



## Sani Gourmet 2015

The silk road from Beijing to Rome  
Μία εντυπωσιακό party στο pop up Sani Pier  
Ξεκίνησε φέτος το Sani Gourmet 2015.  
ΚΕΙΜΕΝΟ: ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ ΚΟΠΠΑΡΗΣ  
ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: STUDIO MD N. ΒΑΒΑΝΟΥΛΗΣ & ΔΗΜΗΤΡΙΟΥ



Γεωργία Διάκου & Δημήτρης Κοππαρής

Artur Gasimov, Kemal Dikmenizli, Alfred Pressad, Tidoac, Mavriki



**Η** προβλέπεται που επενδύθηκε με υφάρματα σ' έντονα χρώματα και έληξε σ' ένα εντυπωσιακό oyster bar, ενώ ένα δεύτερο spot φιλοξένησε αποξηραμένα μυρωδικά, καρπούς και μυρωδικά της Άπω κι Εγγύς Ανατολής. Η κορυφαία γαστρονομική διοργάνωση υποδέχτηκε τους καλεσμένους της σ' ένα σκηνικό που ετοίμασε ο Μάριος Ελευθεριάδης, σπίνοντας γι' ακόμη μία φορά το απόλυτο party της χρονιάς.

Δέκα χρόνια πριν, το Sani Gourmet ξεκίνησε ως ένα 3ήμερο φεστιβάλ γεύσης, για να συνεχίσει σε μία εβδομάδα διεθνώς αναγνωρισμένων chef τον επόμενο χρόνο. Στη συνέχεια, μερικοί από τους αποδοτικότερους επαγγελματίες του χώρου της μαγειρικής βρέθηκαν στα εστιατόρια του Sani Resort για να παρουσιάσουν τη δουλειά τους, μετατρέποντας την περιοχή σε κορυφαίο γαστρονομικό προορισμό. Ο Eric Frechon, το αστέρι της γαλλικής κουζίνας με τρία αστέρια Michelin, ο ανανεωτής της ιταλικής σκηνής Andrea Berton με δύο αστέρια Michelin, ο καλαϊνός avant garde Santi Santamaria, η Clair Suiyith -δεξί χέρι του Gordon Ramsey επί σειρά ετών- και η ελληνικής καταγωγής super star της μαγειρικής στις Ηνωμένες Πολιτείες Cat Cora είναι μερικοί μόνο από τα ονόματα που βρέθηκαν κοντά μας για να ετοιμάσουν και να σερβίρουν κάποια από τα πιο εμβληματικά τους πιάτα, σε βραδιές που θα μας μείνουν αξέχαστες. Το 2009, η ενότητα Rising Stars φιλοξενεί τον Βασίλη Καλλιδή, τον Χρόνη Δαμαλά και τον Γιώργο Βεντέρη στα πρώτα τους βήματα στο χώρο, παρουσιάζοντας γεύσεις που θα κυριαρχήσουν τα επόμενα χρόνια. Το 2011, οι συνθέτες έχουν ωριμάσει και η Νέα Ελληνική Κουζίνα είναι το κεντρικό θέμα του Sani Gourmet με σπουδαίους chef και ανήλικους δημιουργούς δίπλα σε μερικές από τις πιο γνωστές ελληνίδες μαγειρίτσες, η χρονιά αυτή είναι το ξεκίνημα μίας θεματικής ενότητας που κρατάει τρία χρόνια και συνοψίζει τη δυναμική της τοπικής γαστρονομίας, παρουσιάζοντάς την στην Ελλάδα και τον κόσμο με τον καλύτερο τρόπο. Ήταν η χρονιά που γνωρίσαμε ξανά τα τοπικά μας προϊόντα, τα ελαιόλαδα, τα τυριά των μικρών παραγωγών, τα όσπρια, τα άγρια κόρτα και τα μυρωδικά της



ποιήσεις μας, προκαλώντας ταυτόχρονα το παγκόσμιο ενδιαφέρον για την ελληνική γαστρονομία και διατροφή. Το 2011, ήταν σημαντικό και για έναν ακόμη λόγο. Η διοργάνωση αγκαλιάζει τα νέα μέσα προσκαλώντας μερικούς από τους πιο δημοφιλείς food bloggers της εποχής μαζί με τους εκπροσώπους του Τύπου, κίνηση που αποζημιώνει μ' ένα απρόσμενα επιτυχημένο media buzz. Το Sani Gourmet είναι πλέον ο απόλυτος γαστρονομικός προσορσμός, συγκεντρώνοντας το παγκόσμιο ενδιαφέρον της νεοσύστατης foodie κοινότητας. Το 2014, ξεκινά η διαδρομή του Δρόμου του Μετοξού, αφήνοντας μία σημαντική παρακαταθήκη στη συζήτηση του τρόπου με τον οποίο το φαγητό δίνει πολιτισμικά την Ευρώπη με την Ασία -μία πορεία που θα ολοκληρωθεί το 2016.

Είχα την τύχη να βρεθώ στη διοργάνωση αυτήν από τα πρώτα της βήματα. Έχω την αίσθηση πως το Sani Gourmet αναπτύσσεται με τα χρόνια με τον τρόπο που μεγαλώνει ένας ζωντανός οργανισμός. Με μάτια και αυτιά ανοικτά, ορίζονται ως εξελίσσει, ακούγοντας τους ανθρώπους, δείχνοντας τον δρόμο, φωτίζοντας τα σκοτεινά σημεία της διαδρομής. Είναι ταυτόχρονα απόλαυση, γνώση, ενθάρρυνση, μεταφέροντας την παγκόσμια highend πληροφορία σε κάποιον που μπορούμε να κατανοήσουμε με την καρδιά μας και ν' απολαύσουμε με τις αισθήσεις μας.