

ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ ΦΕΣΤΙΒΑΛ



Sani Gourmet

Ξαναπαίρνει τον Δρόμο του Μεταξιού

Διανύοντας φέτος τη δέκατη χρονιά του, το καταξιωμένο φεστιβάλ του «Sani Resort» ξεδιπλώνει εκ νέου τη γαστρονομία των χωρών της Άπω και της Εγγύς Ανατολής αλλά και της Μεσογείου. Από την **Λιτζελα Σταμοπούλου**

Ο φάκλος «Δρόμος του Μεταξιού» ξαναβγαίνει και για δεύτερη συνεχή χρονιά το Sani Gourmet ακολουθεί μία από τις πλέον σημαντικές σπειρανέμους διεθνείς διαδρομές και ταυτόχρονα μια αμοιβαία διόδο για μια μεγάλη σειρά από πολιτικές πολιτισμικές ανταλλαγές. Το φεστιβάλ του «Sani Resort», που θα διεξαχθεί στο ξενοδοχειακό συγκρότημα της Χαλκιδίκης και την έναρξη του οποίου θα κηρύξει μια υποθήκη «γορπ» κατά μήκος της μαρίνας, από αύριο Παρασκευή 8 μέχρι και την Κυριακή 17/5 θα καλύψει εκ νέου τη γαστρονομική απόσταση από το Πεκίνο στη Ρώμη. Στην πορεία θα βρει γευστικές συνθέσεις και μαγειρικές κουλτούρες που ταξίδεψαν σε αυτόν τον αέρα και θα παρουσιάσει τους συνδυαστικούς κρίκους Ανατο-

λής και Δύσης αφίνοντας εδαφούς σε στοιχεία παραδοσιακά και μοντέρνα, οικεία κι εξωτικά. Με περισσότερες χώρες και γευστικές κουλτούρες να εκπροσωπούνται στη φετινή διοργάνωση ο Alfred Prasad, ο οποίος έφερε ένα αστέρι Michelin στο λονδρέζικο «Tamarind», θα παρουσιάσει την κομμά μπακαράτ δημιουργική ινδική κουζίνα του στο «Water Restaurant» (9-11/5), ενώ ο έμπειρος Yau Tim Lai, ιδρυτής των επίσης αστέρων «Tim's Kitchen» (σε Χονγκ Κονγκ, Σαγκάη και Μοκκού), θα μπλοκάρει το εστιατόριο «Sea You Up» με ντελικάτο καντονέζικο αέρα (14-17/5). Όσοι ταξιδεύει μέχρι τη Χαλκιδική θα έχετε επίσης την ευκαιρία να δοκιμάσετε το πιάτο του Alan Gastman από το Αζερμπαϊτζάν (8-10/5, «Ντομπί») και του Τούρκου Kemal

Demirasal, ο οποίος αντλεί έμπνευση από την κουζίνα της Ανατολής (8-10/5, «Sea You Up»). Το Ιράν εκπροσωπείται φέτος από τον Hamid Saikhan, ο οποίος ζει κι εργάζεται στο Βανκούβερ και θα παρουσιάσει μια ιδιαίτερη προσέγγιση της γαλλικής κουζίνας με πολυπολιτισμικές μελές (14-17/5, «Byblös»), και η σύγχρονη γεωργική κουζίνα (supra nova) από την Tamara Tekuna Gachechiladze (14-17/5, «Ντομπί»), που έχει αποσώσει εξαιρετικές κριτικές.

Φυσικά δεν λείπουν οι Έλληνες σερ, με τον ταλαντούχο Τάσο Μανιπιδίου «Hytra» (8-10/5, «Byblös») και τον Χρύσανθο Κορομολέγκο της «Ντομπί» (11-13/5, στην έδρα του) –αμρότερος βραβευμένος με Χρυσό Σκιάφο– να κατεβάζουν τις δικές τους γαστρονομικές προτάσεις στο Sani Gourmet. Η Ιταλία, ο τελευταίος σταθμός της διαδρομής, δίνει το «παρών» με τον 29χρονο Lorenzo Cogo, τον νεότερο κάτοικο αστέριού Michelin στη γήπεινα (16-17/5, «Water Restaurant»), ο οποίος πέρασε και από την κουζίνα του «Noma» προτού ανοίξει το δικό του εστιατόριο ονόματι «El Coq» στο Μερίνο Vicentino στο Βένετο. Για περισσότερες πληροφορίες μπειτε στο www.sanigourmet.gr.

«Sani Resort», Κοσόωντρο, Χαλκιδικά, 2274099500.