

ATHENS VOICE



ΑΦΙΕΡΩΜΑ ΦΕΣΤΙΒΑΛ ΑΘΗΝΩΝ ΕΠΙΔΑΥΡΟΥ

Τι θα δούμε στο σημαντικότερο
φεστιβάλ πολιτισμού της χώρας

Επιμέλεια: Αγγελική Μπιρμπίλη



TasteVOICE

Ο απόλυτος οδηγός για συνειδητοποιημένους γκουρμέ

Επιμέλεια: Νενέλα Γεωργελέ



27 χρόνια

...το πιο αυθεντικό Μεξικάνικο της πόλης!

Κυριαζή 24, Κηφισιά | Τηλ.: 210 8087906 |   doshermanos.gr | www.doshermanos.gr

Εκδότης-Διευθυντής Φώτης Γεωργελές

Σύμβουλος Έκδοσης Σταυρούλα Παναγιωτάκη
Διευθύντρια Σύνταξης Αγγελική Μπιρμπιλίη

Γενική Διεύθυνση Διαφήμισης
Λουίζα Ναθαναήλ

Art Director Φώτης Πεχλιβανίδης

Τεχνικός διευθυντής Βάιος Συντσίρμας

Υπεύθυνος Ύλης Τάκης Σκριβάνος
Επιμέλεια Ύλης Δήμητρα Γκρους

Διεύθυνση Web Δημήτρης Αθανασιάδης
Αρχισυντάκτης Γιάννης Τσάκαλος

Συντακτική ομάδα: Δ. Αλικάκος, Ν. Αργυροπούλου, Μ. Βελέντζας, Ντ. Βλαχοπούλου, Σ. Βλέτσας, Κ. Βνάτσιου, Ν. Γεωργελέ, Ν. Γεωργιάδης, Κ. Πανακίδης, Α. Γκόρου, Β. Γραμματικογιάννη, Β. Γρυπάρης, Γ. Δημητρακόπουλος, Φ. Δημητριάδη, Θ. Ευθυμίου, Ν. Ζαχαριάδης, Μ. Ζουμπούλακη, Σ. Ζιώγου, Κ. Καϊμάκης, Κ. Καμπόσου, Δ. Καραθάνος, Μ. Κοντοβά, Ε. Κυριακίδου, Μ. Μαρμαρά, Δ. Μαστρογιαννίτης, Β. Ματζάρογλου, Μ. Μπλάτος, Ελ. Μπεζιριάνογλου, Γ. Νένης, Ευτ. Παλλήκαρης, Π. Παναγιωτόπουλος, Κ. Παναγοπούλου, Ν. Παπαηλιού, Γ. Παυριανός, Κ. Περρή, Κ. Ρήγος, Ε. Ρούσου, Ε. Συναδινού, Ζ. Συφρή, Σ. Τριανταφύλλου, Ευ. Τσαβδάρη, Σ. Τσιτσόπουλος, Δ. Φύσσας, Σ. Χαραμή, Λ. Χουρμούζη

Γραμματεία Σύνταξης Γεωργία Σκαμάγκα
info@athensvoice.gr
Υπεύθυνη οδηγού Δανάη Καμζόλα
avguide@athensvoice.gr

Ατελιέ Μορφούλα Βογιατζόγλου, Sotos Anagnos
Εικονογραφίες Θοδωρής Μπαργιώτας, Β. Γκογκτζιλιάς, art@athensvoice.gr
Φωτό: Θανάσης Καρατζάς, Τάσος Βρεττός, Έκτορας Δ. Βούτσας, Κώστας Αμοιρίδης, Βαγγέλης Τάσης, Γιάννης Οικονόμου

Advertising Manager Ντέπη Αραπλή

Direct Market Μαρίνα Β. Γεωργοπούλου, Στεφανία Μουστάκη, Βασιλκή Ζαφειρούλης, Κρύστα Φωτεινοπούλου
Υποδοχή Διαφήμισης Νίκη Σκαμάγκα
marketing@athensvoice.gr
Digital Advertorial Coordinator Έφη Ορφανάκου
efiorfanakou@athensvoice.gr
Digital Traffic Manager Εύη Ταρνάρη

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

Διαχωρισμοί - Εκτύπωση
«Καθημερινές Εκδόσεις ΑΕ»
Διανομή: Free Sunday

Athens Voice S.A.
Χαρ. Τρικούπη 22, 106 79 Αθήνα
Σύνταξη: 210 3617.360, 3617.369
fax: 210 3632.317
Διαφημιστικό: 210 3617.530, fax: 210 3617.310
Athens Voice Radio 102.5: 210 3648. 213
Αγγελίες: 210 3617. 369
Λογιστήριο: 210 3617. 170

www.athensvoice.gr

Αν δεν βρίσκετε την Α.Υ. στα σημεία διανομής, μπορείτε να επικοινωνήσετε στα τηλέφωνα:

ATHENS voice

210 3617.360, 210 3617.369
Κωδικός εντύπου: 7021
ISSN 1790-6164

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



ΤΟ ΕΞΟΦΥΛΛΟ ΜΑΣ

Αυτή την εβδομάδα το σχεδιάζει ο **Gospel**. Γεννήθηκε στην Καρδίτσα το 1990, όπου και ξεκίνησε η πορεία του στο graffiti. Σπούδασε ζωγραφική και εικονογράφηση στη Σχολή Εφαρμοσμένων Τεχνών του Σπύρου Ορνεράκη. Η τεχνοτροπία του βασίζεται στην αποτύπωση σκηνών και προβληματισμών της σύγχρονης ζωής (άλλες φορές με σατιρική κι άλλες φορές με καυστική ματιά), χρησιμοποιώντας καθαρές φόρμες χρωμάτων. Οι παλέτες των συνθέσεων του είναι κυρίως επηρεασμένες από το αθηναϊκό αστικό τοπίο και τα ελληνικά νησιά. Ζει και εργάζεται στην Αθήνα ως τοιχογράφος και εικονογράφος.



Συναυλίες στον Κήπο του Μεγάρου

Ιούνιος 2019

05 ΙΟΥΝ
Όλια Λαζαρίδου — Μελίνα Τανάγρη
Αφιερωμένο (για τον Βίκο)
Ποίηση και μουσική στον Κήπο του Μεγάρου
είσοδος ελεύθερη

07 ΙΟΥΝ
Leon of Athens — Irene Skylakaki
Summer Opening

13 ΙΟΥΝ
Nana Simopoulos
World Jazz

21 ΙΟΥΝ
Γιορτή της Μουσικής
είσοδος ελεύθερη

22 ΙΟΥΝ
Ελένη Πέτα — Γιάννης Μαθές
Syggéneia project

27 ΙΟΥΝ
Γλυκερία — Μελίνα Ασλανίδου
Όπου με πας, σε πάω...

28 ΙΟΥΝ
Gadjo Dilo — 10 χρόνια
Gypsody

Ιούλιος 2019

02 ΙΟΥΛ
Angelika Dusk — Ίαν Στρατής
I Need a Hero

05 ΙΟΥΛ
Μαρία Παπαγεωργίου
Αυτό που βλέπουν τα πουλιά

09 ΙΟΥΛ
Ρίτα Αντωνοπούλου — Θοδωρής Οικονόμου
Χωρίς τίτλο...

12 ΙΟΥΛ
Δώρος Δημοσθένους
Ο «Elvis» στον Κήπο

ΧΟΡΗΓΟΣ

Allianz

Μέγαρο Μουσικής Αθηνών

megaron.gr
210 7282333
follow us on

Εισιτήρια στα εκδοτήρια του Μεγάρου και σε όλα τα καταστήματα PUBLIC



Χορηγοί επικοινωνίας



Σούπερ χίπστερ σε παγκάκι, μιλάει στο κινητό του:
«Έλα μαναράκι, τι κάνεις; Μμμ... μ' αρέσει... Να, εδώ, πίνω καφέ (λέει ψέματα) κι έλεγα να περάσω να σε πάρω... Ε, βρε μαναράκι, αφού δεν είσαι ακόμα έτοιμη άσ' το, θα περάσω άλλη μέρα».
(Πλατεία Πανόρμου, Πέμπτη πρωί)

Παπούς και γιαγιά σε αίθουσα αναμονής ιδιωτικού νοσοκομείου.

Παπούς:
...Κοίτα τους γιατρούς... Σαν γκάνγκστερ μπαινοβγαίνουν από τις πόρτες...»

Μετά από αρκετή παύση λέει η γιαγιά:

«Πάντως από όλους τους επιστήμονες, τους γιατρούς έχω πιο ψηλά. Ειδικά αυτούς που δεν παίρνουν λεφτά».

Μετά από αρκετή παύση, η γιαγιά συνεχίζει:

- Πάντως, τι κακό είναι αυτό... Όλες παντελόνια... Ούτε μία με φούστα. -Ε, είναι πρακτικό φαίνεται.
(Αμπελόκηποι, Δευτέρα μεσημέρι)

Κύριος βγαίνει βιαστικός από πολυκατοικία. Τον σταματάει μία μεσόκοπη, σχεδόν απεριποίητη κυρία:
- Σταθείτε, καλέ, να σας δώσω κάτι.

Του δίνει φυλλάδιο υποψήφιου.
**- Ευχαριστώ.
 - Ψηφίζετε εδώ;
 - Όχι, στον δήμο Αθηναίων.
 - Και γιατί δεν μου το δίνετε πίσω;**
(Χολαργός, Τετάρτη πρωί)

Εκλογές. Μία κυρία ψάχνει πού ψηφίζει.

**- Συγγνώμη, πού είναι το 52;
 - Εδώ είναι το 51.
 - Ναι αλλά πού είναι το 52;**
(Λυκαβηττός, Κυριακή πρωί)

ΓΙΑΝΝΗΣ ΝΕΝΕΣ
 → panikoval500@gmail.com

Η αγαπημένη στήλη Athens Voices στα ηχεία και τα ακουστικά σας. Οι φωνές της Αθήνας, όσα κρυφακούει ο Πάννης Νένες στο δρόμο, στο Μετρό, στο γραφείο, σε γνωστά, πολυσύχναστα μέρη αλλά και απίθανα σημεία, κάθε μέρα στο Athens Voice Radio 102.5



ΦΤΙΑΞΕ ΜΟΥ ΤΗ ΜΕΡΑ



ΦΩΤΟ: ΘΑΝΑΣΗΣ ΚΑΡΑΤΖΑΣ

Συνεχίζεται η μάχη των υποψηφίων στις εκλογές.
 Όλα παίζονται στα... κάρβουνα.
(Η φωτογραφία είναι από το Ψητοπωλείο Καλύβας στο Κουκάκι)

Info~DIET

Της ΣΤΑΥΡΟΥΛΑΣ ΠΑΝΑΓΙΩΤΑΚΗ



ΠΛΑΤΕΙΑ ΜΗΤΡΟΠΟΛΕΩΣ

Έχει γίνει μία από τις πιο όμορφες και ζωντανές πλατείες το κέντρο. Υπέροχη επιλογή για φαγητό ή καφέ στα γύρω μαγαζιά. Σαν να έχεις διακτινιστεί σε νησί.

ΚΥΡΙΑΚΟΣ

Νέο όνομα της μόδας στην ελληνική πολιτική σκηνή.

ΒΑΣΙΛΗΣ ΚΕΚΑΤΟΣ

Πρώτη φορά Έλληνας παίρνει Χρυσό Φοίνικα σε αυτή την κατηγορία (ταινία μικρού μήκους) στο Φεστιβάλ των Καννών.

LOOK

Την επόμενη εβδομάδα η ATHENS VOICE κυκλοφορεί μαζί με το «Look - Woman», το γυναικείο περιοδικό σε ιλουστρασιόν χαρτί που βγαίνει κάθε τέτοια εποχή. Μην το χάσετε, έχουμε σκανάρει όλη την πόλη.

ΜΕΤΕΚΛΟΓΙΚΟ ΔΙΑΦΗΜΙΣΤΙΚΟ ΣΛΟΓΚΑΝ

«Είμαι κεφάτη, γυρίζω απ' του Βελόπουλου».

ΑΚΟΥΣΤΗΚΕ

«Θέλεις να σου φέρω μια αλόη για το μπαλκόνι σου κι αν δεν σου αρέσει την κάνεις κρέμα προσώπου;»

ΠΡΟΚΗΡΥΞΗ ΒΟΥΛΕΥΤΙΚΩΝ ΕΚΛΟΓΩΝ

Ελάτε, σύντροφοι, δεν θα σας βασανίσω παραπάνω... we have already eaten the camel, and now there is the queue.

ΤΑ ΝΕΑ ΠΑΓΩΤΑ

Παιδιά, ωραίο παγωτό θέλουμε να απολαύσουμε. Όχι παγωμένα κέικ με τα πάντα όλα μέσα.

GAME OF THRONES

Πολύ επική παραγωγή για να έχει τέτοιο τέλος.

«FENTY» BY RIHANNA

Είναι ρούχα κάπως κατώτερα των προσδοκιών, εδώ που τα λέμε.

ΘΕΟΔΩΡΑ ΜΕΓΑΛΟΟΙΚΟΝΟΜΟΥ

Η κυρία «Σε λένε Αλέξη και είσαι ηγέτης, η κάθε σου λέξη ομόνοια, καταπέλτης» λίγες ώρες μετά τον εκλογικό καταπέλτη, την έκανε από την κοινοβουλευτική μάδα του ΣΥΡΙΖΑ.

ΝΕΟΙ ΕΛΛΗΝΕΣ ΕΥΡΩΒΟΥΛΕΥΤΕΣ

Μία απ' τα ίδια και χειρότερα.



ΛΑΜΠΡΟΣ ΦΙΣΦΗΣ

Επιμέλεια: Γιώργος Δημητρακόπουλος

Το πρώτο σου διαμέρισμα στην Αθήνα;

Υπερυψωμένο ισόγειο στο Παγκράτι. Ξέρεις, το υπερυψωμένο ισόγειο είναι καθαρά μάρκετινγκ. Φουλ ισόγειο ήταν. Είχε ήλιο για 2 λεπτά τη μέρα. Μια μέρα κάπου στον Ιούλιο.

Πού ζεις τώρα;

Ζω στην πλατεία Μαβίλη. Το διάλεξα γιατί είναι το πατρικό της μητέρας μου και δεν πληρώνω ενοίκιο.

Η πρώτη δουλειά που έκανες; Έψινα pop corn στο σινεμά Αθηναίον. Εντάξει, πόσο Αθηναίος, πες!

Ποιο είναι το πρώτο πράγμα που θα έκανες, αν ήσουν δήμαρχος για μια μέρα; Κάθε φορά που έβλεπα άτομο να παρκάρει τη μηχανή του κάθετα στο πεζοδρόμιο, θα τον εξορίζα στην Πτολεμαίδα. Και επίσης θα έκανα όλες τις νερατζιές πορτοκαλιές.

Αγαπημένος σου αθηναϊκός ήχος; Λατρεύω τον μονόλογο του παλιατζή. Αυτή την καταπληκτικά παραμορφωμένη φωνή που ακούγεται ανεξαρτήτως παλιατζή πάντα ίδια. Νομίζω ότι είναι μια ηχογράφηση και παίζουν όλοι την ίδια.

Τι είναι αυτό που κάνει κάποιον Αθηναίο; Ποοο! Πολλά πράγματα. Αλλά νομίζω ένα κλασικό είναι να ρωτάς τον άλλο με το που τον γνωρίσεις πού μένει. Και αν μένετε κοντά να τρελαίνεσαι!

Ποιο είναι το πρώτο αθηναϊκό στιγμιότυπο που θυμάσαι; Νομίζω ότι πρέπει να είναι τα φιλά στο λεωφορείο. Τότε που έμπαινες και έριχνες σε ένα κουτί μπροστά φιλά αντί για εισιτήριο. Ξέρετε, μιλάω για τον χρυσό αιώνα του Περικλή.

Πού αλλού θα μπορούσες να ζήσεις στην Ελλάδα; Πουθενά! Μόνο Αθήνα! Είμαι φανατικός!

Ο μεγαλύτερος αθηναϊκός φόβος σου; Είναι αρκετά γνωστό ότι έχω μια πολύ περιεργή σχέση με τα περιστέρια. Η επίθεση από περιστέρια, τύπου τα «Πουλιά» του Χίτσκοκ.

Σε ποιες πόλεις του εξωτερικού έχεις ζήσει; Ένα μειονέκτημα και ένα πλεονέκτημά τους σε σχέση με την Αθήνα; Έχω ζήσει 4 χρόνια στο Άμστερνταμ. Το μειονέκτημα είναι σίγουρα ο καιρός και το πλεονέκτημα είναι ότι πας παντού με ποδήλατο. Και εκεί έχει περιστέρια.

Πώς φαντάζεσαι την Αθήνα σε 50 χρόνια; Πάνω κάτω ίδια, όπως και τώρα. Η Ομόνοια θα έχει αλλάξει 20 φορές και κάθε φορά θα είναι και πιο άσχημη.

Τι θα πρωτοείδινες στην πόλη σε έναν ξένο καλεσμένο σου; Δεν ξέρω γιατί, αλλά πάντα όταν έχω καλεσμένους τούς πάω στη Βαρβάκειο. Νομίζω πως το κάνω για να καταλάβουν ότι δεν έχουν έρθει ακριβώς στην Ευρώπη.

Αγαπημένη σου αθηναϊκή πλατεία; Μένω στην πλατεία Μαβίλη και παρόλο που στην αρχή δεν με τρέλαινε και, μεταξύ μας, δεν είναι και φουλ πλατεία, πλέον έχει αρχίσει και μου αρέσει.

Ο Λ.Φ. είναι σεναριογράφος, παρουσιαστής, stand-up comedian. Στις 5/6 γίνεται η πρώτη παρουσίαση του βιβλίου του «Τετράδιο Κωμωδίας» (εκδ. Πρώτη Ύλη) στο Καφέ του Νομισματικού Μουσείου.



ΚΟΙΝΩΝΙΚΟ ΠΛΥΝΤΗΡΙΟ SKIP

2 χρόνια δράσης & 800 τόνοι καθαρά ρούχα

Το να βάλεις πλυντήριο είναι κάτι εύκολο. Είναι; Κι αν δεν έχεις πρόσβαση σε ηλεκτρικό και νερό για οικονομικούς ή άλλους λόγους; Αν δεν έχεις καν σπίτι για να έχεις και πλυντήριο; Πράγματα που για πολλούς από εμάς μοιάζουν δεδομένα στην πραγματικότητα δεν είναι και αυτή την ανάγκη ήρθαν να καλύψουν οι έξυπνες δράσεις από το Κοινωνικό Πλυντήριο SKIP. Το πρώτο Κοινωνικό Πλυντήριο SKIP δημιουργήθηκε το 2016, σε

συνεργασία με τον Δήμο Αθηναίων, στον Κόμβο Αλληλοβοήθειας του δήμου. Εκεί, το SKIP δημιούργησε με δικά του έξοδα μια σταθερή δομή, ένα κτίριο με 5 επαγγελματικά πλυντήρια και 5 επαγγελματικά στεγνωτήρια, όπου και παρέχει τα απορρυπαντικά Skip και τα μαλακτικά Cajoline για να καλύπτει τις καθημερινές μπουγάδες άπορων δικαιούχων του δήμου, πραγματοποιώντας κατά μέσο όρο 400 πλύσεις κάθε μήνα.

Δράσεις με κοινωνικό αντίκτυπο

Παράλληλα, το Κοινωνικό Πλυντήριο SKIP, πέρα από τη σταθερή αυτή δομή, βρέθηκε δίπλα σε συνανθρώπους μας που έχασαν την κανονικότητα, τη ρουτίνα τους, προσπαθώντας να τους στηρίξει στα πολύ δύσκολα. Από την επόμενη μέρα της πλημμύρας στη Μάνδρα και της φονικής πυρκαγιάς στο Μάτι έστησε μια κινητή μονάδα συγκέντρωσης των ρούχων, τα οποία επέστρεφε καθαρά και στεγνά μετά από δύο ημέρες. Οι περιοχές αυτές έμειναν χωρίς νερό και ρεύμα αρκετές ημέρες, αλλά οι άνθρωποι είχαν ανάγκη να συνεχίσουν να φοράνε καθαρά ρούχα τόσο οι ίδιοι όσο και τα παιδιά τους.

Όλοι μαζί μπορούμε να μεγαλώσουμε την προσφορά του Κοινωνικού Πλυντηρίου SKIP

Από τις 19 Μαΐου, το Κοινωνικό Πλυντήριο SKIP πραγματοποιεί μια πρωτότυπη κίνηση αλληλεγγύης, στην οποία όλοι μπορούμε να αποτελέσουμε μέρος της αλυσίδας προσφοράς του. Πώς; Ανεβάζουμε μία φωτογραφία μας στο Instagram με ένα λευκό T-shirt, χρησιμοποιούμε τα hashtag #WhiteTshirt Challenge #SkipΚοινωνικό Πλυντήριο και προκαλούμε τους φίλους μας να ακολουθήσουν το παράδειγμά μας. Για κάθε φωτογραφία που ανεβαίνει, το Κοινωνικό Πλυντήριο Skip θα προσφέρει πλύσεις αγάπης, παρέχοντας δωρεάν τα απορρυπαντικά μιας ολόκληρης χρονιάς στις οικογένειες που στηρίζει το σωματείο «Οι Φίλοι του Παιδιού».

ΤΑ ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ ΤΟΥ FORREST GUMP (Εκτακτο εκλογικό παράρτημα)

Από τον ΝΙΚΟ ΖΑΧΑΡΙΑΔΗ

ΝΟ #01 Όποτε μια παράταξη ζητάει την ευλογία του Θύμιου Λυμπερόπουλου, χάνει. Έχει γίνει παράδοση. Όποιος πλησιάζει με δουλικότητα το κομοδινί μαλλί του προέδρου των ταξίτζήδων (με το ύψος μεγαλοεργολάβου των 80s), πρέπει να ετοιμάζει ένα λυπημένο λόγο για το βράδυ των εκλογών. Κι όμως, το μεγαλύτερο επίτευγμα του Θύμιου Λυμπερόπουλου είναι ότι έχει βρει θύματα τους απεγνωσμένους πολιτικούς και τους πείθει ότι είναι ένας «κίτρινος ινφλουένσερ»...

ΝΟ #02 Οί Έλληνες δεν είναι Βενεζουελάνοι. Μπορεί να είναι λόγω του υπερ-ανεπτυγμένου «εγώ» που μας χαρακτηρίζει. Μπορεί να φταίει το ότι όποτε κοιτιόμαστε στον καθρέφτη, βλέπουμε μια ιδιοφυΐα που περιμένει την αναγνώριση ή περιμένει την εκδίκηση όσων μας εμπόδισαν να γίνουμε εκατομμυριούχοι. Μπορεί να φταίει η βαθιά αναρχική φύση μας που δεν αναγνωρίζει αρχές, νόμους και κανόνες. Ή η διαβόητη κιμπαριά του τζίτζικα του τύπου «δικός μου ο λογαριασμός γιατί είμαι άρχοντας» (έστω κι αν με παίρνουν τηλεφώνο οι ειςπρακτικές). Πάντως το να ρίχνεις επιδόματα σε αυτό το τοπίο ελπίζοντας σε αιώνια ευγνωμοσύνη, είναι σαν να προσπαθείς να πείσεις τη Λιάνα Κανέλλη να κόψει το κάπνισμα.

ΝΟ #03 Το κοινωνικό bullying αντέχεται μέχρι ενός σημείου. Στην αρχή μάς συναρπάζει ο ρομαντισμός των «κρανοφόρων εκδικητών» με τις μπογιές και τις βαριοπούλες. Αυτοί το εκλαμβάνουν σαν «ελευθέρας». Εκτροχιάζονται. Και τότε είναι η στιγμή που συνειδητοποιούμε ότι βάλαμε άλλο ένα «αφεντικό» στο κεφάλι μας. Που μπορεί ανά πάσα στιγμή να την πέσει όπου γουστάρει. Και μάλιστα με την ανοχή της κυβέρνησης. Και επιπλέον χτυπάει μόνο τους αντιπάλους της, Ε, κι εκεί αρχίζουν όλοι να φιλο-φορτώνουν...

ΝΟ #04 Όταν όλοι ονειρεύονται να ξεχωρίσουν και να βρεθούν με τους «λίγους», δεν μπορείς εσύ να προσπαθείς να τους πείσεις να ταυτιστούν με τους «πολλούς».

ΝΟ #05 Οι οργισμένοι μετακλητοί παράγουν αυθεντική κωμωδία. Έχεις βρεθεί γλείφοντας ή λόγω τσατσιλικιού σε καλοπληρωμένες θέσεις σε υπουργεία και γραφεία υπουργών. Νομίζεις ότι είναι τόσο εύκολο να πιάσεις την καλή. Αυτοπαραμυθιάζεσαι ότι δουλεύεις για τον λαό και την κοινωνία. Και ξαφνικά εκείνοι αποφασίζουν –όπως έχουν το δικαίωμα– ότι δεν θέλουν να σε έχουν συντάιρο στα έσοδά τους και να σε πληρώνουν. Και τότε εσύ τους κατηγορείς για αχαριστία, για προδοσία και εύχεσαι να τιμωρηθούν. Τόσο εξευτελιστικό και αναξιοπρεπές, που καταντάει κωμικό.

ΝΟ #06 Τα επιδόματα και η πρόωρη καταβολή των συντάξεων δείχνουν απόγνωση. Και αν τα επιδόματα και η ταπείνωση των ψηφοφόρων όταν τους αντιμετρίζεις σαν πληρωμένα γιουσουφάκια είχαν αποτέλεσμα, οι κυβερνήσεις δεν θα άλλαζαν ποτέ.

ΝΟ #07 Ο «τσιπουραδικισμός» είναι ψυχική και πνευματική κατάσταση. Το να αντιμετωπίζεις τη ζωή σαν μια αιώνια κοπάνια, με ατέλειωτες θεωρίες αλκοολούχας μεγαλομανίας, είναι ωραίο και φυσιολογικό όταν είσαι φοιτητής. Όταν αποφασίζεις να περάσεις έτσι μια ολόκληρη ζωή, τότε αναπόφευκτα δεν είσαι ικανός να φέρεις σε πέρας οποιαδήποτε στοιχειώδη αποστολή. Ακόμα και να συμπεριλάβεις τις λέξεις «Προοδευτική συμμαχία» στα ψηφοδέλτια που παραγγέλνεις. Και αργά ή γρήγορα καταλήγεις λόγω ιδρυματισμού να νομίζεις ότι ολόκληρος ο κόσμος είναι σαν εσένα. Και πέφτεις από τα σύννεφα, όταν μαθαίνεις πως υπάρχουν άνθρωποι που προτιμούν να δουλέψουν κανονικά από το να πίνουν όλη μέρα μαζί σου στα τσιπουράδικα ξεδεύοντας επιδόματα. Με αποτέλεσμα να ονομάζεις την επιθυμία για κανονικά αμοιβώμενη δουλειά «σκληρό νεοφιλελευθερισμό».

ΝΟ #08 Δεν είναι κακό να κάνεις διακοπές σε σκάφος. Κακό είναι να προσπαθείς να το κρύψεις. Γιατί μόνο όταν έχεις κάτι να κρύψεις μπορεί κάποιος να σε «αποκαλύψει».

ΝΟ #09 Όταν ασχολείσαι συνέχεια με τον αντίπαλο, τελικά τον διαφημίζεις. Βασικοί κανόνες ανθρώπινης ψυχολογίας: Όταν ακόμα και αν σου λένε μια απλή



ΤΑ 22+1 ΠΡΑΓΜΑΤΑ ΠΟΥ ΜΑΘΑΜΕ ΣΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΕΥΡΩΕΚΛΟΓΕΣ

Μετά την «Πρώτη Φορά Αριστερά», θα ερχόταν κάποτε μοιραία και η «Πρώτη Φορά Χαμένη Αριστερά». Και κάπως έτσι θα καταλαβαίναμε ότι όπως δεν ξέρεις πραγματικά τη γυναίκα σου μέχρι να χωρίσετε, έτσι και δεν ξέρεις πραγματικά την κυβέρνησή σου μέχρι να τη δεις να αντιμετωπίζει μια ήττα.

(Μέλος της συλλογικότητας για τη βελτίωση των μεταλλικών περιόδων τούτου ώστε να μην τσακίζουν με το πρώτο λάθος)

«καλημέρα» εσύ απαντάς κατηγορώντας τον αντίπαλό σου, εμμονικά με ξεκάρφωτες φράσεις αυθαίρετης αυτοεκπληρούμενης προφητείας (π.χ. «Ο κύριος Μπυστοτάκης ονειρεύεται μνημόνιο γιατί είναι μνημονιακός») αρχίζεις να θυμίζεις χαλασμένο cd player που εκτοξεύει ακατάλληπτες φράσεις τρώγοντας φάπες για να πάρει μπροστά. Και επιπλέον όλοι αρχίζουν να αναρωτιούνται ποια είναι η δική σου θεωρία. Και μήπως τελικά ο αντίπαλός σου λέει κάτι πιο ενδιαφέρον από εσένα.

NO #10 Κανένα «πάρτι» δεν διαρκεί για πάντα. Αλλά πάντα υπάρχουν κάποιοι losers που επιμένουν να χορεύουν μόνοι τους στην πίστα φωνάζοντας με ενθουσιασμό και κάνοντας φιγούρες, σαν να μην έχει φύγει όλος ο κόσμος και να μην έχουν αρχίσει να μαζεύονται οι καρέκλες. Βγάζει μια κακομοιριά, έτσι; Ε, ακριβώς έτσι βλέπει και ο υπόλοιπος κόσμος τον ΣΥΡΙΖΑ να προσπαθεί να πολιτευθεί την ώρα του hangover, λες και βρίσκεται καβάλα στο θυμωμένο κύμα του 2015. Πατί μόνο αν είχε σταματήσει ο χρόνος θα ήταν ακόμα αποτελεσματικό το μίσος, η εκθρόνιση, ο «τραμπουκάς» και κυρίως η ρητορική εκείνης της εποχής.

NO #11 Κάθε σεζόν χρειάζονται καινούργιοι «γραφικοί» γιατί οι παλιοί χαλάνε. Τα «παπαράγουδα» που έρχονται μετά από μια εκλογική διαδικασία είναι σαν τα πολύ φτηνά ρούχα. Δεν κρατάνε πάνω από μια σεζόν. Και εκείνοι που τους ακολουθούν, το κάνουν με τον ίδιο πρωτόγνωρο ενθουσιασμό που ακολουθούσαν πριν από λίγο καιρό και τους προηγούμενους. Βέβαια ότι δεν κάνουν λάθος ούτε αυτή τη φορά.

NO #12 Όταν βάζεις στο ίδιο κόμμα τους πάντες, δεν απευθύνεσαι σε κανέναν. Άλλο να έχεις διαφορετικές γεύσεις που ταιριάζουν, όπως σε ένα «τουρλού», και άλλο να συνδυάζεις πεπόνι με λακέρδα (ή Θεοχαρόπουλο με Κόκκαλη και Κουντουρά με Λάμπρου) νομίζοντας ότι έτσι τους μαζεύεις όλους. Το πιάτο δεν τρώγεται και τελικά δεν το παραγγέλνει κανένας.

NO #13 Ο Σωτήρης Καψώχας είναι στην πραγματικότητα έκθεμα της Documenta. Το alter ego της Κατερίνας Ακριβοπούλου δικαιολόγησε την πρόβλεψή του για νίκη του ΣΥΡΙΖΑ (δηλαδή το «σλουρη» στους πρίσταμένους του): «Υπερεκτίμηση το αξιολογικό κριτήριο των πολιτών. Και το έκανα από ρομαντισμό—αφελώς ως μη όφειλα—γιατί πίστευα ότι η συλλογική μνήμη του λαού μας δεν στόμωσε και η κοινωνική ευαισθησία του θα μπορούσε να διακρίνει το τι συνέβη στη χώρα και στον καθένα ξεχωριστά τα τελευταία χρόνια...» Δηλαδή σε μετάφραση: «Σας υπερεκτίμησα, ηλίθιοι, που αντί να ακολουθήσετε τις προβλέψεις μου και να πειστείτε από αυτά που πιστεύω και σας έλεγα, πήγατε και κάνατε άλλα αντί άλλων. Κανονικά δεν θα έπρεπε να σας αφήνουμε να ψηφίζετε αφού ξέραμε ότι θα ψηφίζατε λάθος». Δηλαδή δεν είναι τυχαία ειδικός στο να διακρίνει ίχνη Μουσολίνι στους λόγους των αντιπάλων. Προφανώς μοιράζονται την ίδια αντίληψη.

NO #14 Υπάρχει μια λεπτή γραμμή που χωρίζει τον «μάγκα του δρόμου» από το «τσογλάνι». Συνήθως είναι μια μικρή λεπτομέρεια, που δεν την παίρνει κανείς χαμπάρι εκείνη τη στιγμή. Ένα «άντε γεια» που

λέγεται τη λάθος στιγμή πάνω στο προεκλογικό τσακίρ-κέφι, ενώ από κάτω οι Ρομά σου ανεβάζουν το ηθικό με τα δικά τους συνθήματα και στην τσέπη σου έχεις μια δημοσκόπηση της Vox-Pop, ας πούμε, την οποία έχεις πιστέψει. Πατί ο τρόπος που σέβεσαι τον αντίπαλο όταν νιώθεις δυνατός, είναι αυτό που ξεχωρίζει τον πραγματικό μάγκα που έχει πείρα στο πεζοδρόμιο και κουβαλάει την ηθική του, από τον τσόγλανο που νομίζει ότι επειδή κάνει 5 λάθη, ή έμεινε λίγο στο Αιγάλεω, το έχει για πάντα το κοινό. Και ακολουθούν αυτόν και όχι τους φλώρους τους «χαρβαρντιανούς».

NO #15 Η μεταξωτή προπαγάνδα θέλει και επιδέξιους προπαγανδιστές. Κανονικά η Κατερίνα Ακριβοπούλου θα έπρεπε στην αλλαγή της κυβέρνησης να διατηρήσει τιμή ένεκεν την εκπομπή της. Ως δείγμα ευγνωμοσύνης για τη συνεισφορά της στην ανάδειξη της πιο απεγνωσμένης και απροσχημάτιστης (με άλλα λόγια της πιο γελοίας) εκδοχής της προπαγάνδας. Το οποίο βοήθησε όσο κανείς άλλος την αντιπολίτευση.

NO #16 Ο έξυπνος το παραδέχεται, ο μέτριος δικαιολογείται και ο ηλίθιος επιμένει. Μαντέψτε με τι στρατηγική κατεβαίνει ο πρωθυπουργός στις εκλογές. Με την ίδια που τον οδήγησε σε διαφορά 9,5%!!!

NO #17 Οι άνθρωποι που αντέδρασαν όπως αντέδρασαν στο Μάτι, δεν θα μπορούσαν να αντιδράσουν αλλιώς στην εκλογική ήττα. Δηλαδή, είτε κατηγορούν τους ψηφοφόρους (όπως κατηγορήσαν τους καμένους), είτε το αποδίδουν στην αποχή (όπως απέδιδαν τις φωτιές σε οργανωμένο σχέδιο), είτε αρνούνται την πραγματικότητα αποφεύγοντας να πουν την λέξη «ήττα», όπως και εκείνο το βράδυ απέφευγαν να πουν ότι υπάρχουν νεκροί για να μη φανεί άσχημο.

NO #18 Η Εκκλησία δεν έχει πρόβλημα να περιφέρεται κάποιος που πουλάει χειρόγραφες επιστολές του Ιησού και να βγαίνει ευρωβουλευτής. Αρκεί να μην αμφισβητεί το Άγιο Φως.

NO #19 Όταν κάνεις σύσκεψη μετά την ήττα για να αποφασίσεις ότι πρέπει να δουλέψεις για να ανατρέψεις το αποτέλεσμα... δεν είναι καλό να χρειάζεσαι 3 μπουκάλια ουίσκι για να ξεπεράσεις τον τρόπο που σου προκαλεί η λέξη «δουλέψεις».

NO #20 Πάντα θα υπάρχουν γλίτσες δημοσιογράφοι που θα προσκαλούν γραφικούς στις εκπομπές τους και θα τους αφήνουν να αλωνίζουν ελεύθερα, ενώ θα τους κοιτάζουν σαν ερωτευμένα κοριτσάκια επειδή τους ανεβάζουν την τηλεθέαση.

NO #21 Η αλήθεια βρίσκεται στις αποφάσεις της Θεοδώρας Μεγαλοοικονόμου. Δεν βρίσκεται στις συνεδριάσεις των εκλογικών επιτροπών. Α, βρίσκεται και στους Sex Pistols. Που είναι το ίδιο με τη Θεοδώρα Μεγαλοοικονόμου.

NO #22 (Extra Bonus) Όταν έχεις υπαρσπιστεί δημόσια τον Πολάκη, αλλά δεν έχεις το σθένος να τον αφήσεις να μιλάει δημόσια γιατί φοβάσαι ότι θα σου διώξει κόσμο, είσαι ένας κακομοίρης. Απλώς. Και—έκπληξη!— δεν το ξέρεις μόνο εσύ. **A**

ὄριστε ἢ μπύρα σας
καί μάλιστα εἰς τήν
νέαν φιάλην!

www.fix-beer.gr

Απολύτως υπεύθυνα

Η αποκαθίλωση του Μαξίμου και η ολική παρακμή της κυβερνώσας Αριστεράς

Του ΝΙΚΟΥ ΓΕΩΡΓΙΑΔΗ

Η παρέα των στριμωγμένων στελεχών με κράνη σε ακίνητο βαγόνι ενός μελλοντικού συρμού ήταν κατά τα φαινόμενα η πραγματική απεικόνιση της επερχόμενης ήττας. Το ίδιο κιάλας βράδυ το δανεικό βαγόνι από τη Νάπολι άλλαξε μορφή από ένα πολύχρωμο graffiti, ενέργεια εξαιρετικά διεισδυτική κάποιων νεαρών που αποτύπωσαν την κοινωνική χλεύη πάνω στις καινούργιες λαμαρίνες.

Το εγχείρημα της κυβερνώσας Αριστεράς που άρχισε με τη ΔΗΜΑΡ ως συνισταμένη στο κυβερνητικό σχήμα των Σαμαρά - Βενιζέλου πητήθηκε για πρώτη φορά εκείνο το καλοκαίρι, όταν η Κωνσταντοπούλου παρέα με τη Ραχήλ Μακρή καβάλσαν τα κάγκελα της ΕΡΤ και φώναζαν βοήθεια. Ο Φώτης Κουβέλης με την αποχώρησή του τότε από την κυβέρνηση σηματοδότησε τα μελλούμενα αλλά και σφράγισε με την υπογραφή του την αριβιστική εκδοχή υπαρκτής Αριστεράς. Τη σκυτάλη πήρε ο Τσίπρας. Είχε προηγηθεί ο εκλογικός σεισμός του 2012 ο οποίος ανέδειξε τον ΣΥΡΙΖΑ αξιωματική αντιπολίτευση. Το «παιδί» του Αλαβάνου και του 3,5% σκαρφάωσε τη σκαλωσιά του πολιτικού σκηνικού και ανήλθε στην κορυφή. Πίσω του ακολουθούσε ένα αριστερό παζλ με πυρήνα την ομάδα του 3,5% και κομματική βάση το αντρείκό ΠΑΣΟΚ. Η πλατεία των αγανακτισμένων και η συγκυρία πρόσθεσαν σε αυτή την ετερόκλητη κομματική παρέα και την κρίσιμη μάζα των ψηφοφόρων που επέτρεψαν στον ΣΥΡΙΖΑ να επικρατήσει στις εκλογές του 2015. Αυτό ήταν και το «ταβάνι». Για να κυβερνήσει αυτό το αριστερό «μόρφωμα», δηλαδή το πάντρεμα του παλαιού ΚΚΕ Εσωτερικού και τους «φυγάδες» από το ΚΚΕ μετά το «Βρώμικο '89» με το παροπλισμένο κομματικό δυναμικό των παιδιών του Ανδρέα, χρειάστηκε τη στήριξη ενός από τα πλέον «ψεκασμένα» τμήματα του πολιτικού σκηνικού. Τους Ανεξάρτητους Έλληνες. Το κυβερνητικό κοκτέιλ ήταν εξ αρχής τοξικό. Η εκλογική πελατεία των ΑΝΕΛ ήταν οι παραθροσκευτικές οργανώσεις, το κύκλωμα των ισχυρών Μονών του Αγίου Όρους, οι σκοτεινοί ψηφοφόροι του δικτύου των Παλαιοημερολογιτών, ένα κομμάτι της επίσημης Εκκλησίας και μία μερίδα αποστράτων και στρατιωτικών εν ενεργεία. Τι σχέση έχουν όλοι αυτοί με τον ΣΥΡΙΖΑ μόνο οι «Επιστολές του Ιησού προς Βελλόπουλο» γνωρίζουν.

Η τάση αποδρομής, δηλαδή, κυοφορείτο στο κυβερνητικό σχήμα εξ αρχής. Υπήρχε στο DNA του συστήματος Τσίπρας. Το επιφανόμενο Βαρουφάκη ήταν απλώς το σύμπτωμα της λογικής που ενέτασσε το εγχείρημα Τσίπρας στους κανόνες συμπεριφοράς της Κοινωνίας του Θεάματος. Ήταν η επιτομή (εξ αρχής) της Ψευδούς Συνειδήσης, ως μηχανισμού εξαπάτησης. Τη λογική αυτή εφάρμοσε με ζήλο και αυταπάτηση η ηγετική ομάδα στο Μαξίμου με σχολαστική κατανομή εργασίας. Ο Αλέκος Φλαμπουράρης ως διαχειριστής της διαπλοκής (νέας ή παλαιάς), το δίδυμο Τζανακόπουλων ως διαχειριστές των εσωτερικών και διεθνών σχέσεων επικοινωνίας, ο Νίκος Παππάς ως γκαουλάιτερ των πολιτικών συμμαχιών, ανοιγμάτων

και επαφών σε ρόλο πολλαπλό, ο Παπαγγελόπουλος ως χειριστής της Δικαιοσύνης (καρμανλικός βραχίων) και το οικονομικό επιτελείο ως πραγματική διαχείριση της σχέσης με τους δανειστές. Ο Κοτζιάς, ως προσωπική επιλογή, που ανέλαβε το ΥΠΕΞ (εν είδει φρέουδου όμως) και ο Πάνος Καμμένος (με τοποτηρητές) την Αμυνα, συμπλήρωναν τον μηχανισμό. Το κύκλωμα ήταν κλειστό, αδιαπέραστο και μακριά από τις λογικές που «συνωστίζονταν» στον κομματικό μηχανισμό της Κουμουνδούρου. Αυτή η... απόσταση μεταξύ κυβερνητικού και κομματικού μηχανισμού επελέγη εξ αρχής ως μοντέλο άσκησης εξουσίας. Ο Τσίπρας από την πρώτη ημέρα υιοθέτησε το μοντέλο ηγεμονικής επικυριαρχίας. Αυτό το μοντέλο για να λειτουργήσει έχει ανάγκη από διαρκή αναπαραγωγή της ίντριγκας και ομαδοποιήσεων των χώρων όπου ασκείται επιρροή. ΜΜΕ, διαπλοκή, επιχειρείν, πρεσβείες, χειραγώγηση μαζικών χώρων, ενεργοί πυρήνες στη Δημόσια Διοίκηση κ.λπ. Ακολουθώντας το αποτελεσματικό μοντέλο των «Πρασινοφρουρών» του αντρείσμου των δεκαετιών του '80 και '90, το Μαξίμου επιχειρήσε σε μία μόνο τετραετία να «καθεστωποιήσει» τη δημόσια ζωή. Δεν πρόλαβε. Τόσο απλά.

Τι αποκαλύπτουν οι αριθμοί

Τελικά στο παιχνίδι με τις δημοσκοπήσεις, τις μετρήσεις και τα exit polls, ο μηχανισμός του Μαξίμου διαδραμάτισε καταλυτικό ρόλο. Για μήνες πολλούς προσπαθούσε να επιβάλει την εικόνα των «δοτών μετρήσεων». Στη συνέχεια στήθηκαν «φίλια» μαγαζιά. Αργότερα επιστρατεύτηκε η «νέα διαπλοκή» με την εμπλοκή συγκεκριμένων ΜΜΕ. Η εικόνα τελικά διαστρεβλώθηκε. Ο περιήρμος «αλγόριθμος»

ΑΠΟ ΤΟΝ ΙΑΝΟΥΑΡΙΟ ΤΟΥ 2015 ΕΩΣ ΣΗΜΕΡΑ Ο ΑΛΕΞΗΣ ΤΣΙΠΡΑΣ ΑΠΟΦΑΣΙΖΕ ΓΙΑ ΟΛΟΥΣ ΚΑΙ ΓΙΑ ΟΛΑ. ΦΕΡΕΙ ΤΗΝ ΕΥΘΥΝΗ ΓΙΑ ΤΗ ΣΤΡΑΤΗΓΙΚΗ (Η ΜΗ) ΠΟΥ ΑΚΟΛΟΥΘΗΣΕ.

αναγορεύτηκε σε βασικό εργαλείο εξαπάτησης. Αποκορύφωμα το τι συνέβη το απόγευμα της Κυριακής που μας πέρασε. Γύρω στις 16.00, την ώρα προσέλευσης του τελευταίου αλλά δυναμικού «τέταρτου ρεύματος» ψηφοφόρων. Ο σκληρός μηχανισμός του Μαξίμου με διάφορα «εργαλεία» τηλεφωνούσε δαιμονισμένα σε ιστοσελίδες και δημοσιογράφους προκειμένου να αναρτηθούν δημοσιεύματα σύμφωνα με τα οποία η διαφορά μεταξύ ΝΔ και ΣΥΡΙΖΑ ήταν κάτω από 2% και μάλιστα συρρικνούμενη.

Ήταν το αποκορύφωμα της τακτικής εξαπάτησης ενός παραπαίου (πλέον) μηχανισμού με βασική πηγή εκπομπής το υπόγειο του Μαξίμου. Αργότερα έγινε γνωστό πως έως και τις τελευταίες στιγμές ο φορέας «ψευδών ποσοστών» ήταν ο υπεύθυνος του μηχανισμού μελέτης και ερμηνείας των δημοσκοπήσεων κ. Βερναρδάκης.

Προηγουμένως είχαν δημοσιευθεί τα exit polls με το γνωστό εύρος αποτελέσματος. Όμως ήδη στις 17.00 της Κυριακής οι ερευνητές των εταιρειών δημοσκοπήσεων που είχαν αναλάβει την ανάλυση των αποτελεσμάτων γνώριζαν με ακρίβεια πως η τελική διαφορά ξεπερνούσε το 7,5% με προοπτική να αυξηθεί μετά το κλείσιμο της κάλπης. Την ώρα που «σπαρταρούσε» το σύστημα εξουσίας, το Μαξίμου επιστράτευσε έναν σκληρό μηχανισμό για να δημιουργήσει εντυπώσεις με στόχο εκείνους τους ψηφοφόρους που θα ψήφισαν μετά τις 4 το απόγευμα.

Τελικά, όπως ήταν φυσικό, επήλθε η καταστροφή. Ο ΣΥΡΙΖΑ απώλεσε την κρίσιμη μάζα των νέων ψηφοφόρων από 17 έως 24 ετών. Αυτοί είναι που ψηφίζουν τελευταίοι.

Ο μύθος των Πρεσπών

Πολλά ειπώθηκαν ως προς την αρνητική επιρροή της Συμφωνίας των Πρεσπών στο εκλογικό σώμα. Τελικά τα ίδια τα αποτελέσματα καταδεικνύουν πως οι «Μακεδονομάχοι» στην Ελλάδα είναι πολύ λιγότεροι από όσους ανέμεναν οι ειδήμονες. Στη Βόρειο Ελλάδα και ανά νομό, ο ΣΥΡΙΖΑ δεν απώλεσε ψήφους σε σχέση με τις Ευρωεκλογές του 2014. Αντίθετα αύξησε τις ψήφους του στο Νομό Καστοριάς. Το Μαξίμου δεν είναι σε θέση να επικαλείται τις Πρέσπες προκειμένου να δικαιολογήσει απώλειες.

Η απώλεια του ΣΥΡΙΖΑ κατά 10 ποσοστιαίες (περίπου) μονάδες έναντι των εκλογών του 2015, που πέρασαν στη Νέα Δημοκρατία, οφείλεται στη μεταστροφή της κρίσιμης μάζας των ψηφοφόρων που του είχαν δώσει δύο απανωτές νίκες. Πρόκειται για τους ψηφοφόρους του Κέντρου (λεπτατήθηκαν από τη ΝΔ, το Ποτάμι και την Ένωση Κεντρώων), τους ψηφοφόρους της Χρυσής Αυγής που επανήλθαν στη Νέα Δημοκρατία και σχεδόν στο σύνολό τους (εκτός από ένα 15%) οι ψηφοφόροι των ΑΝΕΛ οι οποίοι επέστρεψαν φυσιολογικά στην πολιτική τους κοιτίδα. Το σύνολο αυτών των ψηφοφόρων αθροιστικά αγγίζει το κρίσιμο 10%.

Ο ΣΥΡΙΖΑ τιμωρήθηκε όχι για τις Πρέσπες αλλά για τις πολιτικές επιλογές της ηγετικής του ομάδας και την πολιτική συμπεριφορά των στελεχών του. Κάποιοι άλλοι αριστεροί αποφάσισαν να ψηφίσουν Βαρουφάκη, για να έχουμε να λέμε. Τέλος, το «κόμμα των ψεκασμένων» ανεδύθη. Το παιδί του Καρατζαφέρη επιπλέον πάνω στα «λύματα» του αρρωστημένου και θρησκοκόλλητου εθνικισμού. Η Δημοκρατία έχει τεράστια αποθέματα ανοχής. Το 15% των ΑΝΕΛ και το 12% της Χρυσής Αυγής ψήφισε Βελλόπουλο. Καλώς τον.

Ο ηγεμόνας είναι γυμνός

Ο Αλέξης Τσίπρας απευθυνόμενος στους ψηφοφόρους του το βράδυ της Κυριακής χρησιμοποίησε 20 φορές τη λέξη «Εγώ» και μόνο δύο φορές τη λέξη «Εμείς». Κοιτούσε ψηλά, δεξιά και αριστερά μέσα στην απόλυτη αμηχανία του. Ούτε μία λέξη αυτοκριτικής. Ούτε μία αποδοχή σφάλματος.

Την επομένη στην Κεντρική Επιτροπή κάλεσε τα στελέχη του ΣΥΡΙΖΑ σε πανστρατιά. Ούτε μία αναφορά σε συγκροτημένη και συνολική αυτοκριτική. Ούτε μία αναφορά σε μία πολιτική ταυτότητα - σύνθημα που θα μπορούσε ενδεχομένως να συσπειρώσει τους ψηφοφόρους. Από τον Ιανουάριο του 2015 έως σήμερα ο Αλέξης Τσίπρας αποφάσιζε για όλους και για όλα. Φέρει την ευθύνη για τη στρατηγική (ή μη) που ακολούθησε. Φέρει ακέραια την ευθύνη για τα «πολιτικά ανοίγματα» που επιχειρήσε και απέτυχαν. Ευθύνεται καθ' ολοκληρίαν για τις επιλογές προσώπων και τους εκλογικούς συνδυασμούς. Φέρει απόλυτη ευθύνη για την τακτική της παροχολογίας της ύστατης στιγμής με το επίδομα και το πεννιτάριο που πρόσβαλε κάθε πολίτη. Κάλυψε πρόσωπα, πράγματα και πρακτικές που δεν έχουν καμία σχέση με την Αριστερά. Έβαλε τα θεμέλια της νέας διαπλοκής υιοθετώντας και τα παιδιά της προηγούμενης διαπλοκής. Πήγε στις εκλογές χωρίς πολιτική ταυτότητα. Ακούμπησε πάνω σε ένα σύστημα εξουσίας που αποδείχτηκε πολύ λίγο για τη μακροχρόνια διαχείριση. Στην Κουμουνδούρου δεν υπάρχουν ούτε βαρόνοι ούτε δελφίνοι. Στην κοινωνία, όμως, υπάρχουν πολίτες. Κάποια στιγμή, αργά ή γρήγορα, θα βρεθούν και τα στελέχη, καθώς και οι εναλλακτικές. **Α**

ΓΑΛΛΙΑ

Μικρή ανάλυση των αποτελεσμάτων των ευρωεκλογών

Της ΣΩΤΗΣ ΤΡΙΑΝΤΑΦΥΛΛΟΥ

Τα δύο ζητήματα που απασχολούν τους Γάλλους –μετανάστευση και εθνική κυριαρχία– σχετίζονται με τα εθνικά σύνορα: το πόσο διαπερατά είναι• το αν εξασφαλίζουν ότι οι αποφάσεις για τη Γαλλία λαμβάνονται στη Γαλλία, όχι στις Βρυξέλλες. Το πρόβλημα της παράτυπης μετανάστευσης και προπάντων της μη-ένταξης των μεταναστών είναι πραγματικό: όπως έχω επαναλάβει πολλές φορές, τις διαστάσεις του έχει αναγνωρίσει μόνο το Rassemblement National της Μαρίν Λεπέν και, δευτερευόντως, με μεγάλη καθυστέρηση, οι Républicains• όσο για την εθνική «κυριαρχία», βάζω εισαγωγικά διότι πρόκειται για αντιευρωπαϊκή προκατάληψη, για αχαριστία έναντι της ΕΕ• για άγνοια των όσων έχει ήδη προσφέρει η υπέρβαση του εθνικισμού, των όσων μπορεί να προσφέρει στους Ευρωπαίους ένα ομοσπονδιακό σύστημα.

Προτού δούμε τα αποτελέσματα των ευρωεκλογών στη Γαλλία, έχει νόημα να εντοπίσουμε μερικά φαινόμενα: 1) την αποχή: αν και αυτή τη φορά ήταν μικρότερη απ' ό,τι στις ευρωεκλογές του 2014, έφτασε σχεδόν στο 50% (αναρωτιέμαι: από πότε το εκλογικό δικαίωμα έγινε άχθος, έγινε αγγαρεία;). Κι ενώ υπήρχαν 34 ψηφοδέλτια για να επιλέξουμε, το 4,5% των ψηφοδελτίων ήταν λευκά ή άκυρα 2) την πολύ μεγάλη απόκλιση των επιλογών από περιοχική σε περιοχική, πράγμα που υπογραμμίζει τις πολιτισμικές και πολιτικές διαφορές μεταξύ των νομών: το Rassemblement National κυμαίνεται από 7% μέχρι 45%, το La République en marche/MoDem από 8% μέχρι 33%. Η μισή Γαλλία σκέφτεται αλλιώς από την άλλη μισή και ταυτόχρονα, πολλά κόμματα κατέβηκαν στις εκλογές με το ίδιο περίπου πρόγραμμα και κανείς δεν μπορεί να συμφωνήσει με κανέναν• ή λες κι έχουμε γίνει τόσο περιπλοκοί ώστε μας χωρίζουν οι λεπτομέρειες. Τέλος 3) τον αντίκτυπο που έχουν τα κοινωνικά κινήματα στις εκλογικές αναμετρήσεις: στην περίπτωση μας, τα Κίτρινα Γιλέκα που συνδυάζουν αριστερά αιτήματα με αντιευρωπαϊσμό, ένα συνδυασμό με ευρεία απήχηση. Απ' ό,τι φαίνεται από τη σχετική δημοσκοπήση, τα

Κίτρινα Γιλέκα και οι υποστηρικτές τους ψήφισαν κατά 38% Λεπέν, 13% Μελανσόν, 11% Οικολόγους, 6% Αιτιάν, 4% Σοσιαλιστές, 3% ΚΚ, 0,5% τους Πατριώτες του Φλοριάν Φιλιππό (πρώην συνεργάτη της Λεπέν).

Το Rassemblement National, προτεινόμενος έναν 23χρονο υποψήφιο, απέσπασε το 23,3% των ψήφων: η στρατηγική του ήταν η αντιπαράθεση μεταξύ «πατριωτών» και «διεθνιστών» – με τον όρο «διεθνιστές» εννοεί ευρωλιγούρια ξεπουλημένα στο ξένο κεφάλαιο και υποταγμένα στη γραφειοκρατία των Βρυξελλών. Η απόσταση του Rassemblement National από τον συνασπισμό του Μακρόν, που είχε επικεφαλής τη Ναταλί Λουαζό – μια συμπαθητική Καθολική, με παρουσιαστικό καλής θείας, πρώην υπουργό ευρωπαϊκών υποθέσεων – είναι μικρότερη από μία μονάδα αλλά έχει συμβολική σημασία: στο εξής η Λεπέν μπορεί να διατυμπανίζει ότι ηγείται του πρώτου κόμματος στη χώρα κι ότι μπορεί να συμπαρασύρει εύκολα ένα ακόμα 10%. Μπορεί, πράγματι.

Αυτό το 23,3% οφείλεται σε μετακίνηση ψηφοφόρων: 1) από τους Républicains του Λοράν Βοκιέ (δήθεν «παιδί του λαού και της επαρχίας») και του Σαβιέ Μπελαμύ («κούκλος», «φιλόσοφος», «παπαδοπαιδί»), που πήραν το 8,5% και 2) από το άλλο απομεινάρει της γαλλικής κεντροδεξιάς, το UDI, που πήρε 2,5%. Μολονότι οι Républicains προσπάθησαν να διαχειριστούν το μεταναστευτικό πρόβλημα και συνεπακόλουθα το πρόβλημα της κοσμικότητας του κράτους, δεν υιοθετούν τον αντιευρωπαϊσμό της Λεπέν, κι εξάλλου δεν μπορούν να σβήσουν το παρελθόν: η γαλλική κεντροδεξιά ανέχθηκε και ενθάρρυνε τον κοινοτισμό, κολάκεψε τους μουσουλμάνους και εφάρμοσε

ΕΠΙΒΕΒΑΙΩΝΕΤΑΙ ΟΤΙ ΣΤΟ ΠΟΛΙΤΙΚΟ ΤΟΠΙΟ ΥΠΑΡΧΟΥΝ ΔΥΟ ΙΣΧΥΡΕΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΤΗΤΕΣ ΠΟΥ ΠΑΡΟΥΣΙΑΖΟΥΝ ΔΥΟ ΑΝΤΙΘΕΤΑ ΟΡΑΜΑΤΑ ΓΙΑ ΤΗ ΓΑΛΛΙΑ ΚΑΙ ΔΥΟ ΑΝΤΙΘΕΤΕΣ ΠΡΟΣΕΓΓΙΣΕΙΣ ΗΘΟΥΣ: Ο ΜΑΚΡΟΝ, ΩΣ ΜΗ ΦΑΝΑΤΙΚΟΣ, ΕΝΔΙΑΦΕΡΕΤΑΙ ΓΙΑ ΤΑ ΜΕΣΑ ΠΟΥ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙ' Η ΛΕΠΕΝ ΟΧΙ.

προγράμματα πολυπολιτισμικότητας σε συνεργασία με τους Σοσιαλιστές (ιδιαίτερα της περιόδου του Λιονέλ Ζοσπέν). Έτσι, η κεντροδεξιά υπέστη ήττα και οι προσπάθειες απομάκρυνσής της από το κέντρο – με έμφαση, λόγου χάριν, στον Καθολικισμό: πατρις, θρησκεία, οικογένεια – έστρεψαν πολλούς ψηφοφόρους είτε στη Λεπέν, είτε στον Μακρόν. Τις τελευταίες μέρες πριν από τις εκλογές πολλοί ψηφοφόροι της κεντροδεξιάς βρέθηκαν σε αμηχανία: σε μια περίπτωση έμμεσης ευθανασίας – το ιατρικό προσωπικό ενός νοσοκομείου πρότεινε αποσύνδεση από το μηχάνημα υποβοηθούμενης αναπνοής ενός ασθενούς που βρισκόταν σε κώμα επί δέκα χρόνια – ο Μπελαμύ βάλθηκε να λέει διάφορα μπλαμπλά για την ιερότητα της ζωής. Ακόμα και συντηρητικοί πολίτες δεν πίστευαν στ' αυτιά τους. Όσο για τον άλλο δεξιό σχηματισμό, του ελαφρώς γελοίου Νικολά Ντυπόν-Αιτιάν, διατήρησε τις δυνάμεις του (σχεδόν) – γύρω στο 3,5% – αλλά οι ψηφοφόροι του έχουν παρόμοιο προφίλ με τους ψηφοφόρους

της Μαρίν Λεπέν: εκτός του ότι δεν καταλαβαίνουν ότι Ευρώπη σημαίνει παιδεία, ειρήνη, κοινωνικό κράτος, συμπεριφέρονται υστερικά· ακόμα και το όνομα του σχηματισμού «Γαλλία, σήκω όρθια!», δείχνει κάποια νευρική κατάσταση.

Παρόμοια καθίζηση υπέστησαν οι δύο σοσιαλιστικοί σχηματισμοί. Γιατί ήταν δύο – Ραφαέλ Γκλυξμάν και Μπενουά Αμόν – το ξέρουν μόνο οι ίδιοι. Εμείς οι υπόλοιποι βλέπουμε δυο αριστερά κόμματα που επιμένουν σε αναχρονιστική ρητορική και πολιτική, ενώ υπονομεύουν την Ευρώπη με συνθήματα «Θέλουμε μια άλλη Ευρώπη» και «Όχι στην Ευρώπη των μονοπωλίων», τουτέστιν «Τραβάτε με κι ας κλαίω». Αν και το άθροισμα των ποσοστών των δύο σοσιαλιστών υποψηφίων δεν ξεπερνά το 10%, στις αριστερές δυνάμεις προστίθενται οι Οικολόγοι του Γιανίκ Ζαντό ο οποίος προέρχεται από τους σοσιαλιστές και είχε παραιτηθεί το 2017 υπέρ του Μπενουά Αμόν. Η διαφορά των Γκλυξμάν-Αμόν-Ζαντό από τις υπόλοιπες αριστερές δυνάμεις είναι ανεπαίσθητη:

περιορίζεται στο επίπεδο της γλώσσας και των προτεραιοτήτων στα συνθήματα. Η Ανυπότακτη Γαλλία του Ζαν-Λυκ Μελανσόν απέσπασε το 6,3%, με επικεφαλής τη Μανόν Ωμπρύ η οποία δεν μπορούσε να ξεχωρίσει την Ευρωπαϊκή Επιτροπή από το Ευρωκοινοβούλιο – τα αντιευρωπαϊκά κόμματα δεν κάνουν τον κόπο να μάθουν πώς λειτουργεί η Ευρώπη – ενώ το Κομμουνιστικό Κόμμα διατήρησε το 2,5% ένα ποσοστό στο οποίο, ευτυχώς για όλους μας, έχει κολλήσει. Προσθέτω ότι, ήδη από τη δεκαετία του 1980, το ΚΚ της Γαλλίας δεν έχει πολλές ομοιότητες με το ΚΚΕ, ούτε σχέσεις με τη Βόρειο Κορέα: η δράση του είναι κυρίως συνδικαλιστική. Έτσι κι αλλιώς, τα


αριστερά κόμματα ανταγωνίζονται το ένα το άλλο στα ψέματα που προκύπτουν από μια ανάλυση της Ευρώπης όμοια με εκείνη που έκανε ο Μαρξ στον καπιταλισμό του 19ου αιώνα.

Επιβεβαιώνεται ότι στο πολιτικό τοπίο υπάρχουν δύο ισχυρές προσωπικότητες που παρουσιάζουν δυο αντίθετα οράματα για τη Γαλλία και δυο αντίθετες προσεγγίσεις ήθους: ο Μακρόν, ως μη φανατικός, ενδιαφέρεται για τα μέσα που χρησιμοποιεί· η Λεπέν όχι. Παράλληλα, τα περιβαλλοντικά ζητήματα φαίνεται ότι απασχολούν όλο και περισσότερο τους Γάλλους: η εμφάνιση του κόμματος των Φιλόζωων, που πήρε το 2,2% των ψήφων, συμπληρώνει την επιτυχία των Οικολόγων. Έχουμε πολύ δρόμο μέχρι τις επόμενες εκλογές – τις δημοτικές και περιφερειακές του 2020 – κι αν, μέχρι τότε, οι ευρωπαϊκές δυνάμεις καταφέρουν να βγουν από τη θέση του εφνουχασμού σχετικά με το Ισλάμ, οι αντιευρωπαϊστές δεν θα έχουν κανένα χαρτί για να παίξουν. **A**

Ωδείο Ηρώδου Αττικού 5, 7, 9, 11 Ιουνίου 2019

Νόρμα

Βιντσέντζο Μπελλίνι



Εθνική Λυρική Σκηνή

Greek National Opera

Κύκλος Ιταλική Όπερα

Συμπαραγωγή με τους Λα Φούρα ντελς Μπάους
Στο πλαίσιο του Φεστιβάλ Αθηνών

Μουσική διεύθυνση: Γιώργος Μπαλατσινός
Σκηνοθεσία – Σκημικά: Κάρλος Παντρίσσα • Λα Φούρα ντελς Μπάους
Κοστούμια: Αϊτάιμπερ Σανς • Λα Φούρα ντελς Μπάους
Φωτισμοί: Ελευθερία Ντεκάβ
Σχεδιασμός βιντσοπροβολών:
Μαρκ Μαλίνος – Αλμπέρτο ντε Γκόμπι • Λα Φούρα ντελς Μπάους
Διεύθυνση χορωδίας: Αγαθάγγελος Γιωργακάτος

Παλλίνοι: Άρνολντ Ρουτκόφσκι
Οροβέζοι: Ρέιμοντ Ατσέτο (5, 9/6) – Τάσος Αποστόλου (7, 11/6)
Νόρμα: Κάρμεν Τζαννατάζο (5, 9, 11/6) – Μαρτζορί Όουενς (7/6)
Ανταλτίτζα: Τσέλια Κοστέα (5, 9, 11/6) – Έλενα Κασσιάν (7/6)

Με την Ορχήστρα, τη Χορωδία και Μονιάδους της ΕΛΣ

Προώληση: Ταμείο ΕΛΣ • www.nationalopera.gr • Εκδοτήριο Φεστιβάλ Αθηνών
<http://greekfestival.gr/> • www.ticketmaster.gr

Πρα έναρξης: 21.00 • Εισιτήρια από: €25

ΚΑΡΤΑ ΔΩΡΕΩΣ ΕΙΣΙΤΗΡΙΩΝ

ΚΑΡΤΑ ΣΥΜΠΕΡΙΣΤΑΣΗΣ

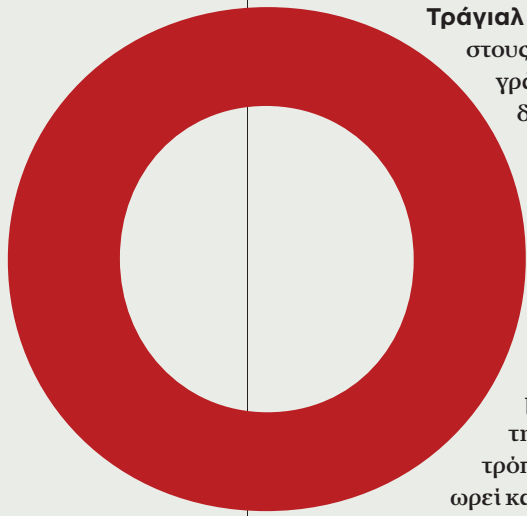
ΚΑΡΤΑ ΕΠΕΚΡΟΝΟΜΗΣΗΣ

ΚΑΡΤΑ ΑΓΑΠΗΣ

ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ

ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ

ΚΑΡΤΑ ΠΡΟΣΧΗΜΑΤΟΣ



Τράγιαλ Χάρρελ συγκαταλέγεται στους πιο σημαντικούς χορογράφους της γενιάς του. Η δουλειά του έχει παρουσιαστεί σε διεθνή φεστιβάλ και καλλιτεχνικούς θεσμούς, όπως το Φεστιβάλ της Αβινιόν, το Εθνικό Κέντρο Χορού του Παρισιού, αλλά και το MoMA της Νέας Υόρκης. Δεν ξεχωρίζει μόνο για το αδιαμφισβήτητο ταλέντο του. Είναι ο τρόπος που ερευνά, αναθεωρεί και αφηγείται χορεύοντας

με την ομάδα του γνωστές αλλά και «ξεχασμένες» λεπτομέρειες από την πρόσφατη αμερικανική ιστορία. Είναι η ανατρεπτική ματιά του πάνω στην αρχαία ελληνική δραματουργία. Είναι η τόλμη του να αντιπαραθέτει και συγχρόνως να συγχωνεύει τον μεταμοντέρνο χορό με στοιχεία της queer κουλτούρας, όπως έκανε στο διεθνώς αναγνωρισμένο project του, τη σειρά χορογραφιών με τίτλο «Twenty Looks or Paris is Burning at the Judson Church» – μέρος του οποίου είδαμε το 2016 στη Στέγη.

Με το «Ο Medea», το πρώτο μέρος μιας τριλογίας εν εξελίξει, ο Τράγιαλ Χάρρελ, όπως μας εξηγεί, επιχειρεί μια ακόμα δημιουργική ανάγνωση της ιστορίας και οραματίζεται την υποθετική συνάντηση τριών διαφορετικών ηρωίδων: της Μήδειας, της Μάγκι από τη «Λυσσαμένη γάτα» και της πρωτοπόρου του μοντέρνου χορού Katherine Dunham.

«Τι σημαίνει να είσαι η Μήδεια;» Με αυτό το ερώτημα ξεκινήσατε να δουλεύετε το νέο σας project; Ήθελα πολύ να παίξω αυτό τον ρόλο. Έχω υποδυθεί την Αντιγόνη – η πιο γνωστή χορογραφία μου μέχρι σήμερα, την οποία θα ήθελα πολύ να δείτε κάποια στιγμή και στην Ελλάδα –, αισθάνθηκα όμως ότι ήταν καιρός να προχωρήσω. Η τριλογία που δουλεύω έχει θέμα τις «σκύλες» (bitches) και η Μήδεια θεωρείται φυσικά η υπέρτατη σκύλα! Ο κόσμος δύσκολα θα το παραδεχτεί αλλά χρησιμοποιεί τη λέξη για να μειώσει τη γυναικεία δύναμη. Μια γυναίκα που είναι δυναμική, αποφασιστική και πάντα σε εγρήγορση, είναι σίγουρα σκύλα... Αντίθετα, στην παράδοση του χορού voguing είναι τιμητικός τίτλος για τους ίδιους ακριβώς λόγους. Δεν τα βάζεις με μια bitch! Η Μήδεια είναι bitch γιατί κάνει πράγματα που θεωρητικά καμία γυναίκα δεν θα τολμούσε να διαπράξει – να σκοτώσει τα παιδιά της. Ήθελα, λοιπόν, να παίξω με αυτήν την έννοια. Ποια νέα σημασία θα αποκτούσε, αν αυτή η Μήδεια είναι άντρας. Αισθάνθηκα ότι η παρουσία του στη σκηνή θα αποκάλυπτε ένα άλλο, συμβολικό επίπεδο της παιδοκτονίας. Η Μήδεια που σκοτώνει τα ιδεώδη της μητρότητας και της συζυγικής σχέσης για να απελευθερωθεί από την πατριαρχία. Νομίζω πως αν ένας δημιουργός, σαν τον Ευριπίδη, ο οποίος ζούσε στην αρχαία Αθήνα, όπου οι γυναίκες δεν έχουν πολιτικά δικαιώματα, είναι κλεισμένες στο σπίτι και πιθανώς δεν τους επιτρέπεται να πηγαίνουν καν στο θέατρο, θα ήθελε, έχοντας πιο ανοιχτό μυαλό, να ανοίξει μια συζήτηση για τη θέση των γυναικών εκείνης της κοινωνίας. Να πει στον κόσμο – κι αυτό είναι καθαρά μια δική μου οπτική – «πρέπει επιτέλους να πάψουμε να βλέπουμε τις γυναίκες μόνο σαν ερωμένες, συζύγους ή μητέρες και να τους δώσουμε μια ισότιμη θέση στην κοινωνία». Για μένα η Μήδεια είναι μια γυναίκα ερωτευμένη που συνειδητοποιεί ότι πρέπει να περάσει αυτή τη συμβολική δοκιμασία για να γίνει η ανεξάρτητη γυναίκα που πρέπει να είναι, ακόμα και μακριά από την οικογένειά της, μακριά από τον πατέρα των παιδιών της που αγαπά.

Μιλήσατε για τριλογία. Εκτός από τη Μήδεια ποιες είναι οι άλλες δύο... «σκύλες»; Είναι η Μάγκι από τη «Λυ-

σσαμένη γάτα» του Τένεσι Ουίλιαμς και η αφροαμερικανίδα χορογράφος Κάθριν Ντάνχαμ. Το «Ο medea», αν και είναι το τρίτο μέρος της τριλογίας, ανεβαίνει πρώτο. Θα ακολουθήσει τον Ιούλιο το «Maggie the cat», το «The deathbed of Catherine Dunham» τον επόμενο χρόνο και όλη η τριλογία θα παρουσιαστεί στο Μάντσεστερ – ελπίζω σύντομα και στη Στέγη.

Είστε η Μήδεια, Μήδειες όμως είναι και οι υπόλοιπες χορεύτριες. Γιατί επιλέξατε αυτή τη διαίρεση του ρόλου της ηρωίδας; Θέλω η δουλειά μου να είναι σύγχρονη. Να μιλά στο τώρα, όσο είναι δυνατόν, δεν ξέρω για πόσο. Αισθάνθηκα όμως ότι δεν θα ήταν σωστό αυτή τη στιγμή να κάνω μια χορογραφία με γυναίκες και να είμαι εγώ η Μήδεια, με όλα τα ζωτικά ερωτήματα που τίθενται γύρω από το κίνημα του Me too – θέματα βέβαια για τα οποία οι φεμινίστριες αγωνίζονται χρόνια. Έτσι αποφάσισα να γίνουμε όλες Μήδειες. Δεν είναι ακριβώς διαίρεση του χαρακτήρα της αλλά μια «απόσταξη» συναισθημάτων και ιδεωδών.

Πολλοί μελετητές συνδέουν την οργή και τις πράξεις της Μήδειας με τη βαρβαρική της καταγωγή, με το γεγονός ότι νιώθει ξένη. Σας απασχόλησε καθόλου αυτή η εκδοχή; Ναι, σίγουρα υπήρχε στο μυαλό μου. Η Μήδεια είναι μια μετανάστρια. Από αισθητικής άποψης η ευαισθητοποίηση, η αμνηχανία απέναντι στο «μη οικείο», μεταφέρονται στο έργο, όχι όμως κυριολεκτικά. Για μένα η Μήδεια αφήνει την πατριαρχική οικογένειά της για έναν άντρα και μετά τον εγκαταλείπει όταν συνειδητοποιεί ότι κι αυτός τη χρησιμοποιεί. Αυτό, πιστεύω, θα το καταλάβαινε, ακόμα κι αν δεν ήταν ξένη. Φεύγει γιατί πρέπει να το κάνει. Για να εξελιχθεί.

Με τη Μήδεια, όπως και σε όλα σχεδόν τα έργα σας, επιχειρείτε να αναγνώσετε εκ νέου και να αναθεωρήσετε μέσω της φαντασίας σας μια ιστορική αφήγηση. Τι σας οδηγεί στην αναζήτηση αυτή; Είναι κομμάτι της φεμινιστικής μου εκπαίδευσης. Σπούδασα στο Πιέι ιστορία και θεωρία του φεμινισμού. Από τότε διαπίστωσα ότι δεν υπάρχει μόνο «Η» ιστορία, αυτή που έχει γραφτεί από τους ισχυρούς. Με ενδιαφέρουν οι ιστορίες των γυναικών που ποτέ δεν καταγράφηκαν, ποτέ δεν συμπεριλήφθηκαν στην επίσημη ιστορία. Να σας δώσω ένα παράδειγμα. Το Caen Amour, μια από τις τελευταίες χορογραφίες μου, είναι ένα ενδιαφέρον έργο, γιατί συνδέεται με το Oochie Coochie, ένα είδος γυναικείου ερωτικού χορού των αρχών του 20ού αιώνα. Ο πατέρας μου ήξερα ότι πήγαινε και έβλεπε χορεύτριες Ochie Coochie, όταν έρχονταν στην πόλη μας (στο Ντάγκλας της Τζόρτζια), αλλά ποτέ δεν μιλούσαμε για αυτό. Το είδος αυτό, επειδή προφανώς είχε αισθησιακό περιεχόμενο, έμεινε εντελώς έξω από την ιστορία του χορού, ενώ αν ψάξεις λίγο βαθύτερα θα διαπιστώσεις ότι υπάρχει μεγάλη σύνδεση με την κουλτούρα της εποχής και σίγουρα επηρέασε τον σύγχρονο χορό. Με ενδιαφέρουν πολύ οι άνθρωποι που δεν έχουν φωνή, που είναι αόρατοι, και πιστεύω ότι ένα από τα πράγματα που μπορεί να κάνει η τέχνη είναι να τους δώσει φωνή, να τους κάνει ορατούς.

Έχετε μελετήσει σε βάθος την κουλτούρα του voguing και οι περισσότερες χορογραφίες σας στηρίζονται ή εμπεριέχουν αυτή την ιδιότυπη μορφή χορού. Θα δούμε voguing και στη «Μήδεια»; Το voguing έχει κι αυτό να κάνει με την εκπαίδευσή μου. Είναι όλη μου η δουλειά, είναι ο τρόπος που αντιλαμβάνομαι τη θεατρική σκηνή. Στη «Μήδεια», θα υπάρχει βέβαια η πασαρέλα ή λεπτομέρειες που θυμίζουν voguing, όμως το νέο πιθανώς στοιχείο για τους θεατές της Στέγης θα είναι το Μπούτο (Butoh), ένα είδος τελετουργικού γιαπωνέζικου χορού που με απασχολεί από το 2013 και έχω δουλέψει πολύ πάνω σ' αυτό. Το «Butoh



realness», όπως το αποκαλούμε, είναι η προσπάθεια να είσαι κάτι και πόσο κοντά μπορείς να πλησιάσεις σε ένα βαθμό αυθεντικότητας – φυσικά δεν μπορούμε να είμαστε χορευτές Butoh. Θα σας φανεί περίεργο, αλλά βλέποντας στο Butoh αυτή την τραγικότητα που τόσο έντονα προβάλλει, σκέφτομαι ότι κάπως έτσι θα ήταν και το αρχαίο ελληνικό θέατρο! Ναι μεν γνωρίζουμε ότι παιζόταν από άνδρες, αλλά γιατί να μην υπήρχαν στην Αρχαία Ελλάδα και γυναίκες «εκτός νόμου», που έπαιζαν θέατρο – τις οποίες η ιστορία δεν αναφέρει; Και ποιος μας λέει ότι ο τρόπος που χόρευαν δεν έμοιαζε με τον χορό των Butoh dancers! Είναι τόσο λίγα πράγματα αυτά που γνωρίζουμε για την κουλτούρα εκείνων των ανθρώπων... Είναι σημαντικά όσα μαθαίνουμε από τα αγγεία για τις τελετές τους, για τις εποχές του χρόνου είναι όμως εικόνες, δεν είναι βίντεο! Και το γεγονός ότι η απεικόνιση και η αναπαράσταση χρησιμοποιούνται τόσο πολύ ως ιστορική τεκμηρίωση, χωράει πολλή συζήτηση. Γιατί να μην είναι και η φαντασία ένα αντίστοιχο εργαλείο; Πιστεύω ότι η ιδέα του να προσπαθείς να μαντέψεις ποια θα μπορούσε να είναι η κουλτούρα μιας κοινωνίας, μέσα από αυτή τη διαδικασία αναπαράστασης, δεν είναι τίποτε άλλο από φαντασία. Επομένως, γιατί να μην πηρωθώ κι εγώ να κάνω το ίδιο; Άλλωστε, το να μπορούμε να φανταζόμαστε κάτι μαζί, δεν είναι η ουσία του θεάτρου; **Α**

INFO

Στέγη 30/5 - 2/6/2019, 8.30. Διάρκεια: 60'



Οι χοροί του Τράγιαλ Χάρελ

Voguing

Ένα είδος στιλιζαρισμένης χορευτικής κίνησης με καταβολές από τα ballrooms της μαύρης και λατίνο queer κοινότητας του Χάρλεμ των 60s. Χαρακτηρίζεται από βάδισμα πασαρέλας με έντονο λίκνισμα των γοφών, κινήσεις των χεριών και πόζες παρμένες από μοντέλα των εξωφύλλων της Vogue (εξού και το όνομα). Έγινε mainstream από το τραγούδι και το videoclip «Vogue» της Μαντόνα και κυριάρχησε στην underground χορευτική σκηνή της Νέας Υόρκης τη δεκαετία του '80. Στο βραβευμένο ντοκιμαντέρ «Paris is Burning» (1990) που αναφέρεται στην κουλτούρα των ballrooms στηρίχθηκε και η σειρά «Pose» του Netflix με την οποία το voguing επανήλθε δυναμικά την περασμένη χρονιά.

Oochie Coochie

Έντονα ερωτικός, σκανδαλώδης γυναικείος χορός, πρόγονος του μπουρλέσκ, του στριπτιζ και του role dancing. Πρωτοπαρουσιάστηκε σαν εξωτικός χορός, το 1893 στην Παγκόσμια Έκθεση του Σικάγο, από τη Fahreda Mazar Spyropoulos ή Fatima ή «Little Egypt», μια Σύρια (:) χορεύτρια της κοιλιάς. Ο νέος εξωτικός χορός τάρσαε τα βικτωριανά ήθη και παρά τις προσπάθειες των αρχών να τον απαγορεύσουν, οι προκλητικές χορεύτριες Oochie Coochie που περιόδευαν σε όλη την Αμερική, δεν έπαψαν να ξεσπώνουν το ανδρικό κοινό για τα επόμενα 15-20 χρόνια. Το Oochie Coochie με τις αισθησιακές κινήσεις του σώματος επηρέασε βαθιά τον σύγχρονο αμερικανικό χορό.

Japanese Butoh

Ένα είδος χορού που ανέπτυξαν το 1959 δύο Ιάπωνες χορευτές, ο Χιτζικάτα Τατσούμι και ο Κάζουο Όνο για να περιγράψουν τη σύγχυση της κοινωνίας της Ιαπωνίας μετά τον πόλεμο. Ο «χορός τους σκότους» ή «σιωπηλό θέατρο», όπως αποκαλείται, αναφέρεται σε θέματα ταμπού όπως είναι ο θάνατος, ο ερωτισμός, το σεξ. Το σκηνικό περιβάλλον μπορεί να είναι άλλοτε χαριτωμένο και άλλοτε γκροτέσκο, με μια αισθητική κόντρα στα δυτικά πρότυπα ομορφιάς και τελειότητας. Η παράσταση μπορεί να δοθεί με ή χωρίς κοινό. Οι χορευτές είναι σχεδόν γυμνοί, ζωγραφισμένοι με λευκή μπογιά. Οι κινήσεις τους είναι αργές και απόλυτα ελεγχόμενες. Το σώμα σπάει, παραμορφώνεται, φτάνοντας στα όρια του υπέρτατου πόνου, για να απελευθερωθεί και να είναι ανοιχτό σε κάθε είδους μεταμόρφωση.

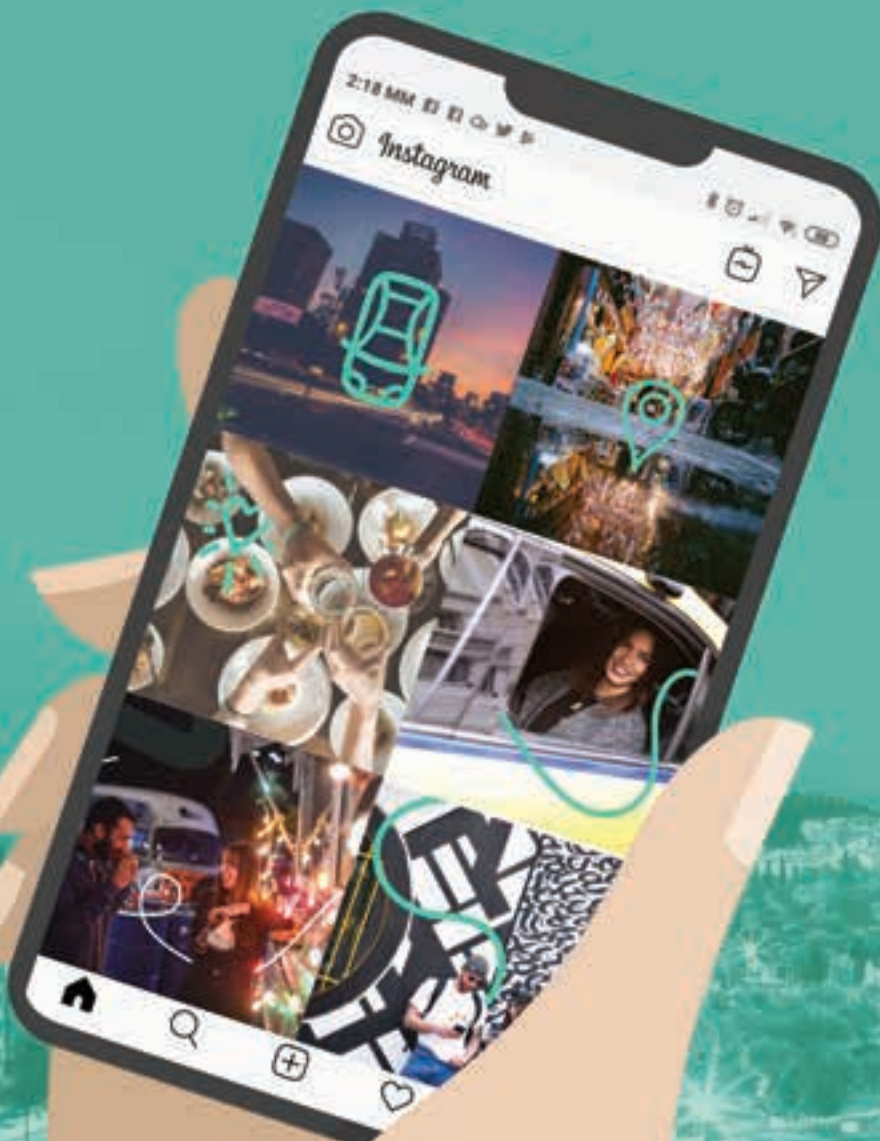
ΤΡΑΓΙΔΑ ΧΑΡΡΕΛ

ΜΗΔΕΙΑ, Η ΥΠΕΡΤΑΤΗ «ΣΚΥΛΑ»

Με αφορμή την πρεμιέρα σε παγκόσμια πρώτη της νέας χορογραφίας του «Ο Medea» στη Στέγη, ο διάσημος χορευτής και χορογράφος συζητά με η Α.Β.

Της ΛΕΝΑΣ ΙΩΑΝΝΙΔΟΥ

photo contest



BEAT

Where next?

ΜΕΓΑΛΟΣ ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΚΟΣ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΣ

#AthensHasBeat and Voice!

Κάθε εβδομάδα 3 τυχεροί
αναγνώστες της ATHENS VOICE
κερδίζουν €100 με το BEAT

**ΑΝΑΚΑΛΥΨΕ
ΞΑΝΑ ΤΗΝ ΑΘΗΝΑ
ΜΕ ΕΝΑ BEAT!**

Πώς θα πάρεις μέρος στον μεγάλο
BEAT Διαγωνισμό:

- ✓ Ανέβασε τη φωτογραφία σου στο Instagram με θέμα την Αθήνα και τον παλμό της πόλης με τα hashtag #AthensHasBeat #athensvoice
- ✓ Κάνε follow τον λογαριασμό του BEAT (@thebeatapp) και της ATHENSVOICE στο Instagram. Όλα έτοιμα!

3 τυχεροί κάθε εβδομάδα
θα κερδίζουν €100 με το BEAT!
Οι φωτογραφίες τους θα δημοσιεύονται
σους Instagram λογαριασμούς
του BEAT (@thebeatapp) και
της ATHENS VOICE

Οι νικητές θα ανακοινωθούν από το
ATHENS VOICE RADIO 102,5

ΦΕΣΤΙΒΑΛ



ΑΘΗΝΩΝ &
ΕΓΠΙΔΑΥΡΟΥ

ΑΦΙΕΡΩΜΑ

Τι θα δούμε στο σημαντικότερο
φεστιβάλ πολιτισμού της χώρας



Nora chipaumire,
#PUNK

de ene na de andere

ΠΕΙΡΑΙΑΙΟΣ 260

Πλουραλιστικό, εξωστρεφές και με έμφαση στη «διαφορετικότητα», το πρόγραμμα του Φεστιβάλ Αθηνών 2019 ετοιμάζεται για το καλοκαιρινό του ταξίδι στην Επίδαυρο και τη Μικρή Επίδαυρο, στο Ηρώδειο, στην Πειραιώς 260 και σε άλλους χώρους της Αθήνας και του Πειραιά. Ειδικά φέτος το Φεστιβάλ βάζει σε περίοπτη θέση την κλασική μουσική, καλώντας σπουδαίες ορχήστρες και σημαντικούς σολίστες, αλλά και διεθνείς καλλιτέχνες πλάι σε σημαντικούς έλληνες συνθέτες και ερμηνευτές. Ταυτόχρονα φιλοξενεί μεγάλα ξένα ονόματα του θεάτρου και του χορού δίνοντας την ευκαιρία στο αθηναϊκό κοινό να έρθει σε επαφή με τα σύγχρονα καλλιτεχνικά ρεύματα. Το Φεστιβάλ έχει και έντονα κοινωνική διάσταση, κινητοποιεί πολλούς διαφορετικούς φορείς, βάζει στο πρόγραμμά του συμπαραγωγές με ιδρύματα, οργανισμούς και ιδιώτες, που συνεισφέρουν στο κόστος των παραγωγών. Με το επιτυχημένο «Άνοιγμα στην Πόλη», απλώνεται σε πολλούς και διαφορετικούς χώρους, συμπεριλαμβάνοντας από σχολεία μέχρι ανέργους και δράσεις που μιλάνε για τη θέση του ανθρώπου στον κόσμο, αποκτώντας τον χαρακτήρα ενός πραγματικού φεστιβάλ πόλης.

Επιμέλεια: **Αγγελική Μπιρμπίλη**



Η ΠΕΙΡΑΙΩΣ 260 ΠΡΩΤΟΠΟΡΕΙ



Φέτος, για μία ακόμη χρονιά, το Φεστιβάλ Αθηνών είναι εδώ για να μας δώσει έναν πολύ καλό λόγο να βρεθούμε σε ειδικά διαμορφωμένους χώρους τέχνης, όπως αυτός της Πειραιώς 260, για να δούμε παραστάσεις **θεάτρου** και **χορού** και να χειροκροτήσουμε τη δουλειά Ελλήνων και ξένων καλλιτεχνών. Με δεδομένη την επιθυμία όλων να αποτελούν κομμάτι ενός πολιτιστικού δρώμενου όπως αυτό, η προσδοκία ότι και φέτος θα δούμε αριστουργήματα επί σκηνής είναι αναπόφευκτη.

Της **Ερρικας Ρούσου**



Romeo Castellucci Η νέα ζωή (La vita nuova)

6-9
Ιουλίου
Πειραιώς
260A

Ένας από τους πιο ευρηματικούς σκηνοθέτες και αγαπημένους του ελληνικού κοινού, ο Ρομέο Καστελούτσι αναλαμβάνει να μας ταξιδέψει στον κόσμο του μέσα από το καινούργιο έργο του, «Νέα Ζωή», το οποίο μάλιστα παρουσιάστηκε για πρώτη φορά στον παλιό εκθεσιακό χώρο αυτοκινήτων της Σιτροέν στις Βρυξέλλες και αντλεί έμπνευση από τη φιλοσοφική πραγματεία του Ερνστ Μπλοχ, «Το πνεύμα της ουτοπίας».

Λίγα λόγια για την ιστορία: Πέντε άντρες (τους ερμηνεύουν ερασιτέχνες ηθοποιοί αφρικανικής καταγωγής) συναντιούνται σ' ένα μεγάλο, σκονισμένο πάρκινγκ. Είναι αδέρφια. Σκοπεύουν να ξεκινήσουν μαζί ένα ταξίδι προς μια καλύτερη ζωή. Νιώθουν αποκομμένοι από τον κόσμο, τις δουλειές τους, την πολιτική και την τέχνη. Δεν πιστεύουν πλέον στον σύγχρονο τρόπο ζωής.
[6/7, 21.00, 7-9/7, 21.00 & 23.00]

Έλενα Καρακούλη Himmelweg

(Ο Δρόμος για τον Ουρανό)

Η Έλενα Καρακούλη σκηνοθετεί τον πολυβραβευμένο σύγχρονο Ισπανό δραματουργό Χουάν Μαγιόρκα και μας προσκαλεί να παρακολουθήσουμε επί σκηνής μία παράσταση που έγινε με αφορμή ένα πραγματικό γεγονός του Β΄ Παγκοσμίου Πολέμου.

7-10

Ιουνίου

Πειραιώς 260,Ε
21.00

© ΦΩΤΟ: ΕΛΙΝΑ ΠΟΥΛΑΝΗ

31 Μαΐου

-4 Ιουνίου

Πειραιώς 260,Δ
21.30

Θάνος Σαμαράς Χρύσιππος, Δ. Δημητριάδης

Στη δεύτερη σκηνοθετική του απόπειρα στο Φεστιβάλ Αθηνών μετά τον «Ευαγγελισμό της Κασσάνδρας», έρχεται να μας παρουσιάσει τον «Χρύσιππο». Κείμενο Δημητριάδη και πρωταγωνιστές οι Ράνια Οικονομίδου, Νίκος Καραθάνος, Σοφία Κόκκαλη είναι η εγγύηση για ένα δυνατό χειροκρότημα. Μας αρέσει πολύ και αυτό που λέει ο Θ. Σαμαράς για να περιγράψει την παράσταση: «Δεν ερωτευόμαστε τους άλλους. Αλλά αυτό, σε αυτούς, που μας λείπει και που ψάχνουμε για εμάς».

© ΦΩΤΟ: ΘΑΝΟΣ ΣΑΜΑΡΑΣ

12 λόγοι να βρεθείς στην Πειραιώς 260

Ερμηνείες, παραγωγές, παραστάσεις που θέλουμε να ζήσουμε και περιμένουμε εναγωνίως να παρακολουθήσουμε αυτό το καλοκαίρι

Nora Chipaumire #Punk

30/5 - 1/6, 23.00

Δεν υπάρχει μέλλον, το μέλλον ενυπάρχει στο παρόν. Με αφετηρία το προβοκατόρικο τραγούδι της Πάτι Σμιθ «Rock 'n roll nigger», ο χορογράφος Νόρα Τσιπομίρ δημιουργεί οπτικά και ηχητικά τοπία σε μία περφόρμανς που μιλάει για την απελευθέρωση και την ανεξαρτησία, όπως τις βίωσε η ίδια τις δεκαετίες του '70 και '80 στη Ζιμπάμπουε. Η είσοδος είναι ελεύθερη, αλλά μην παραλείψετε να προμηθευτείτε δελτία εισόδου.

C for Circus Μεταμορφώσεις

30/5 - 2/6, 21.00

Η ανερχόμενη ομάδα C for Circus γιορτάζει με μουσική επί σκηνής και παρουσιάζει τον ποιητικό λόγο του Οβιδίου συμπληρώνοντας ένα έργο που μεταμορφώνεται στις διάφορες μορφές της τέχνης. Οι θεατές θα έχουν τη δυνατότητα να ζήσουν την εμπειρία της μεταμόρφωσης μέσα από την ερωτική έλξη, τον πόθο και τον πόνο.

Marà Teatro Οι αγνοούμενοι (Los Incontados)

11&12/6, 21.00

Ο κολομβιάνικος θίασος μετά τις ένθερμες συστάσεις του στο περσιό Φεστιβάλ έρχεται φέτος για να μας παρουσιάσει ένα τρίπτυχο που σκιαγραφεί τη ζωή στη σύγχρονη Κολομβία.

Ορχήστρα των Μικρών Πραγμάτων Η Τραγωδία του Βασιλιά Ριχάρδου Γ΄

13-16/6, 21.00

Η Ορχήστρα των Μικρών Πραγμάτων, μετά τον εξαιρετικό της «Αμλετ» και τη δυνατή «Σφαγή των Παρισίων», έρχεται για να κλείσει την ελισαβετιανή τριλογία επί σκηνής με τον «Ριχάρδο τον Γ΄».

Γιώργος Παπαγεωργίου, Γιαννούλα η Κουλουρού

18-21/6, 21.00

Ο Γιώργος Παπαγεωργίου, μετά τον συγκλονιστικό του «Αρίστο», επιχειρεί να φέρει μία δεύτερη βιογραφία επί σκηνής, αυτή τη φορά την ιστορία της Γιαννούλας της Κουλουρού. Μιας κοπέλας με νοητική στέρση που όνειρό της ήταν να παντρευτεί και δεχόταν μπουλινγκ από τους συντοπίτες της μέχρι και μετά θάνατον, ως ένα από τα πιο παλιά δρώμενα του Πατρινού Καρναβαλιού.

Suzanne Kennedy Αυτόχειρες παρθένοι

4-5/7, 21.00

Η πολλά υποσχόμενη σκηνοθέτρια του γερμανικού θεάτρου Σουζάννε Κέννεντι αναλαμβάνει να παρουσιάσει επί σκηνής χρησιμοποιώντας την τεχνική της ασύγχρονης αφήγησης το αγαπημένο μυθιστόρημα του Τζέφρι Ευγενίδη, ενσωματώνοντας κείμενα του Αμερικανού ψυχολόγου και γκουρού του LSD Τίμοθι Λήρυ.

Μάνος Καρατζογιάννης Ξένες πόρτες

11-15/7, 21.00

Η μοναδική Νένα Μεντή παρουσιάζει το αδημοσίευτο κείμενο που ηχογράφησε και απομαγνητοφώνησε ο Μάνος Ελευθερίου και της το παρέδωσε πέντε χρόνια πριν φύγει από τη ζωή. Οι «Ξένες πόρτες», σε σκηνοθεσία Μάνου Καρατζογιάννη, ως ένα οδοιπορικό στη Συρία από τις αρχές του 20ού αιώνα καθίσταται το πλέον επίκαιρο έργο της χρονιάς.

Εν Δυνάμει Ερωτευμένα άλογα

16-17/7, 21.00

Στο τρίτο μέρος της τριλογίας «Το άλλο το κανονικό» της κολεκτίβας Εν Δυνάμει, μίας ομάδας καλλιτεχνών με ή χωρίς αναπηρία, τα «Ερωτευμένα άλογα» σε σκηνοθεσία Ελένης Ευθυμίου έρχονται να μας μιλήσουν για τον έρωτα που πάσχει από στερεότυπα και εικόνες.

Caroline Guiela Nguyen Σαϊγκόν

Η Καρολίν Γκυελά Ενγκυέν μας μιλά για μια ιστορία που διαδραματίζεται στο Παρίσι του 1996, όταν οι πρώτοι εξόριστοι Βιετναμέζοι παίρνουν την άδεια να επιστρέψουν στην πατρίδα τους. Η Καρολίν, ως κόρη και η ίδια βιετναμέζου μετανάστη στη Γαλλία, δημιουργεί μια συγκινητική, πολυφωνική παράσταση όπου μιλά για την πληγωμένη γη της Σαϊγκόν.



© PHOTO BY JEAN LOUIS FERNANDEZ

28-29
Ιουνίου
Πειραιώς 260, Δ
21.00

Angélica Liddell Γένεσις 6, 6-7

30-31
Μαΐου
Πειραιώς 260, Η
21.00

Πέντε χρόνια μετά την παράσταση «Όλος ο ουρανός πάνω στη γη (Το σύνδρομο της Γουέντυ)» η Ανχέλικα Λίντελ, ένα από τα αγαπημένα παιδιά της ισπανικής σκηνής και μία από τις πιο ρηξικέλευθες καλλιτέχνιδες του παγκόσμιου πολιτιστικού γίγνεσθαι, έρχεται ξανά στο Φεστιβάλ Αθηνών. Το έργο της «Γένεσις 6, 6-7», ως το τρίτο μέρος της Τριλογίας του απείρου, συνδυάζει οξύμωρα την ποίηση με το θέατρο και τον μύθο της Μήδειας με την Παλαιά Διαθήκη. Η Ανχέλικα πλάθει για εμάς έναν κόσμο ωραίο, γκροτέσκο και συνάμα δαιμονικό στο κτίριο (Η) της Πειραιώς 260.

© PHOTO BY LUCA DELPIA



ΠΕΙΡΑΙΩΣ 260

ΧΟΡΟΣ

Ρομαντισμός, ένταση, ιδρώτας. Η δύναμη της κίνησης είναι και φέτος έτοιμη να μας συνεπάρει στη δίνη της. Και επειδή είθισται όσοι παρακολουθούν χορό να ανήκουν στην κατηγορία των πιο «αυστηρών» κριτών, η λίστα με τις παραστάσεις είναι για μία ακόμη χρονιά εδώ για να ικανοποιήσει ακόμα και τον πιο απαιτητικό θεατή. Σε αυτό το πνεύμα θα συναντηθούμε και φέτος στον χώρο της Πειραιώς 260 για να χειροκροτήσουμε, να θαυμάσουμε, να κρατήσουμε στη μνήμη μας performances ιδιαίτερες, δυνατές.

Της Έρρικας Ρούσου

Κώστας
Τσιούκας
«Ζιζέλ»



Marco da Ferreira
«Brother»

29&30
Ιουνίου
Πειραιώς 260(Η),
21.00



Marco da Silva Ferreira Brother

Ο πολλά υποσχόμενος Πορτογάλος χορογράφος και νικητής της τηλεοπτικής εκπομπής «*So You Think You Can Dance*», Μάρκο ντα Σίλβα Φερρέρα επανασταποθετεί στην ανοιχτή συζήτηση γύρω από την τέχνη του χορού το ερώτημα του «γιατί χορεύω» και επιδιώκει να το απαντήσει συνδυάζοντας αρχαίες παραδόσεις και street dance σε μία παράσταση. Το «*Brother*» (2017), όπως και η προηγούμενη δημιουργία του «*Hu(r)mano*» (2015), καθιέρωσαν τον δημιουργό στη διεθνή σκηνή μετά και την επιλογή του από το ευρωπαϊκό δίκτυο Aerowaves.

Κώστας Τσιούκας Ζιζέλ

Ένα από τα πιο δημοφιλή μπαλέτα της παγκόσμιας σκηνής παρουσιάζεται στο Φεστιβάλ Αθηνών μέσα από τα μάτια του Κώστα Τσιούκα. Ο εικονοκλάστης δημιουργός επιχειρεί να βγάλει από την ιστορία της Ζιζέλ το νοτιοευρωπαϊκό της πρόσωπο με επιρροές από την γκοθ κουλτούρα, τη νεορομαντική μουσική, τους κλασικούς ζωγράφους, αλλά και μια παραληρηματική ποαισθητική.

**5-6
Ιουνίου**
Πειραιώς 260, Η
21.00

Omar Rajeh - Maqamat #minaret

«Επί μία χιλιετία, ο μιναρές του Μεγάλου Τζαμιού στο Χαλέπι υψωνόταν περήφανος πάνω από τη μεγαλύτερη πόλη της Συρίας. Σήμερα, στη θέση του μνημείου έχουν απομείνει ερείπια». Με βάση το σκληρό αυτό ξεκίνημα ο Λιβανέζος Ομάρ Ρατζέχ, μία από τις πιο δυναμικές φιγούρες του σύγχρονου χορού στη Μέση Ανατολή, έρχεται για να μας σπρώξει στον γκρεμό ενός πολέμου που δεν έχει τελειωμό. Αξίζει να σημειώσουμε ότι από το 2002, ο Ρατζέχ και η ομάδα του, Maqamat, έχουν συμβάλει καθοριστικά στην ανάπτυξη του σύγχρονου χορού στη Μέση Ανατολή, διοργανώντας τη διεθνή πλατφόρμα χορού BIPOD που βρίσκεται πλέον στη 16η χρονιά της.

**25&26
Ιουνίου**
Πειραιώς 260, Η
21.00



ΕΠΙΔΑΥΡΟΣ

COMEDIE FRANCAISE/ Ivo van Hove Ηλέκτρα / Ορέστης

▲▲▲▲▲▲▲▲▲▲
Κάθε χρόνο μια γιορτή.
Κι εμείς, γεμάτοι προσμονή
και επιθυμία ταξιδεύουμε
στην Επίδαυρο, ευχόμενοι
να καθούμε στη δίνη ενός
θεάματος που έχει κάτι να
μας πει, να μας συγκινήσει
και ταυτόχρονα να μας δώ-
σει υλικό για να σκεφτούμε.

Η Comédie-Française, ή αλλιώς ο θίασος που ίδρυσαν οι ηθοποιοί του Μολιέρου στο μακρινό 1680, έρχεται για πρώτη φορά στο Αρχαίο Θέατρο Επιδαύρου για να δώσει τη δική του οπτική πάνω στην τραγωδία του Ευριπίδη. Ο Ίβαν βαν Χόβε, ο Ολλανδός σκηνοθέτης που πέρσι μας χάρισε μερικές συγκλονιστικές στιγμές στο Φεστιβάλ Αθηνών μέσα από τα έργα «Περσόνα» και «Μετά την Πρόβα» του Ίνγκμαρ Μπέργκμαν, επιστρέφει στον θεσμό για να παρουσιάσει την ιστορία του Ορέστη και της Ηλέκτρας με τον δικό του μοναδικό τρόπο. Ο συνδυασμός του με τον πιο παλιό θίασο του θεατρικού γίγνεσθαι είναι ένας από τους λόγους που βρίσκεται σήμερα στη λίστα με τις παραστάσεις που περιμένουμε εναγωνίως να παρακολουθήσουμε στα πλαίσια του φετινού Φεστιβάλ.

26&27
Ιουλίου
Επίδαυρος,
21.00

Ιώ Βουλγαράκη, Λίλλυ Μελεμέ, Γεωργία Μαυραγάνη Ορέστεια

Οι Ιώ Βουλγαράκη, Λίλλυ Μελεμέ και Γεωργία Μαυραγάνη γιορτάζουν την επίσημη πρώτη τους φορά στην Επίδαυρο μέσα από την τριλογία της «Ορέστειας» και παρουσιάζουν σε μία ενιαία παράσταση τον «Αγαμέμνονα», τις «Χοηφόρους» και τις «Ευμενίδες» αντίστοιχα. Με τον ανίκητο συνδυασμό του Αργύρη Ξάφη, της Δέσποινας Κούρτη και της Εύης Σαουλίδου, η Ιώ Βουλγαράκη θα παρουσιάσει την ιστορία του Αγαμέμνονα ενώ η Λίλλυ Μελεμέ θα επιστρατεύσει τη Φιλαρέτη Κομνηνού και τον Γιώργο Χρυσοστόμου για τις «Χοηφόρους» της. Την τριλογία θα κλείσει η Γεωργία Μαυραγάνη με τις «Ευμενίδες» και ένα καστ αξιόλογων ηθοποιών που περιμένουμε να δούμε επί σκηνής. 28-29/6, 20.30

Στάθης Λιβαθινός ΙΚέτιδες

Σε συνεργασία με το Εθνικό Θέατρο Κύπρου σε μία από τις λιγότερο διάσημες παραστάσεις του Ευριπίδη, ο Στάθης Λιβαθινός αναλαμβάνει να παρουσιάσει έναν πόλεμο σε νέα μετάφραση του Γιώργου Κοροπούλη. Οι «ΙΚέτιδες» ανεβαίνουν στο Αρχαίο Θέατρο Επιδαύρου έχοντας στη λίστα των συντελεστών τους ονόματα όπως αυτό της Κόρας Καρβούνη, της Άννας Γκαγκιώζη και της Κάτιας Δανδουλάκη. 5-6/7, 21.00

Δημήτρης Καραντζάς Νεφέλες

Ο Δημήτρης Καραντζάς έχει αποδείξει ότι κάτι έχει να πει. Αυτός ωστόσο είναι μόνο ένας από τους λόγους που οι «Νεφέλες» γνωρίζουν ήδη μεγάλη αναμονή κοινού, μαζί με το γεγονός ότι ο Νίκος Καραθάνος, η Καρυσφυλλιά Καραμπέτη και ο Γιώργος Γάλλος βρίσκονται μεταξύ των ονομάτων του θιάσου. 2-3/8, 21.00

Κωνσταντίνος Μαρκουλάκης Οιδίπους Τύραννος

Ο Δημήτρης Λιγνάδης (Οιδίποδας), η Αμαλία Μουτούση (Ιοκάστη), ο Νίκος Χατζόπουλος (Κρέων), ο Κωνσταντίνος Αβαρικιώτης (Τειρεσίας), κ.ά. είναι από τους λόγους που θα ταξιδέψουμε μέχρι την Επίδαυρο για να δούμε το τελειότερο έργο του Σοφοκλή και κατά γενική ομολογία την πλέον υποδειγματική αρχαία τραγωδία. 12-13/7, 21.00

Γιάννης Καλαβριανός Ιφιγένεια η εν Αυλίδι

Ο Πάννης Καλαβριανός σκηνοθετεί το κορυφαίο δράμα, όπου οι χαρακτήρες εξελίσσονται από επεισόδιο και σε επεισόδιο. Ο Ευριπίδης, βαθιά σοφός και ώριμος, αναδιευθετεί το επικό υλικό και, απευθυνόμενος στους διχασμένους Έλληνες της εποχής του, γίνεται ο κήρυκας της φιλοπατρίας. 19-20/7, 21.00

Ο μάγος της σκηνής Ρόμπερτ Γουίλσον, βρίσκεται ξανά μπροστά στα φώτα του Αρχαίου Θεάτρου της Επιδαύρου. Παίρνει τα tableaux vivants του και τους δίνει τη μορφή του Οιδίποδα, του πιο γνωστού τυράννου του αρχαίου ελληνικού δράματος. Στη διάθεσή του έχει τη Λυδία Κονιόρδου και έναν θίασο Ελλήνων και ξένων ηθοποιών που στέκονται κάτω από το μαγικό ραβδί αφήνοντας την κίνησή τους να συνδυαστεί με τον λόγο. Όποιος έχει βρεθεί σε μία από τις παραστάσεις του μεγάλου πειραματικού σκηνοθέτη που τείνει να φέρνει στα μέτρα του παραμυθιού σκληρές αλήθειες, τότε έχει ήδη αγοράσει εισιτήριο για τις παραστάσεις της 21ης ή της 22ης Ιουνίου. Όποιος, δε, δηλώνει αρχάριος στον κόσμο του Ρόμπερτ Γουίλσον τότε πρέπει να ζηήσει αυτή την εμπειρία μιας και ο διεθνούς φήμης σκηνοθέτης θα επισκεφτεί ξανά τη χώρα μας μετά από τρία χρόνια, συγκριμένα το 2022.

Robert Wilson Οιδίπους

21&22
Ιουνίου
Επίδαυρος,
21.00

Δημήτρης Μπογδάνος Δάφνις και Χλόη

Ο γνωστός παραμυθάς της σκηνής, ή αλλιώς ο άνθρωπος που με κάθε του παράσταση ταξιδεύουμε στην ξεγνοιασιά των παιδικών και εφηβικών μας χρόνων, φέρνει στο Μικρό Θέατρο της Αρχαίας Επιδαύρου μία από τις πιο διάσημες ιστορίες αγάπης. Ο Δημήτρης Μπογδάνος σκηνοθετεί τον Γιάννη Φέρτη, την Έλλη Πασπαλά και ένα καστ

αξιόλογων ηθοποιών στο «Δάφνις και Χλόη» του Λέσβιου συγγραφέα Λόγγου και μας προσκαλεί να χορέψουμε στους ρυθμούς του μουσικού David Lynch και να χειροκροτήσουμε με όσο περισσότερη δύναμη μπορούμε την αγάπη. Λίγα λόγια για την ιστορία: Κυριαρχεί η εξιδανικευμένη και γεμάτη ευαισθησία περιγραφή της φύσης της Λέσβου

και η εναλλαγή των τεσσάρων εποχών, ενώ κάθε εποχή του χρόνου συμπίπτει και με ένα διαφορετικό κεφάλαιο στον έρωτα των δύο νέων αντικατοπτρίζοντας τις δικές τους ψυχικές εναλλαγές. Αυτός ο έρωτας αποδεικνύεται εντέλει ένα ταξίδι προς την αυτογνωσία.

19&20
Ιουλίου
Μικρή Επίδαυρος,
21.30



ΕΠΙΔΑΥΡΟΣ
ΜΙΚΡΗ

Εφη Θεοδώρου Φαίδρα

Εκείνοι που είχαν την τύχη δύο χρόνια πίσω να παρακολουθήσουν τη «Φαίδρα» του Ρακίνα στη Στέγη Γραμμάτων και Τεχνών μέσα από την υποκριτική τελειότητα της Ιζαμπέλ Ιπέρ, ίσως έχουν ένα λόγο παραπάνω να περιμένουν την παράσταση της Έφης Θεοδώρου στο Μικρό Θέατρο της Αρχαίας Επιδαύρου. Η Μαρία Σκουλά, ο ταλαντούχος Γιάννος Περγκάς, ο Γιάννης Παπαδόπουλος κ.ά. θα βρεθούν εκεί το τελευταίο Σαββατοκύριακο του Ιουλίου για να κερδίσουν το πιο ζεστό μας χειροκρότημα.

26&27
Ιουλίου
Μικρή Επίδαυρος,
21.30

Λίγα λόγια για την ιστορία: Το έργο βασίζεται στο γνωστό μύθο του Ιππόλυτου και της Φαίδρας, που έχει συγκινήσει λογοτέχνες και τραγικούς ποιητές από την αρχαιότητα μέχρι σήμερα, από τον Ευριπίδη και τον Σενέκα ως τη Σάρα Κέιν.

© ΦΩΤΟ: ΓΚΕΝ ΚΑΛΑΜΠΑΚΑ

Νατάσα Τριανταφύλλη Οι Δαναΐδες

Ο συνδυασμός των τεσσάρων υπό το τραγούδι της Αρτέμιδος Μπόγρη αναλαμβάνει να φέρει τον Αντρέα Κάλβο στο Μικρό Θέατρο Επιδαύρου και μας γνωρίζει την ιστορία των «Δαναΐδων» του. Η σκηνοθέτρια συνεργάζεται και πάλι με το Φεστιβάλ Αθηνών, αυτή τη φορά με ένα ελληνικό έργο. Λίγα λόγια για την ιστορία: Η τραγωδία αντλεί

από τον μύθο των Δαναΐδων, που έφτασε σ' εμάς αποσπασματικά μέσα από διάφορες μυθολογικές και φιλολογικές πηγές, μεταξύ αυτών την τραγωδία «Ικέτιδες» του Αισχύλου. Η ιστορία διαδραματίζεται στο Άργος, όπου οι πενήντα γιοι του Αίγυπτου, αδελφού του βασιλιά του Άργους, Δαναού, ζητούν σε γάμο τις πενήντα κόρες του Δαναού.

2&3
Αυγούστου
Μικρή Επίδαυρος,
21.30

PHOTO EDITING BY DIMITRIS MAKRIS

Ravenna Festival Ρικάρντο Μούτι, Δρόμοι της Φιλίας

9η Συμφωνία Μπετόβεν
με ιταλο-ελληνική
ορχήστρα

9
Ιουλίου
Ωδείο Ηρώδου
Αττικού,
21.00

Η μουσική βγαίνει ξανά από τον μαγικό της σύμπαν και στήνει μια γέφυρα αλληλεγγύης, χειρονομία φιλίας και πολιτισμού, με οδηγούς έναν από τους σπουδαιότερους διευθυντές ορχήστρας, τον Riccardo Muti, και ένα μεγάλο φεστιβάλ, αυτό της Ραβέννας. Οι Δρόμοι Φιλίας ξεκίνησαν το 1997 στο πολύπαθο Σεράγεβο, συνεχίσαν ανά έτος σε Βυρπητό, Ιερουσαλήμ, Μόσχα, Γιερεβάν (Αρμενία), Νέα Υόρκη (μετά την επίθεση της 9/11), αλλά και σε Κάιρο, Τεχεράνη κ.ά. επιλέγοντας πόλεις που τραυματίστηκαν από τον πόλεμο ή την τρομοκρατία, αρχαίες ή σύγχρονες που ξεχωρίζουν για τη φυσιογνωμία τους και το ιστορικό τους βάρος.

Το 2019 οι Δρόμοι της Φιλίας προσγειώνονται στην Αθήνα, μια ακόμα πόλη που ξεχωρίζει για τη μοναδική της ιστορία αλλά και τις σύγχρονες περιπέτειές της. Η Φιλία όμως δεν αφορά μόνο στον συμβολισμό επιλογής των πόλεων και των τόπων των συναυλιών, αλλά και στη σύνθεση της ορχήστρας, καθώς η Ορχήστρα νέων Luigi Cherubini θα παίξει με έλληνες μουσικούς και χορωδούς από την ΚΟΑ, την ΚΟΘ, τη Συμφωνική και τη Χορωδία της ΕΡΤ, τα Μουσικά Σύνολα του Δήμου Αθηναίων, την ΕΛΣΟΝ και ατομικές περιπτώσεις νέων διακεκριμένων μουσικών. Να σημειώσουμε πως είναι η πρώτη φορά που πραγματοποιείται μια τέτοια ελληνική συνεργασία επισήμως. Κι έτσι, Έλληνες και Ιταλοί μουσικοί, υπό την μαπακέτα ενός από τους τελευταίους μεγάλους μαέστρους, θα ερμηνεύσουν την 9η του Μπετόβεν, με την περίφημη «Ωδή στη χαρά» στο τέταρτο και τελευταίο μέρος, ένα μεγαλειώδες έργο που αγκαλιάζει τον συμβολισμό για μια έκκληση αδελφοσύνης και φιλίας.



Yo-Yo Ma The Bach Project

30
Ιουνίου
Ωδείο Ηρώδου
Αττικού, 21.00

Δεν είναι μόνο ο μεγαλύτερος ίσως τσελίστας, αλλά και ο πιο επιδραστικός και δημοφιλής στο ευρύ κοινό καθώς έχει συνεργαστεί με πολλούς καλλιτέχνες (Κάρλος Σαντάνα, Μπόμπι Μακ Φέριν κ.ά.), έχει ηχογραφήσει περισσότερα από 90 άλμπουμ και έχει κατακτήσει 18 βραβεία Grammy, έχει εξερευνήσει τα όρια της μουσικής μέσα από την περιήγησή του σε διαφορετικά είδη, κουλτούρες και παραδόσεις. Φυσικά έχει ερμηνεύσει σχεδόν ολόκληρο το κλασικό ρεπερτόριο, αλλά το όνομά του παραπέμπει αμέσως στο εμβληματικότερο και απaráμιλλης ομορφιάς έργο που έχει γραφτεί ποτέ για τσέλο, τις *Σουίτες για Τσέλο ασυνόδευτο* του Γιόχαν Σεμπάστιαν Μπαχ.

Με hashtag #cultureconnectsus, ο πάντα ανήσυχος και έξω από τη μουσική δραστήριος Yo-Yo Ma, εργαζόμενος στην ιδέα πως σε μια εποχή που υπάρχουν συγκρούσεις και διχασμοί η τέχνη μάς συνδέει και πως η μουσική του Μπαχ έχει το χάρισμα να μιλάει σε αυτό το κοινό που μοιραζόμαστε, ξεκινάει ένα ταξίδι που το ονομάζει *The Bach Project*. 36 κονσέρτα, 36 μέρες δράσης, 6 ήπειροι, και με 6 δεκαετίες μέσα στη μουσική, ο Yo-Yo Ma ερμηνεύει τις *Σουίτες για Τσέλο* στις πιο εμβληματικές σκηνές 36 πόλεων σε ολόκληρο τον κόσμο, όπως τώρα σε αυτή του Ηρωδείου, που εκπροσωπούν την πολιτιστική κληρονομιά της κάθε πόλης αλλά και την κοινή παγκόσμια κληρονομιά, φέρνοντας το παρελθόν μπροστά στη σύγχρονη δημιουργία, εξερευνώντας τους τρόπους με τους οποίους συνδεόμαστε μέσω του πολιτισμού. Παράλληλα την προηγούμενη μέρα κάθε κονσέρτου οργανώνεται μία Μέρα Δράσης, όπως την ονομάζει, ένα πρότζεκτ που δεν έχει σχέση με τη μουσική, στήνεται μετά από επιτόπια έρευνα της ομάδας του και συχνά προσεγγίζει ευαίσθητες ομάδες πληθυσμού, με μια διάθεση εξερεύνησης για το πώς ο πολιτισμός μπορεί να γίνει ένα μέσο να φανταστούμε και να σχεδιάσουμε ένα καλύτερο μέλλον. Αναμένουμε λεπτομέρειες για το πού, πώς, πότε.

Αν ήταν να διαλέξουμε μία χορογράφο για να χορογραφήσει Γιόχαν Σεμπάστιαν Μπαχ αυτή θα ήταν η Anne Teresa De Keersmaeker. Δεν είναι μόνο πως πρόκειται για την πιο σημαντική σύγχρονη χορογράφο, αλλά και ότι στον χορό της συναντάμε στοιχεία που ενυπάρχουν στη μουσική του Μπαχ. Αυστηρότητα που γίνεται λυρισμός, φράσεις που επανέρχονται και φτιάχνουν τη δομή της φόρμας, μαθηματικές σχέσεις που οδηγούν σε αρμονία και ομορφιά σχεδόν υπερβατική. Η Anne Teresa De Keersmaeker ξεκινάει από την παρτιτούρα και τη μουσική ανάλυση, εδώ με συνοδοιπόρο τον σπουδαίο γάλλο τσελίστα Jean-Guihen Queyras, και μελετάει σε βάθος ένα από τα πιο εξαιρετικά έργα κλασικής μουσικής, τις *6 σουίτες για τσέλο* («A man has created a dance of God»). Αντιλαμβάνεται την εσωτερική του δομή, τις χειρονομίες του συνθέτη και βάζει τα σώματα να κινούνται στον χώρο με την ίδια ανεπαίσθητη φυσικότητα που οι νότες της μελωδίας ρέουν η μία πίσω από την άλλη. Οι χορευτές της ομάδας Rosas, τρεις άντρες και δύο γυναίκες, ενσαρκώνουν τις μελωδικές γραμμές, και οι σουίτες, ένα σόλο έργο για τσέλο ασυνόδευτο, μεταμορφώνεται σε μουσική δωματίου, με το τσέλο και τα σώματα των χορευτών να συνομιλούν.

Κάπου εκεί ανάμεσα παρεισφύρει και μία άλλη «μεγάλη» του χορού, μια που ο τίτλος της παράστασης δηλώνει την πρόθεση της δημιουργού να αποδώσει φόρο τιμής στην Πίνα Μπάους (1949-2009). Η φράση «Mitten wir im Leben sind mit dem Tod umfassen» («*Εν τω μέσω της ζωής, βρισκόμαστε στον θάνατο*») είναι μετάφραση ενός λατινικού ψαλμού από τον Λούθηρο, χαραγμένη στον τάφο της θρυλικής χορογράφου. Και όλοι μαζί, από τον εδώ και από τον άλλο κόσμο, συναντιούνται στη σκηνή σε μια παράσταση ομορφιάς και μυσταγωγίας.

Anne Teresa De
Keersmaecker,
Jean-Guihen Queyras /
Rosas

Εν τω μέσω της ζωής,
βρισκόμαστε

6 Σουίτες για τσέλο του Μπαχ

Το Φεστιβάλ Αθηνών μπαίνει στον χάρτη των μεγάλων μουσικών φεστιβάλ

Μεγάλες Ορχήστρες, σπουδαίοι
ερμηνευτές, άνοιγμα στον κόσμο

Της **Δήμητρας Γκρους**

Το Φεστιβάλ Αθηνών βάζει σε περίοπτη θέση την κλασική μουσική, όπως, όταν ξεκινούσε, το μακρινό 1955. Στην πρώτη εκείνη διοργάνωση είχε ξεχωρίσει η Φιλαρμονική Ορχήστρα της Νέας Υόρκης υπό τη διεύθυνση του Δημήτρη Μητρόπουλου, με κάποιους από τους «36 Ελληνικούς Χορούς» του Νίκου Σκαλκώτα σε πρώτη παρουσίαση, ενώ τα επόμενα χρόνια η Μαρία Κάλλας ερμήνευσε «Μήδεια» του Κερουμπίνι και «Νόρμα» του Μπελίνι (που παρουσιάζει φέτος η Εθνική Λυρική Σκηνή σε νέα παραγωγή). Το 1967 φιλοξενήθηκε η Συμφωνική Ορχήστρα της Βιέννης, τώρα 52 χρόνια μετά έρχεται ξανά μαζί με άλλες σπουδαίες ορχήστρες και μεγάλους ερμηνευτές. Για αυτά τα λαμπερά ονόματα που συμπεριλαμβάνονται στο έτσι κι αλλιώς πραγματικά ενδιαφέρον και αξιόλογο πρόγραμμά του, θα πρέπει να κάνουμε ειδική μνεία στον Κώστα Πηλαβάκη, σύμβουλο μουσικής του Φεστιβάλ, έναν από τους πιο σημαντικούς και αναγνωρίσιμους ανθρώπους στον χώρο της κλασικής δισκογραφίας και της διεθνούς μουσικής σκηνής, που με το κύρος του κατάφερε να βάλει την Αθήνα στον χάρτη των μεγάλων μουσικών φεστιβάλ. Όμως οι προτάσεις του Φεστιβάλ δεν έχουν μόνο τη λάμψη της μεγάλης μουσικής από άποψη κύρους, ερμηνείας και ρεπερτορίου, αλλά ακολουθούν και τη σύγχρονη τάση που βγάζει την κλασική μουσική από το αυστηρό της βήθο και τη συνδέει με τους ζωντανούς, δρώντες ανθρώπους και τα σύγχρονα ζητήματα. Οι ορχήστρες και οι μετρο αποκτούν κοινωνικό πρόσωπο και αναλαμβάνουν εκπαιδευτικές ή και φιλανθρωπικές δράσεις, μιλάνε για την πολιτική και τη θέση του ανθρώπου στον κόσμο, για τους πολέμους και την αλληλεγγύη, φέρνουν την κλασική μουσική στη ζωή των ανθρώπων και την ανοίγουν στην κοινωνία.

**Συμφωνική Ορχήστρα της Βιέννης -
Λεωνίδα Καβάκος** (22/6, στις 21.00)
Έργα Μέντελσον, Μότσαρτ, Μπετόβεν

Κανένας από τους δύο πρωταγωνιστές αυτού του εξέχοντος μουσικού γεγονότος του καλοκαιριού δεν χρειάζεται συστάσεις. Η Συμφωνική Ορχήστρα της Βιέννης, μία από τις σπουδαιότερες και μακροβιότερες ορχήστρες, ιδρύθηκε το 1900 και έχει συνεργαστεί με ονόματα-θρύλους της μουσικής, όπως οι Ρίχαρντ Στράους, Wilhelm Furtwängler, Χέρμπερτ φον Κάραγιαν, Λέοναρντ Μπέρνσταϊν κ.ά. Μετά την τελευταία της εμφάνιση στο Φεστιβάλ Αθηνών το 1967 με τον Wolfgang Sawallisch στο πόντιο, η μεγάλη αυτή ορχήστρα επιστρέφει και υπόσχεται μια μαγική μουσική βραδιά συμπράττοντας με τον κορυφαίο δικό μας βιολονίστα, τον Λεωνίδα Καβάκο, υπό τη διπλή ιδιότητα του σολίστ και του μαέστρου.

Ο Λεωνίδα Καβάκος, που έχουμε παρακολουθήσει μέσα στα χρόνια το ταλέντο του να ξετυλίγεται και να διαρκεί, είναι ανάμεσα στους κορυφαίους σολίστ παγκοσμίως, ένας μουσικός σπάνιας ποιότητας, καταξιωμένος για την τεχνική του ήχου του και την ακεραιότητα του παιξίματός του. Ως σολίστ αλλά και ως μαέστρος έχει συνεργαστεί με τις μεγαλύτερες ορχήστρες και δίνει ρεσιτάλ στα σημαντικότερα φεστιβάλ και μουσικές αίθουσες του κόσμου, ένας άξιος εκπρόσωπός της χώρας μας στο διεθνές στερέωμα της κλασικής μουσικής. Εδώ, Καβάκος και Συμφωνική της Βιέννης ενώνουν τις δυνάμεις τους για να μας παρουσιάσουν το *Κοντσέρτο για βιολί και ορχήστρα σε μι ελάσσονα, έργο 64* του Μέντελσον, τη *Συμφωνία αρ. 31 KV 297* (του Παρισίου) του Μότσαρτ και τη *Συμφωνία αρ. 7, έργο 92* του Μπετόβεν.

**Μουσικοί της Καμεράτας - Μυρτώ Παπα-
Θανασίου - Γιώργος Πέτρος** (6&7/7, στις 21.00)
«Αλτσίνα», του George Friderick Händel

Η μπαρόκ μουσική είναι το είδος που έχει καταξιώσει σε όλο τον κόσμο τη δική μας Καμεράτα και τον μαέστρο Γιώργο Πέτρο, που την έχουν αναδείξει με την αφοσίωση και την ερμηνευτική τους προσέγγιση, κατακτώντας διεθνείς επαίνους και διακρίσεις τόσο στη δισκογραφία όσο και με τη συνεχή παρουσία τους με πολυβραβευμένες παραγωγές στους σημαντικότερους χώρους στην Ευρώπη. Ο Γ. Πέτρο θεωρείται και είναι ένας από τους σημαντικότερους σύγχρονους ερμηνευτές της μουσικής του 18ου αι., ενώ το ρεπερτόριό του είναι ευρύτατο με έμφαση στις ιστορικές πρακτικές ερμηνείας και την όπερα. Μόνο τυχαία δεν είναι η υποψηφιότητά του για βραβείο Γκράμι στην καλύτερη Ηχογράφηση Όπερας για την ερμηνεία του στον «Οττόνε» του Χέντελ, ενώ ανέλαβε τη θέση του καλλιτεχνικού διευθυντή στο διεθνές Φεστιβάλ Χέντελ του Γκέτινγκεν, ένα από τα πιο φημισμένα φεστιβάλ μπαρόκ μουσικής του κόσμου. Αυτή τη φορά επέλεξαν να μας μιλήσουν σε ένα καινούργιο ταξίδι στον μαγικό κόσμο της μπαρόκ όπερας παρουσιάζοντάς μας μια νέα εντυπωσιακή παραγωγή της όπερας «Αλτσίνα» (Alcina) του Χέντελ. Η «Αλτσίνα» πρωτοπαρουσιάστηκε με τεράστια επιτυχία στο Λονδίνο το 1735, όταν ο συνθέτης ήταν στο απόγειο της δόξας του. Με υπέροχη μουσική και ενδιαφέρουσα δραματολογία, υπήρξε μία από τις πιο δημοφιλείς όπερες της μπαρόκ μουσικής. Μαζί τους, η διάσημη σοπράνο Μυρτώ Παπαθανασίου, η οποία έχει διαπρέψει στον επώνυμο ρόλο στην Όπερα της Βιέννης, του Παρισίου και της Στουτγκάρδης.

ΗΡΩΔΕΙΟ

ΚΛΑΣΣΙΚΗ ΜΟΥΣΙΚΗ

Yuja Wang

Μια σταρ πίσω από ένα πιάνο

17
Ιουνίου
Οδείο Ηρώδου
Αττικού,
21.00

Μη σας ξεγελάσουν το μίνι, η λαμπερή εμφάνιση, η γόβα στιλέτο ή η ηλικία της και βγάλετε βιαστικά συμπεράσματα. Η **Γιούτζα Γουάνγκ** θεωρείται μουσικά ιδιοφυής, η δεξιοτεχνία της στο πιάνο ενθουσιάζει το κοινό όπου εμφανίζεται. Το άστρο της ανέτειλε το 2007, όταν μόλις 20 χρονών κλήθηκε να αντικαταστήσει τη Μάρτα Άργκεριχ στη Συμφωνική Ορχήστρα της Βοστώνης. Ως Artist in Residence στη Φιλαρμονική Ορχήστρα του Λουξεμβούργου για την καλλιτεχνική περίοδο 2018-2019, θα έρθει και στη χώρα μας για μια μοναδική εμφάνιση στις 17/6/2019 στο Ηρώδειο, στην πρώτη μεγάλη συναυλία κλασικής μουσικής του φετινού Φεστιβάλ. Θα ερμηνεύσει έργα Τσαϊκόφσκι, Γκέρσουιν, Σοστακόβιτς, Στραβίνσκι υπό τη διεύθυνση του Γκουστάβο Χιμένο. Λίγο πριν την εμφάνισή της μιλήσαμε μαζί της για να μάθουμε πώς αισθάνεται για όλα αυτά.

Της ΑΓΓΕΛΙΚΗΣ ΜΠΙΡΜΠΛΗ

Ποια ήταν η πρώτη σας επαφή με την κλασική μουσική; Η μητέρα μου ήταν μπαλαρίνα. Κάποτε με πήρε μαζί της σε μια πρόβα για τη «Λίμνη των Κύκνων» του Τσαϊκόφσκι. Αυτό ήταν. Ο μπαμπάς μου, πάλι, παίζει σε μια τζαζ μπάντα κρουστά, αλλά παίζει και pop μουσική και πήγαινα συχνά και τον έβλεπα να παίζει. Μεγάλωσα με μουσική. Πρακτικά η ζωή μου όλη είναι μουσική.

Το οικογενειακό σας περιβάλλον, λοιπόν, είναι καλλιτεχνικό. Εσείς από 6 χρονών ξεκινήσατε μαθήματα πιάνου και ήδη στα 11 κάνατε την πρώτη σας εμφάνιση στο διεθνές φεστιβάλ της Μουσικής Ακαδημίας Morningside Music Bridge ως η νεότερη μαθήτρια του φεστιβάλ. Θυμάστε πώς νιώσατε που βρεθήκατε στη σκηνή σε τόσο μικρή ηλικία; Ξεκίνησα μαθήματα στο ωδείο όταν ήμουν 7 χρονών κι από τότε άρχισα να παίζω μουσική. Μοιάζει σαν να έχει περάσει ένας αιώνας από τότε, σαν μια προηγούμενη ζωή, αλλά είναι κάτι που κάνω ασταμάτητα. Νομίζω πως, όταν είσαι παιδί, σου βγαίνει πιο φυσικά, «αποστασιοποιείσαι» από το περιβάλλον, δεν βλέπεις τον κόσμο κάτω από τη σκηνή. Κάθε καλλιτέχνης εύχεται να μπορούσε να διατηρήσει αυτή την τόλμη των παιδικών του χρόνων, είναι αυτό που όλοι προσπαθούμε να ενσταλάξουμε στη μουσικότητα και την έκφρασή μας, και χαίρομαι πολύ που μπορώ ακόμη να πω ότι το νιώθω ως ενήλικας.

Ποιος ή τι σας επηρέασε περισσότερο ως καλλιτέχνη; Ο Ραχμάνινοφ και ο Χόροβιτς. Και οι δύο έπαιξαν καθοριστικό ρόλο στη μουσική μου πορεία.

Ο Gary Graffman, ο δάσκαλός σας στο Curtis Institute of Music στη Φιλαδέλφεια, είχε πει πως η τεχνική σας τον είχε εντυπωσιάσει, αλλά ήταν «ο ιδιοφυής και καλαίσθητος τρόπος στην ερμηνεία σας» που σας έκανε να ξεχωρίζετε. Τι είναι αυτό κατά τη γνώμη σας που διακρίνει έναν εξαιρετικό πιανίστα; Δεν μου αρέσουν καθόλου οι λέξεις «καλός» ή «καλή δουλειά». Πιστεύω πως όλοι κοιπάζουμε ώστε να γίνουμε τέλειοι καλλιτέχνες, και όχι απλά πιανίστες. Γι' αυτό παίζω πιάνο και διευθύνω μια ορχήστρα, γι' αυτό κάποιοι άλλοι συνθέτουν. Νομίζω πως όλοι τελικά προσπαθούν απλά να είναι δημιουργικοί.

Πώς σας φαίνεται ο κόσμος της κλασικής μουσικής σήμερα; Περνάει κρίση; Κάποιοι πιστεύουν πως δεν υπάρχει πλέον ανάγκη για καινούργιες συνθέσεις, για νέα έργα, αφού όλα έχουν ήδη γίνει στο παρελθόν... Μερικές φορές κάνω κι εγώ τέτοιες σκέψεις που με μελαγχολούν λίγο, δεν το κρύβω. Ότι έχουν γίνει όλα, ό,τι ήταν να ακούσουμε το έχουμε ακούσει, ό,τι ήταν να παίζουμε το έχουν παίξει – από την εποχή του Μπαχ, και πιο πίσω ακόμα, την εποχή του Παλεστρίνα. Ο κόσμος όμως αλλάζει. Νομίζω πως το κυρίαρχο ένστικτο του ανθρώπου είναι να δημιουργεί, να κληροδοτεί κάτι στους επόμενους. Γι' αυτό κάνουμε ό,τι κάνουμε. Μάλλον αυτός είναι και ο λόγος που εγώ δεν συνθέτω μουσική.

Ο κόσμος, όπως λέτε, αλλάζει και η τεχνολογία έχει αλλάξει τον τρόπο που βλέπουμε τα πράγματα. Πιστεύετε πως μπαίνουμε στην εποχή που ολοένα και περισσότερος κόσμος θα προτιμά να ακούσει ψηφιακά ένα κονσέρτο, παρά να το παρακολουθήσει ζωντανά σε μια συναυλιακή αίθουσα; Και ναι, και όχι. Εμένα πάντα θα με κάνουν ευτυχισμένη οι ζωντανές εμφανίσεις και ελπίζω αυτό να εξακολουθήσει να συμβαίνει. Είμαι όμως, από την άλλη, άνθρωπος που ακούει μουσική από τις ψηφιακές πλατφόρμες, που διαβάζει παρτιτούρες στο iPad, θέλω να πω πως είναι αναπόφευκτο να ακολουθήσουμε αυτή την πορεία ως άνθρωποι, ως κοινωνίες, είναι μέρος της εξελικτικής μας διαδικασίας και της εξέλιξης της τεχνολογίας. Το υγιές είναι να υπάρχει ισορροπία. Να μπορείς να απολαμβάνεις ένα ζωντανό κονσέρτο, τη

μουσική της ορχήστρας, αλλά να έχεις και την πολυτέλεια να «παίρνεις» τη μουσική μαζί σου, όπου κι αν βρίσκεσαι, όταν ταξιδεύεις, όταν καταπιάνεσαι με άλλες ασχολίες, όταν κάνεις κάποια δουλειά...

Έχετε δεχθεί κριτική στο παρελθόν για τις «σέξι» εμφανίσεις σας στη σκηνή. Πώς αντιδράτε σε αυτό; Το αναγνωρίζω απλά ως κριτική. Δεν σημαίνει πως πρέπει απαραίτητα να αντιδράσω με κάποιο τρόπο.

Ποιο είναι το δυσκολότερο πράγμα για έναν μουσικό και ποιο το καλύτερο; Το δυσκολότερο; Ίσως ότι πρέπει να ταξιδεύει πολύ. Αποδεικνύεται σκληρό για το σώμα και το πνεύμα μερικές φορές. Όλοι έχουμε ανάγκη από ένα συγκεκριμένο πρόγραμμα, μια ρουτίνα, γι' αυτό και χρειαζόμαστε συχνά διαλείμματα. Το καλύτερο; Ότι μπορείς να είσαι ο εαυτός σου έχοντας πάντα μια εκφραστική διέξοδο. Και το γεγονός ότι συνδέεσαι με μερικά από τα μεγαλύτερα πνεύματα της ιστορίας της μουσικής.

Ως μουσικός, ποιος είναι ο ορισμός της επιτυχίας; Εάν ασχολείσαι με τη μουσική, τη λέξη «επιτυχία» καλό είναι να μην τη σκέφτεσαι και πολύ. Αυτό που θέλεις είναι να παράγεις σπουδαία τέχνη μέσω της οποίας να εκφράζεσαι, όχι να «επιτυγχάνεις». Εάν η επιτυχία είναι ο απώτερος σκοπός σου, με τη συμβατική έννοια της λέξης, καλύτερα να ακολουθήσεις μια καριέρα στη Γουόλ Στριτ ή σε κάτι παρόμοιο. Ούτε η λέξη «καριέρα» μου αρέσει ιδιαίτερα.

Τι μουσική ακούτε, όταν είστε στο σπίτι; Λατρεύω τη χιπ-χοπ. Με ταρακουνάει, μου δίνει ώθηση, με κάνει χαρούμενη.

Πόση ώρα εξασκείστε; Εξαρτάται από το αν βρίσκομαι σε περιοδεία ή όχι. Όταν είμαι σε περιοδεία είναι πιο στοχευμένη η εξάσκησή μου, πιο συγκεκριμένη. Όταν είμαι στο σπίτι γίνεται περισσότερο «διερευνητική», πειραματική. Χρησιμοποιώ την εξάσκηση ως τρόπο να ανακαλύπτω από την αρχή το πιάνο, τον τρόπο που το χειρίζεσαι, που παίζεις, τη μουσική, τον εαυτό μου.

Φαντάζεστε τον εαυτό σας έξω από τον χώρο της μουσικής; Δύσκολα. Ένα τεράστιο μέρος της ζωής μου είναι μουσική.

Πώς θα περιγράφατε την απόλυτη ευτυχία; Νομίζω αυτή την κατάσταση μέσα στην οποία είσαι τέλεια κεντραρισμένος, σε τέλεια ισορροπία. Να έχεις την πολυτέλεια του πραγματικού προσωπικού χρόνου, να υπάρχει ξεκάθαρος διαχωρισμός του χρόνου για «μένα» και του χρόνου για επικοινωνία με τον υπόλοιπο κόσμο πάνω στη σκηνή.

Αυτή δεν είναι η πρώτη φορά που επισκέπτεστε την Ελλάδα... Θα είναι η δεύτερη. Είχα δώσει ένα ρεσιτάλ με τον δικό σας εξαιρετικό βιολιστή, και φίλο μου, Λεωνίδα Καβάκο, το οποίο ήταν υπέροχο. Δημιουργήθηκαν εκπληκτικά νίβε συνδυάζοντας vonτά και την ιστορία της χώρας. Δεν κατάφερα να δω πολλές από τις φυσικές ομορφιές της Ελλάδας και δεν νομίζω πως και σε αυτό το ταξίδι θα έχω περισσότερο χρόνο για κάτι τέτοιο, ελπίζω όμως να επιστρέψω σύντομα και να καταφέρω μια «εξερεύνηση». Έχω ακούσει για τα νησιά που είναι πανέμορφα, υπέροχες θάλασσες και φύση, και θα ήθελα να δω όσα περισσότερα μπορώ.

Περιμένουμε να σας δούμε, λοιπόν, με τη Φιλαρμονική Ορχήστρα του Λουξεμβούργου στο Ηρώδειο, στην Αθήνα, σε έργα των Tchaikovsky, Gershwin, Shostakovich, Stravinsky. Θα επιδράσει επάνω σας ο Παρθενώνας, που ρίχνει τη σκιά του στο θέατρο; Ναι, σίγουρα ένα τόσο σημαντικό και ιστορικό μέρος έχει τη γοητεία και τη δύναμη να σε μεταμορφώνει.

Φιλαρμονική Ορχήστρα του Λουξεμβούργου - Gustavo Gimeno

Μια ορχήστρα με μακρά παράδοση που απαρτίζεται από 98 μουσικούς καταγόμενους από περισσότερες από 20 χώρες, πολυβραβευμένη, με σημαντική διεθνή παρουσία στα φεστιβάλ και τις μεγάλες αίθουσες σε όλο τον κόσμο. Αναγνωρισμένη για την κομψότητα του ήχου της, υπό τη διεύθυνση του Γκουστάβο Χιμένο, που διανύει την τέταρτη θητεία του, φημίζεται για την ευρύτητα του ρεπερτορίου της. Εξέχουσα θέση στη δράση της κατέχουν μια σειρά από καινοτόμα πρότζεκτς για παιδιά και νέους, αλλά και εκπαίδευση ενηλίκων, με παραγωγή οπτικοακουστικού υλικού και παραστάσεις σε σχολεία και νοσοκομεία, με στόχο να έρθει κοντά το ευρύ κοινό με την τέχνη της ορχηστρικής συμφωνικής μουσικής.

ΗΡΩ ΩΔΕΙΟ

ΚΛΑΣΣΙΚΗ ΜΟΥΣΙΚΗ



Κάρμεν Τζανατάζιο

Μια Ιταλίδα από τη Magna Grecia

5,7,9,11
Ιουνίου
Οδείο Ηρώδου
Αττικού,
21.00

Είμαι βέρα Ναπολιτάνα, πιστεύει όμως ότι έχει μέσα της κάτι από Ελλάδα. Όχι μόνο γιατί σαν παιδί είχε περάσει αρκετά καλοκαίρια στη χώρα μας –θυμάται ακόμα σαν να ήταν σήμερα τη φωτογραφία που έβγαλε πριν 30 χρόνια σκαρφαλώνοντας δίπλα στις Καρυάτιδες– αλλά γιατί στο επίθετό της συνυπάρχουν, όπως λέει γελώντας, ένας Γιάννης και ένας Αναστάσιος, απόδειξη ότι οι ρίζες της βρίσκονται στη Magna Grecia! Η **Κάρμεν Τζανατάζιο** είναι μια ντίβα του ιταλικού belcanto. Την αποκαλούν «χαμαιλέοντα» γιατί κάθε φορά προσαρμόζει διαφορετικά τη φωνή και την ερμηνεία της για να πλησιάσει την ηρωίδα που υποδύεται. Στα είκοσι χρόνια της καριέρας της έχει εμφανιστεί στα μεγαλύτερα λυρικά θέατρα του κόσμου. Εργάζεται και μελετά σκληρά προσθέτοντας διαρκώς στο ρεπερτόριό της νέους, ακόμα πιο απαιτητικούς ρόλους. Η Νόρμα είναι ένας από αυτούς.

Της ΛΕΝΑΣ ΙΩΑΝΝΙΔΟΥ

Πότε καταλάβατε ή σας είπαν ότι η φωνή σας είναι κάτι ξεχωριστό; Οφείλω τα πάντα στη Λεϊλά Γκεντσέρ (Τουρκάλα σοπράνο, η περίφημη «Regina» της Σκάλας του Μιλάνο από το 1957 ως το 1980), η οποία με ανακάλυψε. Ποτέ δεν είχα φανταστεί ότι θα γίνω τραγουδίστρια όπερας. Έκανα από μικρή μαθήματα πιάνου και ήταν η δασκάλα μου που με παρότρυνε να πάω στο Ωδείο και να δουλέψω πάνω στη φωνή μου. Ακολούθησα πράγματι τη συμβουλή της και για πέντε χρόνια έκανα μαθήματα φωνητικής. Σπούδαζα ακόμα όταν, μια μέρα, μια φίλη μου μέτζο-σοπράνο, διάβασε στην εφημερίδα ότι η Λεϊλά Γκεντσέρ θα έδινε ένα masterclass – το πρώτο και μοναδικό που έδωσε ποτέ! Δεν ήξερα καν ποια είναι, αλλά η φίλη μου επέμενε ότι πρέπει να πάω να με ακούσει. Βρέθηκα, λοιπόν, μπροστά της. Όταν με ρώτησε τι θα τραγουδήσω της απάντησα Μαρία Στουάρντα και Άννα Μπολένα του Ντονισέτι, δύο ρόλοι που, χωρίς να το ξέρω, ήταν από τους πιο αγαπημένους της. Τελειώνοντας μου είπε «μα εσύ έχεις ταλέντο, πρέπει να κάνουμε μαθήματα μαζί, πρέπει να σε πάω στη Σκάλα...» Πράγματι, για δύο χρόνια βρέθηκα στο Μιλάνο να μελετώ μαζί της –έχοντας κατορθώσει να πάρω μια υποτροφία για την Ακαδημία της Σκάλας– και χάρη σ' αυτήν βρέθηκα στα 24 χρόνια μου να τραγουδώ στη σκηνή της. Εκείνη με δίδαξε και τη δυσκολότατη άρια από τον «Πειρατή» του Μπελίνι με την οποία το 2002 κατέκτησα την πρώτη θέση στο διεθνή διαγωνισμό Operalia στο Παρίσι, αλλά και το βραβείο κοινού –εγώ, μια Ιταλίδα, ανάμεσα σε Γάλλους!

Η «Νόρμα» είναι ένας από τους μεγάλους ρόλους που τραγούδησε η Λεϊλά Γκεντσέρ. Έτυχε να τον μελετήσετε μαζί, να σας συμβούλεψε κάτι για την ερμηνεία του; Δυστυχώς όχι, όμως κρατώ πάντα μέσα μου, σαν πολύτιμη κληρονομιά, τις συμβουλές που μου έδωσε για άλλους ρόλους που μελέτησα μαζί της. Κάθε βήμα της καριέρας μου έχει και κάτι δικό της. Όταν έκανα το ντεμπούτο μου στη Μετροπόλιταν της Νέας Υόρκης, αισθάνθηκα ότι τραγουδώ και για εκείνη – η Λεϊλά Γκεντσέρ δεν τραγούδησε ποτέ εκεί εξαιτίας μιας κόντρας που είχε με τον τότε διευθυντή της MET. Είχαμε μεταξύ μας μια σχέση αγάπης-μίσους γιατί και οι δύο μας ήμασταν ισχυροί χαρακτήρες. Διαφωνούσαμε και καβγαδίζαμε πολύ αλλά τη λάτρευα. Ακόμα και μετά τα χρόνια της μαθητείας μου δίπλα της, της τηλεφώνουσα και τη ρωτούσα: «Maestra, αυτή η μουσική φράση δεν μου βγαίνει, τι να κάνω;» κι εκείνη μου απαντούσε «caga, έτσι να το πεις» και μου το τραγουδούσε (τη μιμείται απολαυστικά). Μου λείπει πολύ...

Έχετε τραγουδήσει όλες σχεδόν τις μεγάλες όπερες του belcanto, τελευταία όμως κάνετε στροφή σε ρόλους δραματικής σοπράνο. Πράγματι, όσο η φωνή μου ωριμάζει προσεγγίζω βήμα-βήμα το δραματικό ρεπερτόριο. Έχω κάνει «Τόσκα», πριν λίγες μέρες στο Μόναχο τραγούδησα «Αμέλια» από τον «Χορό Μεταμφιεσμένων», τώρα «Νόρμα» και τον επόμενο χρόνο θα ερμηνεύσω για πρώτη φορά «Αϊντα». Έχω την τύχη να με προετοιμάζει και να με συμβουλεύει η Τζοβάννα Κασόλα, μία από τις σπουδαιότερες δραματικές σοπράνο, ίσως η καλύτερη «Τουραντότ» – ρόλο που ερμήνευσε ακόμα και στην Απαγορευμένη πόλη στο Πεκίνο. Είναι 74 ετών και τραγουδά ακόμα!

Παίρνετε ρίσκα με τη φωνή σας; Τι κάνετε, αν σας προτείνουν έναν ρόλο που γνωρίζετε ότι θα σας δυσκολέψει; Εξαρτάται. Όταν ήμουν 27, μου πρότειναν να ερμηνεύσω Τόσκα. Είπα όχι γιατί δεν αισθανόμουν έτοιμη. Αν με ρωτήσουν αν θέλω να κάνω «Τουραντότ» τώρα, ή στα επόμενα 1-2 χρόνια, θα πω και πάλι όχι. Είναι κολακευτικό να δέχεσαι τέτοιες προτάσεις, όμως χρειάζεται προσοχή αν θέλεις η φωνή σου να διαρκέσει. Οι δυνατότητες που σου προσφέρονται είναι πολλές, εσύ καλείσαι να επιλέξεις. Αν πεις ναι σε ένα «Ναμπούκο» στα 25 σου θα πρέπει να ξέρεις ότι ίσως έχεις μια λαμπρή καριέρα 10-15 χρόνων και μετά τέλος. Εμένα δεν μου φτάνει. Φέτος κλείνω 20 χρόνια καριέρας κι αυτό σημαίνει κάτι. Μ' αρέσουν οι προκλήσεις – το να τραγουδήσω, ας πούμε, «Νόρμα» στον ανοιχτό χώρο του Ηρωδείου είναι ένα ρίσκο–, λαμβάνω ωστόσο πάντα υπόψη τις φυσικές μου δυνατότητες.

Έχετε τραγουδήσει τον ρόλο της Νόρμα αρκετές φορές με την καθοδήγηση διαφορετικών σκηνοθετών. Ο Κάρλος Παντρίσσα και η κολεκτίβα La Fura dels Baus, που υπογράφουν τη σκηνοθεσία της «Νόρμα», είναι γνωστοί για τις avant-garde παραγωγές τους και η παράσταση που θα παρακολουθήσουμε είναι, από όσο γνωρίζω, πολύ διαφορετική από όσες έχουμε δει ως τώρα. Πόσο ανοιχτή είστε σε μια τέτοια αντισυμβατική σκηνοθεσία; Γενικά είμαι ανοιχτή σε καινοτομίες και σε διαφορετικές σκηνοθετικές αναγνώσεις με την προϋπόθεση ότι δεν παρεμβαίνουν στα συναισθήματα και στην ερμηνεία. Είμαι πολύ ξεκάθαρη σ' αυτό και έχω πει αρκετά όχι σε projects που ευνουχίζουν την τέχνη μου. Η προσέγγιση όμως του Κάρλος Παντρίσσα μου αρέσει πολύ. Για να μη χαλάσω το στοιχείο της έκπληξης, θα πω μόνο ότι θα δείτε μια παράσταση φουτουριστική. Τα σκηνικά και τα κοστούμια είναι πολύ μοντέρνα, όμως τα συναισθήματα της «Νόρμα» παραμένουν ίδια. Πατι, είτε είσαι ιέρεια στην αρχαιότητα, είτε στον μεσαίωνα, είτε στο 2050 μ.Χ., ο έρωτας είναι πάντα έρωτας, το μίσος είναι πάντα μίσος.

Η «Νόρμα» είναι ένας θηριώδης ρόλος που απαιτεί τεράστιες φωνητικές και υποκριτικές δυνάμεις. Πού δίνετε το μεγαλύτερο βάρος; Αυτά τα δύο πάνε πάντα μαζί. Το οπερατικό τραγούδι από την εποχή του Μοντεβέρντι, είναι «recitar cantando», που σημαίνει «παίζω ενώ τραγουδώ». Για μένα ο τραγουδιστής της όπερας είναι ένας ηθοποιός που τραγουδά. Εκφράζει συναισθήματα και μεταφέρει μηνύματα, τόσο με το φωνητικό όσο και με το υποκριτικό του ταλέντο. Τραγουδώντας «Νόρμα», στη γλώσσα μου, κατανοώ βαθιά αυτά που λέω και προσπαθώ με την τέχνη μου να μεταδώσω τη συγκίνηση στο κοινό. Εσείς είστε Έλληνες και γνωρίζετε καλά ότι από την αρχαιότητα η «κάθαρση» ήταν το ζητούμενο στο αρχαίο δράμα. Ο καλλιτέχνης είναι σαν ένας ιερέας που μέσα από την τέχνη «εξαγνίζει» την ψυχή του θεατή αλλά και τη δική του. Μπορεί το μήνυμα να μη φτάσει σε χίλια άτομα, αλλά και ένας να το λάβει, για μένα είναι αρκετό. Αυτός είναι ο λόγος που αξίζει να είσαι καλλιτέχνης, διαφορετικά νιώθεις άχρηστος. Δεν είμαι μηχανικός να χτίζω σπίτια. Δεν είμαι γιατρός να σώζω ζωές, ελπίζω όμως να μπορώ με την τέχνη μου να σώζω ψυχές.

Η «Casta Diva» είναι ίσως η πιο εμβληματική άρια στην ιστορία της όπερας, ταυτισμένη με την ερμηνεία της Μαρίας Κάλλας. Όποιος έρχεται σε μια παράσταση της «Νόρμα» αυτήν περιμένει να ακούσει, να κρίνει και να συγκρίνει. Είναι κάτι που σας αγχώνει; Ναι, είναι λίγο αγχωτικό, το ίδιο όμως ισχύει και για κάθε άρια που τραγουδώ. Υπάρχει πάντα ένας φόβος στα δύο πρώτα μέτρα της παρτιτούρας, μια νευρικότητα. Πρέπει να προσαρμοστώ σε σχέση τη θέση του σώματός μου στη σκηνή με την ορχήστρα, με την παρουσία του κοινού. Αμέσως μετά όμως ο φόβος φεύγει και αρχίζει η απόλαυση. Η σύγκριση δεν με απασχολεί. Θέλω να δώσω τη δική μου ερμηνεία όσο καλύτερα μπορώ. Ο καθένας μας έχει στο σπίτι του ένα cd με την «Casta Diva». Αυτήν ακούει πάντα, έχει συνηθίσει το τέμπο και τη φωνή της σοπράνο που την τραγουδά και μερικές φορές έρχεται με την προσδοκία να ακούσει αυτήν ακριβώς την εκτέλεση. Άλλος ακούει μια ερμηνεία και λέει μετά «δεν είναι σαν τη Κάλλας». Αυτό όμως δεν είναι ποτέ δυνατόν. Όπως όμως έχω ξαναπεί, η Κάλλας είναι ένα πλάσμα που δεν ανήκει στον κόσμο αυτό. Βρίσκεται στην κορυφή της Ακρόπολης και όλες εμείς στους πρόποδες. Η φωνή, τα μάτια, η προσωπικότητά της, το ντύσιμό της, ακόμα και η εποχή που έζησε, όλα είναι μοναδικά κι αν αφαιρέσεις έστω και ένα από αυτά δεν θα είναι πια η Κάλλας. Για μένα όπως και για πολλούς άλλους η Κάλλας είναι έμπνευση. Μικρή προσπαθούσα να τη μιμηθώ και μετά έμεινα χωρίς φωνή για μια εβδομάδα! Μετά από τόσα χρόνια καριέρας όμως θέλω να είμαι η Κάρμεν Τζανατάζιο που ερμηνεύει την άρια με ένα νέο, διαφορετικό τρόπο. Σε κάποιους θα αρέσει, σε κάποιους άλλους όχι. Αλλά θα είναι η δική μου φωνή. Δεν με ενδιαφέρει να είμαι η «δεύτερη Κάλλας». Θέλω να είμαι η «πρώτη Τζανατάζιο»...

ΣΥΝΑΥΛΙΑΚΕΣ ΝΥΧΤΕΣ ΣΤΟ ΗΡΩΔΕΙΟ

4 ξεχωριστά events
κάτω από την Ακρόπολη

**Loreena
McKennitt**
(27/6)

Η Loreena McKennitt υπόσχεται έναν παραμυθένιο κόσμο με κέλτικους ήχους στο Θέατρο Ηρώδου του Αττικού. Μουσικός, τραγουδίστρια, συνθέτρια και παραγωγός, η πολυτάλαντη Καναδή με αναφορές στην κέλτική και μεσογειακή παράδοση συστήθηκε το 1985 με το ντεμπούτο της «Elemental». Η μουσική της έχει ακουστεί σε δεκάδες σειρές και ταινίες, ενώ έχει γράψει και soundtrack ταινιών από το «Highlander III» μέχρι την «Tinker Bell» του Disney. Έρχεται στην Αθήνα με επιλογές από το σύνολο της πλούσιας δισκογραφίας της και το πρόσφατο άλμπουμ της «Lost Souls», το πρώτο με νέες συνθέσεις ύστερα από το «An Ancient Muse» του 2006. Σε αυτό μάλιστα συνεργάζεται με τους Έλληνες μουσικούς Σωκράτη Σινόπουλο (λύρα), Πάνο Δημητρακόπουλο (κανονάκι) και Χάιγκ Παζιτζιάν (ούτι), δημιουργώντας ένα αιθέριο world folk ιδίωμα.

ΗΡΩΔΕΙΟ

ROCK ΜΟΥΣΙΚΗ

Loreena
McKennitt



Dead Can Dance

© COURTESY OF DEAD CAN DANCE

Dead Can Dance (3/7)

Το αυστραλιανό ντουέτο που λάτρευσε και εμπνεύστηκε από την ελληνική μυθολογία και παράδοση φέρνει τον διονυσιακό του ήχο στο Ηρώδειο. Ξεκινώντας το 1981 στη Μελβούρνη, οι Dead Can Dance συνιστούν μια κατηγορία από μόνοι τους. Το δίδυμο των Brendan Perry και Lisa Gerrard συνδυάζει τις ετερόκλητες επιρροές του από όλο τον κόσμο μέσα στους αιώνες. Από τα πρώτα πνευματικά ονόματα της θρυλικής 4AD τη δεκαετία του '80 έχουν φτάσει στο σήμερα με αρκετές παύσεις και επανενώσεις διευρύνοντας διαρκώς τον ήχο, τη γλώσσα της μουσικής, τη δύναμη της φωνής. Ακούγοντας προσεκτικά τους ήχους της φύσης. Με φυσικά όργανα από όλο τον κόσμο. Με το νέο τους άλμπουμ «Dionysus» δημιουργούν ένα ορατόριο στον διονυσιακό μύθο φτάνοντας μέχρι τις αρχές του 16ου αιώνα με 7 μουσικές ιστορίες που θα παιχτούν ζωντανά στο Ηρώδειο μόλις λίγα μέτρα πιο πάνω από το θέατρο του Διονύσου. Μαζί με επιλογές των τραγουδιών τους από τις πρώτες δεκαετίες της πορείας τους, αλλά και κομμάτια που δεν έχουν παίξει ποτέ ξανά ζωντανά στη σκηνή.



Tindersticks

Tindersticks (13/7)

Ο κινηματογραφικός και ατμοσφαιρικός τους ήχος ταιριάζει γάντι στο Ηρώδειο. Οι ενορχηστρώσεις με βάση τα ακουστικά όργανα σε συνδυασμό με τη χαρακτηριστική βαρύτονη φωνή του Stuart A. Staples υπόσχονται μια συναρπαστική συναυλία. Με πορεία που ξεκίνησε το 1992 στο Νότινχαμ, οι Tindersticks έχουν μια εκλεκτική δισκογραφία από στούντιο άλμπουμ και soundtracks κινηματογραφικών ταινιών και τηλεοπτικών σειρών. Παραμένουν σταθεροί συνεργάτες των ταινιών της Γαλλίδας σκηνοθέτιδας Claire Dennis, ενώ ο Stuart Staples έγραψε τη μουσική και στην πιο πρόσφατη ταινία της, «High Life», όπου φωνητικά στο τραγούδι τους «Willow» κάνει ο πρωταγωνιστής Ρόμπερτ Πάτινσον.



Jethro Tull

© PHOTO BY SILVIA FINKE

Jethro Tull (15/6)

Από τα ονόματα που έγραψαν μέρος της ροκ ιστορίας και αποτέλεσαν πηγή έμπνευσης για πολλές γενιές μουσικών. Το θρυλικό συγκρότημα του Ian Anderson έρχεται στο Ηρώδειο, 16 χρόνια μετά την προηγούμενή του εμφάνιση κάτω από την Ακρόπολη, για να γιορτάσει τα 50 του χρόνια. Το βρετανικό γκρουπ με σημαντικές κυκλοφορίες, όπως το κλασικό «Aqualung» του 1971, συνδύασαν την prog rock φόρμα με χρήση οργάνων, όπως το φλάουτο, σε ένα μοναδικό αποτέλεσμα.

Η ΕΡΩΔΕΙΟ

Η Ελένη Καραϊνδρου είναι μία ευτυχισμένη γυναίκα

Λίγο πριν τη μεγάλη της συναυλία
στο Ηρώδειο, μας μίλησε για όλα

Του ΓΙΑΝΝΗ ΝΕΝΕ (panikoval500@gmail.com)

14
Ιουνίου
Ωδείο Ηρώδου
Αττικού,
21.00

ΑΝΟΙΓΜΑ ΠΟΛΗ

ΦΕΣΤΙΒΑΛ
ΑΙΦΗΘΗΝΩΝ &
ΕΠΙΔΑΥΡΟΥ

Compagnie pernette

Όλα θα τελειώσουν όπως άρχισαν, σαν μια μεγάλη γιορτή! Μιλάμε για το μεγάλο πάρτι στο Πεδίο του Άρεως, σχεδιασμένο ειδικά για δημοσίους χώρους από τη χορογράφο Ναταλί Περνέτ. Οι δικοί μας Πόλκαρ, σε συνεργασία του Γαλλικού Ινστιτούτου, του Fluxum Foundation, του Flux Laboratory και της Περιφέρειας Αττικής, θα παίξουν ζωντανά και θα παρτάρουν σκληρά.

© PHOTO BY STEPHAN GIRARD

21
Ιουνίου
Πεδίο
του Άρεως,
20.00

Παντελής Φλατσούσης Κυψέλη - New kids on the block

Κατά πόσον μπορούμε να αφομοιώσουμε στην καρδιά της κάθε γειτονιάς τον πρόσφυγα, τον απόκληρο και τον μετανάστη; Αυτό είναι το θέμα της παράστασης του Παντελή Φλατσούση, που, με κύριο όχημα τις αφηγήσεις παιδιών διαφορετικών εθνικοτήτων που μεγαλώνουν στην Κυψέλη, επιχειρεί να δώσει μια διαφορετική οπτική της εκεί καθημερινότητας.

1-4
Ιουλίου
15ο Λύκειο
Κυψέλης,
20.30

© PHOTO BY ELENISTROULIA

Νετάρει στις μειοψηφικές και περιθωριακές κουλτούρες. Αγαπά τη διαφορετικότητα, σέβεται τη διαφορετικότητα και την προασπίζεται προσπαθώντας να αγγίξει ποικίλες φυλές και βιότοπους της. Γιατί αυτό θα πει «**Άνοιγμα στην πόλη**». Από τον χώρο της ΛΟΑΤΚΙ+ κοινότητας, η ζωντανή σύνδεση με την πλατφόρμα Αφροδίτη* καθώς και η περφόρμανς New Era(?), που στα ελληνικά θα πει «Μια νέα εποχή με ερωτηματικό», παράγει μια ενέργεια ζωντανής αφήγησης και θερμού διαλόγου με τους θεατές. Αυτό είναι και το ζητούμενο: Πώς και τι σκέφτεται και πώς ζει η νέα γενιά των ΛΟΑΤΚΙ+; Πόσο λίγο, πολύ ή καθόλου μετακινήθηκαν οι αντιλήψεις μας και κατά πόσο μπορούμε να λέμε πως έχουμε μπει σε μια νέα εποχή ουσιαστικής αναγνώρισης στο δικαίωμα της ελεύθερης ταυτότητας;

Του **Στέφανου Τσιτσόπουλου**

Ο εικαστικός **Ηλίας Πούλος** στο «*Αυτό που δεν βλέπουμε μας κοιτάζει*» επεκτείνει τον διάλογο, μεγαλώνει την εικόνα, και σε μια ξεχωριστή έκθεση, με σπάνιο υλικό, γυρίζει πίσω σε φιγούρες ναρκομανών του Μεσοπολέμου. Ο ηχητικός περίπατος που μας επιφυλάσσει είναι συνδιοργάνωση με το **Πολιτιστικό Στέκι του ΚΕΘΕΑ**. Ταυτόχρονα, περισσότερο «Άνοιγμα» στην πόλη, περισσότερος κώδικας, αλλαγή γλώσσας: ποίηση και λογοτεχνία. Οι προσωπικές σχέσεις με το άστυ θα ξεκλειδωθούν φιλοξενώντας τρεις εξαιρετικά ενδιαφέρουσες προτάσεις: Τη «*Σινε-παρμένη*» του Ερνάν Ριβέρα Λετελιέρ, μια ιστορία που συνδέει το σινεμά με τη δίψα της αφήγησης, την οποία σκηνοθετεί ο **Θανάσης Χαλκιάς** και θα προβληθεί σε αγαπημένα θερινά σινεμά της Αθήνας. Δεύτερη πρόταση, στον αρχαιολογικό χώρο του Κεραμεικού, το «*Amica mea*», μια σκηνική σύνθεση ερωτικών επιστολών του Οβιδίου για το πάθος και την απώλεια, από την ομάδα **Lotus eaters** και τον υποσχόμενο Θεσσαλονικιό σκηνοθέτη **Πάνο Δελνηκόπουλο**. Τρίτη πρόταση: μια σύνθεση από τα άπαντα του σημαντικού πεζογράφου και ποιητή Μάριου Χάκκα, που θα παρουσιάσει η **Ζωή Ξανθοπούλου** γύρω από το το σπίτι του στην Καισαριανή με τη συμμετοχή κατοίκων της γειτονιάς. Αλλαγή ρεπερτορίου, στροφή πυξίδας: **Ωδειο Αθηνών** και ε-

τοιμασθείτε για το **Young Greek Classics 2019**. Ένα αφιέρωμα στο τσέλο με έξι νέους Έλληνες τσελίστες είναι η πρόγνωση για να φύγετε μετά... σε μια νύχτα για τα αστέρια, στο **Αστεροσκοπείο Αθηνών** με τον **Θοδωρή Οικονόμου** σε solo ριάνο. Επομένη στάση: η **Έλενα Αντωνίου** σε μια περφόρμανς In situ σε μουσειακό χώρο, μείνετε συντοσιμμένοι για περισσότερα. Και όπως πάντα, η κλασική συνεργασία με την **Ταινιοθήκη της Ελλάδας** στον θερινό κινηματογράφο Λαΐς. Φέτος το κόνσεπτ είναι «*Κινηματογράφος και πόλη*» με ταινίες των Ζόζεφ Χελ, Ρόμπερτ Σιοντμακ, Στέλιου Τατασόπουλου και άλλων. Κι αν νομίζετε ότι όλα τα καλὰ συμβαίνουν μόνο στην Αθήνα, θα σας συνιστούσαμε να μην προτρέχετε, γιατί ούτε και ο Πειραιάς θα μείνει παραπονεμένος. Έρχονται! Σε συνεργασία με το **Δημοτικό Θέατρο Πειραιά**, στο φετινό πρόγραμμα μια πολύ ενδιαφέρουσα σειρά δράσεων με τίτλο «*Ανθρωπότιτες*» εγγυάται μέρη και νύχτες στη θάλασσα. Με ποιητικό περιεχόμενο την Αγία Γραφή και σε συνεργασία με κοινωνικές δομές του Πειραιά, θα δικαιώσει τον τίτλο της αλλά και το τραγούδι «I'm only human after all». Όπου «I» αντικαταστήστε με «we», και βγείτε στην καρδιά και την ψυχή του «**Άνοιγματος στην πόλη**». Εγώ, εσύ, εμείς, όλοι μαζί.

ΑΝΟΙΓΜΑ ΣΤΗΝ ΠΟΛΗ (ΑΘΗΝΑ)

Αρχιτεκτονική & Αρχαιολογία

Μια ακόμα συνεργασία που θα συζητηθεί είναι αυτή Περιβάλλοντος και Πολιτισμού

Περιλαμβάνει δράσεις αρχιτεκτονικού και αρχαιολογικού ενδιαφέροντος, όπως οι «*Τόποι μνήμης*» με τις δημοφιλείς ξαναγώσεις του **Μανόλη Κορρέ**, αλλά και το «*Από την Ομόνοια στο Σύνταγμα: στοές και πλατείες*». Υπογράφει ο καθηγητής **Παναγιώτης Τουρνηκιώτης**. Επόμενος προορισμός: «*Η στρατό της Στράτη στην Αθήνα*», ένας λογοτεχνικός περίπατος στα βήματα του Στράτη Μυριβήλη, από το σπίτι του στην οδό Ερμού με ενδιαμέσες στάσεις τα μέρη που αγάπησε ο συγγραφέας, ο **Νίκος Βατόπουλος** που τον προλογίζει εγγυάται γνώση και συγκίνηση.

Επόμενη σύμπραξη: Το Φεστιβάλ Αθηνών σε συνεργασία με την Ένωση Ξενοδόχων Αθηνών, Αττικής και Αργοσαρωνικού προτείνει τη δράση «*Οι πέτρες μιλούν*». Θεατρικά δρώμενα σε αρχαιολογικούς χώρους και μουσεία της Αθήνας έχουν στόχο την ευρύτερη διασύνδεση του φεστιβάλ με τον χώρο του τουρισμού.

3

Ιουνίου

Μανόλης Κορρές
Ρωμαϊκή Αγορά
18.15

Αόρατες διαδρομές

Μια ιδιαίτερη αστική περιήγηση με το περιοδικό δρόμο «*Σχεδιά*»

Μέσω των «*Αοράτων διαδρομών*» σε συνεργασία με τη «*Σχεδιά*», το Φεστιβάλ μας «*Ξεναγεί*» στις κοινωνικές δομές του κέντρου, με οδηγούς νυν και πρώην άστεγους συμπολίτες μας. Συσσίτια, υπνωτήρια, κέντρα απεξάρτησης, κέντρα ημέρας είναι μερικές μόνο έννοιες του διαφορετικού αλλά και του τι θα πει «*Ξενόττια*». Ομάδες 3-15 ατόμων. Απαραίτητη κράτηση θέσεων.

© PHOTOBY GIANNIS_ZINDRILLIS

2
Ιουνίου
-17
Ιουλίου

JAZZ FESTIVAL

Οι Βρετανοί **Mammal Hands** συστήνουν τον ήχο τους, πριν το live στην πολυαναμενόμενη τζαζ γιορτή της πόλης στην Τεχνόπολη

Η πιο jazz εβδομάδα της Αθήνας ξεκίνησε. Το πολυαναμενόμενο Athens Technopolis Jazz Festival συνενώνει για 19η φορά πρωτότυπους και πειραματικούς ήχους από όλο τον κόσμο στην Τεχνόπολη Δήμου Αθηναίων. Όπως την εξαιρετικά ενδιαφέρουσα jazz των Βρετανών Mammal Hands, που μοιράζονται την ίδια στέγη και παρόμοια αισθητική με τους GoGo Penguin στην Gondwana Records και θα ακούσουμε ζωντανά το Σάββατο 1 Ιουνίου. Με τρία άλμπουμ «Animalia», «Flea», «Shadow Work» και ένα πρόσφατο EP «Becoming» στο ενεργητικό του, το τρίο των Nick Smart (πλήκτρα), Jesse Barrett (ντραμς, κρουστά, tabla), Jordan Smart (σαξόφωνο) αναδεικνύει μια νέα πτυχή της σύγχρονης τζαζ

χωρίς περιορισμούς. Λίγο πριν την άφιξη τους στην Αθήνα, ο σαξοφωνίστας Jordan Smart μοιράζεται τζαζ ιστορίες, post rock εμμονές και μας συστήνει τον ξεχωριστό τους ήχο.

Τι να περιμένουμε από την εμφάνισή σας στο Athens Technopolis Jazz Festival; Ανυπομονούμε πραγματικά να παίξουμε στο Athens Technopolis Jazz Festival. Εγώ κι ο αδελφός μου ο Nick είμαστε μισοί Κύπριοι, οπότε έχουμε έναν ακόμη λόγο να χαιρόμαστε που θα παίξουμε σε ελληνικό κοινό. Θα ακουστούν πολλά κομμάτια από τις τελευταίες μας κυκλοφορίες «Shadow Work» και «Becoming» μαζί με παλιότερες συνθέσεις. Πάντα αλλάζουμε τον τρόπο που ακούγονται συναυλιακά ανάλογα με τη διάθεσή μας. Καθώς υπάρχει μεγάλο περιθώριο αυτοσχεδιασμού φροντίζουμε να αλλάζουμε τον ήχο σε κάθε νέα συναυλία, κάτι που μας δίνει και μια αίσθηση ελευθερίας.

Ποιος μουσικός πυροδότησε το ενδιαφέρον σας για την τζαζ; Από τους πρώτους τζαζ δίσκους που μου κίνησαν το ενδιαφέρον είναι των Coltrane, Miles Davis, Eric Dolphy. Ακούω όμως πολύ και μουσικές όπως cumbia, afrobeat και calypso, που σίγουρα με έχουν

επηρεάσει αρκετά.

Ποιον σαξοφωνίστα θα ξεχωρίζατε από την ιστορία της μουσικής; Τον Getatchew Mekurya ή τον John Coltrane.

Πώς θα περιγράφατε τον ήχο σας από τη στιγμή που υπάρχουν στοιχεία από ένα μεγάλο εύρος και είδη, όπως jazz, ambient, post rock; Προσπαθούμε όσο μπορούμε να αποφύγουμε την περιγραφή. Για μας το καλύτερο είναι να ακούγεται όπως είναι, αλλά έχεις επιλέξεις τα βασικά είδη. Ειδικά το post rock υπήρξε για μας πάντα μεγάλη επιρροή με την εναλλαγή των εντάσεων, τα μεγάλα διαστήματα, την αξιοποίηση μινιμαλιστικών ιδεών. Υπάρχουν ακόμη επιρροές από electronic, ambient, jazz και άλλα.

Πώς αναπτύσσετε και μοιράζεστε τις ιδέες σας; Συμμετέχουμε και οι τρεις. Πολλές φορές ξεκινάμε πάνω σε μια ιδέα που φέρνει ένας από εμάς, πολύ συχνά ξεκινώντας από το πιάνο, αλλά πάντα χτίζουμε τα κομμάτια όλοι μαζί μέσα από τζαμαρίσματα και αυτοσχεδιασμούς.

Ποιοι μουσικοί σας εμπνέουν σήμερα; Αυτή τη στιγμή θα ανέφερα τους Nik Bartsch, Andy Cutting και Ψαραντώνη.

Υπάρχει μια κοινή αισθητική με γκρουπ όπως οι GoGo Penguin και Portico Quartet στην Gondwana Records του Matthew Halsall. Πώς ξεκίνησε και πόσο δημιουργική είναι η συνεργασία σας; Πριν από 6 χρόνια είχαμε παίξει μαζί με τους GoGo Penguin στο Μπέρμινχαμ. Μετά τη συναυλία ο Nick Blacka μας ζήτησε να του στείλουμε κομμάτια για να δείξει στον Matthew. Του άρεσαν τα τραγούδια μας και έτσι έγινε η αρχή. Μέσα στα χρόνια έχουμε μάθει πολλά από τη συνεργασία αυτή και έχουμε φτάσει σε ένα σημείο όπου υπάρχει αμοιβαία εμπιστοσύνη. Είδαν με χαρά, για παράδειγμα, την απόφασή μας να κάνουμε την παραγωγή στο τελευταίο μας άλμπουμ, κάτι που μας έδωσε απόλυτη δημιουργική ελευθερία στο στούντιο. Έχω μάθει εξίσου πολλά μέσα από τη συμμετοχή μου στους Gondwana Orchestra για 4 περίπου χρόνια παίζοντας μαζί με απίστευτους μουσικούς.

Πώς βλέπετε την πολιτική κατάσταση; Ζούμε σε περίεργους καιρούς, και είναι εύκολο να χάσεις την ελπίδα. Για μας είναι σημαντικό να παίζουμε σε μια τέτοια περίοδο και να βλέπουμε τον τρόπο που συνεχίζει να ενώνει τους ανθρώπους και να μας φέρνει κοντά

ειδικά στις ζωντανές συναυλίες.

Πώς αναμετράται ένα νέο γκρουπ με τη μουσική ιστορία; Υπάρχουν αμέτρητες ιδέες και συνδυασμοί για να εξερευνηθούν ηχητικά. Και αν μη τι άλλο, ζούμε σε μια εποχή που η πρόσβαση στη μουσική είναι πιο εύκολη από ποτέ.

Τι ακολουθεί; Ετοιμάζουμε το επόμενο άλμπουμ επιχειρώντας να προσθέσουμε νέα στοιχεία στον ήχο μας. Μαζί με τον Nick ολοκληρώνουμε και νέα κομμάτια με το project μας Sunda Arc. Ξεκινούν και τα καλοκαιρινά φεστιβάλ σταδιακά, οπότε προσπαθούμε να μοιράσουμε τον χρόνο μας στο στούντιο και τις συναυλίες. Ανυπομονώ πάντως να παίξω ζωντανά κάποια από τα νέα μου τραγούδια. **A**

INFO

19ο Athens Technopolis Jazz Festival
Τεχνόπολη Δήμου Αθηναίων, Πειραιώς 100, Γκάζι, 2130109300.
Κάθε βράδυ από τις 21.00 με τρία σχήματα.
Είσοδος ελεύθερη.

Παράλληλες δράσεις
Meet Market
Δευτ.-Παρ. 19.00 - 00.00
Σάβ. & Κυρ. 15.00 - 00.00
Εκθέσεις της Φωτογραφικής Ομάδας METAPOLIS
Τρ. Τετ. Πέμ. 16.00 - 23.00
Παρ. Σάβ. Κυρ. 10.00 - 23.00

Οι Mammal Hands εμφανίζονται στο Athens Technopolis Jazz Festival με την υποστήριξη του British Council



taste VOICE

Τι έχει ο σωστός foodie στο ντουλάπι; Τα καλύτερα προϊόντα για το καθημερινό τραπέζι και οι μυστικές διευθύνσεις. Το λεξιλόγιο του Master Chef. Η καινούργια τάση στο παγωτό. Σαλάτες, πολλά περισσότερα από ένα απλό πιάτο. Τα δροσερά juice bars της Αθήνας. Όλα τα στέκια για αυτό το νόστιμο καλοκαίρι που ανοίγεται μπροστά μας. Αυτή το τεύχος αφιερώνεται σε εσένα, που θες να φας τα πάντα.

Επιμέλεια: **Νενέλα Γεωργελέ**



GOSPEL

Ο ΠΑΡΑΔΕΙΣΟΣ ΤΟΥ FOODIE ΒΡΙΣΚΕΤΑΙ ΣΤΟ ΝΤΟΥΛΑΠΙ ΤΟΥ



Στο «Μποστάνι» του Στέλιου
θα βρεις από πατάτες Περού
μέχρι άγριες αγκινάρες

Όλοι μιλάμε για το φαγητό. Μοιραζόμαστε απόψεις, δοκιμάζουμε πολλά, αυξάνουμε τις απαιτήσεις μας. Ο σύγχρονος καταναλωτής αναζητά πιο το ποιοτικό, το διαφορετικό, το ηθικό, το καλύτερο προϊόν για το καθημερινό του τραπέζι. Και σε αυτές τις σελίδες βρίσκει όλες τις σωστές διευθύνσεις.

Της ΚΑΤΕΡΙΝΑΣ ΒΝΑΤΣΙΟΥ



Ψάχνοντας τη σωστή ντομάτα

► Όλοι ψάχνουμε εκείνη την ντομάτα που το άρωμά της θυμίζει παιδικά καλοκαίρια στο χωριό. Είναι και μια άλλη κατηγορία ανθρώπων, τους λένε vegans, ψάχνουν το καλύτερο και συνήθως το βρίσκουν. Πού; Η κεντρική λαχαναγορά του Ρέντη είναι η πηγή σχεδόν όλων των λαχανικών που διοχετεύονται στην πόλη (αν και υπάρχουν ορισμένες περιπτώσεις παραγωγών που πουλούν τα προϊόντα τους απευθείας στις λαϊκές της Αθήνας). Επειδή όμως είτε δεν μπορείς να πηγαίνεις μέχρι εκεί για τα καθημερινά ψώνια σου, είτε επειδή δεν είσαι σίγουρος ότι μπορείς να επιλέξεις την απολύτως καλύτερη ντομάτα/πατάτα/αγγούρι, και πάλι εμπιστεύεσαι την εμπειρία του μανάβη σου. **Το Μποστάνι** (Ιφικράτους 2, Παγκράτι, 217 7080091) του Στέλιο Χαρκιολάκη το εμπιστεύονται σχεδόν όλοι οι διάσημοι σεφ για την εξαιρετική ποιότητα αλλά και τη μεγάλη ποικιλία. Kale, φρέσκα berries, πατάτες Περού, ρίζα χρένου, ραβέντι και λοιπά ριζοειδή (που έχουν κάνει μεγάλο «γκελ» όπως με πληροφορεί ο Στέλιος), αποξηραμένα ελληνικά δαμάσκηνα και βερίκοκα, βιολογικές μπανάνες, μανιτάρια, ντομάτες από την Ορεινή Κορινθία είναι μερικά μόνο παραδείγματα της μεγάλης πραγματίας. Χώρια η ποικιλία σε λοιπές νοστιμιές, όπως τραχανάς από τα Φάρσαλα, βιολογικά αυγά, κρασοτύρι από την Κω, λάδι από την Κορώνη και πολλά ακόμα. Με ελάχιστη παραγγελία €10 έρχονται και σπίτι σου. Για φρούτα, λαχανικά, χόρτα, αλλά και προϊόντα delicatessen θα πας και στον **Κήπο** (Δορυλαίου 1, Πλατεία Μαβίλη, Αμπελόκηποι, 2106428045) κι αν δεν πας, υπάρχει και delivery. Για βιολογικά και μόνο εποχιακά προϊόντα από όλη την Ελλάδα (όχι μόνο λαχανικά και υπερτορφές, αλλά και οικολογικά καλλυντικά ή καθαριστικά για το σπίτι), θα πας στο **Παν Αγαθόν** (Γρηγορίου Γυφτοπούλου 14, Χαλάνδρι, 2117004522). Για εξωτικά goji berries (φρέσκα), blueberries και φρέσκους ανανάδες στο **Four Seasons** (Καρνεάδου 2, Κολωνάκι, 2107249084). Αξιοπίστες επιλογές είναι και ο **Μάκης με την Γκόλφω** (Αγ. Ιωάννου 56, Αγία Παρασκευή, 2106013637), αλλά και η **Φρουτεμπορική Μυλωνάς** με 10 καταστήματα σε όλη την Αττική (www.mylonas.webnode.gr).



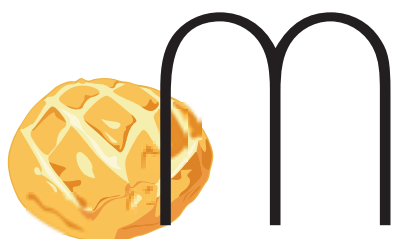


Συμβαίνει ήδη αλλά είναι και οι έρευνες που δείχνουν ότι μέχρι το 2021 οι διατροφικές συνήθειες του παγκόσμιου πληθυσμού θα έχουν στραφεί προς μια πιο υγιεινή κατεύθυνση. Οι νέοι καταναλωτές δεν θα βάλουν οποιοδήποτε τυρί στο τραπέζι τους, θα ψάξουν και θα βρουν την καλύτερη ντομάτα για τη σαλάτα τους, θα κοιτάξουν σχολαστικά την ετικέτα της συσκευασίας για να δουν όχι μόνο τη διατροφική αξία του προϊόντος αλλά και τον τόπο ή τις συνθήκες παραγωγής του. Τι σημαίνει αυτό; Μια αλλαγή νοοτροπίας. Σήμερα, περισσότερο παρά ποτέ μας νοιάζει τι θα περάσει το κατώφλι της κουζίνας μας. Μας νοιάζει από πλευρά ποιότητας, ηθικής, και φυσικά νοστιμιάς.



Με αυτές τις παραμέτρους κατά νου, όλο και συχνότερα θα αναζητήσουμε το σπάνιο, το οικολογικό, το βιολογικό, το ασυνήθιστο. Και οι αναζητήσεις αυτές θα οδηγήσουν σε μικρά κυρίως μαγαζιά που συνεργάζονται με μικρούς παραγωγούς (σ.σ. μικρότερη παραγωγή σημαίνει καλύτερο έλεγχο του προϊόντος) από όλη τη χώρα. Με όλα αυτά φτάνουμε και στην αναβίωση της κοινότητας, η έννοια της «γειτονιάς» έρχεται έπειτα από χρόνια ξανά στο προσκήνιο. Ο σύγχρονος καταναλωτής θα μάθει από τον κρεοπώλη του τι κομμάτι να διαλέξει και πώς να το μαγειρέψει, θα ανταλλάξει συνταγές με τον μανάβη του, θα δικτυωθεί μέσα από το κοινό πάθος που μοιράζεται με τον μπακάλη του: το φαγητό. Και κάπως έτσι, ναι, ο παράδεισος της γεύσης μπορεί πλέον και (ξανά) υπάρχει στο ντουλάπι της κουζίνας.

Είναι μόνο οι millennials που καθορίζουν αυτή τη νέα μεγάλη τάση στο φαγητό; Όχι. Είναι και όλοι όσοι έχουν κουραστεί να τρώνε μήλα που δεν έχουν καμία γεύση, αυγά που μυρίζουν ψάρι (γιατί οι κότες ταΐστηκαν με ιχθυάλευρα) και κοτόπουλο συσκευασμένο σε πλαστικό. Είναι ένα τεράστιο κοινό που απαιτεί να βρει τη γεύση που έχει χαθεί. Το ακολουθούν οι τηλεοπτικές εκπομπές μαγειρικής, τα δεκάδες περιοδικά και site γαστρονομίας, και φυσικά τα μαγειρικά ριάλιτι. «*Το master chef το συναντάς εκεί που δεν το περιμένεις*» θα μου πει ο **Στέλιος Χαρκιολάκης**, που με το μανάβικό του τροφοδοτεί όλους τους foodies της πόλης. «*Πώς εξηγείς ότι ένας άνθρωπος 70 χρονών ήρθε και μου ζήτησε παστινάκι; (σ.σ. παστινάκι ή αλλιώς μαϊντανόριζα ήταν από τα αγαπημένα υλικά των παικτών στο φετινό Master Chef) Ας μη μιλήσουμε για τη ζήτηση στις γλυκοπατάτες... Χωρίς ντομάτα μάς παίρνει να ανοίξουμε το μαγαζί, χωρίς γλυκοπατάτα με τίποτα!*», λέει ο Στέλιος και συνεχίζει: «*Σίγουρα, τους νέους τους απασχολεί πιο πολύ το τι τρώνε, ταραάζονται με τα ευμεγέθη λαχανικά γιατί νομίζουν πως ό,τι είναι μεγάλο έχει ορμόνες, κάτι που δεν ισχύει... οποιοδήποτε προϊόν αφήσεις στον κήπο σου χωρίς να το κόψεις, θα μεγαλώσει*».



Με τον έναν ή τον άλλον τρόπο, όλοι —ή τουλάχιστον οι περισσότεροι— αναζητούμε ό,τι πιο αγνό για το καθημερινό μας τραπέζι, αλλά όχι μόνο. Μαζί αναζητούμε και πληροφορίες για να μάθουμε περισσότερα για αυτό που αγοράζουμε ή τον σωστό τρόπο να το μαγειρέψουμε. Ενδιαφέρονται τόσο πολύ όλοι οι καταναλωτές για τα τρόφιμα που αγοράζουν ή μόνο οι foodies; «*Υπάρχουν τρεις κατηγορίες καταναλωτών*»

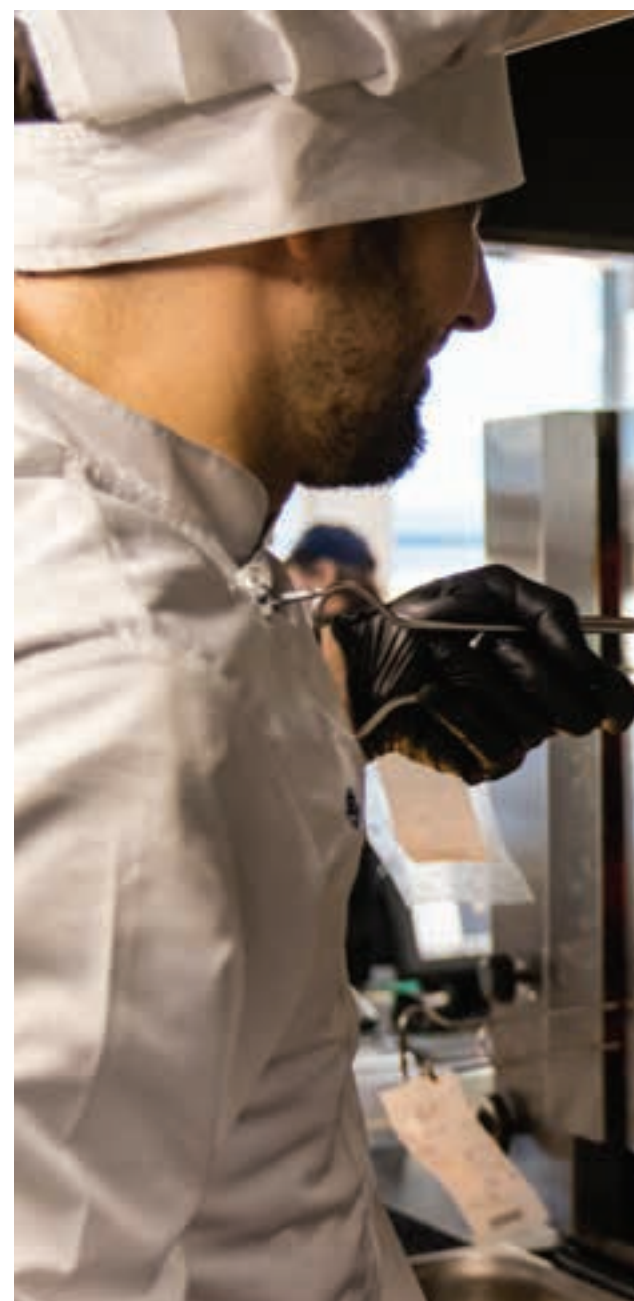
λέει ο **Θανάσης Βρεττάκης**, που άνοιξε το παντοπωλείο «**Οι Συμπέθεροι**» το 2001. «*Η πρώτη κατηγορία είναι οι κυνηγοί προσφορών. Αυτοί που θα γυρίσουν όλη τη γειτονιά τους και θα αγοράσουν αποκλειστικά και μόνο προσφορές. Η δεύτερη κατηγορία αποτελείται από εκείνους που θα πάνε στο κατάστημα που συγκεντρώνει όλα όσα θέλουν να αγοράσουν. Στην τρίτη κατηγορία ανήκει ένα μικρό, αλλά σημαντικό κομμάτι του καταναλωτικού πληθυσμού. Είναι οι άνθρωποι που δεν θα πάνε ποτέ στο σουπερμάρκετ, γιατί θέλουν κάτι εξαιρετικό, κάτι διαφορετικό. Αυτοί οι άνθρωποι θα έρθουν σε εμάς, στα παντοπωλεία, και αυτός είναι ο λόγος που τα σουπερμάρκετ έχουν αρχίσει και βάζουν στα ράφια τους πιο παραδοσιακά προϊόντα, πιο αγνά. Αυτή η κατηγορία όμως, αν και μικρή, έχει επηρεάσει μεγάλο κομμάτι του κόσμου*». Λογικό. Είναι αυτοί που ξέρουν να τρώνε.

Πώς, όμως, όλη αυτή η στροφή προς την ποιότητα έγινε μέσα στην οικονομική κρίση; Στα αλήθεια, το ποιοτικότερο είναι ακριβότερο, αλλά όχι σε τέτοιο βαθμό που ένα μέσο νοικοκυριό δεν μπορεί να το αντέξει. Για την ακρίβεια, οι τιμές είναι ελάχιστα πιο ακριβές, ενώ οι περισσότερες μικρομεσαίες επιχειρήσεις εμπορίας τροφίμων προσπαθούν να συνεργάζονται απευθείας με τους παραγωγούς, χωρίς καθόλου μεσάζοντες, κάτι που ρίχνει την τιμή της αγοράς και κατά συνέπεια της πώλησης.

Πού θα βρω εκείνο το εξαιρετικό, διαφορετικό, υγιεινό ή «περιεργό» τρόφιμο που ψάχνω; Αυτή την ερώτηση προσπαθήσαμε να απαντήσουμε μέσα από το ρεπορτάζ που ακολουθεί. Ψάχνοντας, ρωτώντας και τεστάροντας όσο το δυνατόν περισσότερα μανάβικα, κρεοπωλεία, τυροπωλεία, ιχθυοπωλεία, παντοπωλεία και φούρνους. Οι παρακάτω διευθύνσεις δεν είναι οι μοναδικές. Είναι όμως αυτές που μπορούν να σε εφοδιάσουν με τα καλύτερα για το καθημερινό σου τραπέζι.



Ο Νάσος Ρούσσης, η τρίτη γενιά των ομώνυμων κρεοπωλείων





Εμπιστεύσου τον κρεοπώλη σου



► Έχω ρωτήσει άπειρους κρεοπώληδες, χασάπηδες και σεφ για το πώς διαλέγουμε καλό κρέας. Όλοι απαντούν το ίδιο: «Εμπιστεύσου αυτόν που σου το πουλάει». Για αυτό και τα περισσότερα κρεοπωλεία έχουν σχέση εμπιστοσύνης με τους πελάτες τους. Η κυρία **Μαίρη Ρούσση**, που η οικογένειά της διατηρεί τα ομώνυμα κρεοπωλεία από το 1974 (Διονύσου 1, Χαλάνδρι, 210 6898241, Λεωφ. Μαραθώνος 68, Άνοιξη, 210 6215745, 3ο χλμ. Αθηνών - Καπανδριτίου, Καπανδριτί, 2295054317-18), λέει ότι ο κόσμος έχει πολλές απορίες για το πώς πρέπει να μεταχειρίζεται αυτό που αγοράζει. Τόσο πολλές που το καλό κρεοπωλείο άνοιξε κανάλι στο You Tube (https://www.youtube.com/channel/UCiyyD0Xw_PfZzoabrPlSC5Q) και με βιντεάκια ενημερώνει το κοινό για τους μύθους και τις αλήθειες που κυκλοφορούν γύρω από το κρέας. Στα κρεοπωλεία τους θα βρεις τα άπαντα των (καλών) κρεάτων, παρασκευάσματα παραγωγής τους όπως τρομερά λουκάνικα (από μοσχάρι και από πρόβατο, με λιαστή ντομάτα, με κεφαλογραβιέρα, καπνιστά με πράσο ή θρούμπι κ.ά.), μπιφτέκια «fitness» με ελάχιστα λιπαρά και χωρίς αλάτι, γύρο χοιρινό (σε εκπληκτική τιμή) αλλά και πρώτης ποιότητας μπριζόλες που σιτεύονται με βούτυρο. «**Ο Γιάννης**» (Καλλιδρομίου 51, Εξάρχεια, 210 3301230) έχει τη φήμη του πιο ροκά χασάπη της πόλης. Θα βρεις τα πάντα από ταλιάτα και καρπάτσιο μέχρι T-bone και μοσχάρι Ω3 και να ξέρεις ότι δεν γίνεται ποτέ καμία έκπτωση σε ποιότητα και γεύση. Τα προσωπικά μου αγαπημένα, τα λουκάνικα που φτιάχνει ο ίδιος ο Γιάννης χωρίς συντηρητικά και συνθετικές ουσίες. Ό, τι και να πάρεις, όμως, δεν θα το μετανιώσεις. Και διανομή κατ' οίκον. Στη **Νάξια Επιλογή** (Κεiriαδών 44, Κάτω Πετράλωνα, 2103471540) ο ναξιώτης Αρτέμης Περιστεράκης έχει εξαιρετικά κρέατα από ζώα που εκτρέφονται με ό,τι πιο αγνό βγάζει η γη της Νάξου. Στο **Carnicero** (Δημητρίου Βασιλείου 18, Ν. Ψυχικό, 2106770050 και Λεωφ. Κηφισίας 322, Κηφισιά, 2108015100) θα βρεις εξαιρετικά ελληνικά κρέατα, σπάνιες κοπές από όλο τον κόσμο, εκλεκτά αλλαντικά από την Ελλάδα, την Ισπανία και την Ιταλία, αλλά και σάλτσες, μαρινάδες, αρωματικές μουστάρδες και chutneys για να απολαύσεις στο έπακρο όλα τα παραπάνω.

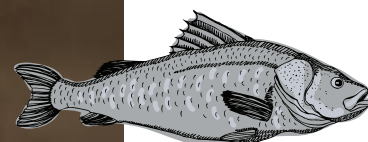


Στο Ψψαράκι ψήνουν το ψάρι με την τεχνική του αντικριστού και στο στέλνουν σπίτι



Τα ψάρια είναι φρέσκα και ψήνονται μόνα τους

► Η νέα τάση είναι ιχθυοπωλεία που όχι μόνο σε προμηθεύουν με ό,τι πιο φρέσκο, αλλά σου καθαρίζουν τα ψάρια, τα ψήνουν και στα στέλνουν έτοιμα στο σπίτι. Γλιτώνεις χρόνο και κόπο με ένα τηλεφώνημα στο **Ψψαράκι** (Κουκλουτζά 3& Υμηττού 52, Καισαριανή, 2155012345) που ψήνει τα ψάρια με την τεχνική του «αντικριστού». Εδώ το ψάρι δεν έρχεται σε επαφή με καμία καυτή επιφάνεια, κάτι που το κάνει ακόμα πιο υγιεινό. Εκτός από ψημένα ψάρια έχει και νωπά. «**Νόστιμο ψάρι είναι μόνο το φρέσκο ψάρι**» είναι το μότο στο **Ψητό Ιχθύος** (Λεωφ. Παπανδρέου 36, 2109957997), μιας ψαροταβέρνας στην Ηλιούπολη. Ψαροταβέρνα κατά το ήμισυ δηλαδή, γιατί στο άλλο μισό λειτουργεί ιχθυοπωλείο που σου φέρνει το ψάρι ψημένο όπου και αν βρίσκεσαι. Πολύ καλή επιλογή και η **Ψαραγορά Αμφιθέας Θάλασσα** (Λεωφ. Ελευθερίας 31, Αλιμος, 2109838668), που θα σου φέρει τα ψάρια σπίτι ψητά, τηγαντά ή μαγειρεμένα. Στο ιχθυοπωλείο **Βατίστας** (Αναγυρούντος 23, Βάρη, 2109655902 και Ανθέων 23, Γλυφάδα, 2109628100) θα βρεις μόνο ψάρια που αλιεύτηκαν σε ελληνικές θάλασσες, ψημένα –αν θες– στη σχάρα **Mibrasa** (κλειστού τύπου grill), αλλά και sushi (από μαγιάτικο, τόνο, λαβράκι, σολομό, σφυριδί και φαγκρί!). Για όστρακα και οστρακόδερμα, βέβαια, εγγύηση είναι πάντα ο **Αράνης** (Ιχθυοπωλείο Νο 49, 2109328728) από το 1944 στη Βαρβάκειο.



Μύρισε ψωμί

► Πατί οι φούρνοι δεν μυρίζουν πια ψωμί; Είναι αυτή η τόσο χαρακτηριστική μυρωδιά που αρκεί μια φορά τη μυρίζεις και τη θυμάσαι παντοτινά. Αυτή τη μυρωδιά έψαχνε και η Ελισάβετ και μην μπορώντας να τη βρει αποφάσισε να τη φτιάξει η ίδια. Το **Bettys Bakery** ξεφουρνίζει καθημερινά μόνο προζυμμένα ψωμιά, μονόκοκκο και δίκκοκο ψωμί χωρίς αλάτι, πολύσπορο με κουρκουμά και καπνιστό μπουόκοβο, με χαρουπάλευρο και καρύδι, παραδοσιακό ηπειρώτικο χωριάτικο, 100% ολικής άλεσης, αλλά και 100% ελληνικής σίκαλης με κύμινο, λευκό με λεβάντα και μέλι, αλλά και χωριάτικο με θυμάρι και ελαιόλαδο. Μόλις άνοιξε το καινούργιο της μεγάλο εργαστήριο στο Βοτανικό (*Κασσάνδρας 10*), ανοιχτό στο κοινό για να βλέπει τη διαδικασία παραγωγής αλλά και για σεμινάρια για το πώς να φτιάχνουμε ψωμί. Το αληθινό προζυμμένο ψωμί το καταλαβαίνεις (κυρίως) από το βάρος του. Έχει τρεις φορές μεγαλύτερο βάρος από τα άλλα. Το τέλειο ψωμί με προζύμι θα το βρεις στο **Βίνκλερ** (*Αριστοτέλους 54, 2108210646*), έναν φούρνο που λειτουργεί αδιάκοπα τα τελευταία 111 χρόνια. Φούρνος άρρηκτα συνδεδεμένος με το καλό ψωμί είναι και ο ιστορικός **Κατσαρός** στη Γλυφάδα (*Σάκη Καράγιωργα 56, 2109630914* και *Ελευθερίου Βενιζέλου 28, 2109608528*). Σταθερή αξία παραμένει πάντα και η **Πνύκα** (*Πρατίνου 13, Παγκράτι, 2107251941*), το **Αρτοποιότης ο Τάκης** στο Κουκάκι και άλλα πολλά.





Η Ελισάβετ από το Bettys Bakery άφησε την καριέρα της για να ψήσει αληθινό ψωμί



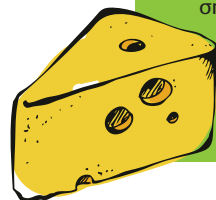
Στους «Συμπέθερους» το 95% των προϊόντων προέρχεται από άμεση συνεργασία με τους παραγωγούς



Όλα όσα ονειρεύεσαι (να φας)

► Μιλήσαμε για κρέας, ψάρι, λαχανικά, τυριά και ψωμί. Διαφορά όμως στη γεύση της καθημερινότητας κάνουν οι μικρές νόστιμες πιπελιές. Καλό λάδι και ελιές, σάλτσες που μοιάζουν και είναι σπιτικές, χωριάτικα ζυμαρικά, μαρμελάδες και αυγά που δεν φοβάσαι να δώσεις στο μικρό παιδί. Και φυσικά όλα εκείνα τα ελληνικά deli που γευόμαστε στα εστιατόρια και ζηλεύουμε. Προϊόντα από όλη την Ελλάδα (από βότανα και τσάγια μέχρι πατέ και ανθό αλατιού) που ταξιδεύουν στο εξωτερικό και σαρώνουν βραβεία. Ο **Θανάσης Βρεττάκης**, που πάντα ήθελε να ασχοληθεί με τα τρόφιμα, ψάχνει όλη την Ελλάδα για να βρει τα καλύτερα για το παντοπωλείο του «**Οι Συμπέθεροι**» (Στουρνάρη & Νοταρά 2, Εξάρχεια, 2103836661 και Φορμίωνος 141Α & Κορδελιού, Βύρωνα, 2107600204). Και τι δεν θα βρεις... Μια δικιά του συνταγή για απάκι που το φτιάχνουν στα Παννιστά, ξυνόχοντρο τραχανά από την Κρήτη, μαρμελάδες και σάλτσες Ήδιστον, πατέ και σος Αμνιοσία, όσπρια από την Καβάλα, την Καστοριά, τις Πρέσπες, τρομερά παξιμάδια, ακόμη και αλειμματα με μέλι και πάστα φουντουκιού (μοιάζει με την πραλίνα φουντουκιού μόνο που αντί για ζάχαρη έχει μέλι). Όλα αυτά τα λέμε ενδεικτικά γιατί η ποικιλία είναι πραγματικά τεράστια. Αξίζει να σημειωθεί ότι το 95% των προϊόντων του προέρχεται έπειτα από άμεση συνεργασία με τους παραγωγούς (χωρίς μεσάζοντες). Κάνει και delivery. Περισσότερα από 2.000 ελληνικά, παραδοσιακά, αλλά και βιολογικά προϊόντα θα βρει κανείς στα ράφια του **Παντοπωλείου της Μεσογειακής Διατροφής** (Σοφοκλέους 1, 2103628738), πάντα μια αξιόπιστη επιλογή όταν ψάχνεις για αλλαντικά, αλίπαστα, ελιές, τουρισιά, ρύζι, σάλτσες,μανιτάρια, ελαιόλαδο, μέλι, γλυκίσματα, πρύσινα ή ότι άλλο. Στο **Μαύρο Πιπέρι** (Τριών Ιεραρχών 135, Πετράλωνα, 2103411474) οι άνθρωποι έχουν συγκεντρώσει τα καλύτερα προϊόντα μικρών παραγωγών και οικοτεχνιών από όλη την Ελλάδα. Για τρομερά μείγματα μπαχαρικών και βοτάνων που απογειώνουν κάθε μαγειρική απόπειρα, αλλά και για το καλύτερο τσάι που έχεις πιει ποτέ, πήγαινε με κλειστά μάτια στη **Sparozza** (Ισαύρων 29B, Εξάρχεια, 2114117777). Αν και αυγά θα βρεις σχεδόν σε όλες τις προαναφερθείσες διευθύνσεις, ένα από τα ελάχιστα εναπομείναντα αυγουλάδικα της Αθήνας παραμένει από το 1950 ο **Ιωσηφίδης** στη Βαρβάκειο (Σωκράτους 8, 2103211526). Αξίζει να πας και μόνο για την πρόκληση να μετρήσεις πόσα εκατομμύρια αυγά μπορούν να χωρέσουν σε 40 τ.μ.

Ο Ιωσηφίδης, από τα λίγα εναπομείναντα αυγουλάδικα της Αθήνας



Από το 1937, η φέτα του «Κωσταρέλου» είναι από τις ποιοτικότερες στην Αθήνα



Τυρί, το δυσκοπότερο του foodie

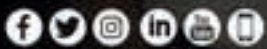
► Εκεί έξω δεν υπάρχει μόνο φέτα και γραβιέρα. Η Ελλάδα έχει εξαιρετικά τυριά, για τους περισσότερους άγνωστα ή τουλάχιστον δυσεύρετα. Μείνε ενημερωμένος με μια βόλτα στα καλά τυροκομεία της πόλης. Ο **Κωσταρέλος** ξεκίνησε το 1937 πουλώντας αγνό γάλα και σήμερα, στην τρίτη γενιά, έχει εξελιχθεί σε ένα από τα καλύτερα τυροκομεία της Αττικής. Μεταξύ άλλων, θα βρεις μοναδική φέτα, ανθότυρο, γραβιέρα (αιγοπρόβεια, κατσικίσια και παλαιωμένη), απάκι (σκληρό τυρί με ασπροκίτρινο χρώμα από αιγοπρόβειο γάλα), πινακωτύρι, τσαλαφούτι, στραγγιστό γιαούρτι, ρυζόγαλα και κρέμες, ενώ πρόσφατα ξεκίνησε και την πώληση μη ομογενοποιημένου γάλακτος (κατσικίσιο και αγελαδινό από επιλεγμένα κοπάδια ντόπιων φυλών ζώων που βόσκουν ελεύθερα). Ξεχωρίζει επίσης το άλειμμα φέτας, ιδανική πρόταση για σάντουιτς, τα οποία μπορείς να απολαύσεις στο κατάστημά τους στο Κολωνάκι (Πατριάρχου Ιωακείμ 30-32, 2107259000), αλλά και στο καινούργιο χώρο τους μέσα στο Golden Hall. Τα **Καρμανλίδικα του Φάνη** (Σωκράτους 18 Ευριπίδου 52, 2103254184) μπορεί να είναι γνωστά για τα εξαιρετικά αλλαντικά (ανήκει άλλωστε στον Ξακουστό Αραπιάν της Ευριπίδου) τα οποία μπορείς να πάρεις είτε για το σπίτι είτε να απολαύσεις επιτόπου, αλλά διαθέτει επίσης εξαιρετικά τυριά. Όπως; Όπως καπνιστό τυρί με πάπρικα ή με σκόρδο και βασιλικό, γραβιέρα με πιπέρι ή με μπούκοβο από την Νάουσα, παλαιωμένες γραβιέρες και πολλά ακόμα. Μεγάλος γνώστης των τυριών είναι και ο κ. **Θύμιος Αλεξανδρής** από το ομώνυμο παντοπωλείο στην Ηλιούπολη (Ηρώων Πολυτεχνείου 30, 2109918730), που κάθε τόσο ανακαλύπτει και φέρνει στο μαγαζί του εξαιρετικά τυριά από όλη την Ελλάδα. Από τα πρώτα εξειδικευμένα παντοπωλεία στο κεφάλαιο «τυρί» είναι και το **Μαντρί** (Γράμμου 41, Βριλήσσια, 210 8041367) με μια γιγαντιαία ποικιλία. Αν ψάχνεις κάποιο δυσεύρετο τυρί, εδώ να απευθυνθείς. Ξακουστός και ο **Ζαφόλιας**, από το 1916 στο ίδιο σημείο, δηλαδή στο νούμερο 17 της Σοφοκλέους (2103216931).

— ΓΕΜΙΣΤΕ ΚΑΘΕ ΜΕΡΑ —
ΤΟ ΤΡΑΠΕΖΙ ΣΑΣ
ΜΕ ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΕΛΛΗΝΙΚΑ
ΠΡΟΪΟΝΤΑ LIDL.



Τα ελληνικά προϊόντα είναι παγκοσμίως γνωστά για την ξεχωριστή, πλούσια γεύση και την αυθεντική τους ποιότητα. Εμείς, στο Lidl, το ξέρουμε καλά, γι' αυτό συνεργαζόμαστε με περισσότερους από 400 Έλληνες προμηθευτές, επιλέγοντας για εσάς ό,τι καλύτερο έχουν να προσφέρουν.

Δεν σταματούμε, όμως, εκεί. Διεξάγουμε συστηματικούς ελέγχους για κάθε προϊόν που προορίζεται για τα ράφια μας, ώστε να είμαστε 100% σίγουροι ότι σας προσφέρουμε πραγματική φρεσκάδα και εγγυημένη ποιότητα. Έτσι καταφέρνουμε, εδώ και 20 χρόνια, να κάνουμε την κάθε μέρα, αλλά και το κάθε τραπέζι σας, να αξίζει!


www.lidl-hellas.gr


20
ΧΡΟΝΙΑ
Κάθε μέρα αξίζει!



Άνοιξε το Χαρούπι στη Θεσσαλονίκη και κατάφερε να μεταφέρει ατόφια μια «εμβληματική» τοπική κουζίνα ... εκτός τόπου! Μνήμες, συναίσθημα, γεύσεις, πρώτες ύλες, όλα μιλούν για την Κρήτη. Τα πιάτα του είναι ένας ακατομάχητος συνδυασμός παράδοσης, αίσθησης του μέτρου και μπόλικης ευφυΐας.

Ο Μανώλης Παπουτσάκης είναι ένας αθλητιώτικος σεφ, από αυτούς που χρειάζεται η ελληνική γαστρονομία για να αποκτήσει το σύγχρονο πρόσωπό της.

Παρότι σήμερα είσαι ένας πολύ γνωστός μάγειρας, οι σπουδές σου είναι εντελώς διαφορετικές. Μίλα μας γι' αυτές... Σπούδασα στη Φιλοσοφική Σχολή του Ρεθύμνου Φιλοσοφία και εκεί έκανα το μεταπτυχιακό μου στην αρχαία ελληνική φιλοσοφία.

Συνέχισα στο Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο της Θεσσαλονίκης για τη διδακτορική μου διατριβή στον Πλάτωνα, την οποία έχω σχεδόν ολοκληρώσει και εκκρεμεί ουσιαστικά η υποστήριξή της.

Καλύτερον από σένα δεν θα μπορούσαμε να ρωτήσουμε... Συναντώνται φιλοσοφία και γαστρονομία; Λογική, ηθική, γνώση και αισθητική είναι θεμελιακές έννοιες με τις οποίες καταπιάνεται η φιλοσοφία. Οι μάγειρες χρειάζεται να καθορίσουμε τη σχέση μας και την κατανόησή μας ως προς αυτές. Ως μάγειρας, πώς σκέφτομαι, τι ξέρω, πώς συμπεριφέρομαι, πώς αντιλαμβάνομαι το ωραίο; Οι περισσότεροι παίρνουν μια πρακτική κατάρτιση και αδιαφορούν για θεμελιώδη ζητήματα σε σχέση με το φαγητό. Επομένως η συνάντηση φιλοσοφίας και μαγειρικής για μένα είναι κάτι αυτονόητο και πολύ πολύ σημαντικό.

Μικρός κωνόσουνα στην κουζίνα; Στο χωριό (σ.σ. *Βουλγάρω Χανίων*), μεγάλωσα μέσα σε μια κουζίνα. Διαβάζαμε, παίζαμε, συζητούσαμε και βεβαίως τρώγαμε στην κουζίνα μας με την ξυλόσομπα στη μέση και το τραπέζι πάντα γεμάτο. Η μαγειρική δεν μπήκε στη ζωή μου. Ήταν μέρος της ζωής μου από τότε που με θυμάμαι και με δασκάλους την απλότητα, τη δεξιοτεχνία και τη βαθιά νοστιμιά των ντόπιων υλικών και των άξιων χεριών της γιαγιάς μου, της μάνας μου και της θείας μου.

Τι είναι για σένα το φαγητό; Με δυο λέξεις... Ηδονή και συνεύρεση.

Πώς εξηγείς την τεράστια προβολή της γαστρονομίας διεθνώς; Μεγάλη κουβέντα. Το φαγητό είναι μια καθημερινή υπόθεση, γι' αυτό βρίσκεται πάντα στην πρώτη γραμμή. Εξελίσεται, προχωράει, στις μέρες μας μεταμορφώθηκε σε μια τέχνη ηδονής, απόλαυσης... Είναι πάντα με έναν τρόπο επίκαιρο και ο κόσμος το παρακολουθεί. Όμως αυτή η πράγματι τεράστια σημερινή προβολή οφείλεται και στο γεγονός ότι έχει γίνει μόδα. Παγκόσμια μόδα. Με τα καλά και τα κακά της...

Κάνει καλό αυτό στο στομάχι; Καμιά φορά σκέφτομαι πως το φαγητό, όπως και το σεξ, καλύτερα να το κάνεις παρά να το συζητάς... (γέλια). **Τι λες;** Έχεις απόλυτο δίκιο, αλλά πρόσεξε να δεις: Το σεξ από τη φύση του έχει σαν στόχο την αναπαραγωγική διαδικασία, τη διαιώνιση των ειδών. Υποθέτω ότι η φύση έβαλε στη μέση και την ηδονή για να σιγουρέψει τη διαιώνιση. Ο άνθρωπος, όμως, επειδή μπορεί με την ευφυΐα του να εκμεταλλεύεται αυτά που του προσφέρουν ηδονή, έφερε το σεξ στην καθημερινότητά του στοχεύοντας στο βίωμα της μεγαλύτερης και συνεχούς ευχαρίστησης. Έτσι το σεξ «απαλλάχτηκε» από την αυστηρότητα του τελικού του σκοπού, απενοχοποιήθηκε, εμπλουτίστηκε, έγινε ανατρεπτικό, δεν αναγνωρίζει φύλα και προτιμήσεις και απλώνεται σε όλο τον πολιτισμένο κόσμο ως ένας φορέας ευχαρίστησης, χαράς, επικοινωνίας και επαφής! Τα ίδια ισχύουν για το φαγητό και τη γαστρονομία. Η τροφή στοχεύει στη θρέψη μας, στην επιβίωσή μας. Όμως η γαστρονομία και η μαγειρική ανήγαγαν την τροφή σε μια καθημερινή απόλαυση υψηλού επιπέδου, σε παράγοντα ηδονής.

Λέμε πως τη γεύση του τόπου μόνο «επιτό-

που» μπορείς να τη νιώσεις. Στο Θεσσαλονικιώτικο Χαρούπι σου, όμως, έφαγα σαν να ήμουν στα Χανιά. Πώς το καταφέρνεις; Προφανώς δεν είναι εύκολο. Βοηθάει η καταγωγή και τα βιώματά μου. Την κουζίνα του τόπου μου την ξέρω καλά: τα υλικά, τα χόρτα, τις παραδοσιακές τεχνικές, τα αρώματα. Την κουβαλάω μέσα μου. Ύστερα, σπουδαία σημασία παίζει η πρώτη ύλη. Κάνω μεγάλη προσπάθεια σε αυτό το κομμάτι. Κουβαλάω τα πάντα σχεδόν από το νησί. Δεν γίνεται να έχεις γαστρονομική ταυτότητα χωρίς την πρώτη ύλη του τόπου. Τελεία και παύλα. Και βέβαια σημασία μεγάλη παίζει ο τρόπος που προσεγγίζω το φαγητό ως κομμάτι μιας ανάμνησης. Με κάθε πιάτο προσπαθώ να πω μια ιστορία που έχει διαδραματιστεί εκεί στα χωριά μας. Θέλω να την ξαναζωντανέψω, να κάνω τον πελάτη μου να τη ζήσει ή να την ξαναθυμηθεί. Εκεί τελειώνει η δική μου ματαιοδοξία.

Πες μας πιάτα του μενού στο Χαρούπι... Με εξαίρεση τις επιβολές της εποχικότητας δεν κάνω συνεχείς και ριζικές αλλαγές στο μενού μου. Χτίζω και εξελίσσω σταδιακά τα πιάτα μου, πιάτα που είναι ορόσημα για την κουζίνα του νησιού: τα αυγά με τη στάκα, τα καλιτσούνια, τους χοχλιούς, την κρεατότουρτα, τα χόρτα, το πιλάφι. Μικρές βελτιώσεις και προσθήκες, πινελιές ανανέωσης και φρεσκάδας, τελειοποίηση συνταγών που είναι κατανοητές στον κόσμο, κομψότητα και φινέτσα χωρίς ακρότητες. Ταυτόχρονα συνεχώς παρουσιάζω πιάτα ημέρας αντιπροσωπευτικά της παραδοσιακής κρητικής κουζίνας και που η εποχή με βοηθά με τα υλικά που δωρίζει.

Δηλαδή, τι φέρνεις από Κρήτη; Ό,τι πίνεται. Κρασιά, ρακή, νερά, αναψυκτικά. Το λάδι μας, βεβαίως. Όλα τα τυριά. Το στακοβούτυρο. Αγριόχορτα και λαχανικά. Τα καπνιστά και κάποια

ΕΝΑΣ ΦΙΛΟΣΟΦΟΣ ΣΤΗΝ ΚΟΥΖΙΝΑ

Της Νενέλας Γεωργελέ

Φωτό: Ελένη Παπαϊωάννου

κρέατα. Το αλάτι, τα μυρωδικά και τη ρίγανη. Προσπαθούμε πολύ για όλο αυτό. Ο κόσμος όμως το αναγνωρίζει. Ακόμα και αν κάτι δεν του ταιριάζει γευστικά, θα αναγνωρίσει την καλή πρώτη ύλη.

Κάθε πότε κατεβαίνεις στο νησί; Με κάθε ευκαιρία. Δεν μπορώ χωρίς την Κρήτη. Με πιάνει μεγάλη νοσταλγία, αν περάσει καιρός χωρίς να πάω...

Και ποιο πιάτο ζητάς πρώτο πρώτο να σου φτιάξει η μάνα σου; Η μάνα μου είναι φοβερή μαγειρίσα. Όπως φαντάζομαι και η μάνα του καθενός από εμάς (γέλια...)! Πέρα από την πλάκα μαγειρεύει υπέροχα, με υπομονή, τέχνη και γευστική καθαρότητα. Φοβερό μπουρέκι, κουνέλι στιφάδο και χόρτα τσιγαριστά. Επικά καλιτσούνια, την πιο νόστιμη μυζήθρα που έχεις δοκιμάσει. Με περιποιείται η αγαπημένη μου, όπως μπορεί. Ότι της ζητήσω μου το φτιάχνει.

Τι φταίει και συχνά στα σύγχρονα εστιατόρια τρώμε... φιόγκους; Φταίνε οι μάγειροι; Εμείς, το κοινό; Οι καιροί; Καταρχήν φταίει η μαγειρική ματαιοδοξία και η ημιμάθεια. Οι μάγειρες αισθάνονται την ανάγκη να πρωτοτυπήσουν, να εντυπωσιάσουν, να «φανούν» και συνήθως προβαίνουν σε ανούσιες υπερβολές. Συγκεντρώνουν σε ένα πιάτο πράγματα χωρίς συνοχή, χωρίς συνέχεια, χωρίς... λόγο! Έχω φάει σε πολύ καλά εστιατόρια εγχώρια και μη. Εκεί καταλαβαίνεις ότι η σπουδαία κουζίνα χτίζεται με μελέτη, γνώση, όραμα και παιδεία. Το να μιμηθείς πρόχειρα 5-6 τεχνικές, να πετάξεις σε ένα πιάτο 10 υλικά χωρίς να γνωρίζεις τις γεύσεις και την καταγωγή τους, να το στολίσεις με φύτες και λουλουδάκια, δεν το κάνει σπουδαίο πιάτο. Είναι πιάτο «πυροτέχνημα» και συνήθως κακό στη γεύση. Το κοινό, από την άλλη, τρέφεται από τους εντυπωσιασμούς και επειδή δίνει σημασία στην παρουσίαση που συνήθως είναι μια υπερβολή, νομίζει ότι τρώει κάτι καλό. Οι γλυκές «εύκολες» γεύσεις ξεγελούν τα κριτήρια της

ουσιαστικής νοστιμιάς και έτσι νάτος ο... φιόγκος! Πάντως εγώ είμαι αισιόδοξος γιατί όσους φιόγκους και αν μας δέσουν, υπάρχουν αξιόλογοι μάγειρες στην Ελλάδα που προχωρούν την κουζίνα μας και αποτελούν παράδειγμα προς μίμηση για όλους μας.

Παλιά λέγαμε παστίτσιο, κότα α λα μιλιανέζα, φρικασέ, σήμερα έχουμε πιάτα «χωρίς όνομα», με την περιγραφή των υλικών και των τεχνικών που χρησιμοποιήσαν οι σεφ για να τα φτιάξουν. Σε εννοχεί; Είναι ωραίο να 'χουν τα πράγματα ονόματα. Σημαίνει ότι αποτελούν ένα όλον, ένα λειτουργικό σύνολο. Το όνομα προηγείται του ορισμού, προηγείται της περιγραφής. Λες το όνομα και ο ακροατής προχωρεί στον σχηματισμό μιας έννοιας, μιας κατανόησης. Χωρίς τα ονόματα δεν υπάρχουν υποστάσεις. Το ίδιο ισχύει και για το φαγητό. Ένα πιάτο οφείλει να έχει ένα όνομα. Αλλιώς είναι σκόρπια υλικά πεταμένα σε ένα πιάτο που την επομένη δεν θα θυμάσαι τι ήταν και δεν θα μάθεις ποτέ πώς το έλεγαν...

Η ελληνική κουζίνα μπορεί να κάνει διεθνή καριέρα; Με παραδοσιακό ή σύγχρονο πρόσωπο; Προφανώς και μπορεί. Έχει όλες τις προϋποθέσεις. Φοβερό πλούτο συνταγών, βαθιά νοστιμιά, υπέροχες πρώτες ύλες. Τα έχει όλα. Το ερώτημα είναι γιατί δεν το 'χει καταφέρει μέχρι σήμερα εκτός ελαχίστων εξαιρέσεων. Χρειάζονται άνθρωποι που διαθέτουν καλλιέργεια, μεράκι, γνώση, υπομονή και το κεφάλαιο για να βγάλουν την ελληνική κουζίνα από τη μίζερη εικόνα που έχει στο εξωτερικό. Για μένα το σύγχρονο ή παραδοσιακό πρόσωπο της κουζίνας μας δεν είναι δίλημμα. Η ελληνική κουζίνα πρέπει να έχει όλη τη νοστιμιά της παραδοσιακής της βάσης και να αξιοποιήσει τις δυνατότητες που οι σύγχρονες τεχνικές προσφέρουν. Δεν θέλουμε μια «νεκρή» κουζίνα. «Η παράδοση είναι πέτρα που κυλάει» διάβασα σε ένα άρθρο και από τότε έχει γίνει το μότο μου!

Το μότο σου στη ζωή; Να σου πω πρώτα το μότο μου στη δουλειά: «Δεν υπάρχουν αδιέξοδα στην κουζίνα!» Το λέω συνέχεια στους μάγειρές μου εννοώντας ότι σε κάθε δυσκολία που θα μας τύχει, εμείς θα βρούμε και οφείλουμε να βρούμε τον τρόπο να τα βγάλουμε πέρα. Το ίδιο πιστεύω και για τη ζωή. Δεν τα θέλω τα αδιέξοδα. Τα ξορκίζω. Θέλω στο τέλος της μέρας να ξαπλώνω με ένα μειδίαμα ικανοποίησης και ελπίδας. Όσο και αν ο κόσμος που ζούμε με πληγώνει, όσο και αν συννεφιάζω με τα σκάρτα και τα άσχημα, θέλω πάντα να έχω ελπίδα για κάτι καλύτερο. Και μέχρι τώρα θαρρώ πως τα 'χω καταφέρει.

Περιγραφέ μας μια σκηνή γαστρονομικής ευτυχίας (σου)... Είμαι με τους φίλους μου, αγαπημένα και κοντινά πρόσωπα. Καθόμαστε στην αυλή μου, γεμάτη βασιλικούς και λουλούδια. Μοσχομυρίζουν. Έχει σουρουπιώσει. Το τραπέζι είναι στρωμένο με λευκό κεντητό τραπεζομάντιλο από τα προικιά της γιαγιάς μου. Από το πέτρινο παράθυρο της κουζίνας τούς παρατηρώ και τους κουβεντιάζω. Ανταλλάσσουμε πειράγματα και κάνουμε «εβίβα» με παγωμένα ρακί. Στο τραπέζι παξιμάδι, ελιές, ντομάτα και φρέσκο ανθοτυράκι. Ετοιμάζω το φαγητό μας: Δυο τρεις δροσερές σαλάτες με τα καλά του κήπου, τη γαλομυζήθρα της μάνας μου και το λαδοτύρι ενός βοσκού που μοσχοβολάει, κοχλιούς μπουμπουριστούς, πατάτες κυδωνάτες τηγανισμένες στο ελαιόλαδο πασπαλισμένες με ρίγανη από το Έλος, μελιτζάνες με γραβιέρα στον φούρνο, βλήτα τσιγαριστά και ένα κατσικάκι δικό μας στη γάστρα να σιγοψήνεται με αγκινάρες. Σερβίρω τα πιάτα, κάθομαι στην άκρη του τραπέζιού μαζί τους. Γλυκά κουρασμένους. Στην άκρη του χωριού αντηχούν τα γέλια και οι κουβέντες μας. Αντίλαοι της δικής μου γαστρονομικής ευτυχίας. **A**

Χαρούπι, Δόξης 4, Λαδάδικα, Θεσ/νίκη, 2310526262



«Δεν υπάρχουν αδιέξοδα στην κουζίνα!» Το λέω συνέχεια στους μάγειρές μου εννοώντας ότι σε κάθε δυσκολία που θα μας τύχει, εμείς θα βρούμε και οφείλουμε να βρούμε τον τρόπο να τα βγάλουμε πέρα. Το ίδιο πιστεύω και για τη ζωή.



ΚΑΛΟΚΑΙΡΙ ΚΑΙ ΚΡΑΣΙ

Όλο και περισσότερο μεγαλώνει το πλήθος των εραστών του κρασιού και μάλιστα σήμερα που οι Έλληνες οινοποιοί –στην υγειά τους– μας προμηθεύουν συνεχώς με νέες εξαιρετικές ετικέτες. Το καλοκαίρι όμως έχει τις δικές του οινικές αναζητήσεις, κάποια κρασιά του ταιριάζουν, κάποια όχι, οι τάσεις παγκοσμίως δίνουν κι αυτές το στίγμα τους. Μιλήσαμε με τον βαθύ γνώστη του θέματος **Γιάννη Καυμενάκη**, ιδιοκτήτη του υπέροχου **Paleo** στον Πειραιά, κανείς δεν μας τα λείει έτσι όμορφα και απολαυστικά! Cheers...!

Της ΝΕΝΕΛΑΣ ΓΕΩΡΓΕΛΕ

Τι πίνουμε το καλοκαίρι; Ο Έλληνας τι ζητάει; Λευκό μετά μανιάς! Και κυρίαρχη τάση μέσα στα λευκά είναι τα Sauvignon Blanc. Κατά γενική ομολογία ο Έλληνας το καλοκαίρι προτιμάει τα «εύπεπτα», τα φρουτώδη, τα ευχάριστα και δροσερά, και όχι τα πολύπλοκα ή τα βαρελάτα. Μια άλλη τάση της εποχής είναι η moscatomania, δηλαδή βλέπουμε να έχουν ζήτηση κρασιά που μπορεί να είναι από Λήμνο, από Κόρινθο, Θεσσαλία, Κεφαλονιά, κι έχουν σαν βάση το μοσχάτο σταφύλι. Όπως το μοσχάτο του Μύγα, το Λημνία Γη που είναι all time classic, το Κτήμα Παπαργυρίου με το μοσχούδι της Κορίνθου, το Κτήμα Χαριτάτου, οι Ψηλές Κορφές της Σάμου.

Το ροζέ είναι η επιλογή-φαβορί τώρα το καλοκαίρι; Ε, ναι! Με τέτοιες θερμοκρασίες που επικρατούν στη χώρα μας θα πρέπει να είσαι πολύ σκληροπυρηνικός για να επιλέξεις ένα κόκκινο, σύνθετο, τανικό κρασί. Δίνει πολλά περιθώρια το ροζέ. Μπορείς να απολαύσεις ένα ακνό, «κρεμμυδί» ροζέ της Προβηγκίας, ένα πιο αυστηρό ροζέ φαγητού που συνοδεύει άριστα ένα πλήρες γεύμα, ένα φρουτώδες ροζέ που χάρη στέντονο χρώμα του θυμίζει κοκκινέλι. Το ροζέ είναι η «απενοχοποίηση» του καταναλωτή-πότη. Εκεί που στα κόκκινα ψάχνεις την παλαιώση, τις τανίνες, το σώμα, στα λευκά

τις οξύτητες και τον σύνθετο χαρακτήρα, στα ροζέ απλά θέλεις ένα κρασί εύκολο, δροσερό.

Είναι απόγευμα και θες ένα ποτήρι κρασί άνευ φαγητού. Τι πίνεις; Ο ελληνικός αμπελώνας τα τελευταία χρόνια έχει γνωριστεί με τον αφρό και τις φυσαλίδες. Κι εκεί έχουμε πολλές επιλογές, από Κρήτη, Λήμνο, Μακεδονία, είτε σε λευκή είτε σε ροζέ εκδοχή.

Ψάρια. Στο τηγάνι, στη σχάρα, μαγειρεμένα. Με τι συνοδεύω; Με τα ψαρικά έχεις δύο πλαγιές... Ή βάζεις μια Σαντορίνη, που με την οξύτητα και τη φρεσκάδα της μπορεί να διαχειριστεί όλο τούτο το «χάος» με τα λαδερά, τα τηγανητά, τα λιπαρά που επικρατεί στο καλοκαιρινό τραπέζι, ή βάζεις μια αντιπρόταση... εμένας πούμε μου αρέσει πολύ ένα λευκό μοσχάτο.

Σπκώνει τώρα το καλοκαίρι παγάκι το κρασί; Εγώ είμαι εναντίον, θα σου πω όμως πως ο καθένας είναι ελεύθερος να ζηήσει την περιπέτειά του όπως θέλει...

Τα κόκκινα έχουν θέση στο καλοκαιρινό τραπέζι; Υπάρχει μια

κατηγορία κόκκινων που δίνουν έμφαση στο φρούτο, οι Γάλλοι τα λένε vin de soif, τα «ξεδιψαστικά». Αυτά λοιπόν μπορούν άνετα να καταναλωθούν το καλοκαίρι ελαφρώς παγωμένα, δροσερά. Αντίθετα αν βάλουμε ένα πληθωρικό κόκκινο στη σαμπανιέρα θα χάσουμε πολλά από τον αρωματικό του χαρακτήρα.

Τα φυσικά κρασιά γνωρίζουν ακόμη δόξες; Φυσικά, ζουν και βασιλεύουν! Δημοφιλή είναι ο Σκλάβος, λευκός και κόκκινος, από την Κεφαλονιά, ο Οικονόμου από τη Σπεία, ο Τάτσος από τη Γουμένισσα.

Ο Έλληνας οινοποιός δείχνει προτίμηση στις ελληνικές ή στις ξένες ποικιλίες; Κοίτα, όταν ξεκινήσαμε πριν 25 χρόνια μοιραία συστηθήκαμε με τα ξένα και με αυτά δουλέψαμε. Σήμερα που η τάση παγκοσμίως είναι το terroir, οι πιο πολλοί επενδύουν στις γηγενείς ποικιλίες. Και από αυτές πολλές είναι ήδη πολύ αγαπητές.

Πες μας κάποια κρασιά να ευχαριστηθούμε το καλοκαίρι... Θα πρότεινα να δοκιμάσουμε, εκεί που θα βρεθούμε, όσο το δυνατόν περισσότερες ελληνικές ποικιλίες και να αποφύγουμε τα πολυφορεμένα. Μια κόκκινη Λημνιώνα, μια λευκή Κυδωνίτσα. Ιδιαίτερη αναφορά θέλω να κάνω στη Μαλαγουζιά. Την «Barbie» του ελληνικού αμπελώνα, τη βρίσκουμε από τη Μακεδονία μέχρι την Κρήτη, είναι ένα κρασί πολύ καλοκαιρινό, φρουτώδες, αρωματικό και ευχάριστο, που δείχνει να ταιριάζει πολύ στις γευστικές προτιμήσεις του Έλληνα.

Πες μας μια καλοκαιρινή οινική σου ευτυχία... Θα σου πω δύο. Λατρεύω το κόκκινο, φρουτώδες και με φυσαλίδα Lambrusco από Emilia Romagna, που μπορώ να το απολαύσω παγωμένο οποιαδήποτε στιγμή, αλλά με φαγητό από τις Κυκλάδες, καλοκαιρινό, κάποια ασύρτικα της Σαντορίνης με κάνουν κι αυτά πολύ ευτυχισμένο.

Paleo, Πολυδεύκουσ 39, Πειραιάς, 2104125204



Τρεις ποικιλίες, τρία ορεινά αμπελοτόπια. Αγιωργίτικο σε βαρέλια
ακακίας, Syrah σε ανοξείδωτη δεξαμενή, Μαυροφίλερο σε αμφορείς.
Πολυεπίπεδο. Δομημένο. Κομψό.



ΣΚΟΥΡΑΣ

DOMAINE SKOURAS



skouras.gr



Εργάστηκε σαν μάγειρας σε εστιατόρια με αστέρι Michelin, σαν ζαχαροπλάστης για μια δεκαετία δίπλα στον Pierre Hermé, πριν λίγα χρόνια άνοιξε το Bon Bon με χειροποίητο παγωτό στα Κύθηρα και στη Μύκονο. Είναι άκρως δημιουργικός, πανέξυπνος, γεμάτος με περίεργες ιδέες. Σίγουρα θα ακούσουμε πολλά για αυτόν στο μέλλον.

Της ΚΑΤΕΡΙΝΑΣ ΒΝΑΤΣΙΟΥ

Ο ΚΡΙΤΩΝΑΣ ΠΟΥΛΗΣ ΘΕΛΕΙ ΝΑ ΑΛΛΑΞΕΙ ΤΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ



Είμαι μεσημέρι όταν χτυπάω το κουδούνι του Bon Bon, στην οδό Πολυδεύκους επικρατεί η ψυχιά. Η πόρτα ανοίγει, δεν ξέρω κι εγώ τι περιμένω να δω, σίγουρα όμως όχι αυτό το χαμογελαστό κεφάλι να διώχνει ανάλαφρα τις τούφες που πέφτουν στο μέτωπο. «Ελα πάνω, έχουμε meeting, νομίζω θα σε ενδιαφέρει» λέει ο Κρίτωνα και τον ακολουθώ στις σκάλες. «Πάνω» παίρνω κι εγώ τη θέση μου στο «τραπέζι γευσιγνωσίας», όπως μου το συστήνουν. Εδώ κάθε πρωί, την ώρα που ο ουρανίσκος είναι καθαρός και ανεπηρέαστος, μια ομάδα από ζαχαροπλάστες συναντιέται για να δοκιμάσει τους ζαχαρένιους πειραματισμούς που ο Κρίτωνα έχει βάλει με το νου του. Αυτή τη στιγμή δείχνει στην ομάδα του ένα σχέδιο που έχει σκαρώσει στο χαρτί. Είναι ένα λουλούδι, θα γίνει όμως γλυκό. Στο μυαλό του Κρίτωνα όλα τα πράγματα, όλες οι γεύσεις και τα αρώματα, ακόμα και τα πιο απροσδόκητα υλικά μεταφράζονται σε γλυκά.

Ο Κρίτωνα Πουλής έχει ένα λαμπρό βιογραφικό. Αποφοίτησε από τη Le Monde στην Αθήνα και τη Cordon Bleu στο Παρίσι, δούλεψε σε μισελενάτα εστιατόρια και δίπλα σε τρανταχτά ονόματα της γαστρονομίας όπως ο Λευτέρης Λαζάρου, ο Alain Passard, ο Alain Senderens. Τα πρώτα χρόνια της καριέρας του εργάζεται ως μάγειρας. Το 2005 όμως βρίσκεται στο κομβικό σταυροδρόμι της ζωής του. Είναι η στιγμή που γνωρίζει τον Pierre Hermé, τον καλύτερο ζαχαροπλάστη της Γαλλίας, αν όχι του κόσμου. Η συνεργασία μαζί του διαρκεί 10 χρόνια και του μαθαίνει πολλά. «Είχα αρχίσει να σκέφτομαι όπως ο Pierre, να δημιουργώ με τον ίδιο τρόπο. Για αυτό έφυγα. Κατάλαβα ότι πλέον δεν ήμουν ο εαυτός μου. Ήμουν ο Pierre». Το 2014 ανοίγει το *Kilikio* στο Παρίσι, ένα παντοπωλείο με περισσότερα από 600 ελληνικά προϊόντα. Το 2017 μαγεύεται από τα Κύθηρα, καθώς «είναι ένας τόπος φοβερός για εμένα. Έχει τρομερή ενέργεια». Εδώ ανοίγει το πρώτο *Bon Bon Fait Maison* με artisanal παγωτό και αυθεντικές galettes. Ακολουθεί δεύτερο κατάστημα *Bon Bon* στη Μύκονο και τον Μάρτιο του 2019 σειρά έχει το εργαστήριο στον Πειραιά. Είναι ένας υπέροχος χώρος, μια αποθήκη που το 1900 εξυπηρετούσε τις ανάγκες του λιμανιού και που τώρα ανακαινίστηκε πλήρως. Εδώ δημιουργείται αυτό το (πράγματι εκπληκτικό) χειροποίητο παγωτό, αλλά κυρίως εδώ θα γίνονται όλοι οι πειραματισμοί που ονειρεύεται ο Κρίτων.

Γιατί αποφάσισες να γυρίσεις στην Ελλάδα; Μου έλειπε! Στο Kilikio είχα πρωταρχικό στόχο να αναδείξω την Ελλάδα και τα προϊόντα της. Βρήκα αμέτρητες πρώτες ύλες, τις έχω δοκιμάσει, τις έχω επιλέξει, τις έχω στο Παρίσι και τις δίνω στο γαλλικό κοινό και σε γάλλους σεφ. Η Ελλάδα έχει μεγάλη κουλτούρα στο κομμάτι και του φαγητού. Κάθε περιοχή έχει τα δικά της... Άλλα η Κέρκυρα, άλλα η Κρήτη, άλλα οι Κυκλάδες. Άπειρα υλικά με τα οποία πρέπει κάποιος να ασχοληθεί. Στη ζαχαροπλαστική αυτό δεν το έχει κάνει κανείς. Το κάνουν μόνο στη μαγειρική. Πρέπει όμως να εξελιχθούμε λίγο και στο κομμάτι του γλυκού. Η Ελλάδα έχει 20 παραδοσιακά γλυκά και θα τα έχει πάντα. Δεν σημαίνει ότι θα μείνει εκεί, πρέπει να εξελιχθεί. Και αυτό θέλω να κάνω μέσα από το Bon Bon.

Γιατί αποφάσισες να ασχοληθείς με το παγωτό; Γιατί το λατρεύω! Ξεκίνησα από τις κλασικές γεύσεις, θέλω όμως να παρουσιάσω γεύσεις που μας θυμίζουν παιδική ηλικία, αναμνήσεις, διακοπές, εικόνες! Πρέπει να μιλήσει η χώρα μας και στις πρώτες ύλες, που τόσα χρόνια στην Ευρώπη είναι η Ισπανία και η Ιταλία. Πρέπει να μιλήσει και στις τεχνικές, στο φαγητό, στη γαστρονομία, στη ζαχαροπλαστική.

Η μαγειρική έχει εξελιχθεί στην Ελλάδα, όχι όμως η ζαχαροπλαστική... Ναι, γιατί έχει πολύ περισσότερους μάγειρες σε σχέση με ζαχαροπλάστες. Ποτέ δεν υπήρχε κουλτούρα ζαχαροπλαστικής στη χώρα μας. Βέβαια, σε όλες τις χώρες που έχω δουλέψει πάντα υπήρχε έλλειψη σε ζαχαροπλάστες. Τώρα αρχίζει σιγά-σιγά η ζαχαροπλαστική. Στην Ελλάδα όχι ακόμα, στη Γαλλία τώρα γίνονται εκπομπές ζαχαροπλαστικής όπως το Master Chef («Ποιος θέλει να γίνει ο καλύτερος ζαχαροπλάστης της Γαλλίας;») που ανεβάζουν το επίπεδο.

Πώς φαντάζεσαι το μέλλον της ελληνικής ζαχαροπλαστικής; Υπάρχουν τα παραδοσιακά γλυκά, από εκεί και πέρα πρέπει να βγούνε καινούργια γλυκά, βασισμένα στην κουλτούρα και την αισθητική του Έλληνα.

Πες μου ένα μελλοντικό ελληνικό γλυκό που θα έφτιαχνες; Μπορώ να σου πω τι στοιχεία θα είχε μέσα. Στοιχεία από κάθε γωνιά της Ελλάδας. Από την Κέρκυρα, ας πούμε που κάνουν τη συκομαΐδα, το κουμκουάτ, μπαχαρικά πολλά. Στο Bon Bon όλα αυτά τα στοιχεία θέλουμε να τα καταγράψουμε, να τα αναλύσουμε, να δούμε πού πάει το καθένα και μετά να συγκεντρωθούμε σε αυτές τις γεύσεις, σε αυτές τις υφές και να βγάλουμε κάτι καινούργιο.

Και ο στόχος του Bon Bon ποιος είναι; Να μιλήσω! Όλα αυτά που σου λέω τόση ώρα να βγούνε σε παγωτά, σε γλυκά, το περιμένω καιρό. Θέλω να κάνω ταξίδια στην

Ελλάδα για να βρω πρώτες ύλες. Θέλω να κάνω γευσιγνωσίες, να δουλέψω με βοτανολόγο, με αρωματοποιό, να κάνω workshop, να μάθω συνδυασμούς άλλους, να δουλέψω με ζωγράφους, να μάθω για τα χρώματα. Θέλω να το πάω αλλού το επίπεδο! Θέλω να γεμίζω συνέχεια με πληροφορία, με καινούργια πράγματα. Θεωρώ ότι όλα είναι πιθανά, όλα είναι δυνατά. Αλλά για να φτάσω εκεί θα σκιστώ στη δουλειά.

Αν δεν ήσουν ζαχαροπλάστης τι θα ήσουν; Ζωγράφος. Θα γούσταρα πάρα πολύ. Και θα ήμουν πολύ μεθοδικός. Με τις γραμμές, με το φως...

Ποια είναι η πρώτη σου γευστική ανάμνηση; Δεν ήταν γευστική. Ήταν... άρωμα. Φυσικά αρώματα που είχε φέρει κάποιος από την οικογένειά μου από την Τουρκία. Ανθός από λεμονιά. Ήμουν πιτσιρικάς στο μπάνιο, είχα κάτσει πάνω στην τουαλέτα για να βλέπω στον καθρέφτη (ήμουν πολύ μικρούλης, δεν έφτανα), έβαζα στον λαιμό μου από αυτό το άρωμα και μύριζε φοβερά. Έλεγα: «Λεμόνι θέλω να μυρίζω!». Χρόνια μετά, μου φέρνει η κολλητή της μητέρας μου, που είναι φοβερά μερακλού, ένα πράγμα που δεν το έχω δοκιμάσει ποτέ στη ζωή μου... Το πήγα στον Pierre Hermé την επόμενη μέρα και του είπα: «Πρέπει να το δοκιμάσεις αυτό! Δεν υπάρχει, είναι ταξίδι!». Και τι είχε κάνει η κυρία; Είχε πάει 4 το πρωί να μαζέψει ένα ένα τα άνθη λεμονιάς και πορτοκαλιάς από τον κήπο της, είχε βγάλει τα άνθη, τα είχε βράσει πάρα πολύ σιγά με λίγο ζάχαρη και είχε κάνει γλυκό του κουταλιού από τα άνθη των δέντρων. Ετρωγες το πέταλο από τον ανθό και ήταν σαν να τρέχεις άνοιξη μέσα στις λεμονιές. Και μου θύμισε την ανάμνηση αυτή που σου είπα με το άρωμα.

Το αγαπημένο σου γλυκό; Τρώω ανάλογα με την ψυχολογία μου και το πού είμαι. Και δοκιμάζω τα πάντα, ακόμη και σαπίλες! Πρέπει να έχεις μια παλέτα γεύσεων καταχωρημένη στον εγκέφαλό σου. Ο Pierre Hermé δοκίμαζε ακόμα και τα κρουασανάκια της Air France!

Ποιο είναι το πιο έντονο πράγμα που θυμάσαι από τη δουλειά σου όλα αυτά τα χρόνια; Ήταν οι τελευταίοι μήνες που ο Pierre Hermé δούλεψε στο εργαστήριο και φορούσε ακόμα ποδιά ζαχαροπλάστη. Θυμάμαι ότι πήρε ένα brioche, το βούτηξε μέσα σε βούτυρο κλαριφιέ και το έφαγε! Αυτό πρέπει να είχε 750.000 λιπαρά! Εκεί συνειδητοποίησα ότι αυτός ο τύπος είναι φοβερά λιχούδης, τα θέλει όλα στο max.

Τι δύναμη έχουν όλες αυτές οι γευστικές αναμνήσεις; Υπαρξης! Είναι όλα όσα έχω ζήσει, και όταν τα δοκιμάζω ξανά, με πάνε βόλτα. Αν δεν το είχα αυτό στη ζωή μου, δεν ξέρω πώς θα ήμουν. Με έχουν στιγματίσει τόσο πολύ τα αρώματα και οι γεύσεις, που πλέον είμαι αυτό.

Σέβομαι απόλυτα όσους επιμένουν να τρώνε και τον χειμώνα, καθώς είναι μία απόλαυση που οφείλει να μην καταπιέζεται από ποταπές έννοιες όπως οι εποχές. Η αξία όμως μιας ανοιξιάτικης ή καλοκαιρινής βόλτας ανάμεσα στα πολύχρωμα στενάκια του κέντρου κρατώντας ένα χωνάκι είναι αντεκτίμητη. Και το παγωτό είναι ακόμα πιο νόστιμο όταν συνοδεύεται από τη χαλαρή ατμόσφαιρα μιας ζεστής εποχής.

Σήμερα η Αθήνα έχει γεμίσει από gelaterie και μαγαζιά με τις καλύτερες δυνατές επιλογές για σωστό παγωτό, στις πιο περιέργες και γκουρμέ γεύσεις, με πεντανόστιμες γαρνιτούρες και φρέσκα υλικά, πρωτότυπους τρόπους παρασκευής και pop σερβιρίσματα. Αν είσαι από αυτούς που υποστηρίζουν πως μπορούν να ζουν μόνο με παγωτό από τον Μάιο μέχρι τον Σεπτέμβρη, έχεις και με το παραπάνω τη δυνατότητα να το αποδείξεις!

Bufala Gelato

Ξεκινάμε από τα νότια προάστια για τις πρώτες συναντήσεις με τη θάλασσα, τις βουτιές και την πλιοθεραπεία. Για παγωτό ένα είναι το must: Bufala Gelato. Θα το αναγνωρίσεις κατευθείαν από τις ουρές που σχηματίζονται στην είσοδο και την ακαταμάχητη μυρωδιά της φρεσκοψημένης βάφλας. Εδώ θα βρεις δεκάδες γεύσεις παραδοσιακού παγωτού, αποκλειστικά με 100% φρέσκο γάλα και αγνά υλικά, όλα ελληνικά. Παγωτό από βουβαλίσιο γάλα, που ο ιδιοκτήτης, Αλέξανδρος Κομματίδης, προμηθεύεται από τους βουβαλοτρόφους των Σερρών. Παχιές στρώσεις από βάφλα τυλίγουν τις μπάλες που επέλεξες. Προτείνουμε ανεπιφύλακτα τη βανίλια Μαδαγασκάρης και τη γεύση Amaretto Dissarano (ω ναι), ενώ για τους fit της παρέας υπάρχει ένα ολόκληρο ξεχωριστό μενού. Soft ice cream χωρίς ζάχαρη, yogurt ice cream, αλλά και το Icefit με υψηλή πρωτεΐνη και χαμηλά λιπαρά.

Chillbox

Ελληνικό παγωμένο γιαούρτι, με όποια γαρνιτούρα μπορεί να ονειρεύτηκες το προηγούμενο βράδυ, και σερβιρισμένο στο πιο stylish κουτί της αγοράς. Τα Chillbox έχουν ήδη ισχυρό όνομα στην παγωτοσκοπική της πόλης (και όχι άδικα) καθώς αποτελούν την πιο healthy επιλογή, χωρίς φυσικά να υστερούν σε γεύση. Συνήθως βάζω από πάνω φρέσκα φρούτα, cranberries και χρωματιστά τρουφάκια και στη συνέχεια αισθάνομαι τόσο διαίτητος που επιστρέφω για δεύτερη μερίδα με μπισκότα, καραμελωμένο αμύγδαλο και σοκολατόπιτα σε κομμάτια.

Dickie Dee

Γνωστός και ως ροζ παράδεισος στην καρδιά του κέντρου, σε ένα χώρο που θυμίζει Great Gatsby με νινελιές art deco, διότι εγώ προσωπικά δεν αντέχω να μην αισθάνομαι ντίβα του '20 όταν καταβροχθίζω δύο μπάλες με φιστικοβούτυρο και αλατισμένη καραμέλα. Ακόμα και αν δεν δηλώνεις τεράστιος οπαδός του soft ice cream (τι πάει λάθος;), σίγουρα εδώ θα δαγκώσεις τη γλώσσα σου και θα μετανοήσεις. Οι γεύσεις λίγες και εκλεκτές, τα υλικά αγνά, το αποτέλεσμα φρεσκοτάτο κι εσύ εκστασιασμένος με ένα κουταλάκι στο χέρι να ανεβοκατεβαίνει. Πρέπει να δοκιμάσεις τον συνδυασμό pistachio Σικελίας με τριαντάφυλλο, τη vegan μαύρη σοκολάτα και το καλοκαιρινό mango cream. Πρέπει, λέμε.

Da Vinci

Κάθε φορά που προσπερνάω αυτό το μαγαζί είναι σαν να ακούω το γαμήλιο εμβατήριο. Τα πάντα με κάνουν να αισθάνομαι ερωτευμένη, από τα βουνά με παγωτό που περιμένουν να τα κατακτήσω, μέχρι τα πολύχρωμα χωνάκια, τα donuts, τα milkshakes και τα ιταλικά cannoli. Ιδιαίτερη αδυναμία είναι και τα σορμπέ, τα οποία σου σπάνε τη μύτη με το φρουτένιο άρωμά τους και σε δροσίζουν κατευθείαν με το που γίνει η πρώτη επαφή κουταλιού και γλώσσας.

Maraboo

Η νέα άφιξη στο Παγκράτι έχει ήδη αποτελέσει θέμα αναζήτησης και πολλών γλυκοσυζητήσεων. Εδώ τα παγωτά κρύβονται προστατευμένα από τον έξω κόσμο μέχρι να καταλήξουν στο κυπελλάκι σου και σερβίρονται με βιοδιασπώμενα κουταλάκια. Οι διαθέσιμες γεύσεις δεν ξεπερνούν τις δέκα, είναι όμως μία και μία. Θα έρθεις face to face με επιλογές όπως καρύδα με γιασεμί ή δάφνη, μαύρη μπίρα, αβοκάντο, ανθόγαλο, αλλά και πιο κλασικές όπως σοκολάτα και σορμπέ μάνγκο. Όσοι έχουν δοκιμάσει έστω και μία κουταλιά ορκίζονται πως είναι από τις καλύτερες υφές και γεύσεις που έχουν συναντήσει, κι ας έχουν ταξιδέψει μέχρι την Ιταλία και πίσω. Και συμφωνώ κι εγώ.

ΠΑΓΩΤΟ, Η SOFT ΕΥΤΥΧΙΑ

Ξυλάκι ή χωνάκι;

Της Κρίστως Περρή



Ο ΒΑΡΙΣΤΑ ΣΤΕΦΑΝΟΣ ΔΩΜΑΤΙΩΤΗΣ ΚΑΙ Η ΜΗΧΑΝΗ ΚΑΦΕ ΠΟΥ ΚΑΝΕΙ ΘΡΑΥΣΗ!

Τη σχεδίασε μόνος του, αηλάζει το παιχνίδι στον καφέ και κατακτάει τις μεγάλες αγορές

Της Κατερίνας Καμπόσου



Από πότε η σχέση μας με τον καφέ έγινε τόσο βαθιά και περίπλοκη; Μερικά χρόνια πριν αρκούσε μια γρήγορη μηχανική κίνηση για να έχουμε μπροστά μας έναν απλό καφέ. Σήμερα όμως αναζητούμε και απαιτούμε περισσότερα. Και ο Στέφανος Δωματιώτης πιστεύει ότι μας αξίζει.

Οι συστάσεις είναι περιττές για τον Στέφανο, πρωταθλητή στο World Brewers Cup, κορυφαίο trainer που έχει συνδέσει το όνομά του με την Taf Coffee στην Αθήνα και βρίσκεται στην κορυφή της λίστας με τους πιο αναγνωρισίμους στον κλάδο του. Τον συνάντησα στο μικρό ναό της TAF στην Εμμανουήλ Μπενάκη (λίγα μέτρα πιο κάτω από το Ρεξ) να μου μιλήσει για τον τρόπο που θέλει να αλλάξει το παιχνίδι στον καφέ. «Είμαστε χώρα του καφέ, τον καταναλώνουμε όλες τις ώρες της ημέρας και το γεγονός ότι περνάμε πολλές ώρες έξω από το σπίτι ακόμα και στην εποχή της κρίσης, έχει παίξει καθοριστικό ρόλο στην κατανάλωση. Ωστόσο, εμείς οι Έλληνες δεν πίνουμε απλά καφέ. Μπορούμε και να δώσουμε πράγματα στην κοινότητα του καφέ. Δημιουργούμε τάσεις που αφορούν τον τρόπο κατανάλωσης και παρασκευής και μπορούμε να προσφέρουμε ένα υψηλό customer service».

Πατώντας πάνω σε αυτό, ο Στέφανος πρόσφατα σχεδίασε τη δική του συσκευή φίλτρου, το Gem Series dripper, σε συνεργασία με την Brewista – εταιρεία κολλοσό στον κλάδο, η οποία μάλιστα έγινε ανάρπαστη μέσα σε μόλις μερικές βδομάδες από το λανσάρισμά της. Η πρώτη παρουσίαση του προϊόντος ξεκίνησε από την Κίνα κι έγινε sold out σε μια αγορά 1,4 δισεκατομμυρίων, με την αρχική παραγωγή να εξαντλείται ήδη δύο φορές μέσα σε δύο μήνες. Αντιλαμβάνομαι ότι αυτό δεν είναι εύκολο πράγμα καθώς το να είσαι ένας καλός barista δεν σημαίνει ότι μπορείς να γίνεις και σχεδιαστής μιας συσκευής ή το αντίθετο.

«Είναι δύο διαφορετικά πράγματα και είναι δύσκολο να πείσεις ένα τόσο μεγάλο brand να σε εμπιστευτεί. Εδώ και δύο περίπου χρόνια προσπαθούσα να φανταστώ το προϊόν με όλους τους πιθανούς τρόπους, να το σχεδιάσω ενώ δεν είμαι σχεδιαστής ή γραφίστας. Να παίρνω το πρωτότυπο και να κάνω δοκιμές ξανά και ξανά φροντίζοντας να το τεστάρω όχι μόνο ως barista αλλά και ως καταναλωτής. Εξάλλου μιλάμε για μία συσκευή που προορίζεται να μπορεί να την πάρει σπίτι του όχι μόνο ο επαγγελματίας αλλά κι ο απλός καταναλωτής για να φτιάξει έναν καλό καφέ».

Όπως μαθαίνω, όλα ξεκίνησαν όταν παρατήρησε ότι οι περισσότεροι baristi, αν και χρησιμοποιούσαν εξαιρετικής ποιότητας κόκκο καφέ, με σωστές αναλογίες νερού, είχαν τις δεξιότητες καθώς και καλές συσκευές, κάτι έλειπε. Έβλεπε επίσης καταναλωτές που, ενώ τους άρεσε η διαδικασία του brewing, δυσκολεύονταν να πετύχουν ένα ομοιόμορφο αποτέλεσμα. Έψαχνε λοιπόν για κάποια λύση.

Η GEM Series dripper έρχεται με ένα καινοτόμο σχήμα διαμαντιού, με δύο τρύπες, μία στο καπάκι και μία στον πυθμένα, που επηρεάζουν καθοριστικά τη ροή του νερού και την ομοιομορφία της εκχύλισης. Λειτουργικά και σχεδιαστικά το προϊόν είναι έτσι επειδή εξυπηρετεί κάποια τεχνικά κριτήρια, που όμως επηρεάζουν σημαντικά το γευστικό κομμάτι.

«Ήθελα να δημιουργήσω κάτι καινοτόμο που θα επηρεάσει τα γευστικά χαρακτηριστικά του καφέ ενώ ταυτόχρονα θα δώσει κάτι το διαφορετικό σε όλη την εμπειρία του routing. Για μένα όμως εξίσου σημαντικό ήταν να προκύψει ένα ωραίο brew device που βγάζει συναισθήματα στον καταναλωτή και στον barista. Το Gem είναι τόσο κομψό που, ακόμα κι αν δεν το χρησιμοποιήσεις, μπορεί να το έχει στην κουζίνα του ως στολίδι. Το λευκό φωτεινό του χρώμα αντικατοπτρίζει την ομορφιά στην απλότητά της, υποδηλώνει

κάτι καθαρό, σου δημιουργεί τα συναισθήματα που νιώθεις όταν βρίσκεσαι στα ελληνικά νησιά. Βέβαια παίζει και τεχνικό ρόλο, π.χ. βοηθάει να αναδειχθεί το χρώμα του καβουρδίσματος».

Μου μιλάει ο Στέφανος και ρίχνει ματιές στην μπάρα και στους πελάτες που εξυπηρετεί η υπόλοιπη ομάδα της Taf. Καταλαβαίνω ότι θα μπορούσε να εργάζεται σε οποιοδήποτε από τα world class καφέ του κόσμου. Ανήκει σε αυτή τη νέα γενιά επαγγελματιών της καφεστίασης που με τη βαθιά γνώση του αντικειμένου τους και τη λατρεία για τη δουλειά τους έχουν επισκεφτεί φάρμες καφέ σε κάθε ήπειρο, συμμετέχουν σε forums, παραδίδουν σεμινάρια υψηλού επιπέδου σε επαγγελματίες και μη, παγκοσμίως. Ο ίδιος, μέσα από τη γνώση που συνέλεγε από αυτά τα ταξίδια, κατάφερε να φτάσει στην τελική ιδέα του Gem. Δεν γίνεται να μην τον ρωτήσω πώς νιώθει που, ξεκινώντας από μια μικρή γωνιά της Αθήνας, βρέθηκε στην Ασία να πείθει μια εταιρεία σαν τη Brewista να τον εμπιστευτεί για την καμπάνια αυτή.

Η Brewista, βέβαια, δεν τον γνώρισε πρώτη φορά όταν τους παρουσιάστηκε με την ιδέα του. Ο Στέφανος είναι από τους μοναδικούς baristi που σχεδίασε κάτι εξολοκλήρου μόνος του, συμμετέχοντας σε όλη τη διαδικασία παραγωγής της Gem. Παράλληλα οι άνθρωποι της εταιρείας ζητούν από αυτόν συμβουλές και κατευθυντήριες γραμμές τόσο για την παρασκευή του καφέ όσο και για την εξυπηρέτηση του καταναλωτή. Όταν στις περιπτώσεις των περισσότερων baristi χρησιμοποιείται απλώς η εικόνα, το όνομα και οι διασυνδέσεις τους ώστε να αυξήσουν τις πωλήσεις.

«Στην αρχή είχα πολύ άγχος, ειδικά όταν έμαθα ότι η πρώτη αγορά που θα λανσαριστεί θα είναι η Κίνα. Η Κίνα δεν είναι μόνο τεράστια σε πληθυσμό αλλά έχει και έναν απίστευτο ρυθμό ανάπτυξης με άπειρους ανταγωνιστές. Καταλαβαίνεις πόσο «μεγάλο» φάνταζε όλο αυτό. Πριν παρουσιάσω την ιδέα μου θυμάμαι είχα πάντα δείγματα στην τσάντα προκειμένου να το τεστάρω όσο περισσότερο γίνεται. Είμαι τελειομανής με το testing και δεν σου κρύβω ότι έχω φτιάξει καφέ κάτω από τραπέζι ξενοδοχείου επειδή μου ήρθε η ιδέα και δεν ήθελα να τη χάσω ή έχω μείνει ξύπνιος ως τις 4 το ξημέρωμα για τον ίδιο λόγο».

Στις 6 με 8 Ιουνίου στο Βερολίνο, στο παγκόσμιο πρωτάθλημα Berlin World Coffee Championship, θα γίνει η πρώτη επίσημη παρουσίαση του προϊόντος στην Ευρώπη. Ο ενθουσιασμός του Στέφανου αλλά και όλης της ομάδας πίσω από το Gem (τα παιδιά από την Taf, που θεωρεί οικογένειά του και όλοι αυτοί που στηρίζουν την ιδέα του) μεγαλώνει. Τελειώνοντας την κουβέντα μας, καταλαβαίνω ότι το Gem γεννήθηκε για να καλύψει ένα κενό παρασκευαστικά και γευστικά, αλλά και για να εμπνεύσει τους υπόλοιπους να προσφέρουν κάτι διαφορετικό στην κοινότητα του καφέ.

Όπως λέει ο ίδιος: «Μη φοβάστε να κάνετε το επόμενο βήμα και να ρισκάρετε εκεί έξω. Μπορεί να δεχτείτε την κριτική αλλά αυτή ακριβώς είναι που μας κάνει καλύτερους. Οι περισσότεροι άνθρωποι του χώρου έχουν σαν βασικό μέλημα να ανοίξουν κάποιο μαγαζί ή να κινηθούν προς αυτή την κατεύθυνση, κάτι που είναι θετικό γιατί δημιουργεί ένα ακόμα σημείο για καλό καφέ. Ωστόσο, η βιομηχανία του καφέ είναι τεράστια, υπάρχουν κι άλλοι δρόμοι που μπορείς να προσφέρεις και ποτέ δεν ξέρεις... ίσως να περάσεις κι ένα μήνυμα παγκόσμια».

Για πωλήσεις και λεπτομέρειες salesgemseries@gmail.com



Μη φοβάστε να κάνετε το επόμενο βήμα και να ρισκάρετε εκεί έξω. Μπορεί να δεχτείτε την κριτική αλλά αυτή ακριβώς είναι που μας κάνει καλύτερους





ΩΔΗ ΣΤΗ ΣΑΛΑΤΑ

Τόσο πολλή παραπάνω από ένα πρώτο πιάτο...

Της Κρίστως Περρή

Ισως παλιότερα την αντιμετωπίζαμε σαν ένα απλό πρόλογο πριν τη βασική ιστορία, προθέρμανση πριν τις μεγάλες μάσες ή σαν την αδιάφορη επιλογή των fit ατόμων της παρέας (που μας σπάνε λίγο τα νεύρα γενικότερα). Όμως, με την αυξανόμενη δημοτικότητα του υγιεινού τρόπου ζωής ως mainstream, η σαλάτα πέρασε από τα αζήτητα στο προσκήνιο, ενώ για τους σεφ που σέβονται το ταλέντο τους αποτελεί έναν λαχταριστό καμβά δημιουργίας. Θα τη βρεις παντού, από τα καινούργια street food joints του κέντρου μέχρι και τα πιο ξακουστά γκουρμέ εστιατόρια.

ΑΝΑΖΗΤΩΝΤΑΣ ΜΙΑ ΣΑΛΑΤΑ

ΤΟ ΜΕΡΟΣ Olive Garden στο ξενοδοχείο Titania Για ένα καλοκαιρινό βράδυ με θέα την Ακρόπολη και την Αθήνα να λαμπυρίζει και να σε ταξιδεύει, σαν urban μαγικό χαλί. Φανταστικά κοκτέιλ, απαλή μουσική στο background, ελληνικές with a twist γεύσεις και κοσμοπολίτικη ατμόσφαιρα να νομίζεις πως είσαι διακοπές. **Η ΣΑΛΑΤΑ Σαλάτα «Olive Garden»** με μικρόφυλλα τραγανά σαλατικά με γαρίδα ατμού και ξηδάτο χταπόδι, κολοκύθι, ελιές Καλαμάτας, σπαράγγια της θάλασσας και ντρέσινγκ με μοσχολέμονο, αρωματικά και εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο.

ΤΟ ΜΕΡΟΣ Λωτοφάγος, The Salad Island Εάν είσαι σαν εμένα και λατρεύεις το φαγητό του δρόμου αλλά όχι τις άπειρες θερμίδες που το συνοδεύουν, εδώ, στον πεζόδρομο της Ρόμβης, θα βρεις την ευτυχία – ότι σαλατικό μπορείς ποτέ να θελήσεις, σε ευφάνταστους συνδυασμούς και με φρεσκότατα υλικά (προφανώς). **Η ΣΑΛΑΤΑ Radicchio** Με mix σαλατικών, ξηρό σίκο, φρέσκο δυόσμο, παξιμάδι με χαρούφι & dressing χαρουπόμελο.

ΤΟ ΜΕΡΟΣ Βασιλίσσας Ξεκίνησε τη δεκαετία του '20 σαν μπακαλοταβέρνα, εξελίχθηκε σε ένα από τα πιο ιστορικά εστιατόρια της πόλης, σήμερα ζει τον σύγχρονο μύθο του, με πολλά βραβεία, εξαιρετικά κρασιά και δημιουργικά πιάτα. **Η ΣΑΛΑΤΑ Κρητική.** Με σταμναγκάθι, σύκο, απάκι, χαρουποπαξιμάδα, ξινόμυζήθρα Κρήτης και σος πετιμέζι.

ΤΟ ΜΕΡΟΣ Avocado Αν είσαι χορτοφάγος, τότε οι συστάσεις είναι περιττές. Αν όχι, εδώ θα απολαύσεις πιάτα λαχταριστά, χορταστικά και πρωτότυπα ανεξαρτήτως γευστικών προτιμήσεων, σίγουρα και τις πολύ καλές του σαλάτες. **Η ΣΑΛΑΤΑ Gratitude** Με αβοκάντο (duh), φρέσκο κόλιανδρο, καρύδια, βιολογική κινόα και μπόλικη σος από πορτοκάλι, λεμόνι και μέλι.

ΤΟ ΜΕΡΟΣ Chefi Για να εξηγηθούμε: Αν έρθεις στο Chefi, μην πάρεις

μόνο σαλάτα. Τίμησε και το rib eye με μανιτάρια, σάλτσα δεντρολίβανο και πατάτες τηγανιτές για το οποίο φημίζεται αλλά και από το bof fillet με σάλτσα πορτσίνι και ψητά λαχανικά του διπλανού σου. Ξεκίνησε όμως τη γευστική εμπειρία με τη σαλάτα και απόλαυσε τη ζωή. Όλα αυτά στον παραμυθένιο πράσινο κήπο του μαγαζιού παρέα με ένα ποτήρι κρασί. **Η ΣΑΛΑΤΑ Πράσινη.** Με μους μανούρι, πορτοκάλι, φουντούκια και βινεγκρέτ βασιλικού.

ΤΟ ΜΕΡΟΣ Το Μαύρο Πρόβατο

Κάθεσαι κι έχεις μια όμορφη σιγουριά: σήμερα θα φας καλά. Κόσμος, ζωντανή ατμόσφαιρα και μια υπέροχη ελληνική κουζίνα, με πετυχημένες σύγχρονες πινελιές που ανυψώνουν το πιάτο – χωρίς όμως τα ενοχλητικά «στολίσματα» που ακούγονται fancy αλλά τελικά δεν είναι τίποτα.

Η ΣΑΛΑΤΑ Χόρτα αρμύρα με μαριναρισμένη τομάτα, ντακάκια και μους βελουδίνου ταραμά – έπος καλοκαιρινό!

ΤΟ ΜΕΡΟΣ The Salad Project

Η Θάλεια και η Εβίτα είναι φίλες μας και συμφωνούν πως η σαλάτα είναι ένα πλήρες γεύμα και όχι μόνο ένα ορεκτικό. Μία βόλτα επιτόπου θα πείσει και εμένα. Το μενού συμμορφώνεται με την εποχή και έτσι θα βρεις πάντα κάτι καινούργιο και συναρπαστικό και φυσικά μπορείς να συναρμολογήσεις τη δική σου σαλάτα με ό,τι τραβάει η όρεξή σου εκεινη την ημέρα. Ζυγράφισε! **Η ΣΑΛΑΤΑ Fish me a salad.** Με φακές, quinoa, καπνιστή πέστροφα, ντομάτα, κρεμμύδι φρέσκο, άνηθο, μαϊντανό, vinaigrette λεμονιού, lime.

ΤΟ ΜΕΡΟΣ Balthazar

Να πω, για όσους έχουν ήδη πάθει καλοκαίρι και έχουν όρεξη για dolce vita και φλερτ, πως μόλις άνοιξε και τον υπέροχο, πολυσυζητημένο του κήπο. Μοντέρνο, χαλαρό, κοσμοπολίτικο, με σεφ τον φοβερό και τρομερό Χριστόφορο Πέσκια. Το ιδανικό περιβάλλον για να βάλεις το καινούριο σου summer dress με το τιραντάκι και την πλάτη έξω. **Η ΣΑΛΑΤΑ Κόκκινη κινόα,** αβοκάντο, γαρίδες και ντρέσινγκ μάνγκο, lime και λάδι βασιλικού. **A**



τόσες φωτογραφίες φαγητού είδες

ΠΕΙΝΑΣΕΣ;

5.800 καταστήματα | 60 πόλεις | 20.000 προσφορές

κατέβασε το app  

30

ΣΤΕΚΙΑ

μιας

νόστιμης

ΠΟΛΗΣ

Μεζεδοπωλεία με αυλές και εστιατόρια σε τάρτσες. Γεύσεις που μας μεγάλωσαν και όλες όσες θα μάθουμε μεγαλώνοντας λίγο παραπάνω. Η Αθήνα είναι νόστιμη, το καλοκαίρι όμως γίνεται ακαταμάχητη. Σε δροσίζει με τα ποτά της, σε χορταίνει με την ελληνική κουζίνα της, σου μαθαίνει τις σύγχρονες τάσεις της γαστρονομίας, στις γωνίες κρύβει τις street food λικουδιές που αγαπάει πιο πολύ. Καταγράψαμε όλα τα στέκια που ανοίγουν την όρεξη. Γύρνα σελίδα, με δική σου ευθύνη... →

ΦΩΤΟ: ΒΑΓΓΕΛΗΣ ΤΑΤΣΗΣ,
ΣΟΦΙΑ ΠΑΠΑΣΤΡΑΤΗ



ΒΑΣΙΛΑΙΝΑΣ

Εξαιρετική ελληνική κουζίνα μπροστά στις δροσιές του πάρκου

Όλα μυρίζουν καλοκαίρι στο ιστορικό και πολυβραβευμένο αθηναϊκό εστιατόριο. Οι τζαμαρίες διάπλατα ανοιχτές φέρνουν ακόμη πιο κοντά το μικρό καταπράσινο παρκάκι με τις μυρωδιές του και αφήνουν το βλέμμα να πλανιέται σε εικόνες μιας όμορφης Αθήνας-μπτρόπολης. Η ανοιχτή οροφή βάζει στο κάδρο τον αττικό ουρανό, ενώ στο βάθος βρίσκεται και ο μικρός «μυστικός» κήπος του εστιατορίου που προσθέτει τις δικές του δροσιές. Ανοιχτός από το μεσημέρι ο Βασιλάινας, με όλα τα φημισμένα του πιάτα αλλά και με lunch menu 3 πιάτων στην εξαιρετική τιμή των €25! Ο ταλαντούχος σεφ Μάνος Γαρνέλης προτείνει στο καλοκαιρινό μενού εξαισίες, καλοδουλεμένες γεύσεις που πρώτα από όλα πατούν στις εξαιρετικές

πρώτες ύλες. Ξεκινήστε το γεύμα ή το δείπνο σας με κάποια από τις ευφάνταστες σαλάτες –η κατά γενική ομολογία ωραιότερη χωριάτικη της Αθήνας περιλαμβάνει πολύχρωμα ντοματίνια, αγγουράκια Κνωσού, ψητές πιπεριές, κροκέτα φέτας και χειροποίητο ζεστό ψωμί-, βάλτε τη διάσημη ταραμοσαλάτα στα «οπωσδήποτε», συνεχίστε με ταρτάρ από τόνο Αλονήσου, σφυρίδα με αγκινάρες και αβρωνιές ή περάστε στα κρεατοφαγικά πιάτα του εστιατορίου όπως το εξαιρετικό μοσχάρι-σιο διάφραγμα με το αψεγάδιαστο ψήσιμο. Συνοδέψτε με κάποιο από τα κρασιά της πλούσιας και πάντα ενημερωμένης κάβας και αφεθείτε σε μια καλοκαιρινή, αξέχαστη εμπειρία.

● Βρασιδα 13, όπισθεν Χίλτον, 2107210501, www.vassilenas.gr, fb: Βασιλάινας εστιατόριο



BRUNELLO

Ανανεωμένο μενού για βράδια γεμάτα καλοκαίρι

Ένα μαγικό wine bistro το οποίο σε μεταφέρει στα αμπέλια της Τοσκάνης με το που ανοίξεις την πόρτα. Θα έρθεις από το πρωί για να ξυπνήσεις όπως πρέπει με σωστό ποιοτικό καφέ και να χορτάσεις με πληθωρικά rapini και pizzeti. Για όταν σε πιάσουν οι πραγματικές πείνες που απαιτούν κανονικό, νόστιμο φαγητό, το Brunello είναι έτοιμο να σου αποκαλύψει όλα τα μυστικά μίας αυθεντικής ιταλικής κουζίνας. Βασικός πρωταγωνιστής το κρασί, με 100 ετικέτες εξαιρετικών επιλογών από διάφορους αμπελώνες της Ευρώπης (50 από αυτές και σε ποτήρι). Ο sommelier θα σε βοηθήσει να γευτείς κάτι αντίστοιχο με το πιάτο και τις προτιμήσεις σου, κι εμείς σου δίνουμε μία ακόμα συμβουλή: δοκίμασε κάποιες από τις σπάνιες ετικέτες Brunello, κρασί από το οποίο πήρε το όνομά του το μαγαζί. Δύσκολα θα τις συναντήσεις αλλού στη χώρα. Το μενού μόλις μεταμορφώθηκε και γέμισε με νέες εποχιακές νοστιμιές που θα σε μαγέψουν. Δοκίμασε το καρπάτσιο ψαριού ημέρας με φρούτα του πάθους, τσίλι και βασιλικό και στη συνέχεια ολοκλήρωσε την εμπειρία με ένα pasta πιάτο vongole aglio olio με λευκό κρασί. Ο πανέμορφος κήπος είναι ακριβώς αυτό που χρειάζεσαι για τα εκείνα τα γλυκά παρεϊστικά απογεύματα που εξελίσσονται σε αξέχαστες βραδιές.

● Λουκιανού 21, Κολωνάκι, 2107248889,
fb: BrunelloAnticaEnoteca,
Insta: brunelloanticaenoteca



PASTA ON THE GO

Αντές τις μακαρονάδες μπορείς να τις πάρεις μαζί σου

Περνώντας από τη Θεμιστοκλέους θα σε σταματήσουν οι μυρωδιές. Ακόμα κι αν βιάζεσαι, ακόμα και αν δεν έχεις πολύ χρόνο στη διάθεσή σου. Είναι οι λαχταριστές μακαρονάδες του Pasta on the go που ετοιμάζονται στο λεπτό και σε αφήνουν με το στόμα ανοιχτό. Ας πάρουμε όμως τα πράγματα από την αρχή... Το Pasta on the go άνοιξε πριν ένα χρόνο με μια τρομερή ιδέα στην κουζίνα του: μακαρονάδες, χειροποίητες πίτσες, calzone και σαλάτες. Δεν είναι όμως μόνο το γεγονός ότι μπορείς να φτιάξεις τις δικές σου συνθέσεις και να πετύχεις ακριβώς τη γεύση που θες. Είναι ότι όλα –ναι, ακόμα και τις μακαρονάδες!– μπορείς να τα πάρεις μαζί σου και να τα απολαύσεις επιτόπου ή περπατώντας στον δρόμο. Αρχικά, επιλέγεις το είδος του ζυμαρικού που θες (μπορείς να επιλέξεις ανάμεσα σε spaghetti, linguine, tagliatelle, penne και gnocchi). Ύστερα διαλέγεις μέσα από μια μεγάλη ποικιλία σε σάλτσες, ενώ μπορείς ακόμα και να συνθέσεις τη δική σου σάλτσα επιλέγοντας τα υλικά της αρεσκείας σου (σ.σ. το ίδιο μπορείς να κάνεις και με τα υλικά της πίτσας). Η μακαρονάδα σου ετοιμάζεται σε λίγα λεπτά, είναι πεντανόστιμη και εξαιρετικά οικονομική (οι τιμές αρχίζουν από μόλις €3,90). Πώς να μην υποκύψεις;

● Θεμιστοκλέους 1, Ομόνοια, 2103801660,
Fb: @PASTAontheGoAthens

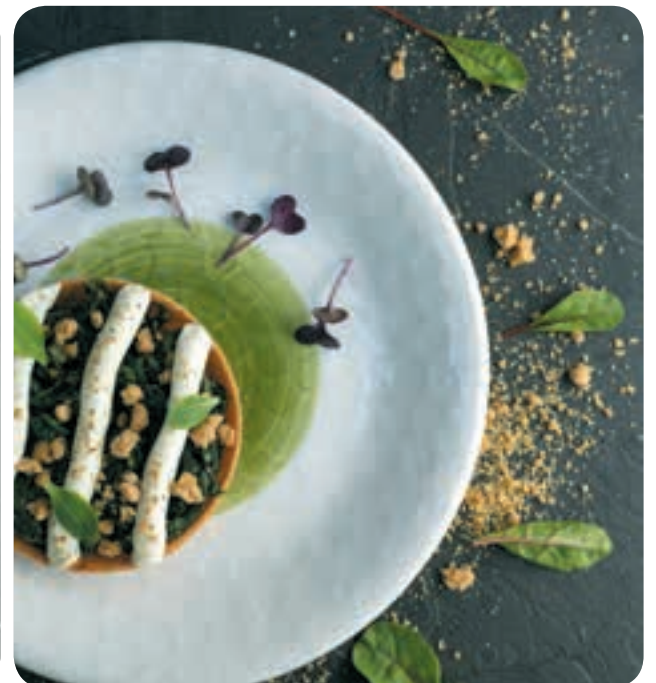


ΛΥΚΟΒΡΥΣΗ

Το ιστορικό στέκι του Κολωνακίου επαναλειτουργεί και δείχνει στα καλύτερά του

Αν κάτσεις στη δροσερή σκιά της, θα ακούσεις περαστικούς να λένε με νοσταλγία «αχ, εδώ μεγαλώσαμε». Είναι το εμβληματικό καφέ - εστιατόριο του Κολωνακίου, εδώ όπου περνούσαν τις ημέρες τους προσωπικότητες όπως ο Σεφέρης, αλλά και απλοί πολίτες του Κολωνακίου, ένας χώρος που έχει γράψει τη δική του ιστορία και που από τις 18 Απριλίου επαναλειτουργεί με νέα διεύθυνση αλλά και με απόλυτο σεβασμό σε ό,τι «κουβαλάει» μαζί του αυτό το όνομα. Στο ίδιο σημείο, λοιπόν, η Λυκόβρυση είναι ανοιχτή καθημερινά από τις 8.30 το πρωί για έναν καλοφτιαγμένο καφέ, ενώ η κουζίνα αρχίζει να σερβίρει από τις 12.30 το μεσημέρι έως και τις 12 το βράδυ. Κουζίνα, ομολογουμένως, πολύ δυνατή, comfort food, την οποία επιμελούνται ο executive σεφ Παύλος Κυριάκης, με δύο αστέρια FNL και ο head σεφ, Γιώργος Ρουσσάκης, ο οποίος ήρθε από τη Γαλλία και το τριάστερο εστιατόριο της Ann Sophie Pic. Η κουζίνα είναι μεσογειακή, με γεύσεις κυρίως ελληνικές και ιταλικές, με εξαιρετικά δημιουργικά πιάτα. Εμείς δοκιμάσαμε και σας προτείνουμε την τάρτα σπανάκι, με διάφορα χόρτα εποχής, κατσικίσιο τυρί και τραχανά, την ολόδροση σαλάτα μπουράτα, με ντοματίνια ματιναρισμένα σε βινεγκρέτ από πετιμέζι και την μπουράτα (μοτσαρέλα) να «κάθεται» επάνω σε μια πάστα από ελιές Καλαμών, μουσακά όπως δεν έχετε ξαναδοκιμάσει, με μελιτζάνα γεμισμένη με ραγού μοσχαρίσιο και μπεσαμέλ κρεμμυδιού, χτένι σε πάστα από παρμεζάνα και αρωματικά με πουρέ αγκινάρας Ιερουσαλήμ, σφυρίδα με αφρό που γευστικά θα σας θυμίσει αυγολέμονο και χόρτα φρικασέ. Ο κατάλογος, βέβαια, συνεχίζεται, το μενού περιλαμβάνει και κάποια εξαιρετικά ζυμαρικά, ριζότο και πίτσα, όλα είναι προσεγμένα, από την επιλογή των πρώτων υλών έως το σερβίρισμα, η Λυκόβρυση είναι ιδανική όχι μόνο για βραδινό γεύμα, αλλά και για ένα lunch break από τη δουλειά ή ένα ωραίο κοκτέιλ μετά το γραφείο. Κι όπως φαίνεται, πρόκειται για μια προσπάθεια που είναι πολύ κοντά στο να αναβιώσει τις ένδοξες στιγμές του παρελθόντος.

● Πλατεία Φιλικής Εταιρείας 5, Κολωνάκι, 2103388222, fb: Lykovrishi Athens, instagram: lykovrishi_athens



LOS GATOS

To all day στέκι της Ρόμβης

Ο πεζόδρομος της Ρόμβης σε καλεί να απολαύσεις στιγμές χαλάρωσης ακόμα και αν βρίσκεσαι σε ένα τόσο πολυσύχναστο σημείο του κέντρου. Από τη στέγη, οι γάτοι εποπτεύουν τις λικουδιές που σερβίρονται στα μαρμάρινα τραπέζια: Tapas, tortillas, burritos, quesadillas υπόσχονται να σε πάνε ένα γευστικό ταξίδι στη λατινική κουζίνα. Εδώ φτιάχνεται η αυθεντική Paella Valenciana. Έχει ρύζι Arborio, μύδια, καλαμάρια, γαρίδες, κοτόπουλο και chorizo που ψήνεται στο παραδοσιακό σκεύος την ώρα παραγγελίας σου. Είναι από τις νοστιμότερες που έχεις φάει εντός και εκτός Ισπανίας. Εκτός από την paella (που πρέπει σίγουρα να δοκιμάσεις) πολλά είναι τα πιάτα που θα σου τραβήξουν την προσοχή, ενώ μεγάλο ενδιαφέρον έχει και ο κατάλογος του brunch, οπότε προτείνουμε η παρέα να είναι μεγάλη, ώστε όλοι μαζί να δοκιμάσετε όσο το δυνατόν περισσότερες γεύσεις. Μαζί, πάρτε και ένα μπουκάλι από τα εξαιρετικά κρασιά της λίστας (θα βρείτε περίπου 60 ετικέτες από τον ελληνικό και διεθνή αμπελώνα, πολλές από τις οποίες υπάρχουν και σε ποτήρι). Μην ανησυχείς για τις τιμές, το Los Gatos είναι από τα πιο value for money στέκια του κέντρου.

● Ρόμβης 17 & Κλειτίου 1, 2103240100,
Fb: Los-gatos_vineria-prosciutteria



ΜΑΥΡΟ ΠΡΟΒΑΤΟ

Στάνταρ επιλογή και το καλοκαίρι

Στα τραπέζια του θα δεις νεανικές παρέες, ερωτευμένα ζευγάρια, τουρίστες με τις σωστές πληροφορίες, τους Παγκρατιώτες αλλά και όσους καταφθάνουν από κάθε άκρη της Αθήνας. Πάντα ζωντανό και μαζί χαλαρό, νόστιμο όσο δεν πάει άλλο, ένα αγαπημένο στέκι που μας αγκαλιάζει όλους. Η δύναμή του βρίσκεται στην ελληνική δημιουργική κουζίνα, που δίνει έμφαση στις εξαιρετικές πρώτες ύλες και έχει σαν βάση την ελληνική παράδοση. Υπέροχες σαλάτες – καινούργια μας καλοκαιρινή αδυναμία αυτή με τη θαλασσινή αρμύρα, τη μαριναρισμένη ντομάτα, τα ντακάκια και την υπέροχη μουσ ταραμά. Πεντανόστιμα ορεκτικά και κυρίως πιάτα που καλύπτουν όλα τα γούστα. Όπως χιουγκιάρ μπεγιεντί, το μοσχάρι με πουρέ μελιτζάνας που λιώνει σε κάθε μπουκιά. Εκλεκτό σουκώτι μοσχάρισιο που απογειώνεται με τις ροδέλες κρεμμυδιού και τη γλυκιά πάπρικα. Λιγκουίνοι με θαλασσινά και υπέροχη σάλτσα. Αρνάκι που ψήνεται όλη νύχτα σε χαμηλή φωτιά και συνοδεύεται με γαμοπίλαφο αλλά και πατάτες φούρνου. Δύσκολο να αντισταθείς σε όλα, αξίζει όμως γιατί και τα γλυκά εδώ θέλουν τον... χώρο τους: τάρτα σοκολάτας με αλμυρή καραμέλα και θεϊκό προφιτερόλ είναι κάποια μόνο από τους γλυκούς πειρασμούς. Όλα ταιριάζουν με τα ελληνικά κρασιά και τα αποστάγματα που εδώ θα βρεις σε εξαιρετικές τιμές. Έτσι είναι Το Μαύρο Πρόβατο... εμείς βάζουμε την όρεξη κι αυτό όλα τα άλλα!

● Αρριανού 31, Παγκράτι, 210 7223466 /
Σωκράτους & Ζαΐμη 2, Μελίσσια, 210 8102466,
Fb: @TomavprovatotouPressCafe





CHEFI BOUTIQUE RESTAURANT

Μία από τις ωραιότερες
(και νοστιμότερες!) αυλές της πόλης

Κισσοί, λεμονιές και η ακαταμάχητη μυρωδιά από το ανθισμένο γιασεμί. Ο παράδεισος κρύβεται στις πράσινες αυλές της Αθήνας, εκεί όπου βρίσκουμε καταφύγιο τις καυτές νύχτες του καλοκαιριού. Ανάμεσά τους και η αυλή του Chef Boutique Restaurant, μία από τις ωραιότερες της πόλης. Στη δροσιά της θα απολαύσεις ένα εξαιρετικό μενού με την υπογραφή του chef Αλέξανδρου Κοσσυβάκη, γεμάτο με νέες γευστικές δημιουργίες που φέρνουν μία γαστρονομική ανανέωση στο αγαπημένο εστιατόριο του Χαλανδρίου.

Το νέο μενού κινείται στα μονοπάτια της μοντέρνας δημιουργικής κουζίνας και δεν αφήνει κανένα λάτρη του fine dining ασυγκίνητο. Ανάμεσα στα πιάτα που αξίζει να δοκιμάσεις το κριθαρότο γαρίδας με chorizo και αϊόλι σαφράν, το καλαμάρι με ριζότο thai curry και πέστο βασιλικού, αλλά και ένα από τα εμβληματικότερα πιάτα του Chef που αγαπήθηκε όσο κανένα άλλο και για αυτό παραμένει και στον καινούργιο κατάλογο: ριζότο χωριάτικη σαλάτα με κρέμα δυόσμο και μους φρέτας... όλο το καλοκαίρι στο πιάτο!

Φυσικά για το τέλος υπάρχουν υπέροχες γλυκές δημιουργίες όπως το αζεπέραστο Cheese Cake, το αγαπημένο Chocolate Orgasm (από τα καλύτερα γλυκά εστιατορίων) και η άκρως δημιουργική Tiramisu. Όλα αυτά μπορείς να τα συνδυάσεις με μία από τις ελληνικές και διεθνείς ετικέτες κρασιών ή με ένα signature cocktail που θα πιεις ακούγοντας τις μουσικές του Athens Voice Radio 102.5. Να θυμάσαι ότι το Chef είναι pet friendly, αλλά και ότι οργανώνει κάθε είδους εκδηλώσεις, πριβέ πάρτι, βαφτίσια, πάρτι για γάμους και σύμφωνα συμβίωσης (straight και gay) και άλλα πολλά! Tip: Προσφέρεται υπηρεσία parking.

● Περικλέους 31, 152 32 Χαλάνδρι, Κρατήσεις: 2106815774,
email: chefi@chefi.gr, www.chefi.gr,
Fb: @chefirestaurant, Instagram: @chefi_restaurant





XANOS Seafood and Wine

Κρασί, φρέσκο ψάρι και θαλασσινά στο καινούργιο στέκι της Νίκης

Μέχρι πρότινος αν ήσουν στο Σύνταγμα και λαχταρούσες φρέσκα ψάρια και θαλασσινά, δεν είχες καμία επιλογή. Μετά όμως εμφανίστηκε αυτό το υπέροχο ψαροεστιατόριο και έφερε μαζί του όλη τη φρεσκάδα της θάλασσας. Το καινούργιο στέκι της οδού Νίκης έχει αδυναμία στα όστρακα (οπωσδήποτε να... υποκύψεις στα στρείδια, τα οποία θα βρεις σε διάφορες λαχταριστές εκδοχές) και στα θαλασσινά πιάτα. Αξίζει (και με το παραπάνω) να δοκιμάσει κανείς το χταπόδι με μους καπνιστής μελιτζάνας, το καβούρι soft sell, το φιλέτο ψαριού ημέρας με χόρτα εποχής και μια υπέροχη σάλτσα από κυδώνια της θάλασσας, αλλά και τις κροκέτες καβουριού και καραβίδας με σάλτσα αβοκάντο. Όλα αυτά μπορείς να τα συνοδέψεις με μία από τις 35 ετικέτες κρασιών του ελληνικού (κυρίως) αμπελώνα, 6-7 από τις οποίες υπάρχουν και σε ποτήρι. Τίπ: Οι τιμές είναι κάτι παραπάνω από καλές.

● Νίκης 23, Σύνταγμα, 2103316158,
Fb: Χάνος seafood



ELLA

Υπέροχη ελληνική κουζίνα βασισμένη σε προϊόντα μικρών παραγωγών από όλη τη χώρα

Στη γειτονιά της Μητρόπολης υπάρχει ένα εστιατόριο που μοιάζει με ζεστό σπιτικό. Έξω, κάτω από τον αττικό ουρανό, αλλά και μέσα, στη φιλική σάλα, θα απολαύσεις όλα όσα η φημισμένη σεφ Νένα Ισμυρνόγλου (γνωστή για το πάθος και το μεράκι της) ετοιμάζει καθημερινά. Το μενού είναι βασισμένο απόλυτα στις πρώτες ύλες μικρών ελληνικών παραγωγών, τα προϊόντα των οποίων μπορείς μάλιστα να αγοράσεις στο πίσω μέρος του εστιατορίου που λειτουργεί ως παντοπωλείο. Θα βρεις υπέροχα τυριά και αλλαντικά απ' όλη την Ελλάδα, διαλεχτά προϊόντα για την κουζίνα σου, σάλτσες, λάδι και αλίπαστα. Μπορείς να έρθεις για brunch (και να δοκιμάσεις μεταξύ άλλων υπέροχα σάντουιτς που φτιάχνονται με τα αλλαντικά και τα σπάνια τυριά του παντοπωλείου), κυρίως όμως θα έρθεις για τις δημιουργίες της Νένας. Το μενού βασίζεται αυστηρά στην εποχικότητα και αλλάζει κάθε τόσο. Για το καλοκαίρι η σεφ προτείνει την υπέροχη σαλάτα με ελληνική βουβαλίσια μοτσαρέλα, τρεις ποικιλίες ντομάτας, pesto βασιλικού και κουκουνάρι, τις μελιτζάνες σαγανάκι με σάλτσα από ψητή ντομάτα, φρέτα και γραβιέρα και τη φο-βε-ρή tagliata a la Greca, δηλαδή φιλέτο ψιλοκομμένο με λαδολέμονο καπνιστής μελιτζάνας. Μην φύγεις χωρίς να υποκύψεις στη μαγεία του προφιτερόλ με σάλτσα σοκολάτας και τραγανό μπισκότο... Είναι ένα θαύμα!

● Μητροπόλεως 26, Σύνταγμα, 2103315547,
www.ellagreekcooking.gr, Fb: @EllaGreekCooking





BUTCHER'S BURGER & STEAK

Αυτά τα burgers θα σε κολάσουν

Η ιστορία του Butcher's Burger & Steak ξεκινάει πίσω στο 1960, όταν ήταν ακόμα οικογενειακή φάρμα και έπειτα κρεοπωλείο. Η ποιότητα των κρεάτων του ήταν τόσο δημοφιλής που η οικογένεια Αλαφούζου αποφάσισε να δημιουργήσει το δικό της στέκι για τους λάτρεις του κρέατος και των burgers. Έτσι, στο εργαστήριο του κρεοπωλείου πλάθονται καθημερινά από 100% μοσχαρίσιο κιμά τα πιο απολαυστικά burgers, ενώ οι μπριζόλες (σταβλίσιες του χασάπη, tomahawk, ribeye και t-bone) μπαίνουν σε ειδικά ψυγεία ξηρής ωρίμανσης και παραμένουν εκεί για 30 έως 60 μέρες, μέχρι το κρέας τους να γίνει απολύτως τρυφερό. Στο μενού του θα βρεις εξαιρετικές γευστικές προτάσεις, χωρισμένες σε 3 κατηγορίες ανάλογα με το μέγεθός τους. Από το medium μέχρι το 3XL, όλα τα burgers σερβίρονται σε χειροποίητα ψωμάκια με επίσης χειροποίητη σος που επιμελείται ο σεφ. Εδώ θα βρεις φυσικά και το μεγαλύτερο burger της Ελλάδας με 2 κιλά κιμά ενιαίο μπριτέκι, που απευθύνεται σε παρέες ή πολύ θαρραλέους! Προτείνουμε, επίσης, το Jack Daniel's burger με χειροποίητη σος και το σταβλίσιο burger, βραβευμένο ως το καλύτερο burger της χρονιάς από το Top Business. Πλέον, μπορείς να βρεις και το αδερφάκι του στην καρδιά του κέντρου, στην οδό Βουλής.

● **Αιμίλιου Βεάκη 41, Περιστερί, 210 5766662/ Αγίας Παρασκευής 17, Χαλάνδρι, 210 6890500/ Βουλής 7, Σύνταγμα, 2103230801/ Πλ. Εθν. Αντιστάσεως 10, Ηλιούπολη, 2109910099/ Κολοκοτρώνη 37, Κηφισιά 145 62, 2108089000, Το Κρεοπωλείο: Αγ. Τριάδος 6, Αγία Παρασκευή, FB: Butcher's Burger & Butcher's Steak House, www.butchersburger-steak.gr**



EZ LIFESTYLE

To all day στέκι στην οδό Βουλής

Είμαι παιδί του κέντρου. Μ' αρέσουν εκείνοι οι μεγάλες, ατελείωτες βόλτες από το Σύνταγμα μέχρι την Πλάκα και πάλι πίσω. Να ανακατεύομαι με κόσμο, να παρατηρώ ανθρώπους και κτίρια. Σε μια τέτοια βόλτα, νωρίς το απόγευμα, χτύπησε το τηλέφωνο. Ήταν ένας φίλος που δουλεύει κάτω από το Σύνταγμα. «Πάμε λίγο να σε δω και να τσιμπήσουμε κάτι». Ο φίλος αυτός έχει ένα καλό: ανακαλύπτει τα καλύτερα στέκια. Και με έφερε μέχρι το EZ Lifestyle. Στην ενδιαφέρουσα οδό Βουλής, μακριά από τη βουή του Συντάγματος, από εδώ παίρνει το καφεδάκι του το πρωί ή καμιά δυναμωτική σπιτική λεμονάδα ή βουσινάδα, αλλά τώρα ήμασταν πεινασμένοι και οι δυο! Να σας πω ότι ο κατάλογος έχει αρκετές και ενδιαφέρουσες προτάσεις, όπως brunch με scramble eggs ή τα αγαπημένα αυγά μάτια, chicken burgers, pancakes, ζυμαρικά, σαλάτες, όλα σε γενναίες μερίδες, αλλά εκείνος διάλεξε πίτσα. Η ζύμη είναι χειροποίητη, οι επιλογές τέσσερις, το σκέφτηκε λιγάκι και κατέληξε στην Caprese, με ντοματίνια, ρόκα και προσούτο, την οποία τη ζήλεψα να ομολογήσω, αλλά εκείνη τη μέρα ήθελα κάτι vegan. Και διάλεξα την μπαγκέτα, η οποία ήταν φανταστική! Με ψωμάκι από χαρούπι, σος από αβοκάντο, ντομάτα και ελιές! Τα είπαμε, χαλαρώσαμε, χαζέψαμε τους περαστικούς κι εγώ έχω να πω ότι βρήκα το στέκι μου όταν κάνω αυτές τις αγαπημένες μου βόλτες στο κέντρο και για την άριστη σχέση ποιότητας και τιμής.

● Βουλής 17, Αθήνα, 2103233286,

fb: EZ Lifestyle Street Espresso Bar, www.ezlifestyle.com



Tip: Ανακαλύψαμε και κάτι φοβερό: Από εδώ μπορείτε να προμηθευτείτε το Over EZ, ένα καινοτόμο 100% φυσικό συμπλήρωμα διατροφής που το πίνεις πριν πεις και την άλλη μέρα δεν έχεις hangover!

All Natural Hangover Protection
You'll thank us in the morning



ΦΩΤΟ: ΘΑΝΑΣΗΣ ΚΑΡΑΤΖΑΣ



ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΑ ΡΟΥΣΣΗΣ

Εκλεκτά κρέατα από όλη την Ελλάδα αλλά και «αυτό το κάτι παραπάνω»

Τα κρεπωλεία Ρούσσης έχουν περάσει πια στην τρίτη γενιά ιδιοκτητών και το #TeamRoussis συνεχίζει να προμηθεύει τα Βόρεια Προάστια με εκλεκτά κρέατα από μικρές φάρμες της Ελλάδας, στην καλύτερη ποιότητα και στην καλύτερη τιμή. Εκτός από τα αγνά κρεατικά όμως, στο κρεπωλείο Ρούσσης θα βρείτε και αυτό το «κάτι παραπάνω». Καθημερινά η ομάδα του κρεπωλείου φτιάχνει τα δικά της λουκάνικα, αλλά και γύρο χοιρινό, σουβλάκια από κόκορα ή μοσχάρι γάλακτος, ενώ σχεδιάζει και μενού για παιδικά πάρτι. Επίσης θα βρείτε αρκετά καινοτόμα προϊόντα όπως τα μπιφτέκια fitness (με ελάχιστο λιπαρά και χωρίς αλάτι) ή το premium rib eye ελευθέρως βοσκής από το Λιδωρίκι Φωκίδας, που έχει υποστεί ωρίμανση για 40 ημέρες (μπορείτε να το προπαραγγείλετε με ένα τηλέφωνο στο Κεντρικό Κατάστημα Καπανδριτίου, και να αποσταλεί στο κατάστημα όπου επιθυμείτε παραλαβή). Αν έχετε απορίες για το πώς να μαγειρέψετε το κρέας, στο site του κρεπωλείου θα βρείτε πολλές νόστιμες συνταγές, ενώ στο κανάλι τους στο You Tube (katastimata roussis) υπάρχουν εκπαιδευτικά βίντεο σχετικά με τις αλήθειες και τους μύθους γύρω από το κρέας. Γενικώς, θα βρείτε τα πάντα αλλά και επιλογές για ένα υγιεινό γεύμα που θα είναι γρήγορο, νόστιμο και οικονομικό, καθώς η ομάδα νοιάζεται για την εργαζόμενη γυναίκα που δουλεύει για να μυριστεί το σπίτι μαμά! Tip: Οι πελάτες επιβραβεύονται με τη ROUSSIS CLUB CARD!

● Διονύσου 1, Χαλάνδρι, 2106898241/ Λεωφ. Μαραθώνος 68, Άνοιξη, 2106215745/ 3ο χλμ. Αθηνών - Καπανδριτίου, Καπανδρίτι, 2295054317-18, www.roussis.com.gr,
Fb: Καταστήματα Ρούσσης,
Instagram: [katastimata_roussis](https://www.instagram.com/katastimata_roussis)



THAI ZAB

Η αυθεντική ταϊλανδέζικη
κουζίνα στην Αθήνα

Η όμορφη ιστορία του Thai Zab στην Αθήνα ξεκίνησε τον Ιούλιο του 2018. Όλα όμως όσα θα απολαύσετε εδώ, παραδοσιακά και μοντέρνα πιάτα της ταϊλανδέζικης κουζίνας, έχουν τις ρίζες τους στο πάθος για τη μαγειρική του Den Simla, σεφ αλλά και συνιδιοκτήτη του υπέροχου αυτού εστιατορίου.

Στην Μπανγκόκ ο Den γνώρισε τον συνέταιρό του Αντουάν, που είχε ήδη την ιδέα για ένα αυθεντικά ταϊλανδέζικο εστιατόριο στην Αθήνα. Έτσι, όταν έφτασε το πλήρωμα του χρόνου οι μοναδικές ταϊλανδέζικες γεύσεις έφτασαν στο λιτό αλλά πανέμορφο διακοσμημένο Thai Zab, στο Γκάζι.

Το προσεγμένο μενού περιέχει φρέσκες και άριστης ποιότητας πρώτες ύλες, ποικιλία από σούπες, φρέσκα ψάρια και θαλασσινά, εμπνευσμένα κυρίως πιάτα, δροσερές σαλάτες και πολλά άλλα, τα οποία μπαίνουν και στη μέση. Τι σημαίνει αυτό; Οι Ταϊλανδοί μοιάζουν με τους Έλληνες γιατί, όπως κι εμείς, έτσι κι αυτοί μοιράζονται τα πιάτα τους στη μέση και τσιμπολογάνε απ' όλα. Αυτό μπορείτε να κάνετε κι εσείς εδώ!

Μην παραλείψετε τα υπέροχα χειροποίητα noodles ρυζιού ή σίτου που φτιάχνει κάθε πρωί ο Den, τα αξεπέραστα ολόφρεσκα γεμιστά ρολά ρυζόφυλλου Fresh Rolls, ή το πικάντικο Larb με κιμά χοιρινού, κοτόπουλου ή πάπιας. Επίσης το Pla Lui Suan, ένα καλοτηγανισμένο λαβράκι με πράσινο μήλο, τσίλι, τζίντζερ και φιστίκια σε γλυκιά σάλτσα τσίλι και, ακόμη, μια πανδαισία γεύσεων που θα απογειώσουν τη γευστική εμπειρία σας και θα σας κάνουν να το επισκεφθείτε ξανά και ξανά!

● Δεκελέων 22, Κεραμεικός, 211115486,
www.thaizab.gr, Fb: @thaizab.gr



SCHOOL PIZZA BAR

Το καλύτερο σχολείο της γεύσης!

Το all day resto bar που «ανέβασε» την πλατεία Αγίας Ειρήνης έχει πολλά βασικά χαρακτηριστικά: ένα από αυτά είναι πως όποια μέρα και ώρα κι αν το επισκεφθείς, ακόμα και την πιο «άκυρη» που δεν θα περίμενες ότι θα κυκλοφορεί κανείς, εδώ θα βρεις κόσμο. Καθόλου τυχαίο, καθώς δεν εφησυχάζει ποτέ και φροντίζει πάντα να προσφέρει νέα και ποιοτικά πράγματα, είτε μιλάμε για την εξαιρετική του κουζίνα, είτε για τα φημισμένα του κοκτέιλ, είτε για τα συχνά events που πραγματοποιεί. Η κουζίνα του School είναι αυθεντική ιταλική με μεγάλο πρωταγωνιστή την πίτσα, σε 16 διαφορετικές γεύσεις! Και σαν καλό «σχολείο» (με το πολύ όμορφο concept με το μαυροπίνακα, τα θρανία κ.λπ.) κάθε τόσο μας κάνει κάποια γευστικά μαθήματα εκτός Ιταλίας. Το χειμώνα ήταν δύο πίτσες από τη Γαλλία, τώρα ήρθε η ώρα να μάθουμε τις μεξικάνικες πίτσες και στ' αλήθεια είναι απίστευτες και οι δύο: η fajitas με πικάντικο κοτόπουλο και πολύχρωμες πιπεριές και αυτή με σάλτσα γουακαμόλε, μοτσαρέλα, γαρίδες και κόλιανδρο! Παράλληλα, στο μενού του School προστέθηκαν και κάποια επιπλέον πεντανόστιμα πιάτα, όπως το λινγκουίνι με θαλασσινά, με πικάντικο μείγμα από αχιβάδες και γαρίδες, αλλά και η χοιρινή μπριζόλα Tomahawk με πατάτες φούρνου και μουστάρδα τρούφας, την οποία, σας προειδοποιώ, μην παραγγείλετε αν δεν είστε πολύ πεινασμένοι ή λιγότεροι από δύο! Όλα αυτά τα ωραία μπορείτε να τα συνδυάσετε με κάποιο από τα δημιουργικά κοκτέιλ του School, από τα οποία σας προτείνουμε το νέο στη λίστα The Long Gappa, με λεμοντσέλο, lime, χειροποίητο σιρόπι βασιλικού και γκράπα. Ετοιμαστείτε, λοιπόν, για το πιο ωραίο μάθημα της ζωής σας!

● Πλατεία Αγίας Ειρήνης 8, μετρό Μοναστηράκι, 2103251444, fb: School Pizza Bar



ΠΙΑΤΣΑ ΚΑΛΑΜΑΚΙ

Τα πιο τέλεια σουβλάκια που έχεις δοκιμάσει σε Χαλάνδρι και Νέα Σμύρνη

Φανατικούς φίλους απ' όλη την Αθήνα έχουν αποκτήσει τα καταστήματα Πιάτσα Καλαμάκι σε Χαλάνδρι και Νέα Σμύρνη, όχι μόνο για τις εξαιρετικές γεύσεις τους, αλλά και για τον πολύ όμορφο και μοντέρνας αισθητικής χώρο τους. Τώρα που καλοκαιρίασε μάλιστα, στο Χαλάνδρι μπορείτε να απολαύσετε το γεύμα σας στον όμορφο πεζόδρομο ή στο roof-garden, ενώ στη Νέα Σμύρνη επάνω στην εμβληματική κεντρική πλατεία. Αλλά πάμε και στο φαγητό, το οποίο είναι πραγματικά εξαιρετικό. Ζουμερά κρέατα σε πλουσιοπάροχες μερίδες και σε τυλιχτά φτιαγμένα με μαεστρία στα κάρβουνα, πρωτότυπες σαλάτες δροσερές και φρεσκοκομμένες (ξεχωριστή η ρόκα-ταλαγάνι), φρεσκοκομμένες τηγαντές πατατούλες, αληθινά σπιτικές. Στο Πιάτσα Καλαμάκι, εκτός από την εξυπηρέτηση, η ο-

ποία είναι άψογη, δίνουν μεγάλη σημασία στις ποιοτικές πρώτες ύλες. Να είστε βέβαιοι πως ό,τι και να φάτε θα είναι προσεκτικά διαλεγμένο και άριστης ποιότητας. Τι άλλο ξεχωρίσαμε; Μα τις λαχταριστές πίτσες, έξι διαφορετικές (καλαμποκιού, παραδοσιακή, κυπριακή, ολικής, πίτσα-σάντουιτς, ζέας με σοκολάτα), αλλά και τη μεγάλη ποικιλία από σως (15 παρακαλώ), από πικάντικη πολιτική και χούμους, έως Jack Daniel's και Honey Mustard. Όλα αυτά τα ωραία σε μια εξαιρετική αναλογία ποιότητας, ποσότητας και τιμής! Το Πιάτσα Καλαμάκι κάνει και delivery, ενώ αν παραγγείλετε online θα έχετε 10% έκπτωση.

Ωρες delivery: Χαλάνδρι (Κυριακή έως Πέμπτη 12.00-02.00, Παρασκευή και Σάββατο έως 04.00), Νέα Σμύρνη, (Κυριακή έως Πέμπτη 12.00-02.00, Παρασκευή και Σάββατο έως 03.00).

● Χαλάνδρι: Ηρακλείου 2 (Πεζόδρομος), 2106801555, www.piatsakalamaki-chalandri.gr,
● Νέα Σμύρνη: 2ας Μαΐου 34, Κεντρική Πλατεία Νέας Σμύρνης, 2109343023, www.piatsakalamaki-neasmirni.gr



TGI FRIDAYS™

Ανακάλυψε τα καινούργια Superfood bowls στο αγαπημένο σου στέκι

Πιστεύεις τη φράση «είμαστε ό,τι τρώμε» και προσπαθείς να ακολουθείς έναν υγιεινό τρόπο ζωής, για αυτό και τα TGI Fridays™ είναι από τα αγαπημένα σου εστιατόρια. Πιστό στην τάση του well being και των υπερτροφών το στέκι όπου πάντα είναι Παρασκευή, εδώ και χρόνια εντάσσει στο μενού του healthy επιλογές. Η τελευταία του δημιουργία όμως είναι ταυτόχρονα θρεπτική, υγιεινή και πεντανόστιμη. Είναι κάτι το αριστουργηματικό και λέγεται Superfood Bowls! Η φιλοσοφία των Superfood Bowls στηρίζεται στη δημιουργία ενός πλήρους γεύματος που αποτελείται από λαχανικά, πρωτεΐνη, καλούς υδατάνθρακες, καλά λιπαρά και σιτηρά. Έτσι, σε ένα μπολ έχεις όλα τα πολύτιμα θρεπτικά συστατικά που έχουν αντιοξειδωτική δράση και ενισχύουν τον οργανισμό. Στα TGI Fridays™ μπορείτε να επιλέξετε ανάμεσα σε τρία γευστικά bowl: το Ginger Green Bowl έχει ζεστή τρίχρωμη κινόα, μπρόκολο στη σχάρα, αβοκάντο, καβουρδισμένα αμύγδαλα, φρέσκια μέντα, μαριναρισμένα ψητά τοματίνια και Ginger dressing. Το Power Bowl περιέχει σιτάρι, γλυκοπατάτα, μαριναρισμένα ψητά τοματίνια, φύτρες φασολιού και Peanut Butter sauce, ενώ το Farmers Bowl με ζεστή τρίχρωμη κινόα, μπρόκολο στη σχάρα, λάχανο, γλυκοπατάτα, φρέσκια μέντα, καβουρδισμένα αμύγδαλα και Tangy Lemon dressing είναι το τέλειο ελαφρύ γεύμα! Tip: Όλα τα Superfood Bowls είναι vegetarian, αν θέλεις όμως μπορείς να προσθέσεις ψητές γαρίδες στη σχάρα, ζυμερό σολομό ή φρέτες από μοσχαρίσιο κρέας.

● www.fridays.gr

Fb: [@tgi.fridays.greece](https://www.facebook.com/tgifridaysgr), instagram: [tgifridaysgr](https://www.instagram.com/tgifridaysgr)

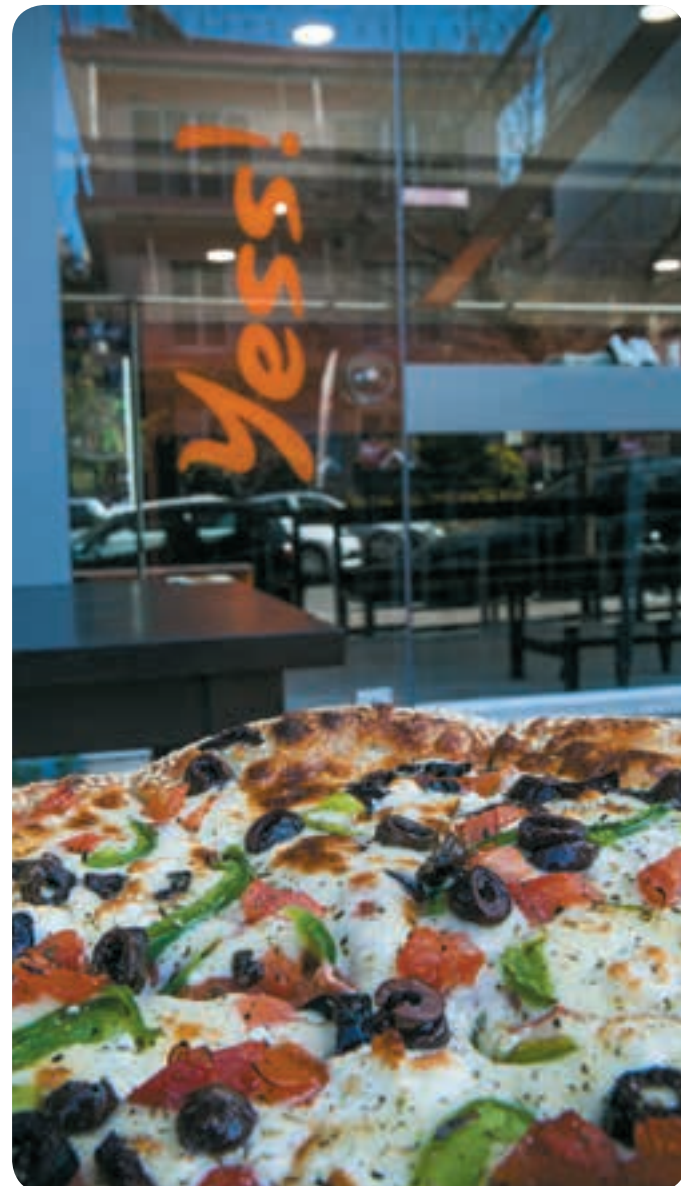


PIZZA YESS

Πίτσα που θα σου μείνει αξέχαστη!

Τέλεια πίτσα, είναι από αυτές που τις δοκιμάζεις και σου μένουν αξέχαστες, σαν κάτι πίτσες που έτρωγες πιτσιρίκι στις διακοπές και τις αναπολείς! Οι άνθρωποι του Pizza Yess αγαπούν αυτό που κάνουν και αυτό φαίνεται σε όλα. Στις ζύμες που είναι όλες χειροποίητες, όπως και στις υπέροχες σάλτσες, στα υλικά που χρησιμοποιούνται και που είναι πάντα προσεκτικά διαλεγμένα, στην ευγένεια και στην άριστη εξυπηρέτηση. Να θυμάσαι ότι μπορείς να επιλέξεις τη ζύμη, ίσως να προτιμάς μια λεπτή ιταλική, μια κλασική, αφράτη, ή εκείνη την αξεπέραστη με το γεμιστό στεφάνι! Δίπλα στις πίτσες και κάποια άλλα πολύ γευστικά πιάτα, όπως ζυμαρικά, burgers, κλαμπ σάντουιτς, πείνιρλί, τα οποία μπορείς να απολαύσεις είτε στον άνετο χώρο του Pizza Yess, μέσα ή έξω, είτε στο σπίτι ή στο γραφείο με delivery. Καθημερινά 12.30 το πρωί με 12.30 το βράδυ. Extra tip: Οι προσφορές εδώ είναι συνεχείς και πολύ δελεαστικές, να τους ρωτήσεις!

● Αγωνιστών Στρατοπέδου Χαϊδαρίου
106, Χαϊδάρη, 2105812624, fb: [Yess Pizza](https://www.facebook.com/YessPizza)



AMADEUS®

— Athens —

**Το διάσημο brand στον
τομέα των δώρων
λειτουργεί, πλέον,
κι ως μπιστρό**

Φημισμένο brand στον τομέα των δώρων για κάθε περίπτωση, με πλούσια εμπειρία και μακρά διαδρομή, ανακαινίστηκε πρόσφατα και λειτουργεί πλέον και ως all day café-bistro υπηρετώντας με συνέπεια τη φιλοσοφία του deli & dine. Το Amadeus έγινε διάσημο για τις συνθέσεις γαστρονομίας του και αγαπήθηκε πολύ από όλους όσοι αναζητούν το ιδιαίτερο, για τα υψηλής ποιότητας κρασιά και ποτά, τα επιλεγμένα εδέσματα όπως πατέ, φουαγκρά, υπέροχες τρούφες γαλλικής σοκολάτας, βελγικές πραλίνες, μαρμελάδες, μπισκότα και πολλά άλλα, όλα με την υπογραφή γνωστών ευρωπαϊκών οίκων. Τελευταία εμπλούτισε τη γκάμα του με εξαιρετικά προϊόντα μικρών παραγωγών απ' όλη την Ελλάδα, ενώ τα γαλακτοκομικά-τυροκομικά Κωσταρέλου βρήκαν τη θέση τους στα ράφια του.

Απέκτησε πιστούς φίλους και πελάτες, προσωπικότητες από το επιχειρηματικό και καλλιτεχνικό περιβάλλον, οι οποίοι χαλαρώνουν στον καλαίσθητο και classy νέο χώρο του bistro του, όπου τη μια στιγμή χαίρονται τον καφέ τους μαζί με υπέροχα rapsakes με παγωτό και γλυκό κουταλιού με αγριοβύσσινο Πηλίου, την άλλη κάνουν lunch break ή απολαμβάνουν το δείπνο τους δοκιμάζοντας γεύσεις διά χειρός της ταλαντούχου σεφ Αγγελικής Τσουκαλά, ενώ τα Σαββατοκύριακα δεν κάνουν με τίποτα το ευρηματικό της brunch.

● **Λ. Μεσογείων 176, Χολαργός, 2106537080, 2106749473, fb: Amadeus Athens, Insta: Amadeus Athens**



OPERA QUARTA

**Ο συντομότερος δρόμος για την Ιταλία
περνάει από την Κριεζώτου**

Την πρώτη φορά που περνάς την πόρτα του Opera Quarta, χρειάζεσαι μια στιγμή για να θαυμάσεις όλες τις λεπτομέρειες: τα εντυπωσιακά φωτιστικά που κρέμονται από πάνω σου, τη μεγάλη ξύλινη μπάρα (ειδικά σχεδιασμένη για το aperitivo σου), τα κομψά τραπέζια που ενισχύουν την αίσθηση της παρέας. Ο Ανδρέας Κούρκουλας και η Μαρία Κοκκίνου (KK Architects) έχουν και πάλι κερδίσει το στοίχημα: για άλλη μία φορά δημιούργησαν έναν χώρο ικανό να ξηπνά συναισθήματα. Ισχυρότερο συναίσθημα από τη γεύση όμως δεν υπάρχει και σε αυτό το κάλεσμα ανταποκρίνεται ο ελληνο-ιταλός σεφ Emmanuele Nocito δημιουργώντας ένα μενού που θα ζήλευε κάθε trattoria της Βόρειας Ιταλίας. Η απόλαυση ξεκινάει από το πρωί: φρεσκοψημένα κρουασάν, αφράτα tramezzini, αυγά σε όλες τις εκδοχές που λαχταράμε και τοστ με θρυλικά ιταλικά τυριά και αλλαντικά. Το μεσημέρι είναι η ώρα των πληθωρικών μακαρονάδων (εδώ υπάρχει μεγάλη ποικιλία), των αυθεντικών risotti και της γνήσιας ιταλικής πίτσας. Από το μενού όμως δεν λείπει ούτε το κρέας, ούτε το ψάρι, όπως ακριβώς υπαγορεύει ο κανόνας σε κάθε ιταλικό εστιατόριο. Κι αν θέλεις να ανακαλύψεις την κουλτούρα του aperitivo, δεν υπάρχει καταλληλότερο μέρος για να το κάνεις, μαζί να διαλέξεις και κάποιο από τα εξαιρετικά πλατό τυριών. Αν είσαι λάτρης του κρασιού, στην ενημερωμένη λίστα θα εξερευνήσεις ένα μεγάλο μέρος του ιταλικού—κυρίως—αμπελώνα. Τίπ: Στα συν και το εξαιρετικό service: φιλικό, ανθρώπινο και άκρως ενημερωμένο, σε οδηγεί μεμιάς στη νοστιμιά της ιταλικής κουζίνας.

● **Κριεζώτου 4, Κολωνάκι, 2103647751, Fb: OperaQuarta, insta: @OperaQuarta**

DOS HERMANOS

Από το 1992 εδώ χτυπάει
η καρδιά του Μεξικού

Οι χρωματιστές καρτέλες και οι καναπέδες με τα «ανθισμένα» μαξιλάρια σε καλούν να κάτσεις αναπαυτικά και να κρυφτείς στη μυστική μαγεία του κήπου. Δέντρα και αναρριχώμενα φυτά αγκαλιάζουν την αυλή, το πορτραίτο της Φρίντας Κάλο παρακολουθεί το καλοκαίρι να έρχεται στον κήπο του σπιτιού της. Ρομαντικά φαναράκια και αναμμένα κεριά ρίχνουν το μαλακό τους φως πάνω στο τραπέζι. Βαμμένα στο χέρι πατζούρια, πράσινα, κίτρινα, κόκκινα, σε κάνουν να αναρωτιέσαι: «αν τα ανοίξω θα δω την Πόλη του Μεξικού;». Δεν έχει σημασία η απάντηση, γιατί εδώ, στον κήπο του Dos Hermanos, είσαι ήδη στο Μεξικό. Το πρώτο αυθεντικό μεξικάνικο εστιατόριο της Αθήνας σε περιμένει κεφάτο, λαχταριστό, πανέτοιμο για ένα καυτό καλοκαίρι. Σε περιμένει για να πιεις τις φημισμένες margaritas του. Για να δοκιμάσεις premium tequilas και βραβευμένα cocktails (ζήτη το “Dos Hermanos” και το “Mexican Mama” – κλείνουν όλο το Μεξικό στο ποτήρι). Για να ζήσεις μια μοναδική εμπειρία γευσιγνωσίας επιλέγοντας ανάμεσα σε 100 διαφορετικές ετικέτες premium tequilas. Για να ανακαλύψεις εξωτικές γεύσεις που δεν θα βρεις αλλού (οι τραγανές chimichangas, τα θρυλικά fajitas και το ανατρεπτικό Mole είναι πιάτα που θα σου μείνουν αξέχαστα). Και φυσικά για να χορέψεις στον τρελό ρυθμό του. Γνωστό για τα ξεσηκωτικά parties του, το Dos Hermanos επανέρχεται με το Summer Salsa Party στις 7 Ιουνίου. Ένα απίστευτο χορευτικό show, live μουσική και cocktails με €6 είναι μερικές από τις εκπλήξεις που θα συναντήσεις εκείνη τη νύχτα. Αν και κάθε βράδυ στο Dos Hermanos κρύβει από ένα μυστικό. Αλλά αυτό πρέπει να το ανακαλύψεις μόνος σου...

● Κυριακή 24, Κηφισιά, 2108087906,
www.doshermanos.gr,
Fb: [doshermanos.gr](https://www.facebook.com/doshermanos.gr),
instagram: [doshermanos.gr](https://www.instagram.com/doshermanos.gr)



ΚΥΒΕΛΗ

Το στέκι της Κυψέλης με τους
υπέροχους μεζέδες

Ένα απαλό αεράκι φυσάει και ξεσηκώνει της φυλλωσιές. Η σκιά των δέντρων ρίχνει όλη τη δροσιά της στα τραπέζια από κάτω της. Παιδιά παίζουν στις πλάκες και παρέες όλων των ηλικιών απολαμβάνουν τη νοστιμιά των ελληνικών μεζέδων. Είναι μεσημέρι στην Πλατεία Αγίου Γεωργίου και το άρωμα του ελληνικού καλοκαιριού έχει φτάσει στην Κυβέλη. Η Κυβέλη, που μας συστήθηκε με τα λαχταριστά μεζεδάκια της πριν λίγα χρόνια, δεν έχει ακόμα ψυχάσει. Αστείρευτη από δημιουργία, όλο και βρίσκει τρόπους να μας δλεάζει. Στις καινούργιες αφίξεις του μενού (τις οποίες θα απολαύσετε στα επίσης ανανεωμένα τραπεζοκαθίσματα της πλατείας) θα βρείτε προτάσεις σε πιάτα ημέρας όπως το κοτόπουλο ελευθέρας βοσκής με ριζότο παρμεζάνα και σαφράν, κοκκινιστό μοσχαράκι με τηγανητό κολοκύθι και στραγγιστό γιαούρτι, τσιπούρα και τηγανητό (!) λαυράκι με χόρτα ή βραστά λαχανικά, αλλά και αρνάκι φούρνου με πατάτες. Ο σεφ Πύργος Κόντας μαγειρεύει με την καρδιά του και πάντα βρίσκει τον σωστό τρόπο να παντρέψει τις αγαπημένες ελληνικές γεύσεις με τις σύγχρονες τεχνικές. Έτσι η Κυβέλη έγινε το στέκι της Κυψέλης για τους φοιτητές, τις παρέες και τους ανθρώπους της γειτονιάς που το μεσημέρι θα συναντηθούν στα τραπέζια κάτω από τα δέντρα για σπιτικό φαγητό και μεζέδες που δεν ξεχνιούνται.

● Επτανήσου 15, Κυψέλη, 2108219406, Fb: [@kivelirest](https://www.facebook.com/kivelirest)
Και delivery

chillbox

Αυτό
το καλοκαίρι...
κάνε
log in
στα chillbox

Όταν το θερμόμετρο στην πόλη χτυπάει κόκκινο δύο πράγματα μπορούν να σώσουν την κατάσταση: το αγαπημένο σου chillbox frozen yogurt και ένα... PlayStation®! Έως τις 27 Ιουλίου όλοι οι gamers θα ανακαλύψουν μέσα σε κάθε κουτί chillbox έναν μοναδικό ψηφίο κωδικό και θα έχουν την ευκαιρία να μάθουν στη στιγμή εάν κέρδισαν μοναδικά PS4™ δώρα. Μπείτε στο www.chillboxlogin.gr και μπορεί να κερδίσετε κονσόλες PlayStation®4, PlayStation® VR headset, παιχνίδια PlayStation®4, και δωροκάρτες για το PS Store!

#chillboxlogin,
#chillboxPlayStationContest,
#chillboxfrozenyogurt, #chillbox

chillboxlogin.gr



ΘΑΛΑΣΣΙΝΟΣ

Ψάρια και ωραία
κρασιά κάτω από τις μουριές



Έχει πολλές ωραίες στιγμές το αθηναϊκό καλοκαίρι και ο Θαλασσίνοσ τις κάνει ακόμη ωραιότερες. Κάτσε κάτω από τις μουριές και μέσα στη γλυκιά πρεμία της γραφικής γειτονιάς απόλαυσε τη δύναμη της εξαιρετικής του κουζίνας. Σαλάτα με κολοκυθάκι και αβοκάντο αρωματισμένα με δυόσμο και lime, ταραμοσαλάτα με κρέμα από wasabi, ντολμαδάκι σασίμι με σολομό, φάβα Σαντορίνης με καπνιστό χέλι, ταρτάρ στείρας με lime και κόλιανδρο είναι μερικά μόνο από αυτά. Μαζί και τα φρέσκα ψάρια από Λήμνο και Μάνη, τα εξαιρετικά αλίπαστα από την Κομοτηνή, οι περιποιημένοι μεζέδες που συνδυάζονται με τη μικρή, ελληνική λίστα κρασιών, το υπέροχο χύμα, τα ωραία αποστάγματα. Οι νύχτες τώρα το καλοκαίρι μας θέλουν έξω και ο Θαλασσίνοσ μας περιμένει. Ιδανική επιλογή μετά από εκδήλωση στο ΚΠΙΣΝ, πάντα με πολύ καλές τιμές που μας κάνουν να πηγαίνουμε ξανά και ξανά...

● Ηρακλέους & Λυσικράτους 32, Τζιτζιφιές, 2109404518, ανοιχτά βράδυ, Παρασκευή-Σάββατο-Κυριακή και μεσημέρι. Κυριακή βράδυ και Δευτέρα κλειστά



ΤΟ ΑΥΓΟ ΤΟΥ ΚΟΚΚΟΡΑ

Οικογενειακό
στέκι με αξεπέραστη κουζίνα



Κάθε φορά που μπαίνεις στη σάλα με τους πέτρινους τοίχους και τα παράθυρα που κοιτούν στην πλατεία Αυδή, νιώθεις μια γλυκιά ζεστασιά. Ίσως φταίει οι μνήμες του κτιρίου που από το 1933 λειτουργεί ως οινομαγειρείο, ίσως πάλι να είναι οι μυρωδιές που καταφθάνουν από την κουζίνα, πάντως ένα είναι σίγουρο: το Αυγό του Κόκκορα είναι ένα ζεστό, οικογενειακό στέκι με αξεπέραστη κουζίνα. Λαχταριστοί μεζέδες, υπέροχα μαγειρευτά, μεγάλη μαεστρία στα πιάτα της ώρας. Θα σου γεννηθεί η επιθυμία να τα δοκιμάσεις όλα (και θα το κάνεις), άρχισε όμως με το πιάτο σουξέ: κόκκορα με μακαρούνες, ίσως το πιο ωραίο μαγειρευτό σε όλη την Αθήνα. Ανοιχτά καθημερινά από τις 12.00 το μεσημέρι έως 01.30 το βράδυ.

● Μυλέρου 25 & Λεωνίδου, Μεταξουργείο, 2105249750, www.toavgotoukokkora.gr, Fb: Το Αυγό Του Κόκκορα Μεταξουργείο

ΒΑΣΙΛΙΚΗ

Περιποίηση, ποιότητα και γεύσεις που μένουν αξέχαστες

Είναι σχεδόν πέντε χρόνια που άνοιξε η Βασιλική κι έρχεται κόσμος στα Πατήσια για την κουζίνα της απ' όλη την Αθήνα! Προσέξτε: Θα το ακούσετε να περιγράφεται ως «σουβλακοπωλείο-ψητοπωλείο», αλλά είναι κάτι πολύ περισσότερο. Στην κουζίνα μαγειρεύει η ίδια η Βασιλική και σε κάθε πιάτο φαίνονται η αγάπη της και το μεράκι της γι' αυτό που κάνει. Στον κατάλογο θα βρείτε πολλά και ωραία, αλλά στην περίπτωση που είστε αναποφάσιμοι, σας προτείνουμε να δοκιμάσετε το απολαυστικό πειραγμένο κοτόπουλο, το οποίο σερβίρεται σε βέργα και είναι το πιο ζουμερό στήθος κοτόπουλου που έχετε φάει, σε μια τέλεια μαρινάδα, το φανταστικό χοιρινό του μερακλή, ή τα καλαμάκια κοτόπουλου, από κοτόπουλα που κατά 70% τρέφονται με καλαμπόκι! Σε αυτά τα περίφημα τα Σαββατοκύριακα προστίθενται κάποια μαγειρευτά, απ' αυτά που φτιάχνουν οι μανάδες μας όταν είναι στα καλύτερα μαγειρικά τους κέφια, παραδοσιακές ελληνικές γεύσεις δηλαδή όπως αρνάκι και κοτόπουλο στο φούρνο με πατάτες, κοκκινιστό μοσχαράκι, γεμιστά, λαχανοντολμάδες και πολλά άλλα. Όλα αυτά σε έναν πανέμορφο χώρο, μέσα και έξω, με μια περιποίηση και μια ευγένεια που θα σας επιφύλασσαν μόνο οι καλύτεροί σας φίλοι. Να σας πω ακόμη ότι οι μερίδες είναι τελείως γενναϊόδωρες και οι τιμές εξαιρετικές και ότι η Βασιλική είναι ανοιχτά καθημερινά από τη μία το μεσημέρι έως τη μία το βράδυ.

● **Μαρκορά 25, Πατήσια, 2102116008,**
fb: Βασιλική σουβλακοπωλείον



ΚΙΣΣΟΣ ^¼

Το καλό φαγητό είναι οικογενειακή υπόθεση

Μέσα στα στενάκια του Χαλανδρίου βρίσκεται ένα πραγματικό «διαμαντάκι» της ελληνικής κουζίνας, που μας χαρίζει τις καλύτερες γευστικές εμπειρίες από το 1986 έως και σήμερα. Ο Κισσός και το υπέροχο προσωπικό του υπόσχονται πως θα σε κάνουν να νιώσεις σαν στο σπίτι σου, προσφέροντας ένα άνετο και φιλικό περιβάλλον και κυρίως σερβιροντάς σου πεντανόστιμα εδέσματα. Υγιεινά, μαγειρεμένα με τα πιο φρέσκα υλικά της αγοράς. Το μεσημέρι τον πρώτο λόγο έχουν τα φανταστικά μαγειρευτά της μαμάς Μαίρης, το βράδυ τα ψητά στα κάρβουνα, με σπεσιαλιτέ το κοτόπουλο και τα μπιφτέκια, που είναι ό,τι πιο γευστικό μπορείς να δοκιμάσεις. Επίσης, μη φύγεις χωρίς να παραγγείλεις την απόλυτη σπεσιαλιτέ του μαγαζιού, ντολμαδάκια της γιαγιάς Σοφίας. Έχε μας εμπιστοσύνη. Ανοιχτά κάθε μέρα, εκτός Κυριακής βράδυ και Δευτέρας.

● **Ρούμελης 28, Χαλάνδρι,**
2106840288,
www.taverna-kissos.gr



ΜΥΣΤΙΚΟΣ ΚΗΠΟΣ

Υψηλή γαστρονομία σε τιμές μεζεδοπωλείου

Από την Καραολή Δημητρίου μπαίνεις σε ένα υπέροχο εστιατόριο. Ακόμη και στην είσοδο όμως δεν μπορείς να δεις τη μαγεία που σε περιμένει στο βάθος... Ένας καταπράσινος κήπος γεμάτος μυρωδάτα γιασεμιά, μυρωδικά και ανθισμένες λεμονιές. Η επόμενη έκπληξη σε περιμένει στο τραπέζι. Από τη μία υπάρχουν όλα αυτά τα λαχταριστά μεζεδάκια με τα οποία έχουμε μεγαλώσει. Από την άλλη όμως υπάρχουν γαστρονομικές δημιουργίες που θα πετύχαινε μόνο σε μισελενάτο εστιατόριο. Δεν υπερβάλουμε, οι θηγαντοί γίγαντες με σκορδαλιά ντομάτας αξίζουν χρυσά βραβεία. Το ίδιο και το φρικασέ άγριων μανιταριών ή το ταρτάρ μοσχαριού με κρέμα τρούφας, αυγά ορτυκιού και τσιπς πατάτας. Οι δύο από τους τρεις ιδιοκτήτες είναι ανήσυχοι μάγειρες, ψάχνουν τις καλύτερες ελληνικές πρώτες ύλες και με αυτές φτιάχνουν μικρά αριστουργήματα. Το καλύτερο; Η υψηλή γαστρονομία εδώ είναι κάτι παραπάνω από προσιτή (υπολόγισε περίπου €20/ άτομο). Ακόμα θα βρεις 25 ετικέτες του ελληνικού αμπελώνα (8 από αυτές και σε ποτήρι), αρκετές ελληνικές μπίρες μικρών ζυθοποιιών και πολλά αποστάγματα.

● **Καραολή Δημητρίου 21, Χαλάνδρι,**
2130370929, Fb: mystikoskipos





MADAME PHU MAN CHU

To funky βιετναμέζικο που μας έκλεψε την καρδιά!



Αυθεντική βιετναμέζικη κουζίνα σε ένα χώρο που μοιάζει μαγικός. Η προτομή του Ho Chi Minh θα σας υποδεχθεί στην είσοδο κι ένας φωτισμένος χάρτινος δράκος που διασχίζει όλη την οροφή θα κλέψει τα βλέμματά σας. Το αποτέλεσμα της συνεργασίας του Βιετναμέζου σεφ αλλά και mastertου kung fu, του μεσιέ Vu Dinh Hung, του Γάλλου αρχιτέκτονα εσωτερικών χώρων Luc Lejeune και του Κωνσταντίνου Ζουγανέλη, γνωστού από το θρυλικό Guru και από το εξωτικό μπιστρόBuba στην Κηφισιά, είναι μια αληθινή απόδραση από τα συνηθισμένα, ένας χώρος που έλειπε από την Αθήνα. Η κουζίνα συναγωνίζεται την ατμόσφαιρα, είναι πραγματικά απολαυστική. Από τα spring rolls,

με vermicelli noodles, χοιρινό και μαύρα μανιτάρια, έως τα πικάντικα σουβλάκια από λεπτά φιλέτα μοσχαριού, μαριναρισμένου σε λεμονόχαρτο, τις παραδοσιακές βιετναμέζικες σούπες και όλα τα πιάτα του καταλόγου και τα –must try– πιάτα ημέρας. Οι πιο απαιτητικοί, ζητήστε το degustation menu 8 πιάτων! Εξαιρετική πρόταση για ένα μεσημέρι στο κέντρο, το απόγευμα μετά τη δουλειά ή το βράδυ πριν το ποτό. Η Madame Phu Man Chu λειτουργεί καθημερινά από τη μία το μεσημέρι έως τα μεσάνυχτα και τις Κυριακές από τις 6 το απόγευμα. ● **Madame Phu Man Chu, Πραξιτέλους 36 & Σκουλενίου 4, 2103231366, Insta: madamephumanchu, fb: madamephumanchu**



TAF KAPPA

To all day στέκι σου, στα Κάτω Πετράλωνα!



Αν ανήκεις στους λίγους που δεν έχουν ανακαλύψει ακόμα αυτό το στολίδι στα Κάτω Πετράλωνα, ήρθε η ώρα να το κάνεις!

τίσει θετικά μετά από μία δύσκολη μέρα στο γραφείο!

Με τις πιο γευστικές επιλογές για brunch, καλοφτιαγμένο καφέ, «χορταστικές» προτάσεις με burgers, πίτσα, ζυμαρικά, τορτίγιες, αλλά και με ιδιαίτερα πιάτα όπως η χοιρινή τηγανιά και το γλυκόξινο κοτόπουλο, σίγουρα αυτό το ζεστό μαγαζί στον πεζόδρομο θα σε φορ-

Και αν σε βγάλει ο δρόμος σου για εκεί λίγο πιο αργά, η χαμογελαστή παρέα του είναι πάντα έτοιμη να ετοιμάσει για σένα τα πιο «ψαγμένα» cocktails τα οποία συνδυάζουν άψογα με τις μουσικές τους επιλογές!

Ραντεβού στον πεζόδρομο, λοιπόν!

● Θεσσαλονίκης 168 & Αλόπης, Κάτω Πετράλωνα, 2111841138, fb: Taf Kappa



OLIVE GARDEN

Εκπληκτικά πιάτα με κορυφαία ελληνικά προϊόντα και θέα όλη την Αθήνα



Έντεκα ορόφους πάνω από το έδαφος η Αθήνα μοιάζει διαφορετική. Ήρεμη, πανέμορφη, με τα ιστορικά μνημεία της σε απόσταση αναπνοής. Το ιδανικό φόντο για να απολαύσει κανείς όλο το μεγαλείο της ελληνικής και μεσογειακής κουζίνας. Μέσα από το μενού που έχει επιμεληθεί ο Executive Chef Χρήστος Τζιλιήρας θα ταξιδέψετε σε όλη την Ελλάδα, ανακαλύπτοντας από την αρχή γεύσεις αγαπημένες. Δοκιμάστε την κρύα σούπα «χωριάτικη», περιηγηθείτε στα αρώματα της ελληνικής γης με τους μαρουλοσαρμάδες με σύγκλινο Μάνης, ρύζι και άνηθο, φρικασέ με άγρια μανιτάρια και πρόβειο γιαούρτι, δοκιμάστε την ελληνική καρμπονάρα με σύγκλινο, κεφαλογραβιέρα Αμφιλοχίας, ψητό σκόρδο και αυγό αχυρώνα. Μερικά μόνο παραδείγματα από τα γαστρονομικά αριστουργήματα του εστιατορίου, που αξιολογούν στο έπακρο τις καλύτερες ελληνικές πρώτες ύλες. Η γευστική εμπειρία ολοκληρώνεται με κάποια από τις ιδιαίτερες ποικιλίες κρασιού του ελληνικού και διεθνή αμπελώνα ή με κάποιο από τα signature cocktail του bar.

● Ξενοδοχείο Τιτάνια, Πανεπιστημίου 52, 210 3326000, www.titania.gr



NICE N EASY SEASIDE

Ο γευστικός παράδεισος κρύβεται στο Astir Beach



Λίγα μέτρα σε χωρίζουν από τη θάλασσα και ο ήλιος μπαίνει από παντού για να σου αλλάξει τη διάθεση. Το υπέροχο Nice n Easy Seaside στο Astir Beach παραμένει πιστό στη φιλοσοφία του ομίλου nice n easy χρησιμοποιώντας αγνές και βιολογικές πρώτες ύλες από τοπικούς παραγωγούς. Το δημιουργικό μενού που έχει επιμεληθεί ο head chef του nice n easy Seaside Δημήτρης Φέτοπς περιέχει νέες γεύσεις, υγιεινές προτάσεις, αλλά και πρωτότυπες φρέσκες και δροσερές vegan ή vegetarian επιλογές. Από τα πιάτα που αξίζει να δοκιμάσετε, το μαγιάτικο φιλέτο με χειροποίητα νιόκι και φύκια (signature dish), το carpaccio λαβράκι και το μοσχάρι tartar. Θα βρείτε επίσης καθημερινά ένα ολοκληρωμένο brunch menu, καθώς και sushi που προετοιμάζεται a la minute από τους sushi chefs του nice n easy. Τέλος, οι λάτρεις του γλυκού θα μείνουν άναυδοι με την κάρτα των γλυκών που έχει επιμεληθεί ο διεθνώς καταξιωμένος pastry chef Νικόλας Στράγγας. Να θυμάστε ότι υπάρχει και ειδικό μενού που σερβίρεται αποκλειστικά στην παραλία, δίπλα στο κύμα!

● Απόλλωνος 40, Βουλιαγμένη, 2108901625, www.niceneasy.gr/seaside, FB: @niceneasyseaside, IG: niceneasyseaside

style



SWATCH ENERGY BOOST

Μια έκρηξη ενέργειας στο χέρι σου

▶ Έρχεται καλοκαίρι και έχουμε ανάγκη από έντονα χρώματα και δυνατά vibes για να γεμίσουμε θετική ενέργεια. Η νέα σειρά **Energy Boost** από τη καλοκαιρινή συλλογή της **Swatch** υπόσχεται να μας τα εξασφαλίσει με τον καλύτερο τρόπο. Ακτινίδια, μάνγκο, μπανάνες, φράουλες και κεράσια κα-

τέλαβαν τα ρολόγια της προκαλώντας μια έκρηξη ενέργειας που μας φτιάχνει τη διάθεση. Η νέα σειρά μετατρέπει τους φρεσκοστυμμένους χυμούς και τα smoothies από trend σε fashion statement, που φοράς στον καρπό σου όλο το μεγάλο ελληνικό καλοκαίρι που μόλις έσκασε γύρω μας. Γιαμ! **-T.A.**

style

PEDRO GARCIA

Γυναικεία παπούτσια, από τη σειρά Pedro Garcia x Raquel Allegra €390



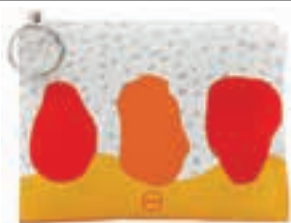
BENETTON

Τζιν παντελόνι €69,95



PAOLITA

Ολόσωμο μαγιό διπλής όψης €199



M.K.E. TEXTILES

Υφασμάτινο πορτοφόλι



YAMAMAY

Φόρεμα με κέντημα €29,95



CALZEDONIA

Μικρίκι €30



ΟΠΤΙΚΑ ΟΦΘΑΛΜΟΣ

Γυαλιά πλίου Rewop €135



KARL LAGERFELD

Λευκά sneakers €159



ΔΩΣΕ ΣΤΙΑ ΣΤΟ ΧΩΡΟ ΣΟΥ

Στο Sophia Enjoy Thinking Live θα βρεις τα πιο πρωτότυπα και ιδιαίτερα είδη διακόσμησης, τα οποία έχουν εμπνευστεί οι δημιουργοί από τη φιλοσοφία και τα έργα των αρχαίων Ελλήνων. Ανανέωσε το χώρο σου με όμορφα, stylish και πρακτικά αντικείμενα, όπως αυτό το αρωματικό χώρου LOVE (€25) που θα δώσει άλλο αέρα στο δωμάτιο.



VICHY

Ορός Mineral 89, με 89% ιαματικό νερό και υαλουρονικό οξύ

ZEUS + ΔΙΟΝΕ

Τσάντα ψάθινο καλάθι €225



GLAMAZON



Ανακαλύπτοντας την αγάπη αργότερα

Στις ιστορίες πέντε συγγραφέων πρωταγωνιστούν γυναίκες από 40 έως 70 ετών που συναντώνται με πιθανούς έρωτες λίγο πιο αργά στη ζωή τους

Της ΔΕΣΠΟΙΝΑΣ ΚΟΥΤΣΟΜΗΤΡΟΠΟΥΛΟΥ

«**Ν**ύχτες στη Ροδάνη». Ένας έρωτας που μοιράζονται σε ένα απομονωμένο πανδοχείο κυριολεκτικά μέσα στη θάλασσα η Άντριαν και ο Πολ. Τους υποδύονται ο Ρίτσαρντ Γκιρ και η Ντάνιελ Λέιν. Η ταινία βασίζεται στο ομότιτλο μυθιστόρημα του Νίκολας Σπαρκ. Και οι πρωταγωνιστές είναι γοητευτικοί και ερωτεύσιμοι. Στα... δεύτερα νιάτα τους. Στη σύγχρονη εκδοτική βιομηχανία όταν μιλάμε για μυθοπλασία, σπάνια οι ήρωες και οι ηρωίδες είναι κάποιος ή πολύ κάποιος ηλικίας και δεν είναι εκκεντρικοί, περίεργοι ή δεν ακολουθούν πλήρως τα στερεότυπα. Συνήθως οι χαρακτήρες ακολουθούν τις διαδρομές της αφήγησης και με ένα φλας μπακ επιστρέφουν στους νεότερους εαυτούς τους.

Κατά καιρούς ξεπηδούν από τις σελίδες και χαρακτήρες πάλι κάποιος ηλικίας, των οποίων η εμπειρία που συνέλεξαν στο διάβα του χρόνου έχει διαμορφώσει διαφορετικά, πιο ώριμα την οπτική τους απέναντι στη ζωή. Και δεν είναι λίγα εκείνα τα γραψίματα που ουσιαστικά αναδεικνύουν ένα πλήθος προβλημάτων. Πώς η κοινωνία αγνοεί, υποτιμά, παραγνωρίζει ή αποβάλλει τους ηλικιωμένους.

Οι πιο σημαντικές νουβέλες του είδους, πλουσιότετες σε ένταση, συγκρούσεις, δράμα και πλοκή, με πυρήνα τις πιο στενές σχέσεις που αναπτύσσουν οι μεγαλύτεροι σε ηλικία πρωταγωνιστές, είναι σύμφωνα με το PopMatters το «*Olive Kitteridge*» της Ελιζαμπεθ Στράουτ (Random House, 2008), έγινε και μίνι σειρά με τη Φράνσις ΜακΝτόρμαντ, «*Our Souls at Night*» του Κεντ Χαρούφ (Vintage), έγινε ταινία με Ρέντφορντ και Φόντα (Netflix) και «*Quartet in Autumn*» της Μπάρμπαρα Πιμ (Macmillan, 1977).

Πόσο σημαντικές και απαραίτητες είναι αυτές οι ιστορίες για αργοπορημένες αγάπες και έρωτες, που ίσως περιλαμβάνουν διαφορετικούς τρόπους έκφρασης και περισσότερη αποδοχή;

Όπως γράφει η αμερικανίδα συγγραφέας Σούζαν Γκούμπαρ, από τις κορυφαίες εκπροσώπους της φεμινιστικής κριτικής, στα απομνημονεύματά της υπό τον τίτλο «Late-Life Love»: «... Αυτή η τρομερή και φοβερή επιδραστική πεποίθηση ότι ο θεός Έρωτας μισεί τη μεγάλη ηλικία μοιάζει να μεγαθύνεται από το φακό των ηλικιακών διακρίσεων, που ουσιαστικά παρουσιάζει τους ανθρώπους που δεν βρίσκονται στην ακμή τους σαν φοβισμένους, τρομακτικούς, ανόητους ή παραγκωνισμένους, άχρηστους, απομονωμένους και έτοιμους να γίνουν αντικείμενο εκμετάλλευσης...». Αδυναμία τους η λαχτάρα να θέλουν να αγαπηθούν και να αγαπήσουν; Το φορτίο είναι πιο βαρύ για τις γυναίκες. Η πατριαρχική κουλτούρα και ο μικροαστισμός έχουν γερές ρίζες μεταμφιεσμένες πίσω από το «τι θα πει ο κόσμος».

Στις ιστορίες της Ελιζαμπεθ Τέιλορ (καμία σχέση με την σταρ-θύλο του Χόλιγουντ), της Τόνι Κέιντ Μπάμπαρα, της Λουτσιά Μπερλίν, της Έιμι Μπλουμ και της Γιγούν Λι, συναντάμε ώριμες ηρωίδες που συναντώνται με πιθανούς έρωτες λίγο πιο αργά. Από 40 έως και 70 ετών. Κάποιες από αυτές βρίσκονται και... στις δυσμάρτες του βίου τους. Οι οδόντες πίπτουσι κ.λπ.

Η ελπίδα πεθαίνει πάντα τελευταία, ή όπως είχε πει κάποτε ο αμερικανός συγγραφέας Ισαάκ Μπάσεβιτς Σίνγκερ (Νόμπελ Λογοτεχνίας 1978) «οι μυθιστοριογράφοι δεν μας είπαν ποτέ ότι στην αγάπη, όπως και σε άλλα θέματα, οι νέοι είναι απλά αρχάριοι και η τέχνη του να αγαπάς ωριμάζει με τον χρόνο και την εμπειρία».

CITY GUIDE

ΤΟΥ ΚΟΣΜΟΥ ΟΙ ΜΟΥΣΙΚΕΣ ΣΤΟΝ ΚΗΠΟ ΤΟΥ ΜΕΓΑΡΟΥ

Σπουδαίοι καλλιτέχνες
σε ένα πλούσιο
συναυλιακό πρόγραμμα
για όλους

Ο απόλυτος προορισμός των θερινών μας συναυλιακών αποδράσεων θα είναι και φέτος ο υπέροχος κήπος του Μεγάρου Μουσικής Αθηνών. Για ακροατές κάθε ηλικίας, με αγαπημένους Έλληνες καλλιτέχνες με διεθνή πορεία. Μέχρι και ο «Elvis» θα έρθει φέτος στον Κήπο του Μεγάρου, όπου θα ακουστούν του κόσμου οι μουσικές, «κλασική», τζαζ με ινδικό, αφρικανικό και ασιατικό touch, μουσική με τσιγγάνικες επιρροές (mapouche), βραζιλιάνικη μποσανόβα, αμερικάνικα μπλουζ, πορτογαλικά φάδος, ελληνικά τραγούδια –έντεχνα, παραδοσιακά, λαϊκά– και όχι μόνο!

Η αυλαία ανοίγει στις 5/6 με την **Όλια Λαζαρίδου** και τη **Μελίνα Τανάγρη** να παρουσιάζουν μια βραδιά αφιερωμένη στην ποίηση και τη μουσική με ελεύθερη είσοδο, ενώ στις 7/6 ο **Leon of Athens** και η **Irene Skylakaki** (Ειρήνη Σκυλακάκη), που έχουν ανοίξει τα φτερά τους στο εξωτερικό, ε-

πιστρέφουν στην Αθήνα με λαμπερά hits. Στις 13/6 ακούγονται στον Κήπο σιτάρ, κιθάρα και μπουζούκι από τη **Nana Simopoulos**, που μας ταξιδεύει παρέα με την μπάντα της με world jazzy διάθεση. Και, όπως κάθε χρόνο, χορωδιακά και ορχηστρικά σύνολα αλλά και σολίστ δίνουν το δικό τους «παρών» στη Πορτή της Μουσικής (21/6, *είσοδος ελεύθερη*), στην οποία συμμετέχουν η **Κρατική Ορχήστρα Αθηνών**, οι πιανίστες **Χρήστος Μαράντος** και **Harald Ossberger**, η χορωδία **Polyphonica** και οι Mottet με guests τους τραγουδιστές **Ξένια Γαργάλη** και **Σταύρο Σαλαμπασόπουλο**. Μία μέρα μετά (22/6), στη σκηνή του Κήπου συναντιούνται για πρώτη φορά η **Ελένη Πέτα** και ο **Γιάννης Μαθές**, ενώ στη συνέχεια (27/6) δύο κορυφαίες ερμηνεύτριες, η **Γλυκερία** και η **Μελίνα Ασλανίδου**, μας ταξιδεύουν σε τραγούδια-σταθμούς του ελληνικού ρεπερτορίου. Ο Ιούνιος κλείνει με το μεγάλο πάρτι για τα 10 χρόνια των **Gadjo Dilo** (28/6),

του συγκροτήματος που σύστησε τη μουσική mapouche στο ευρύ κοινό.

Ο Ιούλιος περιλαμβάνει τέσσερις συναυλίες και αρχίζει με την **Angelika Dusk** και τον **Ivan Στρατή** (2/7), οι οποίοι αναζητούν τους δικούς τους μουσικούς «ήρωες» μέσα από επιτυχίες που άφησαν εποχή. Ακολουθούν στις 5/7 η **Μαρία Παπαγεωργίου** με τη δική της προσωπική συλλογή αγαπημένων τραγουδιών και στις 9/7 η **Ρίτα Αντωνοπούλου** και ο **Θοδωρής Οικονόμου**, μια φωνή κι ένα πιάνο, που υπόσχονται στους φίλους του Κήπου ένα συναρπαστικό μουσικό ταξίδι. Η αυλαία των καλοκαιρινών εκδηλώσεων θα πέσει με ένα rock εν ρολ πάρτι στις 12/7 και τον **Δώρο Δημοσθένους** σε ρόλο Έλβις Πρίσλεϋ να μας θυμίζει αθάνατες επιτυχίες του θρυλικού βασιλιά της ροκ! - **Νατάσσα Καρυστινού**

INFO Δείτε αναλυτικά το πρόγραμμα στο megaron.gr, 2107282333.
Χορηγός ALLIANZ





ΣΙΝΕΜΑ

Του ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ
ΚΑΪΜΑΚΗ



Ma ***

ΣΚΗΝΟΘΕΣΙΑ: Τέιτ Τέιλορ ΠΡΩΤΑΓΩΝΙΣΤΟΥΝ: Οκτάβια Σπένσερ, Τζούλιετ Λιούις, Ντάιανα Σίλβερς, Λουκ Έβανς

Η Σου Αν, μια φαινομενικά άκακη και μοναχική γυναίκα, αγοράζει αλκοόλ για λογαριασμό κάποιων εφήβων όταν εκείνοι της το ζητάνε και βρίσκει την ευκαιρία για να αποκτήσει νέους φίλους. Τους παρακωρεί το υπόγειο του σπιτιού της για να διασκεδάσουν ώστε να είναι ασφαλείς και να μη χρειαστεί να οδηγήσουν στην επιστροφή υπό την επήρεια του αλκοόλ, με τη συμφωνία να μην παραβιάσουν κάποιους βασικούς κανόνες: ένα τουλάχιστον από τα παιδιά πρέπει να παραμείνει νηφάλιο, ενώ δεν πρέπει να βλασφημούν ή να ανέβουν στον επάνω όροφο. Και κυρίως επιβάλλεται να την φωνάζουν όλοι «Ma». Όταν η παρέα των παιδιών αρχίζει να ξεκόβει, η μυστηριώδης γυναίκα γίνεται επίμονη και ανεξέλεγκτη.

Το «Ma» δεν είναι η τυπική ανάλαφρη scary monie που μόνο σκοπό έχει να τρομάξει τον θεατή όσο περισσότερες φορές μπορεί. Η περίπτωση της προβληματικής Σου Αν δεν είναι απλή. Το εύκολο είναι να πούμε ότι είναι μια γυναίκα «για τα σίδερα» και κάπου εκεί να τελειώσει όλη η ιστορία με την κριτική αποτίμηση του φιλμ. Όμως η εγκλωβισμένη στις εμμονές και τις ψυχώσεις της αφροαμερικανίδα έχει πολύ... ψαχνό στην ανάλυση του χαρακτήρα και τους συμβολισμούς που κουβαλάει. Το τραύμα από το παρελθόν και συγκεκριμένα το σχολικό περιβάλλον του λυκείου στο Οχάιο είναι το κλειδί για να κατανοήσουμε το σοκ που συνέβη στη ζωή αυτού του κοριτσιού που μόνο ο θύτης - μπαμπούλας δεν είναι σε αυτή την ιστορία, κι ας δείχνει ως τέτοιο. Η «αθώα πλακίτσα» που της σκαρώνουν οι συμμαθητές της, εκτός από ξεκάθαρη περίπτωση ελεεινού σχολικού μπουλινγκ, είναι και το περίγραμμα μιας ρατσιστικής, σεξιστικής και ταξικής επίθεσης προς μια μαύρη, νεαρή κοπέλα ταπεινής καταγωγής. Το σενάριο είναι πολύ πιο έξυπνο (και πονηρό μαζί...) από ό,τι θα περίμενε κανείς. Βάζοντας στο ίδιο μπλέντερ τα συστατικά μιας ιστορίας εκδίκησης και ενός φυλετικού δράματος, πετυχαίνει να φτιάξει μια αιματοβαμμένη κοινωνική αλληγορία με ταξικό χαρακτήρα που αποδεικνύεται ικανή τόσο στην ψυχαγωγική όσο και την ιδεολογική της διάσταση. Η Οκτάβια Σπένσερ στον ρόλο της Μα παραδίδει ένα μάθημα υποκριτικής υψηλού επιπέδου, αποφεύγοντας με άνεση τον σκόπελο των σχηματικών ευκολιών και του μονοδιάστατου χαρακτήρα. Χτίζει μεθοδικά τον ρόλο της, βάζοντας τη σφραγίδα της σε αυτό το ιδιαίτερα ψαγμένο θρίλερ που καμουφλάρει έξυπνα τη βασική του ιδέα (οι φυλετικοί διαχωρισμοί στην εποχή του Τραμπ συναντούν αξίες όπως η δημοτικότητα και η φιλία μέσω του Διαδικτύου) μέσω κάποιων πραγματικά ζορικών σκηνών που αγγίζουν τα όρια του αυστηρά ακατάλληλου.

ΑΚΟΜΗ

► Το «Αποκαλύψεις» (*The Uncovering*) (***) του Νάτσο Ρουιπέρεζ είναι μια ακόμη ενδιαφέρουσα ισπανική ομελέτα - μυστήριο, θρίλερ, δράμα, δράση: όλα σε ένα, με άνετη αφηγηματική ροή αλλά και δίχως ιδιαίτερες εκπλήξεις γύρω από την προσπάθεια ενός νεαρού άντρα να ανακαλύψει μετά από αρκετό καιρό την αλήθεια που κρύβεται πίσω από τον μυστηριώδη θάνατο του πατέρα του.

► Τα «Όνειρα σε ψηλοτάκουνες γόβες» (*Dumplin'*) (-) της Αν Φλέτσερ είναι μια κομεντί για τη σημασία της ομορφιάς, βασισμένη στο εφηβικό best-seller της Τζούλι Μέρφι με πρωταγωνίστριες τις Ντανιέλ Μακτόναλντ, Τζένιφερ Άνιστον και Οντέγια Ρας.

► Η υποψήφια το 1970 για ξενόγλωσσο όσκαρ «Τριστάνα» (****) του Μπουνιουέλ δίνει την ευκαιρία στην Κατρίν Ντενέβ να επιστρέψει στα δοκίμια περί μαζοχισμού τρία χρόνια μετά από την «Ωραία της ημέρας».

JUST THE FACTS

Ma (***)

Ο πρόμος της διπλανής πόρτας

Rocketman (**)

Φτερά, πούπουλα και αστροναύτες

Κκοτζίλα II: Ο Βασιλιάς των Τεράτων (½)

Ο βασιλιάς είναι νεκρός

Αναζητώντας τον Χέντριξ (**½)

Ανάλαφρο ρόουντμουβί στα Κατεχόμενα

Αποκαλύψεις (**)

Άλυτα μυστήρια στο πέρασμα του χρόνου

Όνειρα σε ψηλοτάκουνες γόβες (-)

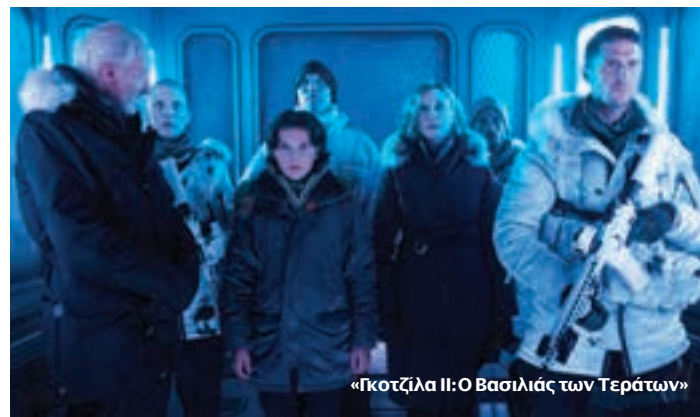
Το βάρος της ομορφιάς

Τριστάνα (****)

Ανίερα πάθη του Μπουνιουέλ



«Rocketman»



«Γκοτζίλα II: Ο Βασιλιάς των Τεράτων»



«Αναζητώντας τον Χέντριξ»

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

Εκκίνηση με «Amarcord» (5/6) για το 9ο Athens Open Air Festival

Αναζητώντας τον Χέντριξ**½

ΣΚΗΝΟΘΕΣΙΑ: Μάριος Πιπερίδης
ΠΡΩΤΑΓΩΝΙΣΤΟΥΝ: Βίκυ Παπαδοπούλου, Αδάμ Βουσοδούκος, Φατίχ Αλ, Οζγκούρ Καραντενίζ

Το σχέδιο του Γιάννη για να φύγει από την Κύπρο γίνεται άνω κάτω όταν ο σκύλος του, Τζίμι, μπαίνει στα Κατεχόμενα. Επειδή η μεταφορά ζώων από τα κατεχόμενα απαγορεύεται, ο Γιάννης αναγκάζεται να ζητήσει τη βοήθεια κάποιων «ανεπιθύμητων» προσώπων όπως της πρώην του ή του τουρκοκύπριου εποίκου που ζει στο πατρικό του!

Δεν είναι εύκολο να φτιάξεις μια ταινία για τα Κατεχόμενα χωρίς να αγγίξεις κόκκινες (ή έστω πράσινες στην περίπτωση αυτή) γραμμές, ρισκάροντας να προκαλέσεις την οργή της μιας ή της άλλης ομάδας. Ο Μάριος Πιπερίδης, στην πρώτη του μόλις ταινία, βουτάει στα βαθιά και επιχειρεί με τις καλύτερες των προθέσεων να φτιάξει ένα φιλμ έντιμο, ειλικρινές αλλά και συνεπές με την κοσμοαντίληψη ενός ανθρώπου που προφανώς δεν πιστεύει στα σύνορα, αλλά στη δύναμη της ανθρώπινης επικοινωνίας και τη φιλία των λαών. Η ιστορία του βέβαια πατάει στα στερεότυπα που διαχρονικά χωρίζουν τους δύο λαούς, αλλά τα αξιοποιεί με τέτοιο τρόπο ώστε και το κέφι να διατηρείται αμείωτο και ο ζωντανός ρυθμός να μην πέφτει σε νεκρά διαστήματα. Θα μπορούσε βέβαια να αποφύγει κάποιες γραφικές καταστάσεις στο σενάριο, αλλά χάρη στην άνεση και το δέσιμο όλων ανεξαιρέτων των ερμηνευτών του πετυχαίνει να γράψει θετικό πρόσημο στην αξιολόγηση της πολιτικής αυτής κομεντί, η οποία έκανε πρεμιέρα στο περσινό φεστιβάλ Θεσσαλονίκης.

Γκοτζίλα II: Ο Βασιλιάς των Τεράτων

(GODZILLA: KING OF THE MONSTERS)*½
ΣΚΗΝΟΘΕΣΙΑ: Μάικλ Ντάκερτι **ΠΡΩΤΑΓΩΝΙΣΤΟΥΝ:** Μίλι Μπόμπι Μπράουν, Βέρα Φαρμίγκα, Κάιλ Τσάντλερ, Ζανγκ Ζιγί, Κεν Γουατάνμπε, Τσαρλς Ντανς, Μπράντλεϊ Γουίφροντ

Η Μόναρκ, μια κρυφή επιστημονική ομάδα, έρχεται αντιμετώπιση με titάνια τέρατα, συμπεριλαμβανομένου και του Γκοτζίλα, ο οποίος συγκρούεται με το αντίπαλο δέος του, τον τρικέφαλο Γκιντόρα.

Η συνέχεια του προ πενταετίας φιλμ «Γκοτζίλα» του Γκάρθ Έντουαρντς συνεχίζει από την ίδια δραματική σκοπιά εκείνης της ιστορίας που έβαζε την οικογενειακή τραγωδία να ορίζει τις συμπεριφορές των ανθρώπινων ηρώων. Εδώ βέβαια το πράγμα κάπου ξεφεύγει, αφού ο χαρακτήρας της Βέρα Φάρμιγκα αποφασίζει την πλέον χοντροκομμένη απόφαση, καθώς απελευθερώνει τους Τιτάνες για να επέλθει η ισορροπία στον πλανήτη «καθώς ο άνθρωπος οδηγεί με μαθηματική ακρίβεια τη Γη στην καταστροφή». Η σκέψη βέβαια ότι τα θηρία θα ισοπεδώσουν τα πάντα στο πέρασμά τους (μαζί με κάποια δισεκατομμύρια ανθρώπων) δεν περνάει παρά μόνο σαν σκιά από τα μάτια της ορθολογίστριας κατά τα άλλα ηρωίδα, που όταν συνειδητοποιεί τι έχει κάνει είναι πλέον αργά. Όμως οι σεναριογράφοι βρίσκουν την εύκολη λύση στο γεμάτο τρύπες στόρι και εντοικίζουν τη δράση (εντυπωσιακές, αν μη τι άλλο, οι συγκρούσεις σε νερό και αέρα των θηρίων) με κάποια πιασάρικα σημεία που βοηθούν να κατέβει απολαυστικά το ποπκόρν στο στομάχι, ενώ το κερασάκι στην τούρτα είναι η αποκάλυψη της ταυτότητας της «Αρχιέρειας» των τεράτων και η οριστική μεταγραφή του Γκοτζίλα στο στρατόπεδο των «Καλών». Φτάνουν όμως αυτά για να γίνει υποφερτό ένα φιλμ σαν κι αυτό;

Rocketman**

ΣΚΗΝΟΘΕΣΙΑ: Ντέξτερ Φλέτσερ **ΠΡΩΤΑΓΩΝΙΣΤΟΥΝ:** Τάρον Έτζερτον, Τζέμι Μπελ, Ρίτσαρντ Μάντεν, Μπράις Ντάλας Χάουαρντ

Η άνοδος στην κορυφή, οι καθοριστικές σχέσεις ζωής, τα πρώτα ξέφρενα πάρτι σε ΗΠΑ και Αγγλία, αλλά και ο εθισμός του σε ναρκωτικά και αλκοόλ είναι μερικά μόνο από τα «ενσταντανέ» της επεισοδιακής καριέρας του Έλτον Τζον.

Η βιογραφία του Φλέτσερ έχει την έγκριση του Έλτον Τζον, που ήθελε η ταινία να αποτυπώνει όσο πιο πολλά γίνεται από την πραγματική ζωή του. Αυτό δεν σημαίνει ότι το φιλμ είναι πετυχημένο, αφού σε πολλές περιπτώσεις ακολουθείται η λογική ενός συμβατικού μιούζικαλ, που σχολιάζει τις κρίσιμες στιγμές από τη ζωή του σταρ με περίσσειμα μελοδραματισμού και μουσικοχορευτικών σκετς. Η αλήθεια είναι πως από ένα σημείο και μετά βαρεθήκαμε το φιλμ που το παρακάνει με τα συνεχή τραγούδια και εστιάζει άσπαρα στην προβληματική σχέση του τραγουδιστή με τους γονείς του (ο άκαρδος πατέρας είναι λιγότερο επώδυνος για την τρυφερή καρδιά του Έλτον Τζον, που δεν μπορεί να τα βγάλει πέρα με την απεριγραπτη μάνα του που του πετάει στα μούτρα φαρμακωμένες ατάκες του τύπου «ντρέπομαι για σένα και μακάρι να μην σε είχα γεννήσει!») και τα εκκεντρικά κοστούμεια του, ενώ λίγα στοιχεία μάς δίνονται γύρω από την καλλιτεχνική του αξία. Το ότι ήταν πάμπλουτος στα 25 του και ένας εξαιρετικός σόουμαν που έβαζε φωτιά στο κοινό στα ανεπανάληπτα live του ήταν γνωστά πριν δούμε την ταινία, ενώ το κομμάτι της ομοφυλοφιλίας του δίνεται μεν με ειλικρίνεια και εξομολογητική διάθεση (φτιάχνοντας ουσιαστικά το θετικό προφίλ μιας ταινίας που άρεσε στις Κάννες όπου έκανε παγκόσμια πρεμιέρα) αλλά και στιλιζαρισμένη υπερβολή που ενισχύεται αρνητικά από την «αστεία» αλλά και υπερτιμημένη ερμηνεία του άνισου Έτζερτον.



BIBΛIO

Επιμέλεια:
ΑΓΓΕΛΙΚΗ ΜΠΙΡΜΠΙΛΗ

ΣΤΗ ΧΩΡΑ ΤΗΣ ΤΕΛΕΙΟΤΗΤΑΣ

Της ΚΑΤΕΡΙΝΑΣ ΣΧΙΝΑ

Προς το τέλος του ωραίου και χρήσιμου βιβλίου «Περιήγηση στην ουτοπία» (μετ. Β. Τομανάς, εκδ. «Νησίδες») η ερευνήτρια Μαρία-Λουίζα Μπερνέρι αφιερώνει λίγες σελίδες στους αντι-ουτοπιστές διανοούμενους, εκείνους που αντί να προσδεθούν στην προσδοκία του απόλυτου, πρόκριναν μια λιγότερο «τέλεια» αλλά περισσότερο ελεύθερη κοινωνία, όπου ο άνθρωπος δεν θα έχανε τη μοναδικότητά του, δεν θα μετατρέπονταν σε αποδοτική μηχανή, δεν θα απεμπολούσε κάθε διαφορά και ως εκ τούτου κάθε συγκίνηση που μπορεί να γεννήσει η ετερότητα.

Ανάμεσά τους και στον Εβγκένη Ζαμιάτιν είναι και το ολοφάνερα εμπνευσμένο από το σοβιετικό καθεστώς δυστοπικό μυθιστόρημά του «Εμείς», που εκδόθηκε στη Ρωσία περί τα τέλη της δεκαετίας του 1920. Στο βιβλίο του ο Ζαμιάτιν περιγράφει την κοινωνία που έχει προκύψει από την εγκαθίδρυση του Μοναδικού Παγκόσμιου Κράτους, μια κοινωνία όπου η ελευθερία θεωρείται όχι μόνο περιττή αλλά και επικίνδυνη, όπου όλα ρυθμίζονται με μαθηματική ακρίβεια, όλοι, άνδρες και γυναίκες,

φορούν μια πινακίδα με τον αριθμό τους και «κανένα μέλος της κοινωνίας δεν είναι «ένας» αλλά «ένας από», «ένας μεταξύ άλλων», «τόσο όμοιοι είμαστε».

Αυτό που δεν αναφέρει, ωστόσο, η Μπερνέρι στο βιβλίο της, ίσως γιατί το αγνοούσε, είναι πόσες ομοιότητες έχει το «Εμείς» του Ζαμιάτιν με την ολιγοσέλιδη σάτιρα του Τζερόμ Κ. Τζερόμ «Η νέα ουτοπία», ένα εύστοχο προείκασμα των ολοκληρωτικών καθεστώτων του 20ού αιώνα,

(παρότι γράφτηκε και δημοσιεύτηκε το 1891) το οποίο μεταφράστηκε πρώτη φορά από τον Αλέξανδρο Παπαδιαμάντη και ξαναεκδόθηκε πρόσφατα σε ωραία, αστραφτερή μετάφραση του Γ. Λαμπράκου, που υπογράφει και το επίμετρο. Όπως ο Ζαμιάτιν έτσι και ο Τζερόμ Κ. Τζερόμ περιγράφει μια κοινωνία όπου τα ονόματα των ανθρώπων έχουν εξαλειφθεί και αντικατασταθεί από αριθμούς (εφόσον η ύπαρξη αριστοκρατικών επιθέτων υπονομεύει την ισότητα), τα πάντα ρυθμίζονται αυστηρά βάσει προγράμματος και η σεξουαλική ζωή ακόμα κυλά σύμφωνα με επιστημονικές αρχές. Επιπλέον, προκειμένου κανείς να μην ξεχωρίζει από τον μέσο όρο και να μην υπάρχουν επικίνδυνα παραδείγματα «στον τομέα της διανοητικής ισχύος», μια χειρουργική επέμβαση στο κεφάλι «κατεβάζει τον εγκέφαλο στο μέσο επίπεδο»

όσο για την ομορφιά και τη σωματική ευρωστία, που και αυτές παράγουν ανισότητες, η προσφυγή σε προκρούστειες πρακτικές είναι η προσφορότερη λύση: «Όταν ένας άνδρας είναι άνω του μέσου ύψους, κόβουμε το ένα του πόδι ή χέρι ώστε τα πράγματα να γίνουν πιο ίσα» μας πούμε πως τον κλαδεύουμε λιγάκι.

Η σάτιρα του Τζερόμ Κ. Τζερόμ φέρνει στο νου το δυστοπικό αφήγημα του Κουρτ Βόνεγκατ «Harrison Bergeron» (1961) όπου ένας «Γενικός Μειοεκτηματολόγος» και η ομάδα του επιβάλλουν αναπηρίες και κουσούρια σε προικισμένα άτομα (χωρίς ωστόσο να τα ακρωτηριάζουν) προκειμένου να επιβάλλουν ισότητα, ή το υποβλητικό μυθιστόρημα «Facial Justice» (1960) του Λ.Π. Χάρτλεϊ, όπου η εξαιρετικά όμορφη ηρωίδα υποχρεώνεται από το Υπουργείο Δικαιοσύνης Προσώπου να ανακατασκευαστεί το πρόσωπό της προκειμένου να συμμορφωθεί με την κοινώς αποδεκτή νόρμα. Στη δυστοπία του Χάρτλεϊ όλα τα σπίτια είναι ίδια, ο έρωτας απαγορεύεται, η αριστεία αποθαρρύνεται, η ιδέα της βελτίωσης θεωρείται αντικοινωνική. Κυκλοφορεί μία μόνο εφημερίδα, η «Daily Leveller» (Καθημερινός Ισοπεδωτής), που υποστηρίζει ότι τα γραμματικά και συντακτικά λάθη δεν πρέπει να αποκαθίστανται γιατί οποιαδήποτε διόρθωση προκαλεί φθόνο και πικρία. «Ας επικρατήσει ο χειρότερος!» είναι το σύνθημα που επικρατεί.

Ο Τζερόμ Κ. Τζερόμ, ωστόσο, είναι κορυφαίος ευθυμογράφος – το αριστούργημά του «Τρεις σε μια βάρκα (χώρια ο σκύλος)» διαβάζεται και σήμερα με την ίδια ιλαρότητα που προκαλούσε εκατόν τριάντα χρόνια πριν. Αν κάτι τον απομακρύνει, λοιπόν, από τον ζόφο των επιγόνων του, είναι το χιούμορ του, καλόγνωμο, ψύχραιμο, νηφάλιο και ίσως λιγάκι μελαγχολικό. Η ιδανική κοινωνία που οραματίζονται οι «σοσιαλιστές» φίλοι του αφηγητή (μεταξύ πούρων και ακριβών κρασιών) και την οποία ο ίδιος θα ονειρευτεί εν είδει εφιάλτη, είναι η στρεβλή εφαρμογή ενός ευγενούς ιδεώδους, μια ιδέα που τανύστηκε πέρα από τα όριά της και έχασε το στόχο της. Ο άνθρωπος είναι η χαρά και ο πόνος του, οι διαψεύσεις και οι αγωνίες του, η αυτονομία του, η δυνατότητα να διαφέρει, λέει ο άγγλος συγγραφέας. Ο ιδιωτικός βίος είναι υφασμένος από προτιμήσεις και απορρίψεις· το άτομο δεν είναι δυνατόν να προσαρμόσει στη δημόσια κανονικότητα το σύνολο της ύπαρξής του, ούτε ο προσωπικός κόσμος να χαθεί μέσα στην απρόσωπη τάξη. Άλλωστε και το χιούμορ είναι μια μοναδική έκφραση της ατομικότητας. ■

«Βουδαπέστη», ένα από τα ωραιότερα μυθιστορήματα για την ίδια τη Λογοτεχνία

Όπου ο θρυλικός Βραζιλιάνος μουσικός **Σίκο Μπουάρκε** «κεντάει» και στη γραφή

Του ΔΗΜΗΤΡΗ ΦΥΣΣΑ

Ο Ζοζέ Κόστα είναι ένας πετυχημένος Βραζιλιάνος «γκοστ ράιτερ», δηλαδή συγγραφέας-φάντασμα που γράφει βιβλία τα οποία υπογράφουν άλλοι. Κάποτε, σε ένα δωμάτιο ξενοδοχείου στη Βουδαπέστη, βλέποντας συγγραφική τηλεόραση κι ακούγοντας την εντελώς ξένη γλώσσα, βιώνει ένας είδος αποκάλυψης. Κυρίως στο Ρίο, εγκαταλείπει έναν κακό συνέταιρο, αφήνει τη γυναίκα του να φύγει με άλλον, κι επιστρέφει παρορμητικά στη Βουδαπέστη, όπου μέσα από διάφορα απίθανα και ίσως γκροτέσκα γεγονότα, όχι μόνο μαθαίνει καλά ουγγρικά, αλλά εξελίσσεται σε κορυφαίο και περιζήτητο γκοστ ράιτερ στην ουγγρική πεζογραφία,

ενώ παράλληλα κάποιος Ούγγρος γκοστ ράιτερ γράφει το μυθιστόρημα που διαβάζουμε εμείς (!). Αυτή θα ήταν μια σύντομη εισαγωγή στο υπέροχο μυθιστόρημα «Βουδαπέστη» του Σίκο Μπουάρκε (γέννηση: 1944), ενός ζωντανού θρύλου της βραζιλιάνικης μουσικής, που διαπρέπει πλέον και στη Λογοτεχνία (πεζογραφία, ποίηση, θέατρο). Το βιβλίο κυκλοφόρησε το 2018 από τις εκδόσεις Καστανιώτη, σε ωραία μετάφραση (και σημειώ-

σεις) της Μαρίας Παπαδήμα, απευθείας από τα πορτογαλικά της Βραζιλίας.

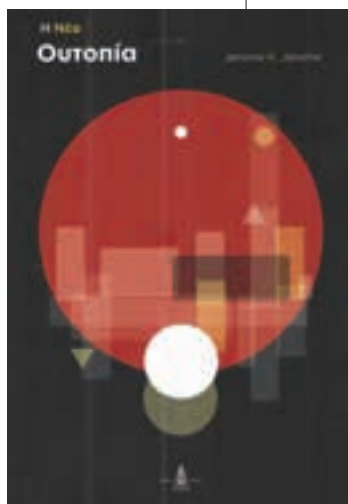
Ειδικότερα σημεία:

Α. Η λογοτεχνία, η συγγραφή, οι ίδιοι οι συγγραφείς, η επιτυχία και η αποτυχία τους βρίσκονται στο επίκεντρο του βιβλίου.

Β. Συναφώς, ακολουθούν οι γλώσσες: ομοιότητες, διαφορές, μηχανισμοί κατάκτησης, οικειοποίησης και αποποίησης μιας γλώσσας Γ. Συνέχεια αναζητείται η ταυτότητα, και μάλιστα μια ορισμένη αντρική ταυτότητα, μέσα από διαδικασίες όπως το ψεύδος, η εξιδανίκευση, η φθορά, η ζήλια, η απόρριψη, η εξιλέωση.

Δ. Υπάρχει ένα συνεχές «παιχνίδι» σχετικά με το ποιος έχει γράψει τι. Αποκορύφωμα: όταν ο Ζοζέ Κόστα, που παρά τη θέλησή του χειροκροτείται ως συγγραφέας της Βουδαπέστης, φωνάζει δημόσια «Ο συγγραφέας του βιβλίου δεν είμαι εγώ», η φωνή του χάνεται στα γέλια του πλήθους, που δεν ενδιαφέρεται για ιδιωτικές λεπτομέρειες.

Ε. Μεγάλη σημασία έχουν μια σειρά παραλληλίες /διττότητες: δύο γλώσσες, δύο πόλεις,



Jerome K. Jerome
«Η νέα ουτοπία»
Μετάφραση-επίμετρο
Γιώργος Λαμπράκος,
εκδ. Nightread



ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΕΙΣ /
ΕΚΔΟΣΕΙΣ /
ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΕΙΣ /
ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ

δύο προσωπικότητες σε «συσκευασία» μιας, δύο γυναίκες (η κ. Βάντα Κόστα και μια σπουδαία Ουγγαρέζα ερωμένη, η Κρίσκα), δύο γιοι (της Βάντας και της Κρίσκα) κ.λπ. ΣΤ. Εκτός από την Κρίσκα και τον γιο της, όλοι οι Ούγγροι ήρωες –από μείζονες συγγραφείς μέχρι αστυνομικοί– έχουν τα ονόματα των παικτών της περίφημης «χρυσής» εθνικής ομάδας της Ουγγαρίας του 1954 (Πούσκας, Κότσις, Χιντεγκούτι κλπ), κάτι που δίνει μια καθόλου αμελητέα ποδοσφαιρική διάσταση στο βιβλίο.

Ζ. Το χιούμορ με τις διάφορες μορφές του, από τη φάρσα μέχρι τη λεπτή ειρωνεία, είναι διάχυτο. Ένα παράδειγμα: Οι γκοστράιτερς κάνουν κι αυτοί τα διεθνή συνέδριά τους (όπως οι «κανονικοί» συγγραφείς), όπου βγάζουν στη φόρα ποια βιβλία σπουδαιών συγγραφέων έχουν γράψει οι ίδιοι. Μόνο που στην «αληθινή ζωή», βέβαια, αυτό θα ήταν αδύνατο, γιατί οι γκοστράιτερς «δεν υπάρχουν», είναι αόρατοι.

Παραθέτω τώρα ελάχιστα επιλεγμένα αποσπάσματα από το βιβλίο, που δείχνουν, νομίζω, το συγγραφικό στιλ του Μπουάρκε: Θα 'πρεπε να απαγορεύεται να περιγελούν όποιον αποτολμά να εκφραστεί σε ξένη γλώσσα.

Ήμουν απασχολημένος μ' αυτό, όταν, zii, χτύπησαν το κουδούνι, θυμόμουν ακόμα πως το κουδούνι στα τούρκικα λέγεται zii. Τυλιγμένος με την πετσέτα, άνοιξα την πόρτα και βρέθηκα μύτη με μύτη μ' έναν γέρο που φορούσε τη στολή του ξενοδοχείου και κρατούσε στο χέρι του ένα ξυραφάκι μιας χρήσης. Είχε κάνει λάθος στο δωμάτιο και βλέποντάς με, έκανε ένα ω

λαρυγγικό, σαν το ω ενός κωφάλαλου. Γύρισα στο μπάνιο μου, αλλά το βρήκα παράξενο που ένα πολυτελές ξενοδοχείο χρησιμοποιούσε έναν κωφάλαλο για κλητήρα. Όμως στο μυαλό μου έμεινε το zii, είναι μια ωραία λέξη, πολύ καλύτερη απ' το κουδούνι.

Δεν υπερέβαλε η Κρίσκα όταν με συμβούλεψε να αποφεύγω τις άλλες γλώσσες κατά την περίοδο της εκμάθησης. Μετά από μια νύχτα που πέρασα μιλώντας τη γλώσσα μου και βλέποντας στον ύπνο μου ότι η Κρίσκα μιλούσε πορτογαλικά, έπιασα τον εαυτό μου να μην μπορεί να προφέρει ουγγρικές λέξεις, όπως ένας μουσικός που φουσαίει ένα όργανο φάλτσα.

Για έναν μετανάστη, η προφορά μπορεί να είναι ένα είδος εκδίκησης, ένας τρόπος να κακομεταχειριστεί τη γλώσσα που τον καταπιέζει. Θα αναμασάει πάντα κάποιες λέξεις από αυτή τη γλώσσα που δεν εκτιμά, αυτές που του είναι απαραίτητες για τη δουλειά του και για την καθημερινότητά του, ούτε μία παραπάνω. Και ακόμη κι αυτές, θα τις ξεχάσει στο τέλος της ζωής του για να επιστρέψει στο λεξιλόγιο της παιδικής του ηλικίας. Όπως ξεχνάει κανείς τα ονόματα των κοντινών του προσώπων, όταν η μνήμη αρχίζει να χάνει νερά, σαν πισίνα που αδειάζει σιγά-σιγά, όπως ξεχνάει κανείς τη χτεσινή μέρα και μένουν οι αναμνήσεις οι πιο βαθιές. Αλλά για όποιον υιοθέτησε μια καινούργια γλώσσα, σαν να επέλεξε μια μητέρα, για όποιον αναζητήσε και αγάπησε όλες της τις λέξεις, η επιμονή της ξενικής προφοράς είναι μια άδικη τιμωρία. ●



8 σημεία της Αθήνας
120 φωτογράφοι
750 φωτογραφίες

Daily Life

Η καθημερινότητα στον πλανήτη μας μέσα από τα μάτια σύγχρονων φωτορεπόρτερ

Αφιερωμένο στο έργο και τη μνήμη του Γιάννη Μπεκράκη

7-16 Ιουνίου 2019

Εκθέσεις / Προβολές / Ομιλίες

ΕΙΣΟΔΟΣ ΕΛΕΥΘΕΡΗ



www.apw.gr

ΔΩΡΗΤΗΣ



ΙΔΡΥΜΑ ΣΤΑΥΡΟΣ ΝΙΑΡΧΟΣ
STAVROS NIARCHOS FOUNDATION

ΣΕ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ ΜΕ



και την Εφορεία Αρχαιοτήτων, την Υπηρεσία Νεοεργων Μνημείων και Τονικών Έργων Αττικής, τον Σύλλογο Ελλήνων Αρχαιολόγων

ΧΟΡΗΓΟΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ



TA CANNABI STORES
ΒΡΙΣΚΟΝΤΑΙ
ΔΙΠΛΑ ΜΑΣ



Με στόχο και όραμα να μεταλαμπαδεύσουν τη γνώση σε όλους, ώστε να μπορέσουμε να έχουμε πρόσβαση στα οφέλη και τις χρήσεις του μέχρι πρότινος δαιμονοποιημένου φυτού.

Η κάνναβη κατέχει ένα από τα σημαντικότερα κεφάλαια στην παγκόσμια ιστορία της θεραπευτικής. Έχει μια πορεία χιλιόδων ετών. Από την εποχή του Ιπποκράτη έως και σήμερα έχει αποδείξει την ευεργετική της δράση.

Με την Ελλάδα λοιπόν να εισέρχεται επίσημα, έστω και με καθυστέρηση, στον διεθνή ραγδαία αναπτυσσόμενο τομέα της ιατρικής κάνναβης μέσα από έρευνες, μελέτες και το τρίπτυχο ενημέρωση, πρωτοπορία και ποιότητα, η αλυσίδα καταστημάτων των Cannabi Stores έχει εξελιχθεί σε πρωταγωνιστή των καταστημάτων κανναβινόδηλης. Μέσα από το μεγάλο δίκτυο καταστημάτων, το οποίο αυξάνεται διαρκώς, τα Cannabi Stores προσφέρουν προϊόντα 100% νόμιμης κάνναβης.

Πρόκειται για πιστοποιημένα προϊόντα υψηλών προδιαγραφών βιολογικής καλλιέργειας. Σε συνεργασία με αποκλειστικές αντιπροσωπείες εταιρειών εσωτερικού και εξωτερικού παρέχουν τη μεγαλύτερη ποικιλία σε premium ανθούς τέταρτης έως έκτης γενιάς οι οποίοι υπόσχονται ότι θα ικανοποιήσουν και τους πιο διαβασμένους του είδους.

Επίσης είναι η μόνη αλυσίδα που τα έλαιά της έχουν ως βάση το εξαιρετικό

παρθένο ελαιόλαδο, πλούσιο σε Ω3 και Ω6 λιπαρά. Στην premium γκάμα των προϊόντων έρχονται να προστεθούν waxes, καλλυντικά, σάποροι, κρύσταλλα βρώσιμα προϊόντα όπως αλεύρι, τσάι, ζυμαρικά, μπάρες δημητριακών και πολλά άλλα.

Αξίζει επίσης να σημειωθεί ότι τα Cannabi Stores συνεργάζονται με εξειδικευμένους γιατρούς όλων των ειδικοτήτων, ψυχολόγους, ψυχιάτρους, προσφέροντας τη βέλτιστη ενημέρωση πάνω στη φαρμακευτική κάνναβη εξοπλισμένα για τον κάθε ένα από εσάς. Το άρτια εκπαιδευμένο προσωπικό βρίσκεται στη διάθεσή σας, να λύσει κάθε σας απορία και να σας κατευθύνει στο αντίστοιχο προϊόν ανάλογα με τις ανάγκες και τις επιθυμίες σας.

Εσείς δεν έχετε παρά να επισκεφτείτε ένα από τα πολλά καταστήματα Cannabi Stores σε Αθήνα και επαρχία, να ενημερωθείτε και να απολαύσετε ένα από τα πολλαπλά οφέλη, που σας προσφέρει αυτό το τόσο αθώο αλλά δυστυχώς ακόμα δαιμονοποιημένο φυτό στην αντίληψη του κόσμου. Τα Cannabi Stores ήρθαν και θα παραμείνουν για σας.

www.cnbstores.com
www.cannabistores.gr
2103242837

«Ο ΚΟΣΜΟΣ ΤΩΝ ΠΡΑΓΜΑΤΩΝ» ΤΟΥ ΓΙΑΝΝΗ ΣΤΕΦΑΝΑΚΙ

Και το εντελώς ανανεωμένο «Νέο Επίπεδο»

Του ΔΗΜΗΤΡΗ ΦΥΣΣΑ

Με διπλό «κτύπημα» ήρθε ο Απρίλης του 2019 για τον Γιάννη Δ. Στεφανάκι, τον πολύμοφο αυτό δημιουργό, που με μεγάλη άνεση κινείται ανάμεσα σε ποιήματα, εικόνες, εκδόσεις περιοδικών, τυπογραφικά στοιχεία, χαρακτικά και ποιος ξέρει πόσα άλλα πεδία: μια ποιητική συλλογή με τον τίτλο «Ο κόσμος των πραγμάτων» και ένα ριζικά ανανεωμένο «Νέο Επίπεδο», το καλλιχνικό περιοδικό που διευθύνει.

Ο «Κόσμος των πραγμάτων» αποτελείται από 69 άπιπλα, σύντομα, πυκνογραμμένα, με έντονο αρχίγραμμα και σε ελεύθερο στίχο ποιήματα (ένα από τα οποία είναι «σπονδυλωτό»), πολυτονικά μεν, μα ιδιοστικτικά: απουσιάζουν πλήρως θαυμαστικά (ευτυχώς), κόμματα, τελείες (επομένως κανένα ποίημα δεν «τελειώνει»), ενώ εμφανίζονται άπαξ αποσιωπητικά κι ένα ερωτηματικό, και ολιγάκις εισαγωγικά.

Από την άλλη πλεονάζουν οι παύλες (μονές, διπλές) και οι συνήθως περιφρονημένες άνω τελείες. Για τον υποψιασμένο αναγνώστη, ο τίτλος ξεκλειδώνεται εξαρχής μέσα από το (μονοτονικό και με κανονική στίξη) κείμενο του οπισθόφυλλου, που αρχίζει έτσι: «Τα πράγματα υπήρχαν πριν οι λέξεις έρθουν να τα ονοματίσουν, να δώσουν υπόσταση σε μια κρυμμένη δύναμη» και υπογράφεται από τον ίδιο το δημιουργό, στον οποίο οφείλεται και το όμορφο λάδι σε μουσαμά που κοσμεί το εξώφυλλο.

Από την άποψη του περιεχομένου, κυριαρχούν, κατά τη γνώμη μου, τα εξής βασικά στοιχεία:

- Αντίθεση ανάμεσα στην παιδική ηλικία / χωριό / φύση / απλή ζωή - στην ώριμη ηλικία / πόλη / τεχνητό περιβάλλον / σύνθετη ζωή
- Θρησκευτικότητα (αμυδρά στο περιεχόμενο, εντονότερα σε επιλεγμένες λέξεις, φανερά σε μερικές ευθείες αναφορές)
- Η ίδια η ποίηση και το όργανό της, οι λέξεις (ακόμα και χωριάτικες ιδιοματικές,



Έργο από την έκθεση του Γιάννη Στεφανάκι, «Ταξίδι στην Ουτοπία» στην Δημοτική Πινακοθήκη Χανίων, που διαρκεί μέχρι τις 30/5/2019

μη επεξηγούμενες)

- Διακαλλιτεχνική επικοινωνία, ιδίως με εικαστικές αναφορές
- Ετερόφυλος ερωτισμός
- Η ζωή που προχωράει προς το θάνατο
- Μετρημένα ποιητικά «παιχνίδια», όπως παρηκήσεις, μεταφορές, μνήμες δημοτικών τραγουδιών κλπ (Φυσικά υπάρχουν και πολλά άλλα στοιχεία, αλλά, πάντα κατά τη γνώμη μου, έχουν μικρότερη αντιπροσώπευση).

Θα ήθελα να τονίσω ότι κανένα από τα στοιχεία της ποίησης του Στεφανάκι δεν δίνεται απλοϊκά. Ας μην περιμένει κανείς εδώ ευθεία νοσταλγία της φύσης ή καμιά νεορθόδοξη στράτευση - όχι.

Ας δώσω μερικά παραδείγματα:
*[Σταφύλι στο μπόι τ' αγοριού]
 ...βουνό που πίστευα ο κόσμος
 σταματάει
 (...) παππούς γιαγιά πατέρας
 ζωντανά
 (...) Τώρα στη Σόλωνος μοιράζω
 ποίηση
 κι η πίεση του χρόνου μεγαλώνει.
 [Με χαρά ο τρελός του χωριού]
 Με χαρά ο τρελός του χωριού
 εφρόντιζε
 τα ταπεινά τα πετεινά και τους
 αγίους.*

Το σύνολο συνθέτει μια εντύπωση προσωπικών σπαραγμάτων, μα ένα «εγώ» (πάντα ένα «εγώ») που περιφέρεται ταπεινό και καταγράφει, με συνεχή λυρική προδιάθεση και με τίποτα

επικό, ηρωικό ή συλλογικό, ενίοτε, μάλιστα, με ειρωνεία και σαρκασμό, και - σχεδόν πάντα - με απρόσμενες άφθαρτες τελικές διατυπώσεις, την αυτογνωστική πορεία προς τον θάνατο.

Η γνώμη μου αυτή επιτείνεται αν βάλω δίπλα-δίπλα τα πρώτα δύο ποιήματα και το τελευταίο, παραλείποντας τα ενδιάμεσα: το πρώτο λέει πως ο γράφων είναι ποιητής («κεντάω στίχους») και το δεύτερο αλαφροϊσκιωτός. Το τελευταίο, πάλι, αφού έχουν μεσολαμβάνσει τα δεκάδες ενδιάμεσα, είναι μια αναλογία που «κλείνει τον προσωπικό κύκλο», διατυπωμένη σε δεύτερο πρόσωπο «εις εαυτόν»:

*[Όπως δέντρο αποδιώχνει]
 Όπως δέντρο αποδιώχνει
 τον καρπό
 που δεν μπορεί να θρέψει
 έτσι κι εσύ εκδίωξες τη ζωή
 που βάρος σου είχε γίνει.*

«Νέο Επίπεδο»

Το καλλιτεχνικό περιοδικό του Στεφανάκι είναι πραγματικά νέο και να γιατί:

- Είναι ένα κάθετο δωδεκάσέλιδο πολύπτυχο μικρού σχήματος
- Είναι freepress, που βγαίνει σε 4 1.549 αντίτυπα (το δικό μου έχει χειρόγραφο αριθμό 1.146)
- Οι 12 ενωμένες σελίδες διαθέτουν ένα εξώφυλλο και έντεκα κείμενα
- Το εξώφυλλο καλύπτεται από τον τίτλο, ένα σχέδιο με την υπογραφή «Μ. Βασιλάκου» κι ένα μότο του Παπαδιαμάντη
- Τα κείμενα τα υπογράφουν έντεκα διαφορετικοί δημιουργοί και καλύπτουν ποικίλα πεδία πολιτισμού και ευρύτερου δημόσιου βίου
- Υπάρχει ένα σολωμικό απόσπασμα που «τρέχει» στίχο το στίχο στο κάτω περιθώριο των περισσότερων σελίδων
- Εμφανίζονται πέντε ενδιάμεσα σχέδια ζωγράφων. Θαύμασα το ευσύνοπτο και την πυκνότητα όλων των κειμένων. Περισσότερο μ' «αγγίξαν» τα κείμενα του Σταματοπούλου, της Φωσκόλου και της Κιτσιλή. **A**

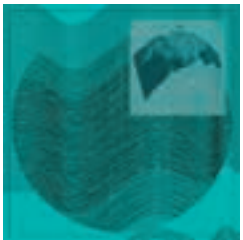
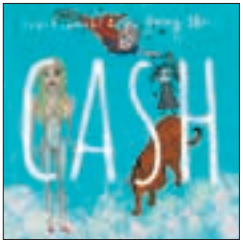


M

ΜΟΥΣΙΚΗ

VARIOUS ARTISTS

Του ΜΑΚΗ ΜΗΛΑΤΟΥ



Η ελληνική εξωστρέφεια

Ένα γκρουπ που θα μπορούσε να ηχογραφηθεί στη Νέα Υόρκη, ένα ελληνοκαλιφορνέζικο σχήμα κι ένας Έλληνας μουσικός που ζει και δημιουργεί στην Ολλανδία. Δεν είναι οι μόνοι... Ειδικά τα τελευταία χρόνια δεκάδες συγκροτήματα και μουσικοί βρίσκουν τον τρόπο να φτάνει η μουσική τους σε ευρύτερα ακροατήρια. Είτε, με έδρα την Ελλάδα, συνεργάζονται με ετικέτες του εξωτερικού και παίζουν σε συναυλίες και φεστιβάλ, είτε κατοικούν σε ξένες μεγάλες πόλεις και συνεργάζονται με τοπικές δισκογραφικές εταιρείες, η ελληνική μουσική εξωστρέφεια είναι πιο έντονη από ποτέ και εξ αυτού και πιο ελπιδοφόρα.

Sugahspank! & the Swing Shoes - Cash

Όταν το άκουσμα είναι «παρδοσιακό» και δεν έχεις να περιμένεις πειραματισμούς, ανατροπές και ριζοσπαστικές ιδέες, αυτό που έχει σημασία είναι η ποιότητα των υλικών κι αν το αποτέλεσμα είναι πειστικό. Το δεύτερο άλμπουμ της παρέας θα μπορούσε κάλλιστα να έρχεται από το στούντιο της Daptone Records στο Μπρούκλιν αλλά ω του θαύματος είναι ένας αθηναϊκός δίσκος που φτιάχτηκε με φροντίδα, μεράκι, γνώση και σεβασμό από ικανούς παραδότες που τιμούν την παράδοση της soul, του funk, του gipsy swing και –κυρίως– ξέρουν τι τους γίνεται. Η φωνή της Sugahspank!, ιδιαίτερη, μοναδική, με αναγνωρίσιμο στιλ και πειστικό ηχοχρωμα, μπορεί να υποστηρίξει άξια μια τέτοια ατμόσφαιρα έτσι ώστε ο δίσκος να κυλάει ευχάριστα, να ακούγεται ολόκληρος απνευστί και να μην πέφτει στη μιζέρια του «για ελληνικός καλός είναι».

Logout - N 910

Ο 3ος δίσκος του Logout (που κυκλοφορεί από την ολλανδική Tiny Room) είναι βασισμένος σε ένα «κόνσепт έμπνευσης», όπως αναφέρει ο ίδιος. Πρόκειται για το σάουντρακ ενός ταξιδιού στον χρόνο και τη μνήμη με πρωταγωνιστή έναν άντρα που ξυπνάει σε ένα έρημο νησί χωρίς αναμνήσεις οι οποίες σιγά-σιγά επανέρχονται όταν βρίσκει ένα αεροπορικό εισιτήριο, ένα σημείωμα που γράφει: «αγάπη με σαν να μην υπάρχει αύριο», ένα κομμάτι από έναν χαρταετό. Εκεί βλέπει και μια άγνωστη και σιωπηλή γυναίκα. Μαζί ξεκινά-

νε ένα ονειρικό ταξίδι σε μέρη του 91ου παράλληλου. Η ιδέα ακούγεται πιο φιλόδοξη από το αποτέλεσμα, χωρίς αυτό να σημαίνει πως είναι απαραίτητο να «δει» ο ακροατής, αυτό που ενέπνευσε τον δημιουργό, όμως το άλμπουμ δεν είναι ικανό να σε οδηγήσει και σε ένα προσωπικό όραμα. Απλό, μίνιμαλ, με ηλεκτρονικούς ήχους, samples, looping και ambient ατμόσφαιρα, αλλά όχι ικανό να δημιουργήσει εικόνες και να προκαλέσει ταξίδια του μυαλού.

Adamas - Liminal EP

Ένα καλιφορνέζικο συγκροτήμα με «ελληνικό αίμα» και πατήματα στην Αφρική. Ο Στέφανος Φίλιππος Διαμαντόπουλος (Phil Diamond πλέον) με μουσικό παρελθόν επί ελληνικού εδάφους σε σχήματα όπως οι The Bet και οι Travel Mind Syndrome, συναντιέται με δύο μουσικούς από την Καλιφόρνια και έναν από την Κολομβία –όλοι τους με ενδιαφέρον παρελθόν και πολλές συνεργασίες– για ένα σχήμα με feelgood διάθεση, με αναφορές στον ήχο της Καλιφόρνια, στο afrobeat, στη Λατινική Αμερική και στο rock σύμπαν του παρελθόντος. Αυτό το πρώτο τους EP, που είναι το διαβατήριό τους για να μας συστηθούν, δείχνει μια συνεύρεση πεπειραμένων μουσικών που κάνουν μια επαγγελματική δουλειά, αλλά ούτε οι συνθέσεις τους έχουν τη δύναμη να γοητεύσουν, ούτε η συγκολλητική ουσία που τους συνδέει είναι ακόμη τόσο ισχυρή ώστε να αισθάνεται πως είναι ένα γκρουπ. Νομίζω πως η συνέχεια θα είναι αποκαλυπτική για την προοπτική τους. **A**



Τη μουσική «Διαδρομή» του Βασίλη Λέκκα και του Οδωρή Βουτσικάκη για καλό σκοπό στην Τεχνόπολη

Μια διαδρομή στη μουσική, δύο φωνές χρωματίζουν ιστορίες βγαλμένες από ένα ρεπερτόριο που πάντοτε φώτιζε τη σχέση του ανθρώπου με τα τραγούδια και τον πολιτισμό του. Ο Βασίλης Λέκκας και ο Οδωρής Βουτσικάκης σε μια συνάντηση που αποκαλύπτει τη διαδρομή τους και τη συνεργασία τους με τα σημαντικότερα πρόσωπα της ελληνικής και διεθνούς μουσικής. Τα έσοδα της συναυλίας θα διατεθούν από το International Foundation for Greece στην αγορά πετρελαίου θέρμανσης για σχολεία και στο «Όλοι Μαζί Μπορούμε». Τεχνόπολη Δήμου Αθηναίων, Γκάζι, Έναρξη: 21.00. Είσοδος €15, 12, 10. Στις 5 Ιουνίου.

PHOTO: ΝΙΚΟΣ ΚΟΜΙΝΗΣ



Μυρτώ μου, βοήθεια! Μπαίνω κατευθείαν στο ψητό: Κοπέλα, 23 χρόνων, σε σχέση με άντρα 7 χρόνια. Όπως καταλαβαίνεις έχουμε ζήσει πολλές φάσεις της ζωής μας μαζί! Οικογένειες γνωρίζονται, οι γονείς και των δύο μάς αγαπάνε αντίστοιχα! Ερωτευμένη, τον λατρεύω, μέχρι που γνωρίζω την **** και μου 'ρχεται ο έρωτας κατακέφαλα! Μυρτώ μου, τι να σου πω... τα λόγια της φωτιά, το σεξ θεϊκό, οργασμοί απανωτοί! Διάθεση για ζωή στο φουλ! Τι κάνουμε με τη μεγάλη σχέση και τους γονείς μου; Που όλος ο περίγυρος με θέλει μαζί με τον ***** ;; Να το αφήσω να περάσει και να ζήσω στα σίγουρα ή να ζήσω αυτόν τον απρόσμενο έρωτα;

Και πες ότι το αφήνεις να περάσει. Περνάει; Χάνεται; Είσαι το ίδιο άτομο όπως πριν; **Υ.Γ.** 1 Θυμάμαι που μια φορά το είχα αφήσει να περάσει και το μόνο που πέρασε ήταν 3 μήνες χωρίς καμία επαφή με αποτέλεσμα να πάθω χειρότερη εμμονή και να τρελαθώ τελείως. Εννοείται πως επιστρέψαμε ο ένας στον άλλον με ανοιχτές αγκάλες και με όρκους μουσκεμένους σε δάκρυα. Όλα αυτά τα λέω για να πω ότι ο καλύτερος τρόπος για να ξεθωριάσει κάτι, είναι να το αφήσεις στον ήλιο για καιρό...

Υ.Γ. 2 Στο μεταξύ, αναρωτιέστε «να το αφήσω να περάσει ή να το ζήσω» λες και δεν έχετε ήδη μπει ολόκληρη στη φωλιά του Ασπροκουίνελου, λες και δεν έχετε ήδη κατεβάσει άσπρο πάτο το μαγικό φίλτρο, λες και δεν έχετε κυλιστεί στον κήπο με τα λουλούδια που μιλάνε. Ε, λοιπόν, τα έχετε κάνει όλα αυτά. Ακόμα και τα γύρα να αποφασίσετε ότι θα επιστρέψετε στις κανονικές σας διαστάσεις, να ξέρετε και να θυμάστε ότι το ζήσατε.

Υ.Γ. 3 Και δεν φαντάζομαι να περιμένετε να σας πω εγώ τι να κάνετε, σιγά μη σας πω, όχι από πολιτικακορευτική αλλά γιατί και να σας πω και να μη σας πω, θα κάνετε ό, τι γουστάρετε. Τουλάχιστον αυτό εύχομαι.

Υ.Γ. 4 Οι γονείς και τα περιβάλλοντα να κοιτάξουν τη δουλειά τους. Αν δεν έχουν καμία δουλειά, αξίζουν.

Αγαπητή Μυρτώ, θέλω να σου πω πως πριν λίγες μέρες γνώρισα ένα παιδί. Εγώ μόλις

τον είδα ένιωσα κάτι παράξενο, κάτι που δεν ένιωσα με άλλα αγόρια, σαν να ανέβασα πυρετό ένιωθα και δεν μπορούσα να μιλήσω. Αυτός είναι φίλος μιας φίλης μου και δεν έχω ξαναμιλήσει μαζί του από τότε που τον είδα. Πριν λίγες μέρες έβαλα τη φίλη μου να του μιλήσει για μένα. Της είπα πως δεν είναι έτοιμος για μια σχέση αλλά δεν απέκλεισε και το ενδεχόμενο να με γνωρίσει στο μέλλον (αυτό το συμπέρανε η φίλη μου από αυτά που της είπα). Η φίλη μου είπε πως σε λίγες μέρες αυτός θα πάει σπίτι της και επειδή η φίλη μου χρειάζεται κάποια έγγραφα από εμένα να πάω για να της τα δώσω και έτσι να έχω χρόνο να μιλήσω μαζί του, όμως από τότε που είπα πως δεν είναι έτοιμος για σχέση δεν ξέρω τι να κάνω. Να πάω σαν να μην τρέχει τίποτα και να προσπαθήσω να τον πλησιάσω ή να μην πάω; (Μυρτώ, δεν βγαίνει από το μυαλό μου με τίποτα)

Είτε πάτε είτε όχι, να θυμάστε ότι οι αμήχανες σιωπές και οι λοξές ματιές έχουν πλάκα όταν δύο άνθρωποι γουστάρουν ο ένας τον άλλο. Δυστυχώς, όταν αυτό δεν συμβαίνει, κάποιος από τους δύο θα βιαστεί να βγει από τη δύσκολη θέση και θα την κοπανήσει. Έτσι λοιπόν, αν πάτε, προσπαθήστε να είστε φιλική και χαλαρή – είπα να είστε, όχι να υποκρίθετε ότι είστε. Αν δεν είστε σίγουρη ότι θα τα καταφέρετε, δεν χάλασε ο κόσμος, μην πάτε αυτή τη φορά. Μπορείτε να οργανώσετε με τη φίλη σας μια έξοδο με μεγαλύτερη παρέα, βραδάκι για ποτό λ.χ. και να του 'ρθει του αγοριού πιο μαλακά το πλυσίσμα. Καλή επιτυχία και καλό βόλι.

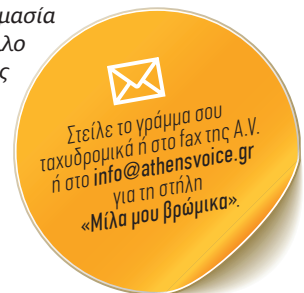
Μυρτώ μου, γλυκιά, πες μου τη γνώμη σου. Αν πας μια φορά με άτομο του ίδιου φύλου (για δοκιμή) και νιώσεις οκ σημαίνει ότι είσαι ομοφυλόφιλος/η για πάντα; Εγώ δοκίμασα πρώτη φορά με μια κοπέλα συνομηλική μου (17 χρόνων) επειδή κάπως τα έφερε η φάση, αλλά δεν το περίμενα ότι θα μου άρεσε αρκετά και τώρα έχω μπερδευτεί και στεναχωρηθεί γιατί έχω αγόρι και τα ηγαίνουμε τέλεια και στο σεξ και σε όλα. Τι λες να κάνω;

Να πάτε και μια δεύτερη φορά με άτομο του ίδιου φύλου (για δοκιμή) και, αν νιώθετε οκ και με του ίδιου και με του άλλου φύλου, να χαρείτε που έχετε πολύ περισσότερες επιλογές από αυτούς που προτιμούν ή το ένα ή το άλλο.

Υ.Γ. Μην ταράζεστε για το αν είστε ή δεν είστε ομοφυλόφιλη για πάντα. Και τέλος πάντων τι σημαίνει για πάντα; Σημασία έχει ότι ενώ είσατε με κάποιον πήγατε με κάποιον άλλο που δείχνει ότι ίσως σας λείπει κατιτίς. Ξεκινήστε τις ερωτήσεις μία μία. Φιλιά.



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



© JOHN HOLMES

→ makismilatos@gmail.com

ΣΥΝΑΥΛΙΕΣ
ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΕΙΣ
ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ
ΔΙΣΚΟΙ

Μικρές αγγελίες

Για να καταχωρίσετε μια αγγελία επικοινωνήστε με το 210 3617.369 (11.00-18.00)
Χρεώσεις: € 34 οι 20 πρώτες λέξεις και € 0,35 κάθε επιπλέον. Αγγελία σε πλαίσιο: € 45.

Σε γνωρίζω... **Αβαντάζ.** Γοπητευτικός Οικονομολόγος 38χρονος, ψηλός, αθλητικός, €4.000 μηνιαίως, με αμύθητη περιουσία, με πλούσια ενδιαφέροντα, αναζητά κοπέλα με σκοπό το γάμο. «Πάππας», Ομήρου 38, Κολωνάκι, 2103620.147, Αριστοτέλους 24, Θεσσαλονίκη, 2310231051, 6980290679, www.pappas.gr

ΚΡΙΟΣ (20 Μαρτίου - 19 Απριλίου)

Βάλε το μυαλό σου να δουλέψει και μην παρσσύρεις τελείως από τα θέλω σου

Αυτή την εβδομάδα καλό θα ήταν να δώσεις ιδιαίτερη προσοχή στις κουβέντες που κάνεις και στις ειδήσεις που μαθαίνεις, πριν αντιδράσεις ξεροκέφαλα, αγχωμένα ή βρεις αφορμή για κουτσομπολιό και για να «αερίσεις» τα παράπονά σου. Ιδιαίτερα σε ό,τι έχει να κάνει με τη δουλειά, τη ρουτίνα και την υγεία σου, ανάλαβε τις ευθύνες σου και προσπάθησε να μη δυσανασχετείς. Έχεις ευκαιρίες για να βγεις, να κάνεις μία εκδρομή και να συναναστραφείς κόσμο σε αρκετά ευχάριστο κλίμα. Ακόμη και στο θέμα των οικονομικών σου εκκρεμοτήτων και των απρόβλεπτων εξόδων, βοήθανε τα έσοδα που έχεις ή η στήριξη από τον σύντροφό σου. Ξόδεψε με μέτρο και κυρίως έχοντας στο νου σου την κατάσταση σου μακροπρόθεσμα. Συναισθηματικά, μην κολλάς σε ένα φανταστικό θέλω και προσπάθησε να έρθεις σε επαφή με τις πραγματικές σου ανάγκες. Έτσι θα βελτιώσεις το κλίμα στον γάμο σου, ακόμη και στην καριέρα σου, αντί να ρουθινίζεις θυμωμένα και να δημιουργείς αναστάτωση στο σπίτι ή το γραφείο.



ΤΑΥΡΟΣ (20 Απριλίου - 19 Μαΐου)

Επένδυσε σοφά το ερωτικό και οικονομικό κεφάλαιο που κερδίζεις

Με τον έναν ή τον άλλο τρόπο βρίσκεις ικανοποίηση στο παιχνίδι που γίνεται στα ερωτικά σου και στον τρόπο που εξελίσσεται η σχέση με τα παιδιά σου και τις δημιουργικές σου ασχολίες. Είτε δίνοντας βαρύτητα σε ένα προσωπικό θέλω, είτε συνειδητοποιώντας τις πραγματικές ανάγκες σου, καταφέρνεις να αλλάξεις ευκολότερα το γενικό σου πλάνο για το μέλλον. Στηρίζεσαι οικονομικά και συναισθηματικά από την οικογένειά σου και από όποιον και ό,τι θεωρείς «σπίτι». Έτσι έχεις τη διάθεση να ασχοληθείς με την επιμόρφωσή σου και να κάνεις διορθωτικές κινήσεις στις παρέες, το συγγενικό περιβάλλον και πιο πρακτικά σε υποθέσεις που αφορούν επαγγελματικά ανοίγματα και τον νόμο. Καλό θα ήταν να μη διστάσεις να επανεπενδύσεις κάποια από τα χρήματά σου παίρνοντας ή να τα χρησιμοποιήσεις για να κλείσεις χρέη σου. Σε προσωπικό επίπεδο η συναισθηματική κι ερωτική επιβεβαίωση που παίρνεις μπορεί να σε βοηθήσει να διορθώσεις λάθη που έχεις κάνει ή να συνειδητοποιήσεις κάποιες σχετικές φοβίες.

ΔΙΔΥΜΟΙ (20 Μαΐου - 20 Ιουνίου)

Άκου προσεκτικά όσα σε αφορούν, μίλα επιλεκτικά και μην κολλάς στα αδύνατα

Δώσε βάση σε αυτά που ακούς και λες, ειδικά για τον εαυτό σου και τις βάσεις σου, με την οικογένεια και το σπίτι σου. Οι σχετικές εξελίξεις σε βοήθανε να δεις καθαρότερα τις καταστάσεις στην καριέρα και τον γάμο σου, έστω κι αν η εικόνα δεν είναι ευχάριστη. Η επικοινωνία με τους ανθρώπους που βλέπεις καθημερινά, οι έξοδοι και συναντήσεις και οι ιδέες σου, λειτουργούν πολύ θετικά για σένα αυτή την εβδομάδα. Χρειάζεται, όπως συνήθως, φροντίδα για το τι ξοδεύεις για τα χόμπι σου, στον χρόνο με φίλους και για τα μελλοντικά σου σχέδια. Προσπάθησε να είναι όντως αυτό που θέλεις κι όχι αυτό που γενικώς θεωρείται επιθυμητό. Η ερωτική σου ζωή, η σχέση με τα παιδιά και τον ερωτικό σου σύντροφο συνεχίζουν να σου προξενούν άγχος, προβληματισμό και να γεννούν παρασκήνιο, ειδικά όσο δεν επιλέγεις να αναγνωρίσεις την ανάγκη σου να αποδεσμευτείς από αβάσιμες προσδοκίες. Αν το κάνεις, όμως, έχεις την ευκαιρία να υπερβείς οικονομικούς και συναισθηματικούς φόβους.

ΚΑΡΚΙΝΟΣ (21 Ιουνίου - 21 Ιουλίου)

Δυσφορείς με όσα σκέφτεσαι και με όσα δεν μπορείς να ελέγξεις

Ένας θεός ξέρε τι γίνεται στο κεφάλι σου και τι παρασκήνιο γεννούν οι κουβέντες και οι συναντήσεις των ημερών. Οι αμφιβολίες και τα διλήμματα μπορεί να προξενήσουν άγχος, νευρικότητα και κακή διάθεση. Θα σε βοηθήσει η σωματική κίνηση, καθώς κι ένα τακτικό πρόγραμμα ύπνου, άσκησης και διατροφής. Μπορείς επίσης να γράψεις όσα σκέφτεσαι. Οι φίλοι, τα χόμπι και η οικογένειά σου πάντως είναι στο πλευρό σου, ειδικά όσο τα σχέδιά σου – από διασκέδαση, μέχρι το μέλλον σου – έχουν να κάνουν με τις ανάγκες σου κι όχι με παράλογα θέλω. Εκεί μπορείς να πατήσεις για να κάνεις κάποιες διορθωτικές κινήσεις στις ερωτικές κι επαγγελματικές σου σχέσεις, ειδικά για να αναθεωρήσεις όρια που έχεις περάσει ή που έχει περάσει ο απέναντι. Προσπάθησε να μην αγνοήσεις τη δυσφορία σου γιατί σου δείχνει πού έχει παραγίνει το κακό. Και φυσικά φρόντισε τα συμπεράσματα και οι κινήσεις σου να είναι προσωπικά, όχι ό,τι σου λένε οι γύρω να σκεφτείς και να κάνεις.

ΛΕΩΝ (22 Ιουλίου - 22 Αυγούστου)

Απολαμβάνεις σχέδια, χόμπι, φιλίες, έρωτα όσο δεν κολλάς σε συγκεκριμένο σενάριο

Τα κανονίσματά σου αποδίδουν και καταφέρνεις να συνδυάσεις χρήμα και χρόνο έτσι ώστε να έχεις ποιοτικότερο ελεύθερο χρόνο, να δεις φίλους και να ασχοληθείς με τα σχέδιά σου. Η μεγαλύτερη ευελιξία σου επίσης βοηθάει. Έρχονται στην επιφάνεια βέβαια και κάποιες οικονομικές και συναισθηματικές υποθέσεις που χρειάζονται διευθέτηση, αλλά αντιλαμβάνεσαι τα πράγματα όπως είναι κι αυτό σε διευκολύνει, έστω κι αν στοιχίζει. Φρόντισε να μην περιορίσεις την πραγματικότητα με τις προσδοκίες σου από τον έρωτα, τα παιδιά, τη δημιουργική σου δουλειά. Η ανανέωση είναι δυνατή, αρκεί να μη μείνεις πεισματικά στο πώς θα ήθελες να είναι τα πράγματα. Οι συζητήσεις και οι συναντήσεις για την καριέρα και τον γάμο σου μπορούν να είναι πολύ παραγωγικές, αν καταφέρεις να διακρίνεις τις ανάγκες από τις επιθυμίες σου. Έτσι θα εξυπηρετήσεις καλύτερα τους σχετικούς σου στόχους και θα βρεις έναν αποτελεσματικό μπουσούλα για να προγραμματίσεις καλύτερα τη ρουτίνα και την καθημερινή σου δουλειά.

ΠΑΡΘΕΝΟΣ (23 Αυγούστου - 21 Σεπτεμβρίου)

Σκέφτεσαι και βλέπεις χίλια δύο πράγματα για την καριέρα και τον γάμο σου

Ο τρόπος που σκέφτεσαι κι αντιμετωπίζεις την καριέρα και τον γάμο σου, σου ανοίγει πολλές δουλειές και πολλές κουβέντες. Υπάρχουν άφθονες επιλογές κι ακόμη περισσότερα διλήμματα, όμως η εμπειρία σου (κι όχι το παρασκήνιο) μπορεί να σε βοηθήσει. Φρόντισε να είσαι έτοιμος να δεχτείς αυτό που γνωρίζεις και συνεπώς αυτά που τώρα αποκαλύπτονται για τις ερωτικές σου σχέσεις και τις συνεργασίες σου. Η επένδυση ενέργειας, χρήματος και χρόνου στη διασκέδαση, την επιμόρφωση, σε ταξίδια και χρόνο με τους συγγενείς σου, αποδίδει και σου δίνει ικανοποίηση. Από αυτή τη βάση μπορείς να αναδιοργανώσεις το ερωτικό παιχνίδι, τη σχέση με τα παιδιά, τις δημιουργικές σου ασχολίες και να θέσεις σωστότερα όρια. Σε κάθε περίπτωση, είναι βασικό να θυμάσαι ότι βιώνεις περίοδο αλλαγών, οπότε το να επιστρέψεις στο γνώριμο χωρίς κάτι διαφορετικό, ειδικά σε επίπεδο οικογένειας και βάσεων, ίσως να είναι ανακουφιστικό, είναι όμως σίγουρα προσωρινό. Αξιοποίησε την επιστροφή για να ξεκουραστείς, αλλά μη βολέυεσαι.

ΖΥΓΟΣ (22 Σεπτεμβρίου - 22 Οκτωβρίου)

Χορεύεις έναν ανοιξιάτικο - καλοκαιρινό χορό πάνω σε βαθύτερους προβληματισμούς

Ρίχνεσαι σε παρέες, επιμόρφωση και σε ό,τι σου αλλάζει παραστάσεις σχεδόν με απόγνωση αυτή την εβδομάδα. Ξαναπιάνεις πράγματα που είχαν μείνει στη μέση και γενικά δεν μπορείς να συγκρατήσεις ούτε το μυαλό σου ούτε τον εαυτό σου. Αυτό είναι πολύ ευχάριστο, στον βαθμό που δεν υπαγορεύεται κυρίως (αποκλειστικά) από τη σχέση ή τους άλλους ή από τους φόβους σου και από δυσάρεστες καταστάσεις που δεν θέλεις να αντιμετωπίσεις αλλά προτιμάς να αποφυγείς. Μέσα από τον ευχάριστο αυτό στρόβιλο, διακρίνεις με μεγαλύτερη ευκολία πάντως τι σου κάνει καλό και τι όχι στην καθημερινότητά σου. Ερωτικά φρόντισε να είσαι σε επαφή με τις ανάγκες σου για συντροφικότητα και μη μείνεις στο σεξουαλικό πάθος ή στο πάθος γενικότερα. Στις οικονομικές σου συνεργασίες και τα πάρε δώσε με οργανισμούς και τράπεζες διαχώρισε το τι χρειάζεται από το τι θα ήθελες. Με αυτόν τον τρόπο, ίσως και να μπορείς να αποφασίσεις με μεγαλύτερη επιτυχία πού να θέσεις τα όριά σου στο σπίτι, στο γραφείο και κυρίως, το πιο σημαντικό, μέσα σου.

ΣΚΟΡΠΙΟΣ (23 Οκτωβρίου - 21 Νοεμβρίου)

Αμφιταλαντεύεσαι στα ερωτικά σου και στο «θέλω ή δεν θέλω» τελικά

Από τη μία στην άλλη άποψη, κουβέντα και σκέψη πηγαίνει αυτή την εβδομάδα. Προσπαθείς μαζί με φίλους και συνεργάτες να κάνεις αποδοτικά τα σχέδιά σου και να διαχειριστείς καλύτερα τα χρήματά σου και την ερωτική σου ζωή. Ανακαλύπτεις ότι χρειάζεται να ερωτευτείς και να δημιουργήσεις με έναν καινούριο τρόπο για να τα καταφέρεις. Οι στόχοι καριέρας βοήθανε να διακρίνεις τι σου κάνει και τι όχι στο παρόν. Στα ερωτικά σου υπάρχουν διλήμματα, καθώς είναι δύσκολο να δεις πού πηγαίνουν τα πράγματα αφού οι θερμοκρασίες ανεβαίνουν. Έχεις την τάση να μη βλέπεις τις διαχωριστικές γραμμές ανάμεσα στις φιλίες και το κρεβάτι σου, ανάμεσα στο παρελθόν και το μέλλον της προσωπικής σου ζωής και τελικά ανάμεσα σε αυτό που κάποτε χρειάζεσαι κι αυτό που χρειάζεσαι τώρα. Πάντως με όλη αυτή την κίνηση, παραμένεις ικανοποιημένος από τα ερωτικά δρώμενα. Αν δεν επιμένεις στα ίδια λάθη και σε αποφάσεις από φόβο μη μείνεις μόνος σου, έρχονται οι σωστές επιλογές.

ΤΟΞΟΘΗΣ (22 Νοεμβρίου - 20 Δεκεμβρίου)

Σκέφτεσαι, αισθάνεσαι κι αναπνέεις για μια σχέση και τι ακριβώς θα γίνει μ' αυτό

Η σχέση σου ή το γιατί δεν έχεις σχέση είναι το θέμα της κουβέντας και το κίνητρο αρκετών από τις κινήσεις που κάνεις αυτή την εβδομάδα. Σαφής απάντηση δεν υπάρχει, όμως λέγονται και μαθαίνεις πολλά και σημαντικά, καθώς καινούρια δεδομένα και άτομα έρχονται στο προσκήνιο. Αν μέσα σε όλο αυτό αισθανθείς μοναξιά κι απογοήτευση κατά βάθος για το πώς είναι τα πράγματα, προσπάθησε να το δεις σαν ώθηση να κάνεις κάτι για αυτό. Πριν προχωρήσεις με οποιονδήποτε ριξε μια ματιά στο κατά πόσο δεν είναι αποκλειστικά για να ικανοποιήσεις κάποια σύμβαση κι αν έχεις μέλλον σύμφωνα με τις ανάγκες σου στην καθημερινότητα. Πολύ προσγειωμένο, αλλά γλιτώνεις τη συναισθηματική ή οικονομική σπατάλη, αν είναι μόνο μια από τα ίδια. Βέβαια είναι καθαρά επιλογή σου, αν θέλεις να ξαναζήσεις κάτι και να αισθανθείς και πάλι όπως κάποτε. Η ευκαιρία των ημερών πάντως είναι να αξιοποιήσεις ό,τι καινούριο σου βρίσκεται διαφορετικά από ό,τι συνήθως.

ΑΙΓΟΚΕΡΩΣ (21 Δεκεμβρίου - 19 Ιανουαρίου)

Κουράζεσαι γιατί ασχολείσαι με περισσότερα από όσα χρειάζεσαι

Με ένα μυαλό ζαλισμένο κι ένα σώμα σε υπερδραστηριότητα σε βρίσκει η εβδομάδα. Μοιράζεσαι ανάμεσα σε ευχάριστες προσωπικές, παρέες κι επιμόρφωση και στον κόπο που δημιουργούν. Για να διαλέξεις τι είναι σημαντικότερο μέσα στον σωρό, ρίξε μια ματιά στο κατά πόσο όλα αυτά που ζητούν τον χρόνο σου, σου είναι όντως σημαντικά. Ανθρωποι και εγχειρήματα για τα οποία δεν αισθάνεσαι κάποια αφοσίωση, ενθουσιασμό ή πάθος, μάλλον είναι θόρυβος. Μη σε εκπλήξει, αν κομμάτια της ζωής σου που θεωρούσες δεδομένα σου φανούν τελείως περιττά. Η ικανοποίηση που μπορείς να πάρεις από την ερωτική σου ζωή, τη σχέση με τα παιδιά σου και τα δημιουργικά σου πρότζεκτ είναι αξιοσημείωτα. Αν μείνεις σε αυτά που πραγματικά έχεις ανάγκη, θα μπορέσεις να ξεκουραστείς και να θέσεις με φυσικό τρόπο κάποια όρια στον εαυτό σου και τις προσπάθειές σου. Σε διαφορετική περίπτωση πάλι θα αναλάβεις περισσότερα από όσα σου αναλογούν και θα βρεθείς να τρέχεις πίσω από επιθυμίες που υπαγορεύουν άλλοι.

ΥΔΡΟΧOΟΣ (20 Ιανουαρίου - 17 Φεβρουαρίου)

Παίρνεις τα πάνω σου, απλά μην ξεδεύεσαι σε πράγματα που δεν σου αναλογούν

Από διάθεση είσαι καλύτερα από ό,τι εδώ κι αρκετό καιρό κι έχεις να ευχαριστείς κυρίως την προσωπική σου ζωή για αυτό. Οι ειδήσεις, κουβέντες και το πρόγραμμα των ημερών έχουν ευκαιρίες για ερωτικό παιχνίδι, διασκέδαση, δημιουργικότητα και ποιοτικό χρόνο με τον σύντροφο και τα παιδιά σου. Αν κι όλα αυτά είναι θετικά, στο βάθος δεν παύεις να προβληματίζεσαι για το πόσο σου στοιχίζουν οικονομικά ή αν σε γεμίζουν συναισθηματικά. Ίσως να μπερδεύεται και η κατάσταση στο σπίτι, την οικογένεια και μέσα σου, όπου θέλεις ντε και καλά να αλλάξεις τα πάντα χωρίς να αλλάξει τίποτα. Αν φύγεις από αυτό και κοιτάξεις τη πραγματικά χρειάζεσαι για να είσαι ήρεμος, θα βρεις ευκολότερα λύσεις. Μπορεί να πρέπει μερικές φοβίες, παλιές συνήθειες και τρόποι οργάνωσης να μην ανταποκρίνονται πλέον στα δεδομένα σου. Η έξυπνη, αν και δύσκολη επιλογή είναι να τους βάλες να στοπ. Μέσα στη χαρά σου, μην παρασύρεσαι σε υπερβολές και ερωτοφιλικά μπλεξίματα, δεν είσαι για να χαλαλίζεσαι.

ΙΧΘΥΕΣ (18 Φεβρουαρίου - 19 Μαρτίου)

Μαλώνεις με τον εαυτό σου γιατί αποφεύγεις να τον δεις όπως είναι

Θα είναι σαν να τρώγεσαι με τα ρούχα σου στο σπίτι και το γραφείο, αν δεν πάρεις απόφαση ότι αυτές οι μέρες είναι εξαιρετικά ρευστές και μαζί τους αυτό που γίνεται στο οικογενειακό σου περιβάλλον και μέσα σου. Κάνε τη δουλίτσα σου, δείξε σεβασμό στο πρόγραμμά σου κι έτσι θα σου είναι ευκολότερο να μη χάνεσαι σε αμφιβολίες και διλήμματα. Επίσης καλό θα ήταν να μη σε παίρνει από κάτω και να μην αγνοείς ό,τι σου δείχνουν οι μέρες για τις σχέσεις σου και κυρίως για τον εαυτό σου. Οι ειδήσεις και κουβέντες των ημερών σε βοηθούν να καταλάβεις καλύτερα τις ανάγκες σου σε ερωτικό και οικονομικό επίπεδο. Αν τις αγνοείς και κολλάς στο να επαναλαμβάνεις αυτό που θέλεις, σίγουρα χαρμίζεις τον ελεύθερό σου χρόνο και κάνεις τα όρια. Κυνήγησε το φλερτ, τον χρόνο με τα παιδιά σου, τις δημιουργικές ασχολίες, αλλά αν είναι δυνατόν όχι μηχανικά. Μόνο έτσι θα έχεις κάποιο κέρδος συναισθηματικά ή οικονομικά. **Α**

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

GIVEAWAY! Exit Festival

Μεγάλος διαγωνισμός

από το **Athens Voice Radio 102.5**
και την **People Entertainment Group**

Συντονίσου στους 102.5 και κέρδισε
αεροπορικά εισιτήρια, διαμονή και πάσο
για όλες τις συναυλίες του Exit Festival.

Από τις 4 μέχρι τις 7 Ιουλίου, το Athens Voice Radio 102.5 και η People Entertainment (επίσημος και αποκλειστικός συνεργάτης του φεστιβάλ για την Ελλάδα) δίνουν την ευκαιρία σε δύο ακροατές μαζί με δύο φίλους τους να ζήσουν στον ρυθμό του Exit Festival στο πανέμορφο κάστρο Petrovaradin, στο Νόβισαντ της Σερβίας.

Για να πάρεις μέρος στον διαγωνισμό μπες στις σελίδες του Athens Voice Radio 102.5 στο FACEBOOK και το INSTAGRAM και ακολούθησε τις οδηγίες που θα βρεις στα σχετικά ποστ.

Η κλήρωση θα γίνει 14/6/2019. Το πακέτο περιλαμβάνει αεροπορικά εισιτήρια με την Air Serbia προς και από Βελιγράδι, δωρεάν διαμονή στον ειδικά διαμορφωμένο χώρο camping του φεστιβάλ και φυσικά πάσο για όλες τις συναυλίες.

102.5
ATHENS
VOICE
RADIO

Περισσότερα
από 40 stages

The Cure, Greta Van Fleet, Soilwork, Tarja, Philip Anselmo and the Illegals, Whitechapel, Tom Walker, Bad Copy, Skepta, DJ Snake, Iamdb, Sofi Tukker, Atheist Rap (30 years), Arcturus, Carl Cox & Paul Kalkbrenner, Amelie Lens, Charlotte de Witte, Jeff Mills, Maceo Plex, Boris Brejcha, Peggy Gou, Dax J, Monika Kruse, Adriatique, Johannes Brecht, Satori & Mladen Tomic, Sinisa Tamamovic κ.ά.

www.exitfest.org
www.people.gr



7-9.6.2019

ONASSIS
STEGI

Live music. Here and now.

TECTONICS

A t h e n s

Dror Feiler (IL/SE)
Blixa Bargeld
Matmos (US)
AMM (UK)
Ilan Volkov (IL)
Greek Radio Symphony
Orchestra (GR)
Iancu Dumitrescu (RO)
Jessika Kenney (US)

Eyvind Kang (US)
Nathalie Forget (FR)
Bernard Parmegiani (FR)
Octav Avramescu (RO)
Giannis Ioannidis (GR)
Georgia Koumará (GR)
Tetsuya Umeda (JP)
Zombie Penguin &
the Glory Holes (GR)

Lemur (NO)
Sofia Labropoulou (GR)
Stratos Bichakis (GR)
S.L.Á.T.U.R. (IS)
Panayiotis Kokoras (GR)
Lorenda Ramou (GR)
Ánde Somby (NO)
Andreas Levisianos (GR)
Sarah Kenchington (UK)

Yiorgis Sakellariou (GR)
Mik Quantius (DE)
Thanos Polymeneas -
-Liontiris (GR)
James Alexandropoulos
- McEwan (GR/UK)
Ghayath Almadhoun (PS/SE)
The Prudence Tapes (GR)

onassis.org