

Τρίτη 14 Ιουλίου 2015

Αθήνα 34°C Θεσσαλονίκη 33°C Καρός από [meteorologos.gr](#)

ΕΞΟΔΟ PREMIUM

TA NEA.gr  
BLOGS

Κωνσταντοπούλου Λαφαζάνης Σύνδεος Κορυφής της ΕΕ Τσίπρας Ευρογρουπ

Επικαιρότητα [tahea360\\*](#) Απόψεις Υγεία Τρέξιμο Life & Style NEATV Εικόνες Infographics Αυτοένα Impact Journalism Day

Απόψεις Blogs Κική Τριανταφύλλη Γιάννης Δεβετζόγλου Γάνος Παπαδόπουλος Γιάννης Λαμπής Μάνος Χαρολαμπάκης

Συμβαίνει τώρα: Στάση εργασίας την Τετάρτη στο Μετρό - χωρίς τρένα ΟΕΕ και Προστακό - κανονικά Ηλεκτρικός και Τραμ

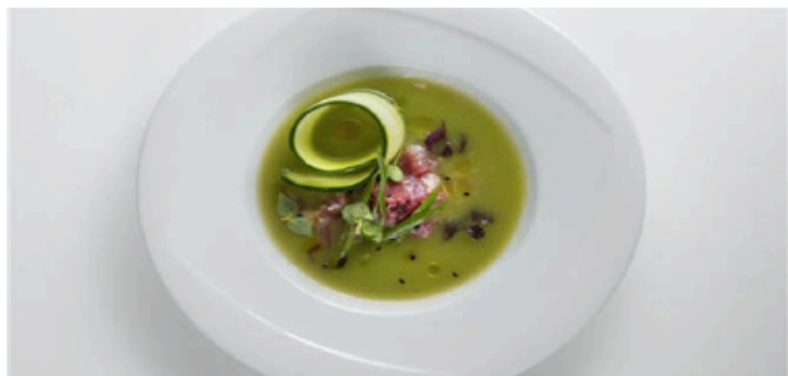
## Κική Τριανταφύλλη



ΣΥΝΤΟΜΟ ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ

### Sani Gourmet 2015: Οι σεφ και το πρόγραμμα

ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΗ 21/04/2015 12:38 |











Στο Δρόμο του Μεταβού βαδίζει για δεύτερη χρονιά το Sani Gourmet, από 8 έως 17 Μαΐου 2015, ξεδιπλώνοντας τη γαστρονομία των χωρών της Απω και Εγγύς Ανατολής, καθώς και της Μεσογείου, σ' ένα ταξίδι με μυρωδιές και χρώματα που ξυπνούν μνήμες πολιτισμού. Διανύοντας τη δέκατη χρονιά του, το Sani Gourmet, θεσμός, που ξεδιπλώνει μέσα από τις θεματικές του ενότητες ένα μυσταίο γεύσεων και πολιτιστικών "ενώσεων", διεκρούει φέτος τη συμμετοχή των χωρών που συμμετέχουν, με προσκεκλημένους σεφ όχι μόνο από την Κίνα (Tim Yau Lai), την Ινδία (Alfred Prasad), την Τουρκία (Kemal Demirasal), την Ελλάδα (Τάσος Μανής και Χρύσανθος Καραμολέγκος) και την Ιαλία (Lorenzo Cogo), αλλά και από την Περσία (Hamid Saitman), τη Γεωργία (Tamara Gachechiladze) και το Αζερμπαϊτζάν (Anar Gasimov), οι οποίοι θα δώσουν τη δική τους, ενδιαφέρουσα διάσταση στη θεματική αυτή ενότητα.

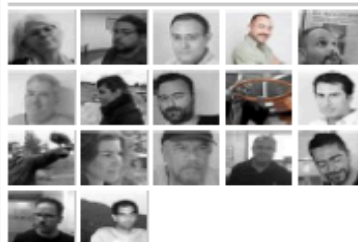
Αναλυτικά, φέτος, θα μαγειρέψουν στη Χαλκιδική οι διακεκριμένοι σεφ:

ALFRED PRASAD, εστιατόριο Water Restaurant, 8-11 Μαΐου  
Στα 29 του χρόνια ήταν ο νεότερος Ινδός σεφ που βραβεύτηκε με αστέρι Michelin. Ελαβς ανώτατη εκπαίδευση ως σεφ στο Νέο Δέλχι και ακολούθησε μια λαμπρή καριέρα σε εστιατόρια παγκοσμίου φήμης, όπως το Dakshin του ITC Park Sheraton στην Τσεννάι και στο Λονδίνο όπου ανέλαβε Διευθυντής κουζίνας και Διευθύνων chef (Director Cuisine and Executive Chef) της αλυσίδας Tamara Collection και τώρα ετοιμάζεται να ανοίξει το δικό του εστιατόριο στο Λονδίνο και παράλληλα γράφει το πρώτο του βιβλίο. Είναι γνωστός για την αυθεντική του προσέγγιση στην παραδοσιακή Ινδική κουζίνα και για μενού



ΔΙΑΒΑΣΜΕΝΑ ΣΧΟΛΙΑΣΜΕΝΑ ΜΟΡΦΑΣΜΕΝΑ

#### Όλοι οι Bloggers



#### ΑΡΧΕΙΟ BLOGS

◀ 2016 ▶

ΙΑΝ	ΦΕΒ	ΜΑΡ	ΑΠΡ
ΜΑΙ	ΙΟΥΝ	ΙΟΥΛ	ΑΥΓ
ΣΕΠ	ΟΚΤ	ΝΟΕ	ΔΕΚ

που χαρακτηρίζονται από την τέλεια εξσορρόπηση δημιουργικότητας και αυθεντικότητας.

#### ΤΑΣΟΣ ΜΑΝΤΗΣ, εστιατόριο Byblos, 8-10 Μαΐου 2015

Ξεκίνησε την καριέρα του από το εστιατόριο «Funky Gourmets», σαν βασικό στέλεχος της μαγειρικής ομάδας (chef de cuisine). Το 2012 έφυγε για τις Βρυξέλες και το βραβευμένο με 3 αστέρια Michelin εστιατόριο «Hof Van Cleve» - 45ο στην παγκόσμια κατάταξη των 50 Best Restaurants του κόσμου-, όπου διακρίθηκε ως sous chef στο πλευρό του θρυλικού Peter Goossens, patron-cuisinier του εστιατορίου. Επιστρέφοντας ανέλαβε επικεφαλής chef του βραβευμένου με ένα αστέρι Michelin εστιατορίου «Hytra».

#### KEMAL DEMIRASAL, εστιατόριο Sea You Up, 8-10 Μαΐου 2015

Γεννήθηκε στη Σμύρνη και πριν ξεκινήσει τη γαστρονομική του πορεία (το 2007), υπηρέσ επιτυχημένος επαγγελματίας windsurfer με έξι εθνικά πρωταθλήματα στο βιογραφικό του. Έγινε γνωστός για την πρωτοποριακή κουζίνα του το εστιατόριο του Barbulu στο Τσασμέ, ενώ αργότερα άνοιξε το εστιατόριο Aiancha. Υποστηρίζει ότι η κουζίνα του δε μπορεί να οριστεί από μία συγκεκριμένη περιοχή ή τεχνική. Τον τελευταίο ένα χρόνο, ερευνά και εμπνέεται από την ιστορία της Ανατολίας, έχοντας δημιουργήσει το «Great Migration». Ένα μενού που αναπαράδει τις ρίζες της συγκεκριμένης περιοχής. Όταν δε μαγειρεύει, ο Kemal Demirasal παραδίδει μαθήματα γαστρονομίας σε όλη την Τουρκία, ενώ παράλληλα, προγραμματίζει τη δημιουργία μιας φάρμας που θα παράγει τις πρώτες ύλες για τα εστιατόρια του.

#### ANAR GASIMOV, εστιατόριο Ντομάτα, 8-10 Μαΐου 2015

Γεννήθηκε στο Μπακού του Αζερμπαϊτζάν. Έχοντας ολοκληρώσει την πανεπιστημιακή του εκπαίδευση στο μαρκετινγκ και την τεχνολογία τροφίμων, ειδικεύτηκε στη μαγειρική και τη ζαχαροπλαστική, με πολλαπλές διακρίσεις και σημαντική προώθηση ως sous chef και chef. Μετάθι άλλων, έχει κατακτήσει 31 μετάλλια, 2 διπλώματα καθώς και το βραβείο «Young Culinary Award». Έχει πραγματοποιήσει πολλά masterclasses σε παγκόσμιο φήμης εστιατόρια ανά την Ευρώπη και την Ασία, όπως το εστιατόριο Balu στο Λονδίνο και το εστιατόριο Hilton Millennium Hotel στη Σεούλ. Το 2010, συμμετείχε στο φόρουμ Νέων του συνεδρίου της UNESCO στη Σαγκάη, παρουσιάζοντας τις καινοτομίες που έχει εισάγει στον τομέα της γαστρονομίας στη Δημοκρατία του Αζερμπαϊτζάν. Τελευταία, ασχολείται με την εφαρμογή μοντέρνων μεθόδων μαγειρικής με σκοπό την εξέλιξη της εθνικής κουζίνας.

#### ΧΡΥΣΑΝΘΟΣ ΚΑΡΑΜΟΛΕΓΚΟΣ εστιατόριο Ντομάτα, 11-13 Μαΐου 2015

Βραβευμένος κατ'επανάληψη θεωρείται ίσως ο κυριότερος εκπρόσωπος της δημιουργικής ελληνικής κουζίνας. Δημιουργεί γεύσεις αναμειγνύοντας μνήμες και συναισθήματα, παρελθόν και μέλλον, ιστορίες και πολιτισμούς πολλών χωρών.. Υπερασπιστής του επαναπροσδιορισμού της ελληνικής παράδοσης στο φαγητό, ο Καραμολέγκος είναι ο εμπνευστής της «πράσινης κουζίνας», όπου τα αγνά υλικά είναι βασική προϋπόθεση για τη σύσταση ενός πιάτου. Στο εστιατόριο του Ντομάτα στο Sanli Resort, δημιουργεί υπέροχα μωσαϊκά γεύσεων, με συνταγές που άλλες φορές είναι επηρεασμένες από ανθρώπους, χώρες και τάσεις, άλλες από διαθέσεις και συναισθηματικές αναφορές, πάντα όμως από τη διάθεση να κάνει κατάθεση ψυχής και γνώσης.

#### LORENZO COGO, Water Restaurant, 16-17 Μαΐου 2015

Γεννημένος το 1986 και προσερχόμενος από τρεις γενιές σεφ είναι ο νεότερος κάτοχος αστέριου Michelin στην Ιταλία. Στην βενετική διάλεκτο, μάλιστα, η λέξη "Cogo" σημαίνει ακριβώς «μαγειράς». Αφού πήρε το διπλωμά του στην Διοίκηση Ξενοδοχείων στο Recoaro, από την ηλικία των 20 ετών, ο Λορέντζο μετέφερε το πάθος του διεθνώς, δουλεύοντας σε μερικά από τα εστιατόρια με τη μεγαλύτερη επιρροή της περασμένης δεκαετίας, όπως το "Locanda di Piero" με αστέρι Michelin και στο "Vue de Monde" της Μελβούρνης, βραβευμένο ως το καλύτερο εστιατόριο της Αυστραλίας. Ταξίδεψε επίσης στη Σιγκαπούρη, το Τόκιο και την Ισπανία, ώσπου τελικά μετακόμισε στην Δανία, όπου εργάστηκε στο εστιατόριο "Noma". Σε ηλικία μόλις 25 ετών απέκτησε το πρώτο του Αστέρι Michelin, ένα χρόνο αφού άνοιξε το εστιατόριο του "El Coq" στο Marano Vicentino. Ο φιλόδοξος στόχος του είναι να κυνηγήσει ένα νέο είδος κουζίνας, και προοιμιά να αποκαλέσει τη μαγειρική του «ενστικτώδη». Σύμφωνα με εκείνον, πρόκειται για μια κουζίνα βασισμένη στη συνειδητοποίηση των δεξιοτήτων και στη συνεχή αναζήτηση ποιοτικών πρώτων υλών, μαζί με τη χρήση διαφορετικών και μοντέρνων τεχνικών.

#### HAMID SALIMIAN, εστιατόριο Byblos, 14-17 Μαΐου 2015

Γεννημένος στο Ιράν, μνηθης από πολύ μικρός στην παραδοσιακή περσική κουζίνα. Μετά την μετακόμισή του στο Βανκούβερ, εκτός από την ακαδημαϊκή αριστεία του στη μαγειρική και ζαχαροπλαστική, κατάφερε να αναπτύξει μια μοναδική γαστρονομική προσέγγιση που συνδυάζει την κληρονομιά της περσικής κουζίνας με τις επιρροές του Βορειοδυτικού Ειρηνικού. Μαθήτσοι και εργάστηκες σε βραβευμένα εστιατόρια του Βανκούβερ, όπως το «Diva at the Met», όπου ως executive chef αναγνωρίστηκε για την καινοτόμο προσέγγισή του στην ανάμιξη πολυπολιτισμικών επιρροών με την παραδοσιακή γαλλική κουζίνα. Ο Χαμίτ έχει στην κατοχή του οχτώ διεθνή χρυσά μετάλλια και έχει διακριθεί σε μερικούς από τους πιο εξεχόντες διαγωνισμούς στον κόσμο, όπως το World Culinary Cup και World Culinary Olympics. Ως Αρχηγός της Ομάδας Μαγειρικής του Καναδά, προετοιμάζεται για τους Παγκόσμιους Αγώνες Μαγειρικής που θα πραγματοποιηθούν το 2016 στη Γερμανία. Σήμερα, ο Hamid μαζί με τη chef σύζυγο του Jennifer Peters μέσω της εταιρείας τους Nexthen έχουν αφοσιωθεί στο να επαναφέρουν τη γεύση και την τροφή ποικιλία σε αυτούς που ζουν με κοιλιόκακη και δυσανεξία στη γλουτένη.

#### YAU TIM LAI, εστιατόριο Sea You Up, 14-17 Μαΐου 2015

Είναι ο ιδρυτής των εστιατορίων "Tim's Kitchen" με παραδοσιακή καντονέζικη κουζίνα που κέρδισαν την καρδιά των foodies. Το 2009 το "Tim's Kitchen" του Χονγκ Κονγκ απέκτησε το πρώτο του αστέρι Michelin

και δύο το υποκατάστημά του στο Μακάο. Το 2011 έλαβαν δύο αστέρια Michelin, ενώ αυτό του Χονγκ Κονγκ βραβεύτηκε και από τον οδηγό "The Miele Guide" ως ένα από τα καλύτερα εστιατόρια της Ασίας για το διάστημα 2010-2012. Το τρίτο "Tim's Kitchen", στη Σαγκάη, βραβεύτηκε επίσης το 2011 ως ένα από τα καλύτερα εστιατόρια από το "Modern Weekly Magazine" και το 2012 κατατάχθηκε στη λίστα των 50 καλύτερων εστιατορίων της Κίνας από το "Food & Wine Magazine". Ο ίδιος εξάλλου βραβεύτηκε το 2009 ως ο «δισένης Master Chef Κινέζικης Κουζίνας» από την Παγκόσμια Ένωση Κινέζικης Κουζίνας, ενώ το 2010 συμμετείχε ως Masterchef στην Παγκόσμια Διάσκεψη Κορυφής Gourmet, στη Σιγκαπούρη. Το 2011 προσκλήθηκε από το Συμβούλιο Τουρισμού του Χονγκ Κονγκ να κάνει μια παρουσίαση της κουζίνας του τόπου ενώ το 2013 του απονεμήθηκε ο τίτλος του "Σεφ Ασιατικής Κουζίνας της Χρονιάς" από την "Award of Excellence", στη Σιγκαπούρη.

TAMARA TEKUNA GACHECHILADZE , εστιατόριο Ντομάτα, 14-17 Μαΐου 2015

Είναι γνωστή ως η "βασίλισσα της fusion γεωργιανής κουζίνας". Σπούδασε ψυχολογία στη Γερμανία, ωστόσο η στροφή της καριέρας της έγινε με αφορμή ένα ακαδημαϊκό πρόγραμμα στη Νέα Υόρκη, όπου αποφάσισε να τα αφήσει όλα πίσω της και να μετακομίσει εκεί. Αποφοίτησε από το Culinary Academy of New York, δούλεψε για μερικά χρόνια σε διάφορα εστιατόρια και το 2005 επέστρεψε στη Γεωργία. Εκπότε, έχει διαπλεύσει επικεφαλής σεφ σε μερικά από τα καλύτερα εστιατόρια της Τιφλίδας, όπως τα L'Express, Belle de Jour, Vong, Loft και Mandari. Η Tamara είναι επίσης η δημιουργός του Supra Nova - του κόκκοσιτ της Νέας Γεωργιανής Κουζίνας (Georgian Nouvelle Cuisine) και έχει συνεργαστεί με σεφ διεθνούς φήμης, όπως ο Allan Passard. Οι συνταγές της Tamara διευρύνουν το φάσμα της γεωργιανής κουζίνας καθώς έχει επηρεαστεί μεταξύ άλλων από τους Μογγόλους (dumplings), τους Οθωμανούς (ντολμαδάκια), τους Πέρσες (ρόδι) και τους Ρώσους (ξινές σάλτσες και σαλάτες) διατηρώντας τις παραδοσιακές γεύσεις, παρουσιάζοντας τες ωστόσο με ένα νέο, ελαφρύ και εκλεπτυσμένο τρόπο.

ΠΡΟΒΕΒ/ΗΜΕΝΕΣ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΕΙΣ

[Text On Your Computer](#)

Send Free SMS From Your PC Easily With SMSfromBrowser. Get App Now!

[smsfrombrowser.com/Text\\_On\\_Yr\\_Comp](http://smsfrombrowser.com/Text_On_Yr_Comp)

## 0 Σχόλια αναγνωστών

Γράψτε το σχόλιό σας εδώ...

ανάρτηση σχολίου

### ΤΕΛΕΥΤΑΙΑ ΝΕΑ



**Ακάλυπτες χιλιάδες επαγγελίες στον κατασκευαστικό κλάδο εξαιτίας των ospital ospitals**

Ελλάδα • Πριν 6'



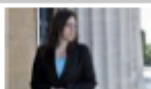
**Επέστρεψε τη σύνταξη της πεθαμένης μητέρας του ζημιωνόνας το ΕΚΑ κατά 130.000 ευρώ**

Ελλάδα • Πριν 24'



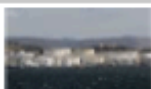
**Συνέντευξη του Πρωθυπουργού Αλέξη Τσίπρα στην ΕΡΤ στις 22:00**

Πολιτική • Πριν 27'



**«Εκστρατεία» σύλλογης υπογραφών στο Διαδίκτυο υπέρ της Ζωής Κωνσταντοπούλου**

Πολιτική • Πριν 36'



**Τα ΕΛΠΕ αρωγός στο Σχέδιο Αντιμετώπισης Τεχνολογικών Ατυχημάτων Μεγάλης Εκτάσεως**

Οικονομία • Πριν 41'