



1



JOANNA TOTOLICI

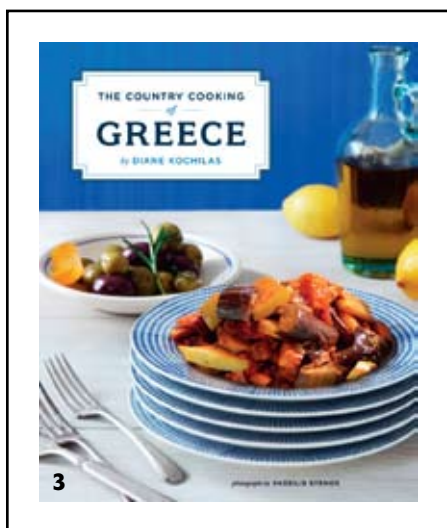
2

1. Το μεζεδοπωλείο Ergon, στο Λονδίνο. 2. Η Artemis Kohas στο Mastiha Shop, στη Νέα Υόρκη. 3. Το εξώφυλλο του τελευταίου βιβλίου της Νταϊάν Κόκυλα.

Made by GREEKS

Με αργά αλλή σταθερά βήματα, η ελληνική διατροφή μεταμορφώνεται σε ένα διεθνές γαστρονομικό -και συχνά lifestyle- trend επαναπροσδιορίζοντας όσα γνωρίζαμε μέχρι σήμερα. Let the greek feast begin!

Από τον Σταμάτη Ορφανούδη



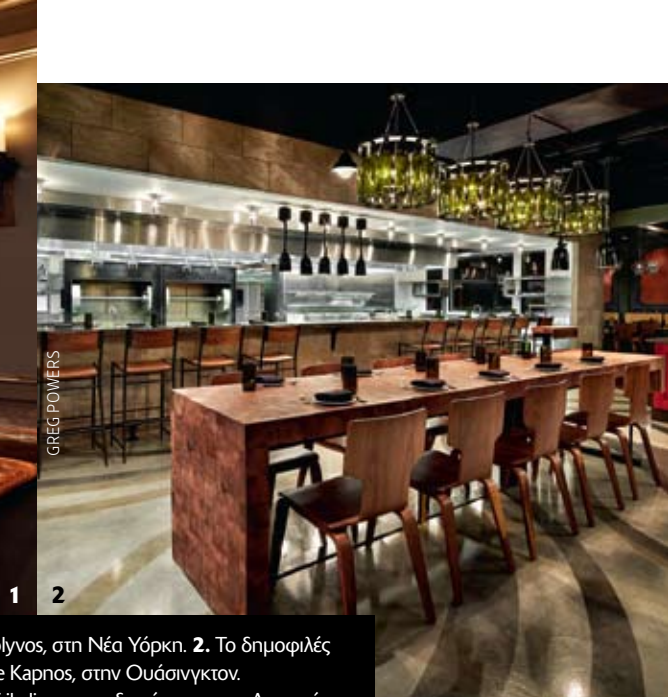
3

Πριν από λίγες ημέρες, ένα άρθρο στο περιοδικό «Forbes» για τις μεγαλύτερες διατροφικές τάσεις επιβεβαίωσε τις υποψίες μου: «Το πάθος της ελληνικής κουζίνας για ολόφρεσκα θαλασσινά, μελιτζάνες, κατσικίσιο τυρί και άλλες υπέροχες πρώτες ύλες επιτέλους “αγκαλιάστηκε” από τον κόσμο.» Και δεν είναι η πρώτη φορά που όλα δείχνουν ότι η ελληνική γαστρονομία ανεβαίνει αργά αλλά σταθερά στο χρηματιστήριο των αξιών. Πριν από λίγους μήνες, βρέθηκα σε ένα event με τίτλο «**Healthy Greek Diet**», το οποίο πραγματοποιήθηκε σε ένα από τα επιβλητικά κτίρια του Κογκρέσου, στην Ουάσιγκτον. Έλληνες guest chefs –ανάμεσά τους η **Αργυρώ Μπαρμπαρίγου**, η **Μαρία Λόν** και η **Νταϊάν Κόκυλα**–, καθώς και αντιπρόσωποι εταιρειών με ελληνικά προϊόντα, εντυπωσίασαν με τα εδέσματά τους. Στο δείπνο που ακολούθησε στο new greek cuisine εστιατόριο **Καρνος**, ο chef de cuisine **George Pagonis** εξηγήσε ότι «ο κόσμος αγαπάει την ελληνική γαστρονομία: τόσο τις κλασικές αξίες όσο και τις πιο δημιουργικές προσεγγίσεις».

Global movement

Και δεν είναι μόνο το εστιατόριο Καρνος στην Ουάσιγκτον που δείχνει μια διεθνή στροφή στην ελληνική κουζίνα. Η **Μαρία Λόν** έχει το δικό της εστιατόριο στο chic Upper West Side του Μανχάταν, το **Loi**, ενώ παρουσιάζει σε αμερικανικές τηλεοπτικές εκπομπές –τι άλλο;– ελληνικές συνταγές. Αντίστοιχα, η **Νταϊάν Κόκυλα**, η οποία ύστερα από 18 βιβλία και πολλές consulting-chef συνεργασίες θεωρείται πρέσβειρα της ελληνικής διατροφής στο εξωτερικό, συνεργάζεται πλέον με το γνωστό εστιατόριο **Molyvos** της Νέας Υόρκης και ετοιμάζει νέο βιβλίο με τίτλο «**Ikaria: Lessons on Food Life and Longevity from the Island Where People Forget to Die**». Στο hipster Lower East Side, θα βρει κανείς το μοναδικό **Mastiha Shop** της Αμερικής με ιδιοκτήτρια την **Artemis Kohas**, η οποία επισημαίνει ότι η πλειονότητα των ανθρώπων που δοκιμάζουν τυχαία τη μαστίχα «την ερωτεύονται ακαριαία και επιστρέφουν για περισσότερα».





GREG POWERS

1 2



3

1. Εστιατόριο Μολγνος, στη Νέα Υόρκη. 2. Το δημοφιλές new greek cuisine Καρνος, στην Ουάσινγκτον. 3. Αβγοτάραχο Τρίκαλιнос, που διανέμεται στην Αμερική αποκλειστικά από την Earth's Brands του Στέλιου Κελαϊδου. 4, 5. Food styling στο εστιατόριο Mandolin Aegean Bistro, στο Μαϊάμι, και η είσοδός του. 6. Πάστα σύκου με μέλι και τσάι, στο Mastiha Shop. 7. Το ελαιόλαδο Αντίπαρος της Gaea, στο πλαίσιο της καμπάνιας Re-Inspire Greece.



4

Τον τελευταίο καιρό, η αξία της ελληνικής γαστρονομίας αναγνωρίζεται σε όλο τον κόσμο.

Στο Μαϊάμι, το πασίγνωστο στους food lovers εστιατόριο **Mandolin Aegean Bistro** σεβρίζει πρώτες ύλες από το δικό του κήπο, με φρέσκα βιολογικά λαχανικά και μυρωδικά. Στο μενού του συνδυάζει ελληνικά και τουρκικά πιάτα, καθώς οι ιδιοκτήτες του, η Anastasia και ο Ahmet, έχουν καταγωγή από την Ελλάδα και την Τουρκία αντίστοιχα. Μάλιστα, η **Anastasia Koutsioukis**, η οποία πρόσφατα έφτιαξε και το δικό της greek food blog –loveandfeta.com–, πιστεύει ότι «η αμερικανική αγορά έχει τεράστιο περιθώριο ανάπτυξης, ακόμη και για μικρότερα ελληνικά boutique brands, τα οποία έχουν αισθητική, αλλά και μια ιστορία να διηγηθούν». Στην Ευρώπη τώρα και στο κοσμοπολίτικο Παρίσι, τα εστιατόρια-ντελικατέσεν **Mavrommátis** επεκτείνονται δυναμικά σε όλη την αφρόκρεμα της γαλλικής πρωτεύουσας. Last but not least, στο Λονδίνο το ντελικατέσεν **The Life Goddess** με επιλεγμένα ελληνικά προϊόντα και το ήδη επιτυχημένο στα πάτρια εδάφη **Ergon** χαίρουν μεγάλης εκτίμησης. Ο **Θωμάς Δούζης**, συνιδιοκτήτης του Ergon, υποστηρίζει: «Είναι στο χέρι μας να κάνουμε την ελληνική γαστρονομία διεθνές trend. Τα τελευταία χρόνια υπάρχει μια κινητικότητα. Όλο και περισσότερα εστιατόρια, προϊόντα και σεφ από την Ελλάδα εμφανίζονται στο εξωτερικό.»



7



6



5