

ΚΟΥΒΑΛΩΝΤΑΣ ΜΑΖΙ ΤΟΥΣ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ, ΜΥΣΤΙΚΑ ΠΌΥ ΠΕΡΝΟΥΝ ΑΠΟ ΓΕΝΙΑ ΣΕ ΓΕΝΙΑ ΚΑΙ ΧΑΝΟΝΤΑΙ ΣΤΑ ΒΑΘΗ ΤΩΝ ΑΙΩΝΩΝ, ΕΝΝΕΑ ΠΑΣΙΓΝΩΣΤΟΙ ΣΕΦ ΠΗΡΑΝ ΤΟΥΣ ΔΡΟΜΟΥΣ ΤΟΥ ΜΕΤΑΞΙΟΥ, ΓΙΑ ΝΑ ΣΥΝΑΝΤΗΘΟΥΝ ΣΕ ΕΝΑΝ ΤΟΠΟ ΠΡΟΟΡΙΣΜΕΝΟ ΝΑ ΠΡΟΣΦΕΡΕΙ ΣΥΓΚΙΝΗΣΕΙΣ.

ΑΠΟ ΤΟΝ ΓΙΩΡΓΟ ΠΡΑΤΑΝΟ ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ ΝΙΚΟΣ ΒΑΝΔΙΝΟΥΔΗΣ, ΧΡΗΣΤΟΣ ΔΗΜΗΤΡΙΟΥ

λίτικων μπαχαριών, από παρουσιάσεις πιάτων από ανθρώπους διαφόρων εθνικοτήτων που ανυπομονούσαν να εμπλουτίσουν τις γαστριμαργικές τους μνήμες. Οι καμήλες, που βρίσκονταν διάσπαρτες στις εντυπωσιακές εγκαταστάσεις του ξενοδοχειακού συγκροτήματος, έδειχναν το δρόμο στους «ανυπόμονους» επισκέπτες.

Η έναρξη του 10ου Sani Gourmet ήταν αντάξια ενός διεθνούς

ο Sani Resort πλημμώρισε από τις ευωδιές ανατοφεστιβάλ γεύσεων. Στο pop up Sani Pier στήθηκε ένα μαγικό σκηνικό με αναφορές στην Άπω και την Εγγύς Ανατολή, καλωπου θύμιζαν εκθέματα σε post modern gallery και σορίζοντας τους προσκεκλημένους στο Opening Cocktail. Με το κύμα να σκάει αικριβώς δύπλα στα περσικά χαλιά, τα επιλεγμένα κρασιά να συνοδεύουν ιδανικά τα εξωτικά finger food και τις επιλογές του DJ να μπλέκουν αρμονικά με τα σόλο του οσξοφωνίστα, η διάθεση των παρευρισκόμενων δεν χρειάστηκε και πολύ για να ανέβει κατακόρυφα.

Το Sani Gourmet 2015 ξεκινούσε επί της ουσίας εκεί που

PEOPLE

τελείωνε το περαινό. Ο Αρόρος του Μεταζιού, το πάντρεμα της ασκατικής κουζίνας με αυτήν της ευρωπαϊκής και οι κοινές αναφορές τους απιστέλεσαν το case study στα τραπέζα των εκλεπτισυρένων εστατορών του Sani Resort. Ο πολιτισμός ενώνει τους λαούς, πόσο μάλλον η γαστρονομία, που μπορεί να συνδέει ανθρώπους διαφορετικής θρησικείας, κουλιτούρας, ιδεολογίας: Έτσι, α «κύκλος» των καρών που συμμετείαν δευρύνθηκε ακόμη παραπάνω φέτος, με προσκεκλημένους σειμόχη μόνο από την Κίνα, την Ινδάς, την Τουρκία, την Ελλάδα και την Ιταλία, αλλά και από την Περούα, τη Γεωργία και το Αζερμπαϊτζάν, οι οποίοι έδωσαν τη δική τους ενδιαφέρουσα διάσταση στη θεματική αυτή ενότιτα.

Οι σεφ που συμμετείχαν rirray or: Alfred Prasad anó την Ινδία (με 1 αστέρι Michelin), Τάσος Μαντής από την Ελλάδα, Kemal Demirasal από την Τουρκία, Anar Gasimov από το Αζερμπαϊτζάν, Lorenzo Cogo από την Ιταλία (με 1 αστέρι Michelin), Hamid Salimian από το Ιράν, Tim Yau Lai emó trov Kévo (p.e. 2 αστέρια Michelin), Χρύσανθος Καραμολέγικος από την Ελλάδα και Tamara (Tekuna) Gachechiladze από τη Γεωργία. •

