από το σπίτι, να καλημερίζεις ανθρώπους σαν τον Δημήτρη Καταλειφό, ο οποίος απολαμβάνει το πρωινό του καφεδάκι με έναν δυο φίλους στο αγαπημένο του στέκι –ένα συνοικιακό καφενείο στο Παγκράτι–, συνήθεια που, όπως μου λέει, «έχει αντικαταστήσει μια οικογενειακή συντροφικότητα». Έτσι, προ ημερών κανονίσαμε να βρεθούμε εκεί για μια συνομιλία, η οποία ήταν σκέτη απόλαυση. Πατί, όταν του μιλάς, αμέσως γίνεται αντιληπτή η σεμνότητα, η έμφυτη ευγένεια, η παιδεία, η γνώση, η ευαισθησία που διακρίνει αυτόν τον σπουδαίο, βραβευμένο ερμηνευτή, καταξιωμένο θεατράνθρωπο, σκηνοθέτη και προσφάτως ποιητή.

Ο Δημήτρης Καταλειφός υπήρξε ιδρυτικό μέλος της εταιρείας θεάτρου «**Η Σκηνή**» (1981) και του θεάτρου «**Εμπρός**» (1998), που υπήρξαν σημαντικοί πυρήνες πολιτισμού στην εποχή τους. Φέτος, ως πρωταγωνιστής και ως σκηνοθέτης του αριστουργηματικού έργου του Άντον Τσέχωφ «**Ο Θείος Βάνιας**», στο Δημοτικό Θέατρο Πειραιά, προσφέρει στο θεατρόφιλο κοινό μια εξαιρετική παράσταση, που μιλάει για πολλά θέματα της ζωής, με κυρίαρχο αυτό του χρόνου.

«**Η σκηνοθεσία του έργου του Τσέχωφ ήταν μια πολύ σημαντική και πολύτιμη εμπειρία για μένα, κάτι που ήθελα να κάνω εδώ και πολλά χρόνια. Αυτό το έργο με συγκινεί βαθιά, το αγαπώ πολύ και επιθυμούσα να το διηγηθώ και σκηνοθετικά. Ο Τσέχωφ, ως θεατρικός συγγραφέας, είναι ό,τι είναι ο αγαπημένος μου Καβάφης ως ποιητής. Με τον πιο απλό τρόπο παρουσιάζουν τη σύνθετη και πνευματική υφή της ζωής. Ομολογώ, βέβαια, ότι είναι τρομακτικά δύσκολο να έχεις έναν απ' αυτούς τους δύο ρόλους, γιατί στην ουσία δεν απολαμβάνεις τίποτα από τα δύο ολοκληρωμένα. Οπότε νομίζω ότι, αν το επιχειρήσω ξανά, θα ήθελα να το κάνω χωριστά. Με τα παιδιά είχαμε μια ωραία συνεργασία και είμαστε ευχαριστημένοι, γιατί, προς το παρόν, υπάρχει μεγάλη αποδοχή από τον κόσμο. Και όλοι θεωρούμε τους εαυτούς μας πολύ τυχερούς που παίζουμε στο πανέμορφο Δημοτικό Θέατρο του Πειραιά**».

Η συζήτηση οδηγήθηκε αυτομάτως στον χρόνο, «**εκείνον που ξοδεύτηκε, εκείνον που απομένει**», ένα θέμα που τον απασχολεί πολύ, όπως άλλωστε και όλους τους σπουδαίους συγγραφείς έργων των οποίων είχε την τύχη να παίξει (Μπέκετ, Τσέχωφ, Ιψεν, Μίλερ).

«**Όπως έλεγε ο Οιδίποδας, που έπαιξα πρόπερσι, το πιο δύσκολο πράγμα για τον άνθρωπο είναι όταν γερνάει. Η αίσθηση του ότι βαδίζεις προς κάτι που τελειώνει είναι κάτι που τους ευαίσθητους ανθρώπους δεν μπορεί να τους αφήσει αδιάφορους. Από τη στιγμή που γεννιέσαι ξέρεις ότι πορεύεσαι προς το τέλος και η "ημερομηνία λήξης γρατζουνάει την ψυχή σου". Αλλά αυτή είναι η μία πτυχή της ζωής. Η άλλη είναι αυτή που σου προσφέρει το φως, ο έρωτας, οι φίλοι, η θάλασσα, οι διακοπές. Δεν μου αρέσει ν' ακούγομαι απαισιόδοξος, αλλά η αλήθεια είναι ότι, από ένα σημείο και ύστερα, ειδικά από τότε που έχασα τη μητέρα μου, αντιλαμβάνομαι τη μεγάλη απώλεια, συνειδητοποιώ και το δικό μου γέραςμα. Αυτό το γεγονός, μαζί με όλα τα πρωτόγνωρα που βιώσαμε λόγω του κορωνοϊού, με κλόνισαν και συνέτειναν στο ν' αρχίσω να γράφω ποιήματα**».

Ο Καταλειφός έχει εκδώσει (εκδ. Πατάκης) τρεις ποιητικές συλλογές: «**Συμπληγάδες γενεθλίων**», «**Πίσω από τζάμια θολά**» και «**Επί κλίνης κρεμάμενος**». Τα ποιήματα γράφτηκαν στην πλειονότητά τους μέσα στην πανδημία. Τότε που, όπως σημειώνει σ' ένα από αυτά, «**άπλετος χρόνος θρονιάστηκε μέσα στο σπίτι, σαν σκόνη**». Ίσως «**περίμενε να γεράσει για να βγει στην ποίηση**» ή «**όλο αυτό ήταν ένα ταξίδι σε στιγμές, σε πρόσωπα, σε νησιά, σε καλοκαίρια, σε αθηναϊκές γειτονιές, σε έρωτες που έχουν τελειώσει... αλλά και μία μορφή ψυχοθεραπείας**», όπως διαβάζουμε στους στίχους του.

«**Εκείνες τις μέρες του εγκλεισμού, βρέθηκα απέναντι στον εαυτό μου, χωρίς άλλες υποχρεώσεις και δραστηριότητες. Ξαφνικά ξύπνησε μια επιθυμία να γράψω, η οποία βρισκόταν εν υπνώσει. Όμως, φοβάμαι μήπως αποτελεί μια παρένθεση...**» λέει με σεμνότητα.

Γυρίζοντας λίγο πίσω στον χρόνο, η συζήτηση οδηγήθηκε στην οικογένειά του, στα παιδικά του χρόνια, στο πώς και πότε αποφάσισε να γίνει ηθοποιός. «**Ο πατέρας μου ήταν από τη Σέρφω και η μητέρα μου**

από τη Σμύρνη. Γεννήθηκα στην Αθήνα και ένα πολύ μεγάλο μέρος της ζωής μου το έζησα στη Νέα Σμύρνη. Πέρασα όμορφα παιδικά χρόνια, με δύο γονείς που τους αγαπούσα και με αγαπούσαν πολύ και με τα αδελφια μου. Πήγα για πρώτη φορά στο θέατρο όταν ήμουν 13 ετών, και είδα μια παράσταση με τη Λαμπέτη. Μαγεύτηκα. Ένωσα το ίδιο, δύο χρόνια αργότερα, βλέποντας το "Όνειρο καλοκαιρινής νύχτας" στο Θέατρο Τέχνης του Κουν. Τότε είπα για πρώτη φορά μέσα μου ότι αυτό θέλω να κάνω και ανυπομονούσα να τελειώσω το σχολείο για να πάω στη Δραματική Σχολή. Όταν το ανακοίνωσα στους γονείς μου, δεν αντέδρασαν. Ήταν τόσο καλοί, ήσυχoi και ανεκτικοί άνθρωποι... Τους γλύκανε βέβαια το γεγονός ότι είχα μπει στη Νομική και νόμιζαν ότι ήταν κάτι περαστικό, κάτι που θα τελείωνε. Αλλά... δεν ήταν. Για τρία δε μαθήματα, δεν πήρα ποτέ το πτυχίο της Νομικής».

Ένα από τα γοητευτικά χαρακτηριστικά του θεάτρου είναι ότι όλα διαδραματίζονται εκείνη τη στιγμή, χωρίς τη δυνατότητα διορθώσεων, όπως γίνεται στον κινηματογράφο. Οι ηθοποιοί, με τα μάτια των θεατών επικεντρωμένα πάνω τους, παίζουν ζωντανά, ασχέτως σε τι ψυχολογική κατάσταση μπορεί να βρίσκονται ή αν τους έχει συμβεί κάτι τραγικό, όπως ο θάνατος αγαπημένου προσώπου. Και τα λόγια του το επιβεβαιώνουν: «**Όταν πέθανε ο πατέρας μου, ήταν Σάββατο και είχαμε διπλή παράσταση. Έπαιξα κανονικά. Δεν είπα τίποτα στους ηθοποιούς, για να μην τους βαρύνω. Το γεγονός μαθεύτηκε, τυχαία, μετά. Το ίδιο συνέβη και όταν έφυγε η μητέρα μου. Μόλις έπεσε η αυλαία, είπα στους θεατές ότι η παράσταση ήταν αφιερωμένη σ' εκείνη, που είχε πεθάνει λίγες ώρες νωρίτερα. Κι όμως, είχα ανάγκη να παίξω. Ήταν μια εκτόνωση**».

Συζητώντας για το θέατρο σήμερα και για τους νέους ηθοποιούς, πιστεύει ότι υπάρχουν πολλά ταλαντούχα παιδιά, ενημερωμένα, με άμεση πρόσβαση στην πληροφορία, που μπορεί να αξιοποιηθεί στη δουλειά τους. Συγκρίνοντας την εποχή που εκείνος ήταν νέος ηθοποιός με την τωρινή, αναγνωρίζει τις δυσκολίες που έχουν ν' αντιμετωπίσουν οι σημερινοί νέοι.

«**Ζούμε σε μια εποχή που οι ηθοποιοί δεν πληρώνονται τις πρόβες. Υπάρχει τεράστιος ανταγωνισμός και, για να σε πάρουν σ' ένα θέατρο, πρέπει να 'χεις παίζει στην τηλεόραση. Οι νεότεροι ηθοποιοί τρέχουν από γύρισμα σε γύρισμα και πολλές φορές αναγκάζονται να κάνουν ακόμη και τους ανίματευρ σε παιδικά πάρτι για να τα βγάλουν πέρα. Έτσι και οι δυνατόν και τα ταλέντα διασκορπίζονται σε πολλές κατευθύνσεις. Έχουν αλλάξει πολύ οι ταχύτητες και οι ρυθμοί των πραγμάτων και κατά συνέπεια η εορτίαση και η αφοσίωση σ' ένα πράγμα. Η εποχή μας επιβάλλει την επιβίωση και το χρήμα. Υπάρχουν τρομερά πολλά θέατρα αλλά και η μόδα να "πειράξεις" τα έργα και σκηνοθετικά και υποκριτικά. Διανύουμε μια φάση πίεσης, ότι κάτι πρέπει να 'ναι καινούργιο, να μην έχει γίνει ποτέ ξανά, κι έτσι πολλά πράγματα τείνουν στον εντυπωσιασμό παρά στην ουσία. Τα έργα κόβονται για να μη διαρκούν πολύ, γιατί ο κόσμος πια ζει μ' ένα διαρκές άγχος και δεν αντέχει να κάτσει 2 ώρες σε μια παράσταση. Οι δε συνθήκες που εργαζόμαστε δεν είναι πάντα και οι καλύτερες, και αναφέρομαι σε ανήλιαγα καμαρίνια, σε καμαρίνια όπου δεν μπορείς να σταθείς, σε θεατρικούς χώρους που είναι περισσότερο θεατρόμορφοι παρά αμιγώς θεατρικοί... (σινεμά διασκευασμένα σε θέατρα). Αν εξαιρέσεις τη Μελίνα Μερκούρη, δεν υπήρξε ένας υπουργός Πολιτισμού που να έδειξε πραγματικό ενδιαφέρον, όχι μόνο για το θέατρο, αλλά για τον πολιτισμό ευρύτερα. Κάποια στιγμή θα πρέπει και στο θέατρο να γίνουμε Ευρώπη**».

Αφήνοντας τα του θεάτρου, η συζήτηση κινήθηκε σε πιο προσωπικό επίπεδο. Μιλάμε για τη σχέση του με την τεχνολογία και την αγάπη του για τον κινηματογράφο. Εδώ εκφράζει κι ένα μικρό παράπονο που δεν αξιοποιήθηκε περισσότερο σ' αυτόν τον χώρο – όλα αυτά τα χρόνια έχει παίξει μόνο σε 8 ταινίες.

«**Η τεχνολογία έχει κατακτήσει πλέον πρωτεύουσα θέση στη ζωή μας, προσφέρει πολλά, αλλά έχει δυσκολέψει τους πιο μεγάλους, που δεν θέλουν ή δεν μπορούν να τα αφομοιώσουν όλα αυτά. Πας σε μια τράπεζα και λείπει ο παράγοντας άνθρωπος, σε εξυπηρετεί ένα μηχανήμα. Ξαφνικά, νιώθεις αναλφάβητος, αμόρφωτος, αβοήθητος, ξεβολεμένος. Η δική μου σχέση μ' αυτήν είναι αδύναμη. Κάθε Κυριακή έρχεται ένας "δάσκαλος" στο σπίτι και, έναντι κάποιας αμοιβής, μου κάνει πολ-**

λές δουλειές (πληρωμές, λογιστικά κ.λπ.), γιατί εγώ δεν τα παίρνω. Δεν μου αρέσουν, μ' εκνευρίζουν. Μου φαίνεται δε αδιανόητο και εφιαλτικό να διαβάσω ένα σενάριο από το email ή ένα ψηφιακό βιβλίο. Εγώ θέλω το χαρτί».

Ένας άνθρωπος, όμως, που «θέλει το χαρτί» είναι φυσικό να προβληματίζεται και να θλιβεται από την απώλεια της πραγματικής επαφής και την επιρροή των social media στην καθημερινότητά μας.

«**Η δύναμη των social media είναι τεράστια. Σίγουρα υπάρχουν πολλά θετικά που δεν μπορούμε ν' αγνοήσουμε, γίνεται όμως κατάχρηση και συχνά δίνεται η ψευδαίσθηση σε κάποιους ότι, εφόσον γράφουν, υπάρχουν. Και πώς υπάρχουν; Θάβοντας, βρίζοντας, δείχνοντας ότι έχουν άποψη, ακυρώνοντας ανθρώπους. Πολλοί πλέον διαχειρίζονται τον θυμό τους γράφοντας κακιές και αρνητικά πράγματα για άλλους. Είμαστε ανυπεράσπιστοι. Την τελευταία δεκαετία έχουν υπάρξει σαρωτικές αλλαγές στον τρόπο ζωής, στο σύστημα αξιών, στην ηθική, στην αισθητική, στις σχέσεις, στην πολιτική... παντού. Νιώθω ότι ζούμε σε μια τρομερά μεταβατική στιγμή της ανθρωπότητας και με τρομάζει η καινούργια απειλή της τεχνητής νοημοσύνης, που δεν ξέρουμε πού θα οδηγήσει**».

Όλα αυτά τα περιγράφει, με ιδιαίτερο χιούμορ αλλά και με μια δόση αλήθειας που σπάει κόκαλα στο ποίημά του με τον τίτλο «**Ρομπότ**». Η εποχή αυτή δεν τον ενδιαφέρει, μου λέει χωρίς δεύτερη σκέψη.

«**Δεν μ' ενδιαφέρει ούτε με συγκινεί πια, αισθάνομαι έξω απ' αυτήν. Είναι μια εποχή με θόρυβο, με φασαρία, με δηθενιά, με λαϊκισμό, με απίστευτο ναρκισσισμό, πλιθιότητα και βλακεία. Δυστυχώς, μιλάω απαισιόδοξα, αλλά έτσι αισθάνομαι. Ευτυχώς, έχω μέσα μου το ζιζάνιο της τέχνης, η οποία είναι μεγάλη ανακούφιση. Δεν αντέχω την καθημερινότητα χωρίς αυτήν. Προσπαθώ ακόμη, και για λόγους επιβίωσης, να δουλέω και, όπως λέει και ο Θείος Βάνιας, η μόνη λύση και το μόνο καταφύγιο που έχει ο άνθρωπος είναι το να δουλεύει. Με ενδιαφέρουν κάποιες εξαιρέσεις, ελάχιστοι άνθρωποι που έχουμε κοινά πράγματα ν' ανταλλάξουμε, αλλά είναι μια εποχή που μέσα μου λέω "αφήστε με, όσο γίνεται, πιο ήσυχος"**».

Διακρίνοντας αυτή την απογοήτευση στα λόγια του, τον ρώτησα ποιο θεωρεί το μεγαλύτερο χάρισμα για έναν άνθρωπο. Η απάντησή του ήταν σε πλήρη ταύτιση με τα παραπάνω. «**Πριν από μερικά χρόνια μπορούει να έλεγα η καλοσύνη. Τώρα λέω η εξυπνάδα και η σοβαρότητα. Μακάρι να μπορούσε ο άνθρωπος να έχει την εξυπνάδα, σ' αυτή την εποχή της τερατώδους βλακείας, της κακίας, της ανοησίας, της επιδειξιμανίας, της αγωνίας των likes, των selfies, των followers, να διαφυλάξει την ανθρωπιά του και κάποιες αξίες. Να αντιληφθεί ότι δεν είμαστε αιώνιοι, αλλά περαστικοί απ' αυτόν τον κόσμο, τίποτα δεν θα πάρουμε μαζί μας. Ούτε η δόξα ούτε και η επιτυχία είναι κάτι το τρομερό. Σημασία έχει να είσαι ήρεμος, να βλέπεις και να νιώθεις αυτό που ζεις και που είναι γύρω σου, να έχεις δυο τρεις καλούς φίλους, ν' αγαπάς και να πιστεύεις σε κάποια πράγματα. Η βάση όλων αυτών είναι να είσαι έξυπνος, για να μπορείς να αντιληφθείς τι αξίζει και τι όχι. Να μπορείς να ξεχωρίσεις την ήρα από το στάρι**».

Αναρωτιέμαι αν είναι τελικά ευχαριστημένος από τη θεατρική του πορεία και τη ζωή του γενικότερα. «**Με την έννοια του ότι έκανα αυτά που πραγματικά ήθελα, που μ' ενδιέφεραν και με συγκινούσαν, είμαι. Έχω κάνει ελάχιστες εκπώσεις στη δουλειά μου και ελάχιστες φορές κάτι χωρίς να το πιστεύω. Προσπαθούσα συνέχεια να υπάρχουν μια σχέση αγάπης και πίστης. Οι προθέσεις ήταν πάντα ευγενείς, λόγω της φύσης της δουλειάς, στερήθηκαν πράγματα, αλλά αυτό είναι το αντίτιμο. Προσπάθησα μέσα σ' έναν δύσκολο χώρο, ψυχοφθόρο, κουραστικό και ανασφαλή, να κινηθώ όπως επιθυμούσα, όπως μ' αντιπροσώπευε και με αξιοπρέπεια! Φυσικά, υπήρξαν και πολλά που με πίκραναν, με απογοήτευσαν, που δεν ήταν δίκαια, γιατί στο θέατρο, όπως και σ' άλλους χώρους, έχουν παρεισφρήσει πράγματα που δεν είναι της ουσίας, αλλά της μόδας. Από αυτό δεν γλιτώνουμε ποτέ. Όπως όμως γράφει ο Τσέχωφ, "το κακό έχει μια πολύ μεγάλη δύναμη να παρεισφρξει παντού, αλλά το καλό έχει μεγαλύτερη διάρκεια"**».

www.athensvoice.gr

Διαβάστε όλη τη συνέντευξη

Info «Ο Θείος Βάνιας» του Άντον Τσέχωφ, Δημοτικό Θέατρο Πειραιά. Έως τις 12/1/2025

Η σκηνοθεσία του έργου του Τσέχωφ ήταν πολύτιμη εμπειρία για μένα, κάτι που ήθελα να κάνω εδώ και πολλά χρόνια. Αυτό το έργο με συγκινεί βαθιά και επιθυμούσα να το διηγηθώ και σκηνοθετικά. Όλοι θεωρούμε τους εαυτούς μας πολύ τυχερούς που παίζουμε στο πανέμορφο Δημοτικό Θέατρο του Πειραιά.



«Συμπληγάδες γενεθλίων». Στο εξώφυλλο, το έργο «Μνήμη» του Δημήτρη Καταλειφού.



«Πίσω από τζάμια θολά». Στο εξώφυλλο, το έργο «Θολά τζάμια» του Δημήτρη Καταλειφού.



«Επί κλίνης κρεμάμενος»

ΜΕ ΤΗΝ ΠΕΝΝΥ ΚΑΙ ΤΗΝ ΚΑΛΛΙΑ γνωρίζομαστε χρόνια. Έχω παρακολουθήσει τις δουλειές τους ξεχωριστά (το πολυβραβευμένο «Δύσκολοι αποχαιρετισμοί: ο μπαμπάς μου» της Παναγιωτοπούλου· το εξίσου βραβευμένο «Δενδρίτες» και τον «Ήχο του ακάλυπτου» της Παπαδάκη) αλλά και μαζί («September», 2013), και συνειδητοποιώ πως, όσο περνάει ο καιρός, όχι απλώς εξελίσσονται και οι δύο ως αφηγήτριες, αλλά όλο και πιο πολύ ταιριάζει το αφηγηματικό όραμα της μιας στην κινηματογράφιση της άλλης· και το ανάποδο.

Χάρηκα λοιπόν όταν έμαθα πως η τελευταία τους ταινία, το «Wishbone» (όπως λέμε: Γιάντες), απέσπασε πρόσφατα στο Φεστιβάλ Θεσσαλονίκης το Βραβείο Κοινού Fischer Ελληνικής Ταινίας – «Μιχάλης Κακογιάννης» και το Βραβείο Πρωτοεμφανιζόμενου Ηθοποιού – Fos Award για την ψυχή της ταινίας στο πανί, τον υπέροχα εύθραυστο και δυνατό μαζί Γιάννη Καράμπαμπα. Είναι μια ταινία σκληρού κοινωνικού ρεαλισμού με τις απαραίτητες Παναγιωτοπουλικές πιτσιλιές ονείρου και μαγείας: η ιστορία ενός νεαρού σεκιουριτά σ' ένα δημόσιο νοσοκομείο, που –ερχόμενος αντιμέτωπος με τον ξαφνικό θάνατο του μεγάλου του αδερφού– αναγκάζεται ν' αναλάβει τη μικρή του ανιψιά αλλά και τα κληρονομούμενα χρέη. Για να βρει χρήματα να σώσει το σπίτι τους, θα μπλεχτεί μ' έναν τραυματιοφορέα που του τείνει μια πονηρή και παράνομη χείρα βοήθειας. Το τίμημα θα είναι μεγάλο. Αλλά μεγάλο θα είναι και το μεγαλείο της ανθρώπινης ψυχής του.

Το έργο βασίζεται στο διήγημα της Παπαδάκη «40 ημέρες» από τον βραβευμένο «Ήχο του Ακάλυπτου» (εκδ. Πόλις, 2010), αλλά κινηματογραφήθηκε 12 χρόνια μετά – με μεγάλες παρεμβάσεις στην πλοκή της ιστορίας. Γι' αυτά, και για πολλά άλλα, βρεθήκαμε να μιλάμε ένα Σάββατο που ο αέρας λυσοομανούσε έξω από το παράθυρο του σπιτιού της Πέννυς Παναγιωτοπούλου στη Λούτσα, σε ένα σκηνικό εξίσου κινηματογραφικό (όλα τα σπίτια της Παναγιωτοπούλου είναι κινηματογραφικά σκηνικά), με τη βοήθεια δύο σκυλιών –της Μπλου και του Μελιού– και του φαντομά-γάτου Λούντι. Τις αφήνω να μιλήσουν οι ίδιες για μια ταινία-κόσμημα, που μεταφέρει στον ελληνικό κινηματογράφο μια απόφρα σαιξπηρική τραγωδία: τις αλληπάλληλες μικροτραγωδίες που συσσωρεύονται και τσακίζουν, σαν παλιρροϊκό κύμα, τον κεντρικό πρωταγωνιστή, μετατρέποντάς τον σ' έναν εξάισιο ρομαντικό ήρωα.

Πέννυ Παναγιωτοπούλου: Την εποχή που καταθέσαμε τη σεναριακή πρόταση για το «Wishbone» δουλεύαμε ήδη πάνω σε μια άλλη ιστορία με φαντάσματα και νεκρούς –πάντα ήθελα να κάνω μια ταινία με φαντάσματα, μνήμες και νεκρούς–, την οποία όμως αφήσαμε στην άκρη, παρόλο που παρ' ολίγον να πάρει επιχορήγηση MEDIA. Όταν την έστειλα στον μέντορά μου, Γιαν Φλάισερ, με τον οποίο πάντα συζητώ τις ιδέες και τα σενάρια των ταινιών μου, ο Γιαν μού είπε ότι της έλειπε μια ιστορία με αρχή, μέση και τέλος. Αυτό με έριξε. Και τότε η Κάλια, ως αντίδραση σ' αυτό, άρχισε να διασκευάζει το διήγημά της «40 ημέρες». Μου έστειλε λίγες σελίδες· ήταν όλο διάλογο, ρυθμό· μου άρεσε πολύ και, εγώ που συνήθως είμαι όλο ενστάσεις, δεν είχα καμία διόρθωση να κάνω.

Κάλια Παπαδάκη: Ήταν το αποκορύφωμα της κρίσης τότε. Εγώ πάντα αγαπούσα αυτό το διήγημα από τον «Ήχο του Ακάλυπτου» έτσι κι αλλιώς, αλλά, αν σκεφτείς ότι πρόκειται για την ιστορία ενός ανθρώπου που προσπαθεί να τα φέρει βόλτα μέσα στην ένδεια, σε ένα σύστημα που καταρρέει τριγύρω του, ήρθε κάπως και «κούμπωσε» με την εποχή που γράφτηκε το σενάριο.

Κάλια Παπαδάκη, Πέννυ Παναγιωτοπούλου



Πέννυ ΠΑΝΑΓΙΩΤΟΠΟΥΛΟΥ – Κάλια ΠΑΠΑΔΑΚΗ WISHBONE

Μιλήσαμε με τις δημιουργούς του «Wishbone», Πέννυ Παναγιωτοπούλου και Κάλια Παπαδάκη, για τη νέα τους, βραβευμένη ταινία που ανοίγει το φεστιβάλ WIFT- GR στην Ταινιοθήκη αυτή την Πέμπτη, 28/11

Της ΚΡΥΣΤΑΛΛΗΣ ΓΛΥΝΙΑΔΑΚΗ



ΕΙΧΑ
ΣΥΝΔΕΘΕΙ
ΜΕ ΤΗΝ
ΨΥΧΗ
ΕΚΕΙΝΩΝ
ΤΩΝ ΠΟΛΥ-
ΚΑΤΟΙΚΙΩΝ
ΚΙ ΗΘΕΛΑ
ΝΑ ΒΑΛΩ ΤΗ
ΜΑΜΑ ΤΗΣ
ΜΙΚΡΗΣ ΕΚΕΙ.
ΚΙ ΟΤΑΝ
ΑΡΧΙΣΑΜΕ ΤΑ
ΓΥΡΙΣΜΑΤΑ,
ΒΡΗΚΑΜΕ
ΚΑΤΙ ΠΑΡΑ-
ΤΗΜΕΝΑ
ΠΑΙΧΝΙΔΙΑ,
ΣΑΝ ΑΠΟ
ΔΙΑΛΥΜΕΝΗ
ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑ,
ΚΙ ΗΤΑΝ ΛΕΣ
ΚΙ ΟΛΑ
ΗΡΘΑΝ ΚΙ
ΕΔΕΣΑΝ,
Η ΠΡΑΓΜΑΤΙ-
ΚΟΤΗΤΑ ΜΕ
ΤΟ ΣΕΝΑΡΙΟ
ΜΑΣ.



Το ταξίδι του ήρωα

ΚΠ: Σχετικά νωρίς στην ταινία υπάρχει ένα κοτόπουλο, με γιάντες· γίνεται μια ευχή. Κι αυτή «οδηγεί» τον πρωταγωνιστή να αναλαμβάνει ολοένα και περισσότερες ευθύνες, που δεν είναι και δικές του, και να καταφέρνει ολοένα και περισσότερα πράγματα που ούτε ο ίδιος δεν πίστευε ότι μπορεί να καταφέρει. Είναι, κατά κάποιον τρόπο, ένα ταξίδι ενηλικίωσης...

ΠΠ: ...από την αθωότητα και την παντελή καθημερινότητα, στην κατασκευή ενός ήρωα της διπλανής πόρτας.

ΚΠ: Μετά τον θάνατο του αδερφού, ο θείος πρέπει να αναλάβει τη μικρή του ανιψιά, παρόλο που δεν θέλει. Στον αντίποδα υπάρχει και ο χαρακτήρας της μητέρας –για να ισορροπήσει στη ζωή του και το ερωτικό κομμάτι: δεν είναι ένας άνθρωπος ξεκομμένος ή απαραίτητα μοναχικός. Είναι ένας άνθρωπος που βρίσκεται άξαφνα εκτός ισορροπίας και καλείται ν' αντεπεξέλθει.

ΠΠ: Η μεγαλύτερη διαφορά με το διήγημα της Κάλλιας είναι ότι εκεί ο πρωταγωνιστής ήταν ένας τσακισμένος συνταξιούχος που έψαχνε μια δεύτερη ευκαιρία. Ενώ εδώ πρόκειται για έναν όμορφο νέο, στην αρχή της ζωής του, κι ό,τι τσακίζεται μέσα του τσακίζεται για πρώτη φορά. Εμείς γι' αυτό ακριβώς θέλαμε να μιλήσουμε: για τους νέους ανθρώπους που βρίσκονται έξω από το βλέμμα των προνομιούχων τάξεων, που δεν είναι κατ' ανάγκη λούμπεν, αλλά είναι εκτός αξιακού συστήματος της ελληνικής κοινωνίας. Πρόκειται για την ιστορία ενός ανθρώπου που δεν έχει το όνειρο «να περάσει στην απέναντι όχθη», να γίνει κάτι, είναι όμως σ' ένα μεταίχμιο και ανά πάσα στιγμή μπορεί να πέσει ακόμα πιο χαμηλά. Εγώ συνδεόμουν πάντα περισσότερο με αυτούς τους ανθρώπους, παρά με τους πιο πλούσιους και τους πιο μορφωμένους.

ΚΠ: Αυτό είναι το μεγαλείο της γραφής και της τέχνης, ότι ζεις πολλές ζωές. Σου υπόσχεται κάτι και μετά σου το παίρνει, συνδυάζει τρυφερότητα και σκληράδα. Είναι μια ματιά σε έναν άλλο κόσμο, που θα μπορούσε να έχει υπάρξει.

Οι δυσκολίες της χρηματοδότησης και η τέχνη της σκηνοθεσίας

ΠΠ: Τα γυρίσματα άρχισαν μέσα στην πανδημία, πέντε χρόνια μετά την πρώτη γραφή του σεναρίου. Η χρηματοδότηση ταινιών στην Ελλάδα είναι δύσκολη: μέχρι να φτάσεις να έχεις ένα draft σεναρίου που μπορείς να διακινήσεις, παίρνει χρόνο κι απ' τη στιγμή που το διακινείς, οι πηγές χρηματοδότησης είναι πολύ συγκεκριμένες, είναι πολύ χρονοβόρο να τις εξασφαλίσεις και ο ανταγωνισμός είναι τεράστιος. Πρέπει να συγκεντρώσεις τα χρήματα και μετά να μπορέσεις να πεις ότι έχεις ένα συγκεκριμένο cash flow (που δεν έρχεται ποτέ στην ώρα του) κι αυτό ενέχει πολύ μεγάλες καθυστερήσεις. Πρέπει να έχεις πολύ μεγάλη υπομονή.

ΚΠ: Η μεγάλη δυσκολία είναι ότι γράφεις το 3ο, 4ο, 5ο draft κι η χρονική απόσταση από το γύρισμα είναι τόσο μεγάλη, που, όταν αρχίζει το σενάριο να παίρνει σάρκα και οστά, έχεις αλλάξει εσύ ο ίδιος ως άνθρωπος. Έχεις μετατοπιστεί.

ΠΠ: Εγώ, που μιλώ σαν σκηνοθέτιδα, ξέρω ότι δεν ακολουθώ πιστά το κείμενο. Οφείλω να είμαι πιστή μόνο σ' αυτό που είμαι, την

ώρα που φιλμάρω. Αφήνω τα πράγματα να συμβούν μπροστά μου –όπως γίνεται και στο ντοκιμαντέρ καμιά φορά– με αμέτρητους αυτοσχέδιασμούς. Την ώρα των γυρισμάτων γίνεται μια ανταλλαγή ανάμεσα σ' αυτό που κάνουν άνθρωποι που δεν είμαι εγώ –οι ηθοποιοί– και σ' αυτό που είμαι εγώ. Οφείλω να παρατηρώ τους ανθρώπους που ζωντανεύουν το κείμενο και, αν συμβεί κάτι συναισθηματικά, να το καταγράψω στην κάμερα. Και να το διατηρήσω αργότερα στο μοντάζ φυσικά, καθαρίζοντάς το απ' όλα τα περιττά.

Γιάννης Καράμπαμπας: βραβευμένος πρωταγωνιστής

ΠΠ: Ο Γιάννης μού άρεσε πάρα πολύ εξ αρχής: φυσιογνωμικά είναι άντρας παλαιάς κοπής ή έστω διαχρονικός, χωρίς να είναι ματσό όμως. Μπορούσα να δουλέψω μ' αυτή τη φυσιογνωμία, γιατί στην ταινία είναι πολύ τρυφερός, πολύ «θηλυκός». Μετά μου άρεσε η φωνή του, η άρθρωσή του, η κίνησή του. Επίσης δεν έχει ξαναπαίξει σε ταινία κι αυτό σήμαινε ότι κανείς δεν τον είχε ξαναδεί κι άρα δε θα τον συνέχεαν με κάτι άλλο.

Το σπίτι

ΚΠ: Καμιά φορά τα πράγματα συμβαίνουν λες κι υπάρχει λόγος. Γυρνούσαμε από τα Κύθηρα κι ήταν μεσημέρι, τέλος καλοκαιριού· και περνώντας από τη Νέα Πέραμο, είδαμε αυτές τις δύο τεράστιες, πολυώροφες πολυκατοικίες. Ήταν λες κι ο ήλιος έφευγε ακριβώς πάνω τους. Ούτε ρεπεράζ δεν είχαμε αρχίσει τότε και λέω στην Πέννυ: «Φαντάζεσαι να μένει εκεί η μητέρα της μικρής;»

ΠΠ: Από τότε με πήγανε σε 200 ίδιες εργατικές πολυκατοικίες στη Δραπετσώνα, που είναι και πιο κοντά, αλλά εμένα μού καρφώνονται οι χώροι στο μυαλό, προσαρμόζω το κείμενο στους χώρους που βρίσκω· είχα συνδεθεί με την ψυχή εκείνων των πολυκατοικιών κι ήθελα ναβάλω τη μαμά της μικρής εκεί. Σ' ένα συγκεκριμένο διαμέρισμα, μάλιστα, που το είχαμε διαλέξει λόγω της οικογενειακής ιστορίας του. Κι όταν αρχίσαμε τα γυρίσματα, βρήκαμε τριγύρω κάτι παρατημένα παιχνίδια, σαν από διαλυμένη οικογένεια, κι ήταν λες κι όλα ήρθαν κι έδεσαν, η πραγματικότητα με το σενάριό μας. Το έχω πολλή ανάγκη αυτό όταν γυρνάω κάτι: να αισθάνομαι ότι έχει συμβεί και πριν από μένα κάτι αντίστοιχο στον ίδιο χώρο.

Το ίδιο περίπου συνέβη με το σπίτι: το είδα ξαφνικά μπροστά μου, είναι κοντά στις πολυκατοικίες. Ήταν ένα εγκαταλειμμένο σπίτι, που όμως δεν ταίριαζε στις περιγραφές του σεναρίου. Πηδήξαμε όμως τα σίδερα και μπήκαμε μέσα και ξαφνικά βρέθηκα σ' αυτή τη σέρα που βλέπουμε και στην ταινία και ήξερα ότι αυτό ήταν το σπίτι. Μετά ήρθε μια σειρά συμπτώσεις που μας οδήγησαν στον ιδιοκτήτη, έναν υπέροχο άνθρωπο, φοβερά συγκροτημένο, μορφωμένο, τον αρχιτέκτονα Δημήτρη Μήλιο, που τότε πάλευε στο νοσοκομείο με τον καρκίνο. Όχι μόνο μας έδωσε το σπίτι, αλλά μας χάρισε και την απίστευτα συγκινητική οικογενειακή ιστορία του. Αρχίσαμε γυρίσματα και του στέλναμε φωτογραφίες κι ένιωθα, από τα μηνύματά του, πώς αυτός ο άνθρωπος ήταν λες και ξαναέβλεπε τον εαυτό του και τους γονείς του στο σπίτι να ξαναζωντανεύουν μες στους χώρους. Ένιωθε ότι, με την ταινία, οι νεκροί του θα ζουν για πάντα εκεί.

Κι έτσι του αφιέρωσα την ταινία, γιατί έφυγε όταν τελείωσαν τα γυρίσματα. Κι η αφιέρωση λέει: «Με τη βεβαιότητα ότι τίποτα δεν χάνεται».



PLANET OF

Του ΔΗΜΗΤΡΗ ΑΘΑΝΑΣΙΑΔΗ - Φωτό: EVAN MARAGKLOUDAKIS

ΔΙΑΣΧΙΖΟΥΜΕ ΤΗ ΛΕΩΦΟΡΟ ΜΕΣΟΓΕΙΩΝ για να βρεθούμε στα Few Studios, που έφτιαξαν οι **Planet Of Zeus**: ο χώρος ηχογραφήσεων, το προβάδικο, τα άτυπα γραφεία της δισκογραφικής εταιρείας Ihaveadrum records, το στέκι για το crew, η βάση της μπάντας. Στον δρόμο ακούμε τσίτα το φετινό τους άλμπουμ «*Afterlife*» και συζητάμε με τον φωτογράφο Πέτρο Νικόλτσο για το τι έχει να γίνει το Σάββατο 7 Δεκεμβρίου στο Floyd. Πέντε χρόνια πέρασαν από το τελευταίο τους άλμπουμ, πέντε κι από το τελευταίο headline show που έδωσαν στην πόλη. Είναι πολλά, όπως και τα ερωτήματα γύρω από το συγκρότημα. Οι Planet Of Zeus ακούγονται πιο απελευθερωμένοι πια, φέρουν μια διαφορετική ενέργεια, και τα νέα rock τραγούδια τους σε ρολάρουν κάθε φορά και περισσότερο. Ο μπασίστας **Γιάννης Βράζος** και ο ντράμερ **Σεραφείμ Γιαννακόπουλος** μάς υποδέχονται και πιάνουμε την κουβέντα για ώρες, ανάμεσα σε μουσικά όργανα, πακεταρισμένα βινύλια, πετάλια, καλώδια, καπνούς, μπαταρίες που φορτίζουν και μπίρες, σαν ένα jam λίγο πριν από τη συναυλία τους, λίγο πριν μπει το 2025, που θα τους βρει να γυρνούν τον κόσμο ξανά.

ΓΙΑΤΙ ΤΟ «AFTERLIFE» ΕΙΝΑΙ ΕΝΑ ΘΑΡΑΛΛΕΟ ΑΛΜΠΟΥΜ

«Ο δίσκος προέκυψε έπειτα από πολλά εμπόδια. Ξεκίνησε στην πανδημία –αμέσως μετά την περιπέτεια που αντιμετωπίσαμε στην ευρωπαϊκή μας περιοδεία με τους Kvelertak, όταν προσπαθούσαμε να επιστρέψουμε ενώ έκλειναν τα σύνορα όλες οι χώρες– και χτίστηκε σαν μια πολυκατοικία. Ένωθα πως μου έκοψαν τη φόρα να παίζω μουσική. Ήθελα να παίζω στην ένταση και στο mentality που έπαιζα στο tour, οπότε πήγα, αγόρασα μια κάρτα ήκου κι έστησα, κάτι το οποίο δεν είχα κάνει ποτέ στη ζωή μου – φαντάσου ότι παίζω μουσική τόσα χρόνια χωρίς ενισχυτή στο σπίτι. Το στούντιό μου για χρόνια ήταν η τουαλέτα μου: λόγω της μορφολογίας του χώρου ακούγεται καλύτερα και πιο δυνατά. Προσπάθησα να αποδομήσω μπάντες και δίσκους που γουστάρω και συνειδητοποίησα πως τα περισσότερα αγαπημένα μου άλμπουμ στηρίζονταν στις φωνές, στις φωνητικές γραμμές, και αυτές οδηγούσαν τις κιθάρες και κυρίως τα τύμπανα. Η αρχή για τον τίτλο του δίσκου βρίσκεται στο τραγούδι “Baptized In His Death”. Εκεί υπάρχει ένας στίχος του Μπάμπη που λέει “Preview of an afterlife”. Εμένα μου έριξε μπουνιά στα δόντια αυτή η φράση. Όλο αυτό που είχαμε ζήσει, πέραν του ότι ήταν κάτι οικουμενικό, ήταν και κάτι πιο προσωπικό που μπορεί να βίωνα εγώ, ότι κάπου η ζωή μου σταμάτησε στον Covid», εξηγεί ο Γιάννης.

Η ΔΙΑΦΩΝΙΑ ΠΟΥ ΟΔΗΓΗΣΕ ΣΤΑ ΝΕΑ ΤΡΑΓΟΥΔΙΑ

«Ήρθαμε εδώ στα τέλη του 2020. Μέχρι τότε είχαμε ένα στούντιο στην Κυψέλη, στην οδό Πόρου, που πια δεν μας χώραγε. Σε μια κατ’ εξοχήν riff based μπάντα –τα riff ήταν το όπλο μας–, ξαφνικά οδηγείσαι σε ένα concept αποδόμησης, σαν να λες “δεν θα έχει ούτε ένα riff”. Σ’ αυτό το άλμπουμ οι υπόλοιποι τρεις θέλανε ένα πολύ πιο στρωτό, να το πω γενικόλογα, punk rock παίξιμο, το οποίο 100% δεν είμαι εγώ, δεν είναι το δυνατό μου σημείο. Στην αρχή μου έβγαλε και θυμό, ένα “έχουν τρελαθεί αυτοί εδώ πέρα”. Ήταν το πρώτο άλμπουμ στο οποίο ένιωσα περισσότερο σαν ηθοποιός παρά σαν μουσικός. Αλλά, παρά το γεγονός ότι γίναμε κώλος σε πάρα πολλά κομμάτια της διαδικασίας, είπα, το θέλουν, το νιώθουν, ασχέτως αν εσένα δεν είναι η φωνή σου και δεν το πιάνεις. Αφού είναι να γίνει, τουλάχιστον υπηρέτησέ το σωστά, κάν’ το όσο καλύτερα μπορείς, ώστε έστω από τη μία μεριά να φτάσει τέρμα», εξομολογείται ο Σεραφείμ.

Η ΖΩΗ ΠΡΙΝ ΚΑΙ ΜΕΤΑ ΤΗΝ ΠΑΝΔΗΜΙΑ, Η ΖΩΗ ΠΡΙΝ ΚΑΙ ΜΕΤΑ ΤΗΝ ΠΑΤΡΟΤΗΤΑ

«Ο Σεραφείμ είναι ακλόνητος Ζωγραφιώτης, ο Στέλιος έμενε Εξάρχεια, τώρα μένει Ζωγράφου, ο Μπάμπης ακλόνητος επίσης στου Γουδή, εγώ μεγάλωσα στου Ζωγράφου, έμεινα δέκα χρόνια στα Εξάρχεια και τώρα μένω στην Κυψέλη. Η πανδημία άλλαξε τη ζωή μου εντελώς. Μέχρι τότε η δουλειά μου ήταν να βάζω μουσική σε μαγαζιά και να έχω την ελευθερία να μπορώ να παίζω μουσική, να περιοδεύω. Εκεί σταμάτησαν και τα δύο. Πήγα σε τηλεφωνικό κέντρο, εξυπηρέτηση πελατών, πωλήσεις, κάτι που έκανα και πιο παλιά και είχα ορκιστεί στον εαυτό μου να μην το ξανακάνω. Το ξανάκανα. Μετά δούλεψα μαζί με τον Στέλιο εκεί που δούλευε ήδη εκείνος. Πάλι τηλεφώνα, τεχνική υποστήριξη για τεχνολογική εταιρεία-κολοσσό. Να παίρνουν τηλεφώνω και να κλαίνε γιατί δεν πρόλαβαν να κάνουν προπαραγγελία το νέο i-Phone. Μετά κάβα. Μετά πήγα και δούλεψα σε ρεβιτόρος σεζόν στον πεθερό μου, στην Αγία Άννα στη Βόρεια Εύβοια... δηλαδή πολυτεχνίτης κι ερμησοπίτης κανονικά. Έγινα πατέρας το 2022», εκμυστηρεύεται ο Γιάννης.

Ο Σεραφείμ τον κοιτάζει, σκέφτεται, φυσάει τον καπνό και μπαίνει στην κουβέντα: «Την αλλαγή τη βιώσαμε απ’ έξω κι εμείς, ο Μπάμπης κι εγώ, σαν φίλοι τους, όταν ο Γιάννης και ο Στέλιος έκαναν παιδιά. Ξαφνικά μου φαινόταν σαν κάτι πολύ μεγάλο. Δηλαδή, έχεις ένα νεογέννητο και φεύγεις περιοδεία ένα μήνα; Το έβρισκα φοβερό σαν εξωτερικός παρατηρητής, και για τους ίδιους και για τις γυναίκες τους, και πολύ συχνά στο tour σκεφτόμουν: τώρα πώς το βιώνει αυτός; Πώς βιώνει ένας άνθρωπος –τώρα που μετράει τόσο πολύ ο χρόνος– το ότι α, η Αλίκη έσκασε ένα χαμόγελο που εκείνος δεν είδε, κατάλαβε. Είχα την ενσυναίσθηση, την ικανότητα τη συναισθηματική να σκεφτώ πώς μπορεί να το βίωναν. Και γι’ αυτό χαριτολογώντας τους έλεγα: “Αν ήξερα ότι θα είστε έτσι, θα σας είχα πάρει παιδιά από τα 20”. Υπήρξε μια ευθυγράμμιση και στον Πάννη και στον Στέλιο, που με έκανε να σηκώσω τα χέρια ψηλά, υπό την έννοια του ότι, κοίτα να δεις, οι άνθρωποι αλλάζουν, εξελίσσονται, το οποίο μπορεί να μην είναι κάτι σημαντικό, μπορεί να είναι στην “καλημέρα” που θα σου πει ο άλλος το πρωί. Αυτό μου διέλυσε το μυαλό: η φράση ότι μπορεί να έρθει ένα σκατουλάκι να σου ταρακουνήσει το κεφάλι ότι δεν είσαι το κέντρο του σύμπαντος εσύ».

ΜΑ ΤΟΝ ΔΙΑ, ΕΙΝΑΙ ΠΟΛΛΑ ΤΑ ΛΕΦΤΑ;

Η πρεμούρα των ανθρώπων να μάθουν αν μια μπάντα μπορεί να ζήσει από τη μουσική της και το τι σημαίνει αυτό δεν μένουν ασχολίαστα από τον Σεραφείμ: «Αυτοί που ζούνε από τη μουσική δεν έχουν την ανάγκη να το κοινοποιήσουν δημοσίως –είναι λίγο σαν να σου μιλάει ένας μαφιόζος για το πώς βιοπορίζεται–, οπότε κρατάμε μια μικρή πισινή. Είχαμε μια υπεροψία σαν πιτσιρίκια και σαν ονειροπόλοι ότι πάμε να το κάνουμε. Δεν είχαμε φανταστεί ποτέ ότι θα μιλούσαμε για κάτι τέτοιο, σίγουρα σαν τετράδα. Ταυτόχρονα όμως, μια τετράδα ανθρώπων πολύ διαφορετικών, πήρε μια κοινή απόφαση, η οποία μας οδήγησε και τους τέσσερις, σε προσωπικό επίπεδο, για πολλά χρόνια να είμαστε ουραγοί σε σχέση με το πώς εξελίσσονταν σε προσωπικό, οικονομικό, επαγγελματικό επίπεδο όλοι οι άνθρωποι της ηλικίας μας, αλλά τελικά άντεξε τόσο ώστε να βγει νικήτρια αυτή η ομάδα, κερδίζοντας μια πολύ μεγάλη ελευθερία, που τώρα λείπει απ’ όλους τους άλλους, οι οποίοι αναλογίζονται ίσως τα “όχι” που δεν είπαν ή οτιδήποτε άλλο. Αυτό έγινε με πάρα πολύ μεγάλο προσωπικό κόστος, ψυχικό και κυρίως οικονομικό. Δεν έχουμε πει ποτέ ψέματα, γιατί δεν το γουστάρουμε αυτό. Υπήρξαν 4-5 tours από τα οποία μπήκαμε πανηγυρικά μέσα, και γυρνούσαμε από 45 live κι έπρεπε την επόμενη μέρα να παίξει DJ ο Γιάννης τρέχοντας, γιατί ήμασταν μείον τρία - τέσσερα χιλιάρια ο καθένας».

ΠΟΣΗ ΑΘΗΝΑ ΕΧΕΙ ΤΟ ΝΕΟ ΑΛΜΠΟΥΜ ΤΩΝ PLANET OF ZEUS ΜΕΣΑ ΤΟΥ;

«Μπορεί να είναι και το πρώτο άλμπουμ που ο ήχος του δημιουργεί τόσο πολλές εικόνες. Όχι ότι δεν το είχαν αυτό και τα προηγούμενα, αλλά, αν με αφετηρία το “Loyal To The Pack” έρχεται η απόλυτη εσωστρέφεια και κλειστοφοβία του “Faith In Physics”, το “Afterlife” νιώθω ότι με βγάζει απ’ αυτή τη διαδικασία, και οι εικόνες που μου δημιουργεί από την Αθήνα είναι αυτό που νομίζω πως οι άνθρωποι της δικής μας γενιάς έχουν βιώσει σαν κέντρο της πόλης, με την εξέλιξη και την αλλαγή του. Δεν το είχα σκεφτεί ότι οι Planet είναι φαινόμενο της πόλης– δεν θα μπορούσε όμως να είχε βγει αυτή η μουσική από αλλού. Όσο αποτελεί προσωπική ανάμνηση η μουσική μας για το πού ήμουν, σαν ημερολόγιο, ταυτόχρονα αποτελεί κι ένα ημερολόγιο του τι έχει περάσει η πόλη μου τα τελευταία 20 χρόνια. Το βλέπω εκεί μέσα. Και η γενιά μου», παρατηρεί ο Σεραφείμ.

«ΜΕΧΡΙ ΠΟΥ ΘΑ ΦΤΑΣΕΙ Η ΜΑΤΣΙΛΑ ΣΟΥ;»

Ακούμε ζόρικες ιστορίες από τον δρόμο. «Έχουμε μία: Φεύγουμε από ένα live, είμαστε επτά άτομα, ok, δεν είμαστε άνθρωποι της βίας, αλλά, αν χρειαστεί, θα κάναμε κάτι. Βλέπουμε ότι το ξενοδοχείο είναι σχετικά κοντά στο venue –μπορεί να είναι και Βουδαπέστη, δεν θυμάμαι, κάποια τέτοια πόλη–, οπότε ξεκινάμε σαν караγκιοζάκια τουριστάκια με τα βαλιτσάκια μας, έχουμε και πάρκινγκ, είμαστε στο venue, και είναι αυτά τα κλασικά τα city centers που είναι λιθόστρωτα και κάνεις όλον αυτό τον θόρυβο με τα ροδάκια σου. Κι όπως περπατάμε, προφανώς μας ακούν όλοι ότι είμαστε Έλληνες –δεν είμαστε και οι πιο ήσυχοι σε ταμπεραμέντο ή ομιλία, ως μεσογειακός λαός– και είναι δυο τύποι τώρα, νταγκλαράδες –καταρχάς σ’ αυτές τις χώρες, επειδή όλοι έχουν αυτούς τους σβέρκους και είναι σχεδόν όλοι καραφλοί, σε πιάνει αυτό το να νομίζεις ότι είναι χούλιγκαν, νεοναζί, ενώ δεν είναι–, και είναι λοιπόν και οι δύο ντίρλα, σ’ ένα παρκάκι σαν την πλατεία Μαβίλη, και κατουράνε αυτά τα θηρία όπως θα κατουρούσα εγώ στα πέντε μου, που νόμιζα ότι πρέπει να κατεβάζω όλα τα βρακιά μου μέχρι τους αστραγάλους. Είναι έτσι οι δυο τους και κατουράνε, πάλλονται και λίγο, έχουν μια μικρή ταλάντωση απ’ το μεθύσι, και ταυτόχρονα μας τραμπουκίζουν κιόλας. Και δυο από εμάς αρχίζουν να κάνουν κάτι μαγκιές. Και λέω: “μαλάκες, για να σε τραμπουκίσει άνθρωπος που έχει τα βρακιά κατεβασμένα και κατουράει κιόλας, λογικά, ή θα πεταχτούν άλλοι εξήντα από πίσω ή αυτοί οι δύο θα μας κάνουν τουλούμι”. Και μετά γελάγαμε με όλη αυτή την ιστορία, αλλά μας είχε κάνει φοβερή εντύπωση. Και τα βρακιά κατεβασμένα και να μας τραμπουκίζουν; Μέχρι πού θα φτάσει η ματσίλα σου; Υπάρχουν και κάποια όρια! Έχουν γίνει τέτοια. Μας έχουν πετάξει έξω από πτήσεις, από ξενοδοχείο, έχουμε πάθει ό,τι βλάβη μπορείς να φανταστείς σε βαν, έχουμε βρεθεί σε ό,τι κωλοσυνεργείο μπορείς να φανταστείς για να σωθεί κάποιο live, κινδυνέψαμε με σκασμένο λάστιχο στον δρόμο για Τσεχία...»

Η ΕΙΚΑΣΤΙΚΗ ΠΑΡΕΜΒΑΣΗ ΤΟΥ MORGAN SORENSEN ΣΤΟ «AFTERLIFE»

Σαν ένας άλλος sci-fi αμφορέας, το εξώφυλλο που επέλεξαν ομόφωνα για πρώτη φορά οι Planet Of Zeus αντικατοπτρίζει την ουσία του δίσκου: «Το έργο ανήκει στον Morgan

Είμαστε
μια μπάντα
που
«διώχνει
πελάτες»

"ZEUTS"



Sorensen – See Machine το καλλιτεχνικό του. Η αλήθεια είναι ότι το είχε φιλοτεχνήσει πριν, και τον είχε βρει ο Μπάμπης, που είναι λίγο μαμούνι σ' αυτά. Είναι ο μόνος άνθρωπος από το γκρουπ που ξέρει να ζωγραφίζει καλά· όλοι οι άλλοι ούτε ευθεία γραμμή. Όταν είδα την τεχνοτροπία του, σκέφτηκα ότι ήταν σαν φτιαγμένο για εμάς», απαντά ο Γιάννης.

ΤΟ ROCK ΚΑΠΕΛΟ ΤΗΣ ΑΓΟΡΑΣ

«Κοίτα, την έχουμε ζήσει τη rock n' roll ζωή. Το τι ονομάζουμε εμείς μεταξύ μας Rock n' roll ζωή είναι κάτι πολύ άλλο. Τώρα χρησιμοποιώ τη στερεοτυπική έννοια για τη rock n' roll ζωή, η οποία είναι ένα καπελάκι που φόρεσε η αγορά σ' αυτό το κάποτε ρεύμα, όχι μόνο μουσικής, κοινωνικό ρεύμα. Υπήρξε η ό,τι πιο κοντινό σε απόπειρα πραγματικής κοινωνικής επανάστασης κάποτε, και γι' αυτό πνίγηκε σε χιλιάδες άλλα πράγματα και μετά έγινε αγο-

ρά. Σε επίπεδο mainstream, δεν συζητώ για τις μπάντες που το υπηρετούν. Από εκεί κι έπειτα έγινε μπίζνα, είναι αγορά», εξηγεί ο Σεραφείμ.

Η ΓΕΝΙΑ ΤΗΣ ΔΙΑΦΟΡΟΠΟΙΗΣΗΣ ΚΑΙ Η ΓΕΝΙΑ ΤΗΣ ΟΜΟΓΕΝΟΠΟΙΗΣΗΣ

«Δεν θα μπορούσαμε να την ψωνίσουμε. Ήταν κάπως ενάντια στην ίδια την εποχή, δεν ήταν προσωπικό. Είμαστε μέρος μιας γενιάς η οποία είχε την ανάγκη να διαφοροποιηθεί απ' αυτό που συνέβαινε. Τώρα, τα τελευταία χρόνια, η ανάγκη των πιο νέων παιδιών είναι να ανήκουν. Αυτά –ούτε το ένα σπουδαιότερο ούτε το άλλο– είναι σημεία των καιρών. Αλλά η δική μας γενιά μεγάλωσε προσπαθώντας να διαφοροποιηθεί απόλυτα απ' αυτό που την έπνιγε εδώ, στον τόπο της –το οποίο δεν ήταν απαραίτητα οι γονείς– ήταν κι οι συμμαθητές, ήταν πολλά...– και όχι να ανήκει, όχι

να ομογενοποιηθεί. Με αποτελέσματα καρικατουρίστικα, που τα έχουμε φτιάξει όλοι μαζί. Εμείς θέλουμε και τη γνώση να μοιραστούμε, δεν νιώθουμε ότι κάποιος θα μας φάει τη δουλίτσα. Θέλουμε να το μοιραστούμε όλο αυτό το πράγμα, δεν θέλουμε να είμαστε ένας διάττοντας αστέρας που έφτιαξε τη φασούλα του για εμάς και πίσω το χάος. Τώρα που έχουμε φτάσει εδώ που έχουμε φτάσει και έχουν πάει και τα πράγματα καλά, συνειδητοποιώ πόσο εντάξει θα ένιωθα σαν άνθρωπος ακόμα κι αν απλώς υπήρχαν μόνο οι αναμνήσεις και οι έξτρα ιστορίες απ' αυτό, κι ας μην είχε βγει τίποτα, ούτε οικονομικά... Αυτό που σκέφτομαι είναι ότι, αν είχα εγγόνι, πολύ κουλ παππούδες θα ήμασταν», λέει χαμογελώντας ο Σεραφείμ. Το χαμόγελο μεταδίδεται αστραπιαία σε όλους. Όπως θα συμβεί σε λίγες μέρες, μόλις ανέβουν στη σκηνή του Floyd. Δεν έχουμε ιδέα τι μας περιμένει, λένε, αυτή τη φορά. Θα το ανακαλύψουμε όμως μαζί τους. **A**

ΤΑ ΜΑ ΤΑ

«I came
out
of the
closet
καλλιτεχνικά»

Της ΜΑΡΙΑΣ-ΙΩΑΝΝΑΣ ΣΙΓΑΛΟΥ
Φωτό: ΤΑΣΟΣ ΑΝΕΣΤΗΣ

ΤΙ ΜΑΣ ΕΙΠΕ ΛΙΓΟ ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΚΥΚΛ



ΟΦΟΡΙΑ ΤΟΥ ΝΕΟΥ ΤΗΣ ΕΡ, «**THE VILLAIN**»



ΕΚΚΕΝΤΡΙΚΗ αλλά και εξαιρετικά συμπαθητική, ευγενική αλλά και επαγγελματίας, η **Τάμτα** είναι μια καλλιτέχνιδα που δεν αφήνει αδιάφορο όχι μόνο το κοινό, αλλά και όποιον τη συναντήσει από κοντά και μιλήσει μαζί της. Δεν το λέω τυχαία. Χαλαρή, χαμογελαστή, ήρθε στα γραφεία μας για το podcast «Εδώ υπάρχει Beef» με την Αθηνά Κλήμη και τον Άγγελο Κωνσταντούλια και μετά μας μίλησε για όλα: τις αλλαγές στο ρεπερτόριό της, την ελευθερία έκφρασης, την ανάγκη της να κάνει επιτέλους αυτό που της αρέσει υπολογίζοντας πρώτα εκείνη. Με πάνω από 20 χρόνια στη μουσική βιομηχανία, συνεχίζει να είναι ένα από τα μεγαλύτερα pop idols και να πρωτοπορεί, εξελίσσοντας τον εαυτό της και την τέχνη της, είτε αυτό αφορά τις statement εμφανίσεις της επί και εκτός σκηνής, είτε την έντονη ενέργειά της στο performance της. Με αμέτρητες επιτυχίες, συνεργασίες και ντουέτα στο ενεργητικό της και λίγο πριν την κυκλοφορία του νέου της EP, *«The Villain»*, το οποίο αποτυπώνει στο 100% τα θέλω της και σηματοδοτεί ένα δυνατό comeback, η Τάμτα, όπως μας εξομολογείται, βρίσκεται σε μια φάση αναζήτησης και επαναπροσδιορισμού, τόσο καλλιτεχνικά όσο και προσωπικά.

Τι σε έκανε να κάνεις αυτή την αλλαγή στο ρεπερτόριό σου; Το ήθελες εξαρχής;

Υποσυνείδητα ο κόσμος έβλεπε κάποια στοιχεία τού τι κάνω τώρα. Το ντύσιμό μου και το performance μου ήταν η προσπάθειά μου να ισορροπήσω το light pop ρεπερτόριό μου, που φυσικά αγαπούσα, με το κάτι πιο edgy, που είναι 100% ο εαυτός μου. Ίσως δεν ήταν συμβατά με αυτό που άκουγες, αλλά ήμουν εγώ. Λατρεύω ό,τι έχω κάνει, είναι η ιστορία μου. Όμως, είχα μεγάλη ανάγκη να ταΐσω την ψυχή μου με περισσότερη έκφραση, χωρίς να σκεφτώ τι θα πει ο κόσμος και τι του αρέσει. I came out of the closet καλλιτεχνικά. Ελευθερώθηκα. Αυτό δεν είναι κάτι νέο που μου προέκυψε. Πάντα εκεί ήταν, απλώς τώρα το έδειξα πιο εμφανώς και το είδατε κι εσείς. Για μένα μπορεί να είναι πολύ φυσικό, για κάποιον άλλον, τρίτο, που παρακολουθεί μπορεί να είναι «ξένο».

Σε φοβίζει που δεν πατάς πάνω σε εμπορικά βήματα; Αγχώνεσαι μήπως η απήχηση δεν είναι η ίδια;

Δεν με φοβίζει καθόλου. Δεν στεναχωριέμαι αν δεν κάνω 48 εκ. views, όπως το «Senorita». Ξέρω πολύ καλά ότι αυτά τα κομμάτια δεν είναι εμπορικά με την έννοια ότι θα παίξουν στο ελληνικό ραδιόφωνο. Ξέρω ότι το ελληνικό κοινό δεν είναι έτοιμο – εννοώ μαζικά. Εννοείται πως υπάρχει το κοινό που αντιλαμβάνεται τι κάνω. Από την άλλη, δεν είναι όλα για όλους. Πολλές φορές οι καλλιτέχνες εγκλωβιζόμαστε στο ότι πρέπει να μπορέσουμε να ζήσουμε από το επάγγελμά μας, κι όταν μπαίνει η επιβίωση στη μέση, τα θέλω πάνε λίγο πίσω – αυτό έπειτα από 20 χρόνια άλλαξε. Εγώ, λόγω της ιστορίας μου, έχω αναπτυγμένο το αίσθημα της επιβίωσης. Είχα στο μυαλό μου να θρέψω την οικογένειά μου από τα 15 που έγινα μαμά. Όταν έβγαλα το EP «Awake» (2020), ξεδίπλωσα πραγματικά το μέσα μου. Το παιδί μου για είχε μεγαλώσει και είχε σταθεί στα πόδια του, κι έτσι οι συνθήκες της ζωής μου μου επέτρεπαν να δοκιμάσω, να πειραματιστώ κι όπου βγει. Όμως πολύ συνειδητοποιημένα.

Έχεις κριθεί από τον κόσμο για τις επιλογές σου. Πώς το διαχειρίζεσαι;

Έχω κριθεί και κρίνομαι, αλλά ποιος δεν έχει κριθεί; Είμαι καλλιτέχνιδα και είναι απόλυτα λογικό. Μάλιστα, θεωρώ ότι θα ήταν πολύ άδικο να κάτσω να «κλάψω» για το πόσο με έχουν ενοχλήσει. Εντάξει, έχουν πει κακιές, αλλά στη ζυγαριά υπερτερούν τα καλά. Το τελευταίο σου album (2023) λέγεται «Identity Crisis». Το πέρασες, κι αν ναι, το ξεπέρασες; Η κρίση ταυτότητας είναι μια κατάσταση που περνάει πολλές κόσμος και είναι απόλυτα αποδεκτή. Από πάντα και για πάντα θα ψάχνουμε τον εαυτό μας. Ταυτίζομαι με τον τίτλο, αλλά περισσότερο αποτυπώνει τις σκέψεις του κόσμου «Πω πω, αυτή τι έπαθε τώρα!». Εγώ, όπως έχω δηλώσει πολλές φορές, είμαι τα πάντα. Ίσως δεν ακούγεται πολύ ωραία, αλλά είμαι τα πάντα από την άποψη ότι είμαι άνθρωπος. Είμαι σε μια προσπάθεια εξέλιξης – πράγμα που είναι και το παν στη ζωή, είτε καλλιτεχνικά είτε προσωπικά.

Ερχόμαστε στο σήμερα. Το νέο EP «The Villain» κυκλοφορεί στις 29/11. Περίγραφέ μας λίγο τη δημιουργική διαδικασία.

Αυτό το EP δημιουργήθηκε σε ένα camp, όπου μαζευτήκαμε η ομάδα του Identity Crisis TEO.x3, Ody Icon, Αναστάσιος Τσόρδας, Dan Kjellberg. Μείναμε όλοι μαζί για μία εβδομάδα. Γράφαμε και μπαίναμε στο στούντιο. Πρέπει να γράφτηκαν πάνω από 50 τραγούδια. Κάποια κρατήθηκαν, κάποια πετάχτηκαν, όπως ήταν λογικό. Πολλά πράγματα στικουρήκα βγήκαν από βιώματα που μοιραστήκαμε όλοι μαζί. Π.χ. σε ένα διάλειμμα έλεγα μια ιστορία, χωρίς να έχω στο μυαλό μου ότι θα χρησιμοποιηθεί. Την επόμενη μέρα ο Ody ήρθε με ένα τραγούδι με στίχους που σχετιζονταν με όσα είχα πει. Είναι πολύ σημαντικό που λειτουργούμε σαν ομάδα. Δεν χρειάζεται να εξηγήσω τι θέλω, το όραμά μου είναι κατανοητό. Αναμειγνύομαι και έχω λόγο για όλα όσα θεωρώ ότι κατέχω, χωρίς ωστόσο να είμαι συγκεντρωτική. Αφήνω τον καθένα να κάνει καλά τη δουλειά του, συμπληρώνοντας με την άποψή μου. Συμμετέχουν επίσης η Barbara Argyrou και η Vassilina.

Ο τίτλος απαντάει στον προηγούμενο τίτλο «Identity Crisis»;

Αφού καταλήξαμε στα τραγούδια, «ΧΑΙ5-V», «KHORUMI», «ANAKATA», «COPY, «BYE», «NAI», δεν υπήρχε κάποιος που θα μπορούσα να χρησιμοποιήσω ως τίτλο. Μόλις ξεκινήσαμε να κάνουμε το artwork του EP –γραφιστικά σύμβολα, σχεδιασμό εξωφύλλου κ.λπ., παίρνω στα χέρια μου ένα draft με τη λέξη «Villain» – ήταν για να εξηγήσουν μεταξύ τους το concept. Μόλις το είδα, είπα «αυτός είναι ο τίτλος!».

Γιατί σου έκανε κλικ; Νιώθεις αναπολογητικά «Villain»;

Αρχικά, ζούμε σε μια εποχή που βασιλεύουν οι Villains. Με το πρώτο άκουσμα παραπέμπει σε κάτι κακό, όμως εγώ δεν το πάω έτσι. Είναι όντα που έχουν αρχές, αυτοπεποίθηση, κανόνες, πολλές φορές είναι εναντίον των κοινωνικών επιταγών. Βρίσκω πολλά κοινά σημεία σ' εμένα.

Ίσως ακούγεται εγωιστικό, αλλά αυτή τη στιγμή δεν υπολογίζω τι περιμένει ο κόσμος από μένα, ούτε έχω σκοπό να μεταδώσω κάτι. Φυσικά, αν το καταφέρω, με χαροποιεί ιδιαίτερα, αλλά προτεραιότητά μου είναι να κάνω αυτό που θέλω αληθινά. Από αυτό μπορεί να παραδειγματιστεί και να εμπνευστεί ο κόσμος: ότι πειραματίζομαι και βγαίνω εκτός του comfort zone μου, χωρίς να με νοιάζουν τα σχόλια.

Ξεχωρίζεις κάποιο τραγούδι;

Είναι ένα τραγούδι βασισμένο στον παραδοσιακό γεωργιανό πολεμικό χορό Khorumi, που με συγκινεί πολύ. Έχει ιδιαίτερο ρυθμό, πεντάρι, και μουσική από το παραδοσιακό τύμπανο doli. Τα τελευταία χρόνια έχω αρχίσει και χρησιμοποιώ στοιχεία της πατρίδας μου. Άλλωστε είναι η χώρα που με γέννησε, με μεγάλωσε, μου έδωσε αρχές και όραμα. Μου λείπουν πράγματα από εκεί και προσπαθώ να τα φέρω νοσταλγικά στην τέχνη μου.

Τι είδους μουσική θα ακούσουμε στο νέο EP;

Από τον γεωργιανό πολεμικό χορό «KHORUMI» μέχρι το απελευθερωτικό «ANAKATA», το EP φέρνει κάτι μοναδικό στις μουσικές λίστες όλων μας. Το «The Villain», που αποτελεί επίσης την αρχή ενός μεγαλύτερου music project που θα ολοκληρωθεί το 2025, είναι σκληρά ηλεκτρονικός, πειραματικός ήχος. Δεν είναι ένα συγκεκριμένο είδος, πρέπει να βάλεις στην κατσαρόλα 5 διαφορετικά πράγματα για να εξηγήσεις. Ωστόσο, αν πρέπει να πω μία λέξη, παραμένει pop. Pop ήμουν και pop παραμένω, απλώς προχωράω μαζί με τον κόσμο και τη μουσική.

Αφού είπαμε τα της μουσικής, περνάμε στον χορό. Πώς θα κάνουμε τον κόσμο να ξαναχορέψει; Θα εμφανιστείς για δεύτερη χρονιά στο Smut στις 29/11, 20/12 και 27/12. Μήπως λοιπόν είναι το Smut το μέρος;

Στο Smut συμβαίνουν πολλά. Είναι ένα club στημένο στα βερολινέζικα πρότυπα – και ο ιδιοκτήτης του είναι από κει. Δεν επιτρέπονται φωτογραφίες και βίντεο και έχει αυστηρή πόρτα. Μόνο και μόνο που δεν βλέπεις όλο τον κόσμο με ένα κινητό στο χέρι είναι πολύ ωραίο και σπάνιο. Δεν σε κοιτάει η οθόνη αλλά τα βλέμματα. Είναι το καταλληλότερο μέρος για να αναδείξω αυτό που κάνω. Λέω μόνο δικά μου τραγούδια από το ξεκίνημά μου έως τώρα – ποτέ δεν είχα την ευκαιρία να το κάνω. Το πρώτο πρόγραμμα έχει έντονα στοιχεία παράστασης, θα πω τραγούδια από το «The Villain» –για πρώτη φορά– και από το «Identity Crisis» και στο δεύτερο μέρος θα γίνει μια αναδρομή, σκεφτείτε, θα φτάνω μέχρι το «Φταις». Όλα τα τραγούδια είναι live. Έχω ένα υπέροχο gang, όπως τους λέω, με μουσικούς και χορευτές, με αρχηγό τον Bill Roxeno, χορογράφο και creative director του project. Για την πρεμιέρα, 29/11, υπάρχει δημιουργικό άγχος, αλλά επειδή ξέρω πόσο ωραία περάσαμε πέρυσι, πάμε και φέτος, με κάποιες μικρές αλλαγές στο σκηνικό και με νέα ακούσματα. Θα υπάρχουν επίσης limited merch του «The Villain», που θα διατίθενται αποκλειστικά στο shop του Smut.

Τα looks σου είναι statement. Πολλοί θα μιλήσουν πρώτα για το εκκεντρικό ντύσιμό σου και μετά για τη μουσική σου. Ποια είναι η έμπνευσή σου;

Λένε ότι ντύνεσαι ανάλογα με τη διάθεσή σου. Εγώ πολλές φορές πρώτα ντύνομαι και μετά μπαίνω στον ρόλο του look. Η έμπνευσή μου ξεκινά από ένα μικρό λιθαράκι και το ένα γεννά το άλλο. Ακούω το τραγούδι ή έχω ένα concept και μπορεί να μου έρθει αμέσως ένα ντύσιμο στο μυαλό ή και το αντίθετο. Π.χ. τώρα ήθελα να κάνω πορτοκαλί μαλλιά, κι έτσι το νέο EP έχει πορτοκαλί χρώμα. Όλη την τρέλα μου προσπαθώ να τη χωρέσω στο Mad Walk και στο Mad Awards –στο φετινό Mad Walk, στις 2/12, θα δείτε δύο διαφορετικές Τάμτες. Μία με τη σχεδιάστρια Soraya Oronti, να τραγουδάει το «Dystopian» από το «Identity Crisis» και μία με τη Sailor's Melody το «ANAKATA» από το «The Villain». Ξέρω πολύ καλά ότι οι εικόνες που σερβίρω δεν είναι εύπεπτες – μπορεί κάποιος να θαυμάσει, αλλά όχι να ταυτιστεί. Στη ζωή μου όμως είμαι πολύ πιο απλή. Κι εγώ ένα τζιν και μια μπλούζα φοράω. Βέβαια, μπορεί αυτή η μπλούζα να έχει βάτες και το τζιν να είναι λίγο κάπως.

Κλείνουμε με το κεφάλαιο μητρότητα. Ήσουν νέα μαμά και επαγγελματίας. Πώς συνυπήρξε στους δύο ρόλους;

Φυσικά ήταν δύσκολο. Ξαφνικά βρέθηκα με ένα παιδί σε άλλη χώρα κι έγινα τραγουδίστρια. Σε όλο αυτό ήμουν πολύ μικρή, άσχετα αν το παιδί μου ήταν ήδη 8. Αλλά δεν έχω προλάβει να λειτουργήσω σαν μονάδα. Δεν ξέρω πώς είναι να παίρνεις ένα χαρτζιλίκι για να συντηρήσεις τον εαυτό σου. Εγώ πήγαινα χέρι χέρι με την Άννυ, αυτή ήταν η κανονικότητά μου. Σαν να γεννήθηκαν έτσι. Αυτούς τους δύο ρόλους δε θα τους είχα καταφέρει αν δεν ήταν εδώ η δική μου μαμά και δε με βοήθούσε με τη μικρή. Ήμουν η καλύτερη μαμά που θα μπορούσα να είμαι για την ηλικία των 23. Όπως όλοι οι γονείς, και εγώ έχω προφανώς τις τύψεις μου, αλλά προσπαθώ να τις αποβάλω, γιατί εμείς οι άνθρωποι κρίνουμε τον εαυτό μας πολύ αυστηρά. Και, ενώ με κρίνω, ταυτόχρονα με δικαιολογώ. Μέχρι στιγμής φαίνεται ότι καλά τα πήγαμε. Είμαι πάρα πολύ περήφανη μαμά!

Αυτή λοιπόν είναι η Τάμτα. Μια καλλιτέχνιδα που πίσω από την εικόνα της popstar δεν περιορίζεται στα στενά όρια της μουσικής βιομηχανίας, αλλά αντιθέτως αναπτύσσει μια πορεία ούσα όσο το δυνατόν πιο αυθεντική και ειλικρινής προς τον εαυτό της και το κοινό της. **A**



Το «The Villain» κυκλοφορεί στα ψηφιακά καταστήματα από τη Minos EMI, a Universal Music Company. *Ευχαριστούμε πολύ το Paradise Tattoo για τη φιλοξενία.*

ΑΦΙΕΡΩΜΑ

TASTE

VOICE

Πού και τι τρώει η Αθήνα σήμερα

Επιμέλεια: **ΝΕΝΕΛΑ ΓΕΩΡΓΕΛΕ**

Συνεργάστηκαν: ΧΑΡΑ ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΠΟΥΛΟΥ, ΚΑΤΕΡΙΝΑ ΒΝΑΤΣΙΟΥ, ΚΑΤΕΡΙΝΑ ΚΑΜΠΟΣΟΥ,
ΜΑΡΓΑΡΙΤΑ ΚΑΤΩΜΕΡΗ, ΕΛΕΝΑ ΝΤΑΚΟΥΛΑ, ΕΛΕΝΗ ΨΥΧΟΥΛΗ

Φωτό: ΒΑΓΓΕΛΗΣ ΤΑΤΣΗΣ, ΝΙΚΗΤΑΣ ΚΑΚΑΚΗΣ





ΤΙ ΘΑ ΦΑΜΕ ΦΕΤΟ

ΟΙ ΝΕΕΣ ΤΑΣΕΙΣ ΠΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΥΟΥΝ ΜΙΑ ΚΑΙΝΟΥΡΓΙΑ

Κρέας,
ο μεγάλος
νικητής

Ο βιγκανισμός διακριτικά υποχωρεί παγκοσμίως και ο νέος καλοφαγάς ανενδοίαστα επανέρχεται με πάθος στην αρχέγονη απόλαυση μιας νέας κρεοφαγίας. Η οποία όμως, στις μέρες μας, δεν είναι ανέμελη, ανησυχεί για τον πλανήτη, τις εκπομπές μεθανίου, την εντατική κτηνοτροφία. Το «νέο» κρέας προέρχεται από μικρές φάρμες, παλιές τοπικές ράτσες και φυσικά πρωταγωνιστεί στα μενού όλων σχεδόν των καινούργιων αφίξεων της πόλης μας. Η λέξη «κοπές», με ό,τι αυτό σημαίνει ή συνεπάγεται ή υπονοεί, είναι η λέξη πρωταγωνίστρια της σεζόν. Κάθε εστιατόριο της προκοπής και της διαφορετικότητας, οφείλει μια σαρκοφάγο παράγραφο στο μενού του, με κρέας ψαγμένο από τις φάρμες του Αρ-

κανσο και της Νέας Γουινέας μέχρι την πιο κρυμμένη στάνη της ορεινής Ναυπακτίας. Ελληνικές μοσχίδες, προβατίνες, ζυγούρια, κατσίκια, κρι κριά, ουρές, σιδηρόδρομοι, αράχνες, μεδούλια και κόκαλα, κόντρα και σπαλομπριζόλες, μαύροι και όλων των χρωμάτων χοίροι με καταγωγή, βοδινό διάφραγμα και κατσικίσιος σβέρκος, σπάνιες ράτσες από μοσχάρια, κατσίκες και πρόβατα, η ανατομία των ζώων μάς αποκαλύπτει καινούργια κομμάτια με σπάνια νοστιμιά – το 'ξερες εσύ ότι στο εσωτερικό του κατσικομπουτιού κρύβεται ένα μικρό φιλετόνι-λουκούμι που απλώς το περνάς δυο λεπτά από τη φωτιά; Καπνιστήρια, τεπανγιάκια, ρομπάτες και γιανωνέζικες ψισταριές μάς



ΟΣ ΤΟΝ ΧΕΙΜΩΝΑ;

ΚΑΙ ΟΛΟΦΡΕΣΚΗ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗ ΣΚΗΝΗ **Της ΕΛΕΝΗΣ ΨΥΧΟΥΛΗ**

δίνουν νέα άποψη για το παϊδάκι και το κοντοσούβλι, μαζί τους κοπάδια οι κόκορες, ενίοτε και φραγκόκοτες και πιτσούνια που ακολουθούν το βαρύ πυροβολικό του «χοντρού», όπως αποκαλεί η περιφέρεια τα aged αιγοπρόβατα, των οποίων μάλιστα η τιμή έχει φτάσει από το ναδίρ στο απλησίαστο. Στο τραπέζι της παγκοσμιοποίησης, οι ιδιες σούβλες αγκαλιάζουν σιτεμένες Ευρωπαϊές αγελάδες (old dairy cows), γιαπωνέζικα και αυστραλιανά kobe και wagyu μεταμορφώνονται σε γύρο, tataki και προσούτο, dry aged tomahawks, hanger steaks, briskets, black angus, prime ribs, flanks, flaps, t-bones, bavettes και strip loins από τα εκλεκτότερα ζωντανά του πλανήτη, παλαιώνουν, σιτεύουν και ψήνονται όπως τους αρμόζει, σε

μία νέα, σοφιστική τσίκνα που επιπροσθέτως επιλέγει και εκλεπτυσμένες συνοδούς: τσιμιτσούρι από άγρια χόρτα (**Τίφφανυς**, Θεσσαλονίκη), πουρέ αγκινάρας (**Fine Mess**), πουρέ με τρούφα (**Brutus**), σπαράγγια με μαντζουράνα και γαλλίδες rommes frites (**Lolita**), μπαζλαμά εκ Τουρκίας (**Αθηναϊκή Ταράτσα**) ή καραμελωμένο πουρέ μανιταριών (**Chalet**). Αν ονειρεύεσαι ένα ζουμερό στέικ, δεν ξέρεις πια κατά πού να κάνεις. Μια ιδέα να σου δώσω, να βάλεις εσύ το pin στον χάρτη: φρετινό χοτ **Manari** διά χειρός Βεζενέ, που έγινε big hit με την πρώτη καλημέρα, κοσμική ψησταριά **Ox**, **Chalet**, **Maison Collette**, **Fine Mess**, **Steak Alive**, **Birdman**, **Brutus**, **Beef Bar**, **Γίδι**, **Vezene**, **Base Grill**, **Τηλέμαχος** και όχι μόνον!


TASTE
VOICE

‘Όλη η Ελλάδα στα μενού της πόλης

Τα παλιότερα χρόνια, ο σεφ την πρώτη του ύλη την ψώνιζε αβάδιστα από συγκεκριμένους μαζικούς προμηθευτές που του την έφερναν τσιφ στον πάγκο του. Ο τωρινός ελληνοκεντρισμός, όμως, έχει άλλες απαιτήσεις. Να φάξεις το καλύτερο σε όλη την επικράτεια, να αποκτήσεις σχέσεις και φιλίες με παραγωγούς και τροφοσυλλέκτες, να τρέχεις στα πρακτορεία για να παραλάβεις το κατσίκι από την Αμοργό, το ανεβατό από τα Γρεβενά και τον καβουρμά από τα Πομακοχώρια. Η βιώσιμη γαστρονομία μεταφράζεται σε γνώση, ενημέρωση για το τι παράγει και το τελευταίο κορφοβούνι, επαγρύπνηση να παρακολουθείς την εποικιότητα. Και κάπως έτσι, ποτέ πριν δεν διαβάσαμε τόση Ελλάδα στα μενού της πόλης: τυράκι Τήνου, πεκορίνο Αμφιλοχίας, γαλομυζήθρα, καρίκι, αρσενικό Νάξου και Σαν Μιχάλη Σύρου, ξίγαθο, φέτα Αρκαδίας, γαλοτύρι βοιωτικό, αρχοντοτύρι από το Πωγώνι, ξινotyύρι της Ίου, τυρομάλαμα και γραβιέρες που ωριμάζουν σε σπηλιές και μαδάρες, εκεί που το αθηνναϊκό εστιατόριο δεν ήξερε άλλο από τη φέτα, άντε και καμιά κρητική γραβιέρα. Τραχανάδες, στριφτούδια, λούζες, άγρια αγκιναράκια, ασκορδουλάκοι και ασκολίμπροι, άγρια χόρτα και όσπρια με ονομασία προέλευσης, παστά και ψαράκια που φτάνουν απευθείας από το νησί, η πόλη μεταμορφώνεται σε χάρτη της Ελλάδας και για πρώτη φορά το εστιατόριο μας εκπαιδεύει δείχνοντας τον ρουστίκ δρόμο που δεν βρίσκεις να ψωνίσεις στο σούπερ μάρκετ της γειτονιάς σου, ανάβει τον ξυλόφουρνο και ψήνει στις φωτιές των πανηγυριών, επιστρέφοντας στην πιο παλιά παράδοση για να αρθρώσει μια ολόφρεσκη γαστρονομική διάλεκτο.

Γάστρο+, η ελληνική παράδοση με σύγχρονη ματιά

Για σένα, τον παραδοσιακό τύπο που τις πολλές αλλαγές στο πιάτο σου δεν τις καλοβλέπεις, υπάρχει και η γαστροταβέρνα, ο γαστρο-καφενές, το γαστρο-μπιστρό. Όπου όλα αυτά είναι ταβέρνες, παμπ και καφενεία με το «γάστρο» να υπονοεί μια ελαφριά αύρα νεοτερισμού, που ενίοτε μπορεί να αφορά απλώς και μόνο το σκεύος του σερβιρίσματος. Όπως λέμε καγιανάς σε γιαπωνέζικο κεραμικό μπολάκι, γιουβέτσι σε μαροκινή ταζίν ή μαρίδα σε βικτωριανή, ροκοκό πορσελάνη. Τα διαφορετικά γαστροκάτι, μαγειρεύουν ελληνικά, αλλά όχι και καθιερωμένα. Αντί για έναν πολυπαιγμένο μουσακά, θα προτιμήσουν να ξεφυλλίσουν τα κιτρινωμένα, ξεχασμένα κιτάπια της γιαγιάς και της κάθε τοπικής κουζίνας, να σου ξετρυπώσουν κατιτίς το πιο πρωτότυπο και να σου το μαγειρέψουν με μια λίγο πιο μοντέρνα τεχνική, η οποία ιδιαίτερος αγαπά τις ζυμώσεις και τις χαντ-μείντ πίκλες – αυτές που παλιά τις λέγαμε τουρσιά. Η γαστρο-κ.λπ. λογική θα σου σερβίρει βλίτα βραστά αλλά με βινεγκρέτ ψητής ντομάτας, σκορδοστούμπι και τουλουμοτύρι (Pivni), θα προσθέσει ένα καπνιστό σκουμπρί στο ντοματόρουζο (Koutsou & Co), θα σου κόψει μια ντομάτα τριαντάφυλλο και θα τη σετάρει με τουρσιά φερμένα από τον Βόσπορο (Μουσουλπού) ή απλά θα σου μαγειρέψει θεϊκά γεμιστά-τελεία (Η Ταβέρνα των Φίλων). Επίσης, με όλο την τοπική ύλη που έρχεται από το χωριό, από ψαγμένες φάρμες, μακρινά τυροκομεία και τη λαϊκή της γειτονιάς, μπορεί να σου φτιάξει κάτι ελληνικότατο, μια συνταγή αχατογράφητη, όπως το γοφάρι με αντζούρι, αγγούρι τσάγαλο και γλυστρίδα στο Φίτα ή να αλλάξει τα φώτα μιας κλασικής συνταγής και να κρατήσει μόνο το όνομά της, όπως το κοντοσούβλι με μανιτάρια και τηγανητή γλυκοπατάτα στο Αφαία, ή να σου αρτύσει απλά με ένα γιαπωνέζικο λαδολέμονο τα βραστά (αλ ντέντε, εννοείται) αρμυρίκια (Dopios). Από την πλευρά του ο master chef Πάνος Ιωαννίδης μας δίνει στο Cinapos τη δική του εκδοχή για τον ελληνικό μεζέ, με αρνάκι στη γάστρα, αλλά και μύδια αχνιστά με σουτζούκι.

Το φρικασέ δεν είναι αυτό που φαντάζεσαι

Και ενώ για αιώνες ξενοκοιτάγαμε και το φαγητό της γιαγιάς μας δεν το είχαμε σε μεγάλη υπόληψη, μια νέα γενιά μαγείρων προκύπτει σφοδρά ελληνοκεντρική, η Ελλάδα μπαίνει στη σέντρα μαζί με όλη της την παράδοση και καθείς τη διαχειρίζεται ανάλογα με τη φαντασία του, τις καταβολές και τις τεχνικές που έχει διδαχθεί. Πλέον, τρώμε παντού Ελλάδα, αλλά όχι εκείνη της παλιάς πατριδογνωσίας, τη νοσταλγική. Θα δεις στο μενού «χωριάτικη», αλλά μην ακονίζεις την όρεξή σου και, κυρίως, μην κάνεις εικόνα πριν τη δεις ζωντανή στο τραπέζι σου. Γιατί αυτή η «χωριάτικη» μπορεί να είναι μια ολόκληρη ντομάτα με εσώκλειστα τα ψιλοκομμένα λοιπά λαχανικά πάνω σε μια κρέμα από φέτα, με πούδρα από κρητικό παξιμάδι (Ateno). Όπως και τα ντολμαδάκια μπορεί να είναι κιμάς από προβατίνα τυλιγμένος σε κολοκύθι, με τριμμένο μαριναρισμένο α λα ασιατικά κολοκυθάκι (Rawbata), το τηγαντό κολοκυθάκι μια έργο τέχνης τεμπούρα από κολοκυθανθό (Cooksoovaya), κι αν ορέχτηκες κόκορα κρασάτο, μπορεί να σου προκύψει μια ολόκληρη παράγραφος με το σιγομαγειρεμένο στήθος του περασμένο, με μαύρο ψωμί σε κλαδί ελιάς και το μπουτάκι σε οον σάλτσα παλαιωμένου λευκού κρασιού με μανιτάρια (Nyn Esti). Κοκκινιστά κεφτεδάκια και φρικασέ αποδομούνται και ξανακτίζονται εκ θεμελίων, φιλοδοξώντας πάντα να σου ξυπνήσουν –σε διαφορετικό όνειρο– μνήμες από τη θεία Ευθαλία στο χωριό του μπαμπά.

Το γκουρμέ του δρόμου

Οι σεφ, ήλκει, ακόμη και αυτοί που σου μαγειρεύουν στρείδια με αφρό σαμπάνιας και φλέικς από φύλλα χρυσού, μετά τη βάρδια τους, χορταίνουν με το πιο ακραίο street food. Κοινός τόπος που μας τον έκανε ευρύτερα γνωστό ο Antony Bourdain με τις «βρόμικες» περιπλανήσεις του στους δρόμους του πλανήτη. Και οι δικοί μας με σουβλάκι και μπέργκερ κλείνουν τη μέρα τους, οπότε αρκετοί από αυτούς είχαν να μας δώσουν και τη δική του εκδοχή για το street της καρδιάς του, καθένas ανάλογα με τα γούστα, τις τεχνικές και τις επιρροές του. Μαγειρες με καριέρα βαρβάτη και πολλή υποσχόμενη φιντάνια, σκύβουν επιτέλους στην ταπεινή πλευρά της πείνας μας και της αποδίδουν την αξιοπρέπεια που της αξίζει. Με πρωτοπόρους τους αδελφούς Λιάκου και το Hoosut, που πρωτοέβαλε την προβατίνα σε τυλιχτό, ο Χριστόφορος Πέσκιας μάς βάζει φωτιά με την Κάψα του – σουβλάκι και γύρος που ψήνεται σε ειδικό γκριλ και σάλτσες που τιμούν το όνομα του μαγαζιού. Το αστέρι Μισελέν δίδυμο Παπαζαχαρίας-Φέσκος φτιάχνει το πιο περίτεχνο μπέργκερ μόνο από black angus στο 4 Hands, ο Μιχάλης Βραχλιώτης στο Caprus κλείνει σε ψωμάκι σιγοψημένα προσούτα προβατίνας, παστράμια και πορκέτες, η Feyruz εφευρίσκει το βίγκαν πείνιρλί με ζύμη ολικής, ο Νίκος Καραθάνος στο Ateno κλείνει τα σπιτικά αλλαντικά σε ένα ιδιαίτερο χειροποίητο ψωμάκι, τα παντεύει με λάδι αγριελιάς, ντομάτες κονφί και ιδιαίτερα ελληνικά τυριά, ο Πέτρος Ρηγάκης στην ολοκαίνουργια Ringo kalamaki pub στου Ψυρρή σερβίρει καλαμάκια με κρέατα που έρχονται από φάρμα της Μάνης και τα σετάρει με ταμπουλέ κουνουπιδιού. Ο Χρήστος Τάχιας στο Talking Breads ισορροπεί ανάμεσα στην Αμερική και στην Ασία το δικό του μπέργκερ με τη διαφορετική διαστρωμάτωση για πιο μπουκιά και συχώριο δαγκωνιές και –επιτέλους– βάζει σε σάντουιτς ένα αρνάκι της σούβλας. Το σεφίστικο street είναι ο πιο νόστιμος λόγος για να σερφάρεις χαλαρά στις γειτονιές της πρωτεύουσας.

Το πάρτι μετακόμισε στα wine bars

Η καινούργια μετα-χίστερ γενιά, κάπου ανάμεσα στα 25 και 35 something, την εποχή που τα μεγάλα κλαμπς έχουν πεθάνει, το γλεντάει σχόλες αλλά και καθημερινές, στριμωγμένη με ένα ποτήρι στο χέρι και στο όρθιο στα wine bars που ξεφυτρώνουν αθρόα στις γειτονιές της πόλης, στους 7 Μάρτυρες, στο Wine is fine, στο Oinoscent, στο Psyche, την Tavinν, το Bobo, το Gamay, τον Φελλό, σταθερά στο Heteroclitto και έπονται και νέες αφίξεις – άνοιξε άραγε και το καινούργιο στη γειτονιά της Κυψέλης; Ο νέος μεζές ταιριάζει το μισό και το φύκι νόρι με τον μαρινάτο γαύρο, θυμάται τα γαλλικά αυγά με μαγιονέζα και το πατέ του γαλλικού μπιστρό και δημιουργεί γκουρμεδιές με βάση τα τοπικά προϊόντα, κουνουπίδι καψαλιστό με φουντούκι και βλίτα με τσορίθο, τα οποία προϊόντα θα σου σερβίρει απόφια σε πλατό αλλαντικών και τυριών, παρέα με τους διεθνείς εκλεκτούς συγγενείς τους. Τελευταίος σταθμός το ολόφρεσκο Στου Λου, που συνδυάζει τον παγκόσμιο αμπελώνα με δημιουργική γουρνοπούλα, φρικασέ και μουσταλευριά. Ο νέος οινόφιλος αντιμετωπίζει το κρασί χαλαρά και όχι με το σπικωμένο φρύδι του παλιού ειδήμονα, και από τον παγκόσμιο αμπελώνα θα προτιμήσει τα φυσικά κρασιά, που ταιριάζουν στο λάιφ στάιλ του, το οποίο αντιμετωπίζει ως θρησκεία το μηδενικό αποτύπωμα, το no waste, κάθε λογής φυσικότητα και ό,τι δεν απειλεί το μέλλον του πλανήτη.

Η Ιταλία ανεβάζει ντεσιμπέλ

Επιβεβαιώνοντας μια γενικότερη ανάγκη του κοινού –και των σεφ μας– για υδατάνθρακα, ζυμαρία ωρίμανσης, φαγητό κόμφορτ και της παρηγοριάς, οικείο, από κείνα που σου ζεσταίνουν την ψυχή τις δύσκολες μέρες. Η καινούργια Ιταλία, όμως, δεν σου σερβίρει πλέον το παλιό, το κλασικό, το πολυφορεμένο, πίτσα μαργαρίτα, σπαγγέτι με βασιλικό. Οι νέες προσπάθειες προκύπτουν ανανεωτικές και δημιουργικές, ενίοτε μονοθεματικές και άλλοτε συστήνουν μια τοπική κουζίνα της γειτόνισσας χώρας που αγνοούσαμε. Στο Tartufo θα δοκιμάσεις μια δημιουργική, ιταλική άποψη για το ψάρι και τα θαλασσινά, το Napul’e στο κέντρο είναι ένα στέκι αφιερωμένο στη βέρα ιταλιάνα focaccia, το ίδιο και το Zyme στον Πειραιά, με τον Γιώργο Ιωάννου να μαγεύει αυτοπροσώπως και καθημερινά τα ζυμαρία που μεταμορφώνονται σε λαχταριστά σάντουιτς, με focacchia, πεινιρλί και panzerotti, ενώ η Ελένη Σαράντη (Lost Athens) μας υπόσχεται διπλά, πίτσα αλλά και ιταλικούς μεζέδες σε δυο καινούργια ανοίγματα-μεσοτοιχία, την Osteria Mamma και το Armando, που αναμένονται από μέρα σε μέρα. Η Valtezziana 2.0, μόλις άνοιξε ξανά στα Εξάρχεια, έχει από πίσω της το team του λαοφιλή Black Salami και δίνει μεγάλη σημασία στα ζυμαρία και τη σωστή κυψέλωση, ενώ φέρνει τα βιολογικά της άλευρα από φημισμένους μύλους στο Τορίνο.



Οι χαμένοι

*Με ανακούφιση σχεδόν, διαπίστωσα από το μενού των νέων αφίξεων πως χαρακτηριστικά **απουσιάζει η Ασία**, η οποία δυο τρεις σεζόν πριν σχεδόν μονοπωλούσε τα τρεντς. Ramen, bao bans, dim sum, gyozas, wagyu, sriracha, pad graao, pho, edamame, kimchi, momos, pad thai, udon mami και tempura, η γεύση μας εθίστηκε σε ζένες γλιώσσες. Τις αγαπώ, αλλά κάπως σαν να μπούχτισα...

***Το ψάρι**. Που φέτος δεν φαίνεται να βγήκε στη στεριά. Με τρεις μόνο αφίξεις την περασμένη σεζόν, έναν **Αστακό**, έναν νέο **Παναϊωάννου** και μια **Casta Diva**, δεν μπορείς να πεις ότι πήχαμε και στο ιώδιο. Η φετινή σεζόν δεν μυρίζει καθόλου θάλασσα, εκτός βέβαια από το **Ιώδιο** του ντουέτου Χάρη Σπύρου-Γεωργιάνας Χειλιαδάκη, που μόλις άνοιξε στο Κολωναکی σερβίροντας μαυλιστικούς μεζέδες όπως αυγοτάραχο με πλευκή σκοκοδάτα, αλλά και στρείδια και αχινοούς και θεική ψαρόσουπα και μεγάλο ψάρι στη σχάρα. Με άλλα λόγια, η χώρα μας μπορεί να βρέχεται από θάλασσα, αλλά η νέα μαγειρική δημιουργικότητα δεν μοιάζει να φλέγεται από ενδιαφέρον για το πώς αλλιώς μπορεί να μας εμφανίσει μια σπετσιώτα, έναν τηγαντό γαύρο ή έναν κοιλίο στη σχάρα.

*Και το **fine dining** δεν αισθάνεται πολύ καλά τώρα τελευταία στα χωρικά μας ύδατα. Το κοινό φαίνεται να προτιμά τη χαλαρότητα του γαστροκαφενέ ή του funky wine bar, που μαγειρεύουν κάτι το ευφάνταστο και το καινούργιο, αυτό το τόσο-όσο αποζητά το κοινό αίσθημα, σε πιο χορταστικές μερίδες και σε τιμές φιλικότερες προς έναν βασικό μισθό. Η κουζίνα sur mesure αρχίζει να χάνει έδαφος και οι σεφ που την έχουν υπηρετήσει φαίνεται να κατευθύνονται προς μια οικονομικότερη εκδοχή της τέχνης τους, με ανοίγματα συμπεριληπτικά προς το ευρύτερο κοινό. **A**

Rock 'n' Roll

Σάββατο στο Rock 'n' Roll

Τρυπώσαμε στην κουζίνα του πιο hot αθηναϊκού μαγαζιού και ανακρίναμε τον σεφ Άνταμ Κοντοβά

Της ΚΑΤΕΡΙΝΑΣ ΒΝΑΤΣΙΟΥ

Μεσημέρι Σαββάτου και ήδη στη σάλα του Rock 'n' Roll δεν πέφτει καρφίτσα. Μπροστά στην ξύλινη μπάρκο ντοστέκομαι. Θυμάμαι μια νύφη που ανέβηκε ξυπόλητη πάνω της, φορώντας ακόμη το νυφικό, να χορεύει ευτυχισμένη. Ποιος από εμάς δεν έχει ακούσει (ή και ζήσει...) ιστορίες που μόνο εδώ θα μπορούσαν να συμβούν; Ανεβαίνω στον πάνω όροφο (αν είχε στόμα να μιλήσει αυτή η σκάλα!) για να έχω καλύτερη εποπτεία του χώρου. Παντού βλέπω παρέες (αγόρια στα πρώτα τους -άντα, άλλα αρκετά μεγαλύτερα, φίλες, ζευγαράκια,) που τρώνε με όρεξη κάτω από τον θρυλικό πολυέλαιο - σήμα κατατεθέν του Rock 'n' Roll. Φέτος την επιμέλεια του μενού έχει αναλάβει ο διάσημος και δημοφιλέστατος σεφ Άνταμ Κοντοβάς.

Τον πετυχαίνω πάνω στη δύσκολη στιγμή του πάσου. Στην κουζίνα οι μάγειρες δουλεύουν πυρετωδώς. Είναι η ώρα αιχμής, οι παραγγελίες δεν σταματούν να έρχονται, τα τηγάνια έχουν πάρει φωτιά, αλλά ο Άνταμ παραμένει απόλυτα ψύχραιμος. Τοποθετεί με προσήλωση μια φιλεταρισμένη γαρίδα σε ένα taco, τον ρωτάω πώς αισθάνεται που ανέλαβε την κουζίνα ενός τόσο εμβληματικού αθηναϊκού μαγαζιού: «Πάρα πολύ ωραία, αλλά νιώθω κι ένα χρέος να το κάνω σωστά, να ανταποκριθώ σε αυτό το iconic μαγαζί που λέγεται Rock 'n' Roll. Αυτό το μαγαζί έχει κάτι, ρε παιδί μου, έχει μια δύναμη, είναι πολύ στο στιλ μου... είναι σέξι και μαζί τόσο cool! Θα μπορούσε να βρίσκεται παντού, ας πούμε, στο Λονδίνο. Το ίδιο ακριβώς, όπως το βλέπουμε, με τους καναπέδες, με τα booths, με όλα. Είναι ένα international project το Rock 'n' Roll».

Άνταμ, εσύ αντιπροσωπεύεις τη νέα γενιά του Rock 'n' Roll. Τι στοιχεία δικά σου ήθελες να φέρεις; «Θα σου πω με δύο λέξεις: Αμερικάνικο fusion - ναι, έτσι το έχω ονομάσει! Αυτό σημαίνει για εμένα cool, sexy bar food. Π.χ. κάνω wings, burgers και πράγματα που βρίσκεις σε ένα μπαρ, αλλά κάνω και πιάτα για sit down dinner. Έχει όλες τις ταχύτητες το μενού, περιλαμβάνει πράγματα που μπορείς να φας εύκολα, να τα πιάσεις και να τα φας, γιατί είσαι σε μπαρ - μπορεί να είσαι και όρθιος! Και δεν νομίζω ότι χρειάζεται και κάτι άλλο. Παιζει ωραία

μουσική, έχει ωραία ποτά, πείνασες, θες να φας κάτι νόστιμο.

Μέχρι στιγμής ποιο είναι το αγαπημένο πιάτο του κόσμου; Η φτερούγα νομίζω... Και το hot dog! Έχουμε κάνει ένα hot dog flatbread (το ψήνουμε σαν πίτσα, αλλά είναι hot dog). Η φτερούγα είναι ξεκοκαλισμένη, σαν fried chicken, την τρως χωρίς να δυσκολευτείς κι έχει μια φοβερή spicy σος από πάνω. Και παρμεζάνα!

Το περιγράφεις και φωτίζεις! Σου αρέσει πολύ αυτό το πιάτο, ε; Μου αρέσει να μαγειρεύω. Ότι κάνω, προσπαθώ να έχει σκέψη από πίσω, να μην είναι απλά «κάνε και μια πράσινη σαλάτα». Θέλω να υπάρχει μια τεχνική, να υπάρχει ένα ενδιαφέρον. Θέλω όταν ο πελάτης το τρώει να λέει «α, ωραίο! Αυτό κάτι είχε διαφορετικό!».

Τι άλλο να δοκιμάσουμε; Θα πρότεινα τη σαλάτα ντομάτα με κάσιους, τον σολομό, που είναι ένα πάρα πολύ αγαπημένο μου (κι unexpected!) πιάτο, και σίγουρα τα τორτελίνι καρμπονάρα.

Ποια είναι η πιο ωραία στιγμή του Rock; Εντάξει, εμένα, σαν πελάτης το Σάββατο μου αρέσει πολύ! Κι έρχομαι εδώ κάθε Σάββατο σχεδόν, μετά το service στο Ex Machina και πίνω ένα ποτό, τσεκάρω και μου αρέσει κιόλας, το απολαμβάνω.

Περνάτε καλά δηλαδή; Ναι, ναι! Πολύ!

Έχεις ακούσει κάποια από τις θρυλικές ιστορίες που συνέβησαν στο Rock; Όλοι μου μιλάνε για τη σκληρή «πόρτα»! Αν είχες κονέ, ίσως έμπαινες κρυφά από το πλάι. Ήταν (κι ακόμη είναι) η πιο σκληρή πόρτα, γιατί μιλάμε για το πιο hot μαγαζί που έχει υπάρξει ποτέ. Ρε συ, είναι 38 χρόνια μαγαζί!

Ποιο πιστεύεις ότι είναι το μυστικό επιτυχίας του Rock 'n' Roll; Το μυστικό, ε; Η σκληρή δουλειά. Μου έχει κάνει εντύπωση ότι είναι όλοι τόσο εργατικοί. Ειδικά οι ιδιοκτήτες: είναι όλοι εδώ, ασχολούνται, είναι πάνω από το μαγαζί συνέχεια!

Ας σε φανταστούμε σε έναν άλλο ρόλο. Αν ήσουν dj τι μουσική θα έβαζες; Θα έβαζα techno. Βράδυ και τα μυαλά στα κάγκελα!



Η ομάδα του Rock 'n' Roll (από αριστερά προς τα δεξιά): Πάτροκλος Πιτσιλής, Μάριος Τζουμάκης, Γιώργος Πιτσιλής, Ανδρέας Πιτσιλής, Πάννης Μωράκης, Πέτρος Απαλάκης, Πέτρος Πιτσιλής, Άνταμ Κοντοβάς



Λουκιανού 6, Κολωνάκι, 210 7210065, www.rocknroll.gr
Fb: Rock n Roll Athens, Insta: rocknrollathens

‘Αρη Βεζενέ, τι γεύση έχει η επιτυχία;

Της ΝΕΝΕΛΑΣ ΓΕΩΡΓΕΛΕ

Γεννήθηκε στη Νέα Υόρκη από γονείς μετανάστες, πέρασε τα παιδικά του χρόνια στην Ελλάδα, ξαναγύρισε στην Αμερική, όπου σπούδασε οικονομικά, επέστρεψε ξανά στην πατρίδα και... αποφάσισε να γίνει εστιατόρας. Το πρώτο του εστιατόριο, Vezene, το έστησε στο Μεγανήσι, τόπο καταγωγής του, και κατάφερε με τη μία να κάνει γαστρονομικό προορισμό το πανέμορφο μικρό νησάκι της Αιτωλοακαρνανίας. Η επιτυχία τον έκανε να ανοίξει τα πανιά του για την πρωτεύουσα, όπου το 2011 άνοιξε το αθηναϊκό Vezene, ένα luxury ελληνικό μπιστρό πίσω από το Χίλτον, μέσα από το οποίο σύστησε στο αθηναϊκό κοινό την εξαιρετική κρεατοφαγία, τα «πολυτελή» κρέατα απ' όλο τον κόσμο, τις ανοιχτές φωτιές, τις ιδιαίτερες κοπές αλλά και τη δική του εκδοχή για τη σύγχρονη γεύση της μητέρας πατρίδας. Κάποια χρόνια μετά μπήκε στα βαθιά του κέντρου της πόλης και άνοιξε στο Σύνταγμα το Birdman, μια japanese rub που στηριζόταν στο τρίπτυχο αυθεντική ιαπωνική σχάρα, καλή ποτά, μουσικές με εξαιρετικό ήχο και η οποία μάζεψε στο κατώφλι της το ενθουσιασμένο και πάλη αθηναϊκό κοινό. Μόλις στα τέλη του περασμένου Σεπτεμβρίου άνοιξε στα στενά του Συντάγματος το αναμενόμενο εδώ και μήνες Manari του, μια παϊδακοταβέρνα, στην οποία δεν πέφτει καρφίτσα από την πρώτη όχι μέρα, αλλά ώρα λειτουργίας της. Μιλάμε μαζί του για τον ίδιο, για όλα όσα έχει δημιουργήσει και για τα σχέδια που έχει για το μέλλον.

— Άρη, πώς αισθάνεσαι με τη μεγάλη επιτυχία που γνωρίζει το Manari;

Τρέχω πολύ αυτόν τον καιρό και δεν προλαβαίνω να απολαύσω τη γεύση της, να κάτσω 5 λεπτά και θα σας πω... (γέλια). Σίγουρα όμορφα γιατί δέχομαι καταιγισμό επαίνων – τι έφτιαξες πάλι, θέλουμε 3 εβδομάδες προκράτηση για να βρούμε τραπέζι και άλλα τέτοια. Και αυτό μου το λένε οι άνθρωποι σαν κομπλιμέντο και έτσι είναι βέβαια... Μόνο που εγώ το ακούω πανικόβλητος, γιατί το Manari το άνοιξα για να βρίσκεις εύκολα τραπέζι, να έρχεται κόσμος από παντού να φάει το ωραίο του παιδάκι. Φτιάχτηκε κυρίως γι' αυτούς που μένουμε κέντρο –είμαι κι εγώ ένας από αυτούς–, να είναι γρήγορο, προσβάσιμο, ανεπιτήδευτο, χαλαρό, μια «αυλή» στην καρδιά της πόλης. Δεν ήθελα να φτιάξω ένα μαγαζί «η πιο δύσκολη κράτηση της πόλης», αλλά να καλύψω την ανάγκη του κόσμου να φάει κάπου χαλαρά, κάτι ωραίο, κάτι πολύ γνωστό του, σε καλές τιμές.

— Δώσε μας μια εικόνα γι' αυτό το πρώτο δίμηνο...

Καταρχάς, απ' όσο μπορώ να υπολογίσω, πρέπει να έχουν περάσει από τα τραπέζια μας γύρω στα 15.000 άτομα! Εντάξει, υπάρχουν πολλοί που είναι repeaters, δηλαδή έρχονται και ξαναέρχονται. Κι αυτό είναι που μου αρέσει πιο πολύ, το ότι τους άρεσε και θέλουν να ξανάρθουν. Τώρα ανοίγουμε και μεσημέρι, από τη 1 μ.μ., και μπορεί κάποιος σχετικά εύκολα να βρει τραπέζι, ακόμη και χωρίς κράτηση. Πάντως συνολικά να σου πω πως βλέπω τη χαρούμενη διάθεση του κόσμου, έρχονται για να περάσουν καλά. Και περνάνε. Μια έξοδος, είτε πιο «ιδιαιτέρη» είτε και πιο καθημερινή, δεν έχει να κάνει μόνο με το φαγητό, είναι μια συνολική εμπειρία που στήνεται από το περι-

βάλλον, από τον τρόπο που σου φέρεται το γκαρσόνι και πώς σε εξυπηρετεί το μαγαζί, από τις τιμές. Θα υπάρχουν πάντα αυτοί που για όλα μουντουράνε, που οι τιμές τους φαίνονται υψηλές... αλλά δεν είναι! Και έπειτα ο κόσμος πρέπει να καταλάβει πως το Manari δεν είναι μια οικογενειακή ταβέρνα στη Χασιά, που ο ιδιοκτήτης ψήνει και τα παιδιά του σερβίρουν. Είμαστε στο κέντρο της Αθήνας, φέρνουμε τις πρώτες μας ύλες από δικούς μας βοσκούς ανά την Ελλάδα, έχουμε πολύ κόσμο να σερβίρει, γιατί θέλουμε όλα να είναι στην εντέλεια, ώστε όλοι να περνάνε καλά.

— Ποιο έχει ανακηρυχτεί σε πιάτο σουξέ; Το παιδάκι;

Άλλος τρελαίνεται για το παιδάκι μας, άλλος για τα μαγειρευτά μας πιάτα, άλλος για τις πίτες, άλλος για την προβατίνα... Μεγάλη επιτυχία, ας πούμε, σημειώνουν και τα σύζυμα, τα μακαρόνια που φτιάχνουμε μέσα σε ζουμί από κρέας. Εδώ να σου πω πως οι προμηθευτές μας έχουν σπρώξει τα χέρια ψηλά, «Ρε παιδιά, μας έχετε αφανίσει τα κοπάδια, δεν έχουμε τόση ποσότητα να δώσουμε...». Με ενδιαφέρει να είναι όλα μας καλά. Και το παιδάκι φυσικά, αλλά και τα τηγανητά μας κολοκυθάκια και οι μελιτζάνες, η πατάτα μας η τηγανητή, να μην είναι δηλαδή αυτό που κάποιες φορές συναντάμε στις ταβέρνες, κακοτηγανισμένα και λαδοπιωμένα.

— Πώς στήνεις ένα εστιατόριο, για την ακρίβεια μια παϊδακοταβέρνα, που στο ένα τραπέζι κάθεται ο πρωθυπουργός και στο διπλανό ο τουρίστας του Trip Advisor με το backpack στην πλάτη;

Το μυστικό είναι να περνάνε όλοι απαρατήρητοι. Και φυσικά όλοι να γευτούν την ίδια ποιότητα, το ίδιο επίπεδο





παροχής υπηρεσιών, την ίδια δοτικότητα, την ίδια όρεξη από εμάς να τους φτιάξουμε τη μέρα, το στομάχι και τη διάθεση. Κι εδώ να πω και κάτι ακόμα... παλιά επικρατούσε η άποψη πως πρέπει πάντα να κυνηγάς τον νέο πελάτη. Έχει παρέλθει. Το μυστικό είναι πώς θα φτιάξεις μόνιμη σχέση με τον ήδη υπάρχοντα πελάτη σου, να θέλει να έρχεται ξανά και ξανά.

— **Θεωρείσαι ειδικός στο κρέας. Πώς τον κατέκτησες τον τίτλο;**

Δεν είμαι! Προφανώς ξέρω πολλά πράγματα αλλά συνέχεια μαθαίνω κι άλλα. Όταν άνοιξα το Vezene, φυσικά έμαθα τα πάντα για τα διεθνή ποιτικά κρέατα, για τις δυνατότητες της φωτιάς και του ψησίματος, για τις ιδιαίτερες κοπές. Τώρα στο Manari θέλω να επανασυστήσω στο κοινό τα δικά μας κρέατα, τα αμνοερίφια της Βόνιτσας, της Λήμνου, της Σκύρου, να κάνω μια ωδή στους βοσκούς της πατρίδας. Και βέβαια, πολύ σημαντικό για μένα να ακολουθώ πάντα τη pose to tail φιλοσοφία. Δηλαδή, όπως καταλαβαίνεις, δεν μπορώ από ένα ολόκληρο αρνί να ζητάω μόνο τα παιδάκια του ή από το μοσχάρι να θέλω μόνο το φιλέτο. Στο Manari αξιοποιούμε όλο το ζώο, δεν πετάμε τίποτα, δεν μπορούμε, δεν θέλουμε και δεν πρέπει στην εποχή μας να κάνουμε σπατάλες...

— **Έχουμε δει εντελώς διαφορετικά projects από σένα. Ανοίγεις «κυριλέ» μπιστρό, περνάς σε γιαπωνέζικη pub, δίπλα της ανοίγεις ασιατικό παντοπωλείο, πρόσφατα άνοιξες και το δισκάδικο Birdman. Τι επάγγελμα δηλώνεις;**

Είμαι ένας δημιουργικός taste maker. Αλλά ούτε καν σε αυτό, στη γεύση, δεν περιορίζομαι. Με ιντριγκάρει η επιχειρηματικότητα από όλες τις πλευρές. Σήμερα άνοιξα ένα δισκάδικο, αύριο μπορεί να κυκλοφορήσω μια fashion συλλογή by Vezene, μεθαύριο ένα ξενοδοχείο Birdman κάπου στην Ελλάδα ή και στο Βερολίνο. Μου έρχονται συνέχεια ιδέες και όλες θέλω να τις εφαρμόσω.

— **Θα σκεφτόσουν δηλαδή να ανοίξεις εστιατόρια ή και κάτι άλλο στο Λονδίνο, στο Ντουμπάι, στη Νέα Υόρκη;**

Έχω πολλά μέτωπα ανοιχτά πια εδώ. Τώρα προτιμώ να είμαι στον τόπο μου, ακόμα και τα ταξίδια που κάνω είναι στην Ευρώπη, κοντινά. Η Αμερική μου πέφτει μακριά. Θέλω, όπου κι αν είμαι, να μπορώ να γυρίσω γρήγορα στη γυναίκα μου και στα παιδιά μου...

— **Σε άλλα νέα, υπάρχει μια εντύπωση πως το fine dining έχει υποχωρήσει τελευταία;**

Πολύ γενικό. Δεν νομίζω. Σίγουρα τα πολύ στημένα, τα αποδομημένα, τα ακατανόητα, ναι, έχουν τελειώσει. Ο πελάτης θέλει πια να καταλαβαίνει τι τρώει. Θέλει το comfort, το άνετο, το χαλαρό, αλλά θέλει και την πολυτέλειά του. Θέλει πάντα να βγει κάπου και να βάλει τα καλά του, να είναι το περιβάλλον που θα δειπνήσει πολύ όμορφο, να τον περιποισθούν και να νιώσει ωραία. Θέλει όλη του η έξοδος να είναι μια εμπειρία. Κι εμένα μου αρέσει το «χύμα», αλλά δεν μπορώ να τρώω κάθε μέρα «χύμα». Θέλω μια μέρα να πάω στο Vezene, μια άλλη μέρα να πιω όρθιος το ποτό μου στο Birdman, μια τρίτη να πάω στο Manari και να φάω τα παιδάκια μου με τα χέρια. Στη Νέα Υόρκη σήμερα υπάρχουν σούπερ πολυτελή εστιατόρια, με εξαιρετικό, ντιζαϊνάτο ντεκόρ και άψογη περιποίηση, και στο πιάτο βάζουν ένα κομμάτι λαζάνια φούρνου. Κατά τον ίδιο τρόπο κι ο Έλληνας, ενώ παλιά δεν πήγαινε στο εστιατόριο για να φάει ένα παστίτσιο, σήμερα θα πάει σε ένα εστιατόριο με πολύ ωραίο περιβάλλον, θα τον κάνουν να νιώσει βασιλιάς και, ναι, θα το πάρει το παστίτσιο, γιατί ξέρει πως αυτό είναι φτιαγμένο από τα καλύτερα χέρια και με τα καλύτερα υλικά.

— **Και για να σε αφήσω στις δουλειές σου... what's next;**

Too early to think for the next... ακόμα ροντάρουμε το τελευταίο! **A**



Δεν ήθελα να φτιάξω ένα μαγαζί «η πιο δύσκολη κράτηση της πόλης», αλλοί να καλύψω την ανάγκη του κόσμου να φάει κάπου καθαρά, κάτι ωραίο, κάτι πολύ γνώριμό του, σε καλές τιμές



TA LISTENING BARS

Η ΤΑΣΗ ΠΟΥ ΞΕΚΙΝΗΣΕ ΣΤΗΝ ΙΑΠΩΝΙΑ ΚΙ ΕΞΑΠΛΩΘΗΚΕ ΣΤΗΝ ΕΥΡΩΠΗ. ΠΟΥ ΘΑ ΒΡΕΙΣ ΑΥΤΟ

Της ΚΑΤΕΡΙΝΑΣ ΚΑΜΠΟΣΟΥ

Πόσες φορές έχεις βρεθεί σε ένα μπαρ και δεν μπορείς να ακούσεις τον συνομιλητή σου εξαιτίας της έντασης της μουσικής; Αν, μάλιστα, κάθεται δίπλα στο ηχείο, το βουντό στα αυτιά σε ακολουθεί για πολλές ώρες αργότερα. Αυτό σημαίνει ότι η ακουστική στον χώρο δεν είναι προσεγμένη, πράγμα που καθόλου δεν συμπεριζόνται τα listening bars. Γνωστά και ως audiophile bars ή Hi-fi bars, δίνουν έμφαση στη μουσική, με ηχητικό εξοπλισμό τέτοιον που να μεγιστοποιεί την απόλαυση της ακρόασης, έπειτα από ακουστική μελέτη ανάλογη με αυτή που κάνουν τα θέατρα και οι κινηματογράφοι. Στις περισσότερες περιπτώσεις, τα ψαγμένα πικάπ και βινύλια είναι αυτά που πρωταγωνιστούν, με το ποτό, το κρασί και το φαγητό να έχουν, ενδεχομένως, δευτερεύοντα ρόλο. Έκαναν την εμφάνισή τους τη δεκαετία του '50 στην Ιαπωνία, εξαπλώθηκαν αργότερα στην Ευρώπη και στις ΗΠΑ, σήμερα τα βλέπουμε και στην Αθήνα, το καθένα με τις δικές του ιδιαιτερότητες. Ποια είναι αυτά;

Birdman - Dj sets και Japanese jazz

Το πρώτο listening bar, στη λογική της ιαπωνικής παμπ, στην Αθήνα. Το Birdman εμφανίστηκε στην περιοχή του Συντάγματος το καλοκαίρι του 2018, με πυλώνες την ανοιχτή φωτιά και την αυθεντική ιαπωνική σχάρα. Μαζί και την αντίστοιχη μουσική κουλτούρα, με ένα vintage αναλογικό ηχοσύστημα, που αποθεώνει τη λεπτομέρεια του ήχου του βινυλίου. Σήμερα, 6 χρόνια μετά, το βινύλιο είναι κομμάτι του DNA του Birdman. Κάθε βράδυ, διαφορετικοί DJs και συλλέκτες σπάνιων δίσκων δημιουργούν απίθανες μουσικές εμπειρίες με ήχους της Japanese Jazz, της Salsoul Disco, αλλά και City Pop, Afrobeat και Lovers Rock, από τις προσωπικές συλλογές των DJs και του Birdman. Το φαγητό, που βασίζεται σε επιλεγμένες και υψηλής ποιότητας πρώτες ύλες, τα straight forward ποτά και η ξεχωριστή ατμόσφαιρα με τον χαμηλό φωτισμό, όλα παίζουν τον ρόλο τους στη συνολική εμπειρία.

Finos - Τεράστια συλλογή βινυλίων σε μόλις 30 τ.μ.

«Όπου και να καθίσεις, ο ήχος ακούγεται το ίδιο», θα πει ο Βασίλης Τσομπάνης, ιδιοκτήτης και barman του Finos. Με εμπειρία στην εστίαση, έπειτα από μερικά χρόνια στο Δουβλίνο, επέστρεψε στην Αθήνα για να στήσει ένα listening bar με προδιαγραφές εξωτερικού, με τη βοήθεια μιας ομάδας ηχοηχητών που «σέταραν» με συγκεκριμένο τρόπο τα πάντα στον χώρο.

«Ζούσα στο Δουβλίνο και εκεί σύχναζα σε ένα τρομερό audiophile μπαρ, οπότε κάπως έτσι πήρα την ιδέα. Πριν λειτουργήσει το Finos, έγινε μελέτη για την ακουστική του χώρου, ώστε το επίπεδο της ακρόασης να είναι το υψηλότερο δυνατό. Τοποθετήθηκε ένα ποιοτικό αναλογικό ηχοσύστημα βάσει των χαρακτηριστικών του χώρου και με τρόπο τέτοιο ώστε ο καλεσμένος να μπορεί να ακούει δυνατά μουσική και να μιλάει σε κανονική ένταση, χωρίς να ξεκουφάινεται. Τα μηχανήματα είναι 70s -80s, ανακατασκευασμένα με υλικά της εποχής, χωρίς σύγχρονες αναβαθμίσεις – ακούμε δηλαδή τον ενισχυτή όπως θα ακουγόταν τότε. Η αγάπη μου για εκείνη την εποχή συνεπάγεται αδυναμία στο βινύλιο. Έχω λοιπόν μια συλλογή από 3.000 δίσκους, που ανανεώνεται, από Χατζιδάκι μέχρι Pink Floyd και αφρικάνικη funk – 400 βι-

νύλια, για παράδειγμα, των Analog Africa από τα 70s. Αν τύχει να μην παίζει βινύλιο, το ψηφιακό αρχείο που θα χρησιμοποιήσω θα είναι ποιότητας στούντιο, όχι απλό mp3, για τη μεγαλύτερη δυνατή ανάλυση».

Ακόμα και τα έπιπλα, όπως εξηγεί ο Πάνος, επηρεάζουν την ακουστική εμπειρία: «Αντί για δέρματα στα σκαμπό, έβαλα υφάσματα, γιατί λειτουργούν ανακλαστικά. Έχουν γίνει κατασκευές σε όλο το μπαρ με συγκεκριμένα υλικά, για να απορροφούν τις συχνότητες».

Στο Finos, εκτός από καλή μουσική, απολαμβάνει κανείς κλασικά κοκτέιλ, ποτά και μια δυνατή ποικιλία από ιρλανδικά ούισκι.

Kennedy - Hi fi ήχος και δύναμη στα φυσικά κρασιά

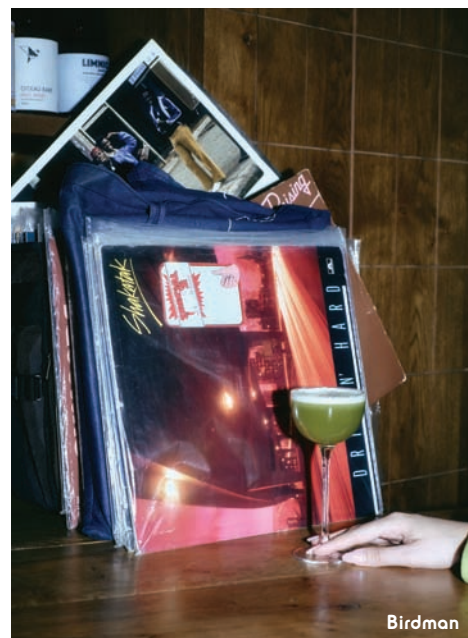
Ο Χρήστος Κοντός είναι φωτογράφος και εκδότης του περιοδικού Kennedy. Το ταξίδι του με τον ήχο ξεκίνησε από την αγάπη του για τη μουσική και κυρίως από το γεγονός ότι πάντα ένιωθε πως δεν άκουγε την ηχογραφημένη μουσική όπως της αξίζει, όπως λέει. Συλλέκτης 4.000 δίσκων και 1.000 cd, με αδυναμία στα κρασιά φυσικής οινοποίησης, πριν από έναν χρόνο άνοιξε το hi-fi wine bar Kennedy στο Μοναστηράκι.

«Ξεκίνησα να αγοράζω μηχανήματα ήχου πριν από 2 χρόνια, ειδικά γιαπωνέζικα και περισσότερο Sony, μια μάρκα που δεν είναι άμεσα συνυφασμένη με το high-end, αλλά έχει κατασκευάσει ίσως κάποια από τα καλύτερα components στην ιστορία του hifi. Ακούγοντας μουσική σε κάποια μπαρ του Τόκυο, η αγάπη μου για τον ήχο έγινε ακόμα πιο δυνατή και μου έδωσε το έναυσμα για το στήσιμο ενός τέτοιου μέρους. Ήταν και μια ιδέα για να αποκτήσει το έντυπο ένα μέρος συνάντησης για όλους όσοι το αγαπούν και να βρει μια γωνιά ένα από τα συστήματα ήχου που είχα φτιάξει μέσα στα χρόνια και καθόταν. Στην Ιαπωνία, πέρα από τη φροντίδα που έχει γίνει στον ήχο, σε πολλά μαγαζιά τέτοιου τύπου ο κόσμος απαγορεύεται να μιλάει ή τουλάχιστον το κάνει χαμηλόφωνα», λέει ο Χρήστος Κοντός.

Ο χώρος, που είναι σχεδιασμένος από τη γυναίκα του και τον ίδιο, με καθρέφτες από το Θρυλικό Ιντεάλ, κάποια έργα τέχνης και αφίσες, δίνει την ατμόσφαιρα σπιτιού. Στο Kennedy παίζει πολύ τζαζ, όπως Bill Evans, δοκιμάζει κανείς γαλλικά κρασιά φυσικής οινοποίησης Vins Vivants, κονσέρβες από την Pyscis, αλλαντικά iberico από την Kermes, βούτυρο Corphes και καλά ελληνικά τυριά.



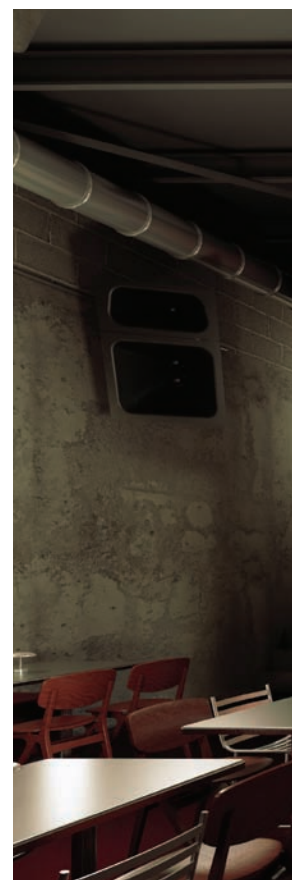
Birdman



Birdman



Kennedy



ΤΗΣ ΑΘΗΝΑΣ

ΠΟΥ ΘΑ ΓΙΝΕΙ ΤΟ ΕΠΟΜΕΝΟ ΣΤΕΚΙ ΣΟΥ



Finos



Voulkanizater

Voulkanizater - Αναμένεται στο Κουκάκι

Οι Νεφέλη Οφέλια Σαχβερντιάν, Γιάννης Σαλπείας και Αντρέας Παπαδημητράκοπουλος είναι πίσω από το listening bar Voulkanizater, που ανοίγει σε λίγες μέρες στο Κουκάκι και φυσικά αναμένεται με λαχτάρα από τους λάτρεις του είδους.

«Σε μια επίσκεψή μου στο Παρίσι και συγκεκριμένα στα μπαρ Bambino και Frequency bar, παρατήρησα τη διαφορά του ήχου τους σε σχέση με τα κοινά μπαρ, στα οποία χάνεται με τη φασαρία της κουζίνας, τους ήχους των ποτηριών και τις κουβέντες των πελατών, και σκέφτηκα ότι στην Αθήνα δυσκολεύομαι να βρω κάτι αντίστοιχο στο οποίο παράλληλα να ακούω και καλές καινούργιες μουσικές συνδυάζοντας φαγητό και ποτό. Όταν βρέθηκα μπροστά σε ένα πρώην βουλκανιζατέρ στη γειτονιά μου, το Κουκάκι, ένιωσα ότι ήταν το κατάλληλο σημείο για να στηθεί ένα πρότζεκτ σαν αυτό. Έγινε αρχιτεκτονική μελέτη ώστε η απόδοση του ήχου στον χώρο να κυμαίνεται σε μεγάλο ποσοστό, αλλά ο επισκέπτης να ακούει ήπια, χωρίς αυξημιώσεις, σε όποιο σημείο κι αν βρίσκεται. Δημιουργήθηκε ειδική κατασκευή στην οροφή και τοποθετήθηκαν διάφορα ηχοαπορροφητικά υλικά, ανάμεσά τους και η γνωστή μας «κουρτίνα» της πρόσοψης του παλιού βουλκανιζατέρ! Δεν επιλέξαμε ανοιχτή κουζίνα, για λόγους ακουστικής, ενώ χρησιμοποιούμε ηχεία και μείκτη τελευταίας τεχνολογίας, ώστε να μην υπάρχει κανένα κενό στον ήχο», μας λέει η Νεφέλη, για να συμπληρώσει: «Θα χτιστεί ένα πρόγραμμα στο οποίο θα γίνεται streaming από ραδιόφωνα σε ευρωπαϊκό επίπεδο, συνεργασίες με δισκοπωλεία, ενώ εξαιτίας της αγάπης μου για τον Λάρι Λεβάν, που είχε το Paradise City στη Νέα Υόρκη – iconic club, στο οποίο παίζονταν μουσικές που άφησαν ιστορία –, θα κάνουμε βραδιές Paradise Garage, όπου συλλέκτες και καλλιτέχνες από Ελλάδα και εξωτερικό θα μπορούν να εκφράζονται ελεύθερα, σε ένα φάσμα που θα περιλαμβάνει ambient, soul, garage, disco, house, αλλά, αν θέλει να παίξει κάποιος έναν δίσκο της Σοφίας Βέμπο, δεν θα του πούμε όχι. Σημασία έχει οι επιλογές να ταιριάζουν και να μπορούν να σε ταξιδέψουν σε ένα αρμονικό μουσικό ταξίδι».

Στο Voulkanizater υπάρχουν ροδιές στην πρόσοψη, στοιχεία που παραπέμπουν στην πρώην λειτουργία του, λαμαρίνες που συναντάς σε βουλκανιζατέρ ακόμα και σήμερα, καθώς και μια κατασκευή με ζάντες. Εσωτερικά θα έχει τραπέζια και μια μπάρρα 15 μέτρων, ενώ η κουζίνα, που θα επιμελείται ο Θωμάς Μάτσας (σεφ στο Alemagu της Μυκόνου και στο Pappu), θα είναι comfort μεσογειακή. Στο μενού θα βρίσκει κανείς από ταραμά με μελάνι μέχρι σύζουμα και ψάρι αγιορείτικο. Όλα θα συνοδεύονται από ψαγμένα κρασιά ελληνικών και ξένων αμπελώνων, καθώς και κοκτέιλς από τον Χρήστο Βαγενά της ομάδας του Noema, με βάση τις γεύσεις του μενού. **A**



Στα listening bars τα ψαγμένα πικόπ και βινύλια είναι αυτά που πρωταγωνιστούν, με το ποτό, το κρασί και το φαγητό να έχουν, κάποιες φορές, δευτερεύοντα ρόλο



ΠΛΑΚΙΩΤΙΚΕ

Η Νάνα Μούσχουρη στην ταβέρνα του Θεοφίλου. Όρθια η συνιδιοκτήτρια της ταβέρνας, Ιω Θεοφίλου


TASTE
VOICE



ΤΑΒΕ

Της ΕΛΕΝΑΣ ΝΤΑΚΟΥΛΑ

ΠΟΥ ΠΕΡΑΣΑ



Η ΠΛΑΚΑ, Η ΑΡΧΑΙΟΤΕΡΗ ΣΥΝΟΙΚΙΑ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΗΣ, Η «ΣΥΝΟΙΚΙΑ ΤΩΝ ΘΕΩΝ», ΟΠΩΣ ΤΗΝ ΑΠΟΚΑΛΟΥΣΑΝ ΠΑΛΙΑ, ΜΙΑ ΚΑΙ ΟΠΩΣ ΛΕΕΙ ΤΟ ΤΡΑΓΟΥΔΙ «ΗΞΕΡΕ Η ΑΝΘΡΩΠΟΤΗΣ ΠΩΣ Ο ΘΕΟΣ ΗΤΑΝ ΠΛΑΚΙΩΤΗΣ», ΜΙΑ ΣΥΝΟΙΚΙΑ ΠΑΛΙΜΨΗΣΤΟ ΟΛΟΚΛΗΡΗΣ ΤΗΣ ΑΘΗΝΑΪΚΗΣ ΙΣΤΟΡΙΑΣ, ΒΡΕΘΗΚΕ ΑΠΟ ΤΑ ΠΡΩΤΑ ΜΕΤΑ-ΕΠΑΝΑΣΤΑΤΙΚΑ ΧΡΟΝΙΑ ΣΤΟ ΕΠΙΚΕΝΤΡΟ ΤΗΣ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΚΑΙ ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΗΣ ΖΩΗΣ ΤΗΣ ΝΕΟΣΥΣΤΑΤΗΣ ΠΡΩΤΕΥΟΥΣΑΣ.

ΣΤΗΝ ΙΣΤΟ

Σ

Η Παλιά
Ταβέρνα του
Κρητικού,
Μνησικλέους
24 & Λυσίου



ΕΡΗΕΣ

ΑΝ



Ταβέρνα ο Βάκχος.
Η φωτογραφία
είναι από το site
του Facebook
Παλιές εικόνες
και φωτογραφίες
της Ελλάδας

ΟΡΙΑ

Απέναντι
σελίδα: Η Παλιά
Ταβέρνα του
Κρητικού,
Πλάκα 1965

Εκεί πρωτοεμφανίστηκε η αθηναϊκή Αποκριά, εκεί οργανώθηκε, τον χειμώνα του 1835, ο πρώτος αθηναϊκός χώρος «μεταμφιεσμένων» (στο αρχοντικό του Κατακάζη), εκεί στήθηκε το πρώτο χριστουγεννιάτικο δέντρο (οικία Παπαρρηγόπουλου), εκεί στεγάστηκε το πρώτο Πανεπιστήμιο, εκεί άνοιξαν οι πρώτες ταβέρνες που μέσα τους γεννήθηκε η αθηναϊκή καντάδα και αργότερα ωρίμασε το ρεμπέτικο τραγούδι, εκεί, τις δεκαετίες του '60 και '70, γνώρισαν μέρες δόξας οι μπουάτ και τα τραγούδια του Νέου Κύματος.

Η τοποθεσία της κάτω από τη σκιά της Ακρόπολης, η αρχιτεκτονική της, τα μνημεία, τα ερείπια ή τα κατάλοιπα των αρχαίων, ρωμαϊκών, βυζαντινών, οθωμανικών και οθωμανικών χρόνων, το χρώμα και η γραφικότητά της την έκαναν να ξεχωρίζει απ' όλες τις άλλες γειτονιές. Ακόμη και σήμερα εξακολουθεί να είναι ένας προσφιλής και γοητευτικός προορισμός για Έλληνες και ξένους.

Ένα από τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της είναι οι πολυάριθμες ταβέρνες της, με μερικές εξ' αυτών να κουβαλάνε στην πλάτη τους πολλά χρόνια ιστορίας. Η ταβέρνα ξεκίνησε ως χώρος παραγωγής και πώλησης κρασιού και φυσικό επακόλουθο ήταν να εξελιχθεί σε τόπο κοινωνικής επαφής, όπου αρχικά σύχναζαν τα κατώτερα λαϊκά στρώματα του ανδρικού, κυρίως, πληθυσμού.

Στεγάζονταν συνήθως σε ισόγεια, σε ανήλια ημι-υπόγεια ή σε υπόγεια κατοικιών, μια και η ωρίμανση του κρασιού απαιτούσε χώρο σκιερό. Η σχέση του ταβερνιάρη με τους πελάτες ήταν προσωπική και αυτός συχνά εκτελούσε χρέη ψυχαναλυτή ή εξομολόγου. Όπως γράφει ο Κ. Αθάνατος «Η ταβέρνα είναι το αγιότερο εξομολογητήριο, το καθαρτήριο των ψυχών, όπου με μερικά ποτηράκια παύουμε να λέμε ψέματα. Γι' αυτό και μόνο στον ευλογημένο χώρο της λύνουμε όλες μας τις διαφορές». Και όταν τα χρήματα δεν έφταναν, οι ανοικτοί λογαριασμοί και τα βερσεδάκια γραφόντουσαν σε πινακάκι με κιμωλία, πάνω στα βαρέλια, μέχρι να ξεφληθούν. Αυτό ήταν το λεγόμενο «τεμπεσίρι», κοινώς η αγορά επί πιστώσει (τεμπεσίρι σημαίνει κιμωλία).



Ο Ζισκάρ ντ'Εστέν με τον Κωνσταντίνο Καραμανλή στην ταβέρνα του Ξυνού (1975)

Όπως διαβάζουμε στα «Αθηναϊκά», «η πρώτη ταβέρνα της Πλάκας γεννήθηκε μαζί με τη νέα πόλη, το 1835, και έζησε περίπου έναν αιώνα, πριν παραδώσει τη θέση της στη νέα χρήση που ήταν ιαματικά λουτρά! Δημιουργός της ο γερο-Κούβελος, απομεινάρη της προεπαναστατικής εποχής, γηγενής Αθηναίος. [...] Έχτισε το σπιτάκι του στην Πλάκα, ακριβώς πίσω από το ιερό της Αγίας Σωτήρας, στη στενή οδό Κόδρου. Νοικοκύρης, φορούσε βράκες και ήταν εργατικός. Στο κάτω μέρος του σπιτιού άνοιξε μια ταβέρνα για να εξασφαλίζει τα προς το ζην. Μια ταβέρνα που έμελε να ζήσει επί έναν αιώνα, έχοντας άλλους κατά καιρούς ταβερνιάρηδες. Ο Κούβελος παραχώρησε τη διεύθυνση του μαγαζιού σε έναν άλλο νοικοκύρη γηγενή, τον Τζουτζούρη». Όταν αυτός γέρασε, ανέλαβε ο μπαρμπα-Γιάννης, ο Κανάκης.

Η ταβέρνα του Τζουτζούρη είχε ακόμη και τους θεούς πελάτες, σύμφωνα με τους στίχους του Τ. Μωραϊτίν: «Και το σούρουπο σαν φτάνει/βγαίνουν οι θεοί σεργιάνια/και τα κοπανάν για γούρι/Ωχ! Στην ταβέρνα του Τζουτζούρη». Η ταβέρνα αυτή έγραψε ιστορία και ως ένα ιδιόρρυθμο ωδείο, από το οποίο πέρασαν όλοι οι γνωστοί καλλιτέχνες του μουσικού θεάτρου και εκκόλαψε δύο γενιές κανταδόρων. Υπήρξε δε έμπνευση για ποιήματα που μελοποιήθηκαν και έγιναν αξέχαστα τραγούδια. Όπως δε γράφει ο ιστορικός Κώστας Χατζιώτης «η θρυλική ταβέρνα του Τζουτζούρη, αν είχε την καλή τύχη να βρίσκεται σε κάποια άλλη ευρωπαϊκή μεγαλούπολη και όχι στην Αθήνα, θα αποτελούσε σήμερα πραγματικό μουσείο μουσικής και λαϊκής παράδοσης, αφού εδώ επί δεκαετίες γεννιόταν ο χορωδίες και αναδεικνύονταν φωνές μοναδικές κάτω από την έμπνευση του μεγάλου τροβαδούρου της Αθήνας, του Δημ. Ροδίου».

Μέσα στις ταβέρνες, τους λαϊκούς αυτούς χώρους με τον λιτό διάκοσμο, τα ξύλινα τραπέζια χωρίς τραπεζομάντηλο και τα βαρέλια γύρω γύρω, η ρετσίνα κεχριμπαίρι (παραγωγή του κάθε ταβερνιάρη), έρεε αφειδώς, συνοδεύοντας τους λιγοστούς, νόστιμους μεζέδες και τα κρασοτραγούδια που ακουγόντουσαν έφερναν το κέφι, χαλάρωναν τους θαμώνες, αλλά και τους βοηθούσαν, γύρω από ένα «κατοστάρι» «V' αφήσουν την κάθε τους τη σκέψη μες στο κρασί τους να μουσκέψει», όπως τραγουδούσε ο Ορέστη Μακρής ως «Μεθύστακας», και να ξεχάσουν για λίγο σεβντάδες, ντέρτια και καημούς ή ανεκπλήρωτους έρωτες, όπως ακούμε στο τραγούδι του Αττίκ: «Το στυμμένο το σταφύλι, το κρασάκι το γλυκό/ενάντιον της αγάπης είν' το μόνο γιατρικό. Ταβερνιάρη, μην αφήνεις το ποτήρι μου αδειανό/Γιατί μόνο σαν μεθύσω τον καημό μου λησμονώ».

Πολλά κρασοτραγούδια ακούστηκαν, εκτός από τις ταβέρνες, σε οπερέτες, σε επιθεωρήσεις όπως οι «Απάκδες των Αθηνών», ο «Παπαγάλος του 1932» η «Πεισματάρα» κ.ά. και ο χαρακτήρας του «μπεκρή», που ουκ ολίγες φορές έγινε «μπεκρή για τα δυο ματάκια μιας μικρής», πρωταγωνιστούσε σε αρκετές ταινίες του ελληνικού κινηματογράφου.

Ενδιαφέρον δε έχει η προέλευση της λέξης «μπεκρή», η οποία μας πάει πίσω, στα χρόνια της τουρκοκρατίας και στην αίρεση των μπεκρήδων, τους οπαδούς του μοναχικού τάγματος του Μπεκρί, που λάτρευαν τον Αμρού Μπερκ (πεθερό του προφήτη Μωάμεθ και πρώτο χαλίφη του Ισλάμ), στους οποίους επιτρεπόταν η κατανάλωση κρασιού και άλλων οινοπνευματωδών ποτών. Η αίρεση αυτή, ήταν ευρέως διαδεδομένη στους μουσουλμάνους εμπόρους του Παζαριού και έτσι οι θαμώνες





των ταβερνών, ταυτίστηκαν μ' αυτούς και η λέξη μπεκρής έμεινε στην ελληνική γλώσσα ως συνώνυμο του ταβερνόβιος ή μέθυσος.

Με την πάροδο των χρόνων οι ταβέρνες αλλάζουν, εξελίσσονται, μουσικοί παίρνουν τη θέση των πλανόδιων οργανοπαικτών και της λατέρνας, οι καντάδες γίνονται λαϊκό τραγούδι, η πελατεία διευρύνεται. Διανοούμενοι, ποιητές, πολιτικοί, καλλιτέχνες και δημοσιογράφοι τις διαλέγουν όλο και πιο συχνά σαν τρόπο ψυχαγωγίας και με την είσοδο των γυναικών σ' αυτές παύουν να 'ναι χώροι αποκλειστικά ανδρικοί.

Ο κατάλογος με τις πλακιώτικες παλιές ταβέρνες, με τη λατέρνα και το σκουμπρί, που δεν υπάρχουν πια, είναι μεγάλος: Ο **Βάκκος**, η **Μουριά**, ο **Παράδεισος**, **Τα επτά αδέρφια**, η ταβέρνα του **Βλάχου**, του **Γιαμβριά**, του **Κρητικού**, του **Κιουπή**, του **Ρούκουνα**, του **Τσεκούρα**, του **Φάντη** είναι μόνο λίγες εξ' αυτών. Κάθε μία άφησε το αποτύπωμά της στην ιστορία της συνοικίας και στη μνήμη όλων όσοι τις ξέχσαν.

Παρακάτω αναφέρονται μερικές από τις σημαντικότερες, που ολοκλήρωσαν τον κύκλο τους λίγα ή πολλά χρόνια πριν. Μια απ' αυτές, το **Μεθυσμένο καράβι** (Αφροδίτης 7), του ταλαντούχου και ταπεινού διηγηματογράφου της γενιάς του '30, Μίχου Κάρη (φιλολογικό ψευδώνυμο του Μιχαήλ Καρυστινού), ο οποίος γύρισε ανάπηρος από τον πόλεμο του '40, εξαιτίας κρυοπαγημάτων που έπαθε στο μέτωπο. Η χαρακτηρισμένη ως «λογοτεχνική» ταβέρνα, με το όνομά της να παραπέμπει στο ομότιτλο ποίημα του Αρθούρου Ρεμπό και την ταμπέλα στην είσοδό της που έγραφε «Όπου ανοίγει μια ταβέρνα, κλείνει μια φυλακή», υπήρξε για πολλά χρόνια (1942-1962) αγαπημένο στέκι φοιτητών της Νομικής και της Φιλοσοφικής, διανοούμενων (Λουντέμης, Σικελιανός, Βρεττάκος κ.ά.), αντιστασιακών και αναπήρων πολέμου. Σήμερα στη θέση της βρίσκεται το κτίριο του αρχιτέκτονα Κλέωνα Κραντονέλλη.

Άλλη μια ταβέρνα από τα χρόνια εκείνα, τα πολύ παλιά, η οποία λειτουργούσε μέχρι πρόσφατα, ήταν τα φημισμένα και βραβευμένα «διά την άριστην ποιότητα του οίνου» **Μπακαλιαράκια του Δαμίγου**. Ανοίξε το 1864 από την οικογένεια Καραμαλέγκου, αλλά έγινε ευρέως γνωστή όταν την ανέλαβε ο γαμπρός τους, ο Γιώργος Δαμίγος, μετά τον γάμο του με την κόρη τους, τη Μαρούλια. Στεγαζόταν σ' ένα υπόγειο της οδού Κυδαθηναίων 41 και είχε σήμα κατατεθέν μια αρχαία μαρμάρινη κολώνα, στο μέσον της κύριας αίθουσας, η οποία στήριζε το ταβάνι. Εκεί, όπως έλεγε ο Μάνος Κατράκης, εξαιρόντας τη σπεσιαλιτέ της ταβέρνας, που τη διαφοροποιούσε από τις υπόλοιπες, «δεν πήγαιναν για να φάνε μπακαλιάρo, αλλά πήγαιναν για προσκυνήσουν». Υπήρξε αγαπημένο στέκι γνωστών προσωπικοτήτων και ηθοποιών του ελληνικού κινηματογράφου, αλλά και τόπος γυρίσματος σκηνών από ταινίες, όπως ο «Μεθύστακας» με τον Ορέστη Μακρή, ο οποίος ήταν δεύτερος ξάδελφος του Γ. Δαμίγου.

Από την ταβέρνα του Ζαφείρη του Γυφογιάννη (Θέσπιδος & Τριπόδων), που ως σπεσιαλιτέ είχε το κυνήγι, είχε περάσει όλη η αθηναϊκή μεταπολεμική αριστοκρατία, αλλά ακόμη και ο άλλοτε διάδοχος του αγγλικού θρόνου Εδουάρδος Η' με την αγαπημένη του, Ουάλλις Σίμσον, κατά τη διάρκεια ταξιδιού τους στην Ελλάδα, λίγους μήνες μετά την ενθρόνισή του και λίγους πριν την παραίτησή του από τον θρόνο (1936). Η ταβέρνα ήταν γνωστή και με παρατσούκλι «Παράρτημα του Υπουργείου των Εξωτερικών», μια και διπλωμάτες ήταν από τους τακτικούς θαμώνες της. Εκεί, όπως λέγεται, δόθηκε και ένα από τα πρώτα ραντεβού του Αλέξανδρου Λυκουρέζου με την ηθοποιό Ζωή Λάσκαρη, λίγο πριν της κάνει πρόταση γάμου.

Η ταβέρνα του Ξυνού, με τον ωραίο κήπο με τις μουριές και το αγιόκλημα, στην οδό Γέροντα, διακοσμημένη με τις μεγάλες τοιχογραφίες παραστάσεων από τη ζωή της παλιάς Αθήνας, του ζωγράφου του Μεσοπολέμου Παπαγεωργίου, που υπογράφε ως «Ντόρις», φιγουράριζε σε κάθε ταξιδιωτικό οδηγό. Εκεί διασκέδασαν τρώγοντας, πίνοντας ρετσίνα και ακούγοντας ωραίες



1 Η ταβέρνα του Ξυνού **2** Η ταβέρνα Κληματαριά, στην οδό Κλεψύδρας **3** Η ταβέρνα Τα μπακαλιαράκια του Δαμίγου, στην οδό Κυδαθηναίων 41 **4** Αφροδίτης 7. Στο σημείο αυτό υπήρχε η ταβέρνα Μεθυσμένο Καράβι **5** Οικία Γάσπαρη (Φλέσσα 4 & Κυρρήστου). Εδώ λειτούργησε από το 1948 έως το 1988 η ταβέρνα Παλιά Αθήνα **6** Ξένο δημοσίευμα για Κ. Καραμανλή, θαυμαστή της Νάνας Μούσχουρη και θαμώνα στην ταβέρνα του Θεόφιλου

μελωδίες από τους μόνιμους κιθαρωδούς, διάσημες προσωπικότητες από τους χώρους των γραμμάτων, των τεχνών αλλά και της πολιτικής, και γι' αυτό τον λόγο ήταν αγαπημένο στέκι των πολιτικών συντακτών.

Ενδιαφέρουσα είναι η ιστορία της ταβέρνας **Κληματαριά**, στην οδό Κλεψύδρας. Ως «ηθικός αυτουργός» για το άνοιγμά της θεωρείται ο Αριστοτέλης Ωνάσης, θαμώνας της παραπλησίας ταβέρνας ο «Κρητικός», όπου δούλεψε ως σερβιτόρος ο Μάκης Καμάρας. Αυτός, έχοντας αναπτύξει καλές σχέσεις με τον Ωνάση τού εκμυστηρεύτηκε ότι ονειρευόταν κάποια στιγμή ν' ανοίξει το δικό του μαγαζί. Η επιθυμία του πραγματοποιήθηκε άμεσα, μια και την επόμενη μέρα, ένας σοφέρ τού πήγε μια βαλίτσα με χρήματα, δώρο από τον εκατομμυριούχο. Στην ταβέρνα αυτή έχουν γυριστεί σκηνές από τις ταινίες «Ο μεθύστακας» και «Αλοιμόνο στους νέους».

Ο Θεόφιλος Θεοφίλου και η όμορφη γυναίκα του Ιω, η περίφημη Κίτυ Άλμα (από τις καλύτερες φωνές του Αττίκ και αδελφή της χορεύτριας Λίντας Άλμα, συζύγου του Μάνου Κατράκη), η οποία «άφησε τη σκηνή για να σερβίρει φασολάδα», όπως γράφει ο Γ. Πίττας, άνοιξαν τη δεκαετία του '40, την ταβέρνα **Θεόφιλος** (Βάκκου 1 & Βύρωνος). Βρισκόταν σ' ένα νεοκλασικό, χαμηλό σπιτάκι, με ανθοστόλιστο κήπο, στο στενό δρομάκι της οδού Βάκκου, με θέα τον βράχο της Ακρόπολης. Η ταβέρνα γρήγορα έγινε μία από τις πιο γνωστές της Αθήνας και αγαπημένη γνωστών προσωπικοτήτων, με τη φήμη της να βγαίνει εκτός συνόρων. Εκεί, έκανε τα πρώτα καλλιτεχνικά της βήματα η Νάνα Μούσχουρη – κάτι που δεν ξέχασε ποτέ και κάθε φορά που επισκεπτόταν την Ελλάδα περνούσε από την ταβέρνα. Όπως μας είπε ο Δ. Θεοφίλου (γιος του Θεόφιλου και ιδιοκτήτης του «Μαγεμένου Αυλού», στο Παγκράτι) «η ταβέρνα ήταν «σταθμός» μετά την παραστάσεις του Ηρωδείου, γιατί λόγω θέσης, πολλοί θεατές και καλλιτέχνες σταματούσαν για ένα κρασάκι, σπιτικό φαγητό και μουσική κιθάρας». Ενδιαφέρουσα και ίσως άγνωστη λεπτομέρεια είναι η συγγένεια του Θεόφιλου με τον διάσημο παγκόσμιο πρωταθλητή της επαγγελματικής πάλης Τζιμ Λόντο ή Χρήστο Θεόφιλο, ο οποίος ήταν θεϊός του (ο μικρότερος αδελφός του πατέρα του).

Από το παλκοσένικο της ταβέρνας του Παπαχειμώνα, στην οδό Μνησικλέους, η οποία γνώρισε μέρες μεγάλης δόξας τις δεκαετίες του '50 και '60, πέρασαν γνωστά ονόματα του θεάτρου και του τραγουδιού. Στη μνήμη των μεγαλύτερων έχουν μείνει αξέχαστοι οι αποκριτικοί χοροί μετά μουσικής από την ορχήστρα του Μουζάκη.

Περνώντας από το πανέμορφο κτίριο του 18ου αιώνα –πρώην οικία των αρχιτεκτόνων Κλεάνθη και Σάουμπερτ–, όπου σήμερα στεγάζεται το Μουσείο της Ιστορίας του Πανεπιστημίου Αθηνών (Θόλου 5), δύσκολα μπορούμε να φανταστούμε ότι εκεί, μέχρι το 1970 περίπου, λειτουργούσε η ταβέρνα **Παλιό Πανεπιστήμιο**.

Από το 1948 και μέχρι τα τέλη της δεκαετίας του '80, στο αρχοντικό που βρίσκεται στη γωνία Φλέσσα και Κυρρήστου, πρώην κατοικία της οικογένειας του Δημητρίου Γάσπαρη –προξένου της Γαλλικής Δημοκρατίας, διορισμένου από τον Βοναπάρτη, το 1802–, γνωστό για την περίφημη ομώνυμη μαρμαρένια σκάλα, λειτουργούσε η κοσμική ταβέρνα **Παλιά Αθήνα**, απ' όπου εκτός από τους φανατικούς θαμώνες, είχαν παραλάβει γνωστά αστέρια της αθηναϊκής σκηνής (Ρένα Βλαχοπούλου, αδελφές Μπρόγιερ, Ζωζώ Σαπουντζάκη, Δούκισσα κ.ά.). Εκεί επίσης είχαν γυριστεί σκηνές από πολλές ελληνικές ταινίες.

Σ' ένα αρχοντικό νεοκλασικό στην οδό Στράτωνος υπήρχε η ταβέρνα **Αμβροσία**, γνωστή όχι μόνο για την ωραία διακόσμηση με τις τοιχογραφίες του Σαββάκη και το καλό φαγητό και κρασί, αλλά για την υπέροχη μουσική από μουσικούς της Λυρικής Σκηνής. «Κάποια βράδια της εβδομάδας, μετά τις πρόβες, έρχονταν και άλλα μέλη της Λυρικής για κρασokatάνυξη και τότε απογειώναν τις αισθήσεις», όπως γράφει η Α. Σκουμπορδή, η οποία είχε την τύχη να τους απολαύσει αρκετές φορές. **Α**

ATHÉNÉE



PANAS
SOPHISTICATED HOSPITALITY

Voukourestiou 9, 10671 Athens,
T. +30210 3251 430, +30 210 3251 450
www.atheneeathens.gr

ΣΤΟ ΚΕΝΤΡΟ, ΣΤΑ ΣΤΕΝΑ, ΣΤΙΣ ΓΕΙΤΟΝΙΕΣ ΤΡΩΜΕ ΑΧΤΥΠΗΤΑ ΣΟΥΒΛΑΚΙΑ

Της ΚΑΤΕΡΙΝΑΣ ΒΝΑΤΣΙΟΥ

Την τελευταία δεκαετία σε αυτό το τεράστιο, αγαπημένο κεφάλαιο της γαστριμαργικής μας παράδοσης που λέγεται «σουβλάκι» κάτι έχει αρχίσει να αλλιάζει. Και (ευτυχώς) δεν είναι μόνο η τιμή του (προς τα πάνω). Σήμερα, με τον βασιλιά του ελληνικού street food δεν ασχολούνται μόνο μερακλήδες ψήστες αλλιά και διάσημοι σεφ. Ή ορκισμένοι οπαδοί του, οι οποίοι τόσο βαρέθηκαν να τρώνε λαδωμένες πίτες και τυποποιημένο γύρο που σκέφτηκαν να ανοίξουν ένα δικό τους. Η νέα γενιά σουβλατζιδίκων της Αθήνας τρέχει σε φόρμες και πλαγκάδια να βρει την καλύτερη ποιότητα κρέατος, προτιμά τις πίτες τις χειροποίητες, εξορίζει την πατάτα από το πιτόγυρο επιστρέφοντας το σουβλάκι στην αυθεντική του γεύση. Με δυο λόγια παρατηρούμε μια στροφή στην ποιότητα. Και μας αρέσει πολύ.

Hoocut, ο πρώτος διδάξας

Όταν στις αρχές του 2018 άνοιξε το Hoocut έκανε χαμό μεγάλο! Ήταν το πρώτο σουβλατζίδικο από διάσημους σεφ και όλοι μεγάλη περιέργεια είχαμε για το πώς θα ήταν άραγε αυτό το σουβλάκι. Οι σεφ Σπύρος και Βαγγέλης Λιάκος (Basegrill, Travolta, Ateno) καταρχάς έστησαν το σουβλατζίδικό τους με τεράστια προσήλωση γύρω από την πρώτη ύλη. Στο Hoocut οι πίτες ανοίγονται μπροστά σου, δέχονται μόνο τα πιο φρέσκα υλικά και γύρο που ψήνεται και κόβεται επιτόπου με «Mezzaluna». Εκτός από τον all time classic γύρο χοιρινό και κοτόπουλο, θα βρεις βοδινό, προβατίνα, αλλά και λουκάνικο από ελληνικό μαύρο χοίρο!

Πλατεία Αγ. Ειρήνης 9, 2103240026

Ringo, μια rub αφιερωμένη στα καλαμάκια

Αυτή η ολοκαίνουργια kalamaki rub πήρε το όνομά της από τον drummer των Beatles, μια που τα περισσότερα μέλη της ομάδας που βρίσκονται από πίσω είναι μουσικοί. Στο μενού της έχει μόνο καλαμάκια (και κάτι θεικά κεφτεδάκια), αλλά οι συνταγές της δεν είναι καθόλου συνηθισμένες. Σε αυτό βοήθησε ο σεφ Πέτρος Ρηγάκης και η ιδέα του να φτιάξει κάτι που τρώγεται με τα χέρια (ένεκα η νυχτερινή ζωή της Πρωτογένους). Θα βρεις απίστευτο χοιρινό που έρχεται από μια φάρμα στη Μάνη, μπαχαρένιο κοτόπουλο (μπούτι), κεμπάπ προβατίνας και το τέλειο συκώτι (ναι, πάντα μιλάμε για καλαμάκια). Όλα αυτά τα βουτάς σε λαχταριστά ντιπάκια (φοβερά ζεστή μελιτζανοσαλάτα, τζατζίκι παντζαριού, κοπανιστή με γαλομυζήθρα και harissa κ.ά.) ή τα συνοδεύεις (μεταξύ πολλών άλλων) με άψογες τηγανιτές πατάτες, ψητή χωριάτικη ή ένα φανταστικό ταμπουλέ... κουνουπιδιού!

Πρωτογένους 8, Ψυρρή, 2103250324

Κάψα, ένα και να καίει

Ακόμα ένας διάσημος σεφ που καταπιάνεται με το σουβλάκι είναι και ο Χριστόφορος Πέσκις. Το δικό του σουβλατζίδικο ακούει στο όνομα «Κάψα», άνοιξε το καλοκαίρι στη hot πλατεία Αγίων Θεοδώρων, και έχει μία ιδιαιτερότητα: ψήνει σουβλάκια στα κάρβουνα. Όχι μόνο καλαμάκι (κοτόπουλο και χοιρινό) ή κεμπάπ, αλλά και χειροποίητο γύρο! Για να συμβεί αυτό χρειάστηκε μια ειδική, custom made κατασκευή και πολλοί πειρατισμοί, αλλά το αποτέλεσμα

δικαίωσε τους κόπους. Στην Κάψα θα βρεις όλα τα κλασικά σουβλάκια που ονειρεύεσαι (με ναυαρχίδα τον ζουμερό χοιρινό γύρο), αλλά και μια κατηγορία που τιτλοφορείται «Τα signature του Χριστόφορου Πέσκις» και περιλαμβάνει, μεταξύ άλλων, τυλιχτά με καλαμάκι κοτόπουλο και μαγιονέζα με curry ή γύρο χοιρινό και σάλτσα αβοκάντο.

Σκουλενίου 4, Αθήνα, 2103231366

Η Βόλβη και το μεγαλείο της απλότητας

Οι Αθηναίοι όταν άκουσαν ότι άνοιξε σουβλατζίδικο μια σταλιά, που πουλάει δύο τυλιχτά όλα κι όλα (κι αυτά χωρίς πατάτες), τσίινσαν. Μετά δοκίμασαν και υποκλίθηκαν. Γιατί τίποτα δεν είναι τυχαίο στη Βόλβη, ούτε καν τα... κάρβουνα! Προέρχονται από πουρνάρια που φυτρώνουν στο Άγιο Όρος, ψήνονται στον Δήμο Βόλβης και είναι, σου λέει, ιδανικά για σουβλάκια και σουτζουκάκια, δηλαδή ακριβώς αυτά τα δύο που η Βόλβη φτιάχνει (και ψήνει) αψεγάδιαστα. Δεν μένεις ποτέ στο ένα.

Ευριπίδου 24, 2111180587

Στην πλατεία Εξαρχείων έπεσε Λόρδα

Καταρχάς douze points για το όνομα (μα δεν είναι φανταστικό)! Αυτό το ψητοποιείο, που εκτός από το όνομα έχει και τη χάρη, άνοιξαν το καλοκαίρι ο Γρηγόρης και ο Βαγγέλης Ζάγκαρης, ψήνοντας στα κάρβουνα λαχταριστά σουβλάκια. Θα βρεις μόνο καλαμάκια, αλλά τόσο νόστιμα που δεν θες τίποτα άλλο (εκτός ίσως από το πατροπαράδοτο ψωμάκι και τη στρογγυλή πατατούλα, που έρχονται μαζί με την παραγγελία σου). Για τα δύο αδέρφια, το σουβλάκι δεν είναι καθόλου ελαφριά υπόθεση. Για τον λόγο αυτό πριν καταλήξουν στους προμηθευτές τους, δοκίμασαν τα προϊόντα σχεδόν όλων των μικρών παραγωγών! Νικητές βγήκαν μια προβατίνα-λουκούμι από τη Μυτιλήνη, χειροποίητο μοσχαρίσιο (και κοτόπουλο) καλαμάκι, ένα κεμπάπ σκέτο ποίημα, ένα λουκάνικο εξαιρετικό. Αν είσαι vegan, έχουν προνοήσει περνώντας σε ξύλινα καλαμάκια μανιτάρια και χαλούμι.

Σπύρου Τρικούπη 3, Εξάρχεια, 2103807277

Πρίγκιπας είναι αυτός που τρώει εδώ

Ο Κωστής Χρηστάκης μπορεί να μην είναι



Κάψα



Ringo



Νικαράγουα

ΤΗΣ ΑΘΗΝΑΣ



© ΝΙΚΗΤΑΣ ΚΑΚΑΚΗΣ

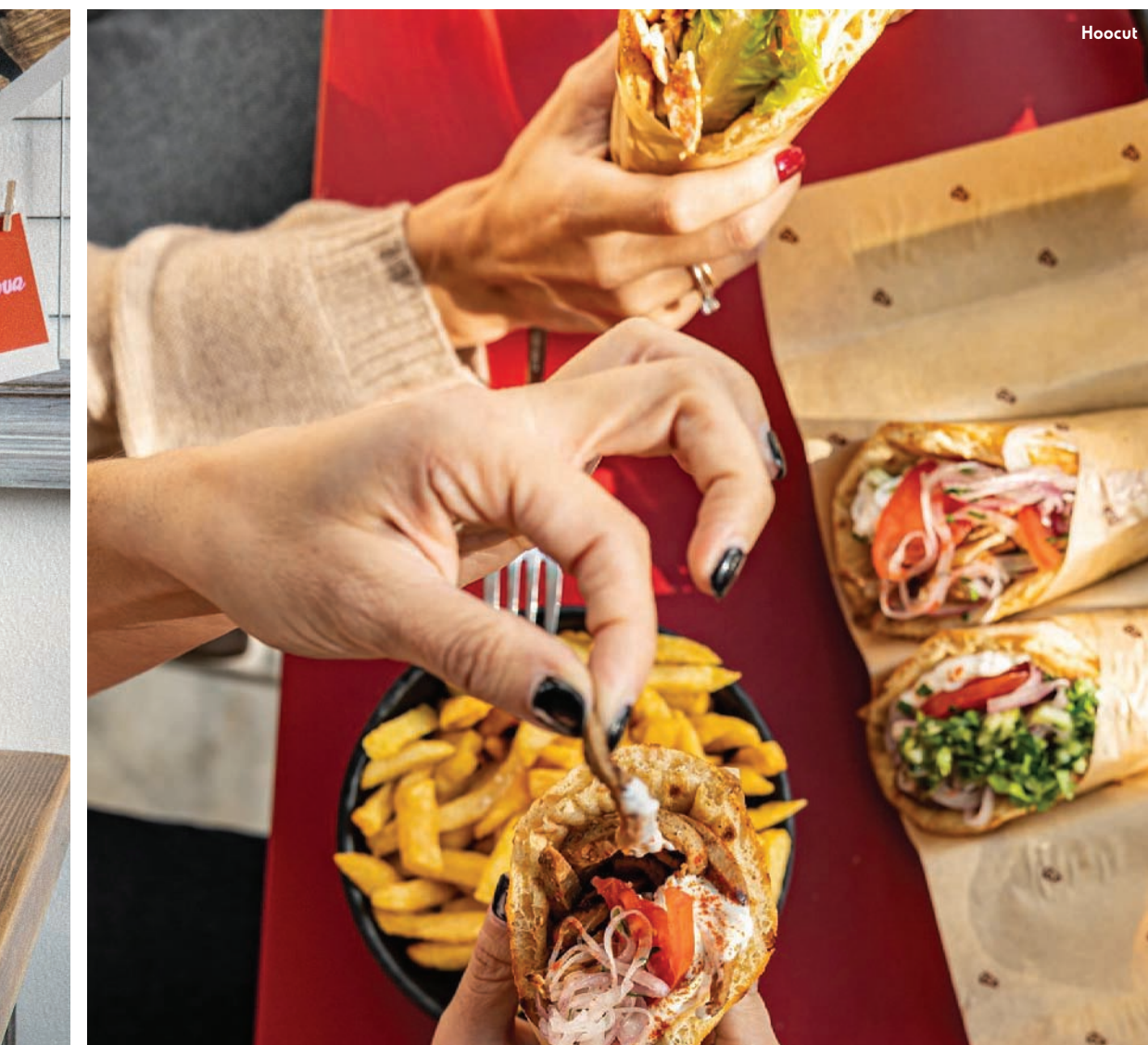
σεφ, αλλά είναι από τους πιο καλοφαγάδες εκεί έξω. Όταν το 2016 άνοιξε τον Πρίγκιπα, δεν υπήρχε τίποτα αντίστοιχο. Η ιδέα του ήταν να μετατρέψει σε street food πιάτα που θα έβρισκες σε ένα καλό εστιατόριο. Πώς το έκανε αυτό; Με χειροποίητες σάλτσες (σ.σ. η σάλτσα Άιβαρ με ψητή πιπεριά Φλωρίνης και μελιτζάνα είναι ένα ποίημα), πρωτότυπους συνδυασμούς υλικών (π.χ. τυλιχτό με λουκάνικο και... φασόλια Πρεσπών) και, κυρίως, χρησιμοποιώντας κρέας μικρών Ελλήνων παραγωγών από κάθε γωνιά της Ελλάδας. Ο μαύρος χοίρος είναι από την Τριωνίδα, το βουβάλι από την Κερκίνη, η προβατίνα από την Ελασσόνα, το λουκάνικο Τζουμαγιάς από τις Σέρρες φυσικά! Αγαπημένα (και όχι μόνο δικά μου) τα ακαταμάχητα κεμπάπια Φλωρίνης.

Χαριλάου Τρικούπη 23, Εξάρχεια, 2114050070

Νικαράγουα, όλοι για τον Πειραιά

Στον λευκό τοίχο με μαύρα γράμματα υπάρχει η φράση «11η Εντολή» και από κάτω «Ου βάλεις πατάτες στο σουβλάκι». Ο Μπάμπης Παπαθανασίου και ο Χρήστος Μπιστώνης δεν αστειεύονται με το κεφάλαιο σουβλάκι και ο λόγος που άνοιξαν αυτό το new age σουβλατζίδικο στον Πειραιά είναι για να βρουν πάλι τη γεύση εκείνη που θυμούνται από τα παιδικά τους χρόνια στο Πασαλιμάνι. Το κρέας τους, εκλεκτό, έρχεται από τη Λιβαδειά, η πιτούλα τους είναι όλα τα λε-

Η νέα γενιά σουβλατζιδικων επιστρέφει το σουβλάκι στην αυθεντική του γεύση



Hoocut



Πρίγκιπας

φτά, οι σάλτσες δικές τους και ο Πειραιάς έγινε για τους φανατικούς ένα τσιγάρο δρόμος. Να δοκιμάσεις οπωσδήποτε το τυλιχτό με αρμένικο σουτζούκι αλλά και όλα τα καλαμάκια. Θα βρεις και πατάτες ξεχωριστά, απλώς μη διανοηθείς να ζητήσεις να στιςβάλουν μέσα στο σουβλάκι (μέχρι και στον τοίχο το γράψανε, τι άλλο πρέπει να κάνουν;). Οδυσσέα Ανδρούτσου 149, Πειραιάς, 2130992200 **A**



ΚΑΛΟ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ ΜΟΝΟ ΤΟ ΑΚΡΙΒΟ

Της ΕΛΕΝΗΣ ΨΥΧΟΥΛΗ

Φαίνεται πως στις στριμωγμένες μέρες το γούστο του κοινού δεν αποζητά μόνο κάτι φθηνότερο αλλά και μια κουζίνα με πλημένη τη γραβάτα της, όχι πολύ δημιουργική, διόλου ακαταβίβιστική, με γεύση οικεία, καθημερινή, χαλαρή και παρηγορητική. Οι ταλantonούχοι σεφ των άλλων «επίσημων» εστιατορίων αφουγκράστηκαν παγκόσμια την ανάγκη που επιβάλλουν οι απανωτές παγκόσμιες κρίσεις και ανταποκρίθηκαν με καινούργια και πιο δημοκρατικά μαγαζιά, με κόμφορτ μενού και νοστιμιές, σταθερές αξίες. Η Αθήνα, γαστρονομικά τουλάχιστον, είναι πιο μπτρόπολη, αφού μπτρόπολη σημαίνει χαρά για όλους και για τον καθένα ξεχωριστά, επιλογές που να μην αποκλείουν κανέναν, για όλα τα πορτοφόλια, τη διάθεση της κάθε στιγμής, μια καταφατική απάντηση σε κάθε επιθυμία. Μπορεί το σούπερ μάρκετ, τα ενοίκια και η βενζίνη να μας επιβάλλουν τα δικά τους τετρίπια, όμως ποτέ άλλοτε δεν είχαμε τόσο γεμάτες ταβέρνες, γαστροκαφενέδες και γαστροκουτούκια, όπου μπορείς να χορτάσεις με ταπεινές τιμές. Και αυτή η διαπίστωση δεν κρύβει πίσω της συμβιβασμούς και την ανάγκη που γίνεται φιλοτιμία. Το φρέσκο λίκου μπάτζει μαγειρεύει ονειρεμένο, επιλέγει φρέσκα πηλη ταπεινά υλικά και μας σερβίρει μια κουζίνα της απόλαυσης, αυτή που θα σε βγάλει έξω μια καθημερινή για κεφτεδάκια με πατάτες χωρίς τύψεις. Στα δύσκολα, σημασία έχει να βρισκόμαστε, να βγαίνουμε, να τσουγκρίζουμε τα ποτήρια μας.

Για ψαράκι σπαρταριστό

Το Τριαντάφυλλο
Της Νοστιμιάς

Στη στοά, πιο old-Athens-πεθαίνεις, με όλους τους μερακλήδες του κέντρου που ορκίζονται στην τίμια, κλασική και χωρίς-δυσάρεστες-εκπλήξεις ψαροφαγία, κάθε μέρα γίνεται πάρτι. Η φιλεταρισμένη στα κάρβουνα σαρδέλα με φρέσκο κρεμμυδάκι και μαϊντανό δεν λείπει από κανένα τραπέζι, μέχρι η σχάρα και το τηγάνι να βγάλουν τη σπαρταριστή κουτσομουρίτσα, τον γαύρο, το προσφυγάκι και την αθερίνα. Επιλογές που συνδυάζονται εξαιρετικά με τον θεσμό-μεσημεριανό ουζάκι από την Άρτα. Αποκλείεται να προσπεράσεις την τηγανητή πατάτα στο πιο ελληνικό fish & chips, με τραγανό, τηγανητό καλαμαράκι. Να πώς το μεσημέρι μιας καθημερινής μεταμορφώνεται σε πελαγίσια κρουαζιέρα.

Λέκκα 22, Σύνταγμα, 2103227298

Σταύρος

Κάτω από την κληματαριά, στα απλά τραπεζάκια, η ατμόσφαιρα θυμίζει τη δεκαετία του '50, τότε που ο Γκάτσος και η ελληνική διανοήση μουούσαν στα μυστικά της ταβέρνας και της ρετιόνας τον Χένρυ Μίλλερ, τον Ζακ Λακαριέρ και τους ποιητές της Αμερικής. Στο ψυγείο, όλα τα απλά ψαράκια της ημέρας: γαύρος, αθερίνα, κολιός, σκουμπρί, μαρίδα, σαρδέλα και γόπα, που ψήνεται ζουμερή στη σχάρα. Τηγάνι με χέρι ελαφρύ και αλάδωτο, το καλαμαράκι λουκούμι και τραγανό, η πατάτα ακριβώς όπως την έκανε η μαμά. Εξίσου θεϊκός και ο

κεφτές και οι βραστές πατάτες. Την παράσταση, όμως, κλέβει το αγουρέλαιο της σαλάτας, καταπράσινο, αρωματικό και πλούσιο, όπως και η ρίγανη που μυρίζει βουνό. Τελειώνουν οι ντομάτες κι εσύ παραγγέλνεις ξανά και ξανά λίγο λαδάκι για τις ονειρεμένες βούτες, μέχρι να σωθεί όλο το καρβέλι.

Ιβύκου 7, Παγκράτι, 2107016747

Κοχύλι

Γειτονιά σαν κινηματογράφος του '60, ο κόσμος απλωμένος στα τραπεζάκια στο πεζοδρόμιο, το τραγούδι της παρέας σε ένα απρόσμενο τσακίρι. Γαύρος γιγάντιος, μυρίζει ιώδιο και ελαφρύ τηγάνι, το ίδιο και ο τραγανός γόνος καλαμαριού, τα βλίτα αχνίζουν. Το παντζάρι γλύκισμα, το χταπόδι λαστιχωτό στα κάρβουνα, οι πατάτες τηγανητές καυτές και κριτσανιστές. Και εξαιρετικό ροζέ χύμα από την Εύβοια, μαζί με μια ευγενέστατη και πρόθυμη εξυπηρέτηση.

Λ. Ειρήνης 17 & Ελένης 32, Ταύρος
2103461081

Μόσχος

Αντίπαλο δέος του διπλανού «Κοχυλιού», ο Μόσχος επιμένει σταθερά στην ψαροκατάσταση, αλλά καμιά φορά μπορεί να βρεί και ωραίο μπιφτεκάκι που φτιάχνει το αφεντικό για τα μάτια της κορούλας του που σιχαίνεται το ψάρι. Σαν ψαροταβερνάκι μιας άλλης εποχής, με τα βραστά χόρτα και την ντοματοσαλάτα του, το ψητό χταπόδι, το εξαίρετο τηγανητό καλαμάρι με την αρωματική κρούστα, τη σαρδέλα στα



Μόσχος



Το Τριαντάφυλλο
της Νοστιμιάς



Κοχύλι



Αξιώτης

Ονειρεμένο κοψίδι

Τζίμης

Η πλατεία Αγίου Λαζάρου στον Βύρωνα είναι ένα κλειστό σύμπαν χαράς, οι ανάσες της γειτονιάς που παίρνει τον αέρα της στα ταβερνάκια και τα πολυάριθμα καφέ. Όλα εδώ σε πάνε πίσω στη ζωή καιρών περασμένων, τότε που όλα ήταν απλά κι οι γείτονες γνωρίζονταν με το μικρό τους όνομα. Κλασική αξία, ο Τζίμης επιμένει στην άψογη ποιότητα του κρέατος και διαθέτει βαρβάρη πείρα στο ψήσιμο, καθότι μόνον έτσι σκαπουλάρεις τις δεκαετίες μιας πιστής πελατείας. Θεϊκή, τραγανή πατάτα κομμένη στο χέρι, κοκορέτσι ρουστίκ και ζουμερό με το λιπάκι που θα του δώσει την περίσια νοστιμιά, σουζέ λεπτοκομμένο χοιρινό φιλετάκι, λουκάνικο, συκώτι όσο πρέπει ψημένο για να κρατά τους χυμούς του, ζουμερό κοντοσούβλι, αλάδωτη πανσέτα, σπιτικότατο μπιφτέκι, άψογες μπριζόλες χοιρινές και πιτούλες ζεστές και φρεσκοψημμένες χωρίς λαδίλες. Για τη συνοδεία, χωριάτικη, τραγανή τηγανητή κολοκυθάκι, μαρουλοσαλάτα και λάχανο με καροτάκι.

Ελ. Βενιζέλου 2, Βύρωνα, 2107658965

Οι Μερακλήδες

Ο μερακλής Σπύρος Κουνέλης επιμένει σταθερά και μόνο στα κάρβουνα, από το 1986, ψήνοντας υπομονετικά τα κοψίδια του μέχρι να στεγνώσουν απ' έξω και μένοντας αφρός στο εσωτερικό τους. Για να καταλάβεις τι σου λέω,

δοκίμασε το κοτόπουλο, το τέλειο κοκορέτσι, τα φρυγά-δέλια, το αρνίσιο κεφαλάκι, το κοντοσούβλι, το αρνάκι σούβλας και όλα τα κλασικά σουβλακειδή κοτοπουλένια και χοιρινά, γύρους, καλαμάκια και μπιφτέκια. Ψωμί ψημένο στα κάρβουνα με τυρί τριμμένο και ρίγανη, τζατζίκι σπιτικό, κολοκυθάκι, μελιτζάνες και πιπεριές τηγανητές και ένα παγωμένο ποτήρι βαρελίσια μπίρα.

Αγ. Ζώνης 60 & Λέσβου, 2108628425

Αξιώτης

Πάνω στις ανηφοριές του Πολυγώνου, σε μια παλιά ταβέρνα, στέκει των οικοδόμων της γειτονιάς από το 1956, όλα αντέχουν ανέπαφα στον χρόνο – από τα βαρέλια με τη ρετσίνα από τα Μεσόγεια, το ανοιξειδωτο ψυγείο, τις παλιές διαφημίσεις στους τοίχους, την ψησταριά με τα κάρβουνα, μέχρι τα παλιά ρεμπέτικα. Εδώ, Θεός και απόλυτο must είναι το παϊδάκι από αρνάκι ή από κοτόπουλο. Ολόσωστο ψήσιμο και κρέας που διαλέγει μόνος του καθημερινά ο Νίκος. Καταπληκτικό ψήσιμο και στο μπιφτέκι, όπως και στην πανσέτα, και τραγανό τυρένιο σαγανάκι. Θα συνοδεύσεις με τη λεπτή, σχεδόν καραμελωμένη πατάτα, τα ολοτράγανα μπιστοτάκια από τηγανητό κολοκυθάκι, τα χόρτα, τη γενναϊόδωρη σπιτική τυροκαυτερή και το τζατζίκι με το τραγανό αγγουράκι και το μπόλικο σκόρδο.

Παπαρσέν 15, Πολύγωνο, 2106459130



Τζίμης



Τζίμης



Οι Μερακλήδες

κάρβουνα, τον τηγανητό γαύρο. Ανάλογα με το τι θα «σκάσει» κάθε μέρα στην αγορά, θα βρείτε και βραστάς καβουροδαγκάνες, κολιό στη σχάρα, μπακαλιάρaki και βέβαια, μικρή τηγανητή κουτσομουρίτσα. Και για το τέλος, ο κλασικός χαλβάς του μπακάλη.

Α. Ειρήνης 19, Ταύρος, 2103466355

Το λιμανάκι - Ουζερί του Γιώργου

Στριμωγμένο ανάμεσα στην Ιχθυόσκαλα και τις παλιές βιομηχανίες, κάτω από την εντυπωσιακή σκιά του φουγάρου της ΔΕΗ, κόλπος ερμητικά κλειστός, στέκι και ιδιοκτησία του τοπικού συλλόγου ερασιτεχνών ψαράδων με αύρα του '60. Το κατηφορικό δρομάκι περνά από το φωτισμένο θερμοκήπιο-σκηνικό με τις κατακόκκινες ντομάτες, προσγειώνεται σε μυρωδιές ούζου και τηγανητής μαρίδας, με βαρκούλες για φόντο. Κι ωστόσο, ο ψαρομεζές δεν προκύπτει λιτότητα παραδοσιακός αλλά με μια τσαχνινιά παραπάνω: η τυροκαυτερή γίνεται τραγανή κροκέτα σαν λουκουμάς, η πιπεροσαλάτα ντύνεται μια ολόγλυκη σάλτσα ντομάτας και ένα κατιτίς από κάψα, ζητάει βούτες με το φρέσκο ζυμωτό ψωμάκι, τις ίδιες που ζητά και το μελωμένο σαγανάκι στο νοσταλγικό παλιό σκεύος του. Φρέσκια γαρίδα γεμάτη χυμούς, ντοματένια σάλτσα με όσο τυρί απαιτεί ένα τέλειο μέλωμα – θα την τιμούσες και ανύπαντρη, χωρίς το θαλασσινό. Χταποδοκεφτέδες στρουμπουλοί και τραγανοί με πλούσιο μαϊντανό και κρεμμυδάκι, νοστιμότητα καβούρια περασμένα λίγο από τη σχάρα κι ένας μπακαλιάρος ψητός αφρός και λουκούμι, εγγυημένη ψαριά της ημέρας.

Μόλος Κερασινίου, 2104004721



Παλιά Φάβα



Πλατεία



Οι νοστιμιές της Μαίρνης

Το μαγειρευτό σε τιμές που θα ενέκρινε και η μαμά

Παλιά Φάβα

Στην καταπράσινη αυλή και τη σάλα με την ανοιχτή κουζίνα, διαφεντεύει, αρχόντισσα, μαγειρίσσα και ψυχή της βραδιάς, η Ντίνα, που ξέρει όλους τους πελάτες απ' την καλή κι απ' την ανάποδή τους. Ενορχηστρώνει το τραπέζι σου με τις αμίμητες ατάκες της, ένα μείγμα από βιωμένη σοφία και μοναδικό χιούμορ. Εδώ, το «φαγητό της μαμάς» βρίσκει την πιο άξια εκπρόσωπό του. Μερικές δεκαετίες αναζητούσα το σουτζουκάκι της πολιτίσας γιαγιάς μου, για να μου προκύψει άξαφνα, φέρνοντάς μου δάκρυα στα μάτια. Αφράτο σαν βούτυρο, ελαφρύ, με τη γλύκα της φρέσκιας ντομάτας, χωρίς περιττά μπαχαρικά. Το φύλλο στο τυροπιτάκι μαγικό κι απ' τα χεράκια της, αυθεντικά σαντορινιός ο ντοματολουκουμάς με τον δυόσμο του, ο κολοκυθοκεφτές γεμάτος αρώματα και ζωντανό κολοκυθάκι, ο κεφτές μυρίζει παλιά εκδρομή με το σχολείο, η πατάτα, από τις καλύτερες στην πόλη. Κάθε μέρα κι άλλα μαγειρευτά! Διάσημος ο κόκορας με το μακαρόνι, όπως και τα ψητά στη σχάρα. Στο τέλος, η Ντίνα με τις γενναιόδωρες μερίδες, θα σου φέρει ζεστό το γλυκό κουταλιού της κάθε εποχής, που μόλις έφτιαξε, μαζί με ωραίο γιαούρτι.

[Αχαίων 38, Π. Φάληρο, 2109311994](#)

Νικήτας

Στην πιο καυτή περαντζάδα της γειτονιάς, τα τραπεζάκια πλάι στην εκκλησία κρατούν πάντα τη γοητεία τους και οι παλιοί της γειτονιάς έρχονται σταθερά εδώ για το ζουμερό, ονομαστό μπιφτέκι του Νικήτα, με τις αληθινές πατάτες. Και για το κοντοσούβλι, που δεν είναι ακριβώς το ρουστίκ που φαντάζεσαι, αλλά ένα σιγομαγειρεμένο χοιρινό στη λαδόκολλα που λιώνει ζουμερό στο στόμα, με την ντοματούλα και τις πιπεριές του, πασπαλισμένο με κόκκινο πιπέρι. Στα μαγειρευτά, όμως, κρύβεται η αληθινή γοητεία του Νικήτα – αν δοκιμάσεις τη μελωμένη μελιτζάνα με το μοσχαράκι, θα ταξιδέψεις πολύ πίσω, στη νοστιμότερη κατσαρόλα της παράδοσης. Φάβα εκ των καλυτέρων, απλή και βελούδινη με το κρεμμυδάκι της, εξαιρετικά ντολμαδάκια, ρεβίθια με πορτοκάλι, μελωμένο και ζουμερό γιουβέτσι, και μοσχαράκι λεμονάτο με ρύζι. Από τα ελάχιστα μαγαζιά που τιμούν την έννοια του μουςακά και τον φτιάχνουν σπιτικό, το ίδιο και τα λαζάνια με σπανάκι στον φούννο. Μαστόρικη κατσαρόλα, που δεν περιμένεις να βρεις στην καρδιά της τουριστικής προχειρότητας.

[Αγ. Αναργύρων 19, Ψυρρή, 2103252591](#)

Ολύμπιον

Οι περίοικοι, που ξέρουν το μυστικό, θα σου ορκιστούν πως μαγειρεύει καλύτερα από όλα μαζί τα εστατόρια της γειτονιάς. Κάτω από τις μουριές, σε χαλαρή διάθεση, το πεζοδρόμιο μεταμορφώνεται σε πλατεία του «χωριού». Μετς και εσύ απολαμβάνεις την πιο σπιτίσια κουζίνα, με ολόφρεσκα υλικά της κάθε μέρας: ζεστό ζυματικό σταμναγκάθι με εξαιρετικό ελαιόλαδο και ζυμωτό ψωμάκι, τραγανά και αλάδωτα μαμαδίστικα τυροπιτάκια, γιουβαρλάκια με πλούσια σάλτσα και αρώματα από φρέσκα μυρωδικά, κεφτεδάκια με κόκκινη σάλτσα, παπουτσάκια, ριγανάτες σαρδέλες στον φούρνο, συκώτι ζουμερό σοταρισμένο με δεντρολίβανο και ξίδι, τραγανές, κομμένες στο χέρι πατάτες με κεφτεδάκια, μαγικό τηγάνι στον γαύρο και φρέσκο ψαράκι στη σχάρα.

[Αναπαύσεως 9, Μετς, 2109244388](#)

Οι νοστιμιές της Μαίρνης

Τη Μαρούλα, όλη η γειτονιά τη γνωρίζει με το μικρό της και εκείνη γνωρίζει από τη φωνή στο τηλέφωνο την πελατεία της. Στυλοβάτης εδώ και χρόνια της πείνας όλης της παλιάς καλής Κυψέλης, η Μαίρη ταίριζε όλο το καλλιτεχνικό κύκλωμα των θεάτρων της γειτονιάς. Η προθήκη με τα μαγειρευτά της ημέρας περιλαμβάνει λαχταριστά τα άπαντα της κατσαρόλας και του φούρνου της ελληνικής κουζίνας. Σπεσιαλιτέ η τυρόπιτα και η σπανακόπιτα, ο μπακαλιάρος πλακί με μαύρη σταφίδα, οι αγκινάρες με μαρούλι, οι γίγαντες Πρεσπών, τα γεμιστά, τα σουτζουκάκια, τα ντολμαδάκια αυγολέμονο και το μπριάμ. Όπως τα βλέπεις τα θέλεις όλα κι η Μαρούλα μπορεί να σου βάλει από λίγο. Η κουζίνα, όμως, ετοιμάζει κι άλλες εκπλήξεις: ολόφρεσκο ψαράκι ημέρας, εξαιρετικά μπιφτέκια και σπιτικές τηγανντές πατάτες, τραγανότηγανισμένο κολοκυθάκι και μελιτζάνα, ζουμερό μοσχαρίσιο συκώτι, κεφτεδάκια ή πολύ πιο απλά... αυγά τηγαντά. Και δύο επιλογές από τις δυο πλευρές του πεζοδρομίου: περαντζάδα ή πράσινη θέα στο πάρκο!

[Υδρας 2, πλ. Αγ. Γεωργίου, 2108229239](#)

Πλατεία

Μόνο και μόνο με τα φώτα και τα χρώματά του, τη ζεστασιά του ξύλου και το χαλαρωτικό παστέλ του, σου ζεσταίνει την ψυχή και σου φτιάχνει τη διάθεση. Την οποία στη συνέχεια θα αναλάβει το εξαιρετικό χύμα κρασί μικρής παραγωγής.

Το λες νεο-οινομαγειρείο, το λες μαγαζί της γειτονιάς για όλες τις πείνες της ημέρας, χαλαρό και τίμιο, απλό στους τρόπους, νόστιμο στο πιάτο. Αφρός ταρταρούχαλα, ρεβιθάδα στο πηλίνο, ντολμαδάκια, φάβα με χταποδάκι και μαγικό κεφτεδάκι, πριν περάσεις σε ένα εξαιρετικό μοσχαράκι γιουβέτσας και έναν μελωμένο, κοκκινιστό κόκορα με χοντρό μακαρόνι, που σου θυμίζει οικογενειακή Κυριακή, από χέρι μαμάς που το λέει η μαγειρική ψυχή της. Λεπτή, τραγανή, τηγανντή χορτόπιτα με βουτυράτη φρέτα, τσιγαριστά, αρωματικά σέσκουλα, αφράτο, νόστιμο μπιφτέκι με τραγανές τηγανντές πατάτες και γαρίδες γιουβέτσι. Στο τέλος, κέρασμα ο πορτοκαλένιος χαλβάς και ένας λογαριασμός που θα σε διακτίνει στον παράδεισο.

[Δεινοχάρους 3, πλατεία Μερκούρη, 2103420705](#)

Σπύρος & Αντώνης

Κοντά έναν αιώνα τώρα, εδώ έχουν φάει ΑΕΚτζήδες, τραγουδιστές της παλιάς Columbia και χιλιάδες αφανείς και διάσημοι καλοφαναδες. Από Πατήσια, Προμπονά μέχρι Ριζούπολη, ακόμη θα δεις τους θαμώνες, που ορκίζονται στα σαλιγκάρια του, να περιμένουν στην ουρά για μια μερίδα «για το σπίτι». Εδώ μιλάει το «πρώτο πράγμα» συκώτι, που καθαρίζεται από τους ίδιους, το καλύτερο κουνέλι από τη Λαμία, κιμάς αψιμασίδωτος, παϊδάκι μεγαλείο. Στη σάλα με τα καρό κόκκινα τραπεζομάντιλα και την αυθεντική αύρα παλιάς ταβέρνας, θα δοκιμάσεις οπωσδήποτε τα μαγικά σαλιγκάρια με τη μελωμένη, γλυκιά, πλουσιότατη σε κρεμμύδι, ντοματένια σάλτσα, που τα μπαχαρικά της δεν προεξέχουν αλλά δηλώνουν υπαινικτικά την παρουσία τους στην μουσική, που εκλιπαρεί για βούτες με το φρυγανισμένο και λαδοριγανάτο ψωμάκι. Κοκκινιστό όπως το ονειρεύεσαι, πλούσιο, τρυφερό, με αληθινές πατάτες, ντολμαδάκι σαν της μαμάς σου, με λεμονάτη βουτυρόσαλτσα. Η κατσαρόλα εδώ συναγωνίζεται την άπαικτη σχάρα με το ζουμερό, βελούδινο συκώτι, το μπιφτέκι που δεν μακιγιάρεται με μυρωδικά αλλά προβάλλει το καλό του κρέας, το παϊδάκι το βελούδινο, λεπτοκομμένο και ψωμωμένο, συκωτάκια πουλιών τυλιχτά με μπέικον και αμελέτητα – άμα είσαι τυχερός και σου λάχει. Η κλασική Ελλάδα, τίμια και ποιοτική, κλείνει την αυλαία με μια σπιτική караμελέ που θα σου ξεφορμάρουν στο πιάτο.

[Γαβριλίδου 24, Άνω Πατήσια, 2102022358](#)

Στο εστιατόριο Art Lounge για μια μοναδική fine comfort εμπειρία με θέα όλη την πόλη

Κάθισαι σε μία από τις χαρακτηριστικές πολυθρόνες του Art Lounge, εκεί ψηλά, στον τελευταίο όροφο του New Hotel. Το βλέμμα δεν ξέρει πού να πρωτοσταθεί. Στα έργα τέχνης απέναντί σου; Στην Αθήνα που απλώνεται κάτω από τα πόδια σου μαγική; Ή μήπως στο αρνάκι με αμπελόφυλλα που ο ευγενής σερβιτόρος μόλις ακούμπησε μπροστά σου και μοιάζει με πίνακα; Αναρωτιέσαι πότε ήταν η τελευταία φορά που βρέθηκες σε ένα τόσο κομψό εστιατόριο, όπου η τέχνη και η γαστρονομία μοιράζονται εξίσου τη σκηνή. Να μια «παράσταση» που δεν πρέπει να χάσεις.

Το Art Lounge πάντα ξεχώριζε λίγο παραπάνω από τα περισσότερα εστιατόρια ξενοδοχείων της πόλης. Ήταν από τα πρώτα σημεία που καθιέρωσαν την απόλαυση του brunch, αλλά και τη φιλοσοφία ενός fine dining που επικεντρώνεται στην ουσία, βάζοντας ως προτεραιότητα τη νοστιμιά και όχι τον εντυπωσιασμό. Σε αυτή τη λογική ο σεφ του ξενοδοχείου Μπάμνης Κουντούρης μόλις δημιούργησε ένα νέο, υπέροχο χειμερινό μενού που φέρνει σε πρώτο πλάνο την ελληνική παράδοση.

Σε μια προσπάθεια να ανασύρουν τις γεύσεις που είναι καταγεγραμμένες στη συλλογική μας μνήμη, ο σεφ και η ομάδα του παρουσιάζουν μία νέα ερμηνεία της ελληνικής γαστρονομία που πατάει σε οικείες γεύσεις κι ύστερα απογειώνεται με σύγχρονες μαγειρικές τεχνικές. Έτσι θα δοκιμάσουμε πιάτα όπως το γιουβέτσι αστακού, τα «σουτζουκάκια» ταρτάρ με μοσχαρίσιο φιλέτο και ανατολίτικα μπαχάρια, μια πεντανόστιμη (όσο και θρεπτική) Οσπριάδα με αποξηραμένα σύκα και ξίγαλο Σπείας, ένα αρνάκι που παίρνει το άρωμά του από τα μοσχομυριστά αμπελόφυλλα.

Στο Art Lounge δεν έρχεσαι μόνο για φαγητό. Καθώς ανοίγει από τις 18.00 το απόγευμα το να πιεις εδώ ένα early drink παρέα με κάποιον φίλο είναι πάντα καλή ιδέα. Από τα twisted classic cocktails προτείνουμε το Clear Canvas, ένα fat washed negroni που δεν σε απογοητεύει ποτέ. Τσουγκρίζεις χαζεύοντας τη φωτισμένη Αθήνα ή απλώς παρατηρώντας τα έργα της Μαλβίνας Παναγιωτίδη που αυτή την περίοδο φιλοξενούνται στο Art Lounge στα πλαίσια του Contemporary Artists at New Museum Hotel in Athens. Πρόκειται για έναν κύκλο καλλιτεχνικών εγκαταστάσεων που έχει ξεκινήσει σε επιλεγμένα σημεία του ξενοδοχείου στη βάση του πρώτου προγράμματος που εγκαινιάζει την καλλιτεχνική αυτή ενέργεια με τίτλο Forever is composed of Nows (Το Για Πάντα αποτελείται από Πολλά Τώρα). Σκέψου το αυτό όσο απολαμβάνεις το δείπνο σου: ίσως μέσα σε αυτή τη φράση βρεις μια δόση αθανασίας.



Φιλελλήνων 16 & Ναυάρχου Νικοδήμου 1 (είσοδος από Ναυάρχου Νικοδήμου), Σύνταγμα, 2103273170
Ώρες λειτουργίας καθημερινά 18.00 - 00.30 **Fb** NEW Hotel **insta** newhotel_athens **insta** artlounge_restaurant



Κυβέλη

Τα παρείστικα

Κυβέλη

Η Κυβέλη, που θυμίζει Κυψέλη, είναι από τα μαγαζιά που πρώτα έδωσαν ζωή και τη χαμένη τιμή της στην πλατεία Αγίου Γεωργίου. Η χαρά της πλατείας, οι χαλαρές κουβέντες, η περαντζάδα κάτω από τις φυλλωσιές επιμένουν ακόμη και στα κρύα του χειμώνα, με σόμπες και κουβερτάκια, να κρατούν άσβεστο το αθηναϊκό καλοκαίρι της Κυψέλης. Οι συνταγές της Μπέμπας, της πολίτισσας μαμάς του ιδιοκτήτη, έχουν αγαπηθεί για τις μνήμες που ξυπνούν, αλλά η Κυβέλη είναι κυρίως τα παλιά κι αγαπημένα πιάτα που μοιράζονται εύκολα στην παρέα. Πάντα θα επιστρέφουμε για το χοιρινό κοντοσούβλι που μαρινάρεται σε ελαιόλαδο με βότανα, τα χοιρινά φιλετίνια με σιουφικτά που εμπνέονται από την Κάρπαθο, το κοτόπουλο χαράκι που σερβίρεται εντυπωσιακά στη μεταλλική σούβλα του, και πάντα θα περιμένουμε να βρούμε χιουνκιάρ μπεγιεντί στα πιάτα της ημέρας.

[Επτανήσου 15, Κυψέλη, 2108219406](#)

Η Λόντζα της γειτονιάς

Η Λόντζα έχει ένα κεντρικό τραπέζι που χωρά όλο τον κόσμο και όλες τις γνωριμίες, πάνω από ένα πιάτο κυλοπίτες με βούτυρο και τριμμένο τυράκι σε εμαγιέ κατσαρολάκι ή μια μερίδα πατάτες τηγανητές με αυγά. Χειροποίητα ζυμαρικά από τη Θράκη, βιολογικά αυγά από την Κερκίνη, κάπαρη από τη Σύρο, φρέτα από τη Μεσσηνία, κρέας από το εγγύηση κρεοπωλείο του Γιάννη στη γειτονιά, βιολογικά βότανα και ένα έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, μαγειρεύουν το φαγητό της γιαγιάς στο χωριό, ψήνουν σπιτικές πίτες στη μασίνα, μοσχαρόσουπα, παταβουρόπιτα, παστίτσιο, λεμονάτο με πουρέ και ρυζόγαλο σε μία πέρα ως πέρα ανοιχτή και θηλυκή κουζίνα, που μαγειρεύει κάθε μέρα την εποχικότητα αλλά και τη χαρά του απλού, σπιτικού φαγητού, στην πιο trend κοινωνικοποίηση της γειτονιάς, με ηχητική υπόκρουση Τρίτο Πρόγραμμα.

[Χ. Τριανούλη 76, 2103612334](#)



Η Λόντζα της γειτονιάς

TASTE
VOICE



Η Κρητικιά

Τα κρητικά

Το Λαϊνί

Καφενές παραδοσιακός, με το παλιό ραδιόφωνο, τα μεταλλικά στρογγυλά τραπέζια του, την ψάθινη, πλεκτή καρέκλα. Ασκορδουλάκοι με τη σωστή οξύτητα και όλο το άρωμα της γης, χοχλιοί μπουμπουριστοί με μπόλικο το ροζμαρί, ντολμαδάκι σπιτικό της κρητικής μαμάς, αυγά με τη στάκα –τα νοστιμότερα που θα συναντήσεις στην πόλη–, τρυφερό απάκι από κοτόπουλο, πατάτα οφτή με μυζήθρα και φρέσκο κρεμμυδάκι, ενίοτε θα βρεις και χοχλιούς κοκκινιστούς. Ωραιότατο κρητικό λουκάνικο, απάκι, μαυρομάτικα με χόρτα και φρέσκα μυρωδικά, αλλά και ένας απλός μεζές που μυρίζει καφενέ του χωριού: σφιχτό αυγό, με το υπέροχο, αφράτο, θριφτό παξιμαδάκι τους, ντοματούλα και γραβιέρα, ντάκος και σπιτικό αγκινάρακι τουρσί-όνειρο. Κι αν αποφύγεις τις μέρες αιχμής και έρθεις μια νορμάλ καθημερινή, θα έχεις μπόνους και τα μαγειρευτά, με απρόσμενες εκπλήξεις: σιουφικτά μακαρόνια, οφτό κατσικάκι, χοχλιούς με ξινόχοντρο. Και ζεστές σφακιανές πίτες με μέλι.

[Αρτεμισίου 40, Κεραμεικός, 2114021485](#)

Η Κρητικιά

Τρεις χαριέστατες αδελφές Κρητικοπούλες, παράλληλα με τις επιστημονικές και καλλιτεχνικές τους σπουδές, σε ένα φωτεινό, ολόλευκο μαγαζί συνδυάζουν το μπακάλικο με τα εξαιρετικά και σε λογικότερες τιμές κρητικά καλούδια που παράγει ο μπαμπάς στο χωριό και ταυτόχρονα σου μαγειρεύουν την κλασική Κρήτη: η μοναδική, δική τους ρακή έρχεται με μια καπνιστή γραβιέρα με το οικογενειακό μέλι, πασπαλισμένη με σουσάμι και μαυροσούσαμο, και βουτυράτη μυζήθρα. Χόρτα άγρια, αχνιστά, μόλις βγήκαν από την κατσαρόλα, με ωραίο ελαιόλαδο. Τα ντολμαδάκια με κιμά, αποκάλυψη: για το τρυφερό τους φύλλο, για την ανιθένια φρεσκάδα, για τη βελούδινη λεμονάτη σάλτσα στην ιδανική υφή, φινετσάτη, στο απόλυτο δέσιμο. Τα αυγά με τη στάκα κορυφαία, μαζί με κρητική γλυκιά, τραγανή και χοντροκομμένη τηγανητή πατάτα. Στις βαρβάτες νοστιμιές: πιλάφι με κατσικάκι και σύζουμα, και φυσικά αγρόπιτες με μέλι στο τελείωμα. Αυτό που κυρίως γεύεσαι στην Κρητικιά, πέρα από την αλήθεια της πρώτης ύλης, είναι η νοστιμιά της γυναικείας ψυχής!

[Ευριπίδου 44, Πειραιάς, 2169397034, 6972880958](#)



Το Λαϊνί

ΓΙΩΡΓΟΣ ΕΛΕΝΙΔΗΣ

Η υπογραφή στα αυθεντικά Τρίγωνα Θεσσαλονίκης

Η ιστορία ξεκινά στα τέλη της δεκαετίας του 1950 με αρχές του 1960, στη γειτονιά του Πανοράματος. Το τότε γαλακτοπωλείο του Γιώργου Ελενίδη λειτουργούσε μόνο για τους παραθεριστές της περιοχής κατά τους καλοκαιρινούς μήνες και προσέφερε ρυζόγαλο, παγωτά κι έτοιμα γλυκά προσελκύοντας μικρούς και μεγάλους. Η αγάπη του δημιουργού για τη ζαχαροπλαστική τον οδήγησε σε εργαστήρια όπου και οραματίστηκε τη μετέπειτα λατρεμένη συνταγή του φημισμένου Τρίγωνου Πανοράματος. Χειροποίητο φύλλο κρούστας, ολόφρεσκη κρέμα με γάλα ημέρας και το καλύτερο βούτυρο ως βασικό μυστικό της επιτυχίας είναι ακόμα η συνταγή που εδώ και τρεις γενιές ξέρει πώς να κερδίζει για πάντα τους πελάτες της.

Τα τρίγωνα Ελενίδη αγαπήθηκαν γρήγορα από το κοινό και απέκτησαν φήμη σε ολόκληρη την Ελλάδα κι όχι μόνο. Η αγάπη των επισκεπτών ξεπέρασε τα σύνορα της χώρας και η διεθνής αναγνώριση δεν άργησε να φανεί. Σύμφωνα με τη λίστα του οδηγού γευσιγνωσίας Taste Atlas Awards 23/24, τα «Τρίγωνα Πανοράματος» αναδείχθηκαν στη δεύτερη θέση ως ένα από τα καλύτερα γλυκίσματα παγκοσμίως!

Τώρα πια, τα ζαχαροπλαστεία Ελενίδη διαθέτουν τρία καταστήματα σε τρία διαφορετικά μέρη της Θεσσαλονίκης. Το πρώτο, που αποτέλεσε την αφετηρία της επιτυχημένης πορείας κι έδωσε και το όνομά του στα τρίγωνα Ελενίδη που πολλοί αποκαλούν Τρίγωνα Πανοράματος, παραμένει στο Πάνοραμα (Κομνηνών 69). Το δεύτερο κατάστημα βρίσκεται στο κέντρο της πόλης, επί της οδού Δημητρίου Γούναρη, ενώ το τρίτο κατάστημα βρίσκεται στην Καλαμαριά, επί της οδού Αδριανουπόλεως.

Εκτός από τα τρίγωνα, βέβαια, τα καταστήματα Ελενίδη διαθέτουν μια μεγάλη ποικιλία σε γλυκά που έχουν αγαπηθεί από τον κόσμο και δεν σταματούν να μπαίνουν καλοδεχούμενα στα σπίτια και στις καρδιές όσων τα προτιμούν τόσα χρόνια. Κάθε λευκό χαρακτηριστικό κουτί έχει και μια αίσθηση γλυκιάς προσμονής. Χειροποίητος μπακλαβάς με φύλλο κρούστας, μεστό σιρόπι, φρέσκο βούτυρο και καρύδια ελληνικής προέλευσης συντροφεύει κατάλληλα κάθε γιορτή κι επίσκεψη. Το γλυκό στα κυριακάτικα τραπέζια γράφει πάντα «Ελενίδης» στο κουτί του. Κανταΐφι με τραγανό φύλλο, γεμισμένο με μεγάλα κομμάτια καρύδι –σιροπιασμένο όσο πρέπει για να είναι και ζουμερό ταυτόχρονα–, φρέσκο μυρωδάτο βούτυρο, χαλβάς σιμιγδαλένιος με αποξηραμένα φρούτα να δίνουν άλλη νοστιμιά, προφιτερόλ από γνήσια κουβερτούρα και ολόφρεσκο γάλα αποτελούν τις ασυναγώνιστες συνταγές που συνοδεύουν, χρόνια τώρα, κάθε γλυκιά στιγμή. Το παγωτό, επίσης, είναι talk of the town όλο τον χρόνο κι όχι μόνο τους καλοκαιρινούς μήνες. Το μυστικό συστατικό; Το αγαπημένο σαλέπι, διαλεγμένο απευθείας από παραγωγούς στα βουνά της Φλώρινας. Θα το βρεις σε γεύσεις όπως βανίλια, σοκολάτα, ντοντουρμά, φρέσκα φρούτα εποχής όπως φράουλα και ροδάκινο, καθώς και την περίφημη Μόκα Ελενίδης.

Τα ζαχαροπλαστεία Ελενίδη έχουν κερδίσει τις καρδιές πελατών που επισκέπτονται τη Θεσσαλονίκη από όλο τον κόσμο. Επιπλέον, τα γλυκά τους ταξιδεύουν σε ολόκληρη την Ελλάδα, διαδίδοντας έτσι την παραδοσιακή γεύση τους από τη συμνητεύουσα σε όλη τη χώρα.

Η γλυκιά και καλλιτεχνική κληρονομιά της οικογένειας Ελενίδη συνεχίζεται τώρα με την τρίτη γενιά να εκσυγχρονίζει την παράδοση και τα αποτελέσματα είναι φανερά. Η φιλοσοφία της προόδου απαιτεί αγάπη και μεράκι, κι αυτά είναι τα βασικά στοιχεία της παρακαταθήκης που άφησε ο Γιώργος Ελενίδης στα παιδιά του, ώστε να συνεχίσουν το έργο που ξεκίνησε σαν όραμα κι έφτασε να γίνει διεθνής επιτυχία.



INFO

ΠΑΝΟΡΑΜΑ: Λεωφ. Κομνηνών 69 / **ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ:** Δημ. Γούναρη 13 / **ΚΑΛΑΜΑΡΙΑ:** Αδριανουπόλεως 19
elenidis.gr TrigonaElenidi trigona_elenidi

Σε ένα από τα πιο ζωντανά σημεία της πόλης, στο νούμερο 121 της οδού Ερμού, το bar restaurant Chelona Athens πραγματικά σου ανοίγει την καρδιά, ειδικά αυτή την εποχή που έχει βάλει τα γιορτινά του, έχοντας μπει για τα καλά σε χριστουγεννιάτικο mood. Εξαιρετικής αισθητικής το rooftop της Cava Nectar, στο οποίο παίρνει τη θέση του το κομψό bar restaurant, είναι η γαστρονομική προέκταση της emblematicκής κάβας και μοιάζει με μια αληθινή οάση στο κέντρο της Αθήνας.

Με ανανεωμένο μενού, το οποίο έχει επιμεληθεί ο ταλαντούχος σεφ Μιχάλης Μερζένης, εξακολουθεί να κινείται βάζοντας στο επίκεντρο τις μεσογειακές γεύσεις στις οποίες προσθέτει κάποιες πολύ ενδιαφέρουσες σύγχρονες πινελιές. Οι εξαιρετικές προτάσεις του μενού είναι άρρηκτα συνδεδεμένες και απόλυτα ταιριαστές με τη νέα, χειμερινή λίστα των signature cocktails, που έχει δημιουργήσει ο instructor του Bar Academy Αλέξης Κοντίνης, με βάση, κυρίως, το ούισκι και την τεκίλα. Βεβαίως, εάν προτιμάτε να συνοδεύσετε το φαγητό σας με κρασί, ο sommelier του Chelona Athens θα σας προτείνει κάποια ετικέτα από την ενημερωμένη wine list, η οποία περιλαμβάνει προτάσεις τόσο από τον ελληνικό όσο και από τον διεθνή αμπελώνα. Και κάτι ακόμα που θα πρέπει να γνωρίζετε: έχετε τη δυνατότητα να επιλέξετε και κάποια φιλάλη από το κελάρι της Cava Nectar, που βρίσκεται ακριβώς από κάτω σας, για να συνοδεύσετε το φαγητό σας.

Το Chelona Athens μας περιμένει καθημερινά από τις 17.00 έως τη 01.00 και τις Κυριακές από τις 11 το πρωί για καλοφτιαγμένο καφέ και ένα από τα καλύτερα brunch της πόλης, με γλυκές και αλμυρές επιλογές. Να θυμάστε ακόμη ότι επιλεγμένα πιάτα από το μενού του Chelona Athens μπορείτε να απολαύσετε και στον ατμοσφαιρικό εξωτερικό χώρο της Cava Nectar.

Extra tip: Κάντε από τώρα την κράτησή σας για τα ρεβεγιόν των Χριστουγέννων και της Πρωτοχρονιάς που αναμένεται να αφήσουν εποχή.



CHELONA ATHENS

Σύγχρονη μεσογειακή κουζίνα στο γιορτινό rooftop της Ερμού



INFO

Ερμού 121, 2103222243
 chelona.athens
 chelona.athens

Ποια είναι η γεύση της ιταλικής κουζίνας σήμερα; Για να απαντήσεις σε αυτό το ερώτημα δεν χρειάζεται να βρεθείς στο Μιλάνο, τη Νάπολη ή τη Ρώμη, ούτε καν να πάρεις αεροπλάνο. Απλώς πρέπει να περπατήσεις μέχρι την Απόλλωνος και να μπεις στο Ονίο ή αλλιώς στο μαγειρικό σύμπαν του Πάνου Ιωαννίδη. Εδώ, ο διάσημος σεφ μαγειρεύει τη σύγχρονη γεύση της ιταλικής κουζίνας με τον δικό του τρόπο, χρησιμοποιώντας ελληνικές πρώτες ύλες και επιστρατεύοντας τη νόστιμη φαντασία του. Έτσι, για παράδειγμα, η κλασική Bolognese μετατρέπεται σε ένα φινό tartare από μοσχαρίσιο φιλέτο, η cacciò e pepe (το best seller πιάτο!) απογειώνεται με την προσθήκη φρέσκιας τρούφας και αντί για Vitello Tonnato θα βρεις ένα εξαιρετικό Tonnato με καπνισμένο φιλέτο τόνου!

Άλλο τεράστιο κεφάλαιο, η ξακουστή πίτσα του Ονίο... Γίνεται με προζύμι, ολόγυρά της έχει ένα απολαυστικό, φουσκωτό στεφάνι, αλλά είναι οι συνδυασμοί των υλικών της που σε κάνουν να θες να την τρως ξανά και ξανά. Η ιδέα πίσω από αυτή την πίτσα είναι, θα λέγαμε περιφραστικά, «ένα πιάτο πάνω σε ένα ζυμάρι». Ας πούμε, η Carbonara Zaferano έχει όλα τα υλικά (και κάποια έξτρα) μιας πληθωρικής καρμπονάρας (mozzarella, pancetta, κρόκο αυγού, σαφράν, Parmigiano Reggiano) δεν πρόκειται όμως για μακαρονάδα, αλλά για μια λουκούλλεια πίτσα! Το ίδιο συμβαίνει και στη Vitello Tonnata όπου το μοσχαρίσιο φιλέτο ακουμπάει πάνω σε μια εξόχως νόστιμη σάλτσα tonnata μαζί με κάπαρη και ντοματίνια. Αυτό δεν σημαίνει ότι λείπουν οι σταθερές αξίες αυτής της ζωής, όπως η τελειότητα μιας φίνας Μαργαρίτας με mozzarella di bufala, pomodoro και βασιλικό.

Όλη αυτή τη φινέτσα της σύγχρονης ιταλικής κουζίνας θα ήταν κρίμα να μη τη συνοδεύσεις με ένα ποτήρι κρασί. Η wine list του Ονίο περιλαμβάνει γύρω στις 130 ετικέτες με τις περισσότερες να προέρχονται από τον ιταλικό αμπελώνα, χωρίς να λείπει η παρουσία των ωραίων ελληνικών κρασιών, ενώ υπάρχουν και κάποιες επιλεγμένες ετικέτες από τον διεθνή αμπελώνα. Το πιο σημαντικό, όμως, είναι ότι υπάρχουν φιάλες για όλους, από τις πιο οικονομικές μέχρι τις αρκετά σπάνιες.



OVIO ATHENS

Η σύγχρονη ιταλική κουζίνα έχει το στέκι της στο Σύνταγμα



INFO

Απόλλωνος 4
Σύνταγμα, 2114115755
www.ovio.gr
f Ovio Athens
o ovioathens

Το φως του ήλιου λούζει ολόκληρο το αίθριο και κάνει τα φύλλα της ελιάς που βρίσκεται στο κέντρο του να λάμπουν. Γύρω από το δέντρο, διάσπαρτα τα τραπέζια, καρέκλες από ψάθα, μια διάχυτη ευδαιμονία που σχηματίζεται από τις χαρούμενες ομιλίες των ανθρώπων. Νιώθεις περίπου σαν να βρίσκεσαι στην αυλή ενός χωριού. Ενός πραγματικά νόστιμου χωριού.

Το Cínapos είναι το ολοκαίνουργιο μεζεδοπωλείο του διάσημου σεφ Πάνου Ιωαννίδη, την άφιξη του οποίου περιμέναμε εδώ και καιρό. Και να που ήρθε, στην καρδιά του Θησείου και σε έναν υπέροχο χώρο με τεράστια ιστορική σημασία. Κάποτε εδώ ακριβώς βρίσκονταν οι στάβλοι του βασιλιά Όθωνα, οπότε η ανακαίνιση έγινε με μεγάλο σεβασμό στην αρχιτεκτονική του κτιρίου. Όλα τα αρχικά στοιχεία του χώρου –το μάρμαρο, οι πέτρες, τα ξύλα– έχουν διατηρηθεί στο ακέραιο. Πραγματικά αξίζει να ρίξεις μια ματιά για να τα θαυμάσεις όλα αυτά, πριν κάτσεις στο τραπέζι σου.

Και μετά; Μετά έρχεται η νοστιμιά. Μπορεί το όνομα του Πάνου Ιωαννίδη να έχει ταυτιστεί με την ιταλική κουζίνα, αυτή τη φορά, όμως, ο διάσημος σεφ επιχειρεί κάτι διαφορετικό αποδεικνύοντας –για μία ακόμη φορά– πόσο καλός μάγειρας είναι. Στο Cínapos θα δοκιμάσεις τους μεζέδες της ελληνικής κουζίνας που ξέρουμε κι αγαπάμε, χωρίς πειραματισμούς και χωρίς τίποτα το περιττό. Απλώς καλομαγειρεμένο, νόστιμο φαγητό, πιάτα που μπαίνουν στη μέση του τραπέζιού και μας κάνουν ευτυχισμένους.

Ας ρίξουμε μια ματιά στο μενού: βελούδινη ταραμοσαλάτα, τραγανά κεφτεδάκια καλύτερα από της γιαγιάς, φρέσος γαύρος μαρινάτος, μύδια αχνιστά με σουτζούκι για τους μερακλήδες, κυκλαδίτικο πλακί, αφρόψαρο σαβόρο, ένας πληθωρικός κόκορας με κυλοπιτάκι, το πατροπαράδοτο αρνί στη γάστρα με πατάτες και τα ολόσωστα παϊδάκια. Με δυο λόγια, λαχταριστοί μεζέδες της παράδοσης και μάλιστα (αυτό κι αν είναι καλό νέο) σε πραγματικά πολύ καλές τιμές! Δεν είναι τυχαίο που το Cínapos, παρότι μόλις λίγες εβδομάδες ανοιχτό, έχει ήδη γίνει στέκι.



CINAPOS

Το ολοκαίνουργιο μεζεδοπωλείο του Πάνου Ιωαννίδη είναι πολύ νόστιμο



INFO

Ηρακλειδών 10
Θησείο, 210 7103030
f Cínapos
@ cínapos

Πέρασαν κιόλας οχτώ χρόνια από εκείνη την πρώτη μέρα που το άρωμα μιας φρεσκοψημμένης πίτσας πλημμύρισε τον πεζόδρομο της Ευφορίωνος. Το Cupola είχε μόλις ανοίξει, αλλά εμείς δεν ξέραμε ακόμη ότι θα γινόταν το στάνταρ ραντεβού μας στο Παγκράτι κάθε φορά που θα μας άνοιγε η όρεξη για γνήσια ιταλική κουζίνα. Στα χρόνια που ακολούθησαν, το Cupola παρέμεινε πιστό στην ίδια φιλοσοφία που είχε από την αρχή: καλομαγειρεμένο ιταλικό φαγητό, όπως ακριβώς πρέπει να είναι, με κάθε παρασκευή να είναι χειροποίητη, από τις σάλτσες μέχρι τα ζυμαρικά. Ναι, οι παπαρδέλες που βλέπεις στο πιάτο σου όταν παραγγέλνεις το Ragù (σιγομαγειρεμένο μοσχαρίσιο χτένι, pecorino και σάλτσα ντομάτας San Marzano) φτιάχτηκαν εδώ, όπως και κάθε τι άλλο.

Οι πιο πιστοί θαμώνες του Cupola ξέρουν ότι ποτέ δεν θα απογοητευτούν από τη νοστιμιά αυτής της αυθεντικής Carbonara (καπνιστή pancetta, pecorino, κρόκος αυγού), ότι τα Arancini Bolognese (κροκέτες από risotto με μοσχαρίσιο κιμά Bolognese και κρέμα παρμεζάνας) θα τα ζήλευε ακόμα και η Bologna, και ότι αν πεινούν (πάρα) πολύ θα παραγγείλουν τα Lasagne Bolognese (σιγομαγειρεμένο μοσχαρίσιο χτένι, μπεσαμέλ, grana padano και scamorza affumicata) με αυτή την τόσο χαρακτηριστικά πληθωρική τους γεύση.

Τώρα, αν έχεις απορία για το πώς φτιάχνεται η ναπολιτάνικη πίτσα, δεν έχεις παρά να κατασκοπεύσεις τις κινήσεις του pizzaiolo στην ανοιχτή κουζίνα του Cupola. Στον κατάλογο θα βρεις πολλές προτάσεις για να δοκιμάσεις το αποτέλεσμα αυτής της τέχνης, αν και πρέπει να πούμε ότι η πιο δημοφιλής πίτσα είναι (και μάλιστα με διαφορά!) η Margherita, επιβεβαιώνοντας τον χρυσό κανόνα: αν ένα ιταλικό κάνει καλή Margherita, κάνει καλά τα πάντα.

Συνόδευσε την pasta ή την πίτσα σου με κάποια ετικέτα από τον ιταλικό αμπελώνα (θα βρεις γύρω στις 100) και με τίποτα μη σπκωθείς από το τραπέζι χωρίς να δοκιμάσεις το τιραμισού. Αέρινο και φινετσάτο, είναι το σήμα κατατεθέν του Cupola εδώ και χρόνια.



CUPOLA

Σταθερή αξία στο Παγκράτι
για γνήσια ιταλική κουζίνα



INFO

Ευφορίωνος 13
Παγκράτι
2107104040
www.cupola.gr
f Cupola
@cupola_trattoria

Ένα μελωμένο κοκορέτσι στριφογυρίζει αργά στη σούβλα, ζουμερά φιλετάκια προβατίνας ξαποσταίνουν στη σχάρα και ο σερβιτόρος με την κολλαριστή στολή του μεταφέρει ένα πιάτο ξέχειλο με αρνίσια παϊδάκια γάλακτος. Θα μπορούσες να βρίσκεσαι σε μια αστική ταβέρνα στα μέσα του '60, στην πραγματικότητα όμως είσαι στο OX Athens, τη σύγχρονη κοσμική ψησταριά που νοστιμεύει τις μέρες και τις νύχτες μας.

Τι διαφορετικό συμβαίνει στο OX Athens; Αρχικά η βασίλισσα πρώτη ύλη: τα μοσχίδια είναι πρώτης ποιότητας από επιλεγμένες ελληνικές φάρμες, τα αρνιά έρχονται από τη Λήμνο, οι premium κοπές από τις πιο εκλεκτές φάρμες του κόσμου. Ύστερα, είναι η μέθοδος. Η κουζίνα του OX Athens συνδυάζει τη σοφία της παράδοσης, και όλα όσα αυτή μας έχει διδάξει για την τέχνη του ψησίματος, με τις σύγχρονες τεχνικές. Το αποτέλεσμα είναι μία σύγχρονη ψησταριά με γεύσεις οικείες, αλλά ταυτόχρονα πιο εκλεπτυσμένες, πιο νόστιμες και φίνες. Το καταλαβαίνεις στην πρώτη ζουμερή μπουκιά μιας άψογα ψημένης σπαλομυριζόλας, στο πιο πληθωρικό κοντοσούβλι (χοιρινό ή κοτόπουλο) που έχεις δοκιμάσει μέχρι στιγμής, στα μπιφτεκάκια που μαρτυρούν τη μεγάλη εμπειρία του ψήστη τους.

Ναι, στο OX Athens το κρέας είναι ο απόλυτος πρωταγωνιστής, αλλά (φυσικά και) δεν στέκεται μόνος του στη σκηνή. Σε αυτό το τραπέζι θα βρεις ό,τι λαχτάρισες ποτέ από το μενού μιας δοξασμένης κρεατοφαγίας, αλλά και αυτό το κάτι παραπάνω. Χόρτα εποχής και σαλάτες που σχηματίζουν μικρά, πράσινα βουνά, ένα μανιτάρι ψητό που τόσο καλά ταιριάζει με το κρέας, χειροποίητες πίτες με φύλλο που ανοίγεται καθημερινά εδώ και γεμίζει με φρέσκα, εποχιακά υλικά, λουκουλίσες μακαρονάδες, χωρίς να λείπουν και τα διαφορετικά πιάτα ημέρας, που δίνουν ακόμη πιο πληθωρική νότα στο ήδη πλουσιοπάρχο γεύμα σου.

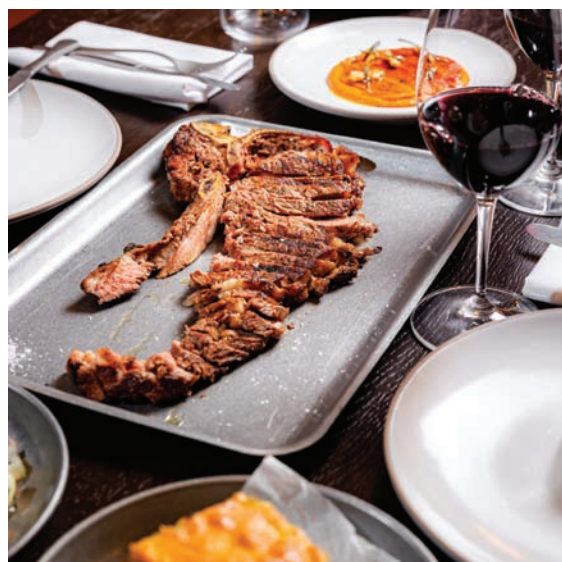
Όλα αυτά μπορείς να τα συνοδέψεις ιδανικά με κάποια ετικέτα από την άκρως ενημερωμένη wine list. Εδώ, κάθε φιάλη έχει επιλεγεί προσεκτικά ώστε να αναδεικνύει με τον καλύτερο δυνατό τρόπο ένα εκλεκτό κομμάτι κρέατος. Έτσι, θα βρεις μια μεγάλη γκάμα από τον ελληνικό και τον διεθνή αμπελώνα για να διαλέξεις το κρασί που ταιριάζει καλύτερα στο προσωπικό σου γούστο.

Extra tip: Οι τιμές είναι εξαιρετικά φιλικές, ειδικά αν αναλογιστούμε την εξαιρετική ποιότητα που προσφέρει το OX Athens.



OX ATHENS

Μια κοσμική ψησταριά έτσι όπως την ονειρευτήκαμε



INFO

Χατζηγιάννη Μέξη 9
Ιλίσια, 2107107070
 OX Athens
 ox_athens

ΕΡΜΟΥ 18

Ένα «κρυφό» all day στέκι με θέα Ακρόπολη, για το οποίο μιλάει όλη η πόλη!

Το Ερμού 18 δεν έχει κάποια πινακίδα ούτε και φαίνεται από τον δρόμο. Είναι το καλά κρυμμένο στέκι που έχει κλέψει την καρδιά των Αθηναίων, γιατί «δεν είναι μία ακόμα τουριστική τάρτα με θέα την Ακρόπολη», όπως μας λέει ο Αντώνης Τριανταφυλλάκης, ένας από τους τέσσερις επιχειρηματίες της παρέας, που πριν τέσσερα χρόνια εμπνεύστηκαν μαζί αυτό το απροσδόκητο διαμάντι με την επιβλητική θέα. Ο Αντώνης, μαζί με τους συνεταίρους του, τον Χάρη Προκοπίδη, τον Γιώργο Σπυράκο και τον Δημήτρη, ήθελαν να δημιουργήσουν μία εμπειρία που έλειπε από τη ζωή μας – και το κατάφεραν.

Τι κάνει, όμως, αυτό το roof garden τόσο ξεχωριστό; Πέρα από την αναμφισβήτητη υπέροχη θέα, παίζει μεγάλο ρόλο και η προσοχή στη λεπτομέρεια, σε κάθε πτυχή του εγχειρήματος. Τον διάκοσμο τον έχει επιμεληθεί ο γνωστός αρχιτέκτονας Άρης Ντάλλας, που έχει προσεγγίσει το roof garden με μία φιλοσοφία λιγότερο «εμπορική», χρησιμοποιώντας υλικά εμπνευσμένα από την Ακρόπολη. Το αποτέλεσμα είναι εξωπραγματικό. Νιώθεις εκεί πάνω σαν να έχεις φύγει χιλιόμετρα μακριά από την πολύβουη πόλη.

Το Ερμού 18 έχει κερδίσει αναμφίβολα τους νέους. Εκεί θα απολαύσει κανείς fancy cocktails και νόστιμα finger food πιάτα, σε έναν χώρο με χαλαρή boho διάθεση. Από τη λίστα των signature cocktails –που ακούνε στα ονόματα θεών– ξεχωρίζει το Aphrodite με τη μοναδική βότκα 42 Below από τη Νέα Ζηλανδία, το απόσταγμα μαστίχας και το άρωμα τριαντάφυλλου. Το Hera αποτελεί επίσης έναν best seller συνδυασμό με 42 Below, ιαπωνικό Sakura, φρούτα του πάθους και Prosecco. Όλα είναι εμπνευσμένες δημιουργίες του ευφάνταστου bartender manager Χρήστου Σταύρου και της ομάδας του. Από το ειδικά σχεδιασμένο μενού που ακολουθεί τη λογική «to share», ξεχω-

ρίζει το Mini Burger Black Angus με εκλεκτό μοσχαρίσιο κιμά, σος μαύρης τρούφας, καπνιστή πανσέτα, καραμελωμένα κρεμμύδια και παρμεζάνα, μέσα σε αφράτο μπριός. Εξίσου δυνατό και το Chicken Burger με χειροποίητο παναρισμένο κοτόπουλο, σπανάκι, σπιανάτα και μανούρι. Αγαπημένα σε πολλούς και τα Bao Buns με σιγοψημένο χοιρινό, γλυκόξινη σάλτσα από εσπεριδοειδή και πικάντικη sauce. Όλες οι γεύσεις φέρουν την υπογραφή του ταλαντούχου σεφ Μίλτου Βλαχογιάννη.

Αν και θα περίμενε κανείς ότι το Ερμού 18 θα ήταν ο απόλυτος προορισμός μόνο για το καλοκαίρι, το φανταστικό κοινό του το διαψεύδει, μια και το τιμάρει με πάθος και τον χειμώνα. «Παρά τον μεγάλο στεγασμένο χώρο που υπάρχει», μας λέει πάλι ο Αντώνης, «ο κόσμος λατρεύει και αυτή την εποχή την εμπειρία με τις σόμπες έξω, στα ξύλινα τραπέζια και τις χαμηλές καρέκλες, που κοιτούν κατάματα την Ακρόπολη». Από εκεί ψηλά, το αθηναϊκό ηλιοβασίλεμα είναι μαγευτικό.

Μετά τις 8 το βράδυ, ο DJ στα decks ανεβάζει τη διάθεση με melody house, μετατρέποντας τη βραδιά σε cool party, με τη διάθεση του κόσμου να χτυπάει κόκκινο. Ακόμα και την παραμονή της Πρωτοχρονιάς, το Ερμού 18 αναδεικνύεται σε έναν από τους πιο hot προορισμούς της πόλης. Πέρυσι, όλο το μαγαζί είχε κλειστεί μέσα σε λίγες ώρες από τη στιγμή που ανακοινώθηκε το εορταστικό event. Εκεί, με θέα τα πυροτεχνήματα και την πόλη ντυμένη στα γιορτινά της, θα ζήσεις την πιο αυθεντική αθηναϊκή εορταστική εμπειρία και φέτος.

Extra Info: Ιδανικός προορισμός και για brunch, με νόστιμα πιάτα και εκλεκτό καφέ. Ανεπανάληπτη εμπειρία Shisha για τους λάτρεις!

INFO

Ερμού 18, Αθήνα, 6987417390

Instagram: [Iermou18](#)





ATRIUM

Το εστιατόριο του Herodion Hotel
για κάθε στιγμή της ημέρας



Στην καρδιά του καταπράσινου κήπου του Herodion Hotel στην Ακρόπολη, το Atrium σε υποδέχεται σε ένα σκηνικό που συνδυάζει την άνεση και την κομψότητα ενός μοντέρνου σπιτικού με την αναζωγοντική ατμόσφαιρα ενός αίθριου. Εδώ, ο χρόνος κυλάει γαλήνια, θυμίζοντας μια όμορφη «απόδραση» στη φύση. Το πρωί, το Atrium είναι ο ιδανικός προορισμός για αρωματικό καφέ και λαχταριστές γλυκές δημιουργίες από την pastry chef. Μην παραλείψεις την απίθανη Black Forest ή κάποιο από τα υπέροχα γλυκά ημέρας.

Το μεσημέρι το μενού προσφέρει καλοδοούμενα comfort πιάτα, όπως η Greek Style Carbonara με χωριάτικο λουκάνικο και τηγαντό αυγό ή το μοσχαρίσιο burger με τυρί μετσοβόνη. Η μεσογειακή διατροφική φιλοσοφία και τα ντόπια, εποχιακά υλικά πρωταγωνιστούν σε όλα τα πιάτα. Όπως σε όλα τα εστιατόρια του ομίλου H&P Hospitality, τις δημιουργίες του μενού επιμελείται ο πολύ καλός σεφ Χρύσανθος Μανωλόπουλος, μαζί με τον executive chef Σπύρο Μπελιβάνη.

Το βράδυ, οι προτάσεις για dinner γίνονται ακόμη πιο εκλεπτυσμένες. Ξεκίνησε με ορεκτικό μια σούπα και συνέχισε με πιάτα όπως η μοσχαρίσια ταλιάτα με τραγανές πατάτες ή το λαβράκι με πουρέ σελινόριζας και σάλτσα μοσχολέμονο-dashi. Ό,τι κι αν επιλέξεις, η εμπειρία συνδυάζεται ιδανικά με μια φιάλη κρασί από τη μοναδική wine list, που επιμελείται ο sommelier Στέφανος Τριανταφυλλίδης και περιλαμβάνει γνωστές ελληνικές και διεθνείς ετικέτες. Ιδανικό τόσο για ρομαντικά δείπνα όσο και για επαγγελματικά γεύματα ή εκδηλώσεις, το Atrium έχει τον τρόπο να σε εντυπωσιάσει με την ποιότητά του και να σου χαρίσει όμορφες στιγμές.



INFO

Ροβέρου Γκάλλι 4
Ακρόπολη, 2144025700
Herodion Hotel
Athens
herodionhotelathens

PASITHEA

Καινούργια ελληνική κουζίνα και
συγκλονιστική θέα



Φαντάσου να κοιτάς τον αττικό ουρανό και ολόγυρά σου μόνο ένα διάφανο τζάμι να σε χωρίζει από την Ακρόπολη, τον Λυκαβηττό, το Ζάππειο, τους Στύλους του Ολυμπίου Διός, αλλά και τις κεντρικές αθηναϊκές λεωφόρους σαν ένα φωτισμένο, κινούμενο υπερθέαμα. Από την κορυφή του ξενοδοχείου The Athenaeum, η νηριίδα Πασιθέα φροντίζει να κρύψει όλα τα άσχημα μιας πόλης για να φωτίσει με το ραβδί της μόνο το μαγικό προφίλ μιας μοναδικής Αθήνας, με ιστορία παλιά, όσο και η θέα που σε περιβάλλει. Αιτό ντεκόρ, αστραφτερό όσο χρειάζεται για να δώσει τον πρωταγωνιστικό ρόλο σε όσα σε περιβάλλουν. Όμως η Pasitheia δεν είναι μόνον η θέα της, αλλά και ένας all day λόγος για να την βάλεις στην καθη-

μερινότητά σου. Από το μεσημεριανό γεύμα ως το δείπνο, ο νέος και υπερταλαντούχος Βαγγέλης Νίκας, που μόλις επέστρεψε στα πατρίδα εδάφη μετά από μια πλούσια ευρωπαϊκή εμπειρία πλάι στον Alain Ducasse, τον Huston Blumenthal και τον Daniel Humm, μαγειρεύει μια μεγαλειώδη, πλην χαμηλών τόνων ελληνική κουζίνα. Η τεχνική εδώ είναι απλώς το μέσον για να σου εκφράσει μέσα από μια κακαβιά με λαυράκι, ένα ιμάμ, ένα ριζότο-γεμιστά ή μια χοιρινή ταλιάτα με μπάμιες, τη μνήμη και το συναίσθημα της κουζίνας της μαμάς, μέσα από ένα μενού σαν ταξίδι στην Ελλάδα, με πρώτες ύλες από κάθε γωνιά της χώρας, που στα χέρια του μεταμορφώνονται σε πιάτα-έργα τέχνης, με νόημα και ουσία.



INFO

Α. Βουλιαγμένης 4 &
Καλλιρόης, 2121071808
www.pasithearestaurant.com.gr
pasithearestaurant
pasitheia_lunch_dinner_athens

TITANIA OLIVE GARDEN

Μοναδική εμπειρία dining



Στην καρδιά της πόλης, στον 11ο όροφο του ξενοδοχείου Titania, βρίσκεται το Olive Garden rooftop bar & restaurant, που έχει αγαπηθεί για τα πολύ ωραία του μενού αλλά και την απaráμιλλη αισθητική του. Χάρη στην προνομιακή του θέση αποτελεί ιδανικό σημείο συνάντησης τόσο για διασκέδαση με φίλους όσο και για επαγγελματικές συναντήσεις. Με φόντο την Ακρόπολη απολαμβάνουμε ότι καλύτερο έχει να επιδείξει η μοντέρνα ελληνική κουζίνα από προσεκτικά επιλεγμένα ολόφρεσκα υλικά. Από τις 12.00 έως τις 18.00 το lunch menu αποτελεί την καλύτερη ευκαιρία για διάλειμ-

μα από τη δουλειά ή το shopping στην πόλη. Οι προτάσεις, μεταξύ άλλων, περιλαμβάνουν χορταστικές σαλάτες, όπως η Olive Garden με τραγανά μικρόφυλλα σαλατικά, καπνιστό σολομό, γαρίδες ατμού, αβοκάντο, ελιές Καλαμών, τσιτσικαυλα Πηλίου και ξύσμα «μαύρου λεμονιού», και εμπνευσμένα κυρίως πιάτα, όπως το Κοτόπουλο Σχάρας με βιολογικό πλιγούρι Θεσσαλίας, φρέσκα μυρωδικά, λαχανικά σχάρας, τζελ κρεμμυδιού και πούδρα από «μαύρο lime».

Το βράδυ είναι ιδανικό για να χαλαρώσουμε με ευφάνταστα cocktails. Από τις 18.00 έως τις 23.45 απολαμβάνουμε την απόλυτη εμπειρία dining με signature πιάτα, όπως Σκιουφικτά Κρήτης με ντοματίνια, κρεμμυδάκι, βλαστούς κάπαρης, πολύχρωμες πιπεριές, φέτα Ηπείρου, ελιές Καλαμών και φρέσκια ρίγανη, καθώς και Rib-Eye Black Angus με μελιτζάνα κουνιάρ μπεγιεντί, σπαράγγια σχάρας, μαρμελάδα ντομάτας με μπαχαρικά και κορινθιακή σταφίδα και ελληνικό τσιμιτσούρι. Τη γευστική εμπειρία ολοκληρώνουν επιδόρπια όπως Προφιτερόλ σοκολάτας γάλακτος και Vegan banoffee, που σίγουρα αξίζουν δοκιμή.



INFO

Πανεπιστημίου 52
Αθήνα
Τηλ. κρατήσεων:
2103326260
service@titania.gr
f Titania Hotel
@ titaniahotellathens

TITANIA LA BRASSERIE

All day φιλοξενία
στο πιο classy περιβάλλον της πόλης



Βρίσκεται στο κεντρικό lobby του εμβληματικού ξενοδοχείου Titania, λίγα μόλις μέτρα από δύο σταθμούς του μετρό και ταυτόχρονα τόσο μακριά από τη φασαρία της πόλης. Στον χώρο με την υπέροχη αισθητική επικρατεί το ξύλο και οι λιτές γραμμές, που χαρίζουν αίσθηση ηρεμίας και οικειότητας από την πρώτη στιγμή.

Την cozy ατμόσφαιρα συμπληρώνει

τέλεια η ευγενική και φιλική εξυπηρέτηση, δίνοντας μια ακόμη «εγγύηση» ότι εδώ θα αισθανθούμε πραγματικά σαν στο σπίτι μας. Είναι ιδανικό για ένα διάλειμμα από τα ψώνια, ένα lunch break από τη δουλειά, μια συνάντηση με φίλους, αλλά και για όσους αναζητούν ένα ήρεμο περιβάλλον για να δουλέψουν ή για να πραγματοποιήσουν επαγγελματικές συναντήσεις.

Εδώ απολαμβάνουμε καθημερινά φρέσκο αρωματικό καφέ, αναζωογονητικά ποτά και μοναδικές γευστικές προτάσεις. Στο ανανεωμένο menu περιλαμβάνονται επιλογές σε ολόφρεσκες σαλάτες, όπως η Mediterranean Salad με ανάμεικτη πράσινη σαλάτα, προσούτο θράκης, παλαιωμένη γραβιέρα Τήνου, ανανά και φουντούκια, χορταστικά sandwiches, όπως το California Sandwich με κοτόπουλο πανέ, σαλάτα coleslaw, αβοκάντο, ντομάτα, iceberg, σος μουστάρδας με μέλι και τηγανητές πατάτες για συνοδευτικό, αλλά και συγκλονιστικά επιδόρπια, όπως το Vegan Banoffee με μπανάνες, καραμέλα, φυτική κρέμα και παστέλι φουντουκιού.

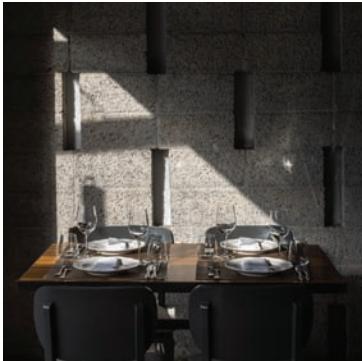


INFO

Πανεπιστημίου 52
Αθήνα
www.titania.gr
f Titania Hotel
@ titaniahotellathens

ΒΑΣΙΛΑΙΝΑΣ

In Head-to-Tail we trust



Φιλόξενος, ατμοσφαιρικός χώρος, γεύσεις υπέροχες και ιδιαίτερες, μεθυστικές προτάσεις οίνων και άνθρωποι που τιμούν τους «καλεσμένους» σκιαγραφούν με δυο λόγια την εμπειρία σε ένα από τα πιο ιστορικά μα και σύγχρονα εστιατόρια της πόλης. Εκεί όπου κτυπά η καρδιά της καινοτομίας και του σεβασμού στην πρώτη ύλη, εκεί όπου πρωταγωνιστούν ο άνθρωπος, η φύση και το περιβάλλον, ο Θανάσης Βασιλαίνας συμβάλλει στο ευ ζην με τη Head-to-Tail εμπειρία, που στηρίζει τη zero waste

λογική, επιτακτική ανάγκη των καιρών μας. Ο σεφ Μανώλης Γαρνέλης σχεδιάζει το μενού αξιοποιώντας κάθε πολύτιμο κομμάτι του ψαριού με τον πιο πρωτότυπο τρόπο. Και αν κάθε φορά μπορεί κάτι να αλλάζει σε σχέση με την πρώτη ύλη, η αξία παραμένει ίδια. Το κεφάλι σφυρίδας και τα κόκαλα γίνονται μια λαχταριστή σούπα με κρόκο Κοζάνης, τα ψαχνά και η κοιλιά μετατρέπονται σε πρωτότυπες μπουκιές με τεμπούρα και χειροποίητη μπάρμπεκιου σος από τον ζωμό του κεφαλιού, την ώρα που η ουρά και τα πτερύγια μεταμορφώνονται σε σουτζουκάκια με πουρέ – κάθε φορά έκπληξη. Τα φιλέτα του ψαριού εμφανίζονται δωρικά με χόρτα εποχής και αυγολέμονο μάραθου, ενώ τα φρέσκα λινγκουίνι έρχονται διανθισμένα με τα μάγουλα και τους γακκάδες του ψαριού. Την ώρα που ξεκινούν οι ετοιμασίες για τις όμορφες νύχτες των γιορτών και σχεδιάζονται οι μαγευτικές στιγμές για την πιο φωτεινή περίοδο του χρόνου, τα τραπέζια γεμίζουν παρέες με γέλια που απολαμβάνουν πιάτα και κρασιά, τα οποία επιλέγονται καθημερινά για τους επισκέπτες με αγάπη και επιμέλεια.



INFO

Βρασίδα 13, Ιλίσια
2107210501
www.vassilenas.gr
f Vassilenas
Restaurant Athens
@ Vassilenas
restaurant

SHISAN SUSHI BAR

Καταπληκτικό σούσι για όλους,
σε όλη την Αθήνα, και μέσω web!



Το λαοφιλέ Shisan Sushi Bar συνεχίζει να καινοτομεί, φέρνοντας ακόμα περισσότερες γεύσεις και εμπειρίες για τους λάτρεις της ιαπωνικής κουζίνας. Το Shisan εμπλουτίζει το μενού του με νέες σούπες και πιάτα, συνδυάζοντας φρέσκα υλικά με παραδοσιακές τεχνικές και μοντέρνες πινελιές. Παράλληλα, το ανανεωμένο bar menu, που επιμελείται η γνωστή bartender Mary Talaiporou, μας προσκαλεί να ανακαλύψουμε φαντασμαγορικά signature cocktails, εμπνευσμένα κι αυτά από την Ιαπωνία. Και τα ωραία δεν σταματούν εδώ... Ο Δεκέμβριος φέρνει μοναδικές προσφορές που ενθουσιάζουν! Κάθε Δευτέρα όλα τα πιάτα προσφέρονται στην τιμή

των 5 ευρώ, δίνοντάς μας την τέλεια αφορμή για να δοκιμάσουμε όλα τα αγαπημένα μας rolls και nigiri, αλλά και για να γνωρίσουμε ακόμα καλύτερα την ιαπωνική κουζίνα. Τις Τετάρτες και τις Κυριακές, τρία πιάτα κοστίζουν μόλις 15 ευρώ, ενώ κάθε Τρίτη το πιάτο του μήνα συνοδεύεται από ένα δώρο – για τον Δεκέμβριο, αυτό είναι το λαχταριστό Salmon Avocado Roll. Επιπλέον, η Black Friday έρχεται με μοναδική προσφορά έκπτωσης 50% για dine in εμπειρία, ενώ για τη Cyber Monday η έκπτωση είναι αποκλειστικά για παραγγελίες μέσω του νέου, εύχρηστου website και app. Και φυσικά, μέσα στον Δεκέμβριο, η πολυαναμενόμενη επιστροφή του μπουφέ, που ζητούσε το φανατικό κοινό του Shisan εδώ και καιρό, γίνεται πραγματικότητα! Για δύο μόνο Κυριακές, στις 22 και 29 Δεκεμβρίου, μας περιμένει ένας γαστρονομικός πειρασμός με αγαπημένα μας πιάτα. Με καινοτομίες, εκπλήξεις και σταθερά υψηλή ποιότητα, το Shisan Sushi Bar παραμένει η κορυφαία επιλογή για αυθεντική ιαπωνική εμπειρία στην πόλη. Βρίσκουμε 10 καταστήματα σε 9 περιοχές: Περιστέρι, Κορυδαλλό, Κέντρο Αθήνας, Χολαργό, Αργυρούπολη, Γαλάτσι, Μελίση, Μαρούσι, Πειραιά.



INFO

shisan.gr
@ shisan_sushi_bar
d shisan_sushi_bar



Στον Μεσσηνικόλα Καρδίτσα βρίσκεται ένα ξεχωριστό οινοποιείο με διεθνή αναγνώριση και ιστορία στενά συνδεδεμένη με τον τόπο του. Το μικρό χωριό Μεσσηνικόλας κρύβει μια μεγάλη ιστορία που αρχίζει το μακρινό 1455, όταν ένας Φράγκος ευγενής, ο Monsieur Nicolas, βρέθηκε στην περιοχή και, μαγεμένος από το τοπίο, αποφάσισε να εγκατασταθεί εκεί και να ασχοληθεί με τη μεγάλη του αγάπη, την αμπελουργία, καταφέροντας να αναδείξει την ποικιλία που υπήρχε από την αρχαιότητα στην περιοχή. Οι κάτοικοι αναγνώρισαν την προσφορά του, δίνοντας το όνομά του στο χωριό και στην τοπική ποικιλία.

Σήμερα η φήμη τόσο του χωριού όσο και της τοπικής ποικιλίας «Μαύρο Μεσσηνικόλα» ξεπερνά τα σύνορα της χώρας, χάρη στο όραμα και στη δουλειά τεσσάρων γενεών της οικογένειας Καραμήτρου. Η επιτυχημένη πορεία της οικογένειας στον χώρο της αμπελουργίας περιλαμβάνει, μεταξύ άλλων, τη δημιουργία του οινοποιείου «Winery Monsieur Nicolas» το 2000 και στη συνέχεια τη διεθνή αναγνώριση των κρασιών του με πλήθος βραβεύσεων σε διαγωνισμούς ποιότητας. Ξεχωριστή θέση στην κορυφή κατατάκτα σίγουρα το «MESSENICOLA», το υπέροχο κόκκινο κρασί Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΠΟΠ), με τη γεύση και το άρωμα της ομώνυμης τοπικής ποικιλίας και τη συμμετοχή κατά 30% των εκλεκτών γαλλικών ποικιλιών Syrah και Carignan. Με βαθύ ρουμπινί χρώμα, πλούσιο σώμα, επίγευση από αρώματα λουλουδιών και φρούτων του δάσους και μαλακές τανίνες είναι εξαιρετική επιλογή για να συνοδεύσει πιάτα με ψητό κόκκινο κρέας, κόκκινες σάλτσες και κυνήγι. Συνδυάζεται επίσης αρμονικά με καπνιστά τυριά και αλλαντικά, όπως και με φρούτα. Μπορούμε να το βρούμε σε φιάλες των 750 ml και του 1,5 λίτρου, για να επιλέξουμε εκείνη που εξυπηρετεί τις δικές μας ανάγκες, ενώ το «MESSENICOLA GIFT EDITION», στην εμπνευσμένη πολυτελή συσκευασία, αποτελεί το ιδανικό δώρο για τους αγαπημένους μας.

Και για όσους από εμάς γοητεύονται από την τέχνη της οινοποιίας και θέλουν να μάθουν περισσότερα, το Winery Monsieur Nicolas άνοιξε τις πόρτες του και μας υποδέχεται στη νέα επισκέψιμη αίθυσά του, με ξεναγήσεις και γευστικές δοκιμές. Αρκεί να κάνουμε μία κράτηση για να γνωρίσουμε από κοντά τον τόπο με την παραμυθένια ιστορία και να δημιουργήσουμε αξέχαστες αναμνήσεις ανακαλύπτοντας τα μυστικά του κρασιού.

Extra tip: Τα κρασιά Monsieur Nicolas διατίθενται σε επιλεγμένες κάβες σε όλη την Ελλάδα.



WINERY MONSIEUR NICOLAS

Το επισκέψιμο οινοποιείο με την ξεχωριστή ιστορία και τις μοναδικές ετικέτες κρασιού



INFO

Πλαστήρα 58, Καρδίτσα
2441070871
winerymonsieur
nicolas.gr

SOLE GIAGUARO

Γνήσια γαστρονομική εμπειρία
της σύγχρονης ιταλικής κουζίνας



Μπαίνοντας στη μοντέρνα σάλα του Sole Giaguaro θα αντικρίσεις τον σεφ Giovanni Scaraggi να ηγείται της ορθάνοιχτης κουζίνας, δημιουργώντας με την ομάδα του τα μοναδικά πιάτα του μενού. Στα δεξιά, το μπαρ και η κάβα τραβούν το βλέμμα, με τη φροντίδα του sommelier Ορέστη Γκαρθία, που έχει επιμεληθεί μια εξαιρετική wine list με 150 ετικέτες από τους αμπελώνες της Ιταλίας. Η προσέγγιση εδώ είναι γνήσια ιταλική, μακριά από τα κλασικά στερεότυπα τρατορίας. Ο σεφ στοχεύει να προσφέρει μια αυθεντική γαστρονομική εμπειρία, όπως θα την απολάμβανες στην

Ιταλία του σήμερα. Σημαντικό μέρος των πρώτων υλών –όπως τα εκλεκτά τυριά από μικρά τυροκομεία της ιταλικής επαρχίας– έρχονται από εκεί ενισχύοντας την αυθεντικότητα και τη φιλοσοφία της ποιότητας. Από το νέο χειμερινό μενού ξεχωρίζουν πιάτα όπως τα χειροποίητα cappelletti γεμιστά με καπνιστό τυρί, mixed θαλασσινών και σάλτσα μπουγιαμπέσα. Στα ορεκτικά, η τερίνα πατάτας με σιγομαγειρεμένο ραγού μανιταριών και κρέμα ταλέττσιο είναι μια απίθανη πρόταση μεγάλης νοστιμιάς και μαγειρικής μαεστρίας. Το ταρτάρ μόσχου με σάλτσα πιπεριού, αφρό παρμεζάνας και κρέμα σαμπαγιόν ανοίγει μοναδικά την όρεξη, ενώ το καρπάτσιο ψαριού ημέρας σε σάλτσα βουτύρου με αυγοτάραχο και μαύρο σουσάμι αποθεώνει τις μεσογειακές γεύσεις. Στα κυρίως, το στήθος πάπιας με πουρέ καρότου και σάλτσα μαυροδάφνης είναι από τις πιο εκλεπτυσμένες προτάσεις. Για το φινάλε, μην παραλείψεις το signature τιραμισού του Παναγιώτη Λούπου, με το τέλειο σεμιφρέντο μπισκότο που κρύβεται μέσα στο σου –ένας ύμνος στην ιταλική παράδοση με μοντέρνα ματιά.



INFO

Τρώων 66
Πετράλωνα
2103478008
@solegiaguaroathes

AKIRA SUSHI BAR

Αυθεντική ιαπωνική κουζίνα



Το ιαπωνικό εστιατόριο που θα σας προσφέρει αυθεντικό σουσί, χρησιμοποιώντας άριστες πρώτες ύλες και ολόφρεσκα ελληνικά ψάρια. Το μενού θα σας προτείνει μια μεγάλη ποικιλία από ιαπωνικά πιάτα, από πεντανόστιμα ρολά σουσί μέχρι χορταστικά poke bowls με θαλασσινά, κοτόπουλο

tempura και μοσχάρι με teriyaki. Να σας προτείνουμε τα εξαιρετικά θαλασσινά Ceviche, δηλαδή ανάμικτα θαλασσινά με καβούρι, λευκό ψάρι, λαβράκι, τόνο και γαρίδες, με αβοκάντο, αγγούρι, ντομάτα και ειδική σάλτσα ντρέσινγκ, τα αξέχαστα νουντλς με μπλε καβούρι, λάχανο, καρότο, κόκκινη πιπεριά, κολοκυθάκια και κρεμμύδι, το φοβερό πικάντικο ρολό σολομού, που είναι ταρτάρ σολομού μαριναρισμένο με πικάντικη σάλτσα, πικάντικη μαγιονέζα και πράσινο tobico, αλλά και τα αφράτα Bao Buns με γαρίδα, καβούρι, μοσχάρι, μπακαλιάρο, λαβράκι ή κοτόπουλο. Όλα αυτά θα τα συνδυάσετε τέλεια με κάποιο από τα signature ή κλασικά κοκτέιλ της λίστας ή με κάποια από τις επιλεγμένες ετικέτες κρασιού, σε ένα απόλυτα φιλόξενο και καλαίσθητο περιβάλλον, είτε για ένα lunch break είτε για ένα πλήρες δείπνο. Κέντρο: 12.00 με 00.00 (Κυριακή κλειστά), Ηλιούπολη: 17.30 με 00.30 (Δευτέρα κλειστά)



INFO

ΗΛΙΟΥΠΟΛΗ:
Μ. Μπότσαρη 6-8
2109911022
ΑΘΗΝΑ:
Σταδίου 30 & Κοραή 4
2103252734
akirasushibar.gr
Akira Sushi Bar
@akirasushibarofficial

Στον πολυσύχναστο Πειραιά, το Shakespeare in Love έχει εδραιωθεί ως ένας all-day προορισμός που συνδυάζει μοναδικά τη γεύση, την υψηλή αισθητική και τη ζεστή φιλοξενία. Με ατμόσφαιρα που θυμίζει retro λονδρέζικο μπιστρό, το αγαπημένο στέκι μπαίνει δυναμικά στον χειμώνα με ένα νέο μενού γεμάτο γευστικές εκπλήξεις, αντάξιες της φήμης του.

Έτσι εκεί εκτός από φανταστικό brunch και τα συναρπαστικά all-day cocktails, έχουμε την ευκαιρία να απολαύσουμε και πιάτα που είναι εμπνευσμένα από πολύ οικείες γεύσεις, αλλά εδώ προτείνονται με ένα τσαχπίνικο και σύγχρονο twist! Ενδεικτικό είναι το τυρένιο σαγανάκι με την απίστευτα τραγανή κρούστα και την τόσο όσο πικάντικη αίσθηση, χάρη στο συνοδευτικό μέλι χαλαπένιος. Οι αφράτοι λουκουμάδες φρέτας με γλυκό του κουταλιού ντοματάκι, είναι μια γευστική έκπληξη αλμυρού-γλυκού και ταιριάζουν τέλεια με ένα ποτήρι λευκό κρασί. Κι αν αυτά άνοιξαν ήδη για τα καλά την όρεξη, έρχεται η ώρα για μερικές δυνατές καλοφαγάδικες προτάσεις. Μία από αυτές η κρεατόπιτα στη σχάρα με το μελωμένο χοιρινό και το τυρί – αν δεν την δοκιμάσεις δεν ξέρεις τι χάνεις! Η κουζίνα κάνει πραγματικά θαύματα και στον κρασάτο κόκορα που σερβίρεται με χειροποίητα στριφτάκια και ξηρό ανθότυρο, για πολλούς είναι η απόλυτα comfort πρόταση για τα γεύματα του χειμώνα. Αν προτιμάς κάτι πιο ελαφρύ αλλά εξίσου πεντανόστιμο, τότε αξίζει σίγουρα να δοκιμάσεις το φιλέτο κοτόπουλο στη σχάρα που συνοδεύεται από αρωματικό ρύζι μπασμάτι με καβουρδισμένα αμύγδαλα και σάλτσα από άγρια βύσσινα.

Το Shakespeare in Love, παραμένει πιστό στη φιλοσοφία του και δεν προσφέρει απλώς νοστιμιά, αλλά μια ολόκληρη εμπειρία που φέρνει κοντά την τέχνη της γεύσης με την κουλτούρα της φιλοξενίας. Από το πρωινό και το μεσημεριανό μέχρι το βραδινό ποτό με signature cocktails και νόστιμα συνοδευτικά, το Shakespeare in Love είναι ένα από τα πιο όμορφα σημεία συνάντησης στον Πειραιά. Αν είσαι από τους λίγους που ακόμα δεν το έχουν ανακαλύψει, ήρθε η ώρα να το κάνεις!



SHAKESPEARE IN LOVE

Το all-day στέκι του Πειραιά ανανεώνει το μενού του και παραμένει πολύ δημοφιλές



INFO

Αγίου Σπυρίδωνος 3
2104131999
 Shakespeare in Love
 Shakespeare in Love

Για όλες εκείνες τις φορές που θέλουμε να φάμε κάτι απερίγραπτα νόστιμο (και πρωτότυπο), για τα καλύτερα cocktails της Αθήνας και τη μουσική που πάντα μας ανεβάζει τη διάθεση στα ύψη, για κάθε μικρή ή μεγάλη στιγμή, υπάρχουν τα TGI FRIDAYS™. Αλήθεια, μπορείς να σκεφτείς καλύτερο μέρος για να βγεις με την παρέα σου και όλοι να περάσετε το ίδιο καλά;

Νομίζω ότι οι περισσότεροι θα συμφωνούσαμε ότι ένα τεράστιο κομμάτι της επιτυχίας των TGI FRIDAYS™ είναι το πώς νιώθεις μέσα σε αυτό το all time classic στέκι: πραγματικά, σαν να είναι κάθε μέρα Παρασκευή – κανένα σλόγκαν δεν μπορεί να το περιγράψει καλύτερα. Αλλά, πέρα από την ατμόσφαιρα και τα θετικά vibes, ο πρώτος λόγος που πάντα θα δίνουμε ραντεβού εδώ είναι το ίδιο το φαγητό. Τα αζεπεράστα burgers, οι μοναδικές γεύσεις με τη διάσημη Fridays™ Signature Glaze με Jack Daniel's® Tennessee Whiskey και τα ευρηματικά cocktails που ποτέ δεν θα βαρεθούμε.

Η νέα μου αδυναμία είναι το Fridays™ Smashed Cheeseburger. Λατρεύω τα πάντα σε αυτό το πιάτο: τα ξεροψημένα στις άκρες τους αλλά ζουμερά στο εσωτερικό τους μοσχαρίσια μπιφτέκια, το cheddar που σιγολιώνει από πάνω τους, την chipotle mayo και την πίκλα που τόσο πολύ ταιριάζουν με το βουτυρένιο ψωμάκι brioche. Επίσης, δεν ξέρω αν έχετε ακούσει για το The All-American Route, άλλη μια φανταστική ιδέα του TGI FRIDAYS™. Πρόκειται για ένα πεντανόστιμο «οδοπορικό» που μας ταξιδεύει γευστικά στη θρυλική διαδρομή Route 66 μέσα από εμβληματικά πιάτα της Αμερικής. Το The All-American Route θα κάνει μια παύση ενώψει Χριστουγέννων (αλλά μην ανησυχείτε όσοι δεν το προλάβετε, θα επιστρέψει δυναμικά μετά τις γιορτές!) και ο λόγος που το αναφέρω είναι γιατί δύο πιάτα του είχαν τόσο μεγάλη απήχηση που βρήκαν οριστικά τη θέση τους στο μενού. Αυτά είναι το διάσημο Philly Cheesesteak Sandwich (με λεπτοκομμένο tri tip Angus Αργεντινής, σοταρισμένες κόκκινες και πράσινες πιπεριές, λιωμένο cheddar και Spicy Mayo) και το Wicked Chicken από τη Νέα Ορλεάνη. Εδώ δύο φιλέτα κοτόπουλου μαρινάρονται με Cajun μπαχαρικά, σοτάρουνται σε στιλ blackening και περιχύνονται με Cajun Cream Sauce. Έπος!

Τα cocktails στα TGI FRIDAYS™ είναι πάντα μια καλή ιδέα. Ξεχωρίζουμε το Mai Tai Royal, που πάει τέλεια με οποιοδήποτε burger, αλλά και το Paloma Nights, που πάντα δίνει μια ξεχωριστή νότα στις νύχτες μας. Ραντεβού εκεί για να πιούμε ακόμα ένα!



TGI FRIDAYS™

Το αγαπημένο μας στέκι



INFO

www.fridays.gr
 TGI Fridays Greece
 tgifridaysgr



ST. GEORGE LYCABETTUS LIFESTYLE HOTEL

Ανακαλύψτε το Friends & Family
Wellness Brunch



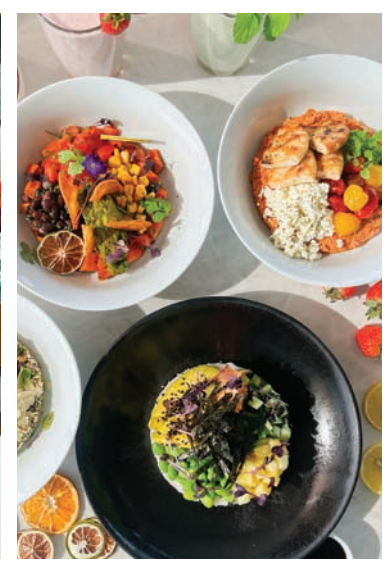
Σε έναν από τους πιο ατμοσφαιρικούς χώρους της Αθήνας, στον 6ο όροφο του St. George Lycabettus Lifestyle Hotel, θα ανακαλύψετε τη νέα εποχή του brunch, εκεί όπου η υγεία και η απόλαυση συναντιούνται!

Το St. George Lycabettus Lifestyle Hotel μας προσκαλεί να ανακαλύψουμε έναν μοναδικό κόσμο γεύσεων, με τον executive chef Στέφανο Παπανικολάου να παρουσιάζει τα «Brunch in a Bowl», μια συλλογή από χορταστικά και υγιεινά μπολ, που αποπνέουν παγκόσμιες

γεύσεις και συνδυάζουν άριστες πρώτες ύλες και τοπικά προϊόντα, όπως το Sweet Potato Burrito Bowl, το αρωματικό Chia & Cardamom Bowl, αλλά και το φυτικό Vegan Sushi Bowl. Παράλληλα, συνδυάστε ιδανικά το brunch σας με τα Wellness Shots, που θα αναζωογονήσουν το σώμα και θα ενισχύσουν το ανοσοποιητικό σας σύστημα, και διαλέξτε από το Pineapple & Turmeric Elixir, το αναζωογονητικό Skin Glow Green Apple, το τονωτικό Lemon & Ginger Immune Booster, ή το γεμάτο αντιοξειδωτικά Mixed Berry Antioxidant. Κι αν αναζητάτε ενέργεια, μην παραλείψετε τα υπέροχα Energy Smoothie.

Στον μπουφέ και στο à la carte μενού θα βρείτε τα αγαπημένα κλασικά πιάτα όπως Eggs Benedict, Crushed Avocado Toast, French Toast με Blueberries & Maple Syrup, chocolate pancakes και πολλές ακόμη εκλεκτές επιλογές – μην παραλείψετε και μια «επίσκεψη» στο Sweet Corner. Κάθε Κυριακή 12.00 με 16.00.

Extra tip: Με κάθε γεύμα Wellness Brunch θα έχετε 20% έκπτωση σε όλες τις υπηρεσίες και θεραπείες του Aegeo Spa.



INFO

Κλεομένους 2
Κολωνάκι
2107416191
www.sgl.gr
f lycabettushotel
@ stgeorge_ lycabettus_hotel

BUENA VISTA SOCIAL BAR

All-day πάρτι με θέα την Ακρόπολη



Στο Buena Vista Social Bar το πάρτι δεν τελειώνει ποτέ – ούτε τον χειμώνα! Στον μαγικό rooftop χώρο, με την πανοραμική θέα της Ακρόπολης, που παραμένει προστατευμένος και ζεστός τους κρύους μήνες, σε περιμένει μια μοναδική εμπειρία. Στολισμένο γιορτινά για τις ημέρες των Χριστουγέννων, στο Buena Vista Social Bar ξεκινά η μέρα από τις 10.00 το πρωί, με εξαιρετικό καφέ και απολαυστικό brunch, έως τις 17.00. Στο brunch θα βρεις επιλογές όπως τα ευφάνταστα Pizza Eggs με

κουλούρι Θεσσαλονίκης, αφράτες τηγανίτες, ζουμερά burgers και ενεργειακά bowls για ένα ιδανικό ξεκίνημα της ημέρας. Από τις 13.00 και μετά, η κουζίνα περνάει σε μεξικάνικους ρυθμούς. Quesadillas, fajitas, burritos, tacos και tapas γεμίζουν το τραπέζι, ενώ εσύ τα απολαμβάνεις πίνοντας τα signature cocktails σου και χορεύοντας σε πάρτι διάθεση μέχρι αργά το βράδυ.

Μην παραλείψεις να δοκιμάσεις τα churros – μαριναρισμένες μπουκιές από χοιρινό και κοτόπουλο σε μπαχαρικά, συνοδευόμενες από τортίγιες και dips όπως pico de gallo, sour cream και BBQ sauce. Για την παρέα σου που λατρεύει τις λατινοαμερικάνικες γεύσεις, το πλούσιο Mix με tacos της επιλογής σας είναι ιδανικό.

Για όσους προτιμούν πιο ελαφριές επιλογές, η δροσερή πράσινη σαλάτα Buena Vista, με ρόκα, ρόδι, δάκρυ πιπεριάς, καρύδι και βινεγκρέτ από αχλάδι, αποτελεί την τέλεια πρόταση. Ζήσε το πιο γευστικό all day πάρτι, με θέα που κόβει την ανάσα, ακόμη και τις πιο κρύες μέρες του χρόνου!



INFO

Αγίου Φιλίππου 7
2103210017

Buena Vista Social Bar

Buena Vista Social Bar

SCHOOL PIZZA BAR

Ανανεωμένος χώρος και πλούσιες γευστικές προτάσεις με άρωμα Ιταλίας



Το αγαπημένο μας ιταλικό στέκι στην πλατεία της Αγίας Ειρήνης ανανεώθηκε και μας υποδέχεται μεγαλύτερο και πιο δημιουργικό από ποτέ, με πολλές γευστικές εκπλήξεις. Μετά την ανακαίνιση του καλοκαιριού, λειτουργεί πλέον ενοποιημένο με το πρώην Zaf, διατηρώντας τη γνωστή του αισθητική, που μας στέλνει πίσω στα σχολικά μας χρόνια. Δύο χώροι, έξι επίπεδα, μεγαλύτερη μπάρα και άπλετος εξωτερικός χώρος μας περιμένουν για να τιμήσουμε τα αγαπημένα μας πιάτα και να δοκιμάσουμε τις

νέες προτάσεις που περιλαμβάνονται στο ανανεωμένο μενού.

Νέα προσθήκη στα ορεκτικά και must επιλογή είναι η πεντανόστιμη τάρτα Crostata di moussaka με κιμά Black Angus, μελιτζάνα και μπεσαμέλ. Οι περιφημες πίτσες και pasta του School δεν χρειάζονται συστάσεις και δεν λείπουν ποτέ από κανένα τραπέζι. Η νέα πίτσα Asti, με σάλτσα κίτρινης πιπεριάς, μοτσαρέλα, γραβιέρα, πανσέτα, chili και ρόκα, είναι ασυναγώνιστη, ενώ από την κατηγορία pasta η Caccio pepe e pistacchio, με paccheri, παρμεζάνα, πιπέρι και κρέμα φιστικιού, είναι η αγαπημένη μας. Φτάνοντας στα κυρίως πιάτα το Agnello con orzo με αρνίσιο κότσι ραγού, κριθαράκι και μυρωδικά αξίζει οπωσδήποτε δοκιμή.

Τις επιλογές μας συνοδεύουμε με ένα από τα εκλεκτά κρασιά της ανανεωμένης wine list, που περιλαμβάνει ετικέτες ελληνικού και ιταλικού αμπελώνα. Εδώ απολαμβάνουμε και υπέροχα signature cocktails από την ολοκαίνουργια λίστα, όπως το Smoke & Fire και το μοναδικό Hot Gum που σερβίρεται ζεστό.



INFO

Πλατεία Αγίας Ειρήνης 8
Αθήνα, 2103251444

School Pizza Bar

schoolpizzabar

Το αγαπήσαμε από την πρώτη στιγμή για τη μοναδική του αύρα, σαν κι αυτό δεν είναι κανένα! Για τα υπέροχα σπιτικά γλυκά του – αν δεν έχεις δοκιμάσει το ονειρικό του cheesecake, δεν ξέρεις τι κάνεις... Το λατρέψαμε για το ακαταμάχητο brunch με τις new age επιλογές, αλλά και για κάποια από τα καλύτερα early drinks που ήπιαμε εκεί από το 2017 μέχρι σήμερα. Τώρα το Ohh Boy, που οδεύει στα οκτώ του χρόνια, μας προ(σ)καλεί να πάμε μαζί του στο επόμενο στάδιο, που και το περιμέναμε και προβλέπεται να είναι φανταστικό.

Μετά την πρόσφατη ανακαίνιση, ο χώρος απέκτησε μια ζεστή εσωτερική σάλα, με στίλ που παραπέμπει σε μπιστρό με νεοϋορκέζικες επιρροές. Η κουζίνα μεγάλωσε χωροταξικά και τώρα πια δίνει στην ομάδα την ελευθερία να μεγαλουργεί ακόμα περισσότερο. Το νέο μενού υπογράφει η σεφ Αγάπη Μιχελή και αποτελεί «φόρο τιμής» στα εποχικά υλικά και στην υγιεινή μαγειρική προσέγγιση, με πιάτα που συνδυάζουν θρέψη και ποιότητα σε κάθε μπουκιά. Και, όπως πάντα, στο Ohh boy οι vegan και οι gluten free επιλογές είναι ψηλά στη λίστα.

Η νέα εμπειρία brunch περιλαμβάνει ισορροπημένες επιλογές, όπως το Greens and eggs, με αυγά μαγειρεμένα σε σπανάκι, χόρτα εποχής και ανθότυρο, σε συνδυασμό με μυρωδικά και προζυμμένο ψωμί. Οι τηγανίτες γλυκοπατάτας με γιαούρτι καρύδας, σιρόπι σφενδάμου και πούδρα καραμέλας με καρύδια πεκάν και μπαχαρικά, χαρίζουν γλυκιά και θρεπτική αρχή στην ημέρα.

Το νέο μενού όμως, δίνει έμφαση και στα κυρίως. Η κουζίνα πλέον σερβίρει και πληθωρικά burgers για κάθε διατροφική προτίμηση. Το χειροποίητο μοσχαρίσιο μπιφτέκι, με μαρμελάδα μπέικον, σάλτσα ολαντέζ, ρόκα, τσένταρ και τραγανό κρεμμύδι, είναι μια γευστική εμπειρία που συμπληρώνεται ιδανικά με baby πατάτες φούρνου. Για μια πιο ελαφριά επιλογή, εξαιρετικό είναι το χειροποίητο vegan μπιφτέκι από ρεβίθι, με μαγιονέζα μυρωδικών, πίκλες κρεμμυδιού, φυτικό τυρί και μαρούλι iceberg.

Κι αν ψάχνεις εκείνο το comfort πιάτο που θα λατρέψεις φέτος τον χειμώνα, το τραχανότο με άγρια μανιτάρια και παρμεζάνα είναι σκέτος πειρασμός! Οι ιδιαίτερες pinsa, όπως αυτή με μπλε τυρί, γλυκά κρεμμύδια και ψητό αχλάδι, είναι το ιδανικό συνοδευτικό για ένα μπουκάλι κρασί με την παρέα μετά τη δουλειά.

ΥΓ: Η βιτρίνα με τα γλυκά είναι ακόμα το πρώτο πράγμα που αντικρίζεις μπαίνοντας, και ναι, είναι αυτή που θα σε κάνει να αναφωνήσεις... «Ohh boy»!



OHH BOY

Νέος χώρος, νέο μενού, πιο πολλοί λόγοι για να βρεθείς στο απόλυτο στέκι του Παγκρατίου



© ΑΝΝΑ ΛΕΦΑ

INFO

Αρχελάου 32
Παγκράτι, 2111838340
 Ohh Boy
 Ohh Boy

BRUNCHIN'

Ή αλλιώς η επανάσταση του brunch



Η Θεσσαλονίκη το λατρεύει αυτό το στέκι και έχει τους λόγους της. Το Brunchin', που από το 2021 μας υποδέχεται στην οδό Παλαιών Πατρών Γερμανού, σύστησε το αυθεντικό brunch στην πόλη, κερδίζοντας και τους πιο απαιτητικούς foodies. Εδώ το φαγητό είναι απόλαυση που φέρνει κοντά τους ανθρώπους και το μυστικό της επιτυχίας δεν είναι άλλο από την αγάπη για τη μαγειρική και τα υψηλά ποιοτικά standards. Προσεκτικά επιλεγμένα υλικά από τους καλύτερους προμηθευτές απογειώνουν κάθε πιάτο, ενώ το μοντέρνο περιβάλλον και η άψογη εξυ-

πηρέτηση χαρίζουν θετικά vibes και μια αίσθηση οικειότητας που σε κερδίζουν από την πρώτη στιγμή.

Ανοικτό καθημερινά από τις 8.30 π.μ. ως τις 5.30 μ.μ., σε περιμένει με αρωματικό καφέ και λαχταριστές προτάσεις για να ξεκινήσεις τη μέρα σου, να χαλαρώσεις με την παρέα σου ή να απολαύσεις ένα lunchbreak. Το menu είναι πλούσιο και περιλαμβάνει γλυκές επιλογές, όπως Pancakes και Βάφλες, αλλά και αλμυρές με πιάτα όπου πρωταγωνιστεί το αυγό, Bagels και Club Sandwich. Δοκίμασε οπωσδήποτε τις Seriously Brunch(s)in' προτάσεις, όπως το χορταστικό Wild Salmon open toast με ψωμί ολικής άλεσης, κρέμα αβοκάντο, καπνιστό σολομό, πράσινη σαλάτα, πίκλα κρεμμυδιού, κάπαρη και αποξηραμένα ντοματίνια, ή το εμπνευσμένο #WOTD: Waffle Of The Day με βάφλα και παναρισμένο κοτόπουλο, 2 αυγά ποσέ, σος hollandaise και σοιονόπρασσο.

Από το Lunch Menu ξεχωρίζουν τα λαχταριστά Burgers που θα βρεις και σε vegan εκδοχή.

Staytuned: Έρχεται ολοκαίνουργιο Vegan Menu με πεντανόστιμες επιλογές!



INFO

www.brunchsin.gr

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

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

YODA

Στο αγαπημένο all day στέκι του κέντρου για νόστιμο φαγητό και εξαιρετικά cocktails



Στον κόσμο του Yoda, του αγαπημένου meeting point του αθηναϊκού κοινού, ο χρόνος κυλάει αργά και απολαυστικά μέσα στη χαλαρή κομψότητα του χώρου του. Ο all day προορισμός που σέβεται τον εαυτό του κι όσα υπόσχεται, έχει θέσει τον πήχη της ποιότητας ψηλά και κερδίζει σε όλα τα μέτωπα: κουζίνα - ποτό - ζεστή ατμόσφαιρα - εξυπηρέτηση. Σημείωσε κάπου ότι είναι από τα λίγα, αν όχι και το μοναδικό, cocktail bar restaurant του κέντρου που η κουζίνα παραμένει ανοικτή μέχρι τη 1 μετά τα μεσάνυχτα!

Από τις 9 το πρωί θα πας για εξαιρετικό καφέ και γευστικό brunch. Θα επιλέξεις ανάμεσα σε περιποιημένα πιάτα με βάση το αυγό, όπως είναι τα Benedict που σερβίρονται με αφράτα ψωμάκια μάφιν, ζαμπόν και χειροποίητη sauce Hollandaise. Θα έχεις την ευκαιρία να γευτείς και νόστιμα pancakes, αλμυρά ή γλυκά.

Τα ορεκτικά είναι φανταστικά και αποτελούν το τέλειο συνοδευτικό για το ποτό σου αλλά και ιδανικές προτάσεις για «μοίρασμα» με την παρέα. Από τα Guacamole Nachos μέχρι τα αφράτα Bao Buns με κοτόπουλο ή γαρίδες, όλα είναι εθιστικά! Για ένα πιο ολοκληρωμένο γεύμα, μπορείς να επιλέξεις από τις ιδιαίτερες κοπές κρεατικών όπως χοιρινή σπαλομπριζόλα ή ταλιάτα. Ένα από τα best seller πιάτα είναι ο Σολωμός Teriyaki με αρωματικό ρύζι. Το burger είναι επίσης τίμιο, χειροποίητο, με πρώτης ποιότητας υλικά. Εξαιρετική επιλογή με φανατικούς πιστούς είναι και η pinsa με την τραγανή της ζύμη.

Extra Tip: Να δοκιμάσεις Bubbloma, τη signature εκδοχή της paloma, με χειροποίητη bubblegum soda και ψημένο marshmallow on top!



INFO

Ιπποκράτους 11, Αθήνα

2103645115

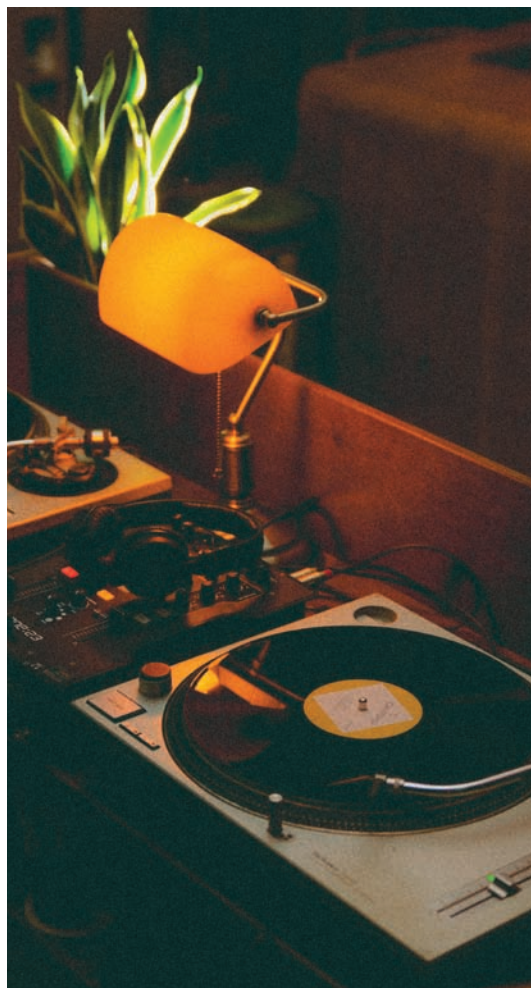
[@yoda.athens](https://www.instagram.com/yoda.athens)

Αγαπημένες ημέρες, όνομα και πράγμα το Lovely Days στο Περιστέρι, το all day στέκι που είναι λες και δημιουργήθηκε έτσι όπως θα ονειρευόσουν το δικό σου στέκι. Φιλόξενο, ζεστό και φωτεινό όσο ο ήλιος είναι ακόμα ψηλά, ατμοσφαιρικό και παρεϊστικό στη συνέχεια της ημέρας και μέχρι αργά. Το Lovely Days έχει να σου προτείνει τις καλύτερες επιλογές για όλες τις ώρες της ημέρας. Να πας από το πρωί για έναν specialty καφέ από τους φίλους και συνεργάτες των παιδιών εδώ, της εταιρείας June Coffee Roasters. Να πας και για brunch. Είναι φημισμένο, έρχονται από κάθε γωνιά της πόλης. Δυναμωτικό, χορταστικό, πεντανόστιμο, με νέα πιάτα, καθώς το μενού έχει ανανεωθεί και εμπλουτιστεί.

Ανανεωμένη, όμως, είναι και η λίστα των signature κοκτέιλ, με το Lovely Days να είναι ο ιδανικός προορισμός για ένα after office ποτάκι (τσέκαρε και τις μπίρες από μικρές ελληνικές ζυθοποιίες), τότε που νωρίς το απόγευμα, φεύγοντας από τη δουλειά, θέλεις να πας κάπου να χαλαρώσεις, να γελάσεις, να συναντήσεις την παρέα σου. Εκεί, από το απόγευμα και μέχρι αργά, όπου γνωστοί djs αναλαμβάνουν καθημερινά, με ξεχωριστές μουσικές, να σε συντροφεύσουν με τον καλύτερο μουσικό τρόπο.

Αλλά είπαμε, το Lovely Days έχει πολλές προτάσεις. Και σε φαγητό. Κι εδώ το μενού είναι ανανεωμένο, με πολλές νέες γευστικές εκπλήξεις. Σαλάτες, bar food, burgers, αλλά και φοβερές πίτσες, φτιαγμένες με χειροποίητο ζυμάρι ωρίμανσης από το Amore Pizza, το νέο «αδελφάκι» του Lovely Days.

Coffee, Spirits & Moments γράφει η ταμπέλα στην είσοδο, να είσαι σίγουρος ότι τις στιγμές αυτές θα τις αναζητάς ξανά και ξανά.



LOVELY DAYS

Αγαπημένες ημέρες και νύχτες στο Περιστέρι



INFO

Σοφοκλή Βενιζέλου 42
& Κολοκοτρώνη
Περιστέρι, 2105748048
 lovely.days.ath
 lovely.days.ath

BORED

Υπέροχο smashed burger και signature cocktails στο αγαπημένο all day στέκι του Χαλανδρίου



Εμπνευσμένο από τη γλυκιά απραξία στην οποία όλοι δηλώνουμε αναφαίρετο δικαίωμα, το Bored έχει εξελιχθεί σε ένα από τα αγαπημένα all day στέκια του Χαλανδρίου. Τον φανταστικό του χώρο, που εξωτερικά θυμίζει νησιώτικο προαύλιο και μέσα ένα ζεστό μοντέρνο σπιτικό, τιμούν καθημερινά με την παρουσία τους άνθρωποι του καλλιτεχνικού κόσμου της πόλης, μαζί τους και εμείς που απολαμβάνουμε τις νοστιμιές και τη χαλαρή διάθεση. Από το πρωί με speciality εκλεκτό καφέ από την TAF, θα δοκιμάσουμε νόστιμες προ-

τάσεις brunch με συνταγές βασισμένες στο αυγό. Όσο η μέρα προχωρά και δίνει τη σκυτάλη στο βράδυ, το Bored μετατρέπεται στον ιδανικό προορισμό για signature cocktails που έχουν την υπογραφή του Σταύρου Παππά αλλά και νόστιμα πιάτα και tapas από ένα μενού που έχει επιμεληθεί ο σεφ Δημήτρης Νικολής. Αυτό το οποίο όμως έχει γίνει ανάρπαστο τον τελευταίο καιρό και σίγουρα αξίζει να γευτείς, είναι το smashed burger που έχει εμπνευστεί η σεφ Εύη Γρόπαλη που μεγαλουργεί καθημερινά στην κουζίνα. Ζουμερό και χειροποίητο από 100% μοσχαρίσιο κιμά θα ταιριάξει τέλεια με ένα Bored Buffalo cocktail με bourbon, maple syrup και αρώματα από φουντούκι, κεράσι και καπνιστό αλάτι.

Για τους λάτρεις του κρασιού το Bored διαθέτει μια άκρως ενδιαφέρουσα λίστα με ξεχωριστές ετικέτες από τον εγχώριο και τον διεθνή αμπελώνα. Μια φιάλη κρασί με κάποια από τα νόστιμα tapas του μενού είναι η ιδανική επιλογή για να κλείσει η μέρα με τη χαλαρότητα που της αξίζει σε ένα όμορφο και προσεγμένο περιβάλλον.



INFO

Λ. Πεντέλης 15
Χαλάνδρι, 2106816452
boredhub.gr
f Bored.chalandri
@bored_chalandri

URUPA EPOPS THE BAR

Το «κλασικό» με σύγχρονη ματιά



Η πρόκληση για οτιδήποτε κλασικό είναι να μπορεί να προσαρμόζεται στα σύγχρονα δεδομένα. «Challenge Accepted» είπε το Urupa Erops The Bar, που εδώ και χρόνια, πελάτες και θαμώνες το έχουν αναδείξει ως τη σταθερή αξία της οδού Αλκμάνης στα Πετράλωνα. Η συνεχής εξέλιξη είναι κάτι που κυνηγάει συνεχώς το αγαπημένο bar και για αυτό ανακοινώνει το του μενού του, με signature cocktails εμπνευσμένα

από τη μεγάλη επιστροφή των κλασικών cocktails, πάντα όμως με ένα σύγχρονο twist. Πιστοί στα ονόματα και τις γεύσεις του διαχρονικού, οι bartenders του Urupa Erops επέλεξαν να δώσουν μια σύγχρονη προσέγγιση στις τεχνικές. Έτσι, αν επιλέξεις το Painkiller, το γνωστό κι αγαπημένο cocktail ρούμι, μπαχαρικά, cordial, μανταρίνι, πορτοκάλι και καρύδα, η έκπληξη θα έρθει με το σερβίρισμα. Αντίστοιχα και το «Διαυγές Tequila Sunrise» με homemade soda mango με πορτοκάλι και βανίλια και σφαίρα από cranberry και bitter λικέρ, ακούει στο όνομα αλλά και τη γεύση του παραδοσιακού και αγαπημένου cocktail, με μια διάφανη όμως όψη που εκπλήσσει ευχάριστα. Τα κυρίως πιάτα, τα finger foods και οι προτάσεις για brunch αποτελούν σύγχρονες γαστρονομικές επιλογές, διατηρώντας πάντα τη διαχρονική ποιότητά τους αναλλοίωτη στο χρόνο.

Extra tip: Στο Urupa Erops θα βρεις και ανανεωμένα dj sets που δεν πρέπει να χάσεις.



INFO

Αλκμάνης 7
Πετράλωνα, 2121055214
f Urupa Erops -
The Bar
@urupaerops_thebar

Το ΚΥΨΕΛΙ, το all day bar restaurant στα Μελίσσια, που ήδη έχει αγαπηθεί γιατί έχει αναδείξει την έννοια της κοινότητας, μπαίνει δυναμικά στον χειμώνα με νέες γεύσεις. Σε έναν χώρο εμπνευσμένο αρχιτεκτονικά από τη φυσική φθορά των πραγμάτων, όλες οι ώρες της ημέρας έχουν τις δικές τους μικρές και μεγάλες χαρές.

Όπως σε όλες του τις πτυχές έτσι και το μενού του ΚΥΨΕΛΙ ακολουθεί τη φιλοσοφία του «μαζί» και έχει διαμορφωθεί για να προσφέρει μοναδικές γευστικές εμπειρίες με εξαιρετικές πρώτες ύλες, που η παρέα θα μοιραστεί γεμάτη χαρά και ανυπομονησία. Ξεκινώντας από το brunch, το οποίο έχει ήδη γίνει αγαπημένο σε όλους, δεν γίνεται να μη δοκιμάσεις τα new entry χειροποίητα fluffy pancakes, που ξεχωρίζουν για τη γεύση τους και την άρτια εκτέλεσή τους. Από εκεί και πέρα, το κυρίως μενού κινείται πλέον σε πιο μεσογειακή κατεύθυνση, με fusion πινελιές που εκπλήσσουν ευχάριστα.

Αξιοσημείωτο είναι το πρωτότυπο παστίτσιο στη λογική του mac n cheese, με μοσχαρίσιο κιμά, κοφτό μακαρονάκι και πούδρα μπαχαρικών. Εξαιρετική επιλογή το μοσχαρίσιο μάγουλο με κρέμα σελινόριζας και αφράτο αυγολέμονο, φτιαγμένο με μεσογειακά μυρωδικά που απογειώνουν τη γεύση. Δεν λείπουν οι εκλεκτές κοπές κρέατος, που είναι εξαιρετικά προσεγμένες, αλλά και το νέο smashed cheeseburger που συνδυάζει την απλότητα με πολλές γευστικές εντάσεις.

Η νέα λίστα με signature cocktails, που έχουν δημιουργήσει οι Bespoke Directors, είναι γεμάτη από ανατρεπτικές γεύσεις και εμπνευσμένα από μια υπέροχη ιστορία για τη βασίλισσα Νέκταρ που πρέπει να ζητήσεις να την ακούσεις από τους έμπειρους bartenders. Δοκίμασε το Rusty Bee, ένα φραουλένιο Mai Tai με καπνισμένες φράουλες και σπιτικό orgeat, ή το 4U, με τζιν, μανταρίνι, φασκόμυλο και σπιτική σόδα από εσπεριδοειδή. Όσοι αγαπούν τις πιο εκλεπτυσμένες γεύσεις, δεν πρέπει να χάσουν το Pinky Bodies, την ελληνική και ασιατική εκδοχή της Paloma.

Για τους λάτρεις των γλυκών, ο μπακλαβάς με φιστίκι Αιγίνης και παγωτό, αλλά και η χειμερινή πορτοκαλόπιτα, που μοιάζει να έχει φτιαχτεί από τη γιαγιά που κάθισε δίπλα στον σεφ, είναι ιδανικά για να ολοκληρωθεί η γευστική εμπειρία στην ΚΥΨΕΛΙ.



ΚΥΨΕΛΙ

Με νέες comfort γεύσεις
και νέα λίστα cocktails



INFO

Ελευθερίου
Βενιζέλου 21
Μελίσσια, 2108100701
 Κυψέλι



CAFÉ NACIONAL

Το all day στέκι σου

Ημερία, οικειότητα, χαλάρωση. Αυτά είναι τα συναισθήματα που νιώθεις με το που μπαίνεις στο Café Nacional. Αλλά και μια αίσθηση απόδρασης από την καθημερινότητα. Στο ατμοσφαιρικό αυτό all day gastro bar κάθε στιγμή είναι απολαυστική. Οι ημέρες ξεκινούν με καλοφτιαγμένο καφέ και δυναμωτικό πρωινό, με την κουζίνα να προτείνει, επίσης, πιάτα όπως τα φροντισμένα πιτσέτι και αραντσίνι, το ταρτάρ μοσχαριού με καπνιστό ελαιόλαδο, τα σιγομαγειρεμένα μοσχαρίσια μάγουλα με σάλτσα espresso και κρέμα πατάτας, χωρίς να λείπουν και οι γλυκές προτάσεις, όπως το εξαιρετικό τιραμισού. Το απόγευμα, μετά τη δουλειά, ή το βράδυ επιλέξετε κάποιο ποτό από την ενημερωμένη κάρτα ή ένα ευφάνταστο cocktail από την ομάδα του Άρη Χατζηπαντωνίου και κλείστε την ημέρα σας με τον καλύτερο τρόπο.

INFO

Ευρυσθέως 4, Πετράλωνα
6986697348

Cafe Nacional

cafenacional_athens



L.DRAFT BEER STREET

Η ατμοσφαιρική gastro pub στο Μοσχάτο

Με ένα ταξίδι στην Κεντρική Ευρώπη μοιάζει το ατμοσφαιρικό L.Draft στο Μοσχάτο, το οποίο έχει μπει στις ζωές και στις καρδιές μας από το μακρινό 2006. Φιλόξενο και παρεϊστικό, με έναν κήπο-όαση και έναν εσωτερικό χώρο που θα σας θυμίσει κάτι από Άμστερνταμ, το L.Draft είναι μια καθαρόαιμη gastro pub, η οποία προτείνει εξαιρετικό comfort food με επιρροές απ' όλο τον κόσμο, που θα συνοδεύσετε τέλεια με κάποιες από τις 70 ετικέτες μπίρας, συν 5 βαρελίσιες. Με μουσικές που εναλλάσσονται, από κλάσικ ροκ, τζαζ, αφιερώματα σε δεκαετίες, αλλά και ελέκτρο κάποιες φορές, το L.Draft σας περιμένει καθημερινά 16.00 με 01.00, και λίγο παραπάνω Παρασκευές και Σάββατα, ενώ ετοιμάζει και κάποια σπέσιαλ events ενόψει εορτών – γι' αυτό μέινετε συντονισμένοι με τα social του.

INFO

Χρυσοστόμου Σμύρνης 124
Μοσχάτο, 2109483135

Ldraft Beer Street Μνυραρία

ldraft_beer_street

L' ARRÊT DU TEMPS

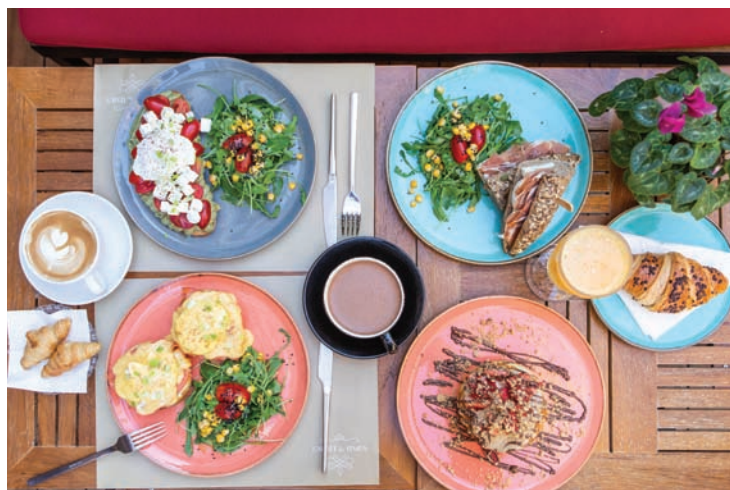
Μια νόστιμη, χειμωνιάτικη «παύση του χρόνου»



Στην καρδιά της πόλης, στην περιοχή του Hilton, το L' arrêt du temps είναι το μέρος όπου ο χρόνος σταματά για να σου δώσει τη χαρά να απολαύσεις την κάθε στιγμή της ημέρας. Ο ατμοσφαιρικός χώρος, με το cozy πατάρι και τις κομψές μπερζέρες μπροστά στην τζαμαρία, δημιουργούν το ιδανικό σκηνικό για χαλάρωση, με την jazz μουσική να συντροφεύει τις στιγμές. Η μέρα σου θα ξεκινήσει με απολαυστικό brunch – καθημερινά 08.00-16.00 και Σαββατοκύριακα από τις 09.00. Τα Eggs Benedict με καπνιστό σολομό, brioche

ψωμάκι, τυρί κρέμα, ποσέ αυγό και sauce hollandaise είναι από τα πιο δημοφιλή πιάτα αυτού του μενού, που θα τα συνοδεύσεις με μια κούπα από εξαιρετικό speciality coffee Kudu. Όταν αρχίσει να σουρουπώνει, το bistrot σε υποδέχεται με ποιοτικά κρασιά από τον ελληνικό αμπελώνα και νόστιμα πιάτα που τα συνοδεύουν: πίτσες στον πέτρινο φούρνο, όπως η Tarte Flambée με κρέμα γάλακτος, μπέικον και κάρδαμο, ή η Parma με ρόκα, προσούτο, παρμεζάνα και λάδι τρούφας. Δοκίμασε όμως και τις πένες Amanitas, με μανιτάρια και κρέμα γάλακτος, μαζί με κάποια από τις πρωτότυπες όσο και χορταστικές σαλάτες, όπως αυτή με την γκοργκοντζόλα, τα καρύδια, το αχλάδι και το απαλό dressing μουστάρδας μελιού.

Μην παραλείψεις και κάποιο από τα νέα χειροποίητα γλυκά: New York Cheesecake με αλμυρή καραμέλα, τάρτα σοκολάτας ή τιραμισού. Με την κουζίνα να λειτουργεί μέχρι τις 23.30, το L' arrêt du temps σου δίνει τον χρόνο που χρειάζεσαι για να απολαύσεις μια ολοκληρωμένη εμπειρία γεύσης και ατμόσφαιρας στο κέντρο της πόλης.



INFO

Λεωφ. Βασιλέως
Αλεξάνδρου 5-7, Αθήνα
2107253200

L'arrêt du temps -
Η παύση του χρόνου

larret_du_temps_



ЕМАНИКН

КОЗНА

TSIFTIS GASTROKOUTOUKI

Η ελληνική κουζίνα όπως τη θέλουμε



Η Σεβαστείας είναι ένας μικρός, ήσυχος πεζόδρομος, τόσο ήσυχος και νωχελικός που λες και δεν βρίσκεται στην Αθήνα. Σημείο ιδανικό για να στήσει το σπιτικό του ο Tsiftis, ένα γαστροκουτούκι που δεν μοιάζει με κανένα άλλο. Είναι που οι άνθρωποι πίσω από τον Tsiftis (ο Βάιος Κορομπλιάς, ο Σήφης Μανουσέλης και ο Μπάμπης Καζάνας) έχουν οργώσει κάθε μπουστάκι και φάρμα ψάχνοντας την πιο αγνή, την καλύτερη πρώτη ύλη. Αυτή καθορίζει το μενού τους, ποτέ το

αντίστροφο. Η νοστιμιά βρίσκεται στα λαχανικά που έρχονται από βιολογικό κτήμα της Χαλκίδας, στο βιολογικό εκτροφής μοσχάρι που καταφθάνει από τα Πομακοχώρια της Ξάνθης, στο ψάρι που μέχρι το πρωί κολυμπούσε ανέμελο. Όχι ότι το χέρι του σεφ δεν παίζει το δικό του ρόλο... Ποιος άλλος θα σκεφτόταν να κάνει τη σφυρίδα... σεφταλιά, στριμύχνοντάς τη σε μπόλια μαζί με θράψαλο, μύδια και κρέμα ελαιόλαδου με λεμονόχορτο; Ο σεφ Μπάμπης Καζάνας φτιάχνει ακόμη και το δικό του τυρί: μια υπέροχη μυζήθρα που θα βρεις στη σαλάτα με κολοκύθα, ψητό και ωμό αχλάδι. Τι άλλο να δοκιμάσεις; Τον μοσχαρίσιο σιδηρόδρομο που λιώνει στο στόμα και σερβίρεται με φρέσκο χοντρό μακαρόνι, τη σφυρίδα στα κάρβουνα, τον μερακλή κόκορα με το χειροποίητο κριθαράκι. Κι αν είναι Κυριακή, έλα για τις πίτες και τις γάστρες με το κυριακάτικο φαγητό: αρνί με πατάτες, γιουβέτσι, ρεβυθάδα με μοσχάρι.

Extra tip: Αξίζει να σουγκρίσεις με κάποιο από τα ωραία κρασιά της wine list. Θα βρεις οικονομικές επιλογές, αλλά και κάποιες δυσεύρετες φιάλες από παλιές χρονιές.



INFO

Μιχαλακοπούλου 88Α
2107754246
@tsiftis_
gastrokoutouki

ΤΑΒΕΡΝΑ ΤΟΥ ΑΟΡΙΤΗ

Ή αλλιώς η τέλεια ταβέρνα
του Σήφη Μανουσέλη



Τι θέλουμε από μια αθηναϊκή ταβέρνα; Να έχει μεζεδάκια τίμια, καλής ποιότητας κρέας, μα πάνω απ' όλα κέφι και ωραία ατμόσφαιρα. Να μπορούμε να μαζευόμαστε με την παρέα, να τσουγκρίζουμε κι όλο να παραγγέλνουμε γελώντας με κάτι που κάποιος είπε. Όλα αυτά τα έχει η ταβέρνα του Σήφη Μανουσέλη, όμως παρ' όλα αυτά δεν είναι συνηθισμένη. Πώς θα μπορούσε, άλλωστε, με έναν τόσο καλό σεφ στο τιμό-

νι της; Ναι, εδώ θα φας μπιφτέκια, αλλά θα είναι τα καλύτερα που έχεις ποτέ γευτεί, εδώ θα βρεις τζατζίκι, αλλά θα είναι φτιαγμένο με αγνό αιγοπρόβειο γιαούρτι, για μεζέ θα πάρεις κουνέλι τηγανητό με σάλτσα ξιδιού και δεντρολίβανο. Ο Σήφης μαγειρεύει στην εντέλεια όλες τις συνταγές που λατρεύουμε να τρώμε, χρησιμοποιώντας πρώτες ύλες από μικρούς παραγωγούς, ενώ προσθέτει και την κρητική του καταγωγή για νινελιά. Να δοκιμάσεις οπωσδήποτε τον μουσακά του, τους πληθωρικούς λαχανοντολμάδες με αυγολέμονο, τους τσιγεροσαρμάδες με σταμναγκάθι, τα πιο τέλεια και από το τέλειο ντολμαδάκια και το καλύτερο συκώτι της Αθήνας. Τα Σαββατοκύριακα (αλλά και κατόπιν παραγγελίας) ο Αορίτης βάζει μπροστά την αντικριστιέρα του και βγάζει ένα αντικριστό-λουκούμι, ενώ καθημερινά υπάρχουν και πολλά πιάτα ημέρας, από φασολάκια μέχρι φρικασέ, τα οποία μάλιστα στα στέλνει και σίπιτ μέσω Wolt. Τσουγκρίζεις με ελληνικά κρασιά (εμφιαλωμένα και χύμα) και φεύγεις τρισευχισμένος.



INFO

Μαιάνδρου 15, Ιλίσια
2107255699
@Aoritis_
kritisthimises
@taverna_aoritis

Άνοιξε πριν 12 χρόνια και από την πρώτη στιγμή απέκτησε φανατικούς θαμώνες που έρχονται μέχρι εδώ από κάθε μεριά της Αθήνας για να γευτούν τις νοστιμιές του. Όποια ώρα της ημέρας περάσεις, θα το δεις πολύβουο, ζωντανό και μαζί χαλαρό και παρεϊστικό, γεμάτο από νεανικές παρέες, ζευγαράκια, τουρίστες, γείτονες, επώνυμους και ανώνυμους, καλλιτέχνες, δημοσιογράφους ή και πολιτικούς. Όλοι δηλώνουν λάτρεις της ωραίας του ατμόσφαιρας, του πάντα ευγενικού σέρβις, των καλών του τιμών, μα πάνω απ' όλα της κουζίνας του. Αυτή η κουζίνα... και τι νοστιμιές δεν μας έχει χαρίσει τόσα χρόνια τώρα!

Η Ευδοξία Πάντου και ο Νίκος Κρασσάς, το δυναμικό ντουέτο που στέκεται πίσω από το Μαύρο Πρόβατο, δηλώνουν αμετακίνητοι οπαδοί της φρέσκιας, αυθεντικής, ελληνικής κουζίνας που όλοι αγαπάμε. Την υποστηρίζουν με συνταγές που, ενώ πατάνε στην παράδοση, δεν παύουν να εκπλήσσουν ευχάριστα, με μικρές ή μεγαλύτερες σύγχρονες πινελιές, αλλά και με πρώτες ύλες που πάντα φροντίζουν να είναι ό,τι πιο ποιοτικό υπάρχει στην αγορά. Το Μαύρο Πρόβατο μας κακομαθαίνει προσθέτοντας κάθε τόσο και μια ακόμη νοστιμιά που γίνεται ανάρπαστη.

Υπάρχουν πιάτα «best sellers», αυτά που για χάρη τους κάποιοι έρχονται ξανά και ξανά, όμως το Μαύρο Πρόβατο όλο και κάτι καινούργιο εμφανίζει συνεχώς, ώστε να μας κρατάει ορεξάτους και να μη βαριέται κανείς μας ποτέ. Χειμώνας τώρα, και για τη νέα σεζόν το Μαύρο Πρόβατο μόλις ανανέωσε το μενού του.

Κοντά στις υπέροχες σαλάτες, το σούπερ επιτυχημένο κουνκιάρ μπεγεντί, τη μερακλίδικη χοιρινή τηγανιά, τα καλομαγειρεμένα κριθαρότα λαχανικών ή με κοτόπουλο, το ακτύπητο αρνάκι με γαμοπίλαφο και πατάτες τσικαλάτες, τα λιγούινη θαλασσινών, τις ακαταμάχητες χοιρινές μπριζόλες Tomahawk και τόσα άλλα, στο μενού έχουν πια μπει πολλοί καινούργιοι πειρασμοί. Σαν την τόσο πρωτότυπη σαλάτα ρεβιθιών με τουρσί μανιταριών, παστινάκι, καρότο, μήλο, πιπεριές, βινεγκρέτ βερίκοκο και ξινομυζήθρα, την υπέροχη βελουτέ καλαμποκόσουπα με τα καβουρδισμένα κομματάκια guanciale, τα κρουτόν γραβιέρας και το λάδι τσίλι, τα αρνίσια κεφτεδάκια με τις χρωματιστές πιπεριές και τη μους ελληνικών τυριών. Συνεχίζει με πρόβειο σιγομαγειρεμένο κότσι σκέτο λουκούμι, που στη σάλτσα του μπαίνει τέλειο κυλοπιτάκι –comfort πιάτο μεγαλειώδους νοστιμιάς–, αλλά και με εξίσου πεντανόστιμο χοιρινό κότσι σιγομαγειρεμένο σε μπίρα, θυμάρι και μέλι, που σερβίρεται με κριθαράκι με μανιτάρια και κρέμα γραβιέρας. Και έπονται κι άλλα πολλά που το Μαύρο Πρόβατο θα εμφανίζει όσο οι μέρες του χειμώνα προχωρούν...

Κοντά σε αυτά θα βρείτε πολύ καλά, και πάλι σε εξαιρετικές τιμές, εμφιαλωμένα κρασιά, αλλά και καλοδιαλεγμένο χύμα, ωραία αποστάγματα μπύρες. Τα γλυκά είναι άλλος ένας τομέας που το Μαύρο Πρόβατο μεγαλουργεί, δική μας αδυναμία το μιληίγ με το μήλο και τα καρύδια, μια φορά το τρως και δεν παύεις να το αναζητάς. Αυτό είναι το αγαπημένο μας Μαύρο Πρόβατο του Press Café και γι' αυτό δεν μπορούμε να το αποχωριστούμε. Ραντεβού εκεί!



ΤΟ ΜΑΥΡΟ ΠΡΟΒΑΤΟ ΤΟΥ PRESS CAFÉ

Εδώ που οι αθηναϊκές παρέες δίνουν το σταθερό ραντεβού τους



INFO

Αρριανού 33, Παγκράτι
2107223466
tomauroprovato.gr
 Tomavroprovatotou
PressCafe

Ένας χώρος πρωτόγνωρης ζεστασιάς και φιλοξενίας, αλλά και εκπληκτικής γαστρονομικής ουσίας, δεσπόζει πια απέναντι από την Κεντρική Λαχαναγορά της Αθήνας. Το Polpo του Νίκου Κατσικάκη και της οικογενείας (σύζυγος, κόρη και γιος – όλοι εκεί και όλοι μάλαμα ο καθένας με τον τρόπο του) ήρθε για να μετατρέψει σε φιλοξενία τη γνώση κι έτσι υποδέχεται τον κόσμο καθημερινά με την πιο φρέσκια αύρα της θάλασσας και ευφραίνει κυριολεκτικά ψυχές και γεύση.

Δύσκολα βρίσκεις τραπέζι. Η γνώση, το μεράκι, η αφοσίωση στη θάλασσα και ασφαλώς οι στενές χρόνιες σχέσεις με τους καλύτερους ψαράδες, καθιστούν το έργο του θαυμαστό και το αποτέλεσμα λαχταριστό. Ο Νίκος Κατσικάκης προμηθεύει εδώ και δεκαετίες τα καλύτερα εστιατόρια της χώρας, αλλά και κορυφαία του εξωτερικού, με φρέσκα ψάρια.

Ωμά, ψητά, μαγειρευτά, τηγανητά (κουτσομούρες όνειρο) ακόμη και παστά (πάρτε οπωσδήποτε τον παστουρμά σολομού), τα ψάρια και θαλασσινά που θα απολαύσεις εδώ είναι μαγικά. Πουθενά δεν θα φας τόσο λαχταριστή ψαρόσουπα. Πουθενά δεν θα βρεις πιάτο να σε εκπλήσσει τόσο όσο τα αχνιστά καλαμάρια και οι γαρίδες, το τατάκι τόνου, αλλά και η γλώσσα Meunier με τον τρόπο του Polpo. Όπως και τα φρέσκα ψάρια στη σχάρα, έτσι και οι γαρίδες Αμβρακικού είναι για να γλείφεις τα δάχτυλά σου, ενώ οι μακαρονάδες με θαλασσινά και τα τυλιχτά με γαρίδες ενθουσιάζουν τους πάντες! Κι ακόμη, βάλτε στο τραπέζι σας πατατοσαλάτα, σαντορινιά φάβα, την αξεπέραστη ταραμοσαλάτα, δοκιμάστε και τον εξαιρετικό παστουρμά που φτιάχνουνε από σολομό – κι αν κάποιος από την παρέα δεν θέλει κάτι σε ψάρι, ρωτήστε για τα μαγειρευτά, φτιάχνουν και από αυτά. Να σημειώσουμε ότι για όσο ο καιρός το επιτρέπει, εδώ θα απολαύσεις την πιο γλυκιά ντομάτα της πόλης – δεν θα σου πει ποτέ πού τη βρίσκει. Αυθεντικότητα, λοιπόν, και ειλικρίνεια σε έναν χώρο που σέβεται τη θάλασσα και τον επισκέπτη που το Polpo φιλοξενεί με ευγένεια ψυχής και ανωτερότητα τροφής. Καθημερινά 12.00 με 21.30, Δευτέρα κλειστά.



POLPO

Η γαστρονομική ουσία της θάλασσας!



INFO

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

Τα Καραμανλίδικα του Φάνη είναι συνώνυμο της αυθεντικής ελληνικής μερακλίδικης γεύσης εδώ και πάνω από έξι δεκαετίες. Με ιστορία που ξεκινά από τα βάθη των αιώνων στην Καππαδοκία, το κατάστημα αυτό έχει εξελιχθεί σε έναν παράδεισο για όσους αναζητούν μοναδικά προϊόντα και αυθεντικές συνταγές. Δεν είναι διόλου τυχαίο ότι για αυτό έχουν γράψει διεθνείς τουριστικοί οδηγοί και στο κατώφλι του συρρέουν καθημερινά επισκέπτες από όλα τα μήκη και πλάτη του πλανήτη.

Φημισμένα για τον καραμανλίδικο παστιρμά και το σουτζούκι, τα Καραμανλίδικα του Φάνη δεν σταματούν εκεί. Τα τελευταία χρόνια, έχουν αναλάβει μία γευστική αποστολή: να ανακαλύψουν και να προβάλλουν τα premium ελληνικά αλλαντικά και τυριά.

Στις περιποιημένες βιτρίνες του ιστορικού Παστιμαρτζιδίκου στην Ευριπίδου, βρίσκουμε μία εντυπωσιακή ποικιλία προϊόντων. Από το παραδοσιακό χοιρινό νούμπουλο «φουμικάδο» της Κέρκυρας μέχρι το μοναδικής γεύσης παστράμι Δράμας αλλά και την εκλεκτή λούζα Τήνου, κάθε κοπή αποτελεί ιστορία από μόνη της. Φυσικά δεν λείπουν το περίφημο σύγκλινο Μάνης, τα πεντανόστιμα Κρητικά απάκια και μία μεγάλη ποικιλία από χωριάτικα χειροποίητα λουκάνικα.

Τα τυριά είναι ένα άλλο μεγάλο κεφάλαιο στα Καραμανλίδικα, καθώς διαθέτουν μεγάλη γκάμα από εκλεκτές επιλογές. Η γραβιέρα με τρούφα Κοζάνης, τυρί με έντονη γεύση που ταιριάζει ιδανικά με ένα καλό λευκό κρασί, είναι από τα αγαπημένα μας. Το μεριαρένο Κάσσου, με τη βουτυράτη υφή και την πικάντικη γεύση είναι ιδανική επιλογή για να συνοδεύσουμε μια φρέσκια pasta, ενώ δεν λείπουν και οι επιλογές εξαιρετικής ποιότητας φέτας και πολλών λογίων κασεριών – must για κάθε τραπέζι, καθημερινό ή γιορτινό.

Στο Μεζετζίδικο που έχουν ανοίξει τα Καραμανλίδικα επί της Σωκράτους θα καθίσουμε στα όμορφα τραπέζια του και θα γευτούμε επί τόπου αυθεντικές καραμανλίδικες συνταγές όπως το διάσημο σουτζούκι με τα πιο τέλεια αυγά μάτια και το πεντανόστιμο λουκάνικο παρμάκ από μοσχαρίσιο και πρόβειο κρέας. Εξαιρετική επιλογή όμως και άκρως αντιπροσωπευτική της νοστιμιάς είναι και η ποικιλία παλαιωμένων τυριών και αλλαντικών ωρίμανσης, από την premium συλλογή. Θα συνοδεύσουμε με κάποιο καλό κρασί – κατά βάση από μικρούς εγχώριους παραγωγούς -, με εκλεκτά αποστάγματα ή μπίρα από ελληνικές μικροζυθοποιίες. Στην υγεία μας!



ΤΑ ΚΑΡΑΜΑΝΛΙΔΙΚΑ ΤΟΥ ΦΑΝΗ

Ένας θησαυρός γεύσεων από όλη την Ελλάδα



INFO

ΠΑΣΤΙΡΜΑΤΖΙΔΙΚΟ:
Ευριπίδου 41
2103217238
ΕΡΓΑΣΤΗΡΙ:
Ερμού 119
2103219119
ΜΕΖΕΤΖΙΔΙΚΟ:
Σωκράτους 1 &
Ευριπίδου,
2103254184

MEDOULI CHOP HOUSE

Το απόλυτο στέκι κρεατοφαγίας
της Αργυρούπολης



Μέσα σε μόλις έξι μήνες λειτουργίας, το Μεδούλι έχει γίνει το αγαπημένο στέκι κάθε κρεατοφάγου που σέβεται τον εαυτό του. Ο ζεστός μοντέρνος χώρος με κυρίαρχο το στοιχείο του ξύλου, είναι σχεδιασμένος έτσι ώστε να αισθάνεσαι χαλαρά και οικεία από την πρώτη στιγμή. Η open κουζίνα βρίσκεται στο επίκεντρο και σε βάζει αμέσως στο νόημα. Εδώ όλα είναι χειροποίητα και παρασκευάζονται μπροστά σου από εκλεκτά υλικά, για να ευχαριστηθεί η ψυχή σου νοστιμιά. Πρωταγωνιστής; Φυσικά το κρέας στις καλύτερες εκδοχές του! Θα το βρεις κα-

θημερινά ανοιχτό (εκτός από Δευτέρα) από το μεσημέρι ως τις 12.00 το βράδυ για να απολαύσεις τη μοναδική γευστική εμπειρία. Η φιλοσοφία στο Μεδούλι είναι το μοίρασμα, ώστε να δοκιμάζουμε απ' όλα, όσο ανταλλάσσουμε τσουγκρίσματα. Ξεκίνησε με τα πεντανόστιμα ορεκτικά, όπως οι πατάτες με την κρέμα γραβιέρας και το λουκάνικο μαύρου χοίρου ωρίμανσης. Δοκίμασε οπωσδήποτε τις χειροποίητες πίτες και στη συνέχεια φυσικά τις best seller προτάσεις, όπως το ζουμερό κοτόπουλο και η χοιρινή μπριζόλα Tomahawk. Αν πάλι προτιμάς το μοσχαρίσιο κρέας, θα βρεις εξαιρετικές προτάσεις από Black Angus Ισπανίας και Αμερικής, όπως η καταπληκτική T-Bone μπριζόλα. Από το τραπέζι σου δεν γίνεται να λείψει το signature πιάτο, αυτό που λατρεύει κάθε μύστης της κρεατοφαγίας και δεν είναι άλλο από το ίδιο το Μεδούλι... Το βγάζεις από το κόκαλο και το απλώνεις πάνω σε φρυγανισμένο ψωμί προσθέτοντας και λίγο τσιμιτσούρι – απλά μεγαλείο! Τις επιλογές σου θα συνοδεύσουν τέλεια μπίρες από ελληνικές ζυθοποιίες και κρασί από ελληνικούς και ξένους αμπελώνες.



INFO

Λεωφ. Αλεξίουπόλεως 31, Αργυρούπολη
2109944444
f Medouli Athens
medouli.athens

NIOTENA

Το σύγχρονο ελληνικό μπιστρό
της Νέας Σμύρνης



Η ζεστή ατμόσφαιρα του χώρου, που θυμίζει όμορφο σπιτικό, εμπνέεται από τη ρετρό αισθητική, συμπληρώνει με σύγχρονα στοιχεία και μας κερδίζει από την πρώτη στιγμή. Εδώ ο Κωνσταντίνος Σφρακιανάκης μάς καλοδέχεται για να μας προσφέρει ό,τι καλύτερο παράγει η ελληνική γη τόσο στο πιάτο όσο και στο ποτήρι. Μέλημά του να επιλέγει μόνο ποιοτικές πρώτες ύλες και να μας συστήνει εκλεκτά τοπικά προϊόντα. Ο κατάλογος των μεζέδων είναι μικρός και καλά μελετημένος, θέλοντας να

προσφέρει όλα όσα ελληνικά και νόστιμα μπορούν να σταθούν ισάξια δίπλα στα καλοδιαλεγμένα ελληνικά κρασιά και αποστάγματα της εντυπωσιακά επιμελημένης λίστας από τον ίδιο τον Κωνσταντίνο, για πολλά χρόνια restaurant & F&B Manager και έχει επιμεληθεί τις λίστες σε γνωστά εστιατόρια. Πολλοί από τους μεζέδες, όπως ο ντάκος με γαλομυζήθρα, κάπαρη, κρίταμο και ελιές έχουν σημείο αναφοράς την Κρήτη. Από τα tapas που έχουν αγαπηθεί από την πρώτη στιγμή, είναι και η ταρμοσαλάτα με αυγοτάραχο και πιπέρι Malabar, τα πολιτικά ντολμαδάκια γιαλαντζί και το λουκάνικο με θρούμπι. Ακόμα και το ψωμί στη Niotena είναι ξεχωριστή εμπειρία: αφράτο από αργής ωρίμανσης καλαμποκίσιο αλεύρι – κάνει το τέλει pairing με τις χειροποίητες «αλοιφές».

Σε αυτό το one of a kind μπιστρό, που το όνομά του είναι αφιερωμένο στην πολυαγαπημένη Κρητική γιαγιά του Κωνσταντίνου και κουβαλά μια ηρωική ιστορία πίσω του, ο χρόνος κυλάει όμορφα, γλυκά και νόστιμα μέσα στην απλότητα της στιγμής.



INFO

Δηληπόν 11
Νέα Σμύρνη, 2109311506
niotena_bistro

Το Ψαροκόκκαλο είναι από τους αγαπημένους μας προορισμούς στα βόρεια και συγκεκριμένα στα Μελίσσια, γιατί συνδυάζει τη φρεσκάδα της θάλασσας, τη νοστιμιά, την ποιότητα, τις φιλικές τιμές και την όμορφη, χαλαρή φιλοξενία. Από το 2012, έχει μπει στην καρδιά των καλοφαγάδων αυτής της πόλης για τα εξαιρετικά, φτιαγμένα με πολύ μεράκι και αγάπη πιάτα του και τη διαχρονική ποιότητα πίσω από την οποία κρύβεται η προσεκτική επιλογή των πρώτων υλών από τους ανθρώπους του.

Το φρέσκο ψάρι και τα θαλασσινά που θα απολαύσεις εδώ είναι πάντα εποχής και τα προμηθεύονται σε καθημερινή βάση από τους δικούς τους ψαράδες. Στο μενού θα ανακαλύψεις από ανάλαφρες σαλάτες (η Αθηνναϊκή είναι must επιλογή) μέχρι φινετσάτες μακαρονάδες θαλασσινών, καρπάτσιο φρέσκων ψαριών και λαχταριστά κριθαρότα. «Βασιλιάς» της απόλαυσης είναι το φρέσκο ψάρι ημέρας, που μαγειρεύεται ανάλογα με τις προτιμήσεις και την όρεξή σου. Στα «οπωσδήποτε» βάλε και τα μύδια αχνιστά ή τα μύδια σαγανάκι ή αυτά με την κρέμα και τη φρέτα, εδώ στο Ψαροκόκκαλο θα βρεις την καλύτερη εκδοχή τους. Οι «αλοιφές» (υπέροχη η ταραμοσαλάτα) είναι πραγματικά πεντανόστιμες, ακριβώς γιατί είναι όλες χειροποίητες. Το γεύμα σου θα συνοδεύσεις με εκλεκτά αποστάγματα –μεγάλη ποικιλία– ή με κάποιο ελληνικό κρασί από την καλά δομημένη λίστα.

Μπορείς να γευματίσεις στο Ψαροκόκκαλο από τις 12 το μεσημέρι μέχρι τις 12 τα μεσάνυχτα, ενώ προτείνουμε ανεπιφύλακτα να το επιλέξεις και για τα lunch break σου, εάν δουλεύεις προς τα πάνω, μια και η άφθαστη ψαροφαγία εδώ είναι value for money σε σχέση με την ποιότητα που προσφέρει. Αν έχεις στο πρόγραμμα και κάποια επαγγελματικά γεύματα με συνεργάτες, συνεταίρους ή περιέργους πελάτες, εκεί να τους πας! Αφενός γιατί θα λατρέψουν τη γευστική εμπειρία αφετέρου επειδή η όμορφη σάλα, με τη χρωματιστή της διάθεση, και η άψογη εξυπηρέτηση από το προσωπικό θα συμβάλουν σίγουρα στην επιτυχία της συνάντησης!

Και αν ο χρόνος σου δεν επιτρέπει επιτόπια γευστική διερεύνηση, μην ανησυχείς γιατί με ένα τηλεφώνημα ή μέσω των γνωστών εφαρμογών delivery οι θαλασσινές δημιουργίες θα έρθουν στην πόρτα σου!



ΨΑΡΟΚΟΚΚΑΛΟ

φρέσκες γεύσεις θάλασσας
κάθε μέρα από το 2012



INFO

Ελ. Βενιζέλου 19
Μελίσσια, 2108077535
6977419973
psarokokkalo.restaurant

ΜΟΥΣΟΥΡΛΟΥ

Το ολοκαίνουργιο, ανατρεπτικό στέκι
του Ηλία Σκουλά



Μεζεδοπωλείο; Αστικό καφενείο; Ή μήπως γαστροκαφενές; Τη Μουσουλρού δύσκολα την κατατάσσεις σε κατηγορίες, είναι μοναδική στο είδος της. Ακριβώς σαν τον Ηλία Σκουλά, σεφ και συνιδιοκτήτη, ο οποίος μαζί με τη φίλη του Κατερίνα Σαλαμούρα ζωντάνεψαν τη Μουσουλρού. Λέει ο ίδιος: «Η Μουσουλρού ήρθε για να επαναπροσδιορίσει τον ελληνικό μεζέ, χωρίς φανφάρες όμως. Στην κουζίνα αυτή βγάλαμε τον τίτλο του σεφ και ξαναγίναμε μάγειρες. Δεν χρησιμοποιούμε μπλέντερ, μίξερ ή θερμομίξ, μαγειρεύουμε σε νταβά-

δες και γουδιά, με τις τεχνικές που είχαν στη Σμύρνη και τη Μικρά Ασία στις αρχές του 20ού αιώνα. Παράγουμε γαστρονομία, γιατί οι γεύσεις εδώ θα σου θυμίσουν κάτι οικείο, χωρίς να έχεις φάει ποτέ κάτι αντίστοιχο». Δίκιο έχει. Με τι να συγκριθεί αυτό το αλχημικό Urfu Kebab (πιάτο που δεν λείπει από κανένα τραπέζι), την προπολεμική συνταγή την οποία ο Ηλίας Σκουλάς πήρε από ένα παλιό Πολίτη μάγειρα; Και πώς να ξεχάσεις τον τζιγεροσαρμά, αυτό τον σπάνιο σφυρναίικο μεζέ, που επιμελείται αποκλειστικά ο sous chef του Ηλία, Έφρη Σταματιάδου, βάσει συνταγής της μαμάς της, Πόπης, από τη Δράμα. Χώρια η υπέροχη ταραμοσαλάτα του Μπουρνόβα με λευκό ταραμά (σ.σ. στον κατάλογο θα τη βρεις ως «χαβιαροσαλάτα» γιατί έτσι την έλεγαν στη Σμύρνη) στην οποία θα βουτήξεις το ζεστό ψωμί του Άμπο. Ψωμί μοναδικό, που ψήνεται καθημερινά, αποκλειστικά για τη Μουσουλρού, μέσα σε ένα πέτρινο πηγάδι που στον πάτο του καίει η φωτιά. Όλα αυτά σε έναν χώρο που θυμίζει καφενείο αλλά παίζει Iggy Pop και στα καπάκια Τσιτσάνη, γιατί η μουσική, σαν τη γεύση του Σκουλά, από περιορισμούς δεν ξέρει.



INFO

Λ. Κύπρου 70, Βύρωνας
2107663470
f Mousourlou
@mousourlou_1903

ΤΟ ΚΑΠΛΑΝΙ

Η σταθερή αξία στην κρητική κουζίνα
και τη μεσογειακή γαστρονομία



Το αγαπημένο κρητικό εστιατόριο του Μανώλη Ρωμανάκη στο Παγκράτι, με σεφ τον Δημήτρη Σκαφίδα, δεν χρειάζεται ιδιαίτερες συστάσεις. Όσοι αποούν τα γαστρονομικά στέκια της πόλης έχουν σίγουρα δοκιμάσει εκεί μοναδικές μεσογειακές γεύσεις αλλά και παραδοσιακή κρητική κουζίνα με σύγχρονες πινελιές. Όπως κάθε σεζόν, έτσι και φέτος, το εστιατόριο μας προσκαλεί να ανακαλύψουμε νέες γευστικές προτάσεις, όλες τους υπόσχονται μεγάλες γευστικές συγκινήσεις. Το μαγίρι – από τα πιο παραδοσιακά ζυμαρικά της Κρήτης, γνωστό κάποτε και ως «το μακαρό-

νι του φτωχού» – είναι στις καινούργιες προσθήκες. Φτιαγμένο μόνο με αλεύρι και νερό, αποκτά ξεχωριστή νοστιμιά χάρη στη διαδικασία μαγειρέματος. Στο Καπλάνι μαγειρεύεται «σύζουμο»: ένα μικρό μέρος τηγανίζεται, ενώ το υπόλοιπο βράζει σε ζωμό από γαμπούλαφο. Σερβίρεται με τριμμένο ανθότυρο και ξεψαχνισμένο ζυγούρι, βουτηγμένο στη σάλτσα του κρέατος και είναι απλά ένα γευστικό έπος! Εξίσου νόστιμη είναι η μοσχαρίσια ουρά που σιγομαγειρεύεται σε πετιμέζι και συνοδεύεται από πράσινη μπιζερόφαβα, ψητά ντοματίνια σε λάδι δεντρολίβανου και μυρωδικά. Η νέα σαλάτα Ροβίτσα, με μικρά πράσινα φασόλια, ψητά λαχανικά εποχής, ντοματάκια κονφί, χειροποίητο κρεμμύδι τουρσί, κρέμα τυριών και σάλτσα από βαλσάμικο και μέλι, είναι ιδανική για τις χειμωνιάτικες μέρες. Η κουζίνα στο αγαπημένο μας Καπλάνι παραμένει πιστή στον στόχο της: να ξυπνάει μνήμες και να δημιουργεί μοναδικές γευστικές εμπειρίες. Αυτή η αφοσίωση αναγνωρίζεται διεθνώς, καθώς το εστιατόριο απέσπασε για ακόμα μία χρονιά το **Βραβείο Αυθεντικής Ελληνικής Κουζίνας® (Authentic Greek Cuisine Awards - Gold Award)** από τον παγκόσμιο οργανισμό *Greek Taste Beyond Borders (GTBB)*.



INFO

Ευφρονίου 47
2107211161, 2107211191
f To Kaplani
@tokaplani

Αυτή την αυλή την αγαπούν πολύ οι Αθηναίοι. Γιατί είναι καταπράσινη, νοσταλγική και πολύ πολύ φιλόξενη. Ίσως γιατί στην αύρα της έχει μείνει κάτι από τα γέλια των παιδιών που έκαναν εδώ το διάλειμμά τους, όταν δεκαετίες πριν, το παλιό όμορφο κτίριο της Καλλιδρομίου ήταν το Δημοτικό σχολείο. Σε αυτόν τον προαύλιο χώρο υπάρχουν ακόμα οι βρύσες και μαζί με το γιασεμί και τις βουκαμβίλιες του κήπου –που είναι προστατευμένος και ζεστός τώρα τον χειμώνα– φτιάχνουν το τέλειο σκηνικό για να περάσεις ξέγνοιαστες ώρες με καλή παρέα. Αλλά και μέσα στη σάλα, τη γεμάτη με αναμνηστικές σχολικές φωτογραφίες εκείνης της εποχής, νιώθεις μια πολύτιμη οικειότητα και θαλπωρή. Στη συνέχεια, έρχεται η ώρα για εκλεκτές γεύσεις. Η κουζίνα του Άμα Λάχει προσαρμόζει στο μενού της τις φρέσκες πρώτες ύλες της εποχής, διατηρώντας ταυτόχρονα και τα κλασικά πιάτα της. Τέτοιος μεζές είναι ο σπιτικός καβουρμάς, από πρόβειο και μοσχαρίσιο κρέας, με χούμους, γιαούρτι με λάιμ, τραγανό κρεμμύδι και σουμάκ. Ό,τι πρέπει για να συνοδεύσεις με κρασί της επιλογής σου από τη γεμάτη ελληνικό αμπελώνας λίστα, ή με κάποιο από τα διαλεκτά παραδοσιακά αποστάγματα ή με μια μπίρα από μικρές ελληνικές ζυθοποιίες. Σειρά παίρνουν οι καταπληκτικοί ρεβιθοκεφτέδες Σίφνου με φρέσκο και ξερό κρεμμυδάκι, μυρωδάτη ματζουράνα, φέτα και γραβιέρα, για να τσιμπολογήσεις όσο η κουζίνα ετοιμάζει τα επόμενα comfort πιάτα που θα γευτείς. Κουσκουσάκι Λήμνου με ραγού από χωριάτικο λουκάνικο πράσου και γραβιερομυζήθρα Μεσσηνίας – κάθε μπουκιά και μία έκρηξη γεύσεων. Και εκείνο το λουκάνικο πράσου, σιγομαγειρεμένο μέσα σε κόκκινο κρασί, με φρέσκια ντομάτα, ξερό και φρέσκο κρεμμύδι, πιπεριές και φρέσκο θυμάρι, και σαλτσούλα που σε προκαλεί σε γενναίες βούτες! Θα λατρεύεις και τα σπιριτόζικα χοιρινά μπιρζολάκια που μαρινάρονται για ώρες στο ρούμι αλλά και τα σουβλάκια κοτόπουλου με την απαλή σάλτσα από γιαούρτι και ταχίνι, τόσο ανάλαφρα και μαζί τόσο γευστικά.

Οπωσδήποτε κράτησε... χώρο για το γλυκό, γιατί το μωσαϊκό με ναμελάκια σοκολάτας που καταφθάνει με σάλτσα αλμυρής καραμέλας και πούδρα καραμελωμένου φουντουκιού είναι απλά μεγαλειώδες!

ΥΓ: Η κουζίνα μαγειρεύει καθημερινά για σένα και ανοίγει από τις 12 το μεσημέρι.



ΑΜΑ ΛΑΧΕΙ

Η αγαπημένη μας αυλή και αυτόν τον χειμώνα, με νέες και κλασικές προτάσεις



INFO

Καλλιδρομίου 69
Εξάρχεια, 2103845978
 amalaxeinef

ΑΙΣΩΠΟΥ ΜΥΘΟΙ

Πεντανόστιμη ελληνική κουζίνα
από τον σεφ Δημήτρη Αϊβαλιώτη



Ένα αχνιστό πιάτο ακουμπάει στο τραπέζι. Είναι γεμάτο ως απάνω με κυλοπίτες, στο κέντρο του έχει κατσικάκι σιγομαγειρεμένο σε μπαχαρένια κόκκινη σάλτσα, έτσι που λιώνει μόλις το ακουμπάς με το πιρούνι, όλο το πιάτο είναι πασπαλισμένο με ξηρό ανθότυρο. Η μυρωδιά αναδύεται απολύτως ξελιγνική. Αυτή είναι η περίφημη κατσοκομα-

καρονάδα ή αλλιώς το best seller πιάτο αυτού του εστιατορίου, που αγαπά την ελληνική κουζίνα όσο τίποτα. Αλλά, η λαχταριστή αυτή μακαρονάδα δεν είναι ο μόνος λόγος που θα κάνεις το Αισώπου Μύθοι στέκι σου. Ο βραβευμένος σεφ Δημήτρης Αϊβαλιώτης μαγειρεύει την παράδοση με σεβασμό και πίστη στις συνταγές που μας μεγάλωσαν. Φτιάχνει μόνος του το αφράτο ψωμάκι που θα βουτήξεις (πρέπει) σε μία μαγική ταραμοσαλάτα, ψάχνει και βρίσκει τα καλύτερα προϊόντα των Ελλήνων παραγωγών, βάζει στον φούρνο μια ρεβυθάδα ακριβώς όπως την κάνουν στη Σίφνο και το ωραιότερο γιουβέτσι του κόσμου, ενώ στις κατσαρόλες του σιγοβράζει ένας κόκορας παστιτσάδα-σκέτο λουκούμι. Με άλλα λόγια, αν σου λείπει το φαγητό της μαμάς, μόλις το βρήκες σε αναβημισμένη έκδοσή! Όλα αυτά (και πολλά ακόμα, τόσα που αποκλείεται να μη βρεις το αγαπημένο σου ελληνικό φαγητό) σεβίρονται σε έναν υπέροχο χώρο, εμπνευσμένο από τους μύθους του Αισώπου, και συνοδεύονται ιδανικά με κάποια ετικέτα από την προσεγμένη λίστα κρασιών.



INFO

Αισώπου 9, Ψυρρή
2103251243
www.aesopoufables.gr
f Aesopou Fables
@ aisopou_mythoi

ΘΑΛΑΣΣΙΝΟΣ

Η θρυλική ψαροταβέρνα στις Τζιτζιφιές



Είναι το αγαπημένο μας εστιατόριο από το οποίο κάθε Αθηναίος –και όχι μόνο– λάτρης του ψαριού έχει περάσει στα 30 και βάλε χρόνια της λειτουργίας του. Ολόφρεσκα ψάρια καταφθάνουν στην κουζίνα του από τα πέρατα των ελληνικών θαλασσών, πριν προσγειωθούν καλοψημένα στο τραπέζι μας, μαζί πάντα με τους φημισμένους ψαρομεζέδες. Πολλά και νόστιμα θα φας, από καλαμάρι με σάλτσα πέστο και στικς τηγανητής πατάτας, ή μύδια μαγειρεμένα με σταμναγκάθι και ντοματίνια, μέχρι καταπληκτικό τσίρο με άνηθο, φοβερά «ντολμαδάκια» nigiri με σολομό, λαχταριστά γαριδοπιτάκια, ταραμοσαλάτα που όμοιά της δεν έχεις δοκιμάσει αλλού.

Θα συνοδεύσεις με εμφιαλωμένο κρασί από την προσεγμένη λίστα ή με καλό χύμα, ενώ υπάρχει και δυνατή γκάμα σε αποστάγματα. Στα επιδόρπια βάλτε στα «οπωσδήποτε» το σπιτικό κιουνεφέ ή το άλλο με τα αποξηραμένα σύκα, δαμάσκνα και βερικόκα με κρέμα γιαουρτιού και ροζ πιπέρια. Όλα αυτά στην πολύ όμορφη, γεμάτη θαλπωρή σάλα ή στην πανέμορφη ζεστή του αυλή, στεγασμένη τώρα τον χειμώνα, γεμάτη με λουλούδια, πρασινάδες και μουριές. Τι άλλο θα νιώσεις στον Θαλασσινό; Αυτή την ιδιαίτερη αύρα, που έχουν δημιουργήσει οι ιδιοκτήτριες Κωνσταντίνα Σταυροπούλου και η κόρη της, Ειρήνη Λουκή, όλα αυτά τα χρόνια, αλλά και οι χιλιάδες παρέες, η κοσμική Αθήνα, ακόμα και σταν του Χόλιγουντ που άκουσαν και έμαθαν ότι η επίσκεψη στον Θαλασσινό απλά επιβάλλεται. Τετάρτη - Πέμπτη- Παρασκευή: 15.30 με 23.00, Σάββατο 13.30 με 23.00, Κυριακή: 13.30 με 18.30. Δευτέρα - Τρίτη κλειστά.

Extra tip: Μην χάσεις την επόμενη εμφάνιση της Λένας Κτισσοπούλου, η οποία θα έρθει με την ορχήστρα της στον Θαλασσινό, την Παρασκευή 6 Δεκεμβρίου, για να μας ταξιδέψει και πάλι στα αγαπημένα της ρεμπέτικα και λαϊκά τραγούδια!



INFO

Ηρακλέους &
Λυσικράτους 32
Καλλιθέα, 2109404518
f ThalassinosSeafood
Restaurant
@ thalassinos_seafood_
restaurant

Σε ένα από τα πιο ξεχωριστά σημεία στην Καλαμάτα, και συγκεκριμένα στην πλατεία Σιδηροδρομικού Σταθμού, βρίσκεται από το 2013 ένα από τα καλύτερα εστιατόρια της πόλης. Όλα ξεκίνησαν το 2010, στο ιστορικό κέντρο της Καλαμάτας, όταν η ομάδα του Κάρδαμου, που παραμένει η ίδια όλα αυτά τα χρόνια, στοχεύοντας ψηλά, αποφάσισε να δημιουργήσει ένα εστιατόριο υπόδειγμα τόσο για την κουζίνα όσο και για τη φιλοξενία του. Και τα κατάφερε. Η αυστηρή επιλογή των ελληνικών προϊόντων, η βαθιά γνώση της παραδοσιακής ελληνικής κουζίνας και η δημιουργικότητα έφεραν γρήγορα το Κάρδαμο στην κορυφή των προτιμήσεων ακόμα και των πιο απαιτητικών καλοφάγων της πόλης. Ταυτόχρονα ο ζεστός, εκλεπτυσμένος χώρος, το οικογενειακό περιβάλλον και η φιλική εξυπηρέτηση σε κάνουν να νιώθεις σαν στο σπίτι σου από την πρώτη στιγμή. Το αποτέλεσμα είναι απλώς απολαυστικό από κάθε άποψη.

Θα το βρεις καθημερινά ανοιχτό (εκτός από Δευτέρα) και θα ξεκινήσεις επιλέγοντας μία από τις πλούσιες και πρωτότυπες σαλάτες του μενού, όπως τα Ντοματίνια με κρεμμύδι, καπαρόφυλλα, παξιμάδι χαρουπιού και κρέμα σφέλας – το περίφημο πικάντικο λευκό τυρί της Μεσσηνίας. Θα δοκιμάσεις οπωσδήποτε και τη Χορτόπιτα με χειροποίητο φύλλο, μυρωδικά και ξινομυζήθρα, αλλά και τις Κροκέτες Κολοκυθίου με μαγιονέζα φρέσκου κρεμμυδιού και φέτα. Στα κυρίως πιάτα οι προτάσεις είναι πολλές και καλύπτουν όλα τα γούστα. Ο Κόκορας με κόκκινο κρασί, χυλοπιτάκι και μυζήθρα αξίζει σίγουρα δοκιμής, ενώ το Παστίτσιο με μοσχάρι μπρεζέ, bucatini και μπεσαμέλ γραβιέρας είναι όνειρο! Μία ακόμα «δυνατή» πρόταση είναι το Κεμπάπ Προβατίνας με μαρμελάδα ψητής ντομάτας, γιαούρτι κύμινο-λάιμ και brioche, ενώ στα must try ανήκει το Στιφάδο με χοιρινό λαιμό, καραμελωμένα κρεμμύδια, μαυροδάφνη και σελινόριζα. Best seller το ζουμερό Burger Γουρνοπούλας με τραγανή πανσέτα, λάχανο-καρότο, κρεμμύδι και μαγιονέζα-γιαούρτι.

Τις επιλογές σου θα συνοδεύσεις με ένα από τα εξαιρετικά κρασιά ελληνικού αμπελώνα και για να ολοκληρωθεί η γευστική εμπειρία, μη φύγεις χωρίς πρώτα να δοκιμάσεις ένα από τα υπέροχα γλυκά, όπως το Γαλακτομπούρεκο με δίπλες, κρέμα σιμιγδαλιού, μέλι, αραχίδα και παγωτό baba au rum.



ΚΑΡΔΑΜΟ COMFORT CUISINE

Παραδοσιακές γεύσεις με δημιουργικές πινελιές
στην Καλαμάτα



INFO

Σιδηροδρομικού
Σταθμού 21, Καλαμάτα
2712098091
www.kardamo.gr
 kardamo.
edesmatopoleio
 kardamo

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 θρυλικό πόστο του στην Κυψέλη) απλώνει τραπεζάκια 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 τόσο στα μαγειρευ-

τά όσο και στη σχάρα. Έτσι θα δοκιμάσεις μπιφτέκια στην εντέλεια ψημένα (ειδικά το μπιφτέκι προβατίνας είναι έπος!), ποικιλίες που μοιάζουν με μικρά λαχταριστά βουνά (για τόσο γενναίες μερίδες μιλάμε...), σουτζουκάκια συμπερνέικα καλύτερα από της μαμάς και ένα μοσχαράκι 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.



INFO

Μυλλέρου 25 &
Λεωνίδου
Μεταξουργείο
2177050103
f toaugotoukokora
nikosgrevias

ΤΑ ΚΑΝΑΡΙΑ

Το αγαπημένο στέκι
με τους νόστιμους μεζέδες και
τις όμορφες μουσικές βραδιές



Είναι κάποια μαγαζιά που δεν τ' αλάξεις με τίποτα όσα χρόνια κι αν περάσουν. Τέτοια περίπτωση είναι και τα Κανάρια, το αγαπημένο στέκι που για 17 ολόκληρα χρόνια είναι κομμάτι με τις καλύτερές μας αναμνήσεις. Σ' αυτό το νεοκλασικό, που θυμίζει παλιά Αθήνα και πλημμυρίζει αγαπημένες μουσικές και αρώματα, συναντάς παρέες κάθε ηλικίας και νιώθεις από την πρώτη στιγμή σαν στο σπίτι σου. Ανοίγει τις πόρτες του καθημερινά από

νωρίς το πρωί, στις 8.00, για καφεδάκι μέχρι αργά το βράδυ, στις 2.00, και είναι ιδανικό για να βρεθείς με την παρέα σου και να απολαύσετε βιολογική ρακή και μπύρες. Ό,τι κι αν επιλέξεις, εδώ θα βρεις και πεντανόστιμα σπιτικά μεζεδάκια σε πραγματικά προσιτές τιμές για να συνοδεύσεις το ποτό σου.

Κάθε πιάτο φτιάχνεται με ολόφρεσκα αγνά υλικά, γι' αυτό άλλωστε θυμίζει και σπιτικό φαγητό. Να δοκιμάσεις οπωσδήποτε τα περίφημα ντολμαδάκια, αλλά και το ωραίο ξύγαλο Σητείας. Αν είσαι λάτρης του κρέατος μην παραλείψεις να παραγγείλεις λουκάνικο με τσιμένι, αλλά και τα λαχταριστά κερμπάπ γιαουρτλού που μένουν σε όλους αξέχαστα.

Κάθε Τρίτη τα Κανάρια διοργανώνουν τις περίφημες ρεμπέτικες βραδιές τους, που σίγουρα δεν θες να χάσεις αφού πρόκειται για αληθινά γλέντια, με αγαπημένες μουσικές και τραγούδια που απογειώνουν το κέφι.

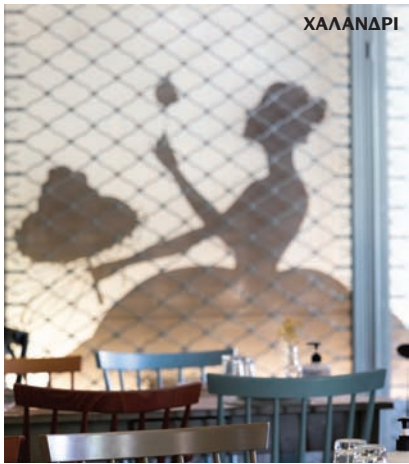


INFO

Κεραμεικού 88 &
Πλαταιών, Κεραμεικός
2103425166
www.kanaria.gr
f Ta Kanaria
@ ta_kanaria



ΣΥΝΤΑΓΜΑ



ΧΑΛΑΝΔΡΙ



Ο ΤΖΙΤΖΙΚΑΣ ΚΙ Ο ΜΕΡΜΗΓΚΑΣ

30 χρόνια αληθινό φαγητό!

Εδώ και τρεις δεκαετίες, τα εστιατόρια Ο Τζίτζικας κι ο Μέρμηγκας αποτελούν έναν ισχυρό γαστρονομικό πόλο έλξης στην Αθήνα, προσφέροντας πιάτα που τιμούν την παράδοση και συνάμα αναδεικνύουν τη μαεστρία των καταξιωμένων chef τους, μέσα από σύγχρονες, δημιουργικές πινελιές.

Η ιστορία ξεκινάει όταν δύο φίλοι, ο Παναγιώτης Μαζαράκης και ο Τάσος Δήμας, αποφασίζουν να μοιραστούν την αγάπη τους για το καλό φαγητό. Δημιούργησαν, λοιπόν, μαζί ένα εστιατόριο επηρεασμένο από τα ελληνικά παντοπωλεία και την αισθητική της εποχής και συνέθεσαν φινετσάτες γεύσεις εμπνευσμένες από κάθε γωνιά της Ελλάδας, έχοντας ως βάση αγνές πρώτες ύλες από μικρούς παραγωγούς της πολύτιμης ελληνικής υπαίθρου. Έτσι, ανάμεσα στα άλλα θα απολαύσετε γραβιέρα Νάξου, φάβα βιολογικής γεωργίας από το Δίλοφο, παστό Μάνης, φρέτα Τυρνάβου και άλλα πολλά. Γρήγορα αγαπήθηκε από το κοινό και έτσι μέχρι και σήμερα, τα εστιατόρια Τζίτζικας και Μέρμηγκας υποδέχονται τον κόσμο σε Σύνταγμα, Χαλάνδρι, Κηφισιά και Άνω Πατήσια.

Οι γεύσεις τους συνεχίζουν να πρωτοπορούν, προσφέροντας ένα μενού που εξελίσσεται με τις εποχές, ενώ ταυτόχρονα παραμένουν πιστά στις αξίες που τα καθιέρωσαν: την παράδοση, την ασύγκριτη ποιότητα των πρώτων υλών και την αναλλοίωτη αγάπη για την ελληνική γαστρονομία. Να δοκιμάσετε οπωσδήποτε το λαχταριστό Σαντορινιό, δηλαδή φιλετάκια χοιρινού με σος κρασιού, κάπαρη και πουρέ από πατάτα και μελιτζάνα, το φοβερό κατσικάκι με δενδρολίβανο, σβησμένο με τσίπουρο και σερβιρισμένο με πατάτες baby και κολοκυθάκι, αλλά και πιάτα θαλασσινών, σαν την τσιπούρα φιλέτο στη σχάρα με σταμναγκάθι ή το ριζότο σουπιάς με το μελάνι της και παρμεζάνα Μετσόβου.

30 χρόνια μετά, τα αγαπημένα αυτά στέκια παραμένουν σημείο συνάντησης για κάθε γενιά, που συνεχίζει να απολαμβάνει τις γεύσεις τους με αμείωτη χαρά και ενθουσιασμό. Πράγματι, κάθε πιάτο που σερβίρεται στα εστιατόρια Ο Τζίτζικας κι ο Μέρμηγκας επιβεβαιώνει ότι η αυθεντική γαστρονομία δεν έχει ημερομηνία λήξης.



ΚΗΦΙΣΙΑ



ΑΝΩ ΠΑΤΗΣΙΑ



INFO

Σύνταγμα:
Μητροπόλεως
12-14, 2103247607

Άνω Πατήσια:
Πλατεία
Παπαδιαμάντη 4
2102232376

Χαλάνδρι:
Αγ. Γεωργίου &
Αισχύλου 26
2106810529

Κηφισιά:
Δροσίνη 12
2106230080

tzitzikasmermigas.gr

 Tzitzikaski
oMermigas
 tzitzikas
mermigkas



ΤΟ ΤΡΙΑΝΤΑΦΥΛΛΟ ΤΗΣ ΝΟΣΤΙΜΙΑΣ

Το δημοφιλές μεζεδοπωλείο της Λέκκα

Το πασίγνωστο και φημισμένο μεζεδοπωλείο στη στοά της οδού Λέκκα, στο Σύνταγμα, με ιστορία από το μακρινό 1995. Πόσες και πόσες παρέες δεν έχουν απολαύσει το φαγητό τους σε αυτόν τον αγαπημένο χώρο, που φημίζεται για τα θαλασσινά του, όπως σαρδέλα φιλεταρισμένη, γαριδάκι, κουτσομούρα, ψαρόσουπα και άλλα, χωρίς να λείπουν και τα κρεατικά της ώρας (φοβερό το κεμπάπ), κάποια μαγειρευτά, φυσιικά και φρέσκες σαλάτες. Να συνοδεύσετε με φίνα αποστάγματα και πολύ καλό χύμα κρασί από τη Λήμνο, και σίγουρα θα γίνει το αγαπημένο σας στέκι για το μεσημέρι και το απόγευμα πέραξ του κέντρου. Τρίτη έως Σάββατο 12.00 με 22.00, Κυριακή και Δευτέρα 12.00 με 20.00.

INFO

Λέκκα 22, Σύνταγμα, 2103227298
f ToTriantafyllotisNostimias
@to_triantafyllo_tis_nostimias



ΑΛΑΤΙ

Η μοντέρνα ψαροταβέρνα της Χαλκίδας

Στην πόλη που φημίζεται για τα θαλασσινά της, ξεχωρίσαμε την ψαροταβέρνα που στα πιάτα της διακρίνεται η εξαιρετική πρώτη ύλη η οποία άψογα μαγειρεμένη, μαζί με κάποιες μοντέρνες πιναελίες, κάνει το κάθε πιάτο να κρατάει την αυθεντικότητα και όλη του τη νοστιμιά. Δοκιμάσαμε ψαρόσουπα βελουτέ με ροφό, πεσκανδρίτσα και μπακαλιάρο η οποία μας εξέπληξε. Οι γαρίδες που ψήνονται στη σχάρα για 1' είναι ιδανικές να συνδυαστούν με ροζέ κρασί ή κάποιο απόσταγμα. Τέλος ο τόνος τατάκι είναι το πιάτο που θα κάναμε ένα «μικρό ταξίδι» από την Αθήνα για να τον ξαναγευτούμε. Όλα αυτά σε έναν φιλόξενο και μίνιμαλ χώρο, με μια υπέροχη βεράντα, με θέα το γραφικό λιμανάκι και της Χαλκίδας.

INFO

Ευβοίας & Ντούρμα
Αγία Μαρίνα, Χαλκίδα
2221052394
alati-restaurant.gr
f Αλάτι
@alati.bithikoukis



ΚΑΤΣΟΥΡΜΠΟΣ

Στην πλατεία Προσκόπων για αυθεντική κρητική κουζίνα

Από το 2005, ο Κατσούρμπος στο Παγκράτι τιμά με αγάπη και εντιμότητα την κρητική παράδοση, δημιουργώντας αυθεντικές γευστικές εμπειρίες αλλά και trends. Στον καλαίσθητο, ζεστό χώρο του, απολαμβάνουμε μοναδικές συνταγές με προσεκτικά διαλεγμένα υλικά από την Κρήτη: αγνό παρθένο ελαιόλαδο, κρητικά τυριά, φρέσκα κρέατα και χειροποίητα ζυμαρικά. Ανάρπαστο το τσιγαριστό αρνάκι (τις Κυριακές υπάρχει πάντα στο τραπέζι οφτό στον φούρνο), μοναδικό το αρνάκι με σταμναγκάθι και τέλειο το ξακουστό γαμοπίλαφο. Από αυτά που δεν πρέπει να λείπουν από το τραπέζι είναι το χειροποίητο εφτάζυμο ψωμί με κουνενό ρεβυθιού, το κάστανο σιτφόδο, αλλά και ο χειμωνιάτικος μουςσκάς με λάχανο. Το μενού ημέρας ανανεώνεται πολύ συχνά, ανάλογα πάντα με τις πρώτες ύλες που καταφθάνουν από τη Μεγαλόνησο.

INFO

Αμύντα 2, Παγκράτι, 2107222167
f Κατσούρμπος
@Κατσούρμπος



ΛΙΟΓΕΡΜΑ

Αυθεντικές γεύσεις από τη Μονεμβασιά στο Παλαιό Φάληρο

Νιώθουμε μεγάλη χαρά όταν τα όμορφα στέκια που αγαπήσαμε στις διακοπές μας, «ανεβαίνουν» μια ωραία μέρα και στην Αθήνα. Αυτό συμβαίνει και με το Λιόγερμα του σεφ Θοδωρή Αθανασίου και της Ζωής Κυριακόγκωνα, που εδώ και 10 χρόνια σερβίρει νοστιμιές στην Ελαία Μονεμβασίας. Πλέον μπορούμε να το βρούμε στο Παλαιό Φάληρο για να απολαύσουμε φρέσκο ψάρι και θαλασσινά που έρχονται κατευθείαν από τους ψαράδες της Λακωνίας! Η κουζίνα, με σαφή προσανατολισμό στο zero waste, μας δίνει τη δυνατότητα να διαλέξουμε πώς θα μαγειρευτεί το ψάρι της επιλογής μας, ενώ εκτός από τα θαλασσινά προσφέρουν και εκλεκτές κοπές κρέατος – πολύ «δυνατό» το Porterhouse steak μόσχου. Στα must try είναι και τα χειροποίητα ζυμαρικά που φτιάχνουν μόνοι τους, όπως και οι καταπληκτικές πίτες βασισμένες σε μανιότικες συνταγές.

INFO

Νέστορος 21, Παλαιό Φάληρο
2109483097
f Λιόγερμα in Athens
@liogerma.in.athes

ΚΥΒΕΛΗ

Το πιο νόστιμο ραντεβού
της παρέας



Η Κυβέλη είναι το ραντεβού της Κυψέλης, το καθημερινό στέκι της παρέας, εδώ που όλοι θα συναντηθούμε αργά ή γρήγορα μέσα στην εβδομάδα. Όχι μόνο γιατί βρίσκεται σε μια από τις πιο όμορφες πλατείες της Αθήνας, την περιβόητη πλατεία Αγίου Γεωργίου, αλλά και γιατί το φαγητό της Κυβέλης δύσκολα το τρως αλλού. Πέρα από όλους τους αθάνατους μεζέδες που έχουν γράψει ιστορία όλα αυτά τα χρόνια (αν δεν έχεις ακούσει για την τσιροσαλάτα, το κοτόπουλο χαρακίρι, τους κολοκυθοκεφτέ-

δες ή τα μπιφτεκάκια της Κυβέλης, μάλλον ζεις σε άλλη γειτονιά – ή και κόσμο), ο σεφ Γιώργος Κόντας δημιουργεί καταπληκτικά πιάτα ημέρας, πάντα βασισμένα στα υλικά της εποχής. Έτσι, αυτή την περίοδο, καθισμένοι έξω σε κάποια από τα ηλιόλουστα τραπέζια ή μέσα στη ζεστή σάλα, θα δοκιμάσεις πιάτα όπως χοιρινά μπιριζολάκια από ελληνικές φάρμες με δεντρολίβανο και σκόρδο, ψητή ντομάτα και μαλακή φέτα, φιλέτα γαλοπούλας που σερβίρονται με ρύζι μπασμάτι ή με ριζότο με χυμό εσπεριδοειδών, μοσχάρι με πηλιορείτικες κυλοπίτες, φρέσκο θυμάρι και σάλτσα λεμονιού και ένα χουνκιάρ μπεγιεντί σκέτο λουκούμι (αυτό το τελευταίο εξαφανίζεται με το που βγει από την κατσαρόλα, οπότε ευχόμαστε να το πετύχεις). Πόσο νόστιμα είναι όλα αυτά; Τόσο που υπάρχουν άνθρωποι οι οποίοι κάνουν μια στάση στην Κυβέλη κάθε μέρα (κάποιοι και δύο φορές την ημέρα!) για να πάρουν σε πακέτο το καθημερινό τους φαγητό. Νομίζω αυτό τα λέει όλα.
Υ.Γ. Η Κυβέλη έρχεται και σπíti σου μέσα από όλες τις γνωστές πλατφόρμες delivery.



INFO

Επτανήσου 15
Κυψέλη, 2108219406
kyveli.gr
f Κυβέλη
@ kyveli_kypseli

ΓΙΑΓΙΑ ΚΟΥΚΟΥ ATHENS

Εκεί που η παράδοση συναντά
τα σύγχρονα μαγειρικά twists



Στην καρδιά της Αθήνας, στην πλατεία Αγίας Ειρήνης, σε έναν χώρο που αποπνέει την αύρα των παλιών φιλόξενων αθηναϊκών σπιτιών με vintage έπιπλα και τοίχους διακοσμημένους με ιδιαίτερα μικροαντικείμενα, συναντά κανείς την πιο Κούκου γιαγιά των Αθηνών. Το παιχνιδιάρικο όνομα προδιαθέτει για μια γευστική εμπειρία, που μοιάζει βαθιά οικεία αλλά ταυτόχρονα συναντά τη δημιουργικότητα της ελληνικής γαστρονομίας.

Το μενού στο Γιαγιά Κούκου είναι βασι-

σμένο στην παραδοσιακή κουζίνα και την εποχικότητα των πρώτων υλών, με εφευρετικές πινελιές που υπογράφει ο σεφ Νίκος Ευσταθίου. Όπως η αισθητική του εστιατορίου έτσι και η κουζίνα είναι σε όλα της δημιουργική. Φέτος τον χειμώνα, το μενού παρουσιάζει νέες κοπές κρέατος και μερικές δημιουργίες εμπνευσμένες από τα πιο φρέσκα προϊόντα της εποχής, όπως οι αγκινάρες με σάλτσα α λα πολίτα και υφές τοπιναμπούρ. Η Σιφνιώτικη ρεβιθαδα με γαύρο μαρινάτο, ραπανάκι και φιλέτο πορτοκάλι και το ψητό χταπόδι με πουρέ αγκινάρας και τραγανό κρίταμο είναι απόλυτα comfort επιλογές. Μην χάσετε το παπουτσάκι μελιτζάνας με σιγομαγειρεμένο αρνάκι και το Οσομπούκο γιουβέτσι στη γάστρα με κρέμα γραβιέρας και γλυκό βύσσινο.

Extra tip: Επιλέξτε κρασί από την οινική λίστα που είναι αποκλειστικά βασισμένη στον ελληνικό αμπελώνα και κρατήστε σίγουρα χώρο για τη λαχταριστή κρέμα λεμόνι με βασιλικό, φρούτα του δάσους και crumble φουντούκι.



INFO

Παναγή Σκουζέ 4
Αθήνα, 2103245901
@ giagiakoukou.
athens
f Giagiakoukou.
athens



ΤΑ ΛΑΛΑΓΓΙΑ

Αυθεντικές γεύσεις
από τη Μάνη!

Ένα γευστικό ταξίδι στη Μάνη μάς πηγαίνουν από το 2012 τα Λαλάγγια, το αυθεντικό μανιάτικο μεζεδοπωλείο στο Χαλάνδρι. Οι φιλόξενοι άνθρωποί του, χρησιμοποιώντας πάντα άριστες πρώτες ύλες, όπως βιολογικό ελαιόλαδο δικής τους παραγωγής και πολλά προϊόντα κατευθείαν από τη Μάνη, ετοιμάζουν και μας προσφέρουν παραδοσιακές συνταγές, που πολλές φορές δύσκολα βρίσκουμε ακόμη και στον τόπο τους. Θα απολαύσετε φοβερή γουρνοπούλα Καλαμάτας, τσουχτή Μάνης με καβουρδισμένη μυζήθρα και τηγαντό αυγό, πεντανόστιμο καγιανά με σύγκλινο, καπνιστό λουκάνικο Μάνης και άλλα πολλά. Να πάτε, θα το ευχαριστηθείτε και θα το κάνετε στέκι σας!

INFO

Σοφοκλή Βενιζέλου &
Καρσολή Δημητρίου 27
Χαλάνδρι, 2106828093
talalaggia.gr
f talalaggia
ta_lalaggia



ΤΟ ΓΙΑΒΡΙ

Το στέκι στα
Κάτω Πετράλωνα

INFO

Θεσσαλονίκης 170
Κάτω Πετράλωνα, 2155004343
f togiabri
to_giabri

Είναι το αγαπημένο μεζεδοκαφωδεϊόν στα Κάτω Πετράλωνα, παρεϊστικό, με φιλόξενους ανθρώπους και τέλειο φαγητό. Το Γιαβρί από το 2014 μας καλομαθαίνει με τα καλύτερα. Ανοιχτό καθημερινά από τις 9 το πρωί έως τις 2 μετά τα μεσάνυχτα, θα σας ξυπνήσει νωρίς με καλοφτιαγμένο καφέ και θα σας χορτάσει με δυναμωτικά πρωινά, όπως ομελέτες, τέλεια μαραθόπιτα και μυζηθοροπιάκια με μέλι! Η κουζίνα του, όμως, ετοιμάζει τις λιχουδιές της καθ' όλη τη διάρκεια της ημέρας. Θα φάτε ένα από τα καλύτερα χουνκιάρ μπεγκεντί της πόλης, διάφορους μεζέδες όπως λουκάνικο Σμύρνης και παστουρμαδόπιτα, πεντανόστιμα μαγειρευτά, λαχανοντολμάδες, μαμαδίσια σουτζουκάκια, μοσχαράκι λεμονάτο, γιουβέτσι, παστίτσιο αλλά και σούπες. Όσο για τους μερακλήδες; Κάθε Παρασκευή και Σάββατο θα βρείτε και γουρνοπούλα και κάθε Κυριακή και κοντοσούβλι!



ΦΑΤΑ ΜΟΡΓΚΑΝΑ

Το σπιτικό φαγητό
όπως πρέπει να είναι

Μοσχοβολάει ο τόπος κάθε πρωί και μεσημέρι στη Χαριλάου Τρικούπη, όταν το οικογενειακό αυτό μαγειρείο ετοιμάζει όλα του τα νόστιμα. Οι άνθρωποι εδώ αγαπούν να μαγειρεύουν και, χρησιμοποιώντας πάντα τα καλύτερα υλικά, μας προσφέρουν τέλεια σπιτική κουζίνα. Θα βρείτε πιάτα όπως φοβερές χοιρινές μπουκιές πρασοσέλινο με αυγολέμονο, λαχαριστούς γίγαντες Πρεσπών, μαμαδίστικο μοσχαράκι λεμονάτο, κεφτεδάκια κοκκινιστά που θα σας μείνουν αξέχαστα, δυναμωτικές χειμωνιάτικες σούπες, όπως τα γιουβαρλάκια και την κοτόσουπα, φρέσκα ψάρια και πολλά ακόμη, που ετοιμάζονται καθημερινά εδώ και είναι ολόφρεσκα. Όλα αυτά τα ωραία μπορείτε να τα απολαύσετε και με delivery.

INFO

Χαριλάου Τρικούπη 24, 2103618173
f Φάτα Μοργκάνα
(Χαριλάου Τρικούπη 24)
fatamorgana_mageireio_catering

follow @tastevoice on
Instagram

tag your pics with
#tastevoice
to be featured

Taste lovers, join us!



PAX BURGERS

To talk of the town burger
σε Αθήνα και Θεσσαλονίκη



Το burgerάδικο για το οποίο μιλάει όλη η πόλη, βραβευμένο στο Burger Fest 2024 ως Best Burger και το 2023 ως Best Burger House, το οποίο μετράει 10 χρόνια και συνεχίζει δυναμικά, γράφοντας ιστορία σε Αθήνα και Θεσσαλονίκη. Και πώς να γινόταν διαφορετικά, όταν μας προσφέρει φοβερά burgers, σαν το διάσημο και αγαπημένο Goat Cheese & Truffle, με ζουμερό μοσχαρίσιο μπιφτέκι, κατσικίσιο τυρί, σοταρισμένα μανιτάρια και truffle mayo sauce, αλλά και την πρόσφατη προσθήκη, το επιβλητικό

του Pax Smash, με δύο smashed beef burgers, bacon και beer caramelized onions.

Το επόμενο βήμα θα γίνει με το νέο κατάστημα στο Χαλάνδρι, το οποίο έρχεται πολύ σύντομα, και ήδη τα Β.Π. αδημονούν για το burgerάδικο για το οποίο όλοι μιλάνε με ενθουσιασμό. Αποστολή των Pax, να προσφέρουν την αυθεντική street food εμπειρία με κορυφαίες ποιότητες υλικά και μοναδικές συνταγές. Ζουμερά μπιφτέκια από 100% φρέσκο μοσχαρίσιο κιμά, οι πιο σπιτικές πατάτες τηγανητές που έχεις ποτέ δοκιμάσει σε burgerάδικο, χειροποίητες sauces για το φινιρίσμα και τα πιο λαχταριστά burgers... για κάθε γούστο.

Η ιστορία έχει γράψει ήδη: «Ω ΝΑ ΣΟΥ aka Triple Bacon» και «Aliti.co» burger, τώρα το νέο limited-edition είναι το «ΠΑΞΜΑΝ burger», με δύο smashed beef burgers, chutney με λουκάνικο και sour cream mayo, βραβευμένο ως Best Burger 2024 στο φετινό Burger Fest, όλα με την υπογραφή του αγαπημένου μας σεφ Σταύρου Βαρθαλίτη.



INFO

ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ:
Καλαποθάκη &
Βενιζέλου 8/
Mediterranean Cosmos
ΑΘΗΝΑ: Αιόλου 34 &
Αθηνάϊδος 12
www.paxburgers.gr
@paxburgers
Pax burgers

JACKAROO

Το καλύτερο τηγανητό κοτόπουλο της πόλης
(και όχι μόνο)

Το Jackaroo, με την τολμηρή του προσέγγιση και την απόλυτη προσήλωσή του στην ποιότητα και τη γεύση, αποτελεί πλέον ένα φαινόμενο στην ελληνική γαστρονομική σκηνή και ειδικά στον χώρο του fast food. Με ειδικευση στο τηγανητό κοτόπουλο, έχει αναδειχθεί ως ο απόλυτος προορισμός για όσους αναζητούν γεύση, ποιότητα και μια ξεχωριστή εμπειρία street food, έχοντας μάλιστα κερδίσει το πιο δύσκολο κομμάτι των foodies, που δεν είναι άλλο από την απαιτητική, δυναμική και πάντα ορεξάτη νεολαία.

Το φαινόμενο Jackaroo και η επανάσταση στο ελληνικό fast food

Από την πρώτη στιγμή της ίδρυσής του το 2018, το Jackaroo ξεπέρασε κάθε προσδοκία, με την καθοδήγηση του ιδρυτή του Μιχάλη Μαντζουράνη, ο οποίος το οδήγησε σε ένα success story βασισμένο στις αρχές της αυθεντικότητας και της απλότητας. Η εμμονή του με την ποιότητα των υλικών και η έμφαση στη φρέσκια και χειροποίητη προσέγγιση – από το κοτόπουλο που είναι από τη δική του εταιρεία εμπορίας και επεξεργασίας κρέατος, που πανάρεται με μυστική συνταγή και μαρινάρεται για 24 ώρες μέχρι τα ψωμάκια brioches που παράγονται καθημερινά από έμπειρο φούρναρη –, είναι κάποια από τα στοιχεία που κάνουν το Jackaroo να ξεχωρίζει. Σε αντίθεση με τα όσα ξέρουμε για το fast food, το Jackaroo προωθεί μια νέα μορφή γρήγορης εστίασης, όπου οι προσκετιές τιμές συμβαδίζουν με την ποιότητα, τη νοστιμιά αλλά και την καινοτομία.

Τα σημεία λειτουργίας και η εμπειρία Jackaroo

Το Jackaroo διαθέτει ήδη 5 καταστήματα στην Αττική, σύντομα θα επεκταθεί και στην Αγία Παρασκευή, ενώ το 2025 ο σχεδιασμός προβλέπει άλλα δύο καταστήματα, στην Πανόρμου και τη Θεσσαλονίκη. Κάθε σημείο Jackaroo έχει τη δική του ιδιαιτερότητα, με το πιο εντυπωσιακό κατάστημα να βρίσκεται στο Περιστέρι, όπου ο χώρος είναι διαμορφωμένος σαν ένα πολυεπίπεδο παιχνίδι arcade, συνδυάζοντας μοναδικά την αισθητική του gaming με το street food. Το κατάστημα στον Νέο Κόσμο είναι ένα από τα πιο hot take away σημεία της πόλης, ενώ το κατάστημα στη Σκουζέ του Πειραιά εξυπν-

ρετεί αποκλειστικά τις παραγγελίες delivery, μια και το πρώτο κατάστημα στη Σωτήρος Διός δεν ήταν αρκετό! Να πούμε εδώ ότι τώρα πια και στη Σωτήρος έχει γίνει επέκταση και έχει δημιουργηθεί το απόλυτα cool καθιστικό, γεμάτο χρώματα και νεον πινελιές, γι' αυτό άλλωστε έχει γίνει και το απόλυτο στέκι του νεαρόκοσμου. Τέλος, για το κατάστημα της Κυψέλης δεν θα πούμε πολλά, απλώς είναι αυτό που σπάει τα ρεκόρ...

Talk of the town στα social media και ρεκόρ των παραγγελιών

Το Jackaroo έχει καταφέρει να προσελκύσει ένα φανατικό κοινό, το οποίο αλληλεπιδρά όχι μόνο στα καταστήματα αλλά και στον ψηφιακό κόσμο, μέσω των social media. Τα video στο Tik Tok έχουν εκατομμύρια views, ενώ το κατάστημα της Κυψέλης την Κυριακή 3 Νοεμβρίου, ανήμερα της Παγκόσμιας Ημέρας Σάντουιτς και χωρίς καμία προωθητική ενέργεια, κατέρριψε ρεκόρ παραγγελιών για τρίτη φορά, ανάμεσα σε 28 χώρες μέσω της πλατφόρμας Wolt, με 1.704 παραγγελίες μέσα σε μία ημέρα! Σκεφτείτε ότι σε αυτές δεν έχουν καταμετρηθεί οι παραγγελίες που εκτελέστηκαν μέσω Box και οι in house και take away παραγγελίες της ημέρας.

Ένα νέο μοντέλο street food

Το Jackaroo συνεχίζει να προκαλεί θετική αίσθηση, τόσο με την πρωτοτυπία των συνδυασμών του – εκεί δοκιμάσαμε πρώτη φορά και λατρέψαμε το τηγανητό κοτόπουλο με το παγωτό – όσο και με την παρουσία του, που δημιουργεί ένα διαδραστικό περιβάλλον. Έχει εισάγει μια ολοκληρωμένη εμπειρία street food, που πλέον αποτελεί σημείο αναφοράς για το τι μπορεί να επιτύχει η ελληνική εστίαση όταν δουλεύει με έμπνευση και αφοσίωση. Μάλιστα, στα καταστήματα του Πειραιά και του Περιστερίου έχουν ήδη προστεθεί και τα πρώτα μηχανήματα αυτόματης παραγγελίας, κάτι που αναμένεται να συμβεί πολύ σύντομα και σε όλες τις υπόλοιπες τοποθεσίες Jackaroo.

Το μέλλον διαφαίνεται εξίσου δυναμικό, νέα προϊόντα αναμένεται να προστεθούν στο μενού και είμαστε ήδη σε αναμονή για τις καινοτομίες που έρχονται!

INFO

Σωτήρος Διός 45, Πειραιάς / Κολοκοτρώνη 126, Πειραιάς / Φωκίωνος Νέγρη 18, Κυψέλη / Καλλιρόης 73, Νέος Κόσμος / Παρασκευοπούλου 45, Περιστέρι

 Jackaroo  jackaroo_sandwiches  jackaroo_sandwiches  Jackaroo  www.jackaroo.gr





ΚΟΥΤΣΗ ΚΑΤΣΙΚΑ

Η Κουτσή Κατσίκα κάνει τα πιο γρήγορα βήματα στο κομμάτι του ποιοτικού φαγητού

Μόλις δυο χρόνια έχουν περάσει από τη γέννηση της Κουτσής Κατσίκας στο Λαύριο, το 2022, κι όμως μέσα σε τόσο μικρό χρονικό διάστημα η «Κατσίκα» έχει διανύσει πολύ μεγάλη διαδρομή στην καριέρα της, αν και... «κουτσή» και αποτελεί μια επιχείρηση γνωστή και θαυμαστή για την τόσο ταχεία εξέλιξή της. Συγκεκριμένα, μέσα σε οκτώ μήνες λειτουργίας, η Κουτσή Κατσίκα έχει ανοίξει σε 4 καταστήματα. Το εστιατόριο του Λαυρίου ξεκίνησε με τη λογική ενός dine in μέρους ιδανικού για meat lovers και φυσικά με την υπογραφή του chef Ηλία Σιτινά. Το κοινό της «Κατσίκας» την αγάπησε τόσο που τη ζητούσε όλο και περισσότερο. Και κάπως έτσι, η «Κατσίκα» ανταποκρίθηκε στο κάλεσμα όλων αυτών των θαυμαστών, με αποτέλεσμα το μαγαζί του Λαυρίου να αναβαθμιστεί με μια πιο μοντέρνα οπτική κουζίνα.

Φυσικά το φαγητό που τόσο αγαπήθηκε, με βάση το καλό και ποιοτικό κρέας, δεν λείπει από τους μεσημεριανούς καταλόγους μέχρι και το βράδυ. Με μια γρήγορη ματιά στον κατάλογο, το μάτι «πέφτει» κατευθείαν σε όλες αυτές τις λαχταριστές επιλογές-ωδή στην κρεατοφαγία, όπως το Μοσχαρίσιο Σιδηρόδρομο με κριθαράκι στιγμής, το Rib Eye Wagyu, τις λαχταριστές κοπές κι όλες εκείνες τις προτάσεις με τις χειροποίητες σάλτσες που έρχονται και ολοκληρώνουν την κάθε μπουκιά όπως «της πρέπει». Αγαπημένα κλασικά ορεκτικά και συνοδευτικά με μια πιο σύγχρονη ματιά δεν μπορούν να λείψουν από κανένα τραπέζι. Κάποια από αυτά είναι και η παραδοσιακή κρεατόπιτα σε ένα μεξικάνικο twist που περιλαμβάνει σιγομαγειρεμένο μοσχαράκι και πικάντικα μπαχαρικά τηγανισμένα μέσα σε tortilla αλλά και η αγαπημέ-

νη σπανακόπιτα σε μορφή spring rolls. **Φυσικά**, η ανανεωμένη λίστα με τα cocktails και τα προσεγμένα ποτά και κρασιά του μαγαζιού συνοδεύουν άψογα ό,τι κι αν επιλέξεις να έχεις στο πιάτο σου. Τα lives δεν λείπουν από την εμπειρία στην Κουτσή Κατσίκα του Λαυρίου, για αυτό καλό θα ήταν να τους ακολουθήσεις στα social και να ενημερώνεσαι για τα πιθανά events.

Τον Μάρτιο του 2024 η Κουτσή Κατσίκα έφτασε στην Καλλιθέα και τον Σεπτέμβριο στον Πειραιά με το κοινό της να την αποθεώνει. Εκεί υιοθέτησε πιο πολύ το street style food, πράγμα που θα κάνει και τώρα στα καταστήματα της Νέας Φιλαδέλφειας και της Γλυφάδας που ανοίγουν τώρα ως new entries στην οικογένεια με δυνατότητα delivery αλλά και take away. Burgers, σάντουιτς, κρεατομπουκιές και πολλές ακόμη λαχταριστές επιλογές για να φας ακόμη και ό,τι περισσέψει στα δάχτυλά σου. Αγάπη, τέχνη και μεράκι είναι τα βασικά συστατικά της επιτυχίας του chef Ηλία Σιτινά, του δημιουργού και chef του concept Κουτσή Κατσίκα και των συνεργατών του. Όλα τα καταστήματα διαθέτουν την καλύτερη ποιότητα ελληνικού κιμά Wagyu, φρέσκα υλικά και φυσικά δίψα για εξέλιξη και για συνεχή ανανέωση του καταλόγου τους, ανάλογα με τις ανάγκες και τη ζήτηση της εποχής. Η βασική φιλοσοφία του μαγαζιού είναι να προσφέρει την καλύτερη δυνατή ποιότητα φαγητού στις πιο συμφέρουσες τιμές και το κοινό του το αναγνωρίζει αυτό, αναδεικνύοντας την Κουτσή Κατσίκα σε talk of the town" με προοπτικές next big thing. Είμαστε έτοιμοι να παρακολουθήσουμε τα επόμενα βήματα της πιο γρήγορα ανερχόμενης Κουτσής Κατσίκας που έχουμε δει ποτέ.

INFO

ΛΑΥΡΙΟ: Κουντουριώτη, Λιμάνι Λαυρίου 6
ΚΑΛΛΙΘΕΑ: Δοϊράνης 23
ΠΕΙΡΑΙΑΣ: Αιτωλικού 13
ΝΕΑ ΦΙΛΑΔΕΛΦΕΙΑ: Δεκελείας 109
ΑΝΩ ΓΛΥΦΑΔΑ: Δημητρίου Γούναρη 136
koutsikatsika.gr

 Koutsi Katsika Street Food
 koutsi_katsika_streetfood





PO' BOYS

Το αυθεντικό BBQ joint της Αθήνας
είναι και το αγαπημένο της



Η ιστορία αυτή αρχίζει σε μια ταράτσα μερικούς ορόφους πάνω από την Αιόλου, εδώ όπου ο σεφ Βασίλης Σπόρος, επηρεασμένος από ένα ταξίδι του στη Νέα Ορλεάνη, δημιουργεί το πρώτο αυθεντικό BBQ joint της Αθήνας. Την πρώτη φορά που δοκιμάζεις το κρέας που βγαίνει από το καπνιστήριο του Po' Boys δεν την ξεχνάς. Short ribs, spare ribs, crispy pork belly, pulled pork και ένα απεριόριστο νόστιμο brisket σιγοψήνονται στο smoker, σε χαμηλή θερμοκρασία, για τουλάχιστον 8 ώρες, μέχρι να μαλακώσουν και να αποκτήσουν αυτή την υπέροχα καπνιστή τους γεύση. Ύστερα έρχονται στο τραπέζι

σου μέσα σε πιατέλα, μαζί με ένα σωρό συνοδευτικά (τηγανητές πατάτες, πατατοσαλάτα, coleslaw, πράσινη σαλάτα, πουρέ πατάτας με gravy) ή μπαίνουν μέσα σε burgers και σάντουιτς, τόσο λαχταριστά που κι ο Θεός ο ίδιος δεν μπορεί να τους αντισταθεί. Δεν σταματάμε εδώ όμως... Το Po' Boys φτιάχνει επίσης ακαταμάχητο smashed burger, αλλά και δύο burgers με μπιφτέκια από μοσχαρίσιες κοπές ξηράς ωρίμασης (!), το πιο πληθωρικό μας 'n' cheese της πόλης, δύο επικές μακαρονάδες και πολλά λαχταριστά ακόμα. Όλα αυτά τα συνοδεύεις με μπίρες από μικροζυθοποιίες και δεν φεύγεις χωρίς μία μερίδα Beignets, τους κολασμένους λουκουμάδες Νέας Ορλεάνης, που περιχύνονται με πραλίνα φουντουκιού. Το Po' Boys είναι ένα από τα πιο αγαπητά στέκια της Αθήνας, με φανατικό κοινό από την πρώτη μέρα που άνοιξε μέχρι σήμερα. Ήταν μάλλον επόμενο να ανοίξει και στη Θεσσαλονίκη. Το βρίσκες στα Άνω Λαδάδικα (Γωνος Δραγούμη 17, 2311218281).

Extra tip: Μην χάσεις το μεγάλο event με ειδικό μενού την Ημέρα των Ευχαριστιών, την Πέμπτη 28 Νοεμβρίου.



INFO

Αγαθάρχου 12 &
Λεπενιώτου, Ψυρρή
210 3234672
poboysbbq.gr
Po' Boys
poboysbarbeque

FUDDY DUDDY

Το πιο viral στέκι με νέες γεύσεις
που φέρνουν τα Χριστούγεννα πιο κοντά



Στην καρδιά της οδού Λέκκα, το Fuddy Duddy του εμπνευστή Γιώργου Μπουραϊμή έχει γίνει το απόλυτο σημείο συνάντησης για όλους τους λάτρεις του street food. Όχι τυχαία, αφού ο δημιουργικός του οίστρος έχει καταφέρει να συνδέσει το viral στοιχείο με τις comfort γεύσεις που αγκαλιάζουν την πείνα αλλά και την ψυχή. Όπως μας λέει ο ίδιος ο Γιώργος: «Το street food απευθύνεται σε ανθρώπους που βρίσκονται όλη μέρα σε κίνηση, που δεν έχουν πάντα χρόνο να απολαύσουν ένα comfort γεύμα, ούτε τις ημέρες των εορτών». Για αυτούς που είτε είναι μοναχικοί, είτε σκληρά εργαζόμενοι, είτε τους αρέσει να διασκεδάζουν και να τριγυρνούν στους δρόμους

της πόλης ως αργά, το Fuddy Duddy δημιούργησε δύο νέες προτάσεις pizza cone για την εορταστική περίοδο, γεύσεις που χαρίζουν αγάπη, θαλπωρή και φυσικά θυμίζουν Χριστούγεννα! Οι δύο νέες χριστουγεννιάτικες προσθήκες είναι απλώς ακαταμάχητες. Για αρχή ο αλμυρός κώνος με σιγομαγειρεμένο για 16 ώρες μοσχαρίσιο οσομπούκο, μοτσαρέλα, παρμεζάνα και σάλτσα ντομάτας-καρότου, είναι μια υπερ-νόστιμη έκπληξη με γεύση σπιτικού φαγητού. Για τους λάτρεις του γλυκού, ο κώνος-μελομακάρονο, γεμάτος αρώματα Χριστουγέννων, με μέλι, καρύδια, πορτοκάλι και την απρόσμενη πινελιά της bitter σοκολάτας και της κρέμας μασκαρπόνε είναι το ίδιο το πνεύμα των Χριστουγέννων σε street food εκδοχή!

Φυσικά, στο Fuddy Duddy βρίσκουμε και all time classic επιλογές όπως Margherita, Mushroom, Pepperoni, Carbonara, Beef Ragout, Vegan, αλλά και μία ακόμα λαχταριστή προσθήκη στο βασικό μενού, την πίτσα κώνος με χειροποίητα κεφτεδάκια από 100% μοσχαρίσιο κιμά, που ψήνονται στον φούρνο, η οποία έχει ήδη αγαπηθεί.



INFO

Λέκκα 32, Σύνταγμα
2110013322
fuddyduddy.gr
Fuddy Duddy Pizza
fuddy_duddy_pizza_cones

Στη λεωφόρο Βουλιαγμένης, στο ύψος του Αγίου Ιωάννη, θα βρεις το πιο «καθαρό» street food της πόλης, όμοιο του σίγουρα δεν έχεις δοκιμάσει! Η κίνηση τόσο μέσα στο μαγαζί όσο και έξω, ειδικά τις βραδινές ώρες, θα σου δώσει μια πρώτη εικόνα, ενώ μία δοκιμή θα σταθεί αρκετή για να σιγουρευτείς γιατί το Big Nick βρίσκεται στην κορυφή των προτιμήσεων όλων των foodies. Στο σύγχρονο design του χώρου ξεχωρίζουν το ξύλο, τα neon φώτα και τα φυτά που χαρίζουν θετικά vibes, ενώ το super φιλικό προσωπικό σε κάνει να αισθάνεσαι αμέσως οικεία και χαλαρά. Η καρδιά όμως του μαγαζιού είναι η open κουζίνα που πρόσφατα ανακαινίστηκε, μεγάλωσε και ήδη ετοιμάζει νέο μενού, με ακόμα περισσότερες επιλογές και τη γνωστή ποιότητα Big Nick.

Δημιουργοί του επιτυχημένου project είναι τα δραστήρια αδέρφια Νικόλας και Διονύσης Κόκκαλης που δεν σουχάζουν ποτέ ψάχνοντας φρέσκιες ιδέες, νέες συνεργασίες και τα καλύτερα υλικά της αγοράς, όπως οι τρούφες από τη Νάουσα ή οι εξαιρετικές πανσέτες από τις Σέρρες. Για εκείνους, προτεραιότητα είναι η δημιουργία με ποιοτικές πρώτες ύλες, γι' αυτό πολλές από τις παρασκευές που χρησιμοποιούν είναι χειροποίητες από το δικό τους εργαστήριο. Το αποτέλεσμα είναι κυριολεκτικά viral, με χαρακτηριστικό παράδειγμα τις περίφημες πατάτες Chicken loaded με κοτόπουλο πανέ, ranch, spicy mayo και φρέσκο κρεμμυδάκι – όλοι μιλάνε γι' αυτές! Τα ζουμερά χορταστικά burgers είναι πραγματικά το κάτι άλλο! Οι επιλογές είναι πολλές, μεταξύ αυτών θα βρεις και δυνατές vegan προτάσεις. Δοκίμασε οπωσδήποτε το Double smoker Sumōkā με διπλό smashed Black Angus dry μπιφτέκι (230 γραμμαρίων), καραμελωμένη πανσέτα, American cheese, κρεμμύδι, πίκλες, μαγιονέζα και BBQ sauce. Άλλη μια extra δημιουργική και πεντανόστιμη πρόταση είναι το Smoked truffle με διπλό smashed Black Angus μπιφτέκι (250 γραμμαρίων), καπνιστό λευκό cheddar, φρέσκο κρεμμύδι, αυγό, philadelphia, καμένο πράσο και μαγιονέζα τρούφας. Κι αν είσαι λάτρης του κοτόπουλου και αγαπάς και τα καυτερά, τότε δοκίμασε το Spicy chicken burger με καυτερό κοτόπουλο πανέ, κρεμμύδι, jalapeños, coleslaw, cheddar cream και honey mustard για να γλείφεις και τα δάχτυλά σου!



BIG NICK

Το πιο καθαρό street food στέκι της πόλης



INFO

Λεωφ. Βουλιαγμένης 145
2114186170
 Big Nick Athens
 bignick_ath

ΛΟΡΔΑ

Λαχταριστό καλαμάκι προβατίνας, χειροποίητο μοσχαρίσιο, ζουμερό κεμπάπ και όχι μόνο, στην Πλατεία Εξαρχείων



Αν σε έχει κόψει η Λόρδα και περιφέρεσαι στα Εξάρχεια και στις γύρω περιοχές, δεν έχεις παρά να πας ντουγκρού στη Λόρδα! Έτσι απλά, χωρίς περιττές σάλτσες, εμπνεύστηκαν τα δύο αδέρφια, ο Γρηγόρης και ο Βαγγέλης Ζόγκαρης, αυτό το ψητοπωλείο, που μας επαναφέρει στην τάξη του τίμιου ελληνικού street food με τα λαχταριστά τεμάχια και τις μερίδες του. Στους πάγκους έξω ή στην «κρυμμένη σάλα» με την ίnox αισθητική και το κίτρινο χρώμα, θα δοκιμάσεις best seller καλαμάκι από προβατίνα Μυτιλήνης ή το χειροποίητο ζουμερό μοσχαρίσιο. Εξίσου δυνατό και το λαχταριστό κεμπάπ, το οποίο λιώνει στο στόμα.

Η εξυπηρέτηση είναι self service και θα απολαύσεις την επιλογή σου μαζί με προζυμένιο ψωμάκι και πατατούλες. Αν σε έχει σύρει εκεί η κρεατοφαγική παρέα αλλά εσύ είσαι vegan, θα ικανοποιηθείς με ζουμερό σουβλάκι μανιταριού και ζεστό πιτάκι. Αν πάλι είσαι vegetarian, δοκίμασε το καλαμάκι με μαστιχωτό χαλούμι και θα μας θυμηθείς. Όλα ψήνονται στα κάρβουνα, είναι χειροποίητα και οι πρώτες ύλες είναι διαλεκτές. Μάλιστα μάθαμε και μια μικρή ιστορία. Τα παιδιά, αφού έστησαν τη Λόρδα και άναψαν για πρώτη φορά κάρβουνα, έψησαν διάφορα κρέατα που είχαν προμηθευτεί από ψαγμένους παραγωγούς και κάλεσαν τον κόσμο να ψηφίσει ποια θα μπουν στο μενού. Όπως καταλαβαίνεις παίρνουν πολύ στα σοβαρά το κοινό τους και αυτό τους δίνει έξτρα πόντους! Πρόσφατα ξεκίνησαν να συνεργάζονται με τη μικροζυθοποιία Βαβέλ και οι δύο μπίρες, Norma και Vizma, είναι το τέλειο συνοδευτικό για μια ολοκληρωμένη εμπειρία street food στην πιο vibrant πλατεία της πόλης! Απόλαυσε την αγαπημένη σου μπίρα όσο περιμένεις τα καλαμάκια σου, τα όποια ψήνονται επιτόπου. Delivery μέσω Efood και Wolt.



INFO

Σπύρου Τρικούπη 3-5
Εξάρχεια
2103807277
@lorda.athens

COSA NOSTRA FRESCA PASTA

Ιταλικές γεύσεις με φρέσκα χειροποίητα ζυμαρικά



Ποιος δεν αγαπάει τα ζυμαρικά; Ρητορικό το ερώτημα, δεν υπάρχει τέτοιος άνθρωπος. Κι εντάξει, καλή είναι και η μακαρονάδα με σκέτο τυρί, που φτιάχνεις στα γρήγορα αργά το βράδυ στο σπίτι, αλλά υπάρχουν και πιάτα που θα μπορούσες να τρέφεις μόνο με αυτά για όλη την υπόλοιπη ζωή σου! Τέτοιες αξέχαστες γεύσεις μας προσφέρει εδώ και τρεις μήνες η κουζίνα του Cosa Nostra Fresca Pasta, στο Παγκράτι (καθόλου τυχαίες οι διθυραμβικές κριτικές του κόσμου). Εδώ το φαγητό είναι τέχνη και κάθε πιάτο μια γιορτή γεύ-

σεων που έχει αφετηρία τα πιο φρέσκα υλικά και τη βαθιά γνώση της αυθεντικής ιταλικής κουζίνας. Το concept στο Cosa Nostra Fresca Pasta είναι το εξής: έχεις δύο επιλογές ως βάση σε κάθε πιάτο. Είτε φρέσκα ζυμαρικά (επιλέγεται από rigatoni, strozzapreti και tortiglioni), είτε σπαγγέτι φρέσκων λαχανικών (όπου κι εδώ επιλέγεται είτε από καρότο, είτε από καρότο-κολοκυθάκι-σελινόριζα). Και μετά αρχίζει και δουλεύει η φαντασία. Πολλές είναι οι επιλογές, από τα φρέσκα ζυμαρικά να σας προτείνουμε το Pulled Pork, δηλαδή σιγομαγειρεμένο pulled χοιρινό, με ασιατική σάλτσα σόγιας, φρέσκο κόλιανδρο, κρέμα γάλακτος, καβουρδισμένο σουσάμι και chips κρεμμυδιού, αλλά και τη φημισμένη καρμπονάρα με κρόκο αυγού, κρέμα γάλακτος, παρμεζάνα και μπέικον! Και μαζί με αυτά θα βρείτε και πεντανόστιμες vegan, vegetarian, fitness, αλλά και χωρίς γλουτένη επιλογές! Όλα αυτά καθημερινά 16.00 με 01.00, τόσο με online παραγγελία όσο και με τις πλατφόρμες Efood και Wolt.
Extra tip: Κάνοντας εγγραφή στο app θα έχετε κερασμένες δύο μακαρονάδες, μία take away και μία delivery!



INFO

Αρχιμήδους 8
Παγκράτι
2107565321
www.cosanostra.gr
@casa_nostra_pasta

Άνοιξε τον Μάρτιο και από τότε το Nom έχει φέρει τα πάνω κάτω στη street food σκηνή με την ασύγκριτη ποιότητα υλικών και τις πρωτοποριακές προτάσεις του. Βρίσκεται στο κέντρο της Καλαμάτας και μέσα στους λίγους μήνες λειτουργίας του, κατάφερε να κερδίσει τους foodies και να γίνει το νέο αγαπημένο στέκι όσων αγαπούν το γρήγορο φαγητό και ξέρουν να εκτιμούν την ποιότητα. Τη διαφορά την κάνει η έμφαση και στην παραμικρή λεπτομέρεια. Οι πρώτες ύλες είναι προσεκτικά επιλεγμένες και στην κουζίνα του Nom οι περισσότερες παρασκευές είναι χειροποίητες ώστε να διασφαλίζεται η ασυναγώνιστη γεύση. Έτσι οι σάλτσες που χρησιμοποιούνται είναι χειροποίητες, οι πίτες για τα τυλιχτά δεν είναι του εμπορίου αλλά παρασκευάζονται καθημερινά στην κουζίνα, όπως και όλα τα ζυμάρια που χρησιμοποιούνται για να είναι πάντα φρέσκα και αφράτα. Τα πεντανόστιμα ψωμάκια brioche από πατάτα, που, εδώ να πούμε πως πρέπει οπωσδήποτε να δοκιμάσεις, δεν θα μπορούσαν να αποτελούν εξαίρεση.

Δεν είναι όμως μόνο η ποιότητα των υλικών που κάνουν το Nom να ξεχωρίζει, αλλά και ο δημιουργικός συνδυασμός τους σε προτάσεις που δεν είχες φανταστεί και θα σε κάνουν να γλείφεις τα δάχτυλά σου. Από τα τυλιχτά δοκίμασε την Προβατίνα με κεμπάπ προβατίνας, τυροκαυτερή, ψητή ντομάτα, κρεμμύδι και κόλιανδρο, αλλά και το Χοιρινό με χοιρινό λαιμό και κρέμα γιαούρτι. Εδώ τα ζουμερά burgers είναι μία γευστική εμπειρία από μόνα τους και θα τα βρεις σε vegetarian και vegan εκδοχές. Το λαχταριστό Chicken Burger με buttermilk chicken, potato bun, pesto rosso, raita, iceberg, πίκλα αγγούρι και πίκλα κρεμμύδι αξίζει σίγουρα δοκιμή, ενώ must επιλογή είναι το περίφημο Smash burger, με 100% μοσχαρίσιο κιμά, potato bun, τσένταρ, Nom σος, BBQ μήλου, κρεμμύδι, πίκλα, αγγούρι και μαρμελάδα μπέικον. Από τις vegan προτάσεις δοκίμασε το λαχταριστό Vegan Brioche με μπιφτέκι από ρεβίθι και καλαμπόκι, καραμελωμένο ανανά, BBQ μήλου, vegan raita και ρόκα.

Στο μενού θα βρεις επίσης τις πιο τραγανές επιλογές σε πατάτες, όπως και δροσιστικά cocktails και επιλεγμένες ετικέτες από ελληνικές μικροζυθοποιίες για να συνοδεύσεις το γεύμα σου. Κι αν είσαι λάτρης του γλυκού μην ξεχάσεις να δοκιμάσεις το λαχταριστό καραμελωμένο Brioche με πραλίνα φουντουκιού, namelaka λευκής σοκολάτας και butterscotch.



NOM STREET FOOD

Ο απόλυτος street food προορισμός
στο κέντρο της Καλαμάτας



INFO

Ευριπίδου 23 & Φαρών
Καλαμάτα, 2721407090
 nom.strfood

TALIBAN STREET FOOD

Το street food που αγαπάμε εδώ
και 40 χρόνια

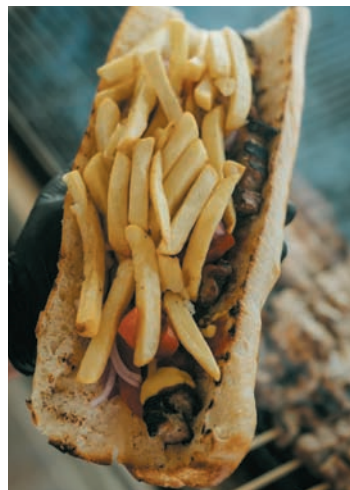


Υπάρχουν κάποια μέρη στην Αθήνα που έχουν αφήσει ιστορία για το νόστιμο φαγητό τους και ένα τέτοιο είναι το Taliban Street Food. Το φημισμένο γευστικό στέκι στη Λυκόβρυση κλείνει φέτος τα 40 χρόνια της λειτουργίας του, κι αν οι βραβεύσεις του στα Best Greek Food Awards αποτελούν απόδειξη νοστιμιάς και ποιότητας, σπουδαιότερο ίσως βραβείο είναι η θέση που έχει κερδίσει στις καρδιές μας!

Σε αυτή την καντίνα τα πράγματα παραμένουν αυθεντικά στο πέρασμα όλων αυτών των χρόνων, από πατέρα σε γιο, κάθε τόσο όμως προστίθενται και κάποιες πινελιές ανανέωσης. Εδώ τα πράγματα είναι απλά: επτά πατροπαράδοτα εδέσματα σε περιμένουν για

να τα απολαύσεις σε ζεστό σάντουιτς, με κλασικό συνδυασμό γεύσης. Λουκάνικο, καλαμάκι χοιρινό ή κοτόπουλο, κεμπάπ, πανσέτα, κοτομπουκιές και must try καλαμάκι προβατίνας μέσα σε ψωμάκι, με μουστάρδα, κέτσαπ, κρεμμύδι, ντομάτα και τηγανητές πατάτες. Ό,τι και αν απολαύσεις από όλα αυτά τα πεντανόστιμα, να ξέρεις ότι είναι της ώρας και άριστα ποιοτικά.

Από τις 11 το πρωί μέχρι τις 12 το βράδυ καθημερινά, εκτός Σαββατοκύριακου, εδώ είναι ο γευστικός προορισμός σου για γρήγορο και πεντανόστιμο street. Κάνουν επίσης και delivery μέσω τηλεφώνου ή μέσω των γνωστών εφαρμογών. Από τη νέα χρονιά, νέα άφιξη θα είναι οι κρέπες, σε γεύσεις αλμυρές και γλυκές!



INFO

Λεωφ. Αμαρουσίου 29
Λυκόβρυση, 2102827638
f kantinaoospalia
@ taliban_street_food

ΜΠΑΡΜΠΑΣ ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΚΑΝΤΙΝΑ

Τέλειο street food και pop,
χαρούμενα vibes στη Θηβών



Ο Μπάρμπαρς στη Θηβών, είναι το νέο hot spot στην κατηγορία street food. Είναι ένα οικογενειακό εγχείρημα που δημιουργήθηκε με μεράκι από τον Πύργο και την Ευγενία, μετά τον ερχομό στη ζωή του πρώτου τους παιδιού. Ο Πύργος από τη μία, που έχει θητεύσει ακόμα και σε ελληνογαλλική κουζίνα στην Καραϊβική, είναι ο έμπειρος μάγειρας. Η Ευγενία από την άλλη, προέρχεται από τον χώρο της διοίκησης και του τουρισμού, και είναι στα της φιλοξενίας. Η καντίνα, που ξεκίνησε μόλις τον Μάιο, έχει ήδη πιστούς θαμώνες που την ε-

πισκέπτονται σε εβδομαδιαία βάση και την έχουν κάνει viral στα social!

Ο Μπάρμπαρς θυμίζει κάτι από γιορτή στο χωριό. Η ατμόσφαιρα γεμίζει με όλα εκείνα τα χαρούμενα vibes, τα γέλια και τις φωνές του κόσμου, που έρχονται και δένουν τέλεια με τα αρώματα από το φαγητό. Οι συνταγές ξεφεύγουν από το τυπικό street food. Οι γεύσεις, comfort και αυθεντικές, περιλαμβάνουν από κεφτεδάκια με κόκκινη σάλτσα και μυζήθρα μέχρι ανεπανάληπτο φαλάφελ με πίκλες σε πίτα. Best seller είναι το χειροποίητο κεμπάπ αλλά και το χοιρινό καλαμάκι. Με έμφαση στις εξαιρετικές πρώτες ύλες και στις χειροποίητες παρασκευές το κάθε τι αποκτά το δικό του φανατικό κοινό!

Ο Μπάρμπαρς μάς περιμένει στον επίσης πολύ νόστιμο χώρο του με τα ζωηρά χρώματα, τα τραπέζια pick and mix και τα χρωματιστά φωτάκια, από Δευτέρα έως Σάββατο, 7 μ.μ. έως τις 3 το πρωί, και Παρασκευή-Σάββατο μέχρι τις 4. Και μας υπόσχεται μια ζεστή εμπειρία ακόμα και τον χειμώνα.



INFO

Αγίου Νικολάου 2
Ίλιον, 2110019060
f Χωριάτικη Καντίνα
- Ο Μπάρμπαρς

Θυμάσαι όταν ήσουν παιδί και αγαπούσες ακόμα και τις πιο απλές γεύσεις; Σαν εκείνο το τραγανό κουλούρι Θεσσαλονίκης που έτρωγες στο διάλειμμα του σχολείου, προσπαθώντας να μην πέσει κάτω ούτε ένα σουσαμάκι! Αυτά τα απίστευτα κουλούρια Θεσσαλονίκης, αλλά σε πάρα πολλές εκδοχές, μας προσφέρουν από το 2015 οι φημισμένοι Κουλουράδες, που πλέον απαριθμούν πάνω από 150 καταστήματα.

Αλλά μιας και οι Κουλουράδες είναι πρωινόι τύποι, ας ξεκινήσουμε με τον υπέροχο καφέ τους, που μας ξυπνάει με τον καλύτερο τρόπο! Πρόκειται για μια premium ποικιλία καφέ, η οποία είναι αποκλειστικά δική τους και δεν θα τη βρείτε πουθενά αλλού. Λέγεται K blend, είναι 100% Arabica, έχει ένα medium roast profile, ενώ για το καβούρδισμά του οι Κουλουράδες συνεργάζονται με την εταιρεία Taf. Ένα roasted by taf, με νότες ξηρών καρπών και καραμέλας, που έρχεται σε απόλυτη αρμονία με την επίγευση του σουσαμιού – το κύριο συστατικό στις συνταγές των Κουλουράδων.

Τον καφέ σας φυσικά θα συνοδεύσετε με κουλούρι, με τους Κουλουράδες να επιμένουν στην ίδια φιλοσοφία: να παράγουν το πιο υγιεινό, παραδοσιακό και νόστιμο κουλούρι Θεσσαλονίκης, με τη φράση «Σας φτιάχνουμε το πρωινό» να είναι το καθημερινό τους μότο. Προσέξτε: Κάθε κατάστημα έχει το δικό του εργαστήριο με τον δικό του αρτοποιό. Κι αυτό δεν σημαίνει μόνο ότι περνώντας απ' έξω, και πολύ περισσότερο μπαίνοντας μέσα, οι μυρωδιές των ολόφρεσκων κουλουριών θα σας συνεπάρουν. Αλλά και ότι σε κάθε κατάστημα θα βρείτε κάτι που δεν θα βρείτε πουθενά αλλού.

Οι Κουλουράδες έχουν εμπνευστεί και δημιουργήσει περισσότερες από 60 υπέροχες γεύσεις, γλυκές και αλμυρές, καλύπτοντας κάθε μας ανάγκη, ενώ συχνά προσθέτουν νέα λαχταριστά προϊόντα, όπως την εξαιρετική μπουγάτσα Θεσσαλονίκης, γλυκιά και αλμυρή, καθώς και παραλλαγές της, αλλά και αυθεντικό γαλλικό κρουασάν, επίσης σε αλμυρές και γλυκές εκδοχές. Και δίπλα σε όλα αυτά θα βρείτε ακόμη προϊόντα ολικής άλεσης, χωρίς προσθήκη ζάχαρης, καθώς επίσης και ποικιλία vegan επιλογών.

Γι' αυτό τους αγαπάμε. Γιατί μας επιτρέπουν να επιλέξουμε ένα υγιεινό σνακ πλούσιο σε διατροφική αξία, με αυτή την επιλογή να είναι πεντανόστιμη, οικονομική και απόλυτα ποιοτική. Και γιατί μας φτιάχνουν πάντα το πρωινό!

Τα καταστήματα του κέντρου

ΣΥΝΤΑΓΜΑ: Καραγεώργη Σερβίας 9 & Βουλής / Λεωφ. Βασ. Αμαλίας 2-4
ΜΟΝΑΣΤΗΡΑΚΙ: Αθηνάς 2
ΑΘΗΝΑ: Πανεπιστημίου 44 / Ακαδημίας 52 / Σοφοκλέους 7-9 / Κολοκοτρώνη 24 / Κοραή 4 (εντός Στοάς)
ΟΜΟΝΟΙΑ: Παναγή Τσαλδάρη 36 (πρώην Πειραιώς)
ΚΟΛΩΝΑΚΙ: Μαρσολή 25 / Αμερικής 17
ΕΞΑΡΧΕΙΑ: Μαυρομματαίων 11
ΑΝΩ ΠΕΤΡΑΛΩΝΑ - ΘΗΣΕΙΟ: Τριών Ιεραρχών 72
ΚΑΤΩ ΠΕΤΡΑΛΩΝΑ: Θεσσαλονίκης 172



ΚΟΥΛΟΥΡΑΔΕΣ

Εδώ ξεκινάει το πιο νόστιμο πρωινό!





Για κάθε γλυκατζή που σέβεται τον εαυτό του, η Κουκουναγιά είναι εγγύηση. Δεν είναι μόνο ότι εδώ βρίσκεις όσα γλυκά έχεις ονειρευτεί (και μερικά που ούτε καν φανταζόσουν), είναι και η τεραστίων διαστάσεων μερίδα, που κάνει αυτό το γλυκοπωλείο μοναδικό στο είδος του. Εδώ και λίγες μέρες η Κουκουναγιά πρόσθεσε και κάτι ακόμα στον κατάλογό της, κάτι σπessιαλ αφιερωμένο σε όσους λατρεύουν και κάτι αλμυρό, εκτός από το γλυκάκι τους. Τι είναι αυτό; Αμέσως να σας πούμε!

Πρώτα απ' όλα πρέπει να μιλήσουμε για τα φοβερά σαντουιτσάκια που μέσα στο πολύ καλής ποιότητας ψωμάκι τους (μπαγκέτα ή chlapata) χωρούν ολόφρεσκα υλικά (όλα κόβονται κι ετοιμάζονται τη στιγμή της παραγγελίας σου, ενώ ακόμη και οι σάλτσες είναι χειροποίητες) σε μερικούς πολύ ενδιαφέροντες συνδυασμούς. Το σάντουιτς «Χανιώτικο», για παράδειγμα, έχει σαλάμι, γιαούρτι, ντομάτα και αγνό ελαιόλαδο φερμένο από την Κρήτη (πατρίδα της Κουκουναγιάς), το σάντουιτς «Κοτόπουλο» περιέχει φιλέτο κοτόπουλο, avocado, λαχανικά και μια πολύ ιδιαίτερη σος μαγιονέζας, ενώ το «Pesto» γίνεται με pesto βασιλικού, μοτσαρέλα, ντομάτα, ρίγανη και σκόρδο και ψήνεται ανοιχτό στον φούρνο μέχρι να λιώσει η μοτσαρέλα και να μοσχοβολήσει ο τόπος ρίγανης!

Δεύτερη κατηγορία στην ενότητα «αλμυρά» είναι και τα περίφημα πιτάκια τα οποία δημιουργούνται με μια χειροποίητη αραβική πίτα που καταφτάνει από την Κρήτη. Η κρητική αυτή αραβική πίτα είναι τόσο νόστιμη που άνετα τρώγεται και σκέτη, αλλά οι άνθρωποι της Κουκουναγιάς είναι πάντα γεμάτοι σατανικές ιδέες... Έτσι, θα τη δοκιμάσεις σε μερικές πολύ νόστιμες προτάσεις όπως είναι –μεταξύ άλλων– «Τα πιτάκια του Μαχαράγιά» με ντομάτα, πιπεριά, μπέικον, ζαμπόν, ρεγκάτο, μοτσαρέλα και διάφορα «μυστικά» καρυκεύματα, τα «Πιτάκια προσούτο» με προσούτο, ρόκα, μοτσαρέλα και σος κουκουναγιά ή τα «Πιτάκια Σικελίας» με μοτσαρέλα, ντομάτα, σκόρδο και ρίγανη.

Και βέβαια, δεν γίνεται να μην αναφέρουμε την τρομερή μαραθόπιτα, που ολόφρεσκη και χειροποίητη έρχεται κατευθείαν από τα Σφακιά και είναι ιδανική για πρωινό ή για να τη συνδυάσεις με ένα ρακόμελο το βραδάκι. Διότι και ποτάκια διαθέτει η Κουκουναγιά, και πραγματικά είναι κρίμα να μη δοκιμάσεις τα cocktails της (το espresso martini και το Κουκουναγιά Spritz κάνουν θραύση) ή το διάσημο (και δικής τους παραγωγής!) Gluhwein, που φτιάχνουν με κρητικό, κόκκινο κρασί.

Αν τώρα μαζί με όλα αυτά θες και το γλυκάκι σου (λογικό, όλοι για ένα γλυκό ζούμε), να πούμε ότι αυτή την περίοδο η Κουκουναγιά ξεφουρνίζει μετά μανίας τα διάσημα, χειμωνιάτικα γλυκά της. Μιλάω για μια καυτή μπλόπιτα που δεν έχει δοκιμάσει ωραιότερη, για παραδοσιακή ελληνική καρυδόπιτα με το ολόσωστο σιρόπιασμα, για βέλγικες βάφλες με το τέλειο μπισκοτένιο ζυμάρι και πάντα για το σήμα κατατεθέν της Κουκουναγιάς, το ξακουστό «Ζουμερό» που λούζει με σοκολάτα την ψυχή σου.



ΚΟΥΚΟΥΝΑΥΑ

Το αγαπημένο γλυκοπωλείο της πλατείας Αγίας Ειρήνης μόλις ξεφούρνισε ΚΑΙ αλμυρές λιχουδιές!



INFO

Σκουζέ 1,
πλατεία Αγίας Ειρήνης
2103318700
 Koukounaya
Desserts
 koukounaya_athe



ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟ ΠΕΤΕΚ

Η πιο γλυκιά ιστορία

Το ιστορικό ζαχαροπλαστείο της Αθήνας, στο ίδιο σημείο από το 1964, εκεί όπου ο Κωνσταντινουπολίτης παππούς άρχισε να γράφει την πιο γλυκιά ιστορία, που συνεχίζουν σήμερα η δεύτερη και η τρίτη γενιά της οικογένειας. Τα πάντα εδώ είναι χειροποίητα, φτιαγμένα από άριστες πρώτες ύλες Ελλήνων παραγωγών καθημερινά στο εργαστήριό τους. Εννοείται ότι δεν φεύγετε χωρίς το φημισμένο πολίτικο τσουρέκι με μαχλέπι και μαστίχα, τα φοβερά του ταψιού, πολίτικα και αυτά, φυσικά και τα εποχιακά, όπως μελομακάρονα, κουραμπιέδες, εννοείται και βασιλόπιτες, που στις γιορτές θα τις βρείτε και σε πολίτικο τσουρέκι και σε κέικ. Να πάτε και θα μας θυμηθείτε. Καθημερινά 08.00 με 21.30.

INFO

Γ' Σεπτεμβρίου 81, Αθήνα
2108223955

[f petek.pastery.shop](#)

[@petek.patisserie](#)



SENOL

Ο παράδεισος του κρουασάν

Μοσχοβολάει νοστιμιές αυτή η γειτονιά της Θεσσαλονίκης, εδώ όπου το Senol έχει γίνει το απόλυτο σποτ για όσους αγαπούν τα κρουασάν! Γλυκά και αλμυρά, αλλά και φοβερές μπαγκέτες, ολόφρεσκα και τέλεια όλα τους, καθημερινά φτιαγμένα εδώ από τον αρτοποιό και ζαχαροπλάστη Σενόλ και την ομάδα του. Σίγουρα να δοκιμάσετε το viral κρουασάν Dubai Chocolate με κανταΐφι και πραλίνα φιστικιού, με επικάλυψη μαύρης, λευκής ή σοκολάτας γάλακτος, αλλά και τα French toast ή αλλιώς αυγόφτετες, κρουασάν σε διάφορες εκτελέσεις, όπως Club Sandwich ή Spicy Cheesecake με chorizo και κρέμα τυριού. Όλες αυτές τις νοστιμιές μπορείτε να τις συνδυάσετε και με καλοφτιαγμένο καφέ στα δύο πλέον σημεία της πόλης που βρίσκουμε το Senol, καθώς άνοιξε νέο κατάστημα στον Εύοσμο.

INFO

Θεσσαλονίκη: Παλαιών Πατρών

Γερμανού 23, 2310223860/

Παύλου Μελά 26, Εύοσμος

[f senol.croissant](#)

[@senol.croissant](#)

AMAZING CHOCOLATE

Ένας υπέροχος κόσμος γεμάτος σοκολάτα



Το Amazing Chocolate στον Υμηττό προσφέρει ακριβώς αυτό που υπόσχεται το όνομά του: φανταστικές σοκολατο-δημιουργίες που λατρεύουν μικροί και μεγάλοι. Η οικογενειακή επιχείρηση, που ξεκίνησε το ταξίδι της το 2007, αποτελεί έναν από τους μικρούς θησαυρούς που ανακαλύπτεις ψάχνοντας στις γειτονιές της πόλης και θέλεις να τους μοιραστείς με εκείνους που αγαπάς, σαν ένα κουτί λαχταριστά χειροποίητα σοκολατάκια. Στο Amazing Chocolate δημιουργούν τα πάντα με εξαιρετικής ποιότητας βέλγικη σοκολάτα και αληθινά και φρέσκα υλικά, όπως είναι τα αυγά ημέρας και το βούτυρο

γάλακτος. Φτιάχνουν ακόμα και τη δική τους πραλίνα σοκολάτας, όχι με φοινικέλαιο ή αμφιβόλου ποιότητας έλαια, αλλά με παραδοσιακό καθαρό ελαιόλαδο. Η ποιότητα των πρώτων υλών, μαζί με την εξαιρετική τεχνική γνώση, κάνει τα γλυκά τους ακαταμάχητα. Όλες οι παρασκευές είναι χειροποίητες. Διαθέτουν, μάλιστα, δύο εργαστήρια. Στο ένα παράγονται τα σοκολατάκια και τα παγωτά –τα οποία γίνονται ανάρπαστα χειμώνα-καλοκαίρι– και στο άλλο τα υπόλοιπα γλυκά. Πολύ αγαπητά στο κοινό είναι η σοκολατόπιτα και το προφιτερόλ, ενώ μεγάλη φήμη έχουν και οι τούρτες για όλες τις περιστάσεις. Τώρα που οι Φορτές είναι προ των πυλών, εκτός από τα εορταστικά χριστουγεννιάτικα σοκολατάκια, θα ανακαλύψεις και υπέροχους κορμούς, εντυπωσιακά σπιτάκια από μπισκότο, αλλά και παραδοσιακά γλυκά όπως μελομακάρονα και κουραμπιέδες που έχουν λουστεί στη σοκολάτα! Ρίξε μια ματιά στο site και στα social media για να εμπνευστείς και, ακόμα κι αν δεν είναι ο δρόμος σου προς τα εκεί, τσέκαρε στις πλατφόρμες delivery (wolt, box, efood).



INFO

Ηλιουπόλεως 137

Υμηττός, 2109629886

[f Amazing Chocolate](#)

ΚΑΓΓΕΛΗΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟ

Τα αγαπημένα μας γλυκά



Όλοι έχουν το αγαπημένο τους γλυκό. Άλλος προτιμάει τις πάστες, άλλος τα παγωτά, κάποιος δεν μπορούν να σταματήσουν να τρώνε σοκολατάκια και πάει λέγοντας. Για όλους, όμως, υπάρχει ο απόλυτος προορισμός, το Ζαχαροπλαστείο Καγγέλης, με ιστορία από το 1982 και φήμη που ξεπερνάει κατά πολύ τα όρια της γειτονιάς του, του Ζωγράφου. Τα πάντα εδώ είναι ολόφρεσκα και χειροποίητα, φτιάχνονται καθημερινά στο εργαστήριό τους με τα καλύτερα υλικά. Εννοείται ότι ενόψει εορτών τα ζουμερά

μελομακάρονα και οι μυρωδάτοι κουραμπιέδες είναι η must επιλογή – και όταν πλησιάσει εκείνη η ώρα από εδώ να παραγγείλετε και τη βασιλόπιτά σας! Βεβαίως, στο Ζαχαροπλαστείο Καγγέλης θα βρείτε χίλιες δυο γλυκές προτάσεις. Λαχταριστά μακαρόν, φοβερές πάστες, τέλειες σοκολατόπιτες, παγωτά (υπάρχουν κι αυτοί που δεν τα αποχωρίζονται ούτε τον χειμώνα), του ταψιού, όπως μπακλαβά και κανταΐφι, εξαιρετικά βουτήγματα, γλυκά με το κιλό, σοκολατάκια, τρουφάκια, καριόκες, κέικ και αφράτα τσουρέκια, ανεπανάληπτες τούρτες για τις γιορτές και τα γενέθλια τα δικά σας και των αγαπημένων σας.

Να έρθετε να γνωρίσετε και τους φιλόξενους ανθρώπους του Ζαχαροπλαστείου, αλλά μπορείτε να τα προμηθευτείτε και μέσα από τις γνωστές πλατφόρμες delivery. Καθημερινά 07.00 με 22.30, το πρωί θα σας ετοιμάσουν και καλοφτιαγμένο καφέ!

Extra tip: Να θυμάστε ότι το Ζαχαροπλαστείο Καγγέλης μπορεί να αναλάβει κάθε εκδήλωσή σας – γενέθλια, βάπτιση, γιορτή, γάμο.



INFO

Χλούς 37 & Λεωφόρος
Κουσίδη Γρηγορίου 30
Ζωγράφου, 2107756729

[zaxaroplasteio
kaggelis](#)

ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟ ΖΗΚΑΣ

Παραδοσιακά γλυκά με ιστορία
από το 1948



Τέσσερις γενιές έχουν περάσει από αυτό το εμβληματικό Ζαχαροπλαστείο, που γράφει τη δική του ιστορία από το 1948. Πρώτος ήταν ο προπάππος Παναγιώτης Ζήκας, στη συνέχεια ο γιος του, Νικόλας, μετά ο Παναγιώτης και σήμερα τα αδέρφια Νικόλας και Γιώργος Ζήκας που συνεχίζουν την παράδοση. Όλα εδώ είναι χειροποίητα και φτιαγμένα στο εργαστήριό τους, με άριστες συνθήκες υγιεινής και με αγνά υλικά – από

το βούτυρο, μέχρι τη μαστίχα Χίου, το μαχλέπι, τα αυγά, το γάλα, τα πάντα. Για πολλά φημίζεται το Ζαχαροπλαστείο Ζήκας, μια από τις σπεσιαλιτέ του, όμως, είναι τα ανεπανάληπτα λουκούμια του, που θα σας φέρουν στο μυαλό αναμνήσεις από τα παιδικά σας χρόνια! Να τιμήσετε και το παραδοσιακό ιταλικό πανετόνε αργής ωρίμανσης, αλλά και τον λαχταριστό χαλβά με ταχίνι.

Τι άλλο; Αξέχαστα γλυκά του κουταλιού (νερατζάκι, μελιτζανάκι, βύσσινο, περγαμόντο κ.λπ.), κουλούρια σε πολλές και διάφορες εκδοχές, φοβερά πτι μπερ, καρύδες, παραδοσιακό πολίτικο τσουρέκι και εννοείται όλα τα εποχιακά, που σημαίνει ότι μελομακάρονα, κουραμπιέδες και βασιλόπιτες από αυτό εδώ το Ζαχαροπλαστείο θα κάνουν τις γιορτές σας ακόμα πιο ιδιαίτερες. Σημειώστε ότι τα προϊόντα του Ζαχαροπλαστείου Ζήκας διατίθενται και σε χονδρική, αλλά και ότι μπορείτε να τα παραγγείλετε και για το σπίτι σας μέσα από την πλατφόρμα Efood. Ανοικτά καθημερινά, εκτός Κυριακής, 07.00 με 20.00.



INFO

Κλεισθένους 17
Πειραιάς, 2104909203

[Ζαχαροπλαστείο
Ζήκας](#)

[zaxaroplasteiozikas](#)



WHISKEY

HOME GOURMET

ΚΡΕΟΠΩΛΕΙΑ ΔΑΒΟΥΤΗΣ

Συνώνυμο του ποιοτικού κρέατος
σε λιανική και χονδρική πώληση

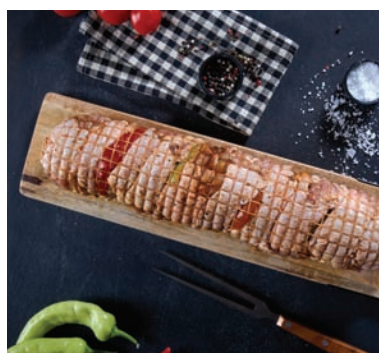


Το κρεοπωλείο που ξεκίνησε ως ένα απλό συνοικιακό χασάπικο το 1946 και σήμερα, στην τέταρτη γενιά της οικογένειας, αποτελεί συνώνυμο του ποιοτικού κρέατος. Στα κρεοπωλεία Δαβούτης, τα οποία δραστηριοποιούνται τόσο στη λιανική όσο και στη χονδρική αγορά, θα βρείτε τα καλύτερα κρέατα, ως αποτέλεσμα μακροχρόνιων συνεργασιών με επιλεγμένους προμηθευτές από την Ελλάδα και το εξωτερικό. Εξίσου σημαντικό; Θα τύχετε απόλυτα προσωποποιημένης εξυπηρέτησης, καθώς οι

άνθρωποι εδώ είναι πάντα πρόθυμοι να σας βοηθήσουν και να λύσουν κάθε σας απορία.

Τα πάντα από πουλερικά, αμνοερίφια, χοιρινό και βόειο κρέας υπάρχουν στα κρεοπωλεία Δαβούτης, μαζί με πεντανόστιμα παρασκευάσματα παραγωγής τους και κατεψυγμένα προϊόντα, αλλά και μεγάλη ποικιλία από διαλεκτά τυριά και αλλαντικά. Καθόλου τυχαίο που εδώ και χρόνια, εκτός από όλους εμάς, δεκάδες μικρές και μεγάλες επιχειρήσεις εμπιστεύονται την ποιότητα των κρεοπωλείων Δαβούτη, τα οποία προμηθεύουν φημισμένα εστιατόρια, ξενοδοχεία, αλυσίδες σούπερ μάρκετ, εταιρείες catering, κρεοπωλεία, νοσοκομεία και ιατρικά κέντρα.

Σημειώστε, επίσης, μια και έρχονται γιορτές, ότι από εδώ μπορείτε να προμηθευτείτε τόσο τη γαλοπούλα για το γιορτινό σας τραπέζι, όσο και φοβερά χριστουγεννιάτικα ρολά με γέμιση, επίσης δικής τους παραγωγής.



INFO

ΝΕΑ ΙΩΝΙΑ:
Αλ. Παναγούλη &
Εργασίας 15
2102792171 /
ΧΑΛΑΝΔΡΙ:
Αγ. Παρασκευής 130,
2106814084
www.davoutis.gr
f davoutis
@ davoutis_co

HOME OF NUTS

Το περίφημο καφεκοπτείο στις Σέρρες
φέρει τα καλούδια του στην πόρτα μας



Το Home of Nuts είναι ένα από τα πιο γνωστά καφεκοπτεία της χώρας, με ιστορία 70 χρόνων. Η επιτυχημένη πορεία του κρύβει όλη την τεχνογνωσία, το μεράκι και την έμφαση στην επιλογή της καλύτερης πρώτης ύλης τριών γενιών της οικογενειακής επιχείρησης. Η αρχή έγινε με τον ελληνικό καφέ. Σήμερα στο Home of Nuts βρίσκουμε κι άλλα είδη εκλεκτού καφέ, μια και εδώ πραγματοποιούν οι ίδιοι το καβούρδισμα και το ψήσιμο, δημιουργώντας υπέροχα χαρμάνια. Εκτός από τα έξι χαρμάνια ελληνικού καφέ, μπορούμε να βρούμε εσπρέσο (hard και soft) με άρωμα σοκολάτας, αλλά και μονοποικιλιακούς (Κένυα, Κολομβία, Κόστα Ρίκα), όπως επίσης και ποικιλία 24 αρωματι-

κών καφέδων φίλτρου, για παράδειγμα bueno, καραμέλα, φουντούκι, μπισκότο και μπλόπιτα, που φτιάχνουν με βρώσιμα αιθέρια έλαια!

Κι επειδή κάθε γενιά αφήνει το δικό της στίγμα στην εξέλιξη της επιχείρησης, σε αυτήν προστέθηκαν και οι ξηροί καρποί. Στόχος από την πρώτη στιγμή υπήρξε η προσεκτική επιλογή της πρώτης ύλης, με γνώμονα την ανάδειξη των καλύτερων προϊόντων της ελληνικής γης. Προμηθεύονται τους ξηρούς καρπούς απευθείας από τους παραγωγούς και στη συνέχεια τους επεξεργάζονται (ψήσιμο και αλάτισμα) οι ίδιοι καθημερινά, σε μικρές ποσότητες ώστε να είναι πάντα φρέσκοι. Μεταξύ άλλων, εδώ βρίσκουμε πεντανόστιμα φιστίκια και καρύδια Σερρών, όπως και τα ξακουστά αμύγδαλα Οφρινίου Καβάλας.

Δημιούργημα της τρίτης γενιάς είναι το πλήρως ενημερωμένο e-shop, που μας προσφέρει τη δυνατότητα, όπου κι αν είμαστε, να γνωρίσουμε και να απολαύσουμε την ποιότητα των προϊόντων τους, στα οποία περιλαμβάνονται επίσης βότανα, διάφορα είδη τσαγιού και τοπικά προϊόντα.



Διονυσίου Σολωμού 39
Σέρρες, 2321022205
homeofnuts.gr
f Καφεκοπτείο
Μπουφίδης
@ home_of_nuts_
serres



ΚΑΒΑ ΟΙΝΟΤΥΠΟ

Ο παράδεισος
του καλού κρασιού

Προορισμός για κάθε οινόφιλο η Κάβα Οινότυπο, την οποία δημιούργησαν πριν από 28 χρόνια ο Κώστας και η Κωνσταντίνη. Θα βρείτε πάνω από 70 επιλογές σε ξεχωριστό χύμα κρασί από όλη την Ελλάδα, εφάμιλλο σε ποιότητα με ονομαστά εμφιαλωμένα σε εξαιρετικές τιμές, αλλά και περισσότερες από 1.500 ετικέτες από τον ελληνικό και τον διεθνή αμπελώνα. Παράλληλα, για τους μύστες υπάρχουν σπάνιες χρονιές και «μεγάλα κρασιά», ελληνικά και διεθνή. Δεν λείπουν φυσικά και πιο «ψαγμένα» ποτά, αλλά και μια ιδιαίτερη συλλογή σπάνιων malt whiskey. Επίσης, επιλεγμένοι ξηροί καρποί, καφές, σοκολάτες και ποικιλίες από τσάι, ενώ πολύ συχνά διοργανώνονται γευσιγνωσίες από γνωστά και καλά ελληνικά κτήματα.

INFO

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



NORA'S DELI

Διαλεχτά deli
προϊόντα

Ένα από τα κορυφαία Delicatessen της Αθήνας, με φιλοσοφία που παραμένει αναλλοίωτη από το 2013: επιλεγμένα προϊόντα, φτιαγμένα από μικρές οικοτεχνίες. Έτσι, θα βρείτε καπνιστό σολομό από τη Σκωτία, φρέσκα γαλλικά και ελβετικά τυριά, ζυμαρικά από την Ιταλία, σιτηρά από τη Γερμανία και άλλα πολλά. Φυσικά, μεγάλη είναι η ποικιλία και από ελληνικά προϊόντα, από κάθε γωνιά της χώρας μας, όπως ελιές, ελαιόλαδο, γραβιέρα, φέτα, παξιμάδια και άλλα, όλα άριστης ποιότητας. Είναι πραγματικά η τέλεια επιλογή για το γιορτινό (και όχι μόνο) τραπέζι και μην παραλείψετε να περιηγηθείτε και στην πλήρως ενημερωμένη, από ελληνικούς και διεθνείς αμπελώνες, κάβα.

INFO

ΚΟΛΩΝΑΚΙ:
Αναήρων Πολέμου 10/
Αναγνωστοπούλου 11
2107290500
www.norasdeli.com
f norasdelikolonaki
@ Noras_Deli



ΝΗΡΙΤΟΝ

Παραδοσιακά προϊόντα
και τέλειες
συνθέσεις δώρων

Θα το ανακαλύψεις στο ισόγειο ενός πανέμορφου αρχοντικού και πραγματικά θα σε εντυπωσιάσει! Η Νήριτον θα σου προτείνει παραδοσιακά προϊόντα, επιλεγμένα από κάθε γωνιά της Ελλάδας, αλλά και μια πολύ μεγάλη γκάμα από προϊόντα για δίαίτα ή ειδική διατροφή, όπως βιολογικά, χωρίς ζάχαρη, χωρίς γλουτένη, με υψηλή πρωτεΐνη κ.λπ.

Σημείωσε, ειδικά καθώς έρχονται γιορτές, ότι η Νήριτον θα ετοιμάσει για εσένα τις καλύτερες συνθέσεις δώρων, με ιδιαίτερα κρασιά και ποτά, ξηρούς καρπούς, σοκολατάκια, είδη deli και άλλα, τα οποία μπορείς να επιλέξεις εσύ με μια επίσκεψη στον φιλόξενο χώρο του καταστήματος ή να παραγγείλεις online, με αποστολές σε όλη την Ελλάδα και σε πάρα πολύ καλές τιμές!

INFO

Χέυδεν 2 & Μαυροματαίων
Πεδίο του Άρεως, 2108816825
www.niriton.com
f niriton.products
@ NIRITON



ΚΟΤΟΠΟΥΛΑ ΚΟΥΣΙΑΚΗΣ

Ποιοτικά νωπά
και μαγειρεμένα
κοτόπουλα

Το νέο, καινοτόμο κοτοπουλάδικο της Βάρης, με ιστορία που έρχεται από το 1964. Εδώ θα βρείτε τα εξαιρετικής ποιότητας κοτόπουλα Κουσιάκη, που εκτρέφονται στην οικογενειακή πτηνοτροφική μονάδα, με τα πιο υψηλά standards. Νόστιμα, θρεπτικά, υγιεινά και απολύτως ασφαλή, καθώς μεγαλώνουν αποκλειστικά με δικές τους τροφές, που περιέχουν μόνο φυτικές πρώτες ύλες. Εντός του deli κρεοπωλείου και η «ζεστή γωνιά» με τη σύγχρονη Rotisserie (aka σουβλά) για να προμηθευτείτε και έτοιμα για το σπίτι. Οπωσδήποτε να πάρετε τη φημισμένη χειροποίητη κοτόπιτα, τα τραγανά buffalo wings, το λαχταριστό «κοτοσουβλί», τα πικάντικα barbecue wings, το περίφημο κοτόπουλο σουβλάς. Και φυσικά, να ρωτήσετε για τα δύο εκλεκτά πιάτα ημέρας που ετοιμάζει καθημερινά ο σεφ Δημήτρης Σιώνης, πάντα με βάση το κοτόπουλο.

INFO

Λεωφόρος Αναγυρούντος 35
Βάρη, 2130882929
www.kousiakis.gr
f Κοτόπουλα Κουσιάκη
@ kotopoula_kousiaki

ΕΥΒΙΟΤΟΠΟΙ

Χριστούγεννα με βιολογικό
κρέας από τους καλύτερους



Αυτά τα Χριστούγεννα οι Ευβιότοποι σας καλούν να γεμίσετε το τραπέζι σας με αυθεντικές γεύσεις και να μοιραστείτε μοναδικές στιγμές με τους ανθρώπους που αγαπάτε. Κάντε την έναρξη του γιορτινού τραπέζιού σας ξεχωριστή με την παραδοσιακή χειροποίητη κιμαδόπιτα, φτιαγμένη από βιολογικό κρέας και εμπλουτισμένη με κουκουνάρι και σταφίδα. Μια πρόταση που φέρνει άρωμα παράδοσης και ζεστασιά σε κάθε γιορτινή συνάντηση. Φυσικά, δεν γίνεται να λείπουν οι πρω-

ταγωνιστές του γιορτινού σας τραπέζιού: ελληνική γαλοπούλα βιολογικής εκτροφής, με πλούσια γεύση και θρεπτική αξία, που υπόσχεται να εντυπωσιάσει τους καλεσμένους σας – ειδικά αν επιλέξετε και τη χριστουγεννιάτικη γέμιση, είτε μέσα στη γαλοπούλα είτε σαν συνοδευτικό στα υπόλοιπα πιάτα σας. Αν, πάλι, θέλετε γαστρονομικές ανατροπές, το μοναδικό ρολό «Wellington», τυλιγμένο σε βιολογική σφολιάτα με βόειο κιμά, μανιτάρια shiitake, ζαμπόν και bacon, θα ενθουσιάσει μικρούς και μεγάλους. Όλα τα προϊόντα φτάνουν στα χέρια σας φρέσκα και έτοιμα για ψήσιμο, εξασφαλίζοντας το απόλυτο γευστικό αποτέλεσμα με μηδενικό κόπο, με κάθε δημιουργία, από το αγρόκτημα ως το τραπέζι σας, να ολοκληρώνεται με απόλυτη φροντίδα και αφοσίωση.

Τα βραβευμένα βιολογικά κρέατα και αλλαντικά των Ευβιότοπων, καθώς και τα υπόλοιπα υψηλής ποιότητας προϊόντα, μπορείτε να τα παραλάβετε στον χώρο σας με ένα τηλεφώνημα στο 2106777173 ή με ηλεκτρονική παραγγελία στο www.eviotopoi.gr.



INFO

Νέα Ερυθραία:
Λ. Κηφισίας 359
2106207981 /
Νέο Ψυχικό:
Λ. Δημοκρατίας 3
2106777730
(και σε συνεργαζόμενα
καταστήματα)
f eviotopoi
f eviotopoi

ΑΓΡΙΑ ΜΕΛΙΣΣΑ

Όλοι οι θησαυροί που παράγει
η μέλισσα



Από ένα μικρό χωριό της Δυτικής Φθιώτιδας, τη Βίτωλη, στον δρόμο προς Καρπενήσι, εδώ και πενήντα χρόνια η Αγρια Μέλισσα έχει ανοίξει τα φτερά της και ταξιδεύει με γεύσεις, αρώματα και ποικιλία μελισσοκομικών προϊόντων, σε κάθε γωνιά της Ελλάδας και του εξωτερικού! Πρωτεργάτες της επιχείρησης ο Ευάγγελος Στεφανής και η γυναίκα του Ειρήνη, έχουν μεταλαμπαδεύσει την αγάπη, το μεράκι, την πολύχρονη εμπειρία και τη γνώση τους στα παιδιά τους Κώστα, Θάνο και Στέφανο. Όλοι μαζί εκσυγχρόνισαν και ανέπτυξαν τη μελισσοκομική μονάδα, συμβαδίζοντας με τις σύγχρονες ανάγκες και προδιαγραφές της

μελισσοκομίας. Ασχολήθηκαν με την παραγωγή μεγάλης ποικιλίας μελισσοκομικών προϊόντων και δημιουργήσαν το πρώτο σύγχρονο πιστοποιημένο συσκευαστήριο στη Φθιώτιδα. Σήμερα η Αγρια Μέλισσα διατηρεί πληθώρα παραγωγικών μελισσιών που μεταφέρονται ανά την Ελλάδα βάσει της ποικιλίας των φυτών, των λουλουδιών και των δέντρων της κάθε περιοχής. Με τον τρόπο αυτό συλλέγονται μοναδικές ποικιλίες μελιού, γύρης και βασιλικού πολτού, πρόπολη και κηρήθρα. Στο φυσικό κατάστημα που βρίσκεται στην Βίτωλη, στο 40ό χλμ. Λαμίας - Καρπενησίου, μπορείτε να δοκιμάσετε τα βραβευμένα μέλια και αλείμματά τους, να μυρίσετε τα μοναδικά αρωματικά κεριά από φυσικό μελισσοκέρι, να δημιουργήσετε κουτάκια δώρου με φυσικά προϊόντα, αλλά και να γνωρίσετε από κοντά τους θησαυρούς που παράγει η μέλισσα. Όλα αυτά τα μελένια μπορείτε να τα βρείτε και στο e-shop της Αγριας Μέλισσας, με δωρεάν διανομή στην Αθήνα δύο φορές τον μήνα.

Extra tip: Γνωρίστε την Αγρια Μέλισσα από κοντά και στο 15ο Φεστιβάλ Ελληνικού Μελιού, 6, 7 & 8 Δεκεμβρίου, στο Εκθεσιακό Κέντρο Περιστερίου.



INFO

Βίτωλη, Μακρακώμης
Λαμία, 6974234969
agriamelissa.gr
f agriamelissa
@ agria_melissa

Επιμέλεια:
ΜΑΡΙΑ-ΙΩΑΝΝΑ
ΣΙΓΑΛΟΥ

Look



LIVELE JEWELS
Σκουλαρίκια Eclipse €109



KALOGIROU
Τσάντα Hortensia Medium €875



ATTICA
Μάλλιν ζακέτα Farm Rio €233,60



POLO RALPH LAUREN
Chino Baseball καπέλο €59



SWATCH
Ρολόι Freeze Time €110



MK FINE JEWELRY
Γούρι παντατίφ
Κίον €60



CATRICE
Ενυδατικό βάλασμο για τα χείλη Care in Colours



TOMMY HILFIGER
Βαμβακερή slim fit καπαρντίνα €309,90



ABOUT YOU
G-STAR Loose-fit τζιν Judee σε μπλε ντένιμ €94,50



KARL LAGERFELD JEANS
Τον €70



Brunch:
Η δικαιολογία
που έψαχνες
για να πιεις
μέσα
στην ημέρα!



VEJA
Πανούτσια V-10 €150



KYLIE COSMETICS
Glow Balm για χείλη και
μάγουλα, σε απόχρωση
All things pink

ΦΙΛΑΝΘΡΩΠΙΚΟ ΣΩΜΑΤΕΙΟ  ΟΙ ΦΙΛΟΙ ΤΟΥ ΠΑΙΔΙΟΥ

24^ο Διεθνές Χριστουγεννιάτικο Παζάρι

Με τη συμμετοχή Πρεσβειών

ΣΑΒΒΑΤΟ 30 ΝΟΕΜΒΡΙΟΥ
ΚΥΡΙΑΚΗ 1 ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΥ 2024

Παλιό Αμαξοστάσιο ΟΣΥ

Πειραιώς & Ερμού, Αθήνα / 10π.μ. - 8μ.μ.
Είσοδος ελεύθερη

Υπό την Αιγίδα 

Τα έσοδα του Bazaar θα διατεθούν για το φιλανθρωπικό μας έργο.

ΣΤΗΘΙΟΡΟΥ 15, ΑΘΗΝΑ 106 74
ΤΗΛ.: 210 7293404 & 210 7215901
www.filoitoupediou.gr

Χορηγοί: **PERIANTH** HOTEL, **ATHENS**, **STARTUPPER BusinessVoice**

Υποστηρικτές: **VIBESPRO**, **g**, **FCBGNOMI BARFLIES**, **HH**

28
04
11-12
2024

City Guide

ΤΕΧΝΗ
ΜΟΥΣΙΚΗ
ΘΕΑΤΡΟ
ΓΕΥΣΗ
ΒΙΒΛΙΟ
ΣΙΝΕΜΑ

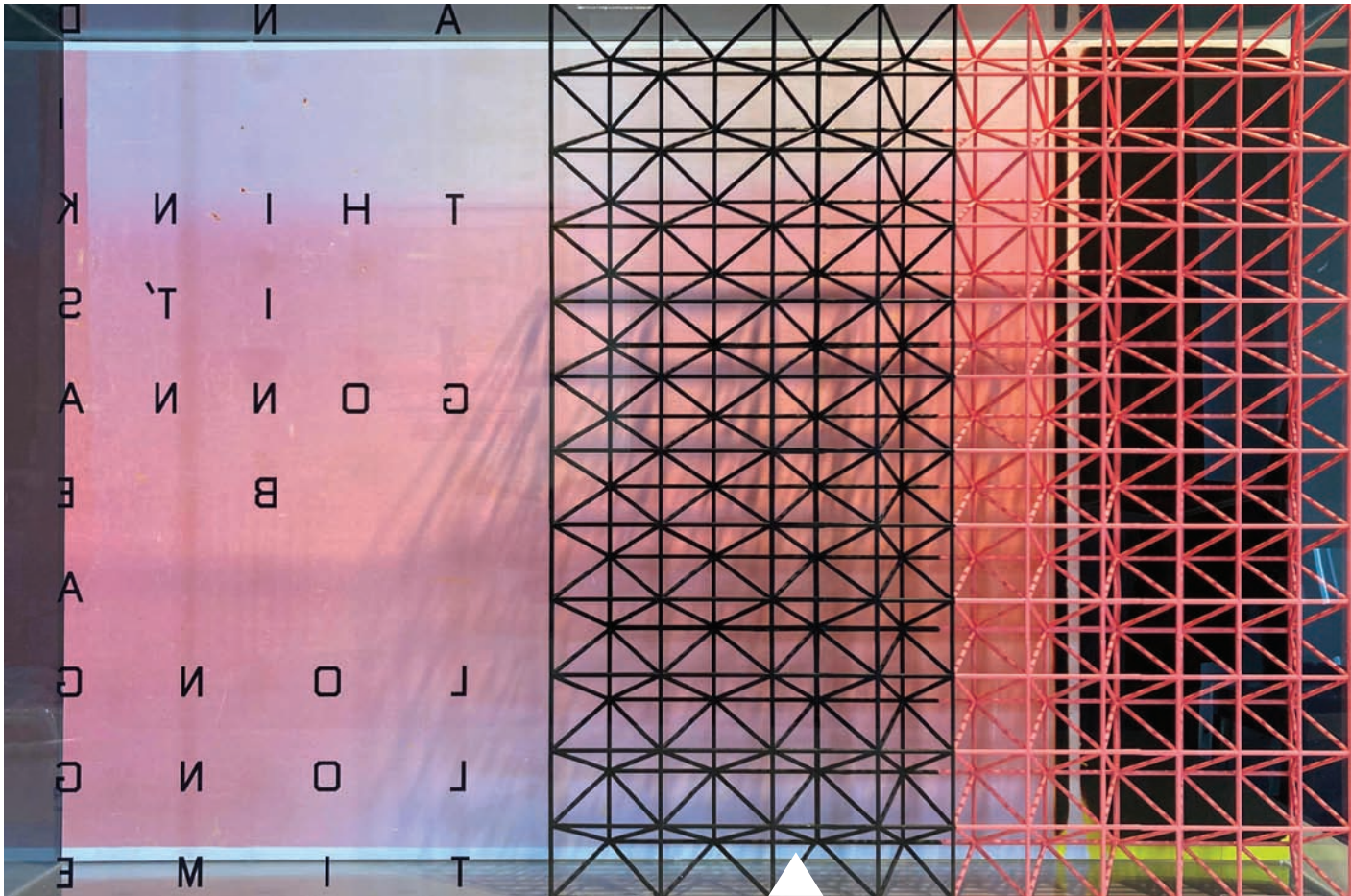


«Το βλέμμα» του Γιάννη Μετζικώφ

Αδημοσίευτα έργα ζωγραφικής που παρουσιάζει για πρώτη φορά στο κοινό

Μια έκθεση με πάνω από 140 αδημοσίευτα ζωγραφικά έργα που φιλοτέχνησε τα τελευταία 3 χρόνια ο Γιάννης Μετζικώφ φιλοξενείται στην Ελληνοαμερικανική Ένωση. Η επιμελήτρια και ιστορικός της τέχνης Ίρις Κρητικού περιγράφει τους πίνακες αυτούς ως έναν κόσμο γεμάτο χρώματα και αινιγματικά πρόσωπα. Γυναίκες και άντρες με ασαφή ταυτότητα και συναισθηματική φόρτιση εμφανίζονται ως όντα του ονείρου, του θεάτρου και της νύχτας. Το βλέμμα τους συναντάται με χορευτές, μάγισσες, φαντάσματα ή αλληγορικά τοπία, όπως σκοτεινές λίμνες και υγρά δάση, δημιουργώντας μια εικονογραφία που παραπέμπει σε μυθικές και μυστηριώδεις ατμόσφαιρες. Να σημειώσουμε ότι την Τετάρτη 4 Δεκεμβρίου στις 19:00 θα πραγματοποιηθεί ξενάγηση στην έκθεση «Το βλέμμα» από τον κ. Μετζικώφ και την κυρία Κρητικού. -Νίκη-Μαρία Κοσκινά

INFO Ελληνοαμερικανική Ένωση, έως 11 Ιανουαρίου



«MA-6-40452-075», Δημήτρης Πολυχρονιάδης

Θέατρο,
μουσική,
εκθέσεις,
προβολές.
Πολιτιστικές
προτάσεις
που μας
ιντριγκάρουν
αυτό το
επταήμερο

1 Ο Δημήτρης Πολυχρονιάδης και οι ψευδαισθήσεις των νέων τεχνολογιών

Η ατομική έκθεση του Δημήτρη Πολυχρονιάδη με τον τίτλο «The self behind the window», σε επιμέλεια **Γαλήνης Λαζάνη**, διερευνά τη σχέση του ανθρώπου με την τεχνολογία και την αποστασιοποιημένη παρατήρηση του κόσμου. Τα έργα του συνδυάζουν φωτογραφίες από το ψηφιακό αρχείο της NASA, τρισδιάστατα εκτυπωμένα χωροδικτυώματα και στίχους που εκφράζουν συναισθηματική φόρτιση. Ο Πολυχρονιάδης συνδέει τη σύγχρονη τέχνη, τον μινιμαλισμό και τη σκηνογραφία, δημιουργώντας ένα σκηνικό ψευδαισθήσεων. **Κέντρο Σύγχρονης Τέχνης Ιλεάνα Τούντα, από 4 Δεκεμβρίου έως 25 Ιανουαρίου**



© ΠΑΤΡΟΚΛΟΣ ΣΚΑΒΙΔΑΣ

2 Ο τελευταίος Ασπροκόρακας στο Εθνικό Θέατρο

Μια κωμωδία που αποκαλύπτει, με σαρκαστικό ύφος, την υποκρισία της μεγαλοαστικής τάξης και της ελληνικής «Αγίας Οικογένειας». Το έργο του σπουδαίου σκηνοθέτη, συγγραφέα και θεωρητικού του θεάτρου Αλέξη Σολομού ανεβαίνει στο Θέατρο Χώρος, σε σκηνοθεσία **Ελενας Μαυρίδου**, στο πλαίσιο του αφιερώματος στο νεοελληνικό έργο. Στην οικογένεια Ασπροκόρακα, οι τελευταίοι εκπρόσωποί της, καλούνται να συνεχίσουν το έργο του πατριάρχη τους, βιολόγου Ευστάθιου. Ωστόσο, ο γιος, Νικηφόρος, απορρίπτει το καθήκον, λόγω του έρωτά του για τη Ρόζα, μια γυναίκα από τον κόσμο της νύχτας. Το έργο θίγει τη σύγκρουση ανάμεσα στο καθήκον και στην αγάπη, την αναζήτηση ενός πλασματικού μεγαλείου και την ανθρώπινη ανάγκη για αποδοχή και ελπίδα. Αν και γράφτηκε το 1943, παραμένει επίκαιρο, αποκαλύπτοντας την αήττητη «ανθρωποφαγία» του κόσμου. **Εθνικό Θέατρο, Θέατρο Χώρος, από 27 Νοεμβρίου**



© ΧΡΗΣΤΟΦΟΡΟΣ ΔΟΥΓΕΡΗΣ

3 Αναδρομική έκθεση του Νάκη Παναγιωτίδη

Το Μουσείο του Ιδρύματος Βασίλη & Ελίζας Γουλανδρή φιλοξενεί την αναδρομική έκθεση «*Shut your eyes and see*», αφιερωμένη στον Έλληνα καλλιτέχνη Νάκη Παναγιωτίδη. Η έκθεση παρουσιάζει περισσότερα από 40 έργα του, τα οποία καλύπτουν όλη την καλλιτεχνική του πορεία και αναδεικνύουν τη χρήση ποικίλων υλικών και τεχνικών. Ο Παναγιωτίδης πειραματίζεται με υλικά όπως πέτρα, πίσσα, νέον και φωτογραφία, δημιουργώντας έργα που ξεφεύγουν από τις παραδοσιακές φόρμες και εστιάζουν στην αλληλεπίδραση της τέχνης με το κοινό. Η έκθεση αποτυπώνει τη μοναδική του προσέγγιση και την εξελικτική πορεία του έργου του. **Μουσείο Ιδρύματος Β & Ε Γουλανδρή, από 27 Νοεμβρίου έως 3 Μαρτίου**



© ΓΙΩΡΓΟΣ ΓΙΑΝΝΙΝΙΔΗΣ

4 Casting call: Παιχνίδια εξουσίας και ματαιοδοξίας

4 υποψήφιοι για έναν ρόλο στέκονται απέναντι σε έναν καταξιωμένο σκηνοθέτη, σε μια ακρόαση που ενδέχεται να είναι κομβική για την καριέρα τους. Αυτό είναι το θέμα της παράστασης «*Casting call*», σε σύλληψη Αντώνη Παύλου και σκηνοθεσία **Στέλλας Ρουσάκη**. Καθώς αποκαλύπτονται οι σκοτεινές πλευρές των χαρακτήρων, η ακρόαση εξελίσσεται σε ψυχολογικό παιχνίδι εξουσίας και επιθυμίας. Ένας ρόλος σε μια ταινία μπορεί να αποκαλύψει την ανάγκη του ανθρώπου για αποδοχή και τη συνεχιζόμενη προσπάθεια να αποδείξει την αξία του σε ένα κλειστό, αναξιοκρατικό σύστημα. **Θέατρο 104, από 27 Νοεμβρίου**

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



© ΟΛΥΜΠΙΑ ΚΡΑΣΑΤΑΚΗ

5 Βασίλης Χαραλαμπόπουλος και Γιάννης Τσορτέκης στο Underground

Η διασκευή της ταινίας «Underground» του Εμίρ Κουστουρίτσα επιστρέφει για δεύτερη χρονιά, σε σκηνοθεσία Νικότα Μιλιβόγεβιτς, με τους Βασίλη Χαραλαμπόπουλο και Γιάννη Τσορτέκη στους πρωταγωνιστικούς ρόλους. Η υπόθεση ακολουθεί δύο φίλους, τον Μάρκο και τον Μπλάκι, που συμμετέχουν στην αντίσταση κατά των Γερμανών στον Β΄ Παγκόσμιο Πόλεμο. Ο Μάρκο κλείνει τον Μπλάκι σ' ένα υπόγειο για να τον «προστατεύσει», κρύβοντάς του την αλήθεια για τη λήξη του πολέμου. Επί σκηνής ζωντανή μουσική με συνθέσεις του Γκόραν Μπρέγκοβιτς, αλλά και πρωτότυπη μουσική του Άγγελου Τριανταφύλλου. Θέατρο Ακροπόλ, μέχρι 6 Ιανουαρίου



6 Μια βραδιά γεμάτη μουσικές του Θάνου Μικρούτσικου

Το Εργαστήρι Ελληνικής Μουσικής Δήμου Αθηναίων τιμά το έργο του Θάνου Μικρούτσικου με τη συναυλία «Άφησέ με να 'ρθω μαζί σου», μια βραδιά γεμάτη ποίηση, μουσική και τραγούδια που άφησαν ανεξίτηλο σημάδι στην ελληνική μουσική σκηνή. Ο Θοδωρής Οικονόμου και ο Κώστας Θωμαΐδης ερμηνεύουν έργα του συνθέτη σε ποίηση Γιάννη Ρίτσου, Κωνσταντίνου Καβάφη και Χριστόφορου Λιοντάκη, ενώ η Ρίτα Αντωνοπούλου και ο Κώστας Θωμαΐδης ενώνονται με το Εργαστήρι Ελληνικής Μουσικής Δήμου Αθηναίων για ένα αφιέρωμα στις μεγάλες επιτυχίες του Μικρούτσικου, υπό τη μουσική διεύθυνση και ενορχήστρωση του Άγγελου Ηλία. Ολύμπια, Δημοτικό Μουσικό Θέατρο «Μαρία Κάλλας», 3 Δεκεμβρίου στις 20:30



7 Street party στο Μουσείο

Το Μουσείο Μαρία Κάλλας γιορτάζει την ημέρα γέννησης της θρυλικής σοπράνο με ένα μοναδικό street party, που πραγματοποιείται για δεύτερη χρονιά. Η οδός Πετράκη μεταμορφώνεται σε μουσική σκηνή με dj set, ενώ το Kosmos 93.6 συμμετέχει και φέτος στο street party του Μουσείου, με τις Δήμητρα Κακαουνάκη & Πώτα Κοτσέτα να συνδυάζουν οπερατικά αποσπάσματα με jazz, funk και afro-beat ρυθμούς. Το café La Divina προσφέρει εκλεκτά κρασιά, ενώ το shop του Μουσείου θα έχει εκπτώσεις στη συλλογή La tua Maria. Επίσης, οι επισκέπτες μπορούν να ανακαλύψουν τον μαγικό κόσμο της όπερας με μειωμένη είσοδο στους εκθεσιακούς χώρους. Μουσείο Μαρία Κάλλας, 30 Νοεμβρίου, από τις 20:00

ΜΗΝ ΤΟ ΧΑΣΕΙΣ

8 Η Μάρθα Φριντζήλα τις Δευτέρες στο Κύτταρο

Έπειτα από μια χρονιά γεμάτη αλλαγές, προ-σωπικές και παγκόσμιες, και έναν νέο δίσκο στα σκαριά, η Μάρθα Φριντζήλα επιστρέφει στο Κύτταρο με το νέο της Kubara Project-Η επιστροφή, συνοδευόμενη από τα αγαπημένα της Καλογεράκια, προσκαλώντας το κοινό σε μια σειρά από μοναδικές βραδιές,



© ΑΝΑΣΤΑΣΙΑ ΤΙΑΝΝΑΚΗ



9 Στη σκιά του Λούσια: όταν το θέατρο «παντρεύεται» με το θέατρο σκιών

Το βιβλίο «Ο Λούσιας» του Νίκου Χουλιαρά ζωντανεύει επί σκηνής μέσα από τα ίδια του τα σχέδια, σε μια ιδιαίτερη παράσταση. Εδώ η πρωταγωνίστρια και σκηνοθέτιδα Ρηνιώ Κυριαζή συνομιλεί με τη... σκιά της αλλά και τους άλλους ήρωες του έργου, που ενσαρκώνει ο γνωστός καραγκοζιοπαίκτης Άθως Δανέλλης. Ένας ήρωας που κανείς ουσιαστικά δεν τον θέλει, περιγράφει με απλότητα και αφέλεια όλες τις δυσκολίες και τα βάσανα της ζωής του, ενώ ο διάλογος με το θέατρο σκιών ή με τον εαυτό του στο πανί δίνει μεγαλύτερη ένταση στα λεγόμενά του. Μια ιστορία που δεν θα αφήσει κανέναν ασυγκίνητο. Από Μηνανές Θέατρο, μέχρι 7 Ιανουαρίου

γεμάτες ποίηση και τρέλα. Παράλληλα, στις 28 Νοεμβρίου, δίνει το τελευταίο της live η θρυλική τετράδα, που απαρτίζεται από τους Λάκη Παπαδόπουλο, Βασίλη Καζούλη, Νίκο Ζιώγαλα και Γιάννη Γιοκαρίνη, ενώ στις 30 Νοεμβρίου έρχεται για μία μοναδική βραδιά το hip hop συγκρότημα Στίχοιμα. Τέλος, στη 1 Δεκεμβρίου θα ξεσηκώσουν τη μουσική σκηνή οι Σουηδοί Evergrey, με το δικό τους μοναδικό μουσικό στιλ. Κύτταρο, από τις 2 Δεκεμβρίου



© ΥΠΙΑΤΙΑ ΚΟΡΝΑΡΟΥ

10 Θέατρο μέσα στο θέατρο στον Ριχάρδο III*

Η ομάδα Anima και η σκηνοθέτις Ρουμπίνη Μοσχοχωρίτη παρουσιάζουν για δεύτερη χρονιά την παράσταση «Ριχάρδος III» του Ανδρέα Φλουράκη, βασισμένη στο ομώνυμο έργο του Σαίξπηρ. Στον πρωταγωνιστικό ρόλο ο Ορέστης Τζιόβας. Μέσα από μια σύγχρονη διασκευή, το έργο εξετάζει την κατάχρηση εξουσίας και τη μακιαβελική άνοδο ενός διεφθαρμένου ανθρώπου στην εξουσία. Η παράσταση συνδυάζει τρεις παράλληλες ιστορίες: το πρωτότυπο έργο, τα γεγονότα κατά τη διάρκεια των προβών και την προσωπική ιστορία ενός ηθοποιού που προσπαθεί να αποκαλύψει τις σκοτεινές πλευρές του θεάτρου. Σύγχρονο Θέατρο, μέχρι 6 Ιανουαρίου

Ανεξάρτητα κράτη

Ένα δημοσιογραφικό νουάρ για το «σύστημα» των χειρότερων φόβων μας

Της ΤΑΝΙΑΣ ΣΚΡΑΠΑΛΙΩΡΗ

Η νέα παράσταση του **Αντώνη Τσιτοτσιόπουλου** σπκώνει την καθρέφτη στη σκοτεινή πλευρά του κράτους και της κοινωνίας, που μένει πάντα η ίδια όσο κι αν υποτίθεται ότι προοδεύει.

Υπάρχει κράτος; Αυτή η ερώτηση υποδέχεται τον θεατή του Θεάτρου Χώρα, τα βράδια της Δευτέρας και της Τρίτης, στο video wall του σκηνικού φόντου και τριγυρίζει στα μάτια του όση ώρα οι υπόλοιποι θεατές μπαίνουν στην πλατεία, βολεύονται στις θέσεις τους, σπκώνονται για να περάσουν και να βολευτούν οι υπόλοιποι που κάθονται στη μέση της σειράς, εκτελώντας με ακρίβεια τη μικρή προεόρτια τελετουργία μιας θεατρικής παράστασης. Υπάρχει κράτος; Η ερώτηση-εύρημα ενός δημοσιογραφικού τίτλου μιας εφημερίδας των ελληνικών 70s, είναι η ερώτηση με την οποία ξεκινάει το νέο έργο των **Αντώνη Τσιτοτσιόπουλου** και **Γιώργου Παλούμνη**, «**Ανεξάρτητα κράτη**». Η ερώτηση του ενός εκατομμυρίου.

Η υπόθεση σχετικά απλή και πολυπαιγμένη, θα έλεγε κανείς, σε σκηνές, σε ταινίες, στην ίδια τη ζωή, σε πολλές χώρες, σε διάφορες χρονικές στιγμές. Τον Δεκέμβριο του 1977, ο γιατρός Βασίλης Τσιρώνης, μετά από καταδίωξη της αστυνομίας, κλείνεται στο διαμέρισμά του στο Φάληρο με την οικογένειά του, αρνείται να παραδοθεί και, κατόπιν τετράμηνης πολιορκίας, κηρύσσει το σπίτι του «ανεξάρτητο κράτος». Στις 11 Ιουλίου 1978 τα ξημερώματα, στα γραφεία γνωστής αθηναϊκής εφημερίδας – η οποία έχει σχολιάσει αιχμηρά το ζήτημα, με την ερώτηση-κόλαφο «Υπάρχει κράτος;» στο πρωτοσέλιδό της –, φτάνει η είδηση του θανάτου του γιατρού, μετά από την εντολή του υπουργείου δημόσιας τάξης για σχετική επέμβαση και λήξη του ζητήματος.

Μέσα σε αυτά τα γραφεία ξετυλίγεται η παράσταση, παρακολουθώντας τη ζωή των δημοσιογράφων του οργανισμού από εκείνη την ημέρα μέχρι και την επέτειο του θανάτου του Βασίλη Τσιρώνη, ακολουθώντας την ιστορία της Μαρίας Θεοφίλου, μιας νεαρής δημοσιογράφου, η οποία, γοητευμένη από την περίπτωση του γιατρού, αποφασίζει να εισχωρήσει στην υπόθεση και να μάθει την αλήθεια σχετικά με τις συνθήκες του θανάτου του. Ήταν αυτοκτονία, όπως ισχυρίστηκε η αστυνομία, ή κρατική δολοφονία; Ιστορία φανταστική, καθώς όπως διαβάζουμε στο δελτίο τύπου και στην ταυτότητα της παράστασης «**τα πρόσωπα και οι καταστάσεις του έργου, είναι προϊόν μυθοπλασίας και ίσως δεν έχουν καμία σχέση με την πραγματικότητα**». Δήλωση αποποίησης ευθύνης και ένα ίσως disclaimer του disclaimer – ένα ίσως που δεν έχεις ανάγκη, γιατί από το πρώτο λεπτό μέχρι το τελευταίο είναι σαν να κοιτάς την κοινωνία και το κράτος όπου ανα-

τράφηκες σε καθρέφτη. Αυτό που βλέπεις το ξέρεις, κι αν μην έχει συμβεί με αυτά τα ονόματα, εκείνη τη συγκεκριμένη χρονική περίοδο, σε αυτή τη συγκεκριμένη γωνιά των Βαλκανίων. Αυτό που βλέπεις το ξέρεις, έχει συμβεί, συμβαίνει ακόμα και θα ξανασυμβεί, εδώ και αλλού. Αυτό που βλέπεις το ξέρεις και δεν σου αρέσει καθόλου.

Η νέα παράσταση του Αντώνη Τσιτοτσιόπουλου, σε κείμενο του ίδιου και του Γιώργου Παλούμνη, μπορεί να μη διαθέτει τη δυναμική παλέτα και το πλεονέκτημα της έκκλησης του «**Κωλόκαιρου**» – της παράστασης που έφερε στο ευρύτερο προσκήνιο τη σκηνοθετική και συγγραφική του διάσταση, με απανωτά sold outs εξαργύρωσης της επιτυχίας των «**Μαγνητικών πεδίων**» του Γιώργου Γούση –, έχει όμως κάτι πολύ πιο βαθύ. Κάτι που όχι απλώς αγγίζει αλλά τέμνει οριζόντια και κάθετα τον θεατή, κάτι που ξυνη την ανοιχτή πληγή ενός πολίτη που κάθε μέρα, με μικρή ή μεγάλη αφορμή, χάνει ακόμα ένα κομματάκι της εμπιστοσύνης που υποτίθεται ότι θα έπρεπε να έχει στο κράτος, στις εξουσίες – περιλαμβανομένης κι εκείνης του Τύπου –, στον ίδιο του τον συνάδελφο, στον ίδιο του τον συνάνθρωπο.

Η κατάχρηση του μονοπωλίου της κρατικής βίας, τα ιδεολογικά μίση και πάθη, η προπαγάνδα, η δημοσιογραφική ηθική, η εκμετάλλευση της γυναίκας στον εργασιακό χώρο, και ιδίως σε ανδροκρατούμενους, όπως οι δημοσιογραφικές αίθουσες του 20ού αιώνα, μια εκμετάλλευση που μπορεί να ξεκινήσει από ένα άκοιμο καλαμπούρι ή μια υποτίμηση και να καταλήξει σε έναν βιασμό, η δημοσιογραφική ηθική, το πελαταιακό κράτος, οι εξαρτήσεις του «ελεύθερου» Τύπου, η σκοτεινή πλευρά της πολιτικής, το κουκούλωμα, ο εαυτούλης, το ο «θάνατός σου η ζωή μου» που γίνεται σημαία ακόμα κι όταν κανείς δεν θα πεθάνει – αλλά ίσως κάποιος πεθάνει τελικά, αν σπκώσεις αυτή τη σημαία πιο ψηλά από ό,τι πρέπει. Αυτά κι άλλα πολλά βράζουν στο καζάνι της παράστασης, ξεδιπλώνονται τόσο όσο στον αέρα και στέλνουν μηνύματα. Χωρίς υπερβολές, περιττές εξάρσεις, ψεύτικο δράμα, όλα μετρημένα και ισορροπημένα μέσα από στοχευμένα κλεισίματα του ματιού στην ιστορία της σύγχρονης Ελλάδας, ερμηνεύεις ακριβείας από την ομάδα που κέρδισε στον «**Κωλόκαιρο**» και δεν άλλαξε, και τη φόρμα ενός λαϊκού, ρεαλιστικού δημοσιογραφικού νουάρ, που φωλιάζει στην ίδια σκιά από την οποία έχουν ξεπεταχτεί, σε διαφορετικούς χρόνους, τα κλαδιά του Πάννη Οικονομίδη και του Βασίλη Μπισμίκη.

Μια ιστορία μυθοπλασίας, που ίσως να μην έχει σχέση με υπαρκτά πρόσωπα και καταστάσεις, ίσως πάλι και να έχει συμβεί, από την πρώιμη μεταπολιτευτική Ελλάδα μέχρι τη δική μας κοντινή Αμερική. Μια ιστορία μυθοπλασίας που λέει πολλά για τη βιωμένη κοινή μας ιστορία. Όλα έχουν αλλάξει και όλα παραμένουν τα ίδια. Όλα έχουν αλλάξει αλλά η ερώτηση παραμένει η ίδια, ακόμα κι αν τη διαβάσεις από την ανάποδη: Υπάρχει κράτος; Κι υπάρχουν δυστυχώς αδικαιολόγητα πολλές ημέρες πια που το σύστημα-ζόμπι των χειρότερων φόβων μας μοιάζει να κρατάει τη μοναδική διαθέσιμη πένα η οποία θα γράψει την ιστορία κάτω από αυτόν τον τίτλο. **Α**

Η Λυγερή

**Η παράσταση έχει δροσιά
και μια δική της αλήθεια**

ΤΟΥ ΔΗΜΗΤΡΗ ΤΣΑΤΣΟΥΛΗ

Ο Ανδρέας Καρκαβίτσας (Λεκαϊνά 1865 - Αθήνα 1922) ανήκει στο λογοτεχνικό ρεύμα της δεκαετίας του 1880, όταν η στροφή πολλών λογοτεχνών της εποχής προς τη λαογραφία –κατόπιν παρότρυνσης του Ν. Πολίτη– κινήθηκε είτε προς μια ωραιοποιημένη προσέγγιση της αγροτικής, παραδοσιακής ζωής είτε προς μια περιγραφική αντιμετώπιση των κοινωνικών αυτών της υπαίθρου, με έμφαση στη διάσωση των ισχυόντων θώκων και εθίμων τους, που σε πολλές περιπτώσεις καταλήγει σε μια κοινωνική καταγραφή.

Η **«Αυγή»** (1896) αναφέρεται στην ιστορία της νεαρής Ανθής, η οποία θα ερωτευτεί τον επίσης νεαρό Γιώργη Βρανά, ένα καλύτερης κοινωνικής θέσης καρολόγο. Ο έμπορος πατέρας της, ωστόσο, αποφασίζει να την παντρέψει με τον άσχημο, φιλοχρήματο Νικολό Πικόπουλο, τον οποίο είχε στη δούλεψή του και θαύμαζε για τις εμπορικές δεξιότητές του. Όταν ο Γιώργης πληροφορείται την απόφαση του πατέρα της Ανθής, θα της προτείνει να την κλέψει – κάτι σύννηθες την εποχή εκείνη για τους νέους της επαρχίας, που συνήθως είχε αίσιο τέλος, προκειμένου να αποκατασταθεί η πληγείσα τιμή της ατιμασμένης κόρης.

Στην προκειμένη περίπτωση, η Ανθή θα αρνηθεί την πρόταση του Γιώργου, θα υποκύψει στην ηθική και τους κοινωνικούς καταναγκασμούς και θα παντρευτεί τον Νικόλο, σταδιακά αφομοιώνοντας τις αντιλήψεις του συζύγου της και της κοινωνίας της ως προς τη θέση της γυναίκας. Η αλήθεια είναι ότι δύσκολα το πρόσωπο της Ανθής θα μπορούσε να θεωρηθεί πρότυπο για τη γυναικεία αυτοδιάθεση και ελευθερία. Ο Καραβίτσας καταθέτει απλώς μια υπάρχουσα κατάσταση και εναπόκειται στον εκάστοτε αναγνώστη του το αν στην περίπτωση της Ανθής θα επιδοκιμάσει τον συμβιβασμό της ή θα κατακρίνει τα ισχύοντα έθιμα της εποχής.

Η Ειρήνη Μουντράκη ανέλαβε τη διασκευή του λογοτεχνήματος σε περιεκτικό δραματικό κείμενο, εναλλάσσοντας ορθώς αφηγηματικά μέρη με άμεσο των προσώπων λόγο. Πολλά από τα αφηγηματικά μέρη εκφέρονταν είτε κατ'άμυνα από τους ηθοποιούς είτε εν κορώ, δημιουργώντας έτσι την αίσθηση ότι εκφέρονται από ένα «απρόσωπο» κοινωνικό σύνολο.

Είναι γνωστό πλέον ότι, πλην του υπάρχοντος εντός του λογοτεχνικού κειμένου άμεσου λόγου των προσώπων, ο ηθοποιός που υποδύεται έναν χαρακτήρα μπορεί να αναλάβει και μέρος της αφήγησης, η οποία είτε περιλαμβάνει τον δικό του ελεύθερο πλάγιο λόγο είτε απλώς την οπτική του επί των καταστάσεων που βιώνει. Με αυτή τη λογική, η Ειρήνη Μουντράκη μοίρασε στα πρόσωπα λόγο που συχνά δεν ήταν άμεσος, αλλά αφηγηματοποιημένος, ο οποίος, ωστόσο, περιείχε σπέρματα του δικού τους λόγου, με εμφανή τη δική τους θέαση των πραγμάτων, από την απλή εξιστόρηση έως την εκδήλωση των συναισθημάτων τους.

Το ζήτημα εδώ αφορά πλέον τη σκηνοθετική και, κυρίως, την ερμηνευτική προσέγγιση αυτών των δύο ειδών λόγου που θα εκφέρει ο ηθοποιός: δηλαδή του άμεσου, ο οποίος χρωματίζεται με κάθε συναισθηματική, συγκινησιακή ή και παιγνιώδη διάθεση του προσώπου, και



του αφηγηματοποιημένου, όπου το πρόσωπο δεν βιώνει, απλώς καταθέτει τις συναισθηματικές ή άλλες καταστάσεις του.

Η σκηνοθέτις **Ειρήνη Λαμπρινοπούλου** δεν φαίνεται να έλαβε υπόψη της τη διπλή αυτή διάσταση/διάκριση του λόγου και την ανάγκη διαφορετικής εκφοράς του από τους ηθοποιούς της. Έτσι, συχνά, τα πρόσωπα σπαράζουν από συγκινησιακή φόρτιση ενώ χρησιμοποιούν για τον εαυτό τους τριτοπρόσωπη αφήγηση σε χρόνο παρελθοντικό, δηλαδή, στην πραγματικότητα, βλέποντας τον εαυτό τους εκ των «έξω», όταν το βίωμα έχει πλέον χάσει την έντασή του. Ο τριτοπρόσωπος αφηγητής, εκ των πραγμάτων, λειτουργεί αποστασιοποιητικά από το βίωμα του προσώπου. Αυτή ήταν μια σκηνοθετική, σε επίπεδο διδασκαλίας, παραφωνία στην όλη παράσταση, στην οποία ο επαμελής θίασος έδωσε ό,τι καλύτερο μπορούσε, είτε αναλαμβάνοντας ρόλο αφηγητή είτε επώνυμο δραματικό πρόσωπο.

Αναντίρρητα, την παράσταση κλέβει, τόσο κινησιολογικά όσο και φωνητικά, η **Μαντώ Γιαννίκου** ως Παγώνα, καθώς κυριαρχεί στη σκηνή ενεργειακά. Πολύ καλή φωνητικά (και στο τραγούδι) η **Δάφνη Δρακοπούλου** ως Βασιλική Καινούριου. Το ζευγάρι Ανθήs και Γιώργη αποδόθηκε με θελκτική αφέλεια, που σταδιακά αποκτούσε ερμηνευτικό κύρος, από τους **Δανάν-Αρσενία Φιλίδου** και **Θάνο Τριανταφύλλου**. Μη ανταποκρινόμενος εμφανισιακά στα όσα καταλογίζονται στον Νικόλο, ο **Κωνσταντίνος Σεβδαλής**, με την ωραία σκηνική παρουσία του, αλλά και μια, κάποιες στιγμές, κινησιολογική αμυχανία. Η **Μαρία Τσιμιά** και ο **Βασίλης Καραμπούλας** ως γονείς της Ανθήs κατέθεσαν την αναντίρρητη εμπειρία τους.

Αν και κάποια στιγμή φαίνεται η Μ. Τσιμιά να παίρνει τον ρόλο της ώριμης πλέον συμβιβασμένης Ανθήs, νομίζω ότι αυτό το σημείο δεν τονίστηκε επαρκώς ή χάθηκε στο όλο σκηνικό πανηγύρι, και μαζί του ατόνησε και ο ηθελημένος κοινωνικός συμβιβασμός της Ανθήs, που έρχεται σε πλήρη αντίθεση με την όποια γυναικεία χειραφέτηση. Συμβιβασμό τον οποίο θα διδάξει και στα δικά της παιδιά, μέχρι σήμερα.

Το λιτό σκηνικό με το ρυάκι και το διάσπαρτο από «ροδοπέταλα» δάπεδο, όπως και οι ως επί το πλείστον βαθυκόκκινοι, χωρίς, ωστόσο, προφανή αιτία, ατμοσφαιρικοί φωτισμοί ήταν του **Βασίλη Αποστολάτου**. Εκείνου που ήταν, κατά τη γνώμη μου, αναντίρρητα άνευ αιτίας ήταν το πυκνό νέφος καπνού που κάλυπτε όλη

Ανδρέας
Καρκαβίτσας,
«Η λυγερή».
Σκηνοθεσία:
Ειρήνη
Λαμπρινοπούλου.
Εθνικό Θέατρο –
Πειραματική
Σκηνή Νέων
Δημιουργών –
Θέατρο Rex.

τη σκηνή και διαχεόταν ενοχλητικά προς την πλατεία. Ομίχλη, για την οποία μπορώ να φανταστώ κάποιες σκηνοθετικές προθέσεις, χωρίς όμως και να μπορώ να δικαιολογήσω την επιλογή αισθητικά όσο και πρακτικά.

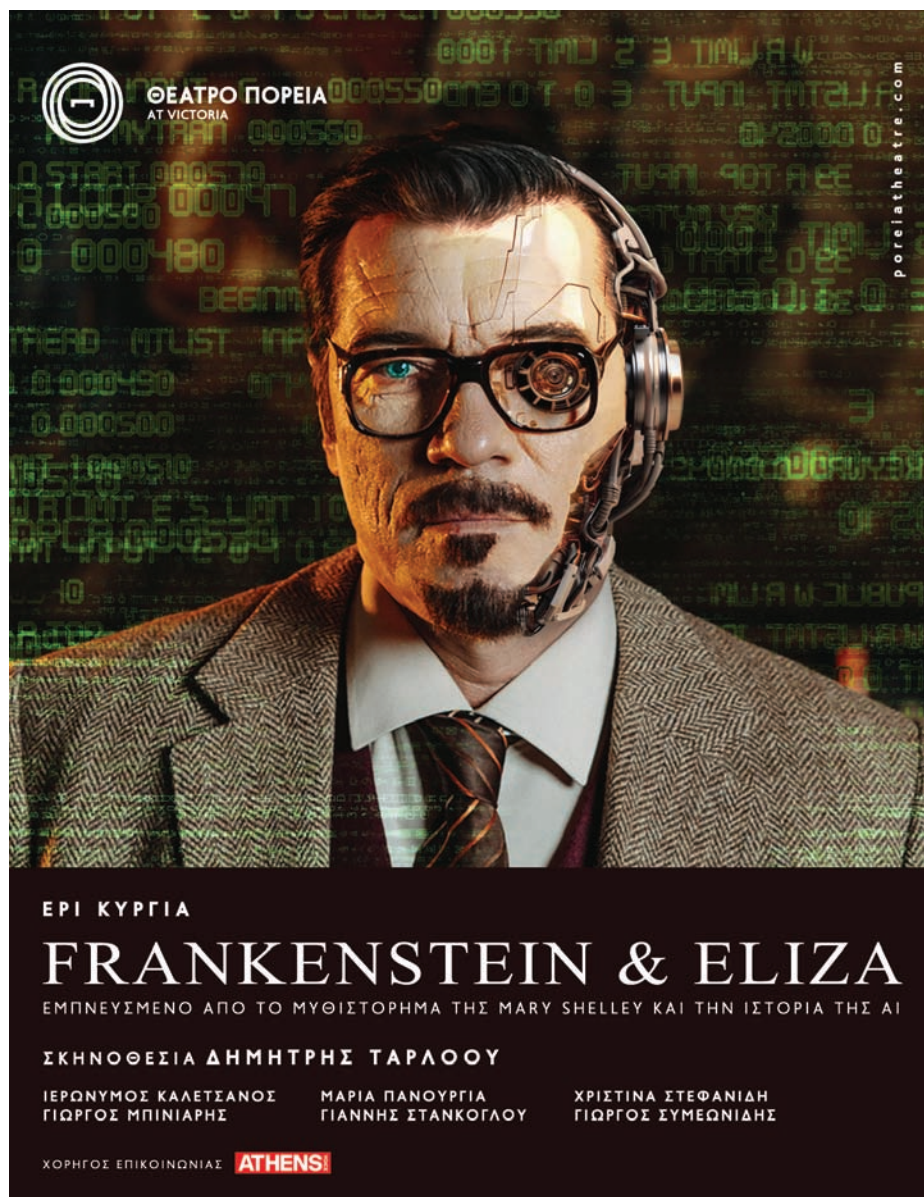
Τα κοστούμια της **Ιωάννας Πλέσσα**, επίσης κινούμενα σε κόκκινους χρωματισμούς, δημιούργησαν μια εμφανή ανομοιογένεια, καθώς ήθελε να «παιξει» –ανεπιτυχώς– μεταξύ συντηρητικού και σύγχρονου.

Πολύ όμορφα τα τραγούδια (και οι στίχοι) του **Δημήτρη Λώλη**, ωστόσο η μουσική του, με το εξαρχής μόνιμο βουητό, που ενσωμάτωνε κάποιες στιγμές και καλπασμό αλόγων (δηλώνοντας τοπικό διαγωνισμό στο πανηγύρι), ήταν σχεδόν ενοχλητική και δεν αποκτούσε κανέναν λειτουργικό ρόλο για την παράσταση και το θέμα της. Καλή η κίνηση που έδωσε η **Θωμαΐς Σταυριανού-Ζυμαρίτου**.

Η Ειρήνη Μουντράκη παρέδωσε προς σκηνική ανάγνωση μια καλοδουλεμένη και με θεωρητική γνώση θεατρική δασκευή του λογοτεχνικού έργου του Καρκαβίτσα.

Η Ειρήνη Λαμπρινopoύλου, παραβλέποντας τα κεκτημένα σκηνοθετικών προτάσεων επί μη δραματικών κειμένων, διατυπωμένα στα καθ' ημάς ήδη από τη δεκαετία του 1990, υπέπεσε σε κάποια ατοπήματα ως προς τη διδασκαλία λόγου, ενώ, προσπαθώντας να επικαιροποιήσει ως προς την όψη ένα χαρακτηριστικό άλλης εποχής κείμενο, εισήγαγε εκμοντερνιστικά στοιχεία, ασύμβατα εν πολλοίς με το ίδιο το κείμενο.

Ακόμη κι έτσι, ωστόσο, η παράσταση έχει δρο-
σιά και μια δική της αλήθεια. **A**

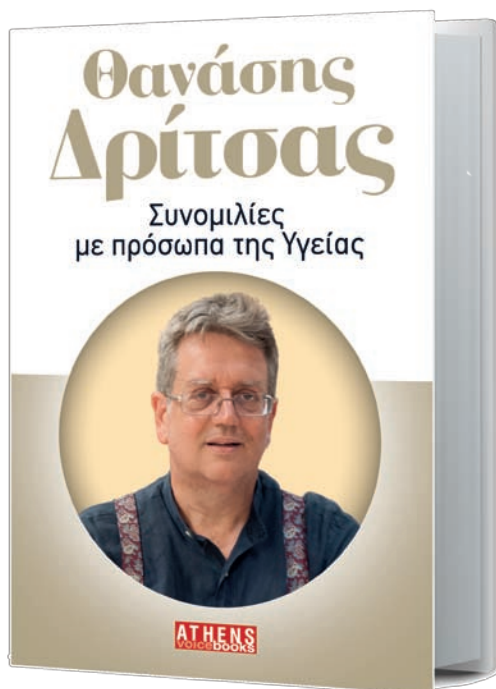


ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΒΙΒΛΙΟΥ

Η Αλυσίδα Πολιτισμού **IANOS**
και οι εκδόσεις **ATHENS VOICE BOOKS**
σας προσκαλούν στην παρουσίαση του βιβλίου
του διακεκριμένου καρδιολόγου, αναπληρωτή
διευθυντή στο Ωνάσειο Καρδιοχειρουργικό Κέντρο

ΘΑΝΑΣΗ ΔΡΙΤΣΑ

την Παρασκευή 29 Νοεμβρίου 2024 στις 19:30
στο **IANOS Café**, Σταδίου 24



Για το βιβλίο θα μιλήσουν οι:
ΧΑΡΑΛΑΜΠΟΣ ΒΛΑΧΟΠΟΥΛΟΣ,
καθηγητής Καρδιολογίας ΕΚΠΑ
ΕΥΑ ΣΤΕΦΑΝΗ, σκηνοθέτιδα

Χαιρετισμό και σύντομη εισήγηση θα κάνει
ο πρόεδρος του ΔΣ του Ωνάσειου
Καρδιοχειρουργικού Κέντρου,
καθηγητής **ΓΙΑΝΝΗΣ ΜΠΟΛΕΤΗΣ**

Την εκδήλωση θα συντονίσει η δημοσιογράφος
ΔΗΜΗΤΡΑ ΓΚΡΟΥΣ

ΚΥΚΛΟΦΟΡΕΙ

Στα βιβλιοπωλεία και στα γραφεία της Α.Υ.

ΚΕΝΤΡΙΚΗ ΔΙΑΘΕΣΗ ΕΚΔΟΣΕΙΣ ATHENS VOICE BOOKS

Χαριλάου Τρικούπη 22, 106 79 Αθήνα, 2103617170 (εσωτ. 114), fax: 2103617310

Παραγγελίες on-line: athensvoice.gr/athens-voice-books

ΑΝΑΓΝΩΣΤΗΣ ΜΕ ΑΙΤΙΑ

Ραντεβού στο Ποζιτάνο!

Του ΑΡΗ ΣΦΑΚΙΑΝΑΚΗ

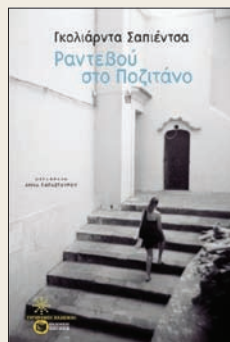
Πριν χρόνια είχα βρεθεί με μια παρέα δημοσιογράφων στη νότια Ιταλία. Το πλοίο μάς άφησε στο Μπάρι, όπου κάποιο αλάνι Λατίνο επιχείρησε να κλέψει την τσάντα της Ρένας Βλαχοπούλου, της γνωστής ηθοποιού, που για κάποιον λόγο ήταν μαζί μας. Η Βλαχοπούλου αντιστάθηκε στον θρασύ κλέφτη και τον πέταξε πέρα φωνάζοντας, «Τι κάνεις, βρε; I sono una putana Greca!»

Ύστερα από αυτό το χαριτωμένο επεισόδιο, το ταξίδι μας συνεχίστηκε προς τη Νάπολη και την Πομπηία, περνώντας από την ακτογραμμή του Αμάφι. Το λεωφορείο μας περνούσε ακροβατώντας από απόκρημνες λοφοπλαγίες, όπου κοιτούσαμε έντρομοι να ανοίγονται χαίνοντα βάραθρα στο πλάι του στενού αμαξιτού. Αφήσαμε πίσω μας, χωρίς να σταθούμε δυστυχώς, το γραφικό Ποζιτάνο, στα σκαλοπάτια του οποίου ανεβοκατέβαινε ο ταλαντούχος κύριος Ρίπλεϊ στην τελευταία (ασπρόμαυρη) σειρά του Netflix.

Μου είχε μείνει απωθημένο το Ποζιτάνο, κι έτσι μόλις είδα στις προθήκες των βιβλιοπωλείων το μυθιστόρημα της Γκολιάρντα Σαπιέντσα, «Ραντεβού στο Ποζιτάνο», έσπευσα να το αγοράσω.

Η Σαπιέντσα (1924-1996) υπήρξε ηθοποιός, φίλη του Βισκόντι και συνάδελφος του Μαστρογιάνι, κι όταν αποχώρησε του μάταιου τούτου κόσμου άφησε πίσω κάποια βιβλία που δεν ευτύχησε η ίδια να δει τυπωμένα. Το πιο γνωστό ανάμεσά τους είναι το «Η τέχνη της χαράς» (όχι, δεν είναι εγχειρίδιο αυτοβοήθειας), που κυκλοφορεί επίσης από τις εκδόσεις Πατάκη.

Τα μυθιστορήματά της είναι αυτοβιογραφικά, κι έτσι ο αναγνώστης ακολουθεί τη συγγραφέα στα περίπλοκα μονοπάτια της ζωής της. Αυτό το αντιλαμβάνεται κανείς από τις πρώτες κιόλας σελίδες του «Ραντεβού στο Ποζιτάνο». Η ηρωίδα βρίσκεται σε αυτό το χωριουδάκι της κοστιέρας Αμαλφιτάνα σε κάποια ανάπαυλα από τα γυρίσματα μιας ταινίας. Εκεί γνωρίζεται με μια



Γκολιάρντα Σαπιέντσα
Ραντεβού στο Ποζιτάνο
εκδ. Πατάκη

πανεμορφη κοπέλα, ένα ξωτικό μοναχικό και απροσπέλαστο, που αρέσκεται να κολυμπάει μακριά από την τύρβη των άλλων, κι ωστόσο όταν συναντάει τυχαία την Γκολιάρντα, αναγνωρίζει μια αδελφή ψυχή και την καλεί στην έπαυλή της, που αιωρείται πάνω από τους κήπους και τα φτωχικά σπιτάκια του Ποζιτάνο. Ενός Ποζιτάνο που φοβάται την τουριστική ανάπτυξη, την οποία βλέπει να έρχεται καταπάνω του με τη μορφή νταλίκας που έχασε τα φρένα. Βρισκόμαστε στη δεκαετία του 1950.

Οι δυο φίλες περνάνε αρκετό χρόνο μαζί, ξεδιπλώνουν η κάθε μια τη ζωή της και τα προβλήματα που ανέκυψαν στον δρόμο, μιλάνε για τους έρωτες και τα πάθη τους, ενώ περιπλανιούνται ασθμαίνοντας στα ανηφορικά σοκάκια του Ποζιτάνο ή βουτάνε στα διάφανα νερά του. Ενίοτε αντιμετωπίζουν γελώντας κάποια καταιγίδα που κατσαρώνει τα ξανθά τους μαλλιά.

Υπάρχουν και κάποια κρυμμένα μυστικά –πάντα υπάρχουν– που κάποτε βγάζουν το κεφάλι τους σαν σμέρνες φονικές.

Οι 237 σελίδες του βιβλίου με έκαναν να αποφασίσω ότι αυτό που χρειάζομαι τώρα είναι ένα ταξίδι στο Ποζιτάνο. Μπορεί να έχει γίνει πλέον θέρετρο τουριστικό, αλλά, απ' ό,τι φαίνεται στις φωτογραφίες, δεν έχει χάσει τη σαγήνη του.

Ραντεβού στο Ποζιτάνο, λοιπόν.

Σημειώσεις Ενός Μονομανούς

CCCVI Του ΓΙΩΡΓΟΥ ΦΛΩΡΑΚΗ



Robert Smith



Μερικές σκέψεις για τους Cure και το νέο τους album, «Songs Of A Lost World»

Μετά το «Disintegration» ούτε που ασχολιόμουν με τους νέους δίσκους των Cure. Όταν έφταναν στ' αυτιά μου, λίγο πολύ κατά τύχη, έβρισκα ότι έκανα πολύ καλά που έμενα μακριά τους. Το «Songs Of A Lost World» όμως έχει ασπρόμαυρο εξώφυλλο. Ακόμα κι αν στην αρχή κάνεις τον δύσκολο, αποκλείεται να του αντισταθείς. Και μετά από δύο τρεις ακροάσεις, θα το λατρεύεις.

Γκρινιάζαμε που ήμασταν αναγκασμένοι να τους δούμε πάνω που άρχιζαν να γίνονται pop. Μέχρι κι ο Γκούτς έπαιζε στο Μουσικόραμα το «Caterpillar». Ναι, στο νεανικό μας κεφάλι το «The Top» ήταν ένα εμπορικό album. Άλλωστε τα σημαντικά albums των Cure, λέγαμε, ήταν τα σκοτεινά τους: Το «Seventeen Seconds», το

«Faith» και κυρίως το «Pornography». Τώρα που βλέπεις τα πράγματα από μακριά, νιώθεις πολύ τυχερός που είδες τους Cure στο Rock In Athens, καλοκαίρι του 1985, μια μέρα αφότου είχε φάει μπουκάλια με άμμο ο Boy George και λίγο πριν βγουν στη σκηνή οι Clash.

Η αλήθεια είναι ότι οι Cure είναι η απόλυτη επιβεβαίωση του κανόνα που λέει ότι: στο rock n' roll κάθε μουσικός ή συγκρότημα έχει μια δεκαετία που αγγίζει το ζενίθ της δημιουργικότητάς του, άσχετα αν υπάρχουν και μερικά τραγούδια πριν ή μετά. Πέρα από την απίστευτη δεκαετία 1979-1989, από το «Three Imaginary Boys» μέχρι και το «Disintegration» δηλαδή, πιστεύω ότι υπάρχουν λιγότερα από 10 σπουδαία τραγούδια τους.

Όμως εκείνη η δεκαετία αρκεί. Όχι γιατί το «Three Imaginary Boys» και το αμερικάνικο αντίστοιχό του, το «Boys Don't Cry», ήταν σπουδαίοι δίσκοι. Ήταν όμως ο δίσκος που έδειχνε ότι κάτι πολύ σημαντικό θα ακολουθούσε. Όπως και ακολούθησε, το «Seventeen Seconds». Κι ύστερα το «Faith», που για πολλούς δεν ήταν τόσο καλό αλλά μας προετοίμασε τέλεια για το απόλυτο αριστούργημα του Robert Smith και της παρέας του, το «Pornography». Είναι φορές που σκέφτομαι ότι αυτός είναι ο δίσκος που έχω ακούσει περισσότερες φορές στη ζωή μου. Εδώ βρίσκεται η πεμπτουσία της σκοτεινής αισθητικής των Cure, η πεμπτουσία της σκοτεινής αισθητικής ολόκληρης της δεκαετίας του '80. Ένα βύθισμα στην απέραντη θλίψη, μια πορεία προς την αποπροσανοποίηση, όπως αυτή παρουσιάζεται στη σχιζοφρένεια, η έσχατη μάχη με τον εαυτό και τον «Άλλο». Υπάρχουν στιγμές που δεν ξεπερνιούνται: «Leave me to die / You won't remember my voice / I walked away and grew old / You never talk / We never smile / I scream /

You're nothing / I don't need you any more / You're nothing / It fades and spins». Και λίγο πιο μετά, το παιχνίδι με τις λέξεις: «A shallow grave / A monument to the ruined age / Ice in my eyes and eyes like ice don't move / Screaming at the moon / Another past time / Your name / Like ice into my heart». Ο απόλυτος δίσκος για τα σκοτεινά σου (σχεδόν) 20.

Το «The Top» είχε και κάποιες φωτεινότερες στιγμές, στο «The Head On The Door» ο Smith ξόρκιζε τα φαντάσματά του με δηλώσεις του τύπου «No More Mad Bob», και άντε πάλι «Kiss Me Kiss Me Kiss Me» και άντε πάλι «Disintegration». Κι εντάξει, στο «Wish» υπήρχε τουλάχιστον το «Friday I'm In Love».

Και ξαφνικά, σχεδόν 30 χρόνια αργότερα, έρχεται το «Songs Of A Lost World». Ασπρόμαυρο εξώφυλλο, σκοτεινές μελωδίες και στίχοι για το απόλυτό σου σήμερα: «This is the end of every song that we sing / The fire burned out to ash / And the stars grown dim with tear... / And it all stops» («Alone») και πιο μετά: «Promise you'll be with me in the end / Say we'll be together, and with no regret» («And Nothing Is Forever») και πιο βαθιά: «I think too much of all that's gone» και «I think too much of all to come» («All I Ever Am») και για το τέλος, το κερασάκι στην τούρτα: «It's all gone, it's all gone / Nothing left of all I loved» και για να κλείσουν τα πάντα: «Wondering How I Got So Old» («Endsong»). Και η μουσική, τραγούδι με τραγούδι, λες και σε παίρνει από το χέρι και σε οδηγεί πίσω στον σκοτεινό σου εαυτό, που αστεία-αστεία σου είχε λείψει. Αναζητάς στη δισκοθήκη σου τα παλιά albums των Cure και ξεκινάς την ακρόαση και πάλι από την αρχή. Νιώθεις θλιμμένος μα ήρεμος, μεγαλώνεις ακριβώς όπως κι οι ήρωές σου.

ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΣ ΣΤΟ ΚΥΤΤΑΡΟ!

website: www.kyttarolive.gr f/b page: KYTTARO Live Club / KYTTARO tel. 210 8224134 / 6977641373 e-mail: info@kyttarolive.gr



critic's CHOICE

Heretic ***

ΣΚΗΝΟΘΕΣΙΑ: Σκοτ Μπεκ, Μπράιαν Γουντς
ΠΡΩΤΑΓΩΝΙΣΤΕΣ: Χιου Γκραντ, Μπράιαν Γουντς, Σόφι Θάτσερ, Κλόι Ιστ

Δuo νεαρές μορμόνες ιεραπόστολοι αναζητούν πρόσωπα στα οποία θα επιχειρήσουν να μεταφέρουν την πίστη τους και να τα βαπτίσουν στο όνομα του Θεού τους. Ο δρόμος τους θα τις οδηγήσει στο σπίτι του κύριου Ριντ, που έχει πραγματικό ενδιαφέρον για τις θρησκείες και δηλώνει πρόθυμος να ακούσει τα επιχειρήματα των δύο νεαρών. Σύντομα όμως το σκηνικό αλλάζει και οι κοπέλες αντιλαμβάνονται ότι πίσω από το φιλικό προσωπείο του άντρα –ο οποίος τους είπε ψέματα ότι ζει με τη γυναίκα του στο σπίτι– κρύβεται ένας αποφασισμένος για όλα εγκέφαλος, που έχει σκοπό να βάλει σε δοκιμασία την πίστη τους και να τις οδηγήσει στον δρόμο που ο ίδιος επιθυμεί.

Οι σεναριογράφοι και συνσκηνοθέτες Σκοτ Μπεκ και Μπράιαν Γουντς έγιναν φίρμες πριν από 6 χρόνια, γράφοντας το σενάριο του «Ένα ήσυχο μέρος», θρίλερ που σκηνοθέτησε ο ηθοποιός (και σύντροφος της πρωταγωνίστριας Έμιλι Μπλαντ) Τζον Κραζίνσκι. Η πρωτοτυπία της ιστορίας και η σκηνοθετική φρεσκάδα οδήγησαν εκείνο το φιλμ σε μεγάλη επιτυχία – κάτι ανάλογο επιχειρούν κι εδώ οι Μπεκ-Γουντς, αναλαμβάνοντας όμως οι ίδιοι τον χειρισμό της κάμερας. Το χιλιοειπωμένο μοτίβο ενός σίριαλ κίλερ γυναικών ευτυχεί στο «Heretic» να μην είναι μία από τα ίδια. Ο φαινομενικά ευγενικός και καλοσυνάτος κύριος Ριντ είναι βασισμένος στην ανατριχιαστική ερμηνεία του Χιου Γκραντ, που σημαδεύει ολοκληρωτικά το φιλμ. Όμως πολύ εύστοχα το δίδυμο των δημιουργών διακρίνει πίσω από την ύπουλα μειλίχια συμπεριφορά του πρωταγωνιστή τους τη χειριστική ευφυΐα ενός ταλαιπωρημένου άντρα που κρύβει επιμελώς τα μυστικά του. Ενός άντρα ο οποίος θα προσπαθήσει να αποδείξει την πνευματική υπεροχή του στις δύο νεαρές γυναίκες που επιχειρούν να τον προσπλυτίσουν, με έναν τρόπο αδιαμφισβήτητα κυριαρχικό και στοχευμένο προς μια θεωρία η οποία αποδεικνύει τη δική του αλήθεια. Τη μία και μοναδική ως προς το ποια είναι η μοναδική αληθινή θρησκεία σε όλο τον πλανήτη. Το νόημα της θρησκευτικής πίστης βρίσκεται, λοιπόν, στην καρδιά αυτού του αγωνιώδους και μεθοδικά γραμμένου ψυχολογικού θρίλερ, θέτοντας ερωτήματα γύρω από την ανάγκη της ανθρωπότητας να δημιουργεί θεούς. Όμως η προβληματική του σεναρίου οδηγείται και σε πεδία που σχετίζονται με την αντίληψη μιας πραγματικότητας που έχει διαφορετικά κοινωνικά πρότυπα και κανόνες συμπεριφοράς στο πέρασμα των αιώνων. «Μας βλέπουν σαν φρικιά», εκμυστηρεύεται την αγωνία της η μία κοπέλα στην άλλη ύστερα από το τραυματικό συμβάν στην εισαγωγή του έργου. Τα όσα ακολουθούν αποδεικνύουν ότι ζητήματα όπως η χειραγώγηση και ο έλεγχος είναι αναπόσπαστα εργαλεία όχι μόνο των θρησκειών αλλά κυριαρχικά μοτίβα σε όλα σχεδόν τα κοινωνικοπολιτικά επίπεδα.

ΕΠΙΣΗΣ

►►► Το animation «**Βαϊάνα 2**» (**Moana 2**)** αποτελεί τη συνέχεια των θαλάσσιων περιπετειών της τισονείκης ηρωίδας με συνοδοιπόρο της τον ημίθεο Μαορί με τα ζωντανά τατουάζ σε όλο του το σώμα. ►►► Το ντοκιμαντέρ «**Tack**»*** της **Βάνιας Τέρνερ** παρουσιάζει μέσω της παράλληλης διαδρομής δύο γυναικών (η ολυμπιονίκης Σοφία Μπεκατώρου και η νεαρή Αμαλία, που εμπνεύστηκε από την εξομολόγηση της πρώτης) τη γέννηση του #metoo στην Ελλάδα. ►►► Το κοινωνικό δράμα «**Ρισελιέ**» (-) έχει ως πρωταγωνίστρια μια μεταφράστρια στον Καναδά, που γίνεται ο συνδετικός κρίκος μεταξύ μιας ομάδας οικονομικών μεταναστών από τη Γουατεμάλα και των αυστηρών αφεντικών τους. ►►► Το ντοκιμαντέρ «**No Cap: 2 years of Light**»**% ακολουθεί το ταξίδι του **Light**, γνωστού και ως **Nero Greco**, ενός Έλληνα ράπερ με ρίζες από την Κένυα, που μεγάλωσε στην Ελλάδα, βιώνοντας τις έντονες κοινωνικοπολιτικές αλλαγές των τελευταίων δεκαετιών.

Megalopolis **

ΣΚΗΝΟΘΕΣΙΑ: Φράνσις Φορντ Κόπολα ΠΡΩΤΑΓΩΝΙΣΤΟΥΝ: Άνταμ Ντράιβερ, Τζιανκάρλο Εσπόζιτο, Νάταλι Εμάνιουελ, Σάια Λα Μπεφ, Γιον Βόιτ, Τάλια Σάιρ



Σε μια φουτουριστική Νέα Υόρκη που αποκαλείται Νέα Ρώμη, το χάος απειλεί να απλωθεί πάνω απ' όλες τις γειτονιές. Ο λυτρωτής της πόλης μοιάζει να είναι ο αρχιτέκτονας Σίζαρ Καταλίνα, αλλά η μεγαλομανία, οι καταχρήσεις και οι άσπονδοι εχθροί του τον καταδικάζουν σε έναν δρόμο απ' όπου φαίνεται να μην υπάρχει επιστροφή.

Δυστυχώς για τον κορυφαίο δημιουργό, η ιστορία του έργου, όσο φανταστική κι αν είναι, δεν καταφέρνει να αποκτήσει ένα υποτυπώδες νόημα. Αποτελεί έναν αχαρμά πολιτικών ιδεών και σαιχηρικών αποφθεγμάτων, που πασχίζουν να δώσουν ψυχή σε μια χαοτική ιστορία οπερετικών διαστάσεων, όπου η διαφθορά και η μεγαλομανία πάνε χέρι χέρι. Ο Κόπολα σπληνιτεύει την πολιτική σαθρότητα στη σημερινή Αμερική, την κυριαρχία του χρήματος και τους κανόνες της σόου μπίζ, αφήνοντας ελάχιστο χώρο για να ανασάνει κάπως η τραγωδία του ήρωά του.

Η επιστροφή (THE RETURN) **

ΣΚΗΝΟΘΕΣΙΑ: Ουμπέρτο Παζολίνι ΠΡΩΤΑΓΩΝΙΣΤΟΥΝ: Ρέιφ Φάινς, Ζιλιέτ Μπινός, Τσάρλι Πλάμερ, Άνχελα Μολίνα, Νικίτας Τσακίρογλου



Ύστερα από 10ετή περιπλάνηση μετά το τέλος του Τρωικού Πολέμου, ο Οδυσσέας φτάνει στην πατρίδα του. Όμως εκεί κουμάντο κάνουν πλέον οι μνηστήρες.

Αν και ακριβής ως προς τα γεγονότα και τους χαρακτήρες, ο Ιταλός σκηνοθέτης επιλέγει να απαρνηθεί την επική χροιά προκειμένου να αναδυθεί ένας μελαγχολικός και αντιηρωικός τόπος. Η απόφασή του αυτή, αλλά προκαλεί προβλήματα στη δραματολογία (άνιση και χωρίς κορυφώσεις, με εξαίρεση το αιματοβαμμένο φινάλε). Οι λάθος επιλογές και τα εγκλήματα του παρελθόντος φορτώνουν με τύψεις τον παραιτημένο Οδυσσέα (ρόλος με αρκετά προβλήματα για τον Φάινς), ενώ η Μπινός ως Πηνελόπη βρίσκει πιο εύκολα τη χαμηλών τόνων ιδιοσυγκρασία της χειραφετημένης ηρωίδας, που αποτελεί τρόποιο για όλους σχεδόν τους αντρικούς χαρακτήρες του έργου.

Bird ***

ΣΚΗΝΟΘΕΣΙΑ: Άντρεα Άρνολντ ΠΡΩΤΑΓΩΝΙΣΤΟΥΝ: Μπάρι Κέογκαν, Φραντς Ρογκόφσκι, Τζέιμς Νέλσον-Τζόις, Σάρα Μπεθ Χάρμπερ



Η 12χρονη Μπέιλι πρέπει να φροντίσει τον εαυτό της, καθώς δεν μπορεί να βασιστεί ούτε στον επιπόλαιο μπαμπά της, που ετοιμάζεται να ξαναπαντρευτεί, ούτε στη μονίμως φτιαγμένη μπτέρα της.

Το συναρπαστικό σινεμά της Άντρεα Άρνολντ είναι στρωμένο με έναν αφοπλιστικό ουμανισμό, από τον οποίο δεν λείπει ούτε η πολιτική ματιά ούτε ο λυρισμός. Κάτι ανάλογο συμβαίνει και στην τελευταία ταινία της, που αποτελεί μεν μια ιστορία πρόωρης ενηλικίωσης, αλλά σχολιάζει διεξοδικά και τους φρενήρεις ρυθμούς μιας σύγχρονης πραγματικότητας όπου η παιδική φαντασία μοιάζει να είναι το αντίδοτο απέναντι σε κάθε μορφή βίας, αναλγησίας και μοναξιάς. Καταπληκτικές ερμηνείες από όλο το καστ και ειδικά από τον Μπάρι Κέογκαν («Saltburn») στον ρόλο του πατέρα, που αποδεικνύει ότι είναι ηθοποιός υψηλών απαιτήσεων και κυρίως επιδόσεων.

«ΥΠΑΡΧΕΙ ΜΙΑ ΜΟΝΟ ΑΛΛΗΛΗ ΘΡΗΣΚΕΙΑ» (HERETIC)

Clubbing

#7 ΘΑ ΠΑΣ;

ΑΝΤΑΠΟΚΡΙΣΕΙΣ ΑΠΟ ΜΙΑ ΠΟΛΗ ΠΟΥ ΧΟΡΕΥΕΙ ΑΚΟΜΑ

Του ΓΙΑΝΝΗ Χ. ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΥ



Στο Ωδείο Αθηνών όλοι θέλουν να χορεύουν

Σάββατο βράδυ έκανε γενέθλια μάζωξη η κολλητή μου και πάρτι γενεθλίων ένας φίλος μου. Κοινώς, με φάγανε οι δρόμοι. Τι κι αν είχα πει πως θα ξυπνούσα νωρίς την Κυριακή, θα διάβαζα κι ένα βιβλίο, πως θα ήμουν ξεκούραστος για να πάω σ' ένα απογευματινό πάρτι στο **Ωδείο Αθηνών**. Γύρισα στις πέντε το πρωί. Ξύπνησα πρόωρα κατά τις 12. Χαζεύοντας στο κινητό, ο αλόγριθμος μου πετάει ένα νέο βίντεο κλιπ της **Sade**. Αυτό από μόνο του είναι είδηση: η θρυλική μπάντα που έχει το όνομα της θρυλικής τραγουδίστριας της είχε να βγάλει μουσική πάνω από έξι χρόνια. Κυκλοφορούν δίσκους με απόσταση δεκαετίας, τους προωθούν διακριτικά κι έπειτα εξαφανίζονται. Δεν θέλουν να παίξουν το παιχνίδι της δημοσιότητας. Ζουν μακριά από τα φώτα, κρατώντας τις ζωές τους ιδιωτικές.

Το βίντεο κλιπ κυκλοφόρησε απροσδόκητα για να συνοδεύσει ένα κομμάτι με τίτλο «*Young Lion*», που κυκλοφόρησε η **Sade**, αφιερωμένο στον τρανς γιο της. Μια συγκινητική μπαλάντα για τις δυσκολίες που πέρασε το παιδί της, για τον δύσκολο δρόμο της φυλομετάβασης και για το πώς εξελίχθηκε η σχέση τους μέσα από την αποδοχή της τρανς ταυτότητάς του. Μια συρραφή με πλάνα από την παιδική ηλικία του νεαρού και κατάληξη στο σήμερα, που έχει ολοκληρωθεί η φυλομετάβασή του. Το είδα και πλάνταξα. Με χτύπησε κατευθείαν στην καρδιά. Οι στίχοι, η τρυφερότητα. Το ότι η **Sade** αποφάσισε να μιλήσει στα 65 της για κάτι τόσο δύσκολο και προσωπικό. Δάκρυα στα μάτια μου. Δεν μπορώ να τα συγκρατήσω. Μουσική σαν να σε παίρνουν αγκαλιά.

Ύστερα απ' αυτό το κλάμα έκανα έναν απίστευτο πεντάωρο ύπνο. Λένε ότι μετά το κλάμα πάντα κοιμάσαι καλά.

Δευτερώνα. Σηκώθηκα και πήρα το 608 γύρω στις 7 το απόγευμα. Προορισμός το Ωδείο Αθηνών. Τα απογευματινά κυριακάτικα πάρτι του **Eden** (από το Plisskën) στο Ωδείο είναι ό,τι καλύτερο λίγο πριν μπει η Δευτέρα. Πάντα οι DJ είναι ένας κι ένας, ο χώρος, ειδικά όταν δεν μαζεύει πολύ πολύ κόσμο, είναι υπέροχος. Πίσω από τα decks φυτά εσωτερικού χώρου και φώτα δίνουν στο υπόγειο του Ωδείου την αίσθηση κήπου απ' όπου ξεπηδούν φηγούρες και ήχοι πάρτι. Αυτή την Κυριακή μουσική παίζει ο παγκοσμίως φήμης **Hunee**. Φτάνω λίγο πριν ανέβει στη σκηνή, όσο ακόμα έπαιζε τις δικές του χαουζιές ο **Jay Jay**. Ο κόσμος χορεύει. Τους ακολουθώ. Σ' αυτά τα πάρτι δεν βλέπεις μόνο κλασικές φάτσες που ακούν χορευτικά μουσικά είδη ή ηλεκτρονική. Ο κόσμος ανάμεικτος και μια νέα κοινότητα ανθρώπων που απλά θέλουν να χορέψουν σχηματίζεται. Ο **Hunee** ξεκινάει το πεντάωρο σετ του με κομμάτια που θυμίζουν λάτιν, ενώ γρήγορα εναλλάσσει με ντίσκο και χάουζ κομμάτια. Και χάουζ όχι τα τετριμμένα και προβλέψιμα –σε καμία περίπτωση–, αλλά τα πιο εκλεκτικά παρακλάδια που γεννήθηκαν στο Ντιτρόιτ και στο Σικάγο από μέλη της μαύρης κοινότητας, ώπου ταξίδεψαν στην Ευρώπη. Ο **Hunee**, που είναι Νοτιοκορεάτης, μεγάλωσε σε μια πρώην βιομηχανική πόλη της Ανατολικής Γερμανίας. Οι μουσικές επιρροές του χωνεύτηκαν καλά και μας παρουσιάζονται σαν ένα εκλεκτικό και περίτεχνο λογοτεχνικό λεξιλόγιο, γεμάτο κρυστάλλινες, φανταχτερές μεταφορές. Όλοι θέλουν να χορεύουν. Και χορεύουν.

Μίλα μου Βρόμικα - RELOADED

Της ΤΖΕΝΗΣ ΜΕΛΙΤΑ



Τζένη, καλησπέρα!

Αναζητώ αρκετό καιρό μια σοβαρή κοπέλια για σχέση, πράγμα πολύ δύσκολο, αλλά εκεί που τη βρήκα, νομίζω τη χάνω. Έφτασα στην πηγή, που λένε, αλλά δεν ήπια νερό. Έπειτα από πολλά μηνύματα, κανονίσαμε να βγούμε επιτέλους. Σκέφτηκα να πάμε για φαγητό σε μια ωραιότατη ταβέρνα στα Πετράλωνα. Βγαίνουμε, που λες, και, λίγο πριν φάμε το γλυκό μας, μου κοπανάνει πως δυσκολεύεται να με δει σοβαρά, επειδή της πρότεινα πρώτο ραντεβού σε ταβέρνα. Έμεινα άναυδος εκείνη την ώρα, δεν είπα κάτι, αλλά έπειτα από μερικές μέρες ήταν και πάλι ψυχρή μαζί μου και κατάλαβα πως δεν τραβάει το πράγμα. Για πες καμιά ιδέα...

Αχ, έπρεπε να μου στείλεις ποια είναι αυτή η ωραία ταβέρνα στα Πετράλωνα, να πάω να φάω. Anyway, στο θέμα μας! Ας' την εκεί που είναι, γιατί να τη φέρεις πίσω; Η κοπέλα θέλει άλλα πράγματα στη φάση που είναι κι εσύ εντελώς διαφορετικά από εκείνη. Γιατί να το περιπλέξουμε το ζήτημα; Μπορεί να μην έχετε πολλά κοινά και τζάμπα η ταλαιπωρία και για τους δυο σας. Πάμε παρακάτω! Μην πέφτεις, κάτι θα βρεθεί!

Έχω τα νύερα μου με το αγόρι μου.

Επειδή δεν είμαι καλή στους προλόγους, θα μπω κατευθείαν στο ψητό. Εγώ από τη δουλειά μου έχω στάνταρ ένα ρεπό το Σάββατο και ένα μες στη βδομάδα. Το αγόρι μου, όμως, είναι φανατικός του «Φως στο τούνελ» και δεν ξεκουνάει να βγει με τίποτα τις Παρασκευές τα βράδια. Θέλω να βγω να πάω να πω ένα ποτό και να χορέψω και δεν μπορώ. Έχω πιάξει σπιτι-δουλειά, δουλειά-σπιτί!

Α! Έχω κι εγώ μια φίλη φανατική πολύ, που Παρασκευή βράδυ την ώρα της εκπομπής δεν απαντάει ούτε στο τηλέφωνο. Μήπως να τους γνωρίσουμε να κάνουν παρέα; Το λοιπόν, προτείνω το εξής... Γιατί δεν βγαίνεις εσύ τις Παρασκευές με τις φιλούλες σου να κάνετε *Girls night out*, να χορέψετε, να το ευχαριστηθείτε; Ας' το το αγόρι να δει τη Νικολούλη, και στο άλλο σου ρεπό πάτε και για το ποτάκι σας. Κι έτσι θα είστε όλοι ευχαριστημένοι!

Το θέμα είναι η «μελλοντική» μου πεθερά.

Είχα καταλάβει από την αρχή ότι δεν με έχει πάρει με καλό μάτι και σκέφτηκα ότι θα είναι μέχρι να με γνωρίσει καλύτερα. Πριν από έναν μήνα περίπου, με πήρε κρυφά στο κινητό και μου είπε ότι δεν με θέλει για σύζυγο της κόρης της, γιατί έχει άλλα όνειρα για εκείνη. Θέλει, λέει, να παντρευτεί έναν γιατρό, έναν δικηγόρο, από καλή οικογένεια και συγκεκριμένα μου είπε τη φράση «Εγώ θέλω την κόρη μου με κάποιον από τζάκι». Μην σ' τα πολυλογώ, εκνευρίστηκα τρομερά, τα είπα όλα στην κοπέλα μου, η οποία είναι έξαλλη μαζί της, κι αυτή είπε στην κόρη της ότι δεν θα έρθει καν στον γάμο μας, «αν γίνει», όπως είπε...

Με πας πίσω σε άλλες εποχές. Δυστυχώς. Εγώ λέω να είστε και να παραμείνετε έτσι αγαπημένοι και ενωμένοι, να κάνετε αυτό που θέλετε εσείς οι δυο και με τον καιρό, θέλω να πιστεύω, θα το χωνέψει και η μαμά της, για το καλό το δικό της περισσότερο. Είναι τόσο κρίμα να υπάρχουν ακόμη αυτές οι αναχρονιστικές σκέψεις και πεποιθήσεις. Στείλτε καμιά φώτο από τον γάμο σας και η ώρα η καλή!





Κριός

20 Μαρτίου - 19 Απριλίου

Αγαπημένο Κριέ, καλή εβδομάδα! Οι μέρες απαιτούν προσοχή. Αν κάπου πρέπει να βάλεις την υπογραφή σου ή να δεσμευτείς σε κάτι, να είσαι απόλυτα σίγουρος πριν το κάνεις. Από την άλλη, οι υποχρεώσεις σου θα καθορίσουν το πόσο πιστός είσαι στο πρόγραμμα που θέτεις, αλλά και στις αρχές σου. Απόφυγε κάθε πειρασμό – αν και ξέρω ότι θα πέσεις με τα μούτρα – καθώς μόνο έτσι θα εξελιχθείς. Στα γκομενικά, αν είσαι ελεύθερος, θα κάνεις ωφέλιμες γνωριμίες, χωρίς αυτό να σημαίνει πως πρέπει να σπεύσεις να ραφτείς, έτσι; Αν έχεις δεσμό, καβγάδες προβλέπω, που δεν είναι και πάντα για κακό, καθώς μπορεί εντέλει να λύσετε περισσότερα προβλήματα.



Ταύρος

20 Απριλίου - 19 Μαΐου

Ταύρε μου, καλή εβδομάδα! Ο ανάνδρος Ερμής σε καλεί να αναπτύξεις την παραγωγικότητά σου. Θα νιώσεις από την αρχή της εβδομάδας πως θες να συγκεντρώσεις όσο πιο πολλές πληροφορίες μπορείς γύρω από τα γκομενικά, αλλά και τα οικονομικά σου. Αυτό γιατί ψάχνεις τρόπους να τα εξασφαλίσεις. Πιο συγκεκριμένα, στα ερωτικά σου, αν είσαι ελεύθερος, μέσα από τους επαγγελματικούς σου κύκλους ίσως γνωρίσεις νέα άτομα, όμως καλό θα ήταν να μη σταθείς στην αρχική εικόνα. Αν δεν είσαι ελεύθερος, βγάζεις ανασφάλειες και κόμπλεξ στο ταίρι σου. Αν νιώθεις πως η εμπιστοσύνη έχει πάει περίπατο, μήπως πρέπει να κάνεις κάτι γι' αυτό; (Λέω τώρα εγώ).



Δίδυμοι

20 Μαΐου - 20 Ιουνίου

Αγαπητό Διδυμάκι, καλή εβδομάδα, η οποία σε βρίσκει σε δίλημμα: «Να σώσω ό,τι σώζεται ή να κάνω ό,τι γουστάρω κι ό,τι κάτσει;». Κάνε ένα ξεκαρτάρισμα πριν αποφασίσεις (αν και κάτι μου λέει πως θα επικρατήσει το δεύτερο). Ασχολήσου με θέματα που αφορούν το σπίτι σου, αλλά και το μακρινό παρελθόν, που, με την ευκαιρία του ανάνδρου, σου ξαναχτυπάει την πόρτα. Στα ερωτικά, αν είσαι αδέσμευτος, κάποιοι πρώην επανέρχεται δυναμικά. Εσύ ή που ρίχνεις πανηγυρικό άκυρο ή που τον δέχεσαι με ανοιχτές αγκάλες. Αν είσαι δεσμευμένος, θα προκύψουν παρανοήσεις, καθώς άσπρο θα λες εσύ, μαύρο θα ακούει το ταίρι σου, αλλά όχι κάτι τραγικό.



Καρκίνος

21 Ιουνίου - 21 Ιουλίου

Καλή σου εβδομάδα, φίλε Καρκίνε! Ο ανάνδρος Ερμής φέρνει τρέξιμο και overthinking. Δεν φταίει, όμως ο Ερμής, αλλά το ξερό σου το κεφάλι, καθώς, αν δεν βγάλεις από τη μύγα ξίγκι, δεν ηρεμείς! Βέβαια, αρχίζεις να είσαι πιο τυπικός και χαρούμενος στον εργασιακό σου χώρο και πιο έτοιμος από ποτέ να διεκδικήσεις αυτά που θες (καιρός ήταν). Στα αισθηματικά, αν είσαι χωρίς ταίρι, τόσο χαμογελαστός που είσαι στη δουλειά, προσελκύεις μνηστήρες. Προσοχή, ωστόσο, στην εξιδανίκευση. Αν έχεις ήδη ταίρι και συζητήσεις ή υποχρεώσεις σε εκκρεμότητα, καλό είναι τώρα να βρείτε λύσεις από κοινού.



Λέων

22 Ιουλίου - 22 Αυγούστου

Καλή εβδομάδα, Λιονταράκι μου! Από την αρχή της εβδομάδας θα νιώσεις την ανάγκη να αναθεωρήσεις καταστάσεις ή/και πρόσωπα. Ό,τι σε κάνει να νιώθεις απειλή ή φόβο το φέρνεις στο προσκήνιο και προσπαθείς να το αντιμετωπίσεις – δείξε τα δόντια σου επιτέλους, τι λιοντάρι είσαι! Στα ερωτικά, αν είσαι single, ίσως επικοινωνήσεις ξανά με κάποιο παλιό φλερτ. Αυτό δεν είναι κακό, φτάνει να μην προβείς σε οριστικές αποφάσεις τώρα! Αν δεν είσαι single, αναμολχέστε περασμένες συζητήσεις κι αρχίζει η μουνμούρα. Βέβαια, ίσως θυμηθείτε παλιές, καλές στιγμές και αποφορτίστε έτσι την ατμόσφαιρα!



Παρθένος

23 Αυγούστου - 21 Σεπτεμβρίου

Φίλε Παρθένε, καλή εβδομάδα! Έχει να πέσει πολλή σκέψη – λίγο τα παλιά γκομενάκια, λίγο οι αναμνήσεις, λίγο το σπίτι και οι υποχρεώσεις. Μην τα βάζεις μαζί μου που σ' τα λέω, αλλά με τον ανάνδρος Ερμή. Στα αισθηματικά, αν ανήκεις στους αδέσμευτους, νιώθεις πως θες να ξαναδείς κάποιο παλιό φλερτ και είτε να του δώσεις μια ακόμα ευκαιρία είτε να του κλείσεις οριστικά την πόρτα στα μούτρα. Αν, πάλι, ανήκεις στους ήδη δεσμευμένους, θες να ανοίξεις τα χαρτιά σου γύρω από θέματα της κοινής σας ζωής, αλλά να ξέρεις πως δεν θα λείψουν παρεξηγήσεις, αν δεν είστε απολύτως ξεκάθαροι και οι δύο!



Ζυγός

22 Σεπτεμβρίου - 22 Οκτωβρίου

Καλή εβδομάδα, αγαπητό Ζυγάκι! Για σένα λειτουργεί κάπως ευεργετικό ο ανάνδρος Ερμής (25/11), γιατί σε βάζει να σκεφτείς τι είναι αυτό που σε κρατάει πίσω και δεν σε αφήνει να κυνηγήσεις τις επιδιώξεις και τα θέλω σου. Εσύ το πας λίγο παραπέρα και ψάχνεις να βρεις όχι μόνο λύσεις, αλλά και το μέχρι πού θα μπορούσες να φτάσεις αν δεν έβαζες εσύ ο ίδιος τόσα εμπόδια στον εαυτό σου. Στα ερωτικά σου, αν είσαι ελεύθερος, μην εκπλαγείς αν δεις κάποιο μήνυμα ή κλήση από κάποιον πρώην, έτσι; Αν, πάλι, είσαι σε σχέση, επέλεξε τις ουσιαστικές συζητήσεις και δραστηριότητες κι άσε τα νάζια και τις επιπολαιότητες για μια άλλη εβδομάδα.



Σκορπιός

23 Οκτωβρίου - 21 Νοεμβρίου

Αγαπημένο Σκορπιέ, καλή σου εβδομάδα, η οποία σε βρίσκει σε φάση αναζήτησης. Πέρασαν τα γενέθλιά σου, το γλέντησες, το ευχαριστήθηκες και τώρα τα κεφάλια μέσα. Κάνεις ένα ξεκαθάρισμα, θέτεις νέους στόχους και σχεδιάζεις τις επόμενες κινήσεις σου. Μη σταθείς ωστόσο στο φαίνοσθαι, αλλά ψάξε να βρεις την ουσία των πραγμάτων. Στα ερωτικά, αν είσαι χωρίς σχέση, δεν αποκλείεται να σου προκύψει μια νέα, ενδιαφέρουσα και πολλά υποσχόμενη γνωριμία. Αν είσαι σε σχέση, κρίνεις απαραίτητο το να κάνεις κάποιες συζητήσεις με το ταίρι σου. Πρόσεχε μόνο τον τρόπο που εκφράζεσαι, καθώς μπορεί να προκύψουν παρανοήσεις και παρεξηγήσεις.



Τοξότης

22 Νοεμβρίου - 20 Δεκεμβρίου

Τοξοτάκι μου, καλή εβδομάδα! Εκεί που πήρες λίγο αέρα κι ανοίχτηκες, έρχεται ο ανάνδρος και σου λέει να ξανακλειστείς στο καβούκι σου. Μην σκας, είναι για καλό, καθώς μόνο έτσι θα βρεις πώς πρέπει να κινηθείς από δω και μπρος. Κι αν χρειαστείς βοήθεια ή καθοδήγηση, δεν είναι κακό να το ζητήσεις, σωστά; Στα γκομενικά σου, αν είσαι single, θέλεις να ξαναδείς τη φάση με ένα παλιό φλερτ, καθώς δεν είσαι απολύτως σίγουρος πως τότε το είχες αξιολογήσει σωστά. Η αφορμή ίσως δοθεί μέσα από ένα μήνυμα ή μια τυχαία συνάντηση. Αν δεν ανήκεις στους singles, με υπομονή κι επιμονή θα τη βγάλεις την εβδομάδα λάδι – μην περιμένεις όμως και θαύματα!



Αιγόκερως

21 Δεκεμβρίου - 19 Ιανουαρίου

Αγαπημένο μου Αιγόκερε, καλή εβδομάδα! Ο ανάνδρος λειτουργεί ευεργετικά για σένα! Αν αξιοποιήσεις σωστά το πνεύμα των ημερών, θα καταφέρεις να διορθώσεις τα κακώς κείμενα της καθημερινότητας και του προγράμματός σου. Είναι καλή στιγμή για να επαναπροσδιορίσεις τους πιο μακροπρόθεσμους στόχους σου, καθώς προβλέπονται εξελίξεις άμεσα! Στα γκομενικά, αν είσαι χωρίς ταίρι, παίρνεις απόσταση για να δεις αν τα υπάρχοντα φλερτ σε καλύπτουν ή όχι κι αν πρέπει να συνεχίσεις ή να ξεκόψεις. Αν είσαι με ταίρι, υπάρχει μια τάση για συζητήσεις γύρω από θέματα που σχετίζονται με το παρελθόν. Κάν' το μόνο αν αξίζει, αλλιώς άσ' το για άλλη στιγμή.



Υδροχόος

20 Ιανουαρίου - 17 Φεβρουαρίου

Καλή εβδομάδα, Υδροχόε μου! Θες να αλλάξεις πολλά γύρω σου κι ο ανάνδρος σου συνηγορεί υπέρ σου. Καλό όμως είναι να μείνεις στα πλάνα και ν' αφήσεις τη δράση για αργότερα. Πάντως θέματα που αφορούν συναισθήματα, γκομενάκια, οικογένεια και οικονομικά τα βάζεις επιτέλους σε τάξη. Στα αισθηματικά, αν είσαι ελεύθερος, προβλέπονται συναντήσεις με κάποιο άτομο από το παρελθόν σου. Εσύ, ωστόσο, δεν είσαι σίγουρος πως θες να εμπλακείς ξανά (καλά, δεν σε πιέζει και κανείς). Αν είσαι ήδη δεσμευμένος και το ταίρι σου θέλει να συζητήσει κάποια πολύ συγκεκριμένα ζητήματα, μην το αποφεύγεις, καθώς αυτό θα ενισχύσει τη σύνδεσή σας.



Ιχθύες

18 Φεβρουαρίου - 19 Μαρτίου

Καλή εβδομάδα, αγαπημένο μου Ψαράκι! Νιώθεις πως βάλλονται οι διαπροσωπικές σου σχέσεις και συνεργασίες. Για να περάσει αναίμακτα αυτό το mood, κάτσε και συζήτησε με τους άλλους τι σε απασχολεί, προτού βγάλεις συμπεράσματα και πάρεις οριστικές αποφάσεις. Στα ερωτικά σου, αν ανήκεις στους ελεύθερους, θα έχεις την τιμητική σου. Πρόσεχε μόνο, καθώς ό,τι λάμπει δεν είναι πάντα χρυσός. Μόνο ο χρόνος θα δείξει! Αν, πάλι, ανήκεις στους δεσμευμένους του ζωδίου, συνειδητοποιείς πως η δουλειά ή η λάθος επικοινωνία (ή και τα δύο) χαλάνε κάπως τη σχέση σου. Βρες, λοιπόν, τρόπους να το λύσεις ή ακόμα και να το κόψεις – εσύ ξέρεις!



/// Piraeus

Equal

«Με κακοποιούσε λεκτικά και σωματικά.
Ήξερε ότι ήμουν εξαρτημένη από αυτόν...»

25 Νοεμβρίου: Παγκόσμια Ημέρα για την Εξάλειψη της Βίας κατά των Γυναικών

Στηρίζουμε τις γυναίκες που χρειάζεται να φέρουν τα πάνω κάτω στη ζωή τους

Η Πειραιώς και το Κέντρο Διοτίμα ενώνουν τις δυνάμεις τους συνεχίζοντας το πρόγραμμα «Equal - 10ες ευκαιρίες για όλες» με δράσεις ευαισθητοποίησης των νέων και υποστήριξης των γυναικών που έχουν βιώσει έμφυλη βία, στον αγώνα τους για αξιοπρέπεια, ανεξαρτησία και εργασία.

«Είμαι ανεξάρτητη.
Στηρίζομαι στις δικές μου δυνάμεις...»

Equal

/// Piraeus

Μία ομάδα. Τολμάμε, πετυχαίνουμε.

Fortune's 100 Best Companies in Europe,
για το 2024.



Στοχεύουμε ψηλά και ξεπερνάμε τους στόχους μας.
Όλοι μαζί, καταφέρνουμε πάντα περισσότερα.

Press Play on Potential
careers.kaizengaming.com

