

HELLAS

ΠΡΑΣΙΝΗ ΣΥΝΕΙΔΗΣΗ

GISELE
SUPERMODEL,
ΑΚΤΙΒΙΣΤΡΙΑ,
ΜΗΤΕΡΑ

ΛΑΡΑ
ΓΕΡΟΥΛΑΝΟΥ
BUSINESS ΣΕ
ΓΑΛΑΖΙΑ ΝΕΡΑ

ΣΤΗ ΜΕΣΣΗΝΙΑ
ΤΟ ΜΕΓΑΛΥΤΕΡΟ
ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΟ ΕΡΓΟ
ΤΗΣ ΜΕΣΟΓΕΙΟΥ

«**ΘΟΙΚΑ**»
ΚΑΜΥΝΤΙΚΑ
ΠΟΥ ΑΓΑΠΟΥΝ
ΤΟ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ

&
Οι νέες βιταμίνες
σαν ελιξήριο

16 ΣΕΛΙΔΕΣ

**Dress
for Less**

**ΕΞΥΠΝΕΣ
ΑΓΟΡΕΣ ΓΙΑ
ΧΑΜΗΛΟ
BUDGET**

«ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ»

ΜΟΔΑ

**ΧΑΚΙ, SHORTS, ANIMAL PRINTS
& MILITAIRES ΑΞΕΣΟΥΑΡ**

γράφουν τον νέο κώδικα της ανοίξης



ISSN 1108-6650

01

Η σεφ Maria Elia υποστηρίζει τη γαστρονομική χορτοφαγία και παρουσιάζει τη μαγειρική της στο 5ο Sani Gourmet. Από την Ντένη Καλλιβωκά



modern vegeterian



Ο ΑΡΑΚΑΣ ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ ΜΕ ΠΟΛΛΟΥΣ ΚΑΙ ΕΥΦΑΝΤΑΣΤΟΥΣ ΤΡΟΠΟΥΣ - ΩΣ ΣΟΥΠΑ ΜΕ ΔΥΟΣΜΟ ΚΑΙ ΒΑΣΙΛΙΚΟ, DIP, ΚΡΥΟ ΖΕΛΕ ΚΑΙ ΦΥΣΙΚΑ ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ

Όταν μιλούσαμε, ακόμη προσπαθούσε να φτιάξει το μενού που θα μαγειρέψει στα πλαίσια του Sani Gourmet. «Κάθε πέντε λεπτά αλλάζω γνώμη», μου λέει. Είμαι τόσο ενθουσιασμένη που θα μαγειρέψω στην Ελλάδα, ώστε θέλω να είναι όλα τέλεια».

Από τότε που θυμάται τον εαυτό της, η Maria Elia, ανερχόμενη σεφ της λονδρέζικης σκηνής, είχε σαν έμπνευση τις εικόνες και τις μυρωδιές από το εστιατόριο του Ελληνοκύριου πατέρα της στο Λονδίνο. «Ήξερα ότι ήθελα να γίνω σεφ από τεσσάρων χρονών». Ήταν το παιδικό μου όνειρο και ακόμη το ζω». Ξεκίνησε να δουλεύει σε διάσημα εστιατόρια στο Λονδίνο και σε άλλες πόλεις στο εξωτερικό (στο El Bulli και στο Arzak). «Η



ΣΟΡΜΠΕ ΜΕ ΚΟΚΚΙΝΟ ΚΡΑΣΙ ΚΑΙ ΔΑΜΑΣΚΗΝΟ, ΚΑΙ ΔΕΜΑΤΑΚΙΑ ΜΕ ΓΙΑΝΤΖΑΡΙΑ, ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ, ΦΑΚΕΣ ΚΑΙ ΜΟΤΣΑΡΕΛΑ.



μαγειρική μου έχει αλλάξει με τα χρόνια. Ταξιδεύοντας στην Ταϊλάνδη, την Αυστραλία, την Αμερική, η κουζίνα μου εξελίχθηκε και προσαρμοστίκε στα ερεθίσματα που είχα. Αυτήν τη στιγμή θα την χαρακτηρίζα εκλεκτική, όχι fusion. Δουλένω πολύ με τις πρώτες ύλες, προσπαθώ να τις δω με διαφορετική ματιά. Να βγάλω τα προϊόντα έξω από το κατεστημένο, να τα "ταξιδέψω". Υπεύθυνη σεφ στο εστιατόριο

Delfina του Λονδίνου και αργότερα στο Whitechapel Dining Room, πρόσφατα εξέδωσε το βιβλίο *Modern Vegetarian* (Δημιουργική Χορτοφαγία, Εκδ. Τερζόπουλος), που αντιμετωπίζει τις χορτοφαγικές συνταγές εντελώς διαφορετικά. «Οι εκδόσεις μου πρότειναν ένα χορτοφαγικό πύλο και αρχικά σκέφτηκα ότι κάτι τέτοιο θα ήταν πολύ βαρετό, αλλά στη συνέχεια σκευάστηκα ότι ήταν μια πρόκληση και ότι πράγματι θα μπορούσα να σκεψτώ πολύ εξπλις συνταγές που βλέπουν τις πρώτες ύλες με διαφορετικό τρόπο». Στο βιβλίο της η Μαρία Ελία δίνει στα χορτοφαγικά πιάτα την αξία που τους πρέπει, και τα κάνει γευστικά, προκλητικά, γεμάτα χρώματα και υφές. Για εκείνην κάθε λαχανικό είναι και μια πρόκληση! «Προσπαθώ να βάλω τη φαντασία μου να δουλέψει», λέει. «Συνήθως, από που σμφαίνεται βιέπντας ένα καρτό είναι να θέλεις να το προσθέσεις σε μια σαλάτα ή να το βράσεις. Αυτό που εγώ

προσπαθώ να κάνω είναι να βάλω φαντασία στα προϊόντα που μου δίνονται και να φαντάζομαι πώς θα ήθελα εγώ να γευστώ π.χ. ένα καρτό στον δικό μου κόσμο. Έτσι, μπορεί να γίνει pancake, να αποκτήσει spicy γεύση, να μετατραπεί σε humus, να γίνει μαροκινό ταζίν. Μου αρέσει να χρησιμοποιώ δημιουργικά τη φαντασία μου και να μεταφέρω ένα κομμάτι του ενθουσιασμού μου στα υλικά που χρησιμοποιώ». Τις ζητώ να μου εξηγήσει τα πλεονεκτήματα του να μαγειρεύεις με εποχικά προϊόντα. «Θεωρώ ότι είναι λάθος να χρησιμοποιείς προϊόντα εκτός εποχής. Είναι η ίδια η φύση που αναλαμβάνει να βελτιώσει τα προϊόντα της κάνοντας στη συνέχεια τη δουλειά μας πολύ πιο εύκολη. Είναι το κρύο και το χόλι του χειμώνα, ο ήλιος και η ζέση του καλοκαιριού, ανάλογα με την εποχή έχεις και τα αντίστοιχα προϊόντα που όταν τα χρησιμοποιείς στην εποχή τους είναι πολύ πιο νόστιμα, υγιεινά και οικονομικά φθηνότερα. Αν θέλουμε να έχουμε μια πλήρως εναρμονισμένη με τις ανάγκες του πλανήτη αντίληψη, θα πρέπει να αγοράζουμε τοπικά, εποχικά προϊόντα. Τα καρπούζια μέου στον χειμώνα, για παράδειγμα, έχουν ταξιδέψει από το ένα ημικραίο στο άλλο (με μέου που κατανάλωσεν μη ανανεώσιμες πηγές ενέργειας) και αυτό σποωδύπτε επιβαρύνει μακροπρόθεσμα το περιβάλλον». Χωρίς αμφιβολία, έχει ενστερνιστεί απολύτα μια αντίληψη «οικολογικής πθικής». «Δεν υπάρχουν ανεξάντλητα αποθέματα ψαριών στον πλανήτη. Είναι πολύ σημαντικό, λοιπόν, να καταλάβουμε ότι ποωθθα πρέπει να αρμόσουμε να κατανάλωσεν ψάρια από βιοομεσπηγές (υθνοτροφεία, fish ranching κ.λπ), πριν αρμόσεν να παραπρόνεται ελ-λειψεις», υποκπρίζει.

* Η Μαρία Ελία ανοίγει σπύτομα το δικό της εστιατόριο στο Λονδίνο. Θα μαγειρέψει στα πλαισία του Sani Gourmet, 21-23 Μαΐου 2010, στο Sani Resort στην Χαλκιδική. □

ΓΥΝΑΙΚΕΙΑ ΥΠΟΘΕΣΗ

Στα μέσα Μαΐου διοργανώνεται για 5η χρονιά το Sani Gourmet Festival, τα καταξιωμένο πλέον γαστρονομικό φεστιβάλ που έχει ορίσει τα Sani Resort και το πρώτο πόδι της Χαλκιδικής σαν κορυφαίο σημεία γαστρονομίας της Βορείου Ελλάδος. Φέτος, την τιμητική τους έχουν οι γυναίκες, αφού 13 chef, από τις σημαντι-

κότερες σε διεθνές επίπεδο, έχουν κληθεί να παρουσιάσουν τα ταλέντα τους στα 4 βραβευμένα εστιατόρια του Sani Resort. Από τις 14 μέχρι και τις 23 Μαΐου, στο Water Restaurant, στο Sea

You Up,

στην Ντομότα και στο Bvlgios θα διοργανωθεί μια γαστρονομική συγκέντρωση μοναδική για τα ελληνικά δεδομένα. Η φετινή διοργάνωση παρουσιάζει και μια καινοτομία: μια ανερχόμενη γαστρονομική τάση, αυτήν της μίξης πολιτισμών και γεύσεων, με πρώτη τη σύμπραξη Ελλάδας και Ιαπωνίας και πρωταγωνίστριες chef τη Ντίνο Νικολάου και την Kaori Endo. Η διάσημη Αμερικανίδα Cat Cara, η Γαλλίδα Reine Sammut (1 αστέρι Michelin), η τριόσητη Clare Smyth, η Ισπανίδα Montse Estruch, η Γεωργιάν-



Η ΓΑΛΛΙΔΑ CHEF REINE SAMMUT (1 ΑΣΤΕΡΙ MICHELIN) ΣΤΟ WATER RESTAURANT ΤΟΥ SANI RESORT



ΤΟ ΠΡΩΤΟ ΠΟΔΙ ΤΗΣ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ



να Χιλιτσόκη, η Flora Mikula, η Camelia Poletta (1 αστέρι), η Maria Elia, η Κωνσταντίνο Φόκλαρη, η Νένα Ιαμυρνόγλου και η celebrity chef από την Γουαδελούπη Babette des Rozieres, θα είναι μερικά ακόμη από τα κορυφαία ονόματα που θα μαγειρέψουν στα πλαίσια του φεστιβάλ.

Κρατήσεις: Sani Resort, Κασσάνδρα Χαλκιδικής, τηλ. 23740 99500. www.saniresort.gr NT.K.