



ΛΕΥΤΕΡΗΣ ΛΑΖΑΡΟΥ
(VAROULKO SEASIDE)

ΓΕΥΣΗ ΑΠΟ ΑΘΗΝΑ

Ο διεθνής γαστρονομικός θεσμός
έτοιμος για τη δεύτερη
ελληνική του διοργάνωση.

Του Άγγελου Ρέντουλα
Concept Development: **ΤΟΡΟΣΟΡΗΥ/Taste Festivals**
Φωτογραφίες πιάτων: **Constantinos + Petros Sofikitis**



ΧΡΙΣΤΟΦΟΡΟΣ ΠΕΣΚΙΑΣ
(BALHAZAR)

Το φετινό Taste of Athens έχει επιτύχει μια πρωτόγνωρη σύναξη μαγείρων και εστιατορίων, μια γοητευτικότετη μείξη από ετερόκλητες και εξόχως ενδιαφέρουσες γαστρονομικές υπογραφές.

Ακόμα δεν εξαργυρώσαμε την καλοκαιρινή άδειά μας και λέω να μας διακτινίσω στο τέλος των διακοπών. Μη στραβώνετε τη μύτη. Προς παραμυθία, αγαπητοί, για να διασκεδάσουμε από τώρα την κομμάτι μελαγχολική συμμόρφωσή μας στον φθινοπωρινό κανόνα. Λοιπόν, κομίζω μαντάτα καλά και νόστιμα: Στην αυλαία του (ημερολογιακού) καλοκαιριού, στην αυγή του (ημερολογιακού) φθινοπώρου μάς περιμένει μια χαρμόσυνη έκπληξη. Ένα γευστικό ξεφάντωμα, το δεύτερο Taste of Athens. Μπορεί να το θυμάστε από την περσινή μας πρώτη αποκλειστική ανακοίνωση από τις σελίδες του «Κ». Τι σας λέω τώρα μέσα στην εκλογική τρέλα των ημερών; Θα απορείτε. Μα νόστιμα νέα, να ευθυμίσουμε λίγο.

Για όσους δεν γνωρίζουν ή δεν θυμούνται, τα Taste of... είναι ένας γαστρονομικός θεσμός λονδρέζικου DNA, που έχει μεταλαμπαδευτεί σε αρκετές μητροπόλεις του κόσμου. Χάρης και κύρος συνοδεύουν το φεστιβάλ, όπου και αν διοργανώνεται. Ορισμένα από τα καλύτερα εστιατόρια κάθε πόλης, πολλά από αυτά βραβευμένα από πρεστιζιζάτους θεσμούς, συμμετέχουν στη γιορτή, δίνοντας στον επισκέπτη τη δυνατότητα να εμπλουτίσει, σε μια μονοκόμματη τσάρκα του, το γευστικό του κλαβιέ με πιάτα που θα ήθελε μια μικρή περιουσία και μία ολόκληρη σεζόν για να τα δοκιμάσει. Το γιατί οι αυστηροί Άγγλοι εμπιστεύτηκαν να ταξιδέψει το παιδί τους στη μικρή μας Αθήνα οφείλεται στον επιχειρηματία Μανόλη Ψαρρό και στην ομάδα της Torosorphy, άλκιμης εταιρείας μάρκετινγκ που δραστηριοποιείται στον χώρο του τουρισμού και της γαστρονομίας και έχει στο ενεργητικό της και μια άλλη επιτυχημένη διοργάνωση γαστρονομικού περιεχομένου, το Dine Athens. Θυμηθήκατε τώρα;

Το φετινό Taste of Athens έχει ανακοινωθεί για το τετράημερο 19 με 22 Σεπτεμβρίου.



ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΚΑΤΡΙΒΕΣΗΣ
(FUGA)



ΓΙΩΡΓΟΣ ΒΕΝΙΕΡΗΣ
(MR. PUG ATHENS)



ΑΓΓΕΛΟΣ ΛΑΝΤΟΣ
(ΣΠΟΝΔΗ)



ΔΗΜΟΣ ΜΠΑΛΟΠΟΥΛΟΣ
(ΦΒΚ)



ΤΑΣΟΣ ΜΑΝΤΗΣ
(HYTRA)ΓΙΑΝΝΗΣ
ΛΟΥΚΑΚΟΣ
(ΨΩΜΙ & ΑΛΑΤΙ)ΛΕΥΤΕΡΗΣ
ΑΘΑΝΑΣΟΠΟΥΛΟΣ
(ERGON)ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΔΗΜΗΤΡΙΑΔΗΣ
(ARTISANAL)ΑΠΟ ΤΗ ΘΕΟΜΗΝΙΑ
ΣΤΟ ΖΑΠΠΕΙΟ

Η περσινή πρώτη διοργάνωση στο ΚΠΙΣΝ θα «πήγαινε σφαίρα» αν δεν είχαν ανοίξει οι ουρανοί τις δυόμισι από τις τέσσερις μέρες του φεστιβάλ. Με ένα ξενοφώντειο quote σχολιάζει ο κ. Ψαρρός την περσινή εμπειρία: «"Συν θεοίς ουδέν απορήσωμεν". Στην πρώτη διοργάνωση η φύση δεν ήταν με το μέρος μας. Την εβδομάδα του φεστιβάλ κι ενώ όλα ήταν έτοιμα, αντιμετωπίσαμε πρωτόγνωρες καιρικές συνθήκες. Σε μια υπαίθρια διοργάνωση ο καιρός παίζει πρωτεύοντα ρόλο. Ωστόσο, η ανταπόκριση κοινού (7.000+ επισκέπτες), εστιατορίων και χορηγών αποδεικνύει την επιτυχία και τη δυναμική του concept». Οι Άγγλοι, που παρακολούθησαν τον τρόπο με τον οποίο η εταιρεία αντιμετώπισε τη θεομηνία τής έβγαλαν το καπέλο. Κανονικό case study.

Φέτος, επελέγησαν το Ζάππειο και η Αίγλη ως χώροι διεξαγωγής του Taste. Και το πάθημα έγινε μάθημα: «Η επένδυση που πραγματοποιείται σε υποστηρικτικές υποδομές διασφαλίζει τις καλύτερες δυνατές συνθήκες. Έχουμε υπερβάλει εαυτόν για να είναι αυτή η διοργάνωση όχι απλώς καλύτερη της πρώτης, αλλά μία εκ των καλύτερων της οικογένειας των Taste Festivals σε ολόκληρο τον κόσμο». Θερμή υπόσχεση, γεμάτη αυτοπεποίθηση. Και φιλότιμη επιχειρηματική βούληση. Μάλιστα.

Η κεντρική τοποθεσία, η εύκολη πρόσβαση με ΜΜΜ και η αίγλη του Ζαππείου και της Αίγλης είναι ορισμένοι από τους λόγους που κάνουν τους διοργανωτές να στοιχηματίζουν ότι το αθηναϊκό Taste θα είναι και φέτος sold-out. Ένας άλλος λόγος: η παγκόσμια φήμη του φεστιβάλ, που κατά την εκτίμησή τους θα προσελκύσει και ξένους επισκέπτες.

ΚΟΡΥΦΑΙΕΣ ΥΠΟΓΡΑΦΕΣ

Ο σημαντικότερος λόγος; Το line-up! Έχουν επιτύχει μια πρωτόγνωρη σύναξη μαγείρων και εστιατορίων, μια γοητευτικότερη μείξη από ετερόκλητες και εξόχως ενδιαφέρουσες γαστρονομικές υπογραφές.

Έχουμε και λέμε: Λευτέρης Λαζάρου και Γιάννης Παρίκος από το Varoulko Seaside, Χριστόφορος Πέσκιας από το Balhazar, Άγγελος Λάντος από τη Σπονδή, Τάσος Μαντής από τη Hytra, Δημήτρης Κατριβέσης από τη Fuga, Άρης Βεζενές από το Vezene και το Birdman, Γιάννης Λουκάκος από το Ψωμί & Αλάτι, Σπύρος και Βαγγέλης

ΤΟ ΦΕΤΙΝΟ
TASTE OF ATHENS
ΣΕ ΑΡΙΘΜΟΥΣ

- 4 ημέρες • 14 εστιατόρια
- 18 σεφ • 50+ πιάτα
- 5+ celebrity guest chefs
- 400+ συντελεστές
- 20.000 επισκέπτες (εκτίμηση)



ΣΠΥΡΟΣ ΛΙΑΚΟΣ
(COOKOONAYA)

Λιάκος, Περικλής Κοσκινάς και Κλεομένης Ζουρντζής από την Cookoonya, Γιώργος Βενιέρης από το Mr. Pug Athens, Αλέξανδρος Χαραλαμπόπουλος από το Sense Restaurant, Δημήτρης Δημητριάδης από το Artisanal, Δήμος Μπαλόπουλος από το ΦΒΚ, Λευτέρης Αθανασόπουλος και Παναγιώτης Ξάνθης από το Ergon. Ουφ, ελπίζω να μην ξέχασα κανέναν. Μα τι νόστιμο μπουκέτο μαγείρων!

Διαβάζω τα μενού τους, δεν ξέρω τι να διαλέξω, συνθέτω στον αέρα ένα πλουσιοπάροχο degustation της πόλης με ορισμένα εκ των πιάτων. Γεύομαι νοερώς: την ταλιάτα αρνιού γιουβέτσι με κρέμα από λιαστή ντομάτα του ελληνοκεντρικού Δημητριάδη. Την παέγια με μοσχαρίσια ουρά, σαφράν, παρμεζάνα και κατσικίσιο τυρί του ροκ Κατριβέση. Την ψητή σουσιά με κρέμα γειμιστών και μους φέτας του διαχρονικού Λαζάρου. Και από τον δάσκαλο Πέσκια; Την πανσέτα κοτόπουλο με «εικονικό μπέικον» και σάλτσα ροδιού ή τα μεξικάνικα τάκος με ταρτάρ τόνου; Τα μοσχαρίσια μάγουλα με ντομάτα, κανέλα, καπνιστή μελιτζάνα και γραβιέρα από την ομάδα της Cookoonya ή το αγκινάρατο χοιρινό του Χαραλαμπόπουλου; Μπερδεύτηκα, η ακόρεστη περιέργειά μου μου έχει θολώσει τα μάτια. Θα στρωθώ στη μελέτη. Μα ποια να 'ναι τα φετινά χιτάκια; Νυγμοί στο στομάχι και στο μυαλό.



ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΣ
ΧΑΡΑΛΑΜΠΟΠΟΥΛΟΣ
(SENSE)



ΑΡΗΣ ΒΕΖΕΝΕΣ
(VEZENE, BIRDMAN)

ΤΟ ΣΤΗΣΙΜΟ

Ρωτώ λεπτομέρειες για τη φεστιβαλική σκηνοθεσία του Ζαππείου: Η διοργάνωση έχει δεσμεύσει το σύνολο του προαύλιου χώρου. Η είσοδος της εκδήλωσης είναι από την Αμαλία, εστιατόρια, χορηγοί, εκθέτες, καθιστική ζώνη, music stage θα στηθούν μπροστά από τα σκαλιά του μεγάρου. Η κεντρική σκηνή της διοργάνωσης, το Chefs Theatre, θα στηθεί μπροστά από το σιντριβάνι του κήπου και τα σκαλιά έμπροσθεν θα λειτουργήσουν ως αμφιθεατρικά καθίσματα για το κοινό. Εκεί θα γίνουν ομιλίες από βραβευμένους σεφ του εξωτερικού, αλλά και μαγειρικές επιδείξεις. Στον κήπο και στο καφέ της Αίγλης θα βρίσκεται ο χώρος VIP, με lounge, ειδικές δράσεις, αλλά και τα «chef matchups», κατά τα οποία σεφ σε απρόσμενα ζεύγη θα δημιουργούν μοναδικά μενού με wine pairings. Δράσεις και άλλες δράσεις έχουν επιδαψιλεύσει ένα σωρό πράγματα.

Ακούω την περιγραφή και ορρωδώ. Και αναρωτιέμαι διστακτικά: Μα όλα αυτά στην Αθήνα; Ναι, φίλοι μου, στη μικρή μας Αθήνα, που αν ήθελε (αν θέλαμε), θα καμάρωνε κι άλλες τέτοιες χειρονομίες. ■

Πληροφορίες

- Το φετινό **Taste of Athens** θα διεξαχθεί **από 19 έως 22 Σεπτεμβρίου στο Ζάππειο**.
- Εισιτήρια: κανονικό: 20 €, vip: 50 €. Κάθε εισιτήριο προσφέρει ένα dish voucher (3 € και 9 € αντίστοιχα) και πρόσβαση σε διάφορους χώρους και δράσεις. Αν κλείσετε μέχρι τις 20/8, οι τιμές αυτές είναι 18 € και 40 € αντίστοιχα. Ειδική τιμή για ομαδικές κρατήσεις (5+ ατόμων) από 15 €, ενώ η είσοδος είναι δωρεάν για παιδιά έως 6 ετών.
- Τα πιάτα κοστίζουν 3, 6, 9 και 12 €.
- Περισσότερες πληροφορίες και κρατήσεις στο athens.tastefestivals.com

